

# 資料7

## アイスクリーム品質表示基準の廃止について（案）

平成18年1月26日

農林水産省

### 1 趣旨

「JAS規格及び品質表示基準の制定・見直しの基準」（平成17年8月農林物資規格調査会決定）に基づき、アイスクリーム品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1654号）について、所要の見直しを行う。

### 2 内容

アイスクリーム品質表示基準は、その内容が「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」（昭和26年12月27日厚生省令第52号）による規定と同じであることから、品質表示基準を廃止する。

## アイスクリームについて

### 1 品質表示基準制定等の経緯

昭和 53 年 6 月	アイスクリームの J A S 規格制定
昭和 53 年 7 月	アイスクリーム品質表示基準制定
平成 12 年 12 月	加工食品品質表示基準の制定に伴い、新しく アイスクリーム品質表示基準制定 (旧基準廃止)
平成 14 年 10 月	アイスクリームの J A S 規格廃止

### 2 生産状況

生 产	アイスクリーム類及び氷菓の販売物量の推移			
	単位 : k L			
年	アイスクリーム	アイスミルク	ラクトアイス	氷 菓
12	176,500	114,200	276,800	246,400
13	167,900	102,400	284,450	231,000
14	161,600	89,500	292,800	227,400
15	165,790	102,930	285,450	197,440
16	172,160	110,660	300,740	234,900

○アイスクリームの表示規定

法制度		JAS法 加工食品品質表示基準	アイスクリーム品質表示基準	食品衛生法	景表法
目的	農林水産の品質に関する適正な表示を行なわせることによって一般消費者の選択に資し、公衆衛生の見地から必要な規制その他指置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もつて国民の健康の保護を図る。	乳及び乳製品の成分規格等に関する省令	アイスクリーム類及び氷菓の表示に関する公正競争規約、施行規則等	公正な競争を確保、一般消費者の利益の保護	
対象者	製造業者、加工包装業者等	協議会に加入する事業者(製造業者、販売業者)	協約第2条(定義)	協約第2条(定義)	
定義、規格等	アイスクリーム アイスクリームは卵類、卵黄(卵黄固形物とし、その含有率が1.4~1%未満のものに限る。)、乳化剤、安定剤、香料、着色料等を加えたそれを乳化したもの(冷凍、かつ、硬化させたものの)。	第2条(定義) アイスクリーム アイスクリームはこれらを原料として製造した食品を加工し、又は主原料としたものを凍結させたものであって乳固形分3.0%以上を含むもの(第2項を除く。)	第2条(定義) アイスクリーム類 アイスクリーム類は群母以外の細菌の数をいう。 ※ただし、発酵乳又は、乳酸菌飲料を原料として使用したものにあつては、乳酸菌又は群母以外の細菌の数をいう。	第2条(定義) アイスクリーム類 アイスクリーム類は群母以外の細菌の数をいう。 ※ただし、発酵乳又は、乳酸菌飲料を原料として使用したものにあつては、乳酸菌又は群母以外の細菌の数をいう。	第2条(定義) アイスクリーム類 アイスクリーム類は群母以外の細菌の数をいう。 ※ただし、発酵乳又は、乳酸菌飲料を原料として使用したものにあつては、乳酸菌又は群母以外の細菌の数をいう。
表示事項、方法等	第3条(一括表示事項) 第4条(表示の方法) 第5条(表示の方法) 第6条(表示の方法)	第3条(一括表示事項) 第4条(表示の方法) 第5条(表示の方法) 第6条(表示の方法)	第3条(一括表示事項) 第4条(表示の方法) 第5条(表示の方法) 第6条(表示の方法)	第3条(一括表示事項) 第4条(表示の方法) 第5条(表示の方法) 第6条(表示の方法)	第3条(一括表示事項) 第4条(表示の方法) 第5条(表示の方法) 第6条(表示の方法)
表示事項、方法等	名称 その内容を表す一般的な名称を記載。	名称 アイスクリーム(風味原料名等)	名称 アイスクリーム(風味原料名等)	名称 アイスクリーム(風味原料名等)	名称 アイスクリーム(風味原料名等)
表示事項、方法等	原材料名 原材料に占める重量割合の多いものから順に記載等	原材料名 原材料に占める重量割合の多いものから順に記載等	原材料名 原材料に占める重量割合の多いものから順に記載等	原材料名 原材料に占める重量割合の多いものから順に記載等	原材料名 原材料に占める重量割合の多いものから順に記載等
表示事項、方法等	内容量 単位を明記して記載等	内容量 単位を明記して記載等	内容量 単位を明記して記載等	内容量 単位を明記して記載等	内容量 単位を明記して記載等
表示事項、方法等	賞味期限(省略可) 保存方法 製品の特性に從つて記載等	賞味期限(省略可) 保存方法(省略可)	賞味期限(省略可) 保存方法(省略可)	賞味期限(省略可) 保存方法(省略可)	賞味期限(省略可) 保存方法(省略可)
表示事項、方法等	原産国名(輸入品の場合) 製造業者等の氏名 又は名前及び住所	原産国名(輸入品の場合) 製造業者等の氏名 又は名前及び住所	原産国名(輸入品の場合) 製造業者等の氏名 又は名前及び住所	原産国名(輸入品の場合) 製造業者等の氏名 又は名前及び住所	原産国名(輸入品の場合) 製造業者等の氏名 又は名前及び住所
表示事項等	第五条(特色のある原材料等の表示) 特定の原産地のもの、有機農産物、有機農産物加工食品等を使用した原材料が含まれるものである旨を表示する場合等。	第五条(特色のある原材料等の表示) 特定の原産地のもの、有機農産物、有機農産物加工食品等を使用した原材料が含まれるものである旨を表示する場合等。	第五条(特色のある原材料等の表示) 特定の原産地のもの、有機農産物、有機農産物加工食品等を使用した原材料が含まれるものである旨を表示する場合等。	第五条(表示禁止事項) 第3条の規定により表示すべき事項の内容と矛盾する用語等	第五条(表示禁止事項) 第3条の規定により表示すべき事項の内容と矛盾する用語等
表示禁止事項等	表示禁止事項 第3条の規定による用語等	表示禁止事項 第3条の規定による用語等	表示禁止事項 第3条の規定による用語等	表示禁止事項 第3条の規定により表示すべき事項の内容と矛盾する用語等	表示禁止事項 第3条の規定により表示する場合の「最高」、「一番」、「極めて」その他の内訳について、実際のものより優良であると誤認されるおそれがある表示等

