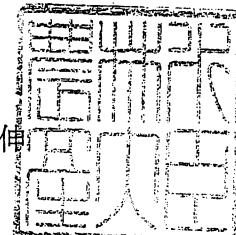


16 消安第7176号
平成16年12月13日

農林物資規格調査会

会長 沖谷 明紘 殿

農林水産大臣 島村 宣伸



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 炭酸飲料の日本農林規格（昭和49年6月27日農林省告示第567号）
- 2 果実飲料の日本農林規格（平成10年7月22日農林水産省告示第1075号）
- 3 にんじんジュース及びにんじんミックスジュースの日本農林規格（平成8年3月28日農林水産省告示第388号）
- 4 にんじんジュース及びにんじんミックスジュース品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1634号）
- 5 炭酸飲料品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1682号）
- 6 果実飲料品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1683号）
- 7 農産物漬物品質表示基準（平成12年12月28日農林水産省告示第1747号）

炭酸飲料の日本農林規格の見直しについて（案）

平成17年8月26日
農林水産省

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」に基づき、炭酸飲料の日本農林規格（昭和49年6月27日農林省告示第567号）について、「原材料の增量材的使用の制限、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

炭酸飲料の日本農林規格について、

- (1) 製品の多様化に対応して、「可溶性固形分」及び「糖類」の基準を削除すること
 - (2) 食品添加物の保存料、酸化防止剤及び乳化剤について、使用できる添加物をポジリスト化すること
- 等の改正を行う。

炭酸飲料の日本農林規格の見直しについて

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)

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	該当せず (製造業者は72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	該当せず (小売販売額は17%減少)
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	該当せず (複数の都道府県で格付)
エ 格付率が著しく低い規格	該当せず (格付率73%)

廃止の是非を検討するに当たっての基準に該当しないため、改正又は確認の方向で検討した。

炭酸飲料の日本農林規格の改正概要

1 定義の変更

(定義)

用語	改正案	現行
炭酸飲料	<p>次に掲げる液体飲料をいう。</p> <p>ただし、果実飲料の日本農林規格（平成10年7月22日農林水産省告示第1075号）の適用のある果実飲料を除く。</p> <p>1 飲用適の水（単に以下「水」という。）に二酸化炭素を圧入したもの</p> <p>2 [略]</p>	<p>次に掲げる液体飲料をいう。</p> <p>ただし、果実飲料の日本農林規格（昭和45年9月14日農林省告示第1379号）の適用のある果実飲料を除く。</p> <p>1 飲用適の水（以下「水」という。）に二酸化炭素を圧入したもの</p> <p>2 1に甘味料、酸味料、フレーバリング等を加えたもの</p>

(改正内容)

- 引用する果実飲料 JAS 規格の告示番号を直近のものに改める。

2 規格項目の変更

項目	改正案	現行
可溶性固形分	[削る。]	<u>3%以上であること。ただし、糖類を加えてないものにあつては、この限りでない。</u>
糖類	[削る。]	<u>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、イソマルトオリゴ糖、ガラクトオリゴ糖、キシロオリゴ糖、ニグロオリゴ糖、パラチノース及びフラクトオリゴ糖以外のものを加え</u>

項目	改正案	現行
糖類（続き）		<u>ていないこと。</u>
保存料	<u>安息香酸ナトリウム及びパラ オキシ安息香酸ブチル以外の ものを使用していないこと。</u>	（規定なし）
酸化防止剤	<u>L-アスコルビン酸及びL- アスコルビン酸ナトリウム以 外のものを使用していないこ と。</u>	（規定なし）
乳化剤	<u>ショ糖脂肪酸エステル及びグ リセリン脂肪酸エステル以外 のものを使用していないこと。</u>	（規定なし）

（改正理由）

- 「可溶性固形分」については、低カロリー商品等の製品の多様化に伴い炭酸飲料の品質指標としては適切でなくなったため。
- 「糖類」については、製品の味のバリエーションを拡げるものであり、これを限定することが良い炭酸飲料とはならないと考えられるため、その使用を限定するポジティブリストを削除した。
- 食品添加物については、その使用を必要最小限とする観点から、「保存料」、「酸化防止剤」及び「乳化剤」をポジティブリスト化した。

