

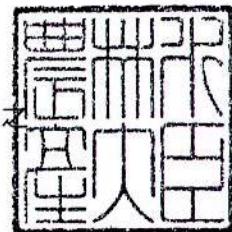
15消安第4250号

平成15年12月15日

## 農林物資規格調査会

会長 沖谷 明紘 殿

農林水産大臣 亀井 善之



## 日本農林規格の見直し等について（諮問）

下記の日本農林規格の見直し及び品質表示基準の改正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及び第19条の8第5項の規定に基づき、貴調査会の意見を求める。

## 記

- 1 ウスターソース類の日本農林規格(昭和49年6月27日農林省告示第565号)
- 2 乾しいたけの日本農林規格(昭和52年3月24日農林省告示第280号)
- 3 豆乳類の日本農林規格(昭和56年11月16日農林水産省告示第1800号)
- ④ ウスターソース類品質表示基準(平成12年12月19日農林水産省告示第1666号)
- 5 チルドハンバーグステーキ品質表示基準(平成12年12月19日農林水産省告示第1677号)
- 6 チルドミートボール品質表示基準(平成12年12月19日農林水産省告示第1678号)
- 7 チルドぎょうざ類品質表示基準(平成12年12月19日農林水産省告示第1679号)

## ウスター ソース類品質表示基準の一部改正について（案）

農林水産省

平成16年4月23日

### 1 改正の趣旨

JAS法第9条の2の規定及び平成13年11月に定められた農林物資規格調査会のJAS規格の制定・見直しの基準に基づくウスター ソース類の日本農林規格の見直しに伴い、所要の改正を行う。

### 2 改正の内容

ウスター ソース類品質表示基準について、定義において中濃ソース及び濃厚ソースの粘度の範囲を変更すること等の改正を行う。

ウスターーソース類品質表示基準（平成12年12月19日号外農林水産省告示第166号）一部改正新旧対照表

改 正 案	現 行										
<p>ウスターーソース類品質表示基準 (趣旨)</p> <p>第1条 [略]</p> <p>(定義)</p> <p>第2条 [略]</p>	<p>ウスターーソース類品質表示基準 (趣旨)</p> <p>第1条 ウスターーソース類（ウスターーソース、中濃ソース及び濃厚ソースであつて、容器に入れ、又は包装されたものに限る。）の品質に関する表示については、加工食品品質表示基準（平成12年3月31日農林水産省告示第513号）に定めるものほか、この基準の定めるところによる。 (定義)</p> <p>第2条 この基準において、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るとおりとする。</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>用 語</th> <th>定 義</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ウスターーソース類</td> <td>次に掲げるものであつて、茶色又は茶黒色をした液体調味料をいう。 1 野菜若しくは果実の搾汁、煮出汁、ビューレー又はこれらを濃縮したものに砂糖類、食酢、食塩及び香辛料を加えて調製したもの 2 [略]</td> </tr> <tr> <td>[略]</td> <td>[略]</td> </tr> <tr> <td>中 濃 ソ ー ス</td> <td>ウスターーソース類のうち、粘度が0.2Pa・s以上2.0Pa・s未満のものをいう。</td> </tr> <tr> <td>濃 厚 ソ ー ス</td> <td>ウスターーソース類のうち、粘度が2.0Pa・s以上上のものをいう。</td> </tr> </tbody> </table> <p>(表示の方法)</p> <p>第3条 名称及び原材料名の表示に際しては、製造業者等（加工食品品質表示基準第3条第1項に規定する製造業者をいう。以下同じ。）は、次の各号に規定するところによらなければならない。</p> <p>(1) [略]</p> <p>第3条 名称及び原材料名の表示に際しては、製造業者等（加工食品品質表示基準第3条第1項に規定する製造業者をいう。以下同じ。）は、次の各号に規定するところによらなければならない。</p> <p>(1) [略]</p> <p>(2) 原材料名 ア [略]</p> <p>(2) 原材料名 ア [略]</p> <p>(7) [略]</p>	用 語	定 義	ウスターーソース類	次に掲げるものであつて、茶色又は茶黒色をした液体調味料をいう。 1 野菜若しくは果実の搾汁、煮出汁、ビューレー又はこれらを濃縮したものに砂糖類、食酢、食塩及び香辛料を加えて調製したもの 2 [略]	[略]	[略]	中 濃 ソ ー ス	ウスターーソース類のうち、粘度が0.2Pa・s以上2.0Pa・s未満のものをいう。	濃 厚 ソ ー ス	ウスターーソース類のうち、粘度が2.0Pa・s以上上のものをいう。
用 語	定 義										
ウスターーソース類	次に掲げるものであつて、茶色又は茶黒色をした液体調味料をいう。 1 野菜若しくは果実の搾汁、煮出汁、ビューレー又はこれらを濃縮したものに砂糖類、食酢、食塩及び香辛料を加えて調製したもの 2 [略]										
[略]	[略]										
中 濃 ソ ー ス	ウスターーソース類のうち、粘度が0.2Pa・s以上2.0Pa・s未満のものをいう。										
濃 厚 ソ ー ス	ウスターーソース類のうち、粘度が2.0Pa・s以上上のものをいう。										

