

J A S 規格を巡る現状

． J A S 規格数	
1 ． J A S 規格数の変遷	． ． ． 1
2 ． 現在の J A S 規格	． ． ． 1
． 格付率（ J A S マーク表示割合）	
1 ． 格付率の現状	． ． ． 2
2 ． 格付率の推移	． ． ． 3
． 登録格付機関、登録認定機関	
1 ． 国内機関	． ． ． 4
2 ． 外国機関	． ． ． 5
． J A S 規格見直し等	
1 ． 既存の J A S 規格の見直し	． ． ． 6
2 ． J A S 規格の新規制定	． ． ． 6
3 ． J A S 規格の見直し基準と見直し状況の関係	． ． ． 7
参考 1 ． J A S 規格の例	． ． ． 9
2 ． 登録格付機関、登録認定機関一覧	． ． 1 3
3 ． J A S 規格の制定・見直しの基準	． ． 1 6
4 ． J A S 規格の制定・見直しの流れ	． ． 1 8

． J A S 規格数

1 ． J A S 規格数の変遷

J A S 規格は、昭和 2 5 年に、和紙原料のこうぞ・みつまた、わら加工品、木炭等の農産物からスタート。その後、加工食品や林産物についても制定。

平成 8 年までは基本的に J A S 規格の数は増加し、その後は減少。なお、5 年ごとの見直しが義務付けられた平成 1 1 年の改正 J A S 法施行時（1 2 年 6 月）と現在を比較すると、品目数・規格数とも約 2 割の減。

表 1 平成以降の J A S 規格の品目数、規格数の推移

	元年度末	4 年度末	7 年度末	8 年度末	1 2 年 6 月時点	1 5 年 1 1 月現在
品目数	1 0 2	1 0 7	1 1 4	1 1 9	1 0 1	8 1
規格数	3 8 9	3 9 3	4 0 5	3 9 8	3 5 2	2 9 2

注：品目数と規格数の関係は、食用植物油脂を例にとると、品目数は 1 だが、その中に、食用大豆油、食用綿実油、食用ごま油等 2 2 の規格が存在。

2 ． 現在の J A S 規格

本年 1 1 月現在で、8 1 品目、2 9 2 規格。

内訳は、

- ・ハムや果実飲料等の飲食料品に関する一般的な J A S 規格が 5 3 品目
- ・有機、生産情報公表牛肉、地鶏肉、熟成ハム等の特定 J A S が 7 品目
- ・製材、合板等の林産物の J A S 規格が 1 9 品目
- ・飲食料品以外の農産物として、生糸と畳表の 2 品目

表 2 現在の J A S 規格の品目別等の内訳

品 目	一般 J A S	特定 J A S	合計
飲食料品	5 3 (2 4 5)	7 (1 1)	6 0 (2 5 6)
林産物	1 9 (3 4)		1 9 (3 4)
飲食料品以外の農産物	2 (2)		2 (2)
合 計	7 4 (2 8 1)	7 (1 1)	8 1 (2 9 2)

注：数値は、() 外が品目数、() 内が規格数

格付率（JASマークの表示割合）

1. 格付率の現状

格付率とは、ある品目の格付数量が、その品目の推定生産量に占める割合。同一商品のどの程度にJASマークが付いているかを示す（推定生産量の統計がない場合もあり、あくまでおおよその推定）。

即席めん類やマーガリン等ほとんどの商品にJASマークがついているものから、乾しいたけやかりんとうのように、ほとんどJAS品がないものまで多様。

なお、JASマークが付いていない場合であっても、JAS規格そのものが業界の取引の基準として活用されている場合もあることに留意が必要。

表3 主なJAS規格品目の格付率（平成13年度）

格付率	J A S 規 格
90%以上	マーガリン類、異性化液糖、精製ラード、ハンバーガーパティ、ショートニング
80%台	即席めん類、トマト加工品
70%台	しょうゆ、食用植物油脂、ぶどう糖
60%台	植物性たん白
50%台	マカロニ類、ウスターソース類、ソーセージ類
40%台	食酢、ドレッシング
30%台	こんぶ
20%台	豆乳類
10%台	乾めん類、生糸
10%以下	(かりんとう)、(レトルトパウチ食品)
ほぼ0%	(アイスクリーム)、乾しいたけ

