

# J A S 規格の今後の展開方向について（案）

・ 現行の J A S 規格制度を巡る課題と展開方向（まとめ）	・・・ 1
・ J A S 規格のコンセプトの明確化	・・・ 2
- 1. 既存の J A S 規格の見直し方向	・・・ 3
- 2. 名称規制のあり方	・・・ 8
・ 新たな社会ニーズに対応した J A S 規格	・・・ 12
- 1. 表示とリンクした J A S 規格	・・・ 13
- 2. 流通の方法に関する J A S 規格	・・・ 14
- 3. その他の J A S 規格のアイデア	・・・ 16
・ J A S 規格の制定・見直しの基準への反映	・・・ 18

平成 1 6 年 3 月  
農 林 水 産 省

・ 現行の J A S 規格制度を巡る課題と展開方向（まとめ）

現 状

J A S 規格のコンセプトが  
不明確  
個別品質表示基準による厳  
格な名称規制

J A S 規格の対象品目・内容  
に制約  
表示の真正性の認証制度は、  
「有機」「生産情報」のみ

J A S 規格の制定・見直しの  
基準により改正・廃止

展開方向

J A S 規格は原則として差別化  
規格として制定  
取引・使用の合理化、まがい物  
の防止の観点から名称及び品質  
の標準化が必要な品目に限り、標  
準規格を制定

新たな社会ニーズに幅広く対応  
した J A S 規格の展開  
幅広く表示の真正性を担保する  
J A S 規格の検討

制定・見直しの基準に上記のコン  
セプトを明確に反映

・ J A S 規格のコンセプトの明確化

現 状

J A S 規格のコンセプトが  
不明確

個別品目の品質表示基準で  
決められた定義による厳格な  
名称規制

個別品目の規格の制定が中  
心

展開方向

J A S 規格は原則として差別化  
規格として制定

取引・使用の合理化、まがい物  
の防止の観点から名称及び品  
質の標準化が必要な品目に限  
り、標準規格を制定し、「一般  
的な名称」の拠り所を示す  
個別品目の品質表示基準によ  
る名称規制は廃止

品目横断的な規格の制定を推  
進（ . . 参照）

## - 1. 既存の J A S 規格の見直し方向

J A S 規格は原則、差別化規格として制定。ただし、取引・使用の合理化、まがい物の防止の観点から名称及び品質の標準化が必要な品目に限り、標準規格を制定。

### 現 状

既存の J A S 規格について、その性格づけを試みると、おおよそ以下の4つの要素があると考えられるが、品目ごとに「差別化規格」「標準規格」「等級別規格」「業務用取引規格」の要素が混在し、多くの品目の J A S 規格については、その性格づけが明確となっていない。

#### 1. 差別化規格の要素

原材料、製法、成分又は性能等に特長があり、標準的な製品に対する差別化を行う。

(例1)小麦粉は、「デュラム小麦粉」以外を使用していないこと(マカロニ類)

(例2)赤肉中の粗たん白質が18.0%以上であること(ロースハム特級)

(例3)原料肉を低温(0以上10以下)で7日間以上塩漬(熟成ハム類)

その他、特定 J A S 規格(有機農産物、有機農産物加工食品、地鶏肉、生産情報公表牛肉)については、特色ある原材料、生産方法の基準を定めた差別化規格の要素が濃い規格となっている。

#### 2. 標準規格の要素

標準(スタンダード)となる原材料、製法、成分又は性能等を規定し、増量・まがい物等を防止する。

(食品の安全性については、食品衛生法により担保)

(例1)豚のロース肉を整形し、塩漬し、ケーシング等で包装した後、くん煙し、及び湯煮したもの。赤肉中の水分が75%以下であること(ロースハム標準)

(例2)糖用屈折計示度が10°Bx以上20°Bx未満であること(りんごジュース)

#### 3. 等級別規格の要素

製品の品質の程度が容易に判別可能である場合には、等級化された規格を定めている場合がある。

(例1)全窒素分等の成分(こいくちしょうゆ)

	特 級	上 級	標 準
全窒素分	1.50%以上	1.35%以上	1.20%以上
無塩可溶性固形分	16%以上	14%以上	基準なし

(注1)全窒素分：主にアミノ酸で、うま味成分の量を示す指標

(注2)無塩可溶性固形分：主に糖類と有機酸で、濃厚さ(エキス分)を示す指標

(例2)ホルムアルデヒド放散量(フローリング)

	平均値	最大値
F	0.3mg/L 以下	0.4mg/L 以下
F	0.5mg/L 以下	0.7mg/L 以下
F	1.5mg/L 以下	2.1mg/L 以下
F	5.0mg/L 以下	7.0mg/L 以下

#### 4. 業務用取引規格の要素

適切な定義・基準による取引の円滑化・合理化。

(例1)糖用屈折計示度が20°Bx以上であること(濃縮りんご(りんご濃縮果汁):取引に用いられる国際規格と整合)

(例2)寸法が2インチ×4インチを基本とした型式に適合していること(枠組壁工法(ツーバイフォー工法)構造用製材)

JAS規格のコンセプトが不明確あるいは品目ごとに異なるため、生産者、流通業者、実需者及び(特に)消費者の間でJASマークにより担保される内容についての共通認識が形成されず、JAS規格制度により目指す政策目標(何のためのJAS規格及び認証制度なのか)が分かりにくいものとなっている。

#### 展開方向

JAS規格制度の主たる機能を、飲食料品及び林産物等の「品質の向上」及び「情報の提供」とし、それらにより社会ニーズに的確に対応する形で、消費者の合理的な商品選択への寄与、生産者、流通業者、実需者との取引・使用の合理化・円滑化、増量・まがい物等の防止を目指すこととする。

