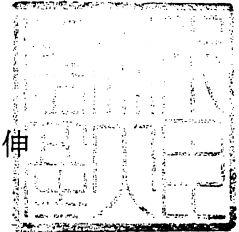




農林物資規格調査会

会長 沖谷 明紘 殿

農林水産大臣 島村 宜伸



日本農林規格の見直し等について (諮問)

下記の日本農林規格の見直し及び品質表示基準の改正を行う必要があるので、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)第9条の2及び第19条の8第5項の規定に基づき、貴調査会の意見を求める。

記

- 1 地鶏肉の日本農林規格(平成11年6月21日農林水産省告示第844号)
- 2 煮干魚類及び煮干魚類粉末品質表示基準(平成12年12月19日農林水産省告示第1655号)
- 3 特殊包装かまぼこ類品質表示基準(平成12年12月19日農林水産省告示第1656号)
- 4 風味かまぼこ品質表示基準(平成12年12月19日農林水産省告示第1657号)
- 5 魚肉ハム及び魚肉ソーセージ品質表示基準(平成12年12月19日農林水産省告示第1658号)
- ⑥ 豆乳、調製豆乳及び豆乳飲料品質表示基準(平成12年12月19日農林水産省告示第1684号)

豆乳、調製豆乳及び豆乳飲料品質表示基準の改正について（案）

平成17年7月15日

農 林 水 産 省

1 改正の趣旨

豆乳類の日本農林規格（昭和56年11月16日農林水産省告示第1800号）の見直しに伴い、豆乳、調製豆乳及び豆乳飲料品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1684号）について所要の改正を行う。

2 改正の内容

豆乳、調製豆乳及び豆乳飲料品質表示基準について、

- (1) 豆乳、調製豆乳及び豆乳飲料を「豆乳類」として、題名を「豆乳類品質表示基準」に変更すること
- (2) 調製豆乳及び豆乳飲料の定義から製造実績のない「調味料を加えない大豆豆乳液、調製豆乳液等」を削除すること

等の改正を行う。

豆乳、調製豆乳及び豆乳飲料品質表示基準の改正概要

・題名、趣旨及び定義の変更

(題名)

改正案	現行
豆乳類品質表示基準	豆乳、調製豆乳及び豆乳飲料品質表示基準

(趣旨)

改正案	現行
豆乳類（豆乳、調製豆乳及び豆乳飲料であって、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。	豆乳、調製豆乳及び豆乳飲料（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)

[J A S 規格の定義と同様に調製豆乳及び豆乳飲料から「調味料を加えない大豆豆乳液、調製豆乳液等」の規定を削除。]

(改正理由)

- ・豆乳類の J A S 規格において、豆乳類には、豆乳、調製豆乳、豆乳飲料及び大豆たん白飲料の4品種があったが、今回の見直しで、製造実績の全くない大豆たん白飲料の定義を削除することから、豆乳、調製豆乳及び豆乳飲料の3品種を総称したものが「豆乳類」となるため、「豆乳、調製豆乳及び豆乳飲料品質表示基準」も整合化を図り、「豆乳類品質表示基準」に変更する。
- ・製造実績がない調製豆乳及び豆乳飲料の「調味料を加えない大豆豆乳液、調製豆乳液等」の規定は不要であるため、削除する。