注：()内の品目は12年度からの見直しで既に廃止され又は廃止の途中で。

2. 格付率の推移

過去10年間の主なJAS規格品目の格付率の推移を見ると、格付率の変化が大きいものと小さいものが存在。

表4 主なJAS規格品目の過去10年の格付率の推移

	品 目	平成3年度	平成8年度	平成13年度
格付率の増減 の少ないもの	異性化液糖	90%台	90%台	90%台
	マーガリン類	90%台	80%台	90%台
	即席めん類	80%台	90%台	80%台
	食用植物油脂	80%台	80%台	70%台
	しょうゆ	80%台	70%台	70%台
	食酢	50%台	50%台	40%台
格付率が減少 したもの	植物性たん白	90%台	60%台	60%台
	豆乳類	70%台	70%台	20%台

登録格付機関、登録認定機関

1. 国内機関

登録格付機関は21機関。2協同組合以外は公益法人。

登録認定機関は84機関。内訳は、公益法人34、NPO法人31、株式会社・有限会社13、自治体4、農業団体1、協同組合1（多様な機関が登録している分野は、有機と地鶏肉）。

登録格付機関と登録認定機関の合計数は87。

一覧は、参考2を参照。

表5 登録格付機関、登録認定機関の登録状況

品目	登録格付機関			登録認定機関		
	公益法人	その他	合計	公益法人	その他	合計
飲食料品 (有機・地鶏肉を除く)	15	1 (協同組合)	16	15	1 (協同組合)	16
有機	-	-	-	18	49 NPO30、株式会社・有限会社13、自治体4、農業団体(JA)1、協同組合1	67
地鶏肉	-	-	-	4	4 自治体1、NPO2、有限会社1	8
林産物	3	0	3	3	0	3
畳表	1	1 (協同組合)	2	0	0	0
生糸	0	0	0	1	0	1
合計	19	2	21	34	50 NPO31、株式会社・有限会社13、自治体4、農業団体(JA)1、協同組合1	84

注：登録認定機関で、飲食料品と有機の両方を認定する公益法人が7、有機と地鶏肉の両方を認定する自治体が1、有機と地鶏肉の両方を認定するNPOが1、飲食料品と有機の両方を認定する協同組合が1、有機と地鶏肉の両方を認定する有限会社が1あり、登録認定機関の合計は、これらの重複を除いたもの。

2. 外国機関

登録外国格付機関は存在しない。

登録外国認定機関は、有機農産物・有機農産物加工食品に関し、JAS法と同等の制度を有する国として認められる8カ国から21機関が登録。林産物については同様に5カ国から9機関が登録。それ以外の品目には、登録外国認定機関は存在しない。

一覧は、参考2を参照。

表6 登録外国認定機関の登録状況

品目	登録外国認定機関	
	国名	機関数
有機	イタリア	7
	オランダ	1
	スペイン	1
	ドイツ	2
	フランス	1
	ベルギー	1
	アメリカ	1
	オーストラリア	7
	8カ国	21機関
林産物	ノルウェー	1
	アメリカ	3
	カナダ	3
	オーストラリア	1
	インドネシア	1
		5カ国
合計	11カ国	30機関

・ J A S 規格見直し等

1 . 既存の J A S 規格の見直し

平成 12 年以降、見直し対象 101 品目のうち、76 品目は見直しが終了又は見直しに着手。現時点では、45 品目が改正、1 品目が確認、30 品目が廃止。今後、来年度末を目途に残り 25 品目の見直しを行う予定。

表 7 J A S 規格の見直し状況

見直し状況	改正	確認	廃止	未検討	合計
規格数	45	1	30	25	101

注：「未検討」以外は、J A S 調査会部会です承段階のものを含む。

2 . J A S 規格の新規制定

平成 12 年以降、新たに 4 品目の J A S 規格を制定、3 品目が検討中。

〔新規制定品目〕

農産物缶詰及び農産物瓶詰

（野菜、果実等の缶詰及び瓶詰の既存の 4 規格を廃止し統合）

合板（普通合板、構造用合板等の合板関係の既存の 6 規格を廃止し統合）

手延べ干しめん（特定 J A S 規格）

生産情報公表牛肉（特定 J A S 規格）

〔検討中の品目〕

生産情報公表豚肉（特定 J A S 規格）

有機畜産物（特定 J A S 規格）

有機飼料（特定 J A S 規格）

3. JAS規格の見直し基準と見直し状況の関係

平成13年11月にJAS調査会でJAS規格の制定・見直しの基準（参考3）を決定。

既存の一般JAS規格については、次の4つの条件のいずれかに該当する規格につき、既存の特定JAS規格については次のイ、ウの条件のいずれかに該当する規格につき、それぞれ廃止の是非を検討。

