

## 「ベジタリアン又はヴィーガンに適した加工食品」 の日本農林規格が制定されました



2022年9月6日、ベジタリアン又はヴィーガンに適した加工食品の日本農林規格（以下「JAS規格」）が制定されました。同日に農林水産省ホームページのJAS一覧に追加されていますので、以下に概要と表示上のポイントを整理してみたいと思います。

### 背景と概要

2021年5月頃にJAS規格化に向けた検討（検討主体：認定特定非営利活動法人日本ベジタリアン協会）を開始し、その後2022年6月のJAS規格案の意見募集を経て、現在の制定に至ります。ベジタリアン又はヴィーガンに適した加工食品の「規格」の制定に合わせて、「認証の技術的基準」「検査方法」が示されています。規格には、「卵及び乳製品を摂取するベジタリアンに適した加工食品」「卵を摂取するベジタリアンに適した加工食品」「乳製品を摂取するベジタリアンに適した加工食品」「ヴィーガンに適した加工食品」の4食品の要件が定義されています。

### 各食品の基準（簡条4）

同規格より、各食品の定義を整理すると以下のようになります。

		卵及び乳製品を摂取するベジタリアンに適した加工食品	卵を摂取するベジタリアンに適した加工食品	乳製品を摂取するベジタリアンに適した加工食品	ヴィーガンに適した加工食品
4a)		<ul style="list-style-type: none"> <li>動物由来の1次原料及び2次原料（2次原料における加工助剤については、動物の骨炭及び甲殻類から得られるキトサンに限る。）を用いてはならない。</li> <li>ただし、1次原料及び2次原料に限らず、いかなる段階における原材料及び添加物について、動物由来であることが当該原材料及び添加物の名称等から容易に判断される場合にあつては、当該原材料及び添加物を用いてはならない。</li> </ul>			
	動物由来のうち、用いることのできる原材料*				
	動物の卵又はその加工食品	○	○	×	×
	動物の乳又はその加工食品	○	×	○	×
	蜂蜜又は蜜蜂製品（蜜ろう、プロポリス等）	○	○	○	×
	ラノリンを含む羊毛脂	○	○	○	×
4b)		上記食品に関するいかなる動物試験も製造業者等によって実施されてはならない。			

\*「○」の箇所は、その成分又はその派生物を含む

### 原料受入及び保管、製造について（簡条5）

同規格より、生産行程管理に関する基準を整理すると以下のようになります。

	卵及び乳製品を摂取するベジタリアンに適した加工食品	卵を摂取するベジタリアンに適した加工食品	乳製品を摂取するベジタリアンに適した加工食品	ヴィーガンに適した加工食品
1次原料の受入れ及び保管	調達した1次原料の受入れ時に、各食品の4a)を満たしていることの根拠を入手し、4a)を満たしていない原材料及び添加物と混合しないよう区分して管理されなければならない。			
製造	<ul style="list-style-type: none"> <li>各食品に適さない原材料及び添加物の意図せざる混入を防止するため、適切な予防処置が講じられなければならない。</li> <li>各食品に適さない原材料又はこれを使用した加工食品を揚げた油が使用されていない。</li> <li>各食品に適した加工食品の製造ラインが、各食品に適さない加工食品の製造と共用である場合は、各食品に適した加工食品の製造開始前に十分な洗浄が行われていなければならない。これは、関連する機械、機器、用具及び原材料が接触するあらゆる表面にも適用される。</li> </ul>			

### 表示について（簡条6）

同規格より、表示に関する基準を整理すると以下のようになります。

用語*	“卵・乳製品摂取ベジタリアン”	“卵摂取ベジタリアン”	“乳製品摂取ベジタリアン”	“ヴィーガン”
	“ベジタリアン”			
表示事項	<ul style="list-style-type: none"> <li>上記の用語を表示する場合は、簡条4（ベジタリアン又はヴィーガンに適した加工食品に関する基準）及び簡条5（ベジタリアン又はヴィーガンに適した加工食品の生産行程管理に関する基準）の該当する要求事項を満たさなければならない。</li> <li>各食品に適さない原材料及び添加物の意図せざる混入の可能性がある場合であっても、適切な予防処置が講じられた場合には、上記の用語を表示してよい。</li> <li>各食品に適さない原材料及び添加物の意図せざる混入の可能性に基づくアレルギーの注意喚起を表示する場合であっても、上記の用語を表示してよい。</li> </ul>			
表示方法	上記の用語を表示する場合は、動物由来の類似の加工食品との区別を容易にするため、加工食品の商品名と同じ視野に入るように表示しなければならない。			
表示の方式等	-(設定なし)			
表示禁止事項	-(設定なし)			