3 使用原材料に関する規定の変更

水	[略]	原材料として使用する水は、遊離塩素を除去したものでなければならない。
二酸化炭素	<u>使用する二酸化炭素の純度は 、99.95%（容容）以上のもの でなければならない。</u>	（規定なし）
砂糖	使用する砂糖の灰分は、電導 度測定法により測定して <u>0.03%</u>	使用する砂糖の灰分は、電導 度測定法により測定して

砂糖（続き）	<u>（無水物換算）</u> 以下でなければならない。	0.05%（液糖にあつては、無水物換算して0.05%）以下でなければならない。
異性化液糖	<u>使用する異性化液糖の灰分は、電導度測定法により測定して0.015%（無水物換算）以下でなければならない。</u>	（規定なし）
原材料	[削る。]	<u>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項の規定に基づく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ない。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、当該日本農林規格に適合するものとすることができる。</u>

（改正理由）

- ・良質な製品を提供する観点から、原料として使用する二酸化炭素の純度を高くする等の改正を行う。
- ・使用する原材料のうちJAS規格があるものは、JAS品を使用する旨の規定は、規格見直しの基準に従い削除する。

4 測定方法の変更

改 正 案	現 行
第4条 前条の規格におけるガス内圧力の測定方法は、20℃において、ガス内圧計を用いて試料のガス内圧力を測定するものとし、 <u>試料をガス内圧計に固定した後</u> 、一度ガス内圧計の <u>活栓</u> を開いてガスを抜き、再び <u>活栓</u> を閉じ、 <u>ガス内</u>	第4条 前条の規格におけるガス内圧力及び可溶性固形分の測定方法は、 <u>次のとおりとする</u> 。

測定方法の変更（続き）

改 正 案	現 行						
<u>圧計を振り動かして指針が一定の位置に達したときの値をMPaで表すものとする。</u>							
[表を削る。]	<table border="1"> <thead> <tr> <th>事項</th><th>測定方法</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ガス内圧力</td><td>20℃において、ガス内圧計を用いて試料のガス内圧力を測定するものとし、一度ガス内圧計の<u>活せん</u>を開いてガスを抜き、再び<u>活せん</u>を閉じ、<u>びん</u>を<u>ぶり</u>動かして指針が一定の位置に達したときの値を kg/cm^2 で表わす。</td></tr> <tr> <td>可溶性固形分</td><td>20℃における糖用屈折計の示度とする。</td></tr> </tbody> </table>	事項	測定方法	ガス内圧力	20℃において、ガス内圧計を用いて試料のガス内圧力を測定するものとし、一度ガス内圧計の <u>活せん</u> を開いてガスを抜き、再び <u>活せん</u> を閉じ、 <u>びん</u> を <u>ぶり</u> 動かして指針が一定の位置に達したときの値を kg/cm^2 で表わす。	可溶性固形分	20℃における糖用屈折計の示度とする。
事項	測定方法						
ガス内圧力	20℃において、ガス内圧計を用いて試料のガス内圧力を測定するものとし、一度ガス内圧計の <u>活せん</u> を開いてガスを抜き、再び <u>活せん</u> を閉じ、 <u>びん</u> を <u>ぶり</u> 動かして指針が一定の位置に達したときの値を kg/cm^2 で表わす。						
可溶性固形分	20℃における糖用屈折計の示度とする。						

（改正理由）

- ・可溶性固形分が測定項目から削除されることにより、当該規格の測定項目は、ガス内圧力の1項目のみとなる。測定項目が1つしかない規格の測定方法の記載は、表形式としないため改める。
- ・圧力の単位を計量法に基づく単位に改める。

