

品質表示基準の見直しについて

「ジャム類」



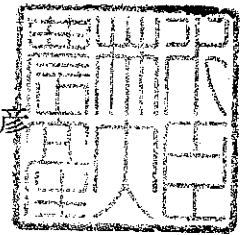
19消安第2960号

平成19年6月14日

農林物資規格調査会

会長 沖谷明紘 殿

農林水産大臣 赤城徳彦



日本農林規格の改正及び品質表示基準の改正について（諮問）

下記のとおり、日本農林規格の改正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 マカロニ類の日本農林規格（昭和48年12月26日農林省告示第2633号）の改正
- 2 ジャム類の日本農林規格（昭和63年4月20日農林水産省告示第524号）の改正
- 3 農産物缶詰及び農産物瓶詰の日本農林規格（平成14年7月24日農林水産省告示第1305号）の改正
- 4 ジャム類品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1637号）の改正
- 5 農産物缶詰及び農産物瓶詰品質表示基準（平成14年7月24日農林水産省告示第1306号）の改正

ジャム類品質表示基準の改正について（案）

平成１９年１１月２８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、ジャム類品質表示基準（平成１２年１２月１９日農林水産省告示第１６３７号）について、所要の見直しを行う。

２ 内容

ジャム類の日本農林規格の見直しとの整合性等を図る観点から、定義を整理するとともに、表示禁止事項の用語を変更する等の改正を行う。

ジャム類品質表示基準（平成１２年１２月１９日農林水産省告示第１６３７号）一部改正新旧対照表

改 正 案	現 行																								
ジャム類品質表示基準 （趣旨） 第１条 〔略〕 （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"> <tr> <th>用 語</th><th>定 義</th></tr> <tr> <td>ジャム類</td><td>次に掲げるものをいう。 １ 果実、野菜又は花卉（以下「果実等」と総称する。）を砂糖類、糖アルコール又ははちみつとともにゼリー化するようになるまで加熱したもの ２ １に酒類、かんきつ類の果汁、ゲル化剤、酸味料、香料等を加えたもの</td></tr> <tr> <td>ジャム</td><td>〔略〕</td></tr> <tr> <td>マーマレード</td><td>〔略〕</td></tr> <tr> <td>ゼリー</td><td>〔略〕</td></tr> <tr> <td>プレザーブスタイル</td><td>ジャムのうち、ベリー類（いちごを除く。）の果実を原料とするものにあつては全形の果実、いちごの果実を原料とするものにあつては全形又は２つ割りの果実、ベリー類以外の果実等を原料とするものにあつては５mm以上の厚さの果肉等の片を原料とし、その原形を保持するようにしたものを用いる。</td></tr> </table> （表示の方法） 第３条 名称、原材料名及び内容量の表示に際しては、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。）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、次に定めるところにより記載すること。 ア 〔略〕 イ 〔略〕 ウ プレザーブスタイルにあつては、アの規定により表示する文字の次に「（プレザーブスタイル）」と記載することができる。 (2) 〔略〕	用 語	定 義	ジャム類	次に掲げるものをいう。 １ 果実、野菜又は花卉（以下「果実等」と総称する。）を砂糖類、糖アルコール又ははちみつとともにゼリー化するようになるまで加熱したもの ２ １に酒類、かんきつ類の果汁、ゲル化剤、酸味料、香料等を加えたもの	ジャム	〔略〕	マーマレード	〔略〕	ゼリー	〔略〕	プレザーブスタイル	ジャムのうち、ベリー類（いちごを除く。）の果実を原料とするものにあつては全形の果実、いちごの果実を原料とするものにあつては全形又は２つ割りの果実、ベリー類以外の果実等を原料とするものにあつては５mm以上の厚さの果肉等の片を原料とし、その原形を保持するようにしたものを用いる。	ジャム類品質表示基準 （趣旨） 第１条 ジャム類（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"> <tr> <th>用 語</th><th>定 義</th></tr> <tr> <td>ジャム類</td><td>次に掲げるものをいう。 １ 果実、野菜又は花卉（以下「果実等」と総称する。）を砂糖類等とともにゼリー化するようになるまで加熱したもの ２ １にゲル化剤、酸味料、香料等を加えたもの</td></tr> <tr> <td>ジャム</td><td>ジャム類のうち、マーマレード及びゼリー以外のものをいう。</td></tr> <tr> <td>マーマレード</td><td>ジャム類のうち、かんきつ類の果実を原料としたもので、かんきつ類の果皮が認められるものをいう。</td></tr> <tr> <td>ゼリー</td><td>ジャム類のうち、果実等の搾汁を原料としたものをいう。</td></tr> <tr> <td>プレザーブスタイル</td><td>ジャムのうち、いちごその他のベリー類の果実を原料とするものにあつては全形の果実、ベリー類以外の果実等を原料とするものにあつては５mm以上の厚さの果肉等の片を原料とし、その原形を保持するようにしたものを用いる。</td></tr> </table> （表示の方法） 第３条 名称、原材料名及び内容量の表示に際しては、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。）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、次に定めるところにより記載すること。 ア ジャムのうち、１種類の果実等を使用したものにあつては当該果実等の名称を冠して「いちごジャム」、「りんごジャム」、「あんずジャム」等と、２種類以上の果実等を使用したものにあつては「ミックスジャム」と記載すること。 イ マーマレードにあつては「マーマレード」と、ゼリーにあつては「ゼリー」と記載すること。 ウ プレザーブスタイルにあつては、アの規定により表示する文字の次に「（プレザーブスタイル）」と記載すること。 (2) 原材料名	用 語	定 義	ジャム類	次に掲げるものをいう。 １ 果実、野菜又は花卉（以下「果実等」と総称する。）を砂糖類等とともにゼリー化するようになるまで加熱したもの ２ １にゲル化剤、酸味料、香料等を加えたもの	ジャム	ジャム類のうち、マーマレード及びゼリー以外のものをいう。	マーマレード	ジャム類のうち、かんきつ類の果実を原料としたもので、かんきつ類の果皮が認められるものをいう。	ゼリー	ジャム類のうち、果実等の搾汁を原料としたものをいう。	プレザーブスタイル	ジャムのうち、いちごその他のベリー類の果実を原料とするものにあつては全形の果実、ベリー類以外の果実等を原料とするものにあつては５mm以上の厚さの果肉等の片を原料とし、その原形を保持するようにしたものを用いる。
用 語	定 義																								
ジャム類	次に掲げるものをいう。 １ 果実、野菜又は花卉（以下「果実等」と総称する。）を砂糖類、糖アルコール又ははちみつとともにゼリー化するようになるまで加熱したもの ２ １に酒類、かんきつ類の果汁、ゲル化剤、酸味料、香料等を加えたもの																								
ジャム	〔略〕																								
マーマレード	〔略〕																								
ゼリー	〔略〕																								
プレザーブスタイル	ジャムのうち、ベリー類（いちごを除く。）の果実を原料とするものにあつては全形の果実、いちごの果実を原料とするものにあつては全形又は２つ割りの果実、ベリー類以外の果実等を原料とするものにあつては５mm以上の厚さの果肉等の片を原料とし、その原形を保持するようにしたものを用いる。																								
用 語	定 義																								
ジャム類	次に掲げるものをいう。 １ 果実、野菜又は花卉（以下「果実等」と総称する。）を砂糖類等とともにゼリー化するようになるまで加熱したもの ２ １にゲル化剤、酸味料、香料等を加えたもの																								
ジャム	ジャム類のうち、マーマレード及びゼリー以外のものをいう。																								
マーマレード	ジャム類のうち、かんきつ類の果実を原料としたもので、かんきつ類の果皮が認められるものをいう。																								
ゼリー	ジャム類のうち、果実等の搾汁を原料としたものをいう。																								
プレザーブスタイル	ジャムのうち、いちごその他のベリー類の果実を原料とするものにあつては全形の果実、ベリー類以外の果実等を原料とするものにあつては５mm以上の厚さの果肉等の片を原料とし、その原形を保持するようにしたものを用いる。																								