消費者の商品選択の際にJASマークが積極的に利用されるようにするためには、JAS規格の趣旨・内容を消費者にとって分かりやすく明確なものとする必要があることから、標準的な製品と比較して相当程度の差別化を図る「差別化規格」を原則とする。ただし、取引・使用の合理化・円滑化や名称及び品質の標準化の観点から必要と認められる品目に限り、定義・品質の標準(スタンダード)を示す「標準規格」を設ける。

#### 1. 製品の特長を明確に示す差別化規格が原則

品質の高い飲食料品等を求める消費者のニーズや、JAS法制定時に比べ飲食料品及び林産物等の製造管理技術が相当程度高いものとなっている現状を踏まえ、プロセス(原材料・製法等)又は製品の品質(品位、成分、性能等)の特長を明確にし、標準的な製品に対して相当程度の差別化を図る差別化規格とすることを原則とする。

規格の見直しに当たっては、消費者にアピールできるプロセス又は品質の基準を含むことを要件とし、その内容をJASマ

ークに簡潔に付記することを推奨することにより、消費者が商品選択の際にJASマークを積極的に利用できるようにする。

(例1) 醸造酢 1L につき米の使用量が 180g 以上であり、発酵及び熟成による着色度が 0.30 以上(米黒酢)

(例2) 牛の給餌情報、動物用医薬品の投与情報を適切に管理し、公表(生産情報公表牛肉)

なお、現行の製品のほとんどがすでに期待される品質に到達しており流通している製品の品質の格差が小さい場合、消費者の嗜好が多様化し差別化を行う統一的な尺度が存在しない場合については、規格の廃止を検討する。

## 2. 標準規格は適切な定義及び標準的な品質

「原材料用に業者間で取引される品目で一定の品質が期待されるもの」又は「消費者が調理等の材料とする品目で一定の品質が期待されるもの」については、取引・使用の合理化に資する観点から必要と認められる場合に限り、標準となる定義・品質(品位、成分、性能等)の基準を定めた標準規格を示すこととする。

(業者間取引用の品目例) 異性化液糖、構造用集成材等  
(調理等の原材料となる品目例) しょうゆ、食用植物油脂等

一方、最終製品として直ちに使用・消費に供される製品は、基本的に差別化規格を目指すものとする。ただし、市場に流通している製品の品質が精粗様々である場合において、増量・まがい物等を防止する観点から特に必要と認められる場合に限

り、標準となる定義・品質(品位、成分、性能等)の基準を定めた標準規格を示すこととする。( - 2 . 参照)

## 3. 等級化の考え方

同一品目について、差別化規格と標準規格の双方を定める必要性がある場合、業務用等の取引・使用規格において、当該品目の取引の実態を踏まえ、用途別等に等級・区分を設定する必要性がある場合については、等級化を図り、適切な等級・区分を設定する。

## 4. 既存の規格の見直しのイメージ(概念図は7頁参照)

### 【現行の規格の例】

ハム類については、一般のJAS規格に加え、特定JAS規格(熟成ハム類)がある。一般のJAS規格は等級化されているが、差別化の要素と標準の要素が混在しており、全体として性格づけが明確になっていない。また、熟成ハム類については、差別化規格の性格が濃いものの、塩漬液の注入も認めるなど、標準に近い内容も若干残っている。

(例) ボンレスハム(要約)

1. 定義: 豚のもも肉を(分割して)整形し、塩漬し、ケーシング等で包装した後、(くん煙し、)湯煮又は蒸煮したもの。また、それをブロックに切断し、又は薄切りしたもの。

ハム類品質表示基準においても同一の定義が定められており、塩漬していなければ、「ボンレスハム」の名称使用は不可。

2-1. 品質の基準:

	特 級	上 級	標 準
赤肉中の水分	72%以下	72%以下	75%以下
赤肉中の粗たん白質	18%以上	16.5%以上	基準なし
製品中の結着材料	使用しない	使用しない	1%以下

(注) 結着材料：植物性たん白や卵たん白で、肉自体の結着力の劣る原料肉を使用する場合に必要となる。

## 2-2. 使用できる食品添加物の種類：

分類（抜粋）	食品衛生法	J A S 規 格		
		特 級	上 級	標 準
甘味料	4	0	2	2
着色料	2 8	0	0	0
保存料	7	0	2	2
増粘安定剤	8	0	0	0
酸化防止剤	1 2	< 2	< 2	5
発色剤	3	< 2	< 2	3
調味料	5 4	< 3	< 3	6

(注) 食品衛生法による食品添加物の種類は、食品衛生法施行規則別表第2による。

熟成ボンレスハムについては、ボンレスハム特級と同じ品質の基準（使用できる添加物の種類も含む）に加え、生産の方法の基準「原料肉を0以上10以下で7日間以上塩漬すること（塩漬液を注入する場合は、塩漬液は原料肉重量の15%以下であること）」を定めている。

### 【今後の見直しのイメージ】

(注) 規格の内容についての具体的な検討は、個々の規格見直しの際になされるため、ここに挙げたものはあくまでも例示である。

ハム類のうち、原材料を厳選し、十分な熟成工程を経た高品質のものを熟成ハム類とし、標準的な要素を排除した差別化規格とする。

(例) 差別化規格としての熟成ボンレスハム（『消費者にアピールする内容』）

1. 定義は、現行のボンレスハムの定義のうち、熟成工程「原料肉を0以上10以下で14日間以上塩漬（ただし塩漬液の注入は認めない）」を経たもの（『手間暇をかけて熟成』）
  - 2-1. 赤肉中の粗たん白質22%以上（『肉質が良い』）
  - 2-2. 食品添加物は、塩漬に必要な亜硝酸ナトリウム等の発色剤以外は不使用（『添加物は発色剤のみ』）