- ア．製造業者等が限定され、製品の種類ごとの品質に大きな格差が認められなくなっている農林物資の規格（具体的には20社以下が判断目途）
- イ．見直しを行う年度の過去2ヵ年度の小売販売額の平均値が、見直しを行う年度の4年度前の小売販売額に比べ著しく低下している農林物資の規格（具体的には30%以上低下が判断目途）
- ウ．一の都道府県以外では格付されなくなった農林物資の規格
- エ．格付率が著しく低い規格（具体的には10%以下が判断目途）

上記条件に合致するものでも次のいずれかに該当する規格については、改正又は確認の方向で検討。

- オ．改正することにより廃止の基準に該当しなくなることが見込まれる規格
- カ．他法令で引用されている規格
- キ．消費者、実需者、生産者又は製造業者が存続を強く望んでおり、その理由に合理性があると認められる規格
- ク．国際的規格の動向や消費者ニーズの変化への対応等存続させることについて政策的な必要性がある規格
- ケ．その他存続させることについて合理的な理由がある規格

見直し基準の制定以後に見直しが行われた規格の見直し結果は次のとおり。

表 8 J A S 規格の見直し基準と見直し結果の関係

見直し基準による検討方向	見直し結果	規格名	見直しの理由
<p>廃止の是非の基準（前頁ア～エ）に合致しない規格 39規格</p>	<p>改正 32規格</p> <p>廃止 7規格</p>	<p>普通合板 コンクリート型枠用合板 構造用合板 特殊合板</p> <p>うに加工品</p> <p>めん類等用つゆ</p> <p>レトルトパウチ食品</p>	<p>合板関係の統合 同上 同上 同上</p> <p>直近の格付率は10%以下で、製造業者、消費者も存続を望んでいない</p> <p>商品の多様化等により適当な品質指標が見当たらず、製造業者、消費者も存続を望んでいない</p> <p>直近の格付率激減</p>
<p>廃止の是非の基準（前頁ア～エ）に合致する規格 25規格 （内訳） アに該当 14 イに該当 2 ウに該当 2 エに該当 12</p>	<p>改正 6規格</p> <p>確認 1規格</p> <p>廃止 18規格</p>	<p>異性化液糖類（アに該当） ぶどう糖（アに該当） 混合ソージ（アに該当） 植物性たん白類（アに該当） ハンパ・ガ・パティ（アに該当） 枠組壁工法構造用たて継ぎ材（エに該当）</p> <p>生糸（アに該当）</p>	<p>消費者や製造業者等の要望 同上 同上 同上 同上 他法令で引用のため</p> <p>他法令で引用、消費者や製造業者等の要望、国際的な規格との関係から存続</p>

参考 1 . J A S 規格の例

「果実飲料の日本農林規格」の概要（オレンジジュースに関する部分を抜粋）

・適用の範囲

果実飲料（濃縮果汁、果実ジュース、果実ミックスジュース、果粒入り果実ジュース、果実・野菜ミックスジュース、果汁入り飲料）に適用。

・定義

オレンジジュース：オレンジの果実の搾汁若しくは還元果汁若しくはこれにみかん類の果実の搾汁、濃縮果汁若しくは還元果汁を加えたもの又はこれに糖類、はちみつ等を加えたもの（みかん類の製品に占める重量の割合が10%未満であって、かつ、糖用屈折計示度（加えられた糖類、はちみつ等の糖用屈折計示度を除く。）の割合が10%未満のものに限る。）をいう。

・基準（オレンジジュース（ストレート））

品位	色沢、香り、味を採点し、平均点が3.5点以上であって、2点又は1点の項目がないこと。
糖用屈折計示度	10°Bx以上20°Bx未満であること。
エタノール分	3g/kg以下であること。
加糖量	加えていないこと。
精油分	0.4ml/kg以下であること。
異物	混入していないこと。
内容量	表示量に適合していること。
食品添加物以外の原材料	オレンジの果実の搾汁以外のものを使用していないこと。
食品添加物	二酸化炭素以外のものを使用していないこと。

表示の基準、測定の方法は省略

「集成材の日本農林規格」の概要（造作用集成材に関する部分を抜粋）

・適用の範囲

造作用集成材、化粧ばり造作用集成材、化粧ばり構造用集成柱に適用。

・定義

造作用集成材：ひき板若しくは小角材等を集成接着した素地のままの集成材、ひき板の積層による素地の美観を表わした集成材又はこれらの表面にみぞ切り等の加工を施したものであって、主として構造物等の内部造作に用いられるものをいう。

