

仮訳

- 草案 -

1979年食品法に基づき制定する

保健省告示第...版(...年)

件名 チョコレート及びチョコレート製品

チョコレートに関する保健省告示を見直し、国際規格及び現在の食品製造技術の発展と整合するようにチョコレートの品質、規格を規定することが適切であるため、1979年食品法の第5条の第1段落、第6条の(3)、(4)、(5)、(6)、(7)及び(10)の権限に基づき、保健大臣が以下の通り告示する。

第1条 以下を廃止する。

- (1) 1984年11月15日付の保健省告示第83号(1984年)、件名「チョコレート」
- (2) 2011年3月3日付の保健省告示、件名「チョコレート(第2版)」

第2条 チョコレート及びチョコレート製品を品質規格管理食品とする。

第3条 本告示における用語の意味は以下の通りとする。

「チョコレート」とは、カカオ豆又はカカオ豆から得られる原材料に、ミルク又はミルク製品、砂糖、食品添加物、香味剤を配合するなど適切な方法を経て製造した、均質な形態の製品を指す。

健康に無害な他の食品成分を添加する場合は、その合計量が製品の最終重量全体の40%以下であること。ただし、ホットチョコレート(Chocolate a la taza)以外への粉類又はスターチの添加を許可せず、また乳脂肪以外の動物脂肪の添加を許可しない。

カカオバター(cocoa butter)以外の植物脂肪を添加する場合、その量が他の成分を除くチョコレートの重量の5%以下であること。カカオ豆から得られる原材料の最低量は、規定の量に従うこと。

第4条 第3条に記すチョコレート及びチョコレート製品には以下のものがある。

- (1) チョコレートとは、末尾添付表の(1)の品質又は規格が規定された製品を指す。
- (2) スイートチョコレート(Sweet Chocolate)とは、末尾添付表の(2)の品質又は規格が規定された製品を指す。
- (3) ホットチョコレート(Chocolate a la taza)とは、小麦、トウモロコシ又は米から得られる粉類又はスターチの成分を含む(1)に基づく製品で、かつ末尾添付表の(3)の品質又は規格が規定された製品を指す。
- (4) 甘みの強いホットチョコレート(Chocolate familiar a la taza)とは、小麦、トウモロコシ又は米から得られる粉類又はスターチの成分を含む(3)に基づく製品で、かつ末尾添付表の(4)の品質又は規格が規定された製品を指す。(訳注：原文ママ。(4)製品に(3)条件が要求されるか不明。)

回覧に付して意見聴取するためのみに本文書を用いること

(5) クーベルチュールチョコレート(Couverture Chocolate)とは、末尾添付表の(5)の品質又は規格が規定された製品を指す。

(6) ミルクチョコレート(Milk Chocolate)とは、乳固形分(milk solids)及び乳脂肪(milk fat)の量が規定された、末尾添付表の(6)の品質又は規格が規定された製品を指す。

(7) ミルク量の多いチョコレート(Family Milk Chocolate)とは、乳固形分(milk solids)及び乳脂肪(milk fat)の量が規定された、末尾添付表の(7)の品質又は規格が規定された製品を指す。

(8) ミルクチョコレート・クーベルチュール(Milk Chocolate Couverture)とは、乳固形分(milk solids)及び乳脂肪(milk fat)の量が規定された、末尾添付表の(8)の品質又は規格が規定された製品を指す。

(9) 白チョコレート又はホワイトチョコレート(White Chocolate)とは、カカオバター(cocoa butter)及び乳固形分(milk solids)の量が規定された、末尾添付表の(9)の品質又は規格が規定された製品を指す。

(10) ジェンドゥーヤチョコレート(Gianduja Chocolate)とは、末尾添付表の(10)の品質又は規格が規定された製品を指し、20-40%の量の細かく砕いたヘーゼルナッツの成分を含み、また5%以下のミルク若しくは乳固形分、又は(細かく砕いたヘーゼルナッツの量を含めて)60%以下の量のそのままの若しくは砕いたアーモンド、ヘーゼルナッツなどの各種ナッツの成分を含む場合がある。