この他、ハム類について、標準規格が必要かどうかを精査し、仮に現在の流通品の状況に照らして不要と判断される場合は、標準規格は設けない。一方、まがい物防止等の観点から必要な場合は標準規格を設け、基本的には標準規格として一つの規格を定めることとする。

(例) 仮にまがい物防止の観点から必要な場合におけるボンレスハムの標準規格のイメージ

1. 定義：豚のもも肉を（分割して）整形し、塩漬し、ケーシング等で包装した後、（くん煙し、）湯煮又は蒸煮したもの。また、それをブロックに切断し、又は薄切りしたもの。  
ハム類品質表示基準における定義は廃止し、一般には規格の定義を抛り所に誤認のない範囲で名称を表示することとする。ただし、J A S 規格に基づく格付を受ける製品については上記の定義を適用。
- 2-1. 品質の基準
  - ・原料肉は豚のもも肉のみ
  - ・赤肉中の水分は75%以下
  - ・結着材料は不使用
- 2-2. 食品添加物は現行の標準と同じ

# 今後のJAS規格・品質表示基準の方向（イメージ）

□ は任意のルール  
 ■ は義務的なルール

現状

展開方向

JAS規格：  
 コンセプトが不明確

個別品質表示基準  
 ・ 名称規制  
 ・ 個別の表示ルール

横断品質表示基準  
 ・ 名称等の一括表示  
 ・ 一般誤認防止ルール

差別化規格  
 が可能かどうか精査  
 標準規格の  
 要件を満たすか精査

名称の標準化を行う  
 必要があるか精査の上、JAS規格化

特別な規定を置く  
 必要があるか精査の上、統合

規格の廃止

差別化規格：  
 標準品と比較して相当程度の差別化

差別化規格・標準規格の双方が可能な品目は等級化

標準規格：  
 原材料用品目の使用・取引の合理化、まがい物防止の観点から必要な場合に限り、名称・品質を標準化

横断品質表示基準  
 ・ 名称等の一括表示  
 ・ 一般誤認防止ルール  
 ・ 特別に必要な場合に限り、個別品目についての表示ルール

名称の拠り所として参照

コンセプトを明確にした任意のJAS規格（第三者認証制度とのリンク）

最低限の表示ルールを品目横断的に品質表示基準として義務付け

## - 2. 名称規制のあり方

横断品質表示基準による統一的な規制：「一般的な名称」「誤認防止」  
個別品質表示基準による名称規制は廃止し、JAS規格により名称の  
‘ 拠り所 ’ を示す。

### 現 状

#### 1. 個別品質表示基準による厳格な名称規制

品目横断的な品質表示基準（生鮮食品品質表示基準、加工食品品質表示基準）において「その内容を表す一般的な名称（一般名称ルール）」及び「内容物や品質を誤認させるような表示の禁止（一般誤認防止ルール）」が原則となっている。

##### 生鮮食品品質表示基準（抄）

###### 第4条 (1) 名称

その内容を表す一般的な名称を記載すること。

第6条 次に掲げる事項は、これを表示してはならない。

- (1) 実際のものより著しく優良又は有利であると誤認させる用語
- (2) 第3条の規定により表示すべき事項（注：一括表示事項「名称」「原産地」）の内容と矛盾する用語
- (3) その他製品の品質を誤認させるような文字、絵、写真その他の表示

##### 加工食品品質表示基準（抄）

###### 第4条 (1) 名称

その内容を表す一般的な名称を記載すること。

第6条 次に掲げる事項は、これを表示してはならない。

- (1) 第3条の規定により表示すべき事項（注：一括表示事項「名称」「原材料名」「内容量」「賞味期限」「保存方法」「製造業者等の氏名又は名称及び住所」）の内容と矛盾する用語
- (2) その他内容物を誤認させるような文字、絵、写真その他の表示

一方、JAS規格制定品目を中心に飲食料品55品目については、一括表示欄の名称表示について、個別品目の品質表示基準の定める厳密な定義に当てはまる場合には、必ず当該品目の名称を使用しなければならず、うち39品目（加工食品品質表示基準別表3）については、定義に合致する場合に限り、当該品目の名称の使用が許される仕組みとなっている。

##### 個別の品質表示基準による名称規制の対象品目

トマト加工品、乾しいたけ、にんじんジュース及びにんじんミックスジュース、乾燥マッシュポテト、さくらんぼ砂糖漬け、即席めん類、生タイプ即席めん、マカロニ類、凍豆腐、ハム類、プレスハム、混合プレスハム、ソーセージ、混合ソーセージ、ベーコン類、アイスクリーム、特殊包装かまぼこ類、魚肉ハム及び魚肉ソーセージ、削りぶし、うに加工品、うにあえもの、乾燥わかめ、塩蔵わかめ、みそ、しょうゆ、ウスターソース類、ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料、食酢、風味調味料、めん類等用つゆ、乾燥スープ、食用植物油脂、精製ラード、ショートニング、マーガリン類、チルドハンバーグステーキ、チルドミートボール、チルドぎょうざ類、豆乳、調製豆乳及び豆乳飲料（以上、加工食品品質表示基準別表3に記載された39品目）農産物缶詰及び農産物瓶詰、畜産物缶詰及び畜産物瓶詰、調理食品缶詰及び調理食品瓶詰、果実飲料、炭酸飲料、風味かまぼこ、乾めん類、手延べそうめん類、パン類、農産物漬物、ジャム類、煮干魚類及び煮干魚類粉末、果糖、レトルトパウチ食品、調理冷凍食品、玄米及び精米

