

相対表示(強化/低減された旨の表示) について

相対表示の規定について

	日本 (栄養表示基準)		コーデックス (CAC/GL 23-1997)	
	低減された旨の表示	強化された旨の表示	低減又は強化された旨の表示	
	熱量、脂質、飽和脂肪酸、コレステロール、糖類、ナトリウム	たんぱく質、食物繊維、ミネラル類、ビタミン類	熱量、主要栄養素 ^(注3) (たんぱく質、脂質、炭水化物)、ナトリウム	微量栄養素 ^(注4) (ナトリウムを除く)
比較対象食品との間の絶対差	「低い旨」の基準値以上 ^(注1)	「含む旨」の基準値以上	「含む旨」又は「低い旨」の基準値以上	NRVsの10%以上 (固体と液体の区別なし)
比較対象食品との間の相対差	(基準なし) ^(注2)	(基準なし)	25%以上	(基準なし)
表示事項	<ul style="list-style-type: none"> ・比較対象食品名 ・当該栄養成分の量又は熱量が比較対象食品に比べて強化又は低減された量又は割合 		<ul style="list-style-type: none"> ・比較対象食品名 ・当該栄養成分の量又は熱量が比較対象食品に比べて強化又は低減された量(パーセンテージ、分数、又は絶対量) <p>※上記は、相対表示に近接して記載</p>	

(注1) コレステロールに係る低減された旨の表示は、「低い旨」の基準値以上であることに加え、当該食品100g当たりの飽和脂肪酸の量が比較対象食品に比べて低減された量が1.5g(清涼飲料水等にあつては、100ml当たり0.75g)以上あること

(注2) しょうゆのナトリウムに係る低減された旨の表示については20%以上あること

(注3) macronutrients

(注4) micronutrients

相対表示について①

【背景・課題等】

- ・栄養表示基準は、コーデックスガイドライン(CAC/GL 23-1997)策定前に定められたものであり、日本の相対表示の規定にはコーデックスの規定と若干異なる点がある。
- ・例えば、熱量、主要栄養素及びナトリウムについては、日本では相対差の規定がないため、食品によっては比較対象食品との間の相対差が小さくても相対表示が可能な状況となっている。(下図参照)

