

チョコレート類の表示に関する公正競争規約

規 約	施 行 規 則
<p>(目的)</p> <p>第1条 この公正競争規約（以下「規約」という。）は、不当景品類及び不当表示防止法（昭和37年法律第134号）第11条第1項の規定に基づき、チョコレート類の取引について行う表示に関する事項を定めることにより、不当な顧客の誘引を防止し、一般消費者による自主的かつ合理的な選択及び事業者間の公正な競争を確保することを目的とする。</p> <p>(定義)</p> <p>第2条 この規約において「チョコレート類」とは、チョコレート、準チョコレート、チョコレート菓子、準チョコレート菓子、カカオマス、ココアバター、ココアケーキ、ココアパウダー（ココア）及び調整ココアパウダー（調整ココア）をいう。</p> <p>2 この規約において「チョコレート」とは、チョコレート生地のみのもので及びチョコレート生地が全重量の60パーセント以上のチョコレート加工品をいう。</p> <p>3 この規約において「準チョコレート」とは、準チョコレート生地のみのもので及び準チョコレート生地が全重量の60パーセント以上のチョコレート加工品をいう。</p> <p>4 この規約において「チョコレート菓子」とは、チョコレート生地が全重量の60パーセント未満のチョコレート加工品をいう。</p> <p>5 この規約において「準チョコレート菓子」とは、準チョコレート生地が全重量の60パーセント未満のチョコレート加工品をいう。</p> <p>6 この規約において「カカオマス」とは、カカオニブ（カカオビーンズからシェルを技術的に可能な限り除いたものをいう。以下同じ。）を、そのいかなる構成成分も除去又は添加することなく、機械的方法により磨砕したもの（アルカリ処理等をしたものを含む。）をいう。</p> <p>7 この規約において「ココアバター」とは、カカオビーンズ、カカオニブ又はカカオマスから得られた油脂であって、シェル又はジャームの脂肪分を天然に含んでいる量以上に含まないものをいう。</p> <p>8 この規約において「ココアケーキ」とは、カカオニブ又はカカオマスから機械的方法等により、脂肪分の一部を除いたものをいう。</p>	

規 約	施 行 規 則
<p>9 この規約において「ココアパウダー」とは、次に掲げるものをいう。</p> <p>(1) ココアパウダー ココアケーキを粉砕したもので、これに含まれるココアバターが全重量の8パーセント以上、水分が全重量の7パーセント以下のものであって、バニラ系の香料以外のものを含まないもの</p> <p>(2) 脱脂ココアパウダー ココアケーキを粉砕したもので、これに含まれるココアバターが全重量の8パーセント未満、水分が全重量の7パーセント以下のものであって、バニラ系の香料以外のものを含まないもの</p> <p>(3) (1)又は(2)により必要によりバニラ系以外の香料、香辛料、ビタミン、ミネラル等を3パーセント未満加えたもの</p> <p>10 この規約において「調整ココアパウダー」とは、次に掲げるものをいう。</p> <p>(1) ココアパウダーに糖類のみを加えたものにあつては、ココアパウダーが全重量の32パーセント以上、水分が全重量の7パーセント以下のもの</p> <p>(2) ココアパウダーに乳製品又は糖類以外の他の可食物を加えたものにあつては、ココアパウダーが全重量の20パーセント以上、水分が全重量の7パーセント以下のもの</p> <p>(3) ココアパウダーに糖類及び乳製品又は他の可食物を加えたものにあつては、ココアパウダーが全重量の10パーセント以上、水分が全重量の7パーセント以下のもの</p> <p>11 この規約において「チョコレート加工品」とは、チョコレート生地又は準チョコレート生地を使用した次の各号に掲げる基準に該当するものをいう。ただし、チョコレート類の表示に関する公正競争規約施行規則（以下「施行規則」という。）に掲げるものを除く。</p> <p>(1) チョコレート生地又は準チョコレート生地に可食物（例えばナッツ類、フルーツ類、液状物等）を混合し又は練り込んだものであつて、チョコレート生地又は準チョコレート生地の重量が全重量の40パーセント以上のもの</p> <p>(2) チョコレート生地又は準チョコレート生地で殻を作り、内部に可食物（例えばナッツ類、キャ</p>	<p>(チョコレート類に含まれない菓子類)</p> <p>第1条 チョコレート類の表示に関する公正競争規約（以下「規約」という。）第2条第11項ただし書に規定する「施行規則に掲げるもの」とは、別表に掲げるものをいう。</p>

規 約	施 行 規 則
<p>ンデー類、液状物等)を入れたものであって、チョコレート生地又は準チョコレート生地の重量が全重量の40パーセント以上のもの</p> <p>(3) 可食物(例えばナッツ類、キャンデー類、ビスケット類、液状物等)をチョコレート生地又は準チョコレート生地で被覆したものであって、チョコレート生地又は準チョコレート生地の被覆した面積が、当該菓子の全表面積の70パーセント以上、かつ、チョコレート生地又は準チョコレート生地の重量が全重量の20パーセント以上のもの</p> <p>(4) チョコレート生地又は準チョコレート生地を可食物(例えばキャンデー類、糖類等)で被覆したものであって、チョコレート生地又は準チョコレート生地の重量が全重量の30パーセント以上のもの</p> <p>(5) チョコレート生地又は準チョコレート生地と可食物を接合したものであって、チョコレート生地又は準チョコレート生地の重量が全重量の30パーセント以上のもの</p> <p>(6) 前各号に掲げるもののほか、これらに類似するものであって、全国チョコレート業公正取引協議会の承認を得たもの</p> <p>12 この規約において「チョコレート生地」及び「準チョコレート生地」とは、カカオビーンズから調製したカカオマス、ココアバター、ココアケーキ又はココアパウダーを原料とし、必要により糖類、乳製品、他の食用油脂、香料等を加え、通常の工程を経て製造したものであって、それぞれ次の各号に掲げる基準に適合したものをいう。</p> <p>(1) チョコレート生地 カカオ分が全重量の35パーセント以上(ココアバターが全重量の18パーセント以上)であって、水分が全重量の3パーセント以下のもの(ただし、カカオ分が全重量の21パーセントを下らず(ココアバターが全重量の18パーセント以上)、かつ、カカオ分と乳固形分の合計が全重量の35パーセントを下らない範囲内(乳脂肪が全重量の3パーセント以上)で、カカオ分の代わりに、乳固形分を使用することができる。)</p> <p>(2) 準チョコレート生地 ア カカオ分が全重量の15パーセント以上(ココアバターが全重量の3パーセント以上)、脂肪分が全重量の18パーセント以上のものであつ</p>	

