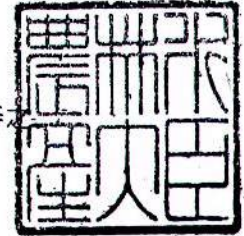


農林物資規格調査会

会長 本間 清一 殿

農林水産大臣 亀井 善博



日本農林規格の見直しについて（諮問）

下記の日本農林規格の見直しを行う必要があるので、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（昭和 25 年法律第 175 号）第 9 条の 2 の規定に基づき、貴調査会の意見を求める。

記

- 1 ハンバーガーパティの日本農林規格（昭和 52 年 10 月 8 日農林省告示第 1015 号）
- 2 チルドハンバーグステーキの日本農林規格（昭和 52 年 10 月 8 日農林省告示第 1016 号）
- ③ チルドミートボールの日本農林規格（昭和 62 年 9 月 5 日農林水産省告示第 1238 号）
- 4 生糸の日本農林規格（平成 10 年 2 月 23 日農林水産省告示第 302 号）

チルドミートボールの日本農林規格の見直しについて（案）

農 林 水 産 省

平成16年4月23日

1 見直しの趣旨

JAS法第9条の2の規定及び平成13年11月に農林物資規格調査会で決定した「JAS規格の制定・見直しの基準」（以下「見直し基準」という。）に基づき見直しを行った。

平成15年5月に開催された農林規格調査会部会で規格の廃止の是非を検討した結果、規格を改正又は確認する方向で検討するとされたことから、チルドミートボールについて、「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」から所要の見直しを行う。

2 見直しの結果

チルドミートボールの日本農林規格について、

- (1) 原材料から使用実績のない種類の食肉及び魚肉を削除すること
- (2) 調味液の定義において、野菜等の固形分が含まれることを明確化すること
- (3) 原材料の「臓器及び可食部分」について、上級においては牛及び豚の脂肪層のみを規定し、標準においては実態に即したものとすること
- (4) 原材料の「肉様の組織を有する植物性たん白」、「つなぎ」及び「調味料」について実態に即したものとすること
- (5) 食品添加物の使用を必要最小限とすること
- (6) 原材料の「食肉」、「肉様の組織を有する植物性たん白」、「つなぎ」及び「粗脂肪」の割合について消費者ニーズに合った規格値とすること

等の改正を行う。

チルドミートボールの日本農林規格の見直しについて

1 見直し基準2 (1) ① (廃止の是非を検討するに当たっての基準) に該当している項目

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	該当 [製造業者は7社]
イ 見直しを行う年度の過去2ケ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	(生産量は1%減)
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	(複数の都道府県で格付)
エ 格付率が著しく低い規格	該当 [格付率4%]

2 見直し基準2 (2) ③ (改正又は確認する方向で検討する基準) に該当する項目

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	(規格改正により格付率向上が見込まれるが、製造業者数の増加は見込まれない)
イ 他法令で引用されている規格	(他法令による引用なし)
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	該当 [製造業者が存続要望書を提出] [消費者団体の31% (54団体中17団体) が規格の存続を希望]
エ 国際的規格の動向や消費者ニーズ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	該当 [ひき肉製品の原材料について消費者の関心が高い]
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	(特になし)

チルドミートボールの日本農林規格の改正概要

1 JAS規格改正について

(チルドミートボールの規格(抜粋))

(1) 定義

改 正 案		現 行	
用 語	定 義	用 語	定 義
チルドミートボール	次に掲げるものを包装したものであつて、チルド温度帯において冷蔵してあるものをいう。 1 食肉(牛肉、豚肉、馬肉、めん羊肉又は家きん肉をいう。以下同じ。)をひき肉したもの又はこれに牛、豚、馬、めん羊若しくは家きんの臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもの(その使用量が食肉の使用量を超えないものに限る。)若しくは肉様の組織を有する植物性たん白(その使用量が食肉の使用量を超えないものに限る)を加えたものに、玉ねぎその他の野菜、つなぎ、調味料、香辛料等を加え又は加えないで練り合わせた後、球状等に成形し、食用油脂で揚げ、ばい焼し又は蒸煮したもの	チルドミートボール	次に掲げるものを包装したものであつて、チルド温度帯において冷蔵してあるものをいう。 1 食肉(牛肉、豚肉、馬肉、めん羊肉、<u>山羊肉、家と肉</u>又は家きん肉をいう。以下同じ。)をひき肉したもの又はこれに<u>魚肉(鯨その他魚以外の水産動物の肉を含む。以下同じ。)</u>を細切し若しくはすりつぶしたもの(その使用量が食肉の使用量を超えないものに限る。)、<u>牛、豚、馬、めん羊、山羊、家と</u>若しくは家きんの臓器若しくは可食部分をひき肉し若しくは細切したもの(その使用量が食肉の使用量を超えないものに限る。)若しくは肉様の組織を有する植物性たん白(その使用量が食肉の使用量を超えないも