・基準（造作用集成材（1等））

接着の程度	試験片3個による浸せきはく離試験の結果、両木口面におけるはく離率が10%以下であり、同一接着層におけるはく離の長さがそれぞれの長さの1/3以下であること。
含水率	試験片2個による含水率試験の結果、平均値が15%以下であること。
ホルムアルデヒド放散量	F と表示するもの：平均値0.3mg/L、最大値0.4mg/L F と表示するもの：平均値0.5mg/L、最大値0.7mg/L F と表示するもの：平均値1.5mg/L、最大値2.1mg/L F Sと表示するもの：平均値3.0mg/L、最大値4.2mg/L
見付け材面の品質	節、腐れ、割れ、変色及び汚染、さか目、接合のすき間等の基準を設定。
曲がり、そり及びねじれ	極めて軽微であること。
みぞ付け加工、面取り加工及び切削加工	良好であること。
寸法	表示寸法に対し、短辺・長辺±1.0mm以下、材長-0mm以上であること。

表示の基準、測定の方法は省略

「地鶏肉の日本農林規格」の概要

- ・適用の範囲
鶏肉に適用。
- ・定義（用語）
- ・基準

在来種	明治時代までに国内で成立し、又は導入され定着した別表に掲げる鶏の品種をいう。
平飼い	鶏舎内又は屋外において、鶏が床面又は地面を自由に運動できるようにして飼育する飼育方法をいう。
放飼い	平飼いのうち、日中屋外において飼育する飼育方法をいう。
在来種由来血液百分率	在来種を100%、在来種でない品種を0%とし、交配した品種にあっては両親のそれぞれの在来種由来血液百分率の1/2の値を合計した値をいう。
素びな	在来種由来血液百分率が50%以上のものであって、出生の証明(在来種からの系譜、在来種由来血液百分率及びふ化日の証明をいう。)ができるものを使用していること。
飼育期間	ふ化日から80日間以上飼育していること。
飼育方法	28日齢以降平飼いにて飼育していること。
飼育密度	28日齢以降1㎡当たり10羽以下で飼育していること。

表示の基準は省略

「熟成ハム類の日本農林規格」の概要（熟成ボンレスハムに関する部分を抜粋）

- ・適用の範囲
熟成ハム類（熟成ボンレスハム、熟成ロースハム、熟成ショルダーハム及び熟成ベリーハムをいう。）に適用。
- ・定義

熟成：原料肉を一定期間塩漬することにより、原料肉中の色素を固定し、特有の風味を十分醸成させることをいう。

熟成ボンレスハム：

- 1 豚のももを整形し、熟成し、骨を抜き、ケーシング等で包装した後、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの
- 2 豚のもも肉を分割して整形し、熟成し、ケーシング等で包装した後、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの
- 3 1又は2をブロックに切断し、又は薄切りしたもの

- ・基準

塩漬の方法	塩漬剤又は塩漬液を用いて原料肉を低温（0～10℃）で7日間以上塩漬すること。塩漬液を注入する場合は、塩漬液の量は、原料肉重量の15%以下であること。
香味	熟成特有の風味を有し、良好であること。
外観	形態が良好で、損傷及び汚れがないこと。
色沢	色沢が良好であること。
肉質等	肉質が良好で、液汁の分離がなく、赤肉と脂肪の割合が適当であること。
赤肉中の水分	72%以下であること。
赤肉中の粗たん白質	18.0%以上であること。
原料肉	豚のもも肉以外のものを使用していないこと。
使用できる原材料	食塩、砂糖、ぶどう糖、果糖、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖、高果糖液糖、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖、砂糖混合高果糖液糖、乳糖、麦芽糖、水あめ、はちみつ、香辛料
使用できる食品添加物	調味料 5'-インリン酸二ナトリウム、塩化カリウム、5'-グアニル酸二ナトリウム、L-グルタミン酸ナトリウムのうち3種以下 結着補強剤 重合リン酸塩 発色剤 亜硝酸ナトリウム、硝酸カリウム、硝酸ナトリウムのうち2種以下 酸化防止剤 L-アスコルビン酸ナトリウム、エリソルビン酸、エリソルビン酸ナトリウム、抽出トコフェロール、dl-トコフェロールのうち2種以下 香辛料抽出物 強化剤 栄養改善法施行規則（昭和27年厚生省令第37号）第11条に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの
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。
容器又は包装の状態	防湿性を有する資材を用いており、かつ、薄切りしたものにおいては、通気性のない資材を用いて密封されていること。

