

## 食用植物油脂品質表示基準

制定 平成12年12月19日農林水産省告示第1672号

改正 平成16年 9月28日農林水産省告示第1773号

(趣旨)

第1条 食用植物油脂(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
食用植物油脂	食用サフラワー油、食用ぶどう油、食用大豆油、食用ひまわり油、食用小麦はい芽油、食用とうもろこし油、食用綿実油、食用ごま油、食用なたね油、食用こめ油、食用落花生油、食用オリーブ油、食用パーム油、食用パームオレイン、食用調合油及び香味食用油をいう。
食用サフラワー油	サフラワーの種子から採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。
食用ぶどう油	ぶどうの種子から採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。
食用大豆油	大豆から採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。
食用ひまわり油	ひまわりの種子から採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。
食用小麦はい芽油	小麦のはい芽から採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。
食用とうもろこし油	とうもろこしのはい芽から採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。
食用綿実油	綿の種子から採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。
食用ごま油	ごまから採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。
食用なたね油	あぶらな又はからしなの種子から採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。
食用こめ油	こめぬかから採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。
食用落花生油	落花生から採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。
食用オリーブ油	オリーブの果肉から採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。
食用パーム油	パームの果肉から採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。
食用パームオレイン	パームの果肉から採取した油に溶剤等を加え、又は加えないで冷却した後、これを滴下式、ろ過式又は遠心式による分離操作を行って分離し、かつ、食用に適するように処理したもののうち、よう素価が56を超えるものをいう。
食用調合油	食用植物油脂に属する油脂(香味食用油を除く。)のうちいずれか2以上の油を調合したものをいう。
香味食用油	食用植物油脂に属する油脂に香味原料(香辛料、香料又は調味料)等を加えたものであって、調理の際に当該香味原料の香味を付与するものをいう。

(表示の方法)

第3条 名称及び原材料名の表示に際しては、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。)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、食用サフラワー油にあつては「食用サフラワー油」と、食用ぶどう油にあつては「食用ぶどう油」と、食用大豆油にあつては「食用大豆油」と、食用ひまわり油にあつては「食用ひまわり油」と、食用小麦はい芽油にあつては「食用小麦はい芽油」と、食用とうもろこし油にあつては「食用とうもろこし油」と、食用綿実油にあつては「食用綿実油」と、食用ごま油にあつては「食用ごま油」と、食用なたね油にあつては「食用なたね油」と、食用こめ油にあつては「食用こめ油」と、食用落花生油にあつては「食用落花生油」と、食用オリーブ油にあつては「食用オリーブ油」と、食用パーム油にあつては「食用パーム油」と、食用パームオレインにあつては「食用パームオレイン」と、食用調合油にあつては「食用調合油」と、香味食用油にあつては「香味食用油」と記載すること。ただし、香味食用油にあつては「ラー油」等と記載することができる。

(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、次のアからウまでに規定するところにより記載すること。

ア 原料油脂は、「食用サフラワー油(ハイリノール)」「(ハイリノレック種の種子から採取したものをいう。 )」、「食用サフラワー油(ハイオレック)」「(ハイオレック種の種子から採取したものをいう。 )」、「食用ぶどう油」、「食用大豆油」、「食用ひまわり油(ハイリノール)」「(ハイリノレック種の種子から採取したものをいう。 )」、「食用ひまわり油(ハイオレック)」「(ハイオレック種の種子から採取したものをいう。 )」、「食用小麦はい芽油」、「食用とうもろこし油」、「食用綿実油」、「食用ごま油」、「食用なたね油」、「食用こめ油」、「食用落花生油」、「食用オリーブ油」、「食用パーム油」又は「食用パームオレイン」と記載することとし、食用調合油及び香味食用油にあつては、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。ただし、食用サフラワー油(ハイリノール)及び食用サフラワー油(ハイオレック)を併用する場合並びに食用ひまわり油(ハイリノール)及び食用ひまわり油(ハイオレック)を併用する場合にあつては、それぞれ、「食用サフラワー油」、「食用ひまわり油」の文字の次に、括弧を付して「ハイリノール、ハイオレック」等と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。

イ 原料油脂及び食品添加物以外の原材料は、「しょうが」、「しょうゆ」、「ポークエキス」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。ただし、しょうがその他の香味料にあつては、「香辛料」と記載することができる。

ウ 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)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。ただし、栄養強化の目的で使用される食品添加物にあつては、同条第1項第1号ホ括弧書の規定にかかわらず、他の食品添加物と同様に記載すること。

(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、次に掲げる事項は、これを表示してはならない。ただし、(1)に掲げる事項については食用植物油脂の日本農林規格(昭和44年3月31日農林省告示第523号)第3条から第14条まで及び第17条から第19条までに規定する規格による格付が行われたものに表示する場合、(3)に掲げる事項については当該原料油脂の含有率が30%以上60%未満のものであつて当該原料油脂を含む旨の用語を付した商品名を表示してあるもの又は当該原料油脂の含有率が60%以上のものであつて当該原料油脂の油脂名に「調合」の文字を冠した商品名を表示してあるもので、当該原料油脂の含有率を容器又は包装の主要部分(商品名、絵その他の表示からみて容器の表示の中央部分と認められる部分を中心とした同一視野の部分)に表示してあるものに表示する場合は、この限りでない。

- (1) 「精製サフラワー油」、「サフラワーサラダ油」、「精製ぶどう油」、「ぶどうサラダ油」、「精製大豆油」、「大豆サラダ油」、「精製ひまわり油」、「ひまわりサラダ油」、「精製とうもろこし油」、「とうもろこしサラダ油」、「精製綿実油」、「綿実サラダ油」、「精製ごま油」、「ごまサラダ油」、「精製なたね油」、「なたねサラダ油」、「精製こめ油」、「こめサラダ油」、「精製落花生油」、「落花生サラダ油」、「精製オリーブ油」、「精製パーム油」、

「精製調合油」又は「調合サラダ油」の用語

- (2) 「精製」その他等級を示す用語と紛らわしい用語
- (3) 原料油脂の一部の油脂名を特に表示する用語

附 則（平成 12 年農林水産省告示第 1672 号）

この告示は、公布の日から施行する。

附 則（平成 16 年農林水産省告示第 1773 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、又は輸入された食用植物油脂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食用植物油脂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、又は輸入される食用植物油脂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食用植物油脂品質表示基準の規定の例によることができる。