目次　A【お知らせ】 最近の法改正等の情報
:個別食品の見直しについて
B【シリーズ】 食品表示案内　第20講　追補
:有機食品の表示について
C【コラム】 ちょっと深く、考える
:オリーブオイルの表示について

Copyright© 2012 こう食品法令. All Rights Reserved.

【最近の法改正等のお知らせ】 最近の気になる改正等の情報

◆第7回 個別品目ごとの表示ルール見直し分科会が2024年11月27日に開催されました。レトルトパウチ食品、魚肉ハム及び魚肉ソーセージ、パン類の個別品目ルールの説明及びヒアリングが行われました。

また、(1) 栄養強化目的で使用した食品添加物に係る表示免除規定の削除 (2) 栄養素等表示基準値等の改正 (3) 個別品目ごとの表示ルールの見直しについて、令和6年12月 24 日(火)から令和7年1月 28 日(火)まで、パブリックコメントの募集がされています。

■業界の要望

個別品目	名称定義(別表第3)	名称表示(別表第4)	原材料名(別表第4)	添加物(別表第４)	内容量(別表第４)	名称規制(別表第5)	追加表示(別表第19)	様式(別表第20)	禁止事項(別表第22)
レトルトパウチ食品	存続(一部修正)	廃止	廃止(一部存続(香辛料))	廃止	存続(固形量)	―	廃止	廃止	廃止(一部存続(肉様植たん))
魚肉ハム・魚肉ソーセージ	一部修正	一部修正(形状のみ廃止)	廃止	廃止	廃止	存続	廃止	廃止	廃止
パン類	存続(一部修正)	存続	廃止	―	廃止	―	―	―	―

消費者庁HPの情報から作成

※続きはＰａｇｅ１-2（会員）で記載しています。

Copyright© 2012 こう食品法令. All Rights Reserved.

第２０講　有機食品の表示について　【追補】

■有機酒類について

「農林水産物及び食品の輸出に関する法律等の一部を改正する法律」（改正JAS法）が令和4年10月1日に施行され、JAS規格の制定対象に有機酒類が追加されました。これにより2022年10月1日から有機加工食品のJASの認証を取得し、有機JASマークの表示ができるようになりました。2022年10月1日から2025年9月30日までは、従来通り国税庁の「酒類における有機の表示基準」に従い表示を行うことができます。今後、有機酒類の認証に関する同等性を諸外国の政府と締結し、輸出先国の有機認証を別途取得しなくても有機表示を付して輸出することが可能となります。なお、JAS法の対象に酒類が追加されたことに伴い、JAS法上の酒類に係る事項についての主務大臣は財務大臣及び農林水産大臣となります。

■有機認証制度の同等性について

諸外国の多くは、「有機」の名称表示を規制しており、その国・地域の有機認証を受けた産品でなければ「有機」と表示できません。一方、国家・地域間で有機の認証体制等について「同等性」が認められれば、他国・地域の有機認証を自国・地域の有機認証と同等のものとして取り扱うことが可能になります。これを「有機同等性 」といいます。有機同等性が認められていない場合は日本の事業者は、外国・地域の有機認証を受けなければ、「有機」と表示した農産物等の輸出ができません。有機同等性が認められれば日本の事業者は、JAS 法に基づく認証を受ければ、外国・地域の有機認証を受けずに「有機」と表示した農産物等の輸出が可能となります。（資料１参照）

■きのこ類・スプラウト類の栽培場

有機農産物の日本農林規格において、生産の原則は「土壌の性質に由来する農地の生産力（きのこ類の生産にあっては農林産物に由来する生産力，スプラウト類の生産にあっては種子に由来する生産力を含む。）を発揮させるとともに，農業生産に由来する環境への負荷をできる限り低減した栽培管理方法を採用したほ場において生産すること」と記載されています。ここで、「土壌の性質に由来する農地の生産力」とは地力(ちりょく)であり、植物を生産し得る土壌の能力のことです。有機認証の条件の一つに「土壌を使用して栽培していること」という条件があげられます。

※続きはＰａｇｅ２-２（会員）で記載しています。

Copyright© 2012 こう食品法令. All Rights Reserved.