改 正 案	現 行																		
<p><u>豆乳類品質表示基準</u> (趣旨)</p> <p>第1条 <u>豆乳類</u> (豆乳、調製豆乳及び豆乳飲料であつて、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。</p> <p>(定義)</p> <p>第2条 [略]</p>	<p><u>豆乳、調製豆乳及び豆乳飲料品質表示基準</u> (趣旨)</p> <p>第1条 <u>豆乳</u>、<u>調製豆乳</u>及び<u>豆乳飲料</u> (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。</p> <p>(定義)</p> <p>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。</p>																		
<table border="1"> <thead> <tr> <th>用語</th> <th>定義</th> <th>義</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>豆乳</td> <td>[略]</td> <td>大豆 (粉末状のもの及び脱脂したものを除く。以下同じ。) から熱水等によりたん白質その他の成分を溶出させ、繊維質を除去して得られた乳状の飲料 (以下「<u>豆乳</u>」という。) であつて大豆固形分が6%以上のものをいう。</td> </tr> <tr> <td>調製豆乳</td> <td>次に掲げるものをいう。 1. 大豆豆乳液に大豆油その他の植物油及び砂糖類、食塩等の調味料を加えた乳状の飲料 (以下「<u>調製豆乳液</u>」いう。) であつて大豆固形分が6%以上のもの 2. 脱脂加工大豆 (大豆を加えたものを含む。) から熱水等によりたん白質その他の成分を溶出させ、繊維質を除去して得られたものに大豆油その他の植物油及び砂糖類、食塩等の調味料を加えた乳状の飲料 (以下「<u>調製脱脂大豆豆乳液</u>」いう。) であつて大豆固形分が6%以上のもの</td> <td>大豆 (粉末状のもの及び脱脂したものを除く。以下同じ。) から熱水等によりたん白質その他の成分を溶出させ、繊維質を除去して得られた乳状の飲料 (以下「<u>豆乳</u>」という。) であつて大豆固形分が8%以上のものをいう。 次に掲げるものをいう。 1. 大豆豆乳液であつて大豆固形分が6%以上8%未満のもの 2. 大豆豆乳液に大豆油その他の植物油及び砂糖類、食塩等の調味料を加えた乳状の飲料 (以下「<u>調製豆乳液</u>」いう。) であつて大豆固形分が6%以上のもの 3. 脱脂加工大豆 (大豆を加えたものを含む。) から熱水等によりたん白質その他の成分を溶出させ、繊維質を除去して得られたものに大豆油その他の植物油及び砂糖類、食塩等の調味料を加えた乳状の飲料 (以下「<u>調製脱脂大豆豆乳液</u>」いう。) であつて大豆固形分が6%以上のもの</td> </tr> </tbody> </table>	用語	定義	義	豆乳	[略]	大豆 (粉末状のもの及び脱脂したものを除く。以下同じ。) から熱水等によりたん白質その他の成分を溶出させ、繊維質を除去して得られた乳状の飲料 (以下「 <u>豆乳</u> 」という。) であつて大豆固形分が6%以上のものをいう。	調製豆乳	次に掲げるものをいう。 1. 大豆豆乳液に大豆油その他の植物油及び砂糖類、食塩等の調味料を加えた乳状の飲料 (以下「 <u>調製豆乳液</u> 」いう。) であつて大豆固形分が6%以上のもの 2. 脱脂加工大豆 (大豆を加えたものを含む。) から熱水等によりたん白質その他の成分を溶出させ、繊維質を除去して得られたものに大豆油その他の植物油及び砂糖類、食塩等の調味料を加えた乳状の飲料 (以下「 <u>調製脱脂大豆豆乳液</u> 」いう。) であつて大豆固形分が6%以上のもの	大豆 (粉末状のもの及び脱脂したものを除く。以下同じ。) から熱水等によりたん白質その他の成分を溶出させ、繊維質を除去して得られた乳状の飲料 (以下「 <u>豆乳</u> 」という。) であつて大豆固形分が8%以上のものをいう。 