表示の基準、測定の方法は省略

「有機農産物の日本農林規格」の概要

- ・有機農産物の生産の原則（第2条）

農業の自然循環機能の維持増進を図るため、化学的に合成された肥料及び農薬の使用を避けることを基本として、土壌の性質に由来する農地の生産力を発揮させるとともに、農業生産に由来する環境への負荷をできる限り低減した栽培管理方法を採用したほ場において生産されること。
- ・ほ場の条件（第4条）

周辺から使用禁止資材が飛来しないように明確に区分してあること。
用水に使用禁止資材の混入を防止するために必要な措置が講じてあること。
- ・有機栽培の期間（第4条）

多年生作物の場合収穫前3年以上の間JAS規格に適合した栽培をしていること。
その他の作物は播種・植付前2年以上の間JAS規格に適合した栽培をしていること。
- ・肥培管理（第4条）

農地の生産力の維持増進は農産物の残さ堆肥や周辺の生物の活用によること。
上記の方法のみでは維持増進ができない場合、認められた肥料、土壌改良資材の使用ができる。
- ・種苗（第4条）

JAS規格に適合した栽培方法で得られた種苗を使用すること。
組換えDNA技術を用いて生産された種苗は使用できない。
- ・有害動植物の防除（第4条）

耕種的防除、物理的防除、生物的防除によること。
上記の方法のみでは、農産物に急迫したまたは重大な危険がある場合、認められた農薬の使用ができる。
- ・収穫後の取り扱い（第4条）

非有機農産物と混合しないように管理されていること。
有害動植物の防除、品質の保持改善には認められた農薬、調整用等資材を使用すること。
放射線照射が行われていないこと。
- ・名称の表示（第5条）

次の例のいずれかにより記載すること。

 - (1)「有機農産物」
 - (2)「有機栽培農産物」
 - (3)「有機農産物」又は「（有機農産物）」
 - (4)「有機栽培農産物」又は「（有機栽培農産物）」
 - (5)「有機栽培」又は「（有機栽培）」
 - (6)「有機」又は「（有機）」
 - (7)「オーガニック」又は「（オーガニック）」
 - (8) 転換期間中のほ場において生産されたものにあつては、(1)～(7)の名称の前又は後に「転換期間中」と記載すること。

(注)「」にはその一般的な農産物の名称を記載すること。

「有機農産物加工食品の日本農林規格」の概要

・有機農産物加工食品の生産の原則（第2条）

原材料である有機農産物の持つ特性が製造又は加工の過程において保持されることを旨とし、物理的又は生物の機能を利用した加工方法を用い、化学的に合成された食品添加物及び薬剤を避けることを基本とすること。

・使用できる原材料（第4条）

有機農産物（JASマークの付されたもの）
有機農産物加工食品（JASマークの付されたもの）
有機農産物及び有機農産物加工食品以外の農産物、畜水産物及びその加工食品
食塩、水
使用が認められている食品添加物

・使用できない原材料（第4条）

有機農産物と同一の作目の農産物
有機農産物加工食品と同一の種類の加工食品
放射線照射食品
組換えDNA技術を用いた食品及び食品添加物
認められていない食品添加物

・原材料の使用割合（第4条）

食塩、水の重量を除いた原材料のうち、非有機食品の占める割合が5%以下であること。

非有機食品 農産物、農産物加工食品 畜産物、畜産物加工食品 水産物、水産物加工食品	÷	有機農産物 有機農産物加工食品 食品添加物 非有機食品	5%
--	---	--------------------------------------	----

・製造方法（第4条）

認められた食品添加物を使用する場合を除き物理的又は生物の機能を利用した方法であること。
組換えDNA技術を用いて生産された酵素等を使用していないこと。

・病虫害の防除等

病虫害防除、食品の保存、病原菌除去、衛生の目的で放射線照射が行われていないこと。
病虫害の防除に薬剤を使用する場合は認められた薬剤を使用すること。

・混合の防止（第4条）

非有機原料と混合しないように管理されていること。
薬剤、農薬、洗浄剤、消毒剤等により有機原料や製品が汚染されないよう管理すること。

・名称の表示（第5条）

次の例のいずれかにより記載すること。

- (1) 「有機農産物加工食品」
 - (2) 「有機」又は「（有機）」
 - (3) 「オーガニック」又は「（オーガニック）」
 - (4) 転換期間中有機農産物又は転換期間中有機農産物加工食品を原材料として使用したものにあっては、(1)～(3)の名称の前又は後に「転換期間中」と記載すること。
- (注) 「」にはその一般的な加工食品の名称を記載すること。

