

有機加工食品の日本農林規格の一部を改正する件 新旧対照表

○有機加工食品の日本農林規格（令和 4 年 9 月 1 日財務省・農林水産省告示第 18 号）

（下線部分は改正部分）

改正後	改正前				
<p><u>日本農林規格</u> <u>JAS</u></p> <p><u>有機加工食品</u> <u>1606 : 20XX</u></p> <p><u>Organic Processed Foods</u></p>	<p><u>有機加工食品の日本農林規格</u></p>				
<p>1 適用範囲</p> <p>この規格は、<u>有機加工食品について規定する。</u></p> <p>（削る。）</p>	<p><u>（目的）</u></p> <p>第 1 条 この規格は、<u>有機加工食品の生産の方法についての基準等を定めることを目的とする。</u></p>				
<p>2 引用規格</p> <p>次に掲げる引用規格は、<u>この規格に引用されることによって、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。これらの引用規格は、その最新版（追補を含む。）を適用する。</u></p> <p>JAS 0018 <u>有機藻類</u></p> <p>JAS 1605 <u>有機農産物</u></p> <p>JAS 1607 <u>有機飼料</u></p> <p>JAS 1608 <u>有機畜産物</u></p> <p>JIS Z 8305 <u>活字の基準寸法</u></p>	<p><u>（有機加工食品の生産の原則）</u></p> <p>第 2 条 <u>有機加工食品は、原材料である有機農産物の日本農林規格（平成 17 年 10 月 27 日農林水産省告示第 1605 号）第 3 条に規定する有機農産物（以下「有機農産物」という。）及び有機畜産物の日本農林規格（平成 17 年 10 月 27 日農林水産省告示第 1608 号）第 3 条に規定する有機畜産物（以下「有機畜産物」という。）の有する特性を製造又は加工の過程において保持することを旨とし、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添加物及び薬剤の使用を避けることを基本として、生産することとする。</u></p> <p>（新設）</p>				
<p>3 用語及び定義</p> <p>この規格で用いる主な用語及び定義は、次による。</p>	<p><u>（定義）</u></p> <p>第 3 条 <u>この規格において、次の表左欄の用語の定義は、それぞれ同表右欄のとおりとする。</u></p>				
<p>3.1 有機加工食品</p> <p><u>第 5 条</u> に従い生産された加工食品であって、<u>原材料（食塩及び水を除く。）及び添加物（加工助剤を除く。）の重量に占める農産物（有機農産物を除く。）、畜産物（有機畜産物を除く。）、水産物（有</u></p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">用 語</th> <th style="text-align: center;">定 義</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">有 機 加 工 食 品</td> <td>次条の基準に従い生産された加工食品であって、原材料（食塩及び水を除く。）及び添加物（加工助剤を除く。）の重量に占める農産物（有機農産物を除く。）、畜産物（有機畜産物を除く。）、水産物及びこれらの加工品並びに添加物（有機加工食品として格付された一般飲食物添</td> </tr> </tbody> </table>	用 語	定 義	有 機 加 工 食 品	次条の基準に従い生産された加工食品であって、原材料（食塩及び水を除く。）及び添加物（加工助剤を除く。）の重量に占める農産物（有機農産物を除く。）、畜産物（有機畜産物を除く。）、水産物及びこれらの加工品並びに添加物（有機加工食品として格付された一般飲食物添
用 語	定 義				
有 機 加 工 食 品	次条の基準に従い生産された加工食品であって、原材料（食塩及び水を除く。）及び添加物（加工助剤を除く。）の重量に占める農産物（有機農産物を除く。）、畜産物（有機畜産物を除く。）、水産物及びこれらの加工品並びに添加物（有機加工食品として格付された一般飲食物添				

機藻類を除く。), その他の飲食料品及びこれらの加工品並びに添加物 (有機加工食品として格付された一般飲食物添加物及び加工助剤を除く。) の重量の割合が 5%以下であるもの

3.2

有機農産物加工食品

有機加工食品のうち, 原材料 (食塩及び水を除く。) 及び添加物 (加工助剤を除く。) の重量に占める農産物 (有機農産物を除く。), 畜産物, 水産物, その他の飲食料品及びこれらの加工品並びに添加物 [有機加工食品 (有機農産物加工食品に限る。)] として格付された一般飲食物添加物及び加工助剤を除く。] の重量の割合が 5%以下であるもの

3.3

有機畜産物加工食品

有機加工食品のうち, 原材料 (食塩及び水を除く。) 及び添加物 (加工助剤を除く。) の重量に占める農産物, 畜産物 (有機畜産物を除く。), 水産物, その他の飲食料品及びこれらの加工品並びに添加物 [有機加工食品 (有機畜産物加工食品に限る。)] として格付された一般飲食物添加物及び加工助剤を除く。] の重量の割合が 5%以下であるもの

3.4

有機農畜産物加工食品

有機加工食品 (有機農産物加工食品及び有機畜産物加工食品を除く。) のうち, 原材料 (食塩及び水を除く。) 及び添加物 (加工助剤を除く。) の重量に占める農産物 (有機農産物を除く。), 畜産物 (有機畜産物を除く。), 水産物, その他の飲食料品及びこれらの加工品並びに添加物 [有機加工食品 (その他有機加工食品を除く。)] として格付された一般飲食物添加物及び加工助剤を除く。] の重量の割合が 5%以下であるもの