規 約	施 行 規 則
<p>て、水分が全重量の3パーセント以下のもの（ただし、チョコレート生地に該当するものを除く。）</p> <p>イ カカオ分が全重量の7パーセント以上（ココアバターが全重量の3パーセント以上）、脂肪分が全重量の18パーセント以上、乳固形分が全重量の12.5パーセント以上（乳脂肪が全重量の2パーセント以上）であって、水分が全重量の3パーセント以下のもの（ただし、チョコレート生地に該当するものを除く。）</p> <p>13 この規約において「カカオビーンズ」とは、カカオ樹（学名テオブロマカカオ）の種子を正常な発酵乾燥工程を経て得られたものであって、水分7パーセント以下のものをいう。</p> <p>14 この規約において「糖類」とは、蔗糖（砂糖）、ぶどう糖、果糖、麦芽糖、転化糖、乳糖等をいう。</p> <p>15 この規約において「食用油脂」とは、イリッペバター、シアバター、パーム油、やし油、棉実油その他ココアバター以外の食用油脂をいう。</p> <p>16 この規約において「乳製品」とは、クリーム、バター、バターオイル、チーズ、濃縮乳、無糖練乳、無糖脱脂練乳、加糖練乳、加糖脱脂練乳、全粉乳、脱脂粉乳、クリームパウダー、ホエイパウダー、バターミルクパウダー、加糖粉乳、発酵乳、発酵乳パウダー、ミルククラム、ブロックミルク及び牛乳（ただし、成分を再構成したものを除く。）をいう。</p> <p>17 この規約において「カカオ分」とは、カカオニブ、カカオマス、ココアバター、ココアケーキ及びココアパウダー（香料その他のものを含まないもの）の水分を除いた合計量をいう。</p> <p>18 この規約において「事業者」とは、チョコレート類を製造し、加工包装し、販売し、又は輸入して販売する事業者をいう。</p> <p>19 この規約において「表示」とは、顧客を誘引するための手段として、事業者が自己の供給するチョコレート類の取引に関する事項について行う広告その他の表示であって、次の各号に掲げるものをいう。</p> <p>(1) 商品、容器又は包装による広告その他の表示及びこれらに添付した物による広告その他の表示</p> <p>(2) 見本、チラシ、パンフレット、説明書面その他これらに類似する物による広告その他の表示（ダイレクトメール、ファクシミリ等によるものを含む。）及び口頭による広告その他の表示（電話によるものを含む。）</p>	

規 約	施 行 規 則
<p>(3) ポスター、看板（プラカード及び建物又は電車、自動車等に記載されたものを含む。）、ネオン・サイン、アドバルーンその他これらに類似する物による広告及び陳列物又は実演による広告</p> <p>(4) 新聞紙、雑誌その他の出版物、放送（有線電気通信設備又は拡声機による放送を含む。）、映写、演劇又は電光による広告</p> <p>(5) 情報処理の用に供する機器による広告その他の表示（インターネット、パソコン通信等によるものを含む。）</p> <p>（必要な表示事項）</p> <p>第3条 事業者は、次の各号に掲げる事項を施行規則に定めるところにより、チョコレート類の容器又は包装の外部から見やすい場所に、邦文で明りょうに一括して表示しなければならない。</p> <p>(1) 種類別名称</p>	<p>（必要な表示事項）</p> <p>第2条 規約第3条第1項の規定により表示すべき必要な表示事項については、(1)に掲げる基準に基づき、(2)に掲げる様式により表示するものとする。</p> <p>(1) 基準</p> <p>ア 種類別名称</p> <p>(7) 「種類別名称」の文字については、「種類別」、「名称」又は「品名」と表示することができる。</p> <p>(イ) 規約第2条第1項に定めるチョコレート類の名称を表示する。</p> <p>(ウ) 準チョコレート又は準チョコレート菓子にあつては、それぞれ「準チョコレート」又は「準チョコレート菓子」と表示することができる。</p> <p>(エ) チョコレート、チョコレート菓子、準チョコレート、又は準チョコレート菓子を2種類以上詰め合わせたものについては、詰め合わせたものの種類別名称を重量の多いものの順に表示する。ただし、次に定めるところにより表示することができる。</p> <p>a チョコレートとチョコレート菓子を詰め合わせたものについては、「チョコレート菓子」</p> <p>b 準チョコレート菓子を含むものについては、「準チョコレート菓子」</p> <p>c 準チョコレートを含むもの（準チョコレート菓子を含むものを除く。）については、「準チョコレート」</p> <p>(オ) チョコレート、チョコレート菓子、準チョコレート又は準チョコレート菓子と他の食品を詰め合わせたものについては、詰め合わせたものの種類別名称を重量の多いものの</p>

