

日本農林規格の見直しについて

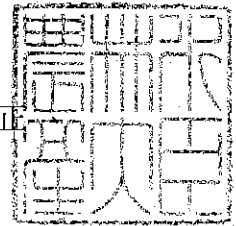
「精製ラード」

平成25年3月27日

農林物資規格調査会

会長 阿久澤 良造 殿

農林水産大臣 林 芳正



日本農林規格の改正について（諮問）

下記1から15までに掲げる日本農林規格の改正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。

記

- 1 フローリングの日本農林規格（昭和49年11月13日農林省告示第1073号）
- 2 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）
- 3 チルドハンバーグステーキの日本農林規格（昭和52年10月8日農林省告示第1016号）
- 4 食用精製加工油脂の日本農林規格（昭和54年10月12日農林水産省告示第1424号）
- 5 マーガリン類の日本農林規格（昭和60年6月22日農林水産省告示第932号）
- 6 構造用パネルの日本農林規格（昭和62年3月27日農林水産省告示第360号）
- 7 チルドミートボールの日本農林規格（昭和62年9月5日農林水産省告示第1238号）
- 8 ジャム類の日本農林規格（昭和63年4月20日農林水産省告示第524号）
- ⑨ 精製ラードの日本農林規格（平成3年8月1日農林水産省告示第988号）
- 10 ショートニングの日本農林規格（平成3年8月1日農林水産省告示第989号）
- 11 水産物缶詰及び水産物瓶詰の日本農林規格（平成9年3月27日農林水産省告示第

446号)

- 12 果実飲料の日本農林規格（平成10年7月22日農林水産省告示第1075号）
- 13 農産物缶詰及び農産物瓶詰の日本農林規格（平成14年7月24日農林水産省告示第1305号）
- 14 農産物漬物の日本農林規格（平成17年11月14日農林水産省告示第1752号）
- 15 パン粉の日本農林規格（平成19年11月28日農林水産省告示第1491号）

精製ラードの日本農林規格の見直しについて（案）

平成 25 年 4 月 26 日

農 林 水 産 省

1 趣旨

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 10 条の規定及び「JAS 規格の制定・見直しの基準」（平成 24 年 2 月農林物資規格調査会決定）に基づき、精製ラードの日本農林規格（平成 3 年 8 月 1 日農林水産省告示第 988 号）について、標準規格の性格を有するものとして所要の見直しを行う。

2 内容

精製ラードの日本農林規格について、現在の製造・流通の実情等を踏まえ、

- （１）食品添加物の使用が必要かつ最小限であることを消費者に伝える規定にする
- （２）異物の規定を削除する
- （３）表示の区分において、輸入品にあつては、輸入者だけでなく、表示内容に責任を負う販売者も新たに表示可能とする

等の改正を行う。

精製ラードの日本農林規格に係る規格調査結果

1 品質の現況

(1) 製品の流通実態

精製ラードは、精製した豚脂又は精製した豚脂を主原料としたものを急冷練り合わせ等を行い製造した固状又は流動状のものである。精製した豚脂のみを使用した「純製ラード」と精製した豚脂を主原料とし食用油脂を混合した「調製ラード」の2種類がある。

精製ラードは、主に食品製造業者、外食・中食業者において、揚げ油、炒め油、加工食品の原材料として使用されている。業務用製品の割合が99%以上であり、純製ラードにごく僅かに家庭用製品がある。

(2) J A S 規格の基準

J A S 規格では、色沢や異味異臭がないことなどを基準とする「性状」、不純物として含まれる「水分」の量、油脂の劣化度合いを示す「酸価」、豚脂以外の異種油脂の混入割合の指標として「よう素価」などが規定されている。その他、純製ラードにおいては、異種脂肪の混入割合の指標として「ボーマー数」、調製ラードにおいては、油脂が溶解する温度として「融点」が規定されている。

表1 精製ラードの主な品質項目

	水分 (揮発分を含む)	酸価	よう素価	ボーマー数	融点
純製ラード	0.2%以下	0.2以下	55以上70以下	70以上	—
調製ラード	同上	同上	52以上72以下	—	43℃以下