参考 2 . 登録格付機関、登録認定機関一覧

登録格付機関（国内 21 機関）

登録格付機関名	格付品目
(社) 日本食肉加工協会	ベーコン類、ハム類、フィレット・ハンバーグステーキ等
(財) 日本食品分析センター	ドレッシング、風味調味料、乾燥スープ等
(財) 食品環境検査協会	食料缶詰・瓶詰、ジャム類、果実飲料等
(財) 日本食品油脂検査協会	マーガリン類、食用精製加工油脂、精製ラード等
(財) 日本炭酸飲料検査協会	炭酸飲料、果実飲料、豆乳類
(社) 全国漬物検査協会	農産物漬物
(社) 日本果汁協会	果実飲料
(財) 日本油脂検査協会	食用植物油脂
(財) 全国調味料・野菜飲料検査協会	トマト加工品、食酢、ウスターソース類、にんじんジュース等
全国乾麺協同組合連合会	乾めん類、手延べそうめん類
(財) 日本冷凍食品検査協会	調理冷凍食品、特殊包装かまぼこ類等
(財) 日本穀物検定協会	マカロニ類、ぶどう糖、異性化液糖等
(社) 菓子総合技術センター	かりんとう
(社) 全国削節工業協会	削りぶし、煮干魚類、煮干魚類粉末
(財) 日本醤油検査協会	しょうゆ、めん類等用つゆ
(財) 日本合板検査協会	集成材、構造用パネル、合板、フローリング等
(社) 全国木材組合連合会	製材、押角、耳付材
(社) 北海道水産物検査協会 (北海道知事が登録)	こんぶ
(社) 北海道林産物検査会 (北海道知事が登録)	製材、押角、耳付材、素材
(財) 広島県蘭業会館 (広島県知事が登録)	畳表
福岡県い製品商工業協同組合 (福岡県知事が登録)	畳表

登録認定機関一覧（国内84機関）

飲食物品関係（16機関）	有機食品関係（続き）
(社)日本即席食品工業協会 (社)日本食肉加工協会 (財)日本食品分析センター (財)食品環境検査協会 (財)日本食品油脂検査協会 (財)日本炭酸飲料検査協会 (社)全国漬物検査協会 (社)日本果汁協会 (財)日本油脂検査協会 (財)全国調味料・野菜飲料検査協会 全国乾麺協同組合連合会 (財)日本冷凍食品検査協会 (財)日本穀物検定協会 (社)菓子総合技術センター (社)全国削節工業協会 (財)日本醤油検査協会	(社)岡山県農業開発研究所 (財)食品環境検査協会 (財)日本炭酸飲料検査協会 (社)日本果汁協会 (特)奥多野有機システム認定審査委員会 (特)国際オーガニック・テクニカル協会 (社)埼玉県園芸協会 (特)有機食品認証普及協会 兵庫県農業協同組合中央会 (財)山形県農業振興機構 (社)福井県植物防疫協会 (特)日本有機協会 (株)エスジーエス・アイシーエス・ジャパン (財)長野県農林研究財団 (特)環境保全米ネットワーク 綾町 (株)キャッツ (有)オーガニック認定機構 全国乾麺協同組合連合会 (財)日本醤油検査協会 (財)広島県環境保健協会 (特)自然生の会 (株)西条産業情報支援センター (財)日本食品分析センター (特)日本生態系農業協会 (特)おおいた有機農業研究会 (特)日本有機農産物研究会 (特)徳島県有機農産物認証協 トータル・クオリティ・サーティフィケーション・サービス・インターナショナル(株) 高知県 (特)オーガニック・アグロセラピーソサエティー (特)北海道オーガニック推進協会 (特)アグリルネサンス (特)地球の土を救う会 (株)エコデザイン認証センター
有機食品関係（67機関）	地鶏肉関係（8機関）
アイシーエス日本(株) 海外貨物検査(株) (財)自然農法国際研究開発センター (社)全国愛農会 (特)日本オーガニック&ナチュラルフーズ協会 (特)日本有機農業生産団体中央会 (株)アフアス認証センター (特)愛媛県有機農業研究会 キュー・エー・アイ・ジャパン(有) (財)日本穀物検定協会 (特)兵庫県有機農業研究会 (特)北海道有機認証協会 (特)民間稲作研究所 (特)有機農業認証協会 (特)和歌山有機認証協会 (特)エイサック (特)エム・オー・エー自然農法文化事業団 (特)オーガニック認証協会 (特)鹿児島県有機農業協会 (特)八ヶ岳有機農業者協会 (特)有機農業推進協会 (特)赤とんぼ 岐阜県 東洋ビーネット(株) (株)日生食品総合研究所 (有)オー・シー・アイ・エー・ジャパン (特)熊本県有機農業研究会 (社)長崎県食品衛生協会食品環境検査センター (財)日本油脂検査協会 (財)北農会 (社)青森県ふるさと食品振興協会 石川県	(社)徳島県畜産会 岐阜県 (特)和歌山有機認証協会 (社)茨城県畜産協会 (特)鹿児島県地鶏協会 (社)福岡県畜産協会 (社)岡山県畜産協会 (有)オーガニック認定機構
	林産物関係等（4機関）
	(財)日本合板検査協会 (社)全国木材組合連合会 (社)北海道林産物検査会 (財)大日本蚕糸会(生糸)

