資料１０

１７消安第１１１９５号
平成１８年１月２３日

農林物資規格調査会
会長　沖谷　明紘　殿

農林水産大臣　中川　昭一

日本農林規格の改正並びに品質表示基準の改正及び廃止について（諮問）

下記のとおり、日本農林規格の改正並びに品質表示基準の改正及び廃止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９条の２及び１９条の８第５項の規定に基づき、貴調査会の意見を求める。

記

1　風味調味料の日本農林規格（昭和 50 年 3 月 25 日農林省告示第 310 号）の改正

2　風味調味料品質表示基準（平成 12 年 12 月 19 日農林水産省告示第 1669 号）の改正

3　凍豆腐品質表示基準（平成 12 年 12 月 19 日農林水産省告示第 1645 号）の改正

4　乾燥マッシュポテト品質表示基準（平成 12 年 12 月 19 日農林水産省告示第 1635 号）の廃止

5　さくらんぼ砂糖漬け品質表示基準（平成 12 年 12 月 19 日農林水産省告示第 1638 号）の廃止

⑥　アイスクリーム品質表示基準（平成 12 年 12 月 19 日農林水産省告示第 1654 号）の廃止

アイスクリーム品質表示基準の廃止について（案）

平成１８年3月２４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、アイスクリーム品質表示基準（平成１２年１２月１９日農林水産省告示第１６５４号）について、所要の見直しを行う。

2　内容

アイスクリーム品質表示基準は、その内容が「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」（昭和２６年１２月２７日厚生省令第５２号）による規定と同じであることから、品質表示基準を廃止する。

アイスクリームについて

1　品質表示基準制定等の経緯

昭和５３年　６月	アイスクリームのＪＡＳ規格制定
昭和５３年　７月	アイスクリーム品質表示基準制定
平成１２年１２月	加工食品品質表示基準の制定に伴い、新しくアイスクリーム品質表示基準制定（旧基準廃止）
平成１４年１０月	アイスクリームのＪＡＳ規格廃止

2　生産状況

生　産

アイスクリーム類及び氷菓の販売物量の推移

単位：ｋＬ

年	アイスクリーム	アイスミルク	ラクトアイス	氷　菓
12	176,500	114,200	276,800	246,400
13	167,900	102,400	284,450	231,000
14	161,600	89,500	292,800	227,400
15	165,790	102,930	285,450	197,440
16	172,160	110,660	300,740	234,900

○アイスクリームの表示規定

法制度	JAS法		食品衛生法	景表法
	加工食品品質表示基準	アイスクリーム品質表示基準	乳及び乳製品の成分規格等に関する省令	アイスクリーム類及び氷菓の表示に関する公正競争規約、施行規則等
目的	農林物資の品質に関する適正な表示を行なわせることによつて一般消費者の選択に資し、もつて公共の福祉の増進に寄与する		公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もつて国民の健康の保護を図る。	公正な競争を確保、一般消費者の利益の保護
対象者	製造業者、加工包装業者等		製造業者、販売業者	協議会に加入する事業者(製造業者、販売業者)
定義、規格等		第2条(定義) アイスクリーム 乳又は乳製品に砂糖類、卵黄(卵黄固形物としての含有率が1.41%未満のものに限る。)、乳化剤、安定剤、香料、着色料等を加えた後、これを乳化したものを冷凍し、かつ、硬化させたもの	第2条(定義)、別表第一 アイスクリーム類：乳又はこれらを原料として製造した食品を加工し、又は主原料としたものを凍結させたものであって乳固形分3.0%以上を含むもの(発酵乳を除く。)	規約第2条(定義) アイスクリーム類：「アイスクリーム」、「アイスミルク」、及び「ラクトアイス」の総称であり、左記省令に適合するもの

アイスクリーム品質表示基準 第2条(定義):

	乳脂肪分
アイスクリーム	8.0%以上

食品衛生法(乳及び乳製品の成分規格等に関する省令) 第2条(定義)、別表第一:

種類別	成分規格 乳固形分	うち乳脂肪分	細菌数(1gあたり)※	大腸菌群
アイスクリーム	15.0%以上	8.0%以上	100,000以下	陰性
アイスミルク	10.0%以上	3.0%以上	50,000以下	陰性
ラクトアイス	3.0%以上	—	50,000以下	陰性

※ただし、発酵乳又は、乳酸菌飲料を原料として使用したものにあっては、乳酸菌又は酵母以外の細菌の数をいう。

景表法 規約第2条(定義) 上記アイスクリーム類のうち:

種類別	乳固形分	うち乳脂肪分
アイスクリーム	15.0%以上	8.0%以上
アイスミルク	10.0%以上	3.0%以上
ラクトアイス	3.0%以上(ただし、アイスクリーム及びアイスミルクに該当するものを除く。)	—
氷菓	上記以外のもの	

表示事項・表示の方法等	加工食品品質表示基準 第3条(一括表示事項)	第4条(表示の方法)	アイスクリーム品質表示基準 第3条(一括表示事項)	第4条(表示の方法)	食品衛生法 第7条(乳等の表示)	景表法 規約第3条(必要な表示事項)	公正競争規約施行規則
	・名称	その内容を表す一般的な名称を記載。	・名称	アイスクリーム(風味原料名等)	・種類別名称(アイスクリーム、アイスミルク、又はラクトアイスの別)	・種類別名称	第2条(種類別名称)アイスクリーム、アイスミルク、又はラクトアイスの別
			・無脂乳固形分 ・乳脂肪分	パーセント単位等	・無脂乳固形分の重量百分率 ・乳脂肪分の重量百分率	・無脂乳固形分の重量百分率 ・乳脂肪分の重量百分率	第3条(アイスクリーム類の無脂乳固形分等)
	・原材料名	原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載等	・原材料名	原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載等	・主要な混合物の名称 ・添加物 ・乳以外の特定原材料(小麦、そば、卵、落花生)を含むものにあっては当該特定原材料を含む旨 ・アスパルテームを含む乳製品にあっては、L－フェニルアラニン化合物を含む旨	・原材料名	第4条(原材料名) 原材料にあっては、使用量の多いものの順にそれぞれ固有の名称で表示。等
	・内容量	単位を明記して記載等	・内容量	単位を明記して記載等		・内容量	第5条(内容量)カップ入りのものについては「〇〇ミリリットル」又は「〇〇ml」と表示。等
	・賞味期限(省略可)				・賞味期限(省略可)		
			・乳脂肪分以外の脂肪分	名称及びその含有率をパーセントの単位等	・乳脂肪分以外の脂肪分の重量百分率	・乳脂肪分以外の脂肪分の重量百分率	
	・保存方法	製品の特性に従って記載。			・保存方法(省略可)	・保存上の注意	第7条(保存上の注意)
	・原産国名(輸入品の場合)		・原産国名(輸入品の場合)			・原産国名(国産品を除く)	第5条の2(原産国名)国産品以外の場合のみ表示する。
	・製造業者等の氏名又は名称及び住所		・製造業者等の氏名又は名称及び住所		・製造所の所在地及び製造業者の氏名	・事業者の住所及び氏名又は名称	第6条(製造業者名)
その他表示事項等	第5条(特色のある原材料等の表示) 特定の原産地のもの、有機農産物、有機農産物加工食品等使用した原材料が特色のあるものである旨を表示する場合等。					規約第5条(その他表示事項等) 施行規則により定めることができる。	施行規則第11条の2 栄養成分又は熱量に関する表示、特定の原産地のもの等使用した原材料が特色のあるものである旨を表示する場合等
表示禁止事項等	第6条(表示禁止事項) 第3条の規定により表示すべき事項の内容と矛盾する用語等		第5条(表示禁止事項) 第3条の規定により表示すべき事項の内容と矛盾する用語等			規約第6条(不当表示の禁止) 誤認されるおそれがある表示原料、成分、品質その他の内容について、実際のものより優良であると誤認されるおそれのある表示等	施行規則第13条(不当表示の「最高」、「ベスト」、「一番」、「極上」その他これらに類似する表示等