それぞれ同義の右欄に掲げるとおりとする。

用語	定義
アイスクリーム	次に掲げるものをいう。 1 乳又は乳製品に砂糖類、卵黄(卵黄固形物としての含有率が1.4%未満のものに限る)、乳化剤、安定剤、香料、着色料等を加えた後、これを乳化したものをお冷凍し、かつ、硬化させたものであつて、乳脂肪分8%以上のもの(以下「バニラアイスクリーム」という。) 2 1に果実(くり)を含む。以下同じ。又はその加工品、チョコレート、ヨーゼー、ナツツ、まつ茶、卵黄、洋酒等の風味原料(これらに類似している香料を含む。)を加えたもの(以下「風味アイスクリーム」という。)
フルーツアイスクリーム	風味アイスクリームのうち、風味原料として果実又はその加工品を加えたものであつて、その含有率が5%以上(レモン及びライムにあっては2%以上)であるものをいう。
チョコレートアイスクリーム	風味アイスクリームのうち、風味原料としてチョコレートを加えたものであつて、その含有率がカカオ分として1.5%以上であ
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、	(趣旨) 第1条 アイスクリーム(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)に定めるもののほか、この基準の定めるところによる。 (定義)

るものをいう。

コーヒー アイス クリームのうち、風味原料としてコーヒーを加えたものであって、その含有率が生豆に換算して1%以上であるものをいう。

風味アイスクリームのうち、風味原料としてナツツを加えたものであって、その含有率が2%以上であるものをいう。

ナツツアイスクリームのうち、風味原料としてナツツを加えたものであって、その含有率が2%以上であるものをいう。

風味アイスクリームのうち、風味原料としてまっ茶を加えたものであって、その含有率が0.5%以上であるものをいう。

カスター ドアイスクリームのうち、風味原料として卵黄を加えたものであって、卵黄(バニラアイスクリームの原料としての卵黄を含む。)の含有率が卵黄固形物として1.4%以上であるものをいう。

