

## 資料 2

日本農林規格の制定について

「りんごストレートピュアジュース」

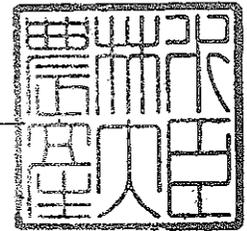
17消安第13406号

平成18年3月27日

農林物資規格調査会

会長 沖谷 明紘 殿

農林水産大臣 中川 昭一



日本農林規格の制定及び品質表示基準の改正について（諮問）

下記のとおり、日本農林規格の制定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7条第5項及び19条の13第5項の規定に基づき、貴調査会の意見を求める。

記

- 1 パン粉の日本農林規格の制定
- 2 りんごストレートピュアジュースの日本農林規格の制定
- 3 うに加工品品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1660号）の改正
- 4 うにあえもの品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1661号）の改正

# りんごストレートピュアジュースの日本農林規格の制定について（案）

平成18年11月28日  
農 林 水 産 省

## 1 趣旨

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7条の規定に基づき、りんごストレートピュアジュースの日本農林規格を制定する。

## 2 内容

標準的なりんごジュースと比較して品質に、

- (1) 原材料はりんご果実の搾汁のみとし、酸化防止剤を使用していないこと
- (2) 糖度の目安である糖用屈折計示度が $12^{\circ} Bx$ 以上であること
- (3) 酸度が0.25%以上であること

等の特色があることを基準とする規格を制定する。

## りんごストレートピュアジュースについて

### 1 規格の位置づけ

標準的なりんごジュースは「りんごの果実の搾汁若しくは還元果汁又はこれに砂糖類及びはちみつ等を加えたもの」であり、酸味料、酸化防止剤、天然香料の使用が認められている。

また、りんごジュース（ストレート）は果実の搾汁のみを原料としているが酸化防止剤の添加が認められている。

（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））

近年、りんごの果実の搾汁のみを原材料とし、酸化防止剤を使用せずに風味が優れている製品が生産されており、その品質に特色があると認められることから、「りんごストレートピュアジュース」の日本農林規格を「特色規格」として位置づけることとする。

### 2 生産状況等

国内産りんご果汁の生産量（還元果汁換算）

単位：トン

	生産量（①+②）	①ストレート果汁	②還元果汁
平成13年	84,000	25,000	59,000
平成14年	112,000	28,000	84,000
平成15年	100,000	23,000	77,000
平成16年	66,000	21,000	45,000
平成17年	80,000	17,000	63,000

※生産量は各年の4月末の数量

りんごジュースのJAS格付数量

単位：kl

	格付数量	うちストレート果汁
平成15年	58,706	8,760
平成16年	46,545	6,980
平成17年	37,016	5,550

※平成15年、平成16年のストレート果汁の格付数量は、平成17年のストレート果汁の格付実績（格付数量の約15%）をもとに推計。

りんごストレートピュアジュースの日本農林規格（案）

（適用の範囲）

第1条 この規格は、りんごストレートピュアジュースに適用する。

（定義）

第2条 この規格において、りんごストレートピュアジュースとは、りんごを破碎して搾汁又は裏ごしをし、皮、種子等を除去したものであって、~~搾汁又は裏ごしを行う際に~~酸化防止剤を使用していないものをいう。

（規格）

第3条 りんごストレートピュアジュースの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
品 位	1 良好な固有の香味を有しており、かつ、異味異臭がないこと。 2 色沢が良好であること。 3 きょう雑物がないこと。	
糖用屈折計示度	12° Bx以上であること。	
酸 度	0.25%以上であること。	
内 容 量	表示量に適合していること。	
異 物	混入していないこと。	
原 材 料	食品添加物 以外の原材 料	りんごの果実の搾汁以外のものを使用していないこと。
	食品添加物	使用していないこと。

（特色の内容の表示方法）

第4条 格付の表示に近接して、「ストレートピュアジュース」及び「糖度12° Bx以上、酸度0.25%以上」と記載すること。

（原料りんごについての特色の内容及びその表示方法）

第5条 認定製造業者等は、原料りんごの産地が明らかであることを特色の内容とすることができる。  
2 前項の特色の内容の表示は、格付の表示に近接して「○産りんご使用」と記載することとし、○には、国産にあつては都道府県名その他一般に知られている地名を、外国産にあつては当該国名を記載することとする。

