

チーズ公正競争規約等に関するQ&A集 〔改訂版〕

(平成25年8月作成)

チーズ公正取引協議会

(定義に関して)

No.	質 問	回 答
1	規約第2条第1項の「乳に由来しない風味物質とはどのようなものですか。	「乳に由来しない風味物質」とは食品で、例えばナッツ、果肉、野菜、ハーブ類、香辛料などが含まれます。
2	規約第2条第1項の「乳に由来しない風味物質」は添加量に基準はあるのですか。	基準はありませんが、プロセスチーズやチーズフードと同様、製品固形分重量の1/6以内が望ましいと考えます。
3	規約第2条第2項のプロセスチーズ及び第3項のチーズフードは「食品衛生法で認められている添加物が添加できる」とありますが、ナチュラルチーズに食品添加物を添加できますか。	規約定義の第2条第1項に「ナチュラルチーズとは、食品衛生法の規定に基づく・・・」とあることから食品衛生法で認められている食品添加物は、添加できます。
4	ナチュラルチーズに植物油脂を練りこんで添加できますか。	従来通り添加できません。
5	プロセスチーズ及びチーズフードに添加が認められている栄養成分、機能性、物性を付与する目的の食品とはどのようなものですか。	栄養成分にはカルシウム、食物繊維等を含む食品、機能性には整腸作用、消化吸収促進作用等をもつ食品、物性には硬さ等の食感を付与する食品です。なお、最終製品に効果・効能を謳う場合は薬事法を踏まえての対応となります。

(定義に関して)

No.	質 問	回 答
6	旧規約でプロセスチーズに使用が禁止されていた脱脂粉乳、全粉乳、乳糖、ミルクカゼイン、ホエイを添加することができますか。	規約第2条第2項第3号にあるとおり、香り、味、栄養成分、機能性、物性を付与する目的に限り添加できません。但し、増量目的での添加はできません。
7	プロセスチーズに乳に由来しない脂肪、蛋白質、及び炭水化物を添加することができますか。	基本的には添加できません。ただし、ナッツ、果実、大豆、など食品をそのまま添加する場合や加工精製されたDHA、コラーゲン、食物繊維等香り、味、栄養成分、機能性及び物性を付与するものは添加できます。
8	プロセスチーズの原材料にプロセスチーズを使用できますか。	使用できます。
9	「添加量は製品の固形分重量の1/6以内とする。ただし、前号以外の乳等の添加量は製品中の乳糖含量が5%を越えない範囲とする。」とありますが、乳成分を加える場合、製品固形分の1/6以内でかつ乳糖含量5%以内の意味ですか。それとも乳成分の場合は製品固形分中の重量に関する規制はなく乳糖含量5%以内であればいいのですか。	製品固形分の1/6以内でかつ乳糖含量5%以内の意味です。
10	プロセスチーズでは、乳固形40%以上という規格があるが、乳成分を添加した場合、添加した乳タンパク質や乳脂肪はプロセスチーズ規格における乳固形の一部となりますか。	規格では乳固形分（乳タンパク質＋乳脂肪）が40%以上と決められており、この乳タンパク質や乳脂肪には添加した乳成分からのものも含まれます。

(定義に関して)

No.	質 問	回 答
11	チーズフードにおいてバター、バターオイル、クリームは認められますか。	添加することが可能です。乳に由来しない成分には制限がありますが、乳に由来する成分についてはチーズフードの規格内であれば制限はありません。
12	チーズフードにおいてミルクカゼイン、ホエイタンパク質、ホエイパウダー、脱脂粉乳、全脂粉乳の添加は認められますか。	添加することが可能です。乳に由来しない成分には制限がありますが、乳に由来する成分についてはチーズフードの規格内であれば制限はありません。
13	チーズフードの無脂乳固形分には乳に由来する炭水化物と灰分は含まれますか。	含まれます。
14	ナチュラルチーズに砂糖を添加することができますか。	風味物質として添加することができます。
15	チーズフードの「無脂乳固形分」には乳に由来するカゼインや乳糖は含まれますか。	含まれます。

(定義に関して)