\*これらに類似する意味の用語を含む

### 今後の国際的な動向にも注視

なお、2021年3月にベジタリアン又はヴィーガンに適した食品の国際規格（ISO 23662：Definitions and technical criteria for foods and food ingredients suitable for vegetarians or vegans and for labelling and claims）が発行されており、今回のJAS規格制定の参考となっています。一方で「プラントベース」、「プラントベースドフード」などの用語については、パブリックコメントの結果において、「国内\*」にも国際的にも定義が存在しておらず、今後の国際的な動向も注視対応する」とされています。ベジタリアン又はヴィーガンに適した食品に関する用語はもとより、プラントベース（植物由来）など関連する用語の表示を検討する際にも、まずは今回のJAS規格から確認されるとよいでしょう。

※現時点での参考情報として、「プラントベース食品等の表示に関するQ&A（消費者庁）」では、「本Q&Aでいう「プラントベース（植物由来）食品」とは、主に植物由来の原材料（畜産物や水産物を含まない。）で肉などの畜産物や魚などの水産物に似せて作った商品をいいます。動物由来の添加物が含まれている場合でも、主な原材料が植物由来である場合は、「プラントベース（植物由来）食品」に含めることとします。」とされています。

参照：

[ベジタリアン又はヴィーガンに適した加工食品 日本農林規格（農林水産省）](#)

[ベジタリアン又はヴィーガンに適した加工食品の日本農林規格の制定案に対して寄せられた意見の概要及び意見に対する考え方について](#)

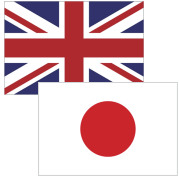
# ラベルバンク新聞

発行所  
株式会社ラベルバンク  
大阪市淀川区西中島5-12-8  
新大阪ローズビル6F  
TEL：06-6838-7090  
FAX：06-6838-7091  
<https://www.label-bank.co.jp/customer@label-bank.co.jp>

## 第165号

## ミニコラム

## 英国と日本の食品表示と考え方の違いについて



2021年1月1日、日英包括的経済連携協定(EPA)発効後、日英間の盛んな自由貿易協定は進化を続けており、食品・飲料を含む主要市場は両国に多大な利益をもたらしています。英国のマーケットの現状について、2020年の時点では、英国で消費される食品の約半分(46%)は輸入品になります。英国のEU離脱後、EU諸国、ニュージーランド、

オーストラリア、そしてこれまで英国の主要な貿易相手国であった日本との相次ぐ貿易協定を受け、輸出だけでなく、非EU製品とEU製品の輸入も引き続き増加すると予想されます。

今回は弊社のイギリスのパートナーであり、食品に関する情報を扱うAshbury社に、英国の規制状況についてお話を伺いました。この記事では、日英間の表示制度を比較した際に発生する、異なる表示ルールのうち特に注意すべきポイントについて取り上げています。

## ■関連する監督官庁の役割と責任の理解

食品の輸出に当たっては、関係制度を把握することが大切になります。食品表示を監督する英国食品基準庁(Food Standards Agency)のウェブサイト等では、基準など実務上で必要な情報を調べることができます。英国で流通する包装済み食品には、食品情報の提供に関する規則(EU No.1169/2011)が適用されており、地方自治体が、その食品情報規則に沿った食品表示の遵守を確保し、監視する責任を負います。なお、パンや小麦粉、チョコレート、ジャムなど特定の食品は英国の製品別の規制で管理されています。食品添加物は、食品添加物に関するEU法規制 No 1333/2008により使用可能な食品カテゴリーが定められており、(EU)No 231/2012では食品添加物の規格が定められています。英国内のメディアにおけるほとんどの広告・宣伝の規制に関する権限は広告基準庁(Advertising Standards Agency)にあり、広告の監視のほか、トラブルへの相談対応を取り扱っています。

## ■アレルギーと栄養成分の表示

アレルギーや栄養成分の表示方法は、国によって大きく異なり、フォーマット、レイアウト、文字組みなどの違いが、食品表示が基準に適合しない最も一般的な理由の一つとなっています。英国のアレルギーや栄養成分表示は、「ナッツ」のように日本よりも対象範囲が大幅に広い項目もあるため、注意が必要です。英国食品基準庁のアラートによると、最も多いリコールは、アレルギー表示の誤りや未申告のコンタミネーションが原因です。

英国では、ピーナッツ、牛乳、卵、また広い範囲の甲殻類、ナッツ類、軟体動物などを含む14種類の食物アレルギーを規定しており、そのアレルギー又は製品が明確に食品の名称に言及されている場合を除いて、14種類のアレルギー又はこれらが使用されている製品については、その名称をすべて表示しなければなりません。加えて、太字など他の原材料と区別できる方法で強調表示する必要があります。特に、英国の表示では、「アレルギーについては、太字の原材料をご覧ください」のような説明文や案内文を添付することが業界標準となっています。