規 約	施 行 規 則
<p>(2) 原材料名</p>	<p>順に表示する。この場合において、チョコレート、チョコレート菓子、準チョコレート又は準チョコレート菓子の種類別名称は、前(エ)号ただし書に定める基準により表示することができる。</p> <p>(カ) カカオマス、ココアバター、ココアケーキ、ココアパウダー及び調整ココアパウダーについては、それぞれ当該種類別名称を商品名にも併記して表示する。ただし、その商品名に種類別名称と同じ文字を使用しているものについては、省略することができる。</p> <p>イ 原材料名</p> <p>(7) 使用した原材料を a 及び b の区分により、次に定めるところにより表示する。</p> <p>a 食品添加物以外の原材料については、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、その最も一般的な名称をもって表示する。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、当該複合原材料の名称の次に括弧を付し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、その最も一般的な名称をもって表示する。この場合において、複合原材料の製品の原材料に占める重量の割合が5パーセント未満のとき又は複合原材料の名称からその原材料が明らかなきは、当該複合原材料の原材料の表示を省略することができる。</p> <p>b 食品添加物については、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)の定めるところにより表示する。</p> <p>(イ) 糖類、食用油脂及び乳製品については、単に「糖類」、「食用油脂」又は「乳製品」と表示せず、規約第2条第14項から第16項までに規定する細目を表示する。</p> <p>(ウ) 「食用油脂」の名称については、植物性のものにあつては「植物油」、「植物脂」若しくは「植物油脂」又は「パーム油脂」、「やし油」等の一般名称をもって表示することができる。</p> <p>(エ) 乳製品と他の可食物との混合物については、乳製品の名称を他の可食物と分離して表</p>

規 約	施 行 規 則
<p>(3) 内容量</p>	<p>示す。ただし、乳製品の成分が全粉乳(乳固形分が95パーセント、うち乳脂肪が25パーセントの割合で計算する。)に換算できるものについては「全粉乳」と、脱脂粉乳(乳固形分が95パーセントの割合で計算する。)に換算できるものについては「脱脂粉乳」と表示することができる。</p> <p>(オ) 規約第4条第6項第1号及び第2号に掲げる基準に適合したチョコレート生地を原材料として製造したチョコレート加工品にあつては、「チョコレート」又は「ミルクチョコレート」等と複合原材料の一般名称を表示することができる。</p> <p>(カ) ビスケット、ウェハース、ヌガー、キャラメル等については、「ビスケット」、「ウェハース」、「ヌガー」、「キャラメル」等と複合原材料の一般名称を表示することができる。</p> <p>(キ) カカオマス、ココアバター、ココアケーキ、ココアパウダーについては、商品名又は種類別名称でその旨が表示され、かつ、原材料が1種類のみである場合(香料等他の原材料が含まれていない場合)については、省略することができる。</p> <p>ウ 内容量 計量法(平成4年法律第51号)に基づき、次の要領で表示する。</p> <p>(7) 次に掲げるものにあつては、「グラム」若しくは「キログラム」又は「g」若しくは「kg」の単位で表示する。</p> <p>a ナッツ類、キャンデー等を入れ、若しくは付けたもの又は細工ものを除いたチョコレート及び準チョコレート</p> <p>b 原料用のチョコレート及び準チョコレート</p> <p>c カカオマス</p> <p>d ココアバター</p> <p>e ココアケーキ</p> <p>f ココアパウダー</p> <p>g 調整ココアパウダー</p> <p>(イ) 前(7)号以外のものにあつては、内容重量、内容体積又は内容数量で表示することとし、内容重量は「グラム」若しくは「キログラム」又は「g」若しくは「kg」で、内容体積は「ミリリットル」若しくは「リットル」又は</p>

規 約	施 行 規 則
<p>(6) 原産国名</p> <p>(7) 事業者の氏名又は名称及び住所</p>	<p>a 〇〇℃から〇〇℃で保存して下さい。</p> <p>b 〇〇℃以下で保存して下さい。</p> <p>(イ) 保存場所等を表示する場合</p> <p>a 直射日光を避け、涼しい乾燥したところに保存して下さい。</p> <p>b 直射日光、湿度の高いところを避けて下さい。</p> <p>c 風通しの良い冷暗所に保存して下さい。</p> <p>カ 原産国名 輸入品及び原産国名について誤認するおそれがある国産品にあつては、チョコレート類の原産国適正表示規則に従って表示すること。</p> <p>キ 事業者の氏名又は名称及び住所 表示を行う事業者の区分に応じ、次に掲げる事項を表示すること。 なお、食品衛生法（昭和22年法律第233号）並びに農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（昭和25年法律第175号）の定めにより表示すべき者が異なる場合は、それぞれの者を記載すること。</p> <p>(7) 製造業者の場合 「製造者」の文字の後に、製造業者の氏名（法人の場合は、その名称。以下同じ。）及び住所並びに製造所所在地を表示する。なお、製造業者の住所と製造所所在地が同一の場合は、重複して記載する必要はない。ただし、製造者が厚生労働大臣に届け出た製造所固有の記号の表示をもって、製造所所在地の表示にかえることができる。</p> <p>(イ) 加工業者の場合 「加工者」の文字の後に加工業者の氏名及び住所並びに加工所の所在地を表示する。なお、加工業者の住所と加工所所在地が同一の場合は、重複して記載する必要はない。</p> <p>(ウ) 販売業者の場合 「販売者」の文字の後に、販売業者の氏名及び住所並びに製造所所在地及び製造者の氏名を表示する。ただし、製造者が販売者と連名で厚生労働大臣に届け出た製造所固有の記号の表示をもって、製造所所在地及び製造者の氏名の表示にかえることができる。</p> <p>(エ) 輸入業者の場合（輸入品に限る。） 「輸入者」の文字の後に、輸入業者の氏名及び住所並びに輸入業者の営業所所在地を</p>