(定義の例1) 食用植物油及び卵黄若しくは全卵を使用し、食酢又はかんきつ類の果汁等を加えて調製し、水中油滴型に乳化した粘度30Pa・s以上の半固体状ドレッシングのうち、たん白加水分解物、食塩、砂糖類、香辛料、調味料(アミノ酸等)及び酸味料以外を加えていないもの(マヨネーズ)

(定義の例2) にんじんを破碎して搾汁し、若しくは裏ごしし、皮等を除去したもの、又はこれにかんきつ類、うめ若しくはあんずの搾汁、食塩、はちみつ、糖類若しくは香辛料を加えたもので、かんきつ類の搾汁及び調味料等の原材料に占める重量の割合が3%未満のもの(にんじんジュース)

個別品質表示基準による名称規制に違反した場合、指示・公表の対象となり、法人の場合、最終的には最高1億円の罰金刑の対象ともなり得る。当該55品目についてのみ、個別に厳格な名称規制を課しているのは、JAS規格制定品目から個別の品質表示基準を制定してきた歴史的経緯による部分が大きく、必ずしも合理性があるとはいえない。

また、実態として、消費者が商品を選択する際、その製品が何であるかを認識するには、一括表示欄の名称表示よりも、むしろ商品名及びその他の強調表示のほうが重視されていると考えられ、一括表示欄の名称について必要以上に厳しい規制となっているのではないか。なお、商品名や強調表示については、現在でも、横断的な品質表示基準の一般誤認防止ルールにより規制されている。

## 2. 市場の動向、技術の進歩等に対応できない場合も

個別品目の品質表示基準による名称規制については、消費者の誤認を招きかねない名称の使用を厳しく防止する一方で、「誤認を招く恐れが小さい場合でも、必要以上の規制を課して、消費者の選択の妨げとなっている」「消費者の多様な嗜好に対応した自由な商品開発の制約となっている」「製造・加工技術等の進歩に対応しきれない」等の批判もある。

(例1) 商品分類上「砂糖類」に含まれない「はちみつ」を使用した「マヨネーズタイプ」は「マヨネーズ」という名称を使用できない。

(例2) にんじんの搾汁に、かんきつ類等の搾汁ではなく、りんご酢等の食酢を3%未満加えたものは、「にんじんジュース」という名称を使用できない。

### 展開方向

#### 1. JAS規格を「一般的な名称」の拠り所に

個別品目の品質表示基準における定義の廃止に替えて、増量・まがい物等が存在するなど名称の標準化の必要性が認められる品目については、JAS規格(標準規格)を制定し、「一般的な名称」の拠り所(スタンダード)を示すこととする。

これにより、自由な商品開発を妨げない方法で当該品目の定義・品質の標準を示し、標準に対して特徴のある製品については、その特徴を表すことが容易となる。

(例1) 砂糖類の代わりにはちみつを使用したものについても、「マヨネーズ」、「はちみつマヨネーズ」等の名称表示が可能。

(例2) 酸味を加えるため、かんきつ類等の搾汁の代わりに食酢を使用したものについても、「にんじんジュース」等の名称表示が可能。

## 2．品目横断的な品質表示基準による統一的な取締り

商品選択の指標として消費者に必ずしも重視されていない一括表示欄の名称表示について、必要以上に厳しい規制を課すことは実益に乏しいと考えられることから、個別品目の品質表示基準による定義の規定は、原則として廃止する。

また、個別品目の品質表示基準による定義の規定が廃止されても、一括表示の名称、商品名やその他の強調表示なども含め、その内容物や品質を誤認させるような表示については、現行の横断的な品質表示基準で定める一般名称ルールや一般誤認防止ルールにより、当然、統一的に取締っていくこととなる。

その際、任意の規格としてのJAS規格であっても、その定める個別品目の定義を一般誤認防止ルールによる取締りの判断基準として採用することは可能である。

(例)「和牛」及び「黒豚」の名称も、業界内の公正取引協議会の規約である「食肉の表示に関する公正競争規約」における定義を拠り所として、取締りを行った例がある。

なお、個別品目の品質表示基準における定義以外の項目については、その必要性について精査の上、基本的には横断的な品質表示基準に整理統合する方向で検討を行う。

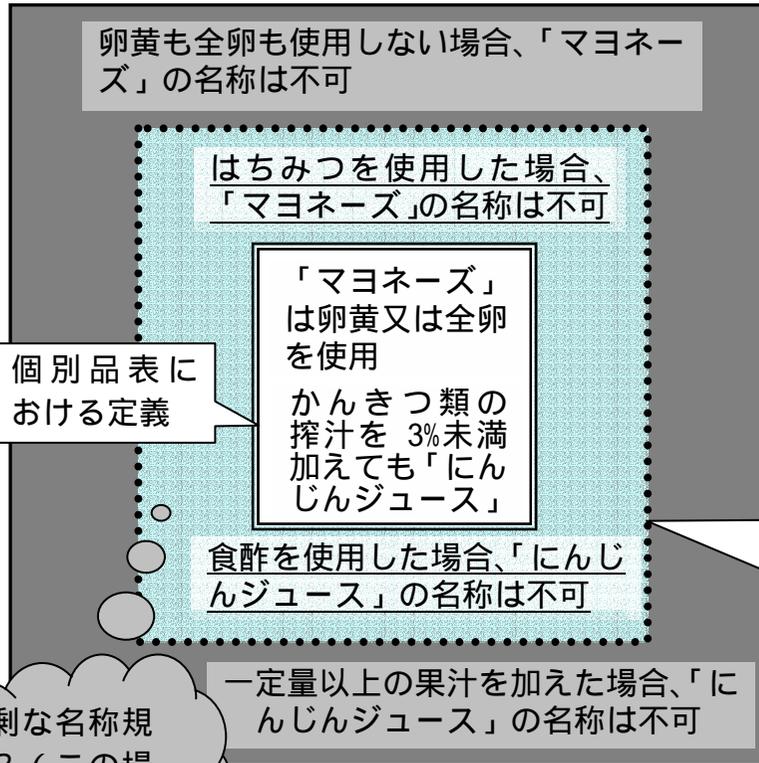
(例)「食料缶詰及び食料瓶詰の固形量」「果実飲料の『ストレート』『濃縮還元』『豆乳の大豆固形分』『しょうゆの製造方式(『本醸造』等)』」等、定義以外の特別な表示項目は、その必要性を精査の上、義務表示項目として整理統合することも検討。

