

## みそ品質表示基準及びパン類品質表示基準の見直しについて

第1回食品表示部会において提案した「品質表示基準の見直し計画」に基づいて、「みそ品質表示基準」及び「パン類品質表示基準」の見直し作業を平成22年度下期より開始します。つきましては、平成23年1月よりパブリックコメントの募集を開始することとします。

## 1. 消費者庁で考える改正の概要

## (みそ品質表示基準)

- ・かつおぶし粉末やこんぶエキス等の風味原料等を使用したみそが定義に含まれること及び原材料名の記載方法を明確にする。
- ・内容量の記載方法について加工食品品質表示基準との整合性を図る。

## (パン類品質表示基準)

- ・原材料名の記載方法について加工食品品質表示基準と整合性を図るため、パン類品質表示基準を廃止し、加工食品品質表示基準に整理統合する。

## 2. 今後のスケジュール

平成23年1月～2月

パブリックコメントの募集

1月下旬

「品質表示基準見直しに係る説明会」開催予定

平成23年1月 日  
消費者庁食品表示課

## みそ品質表示基準等の見直し開始に伴う御意見募集

### 1. 意見募集の趣旨・対象

消費者庁では、以下の品質表示基準の見直し作業を行います。

つきましては、下記の要領にて国民の皆様から広く御意見を募集いたします。お寄せいただいた御意見につきましては、検討の参考とさせていただきます。

- (1) みそ品質表示基準(平成12年12月19日農林水産省告示第1664号)
  - (2) パン類品質表示基準(平成12年12月19日農林水産省告示第1644号)
- 別添参照

### 2. 意見募集期間

平成23年1月 日から平成23年 月 日まで

### 3. 御意見の提出方法

御意見は、1.に関する現状の問題点とその改善案、理由を付して、次に掲げるいずれかの方法により提出してください。なお、電話での受付はできませんので御了承ください。

- (1) 電子メール
- (2) FAX
- (3) 郵送

お送りいただく場合、以下の事項を御記入ください。

- 【1】タイトル(「品質表示基準に関する意見」と御記入ください)
- 【2】氏名(法人その他の団体にあつては名称/部署名等)
- 【3】職業(法人その他の団体にあつては業種) 任意
- 【4】住所
- 【5】電話番号
- 【6】メールアドレス(お持ちの場合)
- 【7】意見

### 4. 意見提出先

住 所: 〒100-6178

東京都千代田区永田町2 - 11 - 1 山王パークタワー 5階  
消費者庁食品表示課 意見募集担当あて

F A X : 03 - 3507 - 9292

E-MAIL : i.shokuhin@caa.go.jp

## 5 . 注意事項

ファックスでお送りいただく場合には、表題を「品質表示基準に関する意見」としてください。

郵送の場合は、封筒表面に同じく朱書きしてください。

お寄せいただいた御意見に対する個別の回答は致しかねます。

御意見については、基本的にはその要旨を公表いたしますが、提出者の氏名や住所等、個人を特定できる情報を除き、そのまま公表させていただく場合もありますので、あらかじめ御了承ください。

### みそ品質表示基準等の見直しの理由及び内容（案）

	品質表示基準名	見直しの理由及び内容
1	みそ品質表示基準	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 風味原料等を使用したみそが、みその定義に含まれることを明確にするため、定義に風味原料等を使用したみそが含まれる旨を追加する。</li> <li>2 原材料名の記載方法について、その記載順序が一部明確でないことから、原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載することを追加する。</li> <li>3 内容量の記載方法について、多様な内容量の製品が流通している実態を踏まえ、加工食品品質表示基準の記載方法と整合性を図るため、内容量の記載方法の規定を削除する。</li> </ol>
2	パン類品質表示基準	パン類品質表示基準の原材料名の記載方法を、加工食品品質表示基準の原材料名の記載方法と整合性を図るため、パン類品質表示基準を廃止し加工食品品質表示基準に整理統合する。

上記以外の内容についても、加工食品品質表示基準に整理統合することが可能かどうか検討を行う。

みそ品質表示基準

制定 平成12年12月19日農林水産省告示第1664号  
改正 平成16年10月7日農林水産省告示第1821号

(趣旨)

第1条 みそ(容器に入れ、又は包装されたものに限る。)の品質に関する表示については、加工食品品質表示基準(平成12年3月31日農林水産省告示第513号)に定めるもののほか、この基準の定めるところによる。

(定義)