- (1) 砂糖類は、「砂糖」、「ぶどう糖」、「果糖」、「ぶどう糖液糖」、「果糖ぶどう糖液糖」、  
 「高果糖液糖」、「水あめ」等とその最も一般的な名称をもつて記載し、砂糖混合ぶどう糖液糖  
 にあつては、「砂糖・ぶどう糖液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあつては、「砂糖・果糖  
 ぶどう糖液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあつては、「砂糖・ぶどう糖液糖」と記載すること。  
 ただし、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖にあつては、「砂糖・異性化  
 ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖及び砂糖混合高果糖液糖にあつては、「砂糖・異性化  
 脱糖」と記載することができる。
- (2) 使用した砂糖類が2種類以上の場合は、(1)の規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」の文字  
 の次に括弧を付して、「砂糖、ぶどう糖」等と原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載  
 し、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は、「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及  
 び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は、「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合  
 高果糖液糖を併用する場合は、「砂糖・高果糖液糖」と記載すること。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶ  
 どう糖果糖液糖を併用する場合、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合又は砂糖及び砂糖混合高果糖液  
 糖を併用する場合、「砂糖・異性化脱糖」と記載することができる。
- (3) [略]
- (4) [略]
- (5) 野菜及び果実、砂糖類、食酢並びに食品添加物以外の原材料は、「食塩」、「でん粉」、「肉エキ  
 ス」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、香辛料にあつては、「香辛料」  
 と記載することができる。
- イ [略]

- (1) 糖類は、「砂糖」、「ぶどう糖」、「果糖」、「ぶどう糖液糖」、「果糖ぶどう糖液糖」、「高果糖液糖」、「水あめ」等とその最も一般的な名称をもつて記載し、砂糖混合ぶどう糖液糖  
 にあつては、「砂糖・ぶどう糖液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあつては、「砂糖・果糖・ぶ  
 どう糖液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあつては、「砂糖・高果糖液糖」と記載すること。ただし  
 し、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖にあつては、「砂糖・異性化液糖」と、砂糖混合ぶ  
 どう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖及び砂糖混合高果糖液糖にあつては、「砂糖・異性化液  
 糖」と記載することができる。
- (2) 使用した砂糖類が2種類以上の場合は、(1)の規定にかかわらず、「糖類」の文字の次に括弧を付し  
 て、「砂糖、ぶどう糖」等と原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載し、砂糖及び砂糖  
 混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は、「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合  
 ぶどう糖液糖を併用する場合は、「砂糖・果糖・ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用  
 する場合は、「砂糖・高果糖液糖」と記載すること。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合又は砂糖及び砂糖混合高果糖液  
 糖を併用する場合、「砂糖・異性化液糖」と記載することができる。
- (3) 食酢は、「醸造酢」及び「合成酢」の区分により記載すること。
- (4) (1)の規定にかかわらず、「醸造酢」の文字の次に、括弧をして、原材料に  
 占める重量の割合の多いものから順に、「米酢、りんご酢」等とその最も一般的な名称をもつて記  
 載することができる。この場合において、記載する醸造酢が1種類であるときは、「醸造酢」の文  
 字及び括弧を省略することができる。
- (5) 食品添加物は、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、食品添加物以外の原材料は、「食塩」、「でん粉」、「肉エキ  
 斯」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、香辛料にあつては、「香辛料」と  
 記載することができる。
- イ 食品添加物は、原材料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項及び第2号、第11項並びに第12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つては、同条第1項第1号ホ括弧書の  
 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。
- (表示禁止事項)
- 第4条 第6条各号に掲げるもののほか、次に掲げる事項は、これを表示してはなら  
 ない。ただし、(2)に掲げる事項についてはウスターース類の日本農林規格（昭和49年6月27日農林  
 省告示第565号）第3条又は第4条に規定する規格による格付が行われたものに表示する場合、(4)に掲  
 げる事項（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に限る。）については品評会等で受  
 賞したものと同一仕様によって製造された製品であつて受賞年を併記してあるものに表示する場合は、こ  
 の限りでない。
- (1) 純正その他純粹であることを示す用語  
 (2) 「特級」の用語  
 (3) 前号に掲げる等級を示す用語と紛らわしい用語  
 (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

# (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 ウスター・ソース類品質表示基準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：H16.1.23～4.6）

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
○斎藤 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