

食酢の表示に関する公正競争規約の施行規則

承認	昭和 45 年 3 月 7 日
一部変更承認	昭和 55 年 4 月 9 日
一部変更承認	昭和 62 年 8 月 6 日
一部変更承認	平成 3 年 4 月 23 日
一部変更承認	平成 7 年 5 月 16 日
一部変更承認	平成 17 年 2 月 28 日
一部変更承認	平成 21 年 7 月 17 日

(必要な表示事項の表示基準)

第1条 食酢の表示に関する公正競争規約（以下「規約」という。）第3条各号に掲げる事項の表示については、次の基準により表示するものとする。

なお、表示に用いる文字の大きさは、8ポイント（ここでいうポイントとは、日本工業規格 Z 8305（1962）に規定するものをいう。以下この施行規則において同じ。）以上の大きさの統一のとれた活字により表示しなければならない。ただし、表示可能面積がおおむね 150 平方 cm 以下のものにあつては、6ポイント以上の大きさの活字とすることができる。

(1) 名称

ア 米酢にあつては「米酢」と、米黒酢にあつては「米黒酢」と、大麦黒酢にあつては「大麦黒酢」と、米酢、米黒酢及び大麦黒酢以外の穀物酢にあつては「穀物酢」と、りんご酢にあつては「りんご酢」と、ぶどう酢にあつては「ぶどう酢」と、りんご酢及びぶどう酢以外の果実酢にあつては「果実酢」と、穀物酢及び果実酢以外の醸造酢にあつては「醸造酢」と、合成酢にあつては「合成酢」と記載すること。ただし、醸造酢のうち穀類（甘しょ、ばれいしょ又はかぼちゃを醸造酢の原料とする場合において、こうじに使用する穀類を除く。以下同じ。）及び果実を使用しないものであつて、1種類の野菜、その他の農産物（それぞれ別表に規定するものに限る。）又ははちみつ（精製していないものに限る。以下同じ。）をそれぞれ別表に定める重量以上使用しており、かつ、使用した原材料のうち当該野菜、その他の農産物又ははちみつの重量の割合が最も多い場合には「醸造酢（□□酢）（□□は当該野菜、その他の農産物及びはちみつの名称とする。以下同じ。）」と、醸造酢のうち穀類、果実、その他の農産物及びはちみつを使用しないものであつて、2種類以上の野菜を使用し、そのうちの1種類以上の野菜を別表に定める重量以上使用しており、かつ、使用した原材料のうち野菜の重量の割合が最も多い場合には「醸造酢（野菜酢）」と記載することができる。

なお、これらを粉末に加工したものにあつては、これらの名称に加えて粉末である旨を記

載すること。

イ 「有機米酢」、「米酢（有機）」等と表示する場合は、「有機加工食品の日本農林規格（平成12年農林水産省告示第60号）」の規定に基づき行うものとする。

（2）醸造酢の混合割合

実混合割合を上回らない10の整数倍の数値により、パーセントの単位で単位を明記して記載すること。

ただし、実混合割合が10%未満の場合は、実混合割合を上回らない整数値により、パーセントの単位で単位を明記して記載すること。

（3）原材料名

ア 醸造酢を混合した合成酢以外の食酢にあつては、使用した原材料を、次の（ア）及び（イ）の区分により、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、記載すること。

（ア）食品添加物以外の原材料は、使用した原材料に占める重量の割合の多いものから順に、「米」、「酒かす」、「りんご果汁」、「アルコール」、「砂糖」、「食塩」、「アミノ酸液」等とその最も一般的な名称をもって表示すること。ただし、2種類以上の原材料からなる原材料（以下「複合原材料」という。）については、名称の次に括弧を付して、当該複合原材料の原材料を当該複合原材料の原材料に占める重量の割合の多いものから順に、穀物酢（小麦、アルコール）、果実酢（りんご果汁、アルコール）等と表示すること。

なお、原材料の使用量の順位を比較する場合、アルコール及び氷酢酸若しくは酢酸については、純度100%のものに換算したものを基準とし、水分についての表示は省略することができる。

（イ）食品添加物は、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）の規定に従い記載すること。ただし、氷酢酸又は酢酸にあつては、同施行規則第21条第11項の規定にかかわらず、「氷酢酸」又は「酢酸」と記載すること。

