日本農林規格の見直しについて

「有機加工食品」

有機加工食品の日本農林規格の見直しについて(案)

平成 2 3 年 1 0 月 1 2 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21年8月農林物資規格調査会決定)に基づき、有機加工食品の日本農林規格(平成17年10月27日農林水産省告示第1606号)について、特色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

有機加工食品の日本農林規格について、

- (1)原材料として使用する有機以外の農畜産物等については、有機農畜産物等 の入手が困難な場合に限り使用できるよう厳格化する
- (2) 有機農畜産物加工食品の名称の表示が有機農産物加工食品の名称と同一となるものについては、有機農産物加工食品でないことが分かるように記載することを規定する
- (3)使用可能な食品添加物及び薬剤について、生産の実情、国際的な規格等を 考慮して追加及び削除する

等の改正を行う。

有機加工食品について

1 規格の位置付け

有機加工食品は、原材料である有機農産物及び有機畜産物の有する特性を製造又は加工の過程において保持することを旨とし、物理的又は生物の機能を利用した加工方法を用い、化学的に合成された食品添加物及び薬剤の使用を避けることを基本として、生産することとしており、生産方法に明確な特色があると認められることから、「特色規格」として位置付けられる。

2 生産状況及び規格の利用実態

有機加工食品の認定生産行程管理者数 : 980 有機加工食品の認定外国生産行程管理者数: 791

注:認定(外国)生産行程管理者数は、平成23年5月末現在において報告が

あったものについて平成23年3月31日分まで集計した数

有機加工食品格付数量

(単位:トン)

	平成1	9年度	平成2	0年度	平成2	1年度
区分	国内で格付	外国で格付	国内で格付	外国で格付	国内で格付	外国で格付
冷凍野菜	348	4,725	197	8, 298	240	13,876
野菜びん・缶詰	21	4,510	12	3, 433	89	7,306
野菜水煮	635	6,002	636	12, 366	1,365	18,929
その他野菜加工品	1,082	5,361	1,497	3,725	1,629	17,815
果実飲料	4,401	11,713	1,833	8, 141	1,622	2,940
その他果実加工品	869	4,630	811	4, 445	654	4,585
野菜飲料	1,051	401	1,391	241	1,565	868
茶系飲料	3,490	137	3,815	13	2,605	6
コーヒー飲料	10,472	35	1,307	0	1, 257	0
豆乳	18,832	30	22,623	18	25, 267	38
豆腐	55, 181	0	66, 233	0	31,520	0
納豆	7,722	141	4,965	0	3,860	0
みそ	3,004	856	3, 123	685	2,354	570
しょうゆ	5,444	0	6, 104	1,211	6,043	297
ピーナッツ製品	1,333	1,475	118	875	165	1,353
その他豆類の調製品	5, 186	1,362	3,471	4, 135	3, 261	375
乾めん類	139	1,403	113	3,651	90	6, 171
緑茶 (仕上げ茶)	1,231	230	1,657	107	1,686	55
コーヒー豆	3,053	325	5, 182	1,564	3, 132	1, 148
ナッツ類加工品	1,068	3, 476	1,056	3, 151	1,680	4,893
こんにゃく	2,949	993	3, 221	734	2,637	578
砂糖	22	85,804	24	21,036	20	24, 996
糖みつ・その他糖類		_	4	38, 695	2	3, 442
牛乳	430	0	741	0	669	2, 572
その他の加工食品	5,944	28,886	5, 397	5,671	4,729	19,696
計	133,909	162, 496	135, 531	122, 196	98, 142	132,506

注:外国で格付された有機加工食品には、外国で消費されたものや日本以外に輸出されたものも含まれる。

他法令等での引用:酒類における有機等の表示基準 (平成12年12月26日国税庁告示第7号)

3 将来の見通し

国内の格付数量は、平成21年度に豆腐の格付数量が減少した。他の品目に大きな変化はなく、有機農産物の格付数量が微増傾向にあることから、有機加工食品の格付数量も今後微増すると考えられる。

4 国際的な規格の動向

国際的な規格として、コーデックスの「有機的に生産される食品の生産、加工、表示及び販売に関するガイドライン」(1999年制定)がある。

コーデックス食品表示部会において、使用可能資材としてスピノサド、炭酸水素カリウム、オクタン酸銅等を追加する案が検討されている。

有機加工食品の日本農林規格の改正概要

- 1 生産の方法についての基準の改正
 - ・ 原材料として使用する有機以外の農畜産物等については、有機農畜産物等の入手が 困難な場合に限り使用できるよう厳格化する。
 - ・ 有機格付されたものを一般飲食物添加物として使用する場合は、有機原料としてカウントできることを規定する。
 - ・ 別表2の薬剤については、有機加工食品へ直接使用するものではないことから、組 換えDNA技術を用いて製造したものを除外する条件を廃止する。
 - ・ 有機加工食品の製造や保管を行っていない期間には、製造工場内等の病害虫の防除 に別表2以外の薬剤を使用できることを規定する。

(第4条 生産の方法についての基準:改正部分抜粋)

	生性の方法についての基準:以上部分	リルイ ナ/
	改正案	現行
事 項	基準	基準
原材料	次に掲げるものに限り使用すること	次に掲げるものに限り使用すること
(加工助	ができる。ただし、2又は4に掲げ	ができる。
剤を含む	るものについては、使用する原材料	
。)	と同一の種類の有機農産物、有機畜	
	産物又は有機加工食品の入手が困難	
	な場合に限る。	
	$1 \sim 7$ (略)	1 以下のうち、その包装、容器又
		は送り状に格付の表示が付されて
		いるもの。ただし、その有機加工
		食品を製造し、又は加工する者に
		より生産され、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14
		条又は第19条の3の規定により格
		付されたものにあってはこの限り
		でない。
		(1) 有機農産物
		(2) 有機加工食品
		(3) 有機畜産物
		2 1以外の農畜産物。ただし、以
		下のものを除く。
		(1) 原材料として使用した有機農
		産物及び有機畜産物と同一の種
		類の農畜産物
		(2) 放射線照射が行われたもの
		(3) 組換えDNA技術を用いて生