第2条 この基準において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。

用語	定義
みそ	大豆若しくは大豆及び米、麦等の穀類を蒸煮したものに、米、麦等の穀類を蒸煮してこうじ菌を培養したものを加えたもの又は大豆を蒸煮してこうじ菌を培養したものの若しくはこれに米、麦等の穀類を蒸煮したものを加えたものに食塩を混合し、これを発酵させ、及び熟成させた半固体状のものをいう。
米みそ	大豆(脱脂加工大豆を除く。以下同じ。)を蒸煮したものに、米を蒸煮してこうじ菌を培養したものを(以下「米こうじ」という。)を加えたものに食塩を混合し、これを発酵させ、及び熟成させた半固体状のものをいう。
麦みそ	大豆を蒸煮したものに、大麦又ははだか麦を蒸煮してこうじ菌を培養したものを(以下「麦こうじ」という。)を加えたものに食塩を混合し、これを発酵させ、及び熟成させた半固体状のものをいう。
豆みそ	大豆を蒸煮してこうじ菌を培養したものを(以下「豆こうじ」という。)に食塩を混合し、これを発酵させ、及び熟成させた半固体状のものをいう。
調合みそ	米みそ、麦みそ又は豆みそを混合したもの、米こうじに麦こうじ又は豆こうじを混合したものを使用したもの等米みそ、麦みそ及び豆みそ以外のみそをいう。

(表示の方法)

第3条 名称、原材料名及び内容量の表示に際しては、製造業者等(加工食品品質表示基準第3条第1項に規定する製造業者等をいう。以下同じ。)は、次の各号に規定するところによらなければならない。

(1) 名称

加工食品品質表示基準第4条第1項第1号本文の規定にかかわらず、米みそにあつては「米みそ」と、麦みそにあつては「麦みそ」と、豆みそにあつては「豆みそ」と、調合みそにあつては「調合みそ」と記載すること。

(2) 原材料名

加工食品品質表示基準第4条第1項第2号(エを除く。)の規定にかかわらず、使用した原材料を、次のアからウまでの区分により、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、それぞれアからウまでに規定するところにより記載すること。

ア 原料は、「大豆」、「米」、「大麦」、「はだか麦」、「とうもろこし」、「脱脂加工大豆」、「小麦」、「食塩」等とその最も一般的な名称をもって記載すること。ただし、「調合みそ」であつて、「米みそ」、「麦みそ」又は「豆みそ」を2種以上混合したものにあっては、「米みそ」、「麦みそ」又は「豆みそ」と記載し、その文字の次に括弧を付して、当該みそに使用した原料の名称を記載すること。

イ 原料及び食品添加物以外の原材料にあつては、「砂糖」、「水あめ」等とその最も一般的な名称をもって記載すること。

ウ 食品添加物は、食品衛生法施行規則(昭和23年厚生省令第23号。以下「規則」という。)第21条第1項第1号ホ及び第2号、第11項並びに第12項の規定に従い記載すること。

(3) 内容量

加工食品品質表示基準第4条第1項第3号の規定にかかわらず、内容重量を、2kg未満のものにあつては300g、500g、1kg又は1.5kgとすることを標準とし、2kg以上のものにあつては1kgの単位の重量とすることを標準とし、単位を明記して記載すること。

(表示禁止事項)

第4条 加工食品品質表示基準第6条各号に掲げるもののほか、次に掲げる事項は、これを表示してはならない。ただし、(3)に掲げる事項については、醸造期間が当該用語の示す期間に満ちている場合は、この限りでない。

(1) 規則別表第1に掲げる添加物を使用したものにあつては、純、純正その他純粋であることを示す用語

(2) 「天然」、「自然」の用語(加温により醸造を促進したものでなく、かつ、規則別表第1に掲げる添加物を使用していないものについての「天然醸造」の用語を除く。)

(3) 醸造期間を示す用語

(4) 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁等が推奨しているものであるかのように誤認させる用語

附 則(平成12年農林水産省告示第1664号)

この告示は、公布の日から施行する。

附 則（平成16年農林水産省告示第1821号）  
この告示は、公布の日から施行する。

パン類品質表示基準

制定 平成12年12月19日農林水産省告示第1644号  
改正 平成16年10月 7日農林水産省告示第1821号

(趣旨)

第1条 パン類(容器に入れ、又は包装されたものに限る。)の品質に関する表示については、加工食品品質表示基準(平成12年3月31日農林水産省告示第513号)に定めるもののほか、この基準に定めるところによる。

(定義)

