

日本農林規格の見直しについて

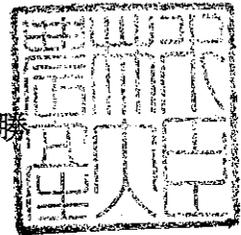
「水産物缶詰及び水産物瓶詰」



18消安第12827号
平成19年2月14日

農林物資規格調査会 殿

農林水産大臣 松岡利勝



日本農林規格の改正及び確認並びに品質表示基準の改正について（諮問）

下記のとおり、日本農林規格の改正及び確認並びに品質表示基準の改正を行う必要があるため、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10条及び第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 生産情報公表農産物の日本農林規格（平成17年6月30日農林水産省告示第1163号）の改正
- ② 水産物缶詰及び水産物瓶詰の日本農林規格（平成9年3月27日農林水産省告示第446号）の改正
- 3 異性化液糖及び砂糖混合異性化液糖の日本農林規格（昭和55年2月25日農林水産省告示第208号）の改正
- 4 ぶどう糖の日本農林規格（平成2年10月30日農林水産省告示第1412号）の確認
- 5 調理冷凍食品の日本農林規格（昭和53年8月25日農林水産省告示第155号）の改正
- 6 調理冷凍食品品質表示基準（平成14年8月19日農林水産省告示第1358号）の改正

水産物缶詰及び水産物瓶詰の日本農林規格の見直しについて（案）

農 林 水 産 省

平成19年2月15日

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10条の規定及び「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、水産物缶詰及び水産物瓶詰の日本農林規格（平成9年3月27日農林水産省告示第446号）について、標準規格の性格を有するとして、消費者に良質な製品を提供する観点から所要の見直しを行う。

2 内容

水産物缶詰及び水産物瓶詰は、消費者が日常的に使用しており、外見から内容物の品質を確認できないため、消費者保護の観点から標準が必要であり、現在の製造・流通実態を踏まえ、水産物缶詰及び水産物瓶詰の日本農林規格について、

- （1）定義の記載ぶりについて、畜産物缶詰及び畜産物瓶詰と整合性を図る
- （2）食品添加物について、調味料は製剤として使用されることが一般的であり、また通常その製剤には旨みの相乗効果のためにアミノ酸系調味料とともに、5'-リボヌクレオチド二ナトリウムが使用されていることから、これを使用可能な食品添加物として追加する

等の改正を行う。

水産物缶詰及び水産物瓶詰について

1 規格の位置づけ

水産物缶詰及び水産物瓶詰は、消費者が日常的に使用しており、外見から内容物の品質を確認できないため、消費者保護の観点から標準が必要であり、水産物缶詰及び水産物瓶詰の日本農林規格は「標準規格」として位置づけられる。

2 生産状況及び規格の利用実態

国内製造工場数	約 1 1 0 工場												
小売販売額の増減率	3. 0 % 増 (対平成 1 3 年比) <table border="1"><thead><tr><th>年 次</th><th>小売販売額 (億円)</th></tr></thead><tbody><tr><td>平成 1 3</td><td>7 7 6</td></tr><tr><td>平成 1 4</td><td>7 5 1</td></tr><tr><td>平成 1 5</td><td>8 3 9</td></tr><tr><td>平成 1 6</td><td>8 0 5</td></tr><tr><td>平成 1 7</td><td>8 0 0</td></tr></tbody></table>	年 次	小売販売額 (億円)	平成 1 3	7 7 6	平成 1 4	7 5 1	平成 1 5	8 3 9	平成 1 6	8 0 5	平成 1 7	8 0 0
年 次	小売販売額 (億円)												
平成 1 3	7 7 6												
平成 1 4	7 5 1												
平成 1 5	8 3 9												
平成 1 6	8 0 5												
平成 1 7	8 0 0												
格付率 (平成 1 7 年)	3. 9 %												
・ 格付数量	約 4, 1 0 0 トン												
・ 生産数量	約 1 0 4, 5 0 0 トン												
他法令等での引用	なし												

水産物缶詰及び水産物瓶詰の日本農林規格の改正概要

1 適用の範囲の変更

(改正内容)

鯨野菜煮かん詰、まぐろ・かつお野菜煮かん詰、水産物野菜煮缶詰及び水産物調理缶詰については、水産物缶詰及び水産物瓶詰の日本農林規格と別に日本農林規格が定められていたため、これらの缶詰については、水産物缶詰及び水産物瓶詰の日本農林規格の適用の範囲から除外する旨が規定されていた。

