

品質表示基準の見直しについて

「食用植物油脂」



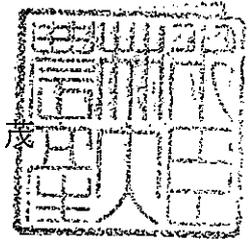
21消安第2508号

平成21年6月8日

農林物資規格調査会

会長 田島 眞 殿

農林水産大臣 石破 茂



日本農林規格及び品質表示基準の改正等について（諮問）

下記1から3までに掲げる日本農林規格の改正について、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9条において準用する同法第7条第5項の規定に基づき、貴調査会の議決を求める。

また、下記4から7までに掲げる品質表示基準の改正等について、同法第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 食用植物油脂の日本農林規格（昭和44年3月31日農林省告示第523号）
- 2 植物性たん白の日本農林規格（昭和51年9月11日農林省告示第838号）
- 3 ウスターソース類の日本農林規格（昭和49年6月27日農林省告示第565号）
- ④ 食用植物油脂品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1672号）
- 5 魚肉ハム及び魚肉ソーセージ品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1658号）
- 6 特殊包装かまぼこ類品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1656号）
- 7 風味かまぼこ品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1657号）

食用植物油品質表示基準の見直しについて（案）

平成21年8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、食用植物油品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1672号）について、所要の見直しを行う。

2 内容

食用植物油品質表示基準について、ハイリノレイック種又はハイオレイック種の種子から採取した食用サフラワー油及び食用ひまわり油の原材料名の表示のうち、「ハイリノール」又は「ハイオレイック」に係る表示を義務表示から任意表示に変更する等の改正を行う。

食用植物油品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1672号）一部改正新旧対照表

改 正 案	現 行																																
<p>食用植物油品質表示基準 (趣旨) 第1条 (略)</p> <p>(定義) 第2条 (略)</p>	<p>食用植物油品質表示基準 (趣旨) 第1条 食用植物油（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。</p> <p>(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。</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">用 語</th> <th style="text-align: center;">定 義</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>食用植物油</td> <td>食用サフラワー油、食用ぶどう油、食用大豆油、食用ひまわり油、食用小麦はい芽油、食用とうもろこし油、食用綿実油、食用ごま油、食用なたね油、食用こめ油、食用落花生油、食用オリーブ油、食用パーム油、食用パームオレイン、食用調合油及び香味食用油をいう。</td> </tr> <tr> <td>食用サフラワー油</td> <td>サフラワーの種子から採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。</td> </tr> <tr> <td>食用ぶどう油</td> <td>ぶどうの種子から採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。</td> </tr> <tr> <td>食用大豆油</td> <td>大豆から採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。</td> </tr> <tr> <td>食用ひまわり油</td> <td>ひまわりの種子から採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。</td> </tr> <tr> <td>食用小麦はい芽油</td> <td>小麦のはい芽から採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。</td> </tr> <tr> <td>食用とうもろこし油</td> <td>とうもろこしのはい芽から採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。</td> </tr> <tr> <td>食用綿実油</td> <td>綿の種子から採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。</td> </tr> <tr> <td>食用ごま油</td> <td>ごまから採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。</td> </tr> <tr> <td>食用なたね油</td> <td>あぶらな又はからしなの種子から採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。</td> </tr> <tr> <td>食用こめ油</td> <td>こめぬかから採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。</td> </tr> <tr> <td>食用落花生油</td> <td>落花生から採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。</td> </tr> <tr> <td>食用オリーブ油</td> <td>オリーブの果肉から採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。</td> </tr> <tr> <td>食用パーム油</td> <td>パームの果肉から採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。</td> </tr> <tr> <td>食用パームオレイン</td> <td>パームの果肉から採取した油に溶剤等を加え、又は加えないで冷却した後、これを滴下式、ろ過式又は遠心式による分離操作を行って分離し、かつ、食</td> </tr> </tbody> </table>	用 語	定 義	食用植物油	食用サフラワー油、食用ぶどう油、食用大豆油、食用ひまわり油、食用小麦はい芽油、食用とうもろこし油、食用綿実油、食用ごま油、食用なたね油、食用こめ油、食用落花生油、食用オリーブ油、食用パーム油、食用パームオレイン、食用調合油及び香味食用油をいう。	食用サフラワー油	サフラワーの種子から採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。	食用ぶどう油	ぶどうの種子から採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。	食用大豆油	大豆から採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。	食用ひまわり油	ひまわりの種子から採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。	食用小麦はい芽油	小麦のはい芽から採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。	食用とうもろこし油	とうもろこしのはい芽から採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。	食用綿実油	綿の種子から採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。	食用ごま油	ごまから採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。	食用なたね油	あぶらな又はからしなの種子から採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。	食用こめ油	こめぬかから採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。	食用落花生油	落花生から採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。	食用オリーブ油	オリーブの果肉から採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。	食用パーム油	パームの果肉から採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。	食用パームオレイン	パームの果肉から採取した油に溶剤等を加え、又は加えないで冷却した後、これを滴下式、ろ過式又は遠心式による分離操作を行って分離し、かつ、食
用 語	定 義																																
食用植物油	食用サフラワー油、食用ぶどう油、食用大豆油、食用ひまわり油、食用小麦はい芽油、食用とうもろこし油、食用綿実油、食用ごま油、食用なたね油、食用こめ油、食用落花生油、食用オリーブ油、食用パーム油、食用パームオレイン、食用調合油及び香味食用油をいう。																																
食用サフラワー油	サフラワーの種子から採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。																																
食用ぶどう油	ぶどうの種子から採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。																																
食用大豆油	大豆から採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。																																
食用ひまわり油	ひまわりの種子から採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。																																
食用小麦はい芽油	小麦のはい芽から採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。																																
食用とうもろこし油	とうもろこしのはい芽から採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。																																
食用綿実油	綿の種子から採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。																																
食用ごま油	ごまから採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。																																
食用なたね油	あぶらな又はからしなの種子から採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。																																
食用こめ油	こめぬかから採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。																																
食用落花生油	落花生から採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。																																
食用オリーブ油	オリーブの果肉から採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。																																
食用パーム油	パームの果肉から採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。																																
食用パームオレイン	パームの果肉から採取した油に溶剤等を加え、又は加えないで冷却した後、これを滴下式、ろ過式又は遠心式による分離操作を行って分離し、かつ、食																																