3.5

その他有機加工食品

有機加工食品のうち, 有機農産物加工食品, 有機畜産物加工食品及び有機農畜産物加工食品以外のもの

3.6

有機酒類

有機加工食品のうち, 日本農林規格等に関する法律 (昭和 25 年法律第 175 号。以下“法”という。) 第 2 条第 2 項第 1 号ロに規定する酒類に該当するもの

3.7

有機農産物

JAS 1605 の箇条 5 に従い生産された農産物 (飲食料品に限る。)

3.8

	加物 (一般に食品として飲食に供されている物であって添加物として使用されるものをいう。以下同じ。) 及び加工助剤を除く。) の重量の割合が 5%以下であるものをいう。
有機農産物加工食品	有機加工食品のうち, 原材料 (食塩及び水を除く。) 及び添加物 (加工助剤を除く。) の重量に占める農産物 (有機農産物を除く。), 畜産物, 水産物及びこれらの加工品並びに添加物 (有機加工食品として格付された一般飲食物添加物及び加工助剤を除く。) の重量の割合が 5%以下であるものをいう。
有機畜産物加工食品	有機加工食品のうち, 原材料 (食塩及び水を除く。) 及び添加物 (加工助剤を除く。) の重量に占める農産物, 畜産物 (有機畜産物を除く。), 水産物及びこれらの加工品並びに添加物 (有機加工食品として格付された一般飲食物添加物及び加工助剤を除く。) の重量の割合が 5%以下であるものをいう。
有機農畜産物加工食品	有機加工食品のうち, 有機農産物加工食品及び有機畜産物加工食品以外のものをいう。
(新設)	
有機酒類	有機加工食品のうち, 日本農林規格等に関する法律 (昭和 25 年法律第 175 号。次条において「法」という。) 第 2 条第 2 項第 1 号ロに規定する酒類に該当するものをいう。
(新設)	
(新設)	

有機畜産物

JAS 1608 の箇条 5 に従い飼養された家畜若しくは家きん又は JAS 1608 の箇条 5 に従いこれらから生産された畜産物

3.9

有機藻類

JAS 0018 に従い生産される藻類

3.10

一般飲食物添加物

一般に食品として飲食に供されている物であって添加物として使用されるもの

3.11

化学的処理

次のいずれかに該当すること

- a) 化学的手段（燃焼、焼成、溶融、乾留及びびけん化を除く。以下同じ。）によって、化合物を構造の異なる物質に変化させること
- b) 化学的手段によって得られた物質を添加すること（最終的な製品に当該物質を含有しない場合を含む。）

3.12

組換え DNA 技術

酵素等を用いた切断及び再結合の操作によって、DNA をつなぎ合わせた組換え DNA 分子を作製し、それを生細胞に移入し、かつ、増殖させる技術

3.13

転換期間中有機農産物

有機農産物のうち、JAS 1605 の 5.1.2 b) に規定する転換期間中のほ場において生産された農産物

4 有機加工食品の生産の原則

有機加工食品は、原材料である有機農産物、有機畜産物及び有機藻類の有する特性を製造又は加工の過程において保持することを旨とし、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添加物及び薬剤の使用を避けることを基本として、生産する。

5 生産の方法

5.1 原材料及び添加物（加工助剤を含む。）

(新設)	
(新設)	
化学的処理	<u>次のいずれかに該当することをいう。</u> <u>1 化学的手段（燃焼、焼成、溶融、乾留及びびけん化を除く。以下この項において同じ。）によって、化合物を構造の異なる物質に変化させること。</u> <u>2 化学的手段により得られた物質を添加すること（最終的な製品に当該物質を含有しない場合を含む。）。</u>
組換え DNA 技術	<u>酵素等を用いた切断及び再結合の操作によって、DNA をつなぎ合わせた組換え DNA 分子を作製し、それを生細胞に移入し、かつ、増殖させる技術をいう。</u>
転換期間中有機農産物	<u>有機農産物の日本農林規格第 4 条の表ほ場の項基準の欄 2 に規定する転換期間中のほ場において生産された農産物をいう。</u>

(新設)

(生産の方法についての基準)

第 4 条 有機加工食品の生産の方法についての基準は、次のとおりとする。

事	項	基	準
原材料及び添加物（加		次に掲げるものに限り使用することができる。ただし、2 又は 4 に掲	

次の a)～e)のもの以外のものが使用されてはならない。ただし、b)のものにあつては、使用する原材料と同一の種類の有機農産物、有機畜産物、有機藻類又は有機加工食品の入手が困難な場合に限る。

a) 次のうち、当該農林物資、その包装、容器又は送り状に格付の表示が付されているもの（その有機加工食品を製造し、又は加工する者によって生産され、法第 10 条又は第 30 条の規定によって格付されたものにあつてはこの限りでない。）

