

トマト加工品及びウスターソース類に係る
食品添加物の不使用表示に関する
申し合わせ書

2022年8月

一般社団法人全国トマト工業会
一般社団法人日本ソース工業会
技 術 委 員 会

はじめに

「食品添加物の不使用表示に関するガイドライン（令和4年3月30日公表）」（以下、「ガイドライン」という。）において、食品表示基準の表示禁止事項に該当する可能性が高いと考えられる表示が取りまとめられました。

行政は、現在、流通している商品に記載されている「食品添加物の不使用表示」の一部は規制の対象となり得ると示しています。

一方で、事業者は、消費者の食品添加物を出来るだけ使用していないものを求める声に応えるべく商品開発等の企業努力を行ってきています。

そこで、(一社)全国トマト工業会及び(一社)日本ソース工業会では、トマト加工品及びウスターソース類において、ガイドラインだけでは判断が難しいと考えられることにおいて、業界として統一した考え方のもとに判断が出来るように「トマト加工品及びウスターソース類に係る食品添加物の不使用表示に関する申し合わせ書」（以下、「申し合わせ書」という。）を取りまとめることと致しました。

申し合わせ書は、事例毎に検討して取りまとめました。

また、ガイドラインの類型毎に取りまとめ方法を整理致しましたので、以下ご参照下さい。

◇類型1、2、3、6、9

類型1、類型2、類型3、類型6及び類型9に該当するものは、表示禁止事項に該当する可能性がかなり高いと思われるため、原則として不使用表示はしないこととしました。

◇類型4、5

この申し合わせ書では、類型4及び類型5に該当する、ガイドラインでは判断が難しいと想定される事例を中心に取りまとめました。

◇類型7、8、10

類型7、類型8及び類型10については、該当事例がケースバイケースで判断せざるを得ないと想定されるため、概ね各事業者の判断にゆだねることとしました。

申し合わせ書は、事業者が不使用表示をする際に、「判断の参考とする資料」という位置付けであり、あくまでも表示に関する最終責任は各事業者となります。

なお、申し合わせ書に記載されていない事例については、申し合わせ書に準拠した考え方に基づき各事業者が判断することとします。

一般社団法人全国トマト工業会
一般社団法人日本ソース工業会
技術委員会

《トマト加工品》

【1. トマトケチャップの「無着色」、「着色料不使用」について】

トマトケチャップに「無着色」と表示することは、『**類型3**食品添加物の使用が法令で認められていない表示』に該当する。

食品表示基準の定義上、トマトケチャップには着色料は使用できないこととなっているが、従来から、トマトケチャップの商品の色は、原料トマト本来の色であることを消費者に説明する意味合いで「無着色」と表示していた。しかし、今後は、「無着色」、「着色料不使用」表示は行わないこととする。

赤系加工原料用トマトとピンク系生食用トマトの違いは、着色料不使用以外の表示で、全国トマト工業会及び各事業者がそれぞれに工夫して、消費者に伝える努力を続けることとする。

【2. トマトソース等の「保存料」不使用表示について】

(1) 原料にアルコール等を使用しているトマトソース等に「保存料不使用」と表示することは、『**類型4**同一機能・類似機能を持つ食品添加物を使用した食品への表示』に該当する恐れが高い。

日持ち向上目的でアルコール等を使用した場合、保存料と日持ち向上剤は類似機能を有すると考えられるため、原則として不使用表示は行わないこととする。

ただし、日持ち向上剤は保存料に比較して一般的にその効果が弱いとされている食品添加物のため、製品に説明を記載する等により、消費者に誤認を与えないと判断できる場合はその限りではない。

なお、その場合であって、表示スペースに限りがある等、製品に説明を記載することが難しい場合は、資料等を保持し問い合わせには速やかに対応できるようにする。

(2) アルコール等を日持ち向上目的ではなく、味に深みを出す等風味を付与する目的で使用する場合は、保存料との関連はないので不使用表示を可能とする。

その際には、各事業者が説明できる資料等を保持し、問い合わせには速やかに対応できるようにする、又は、不使用表示に併記して製品に説明を記載することが望ましい。

(3) 不使用表示を行う場合には、『**類型10**過度の強調された表示』に該当しないように、商品パッケージに過剰に目立つ色、過度に強調されたフォントで不使用表示を行わないように注意する。