第2条 この基準において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。

用語	定義
パン類	次に掲げるものをいう。 1 小麦粉又はこれに穀粉類を加えたものを主原料とし、これにイーストを加えたもの又はこれらに水、食塩、ぶどう等の果実、野菜、卵及びその加工品、砂糖類、食用油脂、乳及び乳製品等を加えたものを練り合わせ、発酵させたもの(以下「パン生地」という。)を焼いたものであって、水分が10%以上のもの 2 あん、クリーム、ジャム類、食用油脂等をパン生地で包み込み、若しくは折り込み、又はパン生地の上部に乗せたものを焼いたものであって、焼かれたパン生地の水分が10%以上のもの 3 1にあん、ケーキ類、ジャム類、チョコレート、ナッツ、砂糖類、フラワーペースト類及びマーガリン類並びに食用油脂等をクリーム状に加工したものを詰め、若しくは挟み込み、又は塗布したもの
食パン	パン類の項1又は2に規定するもののうち、パン生地を食パン型(直方体又は円柱状の焼型をいう。)に入れて焼いたものをいう。
菓子パン	パン類の項2に規定するもののうち食パン以外のもの及び同項3に規定するものをいう。
その他のパン	パン類の項1に規定するものであって、食パン以外のものをいう。

(表示の方法)

第3条 名称、原材料名及び内容量の表示に際しては、製造業者等(加工食品品質表示基準第3条第1項に規定する製造業者等をいう。)は、次の各号に規定するところによらなければならない。

(1) 名称

加工食品品質表示基準第4条第1項第1号本文の規定にかかわらず、食パンにあつては「食パン」と、菓子パンにあつては「菓子パン」と、その他のパンにあつては「パン」と記載すること。ただし、その他のパンのうちパン生地を圧延し、これを切断、成形したものを焼いたものにあつては、「カットパン」と記載することができる。

(2) 原材料名

加工食品品質表示基準第4条第1項第2号(エを除く。)の規定にかかわらず、使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、次のア及びイに規定するところにより記載すること。

ア 食品添加物以外の原材料は、「小麦粉」、「食塩」、「砂糖」、「ショートニング」、「シナモン」等とその最も一般的な名称をもって記載すること。ただし、砂糖その他の砂糖類にあつては「砂糖類」又は「糖類」と、シナモンその他の香辛料にあつては「香辛料」と記載することができる。

イ 食品添加物は、食品衛生法施行規則(昭和23年厚生省令第23号)第21条第1項第1号ホ及び第2号、第11項並びに第12項の規定に従い記載すること。

(3) 内容量

次に定めるところにより記載すること。

ア 加工食品品質表示基準第4条第1項第3号の規定にかかわらず、内容数量を記載すること。

ただし、1個のものにあつては、表示を省略することができる。

イ アの規定にかかわらず、その他のパンのうちパン生地を圧延し、これを切断、成形したものを焼いたものにあつては、内容重量をグラム又はキログラムの単位で、単位を明記して記載することができる。

附 則（平成12年農林水産省告示第1644号）

この告示は、公布の日から施行する。

附 則（平成16年農林水産省告示第1821号）

この告示は、公布の日から施行する。



### 「品質表示基準見直しに係る説明会」の開催について（案）

平成23年1月 日  
消費者庁食品表示課

消費者庁では、みそ品質表示基準等下記2基準の見直しの際の参考とするため、国民の皆様から広くご意見を消費者庁ホームページ等において募集しておりますが、見直しに係る説明会を以下のとおり開催することとしましたのでお知らせいたします。

#### 1. 説明項目

- (1) みそ品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1664号）
- (2) パン類品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1644号）

#### 2. 開催日時

平成23年1月 日（ ） ；

#### 3. 開催場所

消費者庁6階大会議室  
千代田区永田町2-11-1山王パークタワー6階

#### 4. 参加申込み方法

月 日（ ） ； までに、氏名（ふりがな）、所属、住所、電話番号を明記の上、g.hyojiiken@caa.go.jp までメールにてお申込み下さい。

プレス関係者におかれましては、撮影の有無も併せてご記入下さい。

（冒頭のみカメラどり）

多数の参加者が予想されますので、各社・各団体1名までの申込みをお願いします。

遅くとも 月 日（ ）までにメールにて参加券をお送りします。参加券をプリントアウトし、会議当日、消費者庁1階受付及び6階会場受付で提示して下さい。

希望者多数の場合、希望者の中から抽選により参加者を決定します。 月 日（ ）までに参加券が届かなかった場合は、申し訳ありませんが枠内に入らなかったこととなります。ご理解頂きますよう宜しくお願い申し上げます。