- 1) 有機農産物
- 2) 有機畜産物
- 3) 有機藻類
- 4) 有機加工食品

b) a)以外の飲食料品（次のものを除く。）

- 1) 原材料として使用した有機農産物、有機畜産物、有機藻類及び有機加工食品と同一の種類の農畜水産物及び加工食品
- 2) 放射線照射が行われたもの
- 3) 組換え DNA 技術を用いて生産されたもの

c) 食塩

d) 水

e) 有機酒類以外の有機加工食品にあつては表 A.1、有機酒類にあつては表 B.1 の添加物

5.2 原材料及び添加物の使用割合

原材料（食塩及び水を除く。）及び添加物（加工助剤を除く。）の重量に占める 5.1 b)及び 5.1 e)（有機加工食品として格付された一般飲食物添加物及び加工助剤を除く。）のもの重量の割合が 5%以下でなければならない。

5.3 製造、加工、包装、保管その他の工程に係る管理

5.3.1 製造又は加工は、物理的又は生物の機能を利用した方法（組換え DNA 技術を用いて生産された生物を利用した方法を除く。以下同じ。）によることとし、添加物を使用する場合は、必要最小限度としなければならない。

5.3.2 原材料として使用される有機農産物は、その受入れから製造又は加工前までの間、JAS 1605

（加工助剤を含む。）

げるものについては、使用する原材料と同一の種類の有機農産物、有機畜産物又は有機加工食品の入手が困難な場合に限る。

1 以下のうち、その包装、容器又は送り状に格付の表示が付されているもの。ただし、その有機加工食品を製造し、又は加工する者により生産され、法第 10 条又は第 30 条の規定により格付されたものにあつてはこの限りでない。

- (1) 有機農産物
- (2) 有機畜産物
- (3) 有機加工食品

2 1 以外の農畜産物。ただし、以下のものを除く。

- (1) 原材料として使用した有機農産物及び有機畜産物と同一の種類の農畜産物
- (2) 放射線照射が行われたもの
- (3) 組換え DNA 技術を用いて生産されたもの

3 水産物（放射線照射が行われたもの及び組換え DNA 技術を用いて生産されたものを除く。）

4 農畜水産物の加工品（1 に掲げるもの（(2) に掲げるものに限る。）、原材料として使用した有機加工食品と同一の種類の加工食品、放射線照射が行われたもの及び組換え DNA 技術を用いて生産されたものを除く。）

5 食塩

6 水

7 有機酒類以外の有機加工食品にあつては別表 1—1、有機酒類にあつては別表 1—2 の添加物（組換え DNA 技術を用いて製造されたものを除く。以下同じ。）

原材料及び添加物の使用割合

原材料（食塩及び水を除く。）及び添加物（加工助剤を除く。）の重量に占めるこの表原材料及び添加物（加工助剤を含む。）の項基準の欄 2 から 4 まで及び 7（有機加工食品として格付された一般飲食物添加物及び加工助剤を除く。）に掲げるもの重量の割合が 5%以下であること。

製造、加工、包装、保管その他の工程に係る管理

1 製造又は加工は、物理的又は生物の機能を利用した方法（組換え DNA 技術を用いて生産された生物を利用した方法を除く。以下同じ。）によることとし、添加物を使用する場合は、必要最小限度とすること。

（新設）

の 5.15 に従い、JAS 1605 の表 D.1 の調製用等資材を使用してよい。

5.3.3 原材料として使用される有機畜産物は、その受入れから製造又は加工前までの間、JAS 1608 の 5.7 に従い、JAS 1608 の表 K.1 の調製用等資材を使用してよい。

5.3.4 原材料として使用される有機農産物、有機畜産物、有機藻類及び有機加工食品は、他の農畜水産物又はその加工食品が混入しないように管理を行わなければならない。

5.3.5 有害動植物の防除は、物理的又は生物の機能を利用した方法によらなければならない。ただし、物理的又は生物の機能を利用した方法のみによっては効果が不十分な場合は、表 C.1 の薬剤並びに食品及び添加物（これらを原材料として加工したものを含み、農産物に対して病害虫を防除する目的で使用するものを除く。）に限り使用してよい。この場合は、原材料、添加物及び製品への混入を防止しなければならない。

5.3.6 5.3.5 にかかわらず、5.3.5 の方法のみによっては有害動植物の防除の効果が不十分な場合は、有機加工食品を製造し、若しくは加工し、又は保管していない期間に限り、表 C.1 の薬剤以外の薬剤を使用してよい。この場合は、有機加工食品の製造若しくは加工又は保管の開始前に、これらの薬剤を除去しなければならない。

5.3.7 有害動植物の防除、食品の保存又は衛生の目的での放射線照射を行ってはならない。

5.3.8 5.1、5.2 及び 5.3.1～5.3.7 に従い製造され、又は加工された食品が農薬、洗浄剤、消毒剤その他の資材によって汚染されないように管理を行わなければならない。

6 表示

6.1 一般

表示については、6.2 及び 6.3 による。

注記 1 その他の表示については、食品表示基準（平成 27 年内閣府令第 10 号）の規定に従わなければならないとされている。

6.2 名称の表示

6.2.1 有機加工食品の名称の表示は、次の例のいずれかによる。“〇〇”には、当該加工食品の一般的な名称を記載しなければならない。

(新設)