ミックスアイスクリームのうち、2種の風味原料(果実又はその加工品、チョコレート、コーヒー、ナツツ及びまっ茶に限る。)を加えたものであって、それぞれの含有率が果実又はその加工品を加えたものにあっては2.5%以上(レモン及びライムにあっては1%以上)、チョコレートを加えたものに

あってはカカオ分として0.75%以上、コーヒーを加えたものにあっては生豆に換算して0.5%以上、ナツツを加えたものにあっては1%以上及びまっ茶を加えたものにあっては0.25%以上であるものをいう。

フルーツアイスクリームのうち、風味原料がいちごの果汁又は果肉であるものをいう。

フルーツアイスクリームのうち、風味原料が干しうどりであるものをいう。

#### 本条一部改正〔平成16年10月農水告1821号〕

##### (一括表示事項)

第3条 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等をいう。以下同じ。)がアイスクリームの容器又は包装に一括して表示すべき事項は、同条第1項及び第6項に規定するもののほか、無脂乳固形分及び乳脂肪分とする。

2 乳脂肪分以外の脂肪分(卵黄、乳化剤及び風味原料に含まれるもの)を含むものにあっては、製造業者等がその容器又は包装に一括して表示すべき事項は、加工食品品質表示基準第3条第1項及び第6項並びに前項に規定するもののほか、乳脂肪分以外の脂肪分とする。

#### 1・2項一部改正〔平成16年10月農水告1821号〕

## (表示の方法)

第4条 名称、無脂乳固形分、乳脂肪分、原材料名、内容量及び乳脂肪分以外の脂肪分の表示に際しては、製造業者等は、次の各号に規定するところによらなければならない。

## (1) 名称

加工食品品質表示基準第4条第1項第1号本文の規定にかかるわらず、次に定めるところにより記載すること。

ア バニラアイスクリームにあっては、「アイスクリーム（バニラ）」と記載すること。

イ 風味アイスクリームにあっては、「アイスクリーム」の文字の後に、括弧を付して、次に定めるところにより記載すること。

(ア) ストロベリーアイスクリームにあっては、「ストロベリー」と記載すること。

(イ) レーズンアイスクリームにあっては、「レーズン」と記載すること。

(ウ) (ア)及び(イ)以外のフルーツアイスクリームにあっては、「フルーツ」と記載すること。

(エ) チョコレートアイスクリームにあっては、「チョコレート」と記載すること。

(オ) コーヒーアイスクリームにあっては、「コーヒー」と記載すること。

(カ) ナッサウアイスクリームにあっては、「ナッシュ」と記載す

ること。

(\*) まっ茶アイスクリームにあっては、「まっ茶」と記載すること。

(タ) カスター・アイスクリームにあっては、「カスター」と記載すること。

(タ) ミックスアイスクリームにあっては、加えた風味原料の

原材料に占める重量の割合の多いものから順に「チョコレートナッシュ」、「コーヒーレーズン」等と記載すること。

(コ) 果実若しくはその加工品、チョコレート、コーヒー、ナッシュ、まっ茶及び卵黄を加えた風味アイスクリーム以外の風味アイスクリーム又は果実若しくはその加工品、チョコレート、コーヒー、ナッシュ若しくはまっ茶を風味原料とする風味アイスクリームであって、フルーツアイスクリー

ム、チョコレートアイスクリーム、コーヒーアイスクリーム、ナッシュアイスクリーム、まっ茶アイスクリーム及びミックスアイスクリーム以外のものにあっては、「風味」と記載すること。

(サ) バニラアイスクリーム及び1種若しくは2種以上の風味アイスクリームを組み合わせたもの又は2種以上の風味ア

イスクリームを組み合わせたものにあっては、組み合わせた内容を(ア)から(サ)までに掲げる方法に準じて「バニラ・チョコレート」、「ナッシュ・ストロベリー・コーヒー」、「バニラ・風味」等と記載すること。ただし、風味アイスク