原材割の使用割合	原材料(食塩、水及び加工助剤を除く。)の重量に占めるこの表原材料(加工助剤を含む。)の項基準の欄2、3、4及び7(有機加工食品として格付された一般飲食物添加物(一般に食品として飲食に供されている物であって添加物として使用されるもの。以下同じ。)及び加工助剤を除	産されたもの 3 水産物(放射線照射が行われたもの及び組換えDNA技術を用いて生産されたものを除く。) 4 農畜水産物の加工品(1に掲げるものに限る。)、原材料として種類の加工食品、放射線照射が行われたもの及び組換えDNA技術を用いて生産されたものを除く。) 5 食塩 6 水 7 別表1の食品添加物(組換えDNA技術を用いて製造されたものを除く。) 「原材料(食塩、水及び加工助剤を除く。)の重量に占めるこの表原材料(加工助剤を含む。)の項基準の欄2、3、4及び7(加工助剤を除く。)に掲げるものの重量の割合が5%以下であること。
製造、加	く。)に掲げるものの重量の割合が 5 %以下であること。 1 (略)	1 製造又は加工は、物理的又は生
工、包装、 保管その 他の工程 に係る管 理	т (мп/	物の機能を利用した方法(組換え DNA技術を用いて生産された生物を利用した方法を除く。以下同じ。)によることとし、食品添加物を使用する場合は、必要最小限度とすること。
	2 (略)	2 原材料として使用される有機農産物、有機加工食品及び有機畜産物は、他の農畜産物又はその加工食品が混入しないように管理を行うこと。
	3 有害動植物の防除は、物理的又は生物の機能を利用した方法によ	3 有害動植物の防除は、物理的又は生物の機能を利用した方法によ

ること。ただし、物理的又は生物の機能を利用した方法のみによっては効果が不十分な場合には、別表2の薬剤に限り使用することができる。この場合においては、原材料及び製品への混入を防止すること。

4 <u>3の方法のみによっては有害動</u>植物の防除の効果が不十分な場合には、有機加工食品を製造していない期間に限り、別表2に掲げられていない薬剤を使用することができる。この場合においては、有機加工食品の製造開始前に、これらの薬剤を除去すること。

5 (略)

6 (略)

ること。ただし、物理的又は生物の機能を利用した方法のみによっては効果が不十分な場合には、別表2の薬剤 (組換えDNA技術を用いて製造されたものを除く。)に限り使用することができる。この場合においては、原材料及び製品への混入を防止すること。

「新設]

- 4 有害動植物の防除、食品の保存 又は衛生の目的での放射線照射を 行わないこと。
- 5 この表原材料(加工助剤を含む。)の項の基準及びこの項1から4までに掲げる基準に従い製造され、又は加工された食品が農薬、洗浄剤、消毒剤その他の資材により汚染されないように管理を行うこと。

2 有機加工食品の名称及び原材料名の表示の改正

- ・ 有機農畜産物加工食品の名称の表示が有機農産物加工食品の名称と同一となるもの については、有機農産物加工食品でないことがわかるように記載することを規定する。
- ・ 転換期間中の表示は、現行では転換期間終了後にラベルの改版が必要となっているところ。転換期間中である旨をシールで表示しやすいように、名称表示に近接した場所に1箇所記載することより、名称及び原材料名欄の転換期間中の表示を省略できることとする。

(第5条 有機加工食品の名称及び原材料名の表示:改正部分抜粋)

	改正案	現行
区分	基準	基準
名称の表	1 次の例のいずれかにより記載す	1 次の例のいずれかにより記載す
示	ること。	ること。
	(1) (略)	(1) 「有機○○」又は「○○(有

(2) (略)

- (注)「○○」には、当該加工食品の一般的な名称を記載すること。ただし、有機農畜産物加工食品のうち、「○○」に記載する一般的な名称が有機農産物加工食品の一般的な名称と同一となるものについては、有機農産物加工食品でないことが分かるように記載すること。
- 2 1の基準にかかわらず、転換期間中有機農産物又はこれを製造若しくは加工したものを原材料として使用したものにあっては、1の例のいずれかにより記載する名称の前又は後に「転換期間中」と記載すること。ただし、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、背景の色と対照的な色で、日本工業規格 Z 8305 (1962) に規定する14ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた活字で、「転換期間中」と記載する場合は、この限りでない。

機)」

- (2) 「オーガニック○○」又は「○○ (オーガニック)」
 - (注)「○○」には、当該加工食品の一般的な名称を記載すること。ただし、有機農畜産物加工食品のうち、「○○」に記載する一般的な名称が有機農産物加工食品の一般的な名称と同一となるものについては、別に農林水産大臣が定めるところによる。
- 2 1の基準にかかわらず、転換期間中有機農産物又はこれを製造若しくは加工したものを原材料として使用したものにあっては、1の例のいずれかにより記載する名称の前又は後に「転換期間中」と記載すること。

原材料名 の表示

(略)

