

食品缶詰の表示に関する公正競争規約

規 約	施 行 規 則				
<p>(目的)</p> <p>第1条 この公正競争規約（以下「規約」という。）は、不当景品類及び不当表示防止法（昭和37年法律第134号）第11条第1項の規定に基づき、食品缶詰の表示に関する事項を定めることにより、不当な顧客の誘引を防止し、一般消費者による自主的かつ合理的な選択及び事業者間の公正な競争を確保することを目的とする。</p> <p>(定義)</p> <p>第2条 この規約において「食品缶詰」とは、食品（酒税法（昭和28年法律第6号）に規定する酒類、食品衛生法（昭和22年法律第233号）に基づく乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（昭和26年厚生省令第52号）に規定する乳及び乳製品、薬事法（昭和35年法律第145号）に規定する医薬品及び医薬部外品並びに全国食品缶詰公正取引協議会規則（以下「規則」という。）で指定した飲料類及び飲料用のし好品並びに菓子類を除くすべての飲食物をいう。）をかん又はびんに密封し、加熱殺菌したもの並びにジャム、マーマレード、つくだ煮、くん製品、つけ物、塩蔵品及びこれらに類するものをかん又はびんに密封したものをいう。</p> <p>2 この規約において「事業者」とは、食品缶詰を製造し、又は販売し、若しくは輸入して販売する事業者をいう。</p> <p>(必要な表示事項)</p> <p>第3条 事業者は、食品缶詰（輸入食品缶詰は除く。）の容器又は包装に、次の表に掲げる事項をそれぞれの基準に従い、邦文で外部から見易い場所に明瞭に表示しなければならない。</p>	<p>(容器又は包装)</p> <p>第1条 規約第3条の食品缶詰の容器とは、缶又はびんをいい、包装とは1個ごとの包装紙又は外箱をいう。</p>				
<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="217 1525 368 1565">事 項</th> <th data-bbox="368 1525 804 1565">基 準</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="217 1565 368 2058">1 品名等</td> <td data-bbox="368 1565 804 2058">(1) 食品の性質を表わす名称を主要部分（ブランド等を示してある部分をいう。以下同じ。）に示すこと。</td> </tr> </tbody> </table>	事 項	基 準	1 品名等	(1) 食品の性質を表わす名称を主要部分（ブランド等を示してある部分をいう。以下同じ。）に示すこと。	<p>(品 名)</p> <p>第2条 規約第3条1の規定による品名の表示の基準は、次のとおりとする。</p> <p>(1) 食品の性質を表わす名称</p> <p>規約第3条1の(1)の食品の性質を表わす名称とは、原料の種類名及び調理の方法を表わす名称をいい、一般消費者がその内容を容易に判断できるものでなければならない。</p> <p>ただし、原料の種類名及び調理の方法を表す適切な名称を付することが困難なものにあっては、主要部分に商品名を示し、その同一視野内に内容物及び調理の方法について一般消費者が容易に判断することができる絵又は写真若しくは説明文を表示することにより、当該商品名を品名として差支えな</p>
事 項	基 準				
1 品名等	(1) 食品の性質を表わす名称を主要部分（ブランド等を示してある部分をいう。以下同じ。）に示すこと。				

