

新（平成25年12月24日農林水産省告示第3111号）		旧																																									
<p>（定義）</p> <p>第2条 この規格において、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。</p>		<p>（定義）</p> <p>第2条 この規格において、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。</p>																																									
用語	定義	用語	定義																																								
ジャム類	次に掲げるものをいう。 1 果実、野菜又は花卉（以下「果実等」と総称する。）を砂糖類、糖アルコール又は <u>蜂蜜</u> とともにゼリー化するようになるまで加熱したもの 2 （略）	ジャム類	<u>次に掲げるものをいう。</u> 1 果実、野菜又は花卉（以下「果実等」と総称する。）を砂糖類、糖アルコール又は <u>はちみつ</u> とともにゼリー化するようになるまで加熱したもの 2 （略）																																								
ジャム	ジャム類のうち、マーマレード及びゼリー以外のものをいう。	ジャム	<u>ジャム類のうち、マーマレード及びゼリー以外のものをいう。</u>																																								
マーマレード	ジャム類のうち、かんきつ類の果実を原料としたもので、かんきつ類の果皮が認められるものをいう。	マーマレード	<u>ジャム類のうち、かんきつ類の果実を原料としたもので、かんきつ類の果皮が認められるものをいう。</u>																																								
ゼリー	ジャム類のうち、果実等の搾汁を原料としたものをいう。	ゼリー	<u>ジャム類のうち、果実等の搾汁を原料としたものをいう。</u>																																								
プレザーブスタイル	ジャムのうち、ベリー類（いちごを除く。）の果実を原料とするものに <u>あつては</u> 全形の果実、いちごの果実を原料とするものに <u>あつては</u> 全形又は2つ割りの果実、ベリー類以外の果実等を原料とするものに <u>あつては</u> 5mm以上の厚さの果肉等の片を原料とし、その原形を保持するようにしたものをいう。	プレザーブスタイル	<u>ジャムのうち、ベリー類（いちごを除く。）の果実を原料とするものにあつては</u> 全形の果実、いちごの果実を原料とするものに <u>あつては</u> 全形又は2つ割りの果実、ベリー類以外の果実等を原料とするものに <u>あつては</u> 5mm以上の厚さの果肉等の片を原料とし、その原形を保持するようにしたものをいう。																																								
果実等含有率	原料として使用した果実等（マーマレードにおいて、使用した果皮の果実全体に対する割合が通常の果実が有する果皮の割合を超える場合に <u>あつては</u> 、その超える部分に相当する果皮を除く。）及びその搾汁の重量の製品の重量に対する割合をいう。	果実等含有率	<u>原料として使用した果実等（マーマレードにおいて、使用した果皮の果実全体に対する割合が通常の果実が有する果皮の割合を超える場合にあつては</u> 、その超える部分に相当する果皮を除く。）及びその搾汁の重量の製品の重量に対する割合をいう。																																								
<p>（規格）</p> <p>第3条 ジャム及びマーマレードの規格は、次のとおりとする。</p>		<p>（規格）</p> <p>第3条 ジャム及びマーマレードの規格は、次のとおりとする。</p>																																									
区分	基準	区分	基準																																								
内容物の品位	<table border="1"> <thead> <tr> <th>特</th> <th>級</th> <th>標</th> <th>準</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>(略)</td> <td>1</td> <td>(略)</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>ゼリー化の程度が<u>適当で、病虫害害痕及びへたその他のきょう雑物がないものであること。</u></td> <td>2</td> <td>ゼリー化の程度がおおむね<u>適当で、病虫害害痕及びへたその他のきょう雑物がほとんどないものであること。</u></td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>プレザーブスタイルに<u>あつては</u>、果実、果肉等の形及び量が<u>適当で、果実、果肉等の大きさが<u>そろっていること。</u></u></td> <td>3</td> <td>プレザーブスタイルに<u>あつては</u>、果実、果肉等の形及び量が<u>おおむね適当で、果実、果肉等の大きさが<u>おおむねそろっていること。</u></u></td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>マーマレードに<u>あつては</u>、果皮</td> <td>4</td> <td>マーマレードに<u>あつては</u>、果皮</td> </tr> </tbody> </table>	特	級	標	準	1	(略)	1	(略)	2	ゼリー化の程度が <u>適当で、病虫害害痕及びへたその他のきょう雑物がないものであること。