No.	質 問	回 答
16	昭和62年3月25日厚生省生活衛生局乳肉衛生課の「チーズの分類に関する検討結果」については現在でも有効ですか。	有効です。
17	乳化の定義、基準はあるのですか。	昭和62年3月25日に当時の厚生省乳肉衛生課が「チーズにおける乳化とは、不定形をしていた脂肪球が球状に変化し、分散・拡散し、カゼイン蛋白が網目構造（ネットワーク）を形成することをいう。製品が乳化しているかどうかの確認は、従って原則として乳化剤（リン酸塩、クエン酸塩等の有機酸塩）を使用したことをもって判断することとする。」との見解を出しています。
18	チーズフードは「製品中のチーズ分の重量が51%以上」とありますが、プロセスチーズのチーズ分は規定がありますか	規定はありませんが、プロセスチーズのチーズ分も「製品中のチーズ分の重量が51%以上」を推奨します。
19	チーズ製造の際の凝乳酵素のレンネットには「動物由来レンネット」「微生物レンネット」「遺伝子組み換えレンネット」などがありますが、「遺伝子組み換えレンネット」は日本で使用できますか。	レンネットとは全ての凝固剤の総称で、キモシンと呼ばれる酵素が主要成分です。そのキモシンの中で「遺伝子組み換え」については厚生労働省食品安全部が平成22年10月1日に「安全性審査の手続きを経た遺伝子組み換え食品及び添加物一覧」にリスト化されており（商品名;マキシレン及びカイマックス）使用できます。不明な点はメーカー又は厚生労働省食品安全部へお問い合わせください。

(表示に関して)

No.	質 問	回 答
1	チーズフードはなぜ「名称」と表示するのですか。	チーズフードは乳等省令上「乳または乳製品を主要原料とする食品」に分類されます。 乳等省令では「名称または商品名」を書くことが定められています。チーズ業界としては「JAS法」との関連もあり「名称」を推奨しています。
2	ナチュラルチーズの原材料名に乳酸菌スターターの表示は必要ですか。	乳酸菌スターターは「食品」として取り扱われており表示の必要はありません。はっ酵乳乳酸菌飲料公取協の表示Q&Aに記載のとおり「乳酸発酵を利用した伝統的食品については乳酸菌が使用されていることが明らかな食品であるので通例、表示しない。」とあり、当協議会でも同様に表示しないこととしています。
3	「生乳」の他にナチュラルチーズの定義では乳等(乳・乳製品・乳主原)が使用できますが、乳製品を使用して作ったナチュラルチーズの原材料表示はどのようになりますか。	例えば(生乳、脱脂粉乳、食塩)のようになります。
4	原産国名を表示する必要がある輸入品とはどのようなものですか。	平成15年5月に農水省、厚労省、公取委の統一見解として「国内で『商品の内容について実質的な変更をもたらす行為』が施されていない製品」とされています。
5 修正	輸入チーズを国内で加工した場合、どのようなチーズに原産国名の表示が必要ですか。	輸入チーズそのもののほか、輸入チーズを国内で単なる切断や小分けしたものや、輸入チーズについて、国内で「商品の内容について実質的な変更をもたらす行為」が施されていない製品が対象です。

(表示に関して)

No.	質 問	回 答
6 追 加	<p>チーズ公正取引協議会は、以前の規約Q&A表示 No5において「ブロックカットとスライス及びパウダーの小分けは『単なる切断』で実質的な変更が施されていないので原産国表示が必要です。しかし、シュレッドやダイス及び国内でパウダーにする場合はチーズが非常に細かく切断されることで、実質的な変更がほどこされたことになり、原産国表示はしないこととなります。」として、シュレッドチーズやダイスチーズは原産国名表示の必要がないとされてきましたが、それが必要となった理由は何故ですか。</p>	<p>消費者庁から「輸入したチーズを国内でシュレッドやダイスカットなどの単なる切断やセルロースを添加したものにあっては、チーズの性質を変えるものではなく、実質的な変更に当たらない。業界におけるJAS法の解釈が違っていることが判明したので、正していただきたい。」との指摘に基づき原産国名を表示することとなりました。</p> <p>よって、実質的な変更が施されていないシュレッドチーズ、ダイスチーズ、クラッシュチーズ及び常温販売可能としていないパウダー(粉)チーズ等は対象となり、原産国名表示が必要です。</p>
7 追 加	<p>チーズ公正取引協議会では、シュレッドチーズ、ダイスチーズ及びクラッシュチーズの製品は、どのような物を想定していますか。</p>	<p>シュレッドチーズは、短冊状及び繊維状のもの。ダイスチーズは立方体状のもの。クラッシュチーズはチーズを砕いたものです。</p>
8 追 加	<p>輸入チーズを国内で、パウダー(粉)状にしたもののうち、原産国名表示が必要なものは、どのようなものですか。</p>	<p>輸入の粉チーズを国内で小分けしたもの及び国内で粉状にしたままの水分を除去・乾燥させないものは、原産国名表示が必要です。なお、輸入チーズを国内でパウダー(粉)状にしたもののうち、加熱等の製造工程で水分を除去・乾燥させ、常温販売可能としたものは、チーズの性質を変化させ、実質的な変更を施していることから、原産国名表示は必要ありません。</p>