次に掲げるものをいう。 1. 大豆豆乳液であつて大豆固形分が6%以上8%未満のもの 2. 大豆豆乳液に大豆油その他の植物油及び砂糖類、食塩等の調味料を加えた乳状の飲料 (以下「 <u>調製豆乳液</u> 」いう。) であつて大豆固形分が6%以上のもの 3. 脱脂加工大豆 (大豆を加えたものを含む。) から熱水等によりたん白質その他の成分を溶出させ、繊維質を除去して得られたものに大豆油その他の植物油及び砂糖類、食塩等の調味料を加えた乳状の飲料 (以下「 <u>調製脱脂大豆豆乳液</u> 」いう。) であつて大豆固形分が6%以上のもの	<table border="1"> <thead> <tr> <th>用語</th> <th>定義</th> <th>義</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>豆乳</td> <td>大豆 (粉末状のもの及び脱脂したものを除く。以下同じ。) から熱水等によりたん白質その他の成分を溶出させ、繊維質を除去して得られた乳状の飲料 (以下「<u>豆乳</u>」いう。) であつて大豆固形分が8%以上のものをいう。</td> <td>大豆 (粉末状のもの及び脱脂したものを除く。以下同じ。) から熱水等によりたん白質その他の成分を溶出させ、繊維質を除去して得られた乳状の飲料 (以下「<u>豆乳</u>」いう。) であつて大豆固形分が8%以上のものをいう。</td> </tr> <tr> <td>調製豆乳</td> <td>次に掲げるものをいう。 1. 大豆豆乳液であつて大豆固形分が6%以上8%未満のもの 2. 大豆豆乳液に大豆油その他の植物油及び砂糖類、食塩等の調味料を加えた乳状の飲料 (以下「<u>調製豆乳液</u>」いう。) であつて大豆固形分が6%以上のもの 3. 脱脂加工大豆 (大豆を加えたものを含む。) から熱水等によりたん白質その他の成分を溶出させ、繊維質を除去して得られたものに大豆油その他の植物油及び砂糖類、食塩等の調味料を加えた乳状の飲料 (以下「<u>調製脱脂大豆豆乳液</u>」いう。) であつて大豆固形分が6%以上のもの</td> <td>次に掲げるものをいう。 1. 大豆豆乳液であつて大豆固形分が6%以上8%未満のもの 2. 大豆豆乳液に大豆油その他の植物油及び砂糖類、食塩等の調味料を加えた乳状の飲料 (以下「<u>調製豆乳液</u>」いう。) であつて大豆固形分が6%以上のもの 3. 脱脂加工大豆 (大豆を加えたものを含む。) から熱水等によりたん白質その他の成分を溶出させ、繊維質を除去して得られたものに大豆油その他の植物油及び砂糖類、食塩等の調味料を加えた乳状の飲料 (以下「<u>調製脱脂大豆豆乳液</u>」いう。) であつて大豆固形分が6%以上のもの</td> </tr> </tbody> </table>	用語	定義	義	豆乳	大豆 (粉末状のもの及び脱脂したものを除く。以下同じ。) から熱水等によりたん白質その他の成分を溶出させ、繊維質を除去して得られた乳状の飲料 (以下「 <u>豆乳</u> 」いう。) であつて大豆固形分が8%以上のものをいう。	大豆 (粉末状のもの及び脱脂したものを除く。以下同じ。) から熱水等によりたん白質その他の成分を溶出させ、繊維質を除去して得られた乳状の飲料 (以下「 <u>豆乳</u> 」いう。) であつて大豆固形分が8%以上のものをいう。	調製豆乳	次に掲げるものをいう。 1. 大豆豆乳液であつて大豆固形分が6%以上8%未満のもの 2. 大豆豆乳液に大豆油その他の植物油及び砂糖類、食塩等の調味料を加えた乳状の飲料 (以下「 <u>調製豆乳液</u> 」いう。) であつて大豆固形分が6%以上のもの 3. 脱脂加工大豆 (大豆を加えたものを含む。) から熱水等によりたん白質その他の成分を溶出させ、繊維質を除去して得られたものに大豆油その他の植物油及び砂糖類、食塩等の調味料を加えた乳状の飲料 (以下「 <u>調製脱脂大豆豆乳液</u> 」いう。) であつて大豆固形分が6%以上のもの	次に掲げるものをいう。 1. 大豆豆乳液であつて大豆固形分が6%以上8%未満のもの 2. 大豆豆乳液に大豆油その他の植物油及び砂糖類、食塩等の調味料を加えた乳状の飲料 (以下「 <u>調製豆乳液</u> 」いう。) であつて大豆固形分が6%以上のもの 3. 脱脂加工大豆 (大豆を加えたものを含む。) から熱水等によりたん白質その他の成分を溶出させ、繊維質を除去して得られたものに大豆油その他の植物油及び砂糖類、食塩等の調味料を加えた乳状の飲料 (以下「 <u>調製脱脂大豆豆乳液</u> 」いう。) であつて大豆固形分が6%以上のもの