改 正 案		現 行	
用 語	定 義	用 語	定 義
チルドミートボール	2 1にソース（動植物の抽出濃縮物、トマトペースト、果実ピューレー、食塩、 <u>砂糖類</u> 、香辛料等で調製した調味液（ <u>野菜等の固形分を含むものを含む。</u> ）をいう。以下同じ。）を加えたもの	チルドミートボール	のに限る。）を加えたものに、玉ねぎその他の野菜、つなぎ、調味料、香辛料等を加え又は加えないで練り合わせた後、球状等に成形し、食用油脂で揚げ、ばい焼し又は蒸煮したもの 2 1にソース（動植物の抽出濃縮物、トマトペースト、果実ピューレー、食塩、 <u>糖類</u> 、香辛料等で調製した調味液をいう。以下同じ。）を加えたもの
<u>臓器及び可食部分</u>	<u>肝臓、じん臓、心臓、肺臓、ひ臓、胃、腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔膜、血液及び脂肪層をいう。</u>	<u>臓 器</u>	<u>肝臓、じん臓、心臓、肺臓、ひ臓、胃及び腸をいう。</u>
		<u>可食部分</u>	<u>食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔膜、血液及び脂肪層をいう。</u>

(改正理由)

- ・ 定義において実績のない種類の食肉及び魚肉を削除し、臓器及び可食部分の定義を整理した。

- ・定義において野菜等の固形分を含んだ調味液を使用した製品を含めた。

(2) 食品添加物以外の原材料

改正案		現 行	
上 級	標 準	上 級	標 準
次に掲げるもの 以外のものを使用していないこと。	次に掲げるもの 以外のものを使用していないこと。	次に掲げるもの 以外のものを使用していないこと。	次に掲げるもの 以外のものを使用していないこと。
1 食肉 牛肉、豚肉 、馬肉、めん 羊肉及び家き ん肉	1 食肉 <u>上級の基準</u> と同じ。	1 食肉 牛肉、豚肉 、馬肉、めん 羊肉、 <u>山羊肉</u> 、 <u>家と肉及び</u> 家きん肉	1 食肉 <u>牛肉、豚肉</u> 、 <u>馬肉、めん</u> <u>羊肉、山羊肉</u> 、 <u>家と肉及び</u> <u>家きん肉</u>
2 <u>臓器及び可</u> <u>食部分</u> <u>牛及び豚の</u> <u>脂肪層</u>	2 臓器及び可 食部分 牛、豚、馬 、めん羊及び 家きんの <u>皮、</u> <u>舌、横隔膜及</u> び脂肪層		2 臓器及び可 食部分 牛、豚、馬 、めん羊、 <u>山</u> <u>羊及び家き</u> <u>んの肝臓及び</u> <u>心臓並びに舌</u> 及び脂肪層
3 [略]	3 [略] [削る。]	2 食肉製品 ベーコン 類及びハム類	3 食肉製品 上級の基 準と同じ。 4 <u>魚肉</u>

改 正 案		現 行	
上 級	標 準	上 級	標 準
[削る。]	<u>4</u> 肉様の組織 を有する植物 性たん白 <u>粒状植物性 たん白及び繊維 状植物性たん 白</u>	<u>3</u> <u>肉様の組織</u> <u>を有する植物</u> <u>性たん白</u> <u>粒状植物性</u> <u>たん白、繊維</u> <u>状植物性たん</u> <u>白、調味粒状</u> <u>植物性たん白</u> <u>及び調味繊維</u> <u>状植物性たん</u> <u>白</u>	<u>5</u> 肉様の組織 を有する植物 性たん白 <u>上級の基準</u> <u>と同じ。</u>
4 つなぎ パン粉、小 麦粉、でん粉 、粉末状植物 性たん白、卵 、 <u>粉乳、乳た ん白及びゼラ チン</u>	<u>5</u> [略]	4 つなぎ パン粉、小 麦粉、でん粉 、粉末状植物 性たん白、 <u>ペ ースト状植物</u> <u>性たん白、乳</u> <u>及び乳製品、</u> <u>卵並びにカゼ イン</u>	<u>6</u> つなぎ 上級の基準 と同じ。
5 [略]	<u>6</u> [略]	5 野菜等 野菜、果実 、きのこ類、 種実及び海藻 類	<u>7</u> 野菜等 上級の基準 と同じ。

改 正 案		現 行	
上 級	標 準	上 級	標 準
6 [略]	7 [略]	6 食用油脂	8 食用油脂
7 <u>調味料</u>	8 <u>調味料</u>	7 <u>食塩その他</u>	9 <u>食塩その他</u>
<u>砂糖類、は</u>	<u>上級の基準</u>	<u>調味料として</u>	<u>調味料として</u>
<u>ちみつ、トマ</u>	<u>と同じ。</u>	<u>使用するもの</u>	<u>使用するもの</u>
<u>ト加工品、食</u>			
<u>塩、みそ、し</u>			
<u>ようゆ、ウス</u>			
<u>ターソース類</u>			
<u>、醸造酢、た</u>			
<u>ん白加水分解</u>			
<u>物、動植物の</u>			
<u>抽出濃縮物、</u>			
<u>みりん風調味</u>			
<u>料、果実飲料</u>			
<u>、酒類、みり</u>			
<u>ん及び米発酵</u>			
<u>調味料並びに</u>			
<u>これら以外の</u>			
<u>ものであつて</u>			
<u>原材料に占め</u>			
<u>る重量の割合</u>			
<u>が1%以下で</u>			
<u>調味料として</u>			
<u>使用するもの</u>			

改 正 案		現 行	
上 級	標 準	上 級	標 準
<u>8 乳製品</u> <u>チーズ</u>	<u>9 乳製品</u> <u>上級の基準</u> <u>と同じ。</u>		
<u>9 [略]</u>	10 [略]	<u>8 香辛料</u>	10 香辛料

(改正理由)

- ・食品添加物以外の原材料である食肉、肉様の組織を有する植物性たん白、つなぎ及び調味料について実態に即したものとし、標準における魚肉を削除した。
- ・上級においては、新たに実態に即して、牛及び豚の脂肪層のみを規定し、標準においては、実態に即したものとした。
- ・種ものとして使用されるチーズを規定した。

