（別紙）

トマト加工品の日本農林規格の一部改正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

お寄せいただいた御意見の概要とそれに対する当省の考え方は、下表のとおりです。

御意見の概要	件数	御意見に対する考え方
規格全般		
製造現場の実態に合わせつつ、消費者を欺くものでないことが保証できるのなら、日本農林規格の一部改正に支持します。	1	いただいた御意見については、今後の検討の参考させていただきます。
3.1　トマト		
トマトの学名*Lycopersicum esculentum* P.Millを定義から削除することに反対します。ナス科ナス属のトマトではない実が紛れ込むことを容認するのでしょうか。遺伝子組換え農産物を原材料とするもの、遺伝子組換え農産物が不分別のものを原材料とするもの、等の分別を免れることになります。我が国の食物の安全を守るため、*Lycopersicum esculentum* P.Millの表記の継続をお願いします。	1	トマト加工品に用いられる原料トマトは、当該学名（*Lycopersicum esculentum* P.Mill）に該当するものしかなく、学名を削除してもトマトに該当しないものがトマトとして用いられることはないものと考えています。
3.3 b)　濃縮トマト		
改正案に3.3のb）が新設され、「香味を変えない程度に少量のレモン又はｐＨ調整剤を加えたもの」が加えられていますが、当該文言を追記した理由を教えてください。また、トマト加工品に使用する濃縮トマトには国産と輸入品のどちらが多いのでしょうか。おおよその割合を教えてください。	1	近年の加工に適した品種改良等により、結果として濃縮トマトに用いる原料トマトのｐＨが上昇しており、濃縮トマトの製造時に適切に殺菌するためにクエン酸などのｐＨ調整剤などを添加してｐＨを酸性側に下げることが多くなっています。このため、トマトケチャップなどのトマト加工品に用いる濃縮トマトにレモン又はｐＨ調整剤が使用できるよう改正するものです。 トマト加工品に用いられる濃縮トマトのほとんどは輸入品であり、主な輸入先は、

		米国やポルトガルです。
レモン又はｐＨ調整剤などの添加物に対して拒否反応を持つ人もいると思われます。国民が健康を守られる権利また国民の知る権利を阻害される点から、従来どおりの規格のまま、添加物の表示の義務づけをよろしくお願いいたします。	1	使用した添加物の名称については、食品表示法に基づく食品表示基準によって商品に表示しなければならないとされています。このため、トマト加工品の日本農林規格では、添加物の表示については定めていません。 トマト加工品の日本農林規格では、添加物利用の妥当性や適正製造規範に適合していることを一般消費者に伝達しなければならないと定めています。
4.1　トマトジュース		
改正案の4.1の表1の原材料の項の右欄のb)に「濃縮トマト[3.3b）に除く。」とありますが、「濃縮トマト[3.3b）を除く。」ではないでしょうか。	1	御意見を踏まえて、「濃縮トマト[3.3b）に除く。」を「濃縮トマト[3.3b）を除く。」に修正しました。
4.3　トマトピューレー及びトマトペースト		
トマトピューレーに添加物として少量のレモン又はｐＨ調整剤を使用可能とする改正とのことですが、「表３　トマトピューレー及びトマトペーストの品質基準」では、添加物の使用を前提とした品質基準（CODEX STAN 192 への適合、使用量の記録及び消費者への情報提供方法等）となっており、限定的又は例外的に使用できる趣旨が必ずしも十分に読み取れないように感じられます。 表３の添加物の基準については、添加物の使用を前提とした管理基準であることから、無添加又は最小限の添加に価値を置く製品区分との関係性について、もう少し丁寧な整理があってもよいのではないかと考えます。	1	レモン又はｐＨ調整剤については、改正前は、トマトペーストには使用でき、トマトピューレーには使用できないという基準でしたが、改正後は、トマトピューレーでもレモン又はｐＨ調整剤が使用できるようになります。 表３の添加物の基準では、①CODEX STAN 192 3.2（必要性などの添加物利用の妥当性）、3.3（可能な限り少ない量とするなどの添加物利用の適正製造規範）の規定に適合していること、②使用量が正確に記録され、かつ、その記録が保管されていること、③CODEX STAN 192 3.2及び3.3に適合している旨の情報がインターネット等で一般消費者に伝達されるものであることと規定しており、レモン又はｐＨ調整剤を使用したときは、この基準が適用されます。

そのため、トマトピューレーについて「少量・限定的な使用」にとどめる趣旨が、規格全体として分かりやすく伝わる表現となることが望ましい。 トマトピューレーのような製品については、原材料がトマトのみ、又は極めて単純であることを前提に選択している消費者も多いと考えられることから、なぜ例外的に添加物使用を認めるのか、その理由や考え方について、規格上、より明確に示していただくことを検討していただきたい。 あわせて、トマトピューレー及びトマトペーストそれぞれについて、添加物使用の範囲や位置付けが、誰が読んでも同じ内容として理解できるよう整理されることを期待しています。		
トマトピューレー及びトマトペーストの品質基準に関し、公衆が閲覧できる方法と製品の問合せ窓口を明記し、一般消費者からの求めに応じて情報を伝達する手順を必ず残してほしい。日本のトマト加工品に対し世界から安心が得られないことにならないよう、また日本の食の安全を守るよう、お願いします。	1	トマトペーストなどの添加物の基準では、①CODEX STAN 192 3.2（必要性などの添加物利用の妥当性）、3.3（可能な限り少ない量とするなどの添加物利用の適正製造規範）の規定に適合していること、②使用量が正確に記録され、かつ、その記録が保管されていること、③CODEX STAN 192 3.2及び3.3に適合している旨の情報がインターネット等で一般消費者に伝達されるものであることと規定しており、添加物を使用したときは、この基準が適用されます。本改正では、この規定の対象範囲をトマトピューレーに拡大するものです。