用語	定義	義																	
豆乳	[略]	大豆 (粉末状のもの及び脱脂したものを除く。以下同じ。) から熱水等によりたん白質その他の成分を溶出させ、繊維質を除去して得られた乳状の飲料 (以下「 <u>豆乳</u> 」という。) であつて大豆固形分が6%以上のものをいう。																	
調製豆乳	次に掲げるものをいう。 1. 大豆豆乳液に大豆油その他の植物油及び砂糖類、食塩等の調味料を加えた乳状の飲料 (以下「 <u>調製豆乳液</u> 」いう。) であつて大豆固形分が6%以上のもの 2. 脱脂加工大豆 (大豆を加えたものを含む。) から熱水等によりたん白質その他の成分を溶出させ、繊維質を除去して得られたものに大豆油その他の植物油及び砂糖類、食塩等の調味料を加えた乳状の飲料 (以下「 <u>調製脱脂大豆豆乳液</u> 」いう。) であつて大豆固形分が6%以上のもの	大豆 (粉末状のもの及び脱脂したものを除く。以下同じ。) から熱水等によりたん白質その他の成分を溶出させ、繊維質を除去して得られた乳状の飲料 (以下「 <u>豆乳</u> 」という。) であつて大豆固形分が8%以上のものをいう。 次に掲げるものをいう。 1. 大豆豆乳液であつて大豆固形分が6%以上8%未満のもの 2. 大豆豆乳液に大豆油その他の植物油及び砂糖類、食塩等の調味料を加えた乳状の飲料 (以下「 <u>調製豆乳液</u> 」いう。) であつて大豆固形分が6%以上のもの 3. 脱脂加工大豆 (大豆を加えたものを含む。) から熱水等によりたん白質その他の成分を溶出させ、繊維質を除去して得られたものに大豆油その他の植物油及び砂糖類、食塩等の調味料を加えた乳状の飲料 (以下「 <u>調製脱脂大豆豆乳液</u> 」いう。) であつて大豆固形分が6%以上のもの																	
用語	定義	義																	
豆乳	大豆 (粉末状のもの及び脱脂したものを除く。以下同じ。) から熱水等によりたん白質その他の成分を溶出させ、繊維質を除去して得られた乳状の飲料 (以下「 <u>豆乳</u> 」いう。) であつて大豆固形分が8%以上のものをいう。	大豆 (粉末状のもの及び脱脂したものを除く。以下同じ。) から熱水等によりたん白質その他の成分を溶出させ、繊維質を除去して得られた乳状の飲料 (以下「 <u>豆乳</u> 」いう。) であつて大豆固形分が8%以上のものをいう。																	
調製豆乳	次に掲げるものをいう。 1. 大豆豆乳液であつて大豆固形分が6%以上8%未満のもの 2. 大豆豆乳液に大豆油その他の植物油及び砂糖類、食塩等の調味料を加えた乳状の飲料 (以下「 <u>調製豆乳液</u> 」いう。) であつて大豆固形分が6%以上のもの 3. 脱脂加工大豆 (大豆を加えたものを含む。) から熱水等によりたん白質その他の成分を溶出させ、繊維質を除去して得られたものに大豆油その他の植物油及び砂糖類、食塩等の調味料を加えた乳状の飲料 (以下「 <u>調製脱脂大豆豆乳液</u> 」いう。) であつて大豆固形分が6%以上のもの	次に掲げるものをいう。 1. 大豆豆乳液であつて大豆固形分が6%以上8%未満のもの 2. 大豆豆乳液に大豆油その他の植物油及び砂糖類、食塩等の調味料を加えた乳状の飲料 (以下「 <u>調製豆乳液</u> 」いう。) であつて大豆固形分が6%以上のもの 3. 脱脂加工大豆 (大豆を加えたものを含む。) から熱水等によりたん白質その他の成分を溶出させ、繊維質を除去して得られたものに大豆油その他の植物油及び砂糖類、食塩等の調味料を加えた乳状の飲料 (以下「 <u>調製脱脂大豆豆乳液</u> 」いう。) であつて大豆固形分が6%以上のもの																	