イ 醸造酢を混合した合成酢にあつては、使用した原材料を、醸造酢に使用した原材料及び醸造酢以外に使用した原材料の区分により、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、醸造酢に使用した原材料は「醸造酢」（米酢にあつては「米酢」と、米黒酢にあつては「米黒酢」と、大麦黒酢にあつては「大麦黒酢」と、米酢、米黒酢及び大麦黒酢以外の穀物酢にあつては「穀物酢」と、りんご酢にあつては「りんご酢」と、ぶどう酢にあつては「ぶどう酢」と、りんご酢及びぶどう酢以外の果実酢にあつては「果実酢」とそれぞれ「醸造酢」に代えて記載すること。ただし、醸造酢のうち穀類及び果実を使用しないものであつて、1種類の野菜、その他の農産物（それぞれ別表に規定するものに限る。）又ははちみつをそれぞれ別表に定める重量以上使用しており、かつ、使用した原材料のうち当該野菜、その他の農産物又ははちみつの重量の割合が最も多い場合には「醸造酢（□□酢）」と、醸造酢のうち

穀類、果実、その他の農産物及びはちみつを使用しないものであって、2種類以上の野菜を使用し、そのうちの1種類以上の野菜を別表に定める重量以上使用しており、かつ、使用した原材料のうち野菜の重量の割合が最も多い場合には「醸造酢（野菜酢）」と記載することができる。）の文字の次に、醸造酢以外に使用した原材料は「合成酢」の文字の次に、括弧を付して、アの（ア）及び（イ）に規定するところにより記載すること。

（4）酸度

ア 総酸量（食酢等に含まれる酢酸等の有機酸の含有量をいう。以下同じ。）を「酸度〇〇%」と少数第1位までの数値を単位を明記して表示すること。

イ 酸度は、食酢 100ml 中に含まれる総酸量を%（重/容）で表し、総酸量の分析方法は、フェノールフタレイン指示薬又はpH計を使用し、水酸化ナトリウム規定液で滴定し測定するものとする。

（5）希釈倍数

希釈して使用されるもの（高酸度酢）にあつては、「〇倍に希釈」と記載すること。

（6）内容量

リットル、ミリリットル、キログラム又はグラムと単位を明記して表示すること。

なお、粉末醸造酢及び粉末合成酢にあつては、キログラム又はグラムで表示すること。

（7）賞味期限

容器包装の開かれていない製品が表示された保存方法に従って保存された場合に、その製品として期待されるすべての品質特性を十分保持しうると認められる期限を、次のいずれかの例により表示すること。

（ア）次のいずれかにより記載する。

- a 平成 17 年 10 月
- b 17. 10
- c 2005. 10
- d 05. 10. 1

（イ）（ア）の規定にかかわらず、次により記載することができる。

- a 平成 17 年 10 月 1 日
- b 17. 10. 1
- c 2005. 10. 1
- d 05. 10. 1

（8）保存方法

「直射日光を避け、常温で保存すること」等と表示すること。ただし、常温で保存すること以外にその保存方法に関し留意すべき特段の事項がないものについては、省略することができる。

(9) 原産国名

輸入品にあつては、原産国名を表示すること。

(10) 製造業者等の氏名又は名称及び住所

食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）に定める表示基準により表示すること。

(醸造酢、合成酢等の種類別名称)

第 2 条 規約第 4 条の規定する醸造酢、合成酢、粉末醸造酢及び粉末合成酢である旨の表示については、商品名の表示に近接した箇所に、背景の色と対照的な色で次に定める大きさの文字で表示すること。

ア 内容量が 18L 以上の容器又は包装にあつては、42 ポイント活字の大きさの統一のとれた文字。ただし、合成樹脂製の容器であつて、使用するラベルに 42 ポイント活字の大きさの統一のとれた文字を表示できない場合には、26 ポイント活字の大きさの文字で表示することができる。

イ 内容量が 1.8L 以上 18L 未満の容器にあつては、16 ポイント活字以上の大きさの統一のとれた文字

ウ 内容量が 300ml 以上 1.8L 未満の容器にあつては、14 ポイント活字以上の大きさの統一のとれた文字

エ 内容量が 300ml 未満の容器にあつては、9 ポイント活字以上の大きさの統一のとれた文字

オ 粉末醸造酢及び粉末合成酢の包装袋にあつては、14 ポイント活字以上の大きさの統一のとれた文字

(醸造酢の混合割合の表示基準)