規 約	施 行 規 則
<p>2 前項(1)に掲げる種類別名称が、第2条第9項及び第10項に定義するココアパウダー及び調整ココアパウダーである場合は、施行規則に定めるところにより、ココアバターの重量百分比を表示しなければならない。</p> <p>3 事業者は、チョコレート以外のもので、商品名に「チョコレート」、「チョコ」又は「ショコラ」等の外国語を含むチョコレートを意味する文字を使用している場合は、商品名と同一視野内に種類別名称を明りょうに表示しなければならない。</p>	<p>表示する。なお、輸入業者の住所と営業所所在地が同一の場合は、重複して記載する必要はない。</p> <p>(2) 様式</p> <div data-bbox="877 430 1187 716" style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;"> <p>種類別名称 原材料名 内容量 賞味期限 保存方法 原産国名 製造者</p> </div> <p>(備考)</p> <p>ア 表示に用いる文字及び枠の色は、背景の色と対照的な色とする。</p> <p>イ 表示に用いる文字は、日本工業規格Z8305(1962)に規定する(以下この施行規則において同じ。)8ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた活字とすること。ただし、容器又は包装の表示可能面積がおおむね150平方センチメートル以下のものにあつては、5.5ポイント以上の大きさの活字とすることができる。</p> <p>ウ 表示しない項目にあつては、この様式中その項目を省略すること。</p> <p>エ この様式は縦書きとすることができる。</p> <p>オ この様式の枠を記載することが困難な場合は、枠を省略することができる。</p> <p>2 規約第3条第2項の規定により表示すべきココアバターは、次に掲げる基準によるものとする。</p> <p>(1) ココアパウダーにあつては、種類別名称に併記して表示する。</p> <p>(2) 調整ココアパウダーにあつては、使用したココアパウダーに含まれるココアバターは、重量百分比を、原材料名表示のココアパウダーの次に括弧を付して表示する。</p> <p>3 規約第3条第3項の規定により表示すべき種類別名称は、最も大きな活字で表示されている商品名と同一視野内に、次に掲げる基準により表示するものとする。ただし、容器又は包装の面積が30平方センチメートル以下のもの及び種類別名称を外国で表示した輸入品にあつては、この限りでない。</p> <p>(1) 容器又は包装の面積が30平方センチメートルを超え、100平方センチメートル以下のものにあつては、9ポイントの活字以上</p>

規 約	施 行 規 則
<p>4 事業者は、施行規則に定めるところにより、事故品を取り替える旨を表示しなければならない。</p> <p>5 商品の大きさ、形状その他の理由により、前四項の表示が困難であるものについては、施行規則に定めるところにより、同項に掲げる事項の一部を省略し、又は同項に規定する方法以外の方法により表示することができる。</p> <p>6 アレルギー物質を含む食品を原材料に使用している場合にあつては、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）第21条第1項第1号へ及びトの定めるところにより表示しなければならない。</p> <p>7 紙製及びプラスチック製の容器又は包装への分別回収のための「識別マーク」は、資源の有効な利用の促進に関する法律（平成3年法律第48号）の規定に基づき表示しなければならない。</p> <p>（特定事項の表示基準）</p> <p>第4条 事業者は、商品名等に次の各号に掲げる用語</p>	<p>(2) 容器又は包装の面積が100平方センチメートルを超え、200平方センチメートル以下のものにあつては、10.5ポイントの活字以上</p> <p>(3) 容器又は包装の面積が200平方センチメートルを超えるものにあつては、12ポイントの活字以上</p> <p>4 規約第3条第4項の規定により表示すべき事故品を取り替える旨の表示は、次の各号に掲げる基準によるものとする。</p> <p>(1) 外部から見やすい場所以外の場所に表示することができる。</p> <p>(2) 輸入品にあつては、省略することができる。</p> <p>5 規約第3条第5項に規定する「表示が困難であるもの」に係る表示の方法は、次の各号に掲げる基準によるものとする。</p> <p>(1) 容器又は包装の面積が30平方センチメートル以下のものであつて、表示が困難なもの種類別名称、内容量、原産国名並びに事業者の氏名又は名称及び住所以外の表示を省略することができる。</p> <p>(2) 内容量を外見上容易に識別できるもの（第2条第1項第1号ウ(7)に掲げるチョコレート類を除く。）内容量の表示を省略することができる。</p> <p>(3) 常温で保存すること以外にその保存方法に関して留意すべき特段の事項がないもの保存方法の表示を省略することができる。</p> <p>(4) バレンタイン、クリスマス等の催事用として、それぞれの商品に必要な表示事項が表示されているものを何個か、又は何種類かをまとめて容器に詰め、又は包装したもので外見上その表示を見ることができるもの 外の容器又は包装への表示を省略することができる。</p>

規 約	施 行 規 則
<p>を表示する場合は、当該各号に掲げる基準によらなければならない。</p> <p>(1) 「ミルクチョコレート」 チョコレートのうちチョコレート生地^アの乳固形分がチョコレート生地の重量の14パーセント以上（乳脂肪分がチョコレート生地の重量の3パーセント以上）のものに限り表示することができる。ただし、第3条第1項第1号に規定する種類別名称として「ミルクチョコレート」と表示してはならない。</p> <p>(2) 「準ミルクチョコレート」 第2条第12項第2号イに規定する準チョコレート生地を使用した準チョコレートに限り表示することができる。ただし、第3条第1項第1号に規定する種類別名称として「準ミルクチョコレート」と表示してはならない。</p> <p>(3) 「生チョコレート」 次のいずれかの基準に適合するチョコレート又はチョコレート菓子に限り表示することができる。ただし、第3条第1項第1号に規定する種類別名称として「生チョコレート」と表示してはならない。</p> <p>ア チョコレート生地にクリームを含む含水可食物を練り込んだもののうち、チョコレート生地が全重量の60パーセント以上、かつクリームが全重量の10パーセント以上のものであって、水分が全重量の10パーセント以上であること</p> <p>イ アに適合するチョコレートにココアパウダー、粉糖、抹茶等の粉体可食物をかけたもの、又はチョコレート生地^アで殻を作り、内部に前号に適合するチョコレートを入れたものであって、当該チョコレートが全重量の60パーセント以上、かつ、チョコレート生地の重量が全重量の40パーセント以上であること</p> <p>2 事業者は、チョコレート類にナッツ類、果物類、野菜類、蜂蜜、メープルシロップ、黒砂糖、コーヒーその他の原材料を使用している旨を商品名、絵、写真、説明文等で表示する場合は、施行規則で定める基準によらなければならない。ただし、次の各号のいずれかの場合、この限りではない。</p> <p>(1) 原材料の使用量が施行規則に定める基準量未満のものについて、当該原材料の製品に占める</p>	<p>(特定事項の表示基準)</p> <p>第3条 規約第4条第2項に規定する原材料の基準量（ナッツ類、果物類、野菜類については、生ものに換算した重量）は、次の各号に掲げるものを除き製品重量の5パーセント以上とする。また、ナッツ類については、これが使用されていることが容易に識別することができない場合には、その使用されている状態（ペースト状、クリーム状等をいう。）を原材料名</p>