しかし、平成17年6月12日、鯨野菜煮かん詰等の日本農林規格が廃止され、水産物缶詰及び水産物瓶詰の適用の範囲から除外する旨の規定が必要でなくなったため、当該規定を削除する。

改 正 案	現 行
この規格は、水産物缶詰及び水産物瓶詰のうち、いわし缶詰又はいわし瓶詰、さけ・ます缶詰又はさけ・ます瓶詰、さば缶詰又はさば瓶詰、さんま缶詰又はさんま瓶詰、まぐろ・かつお缶詰又はまぐろ・かつお瓶詰、いか缶詰又はいか瓶詰及びあか貝缶詰又はあか貝瓶詰に適用する。	この規格は、水産物缶詰及び水産物瓶詰（ <u>鯨野菜煮かん詰、まぐろ・かつお野菜煮かん詰並びに水産物野菜煮缶詰及び水産物調理缶詰に該当するものを除く。</u> ）のうち、いわし缶詰又はいわし瓶詰、さけ・ます缶詰又はさけ・ます瓶詰、さば缶詰又はさば瓶詰、さんま缶詰又はさんま瓶詰、まぐろ・かつお缶詰又はまぐろ・かつお瓶詰、いか缶詰又はいか瓶詰及びあか貝缶詰又はあか貝瓶詰に適用する。

2 定義の変更

(改正内容)

水産物缶詰及び水産物瓶詰の定義について、その書きぶりを畜産物缶詰及び畜産物瓶詰の日本農林規格における「畜産物缶詰及び畜産物瓶詰」の定義の書きぶりと整合性を図る。

用 語	改 正 案	現 行
水産物缶詰及び水産物瓶詰	<u>水産物又はその加工品（調味し、又は調製したものを含む。）に調味液を加え又は加えないで、缶又は瓶に密封し、加熱殺菌したものをいう。</u>	<u>水産物をそのまま又は水産物若しくはその加工品を調味液とともに、缶又は瓶に密封し、加熱殺菌したものをいう。</u>

参考

畜産物缶詰及び畜産物瓶詰の定義

食肉鳥卵又はその加工品（調味、^{せき}ばい焼又は塩漬したものを含む。）に調味液を加え又は加えないで、缶又は瓶に密封し、加熱殺菌したものをいう。

3 規格の変更

(1) いわし缶詰又はいわし瓶詰

(改正内容)

ア 食品添加物

缶詰及び瓶詰の製造に際し、調味料は製剤として使用されることが一般的であり、また、通常、その製剤には旨みの相乗効果のためにアミノ酸系調味料とともに、5'-リボヌクレオチド二ナトリウムが使用されている。

このため、しょうゆ、みそ、トマトピューレ又はトマトペーストを使用した調味液とともに詰めた製品（水煮以外の製品）に「5'-リボヌクレオチド二ナトリウム」を使用できる食品添加物として追加する。

	改正案	現 行
食品添加物	<p>1 しょうゆ、みそ、トマトピューレ又はトマトペーストを使用した調味液とともに詰めたものにあつては、次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。</p> <p>(1) 調味料</p> <p>L-グルタミン酸ナトリウム、5'-イノシン酸二ナトリウム、<u>5'-グアニル酸二ナトリウム及び5'-リボヌクレオチド二ナトリウム</u></p>	<p>1 しょうゆ、みそ、トマトピューレ又はトマトペーストを使用した調味液とともに詰めたものにあつては、次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。</p> <p>(1) 調味料</p> <p>L-グルタミン酸ナトリウム、5'-イノシン酸二ナトリウム及び<u>5'-グアニル酸二ナトリウム</u></p>

イ 容器の状態

容器として使用する「缶」は、缶内面を塗装したものであるため、「塗料缶」を「塗装缶」に改める。

	改正案	現 行
容器の状態	<p>1 缶詰のものにあつては、密封が完全で、適度な真空度を保持しており、かつ、外観及び缶の内面の状態が良好であること。また、トマトピューレ又はトマトペーストを使用した調味液とともに詰めた缶詰にあつては、<u>内面塗装缶</u>であること。</p>	<p>1 缶詰のものにあつては、密封が完全で、適度な真空度を保持しており、かつ、外観及び缶の内面の状態が良好であること。また、トマトピューレ又はトマトペーストを使用した調味液とともに詰めた缶詰にあつては、<u>内面塗料缶</u>であること。</p>

