

ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料品質表示基準

制 定 平成12年12月19日 農林水産省告示第1667号  
 改 正 平成15年 9月10日 農林水産省告示第1402号  
 改 正 平成16年10月 7日 農林水産省告示第1821号  
 改 正 平成20年 8月29日 農林水産省告示第1368号  
 最終改正 平成20年10月16日 農林水産省告示第1504号

(趣旨)

第1条 ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料(容器に入れ、又は包装されたものに限る。)の品質に関する表示については、加工食品品質表示基準(平成12年3月31日農林水産省告示第513号)に定めるもののほか、この基準の定めるところによる。

(定義)

第2条 この基準において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。

用 語	定 義
ドレッシング	次に掲げるものをいう。 1 食用植物油脂(香味食用油を除く。以下同じ。)及び食酢若しくはかんきつ類の果汁(以下この条において「必須原材料」という。)に食塩、砂糖類、香辛料等を加えて調製し、水中油滴型に乳化した半固体状若しくは乳化液状の調味料又は分離液状の調味料であって、主としてサラダに使用するもの 2 1にピクルスの細片等を加えたもの
ドレッシングタイプ調味料	次に掲げるものをいう。 1 食酢又はかんきつ類の果汁に食塩、砂糖類、香辛料等を加えて調製した液状又は半固体状の調味料であって、主としてサラダに使用するもの(食用油脂を原材料として使用していないものに限る。) 2 1にピクルスの細片等を加えたもの
半固体状ドレッシング	ドレッシングのうち、粘度が30Pa・s以上のものをいう。
乳化液状ドレッシング	ドレッシングのうち、乳化液状のものであって、粘度が30Pa・s未満のものをいう。
分離液状ドレッシング	ドレッシングのうち、分離液状のものをいう。
マヨネーズ	半固体状ドレッシングのうち、卵黄又は全卵を使用し、かつ、必須原材料、卵黄、卵白、たん白加水分解物、食塩、砂糖類、はちみつ、香辛料、調味料(アミノ酸等)、酸味料及び香辛料抽出物以外の原材料を使用していないものであって、原材料に占める食用植物油脂の重量の割合が65%以上のものをいう。
サラダクリーミードレッシング	半固体状ドレッシングのうち、卵黄及びでん粉又は糊料を使用し、かつ、必須原材料、卵黄、卵白、でん粉(加工でん粉を含む。)、たん白加水分解物、食塩、砂糖類、はちみつ、香辛料、乳化剤、糊料、調味料(アミノ酸等)、酸味料、着色料及び香辛料抽出物以外の原材料を使用していないものであって、原材料に占める食用植物油脂の重量の割合が10%以上50%未満のものをいう。

(表示の方法)

第3条 名称、原材料名及び内容量の表示に際しては、製造業者等(加工食品品質表示基準第3条第1項に規定する製造業者等をいう。以下同じ。)は、次の各号に規定するところによらなければならない。

(1) 名称

加工食品品質表示基準第4条第1項第1号本文の規定にかかわらず、マヨネーズにあつては「マヨネーズ」と、サラダクリーミードレッシングにあつては「サラダクリーミードレッシング」と、マヨネーズ及びサラダクリーミードレッシング以外の半固体状ドレッシングにあつては「半固体状ドレッシング」と、乳化液状ドレッシングにあつては「乳化液状ドレッシング」と、分離液状ドレッシングにあつては「分離液状ドレッシング」と、ドレッシングタイプ調味料にあつては「ドレッシングタイプ調味料」と記載すること。

(2) 原材料名

加工食品品質表示基準第4条第1項第2号(エを除く。)の規定にかかわらず、使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、次のアからキまでに規定するところにより記載すること。