規 約		施 行 規 則
		<p>い。</p> <p>(2) 別表1に掲げる品目については、それぞれ当該品目の基準にしたがって品名を表示する。</p> <p>(主要部分)</p> <p>第3条 規約第3条1の(1)の主要部分とは、印刷缶又は包装紙に表示されたブランド名、絵等から見て容器の表面の中心と見られる部分（以下「中心部分」という。）を中心に同一視野に入る部分であって、主要部分の面積は、円筒形の容器又は包装にあつては、缶胴の中心部分の中心線から左右20%ずつの垂直の面積の部分、四角形の容器又は包装にあつては一つの面の全部、その他の容器又は包装にあつては中心部分と同一平面の範囲に属する部分をいう。</p> <p>(原料の品種)</p> <p>第4条 規約第3条1の(2)の規定により原料の品種によって、品位に明らかな差があるものであつて、原料の品種の表示を必要とするものは、別表2のとおりとする。</p> <p>2 規約第3条1の(3)の規定により、品種名を表示しようとするときは、公に認められた名称をもって示すこと。</p> <p>(形、色、状態等)</p> <p>第5条 規約第3条1の(2)の規定により内容物の形、色、状態等の形状が標準品に比し、一般的でないもの又は品位に差があるものであつて、形等の表示を必要とするものは、別表3のとおりとする。</p> <p>(原材料)</p> <p>第6条 規約第3条2の(1)の原材料とは、主原料、副原料、調味料及び食品添加物をいう。ただし、原材料のうち野菜には、まつたけ、しいたけ、しらたき、豆腐、海そう類、その他これらに類似するものを含む。</p> <p>(原材料の種類名)</p> <p>第7条 規約第3条2の(1)の規定により、原材料の種類名を多いものの順に示すほか、異質の原材料を配合した場合は、同種類ごとにグループ別に示し、グループ内の種類は多いものの順に示すこと。また、畜肉味付及びニューコーンドミート又はニューコンミートにあつては、原料肉の種類名を多いものの順に示すこと。</p> <p>(原料の配合割合)</p> <p>第8条 規約第3条3の(1)及び(2)の規定による原料</p>
	<p>(2) 同一の品名のものであつて、原料の品種又は内容物の形、色、状態等が異なることにより品位に差があるものにあつては、規則に定める基準に従つて、その原料の品種又は内容物の形、色、状態等が識別できる用語で、主要部分に示すこと。</p> <p>(3) 前項で定める以外のものであつて、原料の品種又は内容物の形、色、状態等を表示しようとするときは、それらを最も適切に表わす用語で、主要部分に示すこと。</p>	
2 原材料の種類名	<p>(1) 食品缶詰に含まれている原材料（食品添加物を含む。）の種類名を「原材料」の文字の次に、多いものの順に示すこと。ただし、品名で原材料の種類名が明らかなものにあつては、その原材料の種類名の表示を省略することができる。</p> <p>(2) 食品添加物にあつては、食品衛生法第19条第1項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令（平成23年内閣府令第45号）の定めるところにより表示する。</p>	
3 原料の	(1) 水産物又は畜産物に野菜を配合	

規 約		施 行 規 則
配合の割合	し、しょうゆ、砂糖等で味付けしたものにあっては、表示固形量に対する水産物又は畜産物の重量の割合を百分比で示すこと。 (2) ベビーフードにあっては、表示内容量に対する畜肉又は魚肉の重量の割合を百分比で示すこと。 (3) 前二項で定める以外のものであって、原材料の配合割合を表示するものにあっては、規則で定める基準に従って示すこと。	の配合割合の表示の基準は、次のとおりとする。 (1) 水産物又は畜産物の野菜煮の水産物又は畜産物の重量の割合の表示の基準は、別表5の1のとおりとする。 (2) ベビーフードの缶詰であって、畜肉と野菜又は魚肉と野菜の混合品の畜肉又は魚肉の配合割合の表示の基準は、別表5の2のとおりとする。 2 規約第3条3の(3)の規定による原料の配合割合の表示の基準は、次のとおりとする。 (1) 品名をフルーツみつ豆と示すものの果実及び赤えんどうの重量の配合割合の表示の基準は、別表5の3のとおりとする。 (2) えのきたけ味付であって、内容量に対する固形分比率の表示の基準は、別表5の4のとおりとする。 (内容量) 第9条 規約第3条4の(1)の規定による内容量の数値の表示方法は次のとおりとする。 (1) 日本農林規格で内容量の基準の定められた食品缶詰については、それらの基準にしたがって表示すること。 (2) 日本農林規格で内容量の基準の定められていない食品缶詰については、会員の申請に基づいて全国食品缶詰公正取引協議会（以下「協議会」という。）で定めた基準にしたがって表示すること。
4 内容量	(1) 内容量又は内容総量で示すこと。ただし、水を加えたものであって、固形物と液汁が分離するものにあつては固形量及び内容総量を、甲殻類水煮及び食用に供するまえに通常廃棄される液汁を含むものにあつては固形量を示すこと。 (2) 内容量の表示単位は、グラム、キログラム又はg、kgで示すこと。	
5 事業者の氏名又は名称及び住所	製造業者にあつては住所及び氏名若しくは名称を、販売業者にあつては住所及び氏名若しくは名称並びに販売業者である旨を示すこと。	
6 賞味期限又は消費期限	賞味期限又は消費期限を表す文字を示すこと。	
7 保存方法	製品の特性に従って、「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。また、ジャム類にあつては、開封前についてであることを明記して記載すること。	
(輸入食品缶詰) 第4条 輸入食品缶詰に関する表示については、前条の規程に準じて規則に定めるところによるものとする。		
(任意の表示事項) 第5条 事業者は、食品缶詰の容器に次の表に掲げる事項を表示しようとするときは、それぞれ、同表に掲げ		