	用に適するように処理したもののうち、よう素価が56以上であるものをいう。
食 用 調 合 油	食用植物油脂に属する油脂（香味食用油を除く。）のうちいずれか2以上の油を調合したものをいう。
香 味 食 用 油	食用植物油脂に属する油脂に香味原料（香辛料、香料又は調味料）等を加えたものであって、調理の際に当該香味原料の香味を付与するものをいう。

（表示の方法）

第3条 名称及び原材料名の表示に際しては、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。）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、食用サフラワー油にあっては「食用サフラワー油」と、食用ぶどう油にあっては「食用ぶどう油」と、食用大豆油にあっては「食用大豆油」と、食用ひまわり油にあっては「食用ひまわり油」と、食用小麦はい芽油にあっては「食用小麦はい芽油」と、食用とうもろこし油にあっては「食用とうもろこし油」と、食用綿実油にあっては「食用綿実油」と、食用ごま油にあっては「食用ごま油」と、食用なたね油にあっては「食用なたね油」と、食用こめ油にあっては「食用こめ油」と、食用落花生油にあっては「食用落花生油」と、食用オリーブ油にあっては「食用オリーブ油」と、食用パーム油にあっては「食用パーム油」と、食用パームオレインにあっては「食用パームオレイン」と、食用調合油にあっては「食用調合油」と、香味食用油にあっては「香味食用油」と記載すること。ただし、香味食用油にあっては「ラー油」等と記載することができる。