（測定方法）

第6条 第3条の規格における糖用屈折計示度及び酸度の測定方法は、次のとおりとする。

事 項	測 定 方 法
糖用屈折計示度	20℃における糖用屈折計の示度とする。
酸 度	1 試料の調製

200ml程度の容器に試料10gを正確に量りとり、水約100mlを加えて混合し、試料溶液とする。

## 2 水素イオン指数 (pH) 計の校正

約pH7及び約pH9のpH標準溶液を用いて校正を行う。

## 3 滴定

### (1) 手動滴定

pH計の電極を試料溶液中に挿入し、攪拌しながら0.05mol/L水酸化ナトリウム標準溶液で滴定する。終点はpH8.1±0.2とし、その範囲内のpHが30秒以上持続することを確認する。試料10gの代わりに水10gを用いて同様に空試験を行う。

### (2) 自動滴定

自動滴定装置の操作方法に従い、pH8.1が終点となるように設定する。電極を試料溶液中に挿入し、攪拌しながら0.05mol/L水酸化ナトリウム標準溶液で滴定する。試料10gの代わりに水10gを用いて同様に空試験を行う。

## 4 計算

リンゴ酸換算値とし、次の算式によって算出した百分比を酸度する。

$$\text{酸度 (\%)} = 0.00335 \times (T - B) \times F / W \times 100$$

T：本試験における0.05mol/L水酸化ナトリウム溶液の滴定量 (ml)

B：空試験における0.05mol/L水酸化ナトリウム溶液の滴定量 (ml)

F：0.05mol/L水酸化ナトリウム溶液の力価

W：試料重量(g)

0.00335：0.05mol/L水酸化ナトリウム溶液1mlに相当するリンゴ酸の重量 (g)

注1：試験に用いる水は、別に規定するもののほか、蒸留法若しくはイオン交換法によって精製した水又は逆浸透法、蒸留法、イオン交換法などを組み合わせた方法によって精製した水とする。

注2：別に規定するもののほか、試験に用いる試薬、試液、容量分析用標準物質は、日本工業規格の容量分析用標準物質、特級などの規格に適合するものとする。

参 考

果実飲料の日本農林規格（りんごジュース関係抜粋）

制 定 平成10年 7月22日農水告第1075号  
改 正 平成18年 8月 8日農水告第1127号

（適用の範囲）

第1条 この規格は、果実飲料（濃縮果汁、果実ジュース、果実ミックスジュース、果粒入り果実ジュース、果実・野菜ミックスジュース及び果汁入り飲料をいう。）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るとおりとする。

用 語	定	義
果実の搾汁	果実を破碎して搾汁又は裏ごし等をし、皮、種子等を除去したものをいう。	
濃 縮 果 汁	果実の搾汁を濃縮したもの若しくはこれに果実の搾汁、果実の搾汁を濃縮したもの若しくは還元果汁を混合したもの又はこれらに砂糖類、はちみつ等を加えたものであって、糖用屈折計示度（加えられた砂糖類、はちみつ等の糖用屈折計示度を除く。）が別表1の基準以上（レモン、ライム、うめ及びかぼすにあっては、酸度（加えられた酸の酸度を除く。）が別表2の基準以上）のものをいう。	
還 元 果 汁	濃縮果汁を希釈したものであって、糖用屈折計示度（加えられた砂糖類、はちみつ等の糖用屈折計示度を除く。）が別表3の基準以上、別表1の基準未満（レモン、ライム、うめ及びかぼすにあっては、酸度（加えられた酸の酸度を除く。）が別表4の基準以上、別表2の基準未満）のものをいう。	
果実ジュース	1種類の果実の果実の搾汁若しくは還元果汁又はこれらに砂糖類、はちみつ等を加えたものをいう。ただし、オレンジジュースにあってはみかん類の果実の搾汁、濃縮果汁若しくは還元果汁を加えたもの（みかん類の原材料に占める重量の割合が10%未満であって、かつ、製品の糖用屈折計示度（加えられた砂糖類、はちみつ等の糖用屈折計示度を除く。）に寄与する割合が10%未満のものに限る。）を含む。	
りんごジュース	りんごの果実の搾汁若しくは還元果汁又はこれらに砂糖類、はちみつ等を加えたものをいう。	

（りんごジュースの規格）

第16条 りんごジュースの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
	りんごジュース （ストレート）	りんごジュース （ストレート以外）
品 位	第12条の規格の品位の基準と同じ。	
糖用屈折計示度	10° Bx以上であること。	10° Bx以上20° Bx未満であること。ただし、加えられた砂糖類及びはちみつの糖用屈折計示度を除く。
エタノール分	5 g/kg以下であること。	
加 糖 量	加えていないこと。	砂糖類及びはちみつの原材料に占める重量の割合が2.5%以下であること。
揮発性酸度	酢酸に換算して0.4 g/kg以下であること。	同左