(11) ジェンドゥーヤミルクチョコレート(Gianduja Milk Chocolate)とは、10%以上の乳固形分の成分を含む、末尾添付表の(11)の品質又は規格が規定された製品を指す。なお、乳固形分(milk solids)は天然組成のミルク、及び乳脂肪(milk fat)量を調整したミルクを注ぐことから判定する。(訳注:原文ママ) また、20-40%の量の細かく砕いたヘーゼルナッツの成分を含み、(細かく砕いたヘーゼルナッツの量を含めて)60%以下の量のそのままの若しくは砕いたアーモンド、ヘーゼルナッツなどの各種ナッツの成分を含む。

(12) チョコレート・パラ・メサ(Chocolate para mesa)とは、寸法が70ミクロンより大きい砂糖の成分を含む、末尾添付表の(12)の品質又は規格が規定された製品を指す。

(13) 苦味の少ないチョコレート・パラ・メサ(Semi-bitter chocolate para mesa)とは、寸法が70ミクロンより大きい砂糖の成分を含む、末尾添付表の(13)の品質又は規格が規定された製品を指す。

(14) 苦味のあるチョコレート・パラ・メサ(Bitter chocolate para mesa)とは、寸法が70ミクロンより大きい砂糖の成分を含む、末尾添付表の(14)の品質又は規格が規定された製品を指す。

(15) 線状又はフレーク状のチョコレート(Chocolate Vermicelli / Chocolate Flakes)とは、押し出し成形(extrusion)及び硬化(hardening)技法により構造の脆さを強化し、短い筒又は小さな薄片の形にした、末尾添付表の(15)の品質又は規格が規定された製品を指す。

(16) 線状又はフレーク状のミルクチョコレート(Milk Chocolate Vermicelli / Milk Chocolate Flakes)とは、押し出し成形(extrusion)及び硬化(hardening)技法により構造の脆さを強化し、短い筒又は小さな薄片の形にした、末尾添付表の(16)の品質又は規格が規定された製品を指す。

(17) フィルドチョコレート(filled chocolate)とは、(1)、(2)、(5)、(6)、(7)、(8)、(9)、(10)及び(11)に記すチョコレートで覆われた製品を指す。その場合、覆うために使われるチョコレートの部分が製品の全重量の 25%以上の比率を占め、かつ中身の部分から明確に分離されること。チョコレートで覆われる中身の部分は、関係する保健省告示、又は食品・薬品委員会事務局が承認する品質又は規格に適合すること。なお、アイスクリーム、粉類を主成分とするビスケット類及びデザート類は本項の製品に含まれない。

(18) プラリネ(Plaline)とは、(1)、(2)、(5)、(6)、(7)、(8)、(9)、(10)、(11)及び(17)項のいずれか、又はそれらを組み合わせたチョコレートの成分を含む、一口サイズ(a single mouthful size)の製品を指す。その場合、成分となるチョコレートが、製品の全重量の 25%以上を占めること。

チョコレート製品	他の成分重量を除いた上で水分のない状態で計算した成分の重量百分率							
	カカオバター (Cocoa Butter)	無脂カカオ 固形分 (Fat-free Cocoa Solids)	総カカオ 固形分 (Total Cocoa Solid)	乳脂肪又は バター (Milk Fat)	乳固形分 (Total Milk Solids)	総脂質 (Total fat)	粉又は スターチ (Starch / Flour)	ヘーゼル ナッツ (Hazelnuts)
(1) チョコレート (Chocolate)	18 以上	14 以上	35 以上	量の規定なし	量の規定なし	量の規定なし	不許可	量の規定なし (3)
(2) スイートチョコレート (Sweet Chocolate)	18 以上	12 以上	30 以上	量の規定なし	量の規定なし	量の規定なし	不許可	量の規定なし (3)
(3) ホットチョコレート (Chocolate a la taza)	18 以上	14 以上	35 以上	量の規定なし	量の規定なし	量の規定なし	8 未満(1)	量の規定なし (3)
(4) 甘みの強いホットチョコレート (Chocolate familiar a la taza)	18 以上	12 以上	30 以上	量の規定なし	量の規定なし	量の規定なし	18 未満(1)	量の規定なし (3)
(5) クーベルチュールチョコレート (Couverture Chocolate)	31 以上	2.5 以上	35 以上	量の規定なし	量の規定なし	量の規定なし	不許可	量の規定なし (3)
(6) ミルクチョコレート (Milk Chocolate)	量の規定なし	2.5 以上	25 以上	2.5 以上	12 以上(2)	量の規定なし	不許可	量の規定なし (3)
(7) ミルク量の多いミルクチョコ レート (Family Milk Chocolate)	量の規定なし	2.5 以上	20 以上	5 以上	20 以上(2)	量の規定なし	不許可	量の規定なし (3)
(8) ミルクチョコレート・クーベ ルチュール (Milk Chocolate Couverture)	量の規定なし	2.5 以上	25 以上	3.5 以上	14 以上(2)	31 以上	不許可	量の規定なし (3)
(9) 白又はホワイトチョコレート (White Chocolate)	20 以上	量の規定なし	量の規定なし	2.5 以上	14 以上(2)	量の規定なし	不許可	量の規定なし (3)
(10) ジャンドゥーヤチョコレート (Gianduja Chocolate)	量の規定なし	8 以上	32 以上	量の規定なし	量の規定なし	量の規定なし	不許可	20 以上 40 以下
(11) ジャンドゥーヤミルクチョコ レート (Gianduja Milk Chocolate)	量の規定なし	2.5 以上	25 以上	2.5 以上	10 以上(2)	量の規定なし	不許可	15 以上 40 以下