- 2 転換期間中有機農産物又はこれ を製造若しくは加工したものを原 材料として使用したものにあって は、1の基準により記載する原材 料名の前又は後に「転換期間中」 と記載すること。ただし、商品名
- 1 使用した原材料のうち、有機農産物(転換期間中有機農産物を除く。)、有機加工食品(転換期間中有機農産物を原材料としたものを除く。)又は有機畜産物にあっては、その一般的な名称に「有機」等の文字を記載すること。
- 2 転換期間中有機農産物又はこれ を製造若しくは加工したものを原 材料として使用したものにあって は、1の基準により記載する原材 料名の前又は後に「転換期間中」 と記載すること。

の表示されている箇所に近接した 箇所に、背景の色と対照的な色で、 日本工業規格 Z 8305 (1962) に規 定する14ポイントの活字以上の大 きさの統一のとれた活字で、「転 換期間中」と記載する場合は、こ の限りでない。

3 資材の改正

(1) 食品添加物

- ・ 使用可能な食品添加物について、追加及び削除を行う。
- ・ 別表 1 にINS番号(食品添加物の国際番号付与システムによる番号)を追加する。

(別表1 食品添加物:改正部分拼	仮枠)
------------------	-----

	动 正 安		
	改正案		現行
食品添加物	基準	食品添加物	基準
乳 酸	野菜 <u>若しくは米</u> の加工品に	乳 酸	野菜の加工品に使用する場
	使用する場合、ソーセージ		合、ソーセージのケーシン
	のケーシングに使用する場		グに使用する場合、凝固剤
	合、凝固剤として乳製品に		として乳製品に使用する場
	使用する場合又はpH調整剤		合又はpH調整剤としてチー
	としてチーズの塩漬に使用		ズの塩漬に使用する場合に
	する場合に限ること。		限ること。
タンニン	(略)	タンニン	ろ過助剤として農産物の加
(抽出物)_			工品に使用する場合に限る
			こと。
炭酸ナトリ	菓子類、砂糖類、豆類の調	炭酸ナトリ	菓子類、砂糖類、豆類の調
ウム	製品、麺・パン類又は中和	ウム <u>及び炭</u>	製品、 <u>めん</u> ・パン類又は中
	剤として乳製品に使用する	酸水素ナト	和剤として乳製品に使用す
	場合に限ること。	<u>リウム</u>	る場合に限ること。
炭酸水素ナ	菓子類、砂糖類、豆類の調	[新設]	[新設]
トリウム	製品、麺・パン類、飲料、		
	野菜の加工品又は中和剤と		
	して乳製品に使用する場合		
	に限ること。		
炭酸カリウ	果実の加工品の乾燥に使用	炭酸カリウ	果実の加工品の乾燥に使用
ム	する場合又は穀類の加工品、	ム	する場合又は穀類の加工品、
	砂糖類、豆類の調製品、 <u>麺</u>		豆類の調製品、 <u>めん</u> ・パン
	・パン類若しくは菓子類に		類若しくは菓子類に使用す
	使用する場合に限ること。		る場合に限ること。
[削る。]	[削る。]	DL—酒石	農産物の加工品に使用する

		酸	場合に限ること。
[削る。]	[削る。]		菓子類に使用する場合に限
		酸ナトリウ	ること。
		<u></u>	
[削る。]	[削る。]	 D L —酒石	穀類の加工品又は菓子類に
		酸水素カリ	使用する場合に限ること。
		ウム	
 [削る。]	[削る。]	酵素処理レ	 漂白処理又は有機溶媒処理
		シチン	をせずに得られたものに限
			り、かつ、畜産物の加工品
			に使用する場合にあっては、
			乳製品、乳由来の幼児食品、
			油脂製品又はマヨネーズに
			使用するものに限ること。
[削る。]	 [削る。]	酵素分解レ	漂白処理又は有機溶媒処理
	2	シチン	をせずに得られたものに限
			り、かつ、畜産物の加工品
			 に使用する場合にあっては、
			乳製品、乳由来の幼児食品、
			油脂製品又はマヨネーズに
			使用するものに限ること。
レシチン	漂白処理をせずに得られた	植物レシチ	漂白処理又は有機溶媒処理
(植物レシ	ものに限り、かつ、畜産物	<u>ン</u>	をせずに得られたものに限
チン、卵黄	の加工品に使用する場合に		り、かつ、畜産物の加工品
レシチン、	あっては、乳製品、乳由来		に使用する場合にあっては、
分別レシチ	の幼児食品、油脂製品又は		乳製品、乳由来の幼児食品、
<u>ン)</u>	マヨネーズに使用するもの		油脂製品又はマヨネーズに
	に限ること。		使用するものに限ること。
		卵黄レシチ	漂白処理又は有機溶媒処理
		$\underline{\mathcal{V}}$	をせずに得られたものに限
			り、かつ、畜産物の加工品
			に使用する場合にあっては、
			乳製品、乳由来の幼児食品、
			油脂製品又はマヨネーズに
			使用するものに限ること。
木 灰	天然物質又は化学的処理を	木 灰	天然物質又は化学的処理を
	行っていない天然物質に由		行っていない天然物質に由
	来するものから化学的な方		来するものから化学的な方
	法によらずに製造されたも		法によらずに製造されたも
	のであって、 <u>沖縄そば、米</u>		のであって、 <u>伝統的な製法</u>