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

ア 原料油脂は、「食用サフラワー油（ハイリノール）」（ハイリノレイック種の種子から採取したものをいう。）、「食用サフラワー油（ハイオレイック）」（ハイオレイック種の種子から採取したものをいう。）、「食用ぶどう油」、「食用大豆油」、「食用ひまわり油（ハイリノール）」（ハイリノレイック種の種子から採取したものをいう。）、「食用ひまわり油（ハイオレイック）」（ハイオレイック種の種子から採取したものをいう。）、「食用小麦はい芽油」、「食用とうもろこし油」、「食用綿実油」、「食用ごま油」、「食用なたね油」、「食用こめ油」、「食用落花生油」、「食用オリーブ油」、「食用パーム油」又は「食用パームオレイン」と記載することとし、食用調合油及び香味食用油にあっては、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、食用サフラワー油（ハイリノール）及び食用サフラワー油（ハイオレイック）を併用する場合並びに食用ひまわり油（ハイリノール）及び食用ひまわり油（ハイオレイック）を併用する場合にあっては、それぞれ、「食用サフラワー油」、「食用ひまわり油」の文字の次に、括弧を付して「ハイリノール、ハイオレイック」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ができる。

イ 原料油脂及び食品添加物以外の原材料は、「しょうが」、「しょうゆ」、「ポークエキス」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、しょうがその他の香味料にあっては、「香辛料」と記載することができる。

ウ 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

（表示の方法）

第3条 名称及び原材料名の表示に際しては、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。）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) (略)

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

ア 原料油脂は、「食用サフラワー油」、「食用ぶどう油」、「食用大豆油」、「食用ひまわり油」、「食用小麦はい芽油」、「食用とうもろこし油」、「食用綿実油」、「食用ごま油」、「食用なたね油」、「食用こめ油」、「食用落花生油」、「食用オリーブ油」、「食用パーム油」、「食用パームオレイン」等と記載することとし、食用調合油及び香味食用油にあっては、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、食用サフラワー油及び食用ひまわり油のうち、ハイリノレイック種の種子から採取したものにあっては「ハイリノール」と、ハイオレイック種の種子から採取したものにあっては「ハイオレイック」と、これらを併用する場合にあっては「ハイリノール、ハイオレイック」等と原材料に占める重量の割合の多いものから順に、原料油脂の名称の文字の次に、括弧を付して記載することができる。

イ 原料油脂及び食品添加物以外の原材料は、「しょうが」、「しょうゆ」、「ポークエキス」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、しょうがその他の香辛料にあっては、「香辛料」と記載することができる。

ウ (略)

(表示禁止事項)

第4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食用植物油の日本農林規格(昭和44年3月31日農林省告示第523号)第3条から第14条まで及び第17条から第19条まで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当該原料油脂の含有率が30%以上60%未満のものであって当該原料油脂を含む旨の用語を付した商品名を表示してあるもの又は当該原料油脂の含有率が60%以上のものであって当該原料油脂の油脂名に「調合」の文字を冠した商品名を表示してあるもので、当該原料油脂の含有率を容器又は包装の主要部分(商品名、絵その他の表示からみて容器の表示の中央部分と認められる部分を中心とした同一視野の部分を用いる。)に表示してあるものに表示する場合は、この限りでない。

(1) 「精製サフラワー油」、「サフラワーサラダ油」、「精製ぶどう油」、「ぶどうサラダ油」、「精製大豆油」、「大豆サラダ油」、「精製ひまわり油」、「ひまわりサラダ油」、「精製とうもろこし油」、「とうもろこしサラダ油」、「精製綿実油」、「綿実サラダ油」、「精製ごま油」、「ごまサラダ油」、「精製なたね油」、「なたねサラダ油」、「精製こめ油」、「こめサラダ油」、「精製落花生油」、「精製オリーブ油」、「精製パーム油」、「精製調合油」又は「調合サラダ油」の用語

(2) (略)

(3) (略)

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っては、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。

(表示禁止事項)

第4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食用植物油の日本農林規格(昭和44年3月31日農林省告示第523号)第3条から第14条まで及び第17条から第19条まで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当該原料油脂の含有率が30%以上60%未満のものであって当該原料油脂を含む旨の用語を付した商品名を表示してあるもの又は当該原料油脂の含有率が60%以上のものであって当該原料油脂の油脂名に「調合」の文字を冠した商品名を表示してあるもので、当該原料油脂の含有率を容器又は包装の主要部分(商品名、絵その他の表示からみて容器の表示の中央部分と認められる部分を中心とした同一視野の部分を用いる。)に表示してあるものに表示する場合は、この限りでない。