(表示に関して)

No.	質 問	回 答
9 追 加	複数の原産国のチーズを国内で混合して製造した場合、重量の割合が多い主要な原産国を数カ国(例えば2カ国)記載し、その他の原産国名を「その他」と記載することは良いですか。また、原産国名表示の順番はどうなりますか。	原産国名は全て表示します。「その他」表示はできません。また、原産国名表示の順番は、配合量の多い順番です。なお、配合量の順番については製品設計値を用いて求めたものとなります。
10 追 加	輸入チーズと国産チーズ混合のシュレッドチーズ等の場合は、原産国名表示はどうなるのですか。	輸入チーズの原産国名と「日本」を表示します。例えば「オーストラリア、アメリカ、日本」となります。
11 追 加	原産国名の表示方法にルールはありますか。例えば、アメリカの表示は「アメリカ合衆国」、「アメリカ」、などありますが、どのような表示になりますか。また、「オセアニア産」、「欧州産」などの表示でも良いですか。	国名表示となります。例えば「アメリカ」と表示します。オセアニアや欧州は地域名なので不可となります。

(表示に関して)

No.	質 問	回 答																												
12 追 加	<p>原産国名を漢字で表示しても良いですか。例えば、アメリカを「米国」、オーストラリアを「豪州」、イギリスを「英国」の表示でも良いですか。</p>	<p>消費者が国名の漢字表示を一般的に認識している、アメリカを「米国」、オーストラリアを「豪州」、イギリスを「英国」の表示はできます。</p>																												
13 追 加	<p>原産国名表示の一括表示例を教えてください。</p>	<p>原産国名に国名を表示し、表示例(A)のように一括表示枠の下に「原産国名は、原材料のナチュラルチーズの原産国です。」と表示します。これは原材料名に記載されている食塩やセルロースなどの原産国も原産国名欄に表示されているものと同じものであると消費者に誤認を与えないためのものです。なお、表示例(B)のように表示することもできます。</p> <p>・ 表示例(A)</p> <table border="1" data-bbox="866 1189 1345 1391"> <tr> <td>種類別</td> <td>ナチュラルチーズ</td> </tr> <tr> <td>原材料名</td> <td>ナチュラルチーズ(生乳、食塩)、セルロース</td> </tr> <tr> <td>内容量</td> <td>450g</td> </tr> <tr> <td>賞味期限</td> <td>13.6.1 (未開封の場合)</td> </tr> <tr> <td>保存方法</td> <td>10℃以下で冷蔵して下さい。</td> </tr> <tr> <td>原産国名</td> <td>オーストラリア、アメリカ</td> </tr> <tr> <td>製造者</td> <td>〇〇乳業株式会社東京工場 東京都〇〇区〇〇町〇〇</td> </tr> </table> <p>原産国名は、原材料のナチュラルチーズの原産国です。</p> <p>・ 表示例(B)</p> <table border="1" data-bbox="866 1541 1385 1765"> <tr> <td>種類別</td> <td>ナチュラルチーズ</td> </tr> <tr> <td>原材料名</td> <td>ナチュラルチーズ(生乳、食塩)、セルロース</td> </tr> <tr> <td>内容量</td> <td>450g</td> </tr> <tr> <td>賞味期限</td> <td>13.6.1 (未開封の場合)</td> </tr> <tr> <td>保存方法</td> <td>10℃以下で冷蔵して下さい。</td> </tr> <tr> <td>原産国名</td> <td>ナチュラルチーズ(オーストラリア、アメリカ)</td> </tr> <tr> <td>製造者</td> <td>〇〇乳業株式会社東京工場 東京都〇〇区〇〇町〇〇</td> </tr> </table>	種類別	ナチュラルチーズ	原材料名	ナチュラルチーズ(生乳、食塩)、セルロース	内容量	450g	賞味期限	13.6.1 (未開封の場合)	保存方法	10℃以下で冷蔵して下さい。	原産国名	オーストラリア、アメリカ	製造者	〇〇乳業株式会社東京工場 東京都〇〇区〇〇町〇〇	種類別	ナチュラルチーズ	原材料名	ナチュラルチーズ(生乳、食塩)、セルロース	内容量	450g	賞味期限	13.6.1 (未開封の場合)	保存方法	10℃以下で冷蔵して下さい。	原産国名	ナチュラルチーズ(オーストラリア、アメリカ)	製造者	〇〇乳業株式会社東京工場 東京都〇〇区〇〇町〇〇
種類別	ナチュラルチーズ																													
原材料名	ナチュラルチーズ(生乳、食塩)、セルロース																													
内容量	450g																													
賞味期限	13.6.1 (未開封の場合)																													
保存方法	10℃以下で冷蔵して下さい。																													
原産国名	オーストラリア、アメリカ																													
製造者	〇〇乳業株式会社東京工場 東京都〇〇区〇〇町〇〇																													
種類別	ナチュラルチーズ																													
原材料名	ナチュラルチーズ(生乳、食塩)、セルロース																													
内容量	450g																													
賞味期限	13.6.1 (未開封の場合)																													
保存方法	10℃以下で冷蔵して下さい。																													
原産国名	ナチュラルチーズ(オーストラリア、アメリカ)																													
製造者	〇〇乳業株式会社東京工場 東京都〇〇区〇〇町〇〇																													

