

トマト加工品の日本農林規格

制	定	昭和54年10月11日農林水産省告示第1419号
改	正	昭和55年2月9日農林水産省告示第145号
改	正	昭和55年2月25日農林水産省告示第208号
改	正	昭和56年8月11日農林水産省告示第1181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9年9月3日農林水産省告示第1381号
改	正	平成16年10月29日農林水産省告示第1968号
最終	改正	平成21年5月19日農林水産省告示第669号

(適用の範囲)

第1条 この規格は、トマトジュース、トマトミックスジュース、トマトピューレー、トマトペースト、トマトケチャップ、トマトソース、チリソース及び固形トマトに適用する。

(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
トマトジュース	次に掲げるものをいう。 1 トマトを破砕して搾汁し、又は裏ごしし、皮、種子等を除去したもの（以下「トマトの搾汁」という。）又はこれに食塩を加えたもの 2 濃縮トマトを希釈して搾汁の状態に戻したもの又はこれに食塩を加えたもの
トマトミックスジュース	次に掲げるものをいう。 1 トマトジュースを主原料とし、これに、セルリー、にんじんその他の野菜類を破砕して搾汁したもの又はこれを濃縮したものを希釈して搾汁の状態に戻したものを加えたもの 2 トマトジュースを主原料とするもので、1に食塩、香辛料、砂糖類、酸味料（かんきつ類の果汁を含む。）、調味料（アミノ酸等）等（野菜類（きのこ類及び山菜類を含む。以下同じ。）以外の農畜水産物及び着色料を除く。）を加えたもの
トマトピューレー	次に掲げるものをいう。 1 濃縮トマトのうち、無塩可溶性固形分が24%未満のもの 2 1にトマト固有の香味を変えない程度に少量の食塩、香辛料、たまねぎその他の野菜類、レモン又はpH調整剤を加えたもので無塩可溶性固形分が24%未満のもの
	次に掲げるものをいう。

トマトペースト	<ol style="list-style-type: none"> 1 濃縮トマトのうち、無塩可溶性固形分が 24 % 以上のもの 2 1 にトマト固有の香味を変えない程度に少量の食塩、香辛料、たまねぎその他の野菜類、レモン又は pH 調整剤を加えたもので無塩可溶性固形分が 24 % 以上のもの
トマトケチャップ	<p>次に掲げるものをいう。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 濃縮トマトに食塩、香辛料、食酢、砂糖類及びたまねぎ又はにんにくを加えて調味したもので可溶性固形分が 25 % 以上のもの 2 1 に酸味料（かんきつ類の果汁を含む。）、調味料（アミノ酸等）、糊料等（たまねぎ及びにんにく以外の農畜水産物並びに着色料を除く。）を加えたもので可溶性固形分が 25 % 以上のもの
トマトソース	<p>次に掲げるものをいう。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 濃縮トマト又はこれに皮を除去して刻んだトマトを加えたものに、食塩及び香辛料を加えて調味したもので可溶性固形分が 8 % 以上 25 % 未満のもの 2 1 に食酢、砂糖類、食用油脂、酒類、たまねぎ、にんにく、マッシュルームその他の野菜類、酸味料（かんきつ類の果汁を含む。）、調味料（アミノ酸等）、糊料等（野菜類以外の農畜水産物を除く。）を加えたもので可溶性固形分が 8 % 以上 25 % 未満のもの
チリソース	<p>次に掲げるものをいう。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 トマトを刻み、又は粗く砕き、種子の大部分を残したまま皮を除去した後濃縮したもの（固形状のものを除く。）に食塩、香辛料、食酢及び砂糖類を加えて調味したもので可溶性固形分が 25 % 以上のもの 2 1 にたまねぎ、にんにく、ピーマン、セルリーその他の野菜類、酸味料（かんきつ類の果汁を含む。）、調味料（アミノ酸等）、カルシウム塩等（野菜類以外の農畜水産物及び着色料を除く。）を加えたもので可溶性固形分が 25 % 以上のもの
固形トマト	全形若しくは立方形状等の形状のトマトに充てん液を加え、又は加えないで加熱殺菌したものをいう。
ト マ ト	完熟した赤色の、又は赤みを帯びたトマト（ <i>Lycopersicon esculentum</i> P.Mill）の果実をいう。
濃縮トマト	トマトを破砕して搾汁し、又は裏ごしし、皮、種子等を除去した後濃縮したもの（粉末状及び固形状のものを除く。）で無塩可溶性固形分が 8 % 以上のもの
全形	果皮を除去し、又は除去しないトマトのへた及び果しんの硬い部分を除去したほぼ原形又は原形のことをいう。
立方形状	全形をほぼ均一な大きさに切断した立方形状のことをいう。
不定形	全形を不定形に破砕したものをいう。
	<p>次に掲げるものをいう。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 トマトジュース、トマトピューレー又はトマトペースト若しくは