異 物	混入していないこと。	同左
内 容 量	表示量に適合していること。	同左
原 材 料	食品添加物以外の原材料	りんごの果実の搾汁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を使用していないこと。 1 りんごの果実の搾汁、濃縮果汁及び還元果汁 2 砂糖類及びはちみつ
原 材 料	食品添加物	酸化防止剤（L-アスコルビン酸及びL-アスコルビン酸ナトリウムに限る。）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を使用していないこと。 1 酸味料（砂糖類及びはちみつを使用しないりんごジュースの場合に限る。） クエン酸、DL-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウム 2 酸化防止剤 L-アスコルビン酸及びL-アスコルビン酸ナトリウム 3 天然香料 4 二酸化炭素 5 強化剤 亜鉛塩、カルシウム塩、鉄塩、銅塩、マグネシウム塩、ナイアシン、パントテン酸、ビオチン、ビタミンA、ビタミンB <sub>1</sub> 、ビタミンB <sub>2</sub> 、ビタミンB <sub>6</sub> 、ビタミンB <sub>12</sub> 、ビタミンC、ビタミンD、ビタミンE及び葉酸

別表 1

果 実 名	糖用屈折計示度の基準(° Bx)	果 実 名	糖用屈折計示度の基準(° Bx)
オレンジ	20	西洋なし	22
うんしゅうみかん	18	かき	28
グレープフルーツ	18	まるめろ	20
りんご	20	すもも	12
ぶどう	30	あんず	14
パインアップル	27	クランベリー	14
もも	16	バナナ	46
なつみかん	18	パパイヤ	18
はっさく	20	キウイフルーツ	20
いよかん	20	マンゴー	26
ポンカン	22	グアバ	16
シイクワシャー	16	パッションフルーツ	28
日本なし	16		

注：この表の果実以外の果実（別表 2 の果実を除く。）にあつては、当該果実の搾汁の平均的な糖用屈折計示度の 2 倍を糖用屈折計示度の基準とする。

別表3

果 実 名	糖用屈折計示度の基準(° Bx)	果 実 名	糖用屈折計示度の基準(° Bx)
オレンジ	11	西洋なし	11
うんしゅうみかん	9	かき	14
グレープフルーツ	9	まるめろ	10
りんご	10	すもも	6
ぶどう	11	あんず	7
パイナップル	11	クランベリー	7
もも	8	バナナ	23
なつみかん	9	パパイヤ	9
はっさく	10	キウイフルーツ	10
いよかん	10	マンゴー	13
ポンカン	11	グアバ	8
シイクワシャー	8	パッションフルーツ	14
日本なし	8		

注：この表の果実以外の果実（別表4の果実を除く。）にあつては、当該果実の搾汁の平均的な糖用屈折計示度を糖用屈折計示度の基準とする。

## 農林物資規格調査会部会議事次第

日時：平成18年3月29日(水)

14時～

場所：日本郵政公社共用会議室A～D

(日本郵政公社本社2階)

### 1 開会

### 2 表示・規格課長挨拶

### 3 議題

#### (1) 日本農林規格

ア パン粉の日本農林規格の制定

イ りんごストレートピュアジュースの日本農林規格の制定

#### (2) 品質表示基準

うに加工品品質表示基準及びうにあえもの品質表示基準の改正

#### (3) その他

### 4 閉会

---

## 資料

- 1 農林物資規格調査会委員名簿
- 2 パン粉の日本農林規格の制定について(案)
- 3 りんごストレートピュアジュースの日本農林規格の制定について(案)
- 4 うに加工品品質表示基準及びうにあえもの品質表示基準の改正について(案)
- 5 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等名簿

氏名	役職
○伊藤 潤子	日本生活協同組合連合会理事
○小野 正	全国農業協同組合連合会大消費地販売推進部長
○河原 はつ子	全国地域婦人団体連絡協議会常任理事
○田島 眞	実践女子大学生生活科学部教授
○宮地 邦明	日本チェーンストア協会食品委員会委員
大場 秀夫	社団法人日本冷凍食品協会常務理事
加藤 信子	関西生活者連合会
河道前 伸子	全国消費者協会連合会安全対策委員会委員長
川畑 正美	消費者
熊代 聖子	全国生活学校連絡協議会事務局長
小坂 潤子	社団法人全国消費生活相談員協会相談員
小谷 一夫	全国パン粉工業協同組合連合会技術委員長
内藤 英代	消費科学連合会企画委員
長谷川 朝恵	消費生活アドバイザー
花澤 達夫	財団法人食品産業センター専務理事
堀江 雅子	財団法人ベターホーム協会常務理事
田久 金弥	全国うに食品公正取引協議会事務局長
渡邊 健介	社団法人日本果汁協会技術委員長