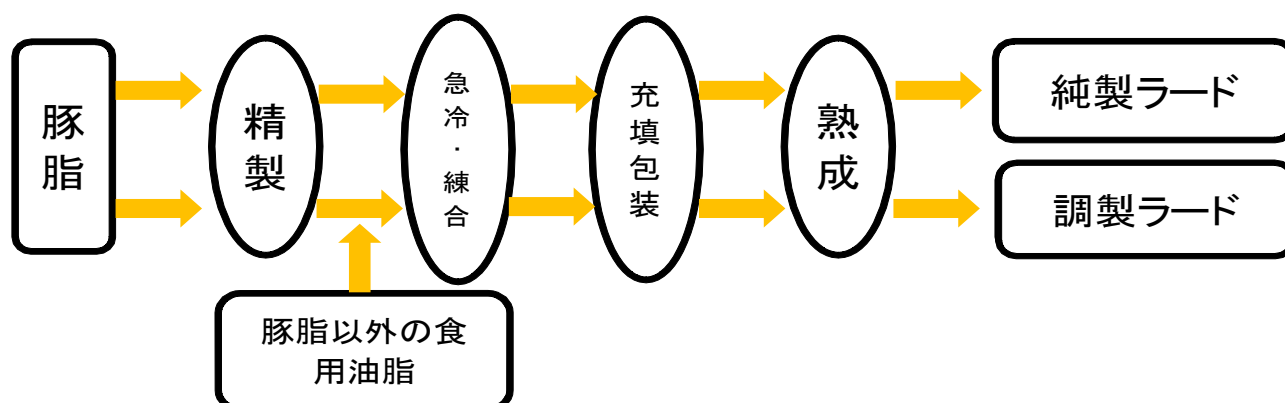
(3) 品質の実態

市場に流通している製品の品質状況を確認するため、J A S 格付品（以下「J A S 品」という。）について、J A S 規格で定める水分、酸価、よう素価、ボーマー数、融点及び異物について調査を行った。その結果、今回調査を実施したJ A S 品については、すべてJ A S 規格に適合していた。

2 生産の現況

(1) 生産の状況

① 生産方法



② 生産量

平成23年度の生産数量は29,660トン（日本マーガリン工業会会員のみの数値）であり、ここ数年大きな変動はない。生産数量の内訳は、純製ラードが約39%、調製ラードが約61%となっている。

表2 生産数量の推移(平成19年～平成23年)

(単位：トン)

	H19年 (A)	H20年	H21年	H22年	H23年 (B)	増減 (B)-(A)
精製ラード	54,547 (30,240)	53,563 (28,631)	52,934 (28,740)	— (28,974)	— (29,660)	— (-580)
純製ラード	23,831 (12,611)	24,460 (11,591)	24,498 (11,367)	— (11,338)	— (11,661)	— (-950)
調製ラード	30,716 (17,629)	29,103 (17,040)	28,436 (17,373)	— (17,636)	— (17,999)	— (370)

※ 生産数量：食用加工油脂生産統計（日本マーガリン工業会）（暦年集計）

- ・ 自社で製造した精製ラードを原料とし自社で加工油脂製品を製造している製造業者においては、自家消費された原材料の精製ラードは生産数量の統計に含まれない。
- ・ ()内の生産数量、日本マーガリン工業会会員のみの数値であり、非会員の数値を含まない。

(2) 格付の状況

平成23年度の格付数量は、59,268トンであり、過去5年間大きな変動はない。

格付数量の内訳は、純製ラードが約44%、調製ラードが約56%となっている。

認定製造業者数は、平成23年に18事業者（以下「者」という。）であり、平成19年度とから増減はない。また、認定製造業者のうち、17者がJAS格付を実施している（平成23年度）。

表3 格付状況の推移（平成19年～平成23年）

（単位：トン）

	H19年 (A)	H20年	H21年	H22年	H23年 (B)	増減 (B)-(A)
精製ラード	58,824	58,148	57,012	57,454	59,268	444
純製ラード	23,868	25,047	24,548	25,362	26,199	2,331
調製ラード	34,956	33,101	32,464	32,092	33,070	-1,886
認定製造業者数	18	17	17	17	18	0
特記事項	・生産数量のほぼ全量にJAS格付が行われている。 ・格付数量が多い上位5社で全格付数量の54%を占めている（平成22年）。					

※ 格付数量：（公財）日本食品油脂検査協会調べ

〔 ・ 自社で製造した精製ラードを原料とし加工油脂製品を製造している製造業者
 においては、自家消費された精製ラードは格付数量の統計に含む。 〕

※ 認定製造業者数：農林水産省（消費・安全局表示・規格課）調べ

(3) 規格の利用状況

製造業者35社（マーガリン類、ショートニング、精製ラード及び食用精製加工油脂を全て合わせた数）のうち、16社（延べ18者）が認定を取得していた。認定の取得の主な理由は、自社の品質（製造）管理のため、商品の販売促進等の理由であった。

JAS規格は、一部の製造業者で社内基準や取引の中で活用されていた。JAS規格の活用理由は、社内の規格基準に引用している、取引先が納入基準に引用しているなどであった。

3 取引の現況

(1) 取引の状況

生産数量のほとんどが業務用製品として取引されており、家庭用製品として小型包装のものがごく少量市販されている。卸売業者を通じて販売されるものと相対取引のものがあり、相対取引先は、主に即席めん、菓子、パンの製造業者などであった。