5 別表の変更

改 正 案	現 行								
<table border="1"> <thead> <tr> <th>区 分</th><th>ガス内圧力</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>第2条の表の炭酸飲料の項の1に掲げるもの</td><td>0.29 MPa以上であること。 (※$3.0 \text{ kg}/\text{cm}^2$)</td></tr> </tbody> </table>	区 分	ガス内圧力	第2条の表の炭酸飲料の項の1に掲げるもの	0.29 MPa以上であること。 (※ $3.0 \text{ kg}/\text{cm}^2$)	<table border="1"> <thead> <tr> <th>区 分</th><th>ガス内圧力</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>第2条の表の炭酸飲料の項の1に掲げるもの</td><td>$3.0 \text{ kg}/\text{cm}^2$以上であること。</td></tr> </tbody> </table>	区 分	ガス内圧力	第2条の表の炭酸飲料の項の1に掲げるもの	$3.0 \text{ kg}/\text{cm}^2$ 以上であること。
区 分	ガス内圧力								
第2条の表の炭酸飲料の項の1に掲げるもの	0.29 MPa以上であること。 (※ $3.0 \text{ kg}/\text{cm}^2$)								
区 分	ガス内圧力								
第2条の表の炭酸飲料の項の1に掲げるもの	$3.0 \text{ kg}/\text{cm}^2$ 以上であること。								
<table border="1"> <thead> <tr> <th>区 分</th><th>ガス内圧力</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>第2条の表の炭酸飲料の項の2に掲げるもの</td><td>(1) 果汁、果実ピューレー、乳又は乳製品を加 0.07 MPa以上であること。 (※$0.7 \text{ kg}/\text{cm}^2$)</td></tr> </tbody> </table>	区 分	ガス内圧力	第2条の表の炭酸飲料の項の2に掲げるもの	(1) 果汁、果実ピューレー、乳又は乳製品を加 0.07 MPa以上であること。 (※ $0.7 \text{ kg}/\text{cm}^2$)	<table border="1"> <thead> <tr> <th>区 分</th><th>ガス内圧力</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>第2条の表の炭酸飲料の項の2に掲げるもの</td><td>(1) 果汁、果実ピューレー、乳又は乳製品を加え $0.2 \text{ kg}/\text{cm}^2$以上であること。</td></tr> </tbody> </table>	区 分	ガス内圧力	第2条の表の炭酸飲料の項の2に掲げるもの	(1) 果汁、果実ピューレー、乳又は乳製品を加え $0.2 \text{ kg}/\text{cm}^2$ 以上であること。
区 分	ガス内圧力								
第2条の表の炭酸飲料の項の2に掲げるもの	(1) 果汁、果実ピューレー、乳又は乳製品を加 0.07 MPa以上であること。 (※ $0.7 \text{ kg}/\text{cm}^2$)								
区 分	ガス内圧力								
第2条の表の炭酸飲料の項の2に掲げるもの	(1) 果汁、果実ピューレー、乳又は乳製品を加え $0.2 \text{ kg}/\text{cm}^2$ 以上であること。								