<table border="1"> <thead> <tr> <th>用語</th> <th>定義</th> <th>義</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>豆乳飲料</td> <td>次に掲げるものをいう。 [削る。]</td> <td>次に掲げるものをいう。 1. [略] 2. [略]</td> </tr> </tbody> </table>	用語	定義	義	豆乳飲料	次に掲げるものをいう。 [削る。]	次に掲げるものをいう。 1. [略] 2. [略]	<table border="1"> <thead> <tr> <th>用語</th> <th>定義</th> <th>義</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>豆乳飲料</td> <td>次に掲げるものをいう。 1. <u>調製豆乳液</u>又は<u>調製脱脂大豆豆乳液</u>であつて大豆固形分が4%以上6%未満のもの 2. <u>調製豆乳液</u>又は<u>調製脱脂大豆豆乳液</u>に粉末大豆たん白 (大豆豆乳液、調製豆乳液若しくは調製脱脂大豆豆乳液を乾燥して粉末状にしたもの又は大豆を原料とした粉末状植物性たん白のうち繊維質を除去して得られたもの) をいう。以下同じ。) を加えた乳状の飲料 (調製豆乳液又は調製脱脂大豆豆乳液を主原料としたものに限る。以下「<u>調製粉末大豆豆乳液</u>」いう。) であつて大豆固形分が4%以上のもの 3. <u>調製豆乳液</u>、<u>調製脱脂大豆豆乳液</u>又は<u>調製粉末大豆豆乳液</u>に果実の搾汁 (果実ジュレー及び果実の搾汁と果実ジュレーとを混合したものを含む。以下同じ。)、野菜の搾汁、乳又は乳製品、穀類粉末等の風味原料を加えた乳状の飲料 (風味原料の固形分が大豆固形分より少なく、かつ、果実の搾汁を加えたものにあつては果実の搾汁の原材料に占める重量の割合が10%未満であり、乳又は乳製品を加えたものにあつては乳固形分が3%未満であり、かつ、乳酸</td> <td>次に掲げるものをいう。 1. <u>調製豆乳液</u>又は<u>調製脱脂大豆豆乳液</u>であつて大豆固形分が4%以上6%未満のもの 2. <u>調製豆乳液</u>又は<u>調製脱脂大豆豆乳液</u>に粉末大豆たん白 (大豆豆乳液、調製豆乳液若しくは調製脱脂大豆豆乳液を乾燥して粉末状にしたもの又は大豆を原料とした粉末状植物性たん白のうち繊維質を除去して得られたもの) をいう。以下同じ。) を加えた乳状の飲料 (調製豆乳液又は調製脱脂大豆豆乳液を主原料としたものに限る。以下「<u>調製粉末大豆豆乳液</u>」いう。) であつて大豆固形分が4%以上のもの 3. <u>調製豆乳液</u>、<u>調製脱脂大豆豆乳液</u>又は<u>調製粉末大豆豆乳液</u>に果実の搾汁 (果実ジュレー及び果実の搾汁と果実ジュレーとを混合したものを含む。以下同じ。)、野菜の搾汁、乳又は乳製品、穀類粉末等の風味原料を加えた乳状の飲料 (風味原料の固形分が大豆固形分より少なく、かつ、果実の搾汁を加えたものにあつては果実の搾汁の原材料に占める重量の割合が10%未満であり、乳又は乳製品を加えたものにあつては乳固形分が3%未満であり、かつ、乳酸</td> </tr> </tbody> </table>	用語	定義	義	豆乳飲料	次に掲げるものをいう。 1. <u>調製豆乳液</u> 又は <u>調製脱脂大豆豆乳液</u> であつて大豆固形分が4%以上6%未満のもの 2. <u>調製豆乳液</u> 又は <u>調製脱脂大豆豆乳液</u> に粉末大豆たん白 (大豆豆乳液、調製豆乳液若しくは調製脱脂大豆豆乳液を乾燥して粉末状にしたもの又は大豆を原料とした粉末状植物性たん白のうち繊維質を除去して得られたもの) をいう。以下同じ。) を加えた乳状の飲料 (調製豆乳液又は調製脱脂大豆豆乳液を主原料としたものに限る。以下「 <u>調製粉末大豆豆乳液</u> 」いう。) であつて大豆固形分が4%以上のもの 3. <u>調製豆乳液</u> 、 <u>調製脱脂大豆豆乳液</u> 又は <u>調製粉末大豆豆乳液</u> に果実の搾汁 (果実ジュレー及び果実の搾汁と果実ジュレーとを混合したものを含む。以下同じ。)