(2) 規格の利用状況

卸売業者は、取引先（実需者）から要求される以外は、J A S 品又は J A S 規格に準じた製品の納入を指定することはないと考えられる。

4 使用又は消費の現況

(1) 使用又は消費の状況

生産数量のほとんどが業務用製品であり、即席めん、製菓、製パン、カレー等を主体とする食品製造業者及び外食・中食業者において、揚げ油、炒め油、加工食品の原材料として使用されている。

(2) 規格の利用状況

精製ラードの生産数量のほとんどに J A S 格付が行われており、即席めん、菓子、パン、カレー等の様々な加工食品の原材料として、製造業者の購入条件等に使用されている状況にある。また、調査を行った即席めん、菓子、パン、カレー等の製造業者 87 者のうち 44% が J A S 規格が必要との意見であった。J A S 規格を必要とする理由は、規格による一定の品質の保証のためなどであった。

5 将来の見通し

精製ラードの生産数量は、今後とも大きな変動はないと見込まれる。また、認定製造業者数についても、ここ数年来変動は見られないことから、その状況は現状維持と見込まれる。

6 国際的な規格の動向

平成24年6月現在、精製ラードに関するCODEX規格等国际的な規格は制定されていない。

「コーデックス規格として動物性油脂「CODEX STANDARD FOR NAMED ANIMAL FATS (CODEX STAN 211-1999)」が制定されているが、それに規定する (Lard) は、豚の純粋な脂肪組織から得られた油脂で精製を施さないものであり、当規格に定める「精製ラード」には該当しない。」

7 その他

精製ラードの業界団体として、日本マーガリン工業会（会員21社）がある（平成25年3月現在）。

精製ラードの日本農林規格の改正案の概要

1. 規格の位置付け

精製ラードの日本農林規格は、製造業者等が製造する際の基準として、また、業者間の取引基準として利用され、使用の合理化及び取引の単純公正化に資するものであることから、「標準規格」と位置付けられる。

2. 改正案の概要

(1) 「食品添加物」の改正（第3条及び第4条）

食品添加物の使用が必要かつ最小限であることをコーデックス委員会が定めた「食品添加物の使用に関する一般原則」3.2及び3.3を引用して規定するとともに、当該情報を消費者に伝達する規定に変更。