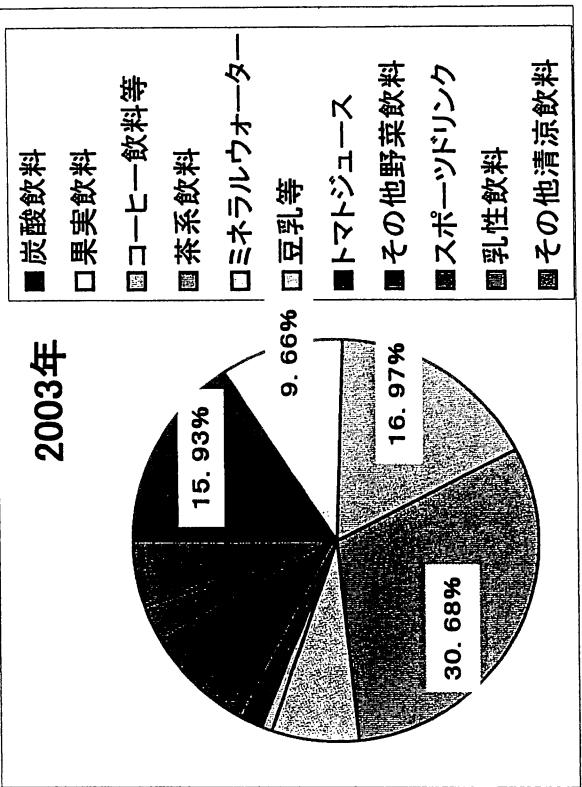
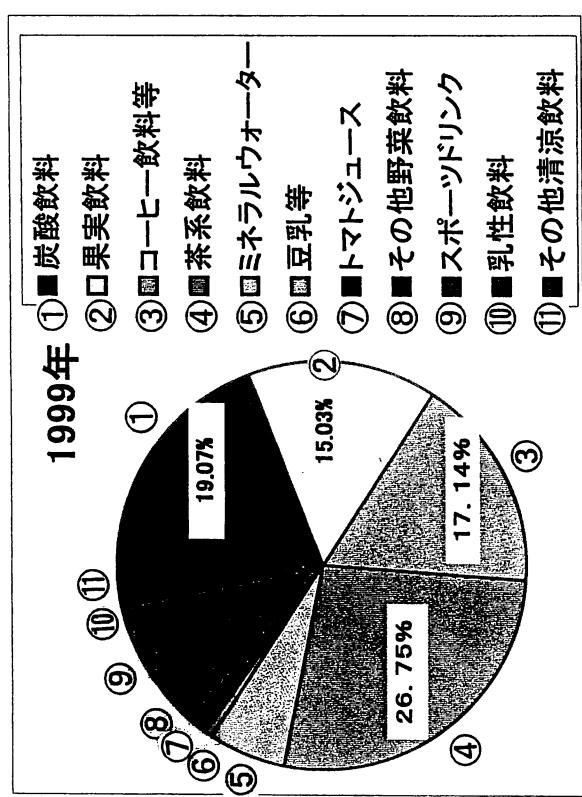
別表の変更（続き）

改正案		現行		
	<p>えたもの並 びに果汁又 は果実ピュ ーレーを加 えずに果実 又は果汁を 印象づける 色及び香り をつけたも の</p> <p>[削る。]</p>		たもの	
	(2) (1)以外の もの	[削る。] 0.10 MPa 以 上であること。 (※1.0 kg/cm ²)	(2) 果実又は 果汁を印象 づける色及 び香りをつ けたもの	0.7 kg/cm ² 以上であること。
			(3) (1)及び(2) 以外のもの	1.0 kg/cm ² 以上であること。

(改正理由)