、野菜の搾汁、乳又は乳製品、穀類粉末等の風味原料を加えた乳状の飲料 (風味原料の固形分が大豆固形分より少なく、かつ、果実の搾汁を加えたものにあつては果実の搾汁の原材料に占める重量の割合が10%未満であり、乳又は乳製品を加えたものにあつては乳固形分が3%未満であり、かつ、乳酸	次に掲げるものをいう。 1. <u>調製豆乳液</u> 又は <u>調製脱脂大豆豆乳液</u> であつて大豆固形分が4%以上6%未満のもの 2. <u>調製豆乳液</u> 又は <u>調製脱脂大豆豆乳液</u> に粉末大豆たん白 (大豆豆乳液、調製豆乳液若しくは調製脱脂大豆豆乳液を乾燥して粉末状にしたもの又は大豆を原料とした粉末状植物性たん白のうち繊維質を除去して得られたもの) をいう。以下同じ。) を加えた乳状の飲料 (調製豆乳液又は調製脱脂大豆豆乳液を主原料としたものに限る。以下「 <u>調製粉末大豆豆乳液</u> 」いう。) であつて大豆固形分が4%以上のもの 3. <u>調製豆乳液</u> 、 <u>調製脱脂大豆豆乳液</u> 又は <u>調製粉末大豆豆乳液</u> に果実の搾汁 (果実ジュレー及び果実の搾汁と果実ジュレーとを混合したものを含む。以下同じ。)、野菜の搾汁、乳又は乳製品、穀類粉末等の風味原料を加えた乳状の飲料 (風味原料の固形分が大豆固形分より少なく、かつ、果実の搾汁を加えたものにあつては果実の搾汁の原材料に占める重量の割合が10%未満であり、乳又は乳製品を加えたものにあつては乳固形分が3%未満であり、かつ、乳酸						
用語	定義	義																	
豆乳飲料	次に掲げるものをいう。 [削る。]	次に掲げるものをいう。 1. [略] 2. [略]																	
用語	定義	義																	
豆乳飲料	次に掲げるものをいう。 1. <u>調製豆乳液</u> 又は <u>調製脱脂大豆豆乳液</u> であつて大豆固形分が4%以上6%未満のもの 2. <u>調製豆乳液</u> 又は <u>調製脱脂大豆豆乳液</u> に粉末大豆たん白 (大豆豆乳液、調製豆乳液若しくは調製脱脂大豆豆乳液を乾燥して粉末状にしたもの又は大豆を原料とした粉末状植物性たん白のうち繊維質を除去して得られたもの) をいう。以下同じ。) を加えた乳状の飲料 (調製豆乳液又は調製脱脂大豆豆乳液を主原料としたものに限る。以下「 <u>調製粉末大豆豆乳液</u> 」いう。) であつて大豆固形分が4%以上のもの 3. <u>調製豆乳液</u> 、 <u>調製脱脂大豆豆乳液</u> 又は <u>調製粉末大豆豆乳液</u> に果実の搾汁 (果実ジュレー及び果実の搾汁と果実ジュレーとを混合したものを含む。以下同じ。)、野菜の搾汁、乳又は乳製品、穀類粉末等の風味原料を加えた乳状の飲料 (風味原料の固形分が大豆固形分より少なく、かつ、果実の搾汁を加えたものにあつては果実の搾汁の原材料に占める重量の割合が10%未満であり、乳又は乳製品を加えたものにあつては乳固形分が3%未満であり、かつ、乳酸	次に掲げるものをいう。 1. <u>調製豆乳液</u> 又は <u>調製脱脂大豆豆乳液</u> であつて大豆固形分が4%以上6%未満のもの 2. <u>調製豆乳液</u> 又は <u>調製脱脂大豆豆乳液</u> に粉末大豆たん白 (大豆豆乳液、調製豆乳液若しくは調製脱脂大豆豆乳液を乾燥して粉末状にしたもの又は大豆を原料とした粉末状植物性たん白のうち繊維質を除去して得られたもの) をいう。以下同じ。) を加えた乳状の飲料 (調製豆乳液又は調製脱脂大豆豆乳液を主原料としたものに限る。以下「 <u>調製粉末大豆豆乳液</u> 」いう。) であつて大豆固形分が4%以上のもの 3. <u>調製豆乳液</u> 、 <u>調製脱脂大豆豆乳液</u> 又は <u>調製粉末大豆豆乳液</u> に果実の搾汁 (果実ジュレー及び果実の搾汁と果実ジュレーとを混合したものを含む。以下同じ。)、野菜の搾汁、乳又は乳製品、穀類粉末等の風味原料を加えた乳状の飲料 (風味原料の固形分が大豆固形分より少なく、かつ、果実の搾汁を加えたものにあつては果実の搾汁の原材料に占める重量の割合が10%未満であり、乳又は乳製品を加えたものにあつては乳固形分が3%未満であり、かつ、乳酸																	