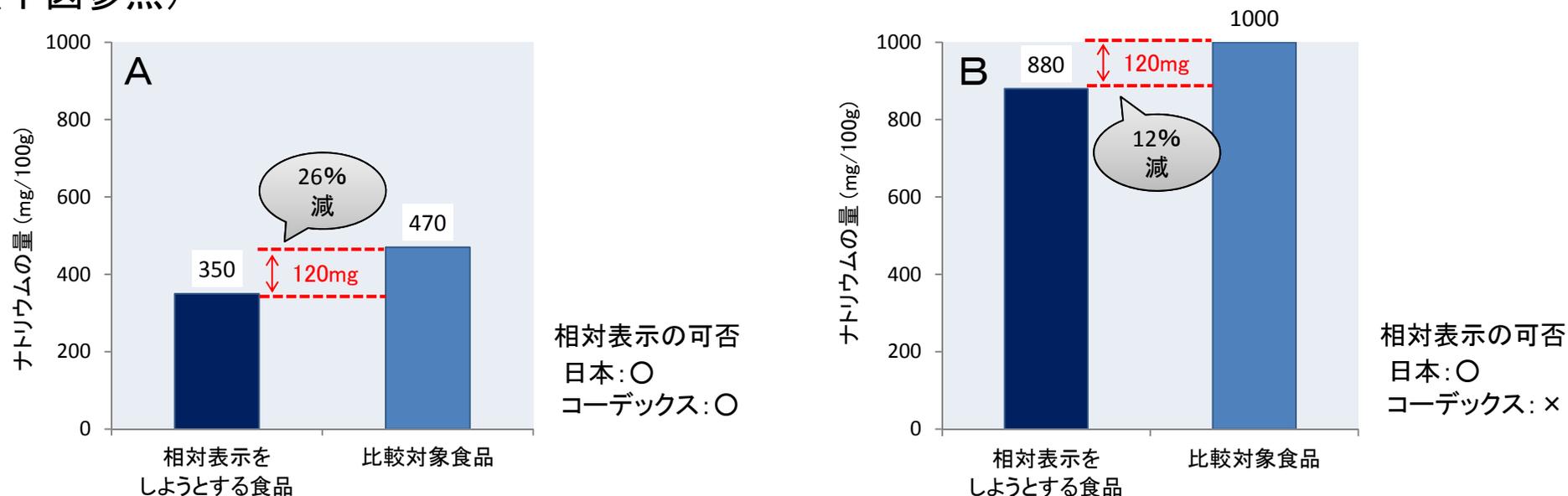


図 日本とコーデックスで相対表示の適用が異なる例(ナトリウムの場合)

- ・コーデックスにおいては、非感染性疾患予防の観点から、近年、相対表示の規定に関する見直しが検討されてきた。このような中、2013年にはナトリウムについて微量栄養素(micronutrients)ではなく主要栄養素(macronutrients)と同様の条件であることを明記する等、大幅な改訂が行われたところである。

相対表示について②

【考え方(案)】

- ・熱量、主要栄養素(たんぱく質、脂質、炭水化物)及びナトリウムの規定については、コーデックスと同等のレベルとする。その際、「しょうゆに係る特例」は廃止し、横断的な基準とする。
- ・微量栄養素(ナトリウムを除くミネラル類、ビタミン類)についても、コーデックスと同等のレベルとする。(相対表示をしようとする場合は、比較対象食品に比べて強化された量又は割合を表示しなければならないため、商品選択の際に特段の問題は生じないと思われる。)

【新基準(案)】

原則として、コーデックスガイドライン(CAC/GL 23-1997)に準じる。(次頁参照)

相対表示について③

	現 行	新基準(案)	(参考)コーデックス
低減された旨の表示 (熱量、脂質、飽和脂肪酸、コレステロール、糖類、ナトリウム)	・「低い旨」の基準値以上の絶対差	・「低い旨」の基準値以上の絶対差 ・ <u>25%以上の相対差</u>	・「低い旨」又は「含む旨」の基準値以上の絶対差 ・25%以上の相対差
強化された旨の表示 (たんぱく質、食物繊維)	・「含む旨」の基準値以上の絶対差	・「含む旨」の基準値以上の絶対差 ・ <u>25%以上の相対差</u>	
(ミネラル類(ナトリウムを除く)、ビタミン類)	・「含む旨」の基準値以上の絶対差 (栄養素等表示基準値の15%(固体100g)若しくは7.5%(液体100ml)又は5%(100kcal当たり))	・ <u>栄養素等表示基準値の10%以上の絶対差(固体と液体の区別なし)</u>	・NRVsの10%以上の絶対差(固体と液体の区別なし)

※下線は、現行基準からの変更箇所

無添加强調表示について

コーデックスにおける無添加強調表示の規定について

＜糖類無添加の規定＞ ※2012年にガイドライン(CAC/GL 23-1997)に追加

- ・食品への糖類無添加に関する強調表示は、次の条件が満たされた場合に行うことができる。
 - (a) その食品にいかなる糖類も添加されていないこと(例: ショ糖、ブドウ糖、ハチミツ、糖蜜、コーンシロップ等)
 - (b) その食品が糖類を使用した原材料を含んでいないこと(例: ジャム、ゼリー、甘味の付いたチョコレート、甘味の付いた果実片等)
 - (c) その食品が添加糖類の代用として糖類を含む原材料を含んでいないこと(例: 非還元濃縮果汁、乾燥果実ペースト等)
 - (d) その他の何らかの方法により、その食品自体の糖類含有量が原材料に含まれる量を超えて増加していないこと(例: デンプンを加水分解して糖類を放出させる酵素の使用)

＜ナトリウム塩無添加の規定＞ ※2013年にガイドライン(CAC/GL 23-1997)に追加

- ・食品へのナトリウム塩無添加に関する強調表示(食塩無添加を含む)は、次の条件が満たされた場合に行うことができる。
 - (a) その食品が添加されたナトリウム塩を含まないこと。これには塩化ナトリウム、リン酸三ナトリウムを含むがこれらに限定されない。
 - (b) その食品が添加ナトリウム塩を含む原材料を含んでいないこと。これにはウスターソース、ピクルス、ペパローニ、しょう油、塩蔵魚、フィッシュソースを含むがこれらに限定されない。
 - (c) その食品が添加食塩の代用となるようなナトリウム塩を含む原材料を含んでいないこと。これには海藻を含むがこれに限定されない。