(2) さけ・ます缶詰又はさけ・ます瓶詰

(改正内容)

「容器の状態」について、いわし缶詰又はいわし瓶詰の規格と同様の改正を行う。

(3) さば缶詰又はさば瓶詰、さんま缶詰又はさんま瓶詰、まぐろ・かつお缶詰又はまぐろ・かつお瓶詰、いか缶詰又はいか瓶詰、赤貝缶詰又は赤貝瓶詰

(改正内容)

これらの規格の「食品添加物」と「容器の状態」についても、いわし缶詰又はいわし瓶詰の規格と同様の改正を行う。

改 正 案	現 行																																																
水産物缶詰及び水産物瓶詰の日本農林規格	水産物缶詰及び水産物瓶詰の日本農林規格																																																
（適用の範囲）	（適用の範囲）																																																
第1条 この規格は、水産物缶詰及び水産物瓶詰のうち、いわし缶詰又はいわし瓶詰、さけ・ます缶詰又はさけ・ます瓶詰、さば缶詰又はさば瓶詰、さんま缶詰又はさんま瓶詰、まぐろ・かつお缶詰又はまぐろ・かつお瓶詰、いか缶詰又はいか瓶詰及びあか貝缶詰又はあか貝瓶詰に適用する。	第1条 この規格は、水産物缶詰及び水産物瓶詰（ <u>鯨野菜煮かん詰、まぐろ・かつお野菜煮かん詰、水産物野菜煮缶詰及び水産物調理缶詰に該当するものを除く。</u> ）のうち、いわし缶詰又はいわし瓶詰、さけ・ます缶詰又はさけ・ます瓶詰、さば缶詰又はさば瓶詰、さんま缶詰又はさんま瓶詰、まぐろ・かつお缶詰又はまぐろ・かつお瓶詰、いか缶詰又はいか瓶詰及びあか貝缶詰又はあか貝瓶詰に適用する。																																																
（定義）	（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。	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。																																																
<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">用 語</th> <th style="text-align: center;">定 義</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>水産物缶詰又は水産物瓶詰</td> <td><u>水産物又はその加工品（調味し、又は調製したものを含む。）に調味液を加え又は加えないで、缶又は瓶に密封し、加熱殺菌したものをいう。</u></td> </tr> <tr> <td>いわし缶詰又はいわし瓶詰</td> <td>[略]</td> </tr> <tr> <td>さけ・ます缶詰又はさけ・ます瓶詰</td> <td>[略]</td> </tr> <tr> <td>さば缶詰又はさば瓶詰</td> <td>[略]</td> </tr> <tr> <td>さんま缶詰又はさんま瓶詰</td> <td>[略]</td> </tr> <tr> <td>まぐろ・かつお缶詰又はまぐろ・かつお瓶詰</td> <td>[略]</td> </tr> <tr> <td>いか缶詰又はいか瓶詰</td> <td>[略]</td> </tr> <tr> <td>あか貝缶詰又はあか貝瓶詰</td> <td>[略]</td> </tr> <tr> <td>水産物</td> <td>[略]</td> </tr> <tr> <td>いわし</td> <td>[略]</td> </tr> <tr> <td>さけ・ます</td> <td>[略]</td> </tr> </tbody> </table>	用 語	定 義	水産物缶詰又は水産物瓶詰	<u>水産物又はその加工品（調味し、又は調製したものを含む。）に調味液を加え又は加えないで、缶又は瓶に密封し、加熱殺菌したものをいう。</u>	いわし缶詰又はいわし瓶詰	[略]	さけ・ます缶詰又はさけ・ます瓶詰	[略]	さば缶詰又はさば瓶詰	[略]	さんま缶詰又はさんま瓶詰	[略]	まぐろ・かつお缶詰又はまぐろ・かつお瓶詰	[略]	いか缶詰又はいか瓶詰	[略]	あか貝缶詰又はあか貝瓶詰	[略]	水産物	[略]	いわし	[略]	さけ・ます	[略]	<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">用 語</th> <th style="text-align: center;">定 義</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>水産物缶詰又は水産物瓶詰</td> <td><u>水産物をそのまま又は水産物若しくはその加工品を調味液とともに、缶又は瓶に密封し、加熱殺菌したものをいう。</u></td> </tr> <tr> <td>いわし缶詰又はいわし瓶詰</td> <td>水産物缶詰又は水産物瓶詰のうち、いわしを詰めたものをいう。</td> </tr> <tr> <td>さけ・ます缶詰又はさけ・ます瓶詰</td> <td>水産物缶詰又は水産物瓶詰のうち、さけ・ますを詰めたものをいう。</td> </tr> <tr> <td>さば缶詰又はさば瓶詰</td> <td>水産物缶詰又は水産物瓶詰のうち、さばを詰めたものをいう。</td> </tr> <tr> <td>さんま缶詰又はさんま瓶詰</td> <td>水産物缶詰又は水産物瓶詰のうち、さんまを詰めたものをいう。</td> </tr> <tr> <td>まぐろ・かつお缶詰又はまぐろ・かつお瓶詰</td> <td>水産物缶詰又は水産物瓶詰のうち、まぐろ・かつおを詰めたものをいう。</td> </tr> <tr> <td>いか缶詰又はいか瓶詰</td> <td>水産物缶詰又は水産物瓶詰のうち、いかを詰めたものをいう。</td> </tr> <tr> <td>あか貝缶詰又はあか貝瓶詰</td> <td>水産物缶詰又は水産物瓶詰のうち、あか貝又はさるぼうのむき身を詰めたものをいう。