菌飲料でないものに限る。)であって大豆固形分が4%以上(果実の搾汁の原材料に占める重量の割合が5%以上10%未満のものにあつては2%以上)のもの

(一括表示事項)

第3条 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。)が豆乳、調製豆乳及び豆乳飲料の容器又は包装に一括して表示すべき事項は、同項各号に掲げるものほか、大豆固形分とする。

2 内面塗料等以外を使用した缶詰にあつては、製造業者等がその容器又は包装に一括して表示すべき事項は、加工食品品質表示基準第3条第1項各号及び前項に規定するものほか、使用上の注意とする。

(表示の方法)

第4条 名称、大豆固形分、原材料名及び使用上の注意の表示に際しては、製造業者等は、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、豆乳にあつては「豆乳」と、調製豆乳にあつては「調製豆乳」と、豆乳飲料にあつては「豆乳飲料」と記載すること。
- (2) 大豆固形分

パーセントの単位で整数値をもって単位を明記して記載すること。ただし、豆乳(大豆固形分が8%以上のものに限る。)にあつては「8%以上」と、調製豆乳(大豆固形分が6%以上のものに限る。)にあつては「6%以上」と、豆乳飲料(大豆固形分が4%以上のものに限る。)にあつては「4%以上」と(豆乳飲料であつて果実の搾汁の原材料に占める重量の割合が5%以上のもの(大豆固形分が2%以上のものに限る。)にあつては、「2%以上」と記載することができる。)

(3) 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、次のア及びイの順に、それぞれア及びイに定めるところにより記載すること。

ア 食品添加物以外の原材料にあつては、原材料に占める重量の割合の多いものから順に次に定めるところにより記載すること。

(イ) 「大豆」、「脱脂加工大豆」、「粉末大豆たん白」、「大豆油」、「食塩」、「みかん果汁」、「こしょう」等とその最も一般的な名称をもつて、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、こしょうその他の香辛料にあつては、「香辛料」と記載する事ができる。

(ロ) 糖類にあつては、「砂糖」、「ぶどう糖果糖液糖」、「果糖ぶどう糖液糖」、「高果糖液糖」、「ぶどう糖」、「水あめ」等とその最も一般的な名称をもつて記載し、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、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖にあつては「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖及び砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・異性化液糖」と記載することができる。

(ハ) 使用した糖類が2種類以上の場合は、(ロ)の規定にかかわらず、「糖類」の文字の次に、括弧を付けて、「砂糖、ぶどう糖果糖液糖」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し、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖

菌飲料でないものに限る。)であつて大豆固形分が4%以上(果実の搾汁の原材料に占める重量の割合が5%以上10%未満のものにあつては2%以上)のもの

(一括表示事項)

第3条 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。)が豆乳、調製豆乳及び豆乳飲料の容器又は包装に一括して表示すべき事項は、同条第1項及び第6項に規定するものほか、大豆固形分とする。

2 内面塗料等以外を使用した缶詰にあつては、製造業者等がその容器又は包装に一括して表示すべき事項は、加工食品品質表示基準第3条第1項及び第6項並びに前項に規定するものほか、使用上の注意とする。

(表示の方法)

第4条 [略]

- (1) [略]
- (2) [略]

(3) 原材料名
[略]

ア [略]

(イ) [略]

(ロ) 糖類にあつては、「砂糖」、「ぶどう糖果糖液糖」、「果糖ぶどう糖液糖」、「高果糖液糖」、「ぶどう糖」、「水あめ」等とその最も一般的な名称をもつて記載し、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、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖にあつては「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖及び砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・異性化液糖」と記載することができる。

(ハ) 使用した砂糖類が2種類以上の場合は、(ロ)の規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に、括弧を付けて、「砂糖、ぶどう糖果糖液糖」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し、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」

と、砂糖及び砂糖混合高果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「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は「砂糖・高果糖液糖」と記載すること。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は、砂糖及び砂糖混合高果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・異性化液糖」と記載することができる。

イ 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っては、同条第1項第1号を括弧書き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。

(4) [略]

2 [略]

(その他の表示事項及びその表示の方法)

第5条 [略]

(表示禁止事項)

第6条 [略]

混合高果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「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は「砂糖・高果糖液糖」と記載すること。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は、砂糖及び砂糖混合高果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・異性化液糖」と記載することができる。

イ 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5条第1項第1号及び第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っては、同条第1項第1号を括弧書き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。

(4) 使用上の注意

「開缶後はガラス等の容器に移し換えること」等と記載すること。

2 加工食品品質表示基準第3条及び前条に規定する事項（次条において「一括表示事項」という。）の表示は、加工食品品質表示基準第4条第2項の規定によるほか、名称、大豆固形分、原材料名、内容量、賞味期限、保存方法、使用上の注意、原産国名及び製造者の順に記載しなければならない。

(その他の表示事項及びその表示の方法)

第5条 製造業者等は、一括表示事項のほか、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、背景の色と対照的な色で、日本工業規格Z8305(1962)に規定する14ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた活字で、豆乳にあっては「豆乳」の用語、調製豆乳にあっては「調製豆乳」の用語、豆乳飲料にあっては「豆乳飲料」の用語（粉末大豆たん白を加えたものにあつては、「豆乳飲料」の用語及び粉末大豆たん白を加えた旨）を表示しなければならない。ただし、商品名にこれらの用語を使用している場合は、この限りでない。