ただし、第4条は、業務用の製品のみを対象とした規格であるため、使用量の管理のみを規定。

(2) 「異物」の削除（第3条及び第4条）

「異物」は、遵守義務のある食品衛生法で担保されることから、削除。

(3) 製造業者等の規定の改正（第3条「表示事項」及び「表示の方法」）

輸入品については、「輸入者」だけでなく、表示内容に責任を負う「販売者」も表示可能とするため、改正。

改 正 案			現 行																																																						
（適用の範囲） 第1条 （略） （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。 <table><tr><th>用 語</th><th>定 義</th></tr><tr><td>精 製 ラ ー ド</td><td>次に掲げるものをいう。 1・2 （略）</td></tr><tr><td>純 製 ラ ー ド</td><td>精製ラードのうち、精製した豚脂のみを使用しているものをいう。</td></tr><tr><td>調 製 ラ ー ド</td><td>精製ラードのうち、精製した豚脂が主原料である食用油脂を使用しているものをいう。</td></tr></table> （純製ラードの規格） 第3条 純製ラードの規格は、次のとおりとする。 <table><tr><th>区 分</th><th>基 準</th></tr><tr><td rowspan="6">品 質</td><td>性 状</td><td>（略）</td></tr><tr><td>水分（揮発分を含む。）</td><td>0.2%以下であること。</td></tr><tr><td>酸 価</td><td>（略）</td></tr><tr><td>よ う 素 価</td><td>（略）</td></tr><tr><td>ボ ー マ ー 数</td><td>（略）</td></tr><tr><td rowspan="2">原 材 料</td><td>食品添加物以外の原材料</td><td>（略）</td></tr><tr><td>食品添加物</td><td>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</td></tr></table>			用 語	定 義	精 製 ラ ー ド	次に掲げるものをいう。 1・2 （略）	純 製 ラ ー ド	精製ラードのうち、精製した豚脂のみを使用しているものをいう。	調 製 ラ ー ド	精製ラードのうち、精製した豚脂が主原料である食用油脂を使用しているものをいう。	区 分	基 準	品 質	性 状	（略）	水分（揮発分を含む。）	0.2%以下であること。	酸 価	（略）	よ う 素 価	（略）	ボ ー マ ー 数	（略）	原 材 料	食品添加物以外の原材料	（略）	食品添加物	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	（適用の範囲） 第1条 この規格は、精製ラードに適用する。 （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。 <table><tr><th>用 語</th><th>定 義</th></tr><tr><td>精 製 ラ ー ド</td><td><u>次に掲げるものをいう。</u> 1 食用油脂（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2条に規定する香味食用油を除く。以下同じ。）のうちの精製（脱酸、脱色、脱臭等をいう。以下同じ。）した豚脂又は精製した豚脂を主原料としたものを急冷練り合わせし、又は急冷練り合わせしないで製造した固状又は流動状のもの 2 1に香料等（乳化剤を除く。）を加えたもの</td></tr><tr><td>純 製 ラ ー ド</td><td><u>精製ラードのうち、精製した豚脂のみを使用しているものをいう。</u></td></tr><tr><td>調 製 ラ ー ド</td><td><u>精製ラードのうち、精製した豚脂が主原料である食用油脂を使用しているものをいう。</u></td></tr></table> （純製ラードの規格） 第3条 純製ラードの規格は、次のとおりとする。 <table><tr><th>区 分</th><th>基 準</th></tr><tr><td rowspan="6">品 質</td><td>性 状</td><td>急冷練り合わせをしたものにあっては、鮮明な色沢を有し、組織が良好であり、異味異臭がないこと。その他のものにあっては、鮮明な色調を有し、異味異臭がないこと。</td></tr><tr><td>水分（揮発分を含む。）</td><td>0.2以下であること。</td></tr><tr><td>酸 価</td><td>0.2以下であること。</td></tr><tr><td>よ う 素 価</td><td>55以上70以下であること。</td></tr><tr><td>ボ ー マ ー 数</td><td>70以上であること。</td></tr><tr><td rowspan="2">原 材 料</td><td>食品添加物以外の原材料</td><td>豚脂以外のものを使用していないこと。</td></tr><tr><td>食品添加物</td><td><u>次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。</u> 1 酸化防止剤 カンゾウ油性抽出物、チャ抽出物、ミックストコフェロール、ローズ</td></tr></table>			用 語	定 義	精 製 ラ ー ド	<u>次に掲げるものをいう。</u> 1 食用油脂（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2条に規定する香味食用油を除く。以下同じ。）のうちの精製（脱酸、脱色、脱臭等をいう。以下同じ。）した豚脂又は精製した豚脂を主原料としたものを急冷練り合わせし、又は急冷練り合わせしないで製造した固状又は流動状のもの 2 1に香料等（乳化剤を除く。）を加えたもの	純 製 ラ ー ド	<u>精製ラードのうち、精製した豚脂のみを使用しているものをいう。</u>	調 製 ラ ー ド	<u>精製ラードのうち、精製した豚脂が主原料である食用油脂を使用しているものをいう。</u>	区 分	基 準	品 質	性 状	急冷練り合わせをしたものにあっては、鮮明な色沢を有し、組織が良好であり、異味異臭がないこと。その他のものにあっては、鮮明な色調を有し、異味異臭がないこと。	水分（揮発分を含む。）	0.2以下であること。	酸 価	0.2以下であること。	よ う 素 価	55以上70以下であること。	ボ ー マ ー 数	70以上であること。	原 材 料	食品添加物以外の原材料	豚脂以外のものを使用していないこと。	食品添加物	<u>次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。</u> 1 酸化防止剤 カンゾウ油性抽出物、チャ抽出物、ミックストコフェロール、ローズ
用 語	定 義																																																								
精 製 ラ ー ド	次に掲げるものをいう。 1・2 （略）																																																								
純 製 ラ ー ド	精製ラードのうち、精製した豚脂のみを使用しているものをいう。																																																								
調 製 ラ ー ド	精製ラードのうち、精製した豚脂が主原料である食用油脂を使用しているものをいう。																																																								
区 分	基 準																																																								
品 質	性 状	（略）																																																							
	水分（揮発分を含む。）	0.2%以下であること。																																																							
	酸 価	（略）																																																							
	よ う 素 価	（略）																																																							
	ボ ー マ ー 数	（略）																																																							
	原 材 料	食品添加物以外の原材料	（略）																																																						
食品添加物		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																																																							
用 語	定 義																																																								
精 製 ラ ー ド	<u>次に掲げるものをいう。</u> 1 食用油脂（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2条に規定する香味食用油を除く。以下同じ。）のうちの精製（脱酸、脱色、脱臭等をいう。以下同じ。）した豚脂又は精製した豚脂を主原料としたものを急冷練り合わせし、又は急冷練り合わせしないで製造した固状又は流動状のもの 2 1に香料等（乳化剤を除く。）を加えたもの																																																								
純 製 ラ ー ド	<u>精製ラードのうち、精製した豚脂のみを使用しているものをいう。</u>																																																								
調 製 ラ ー ド	<u>精製ラードのうち、精製した豚脂が主原料である食用油脂を使用しているものをいう。</u>																																																								
区 分	基 準																																																								
品 質	性 状	急冷練り合わせをしたものにあっては、鮮明な色沢を有し、組織が良好であり、異味異臭がないこと。その他のものにあっては、鮮明な色調を有し、異味異臭がないこと。																																																							
	水分（揮発分を含む。）	0.2以下であること。																																																							
	酸 価	0.2以下であること。																																																							
	よ う 素 価	55以上70以下であること。																																																							
	ボ ー マ ー 数	70以上であること。																																																							
	原 材 料	食品添加物以外の原材料	豚脂以外のものを使用していないこと。																																																						
食品添加物		<u>次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。</u> 1 酸化防止剤 カンゾウ油性抽出物、チャ抽出物、ミックストコフェロール、ローズ																																																							

