

品質表示基準の見直しについて

「うに加工品」

「うにあえもの」

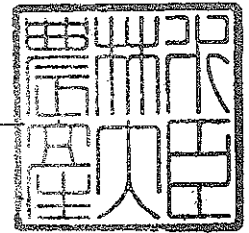
17消安第13406号

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

うに加工品品質表示基準及びうにあえものの品質表示基準の改正について（案）

平成１８年１１月２８日

農 林 水 産 省

趣旨

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）及びうにあえものの品質表示基準（平成１２年１２月１９日農林水産省告示第１６６１号）に規定されている表示禁止事項について、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）により定められた原料原産地表示の実施に当たり、所要の改正を行う。

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）一部改正新旧対照表

改 正 後	現 行												
うに加工品品質表示基準 （趣旨） 第１条 （略） （定義） 第２条 （略）	うに加工品品質表示基準 （趣旨） 第１条 うに加工品（粒うに、練りうに及び混合うにであって、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）に定めるもののほか、この基準の定めるところによる。 （定義） 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。 <table border="1"> <thead> <tr> <th>用 語</th><th>定 義</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>粒うに</td><td>うにの生殖巣に食塩を加えたもの（以下「塩うに」という。）又はこれにエチルアルコール、砂糖、でん粉、酒かす、調味料（アミノ酸等）等（以下「エチルアルコール等」と総称する。）を加えたものであって、塩うに含有率が６５％以上のものをいう。</td></tr> <tr> <td>練りうに</td><td>塩うに又はこれにエチルアルコール等を加えたものを練りつぶしたものであって、塩うに含有率が６５％以上のものをいう。</td></tr> <tr> <td>混合うに</td><td>塩うににエチルアルコール等を加えたもの又はこれを練りつぶしたものであって、塩うに含有率が５０％以上６５％未満のものをいう。</td></tr> <tr> <td>うに</td><td>次に掲げる科に属するうにをいう。 １ おおばふんうに科（Strongylocentrotidae） ２ ながうに科（Echinometridae） ３ らっぱうに科（Toxopneustidae）</td></tr> <tr> <td>塩うに含有率</td><td>次の算式により算出した百分比をいう。 $\frac{\text{使用する塩うにの重量（g）} \times \frac{\text{使用する塩うにの固乾物含有率（\%）}}{\text{塩うにの基準の固乾物含有率（\%）}}}{1} \times 100$ 製品の内容量（g） 塩うにの基準の固乾物含有率＝３５％ （注） 固乾物含有率は、試料約３gを量り取り、１０５℃で５時間乾燥した後 ひょう量し、試料重量に対する乾燥後の重量の百分比とする。 </td></tr> </tbody> </table> （一括表示事項） 第３条 （略）	用 語	定 義	粒うに	うにの生殖巣に食塩を加えたもの（以下「塩うに」という。）又はこれにエチルアルコール、砂糖、でん粉、酒かす、調味料（アミノ酸等）等（以下「エチルアルコール等」と総称する。）を加えたものであって、塩うに含有率が６５％以上のものをいう。	練りうに	塩うに又はこれにエチルアルコール等を加えたものを練りつぶしたものであって、塩うに含有率が６５％以上のものをいう。	混合うに	塩うににエチルアルコール等を加えたもの又はこれを練りつぶしたものであって、塩うに含有率が５０％以上６５％未満のものをいう。	うに	次に掲げる科に属するうにをいう。 １ おおばふんうに科（Strongylocentrotidae） ２ ながうに科（Echinometridae） ３ らっぱうに科（Toxopneustidae）	塩うに含有率	次の算式により算出した百分比をいう。 $\frac{\text{使用する塩うにの重量（g）} \times \frac{\text{使用する塩うにの固乾物含有率（\%）}}{\text{塩うにの基準の固乾物含有率（\%）}}}{1} \times 100$ 製品の内容量（g） 塩うにの基準の固乾物含有率＝３５％ （注） 固乾物含有率は、試料約３gを量り取り、１０５℃で５時間乾燥した後 ひょう量し、試料重量に対する乾燥後の重量の百分比とする。
用 語	定 義												
粒うに	うにの生殖巣に食塩を加えたもの（以下「塩うに」という。）又はこれにエチルアルコール、砂糖、でん粉、酒かす、調味料（アミノ酸等）等（以下「エチルアルコール等」と総称する。）を加えたものであって、塩うに含有率が６５％以上のものをいう。												
練りうに	塩うに又はこれにエチルアルコール等を加えたものを練りつぶしたものであって、塩うに含有率が６５％以上のものをいう。												
混合うに	塩うににエチルアルコール等を加えたもの又はこれを練りつぶしたものであって、塩うに含有率が５０％以上６５％未満のものをいう。												
うに	次に掲げる科に属するうにをいう。 １ おおばふんうに科（Strongylocentrotidae） ２ ながうに科（Echinometridae） ３ らっぱうに科（Toxopneustidae）												
塩うに含有率	次の算式により算出した百分比をいう。 $\frac{\text{使用する塩うにの重量（g）} \times \frac{\text{使用する塩うにの固乾物含有率（\%）}}{\text{塩うにの基準の固乾物含有率（\%）}}}{1} \times 100$ 製品の内容量（g） 塩うにの基準の固乾物含有率＝３５％ （注） 固乾物含有率は、試料約３gを量り取り、１０５℃で５時間乾燥した後 ひょう量し、試料重量に対する乾燥後の重量の百分比とする。												
（一括表示事項） 第３条 （略）	（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。） がうに加工品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、塩うに含有率とする。												