</td> </tr> <tr> <td>水産物</td> <td>食用に供される魚介類、水産動物類、海産ほ乳動物類及び海藻類をいう。</td> </tr> <tr> <td>いわし</td> <td>次に掲げるものをいう。 1 うるめいわし 2 かたくちいわし 3 まいわし</td> </tr> <tr> <td>さけ・ます</td> <td>次に掲げるものをいう。</td> </tr> </tbody> </table>	用 語	定 義	水産物缶詰又は水産物瓶詰	<u>水産物をそのまま又は水産物若しくはその加工品を調味液とともに、缶又は瓶に密封し、加熱殺菌したものをいう。</u>	いわし缶詰又はいわし瓶詰	水産物缶詰又は水産物瓶詰のうち、いわしを詰めたものをいう。	さけ・ます缶詰又はさけ・ます瓶詰	水産物缶詰又は水産物瓶詰のうち、さけ・ますを詰めたものをいう。	さば缶詰又はさば瓶詰	水産物缶詰又は水産物瓶詰のうち、さばを詰めたものをいう。	さんま缶詰又はさんま瓶詰	水産物缶詰又は水産物瓶詰のうち、さんまを詰めたものをいう。	まぐろ・かつお缶詰又はまぐろ・かつお瓶詰	水産物缶詰又は水産物瓶詰のうち、まぐろ・かつおを詰めたものをいう。	いか缶詰又はいか瓶詰	水産物缶詰又は水産物瓶詰のうち、いかを詰めたものをいう。	あか貝缶詰又はあか貝瓶詰	水産物缶詰又は水産物瓶詰のうち、あか貝又はさるぼうのむき身を詰めたものをいう。	水産物	食用に供される魚介類、水産動物類、海産ほ乳動物類及び海藻類をいう。	いわし	次に掲げるものをいう。 1 うるめいわし 2 かたくちいわし 3 まいわし	さけ・ます	次に掲げるものをいう。
用 語	定 義																																																
水産物缶詰又は水産物瓶詰	<u>水産物又はその加工品（調味し、又は調製したものを含む。）に調味液を加え又は加えないで、缶又は瓶に密封し、加熱殺菌したものをいう。</u>																																																
いわし缶詰又はいわし瓶詰	[略]																																																
さけ・ます缶詰又はさけ・ます瓶詰	[略]																																																
さば缶詰又はさば瓶詰	[略]																																																
さんま缶詰又はさんま瓶詰	[略]																																																
まぐろ・かつお缶詰又はまぐろ・かつお瓶詰	[略]																																																
いか缶詰又はいか瓶詰	[略]																																																
あか貝缶詰又はあか貝瓶詰	[略]																																																
水産物	[略]																																																
いわし	[略]																																																
さけ・ます	[略]																																																
用 語	定 義																																																
水産物缶詰又は水産物瓶詰	<u>水産物をそのまま又は水産物若しくはその加工品を調味液とともに、缶又は瓶に密封し、加熱殺菌したものをいう。</u>																																																
いわし缶詰又はいわし瓶詰	水産物缶詰又は水産物瓶詰のうち、いわしを詰めたものをいう。																																																
さけ・ます缶詰又はさけ・ます瓶詰	水産物缶詰又は水産物瓶詰のうち、さけ・ますを詰めたものをいう。																																																
さば缶詰又はさば瓶詰	水産物缶詰又は水産物瓶詰のうち、さばを詰めたものをいう。																																																
さんま缶詰又はさんま瓶詰	水産物缶詰又は水産物瓶詰のうち、さんまを詰めたものをいう。																																																
まぐろ・かつお缶詰又はまぐろ・かつお瓶詰	水産物缶詰又は水産物瓶詰のうち、まぐろ・かつおを詰めたものをいう。																																																
いか缶詰又はいか瓶詰	水産物缶詰又は水産物瓶詰のうち、いかを詰めたものをいう。																																																
あか貝缶詰又はあか貝瓶詰	水産物缶詰又は水産物瓶詰のうち、あか貝又はさるぼうのむき身を詰めたものをいう。																																																
水産物	食用に供される魚介類、水産動物類、海産ほ乳動物類及び海藻類をいう。																																																
いわし	次に掲げるものをいう。 1 うるめいわし 2 かたくちいわし 3 まいわし																																																
さけ・ます	次に掲げるものをいう。																																																