# (参考) 名称規制のイメージ

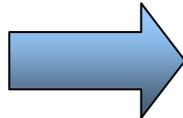
横断品表：生鮮食品品質表示基準、加工食品品質表示基準  
個別品表：個別品目の品質表示基準

## 現 状

### 【個別品表による名称規制】

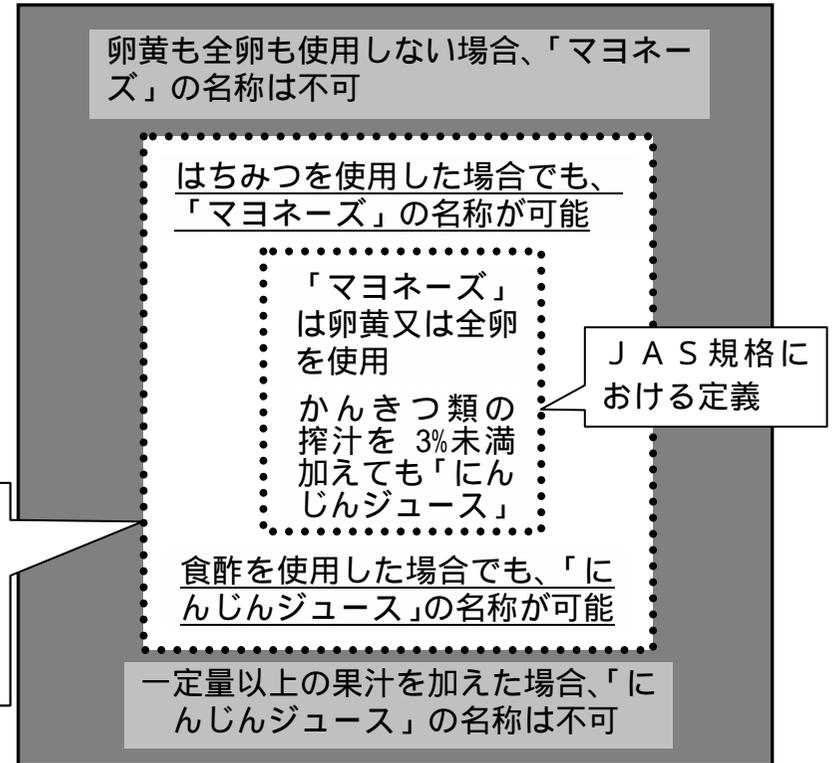


過剰な名称規制？（この場合も違反すれば指示・公表）



## 展開方向

### 【横断品表による統一的な扱い】



J A S 規格における定義は名称の「拠り所」  
J A S 規格付品については、規格で定めた定義を適用

(注) 上記の例は現行の個別品表の内容を前提に作成したが、個別品目の見直しについては、まがい物防止等の観点から標準規格化の必要性を精査した上で、J A S 調査会において検討を行う。

・ 新たな社会ニーズに対応したJAS規格

現 状

JAS規格には「品質についての基準」が必須

「流通の方法についての基準」を定められない

農林物資とは、 飲食料品及び油脂、 農産物・林産物・畜産物・水産物及びそれらの加工品で政令で定めるもの

展開方向

表示内容の真正性を認証する規格等、「表示についての基準」のみの規格も制定可能に

流通情報公表、混入ゼロ、定温流通等、「流通の方法についての基準」も制定可能に

社会的ニーズに応じて、政令指定品目の拡大も検討

## - 1. 表示とリンクした J A S 規格

### 現 状

#### 1. 表示内容の認証へのニーズ

飲食料品については、品質表示基準により定められている義務表示事項以外にも広く原材料や生産方法等について詳しい情報を求める消費者が増えており、これを受けて、トレーサビリティや様々なメリット表示（強調表示）を行う事業者が増えている。他方、近年の不正表示事件等を受け、消費者等からは、事業者責任を前提とした事後チェックのみならず、表示内容を第三者が事前認証する仕組みへのニーズが高まっている。

このようなニーズに対応した J A S 規格としては、現行では、有機農産物等（ J A S の格付を受けていなければ「有機」等の表示ができない）及び生産情報公表牛肉（使用した飼料や動物用医薬品等、牛肉の生産情報を管理し、消費者に公表）があるが、いずれも生産の方法との関連が必要である。

#### 2. 表示内容が多い加工食品の表示

弁当、惣菜等の加工食品については、義務表示事項として表示すべき内容が多く、かえって消費者に分かりにくい表示となっているとの批判がある。

### 展開方向

#### 1. 表示内容の真正性を第三者が認証する規格の検討

J A S 規格制度により農林物資に関する適正な情報を提供する観点から、「有機」「生産情報」のほかにも、広く義務表示事項以外の強調表示の内容の真正性について、第三者が認証を行う J A S 規格（表示についての基準のみを内容とする J A S 規格）の検討を行う。具体的には、 J A S 規格として、義務表示事項以外に表示すべき事項や表示方法について定めた上で、必要な情報を適切に把握・管理・処理し、表示を行っていることについて、登録認定機関が認定を行う仕組みとすることが考えられる。