充てん液	これにセルリー、ピーマン、たまねぎ等の野菜類を細切したもの（野菜類の搾汁を含む。）を加えたもの 2 1に食塩、砂糖類、香辛料等（野菜類以外の農畜水産物及び着色料を除く。）を加えたもの
トマト以外の野菜類の含有率	原料として使用したトマト以外の野菜類の重量の製品の重量に占める割合をいう。

（トマトジュースの規格）

第3条 トマトジュースの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
性 状	1 香味及び色沢が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。 2 粒子が細かく、その分布が均一であり、かつ、粘ちよう性が適度であること。 3 きよう雑物がほとんどないこと。
無塩可溶性固形分	4.5 %以上であること。
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。 1 トマト 2 濃縮トマト 3 食塩
異 物	混入していないこと。
内 容 量	表示量に適合していること。

2 使用する原材料のトマト又は濃縮トマトのリコピン量は、有機溶媒で抽出した後吸光度法により測定して、トマトにあつては7 mg %以上、濃縮トマトにあつては無塩可溶性固形分4.5 %に換算して7 mg %以上のものであることとする。

（トマトミックスジュースの規格）

第4条 トマトミックスジュースの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
性 状	前条第1項の規格の性状と同じ。
無塩可溶性固形分	4.5 %以上であること。
トマト以外の野菜類の搾汁の割合	10 %以上
	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。

原 材 料	食品添加物以外の原材料	1 トマトジュース 2 セルリー、にんじんその他の野菜類の搾汁又はこれを濃縮したもの 3 食塩 4 香辛料 5 砂糖類 6 レモン果汁
	食品添加物	香辛料抽出物以外のものを使用していないこと。
異 物	前条第1項の規格の異物と同じ。	
内 容 量	前条第1項の規格の容量と同じ。	

- 2 使用する原材料のトマトジュース（濃縮トマトを希釈してトマトジュースとする場合は濃縮トマト）のリコピン量は、有機溶媒で抽出した後吸光光度法により測定して7 mg %以上（濃縮トマトにあつては無塩可溶性固形分4.5%に換算して7 mg %以上）のものであることとする。

（トマトピューレー及びトマトペーストの規格）

第5条 トマトピューレー及びトマトペーストの規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準	
品 質	性 状	第3条第1項の規格の性状と同じ。	
	無塩可溶性固形分	トマトピューレーにあつては8%以上24%未満、トマトペーストにあつては24%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で使用していないこと。 1 トマト 2 食塩
		食品添加物	次に掲げるもの以外のもので使用していないこと。 pH調製剤（トマトペーストに限る。） 炭酸水素ナトリウム又はクエン酸
	異 物	第3条第1項の規格の異物と同じ。	
	内 容 量	第3条第1項の規格の容量と同じ。	
容器の状態	1 密封が完全で、かつ、外観が良好であること。 2 缶詰及び瓶詰のものにあつては、適度な真空度を保持していること。 3 缶詰のものにあつては、内面塗装缶であること。		

- 2 使用する原材料のトマト（濃縮トマトを使用して製造する場合は濃縮トマト）のリコピン量は、有機溶媒で抽出した後吸光光度法により測定して7 mg %以上（濃縮トマトにあつては無塩可溶性固形分4.5%に換算して7 mg %以上）のものであることとする。

(トマトケチャップの規格)