(3) 食品添加物

改 正 案		現 行	
上 級	標 準	上 級	標 準
次に掲げるもの 以外のものを使用 していないこと。	次に掲げるもの 以外のものを使用 していないこと。	次に掲げるもの 以外のものを使用 していないこと。	次に掲げるもの 以外のものを使用 していないこと。
1 調味料 (<u>5 種以下を使用 する場合に限 る。)</u>	1 調味料 (<u>5 種以下を使用 する場合に限 る。)</u>	1 調味料	1 調味料
(1) <u>調味料 (</u> <u>アミノ酸)</u> <u>D L - ア</u> <u>ラニン、グ</u> <u>リシン及び</u> <u>L - グルタ</u> <u>ミン酸ナト</u> <u>リウム</u>	<u>上級の基準</u> <u>と同じ。</u>		

改 正 案		現 行	
上 級	標 準	上 級	標 準
(2) <u>調味料 (</u> <u>核酸)</u> <u>5' -イ</u> <u>ノシン酸二</u> <u>ナトリウム</u> <u>、5' -グ</u> <u>アニル酸二</u> <u>ナトリウム</u> <u>及び5' -</u> <u>リボヌクレ</u> <u>オチド二ナ</u> <u>トリウム</u>			
(3) <u>調味料 (</u> <u>有機酸)</u> <u>クエン酸</u> <u>三ナトリウ</u> <u>ム、コハク</u> <u>酸一ナトリ</u> <u>ウム、コハ</u> <u>ク酸二ナト</u> <u>リウム、酢</u> <u>酸ナトリウ</u> <u>ム、乳酸カ</u> <u>ルシウム、</u> <u>乳酸ナトリ</u> <u>ウム及びフ</u> <u>マル酸一ナ</u> <u>トリウム</u>			

改 正 案		現 行	
上 級	標 準	上 級	標 準
(4) <u>調味料（無機塩）</u> <u>ホエイソルト、リン酸水素二ナトリウム及び</u> <u>びリン酸三ナトリウム</u> 2 <u>結着補強剤</u> <u>ピロリン酸二水素二ナトリウム、ピロリン酸四ナトリウム、ポリリン酸カリウム、ポリリン酸ナトリウム、メタリン酸カリウム及びメタリン酸ナトリウムのうち5種以下</u> [削る。]	2 [略] [削る。]	2 <u>結着補強剤</u> <u>重合リン酸塩</u> 3 <u>乳化剤（化学的合成品のものに限る。）</u> └	2 <u>結着補強剤</u> <u>上級の基準と同じ。</u> 3 <u>乳化剤（化学的合成品のものに限る。）</u> └

改 正 案		現 行	
上 級	標 準	上 級	標 準
<u>3</u> 乳化安定剤 カゼインナ トリウム	<u>3</u> [略]	<u>4</u> 乳化安定剤 <u>酸カゼイン</u> <u>及びカゼイン</u> ナトリウム	<u>4</u> 乳化安定剤 上級の基準 と同じ。
<u>4</u> <u>pH調整剤</u> <u>アジピン酸</u> <u>、クエン酸、</u> <u>酢酸ナトリウ</u> <u>ム、氷酢酸、</u> <u>フマル酸及び</u> <u>DLーリンゴ</u> <u>酸のうち3種</u> <u>以下</u>	<u>4</u> <u>pH調整剤</u> <u>上級の基準</u> <u>と同じ。</u>		
5 酸味料 <u>(ソ</u> <u>ースに使用す</u> <u>る場合に限る)</u> クエン酸、 <u>酢酸ナトリウ</u> <u>ム、氷酢酸、</u> フマル酸及び DLーリンゴ 酸のうち3種 以下	5 酸味料 <u>(ソ</u> <u>ースに使用す</u> <u>る場合に限る)</u> [略]	5 酸味料 クエン酸、 <u>グルコノデル</u> <u>タラクトン、</u> フマル酸及び DLーリンゴ 酸	5 酸味料 上級の基準 と同じ。

改 正 案		現 行	
上 級	標 準	上 級	標 準
6 糊料（ソー <u>スに使用する</u> <u>場合に限る。）</u> <u>カラギナン</u> <u>、カロブビー</u> <u>ンガム、キサ</u> <u>ンタンガム、</u> <u>グァーガム及</u> <u>びタマリンド</u> <u>シードガムの</u> <u>うち3種以下</u>	6 糊料（ソー <u>スに使用する</u> <u>場合に限る。）</u> <u>上級の基準</u> <u>と同じ。</u>	6 糊料（ <u>化学</u> <u>的合成品以外</u> <u>のものであつ</u> <u>て、ソースに</u> <u>使用するもの</u> <u>に限る。）</u>	6 糊料（ <u>化学</u> <u>的合成品以外</u> <u>のものであつ</u> <u>て、ソースに</u> <u>使用するもの</u> <u>に限る。）</u>
7 着色料 <u>アカキャベ</u> <u>ツ色素、アカ</u> <u>ダイコン色素</u> <u>、シソ色素、</u> <u>チコリ色素、</u> <u>ビートレッド</u> <u>、ムラサキイ</u> <u>モ色素及びム</u> <u>ラサキヤマイ</u> <u>モ色素（それ</u> <u>ぞれソースに</u> <u>使用する場合</u> <u>に限る。）並</u> <u>びにアナトー</u> <u>色素、カカオ</u>	7 着色料 <u>上級の基準</u> <u>と同じ。</u>	7 着色料（ <u>化</u> <u>学的合成品以</u> <u>外のものに限</u> <u>る。）</u>	7 着色料（ <u>化</u> <u>学的合成品以</u> <u>外のものに限</u> <u>る。）</u>