（注）本規格の内容としては、次のようなものが考えられる。なお、規格の内容についての具体的な検討は、規格制定時になされることになるため、ここに挙げたものはあくまでも例示である。

（例 1）加工食品の原材料別の使用割合の表示（量的原材料表示）に関する J A S 規格

（例 2）義務表示対象品目以外の加工食品の主要原材料の原産地の表示（原料原産地表示）に関する J A S 規格

#### 2. 一部の義務表示事項の省略を認める仕組みを検討

J A S 規格に基づく認定の技術的基準に記録作成・保存義務を規定することを前提に、 J A S マークを付すこと及びラベル以外の方法（タッチパネル、 I C タグ等）で必要事項を開示していること等を条件として、 J A S 認定事業者の一部の義務表示事項の省略・簡素化を認める J A S 規格の制定を検討する。

## - 2. 流通の方法に関する J A S 規格

### 現 状

現行制度では、J A S 規格として「生産の方法についての基準」を定めることができる一方で、「流通の方法についての基準」は定められないこととなっている。なお、「生産の方法についての基準」としては次のような J A S 規格がある。

#### 1 .生産段階において品質管理が適切に行われた製品であることを認証する J A S 規格

生産の方法に関する基準を内容とする「特定 J A S 規格」においては、生産段階において生産方法の基準を満たし、品質管理を適切に行う生産行程管理者を認定し、認定生産行程管理者が生産記録に基づき格付を行い、J A S マークを付する仕組みとなっている。

(例)有機農産物、有機農産物加工食品、地鶏肉、熟成ハム類等

#### 2 .生産段階の履歴情報が適正に管理・公表された製品であることを認証する J A S 規格

生産の方法に関する基準を内容とする J A S 規格のひとつとして、生産情報を適正に把握・管理し、事実即して公表している製品であることを認証する仕組みを導入している。

(例)牛への給餌情報や動物用医薬品の投与情報等を管理し、消費者に公表した牛肉(生産情報公表牛肉の J A S 規格)

### 展開方向

「生産の方法についての基準」に加え、例えば、次のような内容の「流通の方法についての基準」を新たに定められるようにする。

(注)規格の内容についての具体的な検討は、規格制定時になされることになるため、ここに挙げたものはあくまでも例示である。

#### 1 .流通段階においても品質管理が適切に行われた製品であることを認証する J A S 規格を検討

生産段階だけでなく、流通段階においても品質管理が適切に行われた製品であることを認証する J A S 規格として、分別生産流通管理(I P ハンドリング)を行い、特定の原材料(例:遺伝子組換え農産物等)が全く混入していないことを認証する J A S 規格を検討してはどうか。

また、生産後、小売り段階までの温度管理等、流通過程において保存管理が適切に行われた製品(例:「低温流通管理された鶏卵」「当日配送野菜」等)であることを認証する J A S 規格を検討してはどうか。

#### 2 .流通段階の履歴情報が適正に管理・公表された製品であることを認証する J A S 規格を検討

生産段階の情報のみならず、流通段階の履歴情報(例:いつ、

どのような業者を通過して小売店まで流通してきたか、等)が適正に把握・管理し、公表されていることを認証するJAS規格を検討してはどうか。

なお、このようなJAS規格によって、流通経路を確認できるようになることから、トレーサビリティシステムの構築にも資するのではないか。

## - 3. その他の J A S 規格のアイデア

### 現 状

#### J A S 規格の対象は、飲食料品及び油脂の他、政令で指定された品目

J A S 規格の対象となる農林物資は、  
飲食料品及び油脂

農産物・林産物・畜産物・水産物及びそれらの加工品で政  
令で定めるもの

であり、  
としては、生糸、いぐさ製品、一般材、合板（航空  
機用のものを除く。）床板等が指定されている。

また、現状では、生鮮食品についての J A S 規格は、地鶏肉、  
有機農産物、生産情報公表牛肉の 3 品目のみである。

### 展開方向

#### 1. 社会的ニーズに応じて新規の対象品目も検討

社会ニーズに対応した J A S 規格として、  
- 1. 及び - 2. において、表示内容の真正性の認証、流通の方法についての基  
準を内容とする規格を検討してきたが、この他に、従来は J A  
S 規格の対象に含まれていなかった品目について、国家規格と  
しての J A S 規格を制定し、差別化・標準化を図る必要性はあ  
るか。

なお、必要性の判断に当たっては、具体的にどのような基準

を内容として規格を定めるか、ということも含めて議論が必要  
である。

（例）これまでの検討会において、委員からペットフード、愛玩動物、  
観賞植物について、規格制定の可否についての意見があった。

#### 2. 生鮮食品に関する J A S 規格の検討

飲食料品の中でも、平成 11 年の J A S 法改正により、認  
定事業者による自己格付制度が導入され、日持ちのしない食品  
についても格付が可能となっていること、近年、果物の糖度  
等の非破壊検査の技術が進歩していることを踏まえ、有機農産  
物等以外にも、広く生鮮食品についての J A S 規格制定を検討  
してはどうか。

特に、原材料用に業者間で取引される品目で一定の品質が期  
待されるものとして、加工食品の原料となる野菜・果物等につ  
いて、取引・使用の合理化に資する観点から規格化に向けたニ  
ーズはどの程度あるか。

#### 3. シルバー J A S、環境 J A S の検討

品目横断的な特長を持った規格として、これまでの検討会に  
おいて、高齢者向け製品の「シルバー J A S」、環境に配慮し  
た製品の「環境 J A S」の提案があった。

