

ジャム類の日本農林規格

全部改正 昭和63年4月20日農林水産省告示第524号
 改正 昭和63年12月9日農林水産省告示第1973号
 改正 平成2年9月29日農林水産省告示第1225号
 改正 平成6年3月1日農林水産省告示第435号
 改正 平成6年12月7日農林水産省告示第1636号
 改正 平成6年12月26日農林水産省告示第1741号
 改正 平成8年4月4日農林水産省告示第421号
 改正 平成8年4月4日農林水産省告示第424号
 改正 平成9年2月17日農林水産省告示第248号
 改正 平成10年7月22日農林水産省告示第1074号
 改正 平成11年6月21日農林水産省告示第840号
 改正 平成16年3月15日農林水産省告示第583号
 改正 平成20年7月17日農林水産省告示第1128号
 最終改正 平成25年12月24日農林水産省告示第3111号

(適用の範囲)

第1条 この規格は、ジャム及びマーマレードに適用する。

(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 |
|-----------|--|
| 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、糖アルコール又は蜂蜜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 | 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、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いう。 |
| 果実等含有率 | 原料として使用した果実等（マーマレードにおいて、使用した果皮の果実全体に対する割合が通常の果実が有する果皮の割合を超える場合にあつては、その超える部分に相当する果皮を除く。）及びその搾汁の重量の製品の重量に対する割合をいう。 |

(規格)

第3条 ジャム及びマーマレードの規格は、次のとおりとする。

| 区 分 | 基 準 | |
|--------|--|---|
| | 特 級 | 標 準 |
| 内容物の品位 | <ol style="list-style-type: none"> 1 香味及び色沢が優良であること。 2 ゼリー化の程度が適当で、病虫害痕及びへたその他のきょう雑物が無いものであること。 3 プレザーブスタイルにあつては、果実、果肉等の形及び量が適当で、果実、果肉等の大きさがそろっていること。 4 マーマレードにあつては、果皮の分布が均一であること。 | <ol style="list-style-type: none"> 1 香味及び色沢が良好であること。 2 ゼリー化の程度がおおむね適当で、病虫害痕及びへたその他のきょう雑物がほとんどないものであること。 3 プレザーブスタイルにあつては、果実、果肉等の形及び量がおおむね適当で、果実、果肉等の大きさがおおむねそろっていること。 4 マーマレードにあつては、果皮の分布がおおむね均一であること。 |
| 可溶性固形分 | 40%以上であること。 | |
| 果実等含有率 | <ol style="list-style-type: none"> 1 ジャムにあつては、45%以上であること。 2 マーマレードにあつては、30%以上であること。 | <ol style="list-style-type: none"> 1 ジャムにあつては、33%以上であること。 2 マーマレードにあつては、20%以上であること。 |
| 原 材 料 | 食品添加物以外の原材料 | 次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 <ol style="list-style-type: none"> 1 果実等 2 砂糖類 3 糖アルコール 4 蜂蜜 5 酒類 6 かんきつ類の果汁（含有率が4%以下である場合に限る。） |
| | 食品添加物 | <ol style="list-style-type: none"> 1 国際連合食糧農業機関及び世界保健機関合同の食品規格委員会が定めた食品添加物に関する一般規格（CODEX STAN 192-1995, Rev. 7-2006）3.2の規定に適合するものであって、かつ、その使用条件は同規格3.3の規定に適合していること。 2 使用量が正確に記録され、かつ、その記録が保管されているものであること。 3 1の規定に適合している旨の情報が、一般消費者に次のいずれかの方法により伝達されるものであること。ただし、業務用の製品に使用する場合にあつては、この限りでない。 <ol style="list-style-type: none"> (1) インターネットを利用し公衆の閲覧に供する方法 (2) 冊子、リーフレットその他の一般消費者の目につきやすいものに表示する方法 (3) 店舗内の一般消費者の目につきやすい場所に表示する方法 (4) 製品に問合せ窓口を明記の上、一般消費者からの求めに応じて当該一般消費者に伝達する方法 |
| 内 容 量 | 表示重量に適合していること。 | |

| | |
|-----------|--|
| 容器又は包装の状態 | <ol style="list-style-type: none"> 1 瓶詰及び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、外観が良好であること。 2 缶詰のものにあつては、内面塗装缶を使用していること。 3 瓶詰及び缶詰以外のものにあつては、防湿性及び十分な強度を有する資材を用いて密封されていること。 |
|-----------|--|

(測定方法)

第4条 前条の規格における可溶性固形分の測定に当たっては、20℃における糖用屈折計の示度を読み取り、その値をパーセントで表すものとする。

最終改正の改正文・附則（平成25年12月24日農林水産省告示第3111号）抄

- ① 平成26年1月23日から施行する。
- ② この告示の施行の際現にこの告示による改正前のジャム類の日本農林規格により格付の表示が付されたジャム類については、なお従前の例による。
- ③ この告示による改正後の第3条の表食品添加物の項の規定の適用については、同項の規定にかかわらず、平成27年7月22日までの間は、なお従前の例によることができる。