登録認定機関一覧（外国30機関）

有機食品関係（21機関）	林産物関係（9機関）
<p>ナショナル アソシエーション フォア サステイナブル アグリカルチャー オーストラリア リミテド バイオリジカル ファーマーズ オブ オーストラリア コーポラティブ リミテド バイオダイナミック リサーチ インスティテュート オーガニック ハーブ グロウーズ オブ オーストラリ ア インコーポレーテド ザ オーガニック フードチェーン ピーティーワイ リミテド オーストリア ビオ ガランティー ゲーエムベーハー ピーシーエス エコ ガランティ ジーエムビーエイチ スカル インターナショナル エコサート・エス・エー エココントロール・ゲーエムベーハー コンソルツィオ ペル イル コントゥロッコ デイ プロドォティ ビオロジチ ソック コープ アーエッレ エッレ エコサート・ベルギー・エスピーアールエル タスマニアン・オーガニック・ダイナミック・ プロデューサーズ・インコーポレーティド バイオアグリチェルト エッセエッレエッレ オー・シー・アイ・エー・インターナショナル ・インコーポレーティド イステイトユート メディテラネオ ディ チェルティフィカツィオーネ エッセエッレエッレ スオーロ エ サルデーテ エッセエッレエッレ キューシー アンド アイ インターショナル サービスイズ エッセアーエッセ アンダルシア州有機農業委員会 エコサート・イタリア イステイトウート ペル ラ チェルティフィカツィオー ネ エティカ エド アンビエンターレ</p>	<p>カナディアン プライウッド アソシエーション カナディアン ミル サービス アソシエーション ノーザン フォレスト プロダクツ アソシエーション プライウッド アソシエーション オブ オーストラレ シア ティコ A P A - エンジニアード・ウッド協会 プロフェッショナル・サービス・インダストリーズ ノルウェー木材工学研究所 ムトゥアグン ルスタリ株式会社</p>

参考3 . J A S 規格の制定・見直しの基準

平成13年11月6日
農林物資規格調査会決定

この基準は、本調査会がJ A S 規格の制定又は見直しについて審議するに当たってのガイドラインであり、本調査会がその内部規定として定めるものである。

1 規格の制定の基準

次の基準のすべてに当てはまる農林物資については、規格の制定について検討する。ただし、これらの基準に当てはまらない農林物資であっても、国際的規格の動向や消費者ニーズの変化への対応等政策的な必要性が認められる場合には、規格の制定について検討する。

生産者又は製造業者が多数存在し、製品の種類ごとの品質に大きな格差が認められるもの

規格の制定について、消費者、実需者、生産者又は製造業者から強い要望があるもの

小売販売額が100億円以上あるもの

2 規格の見直しの基準

(1) 廃止の是非を検討するに当たっての基準

品位、成分、性能その他品質についての基準を内容とする規格（J A S 法第2条第3項第1号の規格）について、次のいずれかに該当する規格については、廃止の是非を検討することとする。

ア 製造業者等が限定され、製品の種類ごとの品質に大きな格差が認められなくなっている農林物資の規格

イ 見直しを行う年度の過去2ヶ年度の小売販売額（前年度のデータがまだない場合には、前々年度以前の2ヶ年度）の平均値が、見直しを行う年度の4年度前の小売販売額に比べ著しく低下している農林物資の規格