</u>	2	ゼリー化の程度がおおむね <u>適当で、病虫害害痕及びへたその他のきょう雑物がほとんどないものであること。</u>	3	プレザーブスタイルに <u>あつては</u> 、果実、果肉等の形及び量が <u>適当で、果実、果肉等の大きさが<u>そろっていること。</u></u>	3	プレザーブスタイルに <u>あつては</u> 、果実、果肉等の形及び量が <u>おおむね適当で、果実、果肉等の大きさが<u>おおむねそろっていること。</u></u>	4	マーマレードに <u>あつては</u> 、果皮	4	マーマレードに <u>あつては</u> 、果皮	内容物の品位	<table border="1"> <thead> <tr> <th>特</th> <th>級</th> <th>標</th> <th>準</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>(略)</td> <td>1</td> <td>(略)</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>ゼリー化の程度が<u>適当で、病虫害こん及びへたその他のきょう雑物がないものであること。</u></td> <td>2</td> <td>ゼリー化の程度がおおむね<u>適当で、病虫害こん及びへたその他のきょう雑物がほとんどないものであること。</u></td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>プレザーブスタイルに<u>あつては</u>、果実、果肉等の形及び量が<u>適当で、果実、果肉等の大きさが<u>そろつていること。</u></u></td> <td>3</td> <td>プレザーブスタイルに<u>あつては</u>、果実、果肉等の形及び量が<u>おおむね適当で、果実、果肉等の大きさが<u>おおむねそろつていること。</u></u></td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>マーマレードに<u>あつては</u>、果皮</td> <td>4</td> <td>マーマレードに<u>あつては</u>、果皮</td> </tr> </tbody> </table>	特	級	標	準	1	(略)	1	(略)	2	ゼリー化の程度が <u>適当で、病虫害こん及びへたその他のきょう雑物がないものであること。</u>	2	ゼリー化の程度がおおむね <u>適当で、病虫害こん及びへたその他のきょう雑物がほとんどないものであること。</u>	3	プレザーブスタイルに <u>あつては</u> 、果実、果肉等の形及び量が <u>適当で、果実、果肉等の大きさが<u>そろつていること。</u></u>	3	プレザーブスタイルに <u>あつては</u> 、果実、果肉等の形及び量が <u>おおむね適当で、果実、果肉等の大きさが<u>おおむねそろつていること。</u></u>	4	マーマレードに <u>あつては</u> 、果皮	4	マーマレードに <u>あつては</u> 、果皮
特	級	標	準																																								
1	(略)	1	(略)																																								
2	ゼリー化の程度が <u>適当で、病虫害害痕及びへたその他のきょう雑物がないものであること。</u>	2	ゼリー化の程度がおおむね <u>適当で、病虫害害痕及びへたその他のきょう雑物がほとんどないものであること。</u>																																								
3	プレザーブスタイルに <u>あつては</u> 、果実、果肉等の形及び量が <u>適当で、果実、果肉等の大きさが<u>そろっていること。</u></u>	3	プレザーブスタイルに <u>あつては</u> 、果実、果肉等の形及び量が <u>おおむね適当で、果実、果肉等の大きさが<u>おおむねそろっていること。</u></u>																																								
4	マーマレードに <u>あつては</u> 、果皮	4	マーマレードに <u>あつては</u> 、果皮																																								
特	級	標	準																																								
1	(略)	1	(略)																																								
2	ゼリー化の程度が <u>適当で、病虫害こん及びへたその他のきょう雑物がないものであること。</u>	2	ゼリー化の程度がおおむね <u>適当で、病虫害こん及びへたその他のきょう雑物がほとんどないものであること。</u>																																								
3	プレザーブスタイルに <u>あつては</u> 、果実、果肉等の形及び量が <u>適当で、果実、果肉等の大きさが<u>そろつていること。</u></u>	3	プレザーブスタイルに <u>あつては</u> 、果実、果肉等の形及び量が <u>おおむね適当で、果実、果肉等の大きさが<u>おおむねそろつていること。</u></u>																																								
4	マーマレードに <u>あつては</u> 、果皮	4	マーマレードに <u>あつては</u> 、果皮																																								