【3. トマトソース等の「化学調味料」、「食品添加物（調味料不使用）」等の 不使用表示について】

- (1) トマトソース等に「化学調味料不使用」と表示することは、『**類型2**食品表示基準に規定されていない用語を使用した表示』に該当するため、不使用表示は行わないこととする。
- (2) 「アミノ酸・核酸不使用」「うま味調味料不使用」と表示することは、『**類型5**同一機能・類似機能を持つ原材料を使用した食品への表示』に該当する恐れが高いが、以下の二通りの考え方が出来る。
- ① 昆布、鶏等から取った出汁（昆布だし、チキンエキス等）は、社会通念上食品であると考えられるため、『**類型5**同一機能・類似機能を持つ原材料を使用した食品への表示』には当たらないと考えられる。
従って、不使用表示を行うことは問題ないとする。
- ② アミノ酸を含有する抽出物を使用した食品（酵母エキス・たんぱく加水分解物等）の場合は、特定の成分を抽出している食品のため、原則として不使用表示は行わないこととする。
ただし、不使用表示と共に同一機能・類似機能を有する原材料について、製品に説明を記載する等により、消費者に誤認を与えないと判断できる場合はその限りではない。
なお、その場合であって、表示スペースに限りがある等、製品に説明を記載することが難しい場合は、資料等を保持し問い合わせには速やかに対応できるようにする。
- (3) 不使用表示を行う場合には、『**類型10**過度の強調された表示』に該当しないように、商品パッケージに過剰に目立つ色、過度に強調されたフォントで不使用表示を行わないように注意する。

【4. トマトジュース、トマトミックスジュース等の香料不使用表示について】

- (1) トマトジュースに「香料不使用」と表示することは、『**類型8**食品添加物の使用が予期されていない食品への表示』に該当するため、不使用表示は行わないこととする。
- (2) トマトジュース以外のトマトミックスジュース、濃縮トマト飲料等については、香料を使用していない場合に不使用表示を行うことは問題ないとする。
- (3) 不使用表示を行う場合には、『**類型10**過度の強調された表示』に該当しないように、商品パッケージに過剰に目立つ色、過度に強調されたフォントで不使用表示を行わないように注意する。

《ウスターソース類》

【1. 黒糖等を使用した場合の着色料不使用表示について】

- (1) ウスターソース類に黒糖等を使用して、「着色料不使用」と表示することは、黒糖等の使用目的で判断することとする。
- ① 砂糖類の中から黒糖等を使用する目的が味に深みやコクを出すことである場合、「食品添加物（着色料）不使用」等の表示については問題ないこととする。
 - ② 黒糖等を、着色目的で使用する場合は、不使用表示は行わないこととする。
- (2) 製品の色調のバラツキ及び経時変化による変色の原因として「着色料不使用」と表示することは、『**類型7**健康、安全以外と関連付ける表示』に該当する可能性がある。色調のバラツキ及び経時変化による変色との関係が説明できない場合には、不使用表示は行わないこととする。
ただし、各事業者が説明できる資料等を保持し、問い合わせには速やかに対応できる場合はその限りではない。
- (3) 不使用表示を行う場合には、『**類型10**過度の強調された表示』に該当しないように、商品パッケージに過剰に目立つ色、過度に強調されたフォントで不使用表示を行わないように注意する。

【2. 「保存料」不使用表示について】

- (1) 原料にアルコール等を使用しているウスターソース類に「保存料不使用」と表示することは、『**類型4**同一機能・類似機能を持つ食品添加物を使用した食品への表示』に該当する恐れが高い。
日持ち向上目的でアルコール等を使用した場合、保存料と日持ち向上剤は類似機能を有すると考えられるため、原則として不使用表示は行わないこととする。
ただし、日持ち向上剤は保存料に比較して一般的にその効果が弱いとされている食品添加物のため、製品に説明を記載する等により、消費者に誤認を与えないと判断できる場合はその限りではない。
なお、その場合であって、表示スペースに限りがある等、製品に説明を記載することが難しい場合は、資料等を保持し問い合わせには速やかに対応できるようにする。
- (2) アルコール等を日持ち向上目的ではなく、味に深みを出す等風味を付与する目的で使用する場合は、保存料との関連はないので不使用表示を行うことは問題ない。
その際には、各事業者が説明できる資料等を保持し、問い合わせには速やかに