〔塩化ナトリウム以外のナトリウム塩を技術的目的で添加することについては、当該最終食品が本ガイドラインに記載された低ナトリウムの強調表示条件を満たす場合に限り、管轄当局はこれを認めてもよい。〕

2012年第41回コーデックス食品表示部会において、我が国としては、海藻は食塩添加の代替としてではなく、むしろ食物繊維やカリウムの供給源として長年摂取されてきたことを挙げ、海藻の使用をナトリウム塩無添加表示不可の対象とすべきではないとの反対意見を示した。

この結果、海藻については、使い方次第では(添加食塩の代用として使用しない場合には)、原材料に含まれていてもナトリウム塩無添加表示が可能であることが同部会において確認された。

無添加強調表示について①

【背景】

- ・現行の栄養表示基準では、「不使用」、「無添加」に類する基準は規定されていない。
- ・ただし、通知(「栄養表示基準等の取扱いについて」)にて、次の考え方を別途示している。

「砂糖不使用」の表示は強調表示基準は適用されないものであるが、一般表示事項(熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム)及び「シヨ糖」の量を記載すること。

「食塩無添加」の表示は強調表示基準は適用されないものであるが、一般表示事項(熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム)を記載すること。なお、その食品本来の成分としてナトリウムが含まれていても食塩無添加表示をしても差し支えないものであるが、従来、ナトリウムに代えて食塩で栄養指導が行われてきた経緯等に鑑み、食塩以外の形であってもナトリウムを添加していれば、食塩無添加の表示は行わないこと。

- ・コーデックスでは、「食事、身体活動、健康に関する世界戦略」(2004年、WHO)に基づきガイドラインの見直しが行われ、2012年の改訂の際に、非感染性疾患予防の観点から、無添加強調表示(Non-addition claims)の基準が新設された。

【課題等】

<「砂糖不使用」の表示>

- ・現行のルールでは、砂糖(シヨ糖)以外の糖類(ブドウ糖、果糖等)を添加していても「砂糖不使用」と表示することができ、消費者の誤認を招く可能性が否定できない。
- ・また、糖類を含む原材料の使用の可否については言及していない。

<「食塩無添加」の表示>

- ・現行のルールでは、食塩又はナトリウムを含む原材料の使用の可否について、必ずしも明確とは言えない。

無添加強調表示について②

【考え方(案)】

- ・コーデックスガイドラインに無添加強調表示の規定が盛り込まれたことを受け、新基準にも同様の規定を置くこととする。
- ・コーデックスでは、2011年のガイドライン(CAC/GL 2-1985)改訂の際に義務表示事項に「糖類」が加えられているが、日本では「糖類」の表示は任意であるため、糖類無添加強調表示をしようとする際は「糖類」の含有量表示を必須とする。

【新基準(案)】

コーデックスガイドライン(CAC/GL 23-1997)の規定を適用する。(16頁参照)
(現行ルールに代えて、新たに「無添加強調表示」に係る規定を定める。)

含有量を「0(ゼロ)」とすることが
できる規定について

「0(ゼロ)」とすることができる規定について

【背景】

現行の栄養表示基準では、規定された分析方法によって得られた当該食品100g(100ml)当たりの当該栄養成分の量又は熱量が別表第2の第5欄に掲げる量に満たない場合は、0とすることができる。

(例)

栄養成分表示 (100g当たり)	
熱量	45kcal
たんぱく質	1g
脂質	0g
炭水化物	10g
ナトリウム	30mg

栄養表示基準 別表第2	
第1欄	第5欄
たんぱく質	0.5g
脂質	0.5g
飽和脂肪酸	0.1g
コレステロール	5mg
炭水化物	0.5g
糖質	0.5g
糖類	0.5g
ナトリウム	5mg
熱量	5kcal