規 約	施 行 規 則
<p>重量の割合を「○○△△%使用」（○○は原材料の名称。以下この項において同じ。）と明りように商品名と同一視野内に表示した場合</p> <p>(2) 2種類以上の原材料を使用しているものであって、当該原材料の使用量が施行規則に定める基準未滿のものについて、当該原材料名及び当該原材料の製品に占める重量の割合を、施行規則に定めるところにより、明りように商品名と同一視野内に表示した場合</p> <p>(3) (1)及び(2)のものであって、当該原材料の香料を合わせて使用しているものについて、「○○香料使用」と明りように商品名と同一視野内に表示した場合</p> <p>(4) 果物類の香料のみを使用しているものについて、当該果物の香料を使用した旨を「○○香料使用」と明りように商品名と同一視野内に表示した場合</p> <p>(5) 2種類以上の果物の香料を使用したものについて、「フルーツ香料使用」と明りように商品名と同一視野内に表示した場合</p>	<p>表示においてその旨を明示しなければならない。</p> <p>(1) 蜂蜜、メープルシロップ、黒砂糖については全重量の2パーセント以上</p> <p>(2) コーヒーについては、コーヒー生豆に換算して全重量の1.5パーセント以上</p> <p>(3) 風味原材料（はっか、香辛料、酒類、発酵乳、発酵乳パウダー、茶類、ごま等）については、風味を特徴づけるのに十分な量</p> <p>2 前項に規定する原材料のうち第3号の風味原材料を除く2種類以上の原材料を使用したものについては、当該原材料について規定するそれぞれの基準量を使用した原材料数で除した量以上を含み、かつ、以下の基準のいずれかを満たすもの。</p> <p>(1) 前項第1号及び第2号に記載する原材料を2種類以上使用したものについては、当該原材料の重量の総和が製品重量の2パーセント以上</p> <p>(2) 前号に該当しない組み合わせのものについては、当該原材料の重量の総和が製品重量の5パーセント以上</p> <p>3 規約第4条第2項第2号に定める表示の方法は、以下のとおりとする。</p> <p>(1) 2種類以上の同種の原材料をまとめた名称を表示し、当該原材料の合計に占める重量の割合を表示した次に、個別の原材料名を、かっこを付して重量の割合の多いものから順に表示した場合（「◎◎△△%（○○、○○）使用」（◎◎は同種の原材料をまとめた名称）。ただし、かっこ内は省略することができる。</p> <p>(2) 当該原材料の製品に占める重量の割合の多い順に、個別に「○○△△%、○○△△%使用」と列記して表示した場合。ただし、個別の割合の表示に代えて、原材料名を列記した後に、その合計の数値を「合計△△%」と表示することができる。</p>

規 約	施 行 規 則
<p>(6) (5)のもの又は果物の香料を使用した製品を2種類以上詰め合わせたものについて、「フルーツ香料使用」と明りように商品名と同一視野内に表示した場合</p> <p>(7) 全国チョコレート業公正取引協議会の承認を得た場合</p> <p>3 事業者は、チョコレート類にナッツ類、果物類、野菜類、蜂蜜、メープルシロップ、黒砂糖、コーヒーその他の原材料を豊富に含有する旨を表示する場合は、施行規則に定める基準によらなければならない。</p> <p>4 事業者は、チョコレート類について、特定の出産地のもの、有機農産物、有機農産物加工食品その他の使用した原材料が特色のあるものである旨を表示する場合には、次の各号に掲げる方法によらなければならない。</p> <p>(1) 次の各号に掲げるいずれかの割合を当該表示に近接した箇所又は当該原材料名表示の次に括弧を付して表示すること。</p> <p>ア 特色のある原材料の製品の原材料に占める重量の割合</p> <p>イ 特色のある原材料の特色のある原材料及び特色のある原材料と同一の種類を合わせたものに占める重量の割合（この場合においては、この旨の割合であることを表示する。）</p> <p>(2) 特定の出産物の使用量が少ない旨を表示する場合には、特定の出産物が製品に占める重量の割合を当該表示に近接した箇所又は当該原材料名表示の次に括弧を付して表示すること。</p> <p>(3) チョコレート類が有機又はオーガニックである旨の表示</p> <p>農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（昭和25年法律第175号）及び同法に基づく有機農産物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）に定めるところにより表示すること。</p> <p>5 事業者は、チョコレート類について、栄養成分又は熱量について表示する場合は、栄養表示基準（平成15年厚生労働省告示第176号）に定めるところに</p>	<p>4 規約第4条第3項に規定する原材料の基準含有量は、以下のとおりとする。</p> <p>(1) 1種類の原材料を強調する場合は第1項（第3号を除く。）に定める基準量の2倍以上。</p> <p>(2) 2種類以上の原材料を使用したものについて強調する場合は、第2項に定める基準量の2倍以上。ただし、2種類以上の原材料のうち特定のもののみを強調する場合の基準は、前号によることとする。</p>