第6条 トマトケチャップの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
	特 級	標 準
性 状	1 香味及び色沢が優良であり、かつ、異味異臭がないこと。 2 粒子が細かく、その分布が均一であり、かつ、粘ちよう性が適度であること。 3 きよう雑物がほとんどないこと。	第3条第1項の規格の性状と同じ。
可溶性固形分	30%以上であること。	25%以上であること。
トマト以外の野菜類の含有率	1%以上5%未満であること。	同左
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。 1 濃縮トマト 2 たまねぎ 3 にんにく 4 食塩 5 香辛料 6 醸造酢 7 砂糖類	同左
	食品添加物 香辛料抽出物以外のものを使用していないこと。	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 酸味料 クエン酸及びDL-リンゴ酸 2 調味料 L-グルタミン酸ナトリウム及び5'-リボヌクレオチド二ナトリウム 3 酸化防止剤 L-アスコルビン酸 4 糊料 タマリンドシードガム及びペクチン(それぞれ内容量が1kg以上の製品に使用する場合に限る。) 5 香辛料抽出物
異 物	第3条第1項の規格の異物と同	同左

	じ。	
内 容 量	第3条第1項の規格の容量と同じ。	同左
容器の状態	前条第1項の規格の容器の状態と同じ。	同左

2 使用する原材料の濃縮トマトのリコピン量は、有機溶媒で抽出した後吸光度法により測定して、無塩可溶性固形分 4.5 % に換算して 7 mg % 以上のものであることとする。

(トマトソースの規格)

第7条 トマトソースの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
性 状	<ol style="list-style-type: none"> 1 香味及び色沢が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。 2 トマトの果肉及び野菜類の細片を含まないものにあつては、全体に粒子が細かく、その分布が均一であり、かつ、粘ちよう性が適度であること。 3 トマトの果肉及び野菜類の細片を含むものにあつては、トマトの果肉の組織及びトマト以外の野菜類が柔らかく、その分布が均一であり、かつ、粘ちよう性が適度であること。 4 きよう雑物がほとんどないこと。
可溶性固形分	8 % 以上 25 % 未満であること。
トマト以外の野菜類の含有率	25 % 未満であること。
原 材 料	<p>食品添加物以外の原材料</p> <p>次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 濃縮トマト 2 トマト 3 たまねぎ、にんにく、マッシュルームその他の野菜類 4 食塩 5 香辛料 6 醸造酢 7 砂糖類 8 食用植物油脂 9 果実酒
	<p>食品添加物</p> <p>次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 酸味料 クエン酸及びDL-リンゴ酸 2 調味料 L-グルタミン酸ナトリウム、5'-リボヌクレオチドナトリウム、5'-イノシン酸二ナトリウム及びコハク酸二ナトリウム 3 糊料 キサントランガム及びタマリンドシードガム

		4 香辛料抽出物 5 形状保持剤 塩化カルシウム及び乳酸カルシウム
異 物		第3条第1項の規格の異物と同じ。
内 容 量		第3条第1項の規格の内容量と同じ。
容器の状態		第5条第1項の規格の容器の状態と同じ。

2 使用する原材料については、第3条第2項の規定を準用する。

(チリソースの規格)

第8条 チリソースの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
性 状	1 香味及び色沢が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。 2 トマトの果肉の組織及びトマト以外の野菜類が柔らかく、かつ、トマトを刻んだもの又は粗く砕いたものの大きさ及びトマトの種子の分布が均一であること。 3 きよう雑物がほとんどないこと。
可溶性固形分	30%以上であること。
トマト以外の野菜類の含有率	5%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を使用していないこと。 1 トマト 2 たまねぎ、にんにく、ピーマン、セルリーその他の野菜類 3 食塩 4 香辛料 5 醸造酢 6 砂糖類
	食品添加物 次に掲げるもの以外のも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及び5'-リボヌクレオチド二ナトリウム 2 香辛料抽出物
異 物	第3条第1項の規格の異物と同じ。
内 容 量	第3条第1項の規格の内容量と同じ。
容器の状態	第5条第1項の規格の容器の状態と同じ。

2 使用する原材料のトマトのリコピン量は、有機溶媒で抽出した後吸光光度法により測

定して 7 mg % 以上のものであることとする。

(固形トマトの規格)