対応できるようにする、又は、不使用表示に併記して製品に説明を記載することが望ましい。

- (3) 不使用表示を行う場合には、『**類型10**過度の強調された表示』に該当しないように、商品パッケージに過剰に目立つ色、過度に強調されたフォントで不使用表示を行わないように注意する。

【3. 酵母エキス・たんぱく加水分解物を使用した場合の不使用表示について】

- (1) ウスターソース類に「化学調味料不使用」と表示することは、『**類型2**食品表示基準に規定されていない用語を使用した表示』に該当するため、不使用表示は行わないこととする。

- (2) 「アミノ酸・核酸不使用」「うま味調味料不使用」と表示することは、『**類型5**同一機能・類似機能を持つ原材料を使用した食品への表示』に該当する恐れが高いが、以下の二通りの考え方が出来る。

① 昆布、鶏等から取った出汁（昆布だし、チキンエキス等）は、社会通念上食品であると考えられるため、『**類型5**同一機能・類似機能を持つ原材料を使用した食品への表示』には当たらないと考えられる。

従って、不使用表示を行うことは問題ないとする。

② アミノ酸を含有する抽出物を使用した食品（酵母エキス・たんぱく加水分解物等）の場合は、特定の成分を抽出している食品のため、原則として不使用表示は行わないこととする。

ただし、不使用表示と共に同一機能・類似機能を有する原材料について、製品に説明を記載する等により、消費者に誤認を与えないと判断できる場合はその限りではない。

なお、その場合であって、表示スペースに限りがある等、製品に説明を記載することが難しい場合は、資料等を保持し問い合わせには速やかに対応できるようにする。

- (3) 「食品添加物を使っていないから濃厚なうま味で美味しい」等と、美味しい理由と食品添加物を使っていないこととの関係性を表示することは、『**類型7**健康、安全以外と関連付ける表示』に該当する可能性がある。因果関係が説明できない場合には、不使用表示は行わないこととする。

ただし、各事業者が同一機能・類似機能を有する原材料について、説明できる資料等を保持し、問い合わせには速やかに対応できる場合はその限りではない。

- (4) 不使用表示を行う場合には、『**類型10**過度の強調された表示』に該当しないように、商品パッケージに過剰に目立つ色、過度に強調されたフォントで不使用表示を行わないように注意する。

【4. 砂糖類を使用して甘味料不使用表示を行うことについて】

食品表示基準におけるウスターソース類の定義において、野菜・果実、砂糖類、食酢、食塩、香辛料は必須な原材料とされている。

砂糖類は甘味を付与する目的で使用しているが、社会通念上食品であると考えられるため、『**類型5**』同一機能・類似機能を持つ原材料を使用した食品への表示』には当たらないと考えられる。

従って、ウスターソース類に「食品添加物（甘味料）不使用」と表示することは、問題ないとする。

【5. 「無添加シリーズ」のような商品名を付けて、商品設計をすることについて】

(1) 例えば、「着色料・保存料」無添加シリーズ」と銘打って、食品添加物が含まれていないことをアピールする表示は、以下の二通りの考え方が出来る。

- ① 食品添加物を使用していない、かつ、ガイドラインで示された類型に該当しない場合は、問題ないとする。
- ② 「アルコール」、「酵母エキス・たんぱく加水分解物」等を使用した場合は、**【2. 「保存料」不使用表示について】**及び**【3. 酵母エキス・たんぱく加水分解物使用して、不使用表示を行うことについて】**に準拠した考え方で判断することとする。

(2) 不使用表示を行う場合には、『**類型10**』過度の強調された表示』に該当しないように、商品パッケージに過剰に目立つ色、過度に強調されたフォントで不使用表示を行わないように注意する。

【6. いわゆる「化学調味料」の置き換え用語について】

(1) 「化学調味料」に代わる用語としては、グルタミン酸ナトリウム等の「日本食品標準成分表」、「日本標準商品分類」等で使用している用語の他、最も一般的な名称とする。

(2) うま味調味料等の食品表示基準で定義されていない用語を用いる場合には、消費者に誤認を与えないように注意する。