栄養成分表示は、(EU)1169/2011の付属書XVIに規定された所定の形式に従う必要があります。この特定の形式には特定の順序があり、エネルギー値(kJおよびkcal)、脂質、飽和脂肪、炭水化物、糖類、たんぱく質、塩分(いずれもg)の順に記載します。日本の基本項目以外、飽和脂肪と糖類も義務表示の対象になります。

## 今月の「お気に入り」言葉

袖振り合うも他生の縁

(ことわざ)

## ■考え方の違い

食品の保存方法、調理方法、賞味期限などについては、日本でも同じような表示項目がありますが、考え方にいくつかの相違点があります。

## &lt;期限表示&gt;

英国でも、「賞味期限」は食品の品質保持に関する期間を、「消費期限」は飲食をしても安全な期間を表しており、腐敗しやすく、短期間のうちに人体の健康に危険を及ぼす可能性のある食品については消費期限で示すこととなります。「賞味期限」は表示に記載されているのが一般的ですが、食品種類によっては必ずしも記載されているわけではありません。その一方で、英国で製造された製品には「開封後3日以内に使用ください。」など、具体的な期限が表示されていることがよくあります。これは安全上の理由から、開封後の製品に対して別の保存方法が必要な場合は、守るべき保存方法と開封後の期限を記載しなければならないためです。また、冷凍肉、冷凍肉調理品、冷凍未加工水産物の食品表示には、「冷凍」という単語の後に、消費期限(日付)と最初に冷凍された日付が必要です。

## &lt;原産国名&gt;

原産国名の表示については、肉、魚など特定の食品又は特別なルールが要求される場合以外には、要求されていません。原産国の情報が無いなど、消費者が製品の原産国について誤解する可能性がある場合に限り、この情報を表示することが義務付けられています。また、製品の原産国を記載する際に、主原料の原産地が製品の原産国と異なる場合は、主原料の原産地を表示することも義務付けられています。

## ■適切な翻訳と基準に基づいた表示

食品表示は「消費者の安全を守る」という役割があります。翻訳の際、直訳してしまうと現地基準では受け入れられない言葉やフレーズとなる可能性があり、そのような誤解を招くような情報は、消費者に安全性の不安を与えてしまいます。例えば、「天然」という言葉は、英国でも禁止される場合が多く、明確な定義もされています。しかしながら、日本では香料を含む添加物での使用はできませんが、英国では「天然香料」のような用語の表示に対しては、(EC) No 1334/2008に記載された特定の要件を満たした場合に使用可能です。

輸出国と日本の制度を比較しながら、その違いを把握した上で、輸出国の背景を理解して食品表示を適合させることが大切です。今回は英国を対象として日本の食品表示基準との違いを挙げましたが、これらの違いは一部であり、他の相違点もあります。制度の違いにより、互いの文化を理解するチャンスとして、仕事の楽しみの一つとなれば幸いです。

(黄)

## 【参照】

Official Statistics - United Kingdom Food Security Report 2021: Theme 2: UK Food Supply Sources  
<https://www.gov.uk/government/statistics/united-kingdom-food-security-report-2021/united-kingdom-food-security-report-2021-theme-2-uk-food-supply-sources#united-kingdom-food-security-report-2021-theme2-indicator-2-1-3>

## 食品表示に関する規則

Regulation (EU) No 1169/2011 on the Provisions of Food Information to Consumers  
<https://www.legislation.gov.uk/eur/2011/1169/contents>

Regulation (EC) No 1333/2008 of the European Parliament and of the Council  
<https://www.legislation.gov.uk/eur/2008/1333/contents>

COMMISSION REGULATION (EU) No 231/2012  
<https://www.legislation.gov.uk/eur/2012/231>

Regulation (EC) No 1334/2008  
<https://www.legislation.gov.uk/eur/2008/1334/contents/2020-12-31>

Guidance "Food labelling: giving food information to consumers"  
<https://www.gov.uk/guidance/food-labelling-giving-food-information-to-consumers>

Guidance "Food standards: labelling and composition"  
<https://www.gov.uk/guidance/food-standards-labelling-durability-and-composition>

Criteria for the use of the terms fresh, pure, natural etc. in food labeling  
<https://www.food.gov.uk/sites/default/files/media/document/markcritguidance.pdf>

Food Standards Agency - News and alerts  
<https://www.food.gov.uk/news-alerts>

農林水産省 令和2年度輸出環境整備推進委託事業(食品規格等調査) 調査報告書  
 英国 食品表示  
<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/export/shokuhin-kikaku/attach/pdf/europe-25.pdf>