○印：農林物資規格調査会委員

# パブリック・コメント等募集結果

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  
(りんごストレートピュアジュースの日本農林規格の制定案)

## 1. 制定案に係る意見・情報の募集の概要 (募集期間：18.4.20～18.5.17)

### (1) 受付件数

食品添加物製造業業界団体	1件
りんご生産者団体	1件
流通業者業界団体	1件
流通業者	1件
団体職員	1件
<hr/>	
合計	5件

### (2) 意見・情報

別紙のとおり

## 2. 事前意図公告によるコメント (募集期間：18.8.4～18.10.11)

受付件数

なし

りんごストレートピュアジュースの日本農林規格案に対して寄せられた御意見に対する考え方（案）

御意見の概要	当省の考え方（案）
<p>食品添加物を使用しない製品が、品質的に優れ、安全性が高いとの誤認を一般消費者に与える恐れがあると考えられるので、食品添加物無表示・不使用を特色とする特色規格の制定は止めるべき。</p>	<p>特色規格は、製品の品質、生産・流通プロセスが、当該品目の標準的な品質・プロセスと比較して相当程度明確化しており、特色が認められるもので、消費者が商品選択の際にJASマークを積極的に利用できるようにする規格とされています。りんごストレートピュアジュースの日本農林規格案は、標準的なりんごジュースと比較して、原材料はりんごの搾汁のみとし、酸化防止剤を使用していない製法で特徴的な品質を有しているものに対して規格を制定するものです。従って、食品添加物の不使用だけを特色の内容とするものではありません。</p>
<p>酸化防止剤を使用していないものについては、保存中、開封後に品質の劣化を起しやすくなる恐れがあり、品質的に優れているという科学的根拠に乏しいものと考えられる。（他1件）</p>	<p>加工食品に表示される賞味期限は、製造業者等が科学的・合理的根拠に基づいて表示すべきものとされています。</p> <p>このため、酸化防止剤の使用の有無にかかわらず、表示された保存方法に従って保存されていれば賞味期限までは製品の品質が保持されるものと考えます。</p> <p>なお、加工食品品質表示基準に基づき表示される保存方法は、製品を開封する前の保存の方法であり、開封後の保存方法ではありません。</p>
<p>表示義務のない加工助剤が自由に使用できるのにも関わらず、酸化防止剤が使用できないのは妥当性を欠き、不適切であると考えられるので、原材料中の食品添加物については、有機加工食品の日本農林規格と同様に加工助剤も含めて使用できることを明記すべき。（他1件）</p>	<p>品位、成分、性能その他の品質についての基準を内容とするJAS規格においては、従来から、品質に影響しない加工助剤は規定していませんので、案のとおりとします。</p>
<p>規格に合致する製品を製造できる設備を保有している搾汁・製造メーカーは、国内では3工場だけしかないのではないか。</p>	<p>りんごストレートピュアジュースの日本農林規格案は、特定の設備によって製造することを要件とするものではありません。このため、規格に合致する製品が製造可能な工場は限定されないと考えま</p>

	す。
<p>酸度規格について、りんごの搾汁時期によりこの規格値に合致しないものが出てくるが、品質的には十分良いものもある。酸度規格の下限の見直しは出来ないのか。</p>	<p>酸度の規格値は、糖度の目安である糖用屈折計示度の規格値とともに、市場に流通しているりんごジュースを調査して設定したものですので、案のとおりとします。</p> <p>なお、J A S規格は5年毎に審議会の審議に付すこととなっておりますので、酸度の基準についても検討されます。</p>
<p>りんごストレートピュアジュースの規格制定は消費者に対し安心を届けるものであり、製造側として大賛成だが、賞味期限は、各製造者により幅があるので、規格の制定に加えてほしい。</p>	<p>賞味期限は、製造業者等が保存試験等の結果により、科学的・合理的根拠に基づき責任を持って表示することとされていますので、規格の中で一律に規定することは難しいと考えられることから、案のとおりとします。</p>