

『第5回 個別品目ごとの表示ルール見直し分科会にあたっての意見』

【資料 1-1】 うに加工品に関する個別品目ごとの表示ルールの見直しの検討について

(意見)

① 塩うにと粒うにの違いは製法や見た目、風味が異なり、消費者にも違いが認識されており、これまで定義がきちんとあったことで保たれてきたことは理解した。両者を定義に残すことは妥当であると思われる。

(質問と意見)

② 塩うに含有率をうに重量配合率に変えることは、理解した。これに伴い、「塩うに含有率」は削除するということだが、商品の品質を知る目安にもなってきたため任意で書く場合には「塩うに含有率」と書き続けるのか？

それとも消費者にとってわかりづらいということなので、任意で書く場合でも正確に「うに重量配合率」と書くことになるのか？この点は整理しておいたほうがよいと思うというのが意見です。

【資料 1-2】 うにあえものに関する個別品目ごとの表示ルールの見直しの検討について

(森田意見)

→ 全て廃止に賛成する

【資料 2-1】 塩蔵わかめに関する個別品目ごとの表示ルールの見直しの検討について

(質問)

① スーパーでみる商品のほとんどが湯通し塩蔵わかめのようなのであったが、塩蔵わかめの販売実態は今ほとんどないのではないかな。

(もし、ないのであれば、定義と名称規制を外して実態はかわらないと思われるので廃止を検討してもよいかと思いました)

② 原材料の記載について、乾燥わかめを使用した場合は、当然乾燥わかめを使用した旨を表示するのではないかな。横断に寄せたとしても表示は変更はないと思われるが、この部分は削除してもよいのではないかな。

(意見)

- ・食塩含有率の表示については現状維持を希望する点は同意する。
- ・使用方法と名称の用語も、実態に即して削除してもよいと思う。
- ・別表 22 の表示禁止事項で、業界が削除可能としているものは、削除してもよいと思う。

【資料 2-2】 乾燥わかめに関する個別品目ごとの表示ルールの見直しの検討について

(意見)

定義と名称について、提案に同意する。湯通し・塩蔵による差は、塩蔵わかめ、乾わかめ共にもあらわれることが理解でき、実態に応じた修正だと思う。