さば	[略]
まぐろ・かつお	[略]
いか	[略]

(いわし缶詰又はいわし瓶詰の規格)

第3条 いわし缶詰又はいわし瓶詰の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
香味	[略]
肉質	[略]
形態	[略]
色沢	[略]
液汁	[略]
その他の事項	[略]

	<ol style="list-style-type: none"> 1 からふとます 2 ぎんざけ 3 さくらます 4 しろざけ 5 大西洋さけ 6 べにざけ 7 ますのすけ
さば	次に掲げるものをいう。 <ol style="list-style-type: none"> 1 ごまさば 2 大西洋さば 3 まさば
まぐろ・かつお	次に掲げるものをいう。 <ol style="list-style-type: none"> 1 きはだまぐろ 2 くらまぐろ 3 こしながまぐろ 4 びんながまぐろ 5 めばちまぐろ 6 かつお
いか	次に掲げるものをいう。 <ol style="list-style-type: none"> 1 あかいか 2 アルゼンチンイレックス 3 カナダイレックス 4 じんどういか 5 するめいか 6 ニュージーランドするめいか 7 ほたるいか 8 やりいか

(いわし缶詰又はいわし瓶詰の規格)

第3条 いわし缶詰又はいわし瓶詰の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
香味	香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。
肉質	適当な脂肪があり、かつ、肉締まり及び硬軟が適当であること。
形態	肉片のそろいが適当であること。
色沢	色沢が良好であること。
液汁	<ol style="list-style-type: none"> 1 水及び食用植物油脂を使用した調味液とともに詰めたものにあつては、液がおおむね清澄であること。 2 その他のものにあつては、液量がおおむね適当であること。
その他の事項	<ol style="list-style-type: none"> 1 頭部及び内臓の除去が良好であること。 2 尾部を除去していないものにあつては、尾部の整形が良好であること。 3 きょう雑物がほとんどないこと。

原材料	食品添加物以外の原材料	[略]
材料	食品添加物	1 しょうゆ、みそ、トマトピューレー又はトマトペーストを使用した調味液とともに詰めたものにあつては、次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 (1) 調味料 L-グルタミン酸ナトリウム、5'-イノシン酸二ナトリウム、5'-グアニル酸二ナトリウム及び5'-リボヌクレオチド二ナトリウム (2) [略] 2 [略]
異物		[略]
内容量		[略]
容器の状態		1 缶詰のものにあつては、密封が完全で、適当な真空度を保持しており、かつ、外観及び缶の内面の状態が良好であること。また、トマトピューレー又はトマトペーストを使用した調味液とともに詰めた缶詰にあつては、 <u>内面塗装缶</u> であること。 2 [略]

(さけ・ます缶詰又はさけ・ます瓶詰の規格)

第4条 さけ・ます缶詰又はさけ・ます瓶詰の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
香味	[略]	
肉質	[略]	
形態	[略]	
色沢	[略]	
液汁	[略]	
その他の事項	[略]	
原材料	食品添加物以外の原材料	[略]
材料	食品添加物	[略]
異物		[略]
内容量		[略]
容器の状態		1 缶詰のものにあつては、 <u>内面塗装缶</u> であり、密封が完全で、適当な真空度を保持しており、かつ、外観及び缶の内面の状態が良好であること。 2 [略]