リームを数種類組み合わせたものにあっては、「風味組合わせ」等とその旨が明らかになるように記載すること。

#### (2) 無脂乳固形分及び乳脂肪分

ペーセントの単位で整数值をもって単位を明記して記載すること。ただし、整数值に代えて、小数点以下1位の数値をもつて記載することができる。

#### (3) 原材料名

加工食品品質表示基準第4条第1項第2号(エを除く。)の規定にかかわらず、使用した原材料を、次のア及びイの区分により、原材料に占める重量の多いものから順に、それぞれア及びイに規定するところにより記載すること。

ア 食品添加物以外の原材料は、「生乳」、「牛乳」、「脱脂乳」、「脱脂粉乳」、「全脂れん乳」、「バター」、「砂糖」、「ぶどう糖果糖液糖」、「果糖ぶどう糖液糖」、「高果糖液糖」、「卵黄」、「卵白」、「いちご果肉」、「いちご果汁」、「ラム酒」、「アーモンド」、「チョコレート」、「ココア」等とその最も一般的な名称をもって、原材料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、脱脂粉乳その他の乳製品にあっては、「乳製品」と記載することができる。

イ 食品添加物は、食品衛生法施行規則(昭和23年厚生省令第23号)第21条第1項第1号ホ及び第2号、第11項並びに第12項の規定に従い記載すること。

#### (4) 内容量

加工食品品質表示基準第4条第1項第3号の規定にかかわらず、内容容量を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。ただし、カップ入り又はカルトン入り以外のものにあっては、内容重量をグラム又はキログラムの単位で記載することができる。

#### (5) 乳脂肪分以外の脂肪分

含まれる乳脂肪以外の脂肪の個々の名称及びその含有率をペーセントの単位で、小数第1位までの数値を単位を明記して記載すること。ただし、名称にあっては個々の名称に代えてそれぞれの総量を取りまとめて「植物性脂肪」又は「動物性脂肪」と記載し、含有率(1%以上のものに限る。)にあっては小数点以下の数値を切り捨てた整数值で記載することができる。

2 加工食品品質表示基準第3条及び前条に規定する事項の表示は、加工食品品質表示基準第4条第2項の規定によるほか、名称、無脂乳固形分、乳脂肪分、原材料名、内容量、乳脂肪分以外の脂肪分、原産国名及び製造者の順に記載しなければならない。  
1項…一部改正〔平成16年10月農水告1821号〕

#### (表示禁止事項)

第5条 加工食品品質表示基準第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、(1)から(5)までに掲げる事項については、「香料入り」等香料を使用したものである旨を併せて記載している場合は、この限りでない。

(1) 使用する果実又はその加工品の含有率が5%未満(レモン及びライムにあっては2%未満)であるものについて、「フルー

「」の用語若しくは「ストロベリー」等の特定の果実の名称又はこれらと紛らわしい用語

(2) 使用するカカオ分が1.5%未満であるものについて、「チョコレート」の用語又はこれと紛らわしい用語

(3) 使用するコーヒー(生豆に換算したもの)が1%未満であるものについて、「コーヒー」の用語又はこれと紛らわしい用語

(4) 使用するナツツが2%未満であるものについて、「ナツツ」の用語又はこれと紛らわしい用語  
 (5) 使用するまっ茶が0.5%未満であるものについて、「まっ茶」の用語又はこれと紛らわしい用語  
 (6) 使用する卵黄(バニラアイスクリームの原料としての卵黄を含む。)が、1.4%未満であるものについて「カスター」又は「フレンチ」の用語

(7) 風味アイスクリームのうち、2種の風味原料(果実又はその加工品、チョコレート、コーヒー、ナツツ及びまっ茶に限る。)を加えたものであって、それぞれの含有率が、果実又はその加工品にあっては2.5%未満(レモン及びライムにあっては1%未満)、チョコレートにあってはカカオ分として0.75%未満、コーヒーにあっては生豆に換算して0.5%未満、ナツツにあっては1%未満、まっ茶にあっては0.25%未満である場合に使用する「ミックス」、「チョコレートナツツ」等の用語又はこれらと紛らわしい用語

(8) 第3条の規定により表示すべき事項の内容と矛盾する用語

## 附 則

この告示は、公布の日から施行する。

監視〔平成10年10月1日施行基準規則第1号〕  
の取扱い、各店の用語に適用。