(表示の方法)
第4条 (略)

(その他の表示事項及びその表示の方法)
第5条 (略)

(表示禁止事項)
第6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、②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っ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 (略)

[削る]
② (略)

③ (略)

(表示の方法)
第4条 名称、原材料名及び塩うに含有率の表示に際しては、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わらず、粒うににあつては「粒うに」と、練りうににあつては「練りうに」と、混合うににあつては「混合うに」と記載すること。
② 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、次のアからウまでの区分により、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、それぞれアからウまでに規定するところにより記載すること。
ア 原料は、「塩うに」、「うに」のいずれか又は双方を記載すること。
イ 原料及び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。
① 「エチルアルコール」、「砂糖」、「みりん」、「でん粉」、「酒かす」、「食塩」等とその最も一般的な名称をもって記載すること。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・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。
② 記載する砂糖類の名称が2種類以上となる場合は、(ア)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。
ウ 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。
③ 塩うに含有率
パーセントの単位で、単位を明記して記載すること。
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(次条において「一括表示事項」という。)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、原材料名、塩うに含有率、内容量、賞味期限、保存方法、原産国名及び製造者の順に記載しなければならない。

(その他の表示事項及びその表示の方法)
第5条 製造業者等は、一括表示事項のほか、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、背景の色と対照的な色で、日本工業規格Z8305(1962)に規定する14ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた活字で、粒うににあつては「粒うに」の用語、練りうににあつては「練りうに」の用語、混合うににあつては「混合うに」の用語を表示しなければならない。ただし、商品名にこれらの用語を使用している場合は、この限りでない。

(表示禁止事項)
第6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、③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っ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 塩うにを、当該塩うにを製造した場所で当該塩うにを製造した直後に瓶に入れ、これにエチルアルコールを加え又は加えないで瓶詰にしたもの以外のものに表示する「磯詰め」その他これに紛らわしい用語
② 当該地において製造されたもの以外のものに表示する当該地の名称を含む用語
③ 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及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語
④ 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