	の加工品、和生菓子、ピータン若しくはこんにゃくに使用する場合又は山菜類のあく抜きに使用する場合に限ること。		<u>によるチーズ</u> 若しくはこん にゃくに使用する場合又は 山菜類のあく抜きに使用す る場合に限ること。
次亜塩素酸	農産物の加工品に使用する	次亜塩素酸	食肉の加工品に用いる動物
水	場合(食塩水を電気分解し	水	の腸の消毒用 <u>又は</u> 卵の洗浄
	て得られた次亜塩素酸水を		用に限ること。
	使用する場合に限る。)又は		
	食肉の加工品に用いる動物		
	の腸の <u>消毒若しくは</u> 卵の <u>洗</u>		
	<u>浄に使用する場合</u> に限るこ		
	と。		
<u>オ ゾ ン</u>	農産物の加工品に使用する	[新設]	[新設]
	場合又は食肉の加工品に用		
	いる動物の腸の消毒若しく		
	は卵の洗浄に使用する場合		
	に限ること。		

(2) 薬剤

・ 使用可能な薬剤について、追加及び削除を行う。

(別表2 薬剤:改正部分抜粋)

(1)132 2 3	KH1. 欧亚即刀	1/2/11/		
	改正案			現行
薬剤	基	準	薬剤	基準
[削る。]	[削る。]		植物油及び	農産物に対して病害虫を防
			動物油	除する目的で使用する場合
				<u>を除く。</u>
[削る。]	[削る。]		ゼラチン	農産物に対して病害虫を防
				除する目的で使用する場合
				<u>を除く。</u>
[削る。]	[削る。]		カゼイン	農産物に対して病害虫を防
				除する目的で使用する場合
				<u>を除く。</u>
[削る。]	[削る。]		こうじかび	農産物に対して病害虫を防
			菌由来の発	除する目的で使用する場合
			酵産物	
[削る。]	[削る。]		シイタケ菌	農産物に対して病害虫を防
			糸体抽出物	除する目的で使用する場合
				を除く。
[削る。]	[削る。]		クロレラ抽	農産物に対して病害虫を防

		<u>出物</u>	除する目的で使用する場合
			<u>を除く。</u>
[削る。]	[削る。]	キチン	
			農産物に対して病害虫を防
			除する目的で使用する場合
			<u>を除く。</u>
[削る。]	[削る。]	ミツロウ	
			除する目的で使用する場合
			<u>を除く。</u>
[削る。]	[削る。]	珪酸塩鉱物	農産物に対して病害虫を防
			除する目的で使用する場合
			<u>を除く。</u>
[削る。]	[削る。]	ベントナイ	農産物に対して病害虫を防
		<u> </u>	除する目的で使用する場合
			<u>を除く。</u>
ケイ酸ナト	(略)	珪酸ナトリ	(略)
<u>リウム</u>		<u>ウム</u>	
ホ ウ 酸	容器に入れて使用する場合	ホ ウ 酸	捕虫器に使用する場合に限
	に限ること。 <u>また、農産物</u>		ること。
	に対して病害虫を防除する		
	目的で使用する場合を除く。		
フェロモン	昆虫のフェロモン作用を有	フェロモン	昆虫のフェロモン作用を有
	する物質を有効成分とする		する物質を有効成分とする
	薬剤に限ること。また、農		薬剤に限り、農産物に対し
	産物に対して病害虫を防除		て病害虫を防除する目的で
	する目的で使用する場合を		使用する場合を除く。
	除く。		
[削る。]	[削る。]	食用に用い	化学的処理を行っていない
		られる植物	天然物質に由来するもので
		の抽出物	あって、農産物に対して病
			害虫を防除する目的で使用
			しない場合に限ること。
カプサイシ	忌避剤として使用する場合	[新設]	[新設]
$\overline{\underline{\hspace{1cm}}}$	に限ること。また、農産物		
	に対して病害虫を防除する		
	目的で使用する場合を除く。		

改 案 現 行 īE. 有機加工食品の日本農林規格 有機加工食品の日本農林規格 (目的) (目的) 第1条 (略) (有機加工食品の生産の原則) (有機加工食品の生産の原則) 第2条 (略) 避けることを基本として、生産することとする。 (定義) (定義) 第3条 この規格において、次の表左欄の用語の定義は、それぞれ同表右欄のとおりとする。

用語	定	義
有機加工食品	(略)	
有機農産物加工食品	(略)	
有機畜産物加工食品	(略)	
有機農畜産物加工 食品	(略)	
組換えDNA技術	(略)	

第1条 この規格は、有機加工食品の生産の方法についての基準等を定めることを目的とする。

第2条 有機加工食品は、原材料である有機農産物の日本農林規格(平成17年10月27日農林水産 省告示第 1605 号) 第3条に規定する有機農産物(以下「有機農産物」という。)及び有機畜産物の 日本農林規格(平成17年10月27日農林水産省告示第1608号)第3条に規定する有機畜産物(以 下「有機畜産物」という。)の有する特性を製造又は加工の過程において保持することを旨とし、物 理的又は生物の機能を利用した加工方法を用い、化学的に合成された食品添加物及び薬剤の使用を

第3条 この規格において、次の表左欄の用語の定義は、それぞれ同表右欄のとおりとする。

用語	定	義
有機加工食品	工助剤を除く。)の重量に占める農産	品であって、原材料(食塩、水及び加物(有機農産物を除く。)、畜産物(有 らの加工品並びに食品添加物(加工助 であるものをいう。
有機農産物加工食 品	める農産物(有機農産物を除く。)、	、水及び加工助剤を除く。)の重量に占 畜産物、水産物及びこれらの加工品並 の重量の割合が5%以下であるものを
有機畜産物加工食 品	める農産物、畜産物(有機畜産物を	、水及び加工助剤を除く。)の重量に占除く。)、水産物及びこれらの加工品並の重量の割合が5%以下であるものを
有機農畜産物加工 食品	有機加工食品のうち、有機農産物加 ものをいう。	工食品及び有機畜産物加工食品以外の
組換えDNA技術		作によって、DNAをつなぎ合わせた 生細胞に移入し、かつ、増殖させる技