2 原材料として使用される有機農産物、有機畜産物及び有機加工食品は、他の農畜産物又はその加工食品が混入しないように管理を行うこと。

3 有害動植物の防除は、物理的又は生物の機能を利用した方法によること。ただし、物理的又は生物の機能を利用した方法のみによっては効果が不十分な場合には、別表 2 の薬剤並びに食品及び添加物（これらを原材料として加工したものを含み、農産物に対して病害虫を防除する目的で使用するものを除く。）に限り使用することができる。この場合においては、原材料、添加物及び製品への混入を防止すること。

4 3 の方法のみによっては有害動植物の防除の効果が不十分な場合には、有機加工食品を製造し、又は保管していない期間に限り、別表 2 に掲げられていない薬剤を使用することができる。この場合においては、有機加工食品の製造開始前に、これらの薬剤を除去すること。

5 有害動植物の防除、食品の保存又は衛生の目的での放射線照射を行わないこと。

6 この表原材料及び添加物（加工助剤を含む。）の項の基準及びこの項 1 から 5 までに掲げる基準に従い製造され、又は加工された食品が農薬、洗浄剤、消毒剤その他の資材により汚染されないように管理を行うこと。

(有機加工食品の表示)

第 5 条 食品表示基準（平成 27 年内閣府令第 10 号）の規定に従うほか、有機加工食品の名称及び原材料名の表示は、次に規定する方法により行うものとする。

区 分	基 準
名 称 の 表 示	1 次の例のいずれかにより記載すること。 (1) 「有機〇〇」又は「〇〇（有機）」

- a) “有機〇〇”又は“〇〇(有機)”
 b) “オーガニック〇〇”又は“〇〇(オーガニック)”

6.2.2 その他有機加工食品のうち，“〇〇”に記載する一般的な名称が，有機農産物加工食品，有機畜産物加工食品又は有機農畜産物加工食品の一般的な名称と同一となるものにあつては，食品表示基準の別記様式1の枠外に，有機農産物加工食品，有機畜産物加工食品又は有機農畜産物加工食品でないことが分かるように記載しなければならない。

注記1 指定農林物資以外の農林物資は，法第63条第2項の規定に従つて，当該指定農林物資に係る日本農林規格において定める名称の表示又はこれと紛らわしい表示を付してはならないとされている。

6.2.3 転換期間中有機農産物又はこれを製造若しくは加工したものを原材料として使用したものにあつては，6.2.1の例のいずれかによつて記載する名称の前又は後に“転換期間中”と記載しなければならない。

6.2.4 6.2.3にかかわらず，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，JIS Z 8305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，“転換期間中”と記載する場合は，6.2.3の記載を省略してよい。

6.3 原材料名の表示

6.3.1 使用した原材料のうち，有機農産物，有機畜産物，有機藻類又は有機加工食品にあつては，その一般的な名称の前又は後に“有機”等の文字を記載しなければならない。

6.3.2 6.3.1にかかわらず，使用した原材料のうち，有機農産物，有機畜産物，有機藻類又は有機加工食品にあつては，“有機”等の文字に代えて有機を示す記号を記載してよい。この場合は，有機を示す記号に関する説明を食品表示基準の別記様式1の枠外に記載しなければならない。

注記1 記号には，“*”や“#”などが考えられる。

6.3.3 使用した原材料のうち，転換期間中有機農産物又はこれを製造若しくは加工したものにあつては，6.3.1又は6.3.2によつて記載する原材料名の前又は後に“転換期間中”の文字を記載しなければならない。

6.3.4 6.3.3にかかわらず，使用した原材料のうち，転換期間中有機農産物又はこれを製造若しくは加工したものにあつては，“転換期間中”の文字に代えて，転換期間中を示す記号を記載してよい。この場合は，転換期間中を示す記号に関する説明を食品表示基準の別記様式1の枠外に記載し

- (2) 「オーガニック〇〇」又は「〇〇(オーガニック)」
 (注)「〇〇」には、当該加工食品の一般的な名称を記載すること。

(新設)

2 1の基準にかかわらず，転換期間中有機農産物又はこれを製造若しくは加工したものを原材料として使用したものにあつては，1の例のいずれかにより記載する名称の前又は後に「転換期間中」と記載すること。ただし，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，日本産業規格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，“転換期間中”と記載する場合は，この限りでない。

原材料名の表示

1 使用した原材料のうち，有機農産物（転換期間中有機農産物を除く。）、有機加工食品（転換期間中有機農産物を原材料としたものを除く。）又は有機畜産物にあつては，その一般的な名称に「有機」等の文字を記載すること。

(新設)

2 転換期間中有機農産物又はこれを製造若しくは加工したものを原材料として使用したものにあつては，1の基準により記載する原材料名の前又は後に「転換期間中」と記載すること。ただし，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，日本産業規格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，“転換期間中”と記載する場合は，この限りでない。

(新設)

なければならない。

注記 1 記号には，“*”や“#”などが考えられる。

6.3.5 **6.3.3** 及び **6.3.4** にかかわらず、商品名の表示されている箇所近接した箇所に、背景の色と対照的な色で、**JIS Z 8305** 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、“転換期間中”と記載する場合は、**6.3.3** 及び **6.3.4** の記載を省略してよい。