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、ア及びイの順で、それぞれア及びイに定め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、次に定めるところにより記載すること。

(ア) 「いちご」、「りんご」、「なつみかん」、「ぶどう」、「みかん」、「砂糖」、「ぶどう糖果糖液糖」、「還元麦芽糖水あめ」、「はちみつ」、「ワイン」、「レモン果汁」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、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「異性化液糖」と、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」又は「砂糖・異性化液糖」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」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・高果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と記載することができる。

(イ) 2種類以上の果実等を使用したものについては、(ア)の規定にかかわらず、「果実等」(果実のみを使用した場合は「果実」、野菜のみを使用した場合は「野菜」)の文字の次に、括弧を付して当該果実等の名称を「いちご、りんご」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、マーマレードにあつては、「果実」に代えて、「かんきつ類」と記載することができる。

(ウ) 2種類以上の砂糖類を使用したものについては、(ア)の規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に、括弧を付して当該砂糖類の名称を「砂糖、水あめ」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」又は「砂糖・異性化液糖」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」又は「砂糖・異性化液糖」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」又は「砂糖・異性化液糖」と記載することができる。

イ 食品添加物は、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、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。ただし、栄養強化の目的で使用される食品添加物にあつては、同条第1項第1号ホ括弧書の規定にかかわらず、他の食品添加物と同様に記載すること。

(3) 内容量

2個以上が同一の容器に入れられ、又は同一の包装をされたものにあつては、加工食品品質表示基準第4条第1項第3号に規定するもののほか、内容重量の表示の文字の次に、括弧を付して「〇g×△袋」等と記載すること。