原材料	食品添加物以外の原材料	4 肉詰めが良好であること。 調味液以外の原材料については、いわし以外のものを使用していないこと。
材料	食品添加物	1 しょうゆ、みそ、トマトピューレー又はトマトペーストを使用した調味液とともに詰めたものにあつては、次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 (1) 調味料 L-グルタミン酸ナトリウム、5'-イノシン酸二ナトリウム及び5'-グアニル酸二ナトリウム (2) 糊料 グアーガム、キサンタンガム及びカロブベーンガムのうち1種 2 その他のものにあつては、使用していないこと。
異物		混入していないこと。
内容量		表示重量に適合していること。
容器の状態		1 缶詰のものにあつては、密封が完全で、適当な真空度を保持しており、かつ、外観及び缶の内面の状態が良好であること。また、トマトピューレー又はトマトペーストを使用した調味液とともに詰めた缶詰にあつては、 <u>内面塗料缶</u> であること。 2 瓶詰のものにあつては、密封が完全で、適当な真空度を保持しており、かつ、瓶及びふたの品質及び型体並びにパッキングの材質が良好であること。

(さけ・ます缶詰又はさけ・ます瓶詰の規格)

第4条 さけ・ます缶詰又はさけ・ます瓶詰の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
香味	前条の規格の香味と同じ。	
肉質	前条の規格の肉質と同じ。	
形態	前条の規格の形態と同じ。	
色沢	前条の規格の色沢と同じ。	
液汁	前条の規格の液汁と同じ。	
その他の事項	1 頭部（小肉片にあつては、くび肉を除く。）、尾部、ひれ、内臓、うろこ及び血液の除去が良好であること。 2 うつ血肉及びきょう雑物がほとんどないこと。 3 肉詰めが良好であること。	
原材料	食品添加物以外の原材料	調味液以外の原材料については、さけ・ます以外のものを使用していないこと。
材料	食品添加物	使用していないこと。
異物		前条の規格の異物と同じ。
内容量		前条の規格の内容量と同じ。
容器の状態		1 缶詰のものにあつては、 <u>内面塗料缶</u> であり、密封が完全で、適当な真空度を保持しており、かつ、外観及び缶の内面の状態が良好であること。 2 瓶詰のものにあつては、密封が完全で、適当な真空度を保持しており、かつ、瓶及びふたの品質及び型体並びにパッキングの材質が良好であること。

(さば缶詰又はさば瓶詰の規格)

第5条 [略]

(さんま缶詰又はさんま瓶詰の規格)

第6条 [略]

(まぐろ・かつお缶詰又はまぐろ・かつお瓶詰の規格)

第7条 まぐろ・かつお缶詰又はまぐろ・かつお瓶詰の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
香味	[略]
肉質	[略]
形態	[略]
色沢	[略]
液汁	[略]

(さば缶詰又はさば瓶詰の規格)

第5条 さば缶詰又はさば瓶詰の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
香味	第3条の規格の香味と同じ。	
肉質	第3条の規格の肉質と同じ。	
形態	第3条の規格の形態と同じ。	
色沢	第3条の規格の色沢と同じ。	
液汁	第3条の規格の液汁と同じ。	
その他の事項	1 頭部、尾部及び内臓の除去が良好であること。 2 きょう雑物がほとんどないこと。 3 肉詰めが良好であること。	
原 材 料	食品添加物以外の原材料	調味液以外の原材料については、さば以外のものを使用していないこと。
	食品添加物	第3条の規格の食品添加物と同じ。
異物	第3条の規格の異物と同じ。	
内容量	第3条の規格の内容量と同じ。	
容器の状態	第3条の規格の容器の状態と同じ。	

(さんま缶詰又はさんま瓶詰の規格)

第6条 さんま缶詰又はさんま瓶詰の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
香味	第3条の規格の香味と同じ。	
肉質	第3条の規格の肉質と同じ。	
形態	第3条の規格の形態と同じ。	
色沢	第3条の規格の色沢と同じ。	
液汁	第3条の規格の液汁と同じ。	
その他の事項	前条の規格のその他の事項と同じ。	
原 材 料	食品添加物以外の原材料	調味液以外の原材料については、さんま以外のものを使用していないこと。
	食品添加物	第3条の規格の食品添加物と同じ。
異物	第3条の規格の異物と同じ。	
内容量	第3条の規格の内容量と同じ。	
容器の状態	第3条の規格の容器の状態と同じ。	

(まぐろ・かつお缶詰又はまぐろ・かつお瓶詰の規格)

