品質表示基準の見直しについて

「食用植物油脂」

食用植物油脂品質表示基準の見直しについて (案)

平成21年6月23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)について、所要の見直しを行う。

2 内容

食用植物油脂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。

改	正	案		現	行	
食用植物油脂品質表示基準 (趣旨) 第1条 (略) (定義) 第2条 (略)			食用植物油脂品質表示基準 (趣旨) 第1条 食用植物油脂(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	
			7.14	食用サフラワー油、食用ぶどう はい芽油、食用とうもろこし油	油、食用大豆油、食用ひまわり油、食用小麦 日、食用綿実油、食用ごま油、食用なたね油、 は用オリーブ油、食用パーム油、食用パームオ	
			食用サフラワー油		油であって、食用に適するように処理したも	
			食用ぶどう油	ぶどうの種子から採取した油で いう。	ずあって、食用に適するように処理したものを	
			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 をいう。	3であって、食用に適するように処理したもの	
			食用小麦はい芽油		あって、食用に適するように処理したものを	
			食用とうもろこし油	とうもろこしのはい芽から採取 たものをいう。	てした油であって、食用に適するように処理し	
					って、食用に適するように処理したものをいう。	
					食用に適するように処理したものをいう。	
					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	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 をいう。	日であって、食用に適するように処理したもの	
			食用パーム油	パームの果肉から採取した油で	であって、食用に適するように処理したものを	
			食用パームオレイ	いう。	上 溶剤等を加え、又は加えないで冷却した後、	
			以外になるレイン		立式による分離操作を行って分離し、かつ、食	

(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 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。

					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)

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

(表示禁止事項)

- 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脂の日本農林規格(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いう。)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 | 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脂の日本農林規格(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いう。)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