規 約	施 行 規 則
<p>よらなければならない。</p> <p>6 事業者は、チョコレート生地若しくはチョコレート生地みのチョコレート又はココアパウダーについて、「純良」、「Pure」その他当該製品が純粋である旨を意味する文言を表示する場合は、次の各号の基準によらなければならない。</p> <p>(1) チョコレート生地又はチョコレート生地みのチョコレート 次のアからカまでのすべてに適合するものに限り表示することができる。 ア カカオ成分として、ココアバター又はカカオマス及びココアバターのみを使用しているもの イ 脂肪として、ココアバターの他には乳脂肪のみを使用しているもの ウ 蔗糖以外の糖類を使用せず、かつ、蔗糖が全重量の55パーセント以下のもの エ バニラ系の香料以外の食品添加物を含まないもの オ レシチンが全重量の0.5パーセント以下のもの カ 上記アからオまでに規定する原材料、乳製品、その他全国チョコレート業公正取引協議会が承認したもの以外のものを加えていないもの</p> <p>(2) ミルクチョコレート 上記(1)に掲げる基準のすべてに適合し、かつ、乳固形分14パーセント以上（乳脂肪分3.5パーセント以上）のものに限り表示することができる。</p> <p>(3) ココアパウダー ココアパウダーのココアバターが全重量の22パーセント以上、水分が全重量の7パーセント以下のものであって、バニラ系の香料以外のものを含まないものに限り表示することができる。</p> <p>7 事業者は、調整ココアパウダーについて、商品名等に「飲用チョコレート」、「ドリンクチョコレート」又は「ドリンクチョコレート」と表示する場合は、次の各号に掲げる基準によらなければならない。ただし、第3条第1項第1号に規定する種類別名称及び同項第2号に規定する原材料名としてこれらの文言を表示してはならない。</p> <p>(1) ココアパウダーに糖類のみを加えたもの ココアバターが22パーセント以上のココアパ</p>	

規 約	施 行 規 則
<p>ウダーを全重量の32パーセント以上使用しているものに限り表示することができる。</p> <p>(2) ココアパウダーに乳製品又は糖類以外の他の可食物を加えたもの ココアバターが22パーセント以上のココアパウダーを全重量の20パーセント以上使用しているものに限り表示することができる。</p> <p>(3) ココアパウダーに糖類及び乳製品又は他の可食物を加えたもの ココアバターが22パーセント以上のココアパウダーを全重量の20パーセント以上使用しているものに限り表示することができる。</p> <p>8 事業者は、チョコレート、準チョコレート、チョコレート菓子又は準チョコレート菓子にその製法について表示する場合は、その製法の特質、効用等の説明を表示しなければならない。</p> <p>9 事業者は、チョコレート類の容器若しくは包装又は説明書に、賞、推奨等を受けた旨を表示する場合は、それを受けた年を表示し、かつ、賞にあっては、受賞した博覧会、展覧会、品評会等の名称、推奨等にあっては推奨者等の名称を、それぞれ表示しなければならない。</p> <p>10 事業者は、チョコレート類の容器若しくは包装又は説明書に、法令に基づく特許又は実用新案、商標若しくは意匠の登録を受けた旨を表示する場合は、その番号を、また、登録を出願中のものにあつては、出願番号を、それぞれ表示しなければならない。</p> <p>(不当表示の禁止)</p> <p>第5条 事業者は、チョコレート類の取引に関し、次の各号に掲げる表示をしてはならない。</p> <p>(1) チョコレート類を他の食品類に比べて実際のものよりも著しく優良であるかのように誤認されるおそれがある表示</p> <p>(2) 第2条に規定する定義又は規格に合致しない内容の製品について、それぞれそれらのものであるかのように誤認されるおそれがある表示 (チョコレート菓子、準チョコレート又は準チョコレート菓子に商品名としてチョコレートを意味する文言を表示する場合であつて、チョコレート菓子、準チョコレート又は準チョコレート菓子である旨を商品名と同一視野内に明りょうに表示しているとき、又はテレビ、ラジオ若しくはネオン・サインにより商品名としてチョコ</p>	

規 約	施 行 規 則
<p>コレートを意味する文言を表示する場合を除く。)</p> <p>(3) 第4条第1項第3号に掲げる基準に適合しないチョコレート又はチョコレート菓子について、「生」の文言を使用することにより、当該商品の品質が他の商品より特に優良であるかのように誤認されるおそれがある表示</p> <p>(4) 第4条第2項第4号から第6号の規定に基づきチョコレート類に果物類の香料を使用している旨を表示している場合であっても、あたかも果物類そのものを使用しているかのように誤認されるおそれがある表示</p> <p>(5) 第4条第6項に掲げる基準のすべてに適合しないチョコレート又はココアパウダーについて、「純良」、「Pure」その他当該チョコレート又はココアパウダーが純粋である旨を意味する文言を使用することにより、当該商品の品質が他の商品より特に優良であるかのように誤認されるおそれがある表示</p> <p>(6) 第3号から第5号に掲げるもののほか、第4条に規定する特定事項の表示基準に合致しない表示</p> <p>(7) 「最高級」、「極上」等、最上級を意味する文言を客観的な根拠に基づかないで使用することにより、当該商品の品質が特に優良であるかのように誤認されるおそれがある表示</p> <p>(8) 「ナチュラル」、「天然」、「自然」、「新鮮」、「フレッシュ」を意味する文言を客観的な根拠に基づかないで使用することにより、当該商品の品質が特に優良であるかのように誤認されるおそれがある表示</p> <p>(9) 「特濃」、「濃厚」を意味する文言を客観的な根拠に基づかないで使用することにより、当該商品の品質が特に優良であるかのように誤認されるおそれがある表示</p> <p>(10) チョコレート、準チョコレート、チョコレート菓子又は準チョコレート菓子に使用した可食物について、その可食物が実際のものよりも著しく優良であるかのように、又は実際のものよりも、著しく多く、若しくは著しく少なく含まれているかのように誤認されるおそれがある表示</p> <p>(11) 賞でないものが賞であるかのように誤認されるおそれがある表示</p> <p>(12) 自己の取り扱う他の商品又は自己の行う他</p>	