		<u>定に適合していること。</u> <u>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。</u> <u>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っては、この限りでない。</u> <u>(1) インターネットを利用し公衆の閲覧に供する方法</u> <u>(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</u> <u>(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</u> <u>(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</u>
	内 容 量	(略)
	表示 （業務用の製品に限る。）	表示事項 <

(6) 製造業者等の氏名又は名称及び住所

製造業者等のうち表示内容に責任を有するものの氏名又は名称及び住所を記載すること。

2 表示事項の項に規定する事項の表示は、次に定めるところにより、容器若しくは包装の見やすい箇所又は送り状にしてあること。

(1) 表示は、別記様式により行うこと。ただし、表示事項を別記様式による表示と同等程度に分かりやすく記載する場合は、この限りでない。

(2)・(3) (略)

て記載すること。

(4) 賞味期限

賞味期限（定められた方法により保存した場合において、期待される全ての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいう。ただし、当該期限を超えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。以下同じ。）を、次に定めるところにより記載すること。

ア 製造から賞味期限までの期間が3月以内のものにあつては、次の例のいずれかにより記載すること。

(7) 平成20年10月1日

(イ) 20.10.1

(ロ) 2008.10.1

(エ) 08.10.1

(ホ) 201001

(ハ) 081001

イ 製造から賞味期限までの期間が3月を超えるものにあつては、次に定めるところにより記載すること。

(7) 次の例のいずれかにより記載すること。

a 平成20年10月

b 20.10

c 2008.10

d 08.10

e 2010

f 0810

(イ) (7)の規定にかかわらず、アに定めるところにより記載することができる。

(5) 保存方法

製品の特性に従って、「〇〇℃以下で保存すること」、「直射日光を避け、常温で保存すること」、「常温で保存すること」等と記載すること。ただし、常温で保存するものにあつては、常温で保存する旨を省略することができる。

[新設]

2 表示事項の項に規定する事項の表示は、次に定めるところにより、容器若しくは包装の見やすい箇所又は送り状にしてあること。

(1) 表示は、別記様式によりすること。ただし、表示事項を別記様式による表示と同等程度に分かりやすく一括して記載する場合は、この限りでない。

(2) 表示に用いる文字及び枠の色は、背景の色と対照的な色とすること。

表示禁止事項	次に掲げる事項は、これを表示していないこと。 <u>(1)</u> (略) <u>(2)</u> (略)	

(調製ラードの規格)

第4条 調製ラードの規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
品 質	性 状	(略)
	水分（揮発分を含む。）	(略)
	酸 価	(略)
	よ う 素 価	(略)
	融 点	(略)
	原 材 料	(略)
	食品添加物 以外の原材料	1 <u>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。</u> 2 <u>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。</u>
	内 容 量	(略)
表 示	表 示 事 項	(略)
	表 示 の 方 法	(略)

		(3) 表示に用いる文字は、日本工業規格Z8305（1962）に規定する8ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた活字とすること。
表示禁止事項	次に掲げる事項は、これを表示していないこと。 <u>1</u> 表示事項の項の規定により表示してある事項の内容と矛盾する用語 <u>2</u> その他内容物を誤認させるような文字、絵、写真その他の表示	

(調製ラードの規格)

第4条 調製ラードの規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
品 質	性 状	前条の規格の性状と同じ。
	水分（揮発分を含む。）	0.2%以下であること。
	酸 価	0.2以下であること。
	よ う 素 価	52以上72以下であること。
	融 点	43℃以下であること。
	原 材 料	食用油脂以外のものを使用していないこと。
	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 <u>酸化防止剤</u> <u>カンゾウ油性抽出物、チャ抽出物、ミックストコフェロール、ローズマリー抽出物、L-アスコルビン酸及びL-アスコルビン酸パルミチン酸エステルのうち3種以下</u> 2 <u>消泡剤</u> <u>シリコーン樹脂</u> 3 <u>香料</u>
	異 物	<u>混入していないこと。</u>
	内 容 量	表示重量に適合していること。
表 示	表 示 事 項	前条の規格の表示事項と同じ。
	表 示 の 方 法	前条の規格の表示の方法と同じ。ただし、名称及び原材料名の表示は、次に規定する方法により行われていること。 (1) 名称 「調製ラード」と記載すること。ただし、未練りのもの又は流動状のものにあっては、名称の次に括弧を付して、「未練り」又は「流動状」と記載すること。 (2) 原材料名 使用した原材料を、次のア及びイに規定するところにより、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。 ア 使用した食用油脂は、「豚脂」、「牛脂」、「大豆油」、「硬化油」等とその最も一般的名称をもって記載すること。ただし、豚