附属書 A

(規定)

添加物（有機酒類以外の有機加工食品）

箇条 5 に規定されている添加物を表 **A.1** に示す。

表 A.1—添加物

INS 番号 a)	添加物 ^{b)}	基準
330	クエン酸	pH 調整剤として使用するもの又は野菜の加工品若しくは果実の加工品に使用する場合に限りこと。
331iii	クエン酸ナトリウム	ソーセージ、卵白の低温殺菌又は乳製品に使用する場合に限りこと。
296	DL-リンゴ酸	農産物の加工品に使用する場合に限りこと。
270	乳酸	農産物の加工品に使用する場合、ソーセージのケーシングに使用する場合、凝固剤として乳製品に使用する場合又は pH 調整剤としてチーズの塩漬に使用する場合に限りこと。
300	L-アスコルビン酸	農産物の加工品に使用する場合に限りこと。
301	L-アスコルビン酸ナトリウム	食肉の加工品に使用する場合に限りこと。
181	タンニン（抽出物）	ろ過助剤として農産物の加工品に使用する場合に限りこと。
513	硫酸	pH 調整剤として砂糖類の製造における抽出水の pH 調整に使用する場合又は pH 調整剤として藻類の加工品に使用する場合に限りこと。
500i	炭酸ナトリウム	菓子類、砂糖類、豆類の調製品、 <u>麵</u> ・パン類又は中和剤として乳製品に使用する場合に限りこと。
500ii	炭酸水素ナトリウム	菓子類、砂糖類、豆類の調製品、 <u>麵</u> ・パン類、飲料、野菜の加工品、 <u>果実</u> の加工品又は中和剤として乳製品に使用する場合に限りこと。

(新設)

別表 1—1 添加物（有機酒類以外の有機加工食品）

INS 番号	添 加 物	基 準
330	クエン酸	pH 調整剤として使用するもの又は野菜の加工品若しくは果実の加工品に使用する場合に限りこと。
331iii	クエン酸ナトリウム	ソーセージ、卵白の低温殺菌又は乳製品に使用する場合に限りこと。
296	DL-リンゴ酸	農産物の加工品に使用する場合に限りこと。
270	乳酸	野菜若しくは米の加工品に使用する場合、ソーセージのケーシングに使用する場合、凝固剤として乳製品に使用する場合又は pH 調整剤としてチーズの塩漬に使用する場合に限りこと。
300	L-アスコルビン酸	農産物の加工品に使用する場合に限りこと。
301	L-アスコルビン酸ナトリウム	食肉の加工品に使用する場合に限りこと。
181	タンニン（抽出物）	ろ過助剤として農産物の加工品に使用する場合に限りこと。
513	硫酸	pH 調整剤として砂糖類の製造における抽出水の pH 調整に使用する場合に限りこと。
500 i	炭酸ナトリウム	菓子類、砂糖類、豆類の調製品、 <u>麵</u> ・パン類又は中和剤として乳製品に使用する場合に限りこと。
500 ii	炭酸水素ナトリウム	菓子類、砂糖類、豆類の調製品、 <u>麵</u> ・パン類、飲料、野菜の加工品、 <u>果実</u> の加工品又は中和剤として乳製品に使用する場合に限りこと。

501i	炭酸カリウム	果実の加工品の乾燥に使用する場合又は穀類の加工品、砂糖類、豆類の調製品、 <u>麵</u> ・パン類若しくは菓子類に使用する場合に限ること。
170i	炭酸カルシウム	畜産物の加工品に使用する場合は、 <u>乳製品</u> に使用するもの（着色料としての使用は除く。）又は凝固剤としてチーズ製造に使用するものに限ること。
503i	炭酸アンモニウム	農産物の加工品に使用する場合に限ること。
503ii	炭酸水素アンモニウム	農産物の加工品に使用する場合に限ること。
504i	炭酸マグネシウム	農産物の加工品に使用する場合に限ること。
508	塩化カリウム	野菜の加工品、 <u>果実</u> の加工品、 <u>食肉</u> の加工品、 <u>調味料</u> 又はスープに使用する場合に限ること。
509	塩化カルシウム	農産物の加工品の凝固剤及びチーズ製造の凝固剤として使用する場合又は食用油脂、 <u>野菜</u> の加工品、 <u>果実</u> の加工品、 <u>豆類</u> の調製品、 <u>乳製品</u> 若しくは食肉の加工品に使用する場合に限ること。
511	塩化マグネシウム	農産物の加工品の凝固剤として使用する場合又は豆類の調製品に使用する場合に限ること。
	(略)	
524	水酸化ナトリウム	pH調整剤として砂糖類の加工若しくは藻類の加工品に使用する場合、食用油脂の製造に使用する場合又は穀類の加工品に使用する場合に限ること。
525	水酸化カリウム	pH調整剤として砂糖類の加工に使用する場合に限ること。
526	水酸化カルシウム	農産物の加工品に使用する場合に限ること。
334	L-酒石酸	農産物の加工品に使用する場合に限ること。
335ii	L-酒石酸ナトリウム	菓子類に使用する場合に限ること。
336i	L-酒石酸水素カリウム	穀類の加工品又は菓子類に使用する場合に限ること。
341i	リン酸二水素カルシウム	膨張剤として粉類に使用する場合に限ること。
516	硫酸カルシウム	凝固剤として使用する場合又は菓子類、 <u>豆類</u> の調製品若しくはパン酵母に使用する場合に限ること。
400	アルギン酸	農産物の加工品に使用する場合に限ること。
401	アルギン酸ナトリウム	農産物の加工品に使用する場合に限ること。
407	カラギナン	畜産物の加工品に使用する場合は、 <u>乳製品</u> に使用するものに限ること。