ア 食用植物油脂は、「食用植物油脂」と記載すること。

イ アの規定にかかわらず、食用植物油脂にあつては、「食用植物油脂」の文字の次に括弧を付して、「大豆油、なたね油」等とその最も一般的な名称をもって、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ができる。この場合において、記載する食用植物油脂が1種であるときは、「食用植物油脂」の文字及び当該文字の次に付する括弧を省略することができる。

ウ 食酢は「醸造酢」等と、かんきつ類の果汁は「レモン果汁」等とその最も一般的な名称で記載すること。

エ ウの規定にかかわらず、醸造酢にあつては、「醸造酢」の文字の次に括弧を付して、「米酢、りんご酢」等とその最も一般的な名称をもって、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ができる。この場合において、記載する醸造酢が1種であるときは、「醸造酢」の文字及び当該文字の次に付する括弧を省略することができる。

オ 砂糖類は、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に括弧を付して、「砂糖、ぶどう糖」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載し、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合並びに砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあつては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合並びに砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあつては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合並びに砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・高果糖液糖」と記載すること。ただし、記載する砂糖類が1種である場合は、「砂糖類」又は「糖類」の文字及び当該文字の次に付する括弧を省略することができる。

カ 食用植物油、醸造酢、かんきつ類の果汁、砂糖類及び食品添加物以外の原材料は、「卵黄」、「たん白加水分解物」、「食塩」、「でん粉」、「からし」、「こしょう」、「トマトペースト」等とその最も一般的な名称をもって記載すること。ただし、からし、こしょうその他の香辛料にあつては、「香辛料」と記載することができる。

キ 食品添加物は、食品衛生法施行規則（昭和23年7月13日厚生省令第23号）第21条第1項第1号ホ及び第2号、第11項並びに第12項の規定に従い記載すること。

(3) 内容量

加工食品品質表示基準第4条第1項第3号の規定にかかわらず、半固体状ドレッシングにあつては内容重量をグラム又はキログラムの単位で、乳化液状ドレッシング及び分離液状ドレッシングにあつては内容体積をミリリットル又はリットルの単位で、単位を明記して記載すること。

(表示禁止事項)

第4条 加工食品品質表示基準第6条各号に掲げるもののほか、ドレッシングタイプ調味料にあつては、「ドレッシング」、「マヨネーズ」等ドレッシングと誤認させる用語（製品100g中の脂質量が3g未満のものについて「ノンオイルドレッシング」と表示する場合を除く。）は、これを表示してはならない。

附 則（平成12年12月19日農林水産省告示第1667号）

この告示は、公布の日から施行する。

附 則（平成15年9月10日農林水産省告示第1402号）

(施行期日)

1 この告示は、公布の日から起算して30日を経過した日から施行する。

(経過措置)

2 この告示の施行の日以前に製造され、加工され、又は輸入されたドレッシングの品質に関する表示については、この告示による改正前のドレッシング品質表示基準の規定の例によることができる。

3 この告示の施行の日から起算して1年を経過した日までに製造され、加工され、又は輸入されるドレッシングの品質に関する表示については、この告示による改正前のドレッシング品質表示基準の規定の例によることができる。

(加工食品品質表示基準の一部改正)

4 加工食品品質表示基準（平成12年3月31日農林水産省告示第513号）の一部を次のように改正する。

別表3中ドレッシングの項を次のように改める。

ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料	ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1667号）第3条第1号
----------------------	--

附 則（平成16年10月7日農林水産省告示第1821号）

この告示は、公布の日から施行する。

改正文（平成20年8月29日農林水産省告示第1368号）抄

平成20年10月1日から施行する。

附 則（平成20年10月16日農林水産省告示第1504号）

平成22年3月31日以前に製造され、加工され、又は輸入されるドレッシング及びドレッシングタイプ調味料の品質に関する表示については、この告示による改正前のドレッシング及びドレッシングタイプ調味料品質表示基準の規定の例によることができる。

(最終改正の施行期日)

平成20年10月16日農林水産省告示第1504号については、平成20年11月15日から施行する。