(表示に関して)

No.	質 問	回 答
14 追 加	原産国名の表示は、一括表示枠内ですか。また、一括表示枠外でも良いですか。その際、一括表示内に表示場所明示の必要ありますか。	原産国名は、定められた一括表示の様式の枠内に記載することを基本とします。なお、義務表示事項を定められた一括表示の様式による表示と同等程度にわかりやすく一括して記載する場合は、定められた一括表示の様式以外の表示もできます。 例えば、他の義務表示事項と一括して表示することが困難な場合は、一括表示部分に記載箇所を具体的に記載し、原産国名は同一面に別途表示することが可能です。
15 追 加	業務用の商品もパッケージに原産国名表示が必要ですか。	業務用加工食品(一般消費者に販売される形態となっていない加工食品)については、「送り状」、「納品書」又は「規格書」での原産国名の表示が可能です。なお、業務用スーパーなどで消費者が直接購入されることが想定される商品は、市販用商品同様に容器または包装への表示が必要です。
16	一括表示の中の内容量で、ナチュラルチーズで同製品であっても重量に個体差があるような商品についてはどのような対応が必要となりますか。	計量法に従って表示してください。

(表示に関して)

No.	質 問	回 答
17	販売者を表示すれば製造者表示は必要ないですか。	乳等表示基準府令に基づき、製造者は義務表示ですので省略できません。販売者は任意表示です。
18	「製造者」「販売者」表示併記の場合、「製造者」「販売者」の順に表示するのですか。また「製造者」「販売者」ともに枠内に表示するのですか。	「販売者」を表示する場合は「製造者」の次に記載することとし、義務表示枠内の中でも外でもどちらでも構いません。なお、枠を表示することが困難な場合には、枠を省略することができます。
19	ナチュラルチーズから製造した種類別ナチュラルチーズの原材料表示は生乳、食塩とするのか、ナチュラルチーズとするのかどちらですか。	お客様にとって判りやすい「ナチュラルチーズ（生乳、食塩）」と表示することをお奨めします。
20	固結防止に使用するセルロースは表示する必要がありますか。	食品添加物ですので表示する必要があります。
21 修正	チェダー、ゴーダ、パルメザン、クリーム、カマンベール、ブルーチーズ等特定の名称を呼称する際の国内法規上の規定はありますか。原産国の呼称であればそのまま使用できますか。	国内法規での規定はありません。ただし、表示等で名称を使用する時は、コーデックス等の基準に合致しているかを確認することをお奨めします。製造者責任を踏まえてメーカーの判断に任せられます。