- ・ 果汁、乳製品等を使用した製品のガス内圧力が、現行基準より高いことから、基準値を引き上げる。
- ・ 圧力の単位を計量法に基づく単位に改める。

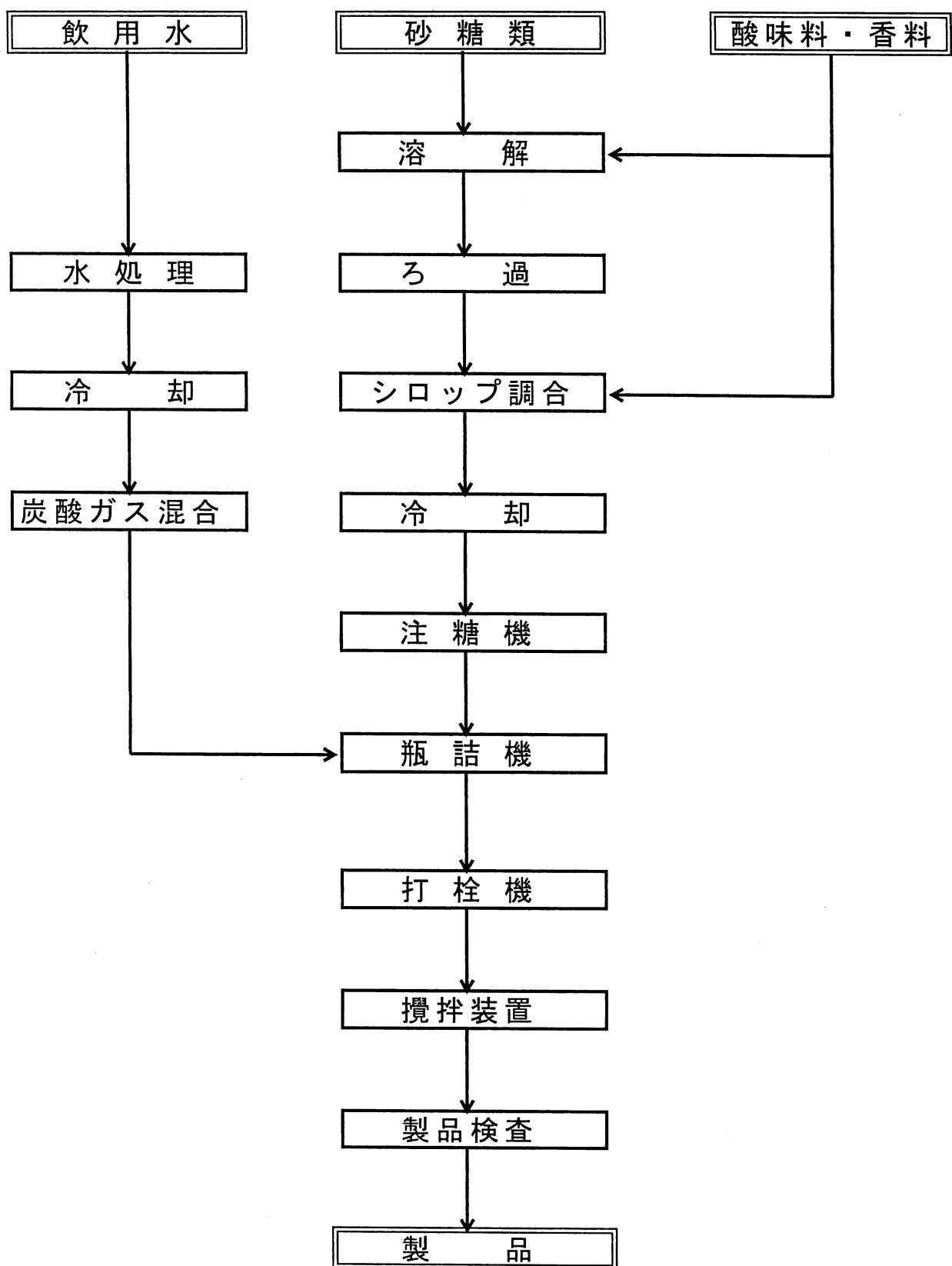
各種飲料の生産量



	1999年	2003年
①炭酸飲料	2,892,000	2,575,000
②果実飲料	2,280,000	1,562,000
③コーヒー飲料	2,600,000	2,743,000
④茶系飲料	4,057,000	4,959,000
⑤ミネラルウォーター	956,400	1,133,000
⑥豆乳等	45,500	123,000
⑦トマトジュース	90,000	62,000
⑧その他野菜飲料	154,000	202,000
⑨スポーツドリンク	1,156,000	1,439,000
⑩乳性飲料	446,000	515,000
⑪その他清涼飲料	490,000	844,000
計	15,166,900	16,162,000