【考え方(案)】

- ・「0(ゼロ)」と表示された成分について、分析方法の定量下限や栄養的に意味がない量であること等を踏まえれば、0(ゼロ)表示を撤廃することは困難と考えられる。
- ・諸外国の栄養表示制度でも、栄養的に意味のない量(含まれていないと解釈しても差し支えない量)については、「0(ゼロ)」と表記できる規定を設けていることから、現行どおりとする。

【新基準(案)】

栄養成分の量及び熱量を「0(ゼロ)」とすることができる規定については、現行どおりとする。

新たに強調表示とみなす事項の 検討について

新たに強調表示とみなす事項の検討について

【背景】

- ・現行の栄養表示基準では、販売に供する食品に次の表示をする場合、強調表示の基準が適用される。

「高い旨」:「高」、「多」、「豊富」等	「含まない旨」:「無」、「ゼロ」、「ノン」等
「含む旨」:「源」、「供給」、「含有」、「入り」、「使用」、「添加」等	「低い旨」:「低」、「ひかえめ」、「少」、「ライト」、「ダイエット」等
「強化された旨」:「～倍」等	「低減された旨」:「～%カット」等

【課題等】

- ・消費者調査の結果、「たっぷり」「入り」といった現行の栄養表示基準の強調表示に該当する文言の他、大きい文字や色により目立たせた表示等も栄養強調表示とみなす者が半数程度認められた。(25頁参照)

【考え方(案)】

- ・食品の容器包装の形態は様々であるため、文字の大きさや色に関する規定を一律的に設けることは困難である。ただし、強調表示の基準を満たさずに文字の大きさや色等で目立たせた表示は、消費者に強調表示と理解される可能性があるため、強調表示の基準を満たしていないにもかかわらず、このような表示をすることは望ましくない旨をQ&A等で示すこととする。
- ・「食品〇個分」という表示については、当該食品の代表的な量を示すことが困難なことから、引き続き基準は設けないこととし、事実に基づいたものである限り、販売者の責任で任意に表示するものとして扱う。

【新基準(案)のポイント】

文字の大きさや色等による強調表示の基準は設けない。(現行制度から変更なし)

(参考)平成25年度消費者庁調査事業の概要①

～栄養表示に関する消費者読み取り等調査事業～

(1)調査の目的

食品表示法に基づく食品表示基準の策定に当たっては、事業者の実行可能性とともに消費者にとって分かりやすく、活用しやすい表示についての検討が必要となる。

本調査は、これまで詳細な調査を実施していない栄養強調表示を中心に、消費者が現行の栄養表示をどのように理解し、活用しているのかということについての基礎資料を得ることを目的とした。

(2)調査設計

調査機関 : 株式会社リビングプロシード

調査地域 : 全国

調査対象 : 20歳以上の男女

(ただし、栄養の専門知識に関する資格(例:管理栄養士・栄養士など)を持つ者を除く。)

株式会社クロス・マーケティングが保有する約150万人の登録モニター(公募型)を対象に、平成22年度国勢調査の全国構成比と比率が均等になるように層化した上で、対象者を無作為に6,000名抽出

調査事項 : 栄養強調表示等に関する意識と行動

調査方法 : 質問紙調査(インターネット調査)

調査実施日 : 2014年2月10日(月)～2月12日(水)