第 9 条 固形トマトの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
性 状	1 香味及び色沢が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。 2 肉質の状態が適度であり、かつ、全形及び立方形のものにあつては、形及びそろいが良好であること。 3 きよう雑物がほとんどないこと。
形 状	全形、立方形又は不定形のものであること。
トマト以外の野菜類の含有率	10 % 未満であること。
果 皮	十分に除去してあること。
充 て ん 液	トマトジュースづけ、トマトピューレーづけ又はトマトペーストづけにあつては、水を加えていないこと。
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。 1 トマト 2 トマトジュース、トマトピューレー及びトマトペースト 3 セルリー、ピーマン、たまねぎその他の野菜類 4 食塩 5 砂糖類 6 香辛料
	食品添加物 次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 酸味料 クエン酸及びDL-リンゴ酸 2 形状保持剤 塩化カルシウム及び乳酸カルシウム 3 香辛料抽出物
異 物	第 3 条第 1 項の規格の異物と同じ。
内 容 量	第 3 条第 1 項の規格の内容量と同じ。
容器の状態	第 5 条第 1 項の規格の容器の状態と同じ。

2 使用する原材料のトマト、トマトジュース、トマトピューレー又はトマトペーストのリコピン量は、有機溶媒で抽出した後吸光光度法により測定して、トマト及びトマトジュースにあつては 7 mg % 以上、トマトピューレー及びトマトペーストにあつては無塩可溶性固形分 4.5 % に換算して 7 mg % 以上のものであることとする。

(測定方法)

第 10 条 第 3 条第 1 項、第 4 条第 1 項及び第 5 条第 1 項の規格における無塩可溶性固形分並びに第 6 条第 1 項、第 7 条第 1 項及び第 8 条第 1 項の規格における可溶性固形分の測定方法は、次のとおりとする。

事 項	測 定 方 法
無 塩 可 溶 性 固 形 分	<p>1 食塩分 電位差滴定法又はモール法により測定する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 電位差滴定法 <ul style="list-style-type: none"> ア 測定の手順 <p>100 ～ 200ml 容ビーカーに、トマトジュース及びトマトミックスジュースにあつては全量ピペットで 5 ml、食塩を加えていないトマトジュース及びトマトミックスジュースにあつては全量ピペットで 15ml、トマトピューレー及びトマトペーストにあつては 5 g を 1 mg の桁まで量り取る。電極が浸る高さまで水を加えた溶液（以下、この項において「試料溶液」という。）を電位差滴定装置に装着し、かき混ぜながら 0.05mol / L 又は 0.1mol / L 硝酸銀溶液で滴定し、滴定装置の操作に従い終点を検出する。試料溶液の代わりに水を用いて同様に操作し、空試験を行う。空試験において、終点が検出されない場合には、その滴定値は 0 ml とする。</p> イ 計算 <ul style="list-style-type: none"> ・ トマトピューレー及びトマトペースト 1 g あたりの食塩分 食塩分 (%) = $\{(T - B) / 1000\} \times A \times M \times F \times (1 / W) \times 100$ ・ トマトジュース及びトマトミックスジュース 1 ml あたりの食塩分 食塩分 (%) = $\{(T - B) / 1000\} \times A \times M \times F \times (1 / V) \times 100$ <p>T : 試料溶液の滴定に要した硝酸銀溶液の体積 (ml) B : 空試験の滴定に要した硝酸銀溶液の体積 (ml) A : 滴定に用いた硝酸銀溶液の濃度 (mol / L) M : 58.44 (塩化ナトリウムの式量) F : 硝酸銀溶液のファクター W : 試料採取量 (g) V : 試料採取量 (ml)</p> ・ モール法 <ul style="list-style-type: none"> ア 測定の手順 <p>50ml 全量フラスコにトマトジュース 5 ml を全量ピペットで量りとり、水を加えて定容とした後、定性分析用ろ紙を用いてろ過する。ろ液 10ml を全量ピペットを用いて磁製蒸発皿又は三角フラスコにとり、水 5 ml を加え、0.05mol / L 炭酸ナトリウム溶液を加えて pH 7 ～ 10 にした溶液（以下、この項において「試料溶液」という。）に指示薬として 2 % クロム酸カリウム溶液 1 ml を加え、0.02mol / L 硝酸銀溶液で 10ml 容褐色ビュレットを用いて滴定する。液の色が微橙色になる点を終点とする。空試験として、試料溶液の代わりに水 15ml を用いて同様に滴定を行う。空試験において、1 滴で明らかに終点を越える色を呈した場合には、その滴定値は 0 ml とする。</p> イ 計算