単位：kL

炭酸飲料の製造工程



炭酸飲料の日本農林規格（昭和49年6月27日農林省告示第567号）一部改正案新旧対照表

改	正	案	現行
炭酸飲料の日本農林規格			炭酸飲料の日本農林規格
(適用の範囲)			(適用の範囲)
第1条 [略]			第1条 この規格は、炭酸飲料に適用する。
(定義)			(定義)
第2条 [略]			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るとおりとする。
用語	定義	用語	定義
炭酸飲料	次に掲げる液体飲料をいう。ただし、果実飲料の日本農林規格(平成10年7月22日農林水産省告示第1075号)の適用のある果実飲料を除く。	炭酸飲料	次に掲げる液体飲料をいう。ただし、果実飲料の日本農林規格(昭和45年9月14日農林省告示第1379号)の適用のある果実飲料を除く。
1 飲用適の水 (単に以下「水」という。) に二酸化炭素を圧入したもの	1 飲用適の水 (以下「水」という。) に二酸化炭素を圧入したもの	1 飲用適の水 (以下「水」という。) に二酸化炭素を圧入したもの	1 飲用適の水 (以下「水」という。) に二酸化炭素を圧入したもの
2 [略]	2 [略]	2 1 に甘味料、酸味料、フレーバリング等を加えたもの	2 1 に甘味料、酸味料、フレーバリング等を加えたもの
フレーバリング	[略]	フレーバリング	炭酸飲料に香り又は味をつけるため使用する次に掲げるものをいう。
		1 香料	1 香料
		2 果汁又は果実ピューレー	2 果汁又は果実ピューレー
		3 植物の種実、根茎、木皮、葉、花等又はこれらからの抽出物	3 植物の種実、根茎、木皮、葉、花等又はこれらからの抽出物
		4 乳又は乳製品	4 乳又は乳製品
(規格)	第3条 [略]	(規格)	第3条 炭酸飲料の規格は、次のとおりとする。
区分	基準	性状	基準
一 削る。	[略]	一 削る。	1 色が良好であること。 2 清涼感のある香味を有し、かつ、異味異臭がないこと。 3 フレーバリング以外に起因する混濁及び沈殿がないこと。 4 二酸化炭素の溶解が良好であり、かつ、微細な泡が持続的に出ること。
ガス内圧力	[略]	ガス内圧力	ガス内圧力別表に適合するものであること。
〔削る。〕	〔削る。〕	可溶性固形分	可溶性固形分3%以上であること。ただし、糖類を加えてないものにあつては、この限りでない。
〔削る。〕	〔削る。〕	糖類	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、砂糖混合ぶどう糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖、砂糖混合高果糖液糖、イソマルトオリゴ糖、ガラクトオリゴ糖、キシロオリゴ糖、ニグロオリゴ糖、バジチノース及びフラクトオリゴ糖以外のものを加えていないこと。
保存料	安息香酸ナトリウム及びパラオキシ安息香酸チル以外のものを使用しないこと。		
酸化防止剤	レーキスコルビン酸及びL-アスコルビン酸ナトリウム以外のものを使用しないこと。		

乳化剤	ショ糖脂肪酸エステル及びグリセリン脂肪酸エステル以外のものを使用しないこと。
異物	[略]
内容量	[略]
「削る。」	「削る。」

表示	<p>異物 混入していないこと。</p> <p>内容量 表示量に適合しているものであること。</p> <p>表示事項 1 次の事項を一括して表示すること。</p> <p>(1) 品名 (2) 原材料名 (3) 内容量 (4) 賞味期限（品質保持期限） (5) 保存方法 (6) 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</p> <p>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。</p> <p>3 1の(3)に掲げる事項については、びん詰の炭酸飲料にあつては、省略することができる。</p> <p>4 1の(4)に掲げる事項については、びん詰の炭酸飲料にあつては、省略することができる。</p> <p>5 1の(5)に掲げる事項については、びん詰の炭酸飲料にあつては、4の規定により1の(4)に掲げる事項を省略する場合には、省略することができる。</p> <p>6 表示事項の項目の(1)から(5)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。</p> <p>(1) 品名 「炭酸飲料」と記載すること。ただし、炭酸飲料であることが明らかに識別できる他の適切な名称を記載してもよい。</p> <p>(2) 原材料名</p> <p>ア 食品添加物以外の原材料は、次に規定するところにより記載すること。 (イ) 使用したものが多いものから順にその固有の名称を記載すること。 ベ ただし、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあつては、「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあつては、「砂糖・高果糖液糖」と記載すること。</p> <p>(ウ) 印刷びん詰炭酸飲料以外の炭酸飲料について、記載する糖類の名称が</p>
----	--

2種類以上となる場合は、(7)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」等と多いものから順に記載すること。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は「砂糖・ぶどう糖果糖混合ぶどう糖」、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。

(4) 印刷びん詰炭酸飲料の場合には、「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、「液糖」と、「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」、「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」及び「砂糖・高果糖液糖」にあつては、「砂糖・液糖」とすることができる。

1 食品添加物にあつては、食品衛生法施行規則(昭和23年厚生省令第3号第5条第1項第1号ホ及び第2号、第9項並びに第10項の規定に従う)に従つては、水及び二酸化炭素以外のものを使用している炭酸飲料について記載すること。