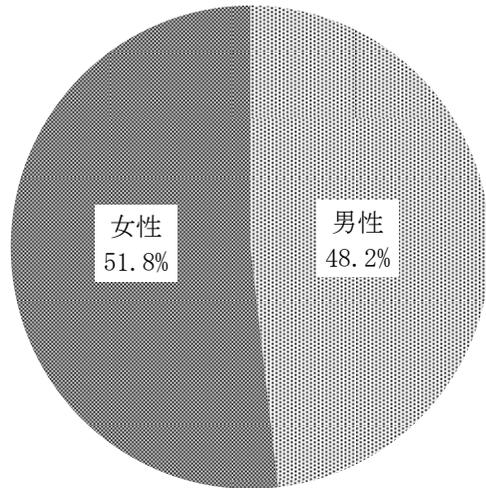
有効回答数 : 6,000人

(参考)平成25年度消費者庁調査事業の概要②

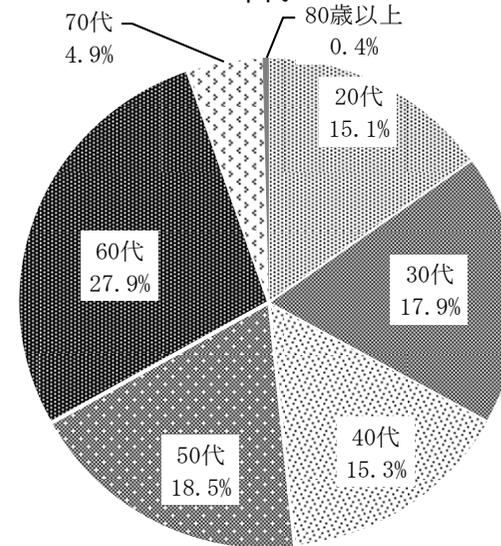
(3)対象者の属性

n=6,000 : 全体

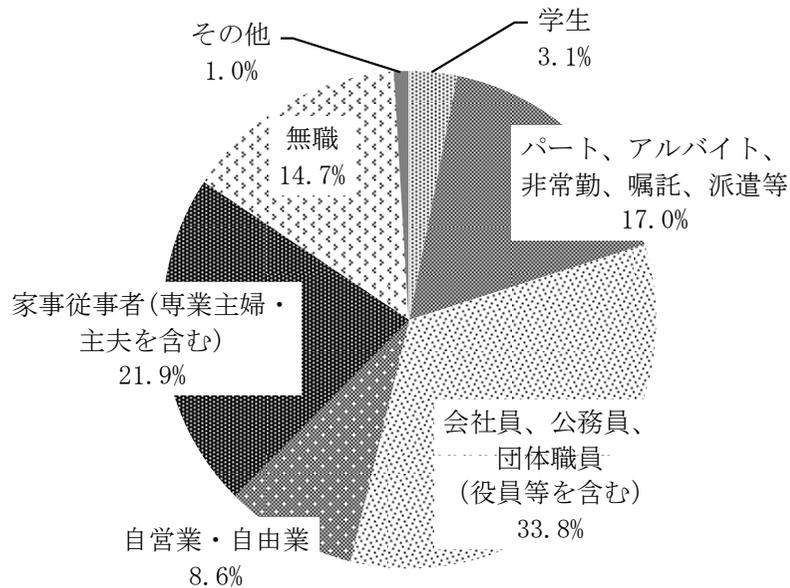
性別