#### 5. 説明会時の留意事項

事務局の指定した場所以外の場所に立ち入ることはできません。

説明会中は携帯電話等の電源は必ずお切り下さい。

その他事務局職員の指示に従って下さい。

### 6. その他

説明会では質問や意見をご発言頂く時間を用意しております。

説明会当日にご発言いただく場合であっても、見直しを行う2基準へのご意見等は、現在行っております「みそ品質表示基準等の見直し開始に伴うご意見募集」(平成23年月 日まで)へお寄せくださいますようお願いいたします。

URL: ( パブリックコメントのURLを記載 )

問い合わせ先

消費者庁食品表示課 担当：岡田、杉木

TEL: 03 - 3507 - 9223 (直通)

# みそ品質表示基準改正のポイント

## みその定義(第2条)

・大豆若しくは大豆及び、米、麦等の穀類を蒸煮したものに、米、麦等の穀類を蒸煮してこうじ菌を培養したものを加えたもの又は大豆を蒸煮してこうじ菌を培養したもの若しくはこれに米、麦等の穀類を蒸煮したものを加えたものに食塩を混合し、発酵・熟成させた半固体状のものをいいます。

**→風味原料等を使用した「だし入りみそ」も、みその定義に含まれることを明確にします。**

## 原材料名及び内容量の表示方法(第3条)

・原材料名はみその主原料、食品添加物、これら以外の原材料を区分し、原材料に占める重量の割合の多い区分から順に表示します。

**→各区分の中での原材料の記載順序を、原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載することを明確にします。**

・内容量の表示は、内容重量の標準を示し、その重量により単位を明記して表示することを基本としています。

【内容重量の標準】

- ・内容重量が2kg未満のもの: 300g、500g、1kg又は1.5kg
- ・内容重量が2kg以上のもの: 1kgの単位の重量(2kg、3kg、等)

**→加工食品品質表示基準の内容量の表示方法と整合性を図ります。**

## みその表示例

名 称	米みそ
原材料名	大豆、米、食塩、水あめ、かつおぶし粉末、調味料(アミノ酸等)
内 容 量	1.5kg
賞味期限	平成 年 月 日
保存方法	直射日光を避けて常温で保存してください。
製 造 者	食品株式会社 県 市・・・

「大豆、米、食塩」がみその主原料、  
「調味料(アミノ酸等)」が食品添加物、  
「水あめ、かつおぶし粉末」がこれら以外の原材料  
にあたります。

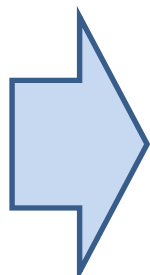
# パン類品質表示基準廃止の概要

## 改正のポイント

パン類品質表示基準の原材料名の記載方法を、加工食品品質表示基準の原材料名の記載方法と整合性を図るため、パン類品質表示基準を廃止し加工食品品質表示基準に整理統合します。

### 現行の表示例

名 称	食パン
原材料名	小麦粉、 <b>砂糖類</b> 、マーガリン、イースト、食塩、発酵種、脱脂粉乳、乳化剤、イーストフード、V.C、(原材料の一部に大豆を含む)
内 容 量	6枚
消費期限	平成 年 月 日
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください。
製 造 者	パン(株) 県 市…



### 改正案の表示イメージ

名 称	食パン
原材料名	小麦粉、 <b>砂糖</b> 、マーガリン、イースト、食塩、発酵種、 <b>ぶどう糖果糖液糖</b> 、脱脂粉乳、乳化剤、イーストフード、V.C、(原材料の一部に大豆を含む)
内 容 量	6枚
消費期限	平成 年
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください。
製 造 者	パン(株) 県 市…

**砂糖類(砂糖、ぶどう糖果糖液糖)**と記載することもできます

**現行では、使用した砂糖その他の砂糖類を、「砂糖類」又は「糖類」と記載できることになっています。改正後は、一般的な名称をもって記載することになります。**

**又、原材料に使用した食品添加物の記載方法(使用した全ての原材料の重量順)についても、改正後は、食品添加物以外の原材料の後に食品添加物の多い順に記載することになります。**

### パン類品質表示基準のポイント

名称

・「食パン」、「菓子パン」、「パン」及び「カットパン」の4種類の名称を定義しています。

原材料名

・使用した砂糖その他の砂糖類を、「砂糖類」又は「糖類」と記載できることや、使用した原材料を原材料に占める重量の割合の多い順に記載することを定義しています。

内容量

・内容数量の記載や内容重量で記載する場合の定義を定めています。