(3) 内容量

内容重量又は内容体積を表示することとし、内容重量はグラム又はキログラムの単位で、内容体積はミリリットル又はリットルの単位で、単位を明記して記載すること。

(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が表示された保存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 次の例のいづれかにより記載すること。

(1) 平成8年10月

(イ) 8.10
(ウ) 1996.10

(エ) 96.10
(オ) 0810

(カ) 9610

アの規定にかかわらず、次の例のいづれかにより記載することができる。

(1) 平成8年10月1日

(イ) 8.10.1
(ウ) 1996.10.1

(エ) 96.10.1
(オ) 081001

(カ) 961001

(5) 保存方法

製品の特性に従つて、「直射日光を避け、常温で保存すること」、「常温

		「削る。」	〔削る。〕
2	〔略〕		
3	使用的する二酸化炭素の純度は、99.95%（密閉）以上のもものでなければならない。		
4	使用的する砂糖の灰分は、電導度測定法により測定して0.03%（無水物換算）以下でなければならない。		
5	使用的する異性化液糖の灰分は、電導度測定法により測定して0.015%（無水物換算）以下でなければならない。		

- 〔削る。〕
- 2 使用する二酸化炭素の純度は、99.95%（密閉）以上のもものでなければならない。
- 3 使用する砂糖の灰分は、電導度測定法により測定して0.03%（無水物換算）以下でなければならない。
- 4 使用する異性化液糖の灰分は、電導度測定法により測定して0.015%（無水物換算）以下でなければならない。
- 5 使用する異性化液糖の灰分は、電導度測定法により測定して0.015%（無水物換算）以下でなければならない。

〔削る。〕

- 2 「削る。」等と記載すること。ただし、常温で保存するものにあっては、常温で保存する旨を省略することができる。
- 2 表示事項の項の1に規定する事項の表示は、印刷びん詰炭酸飲料以外の炭酸飲料にあつては、別記様式により、炭酸飲料の容器の見やすい箇所又は送り状にしてあること。
- 3 印刷びん詰炭酸飲料に係る表示に用いる文字は、日本工業規格Z8305(1962)に規定する5.5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。
- 2 原材料として使用する水は、遊離塩素を除去したものでなければならない。
- 3 使用する砂糖の灰分は、電導度測定法により測定して0.05%（液糖）以下ではなければならない。
- 4 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項の規定に基づく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、当該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ガス内圧力及び可溶性固形分の測定方法は、次のとおりとする。

ガス内圧力を測定するものとし、試料をガス内圧計に固定した後、一度ガス内圧計の活栓を開いてガスを抜き、再び活栓を閉じ、ガス内圧計を振り動かして指針が一定の位置に達したときの値をMPaで表すものとする。

〔削る。〕

事 業 区	測 定 方 法
ガス内圧力	20°Cにおいて、ガス内圧計を用いて試料のガス内圧力を測定するものとし、一度ガス内圧計の活栓を開いてガスを抜き、再び活栓を閉じ、びんをぶり動かして指針が一定の位置に達したときの値をkg/cm ² で表わす。
可溶性固形分	20°Cにおける鮮用屈折計の示度とする。

別表

区	ガス内圧力	ガス内圧力
第2条の表の炭酸飲料の項の1に掲げるものの分	0.29MPa以上であること。	3.0kg/cm ² 以上であること。
第2条の表の炭酸飲料の項の2に掲げるものの分	0.07MPa以上であること。	0.2kg/cm ² 以上であること。

又は果汁を印象づける色及び香りをつけたもの	〔削る。〕	「削る。」
(2) (1)以外のもの	(2) (1)以外のもの	0.10 M Pa 以上であること。

〔削る。〕

(2) 果実又は果汁を印象づける色及び香りをつけたもの	0.7 kg/cm ² 以上であること。
(3) (1)及び(2)以外のもの	1.0 kg/cm ² 以上であること。