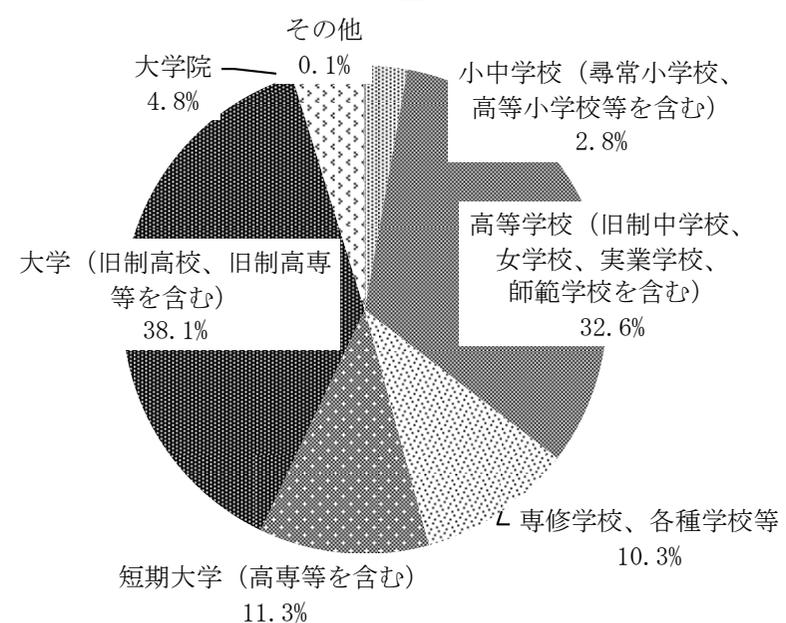
年代



職業



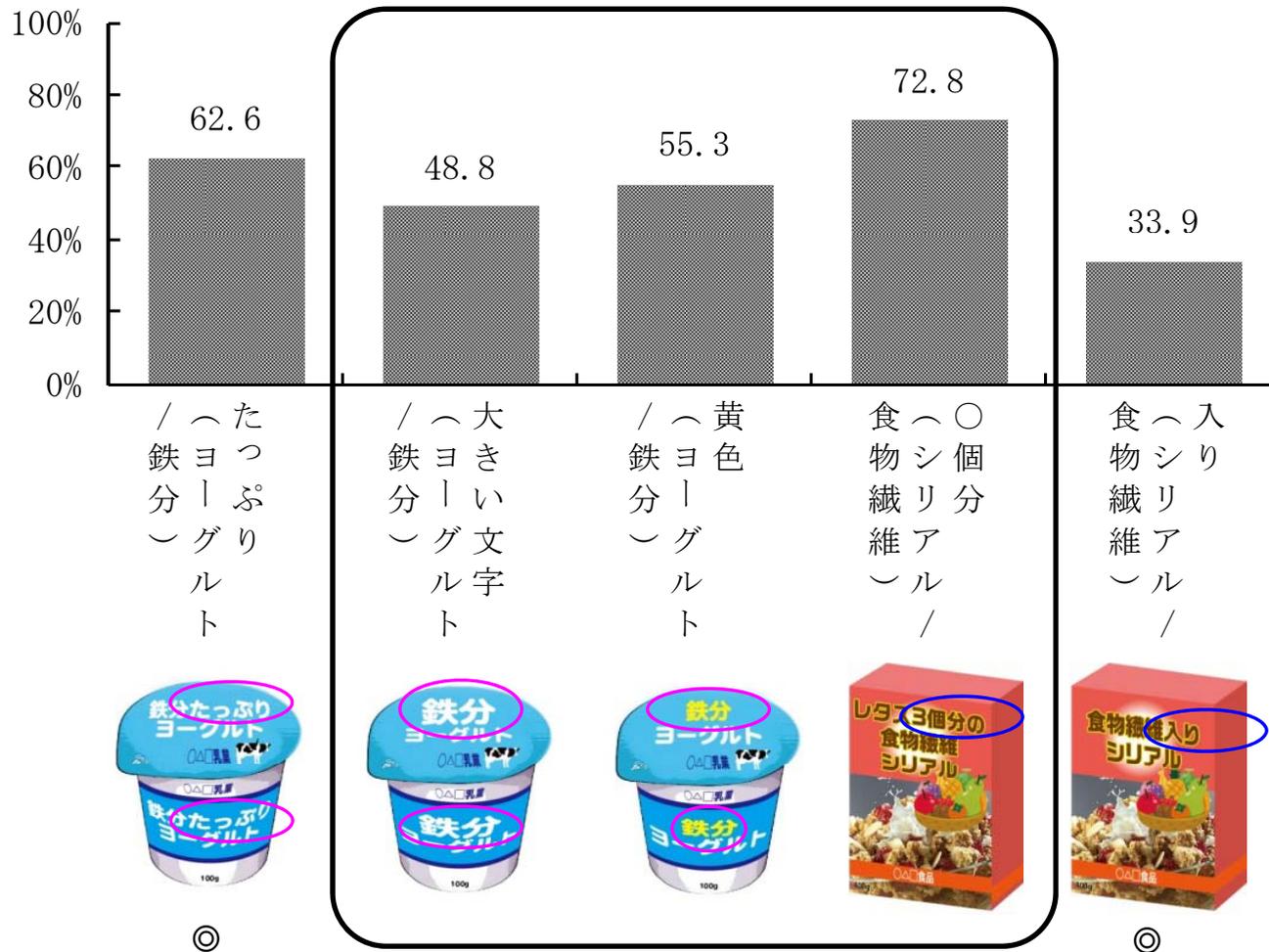
最終学歴



(参考)平成25年度消費者庁調査事業の概要③

栄養強調表示の理解(「栄養強調表示である」と回答した率)

n=6,000 : 全体



※「◎」は、現行の栄養表示基準に合致した回答をした人