アイスクリーム品質表示基準

制定　平成12年12月19日農林水産省告示第1654号
改正　平成16年10月 7日農林水産省告示第1821号

（趣旨）

第１条　アイスクリーム（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。

用語	定義
アイスクリーム	次に掲げるものをいう。 １　乳又は乳製品に砂糖類、卵黄（卵黄固形物としての含有率が１．４％未満のものに限る。）、乳化剤、安定剤、香料、着色料等を加えた後、これを乳化したものを冷凍し、かつ、硬化させたものであって、乳脂肪分８％以上のもの（以下「バニラアイスクリーム」という。） ２　１に果実（くりを含む。以下同じ。）又はその加工品、チョコレート、コーヒー、ナッツ、まっ茶、卵黄、洋酒等の風味原料（これらに類似している香料を含む。）を加えたもの（以下「風味アイスクリーム」という。）
フルーツアイスクリーム	風味アイスクリームのうち、風味原料として果実又はその加工品を加えたものであって、その含有率が５％以上（レモン及びライムにあっては２％以上）であるものをいう。
チョコレートアイスクリーム	風味アイスクリームのうち、風味原料としてチョコレートを加えたものであって、その含有率がカカオ分として１．５％以上であるものをいう。
コーヒーアイスクリーム	風味アイスクリームのうち、風味原料としてコーヒーを加えたものであって、その含有率が生豆に換算して１％以上であるものをいう。
ナッツアイスクリーム	風味アイスクリームのうち、風味原料としてナッツを加えたものであって、その含有率が２％以上であるものをいう。
まっ茶アイスクリーム	風味アイスクリームのうち、風味原料としてまっ茶を加えたものであって、その含有率が０．５％以上であるものをいう。
カスタードアイスクリーム	風味アイスクリームのうち、風味原料として卵黄を加えたものであって、卵黄（バニラアイスクリームの原料としての卵黄を含む。）の含有率が卵黄固形物として１．４％以上であるものをいう。
ミックスアイスクリーム	風味アイスクリームのうち、２種の風味原料（果実又はその加工品、チョコレート、コーヒー、ナッツ及びまっ茶に限る。）を加えたものであって、それぞれの含有率が果実又はその加工品を加えたものにあっては２．５％以上（レモン及びライムにあっては１％以上）、チョコレートを加えたものにあってはカカオ分として０．７５％以上、コーヒーを加えたものにあっては生豆に換算して０．５％以上、ナッツを加えたものにあっては１％以上及びまっ茶を加えたものにあっては０．２５％以上であるものをいう。
ストロベリーアイスクリーム	フルーツアイスクリームのうち、風味原料がいちごの果汁又は果肉であるものをいう。
レーズンアイスクリーム	フルーツアイスクリームのうち、風味原料が干しぶどうであるものをいう。

（一括表示事項）

第３条　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。）がアイスクリームの容器又は包装に一括して表示すべき事項は、同条第１項及び第６項に規定す

るもののほか、無脂乳固形分及び乳脂肪分とする。
2 乳脂肪分以外の脂肪分（卵黄、乳化剤及び風味原料に含まれるものを除く。）を含むものにあっては、製造業者等がその容器又は包装に一括して表示すべき事項は、加工食品品質表示基準第３条第１項及び第６項並びに前項に規定するもののほか、乳脂肪分以外の脂肪分とする。

（表示の方法）

第４条 名称、無脂乳固形分、乳脂肪分、原材料名、内容量及び乳脂肪分以外の脂肪分の表示に際しては、製造業者等は、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 バニラアイスクリームにあっては、「アイスクリーム（バニラ）」と記載すること。