(表示に関して)

No.	質 問	回 答
22	「香味の著しく強いチーズ」の定義は何ですか。例えばエメンタールはゴータやチェダーと同様に扱われているが、エメンタールは香味が強くないとは必ずしもいえないのではないですか。	香味の著しく強いチーズとは、少量の添加によりそのチーズの香味が発現できるチーズをいいます。したがって、少量のエメンタールチーズを加えることによりエメンタールチーズの香味を発現できるのであれば、これは香味の著しいチーズとみなされます。
23	ブルーやカマンベール等の「香味の著しく強いチーズ」の含有率表示を義務付けたのはなぜですか。	お客様に、より詳細な情報提供のため積極的に開示することにしました。
24 修正	「香味の著しく強いチーズ」としてたとえば、カマンベールチーズを僅かに配合（チーズ分の0.1%）したプロセスチーズやチーズフードの商品名に「カマンベールチーズイン」（カマンベール0.1%）と表示してもいいですか。	公正競争規約では最低添加量の規定はありません。「カマンベールチーズイン」等の含む旨を表示する場合、最終製品にカマンベールの風味が付与されていれば問題ありません。基本的にはメーカーの判断に任せられます。但し、製品中のチーズ分に占める重量の割合表示は必要です。
25	当該チーズの割合の表示で「見やすい場所」とはどこをさすのですか。	当該チーズ名の同一面が望ましいですが、デザインやスペース、形状による制約もあり、各メーカー判断に任せられます。

(表示に関して)

No.	質 問	回 答
26	ナチュラルチーズにキシロースを添加した場合、種類別はどのようになりますか。	キシロースは食品添加物であり、それを添加した場合、種類別はナチュラルチーズとなります。
27	国名・原産地・チーズ名称・香味の著しく強いチーズを含む場合のチーズ使用割合の表示について、数値は「〇〇%以上」というような表示にしますか。	数値については保証値を記載することとし、「以上」を書くかどうかはメーカーに任せられます。
28	チーズフードの無脂乳固形分、乳脂肪分、乳以外の脂肪分、乳蛋白質以外の蛋白質、乳糖以外の炭水化物を表示する時、根拠は保証値ですか、設計値ですか。	設計値です。
29	チーズフードに添加したナッツ、フルーツ等の原材料に含まれる乳に由来しない脂肪、蛋白質、炭水化物はチーズフードとして表示すべき成分に含まれますか。	含まれます。
30	北海道産ナチュラルチーズを使用し、東京でプロセスチーズを製造した場合、「東京産チーズ」と表示できますか。	表示できません。原料ナチュラルチーズの生産地の表示となります。

(表示に関して)

No	質 問	回 答
31	ナチュラルチーズやプロセスチーズをオイル着け、アルコール漬け、味噌漬け、ブドウの搾りかす等でチーズの表面を浸したのもナチュラルチーズやプロセスチーズの表示ですか。	ナチュラルチーズやプロセスチーズの表示です。
32	ナチュラルチーズの製造時に使用される「レンネット」は表示しなくてもいいのですか。	レンネットは分離したホエイとともに除去され、残存しても微量となるため表示が省略できます。(加工助剤)
33	一括表示の種類別に「プロセスチーズおよびナチュラルチーズ」と表記のルールはありますか。	複数の原料を溶融解して商品を製造するのでは無く、粉末状またはシュレッド状にしたものを混合して製品を作る場合には「プロセスチーズおよびナチュラルチーズ」と表記する。その際のプロセスチーズ・ナチュラルチーズの表記の順番は量の多い方から明記します。なお、この見解は、厚労省基準審査課の指導に基づく見解です。
34	チーズにおいて「フレッシュ」という文言をパッケージ等に表示しても良いですか？	ナチュラルチーズの非熟成のクリームチーズなどについては、フレッシュという表示はできます。プロセスチーズについては、複数の原料チーズを混合・乳化することから種類別プロセスチーズのクリームチーズなどはフレッシュという表示はできません。

チーヅ公正取引協議会

〒102-0073 東京都千代田区九段北1-14-19
乳業会館内

電話 03-3264-4133

FAX 03-3264-4139