改 正 案		現 行	
上 級	標 準	上 級	標 準
<u>色素、カラメル I、カラメル III、カラメル IV、クチナシ赤色素、クチナシ黄色素、コチニール色素、タマネギ色素、トウガラシ色素、トマト色素、ベニコウジ色素及びラック色素のうち 5 種以下</u> [削る。]	8 保存料 <u>ソルビン酸及びソルビン酸カリウム</u> 9 [略]	<u>8 保存料</u> <u>ソルビン酸及びソルビン酸カリウム</u> <u>9 酸化防止剤</u> L-アスコルビン酸、L-アスコルビン酸ナトリウム、 <u>エリソルビン酸、エリソルビン酸ナトリウム及び d l-α-トコフェロール</u>	8 保存料 <u>上級の基準と同じ。</u> 9 酸化防止剤 上級の基準と同じ。

改 正 案		現 行	
上 級	標 準	上 級	標 準
<u>9</u> 甘味料 カンゾウ抽出物	10 [略]	<u>10</u> 甘味料 甘草抽出物 及び酵素処理 甘草	10 甘味料 上級の基準 と同じ。
	11 [略]		11 香料
<u>10</u> [略]	12 [略]	<u>11</u> 香辛料抽出物	12 香辛料抽出物
<u>11</u> 強化剤 <u>βーカロテン</u> 、 <u>焼成カルシウム</u> 、 <u>炭酸カルシウム</u> 及び <u>未焼成カルシウム</u>	13 [略]	<u>12</u> 強化剤 <u>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</u>	13 強化剤 上級の基準 と同じ。

(改正理由)

食品添加物について、必要最小限のものとした。

(4) 食肉

改 正 案			現 行		
区 分	上 級	標 準	区 分	上 級	標 準
食 肉	原材料（ソースを加えたものにあつては、ソースを除く。特段の定めのある場合を除き、以下同じ。）に占める重量の割合が70%以上であること。<u>ただし、卵及び野菜等の原材料に占める重量の割合が10%以上のものにあつては、食肉の原材料に占める重量の割合が60%以上であり、かつ、牛肉又は豚肉の食肉に占める重量の割合が50%以上であること。</u>	原材料に占める重量の割合が50%を超えていること。	食 肉	製品（ソースを加えたものにあつては、ソースを除く。特段の定めのある場合を除き、以下同じ。）に占める重量の割合が70%以上であること。	製品に占める重量の割合が50%を超えていること。

(改正理由)

食肉の割合について消費者ニーズに合致した規格値とした。

(5) 魚肉

改 正 案			現 行		
区 分	上 級	標 準	区 分	上 級	標 準
[削る]	[削る。]	[削る。]	魚 肉	<u>含まないこ と。</u>	<u>製品に占め る重量の割 合が、20 %以下であ ること。</u>

(改正理由)

魚肉は使用できないこととしたため、割合の規定を削除した。

(6) 肉様の組織を有する植物性たん白

改 正 案			現 行		
区 分	上 級	標 準	区 分	上 級	標 準
肉様の 組織を 有する 植物性 たん白	<u>含まないこ と。</u>	<u>原材料に占 める重量の 割合が、2 0%以下で あること。</u>	肉様の 組織を 有する 植物性 たん白	<u>製品に占め る重量の割 合が、15 %以下であ ること。</u>	<u>製品に占め る重量の割 合が、20 %以下であ ること。</u>

(改正理由)

肉様の組織を有する植物性たん白の割合について上級においては使用できないこととした。

(7) つなぎ

改 正 案			現 行		
区 分	上 級	標 準	区 分	上 級	標 準
つなぎ (<u>卵を 除く。</u>)	<u>原材料に占 める重量の 割合が15 %以下であ ること。</u>	[略]	つなぎ	<u>製品に占め る重量の割 合が15% 以下である こと。</u>	同左

(改正理由)

つなぎについては、卵を除いた規定とした。

(8) 粗脂肪

改 正 案			現 行		
区 分	上 級	標 準	区 分	上 級	標 準
粗脂肪	<u>製品（ソースを加えたもの</u> <u>にあつては、ソースを除く。</u> <u>）に占める重量の割合が25%以下であること。</u>	<u>同左</u>	粗脂肪	製品に占める重量の割合が25%以下であること。	<u>製品に占める重量の割合が30%以下であること。</u>

(改正理由)