(1) 「精製サフラワー油」、「サフラワーサラダ油」、「精製ぶどう油」、「ぶどうサラダ油」、「精製大豆油」、「大豆サラダ油」、「精製ひまわり油」、「ひまわりサラダ油」、「精製とうもろこし油」、「とうもろこしサラダ油」、「精製綿実油」、「綿実サラダ油」、「精製ごま油」、「ごまサラダ油」、「精製なたね油」、「なたねサラダ油」、「精製こめ油」、「こめサラダ油」、「精製落花生油」、「落花生サラダ油」、「精製オリーブ油」、「精製パーム油」、「精製調合油」又は「調合サラダ油」の用語

(2) 「精製」その他等級を示す用語と紛らわしい用語

(3) 原料油脂の一部の油脂名を特に表示する用語

農林物資規格調査会部会議事次第

日時：平成21年6月23日（火）
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
 - ・食用植物油脂の日本農林規格
 - ・植物性たん白の日本農林規格
 - ・ウスターソース類の日本農林規格
 - (2) 品質表示基準の見直しについて
 - ・食用植物油脂品質表示基準
 - ・魚肉ハム及び魚肉ソーセージ品質表示基準
 - ・特殊包装かまぼこ類品質表示基準
 - ・風味かまぼこ品質表示基準
 - (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名簿
- 2 日本農林規格の見直しについて「食用植物油脂」(案)
- 3 品質表示基準の見直しについて「食用植物油脂」(案)
- 4 日本農林規格の見直しについて「植物性たん白」(案)
- 5 日本農林規格の見直しについて「ウスターソース類」(案)
- 6 品質表示基準の見直しについて「魚肉ハム及び魚肉ソーセージ」(案)
- 7 品質表示基準の見直しについて「特殊包装かまぼこ類」(案)
- 8 品質表示基準の見直しについて「風味かまぼこ」(案)
- 9 JAS規格及び品質表示基準の制定・見直しの基準

参考資料

- 1 農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（JAS法）の一部を改正する法律（平成21年4月30日法律第31号）について
- 2 消費者庁関連3法のポイントについて

農林物資規格調査会部会委員名簿

氏名	役職
◎ 香西 みどり	お茶の水女子大学大学院人間文化創成科学研究科教授
◎ 齋藤 壽典	社団法人大日本水産会常務理事
◎ 仲谷 正員	日本チェーンストア協会食品委員会委員
◎ 淵上 節子	日本主婦連合会副会長
◎ 松井 千輝	公募委員
○ 井岡 智子	消費科学連合会
○ 石内 幸典	全国蒲鉾水産加工業協同組合連合会総務課長
○ 蒲生 恵美	公募委員
○ 河道前 伸子	全国消費者協会連合会食品安全対策委員会委員長
○ 澤木 佐重子	社団法人全国消費生活相談員協会
○ 田口 信夫	社団法人日本植物油協会技術部会規格専門部会長
○ 田丸 せつ子	全国生活学校連絡協議会監事
○ 中嶋 玲子	公募委員
○ 仲田 恵利子	関西生活者連合会理事
○ 長谷川 耕治	社団法人日本植物蛋白食品協会技術部会長
○ 畠山 俊次	カゴメ株式会社経営管理本部CSR推進室室長
○ 福貴迫 芳郎	株式会社マルハニチロ食品市販用食品第二部副部長
○ 堀江 雅子	財団法人ベターホーム協会常務理事

(五十音順、敬称略)

(注) ◎ : 農林物資規格調査会委員

○ : 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寄せられた意見・情報
(食用植物油品質表示基準の一部改正案)

1. 改正案に係る意見・情報の募集の概要 (募集期間：H21.6.26～H21.7.25)

受付件数 なし

2. 事前意図公告によるコメント (募集期間：H21.6.29～H21.8.27)

受付件数 なし