転換期間中有機農 産物	(略)

(生産の方法についての基準)

第4条 有機加工食品の生産の方法についての基準は、次のとおりとする。

事 項	基	準
原材料(加工助剤を含む。)		ができる。 <u>ただし、2又は4に掲げる</u> 同一の種類の有機農産物、有機畜産物 合に限る。
原材料の使用割合	工助剤を含む。)の項基準の欄2、3、 された一般飲食物添加物(一般に食	く。)の重量に占めるこの表原材料(加 4及び7(<u>有機加工食品として格付品として飲食に供されている物であっ</u> 下同じ。)及び加工助剤を除く。)に掲 あること。

転換期間中有機農	有機農産物の日本農林規格第4条の表ほ場又は採取場の項基準の欄1の(2)
産物	に規定する転換期間中のほ場において生産された農産物をいう。

(生産の方法についての基準)

第4条 有機加工食品の生産の方法についての基準は、次のとおりとする。

事	項	基	準
原材料(加工助剤 を含む。)		次に掲げるものに限り使用するこ。	とができる。
		もの。ただし、その有機加工食品され、農林物資の規格化及び品年法律第175号)第14条又は第にあってはこの限りでない。 (1) 有機農産物 (2) 有機加工食品 (3) 有機畜産物 2 1以外の農畜産物。ただし、以(1) 原材料として使用した有機調査産物 (2) 放射線照射が行われたもの(3) 組換えDNA技術を用いて無されたものを除く。)	農産物及び有機畜産物と同一の種類の農
		材料として使用した有機加工食品が行われたもの及び組換えDN 25 食塩 6 水	A技術を用いて生産されたものを除く。)
原材料の)使用割合		余く。)の重量に占めるこの表原材料(加 3 、4 及び 7 (加工助剤を除く。)に掲げ あること。

製造、加工、包装 1 (略) 、保管その他の工 程に係る管理 2 (略) 3 有害動植物の防除は、物理的又は生物の機能を利用した方法によるこ と。ただし、物理的又は生物の機能を利用した方法のみによっては効果 が不十分な場合には、別表2の薬剤に限り使用することができる。この 場合においては、原材料及び製品への混入を防止すること。 4 3の方法のみによっては有害動植物の防除の効果が不十分な場合には 、有機加工食品を製造していない期間に限り、別表2に掲げられていな い薬剤を使用することができる。この場合においては、有機加工食品の 製造開始前に、これらの薬剤を除去すること。 <u>5</u> (略) <u>6</u> (略)

(有機加工食品の名称及び原材料名の表示)

第5条 有機加工食品の名称の表示及び原材料名の表示は、次に規定する方法により行うものとする 第5条 有機加工食品の名称の表示及び原材料名の表示は、次に規定する方法により行うものとする。

	区		分		基	準
名	称	0	表	示	だし、有機農畜産物加工食品名称が有機農産物加工食品では、有機農産物加工食品では、有機農産物加工食品では加工したものを原材料として使いかにより記載する名称の前又にただし、商品名の表示されている照的な色で、日本工業規格Z830	食品の一般的な名称を記載すること。た品のうち、「○○」に記載する一般的なの一般的な名称と同一となるものについでないことが分かるように記載すること。期間中有機農産物又はこれを製造若しく使用したものにあっては、1の例のいずは後に「転換期間中」と記載すること。3箇所に近接した箇所に、背景の色と対15(1962)に規定する14ポイントの活字字で、「転換期間中」と記載する場合は

製造、加工、包装、保管その他の工程に係る管理	1 製造又は加工は、物理的又は生物の機能を利用した方法(組換えDNA技術を用いて生産された生物を利用した方法を除く。以下同じ。)によることとし、食品添加物を使用する場合は、必要最小限度とすること。 2 原材料として使用される有機農産物、有機加工食品及び有機畜産物は、他の農畜産物又はその加工食品が混入しないように管理を行うこと。 3 有害動植物の防除は、物理的又は生物の機能を利用した方法によること。ただし、物理的又は生物の機能を利用した方法のみによっては効果が不十分な場合には、別表2の薬剤(組換えDNA技術を用いて製造されたものを除く。)に限り使用することができる。この場合においては、原材料及び製品への混入を防止すること。 [新設]
	4 有害動植物の防除、食品の保存又は衛生の目的での放射線照射を行わないこと。 5 この表原材料 (加工助剤を含む。)の項の基準及びこの項1から4までに掲げる基準に従い製造され、又は加工された食品が農薬、洗浄剤、消毒剤その他の資材により汚染されないように管理を行うこと。

(有機加工食品の名称及び原材料名の表示)

区 分	基	準
名称の表示	だし、有機農畜産物加工食品 名称が有機農産物加工食品の ては、別に農林水産大臣が定 2 1の基準にかかわらず、転換期 は加工したものを原材料として使	「機)」 「○○(オーガニック)」 公品の一般的な名称を記載すること。た 」のうち、「○○」に記載する一般的な ○一般的な名称と同一となるものについ

原材料名の表示	1 (略)
	2 転換期間中有機農産物又はこれを製造若しくは加工したものを原材料 として使用したものにあっては、1の基準により記載する原材料名の前 又は後に「転換期間中」と記載すること。 <u>ただし、商品名の表示されて</u>
	いる箇所に近接した箇所に、背景の色と対照的な色で、日本工業規格Z 8305 (1962) に規定する14ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた 活字で、「転換期間中」と記載する場合は、この限りでない。