イ 風味アイスクリームにあっては、「アイスクリーム」の文字の次に、括弧を付して、次に定めるところにより記載すること。

(ｱ) ストロベリーアイスクリームにあっては、「ストロベリー」と記載すること。

(ｲ) レーズンアイスクリームにあっては、「レーズン」と記載すること。

(ｳ) (ｱ)及び(ｲ)以外のフルーツアイスクリームにあっては、「フルーツ」と記載すること。

(ｴ) チョコレートアイスクリームにあっては、「チョコレート」と記載すること。

(ｵ) コーヒーアイスクリームにあっては、「コーヒー」と記載すること。

(ｶ) ナッツアイスクリームにあっては、「ナッツ」と記載すること。

(ｷ) まっ茶アイスクリームにあっては、「まっ茶」と記載すること。

(ｸ) カスタードアイスクリームにあっては、「カスタード」と記載すること。

(ｹ) ミックスアイスクリームにあっては、加えた風味原料の原材料に占める重量の割合の多いものから順に「チョコレートナッツ」、「コーヒーレーズン」等と記載すること。

(ｺ) 果実若しくはその加工品、チョコレート、コーヒー、ナッツ、まっ茶及び卵黄を加えた風味アイスクリーム以外の風味アイスクリーム又は果実若しくはその加工品、チョコレート、コーヒー、ナッツ若しくはまっ茶を風味原料とする風味アイスクリームであって、フルーツアイスクリーム、チョコレートアイスクリーム、コーヒーアイスクリーム、ナッツアイスクリーム、まっ茶アイスクリーム及びミックスアイスクリーム以外のものにあっては、「風味」と記載すること。

(ｻ) バニラアイスクリーム及び１種若しくは２種以上の風味アイスクリームを組み合わせたもの又は２種以上の風味アイスクリームを組み合わせたものにあっては、組み合わせた内容を(ｱ)から(ｺ)までに掲げる方法に準じて「バニラ・チョコレート」、「ナッツ・ストロベリー・コーヒー」、「バニラ・風味」等と記載すること。ただし、風味アイスクリームを数種類組み合わせたものにあっては、「風味組合わせ」等とその旨が明らかになるように記載すること。

(2) 無脂乳固形分及び乳脂肪分

パーセントの単位で整数値をもって単位を明記して記載すること。ただし、整数値に代えて、小数点以下１位の数値をもって記載することができる。

(3) 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、次のア及びイの区分により、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、それぞれア及びイに規定す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、「生乳」、「牛乳」、「脱脂乳」、「脱脂粉乳」、「全脂れん乳」、「バター」、「砂糖」、「ぶどう糖果糖液糖」、「果糖ぶどう糖液糖」、「高果糖液糖」、「卵黄」、「卵白」、「いちご果肉」、「いちご果汁」、「ラム酒」、「アーモンド」、「チョコレート」、「ココア」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、脱脂粉乳その他の乳製品にあっては、「乳製品」と記載することができる。

イ 食品添加物は、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。

(4) 内容量

加工食品品質表示基準第４条第１項第３号の規定にかかわらず、内容量をミリリットル又はリットルの単位で、単位を明記して記載すること。ただし、カップ入り又はカルトン入り以外のものにあっては、内容重量をグラム又はキログラムの単位で記載することができる。

(5) 乳脂肪分以外の脂肪分

含まれる乳脂肪以外の脂肪の個々の名称及びその含有率をパーセントの単位で、小数第１位までの数値を単位を明記して記載すること。ただし、名称にあっては個々の名称に代えてそれぞれの総量を取りまとめて「植物性脂肪」又は「動物性脂肪」と記載し、含有率（１％以上のものに限る。）にあっては小数点以下の数値を切り捨てた整数値で記載することができる。

２　加工食品品質表示基準第３条及び前条に規定する事項の表示は、加工食品品質表示基準第４条第２項の規定によるほか、名称、無脂乳固形分、乳脂肪分、原材料名、内容量、乳脂肪分以外の脂肪分、原産国名及び製造者の順に記載しなければならない。

（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)から(5)までに掲げる事項については、「香料入り」等香料を使用したものである旨を併せて記載している場合は、この限りでない。

(1) 使用する果実又はその加工品の含有率が５％未満（レモン及びライムにあっては２％未満）であるものについて、「フルーツ」の用語若しくは「ストロベリー」等の特定の果実の名称又はこれらと紛らわしい用語