501 i	炭酸カリウム	果実の加工品の乾燥に使用する場合又は穀類の加工品、砂糖類、豆類の調製品、 <u>麵</u> ・パン類若しくは菓子類に使用する場合に限ること。
170 i	炭酸カルシウム	畜産物の加工品に使用する場合にあつては、 <u>乳製品</u> に使用するもの（着色料としての使用は除く。）又は凝固剤としてチーズ製造に使用するものに限ること。
503 i	炭酸アンモニウム	農産物の加工品に使用する場合に限ること。
503 ii	炭酸水素アンモニウム	農産物の加工品に使用する場合に限ること。
504 i	炭酸マグネシウム	農産物の加工品に使用する場合に限ること。
508	塩化カリウム	野菜の加工品、 <u>果実</u> の加工品、 <u>食肉</u> の加工品、 <u>調味料</u> 又はスープに使用する場合に限ること。
509	塩化カルシウム	農産物の加工品の凝固剤及びチーズ製造の凝固剤として使用する場合又は食用油脂、 <u>野菜</u> の加工品、 <u>果実</u> の加工品、 <u>豆類</u> の調製品、 <u>乳製品</u> 若しくは食肉の加工品に使用する場合に限ること。
511	塩化マグネシウム	農産物の加工品の凝固剤として使用する場合又は豆類の調製品に使用する場合に限ること。
	(略)	
524	水酸化ナトリウム	pH調整剤として砂糖類の加工に使用する場合又は穀類の加工品に使用する場合に限ること。
525	水酸化カリウム	pH調整剤として砂糖類の加工に使用する場合に限ること。
526	水酸化カルシウム	農産物の加工品に使用する場合に限ること。
334	L-酒石酸	農産物の加工品に使用する場合に限ること。
335 ii	L-酒石酸ナトリウム	菓子類に使用する場合に限ること。
336 i	L-酒石酸水素カリウム	穀類の加工品又は菓子類に使用する場合に限ること。
341 i	リン酸二水素カルシウム	膨張剤として粉類に使用する場合に限ること。
516	硫酸カルシウム	凝固剤として使用する場合又は菓子類、 <u>豆類</u> の調製品若しくはパン酵母に使用する場合に限ること。
400	アルギン酸	農産物の加工品に使用する場合に限ること。
401	アルギン酸ナトリウム	農産物の加工品に使用する場合に限ること。
407	カラギナン	畜産物の加工品に使用する場合にあつては、 <u>乳製品</u> に使用するものに限ること。

410	カロブベーンガム	畜産物の加工品に使用する場合は、 <u>乳製品</u> 又は食肉の加工品に使用するものに限ること。
412	グァーガム	畜産物の加工品に使用する場合は、 <u>乳製品</u> 、 <u>缶詰肉</u> 又は <u>卵製品</u> に使用するものに限ること。
413	トラガントガム	
414	アラビアガム	<u>乳製品</u> 、 <u>食用油脂</u> 又は <u>菓子類</u> に使用する場合に限ること。
415	キサントガム	畜産物の加工品に使用する場合は、 <u>乳製品</u> 又は <u>菓子類</u> に使用するものに限ること。
416	カラヤガム	畜産物の加工品に使用する場合は、 <u>乳製品</u> 又は <u>菓子類</u> に使用するものに限ること。
440	ペクチン	畜産物の加工品に使用する場合は、 <u>乳製品</u> に使用するものに限ること。
307b	ミックストコフェロール	畜産物の加工品に使用する場合は、 <u>食肉</u> の加工品に使用するものに限ること。
322	レシチン（植物レシチン、卵黄レシチン、分別レシチン、ヒマワリレシチン）	漂白処理をせずに得られたものに限ること。また、畜産物の加工品に使用する場合は、 <u>乳製品</u> 、 <u>乳由来の幼児食品</u> 、 <u>油脂製品</u> 又は <u>ドレッシング</u> に使用するものに限ること。
553iii	タルク	農産物の加工品に使用する場合に限ること。
558	ベントナイト	農産物の加工品に使用する場合に限ること。
559	カオリン (略)	農産物の加工品に使用する場合に限ること。
551	二酸化ケイ素 (略)	ゲル又はコロイド溶液として、 <u>農産物</u> の加工品に使用する場合に限ること。
901	ミツロウ	分離剤として農産物の加工品に使用する場合に限ること。
903	カルナウバロウ	分離剤として農産物の加工品に使用する場合に限ること。
	木灰 (略)	天然物質又は化学的処理を行っていない天然物質に由来するものから化学的な方法によらずに製造されたものに限ること。また、 <u>沖繩そば</u> 、 <u>米</u> の加工品、 <u>和生菓子</u> 、 <u>ピータン</u> 若しくは <u>こんにやく</u> に使用する場合又は <u>山菜類</u> のあく抜きに使用する場合に限ること。
941	窒素 (略)	
290	二酸化炭素 (略)	
	次亜塩素酸ナト	農産物の加工品に使用する場合〔 <u>食塩水</u> （99%以上の塩化ナトリウム