第7条 まぐろ・かつお缶詰又はまぐろ・かつお瓶詰の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
香味	第3条の規格の香味と同じ。
肉質	第3条の規格の肉質と同じ。
形態	第3条の規格の形態と同じ。
色沢	第3条の規格の色沢と同じ。
液汁	第3条の規格の液汁と同じ。

その他の事項	[略]	
原材料	食品添加物以外の原材料	[略]
	食品添加物	<p>1 しょうゆ、みそ、トマトピューレー又はトマトペーストを使用した調味液とともに詰めたものにあつては、次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。</p> <p>(1) 調味料 <u>L-グルタミン酸ナトリウム、5'-イノシン酸二ナトリウム、5'-グアニル酸二ナトリウム及び5'-リボヌクレオチド二ナトリウム</u></p> <p>(2) [略]</p> <p>(3) [略]</p> <p>2 [略]</p>
異物	[略]	
内容量	[略]	
容器の状態	[略]	

(いか缶詰又はいか瓶詰の規格)

第8条 いか缶詰又はいか瓶詰の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
香味	[略]	
肉質	[略]	
形態	[略]	
色沢	[略]	
液汁	[略]	
その他の事項	[略]	
原材料	食品添加物以外の原材料	[略]
	食品添加物	<p>1 しょうゆ、みそ、トマトピューレー又はトマトペーストを使用した調味液とともに詰めたものにあつては、次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。</p> <p>(1) 調味料 <u>L-グルタミン酸ナトリウム、5'-イノシン酸二ナトリウム、5'-グアニル酸二ナトリウム及び5'-リボヌクレオチド二ナトリウム</u></p> <p>(2) [略]</p>

その他の事項	<p>1 血合肉及び血こんの除去がおおむね良好であること。</p> <p>2 皮、骨、うろこその他のきょう雑物及び青肉、黒はん及びハニカム（魚肉中のはちの巣状の気泡こんをいう。）がほとんどないこと。</p> <p>3 肉詰めが良好であること。</p> <p>4 ほぐし肉の混入割合が魚肉重量に対し、輪切りを詰めたものにあつては18%以下、小肉片を詰めたものにあつては30%以下であること。</p>	
原材料	食品添加物以外の原材料	調味液以外の原材料については、まぐろ・かつお以外のものを使用していないこと。
	食品添加物	<p>1 しょうゆ、みそ、トマトピューレー又はトマトペーストを使用した調味液とともに詰めたものにあつては、次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。</p> <p>(1) 調味料 <u>L-グルタミン酸ナトリウム、5'-イノシン酸二ナトリウム及び5'-グアニル酸二ナトリウム</u></p> <p>(2) 糊料 グアーガム、キサントガム及びカロブビーンガムのうち1種</p> <p>(3) 品質改良剤 フィチン酸</p> <p>2 その他のものにあつては、1の(1)又は(3)に掲げるもの以外のものを使用していないこと。</p>
異物	第3条の規格の異物と同じ。	
内容量	第3条の規格の内容量と同じ。	
容器の状態	第3条の規格の容器の状態と同じ。	

(いか缶詰又はいか瓶詰の規格)

第8条 いか缶詰又はいか瓶詰の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
香味	第3条の規格の香味と同じ。	
肉質	肉締り及び弾力が適当であること。	
形態	形がおおむね整っていること。	
色沢	第3条の規格の色沢と同じ。	
液汁	第3条の規格の液汁と同じ。	
その他の事項	<p>1 きょう雑物がほとんどないこと。</p> <p>2 肉詰めが良好であること。</p>	
原材料	食品添加物以外の原材料	調味液以外の原材料については、いか以外のものを使用していないこと。
	食品添加物	<p>1 しょうゆ、みそ、トマトピューレー又はトマトペーストを使用した調味液とともに詰めたものにあつては、次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。</p> <p>(1) 調味料 <u>L-グルタミン酸ナトリウム、5'-イノシン酸二ナトリウム及び5'-グアニル酸二ナトリウム</u></p> <p>(2) 糊料</p>

	(3) [略]
	2 [略]
異物	[略]
内容量	[略]
容器の状態	[略]

(あか貝缶詰又はあか貝瓶詰の規格)

第9条 [略]

(測定方法)

第10条 [略]

	グアーガム、キサントガム及びカロブピンガムのうち1種 (3) 品質改良剤 フィチン酸、ピロリン酸四ナトリウム、ポリリン酸ナトリウム、メタリン酸ナトリウムのうち1種 2 その他のものにあつては、使用していないこと。
異物	第3条の規格の異物と同じ。
内容量	第3条の規格の内容量と同じ。
容器の状態	第4条の規格の容器の状態と同じ。