(その他の表示事項及びその表示の方法)

第4条 製造業者等は、加工食品品質表示基準第3条に規定する事項のほか、次に定めるところにより、使用上の注意を、容器又は包装の見やすい箇所に、背景の色と対照的な色で明りょうに表示しなければならない。

(1) 可溶性固形分が60%以下のものにあつては、「開封後は、10℃以下で保存すること」等と記載すること。

(2) 缶詰であつて内面塗料缶以外の缶を使用したものにあつては、「開缶後は、ガラス等の容器に移し換えること」等と記載すること。

(3) [略]

(その他の表示事項及びその表示の方法)

第4条 製造業者等は、加工食品品質表示基準第3条に規定する事項のほか、次に定めるところにより、使用上の注意を、容器又は包装の見やすい箇所に、背景の色と対照的な色で明りょうに表示しなければならない。

(1) 糖用屈折計の示度(以下「糖度」という。)が60ブリックス度以下のものにあつては、「開封後は、10℃以下で保存すること」等と記載すること。

(2) 缶詰であつて内面塗装缶以外の缶を使用したものにあつては、「開缶後は、ガラス等の容器に移し換えること」等と記載すること。

(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)に掲げる事項についてはジャム類の日本農林規格（昭和63年4月20日農林水産省告示第524号）第3条に規定する規格による格付が行われたものに表示する場合、(3)に掲げる事項については果実等の配合の割合が30%以上60%未満の場合において「ミックスジャム」の文字に当該果実等を含む旨の用語を付した商品名を用いる場合及び当該果実等の配合の割合が60%以上の場合において「ミックスジャム」の文字に当該果実等名を冠した商品名を用いる場合、(4)に掲げる事項については<u>糖度が5.5ブリックス度</u>以下のものについて当該<u>糖度</u>を下回らない<u>整数値により「糖度5.0度」等と併記する場合</u>は、この限りでない。 (1) [略] (2) [略] (3) [略] (4) 通常より<u>糖度が低い</u>旨を示す用語 (5) [略]	(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)に掲げる事項についてはジャム類の日本農林規格（昭和63年4月20日農林水産省告示第524号）第3条に規定する規格による格付が行われたものに表示する場合、(3)に掲げる事項については果実等の配合の割合が30%以上60%未満の場合において「ミックスジャム」の文字に当該果実等を含む旨の用語を付した商品名を用いる場合及び当該果実等の配合の割合が60%以上の場合において「ミックスジャム」の文字に当該果実等名を冠した商品名を用いる場合、(4)に掲げる事項については<u>可溶性固形分が5.5%以下</u>のものについて当該<u>可溶性固形分の百分比</u>を下回らない<u>5の整数倍の数値をパーセントの単位を明記して併記する場合</u>は、この限りでない。 (1) 「特級」の用語 (2) 前号に掲げる等級を示す用語と紛らわしい用語 (3) 2種類以上の果実等を使用したものについて、当該果実等のうち特定の種類のものを特に強調する用語 (4) 通常より<u>糖分が少ない</u>旨を示す用語 (5) 果実等を多く含有している旨を示す用語
---	---

農林物資規格調査会部会議事次第

日時：平成19年6月15日（金）

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

- ・マカロニ類の日本農林規格の改正
- ・ジャム類の日本農林規格の改正
- ・農産物缶詰及び農産物瓶詰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

- ・ジャム類品質表示基準の改正
- ・農産物缶詰及び農産物瓶詰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 マカロニ類の日本農林規格の見直しについて（案）
- 3 ジャム類の日本農林規格の見直しについて（案）
- 4 農産物缶詰及び農産物瓶詰の日本農林規格の見直しについて（案）
- 5 ジャム類品質表示基準の改正について（案）
- 6 農産物缶詰及び農産物瓶詰品質表示基準の改正について（案）
- 7 J A S 規格及び品質表示基準の制定・見直しの基準

農林物資規格調査会部会委員名簿

氏 名	役 職
◎ 石井 胖行	(財) 食品産業センター参与
◎ 石和 祥子	消費科学連合会副会長
◎ 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
◎ 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
○ 井上 芳昌	日本ジャム工業組合技術委員長
○ 小舘 谷男	(社) 日本パスタ協会業務・企画委員
○ 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
○ 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长
○ 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
○ 松井 千輝	公募委員
○ 山根 香織	主婦連合会副会長

(注) ◎ : 農林物資規格調査会委員

(五十音順)

○ : 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

(ジャム類品質表示基準の改正案)

1. 行政手続法による意見公募手続等に寄せられた意見・情報
(募集期間：19.7.4～19.8.2)

なし

2. 貿易の技術的障害に関する協定によるTBT通報及び事前意図公告に寄せられたコメント (募集期間：19.9.17～19.11.15)

なし