別表1 食品添加物

<u>INS</u> 番号	食品添加物	基
330	クエン酸	(略)
331 iii	クエン酸ナ トリウム	(略)
<u>296</u>	DL―リン ゴ酸	(略)
<u>270</u>	乳 酸	野菜 <u>若しくは米</u> の加工品に使用する場合、ソーセージのケーシングに使用する場合、凝固剤として乳製品に使用する場合又は pH 調整剤としてチーズの塩漬に使用する場合に限ること。
300	L―アスコ ルビン酸	(略)
301	L―アスコ ルビン酸ナ トリウム	(略)
	タンニン (抽出物)	(野各)
<u>513</u>	硫酸	(略)
<u>500 i</u>	炭酸ナトリ ウム	菓子類、砂糖類、豆類の調製品、 <u>麺</u> ・パン類又は中和剤として乳製品に使用する場合に限ること。
500 ii	<u>炭酸水素ナ</u> トリウム	菓子類、砂糖類、豆類の調製品、麺・パン類、飲料、野菜の加工品又は中 和剤として乳製品に使用する場合に限ること。

原材料名の表示	1 使用した原材料のうち、有機農産物(転換期間中有機農産物を除く。)、有機加工食品(転換期間中有機農産物を原材料としたものを除く。)又は有機畜産物にあっては、その一般的な名称に「有機」等の文字を記載すること。 2 転換期間中有機農産物又はこれを製造若しくは加工したものを原材料として使用したものにあっては、1の基準により記載する原材料名の前又は後に「転換期間中」と記載すること。

別表1 [新設]

食品添加物	基
ク エ ン 酸	pH 調整剤として使用するもの又は野菜の加工品若しくは果実の加工品に 使用する場合に限ること。
クエン酸ナトリウ ム	ソーセージ、卵白の低温殺菌又は乳製品に使用する場合に限ること。
D L 一リンゴ酸	農産物の加工品に使用する場合に限ること。
乳酸	野菜の加工品に使用する場合、ソーセージのケーシングに使用する場合、 凝固剤として乳製品に使用する場合又は pH 調整剤としてチーズの塩漬に 使用する場合に限ること。
L一アスコルビン 酸	農産物の加工品に使用する場合に限ること。
L―アスコルビン 酸ナトリウム	食肉の加工品に使用する場合に限ること。
タ ン ニ ン	ろ過助剤として農産物の加工品に使用する場合に限ること。
硫酸	pH 調整剤として砂糖類の製造における抽出水の pH 調整に使用する場合に限ること。
炭酸ナトリウム <u>及</u> び炭酸水素ナトリ ウム	菓子類、砂糖類、豆類の調製品、 <u>めん</u> ・パン類又は中和剤として乳製品に 使用する場合に限ること。
<u>5 公</u> [新設]	[新設]

	Litima	
<u>501 i</u>		果実の加工品の乾燥に使用する場合又は穀類の加工品 <u>、砂糖類</u> 、豆類の調
	ム	製品、 <u>麺</u> ・パン類若しくは菓子類に使用する場合に限ること。
<u>170 i</u>	炭酸カルシ	(略)
	ウム	
503 i	炭酸アンモ	(略)
	ニウム	
503 ii	炭酸水素ア	農産物の加工品に使用する場合に限ること。
<u>303 II</u>	<u> </u>	及生物の加工間に区川 外も物目に依むこと。
504 :	炭酸マグネ	(略)
<u>504 i</u>		(吨分)
	シウム	(-6)
<u>508</u>	塩化カリウ	(略)
	ム	
<u>509</u>	塩化カルシ	(略)
	ウム	
511	塩化マグネ	(略)
	シウム	
	粗製海水塩	(略)
	化マグネシ	(FII)
	ウム	
524	水酸化ナト	(略)
<u>524</u>	*	(吨)
	リウム	/ m f+ \
<u>525</u>	水酸化カリ	(略)
	ウム	
<u>526</u>	水酸化カル	(略)
	シウム	
[削る		[削る。]
<u>334</u>	L一酒石酸	(略)
[削る	·。]	[削る。]
335 ii	L—酒石酸	(略)
	ナトリウム	
「出して	5.	[削る。]
□ □ □ □ · □	, o ¬	F111 00 7
226 ;	L一酒石酸	(略)
330 1		(単口/
	水素カリウ	
	<u>ا</u>	
<u>341 i</u>	リン酸二水	(略)

炭酸カリウム 炭酸カルシウム 炭酸アンモニウム	果実の加工品の乾燥に使用する場合又は穀類の加工品、豆類の調製品、 <u>め</u> <u>ん</u> ・パン類若しくは菓子類に使用する場合に限ること。 畜産物の加工品に使用する場合にあっては、乳製品に使用するもの(着色 料としての使用は除く。)又は凝固剤としてチーズ製造に使用するものに限 ること。 農産物の加工品に使用する場合に限ること。
<u>及び炭酸水素アン</u> <u>モニウム</u> [新設]	[新設]
炭酸マグネシウム	農産物の加工品に使用する場合に限ること。
塩化カリウム	野菜の加工品、果実の加工品、食肉の加工品、調味料又はスープに使用する場合に限ること。
塩化カルシウム	農産物の加工品の凝固剤及びチーズ製造の凝固剤として使用する場合又は 食用油脂、野菜の加工品、果実の加工品、豆類の調製品、乳製品若しくは 食肉の加工品に使用する場合に限ること。
塩化マグネシウム	農産物の加工品の凝固剤として使用する場合又は豆類の調製品に使用する 場合に限ること。
粗製海水塩化マグ ネシウム	農産物の加工品の凝固剤として使用する場合又は豆類の調製品に使用する 場合に限ること。
水酸化ナトリウム	pH 調整剤として砂糖類の加工に使用する場合又は穀類の加工品に使用する場合に限ること。
水酸化カリウム	pH 調整剤として砂糖類の加工に使用する場合に限ること。
水酸化カルシウム	農産物の加工品に使用する場合に限ること。
D L 一 酒 石 酸 L 一 酒 石 酸 D L 一酒石酸ナト	農産物の加工品に使用する場合に限ること。 農産物の加工品に使用する場合に限ること。 菓子類に使用する場合に限ること。
<u>リウム</u> L―酒石酸ナトリ ウム	菓子類に使用する場合に限ること。
<u>DL</u> ―酒石酸水素 カリウム	穀類の加工品又は菓子類に使用する場合に限ること。
 L─酒石酸水素カ リウム	穀類の加工品又は菓子類に使用する場合に限ること。
リン酸二水素カル	膨張剤として粉類に使用する場合に限ること。