表示禁止事項	(略)

(測定方法)

第5条 前2条の規格における水分（揮発分を含む。）、酸価、よう素価、融点及びポーマー数の測定方法は、次のとおりとする。

事 項	測 定 方 法
水分（揮発分を含む。）	試料約5gを正確に量りとり、105℃で1時間乾燥した後、ひょう量し、乾燥前の重量と乾燥後の重量との差の試料重量に対する百分比を水分とする。
酸 価	試料10gを200～300ml容三角フラスコに0.1gの単位まで正確に量りとり、水浴上で試料が透明になるまで加温溶融し、中性洗剤50mlを加え、十分に振り混ぜる。1～2ml容ビュレットを用いてあらかじめ<u>ファクター</u>を求めた0.1mol/L水酸化カリウム溶液で滴定し、淡紅色を30秒保持した時点を終点とする。次式により酸価を求める。 $\text{酸価} = \frac{T \times F \times 5.611}{W}$ T（略） F：0.1mol/L水酸化カリウム溶液の<u>ファクター</u> W・5.611（略） 注1～注7（略）

	脂以外の動物油脂にあつては「食用動物油脂」と、大豆油等の食用植物油にあつては「食用植物油」と、硬化油等の食用精製加工油脂にあつては「食用精製加工油脂」と記載することができる。 イ 食品添加物は、府令第1条第2項第5号及び第4項、第11条並びに第12条の規定に従い記載すること。
表示禁止事項	前条の規格の表示禁止事項と同じ。

(測定方法)

第5条 前2条の規格における水分（揮発分を含む。）、酸価、よう素価、融点及びポーマー数の測定方法は、次のとおりとする。

事 項	測 定 方 法
水分（揮発分を含む。）	<u>試料</u> 約5gを正確に量りとり、105℃で1時間乾燥した後、ひょう量し、乾燥前の重量と乾燥後の重量との差の試料重量に対する百分比を水分とする。
酸 価	試料10gを200～300ml容三角フラスコに0.1gの単位まで正確に量りとり、水浴上で試料が透明になるまで加温溶融し、中性洗剤50mlを加え、十分に振り混ぜる。1～2ml容ビュレットを用いてあらかじめ<u>力価</u>を求めた0.1mol/L水酸化カリウム溶液で滴定し、淡紅色を30秒保持した時点を終点とする。次式により酸価を求める。 $\text{酸価} = \frac{T \times F \times 5.611}{W}$ T：0.1mol/L水酸化カリウム溶液の滴定量（ml） F：0.1mol/L水酸化カリウム溶液の<u>力価</u> W：試料の採取重量（g） 5.611：0.1mol/L水酸化カリウム溶液1ml中の水酸化カリウムの量（mg） 注1：試験に用いる水は、蒸留法若しくはイオン交換法によっ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って精製したもので、日本工業規格K8008（1992）に規定するA2以上の品質を有するものとする。 注2：試験に用いる試薬は、日本工業規格の特級（エタノール（95）は1級）等の規格に適合するものとする。 注3：試験に用いるビュレットは、日本工業規格R3505（1994）に規定するクラスA又は同等以上のものとする。 注4：三角フラスコは共栓付きを用いることが望ましい。 注5：試料の溶融はできる限り低い温度で行う。 注6：中性洗剤は、エタノール（99.5）及びジエチルエーテルを等量混合後、1%フェノールフタレイン溶液（フェノールフタレイン1.0gをエタノール（95）90mlに溶解し、水を加えて100mlにしたもの）を少量加え、0.1mol/L水酸化カリウム溶液で淡紅色を呈するまで滴定し、中和させたもの。使用時は淡紅色であること。また、室温