粗脂肪の割合について消費者ニーズに合致した規格値とした。

改 正 案		現 行
チルドミートポールの日本農林規格 (適用の範囲) 第1条 [略] (定義) 第2条 [略]		チルドミートポールの日本農林規格 (適用の範囲) 第1条 この規格は、チルドミートポールに適用する。 (定義) 第2条 この規格において、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たとおりとする。
用 語	定 義	用 語
	定 義	定 義
チルドミートポール	次に掲げるものを包装したものであつて、チルド温度帯において冷蔵してあるものをいう。 1 食肉 (牛肉、豚肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉、家と肉又は家きん肉をいう。以下同じ。) をひき肉したもの又はこれに魚肉 (鯨その他魚以外の水産動物の肉を含む。以下同じ。) を細切し若しくはすりつぶしたもの (その使用量が食肉の使用量を超えないものに限る。)、牛、豚、馬、めん羊、山羊、家と若しくは家きんの臓器若しくは可食部分をひき肉し若しくは細切したもの (その使用量が食肉の使用量を超えないものに限る。) 2 1にソース (動植物の抽出濃縮物、トマトペースト、果実ピューレー、食塩、砂糖類、香辛料等で調製した調味液 (野菜等の固形分を含むものをいう。以下同じ。) を加えたもの	チルドミートポール
臓器及び可食部分	肝臓、じん臓、心臓、肺臓、ひ臓、胃、腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔膜、血液及び脂肪層をいう。	臓 器 肝臓、じん臓、心臓、肺臓、ひ臓、胃及び腸をいう。
[略]	[略]	可 食 部 分 食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔膜、血液及び脂肪層をいう。
(チルドミートポールの規格) 第3条 [略]		つ な ぎ パン粉、小麦粉、粉末状植物性たん白等で、食肉をひき肉したものに加えるものをいう。
区 分 基 準		区 分 基 準

上		級	標	準
品	内容物の品位		上	級
	原	質		
「削る。」	食品添加物以外の原材料	食品添加物以外の原材料	色沢、香味及び性状が優良であること。	色沢、香味及び性状が良好であること。
	材料	材料	次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。	次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。
「削る。」	1 食肉 牛肉、豚肉、馬肉、めん羊肉及び家きん肉	1 食肉 牛肉、豚肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉、家と肉及び家きん肉	2 臓器及び可食部分 牛、豚、馬、めん羊、山羊及び家きんの肝臓及び心臓並びに舌及び脂肪層	1 食肉 牛肉、豚肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉、家と肉及び家きん肉
	2 臓器及び可食部分 牛及び豚の脂肪層	2 臓器及び可食部分 牛、豚、馬、めん羊及び家きんの皮、舌、横隔膜及び脂肪層	3 食肉製品 ベーコン類及びハム類	2 臓器及び可食部分 牛、豚、馬、めん羊、山羊及び家きんの肝臓及び心臓並びに舌及び脂肪層
「削る。」	3 食肉製品 ベーコン類及びハム類	3 食肉製品 ベーコン類及びハム類	4 肉様の組織を有する植物性たん白 粒状植物性たん白及び繊維状植物性たん白	3 食肉製品 ベーコン類及びハム類
	4 肉様の組織を有する植物性たん白 粒状植物性たん白及び繊維状植物性たん白	4 肉様の組織を有する植物性たん白 粒状植物性たん白、繊維状植物性たん白、調味粒状植物性たん白及び調味繊維状植物性たん白	5 つなぎ パン粉、小麦粉、でん粉、粉末状植物性たん白、ペースト状植物性たん白、乳及び乳製品、卵並びにカゼイン	4 肉様の組織を有する植物性たん白 粒状植物性たん白、繊維状植物性たん白、調味粒状植物性たん白及び調味繊維状植物性たん白
「削る。」	5 つなぎ パン粉、小麦粉、でん粉、粉末状植物性たん白、卵、粉乳、乳たん白及びゼラチン	5 つなぎ パン粉、小麦粉、でん粉、粉末状植物性たん白、ペースト状植物性たん白、乳及び乳製品、卵並びにカゼイン	6 野菜等 野菜、果実、きのこ類、種実及び海藻類	5 つなぎ パン粉、小麦粉、でん粉、粉末状植物性たん白、ペースト状植物性たん白、乳及び乳製品、卵並びにカゼイン
	6 野菜等 野菜、果実、きのこ類、種実及び海藻類	6 野菜等 野菜、果実、きのこ類、種実及び海藻類	7 調味料 砂糖類、はちみつ、トマト加工品、食塩、みそ、しょうゆ、ウスターソース類、醸造酢、たん白加水分解物、動植物の抽出濃縮物、みりん風調味料、果実飲料、酒類、みりん及び米発酵調味料並びにこれら以外のものであつて原材料に占める重量の割合が1%以下で調味料として使用するもの	6 野菜等 上級の基準と同じ。
「削る。」	7 調味料 砂糖類、はちみつ、トマト加工品、食塩、みそ、しょうゆ、ウスターソース類、醸造酢、たん白加水分解物、動植物の抽出濃縮物、みりん風調味料、果実飲料、酒類、みりん及び米発酵調味料並びにこれら以外のものであつて原材料に占める重量の割合が1%以下で調味料として使用するもの	7 調味料 砂糖類、はちみつ、トマト加工品、食塩、みそ、しょうゆ、ウスターソース類、醸造酢、たん白加水分解物、動植物の抽出濃縮物、みりん風調味料、果実飲料、酒類、みりん及び米発酵調味料並びにこれら以外のものであつて原材料に占める重量の割合が1%以下で調味料として使用するもの	8 食用油脂 食塩その他調味料として使用するもの	7 野菜等 上級の基準と同じ。
	8 食用油脂 食塩その他調味料として使用するもの	8 食用油脂 食塩その他調味料として使用するもの	9 食塩その他調味料として使用するもの	8 食用油脂 食塩その他調味料として使用するもの