第 3 条 規約第 5 条に規定する醸造酢の混合割合の表示は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、次に定める基準により表示するものとする。

(1) 醸造酢の混合割合

実混合割合を上回らない 10 の整数倍の数値により、パーセントの単位で単位を明記して記載すること。

ただし、実混合割合が、10%未満の場合は、実混合割合を上回らない整数値により、パーセントの単位で単位を明記して記載すること。

(2) 表示に用いる文字の大きさ

ア 内容量が 18L 以上の容器又は包装にあつては、24 ポイント活字の大きさの統一のとれた文字。ただし、合成樹脂製の容器であつて、使用するラベルに 24 ポイント活字の大きさの統一のとれた文字を表示できない場合には、22 ポイント活字の大きさの統一のとれた文字で表示することができる。

イ 内容量が 1.8L 以上 18L 未満の容器にあつては、12 ポイント活字の大きさの統一のとれた文字

ウ 内容量が 300ml 以上 1.8L 未満の容器にあつては、10.5 ポイント活字の大きさの統一のとれた文字

エ 内容量が 300ml 未満の容器にあつては、7.5 ポイント活字の大きさの統一のとれた文字

オ 粉末醸造酢及び粉末合成酢の包装袋にあつては、10.5 ポイント活字以上の大きさの統一のとれた文字

(特定事項の表示基準)

第 4 条 規約第 6 条に規定する用語又は事項については、次に掲げる基準により表示するものとする。

(1) 「麦芽酢」、「粕酢」等の文言は、醸造酢及び粉末醸造酢について表示することができる。

ただし、粉末醸造酢にあつては、これらの名称に加えて粉末である旨を記載すること。

(2) 「ビネガー」又は「Vinegar」という文言は、醸造酢及び粉末醸造酢について表示することができる。

ただし、粉末醸造酢にあつては、これらの名称に加えて粉末である旨を記載すること。

(3) 粉末醸造酢又は粉末合成酢における「酸度」については、100 g 中に含まれる総酸量を% (重/重) で表すものとし、酸度を表示する場合は、一括表示事項の枠外に表示するものとする。

第 5 条 規約第 7 条第 7 号に規定する「特選」、「本造り」、「本醸造」等の文言を用いて表示する場合は、全国食酢公正取引協議会の承認を受けなければならない。

第 6 条 食酢の定量分析方法が確立するまでの措置として、食酢を製造し販売する事業者は毎年 1 回 (3 月) 食酢製造報告書を公正取引協議会に提出するものとする。

別表 (第 1 条関係)

野菜及びその他の農産物の種類並びにはちみつ	醸造酢 1 L 当たりの使用量
甘しょ	80 g
ばれいしょ	130 g
かぼちゃ	260 g
たまねぎ	300 g
にんじん	330 g
トマト	570 g

さとうきび	110 g (搾汁の重量とする。)
はちみつ	30 g

注：野菜の加工品にあつては、当該加工品に使用した野菜の重量とする。

附 則

この規則は、規約の施行の日から施行する。

附 則

この規則は、昭和 55 年 6 月 9 日から施行する。

附 則

この規則は、昭和 62 年 8 月 10 日から施行する。

附 則

この規則は、平成 3 年 5 月 8 日から施行する。

附 則

この規則の変更は、公正取引委員会の承認があつた日から施行する。ただし、平成 9 年 3 月 31 日までに製造され、加工され、又は輸入される食酢に係る表示については、変更後の第 2 条の規定にかかわらず、なお、従前の例によることができる。

附 則

1 この施行規則は、公正取引委員会の認定の告示があつた日（平成 17 年 3 月 1 日）から施行する。

ただし、次の各号に掲げる規定に係る表示については、当該各号に掲げる日までは、なお従前の例によることができる。

(1) 第 1 条第 1 号 平成 17 年 7 月 22 日

(2) 第 1 条第 7 号 平成 17 年 7 月 31 日

2 この施行規則の施行前に事業者が行つた表示については、なお従前の例によることができる。

附 則

この施行規則は、公正取引委員会の認定の告示があつた日（平成 21 年 7 月 31 日）から施行する。ただし、平成 24 年 3 月 31 日までは、なお従前の例によることができる。