よ う 素 価	試料0.3～0.5 g を500ml共栓付フラスコに正確に量りとり、シクロヘキサン10mlを加えて試料を溶解し、更に一塩化ヨウ素溶液を正確に25ml加え、栓をしてときどき振り混ぜながら常温で1時間暗所に置く。次に、10%ヨウ化カリウム溶液10ml及び水約150mlを加え、0.1mol／Lチオ硫酸ナトリウム溶液で滴定し、溶液が微黄色になったとき1%でん粉溶液約1mlを加え、よく振り混ぜながら更に滴定を続け、溶液の青色が消失したときを終点とする。別に空試験を行い、次式によりよう素価を求める。 $\text{よう素価} = \frac{(B - T) \times F \times 1.269}{W}$ T・B (略) F：0.1mol／Lチオ硫酸ナトリウム溶液の<u>ファクター</u> W・1.269 (略)
融 点	試料を調製した毛細管を温度計の下部に密着させ、これらの下端をそろえ、水を満たしたビーカー中に浸し、水をかき混ぜながら加熱し、試料が毛細管中で上昇し始める温度を融点とする。
ボ ー マ ー 数	試料約20 gを目盛の付いた共栓付フラスコに量りとり、アセトン（30℃±2℃に加熱したもの。以下同じ。）を100mlの目盛まで加えて試料を溶解した後、これを30℃±2℃で約18時間静置し、遠心分離機又はサイフォンで液体部を除き、アセトン20mlを加えてよく振り混ぜ、同様に液体部を除く。更にアセトン20mlを加えてよく振り混ぜ、ろ紙でろ過し、結晶を少量のアセトンで5回洗い、真空中でアセトンを除く。得られた結晶の融点（A）を測定し、残りの結晶に100mlの0.5mol／L水酸化カリウムエチルアルコール溶液を加え、加熱してけん化した後、100mlの水を加え、水浴上で加熱してエチルアルコールを除く。これを分液漏斗に移し、全量が約250mlになるまで水を加え、希塩酸（濃塩酸を倍量に希釈したもの）で中和し、更にわずかに塩酸過剰とした後、75mlのエチルエーテルを加えてよく振り混ぜる。水層を除き、エチルエーテル層を水で中性となるまで数回洗った後、エチルエーテルを除く。得られた脂肪酸の融点（B）を測定し、次式によりボーマー数を求める。 (略)

別記様式（第3条及び第4条関係）
(略)

	が低い場合には、中性洗剤を20～30℃程度に加熱して使用する。 注7：試料が中性洗剤に溶解しない場合は、試料1.0 gを0.01 gの桁まで量りとり、エタノール：ジエチルエーテル＝1：4の比率で注6と同様に中性にした溶剤を使用し、特に迅速に滴定操作を行う。室温が低い場合には、この溶剤を20～30℃程度に加熱して使用する。
よ う 素 価	試料0.3～0.5 g を500ml共栓付フラスコに正確に量りとり、シクロヘキサン10mlを加えて試料を溶解し、更に一塩化ヨウ素溶液を正確に25ml加え、栓をしてときどき振り混ぜながら常温で1時間暗所に置く。次に、10%ヨウ化カリウム溶液10ml及び水約150mlを加え、0.1mol／Lチオ硫酸ナトリウム溶液で滴定し、溶液が微黄色になったとき1%でん粉溶液約1mlを加え、よく振り混ぜながら更に滴定を続け、溶液の青色が消失したときを終点とする。別に空試験を行い、次式によりよう素価を求める。 $\text{よう素価} = \frac{(B - T) \times F \times 1.269}{W}$ T：本試験の場合の滴定値（ml） B：空試験の場合の滴定値（ml） F：0.1mol／Lチオ硫酸ナトリウム溶液の<u>力価</u> W：試料の採取重量（g） 1.269：濃度換算係数
融 点	__試料を調製した毛細管を温度計の下部に密着させ、これらの下端をそろえ、水を満たしたビーカー中に浸し、水をかき混ぜながら加熱し、試料が毛細管中で上昇し始める温度を融点とする。
ボ ー マ ー 数	__試料約20 gを目盛の付いた共栓付フラスコに量りとり、アセトン（30℃±2℃に加熱したもの。以下同じ。）を100mlの目盛まで加えて試料を溶解した後、これを30℃±2℃で約18時間静置し、遠心分離機又はサイフォンで液体部を除き、アセトン20mlを加えてよく振り混ぜ、同様に液体部を除く。更にアセトン20mlを加えてよく振り混ぜ、ろ紙でろ過し、結晶を少量のアセトンで5回洗い、真空中でアセトンを除く。得られた結晶の融点（A）を測定し、残りの結晶に100mlの0.5mol／L水酸化カリウムエチルアルコール溶液を加え、加熱してけん化した後、100mlの水を加え、水浴上で加熱してエチルアルコールを除く。これを分液漏斗に移し、全量が約250mlになるまで水を加え、希塩酸（濃塩酸を倍量に希釈したもの）で中和し、更にわずかに塩酸過剰とした後、75mlのエチルエーテルを加えてよく振り混ぜる。水層を除き、エチルエーテル層を水で中性となるまで数回洗った後、エチルエーテルを除く。得られた脂肪酸の融点（B）を測定し、次式によりボーマー数を求める。 $\text{ボーマー数} = A + 2 (A - B)$