食品添加物	8 乳製品 チーズ 9 [略]	9 乳製品 上級の基準と同じ。 10 [略]	食品添加物	8 香辛料	10 香辛料
	次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。 1 調味料（5種以下を使用する場合に限る。） (1) 調味料（アミノ酸） DL-アラニン、グリシン及び L-グルタミン酸ナトリウム (2) 調味料（核酸） 5'-イノシン酸二ナトリウム 、5'-グアニル酸二ナトリウム 及び5'-リボヌクレオチド二ナ トリウム (3) 調味料（有機酸） クエン酸三ナトリウム、コハク 酸ナトリウム、コハク酸二ナト リウム、酢酸ナトリウム、乳酸カ リウム、乳酸ナトリウム及びフ マル酸ナトリウム (4) 調味料（無機塩） ホエイソルト、リン酸水素二ナ トリウム及びリン酸三ナトリウム 2 結着補強剤 ピロリン酸二水素二ナトリウム、 ピロリン酸四ナトリウム、ポリリン 酸カリウム、ポリリン酸ナトリウム 、メタリン酸カリウム及びメタリン 酸ナトリウムのうち5種以下 [削る。] 3 乳化安定剤 カゼインナトリウム 4 pH調整剤 アジピン酸、クエン酸、酢酸ナト リウム、米酢酸、フマル酸及びDL -リンゴ酸のうち3種以下	次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。 1 調味料（5種以下を使用する場合に限る。） 上級の基準と同じ。	食品添加物	次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。 1 調味料	次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。 1 調味料
	2 [略]	2 [略]		2 結着補強剤 重合リン酸塩	2 結着補強剤 上級の基準と同じ。
	[削る。]	[削る。]		3 乳化剤（化学的合成品のものに限る。） 4 乳化安定剤 酸カゼイン及びカゼインナトリウ ム	3 乳化剤（化学的合成品のものに限る。） 4 乳化安定剤 上級の基準と同じ。

5	酸味料 クエン酸、酢酸ナトリウム、氷酢酸、フマル酸及びDL-リンゴ酸のうち3種以下	5	酸味料 クエン酸、グルコノデルタラクトン、フマル酸及びDL-リンゴ酸
6	糊料（ソースに使用する場合には限る。）	6	糊料（化学的合成品以外のものであつて、ソースに使用するものに限る。）
7	着色料 アカキヤベツ色素、アカダイコン色素、シソ色素、チコリ色素、ピートレッド、ムラサキイモ色素及びムラサキヤマイモ色素（それぞれソースに使用する場合には限る。）並びにアナトール色素、カカオ色素、カラメルI、カラメルIII、カラメルIV、クチナシ赤色素、クチナシ黄色素、コチニール色素、タマネギ色素、トウガラシ色素、トマト色素、ベニコウジ色素及びラック色素のうち5種以下	7	着色料（化学的合成品以外のものに限る。）
8	酸化防止剤 L-アスコルビン酸、L-アスコルビン酸ナトリウム及びミックストコフェロールのうち2種以下	8	保存料 ソルビン酸及びソルビン酸カリウム
9	甘味料 カンゾウ抽出物	9	酸化防止剤 L-アスコルビン酸、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及びd1-α-トコフェロール
10	【略】	10	甘味料 甘草抽出物及び酵素処理甘草
11	【略】	11	香料 香辛料抽出物
12	【略】	12	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
13	【略】	13	強化剤 上級の基準と同じ。

食	肉	原材料（ソースを加えたものにあつては、ソースを除く。特段の定めのある場合を除き、以下同じ。）に占める重量の割合が70%以上であること。ただし、卵及び野菜等の原材料に占める重量の割合が10%以上のものにあつては、食肉の原材料に占める重量の割合が60%以上であり、かつ、牛肉又は豚肉の食肉に占める重量の割合が50%以上であること。	原材料に占める重量の割合が50%を超えていること。
	[削る。]	[削る。]	[削る。]
	肉様の組織を有する植物性たん白	含まないこと。	原材料に占める重量の割合が20%以下であること。
	つなぎ (卵を除く。)	原材料に占める重量の割合が15%以下であること。	[略]
	粗脂肪	製品（ソースを加えたものにあつては、ソースを除く。）に占める重量の割合が25%以下であること。	同左
	[略]	[略]	[略]
	[略]	[略]	[略]
	[略]	[略]	[略]
[削る。]	[削る。]	[削る。]	

製品に占める重量の割合		製品（ソースを加えたものにあつては、ソースを除く。特段の定めのある場合を除き、以下同じ。）に占める重量の割合が70%以上であること。	製品に占める重量の割合が50%を超えていること。
食	肉		
	魚	含まないこと。	製品に占める重量の割合が20%以下であること。
	肉様の組織を有する植物性たん白	製品に占める重量の割合が15%以下であること。	製品に占める重量の割合が20%以下であること。
	つなぎ	製品に占める重量の割合が15%以下であること。	同左
	粗脂肪	製品に占める重量の割合が25%以下であること。	製品に占める重量の割合が30%以下であること。
異	物	混入していないこと。	同左
内	容	表示重量に適合していること。	同左
	量		
	容器又は包装の状態	防湿性及び十分な強度を有する資材を用いており、かつ、調理する時に包装したまま加熱するものにあつては、耐熱性を有する資材を用いて密封されていること。	同左
一括表示事項		1 次の事項を一括して表示してあること。 (1) 品名 (2) 原材料名 (3) 内容量	
表示			