1	丰みュンカ	1
	素カルシウ	
716	ムない。	(mb)
<u>516</u>	硫酸カルシ	(略)
	ウム	(mbs)
<u>400</u>	アルギン酸	
<u>401</u>	アルギン酸	(略)
	ナトリウム	
407	カラギナン	(略)
<u>410</u>	カロブビー	(略)
	ンガム	
<u>412</u>	グアーガム	(略)
413	トラガント	
	ガム	
<u>414</u>	アラビアガ	(略)
	ム	
<u>415</u>	キサンタン	(略)
	ガム	
<u>416</u>	カラヤガム	(略)
	カゼイン	(略)
	ゼラチン	(略)
440	ペクチン	(略)
	エタノール	(略)
307b	ミックスト	(略)
	コフェロー	
	ル	
[削る	5.]	[削る。]
[削る	5。]	[削る。]
322 i	レシチン	
=== 1	<u>(</u> 植物レシ	
	チン、卵黄	使用するものに限ること。
	レシチン、	2747 3 3 7 1 1 px 3 2 2 0
I		l l

シウム	
硫酸カルシウム	凝固剤として使用する場合又は菓子類、豆類の調製品若しくはパン酵母に 使用する場合に限ること。
アルギン酸	農産物の加工品に使用する場合に限ること。
アルギン酸ナトリ	農産物の加工品に使用する場合に限ること。
ウム	
カラギナン	畜産物の加工品に使用する場合にあっては、乳製品に使用するものに限る こと。
カロブビーンガム	畜産物の加工品に使用する場合にあっては、乳製品又は食肉の加工品に使用するものに限ること。
グアーガム	畜産物の加工品に使用する場合にあっては、乳製品、缶詰肉又は卵製品に 使用するものに限ること。
トラガントガム	
アラビアガム	乳製品、食用油脂又は菓子類に使用する場合に限ること。
キサンタンガム	畜産物の加工品に使用する場合にあっては、乳製品又は菓子類に使用する ものに限ること。
カラヤガム	畜産物の加工品に使用する場合にあっては、乳製品又は菓子類に使用する ものに限ること。
カゼイン	
ゼラチン	農産物の加工品に使用する場合に限ること。
ペクチン	畜産物の加工品に使用する場合にあっては、乳製品に使用するものに限る こと。
エタノール	畜産物の加工品に使用する場合にあっては、食肉の加工品に使用するものに限ること。
ミックストコフェ	
ロール	に限ること。
酵素処理レシチン	漂白処理又は有機溶媒処理をせずに得られたものに限り、かつ、畜産物の
	加工品に使用する場合にあっては、乳製品、乳由来の幼児食品、油脂製品
THE	又はマヨネーズに使用するものに限ること。
酵素分解レシチン	漂白処理又は有機溶媒処理をせずに得られたものに限り、かつ、畜産物の
	加工品に使用する場合にあっては、乳製品、乳由来の幼児食品、油脂製品 又はマヨネーズに使用するものに限ること。
植物レシチン	<u>スはマヨネー人に使用するものに限ること。</u> 漂白処理又は有機溶媒処理をせずに得られたものに限り、かつ、畜産物の
1世初レンソン	原日処理 <u>又は有機俗媒処理</u> をもすに何られたものに限り、かつ、雷座物の 加工品に使用する場合にあっては、乳製品、乳由来の幼児食品、油脂製品
	又はマヨネーズに使用するものに限ること。
卵黄レシチン	

ĺ	分別レシチ	
	ン)	
553 iii	タ ル ク	(略)
558	ベントナイ	(略)
	١	
<u>559</u>	カオリン	(略)
	ケイソウ土	(略)
	パーライト	(略)
<u>551</u>	二酸化ケイ	(略)
	<u>素</u>	
	活 性 炭	(略)
901	ミツロウ	(略)
903	カルナウバ	(略)
	ロウ	
	木 灰	天然物質又は化学的処理を行っていない天然物質に由来するものから化学
		的な方法によらずに製造されたものであって、 <u>沖縄そば、米の加工品、和</u>
		<u>生菓子、ピータン</u> 若しくはこんにゃくに使用する場合又は山菜類のあく抜
		きに使用する場合に限ること。
	香 料	(略)
<u>941</u>	室 素	
<u>948</u>	酸素	
<u>290</u>	二酸化炭素	
	酵素	
	一般飲食物	
	添加物	/ mbr \
	次亜塩素酸	(略)
	ナトリウム 次亜塩素酸	農産物の加工品に使用する場合(食塩水を電気分解して得られた次亜塩素
	水里塩糸酸水	酸水を使用する場合に限る。)又は食肉の加工品に用いる動物の腸の消毒若
	/1/	しくは卵の洗浄に使用する場合に限ること。
297	フマル酸	(略)
<u>365</u>	フマル酸一	(略)
	ナトリウム	
	オゾン	農産物の加工品に使用する場合又は食肉の加工品に用いる動物の腸の消毒
		若しくは卵の洗浄に使用する場合に限ること。