(あか貝缶詰又はあか貝瓶詰の規格)

第9条 あか貝缶詰又はあか貝瓶詰の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
香味	第3条の規格の香味と同じ。
肉質	おおむね肥満しており、かつ、肉締りが適当であること。
形態	粒の大きさがおおむねそろっていること。
色沢	第3条の規格の色沢と同じ。
液汁	第3条の規格の液汁と同じ。
その他の事項	きょう雑物がほとんどないこと。
原料	食品添加物以外の原材料については、あか貝及びさるぼう以外のものを使用していないこと。
料	食品添加物 第3条の規格の食品添加物と同じ。
異物	第3条の規格の異物と同じ。
内容量	第3条の規格の内容量と同じ。
容器の状態	第3条の規格の容器の状態と同じ。

(測定方法)

第10条 第3条から前条までの規格における固形量の測定方法は次のとおりとする。

事 項	測 定 方 法
固形量	1 缶詰の場合 缶詰（液が凝固している場合は、20℃に加熱し、液を溶解した缶詰）を切り開き、2分間缶詰を傾斜し、液を流出させた後に測定した重量から、缶の重量を差し引いて得た重量とする。 2 瓶詰の場合 ふたを開き、2分間瓶を傾斜して放置し、液を流出させた後に測定した重量から、瓶の重量を差し引いた重量とする。

農林物資規格調査会部会議事次第

日時：平成19年2月15日（木）
14時～
場所：農林水産省第2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

- ・生産情報公表農産物の日本農林規格の改正
- ・水産物缶詰及び水産物瓶詰の日本農林規格の改正
- ・異性化液糖及び砂糖混合異性化液糖の日本農林規格の改正
- ・ぶどう糖の日本農林規格の確認
- ・調理冷凍食品の日本農林規格の改正

(2) 品質表示基準の見直しについて

- ・調理冷凍食品品質表示基準の改正

(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等名簿
- 2 生産情報公表農産物の日本農林規格の見直しについて（案）
- 3 水産物缶詰及び水産物瓶詰の日本農林規格の見直しについて（案）
- 4 異性化液糖及び砂糖混合異性化液糖の日本農林規格の見直しについて（案）
- 5 ぶどう糖の日本農林規格の見直しについて（案）
- 6 調理冷凍食品の日本農林規格の見直しについて（案）
- 7 調理冷凍食品品質表示基準の改正について（案）
- 8 J A S 規格及び品質表示基準の制定・見直しの基準

農林物資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
◎ 香西 みどり	お茶の水女子大学生生活科学部教授
◎ 加藤 さゆり	全国地域婦人団体連絡協議会事務局長
◎ 高鳥 直樹	(社) 大日本水産会品質管理部長
◎ 並木 利昭	日本スーパーマーケット協会事務局長
○ 粟生 美世	(社) 栄養改善普及会理事
○ 大場 秀夫	(社) 日本冷凍食品協会常務理事
○ 岡本 俊彦	(社) 全国清涼飲料工業会技術部長
○ 小島 千夏	全日本糖化工業会
○ 近藤 俊夫	(株) エスコ代表取締役社長
○ 澤木 佐重子	(社) 全国消費生活相談員協会
○ 田丸 せつ子	全国生活学校連絡協議会副会長
○ 鶴田 志郎	(株) マルタ代表取締役会長
○ 徳永 瑛子	日本主婦連合会副会長
○ 土橋 芳和	(社) 日本缶詰協会技術部部長
○ 長谷川 朝恵	消費者(消費生活アドバイザー)
○ 堀江 雅子	(財) ベターホーム協会常務理事
○ 榎島 慎一	全日本菓子協会
○ 松井 千輝	公募委員
○ 弥武 経也	日本スターチ糖化工業会技術委員長
○ 山根 香織	主婦連合会副会長
曾根原 宏泰	(社) 日本缶詰協会技術部
弘津 昌美	(社) 全国清涼飲料工業会技術部主任

(注) ◎ : 農林物資規格調査会委員

(あいうえお順)

○ : 農林物資規格調査会専門委員

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
(水産物缶詰及び水産物瓶詰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：19.3.1～19.3.30）

(1) 受付件数 0件

(2) 意見・情報

2. 事前意図公告によるコメント（募集期間：19.6.18～19.8.17）

受付件数

なし