

2020 年 6 月 22 日

敬致 衛生福利部食品藥物管理署

ahchang@fda.gov.tw

關於巧克力之品名及標示規定修正草案之意見書

針對此次有關台灣之食品重要規定，本機構得以有機會提出相關意見，在此深表感謝。日本貿易振興機構(JETRO)係負責促進日本與台灣暨世界各國、地區間貿易活動之日本政府關係單位。關於此次規定，日本等企業所提出之相關意見如下。煩請考量對企業等所造成之影響，再次慎重權衡為盼。

【意見】

關於第四點所示植物油添加量相關之限制及標示，希望不加以修正，繼續適用現行規定。

【意見理由】

- 民國 106 年 7 月起施行現行規定後，台灣衛生福利部食品藥物管理署曾舉辦過 2 次座談會，關於「代可可脂巧克力」之標示規定均持續明文規定至今。此次修改意圖不明。
- 自家公司推出之主力商品巧克力片及絕大多數之巧克力商品，植物油添加量均為百分之五以上。若僅使用可可脂製造生產巧克力，製造完成經一段時間後，在口中的融化感及口感均會發生劣化現象。利用植物油為巧克力進行品質改良，可防止因時間所造成之品質劣化現象，並為消費者提供最高品質之商品。例如，於巧克力中使用植物油係為呈現如生巧克力般絲滑之融化口感所需之手段，而此乃可可脂所無法達到之高品質特徵。日本國內關於巧克力中植物油添加量規定並未如此嚴格，各企業得運用植物油為自家巧克力商品提高品質或發揮創意巧思，而本次之法規修正，對於出口至台灣之多數日本巧克力商品而言，可謂影響甚鉅。有鑒於上述情況，此次修正案恐怕將導致許多在台灣廣為人知的巧克力商品在品質上產生變化，而消費者於品嚐巧克力時之滿足感也可能因此降低。此外，部分目前正在市面販售之商品亦將無法標示為巧克力，屆時本商品究竟為何，僅能以曖昧難解之方式表現，因此，台灣消費者可能將難以獲取正確之商品資訊。更有甚者，目前從日本出口至台灣之多數產品，均於日本國內銷售產品上黏貼銷往台灣之專用標籤(記載原料、營養成分等依法規應標示事項之標籤)。此次修正案標示規定之變更，將導致無法繼續採用該標籤出口，而必須改用專用包裝，生產成本也勢必隨之增加，屆時將難以採用適當價格於市面販售，恐怕亦將不利於台灣消費者。

關於上述 JETRO 所提之意見，如有任何疑問，歡迎隨時聯繫。敬請

日本貿易振興機構(JETRO)

副理事長 信谷 和重

(公印省略)

〒107-6006 東京都港区赤坂 1-12-32

ARK 森大廈(ARK Mori Building)6 樓

TEL: 03-3582-5511

Email: AFA-research@jetro.go.jp

URL: <http://www.jetro.go.jp/>