410	カロブベーンガム	畜産物の加工品に使用する場合に <u>あつては</u> 、 <u>乳製品</u> 又は食肉の加工品に使用するものに限ること。
412	グァーガム	畜産物の加工品に使用する場合に <u>あつては</u> 、 <u>乳製品</u> 、 <u>缶詰肉</u> 又は <u>卵製品</u> に使用するものに限ること。
413	トラガントガム	
414	アラビアガム	<u>乳製品</u> 、 <u>食用油脂</u> 又は <u>菓子類</u> に使用する場合に限ること。
415	キサントガム	畜産物の加工品に使用する場合に <u>あつては</u> 、 <u>乳製品</u> 又は <u>菓子類</u> に使用するものに限ること。
416	カラヤガム	畜産物の加工品に使用する場合に <u>あつては</u> 、 <u>乳製品</u> 又は <u>菓子類</u> に使用するものに限ること。
440	ペクチン	畜産物の加工品に使用する場合に <u>あつては</u> 、 <u>乳製品</u> に使用するものに限ること。
307b	ミックストコフェロール	畜産物の加工品に使用する場合に <u>あつては</u> 、 <u>食肉</u> の加工品に使用するものに限ること。
322	レシチン（植物レシチン、卵黄レシチン、分別レシチン、ヒマワリレシチン）	漂白処理をせずに得られたものに限ること。また、畜産物の加工品に使用する場合に <u>あつては</u> 、 <u>乳製品</u> 、 <u>乳由来の幼児食品</u> 、 <u>油脂製品</u> 又は <u>ドレッシング</u> に使用するものに限ること。
553iii	タルク	農産物の加工品に使用する場合に限ること。
558	ベントナイト	農産物の加工品に使用する場合に限ること。
559	カオリン (略)	農産物の加工品に使用する場合に限ること。
551	二酸化ケイ素 (略)	ゲル又はコロイド溶液として、 <u>農産物</u> の加工品に使用する場合に限ること。
901	ミツロウ	分離剤として農産物の加工品に使用する場合に限ること。
903	カルナウバロウ	分離剤として農産物の加工品に使用する場合に限ること。
	木灰 (略)	天然物質又は化学的処理を行っていない天然物質に由来するものから化学的な方法によらずに製造されたものに限ること。また、 <u>沖繩そば</u> 、 <u>米</u> の加工品、 <u>和生菓子</u> 、 <u>ピータン</u> 若しくは <u>こんにやく</u> に使用する場合又は <u>山菜類</u> のあく抜きに使用する場合に限ること。
941	窒素 (略)	
290	二酸化炭素 (略)	
	次亜塩素酸ナト	食肉の加工品に用いる動物の腸の消毒用又は卵の洗浄用に限ること。

	リウム	を含有する食塩を使用したものに限る。)を電気分解したものに 限る。]又は食肉の加工品に用いる動物の腸の消毒用又は卵の洗浄用 に限ること。
	次亜塩素酸水	農産物の加工品に使用する場合又は食肉の加工品に用いる動物の腸 の消毒若しくは卵の洗浄に使用する場合に限ること。
297	フマル酸	食肉の加工品に用いる動物の腸の消毒用又は卵の洗浄用に限ること。
365	フマル酸一ナ トリウム	食肉の加工品に用いる動物の腸の消毒用又は卵の洗浄用に限ること。
	オゾン	農産物の加工品に使用する場合又は食肉の消毒若しくは卵の洗浄に 使用する場合に限ること。
460ii	粉末セルロース	ろ過助剤として農産物の加工品に使用する場合に限ること。
	注 a)	食品添加物の国際番号付与システムによって付与された添加物の番号
	注 b)	組換え DNA 技術を用いて製造されていないものに限る。

附属書 B
(規定)
添加物 (有機酒類)

箇条 5 に規定されている添加物を表 B.1 に示す。

表 B.1—添加物

INS 番号 a)	添加物 b)	基準
330	クエン酸	
296	DL-リンゴ酸	
270	乳酸	
300	L-アスコルビ ン酸	
301	L-アスコルビ ン酸ナトリウム	
181	タンニン (抽出 物)	
500i	炭酸ナトリウム	
500ii	炭酸水素ナトリ ウム	
501i	炭酸カリウム	

