

改正後	改正前
<p style="text-align: center;">日本農林規格</p> <p style="text-align: right;">JAS 0524 : <u>2024</u></p> <p style="text-align: center;">ジャム類 Jams</p> <p>1 (略)</p> <p>2 引用規格 次に掲げる引用規格は、この規格に引用されることによって、<u>その一部又は全部がこの規格の要求事項を構成している。</u>この引用規格は、その最新版（追補を含む。）を適用する。 (略)</p> <p>3 用語及び定義 この規格で用いる主な用語及び定義は、次による。</p> <p>3.1 果実等 果実、野菜又は<u>花卉</u></p> <p>3.2 ジャム類 <u>次に掲げるもの</u></p> <p>a) 果実等を砂糖類、糖アルコール又は蜂蜜とともにゼリー化するようになるまで加熱した<u>もの</u></p> <p>b) a)に酒類、かんきつ類の果汁、ゲル化剤、酸味料、香料等を加えた<u>もの</u></p> <p>3.3 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<u>もの</u></p> <p>3.4 ゼリー ジャム類のうち、果実等の搾汁を原料とした<u>もの</u></p> <p>3.5 ジャム ジャム類のうち、マーマレード及びゼリー以外の<u>もの</u></p> <p>3.6 プレザーブスタイル</p>	<p style="text-align: center;">日本農林規格</p> <p style="text-align: right;">JAS 0524 : <u>2019</u></p> <p style="text-align: center;">ジャム類 Jams</p> <p>1 (略)</p> <p>2 引用規格 次に掲げる規格は、この規格に引用されることによって、この規格の<u>規定の一部を構成する。</u>この引用規格は、その最新版（追補を含む。）を適用する。 (略)</p> <p>3 用語及び定義 この規格で用いる主な用語及び定義は、次による。</p> <p>3.1 果実等 果実、野菜又は<u>花卉。</u></p> <p>3.2 ジャム類 <u>次のいずれかのもの。</u></p> <p>a) 果実等 <u>(3.1)</u> を砂糖類、糖アルコール又は蜂蜜とともにゼリー化するようになるまで加熱した<u>もの。</u></p> <p>b) a)に酒類、かんきつ類の果汁、ゲル化剤、酸味料、香料等を加えた<u>もの。</u></p> <p>3.3 マーマレード ジャム類 <u>(3.2)</u> 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<u>もの。</u></p> <p>3.4 ゼリー ジャム類 <u>(3.2)</u> のうち、<u>果実等 (3.1)</u> の搾汁を原料とした<u>もの。</u></p> <p>3.5 ジャム ジャム類 <u>(3.2)</u> のうち、<u>マーマレード (3.3)</u> 及び<u>ゼリー (3.4)</u> 以外の<u>もの。</u></p> <p>3.6 プレザーブスタイル</p>

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全形の果実、いちごの果実を原料とするものにあつては全形又は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あつては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

3.7

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あつては、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

4 品質

ジャム及びマーマレードの品質は、表1の等級ごとの品質基準に適合していなければならない。

表1-ジャム及びマーマレードの等級ごとの品質基準

区分	基準	
	特級	標準
内容物の品位	次による。 a)~d) (略)	次による。 a)~d) (略)
可溶性固形分	箇条5によって試験したとき、40%以上であること。	
果実等含有率	次による。 a) ジャムにあつては、45%以上であること。 b) マーマレードにあつては、30%以上であること。	次による。 a) ジャムにあつては、33%以上であること。 b) マーマレードにあつては、20%以上であること。
原材料	次のもの以外のものを使用していないこと。 a)~f) (略)	
添加物	次による。 a)・b) (略) c) a)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って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つては、この限りでない。 1) インターネットを利用し公衆の閲覧に供する <u>方法</u> 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 <u>方法</u> 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 <u>方法</u> 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 <u>方法</u>	
(略)	(略)	
容器又は包装の状態	次による。 a)~c) (略)	

ジャム(3.5)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全形の果実、いちごの果実を原料とするものにあつては全形又は2つ割りの果実、ベリー類以外の果実等(3.1)を原料とするものにあつては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。

3.7

果実等含有率

原料として使用した果実等(3.1) [マーマレード(3.3)]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、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。

4 品質

ジャム及びマーマレードの品質は、表1の等級ごとの品質基準に適合していなければならない。

表1-ジャム及びマーマレードの等級ごとの品質基準

区分	基準	
	特級	標準
内容物の品位	内容物の品位は、次による。 a)~d) (略)	内容物の品位は、次による。 a)~d) (略)
可溶性固形分	箇条5によって試験したとき、40%以上。	
果実等含有率	果実等含有率は、次による。 a) ジャムにあつては、45%以上。 b) マーマレードにあつては、30%以上。	果実等含有率は、次による。 a) ジャムにあつては、33%以上。 b) マーマレードにあつては、20%以上。
原材料	次のもののみを使用することができる。 a)~f) (略)	
添加物	添加物は、次による。 a)・b) (略) c) a)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つては、この限りでない。 1) インターネットを利用し公衆の閲覧に供する <u>方法</u> 。 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 <u>方法</u> 。 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 <u>方法</u> 。 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 <u>方法</u> 。	
(略)	(略)	
容器又は包装の状態	容器又は包装の状態は、次による。 a)~c) (略)	

5 (略)

5 (略)