規 約	施 行 規 則
<p>の事業について受けた賞、推奨等が当該チョコレート類について受けたものであるかのように誤認されるおそれがある表示</p> <p>(13) 官公庁、神社、仏閣その他著名な団体又は個人が購入又は推奨しているかのように誤認されるおそれがある表示</p> <p>(14) チョコレート類の価格、取引条件又はチョコレート類の取引に付随して提供する景品類の品質、内容その他の事項について、実際のものよりも、又は自己と競争関係にある他の事業者に係るものに比べて著しく有利であるかのように誤認されるおそれがある表示</p> <p>(15) 内容物の保護又は品質保全の限度を超えて著しく過大な容器又は包装であって、このことが外部から容易に識別することができないもの</p> <p>(16) 輸入品でないものが輸入品であるかのように誤認されるおそれがある表示</p> <p>(17) 国産品でないものが国産品であるかのように誤認されるおそれがある表示</p> <p>(18) 他の事業者又は他の事業者に係るチョコレート類を中傷し、誹謗するような表示</p> <p>(19) 伝統、歴史、製造技術、生産規模、生産設備、販売量、販売比率その他企業の信用状態について、実際のものよりも、又は自己と競争関係にある他の事業者に係るものに比べて著しく優位にあるかのように誤認されるおそれがある表示</p> <p>(20) チョコレート類の商品名、商標、意匠その他の事項について、自己と競争関係にある他の事業者の製造又は販売に係るものと同一又は著しく類似した表示</p> <p>(21) 前各号に掲げるもののほか、自己の製造又は販売に係るチョコレート類の内容について、実際のものよりも、又は自己と競争関係にある他の事業者に係るものに比べて著しく優良であるかのように誤認されるおそれがある表示</p> <p>(公正取引協議会の業務)</p> <p>第6条 全国チョコレート業公正取引協議会（以下「公正取引協議会」という。）は、次の業務を行う。</p> <p>(1) この規約の内容の周知徹底に関すること。</p> <p>(2) この規約についての相談及び指導に関すること。</p> <p>(3) この規約の規定に違反する疑いがある事実の調査に関すること。</p>	<p>(容器又は包装の限度)</p> <p>第4条 規約第5条第15号の「限度」について疑義がある場合は、公正取引協議会に協議するものとする。</p>

規 約	施 行 規 則
<p>(4) この規約の規定に違反する者に対する措置に関すること。</p> <p>(5) 不当景品類及び不当表示防止法その他の公正取引に関する法令の普及及び違反の防止に関すること。</p> <p>(6) 関係官公庁との連絡に関すること。</p> <p>(7) その他、この規約の施行に関すること。</p> <p>(違反に対する調査)</p> <p>第7条 公正取引協議会は、第3条から第5条までの規定又は第9条の規定に基づいて制定した規則に違反する事実があると思われるときは、関係者を招致し、事情を聴取し、関係者に必要な事項を照会し、参考人から意見を求め、その他必要な調査を行うことができる。</p> <p>2 事業者は、前項の規定に基づく公正取引協議会の調査に協力しなければならない。</p> <p>3 公正取引協議会は、前項の規定に違反して調査に協力しない事業者に対し、当該調査に協力すべき旨を文書をもって警告し、これに従わないときは5万円以下の違約金を課し、又は除名処分をすることができる。</p> <p>(違反に対する措置)</p> <p>第8条 公正取引協議会は、第3条から第5条までの規定又は第9条の規定に基づいて制定した規則に違反する行為があると認めるときは、当該違反行為を行った事業者に対し、当該違反行為を排除すべき旨及び当該違反行為と同種又は類似の違反行為を再び行ってはならない旨を文書をもって警告することができる。</p> <p>2 公正取引協議会は、前項の警告を受けた事業者が当該警告に従っていないと認めるときは、当該事業者に対し50万円以下の違約金を課し、除名処分をし、又は消費者庁長官に必要な措置を講ずるよう求めることができる。</p> <p>3 公正取引協議会は、前条第3項又は本条第1項若しくは第2項の規定により警告をし、違約金を課し、又は除名処分をしたときは、その旨を遅滞なく、文書をもって消費者庁長官に報告するものとする。</p> <p>(施行規則)</p> <p>第9条 公正取引協議会は、この規約の実施に関する規則を定めることができる。</p>	