	(4) 賞味期限 (品質保持期限) (5) 保存方法 (6) 調理方法 (7) 製造業者又は販売業者 (輸入品にあつては、輸入業者) の氏名又は名称及び住所 2. 輸入品にあつては、1に規定するもののほか、原産国名を一括して表示してあること。 表示の方法 1. 一括表示事項の項の1の(1)から(6)までに掲げる事項の表示は、次に規定する方法により行われていること。 (1) 品名 「チルドミートボール」と記載すること。ただし、魚肉、臓器、可食部分及び肉様の組織を有する植物性たん白を使用していないものであつて1種類の食肉のみを使用したものにあつては、その食肉の名称を「チルドミートボール」と併せて記載することができる。 (2) 原材料名 使用した原材料を、次のアからウまで規定するところにより、製品に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。 ア 食品添加物以外の原材料 (ソースの原材料を除く。) は、次に定めるところにより記載すること。 (イ) 「牛肉」、「豚肉」、「たら」、「粒状植物性たん白」、「パン粉」、「食塩」、「牛肉エキス」、「こしょう」等とその最も一般的な名称をもつて記載すること。ただし、こしょうその他の香辛料にあつては、「香辛料」と記載することができる。 (ロ) 使用した食肉等 (食肉並びに臓器及び可食部分をいう。) 、魚肉、つなぎ又は野菜等が2種類以上である場合は、(イ)の規定にかかわらず、「食肉等」 (食肉のみを使用した場合は、「食肉」) 、「魚肉」、「つなぎ」又は「野菜等」 (野菜のみを使用した場合は、「野菜」) の文字の次に、かつこを付して、それぞれ「牛肉、豚肉、牛肝臓」、「たら、まぐろ」、「パン粉、でん粉」又は「たまねぎ、にんじん」等と、製品に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。 (ハ) 使用した肉様の組織を有する植物性たん白が2種類以上である場合は、(イ)の規定にかかわらず、「粒状・繊維状植物性たん白」又は「繊維状・粒状植物性たん白」と、製品に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。 イ ソースを加えた場合における食品添加物以外のソースの原材料は、「ソース」の文字の次に、括弧を付して、「トマトピューレー、こしょう、砂糖」等とその最も一般的な名称をもつて、ソースに占める重量の割合の多いものから順に記載すること。ただし、こしょうその他の香辛料にあつては、「香辛料」と記載することができる。
[削る。]	[削る。]

ウ 食品添加物は、製品に添加したものにあっては製品の原材料に含めて、ソースに添加したものにあってはソースの原材料に含めて、それぞれ製品又はソースに占める重量の割合の多いものから順に、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）第5条第1項第1号及び第2号、第9項並びに第10項の規定に従い記載すること。ただし、栄養強化の目的で使用される食品添加物にあっては、同条第1項第1号括弧書の規定にかかわらず、他の食品添加物と同様に記載すること。

(3) 内容量

内容重量を、グラム又はキログラムの単位で、単位を明記して記載すること。ただし、ゾースを加えたものにあつては、内容重量及びゾースを除いた
用形量を記載すること。

(4) 賞味期限 (品質保持期限)

賞味期限（品質保持期限）（容器包装の開かれていない製品（ソースを加えたもの）にあつては、ソースを含む。）が表示された方法に従つて保存された場合に、その製品として期待されるすべての品質特性を十分保持しうると認められる期限をいう。以下同じ。）を、次に定めるところにより記載すること。

ア 製造から賞味期限（品質保持期限）までの期間が3月以内のものにあつては、次の例のいづれかにより記載すること。

(7) 平成6年7月1日

(1) 6.7.1

1994. 7. 1

(x) 94. 7. 1

イ製造から賞味期限（品質保持期限）までの期間が3月を超えるものにあつては、次に定めるところにより記載すること。

(ア) 次の例のいずれかにより記載すること。

平成6年7月

h	6	7
---	---	---

$$\begin{array}{r} 0.1 \\ 19947 \end{array}$$

7	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----

下 94. 1
 (1) (ア)の規定にかかわらず、アに定めるところにより記載することができ
 る

(5) 保存方法

「米招き卓移米」

(c) 調理方法

調性力伝

「加算調整すること」等と記載すること。

2 一括表示事項の項に規定する事項の表示は、別様式により、容器若しくは包装の目やおい簡便又は送り状にしてなること。

削る。

「削る」

幸三林止車頂
外に掲げざる車頂は
これより半二、三、

- (1) レトルトパウチ食品の日本農林規格（昭和63年4月25日農林水産省告示第540号）第2条の表の左欄に掲げる「レトルトパウチ食品」の用語若しくは調理冷凍食品の日本農林規格（昭和53年9月25日農林水産省告示第155号）第2条の表の左欄に掲げる「調理冷凍食品」の用語又はこれらの用語と紛らわしい用語
- (2) 2種類以上の食肉を使用したものについて、当該食肉のうち特定の種類のものを特に強調する用語
- (3) 魚肉、臓器、可食部分又は肉様の組織を有する植物性たん白等を使用したものについて、原材料のすべてが食肉であるかのように誤認させる用語
- (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（品評会等で受賞したものと同一仕様によつて製造された製品（ソースを加えたものにあつては、ソースを含む。）であつて受賞年を併記してあるものに表示する場合を除く。）及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語
- (5) 一括表示事項の項の規定により表示してある事項の内容と矛盾する用語
- (6) その他内容を誤認させるような文字、絵、写真その他の表示

[削る。]

(測定方法)
第4条 [略]

2. 使用する原材料のうち、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律第7条第1項の規定に基づき日本農林規格が制定されているものにあつては、当該日本農林規格による格付が行われたものでなければならぬ。ただし、輸入品の原材料として使用する場合等やむを得ない場合には、日本農林規格に適合するものとすることができる。

(測定方法)