ウ 一の都道府県以外では格付されなくなった農林物資の規格

エ 格付率が著しく低い規格（格付率を把握できない規格にあっては、輸入品を含む格付品の小売販売額が著しく低いもの）

格付率は、規格の制定の日、前回の確認の日又は改正の日から見直しを行う年度の前年度の終了の日までの期間の平均値、小売販売額は、規格の制定の日、前回の確認の日又は改正の日の属する年度の翌年度から見直しを行う年度の前年度までの期間の平均値とする。

生産方法についての基準を内容とする規格（J A S 法第2条第3項第2号の規格）については、次のいずれかに該当する規格については、廃止の是非を検

討することとする。

ア 見直しを行う年度の過去2ヶ年度の小売販売額（前年度のデータがまだない場合には、前々年度以前の2ヶ年度）の平均値が、見直しを行う年度の4年度前の小売販売額に比べ著しく低下している農林物資の規格

イ 一の都道府県以外では格付されなくなった農林物資の規格

廃止の是非の検討に当たっては、次のいずれかに該当する規格については、改正又は確認する方向で検討するものとする。

ア 改正することにより廃止の基準に該当しなくなることが見込まれる規格

イ 他法令で引用されている規格

ウ 消費者、実需者、生産者又は製造業者が存続を強く望んでおり、その理由に合理性があると認められる規格

エ 国際的規格の動向や消費者ニーズの変化への対応等存続させることについて政策的な必要性がある規格

オ その他存続させることについて合理的な理由がある規格

(2) 改正の是非を検討するに当たっての基準

(1)により廃止することとされた規格以外のすべての規格について、次の観点から改正の是非について検討を行い、改正の必要性が認められる場合には、改正する。

ア 消費者向けの農林物資の規格については、原材料の増量材的使用の制限、まがい物の防止等消費者に良質な製品を提供する観点及び食品添加物の使用を必要最小限とする等消費者ニーズの変化に対応した製品を提供するという観点

イ 実需者向けの農林物資の規格については、性能規定化（強度、耐久性等の材料の性能に着目した規格の導入）、等級化等取引の合理化を図る観点及び実需者に良質な製品を提供する観点

ウ 国際的規格との整合性を図る観点

JAS格付を受ける製品の原材料はJAS格付品でなければならないことが規定されている規格又は品質に関する表示の基準が規定されている規格については、当該規定を存続させる必要性について実態を踏まえ検討を行い、特段の必要性がない場合には、当該規定を削除する。

(3) 確認

廃止又は改正を行わない規格については、確認するものとする。

(4) 経過措置

規格を廃止し、又は改正するに際しては、包装資材の在庫の状況等当該規格に係る農林物資の生産又は製造の実態を考慮し、必要な経過措置を設けるものとする。

参考４．ＪＡＳ規格の制定・見直しの流れ

(１) ＪＡＳ調査会

全てのＪＡＳ規格は、学識経験者、消費者、生産者、実需者等により構成される農林物資規格調査会（ＪＡＳ調査会）の議決を経て、農林水産大臣が定める。

(２) ＪＡＳ規格の定期見直し

ＪＡＳ規格を社会ニーズの変化に対応させ、また、必要性の乏しくなった規格を整理するため、平成１１年のＪＡＳ法改正により、全てのＪＡＳ規格を制定又は改正後、５年以内に見直すこととしている。

(３) 透明性の確保

ＪＡＳ規格の制定、改正に当たっては、消費者への説明会、関係事業者と消費者の意見交換会が開催されるほか、パブリックコメントの募集、ＷＴＯ通報が行われ、広範な意見を踏まえた上で、ＪＡＳ調査会で議決される。ＪＡＳ調査会は公開であり、総会の議事録はホームページにも掲載される。

(４) 新たなＪＡＳ規格

・表示規制とリンクしたＪＡＳ規格

有機農産物及び有機農産物加工食品については、消費者に著しい誤認を与えかねない表示が氾濫していたことから、有機ＪＡＳ規格に基づく格付を受けた製品にのみ、「有機」等の表示ができる仕組みが整備された。

・生産情報公表ＪＡＳ規格

生産段階での給餌、投薬等の情報を正確に管理し、消費者に公開する牛肉についてのＪＡＳ規格が制定された。生産情報公表豚肉についても、ＪＡＳ規格の制定に向けた検討が行われている。

その他、有機畜産物、有機飼料についても、ＪＡＳ規格の制定に向けた検討が行われている。

【JAS規格の見直しの流れ】