(2) 使用するカカオ分が１．５％未満であるものについて、「チョコレート」の用語又はこれと紛らわしい用語

(3) 使用するコーヒー（生豆に換算したもの）が１％未満であるものについて、「コーヒー」の用語又はこれと紛らわしい用語

(4) 使用するナッツが２％未満であるものについて、「ナッツ」の用語又はこれと紛らわしい用語

(5) 使用するまっ茶が０．５％未満であるものについて、「まっ茶」の用語又はこれと紛らわしい用語

(6) 使用する卵黄（バニラアイスクリームの原料としての卵黄を含む。）が、１．４％未満であるものについて「カスタード」又は「フレンチ」の用語

(7) 風味アイスクリームのうち、２種の風味原料（果実又はその加工品、チョコレート、コーヒー、ナッツ及びまっ茶に限る。）を加えたものであって、それぞれの含有率が、果実又はその加工品にあっては２．５％未満（レモン及びライムにあっては１％未満）、チョコレートにあってはカカオ分として０．７５％未満、コーヒーにあっては生豆に換算して０．５％未満、ナッツにあっては１％未満、まっ茶にあっては０．２５％未満である場合に使用する「ミックス」、「チョコレートナッツ」等の用語又はこれらと紛らわしい用語

(8) 第３条の規定により表示すべき事項の内容と矛盾する用語

附　則（平成１２年農林水産省告示第１６５４号）

この告示は、公布の日から施行する。

附　則（平成１６年農林水産省告示第１８２１号）

この告示は、公布の日から施行する。

農林物資規格調査会部会議事次第

日時：平成１８年1月２６日(木)
１４時～
場所：農林水産省第二特別会議室

1　開会

2　表示・規格課長挨拶

3　議題

(1)　日本農林規格について

風味調味料の日本農林規格の改正

(2)　品質表示基準について

ア　風味調味料品質表示基準の改正
イ　凍豆腐品質表示基準の改正
ウ　乾燥マッシュポテト品質表示基準の廃止
エ　さくらんぼ砂糖漬け品質表示基準の廃止
オ　アイスクリーム品質表示基準の廃止

(3)　その他

4　閉会

資　料

1　農林物資規格調査会委員名簿
2　風味調味料の日本農林規格の見直しについて（案）
3　風味調味料品質表示基準の改正について（案）
4　凍豆腐品質表示基準の改正について（案）
5　乾燥マッシュポテト品質表示基準の廃止について（案）
6　さくらんぼ砂糖漬け品質表示基準の廃止について（案）
7　アイスクリーム品質表示基準の廃止について（案）
8　ＪＡＳ規格の制定・見直しの基準

資料１

農林物資規格調査会部会委員等名簿

氏　　名	役　　　　職
○河原　はつ子	全国地域婦人団体連絡協議会常任理事
○畑江　敬子	お茶の水女子大学大学院人間文化研究科教授
○宮地　邦明	日本チェーンストア協会食品委員会委員
○森田　満樹	食品科学広報センター主任研究員
加藤　信子	関西生活者連合会理事
加藤　博	（社）アイスクリーム協会専務理事
河道前　伸子	全国消費者協会連合会安全対策委員会委員長
川畑　正美	消費者
熊代　聖子	全国生活学校連絡協議会事務局長
小坂　潤子	（社）全国消費生活相談員協会相談員
檀原　直美	全国凍豆腐工業協同組合連合会専務理事
積山　昇司	カルビーポテト（株）帯広工場工場長代理
土橋　芳和	（社）日本缶詰協会技術部課長
内藤　英代	消費科学連合会企画委員
長谷川　朝恵	消費生活アドバイザー
花澤　達夫	（財）食品産業センター専務理事
堀江　雅子	（財）ベターホーム協会常務理事
松浦　幸宏	風味調味料協会技術担当
浜田　敏次	日本農産缶詰工業組合事務局長

○印：農林物資規格調査会委員

パブリック・コメント募集結果

（アイスクリーム品質表示基準の廃止案）

パブリック・コメント（募集期間：18.2.14～18.3.15）

受付件数
なし