

ジャム類の認証基準

第1 適用の範囲

この基準は、大阪府産の主原料を使用し、大阪府内の工場で製造されたジャム類に適用する。

第2 定義

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
ジャム類	次に掲げるものをいう。 1 果実、野菜又は花卉（以下「果実等」という。）を砂糖類、糖アルコール又ははちみつとともにゼリー化するようになるまで加熱したもの。 2 1に酒類、かんきつ類の果汁、ゲル化剤、酸味料、香料等を加えたもの。
ジャム	ジャム類のうち、マーマレード及びゼリー以外のものをいう。
マーマレード	ジャム類のうち、かんきつ類の果実を原料としたもので、かんきつ類の果皮が認められるものをいう。
ゼリー	ジャム類のうち、果実等の搾汁を原料としたものをいう。
プレザーブ スタイル	ジャムのうち、ベリー類（いちごを除く）の果実を原料とするものにあっては全形の果実、いちごの果実を原料とするものにあっては全形又は2つ割の果実、ベリー類以外の果実等を原料とするものにあっては5mm以上の厚さの果肉等の片を原料とし、その原形を保持するようにしたものをいう。
果実等含有率	原料として使用した果実等（マーマレードにおいて、使用した果皮の果実全体に対する割合が通常の果実を有する果皮の割合を超える場合にあっては、その超える部分に相当する果皮を除く。）及びその搾汁の重量の製品の重量に対する割合をいう。

第3 品質及び品質表示

ジャム類の品質及び品質表示の基準は、加工食品品質表示基準（平成12年3月31日農林水産告示第513号）及びジャム類品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1637号）の定めるもののほか、次のとおりとする。ただし、この基準は食品衛生法（昭和22年法律第233号）の適用を排除するものと解してはならない。

区 分	基 準	
品 質	内容物の品位	ジャム類の日本農林規格（昭和63年農林水産省告示第524号）の特級の基準に適合するものであること。
	可溶性固形分	40%以上であること。
	果実等含有率	ジャム類の日本農林規格の特級の基準に適合するものであること。
原 材 料	食品添加物 以外の原材 料	ジャム類の日本農林規格の特級の基準に適合するものであること。

	食品添加物	ジャム類の日本農林規格の特級の基準に適合するものとし、必要最小限の範囲とする。
品 質	異物	混入していないこと。
	内容量	表示重量に適合していること。
	容器又は包装の状態	ジャム類の日本農林規格の基準に適合するものであること。
表 示	製品特性の表示事項及びその表示の方法	一括表示事項と別に、1種類の果実等を使用したものにあつては、「大阪府産 使用」等と、2種類以上の果実等を使用したものにあつては、「大阪府産 、 使用」等と、大阪府産である旨を表示すること。 可溶性固形分が60%以下のものについては、一括表示枠外に使用上の注意として「開封後は要冷蔵（10℃以下）で保存すること」等と記載して下さい。
	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。 （1）「特級」の用語（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）第3条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を除く）及び「特級」と紛らわしい用語 （2）2種類以上の果実等を使用したものについて、当該果実等のうち特定の種類のものを特に強調する用語（果実等の配合の割合が30%以上60%未満の場合において「ミックスジャム」の文字に当該果実等を含む旨の用語を付した商品名を用いる場合及び当該果実等の配合の割合が60%以上の場合において「ミックスジャム」の文字に当該果実等名を冠した商品名を用いる場合を除く） （3）通常より糖度が低い旨を示す用語（糖度が55ブ릭クス度以下のものについて当該糖度を下回らない整数値により「糖度50度」等と併記する場合を除く） （4）果実等を多く含有している旨を示す用語 （5）品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語（品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品であつて受賞年を併記してあるものに表示する場合を除く。）及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語 （6）一括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 （7）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

第4 測定方法

品質基準における可溶性固形分及び水容積の測定方法は、ジャム類の日本農林規格に定めるとおりとする。

第5 製造施設等

製造施設、保管施設、製造機械等は、食品衛生法に基づいた適切な管理が行われていること。

第6 製造管理等

製造に当たっては、衛生に十分注意し、食品衛生法に基づいた適正な管理を行うこと。

2 ジャム類の製造又は試験研究に5年以上従事した経験を有する者及び食品衛生責任者が1

名以上いること。

第7 技術指導等

認証を受けた製造業者は、独立行政法人農林水産消費安全技術センター神戸センター、大阪府環境農林水産総合研究所、各保健所等が実施する製造技術、品質管理、衛生等に関する指導を積極的に受け入れるよう努めること。

第8 適合審査

認証のための適合審査は、別表のとおりとし、大阪府環境農林水産部流通対策室の指示に従い審査を受けること。

附 則

- 1 この基準は、平成 9 年 1 2 月 9 日から施行する。

附 則

- 1 この基準は、平成 1 1 年 3 月 2 9 日から施行する。

附 則

- 1 この基準は、平成 14 年 4 月 1 日から施行する。

附 則

- 1 この基準は、平成 19 年 4 月 2 日から施行する。

附 則

- 1 この基準は、平成 20 年 12 月 24 日から施行する。

附 則

- 1 この基準は、平成 21 年 6 月 30 日から施行する。

附 則

- 1 この基準は、平成 22 年 7 月 13 日から施行する。

別表（第8関係）

審査名	審査内容	適合基準	検査機関名
製造所審査	原材料調達先 加工製造状況 （施設面、製造方法） 包装・保管施設 販売先 食品衛生責任者の設置 その他 審査表は別に定める。	認証基準のとおり	大阪府 環境農林水産部 流通対策室
食品添加物検査	審査物質は別に定める。	認証基準のとおり	大阪府環境農林水産総合 研究所
微生物検査	細菌数	検体 1 g につき 300 個以下	食品衛生法に基づく 登録検査機関
	大腸菌群	陰性であること	
	黄色ブドウ球菌		
品質検査	香り 色沢 可溶性固形分 水容積（瓶詰、缶詰及びカ ップ入りのみ） 異物 内容量 審査表は別に定める。	認証基準のとおり	大阪府環境農林水産総合 研究所
書類・表示審査	申請書の記載事項 添付書類 表示方法 （一括表示事項、その他）	認証基準のとおり	大阪府 環境農林水産部 流通対策室