

乾燥わかめ品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1662号）の一部改正新旧対照表

改 正 案	現 行												
<p>乾燥わかめ品質表示基準 （趣旨） 第1条 [略]</p> <p>（定義） 第2条 [略]</p> <p>（表示の方法） 第3条 [略]</p> <p>(1) [略]</p> <p>(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、「わかめ」と記載すること。ただし、湯通し塩蔵わかめを十分に塩抜きしたものを乾燥したものにあっては、湯通し塩蔵わかめを使用した旨を記載すること。</p>	<p>乾燥わかめ品質表示基準 （趣旨） 第1条 乾燥わかめ（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） 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" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">用 語</th> <th style="text-align: center;">定 義</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>乾燥わかめ</td> <td>次に掲げるものをいう。  1 わかめ（ワカメ属をいう。以下同じ。）を水（海水を含む。）で洗浄したものの又はこれを湯通ししたものを乾燥したもの 2 湯通し塩蔵わかめ（塩蔵わかめ品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1663号）第2条に規定する湯通し塩蔵わかめをいう。以下同じ。）を十分に塩抜きしたものを乾燥したもの</td> </tr> <tr> <td>乾わかめ</td> <td>乾燥わかめのうち灰ぼしわかめ、もみわかめ及び板わかめを除いたものをいう。</td> </tr> <tr> <td>灰ぼしわかめ</td> <td>乾燥わかめのうち、わかめにシダ灰等を塗布したものの又はこれを水で洗浄して当該シダ灰等を除去したものを乾燥したものをいう。</td> </tr> <tr> <td>もみわかめ</td> <td>乾燥わかめのうち、わかめを繰り返してもみ、かつ、乾燥したものをいう。</td> </tr> <tr> <td>板わかめ</td> <td>乾燥わかめのうち、わかめを板、すだれ等の上で平面状に整形して乾燥したものをいう。</td> </tr> </tbody> </table> <p>（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。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。</p> <p>(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、「乾わかめ」と記載すること。ただし、灰ぼしわかめにあっては「灰ぼしわかめ」と、もみわかめにあっては「もみわかめ」と、板わかめにあっては「板わかめ」と記載すること。</p> <p>(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、<u>次のア及びイに規定するところにより記載すること。</u></p>	用 語	定 義	乾燥わかめ	次に掲げるものをいう。  1 わかめ（ワカメ属をいう。以下同じ。）を水（海水を含む。）で洗浄したものの又はこれを湯通ししたものを乾燥したもの 2 湯通し塩蔵わかめ（塩蔵わかめ品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1663号）第2条に規定する湯通し塩蔵わかめをいう。以下同じ。）を十分に塩抜きしたものを乾燥したもの	乾わかめ	乾燥わかめのうち灰ぼしわかめ、もみわかめ及び板わかめを除いたものをいう。	灰ぼしわかめ	乾燥わかめのうち、わかめにシダ灰等を塗布したものの又はこれを水で洗浄して当該シダ灰等を除去したものを乾燥したものをいう。	もみわかめ	乾燥わかめのうち、わかめを繰り返してもみ、かつ、乾燥したものをいう。	板わかめ	乾燥わかめのうち、わかめを板、すだれ等の上で平面状に整形して乾燥したものをいう。
用 語	定 義												
乾燥わかめ	次に掲げるものをいう。  1 わかめ（ワカメ属をいう。以下同じ。）を水（海水を含む。）で洗浄したものの又はこれを湯通ししたものを乾燥したもの 2 湯通し塩蔵わかめ（塩蔵わかめ品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1663号）第2条に規定する湯通し塩蔵わかめをいう。以下同じ。）を十分に塩抜きしたものを乾燥したもの												
乾わかめ	乾燥わかめのうち灰ぼしわかめ、もみわかめ及び板わかめを除いたものをいう。												
灰ぼしわかめ	乾燥わかめのうち、わかめにシダ灰等を塗布したものの又はこれを水で洗浄して当該シダ灰等を除去したものを乾燥したものをいう。												
もみわかめ	乾燥わかめのうち、わかめを繰り返してもみ、かつ、乾燥したものをいう。												
板わかめ	乾燥わかめのうち、わかめを板、すだれ等の上で平面状に整形して乾燥したものをいう。												

<p>ア [削る。]</p>	<p><u>ア 「わかめ」と記載すること。ただし、湯通し塩蔵わかめを十分に塩抜きしたものを乾したものにあっては、湯通し塩蔵わかめを使用した旨を記載すること。</u></p>
<p>イ [削る。]</p>	<p><u>イ 輸入品以外の乾燥わかめの原材料であるわかめにあっては、次に定めるところにより記載すること。</u></p>
<p>(ア) [削る。]</p>	<p><u>(ア) わかめの文字の次に括弧を付して、原産地について、国産品にあっては国産である旨を、輸入品にあっては原産国名を記載すること。ただし、国産品にあっては、国産である旨に代えて生産（採捕を含む。）した水域の名称（以下「水域名」という。）、水揚げした港名又は水揚げした港若しくは主たる養殖場が属する都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名を記載することができる。</u></p>
<p>(イ) [削る。]</p>	<p><u>(イ) 輸入品にあっては、(ア)の規定にかかわらず、原産国名に水域名を併記することができる。</u></p>
<p>(ウ) [削る。]</p>	<p><u>(ウ) 原産地を2以上記載する場合には、原材料に占める重量の割合の多い原順に記載産地のすること。この場合において、原材料に占める重量の割合が最も多い原産地の文字の次に、当該原材料に占める重量の割合を、実含有率を上回らない10の整数倍の数値により、パーセントの単位をもって、単位を明記して記載すること。</u></p>
<p>[削る。]</p>	<p><u>(その他の表示事項及びその表示の方法)</u></p>
<p>[削る。]</p>	<p><u>第4条 輸入品以外の乾燥わかめにあっては、製造業者等は、加工食品品質表示基準第3条に規定する事項のほか、商品名に近接した箇所に、背景の色と対照的な色で、日本工業規格Z 8305（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、「原そう・わかめ」（「 」には、第3条第2号イに規定する方法により記載する当該わかめの原産地）の用語を表示しなければならない。</u></p>
<p>(表示禁止事項)</p>	<p>(表示禁止事項)</p>
<p>第4条 [略]</p>	<p>第5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、天然わかめを使用した場合は、この限りでない。</p> <p>(1) 「天然」又は「自然」の用語</p> <p>(2) 「新鮮」その他新しさを示す用語</p> <p>(3) 「本場」又は「特産」の用語（当該産地で採取されたわかめを当該産地で処理包装したもののについて、産地名を表す用語とともに表示する場合の「本場」又は「特産」の用語を除く。）</p> <p>(4) 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語</p>