別記様式（第3条及び第4条関係）
名 称

備考 __ 1 (略) __ 2 (略) __ 3 (略) __ 4 表示内容に責任を有する者が販売業者又は輸入業者である場合にあっては、この様式中「製造者」とあるのは、それぞれ「販売者」又は「輸入者」とすること。 [削る。] __ 5 (略) __ 6 この様式は、<u>縦書</u>とすることができる。	原材料名 内 容 量 賞 味 期 限 保 存 方 法 原 産 国 名 製 造 者 備考 1 この様式中「名称」とあるのは、これに代えて「品名」と記載することができる。 2 賞味期限をこの様式に従い表示することが困難な場合には、この様式の賞味期限の欄に記載箇所を表示すれば、他の箇所に記載することができる。この場合において、保存方法についても、この様式の保存方法の欄に記載箇所を表示すれば、賞味期限の記載箇所に近接して記載することができる。 3 保存方法の表示を省略するものにあつては、この様式中「保存方法」を省略すること。 4 <u>表示を行う者が販売業者</u>である場合にあっては、この様式中「製造者」を「販売者」とすること。 5 <u>輸入品</u>にあつては、4にかかわらず、この様式中「製造者」を「輸入者」とすること。 6 <u>輸入品</u>以外のものにあつては、この様式中「原産国名」を省略すること。 7 この様式は、<u>縦書き</u>とすることができる。
--	---

(参考) コーデックスの「食品添加物の使用に関する一般原則」(抜粋) 3.2 添加物利用の妥当性 食品添加物の使用が妥当とされるのは、当該使用によりメリットがあり、消費者に対する認知できる健康上のリスクを示さず、消費者に誤解を与えることなく、かつコーデックスが定める技術的機能のうち少なくとも一つを果たすとともに、次の(a)から(d)に定められた必要性を満たす時に限られ、かつ当該目的が経済的及び技術的に実行可能な他の手段によって達成できない場合に限られる。 a) 食品の栄養的な品質の維持；食品の栄養的な品質を意図的に低下させることは、(b)項に該当する場合及び当該食品が通常の食事において重要な品目ではない場合に妥当とみなされる。 b) 特別な食事上のニーズのある消費者のグループのために製造される食品に必要な原材料又は構成要素の提供。 c) 食品の保存性又は安定性の向上若しくはその感覚的特性の改善。ただし、これが消費者を欺くために当該食品の性質、本質又は品質を変えるものではない場合。 d) 食品の製造、加工、調製、処理、包装、運搬又は貯蔵の補助。ただし、これらの活動のいずれ
--

かの過程において、当該添加物が、欠陥のある原料若しくは望ましくない（不衛生なものを含む）行為又は技術の使用の影響を偽るために使用されるものではない場合。

3.3 適正製造規範（GMP）

本規格の規定の対象となる全ての食品添加物は、以下の全てを含む適正製造規範（GMP）の条件のもとで使用しなければならない。

- a) 食品に添加する添加物の量は、所期の効果を達成するために必要とする量で、可能な限り少ない量に制限しなければならない。
- b) 食品の製造、加工又は包装において使用した結果、食品の一構成要素となり、かつ当該食品においていかなる物理的又はその他の技術的効果を意図していない添加物の量は、合理的に可能な範囲で低減する。かつ
- c) 添加物は、食品への添加に適切な品質であり、食品の原材料と同様の方法で調整し、取り扱う。

パブリックコメント等募集結果

精製ラードの日本農林規格の一部改正案

1. 改正案に係る意見・情報の募集の概要（募集期間：H25. 2. 15～3. 16）

(1) 受付件数 3 件（団体 2、個人 1）

(2) 意見と考え方
別紙のとおり

2. 事前意図公告によるコメント（募集期間：H25. 1. 28～H25. 3. 28）

受付件数 なし

精製ラードの日本農林規格の一部改正案に対して寄せられた意見の概要及び意見に対する考え方について（案）

御意見の概要	件数	御意見に対する考え方
第3条及び第4条 原材料（食品添加物）		
今回の改正で食品添加物の表示をしなくても良くなるのか。そのような改正は止めてほしい。	1	今回の改正は、J A S規格における食品添加物の基準に関するものであって、食品添加物の表示に関するものではありません。 使用した食品添加物は、引き続き加工食品品質表示基準等に基づき表示することが必要です。
新基準で使用が認められる食品添加物は、食品衛生法で使用が認められているもので、コーデックス規格の使用条件を満たすものと考えてよいか。	1	そのとおりです。食品添加物の使用は、食品衛生法で使用が認められていることが前提であり、かつ、コーデックス規格に規定する添加物利用の妥当性等にあてはまる場合に限定されます。
食品添加物の基準にコーデックス規格3.2及び3.3の規定を引用するのではなく、規定の内容を具体的に分かりやすく記載すべき。	1	今回の改正は、食品添加物の使用を必要最小限にすることをコーデックス規格の規定を引用する形で規定したものです。 新基準が円滑に運用できるような取組みについては検討したいと考えています。