規 約	施 行 規 則																	
<p>2 前項の規則を定め、又はこれを変更しようとするときは、事前に消費者庁長官及び公正取引委員会の承認を受けるものとする。</p> <p>附則 この規約の変更は、消費者庁及び消費者委員会設置法（平成21年法律第48号）の施行日から施行する。</p>	<p>附則</p> <p>1 この施行規則の変更は、規約の変更について公正取引委員会の認定の告示のあった日から施行する。</p> <p>2 この施行規則の変更の施行前に事業者が行った表示については、なお従前の例によることができる。</p> <p>別 表（施行規則第1条関係）</p>																	
	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="815 725 922 757">大分類</th> <th data-bbox="927 725 1070 757">中分類</th> <th data-bbox="1075 725 1385 757">小分類（又は名称）</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="815 763 922 875">1. 焼き菓子類</td> <td data-bbox="927 763 1070 831">1. ビスケット類</td> <td data-bbox="1075 763 1385 875">ハードビスケット、ソフトビスケット、加工ビスケット、クラッカー等</td> </tr> <tr> <td data-bbox="815 882 922 1240"></td> <td data-bbox="927 882 1070 913">2. 焼き物</td> <td data-bbox="1075 882 1385 1240">ポーロ、デセール、マコロン、パサンズ、松風、紅梅焼き、焼きカスティラ、堅パン、ラスク、衣掛けパン、玉引きパン、ソフトレース、栗ポーロ、片栗焼き物、餡入り焼き物、意匠松風、サブレー、スナック、浮きパン等</td> </tr> <tr> <td data-bbox="815 1247 922 1525"></td> <td data-bbox="927 1247 1070 1323">3. せんべい</td> <td data-bbox="1075 1247 1385 1525">瓦せんべい、意匠せんべい、七味せんべい、巻きせんべい、ビンズせんべい、二重格子せんべい、鉱泉せんべい、みそせんべい、薄物せんべい、伊賀焼きせんべい、加工せんべい等</td> </tr> <tr> <td data-bbox="815 1532 922 1592"></td> <td data-bbox="927 1532 1070 1592">4. ウエハース</td> <td data-bbox="1075 1532 1385 1592">シーリングウエハース、加工ウエハース等</td> </tr> </tbody> </table>			大分類	中分類	小分類（又は名称）	1. 焼き菓子類	1. ビスケット類	ハードビスケット、ソフトビスケット、加工ビスケット、クラッカー等		2. 焼き物	ポーロ、デセール、マコロン、パサンズ、松風、紅梅焼き、焼きカスティラ、堅パン、ラスク、衣掛けパン、玉引きパン、ソフトレース、栗ポーロ、片栗焼き物、餡入り焼き物、意匠松風、サブレー、スナック、浮きパン等		3. せんべい	瓦せんべい、意匠せんべい、七味せんべい、巻きせんべい、ビンズせんべい、二重格子せんべい、鉱泉せんべい、みそせんべい、薄物せんべい、伊賀焼きせんべい、加工せんべい等		4. ウエハース	シーリングウエハース、加工ウエハース等
大分類	中分類	小分類（又は名称）																
1. 焼き菓子類	1. ビスケット類	ハードビスケット、ソフトビスケット、加工ビスケット、クラッカー等																
	2. 焼き物	ポーロ、デセール、マコロン、パサンズ、松風、紅梅焼き、焼きカスティラ、堅パン、ラスク、衣掛けパン、玉引きパン、ソフトレース、栗ポーロ、片栗焼き物、餡入り焼き物、意匠松風、サブレー、スナック、浮きパン等																
	3. せんべい	瓦せんべい、意匠せんべい、七味せんべい、巻きせんべい、ビンズせんべい、二重格子せんべい、鉱泉せんべい、みそせんべい、薄物せんべい、伊賀焼きせんべい、加工せんべい等																
	4. ウエハース	シーリングウエハース、加工ウエハース等																

規 約	施 行 規 則		
	2. キャンデー類	5. キャラメル 6. ドロップ 7. タフィー 8. ヌガー 9. 飴類 10. 乾燥物 11. 掛け物 12. ゼリー	サックキャラメル、ばらキャラメル等 粒ドロップ、タブレットドロップ等 白飴、餅飴、翁飴、ダイヤモンド、有平飴、梅干し飴、棒ピー、ゴマ飴、鉄砲玉、バターカップ、乳菓、バターボール、サテンもの、包装キャンディー等 バナナ、フロレット、シュガーバー、メレンゲ、千鳥、竹の子、桃、ダルマ、マシマロ、鳳端等 艶掛け物（チャイナマーブル、ゼリービーンズ、五色玉、お目出糖、スイートマーブル等）、和掛け物（豆掛け、生掛け落花、味掛け落花、ビスケット掛け、金平糖、九重等） 果実ゼリー、乾燥ゼリー等
	3. 和生	13. ようかん 14. 金玉 15. 上生 16. 並み生 17. 最中 18. 半生	煉りようかん、黒ようかん等 流し物、煉り切り、求肥、焼き物（桃山、調布、唐まん、栗まん）、蒸し物等 まんじゅう、蒸しようかん、きんつば、餅菓子（大福、州浜、団子、磯焼き）等 衣掛け飴、乾燥ようかん、簾の子ようかん、茶通、松露、千代結び、大和柿、金玉果実、砧巻き、小倉草紙、求肥梅干し、玉椿、小型桃山、黄金芋、ようかん式司、ようかん松葉、小栗まんじゅう、シャムロール、ハー

規 約	施 行 規 則	
	19. その他	ス合わせ物等 日の出焼き、今川焼き、鯛焼き、巴焼き、義士焼き等
	4. 洋生	20. カステイラ 21. ケーキ類 長崎カステイラ、 スポンジケーキ、バターケーキ、ワッフル、シュークリーム、パイ類等
	5. 米菓	22. あられ 23. せんべい あられ(おかき)、かるやき等 辛せんべい、甘せんべい、草加等
	6. 油菓	24. かりん糖 25. 餅揚げ物 26. 豆揚げ物 27. 芋揚げ物 28. お好み揚げ 29. ドーナツ 黒かりん糖、白かりん糖等 輪ドーナツ、餡入りドーナツ等
	7. チューインガム	30. 味ガム 31. 風船ガム 板ガム、糖衣ガム等
	8. 干菓子類	32. 京菓子類 引き蜜物、京種合わせ物、式司合わせ物、雲平押し物、煉り物加工物、油煎物類、京種巻き物、金玉加工物、州浜加工物、雲平片栗物、八ッ橋等

規 約	施 行 規 則		
		33. 打ち物	落雁、五色打ち、荒粉打ち、 麦打ち、落花打ち、塩釜、 餡打ち、諸越、寒梅打ち、 固形しろこ、固形ラムネ、 コーヒー糖等
		34. おこし	米おこし、栗おこし、福お こし、芋おこし、鉱泉おこ し、板切り物、金板物、五 家宝、握り燃り物等
	9. 砂 糖漬け 類	35. 甘納豆	栗納豆、斗六納豆、金時納 豆、ササゲ納豆、お多福納 豆、青エンドウ納豆、ウズ ラ納豆、アズキ納豆、中福 納豆、赤エンドウ納豆、小 粒斗六インゲン納豆、お好 み納豆、芋納豆等
	10. そ の他	36. 砂糖漬 け物	ショウガ漬け、文旦漬け、 フキ砂糖漬け、コンブ砂糖 漬け等
	37. マロン グラッセ		38. パン類、 冷凍食品、 飲料