環境 J A S については、J A S 規格が物資について一定の品  
質を保証するなど個別の物資に着目して定められる規格であ

り、例えばISO14001等のように個別の物資を離れて生産者や製造者そのものに何らかの地位を保証する規格ではないことを十分に踏まえた上で、個別の物資に着目した具体的な規格として、実際に何を定めることができるのか、十分な検討が必要である。

シルバーJASについては、他制度における取り組みとして、健康増進法に基づく特別用途表示制度がある。これは、乳幼児、病者、高齢者等の発育、健康回復又は保持のために用いることが適当である旨を医学的・栄養学的表現で記載し、用途を限定した表示を付する食品を対象としており、厚生労働大臣に登録された登録試験機関等による試験を受けた上で、厚生労働大臣が品目ごとに表示を許可する制度である。

高齢者用食品については、「高齢者の用に適する旨を医学的、栄養学的表現で記載されたもの」が許可の対象となり、現在、「そしゃく困難者用食品」及び「えん下・そしゃく困難者用食品」の2類型が定められている。（その他、病者用として「低カロリー食品」「アレルゲン除去食品」「糖尿病食調製用食品」、乳児用として「乳児用調製粉乳」等の例がある。）

このように高齢者用の食品の特別用途表示について、既に健康増進法により制度的に用意されている中で、JAS規格制度としてさらに対応すべき観点があるか、十分な検討が必要である。

・ J A S 規格の制定・見直しの基準への反映

現 状

個別品目ごとにニーズを判断して制定

改正の視点に、標準と差別化の要素が混在

格付率、メーカー数等により、存続の是非を検討

展開方向

社会的ニーズに応じて、品目横断的な規格も含め、制定を検討

原則差別化規格とし、消費者にアピールできる内容とする  
取引・使用の合理化等に必要な場合に限り、標準規格の制定を検討

差別化規格は、標準品に比して明確な価格差があり、シェアが一定割合未満であること  
標準規格は、認定事業者の数又はシェア等、一定の利用度があること

## 現 状

### 1．規格の制定の基準

次の(1)から(3)の全てを満たすか、(4)の場合に制定を検討。

- (1) 製品の品質に大きな格差がある。
- (2) 関係者から強い要望がある。
- (3) 小売販売額が100億円以上
- (4) 政策的な必要性がある(国際的規格、消費者ニーズの変化等)。

### 2．廃止の是非を検討する基準

次の(1)から(4)のいずれかに該当すれば(特定JAS規格は、(2)又は(3)に該当すれば)廃止の是非を検討。

- (1) 製造業者が限定され、製品の品質に格差が小さい(20社以下が判断目途)。
- (2) 小売販売額が著しく低下した(30%以上の低下が判断目途)。
- (3) 格付が、一の都道府県のみで行われている。
- (4) 格付率が著しく低い(10%以下が判断目途)。

ただし、次の(5)から(9)のいずれかに該当すれば、改正又は確認の方向で検討。

- (5) 改正により(1)から(4)に該当しなくなる。
- (6) 他法令で引用されている。
- (7) 関係者から合理的かつ強い要望がある。

(8) 政策的な必要性がある。

(9) その他存続させる合理的な理由がある。

これらを通じて、平成12年以降、30品目について、JAS調査会にて規格の廃止が決定されたが、一方で、「格付率10%の基準は厳しすぎるのではないか」等の批判もある。

### 3．改正の是非を検討する基準

次の観点から改正の是非について検討し、改正の必要性が認められれば、改正。廃止又は改正を行わない規格は、確認。

- (1) 増量・まがい物の防止等、良質な製品を提供する観点
- (2) 食品添加物の限定等、消費者ニーズに対応した製品を提供する観点
- (3) 性能規定化、等級化等、取引の合理化を図る観点
- (4) 国際的規格との整合性を図る観点

以上の4点のうち、(1)は標準規格の観点、(2)は差別化規格の観点、(3)は業務用の取引実態を考慮した観点、(4)は標準規格の観点であり、これらが混在していることが、現行の規格のコンセプトの不明確さの要因となったのではないか。

## 展開方向

これまでの検討を踏まえ、JAS規格の制定・見直しの基準にJAS規格の今後の展開方向を反映する。

### 1. 規格の制定の基準

消費者によりわかりやすいJAS規格を制定する観点から、差別化規格を原則とし、さらに、品目の特定の側面から品目横断的に特長づけを行うため、品目横断的な規格の導入を積極的に検討していく。

また、個別品目の規格についても、新たな社会的ニーズに応じて、飲食料品及び油脂以外の品目について、JAS規格の対象となる農林物資を拡大することを検討する。

規格の制定の基準は、現行と同じものとするが、基準を満たすことについて、新たに制定を要望する関係者（生産者、流通業者、消費者、行政関係者等）自身がJAS調査会にて説明を行うこととする。

### 2. 廃止の是非を検討する基準

#### (1) 差別化規格とできない規格は原則廃止

規格の見直しに当たっては、原則的に差別化規格とすることとし、差別化することが困難な規格については廃止を検討する。具体的には、以下のいずれかの要件に該当すれば廃止の方向で検討することとする。

要件 現行の製品のほとんどがすでに期待される品質に到達

しており、品質の格差が小さいこと

（例：同一品目の中で、JAS格付品と非JAS格付品の品質格差が認められず、JAS規格相当品が十分に普及したと考えられる場合は、廃止を検討）

要件 消費者の嗜好が多様化し差別化を行う統一的な尺度が存在しない等の理由で差別化規格の制定が困難であること

（例：規格の内容として、消費者にアピールできる製品の特長を明確に打ち出せない場合は、廃止を検討）

なお、上記の要件に該当する規格について、関係者の側から存続を希望する場合は、当該関係者自身がJAS調査会において「標準品と比較して明確な価格差があること」「国内流通量に占める格付対象品のシェアが一定割合未満に限定されていること」「改正により上記の要件に合致しなくなること」等、規格の存続の必要性について明確かつ合理的な根拠を説明できるものに限り、差別化規格として存続を検討する。