	の分布が均一であること。	の分布がおおむね均一であること。
(略)	(略)	(略)
原 材 料	食品添加物以外の原材料 次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。 1～3 (略) 4 蜂蜜 5・6 (略)	
食品添加物	<p>1 国際連合食糧農業機関及び世界保健機関合同の食品規格委員会が定めた食品添加物に関する一般規格 (CODEX STAN 192-1995, Rev. 7-2006) 3.2の規定に適合するものであって、かつ、その使用条件は同規格3.3の規定に適合していること。</p> <p>2 使用量が正確に記録され、かつ、その記録が保管されているものであること。</p> <p>3 1の規定に適合している旨の情報が、一般消費者に次のいずれかの方法により伝達されるものであること。ただし、業務用の製品に使用する場合にあっては、この限りでない。</p> <p>(1) インターネットを利用し公衆の閲覧に供する方法</p> <p>(2) 冊子、リーフレットその他の一般消費者の目につきやすいものに表示する方法</p> <p>(3) 店舗内の一般消費者の目につきやすい場所に表示する方法</p> <p>(4) 製品に問合せ窓口を明記の上、一般消費者からの求めに応じて当該一般消費者に伝達する方法</p>	

	の分布が均一であること。	の分布がおおむね均一であること。
(略)	(略)	(略)
原 材 料	食品添加物以外の原材料 次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。 1～3 (略) 4 はちみつ 5・6 (略)	次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。 1 果実等 2 砂糖類 3 糖アルコール 4 はちみつ 5 酒類 6 かんきつ類の果汁 (含有率が4%以下である場合に限る。)
食品添加物	<p>次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。</p> <p>1 酸味料 クエン酸、DL-酒石酸、L-酒石酸及びD,L-リンゴ酸</p> <p>2 pH調整剤 (かんきつ類、すもも、うめ、あんず、ブラックカラント、レッドカラント、クランベリー、ブラックベリー、ブルーベリー、ラズベリー及びパッションフルーツを原料とするものを使用する場合に限る。)</p> <p>クエン酸三ナトリウム</p> <p>3 酸化防止剤 (にんじん、アロエ、かぼちや、メロン、かんきつ類、りんご、なし、びわ、まるめろ、もも、うめ、あんず、くり、パインアップル、バナナ、パパイヤ及びマンゴーを原料とするものを使用する場合に限る。)</p> <p>L-アスコルビン酸</p> <p>4 ゲル化剤 ペクチン</p> <p>5 香料 (マーマレードに使用する場合であり、かつ、原料果実等と同一種類の果実等から抽出したものに限る。)</p>	<p>次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。</p> <p>1 酸味料 (左欄に同じ。)</p> <p>2 pH調整剤 (左欄に同じ。)</p> <p>3 酸化防止剤 (左欄に同じ。)</p> <p>4 ゲル化剤 (左欄に同じ。)</p> <p>5 香料 (原料果実等と同一種類の果実等から抽出したものに限る。)</p>
異 物	混入していないこと。	

内 容 量	表示重量に適合していること。
(略)	(略)

内 容 量	表示重量に適合していること。
(略)	(略)

(参考)

国際連合食糧農業機関及び世界保健機関合同の食品規格委員会（コーデックス委員会）が定めた「食品添加物に関する一般規格（CODEX STAN 192-1995, Rev. 7-2006）」
（日本語版 抜粋）

3.2 添加物利用の妥当性

食品添加物の使用が妥当とされるのは、当該使用によりメリットがあり、消費者に対する認知できる健康上のリスクを示さず、消費者に誤解を与えることなく、かつコーデックスが定める技術的機能のうち少なくとも一つを果たすとともに、次の (a) から (d) に定められた必要性を満たす時に限られ、かつ当該目的が経済的及び技術的に実行可能な他の手段によって達成できない場合に限られる。

- a) 食品の栄養的な品質の維持；食品の栄養的な品質を意図的に低下させることは、(b) 項に該当する場合及び当該食品が通常の食事において重要な品目ではない場合に妥当とみなされる。
- b) 特別な食事上のニーズのある消費者のグループのために製造される食品に必要な原材料又は構成要素の提供。
- c) 食品の保存性又は安定性の向上若しくはその感覚的特性の改善。ただし、これが消費者を欺くために当該食品の性質、本質又は品質を変えるものではない場合。
- d) 食品の製造、加工、調製、処理、包装、運搬又は貯蔵の補助。ただし、これらの活動のいずれかの過程において、当該添加物が、欠陥のある原料若しくは望ましくない（不衛生なものを含む）行為又は技術の使用の影響を偽るために使用されるものではない場合。

3.3 適正製造規範（GMP）

本規格の規定の対象となる全ての食品添加物は、以下の全てを含む適正製造規範（GMP）の条件のもとで使用しなければならない。

- a) 食品に添加する添加物の量は、所期の効果を達成するために必要とする量で、可能な限り少ない量に制限しなければならない。
- b) 食品の製造、加工又は包装において使用した結果、食品の一構成要素となり、かつ当該食品においていかなる物理的又はその他の技術的効果を意図していない添加物の量は、合理的に可能な範囲で低減する。かつ

c) 添加物は、食品への添加に適切な品質であり、食品の原材料と同様の方法で調整し、取り扱う。