	リウム	
	次亜塩素酸水	農産物の加工品に使用する場合 (食塩水 (99%以上の塩化ナトリウム を含有する食塩を使用したものに限る。)を電気分解して得られた次 亜塩素酸水を使用する場合に限る。)又は食肉の加工品に用いる動物 の腸の消毒若しくは卵の洗浄に使用する場合に限ること。
297	フマル酸	食肉の加工品に用いる動物の腸の消毒用又は卵の洗浄用に限ること。
365	フマル酸一ナ トリウム	食肉の加工品に用いる動物の腸の消毒用又は卵の洗浄用に限ること。
	オゾン	農産物の加工品に使用する場合又は食肉の加工品に用いる動物の腸 の消毒若しくは卵の洗浄に使用する場合に限ること。
460 ii	粉末セルロース	ろ過助剤として農産物の加工品に使用する場合に限ること。
	(注)	INS 番号：食品添加物の国際番号付与システムにより付与された添加物の番号

別表 1-2 添加物 (有機酒類)

INS 番号	添 加 物	基 準
330	クエン酸	
296	D L-リンゴ酸	
270	乳酸	
300	L-アスコルビ ン酸	
301	L-アスコルビ ン酸ナトリウム	
181	タンニン (抽出 物)	
500 i	炭酸ナトリウム	
500 ii	炭酸水素ナトリ ウム	
501 i	炭酸カリウム	

170i	炭酸カルシウム	
503i	炭酸アンモニウム	
504i	炭酸マグネシウム	
508	塩化カリウム	
509	塩化カルシウム	
511	塩化マグネシウム	
334	L-酒石酸	
336i	L-酒石酸水素カリウム	
341i	リン酸二水素カルシウム	
516	硫酸カルシウム	
401	アルギン酸ナトリウム	
407	カラギナン	
412	グァーガム	
414	アラビアガム	
558	ベントナイト	
	(略)	
551	二酸化ケイ素	
	(略)	
941	窒素	
	(略)	
290	二酸化炭素	
	(略)	
220	二酸化硫黄	
224	ピロ亜硫酸カリウム(亜硫酸水素カリウム液を含む。)	
注 ^{a)} 食品添加物の国際番号付与システムによって付与された添加物の番号		
注 ^{b)} 組換え DNA 技術を用いて製造されていないものに限る。		

附属書 C
(規定)
薬剤

170 i	炭酸カルシウム	
503 i	炭酸アンモニウム	
504 i	炭酸マグネシウム	
508	塩化カリウム	
509	塩化カルシウム	
511	塩化マグネシウム	
334	L-酒石酸	
336i	L-酒石酸水素カリウム	
341i	リン酸二水素カルシウム	
516	硫酸カルシウム	
401	アルギン酸ナトリウム	
407	カラギナン	
412	グァーガム	
414	アラビアガム	
558	ベントナイト	
	(略)	
551	二酸化ケイ素	
	(略)	
941	窒素	
	(略)	
290	二酸化炭素	
	(略)	
220	二酸化硫黄	
224	ピロ亜硫酸カリウム(亜硫酸水素カリウム液を含む。)	
(注) INS 番号：食品添加物の国際番号付与システムにより付与された添加物の番号		

別表 2 薬剤

箇条 5 に規定されている薬剤を表 C.1 に示す。

表 C.1—薬剤

薬剤 ^{a)}	基準
除虫菊抽出物	共力剤としてピペロニルブトキサイドを含まないものに限ること。また、 <u>農産物</u> に対して病害虫を防除する目的で使用する場合を除く。
(略)	
ホウ酸	容器に入れて使用する場合に限ること。また、 <u>農産物</u> に対して病害虫を防除する目的で使用する場合を除く。
フェロモン	昆虫のフェロモン作用を有する物質を有効成分とする薬剤に限ること。また、 <u>農産物</u> に対して病害虫を防除する目的で使用する場合を除く。
カブサイシン	忌避剤として使用する場合に限ること。また、 <u>農産物</u> に対して病害虫を防除する目的で使用する場合を除く。
ゼラニウム抽出物	忌避剤として使用する場合に限ること。また、 <u>農産物</u> に対して病害虫を防除する目的で使用する場合を除く。
シトロネラ抽出物	忌避剤として使用する場合に限ること。また、 <u>農産物</u> に対して病害虫を防除する目的で使用する場合を除く。
<u>注^{a)} 薬剤の使用に当たっては、薬剤の容器等に表示された使用方法を遵守しなければならない。</u>	

薬 剤	基 準
除虫菊抽出物	共力剤としてピペロニルブトキサイドを含まないものに限ること。また、 <u>農産物</u> に対して病害虫を防除する目的で使用する場合を除く。
(略)	
ホウ酸	容器に入れて使用する場合に限ること。また、 <u>農産物</u> に対して病害虫を防除する目的で使用する場合を除く。
フェロモン	昆虫のフェロモン作用を有する物質を有効成分とする薬剤に限ること。また、 <u>農産物</u> に対して病害虫を防除する目的で使用する場合を除く。
カブサイシン	忌避剤として使用する場合に限ること。また、 <u>農産物</u> に対して病害虫を防除する目的で使用する場合を除く。
ゼラニウム抽出物	忌避剤として使用する場合に限ること。また、 <u>農産物</u> に対して病害虫を防除する目的で使用する場合を除く。
シトロネラ抽出物	忌避剤として使用する場合に限ること。また、 <u>農産物</u> に対して病害虫を防除する目的で使用する場合を除く。

(注) 薬剤の使用に当たっては、薬剤の容器等に表示された使用方法を遵守すること。