第4条 前条の規格における粗脂肪の測定方法は、次のとおりとする。

(1) 試料の調製

ア 試料を磨砕して均一とする。

イ ソースを加えたものにあつては、布でソースを除去した後、に調製する。

(2) 脂肪の抽出

ア 調製した試料約4gを少量の砂又は石綿を入れた円筒ろ紙に量り取り、ガラス棒でよく混ぜた後、100～102℃の乾燥器中で6時間乾燥し、又は、125℃の乾燥器中で1.5時間乾燥する。

イ 乾燥後の試料をソックスレー型脂肪抽出器に移し、脱水したエチルエーテルを溶剤として50～70℃の水浴上で16時間抽出する。

ウ エチルエーテルを留去した後、95～100℃で30分間乾燥しデジケータ中で放冷させてひよよう量する操作を、恒量を得るまで繰り返す。

(3) 計算

粗脂肪含量は、次式によつて計算する。

$$\text{粗脂肪 (\%)} = \frac{W - W_0}{S} \times 100$$

(注) Wは抽出後のプラスチックの恒量 (g)、W₀は抽出前のプラスチックの恒量 (g)、Sは円筒ろ紙に入れた試料重量 (g)

別記様式（第3条関係）

[削る。]

品名
原材料名
内容量
賞味期限
保存方法
調理方法
原産国名
製造者

[削る。]

備考

- 1 表示に用いる文字及び枠の色は、背景の色と対照的な色とすること。
- 2 表示に用いる文字は、日本工業規格 Z 8 3 0 5 (1 9 6 2) に規定する 8 ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた活字とすること。ただし、表示可能面積がおおむね 150 cm^2 以下のものにあっては、日本工業規格 Z 8 3 0 5 (1 9 6 2) に規定する 6 ポイントの活字以上の大きさの活字とすることができ。
- 3 賞味期限又は調理方法をこの様式に従い表示することが困難な場合には、この様式の賞味期限又は調理方法の欄に記載箇所を表示すれば、他の箇所に記載することができ。この場合において、賞味期限を他の箇所に記載するときは、保存方法についても、この様式の保存方法の欄に記載箇所を表示すれば、賞味期限の記載箇所に近接して記載することができ。
- 4 この様式中「賞味期限」とあるのは、これに代えて「品質保持期限」と記載することができる。
- 5 表示を行う者が販売者である場合にあっては、この様式中「製造者」を「販売者」とすること。
- 6 輸入品にあっては、5にかかわらず、「製造者」を「輸入者」とすること。
- 7 輸入品以外のものにあっては、この様式中「原産国名」を省略すること。
- 8 この様式は、縦書きとすることができ。

(パブリックコメント募集結果等)

規制の設定又は改廃に係る意見提出手続きによる
寄せられた意見・情報及びWTO通報

- 1 チルドミートボールの日本農林規格の改正案に係る意見・情報の募集の概要（募集期間：H16.1.14～2.13）

受付件数
なし

- 2 WTO通報による各国のコメント（受付期間：H16.1.29～4.6）

受付件数
なし

農林物資規格調査会部会議事次第

日時：平成15年12月18日（木）
14時～

場所：農林水産省第二特別会議室

1 開会

2 表示・規格課長挨拶

3 議題

(1) 日本農林規格の見直しについて

ア 規格の改正

- (ア) チルドミートボールの日本農林規格
- (イ) チルドハンバーグステーキの日本農林規格
- (ウ) ウスターソース類の日本農林規格

イ 規格の廃止の是非の検討

- (ア) 豆乳類の日本農林規格
- (イ) 乾しいたけの日本農林規格

(2) 品質表示基準の一部改正について

- ア チルドミートボール品質表示基準
- イ チルドハンバーグステーキ品質表示基準
- ウ ウスターソース類品質表示基準
- エ チルドぎょうざ類品質表示基準

(3) その他

4 閉会

配付資料

- 1 農林物資規格調査会部会委員名簿
- 2 チルドミートボールの日本農林規格の見直しについて（案）
- 3 チルドミートボール品質表示基準の一部改正について（案）
- 4 チルドハンバーグステーキの日本農林規格の見直しについて（案）
- 5 チルドハンバーグステーキ品質表示基準の一部改正について（案）
- 6 ウスターソース類の日本農林規格の見直しについて（案）
- 7 ウスターソース類品質表示基準の一部改正について（案）
- 8 豆乳類の日本農林規格の廃止の是非の検討について
- 9 乾しいたけの日本農林規格の廃止の是非の検討について
- 10 チルドぎょうざ類品質表示基準の一部改正について（案）
- 11 JAS規格の制定・見直しの基準

農林物資規格調査会部会委員名簿

氏 名	役 職
○岩崎 充利	(財) 食品産業センター理事長
○斉藤 俊子	主婦 (食品表示ウォッチャー)
○塩越 康晴	全国消費者協会連合会食品安全対策委員長
○谷口 肇	中部大学応用生物学部教授
○並木 利昭	日本スーパーマーケット協会事務局長
栗生 美世	(社) 栄養改善普及会リーダー
大八木 竹郎	(社) 日本ハンバーグ・ハンバーガー協会規格委員会委員
熊代 聖子	全国生活学校連絡協議会事務局長
小早川 好弘	(社) 日本ソース工業会技術委員長
谷 敬子	(社) 全国消費生活相談員協会
徳永 瑛子	日本主婦連合会副会長
堀江 雅子	(財) ベターホーム協会常務理事
武藤 弘利	(社) 日本惣菜協会技術検討委員
森田 満樹	食品科学広報センター主任研究員 (食品表示ウォッチャー)
山根 香織	主婦連合会常任委員

○印：農林物資規格調査会委員