コラム【ちょっと深く、考える】　オリーブオイルの表示について

■オリーブオイルの呼称と定義

JAS規格（食用植物油脂：食用オリーブ油 ）
オリーブの果肉から採取した油であって，食用に適するよう処理したもの

食用オリーブ油	
オリーブ油	オリーブ特有の香味を有し，おおむね清澄である。水分及びきょう雑物 0.30 %以下。酸価 2.0（酸度1.006%）以下。オリーブ油以外の原材料を使用せず、添加物を使用していない。
精製オリーブ油	おおむね清澄で，香味良好。水分及びきょう雑物 0.15 %以下。酸価0.60（酸度0.3018%）以下。オリーブ油以外の原材料を使用せず、添加物を使用していない。

IOC規格（オリーブオイル）
オリーブの木の果実から、油の変化をもたらさず、洗浄、デカンテーション、遠心分離、ろ過以外の処理を受けていない条件、特に熱条件下で、機械的またはその他の物理的手段によってのみ得られた油

オリーブオイル（広義）	バージンオリーブオイル（広義）	エクストラバージンオリーブオイル	酸度が100グラムあたり0.8グラム以下、およびその他の特性はIOC規格で対応。
		バージンオリーブオイル（狭義）	酸度が100グラムあたり2グラム以下であり、その他の特性がIOC規格で対応。
		普通の（オーディナリー）バージンオリーブオイル	酸度、100グラムあたり3.3グラム以下であり、その他の特性はIOC規格で対応。
		ランパンテバージンオリーブオイル	酸度が100グラムあたり3.3グラムを超える、官能特性およびその他の特性がIOC規格に対応。そのままでは消費に適さない。精製または技術的な使用を目的としています。
	精製オリーブオイル		変化をもたらさない精製方法によってバージンオリーブオイルから得られる。酸度は100グラムあたり0.3グラム以下。
	オリーブオイル（狭義）		精製されたオリーブオイルとバージンオリーブオイルをブレンドしたオイルで、そのまま消費に適したオイルです。オレイン酸として表され酸度は100グラムあたり1グラム以下。

国際オリーブ評議会HP、農林水産省HPから作成

※　続きはＰａｇｅ３-２（会員）で記載しています。

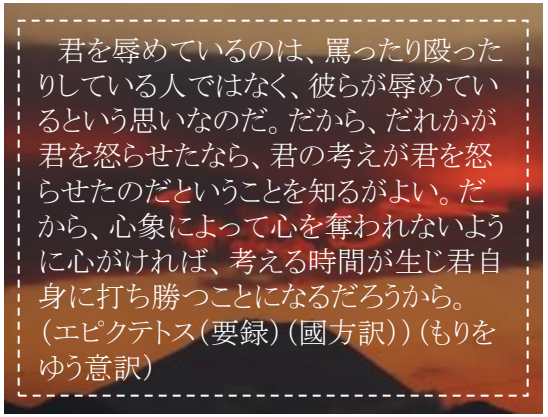
Copyright© 2012 こう食品法令. All Rights Reserved.

（編集後記） 年会員の会費で当HPが運用されています。年会員限定のサービスを希望される方は、お手数ですがお問い合わせフォームから、年会員（月にコーヒー1杯の価格相当分です）の登録をお願いいたします。ご理解賜りますようお願い申し上げます。

会員の皆様には実務に役立つ定期機関紙をお送りしております。また、法令等の実務上のご質問も承ります。また、日頃の疑問点の判断資料として当コンサルをご利用くだされば幸甚です。

2024年は拙い内容にもかかわらず、お付き合いくださり感謝申し上げます。ありがとうございました。2025年（令和7年）も実務に役立つ基本となる情報を発信してまいります。引き続きご覧くだされば幸甚です。

月刊 こう食品法令 【2024年 12月号】



著作権法によりこう食品法令の事前の許可なしに複写・引用等の使用は禁止されています。

Copyright© 2012 こう食品法令. All Rights Reserved.