	<p>食塩分(%) = $\{(T - B) / 1000\} \times A \times M \times F \times (50/10) \times (1 / V) \times 100$</p> <p>T : 試料溶液の滴定に要した硝酸銀溶液の体積 (ml) B : 空試験の滴定に要した硝酸銀溶液の体積 (ml) A : 滴定に用いた硝酸銀溶液の濃度 (mol / L) M : 58.44 (塩化ナトリウムの式量) F : 硝酸銀溶液のファクター V : 試料採取量 (ml)</p> <p>注1 : 試験に用いる水は、イオン交換法によつて精製したもの又は逆浸透法、蒸留法、イオン交換法等を組み合わせた方法によつて精製したもので、日本工業規格 K 8008 (1992) に規定する A 2 以上の品質を有するものとする。</p> <p>注2 : 試験に用いる試薬及び試液は、日本工業規格の特級等の規格に適合するものとする。試験に用いるろ紙は日本工業規格 P 3801 (1995) に規定する定性分析用 2 種に該当するものとする。</p> <p>注3 : 試験に用いる全量ピペット、全量フラスコ及びビュレットは、日本工業規格 R 3505 (1994) に規定するクラス A 又は同等以上のものとする。</p> <p>注4 : 電位差滴定装置は 20ml 以上のビュレット容量を持つものとする。電極は、塩化物測定に適した指示電極 (銀電極等) 及び参照電極、又はこれらの複合型電極を用いる。</p> <p>注5 : モール法は、ろ過後赤みを帯びた色が残らないトマトジュースに適用する。</p> <p>2 無塩可溶性固形分 可溶性固形分から食塩分を差し引いて得た値を無塩可溶性固形分とする。</p>
可溶性固形分	20℃において、糖用屈折計 (許容差が ± 0.05 % 以内のもの) の示度を読み取り、その値をパーセントで表す。
固形量	<p>1 缶詰の場合 缶詰を切り開き、2 分間缶詰を傾斜して放置し、液を流出させた後に測定した重量から缶の重量を差し引いた重量とする。</p> <p>2 瓶詰の場合 ふたを開き、2 分間容器を傾斜して放置し、液を流出させた後に測定した重量から容器の重量を差し引いた重量とする。</p>

附 則 (昭和 54 年 10 月 11 日農林水産省告示第 1419 号) 抄
(施行期日)

- 1 この告示は、昭和 54 年 11 月 11 日から施行する。
(トマト加工品の日本農林規格等の廃止)
- 2 昭和 49 年 10 月 5 日農林省告示第 920 号 (トマト加工品の日本農林規格を定める件の全部を改正する件) 及び昭和 49 年 10 月 5 日農林省告示第 921 号 (トマトかん詰の日本農林規格を定める件) は、廃止する。
(経過措置)
- 4 農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律により格付けを行うトマト加工品及びトマトかん詰の格付けについては、昭和 55 年 4 月 30 日までは、なお従前の例によることができる。

附 則 (昭和 55 年 2 月 9 日農林水産省告示第 145 号)

この告示は、昭和55年3月10日から施行し、同日以後に製造されるものに適用する。

附 則（昭和55年2月25日農林水産省告示第208号）抄
（施行期日）

- 1 この告示は、昭和55年3月26日から施行する。
（経過措置）

- 40 農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律の規定により格付けを行う果実飲料、即席めん類、ジャム類、キャンデー、ウスターソース類、炭酸飲料、うに加工品、うにあえもの、特殊包装かまぼこ類、風味調味料、乾燥スープ、ドレッシング、レトルトパウチ食品、やきとりかん詰、ぶどう糖果糖液糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、植物性たん白及び調味植物性たん白、ソーセージ、混合ソーセージ、ハンバーガーパティ、チルドハンバーグステーキ、魚肉ハム、魚肉ソーセージ、さくらんぼ砂糖づけ、アイスクリーム類、植物性たん白食品（コンビーフスタイル）、調理冷凍食品、植物性たん白食品（そばろ）、果実かん詰及び果実びん詰並びにトマト加工品の格付けについては、昭和55年9月25日までは、なお従前の例によることができる。