回覧に付して意見聴取するためのみに本文書を用いること

チョコレート製品	他の成分重量を除いた上で水分のない状態で計算した成分の重量百分率							
	カカオバター (Cocoa Butter)	無脂カカオ 固形分 (Fat-free Cocoa Solids)	総カカオ 固形分 (Total Cocoa Solid)	乳脂肪又は バター (Milk Fat)	乳固形分 (Total Milk Solids)	総脂質 (Total fat)	粉又は スターチ (Starch / Flour)	ヘーゼル ナッツ (Hazelnuts)
(12) チョコレート・パラ・メサ (Chocolate para mesa)	11 以上	9 以上	20 以上	量の規定なし	量の規定なし	量の規定なし	不許可	量の規定なし (3)
(13) 苦みの少ないチョコレート・パラ・メサ (Semi-bitter Chocolate Para mesa)	15 以上	14 以上	30 以上	量の規定なし	量の規定なし	量の規定なし	不許可	量の規定なし (3)
(14) 苦みのあるチョコレート・パラ・メサ (Bitter Chocolate para mesa)	22 以上	18 以上	40 以上	量の規定なし	量の規定なし	量の規定なし	不許可	量の規定なし (3)
(15) 線状又はフレーク状のチョコレート (Chocolate Vermicelli / Chocolate Flakes)	12 以上	14 以上	32 以上	量の規定なし	量の規定なし	量の規定なし	不許可	量の規定なし (3)
(16) 線状又はフレーク状のミルクチョコレート (Milk Chocolate Vermicelli / Milk Chocolate Flakes)	量の規定なし	2.5 以上	20 以上	3 以上	12 以上	量の規定なし	不許可	量の規定なし (3)
(17) フィルドチョコレート(Filled Chocolate) 第4条(17)の記述通り								
(18) プラリネ(Praline) 第4条(18)の記述通り								

(1) 小麦、トウモロコシ又は米から得られる粉

(2) 乳固形分(Total Milk Solids)の量は天然組成のミルク、及び乳脂肪(milk fat)量を調整したミルクを注ぐことから判断する。

(3) 量の規定はない。ただし、その量が本告示の第3条の第2段落の「チョコレート」の定義と整合すること。

回覧に付して意見聴取するためのみに本文書を用いること

第5条 第4条に基づくチョコレート及びチョコレート製品は、第4条の表の個別の品質又は規格に適合するだけでなく、以下の品質又は規格にも適合すること。

(1) 当該のチョコレート又はチョコレート製品に特有の匂い及び味がする。

(2) 検出される汚染物質が、汚染物質を含む食品の規格に関する保健省告示に基づく規定に適合する。

(3) 病原菌の種類及び量が、病原菌に関する保健省告示に適合する。

(4) 1gのチョコレート又はチョコレート製品中で検出される酵母又はかびが100未満である。上記の酵母又はかびを分析する場合、Bacteriological Analytical Manual (BAM) Online. U. S. Food and Drug Administrationの最新版(updated version)による方法、又は同等の精度を持つ方法(or equivalent method)を用いること。