#### (2) 標準規格とすることが認められる場合

(1)にかかわらず、「原材料用に業者間で取引される品目で一定の品質が期待されるもの」又は「消費者が調理等の材料とする品目で一定の品質が期待されるもの」については、取引・使用の合理化に資する観点から必要と認められる場合に限り、標準規格とする。

また、最終製品として直ちに使用・消費に供される製品についても、市場に流通している製品の品質が精粗様々である場合において、増量・まがい物等を防止する観点から特に必要と認められる場合に限り、標準規格とする。

ただし、これらの場合であっても、以下のいずれかの要件

に該当すれば廃止の方向で検討する。

要件 マーケットが縮小していること

(例:国内の小売販売額(輸入品含む)が100億円未満の場合は、廃止を検討)

(例:小売販売額及び流通量が著しく(30%以上)低下した場合は、廃止を検討)

要件 規格や認定の技術的基準が生産や取引の際の一定のスタンダードとして機能しなくなっていること

現行の格付率10%の基準は、平成11年JAS法改正以降の第1巡目の規格見直しにおいて、利用度の低い規格を仕分けるため、一定の指標として機能してきたと考えられる。その上で、平成17年度からの第2巡目の規格見直しにおいては、標準規格としての利用度を測る観点から、格付率に限らず、認定事業者の数又はシェア等を含めた指標を設定してはどうか。

(例:認定事業者の数が20社未満かつそのシェアが生産額の60%未満である場合は、廃止を検討)

(例:「JAS規格が他制度に引用されている」「業者間取引の仕様書にJAS規格が広く引用されている」等の実態がない場合は、廃止を検討)

なお、上の基準に該当する規格について、関係者が存続を希望する場合は、当該関係者自身がJAS調査会において「国内流通量の減少は一時的なものであり、今後再び増加する見込みが濃厚であること」「JAS規格が業者間取引の指標として、業界内で広範囲に利用されていること」「改正により上記の要件に合致しなくなること」等、規格の存続の必要性について明確かつ合理的な根拠を説明できるもの限り、標準規格として存続を検討する。

### 3. 改正を検討する観点

規格を改正する場合には、以下の観点から検討を行う。

#### (1) 差別化規格とする場合

消費者ニーズを踏まえ、標準的な製品に対して相当程度の差別化が可能なプロセス(原材料・製法等)又は製品の品質(品位、成分、性能等)の特長を明確に規定する。また、JASマークに付記することを推奨する内容について、JAS調査会にて検討し、アピールすべき点を明確化する。

#### (2) 標準規格とする場合

当該品目の標準を定める観点から、定義については、基本的な原材料、製法等を中心に規定する。品質(品位、成分、性能等)の基準についても、取引・使用の合理化又は増量・まがい物防止の観点から、必要十分なものとなるよう、詳細な使用原材料リストや数値基準については簡素化を図る。

#### (3) 等級別規格の場合

同一の品目について、差別化規格と標準規格の双方を定める必要性が認められる場合は等級化する。また、業務用取引規格(原材料等向け)については、最終製品の品質への影響を考慮しつつ、取引の実態に合った等級・区分となっているかどうかの検証を行う。

### 4. 他制度との連携

基準認証の分野については、「規制改革推進3か年計画(再改定)」(平成15年3月28日閣議決定)において、「複数の基準に係る検査が行われる場合には、類似の検査事項について

は重複検査を排除する等、事業者の負担軽減のための措置を講ずる」こととされており、JAS規格についても、関係者の社会的合意を得た国家規格（差別化規格、標準規格）として、他制度と適切に連携を図る観点からも、JAS規格の内容及び制定・見直しの手続きを検討する必要がある。

規制改革推進3か年計画（再改定）」（平成15年3月28日閣議決定）（抄）

基準認証等の見直し

3. 基準の国際統合化・性能規定化、重複検査の排除等

ウ 重複検査の排除等

検査の実施に当たり、複数の基準に係る検査が行われる場合には、類似の検査事項については重複検査を排除する等、事業者の負担軽減のための措置を講ずる。

(1) 他制度の基準におけるJAS規格の引用を促進する観点

他法令に基づく基準等への引用は、品質の向上及び情報の提供というJAS規格の機能をより効果的に発揮するためにも重要であり、規格の制定・見直しに当たっては、他制度におけるJAS規格の引用を念頭に置いた規格の内容とするよう、当該制度の担当者との連携を取りながら、規格の制定・見直しを進めることとする。

（例）現行では、木質建材のJAS規格が建築基準法に引用されている。

(2) JAS規格における他制度の基準の引用を促進する観点

他法令に基づく基準等をJAS規格に引用している場合には、当該基準等が改正されたときに、JAS規格を形式的

に改正する必要が生じるが、このような場合（実質的な改正の可否についての判断が必要な場合を除く。）に迅速にJAS規格を改正できるよう、JAS調査会部会を経ずに、JAS調査会総会のみで議決を行うことも可能とする。

（例）現行では、「食品衛生法に基づく食品添加物の分類」（加工食品のJAS規格に引用）、「農薬取締法に基づく特定農薬」（有機農産物のJAS規格に引用）、「薬事法に基づく動物用医薬品の分類」（生産情報公表牛肉のJAS規格に引用）等がある。