別記様式

品名	
原材料名	
内容量	
賞味期限	
保存方法	
原産国名	
製造者	

〔削る。〕

- 1 表示に用いる文字及び他の色は、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 8305 (1962) 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、表示可能な面積がおおむね150 cm²以下のものにあつては、日本工業規格Z 8305 (1962) に規定する6ポイントの活字以上の大書きの活字とすることができる。
 3 賞味期限をこの様式に従い表示することが困難な場合には、様式の賞味期限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ます。この場合において、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ます。
 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ます。
 5 保存方法の表示を省略するものにあつては、この様式中「保存方法」を省略すること。
 6 表示を行う者が販売業者である場合には、この様式中「製造者」を「販売者」とすること。
 7 輸入品にあつては、6にかかわらず、この様式中「製造者」を「輸入者」とすること。
 8 輸入品以外のものにあつては、この様式中「原産国名」を省略すること。
 9 この様式は、たて書とすることができます。
 10 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をこの様式に従い表記する場合にあつては、2に規定する文字の大きさより大きな文字で他の箇所に記載することができます。

農林物資規格調査会部会議事次第

日時：平成16年12月21日(火)

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(改正)について

- ア 地鶏肉の日本農林規格
- イ 果実飲料の日本農林規格
- ウ 炭酸飲料の日本農林規格
- エ にんじんジュース及びにんじんミックスジュースの日本農林規格
- オ 農産物漬物の日本農林規格

(2) 品質表示基準の改正について

- ア 果実飲料品質表示基準
- イ 炭酸飲料品質表示基準
- ウ にんじんジュース及びにんじんミックスジュース品質表示基準
- エ 農産物漬物品質表示基準

(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 地鶏肉の日本農林規格の見直しについて(案)
- 3 果実飲料の日本農林規格の見直しについて(案)
- 4 果実飲料品質表示基準の改正について(案)
- 5 炭酸飲料の日本農林規格の見直しについて(案)
- 6 炭酸飲料品質表示基準の改正について(案)
- 7 にんじんジュース及びにんじんミックスジュースの日本農林規格の見直しについて(案)
- 8 にんじんジュース及びにんじんミックスジュース品質表示基準の改正について(案)
- 9 農産物漬物の日本農林規格の見直しについて(案)
- 10 農産物漬物品質表示基準の改正について(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
○伊藤 潤子	日本生活協同組合連合会理事
○岩崎 充利	(財) 食品産業センター理事長
○小野 正	全国農業協同組合連合会大消費地販売推進部長
○加藤 信子	関西生活者連合会理事
○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
○寺内 正光	(社) 日本食肉市場卸売協会会長
○並木 利昭	日本スーパーマーケット協会事務局長
○畠江 敏子	お茶の水女子大学大学院人間文化研究科教授
栗生 美世	(社) 栄養改善普及会リーダー
石倉 悠吉	(社) 日本フードサービス協会理事
江上 徹	(社) 全国清涼飲料工業会技術部長
熊代 聖子	全国生活学校連絡協議会事務局長
倉石 要一	全日本漬物協同組合連合会 JAS 規格改正検討委員会専門委員
小早川 好弘	(社) 全国トマト工業会技術委員会委員長
小林 隆男	(社) 日本果汁協会技術委員長
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
森 英雄	(社) 日本食鳥協会副会長
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

(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の提出手続きによる寄せられた
意見・情報

(炭酸飲料の日本農林規格の改正案)

1 改正案に係る意見・情報の募集の概要（募集期間：17.1.7～2.6）

(1) 受付件数

食品添加物製造団体	1 件
食品添加物製造企業	1 件
合計	2 件

(2) 意見・情報

別紙のとおり

2 WＴO通報によるコメント（募集期間：17.6.23～17.8.25）

受付件数

なし

【炭酸飲料の日本農林規格】

パブリックコメントの募集に寄せられた御意見に対する考え方

御意見の概要	御意見に対する考え方（案）
海外の製品には、保存料や酸化防止剤として、安息香酸カリウム、エリソルビン酸、ソルビン酸カリウムを使用している例があり、また、新製品開発にも影響が出るので、食品添加物の保存料、酸化防止剤及び乳化剤について限定しないでほしい。	食品添加物については、消費者ニーズを踏まえて必要最小限にすることとしており、製造業界の使用実態を踏まえて、改正案のとおりとしました。
食品添加物の保存料、酸化防止剤及び乳化剤はポジティブリスト化せず、現行どおりとしていただきたい。	