第6条 食品添加物及び加工助剤を用いる場合は、食品添加物に関する保健省告示を順守すること。沸点が62-82°Cのヘキサン(Hexane)を加工助剤として用いる場合は、(脂質の部分から計算して)残留値が1mg/kg以下であること。

第7条 香味剤を用いる場合は、香味剤に関する保健省告示を順守し、特有の香味を付けるために適切かつ十分な量のみを用いること。ただし、チョコレート及びミルクに対する香味剤の使用は許可しない。1種類の、又は複数種類を組み合わせるバニリン(vanillin)及びエチルバニリン(ethyl vanillin)を香味剤として用いる場合、量の上限を1,000mg/kgとすること。

第8条 販売目的のチョコレート及びチョコレート製品の製造者又は輸入者は、食品の製造方法、製造に用いるツール・用具及び食品の保存に関する保健省告示を順守すること。

第9条 チョコレート及びチョコレート製品の収納に用いる容器は、収納容器に関する保健省告示を順守すること。

第10条 チョコレート及びチョコレート製品のラベルを表示する場合、収納容器入り食品のラベル表示に関する保健省告示を順守すること。ただし、名前の使用の際に商標名を用いる場合は、場合に応じて以下の文言を名前に添えて記すこと。

(1) 第4条に基づくチョコレートは、当該のチョコレートの種類と一致する名前を表示すること。

(2) フィールドチョコレートは、「フィールドチョコレート(*filled chocolate*)」の文言、又は第4条の(17)に記す製品に対して「フィールドチョコレート若しくは...フィールドチョコレート(空欄に中身の種類を記入)」の文言を表示すること。

(3) 香味剤を含むチョコレートは、香味付けした第4条の(1)-(18)に記す製品に対して、「...で香味付けした(空欄に使用した香味剤名を記入)...(空欄に第4条の(1)-(18)に記すチョコレートの種類を記入)」の文言を表示すること。

(4) 同一容器に収納した「各種チョコレート」(*assorted chocolates*)は、第4条の(3)、(4)、(12)、(13)及び(14)以外の、同一容器に収納した第4条に記す複数種類の製品(*assorted chocolate*)に対して「各種チョコレート」の文言を表示し、また収納した各種チョコレートの数及び種類を示す文言もラベル上に表示すること。その際、各種製品の成分表も記すこと。なお、「各種フィールドチョコレート」又は「各種線状チョコレート」など類似の文言を使用してもよい。

(5) 配合チョコレートは、「...を配合した(空欄に配合した他の成分の種類を記入)...チョコレート(空欄に第4条の(1)-(18)に記すチョコレートの種類を記入)」の文言を表示すること。

(6) 砂糖に代わる甘味料又は砂糖代用品を用いたチョコレートは、「砂糖に代わる甘味料を使用」の文言をチョコレート名の近くに添えて表示すること。

(7) 一部カカオバターに代わる植物脂肪を用いたチョコレートは、「カカオバターの代わりに.....脂肪....%(空欄にカカオバターの代わりに用いた脂肪の種類及び量を記入)」の文言を、当該のチョコレート名の下に表示すること。

第 11 条 チョコレート製品又はチョコレートを配合した製品のチョコレートが本告示で定める品質又は規格に適合しない場合、ラベルのどの部分にも「チョコレート」という名称を表示してはならない。

第 12 条 本告示の施行日前に許可を取得しているチョコレート及びチョコレート製品の製造者、輸入者は、本告示の施行日から 2 年以内に本告示を正しく順守すること。

第 13 条 本告示を官報告示日の翌日より施行する。

年 月 日告示

(注 1) この日本語訳は、タイ政府による公式日本語訳ではなく、情報提供を目的に、JETRO Bangkok が作成した非公式なものです。正確性を保証するものではありませんので、本情報の採否はおお客様のご判断でお願い申し上げます。万一、不利益を被る事態が生じましても、JETRO は責任を負うことができませんのでご了承ください。

(注 2) 本告示については、2020 年 9 月 30 日まで意見公募が行われています。

<http://www.fda.moph.go.th/sites/food/SitePages/View.aspx?T=FoodNews&TF=1&IDdata=146>