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21講　追補
:酒類の表示について
C【コラム】 ちょっと深く、考える
:マカロニ類の定義について

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

◆ （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、パブリックコメントの募集が令和7年1月 28 日（火）に締め切られました。並行して、令和6年12月25日に食品表示法に基づく食品表示基準の一部改正案が消費者委員会へ諮問されています。新基準は、令和7年4月1日施行の予定で進められています。

## 2025年4月1日施行される個別食品22品目の食品表示基準別表の項目をまとめたものです。

●：存続　▲：修正又は一部存続　×：廃止　（香辛料）：「香辛料」表示可　未定：次回改正予定　ー：従来から規定なし

| | 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） |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 農産物缶詰及び農産物瓶詰 | ▲ | ▲ | ×（香辛料） | ー | ー | ー | ▲ | ▲ | × |
| 2 | 乾しいたけ | ● | ● | ● | ー | ー | ● | ー | ー | ● |
| 3 | ジャム類 | ● | ● | × | × | × | ー | ▲ | × | ▲ |
| 4 | 即席めん | × | ー | × | × | × | ー | × | ー | × |
| 5 | マカロニ類 | ● | ▲ | × | × | ー | ● | × | × | × |
| 6 | パン類 | ▲ | ● | ×（香辛料） | ー | × | ー | ー | ー | ー |
| 7 | 畜産物缶詰及び畜産物瓶詰 | ▲ | ▲ | ×（香辛料） | ー | ー | ー | ▲ | ▲ | × |
| 8 | 魚肉ハム及び魚肉ソーセージ | ▲ | ▲ | × | × | × | ● | × | × | × |

■ハム類、プレスハム、混合プレスハム、ソーセージ、混合ソーセージ、ベーコン類、ウスターソース類、乾燥スープ、食用植物油脂、果実飲料、豆乳類の11品目は今回、添加物（別表第4）のみ廃止されています。

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２１講　酒類の表示について　【追補】

■酒母(しゅぼ)の乳酸について

清酒の仕込み（醪(もろみ)の製造）の際に使用する、酵母を純粋に培養させたものを酒母(酛(もと))といいます。蒸米と麹と水で酒母をつくります。この酒母の製造には雑菌の増殖を防止し、酵母のみを増殖するために乳酸が必要となります。出来上がった酒母に、蒸米と麹と水を加えて醪を仕込みます。

酒母に加える乳酸は、雑菌の繁殖による腐造の製造上の不測の危険を防止するものです。こうした、必要最小量の物品は、酒税法上の酒類の原料として取り扱われず、清酒表示基準に定める原材料の表示は必要ないとされています。また、この酒母用の乳酸は、食品衛生法上の添加物であり、加工助剤に該当するため、表示を省略することができます。

従って、清酒表示基準による原材料名の表示の必要はなく、また、食品表示法による添加物としての表示も免除されるため、「乳酸」の表示は必要ないとされています。

■酒類における「製造」と「加工」

酒税法第43条（みなし製造）には「酒類に水以外の物品（当該酒類と同一の品目の酒類を除く。）を混和した場合において、混和後のものが酒類であるときは、新たに酒類を製造したものとみなす。」と記載されています。ここで、「混和」とは、酒類に他物を投入することにより、酒質に変化を来させる行為をいいます。酒類においては、基本的に酒税法上の酒類の製造に該当する行為は食品表示基準の「製造」に該当します。一方、自ら製造していない酒類を容器に詰めたり、ろ過するなど、その本質が保持される行為は、同基準の「加工」に該当します。

このほか、酒類に水や酒類を混和した場合の取扱いは、次のように取り扱われます。

①酒類に水を混和する場合

酒税法上、品目の変更を伴う場合（例：原料用アルコールを水で希釈して連続式蒸留焼酎とする）は、酒税法上の製造行為となりますので、同基準の「製造」に該当します。一方、品目を変更しない範囲で酒類のアルコール分の調整等のために水を混和する行為は、同基準の「加工」に該当します。

国税庁HPの情報から作成

※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】　マカロニ類の定義について

## ■マカロニ類の定義

食品表示基準別表第3の「マカロニ類」とは

デュラム小麦のセモリナ若しくは普通小麦粉又は強力小麦等のファリナ若しくは普通小麦粉に水を加え、これに卵、野菜等を加え 又は加えないで練り合わせ、マカロニ類成形機から高圧で押し出した後、切断し、及び熟成乾燥したものをいう。

JAS規格（日本農林規格）の「マカロニ類」とは

デュラム小麦のセモリナ又は普通小麦粉に水を加え，これに卵，野菜を加え，又は加えないで練り合わせ，マカロニ類成形機から高圧で押し出した後，切断し，及び熟成乾燥したもの

＜令和6年度 第4回 個別品目ごとの表示ルール見直し分科会　議 事 録　抜粋＞

デュラムセモリナについてご説明してまいります。まずデュラム小麦です。デュラム小麦は二粒系小麦と呼ばれる原始的な小麦で、パンやめんに使われる強力小麦とは別種の品種でございます。それの祖先にあたるというところです。 言葉としては、ラテン語の「硬い」を意味する「デュール」に由来し、粗挽きセモリナが適するということになっております。特徴としては、グルテンの結合力が強く、でんぷんを包み込む適度な伸展性があり、マカロニ類の加工に非常に適しており、名称もマカロニ小麦と呼ばれることがありまして、他の用途としてはクスクスぐらいになっております。生産国としては、カナダ、イタリア、トルコ、アメリカ、ギリシャ、アルジュリア、フランスと、割と限定的です。・・・・・

食品表示基準でマカロニ類というのが定義されておりまして、その中で、デュラム小麦の原料を使ったものだけが JAS 規格で認められているという関係になっております。

**ここで、デュラム小麦の原料を使ったものだけが JAS 規格のマカロニ類だとすると、JAS規格の定義にある「デュラム小麦のセモリナ又は普通小麦粉」の普通小麦粉はの記載は矛盾しないか？**

消費者庁HPから作成

※ 続きはＰａｇｅ３-２（会員）で記載しています。



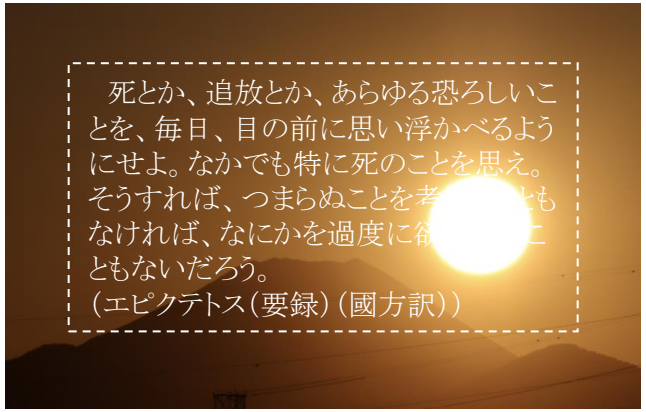
Copyright© 2012 こう食品法令. All Rights Reserved.

（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。

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 【2025年 1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.