(注) INS 番号: 食品添加物の国際番号付与システムにより付与された食品添加物の番号 別表 2 薬剤

タ ル ク ベントナイト	加工品に使用する場合にあっては、乳製品、乳由来の幼児食品、油脂製品 又はマヨネーズに使用するものに限ること。 農産物の加工品に使用する場合に限ること。 農産物の加工品に使用する場合に限ること。
カ オ リ ン ケイソウ土 パーライト 二酸化珪素	農産物の加工品に使用する場合に限ること。 農産物の加工品に使用する場合に限ること。 農産物の加工品に使用する場合に限ること。 ゲル又はコロイド溶液として、農産物の加工品に使用する場合に限ること。
活性炭ショウ	農産物の加工品に使用する場合に限ること。 分離剤として農産物の加工品に使用する場合に限ること。
カルナウバロウ	分離剤として農産物の加工品に使用する場合に限ること。
木 灰	天然物質又は化学的処理を行っていない天然物質に由来するものから化学的な方法によらずに製造されたものであって、 <u>伝統的な製法によるチーズ</u> 若しくはこんにゃくに使用する場合又は山菜類のあく抜きに使用する場合に限ること。
香 料 窒 素 酸 C 炭素 子 酸 C 炭素 子 一般飲食物添加物	化学的に合成されたものでないこと。
次亜塩素酸ナトリウム	食肉の加工品に用いる動物の腸の消毒用又は卵の洗浄用に限ること。
次亜塩素酸水	食肉の加工品に用いる動物の腸の <u>消毒用又は</u> 卵の <u>洗浄用</u> に限ること。
フマル酸	食肉の加工品に用いる動物の腸の消毒用又は卵の洗浄用に限ること。
フマル酸ーナトリ ウム [新設]	食肉の加工品に用いる動物の腸の消毒用又は卵の洗浄用に限ること。 [新設]

[新設]

別表 2 [新設]

薬	刊	基	準
除虫菊抽片	出物	(略)	
[削る。]		[削る。]	
ケイソウ	' 土		
[削る。]		[削る。]	
ケイ酸ナトリ	ウム	(略)	
重	曹		
二酸化炭	素		
カリウム石鹸	(軟	(略)	
石鹸)			
	- ル	(略)	
ホウ	酸	<u> </u>	と。 <u>また、農産物に対して病害虫を防</u>
		除する目的で使用する場合を除く。	
フェロモ	・ン	昆虫のフェロモン作用を有する物質を た、農産物に対して病害虫を防除する。	を有効成分とする薬剤に <u>限ること。ま</u> ろ目的で使用する場合を除く
[削る。]		[削る。]	♥ H H J 、 I 入/II) 「 ♥ //II □ [
カプサイミ	シン	<u>忌避剤として使用する場合に限るこ</u> 除する目的で使用する場合を除く。	と。また、農産物に対して病害虫を防

カプ	サイシン	<u>忌避剤として使用する場合に限ること。また、農産物に対して病害虫を防除する目的で使用する場合を除く。</u>	
(注)	(略)		

薬剤	基	準
除虫菊抽出物	共力剤としてピペロニルブトキサイドを	
<u>植物油及び動物油</u> ゼ ラ チ ン	農産物に対して病害虫を防除する目的で 農産物に対して病害虫を防除する目的で	
<u>ゼ ラ チ ン</u> カ ゼ イ ン	農産物に対して病害虫を防除する目的で	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
こうじかび菌由来	農産物に対して病害虫を防除する目的で	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
の発酵産物	<u>KEMONO (NITACMM) DIRI</u>	CK/H) O M I C IN ()
シイタケ菌糸体抽	農産物に対して病害虫を防除する目的で	で使用する場合を除く。
出物		
クロレラ抽出物	農産物に対して病害虫を防除する目的で	で使用する場合を除く。
キ チ ン	天然物質由来のものに限り、農産物に対	けして病害虫を防除する目的で使用
	<u>する場合を除く。</u>	
ミ ツ ロ ウ	農産物に対して病害虫を防除する目的で	で使用する場合を除く。
珪 酸 塩 鉱 物	農産物に対して病害虫を防除する目的で	で使用する場合を除く。
ケイソウ土		
ベントナイト	農産物に対して病害虫を防除する目的で	
珪酸ナトリウム	農産物に対して病害虫を防除する目的で	で使用する場合を除く。
重曹		
二酸化炭素	典文版になり マ岸宮山と叶吟よフロめっ	s.仕.田.土.ヶ.担.八.ナ.l/ヘ.ナ.t/ヘ.ナ.l/ヘ.t/l/ヘ.t/l/ヘ.t/l/ヘ.t/h/h/h/h/h/h/h/h/h/h/h/h/h/h/h/h/h/h/h
カリウム石鹸(軟石鹸)	農産物に対して病害虫を防除する目的で	で使用する場合を除く。
工タノール	農産物に対して病害虫を防除する目的で	で毎日する場合を除く
ホーク アール 一族	捕虫器に使用する場合に限ること。	(大川 する場合を称く。
\ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \	<u> </u>	
フェロモン	- - - 昆虫のフェロモン作用を有する物質を有	 対成分とする薬剤に限り、農産物
	に対して病害虫を防除する目的で使用す	
食用に用いられる	化学的処理を行っていない天然物質に由	
植物の抽出物	して病害虫を防除する目的で使用しない	
[新設]	[新設]	

(注) 薬剤の使用に当たっては、薬剤の容器等に表示された使用方法を遵守すること。