附 則（昭和56年8月11日農林水産省告示第1181号）

この告示は、昭和56年9月12日から施行し、同日以後に製造されるトマト加工品（輸入品にあつては同日以後に輸入されるもの）に適用する。

附 則（昭和63年12月9日農林水産省告示第1973号）（平成2年9月29日農林水産省告示第1225号により一部改正）

- 1 この告示は、昭和64年1月9日から施行する。
- 2 平成3年6月30日以前に製造され、加工され、又は輸入される農林物資について、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律の規定に基づき、第1から第49までに掲げる日本農林規格により行う格付けについては、なお従前の例によることができる。

附 則（平成2年9月29日農林水産省告示第1225号）

- 1 この告示は、平成2年10月29日から施行する。
- 2 平成3年6月30日以前に製造され、加工され、又は輸入される農林物資について、第1から第80までに掲げる日本農林規格により行う格付については、なお従前の例によることができる。

附 則（平成6年3月1日農林水産省告示第435号）

この告示は、平成6年4月1日から施行する。

附 則（平成6年12月26日農林水産省告示第1741号）

- 1 この告示は、平成7年4月1日から施行する。
- 2 平成9年3月31日以前に製造され、加工され、又は輸入される農林物資について、1から84までに掲げる日本農林規格により行う格付については、なお従前の例によることができる。

改正文・附則（平成8年4月4日農林水産省告示第424号）抄

- ① 平成8年5月7日から施行する。
（経過措置）

- 52 平成9年3月31日以前に製造され、加工され、又は輸入される果実飲料、即席めん類、キャンデー、ウスターソース類、炭酸飲料、うに加工品、うにあえもの、特殊包装かまぼこ類、風味調味料、乾燥スープ、ドレッシング、さくらんぼ砂糖づけ、アイスクリーム類、果実かん詰及び果実びん詰、トマト加工品、しょうゆ、野菜かん詰及び野菜びん詰、ハム類、豆乳類、めん類等用つゆ、畜産物缶詰及び畜産物瓶詰、調理食品缶詰及び調理食品瓶詰、マーガリン類、乾めん類、ジャム類並びにレトルトパウチ食品の格付については、なお従前の例によることができる。

改正文・附則（平成9年2月17日農林水産省告示第248号）抄

- ① 平成9年3月17日から施行する。
- ② 平成9年3月31日以前に製造され、加工され、又は輸入される農林物資について、

1 から 7 5 までに掲げる日本農林規格により行うの格付については、なお従前の例によることができる。

改正文（平成 9 年 9 月 3 日農林水産省告示第 1 3 8 1 号）抄
平成 9 年 1 0 月 3 日から施行する。

附 則（平成 1 6 年 1 0 月 2 9 日農林水産省告示第 1 9 6 8 号）
（施行期日）

1 この告示は、公布の日から起算して 3 0 日を経過した日から施行する。
（経過措置）

2 平成 1 7 年 7 月 3 1 日までに行われるトマト加工品の格付については、この告示による改正前のトマト加工品の日本農林規格の規定の例によることができる。

3 平成 1 7 年 8 月 1 日以降この告示の施行の日から起算して 1 年を経過した日までに行われるトマト加工品の格付については、この告示による改正前のトマト加工品の日本農林規格（別記様式の備考の 7 を除く。）の規定の例によることができる。

附 則（平成 2 1 年 5 月 1 9 日農林水産省告示第 6 6 9 号）

平成 2 2 年 6 月 1 7 日以前に行われるトマト加工品の格付については、この告示による改正前のトマト加工品の日本農林規格の規定の例によることができる。

（最終改正の施行期日）

平成 2 1 年 5 月 1 9 日農林水産省告示第 6 6 9 号については、平成 2 1 年 6 月 1 8 日から施行する。