(表示禁止事項)

第6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。

(1) 「天然」、「自然」の用語

(2) 「生」、「フレッシュ」その他新鮮であることを示す用語

(3) 第3条の規定により表示すべき事項の内容と矛盾する用語

農林物資規格調査会部会議事次第

日時：平成16年11月4日（木）
14時～

場所：農林水産省共用会議室A～D
（日本郵政公社本社2階）

1 開会

2 表示・規格課長挨拶

3 議題

(1) 日本農林規格の見直し（改正）について

- ア 地鶏肉の日本農林規格
- イ 豆乳類の日本農林規格
- ウ 煮干魚類及び煮干魚類粉末の日本農林規格

(2) 品質表示基準の改正について

- ア 豆乳、調製豆乳及び豆乳飲料品質表示基準
- イ 煮干魚類及び煮干魚類粉末品質表示基準
- ウ 特殊包装かまぼこ類品質表示基準
- エ 風味かまぼこ品質表示基準
- オ 魚肉ハム及び魚肉ソーセージ品質表示基準

(3) その他

4 閉会

配付資料

- 1 農林物資規格調査会部会委員名簿
- 2 地鶏肉の日本農林規格の見直しについて（案）
- 3 豆乳類の日本農林規格の見直しについて（案）
- 4 豆乳、調製豆乳及び豆乳飲料品質表示基準の改正について（案）
- 5 煮干魚類及び煮干魚類粉末の日本農林規格の見直しについて（案）
- 6 煮干魚類及び煮干魚類粉末品質表示基準の改正について（案）
- 7 「特殊包装かまぼこ類品質表示基準」、「風味かまぼこ品質表示基準」及び「魚肉ハム及び魚肉ソーセージ品質表示基準」の改正について（案）
- 8 JAS規格の制定・見直しの基準

農林物資規格調査会部会委員名簿

氏名	役職
○岩崎 充利	(財) 食品産業センター理事長
○小野 正	全国農業協同組合連合会大消費地販売推進部長
○芥藤 俊子	主婦 (食品表示ウォッチャー)
○塩越 康晴	全国消費者協会連合会食品安全対策委員長
○谷口 肇	中部大学応用生物学部教授
○寺内 正光	(社) 日本食肉市場卸売協会会長
○並木 利昭	日本スーパーマーケット協会事務局長
栗生 美世	(社) 栄養改善普及会リーダー
石倉 悠吉	(社) 日本フードサービス協会理事
伊藤 明德	日本豆乳協会技術部会長
伊東 尚武	全国蒲鉾水産加工業協同組合連合会専務理事
熊代 聖子	全国生活学校連絡協議会事務局長
坂本 典壽	全国煮干協会会長
谷 敬子	(社) 全国消費生活相談員協会
徳永 瑛子	日本主婦連合会副会長
土橋 芳和	(社) 日本缶詰協会技術部課長
堀江 雅子	(財) ベターホーム協会常務理事
森 修三	つゆ類専門委員会委員
森 英雄	(社) 日本食鳥協会副会長
森田 満樹	食品科学広報センター主任研究員 (食品表示ウォッチャー)
山根 香織	主婦連合会常任委員

○印：農林物資規格調査会委員

(パブリックコメント募集結果等)

規制の設定又は改廃に係る意見提出手続きによる寄せられた意見・情報
(豆乳、調製豆乳及び豆乳飲料品質表示基準)

1 改正案に係る意見・情報の募集の概要 (募集期間：H16.11.18～12.17)

受付件数：なし

2 WTO通報による各国のコメント (募集期間：H17.2.9～4.7)

受付件数：2件

米国及びアルゼンチンから意見があり、以下により回答済。(再意見等は提出されていない。)

(主な意見と回答)

○ 豆乳、調製豆乳及び豆乳飲料に「乳」の用語を使用することは、Codex 乳製品の用語の使用に関する一般規格に合致せず、消費者に誤解と混乱を与えることから、不適切。
(米国、アルゼンチン)

→豆乳の用語は、日本において従来から使用されており、日本の消費者は豆乳を牛乳又は乳製品を含むものと誤解することはない。

Codex 乳製品の用語の使用に関する一般規格の 4.6.2 条は、milk を表示できる場合について「明らかに伝統的に使用されているものや非乳製品であることが明らかに分かるように使用されている場合は適用外」としている。