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）一部改正新旧対照表

改 正 後	現 行														
うにあえもの品質表示基準 （趣旨） 第１条 （略） （定義） 第２条 （略）	うにあえもの品質表示基準 （趣旨） 第１条 うにあえもの（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） 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。 <table border="1"> <thead> <tr> <th>用 語</th><th>定 義</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>うにあえもの</td><td>粒うに、練りうに又は混合うにに、くらげ、いか、かずのこ、あわび、しいたけ等を加えて混ぜ合わせたものであって、塩うに含有率が１５％以上のものをいう。</td></tr> <tr> <td>粒うに</td><td>うにの生殖巣に食塩を加えたもの（以下「塩うに」という。）又はこれにエチルアルコール、砂糖、でん粉、酒かす、調味料（アミノ酸等）等（以下「エチルアルコール等」と総称する。）を加えたものであって、塩うに含有率が６５％以上のものをいう。</td></tr> <tr> <td>練りうに</td><td>塩うに又はこれにエチルアルコール等を加えたものを練りつぶしたものであって、塩うに含有率が６５％以上のものをいう。</td></tr> <tr> <td>混合うに</td><td>塩うににエチルアルコール等を加えたもの又はこれを練りつぶしたものであって、塩うに含有率が５０％以上６５％未満のものをいう。</td></tr> <tr> <td>うに</td><td>次に掲げる科に属するうにをいう。 １ おおばふんうに科（Strongylocentrotidae） ２ ながうに科（Echinometridae） ３ らっぱうに科（Toxopneustidae）</td></tr> <tr> <td>塩うに含有率</td><td>次の算式により算出した百分比をいう。 $\frac{\text{使用する塩うにの重量（g）}}{1} \times \frac{\text{使用する塩うにの固乾物含有率（％）}}{\text{塩うにの基準の固乾物含有率（％）}} \times 100$ 製品の内容量（g） 塩うにの基準の固乾物含有率＝３５％ （注） 固乾物含有率は、試料約３gを量り取り、１０５℃で５時間乾燥した後ひょう量し、試料重量に対する乾燥後の重量の百分比とする。 </td></tr> </tbody> </table>	用 語	定 義	うにあえもの	粒うに、練りうに又は混合うにに、くらげ、いか、かずのこ、あわび、しいたけ等を加えて混ぜ合わせたものであって、塩うに含有率が１５％以上のものをいう。	粒うに	うにの生殖巣に食塩を加えたもの（以下「塩うに」という。）又はこれにエチルアルコール、砂糖、でん粉、酒かす、調味料（アミノ酸等）等（以下「エチルアルコール等」と総称する。）を加えたものであって、塩うに含有率が６５％以上のものをいう。	練りうに	塩うに又はこれにエチルアルコール等を加えたものを練りつぶしたものであって、塩うに含有率が６５％以上のものをいう。	混合うに	塩うににエチルアルコール等を加えたもの又はこれを練りつぶしたものであって、塩うに含有率が５０％以上６５％未満のものをいう。	うに	次に掲げる科に属するうにをいう。 １ おおばふんうに科（Strongylocentrotidae） ２ ながうに科（Echinometridae） ３ らっぱうに科（Toxopneustidae）	塩うに含有率	次の算式により算出した百分比をいう。 $\frac{\text{使用する塩うにの重量（g）}}{1} \times \frac{\text{使用する塩うにの固乾物含有率（％）}}{\text{塩うにの基準の固乾物含有率（％）}} \times 100$ 製品の内容量（g） 塩うにの基準の固乾物含有率＝３５％ （注） 固乾物含有率は、試料約３gを量り取り、１０５℃で５時間乾燥した後ひょう量し、試料重量に対する乾燥後の重量の百分比とする。
用 語	定 義														
うにあえもの	粒うに、練りうに又は混合うにに、くらげ、いか、かずのこ、あわび、しいたけ等を加えて混ぜ合わせたものであって、塩うに含有率が１５％以上のものをいう。														
粒うに	うにの生殖巣に食塩を加えたもの（以下「塩うに」という。）又はこれにエチルアルコール、砂糖、でん粉、酒かす、調味料（アミノ酸等）等（以下「エチルアルコール等」と総称する。）を加えたものであって、塩うに含有率が６５％以上のものをいう。														
練りうに	塩うに又はこれにエチルアルコール等を加えたものを練りつぶしたものであって、塩うに含有率が６５％以上のものをいう。														
混合うに	塩うににエチルアルコール等を加えたもの又はこれを練りつぶしたものであって、塩うに含有率が５０％以上６５％未満のものをいう。														
うに	次に掲げる科に属するうにをいう。 １ おおばふんうに科（Strongylocentrotidae） ２ ながうに科（Echinometridae） ３ らっぱうに科（Toxopneustidae）														
塩うに含有率	次の算式により算出した百分比をいう。 $\frac{\text{使用する塩うにの重量（g）}}{1} \times \frac{\text{使用する塩うにの固乾物含有率（％）}}{\text{塩うにの基準の固乾物含有率（％）}} \times 100$ 製品の内容量（g） 塩うにの基準の固乾物含有率＝３５％ （注） 固乾物含有率は、試料約３gを量り取り、１０５℃で５時間乾燥した後ひょう量し、試料重量に対する乾燥後の重量の百分比とする。														

(一括表示事項)
第3条 (略)

(表示の方法)
第4条 (略)

(その他の表示事項及びその表示の方法)
第5条 (略)

(表示禁止事項)

(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。)がうにあえもの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、塩うに含有率とする。

(表示の方法)
第4条 名称、原材料名及び塩うに含有率の表示に際しては、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わらず、「うにあえもの」と記載すること。

② 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、次のアからウまでの区分により、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、それぞれアからウまでに規定するところにより記載すること。

ア 原料は、次により記載すること。

① 「粒うに」、「練りうに」又は「混合うに」と記載すること。

② 「粒うに」、「練りうに」又は「混合うに」の文字の次に、それぞれの原材料名を、括弧を付して、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)第4条第1項第2号に規定する方法により記載すること。

イ 原料及び食品添加物以外の原材料は、次に定めるところにより記載すること。

① 「くらげ」、「いか」、「かずのこ」、「あわび」等とその最も一般的な名称をもって記載すること。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・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。

② 記載する砂糖類の名称が2種類以上となる場合は、(㍿)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。

ウ 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。

③ 塩うに含有率
パーセントの単位で、単位を明記して記載すること。

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(次条において「一括表示事項」という。)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、原材料名、塩うに含有率、内容量、賞味期限、保存方法、原産国名及び製造者の順に記載しなければならない。

(その他の表示事項及びその表示の方法)
第5条 製造業者等は、一括表示事項のほか、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、背景の色と対照的な色で、日本工業規格Z8305(1962)に規定する14ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた活字で、「うにあえもの」の用語を表示しなければならない。ただし、商品名に当該用語を使用している場合は、この限りでない。

(表示禁止事項)

第6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、②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っ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 （略）

[削る]

② （略）

③ （略）

第6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、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っ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 「磯詰め」その他これと紛らわしい用語

② 当該地において製造されたもの以外のものに表示する当該地の名称を含む用語

③ 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及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語

④ 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

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
(うに加工品品質表示基準及びうにあえものの品質表示基準)

- 1 改正案に係る意見・情報の募集の概要（募集期間：H18. 4. 20～5. 19）

受付件数：なし

- 2 W T O 通報によるコメント（募集期間：H18. 8. 3～10. 11）

受付件数：なし