規 約		施 行 規 則								
<p>る基準に従い表示しなければならない。</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>事 項</th> <th>基 準</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1 商品名</td> <td>商品名は、品名の文字の大きさの1.5倍以下の文字で示すこと。</td> </tr> <tr> <td>2 特選等</td> <td>特選その他当該商品の品質が他の商品よりも特に優良であることを示す文言を表示するときは、規則に定める基準に従って示すこと。</td> </tr> <tr> <td>3 消費量の表示</td> <td>何人分、何人前その他これらに類似する文言を表示するときは、成人の通常の使用量を基準にして示すこと。</td> </tr> </tbody> </table>		事 項	基 準	1 商品名	商品名は、品名の文字の大きさの1.5倍以下の文字で示すこと。	2 特選等	特選その他当該商品の品質が他の商品よりも特に優良であることを示す文言を表示するときは、規則に定める基準に従って示すこと。	3 消費量の表示	何人分、何人前その他これらに類似する文言を表示するときは、成人の通常の使用量を基準にして示すこと。	
事 項	基 準									
1 商品名	商品名は、品名の文字の大きさの1.5倍以下の文字で示すこと。									
2 特選等	特選その他当該商品の品質が他の商品よりも特に優良であることを示す文言を表示するときは、規則に定める基準に従って示すこと。									
3 消費量の表示	何人分、何人前その他これらに類似する文言を表示するときは、成人の通常の使用量を基準にして示すこと。									
<p>(特定の必要表示事項)</p> <p>第6条 全国食品缶詰公正取引協議会は、第1条の目的を達成するために特に必要があると認める場合には、第3条及び前条に規定する事項のほか、これらの事項に関連する特定の表示事項又は表示の基準を規則により定めることができる。</p>		<p>(甘味料)</p> <p>第10条 規則第6条の規定により、糖度の表示の基準を次のとおり定める。</p> <p>果実缶詰のうち使用甘味料が糖類のみのものにあつては、糖度の区分の名称を別表4に掲げる基準により表示するものとする。</p> <p>(内容個数等)</p> <p>第11条 規則第6条の規定により内容個数又は内容物の大きさの表示の基準を次のとおり定める。</p> <p>内容個数又は内容物の大きさを記載する必要のあるもの及びその表示の方法は、別表6のとおりとする。</p> <p>(使用の方法及び使用上の注意)</p> <p>第12条 規則第6条の規定により使用の方法を次のとおり定める。</p> <p>(1) 喫食の際、加温、希釈等を行う必要のあるものにあつては、使用の方法の説明を表示すること。</p> <p>(2) 開缶後の保存方法等の説明の表示を必要とするものにあつては、その旨を表示すること。</p> <p>(図 柄)</p> <p>第13条 規則第6条の規定により図柄の表示の基準を次のとおり定める。</p> <p>内容物を表わす図柄は、内容物の形、色、状態等を適切に表示するものでなければならない。ただし、規則第3条1の(2)及び(3)の規定により、内容物の形、色、状態等を表す適切な用語が示されているものであつて、一般消費者に誤認をあたえるおそれのない場合は、原料の原形を表す図柄を示すことができる。</p> <p>(特選等)</p> <p>第14条 規則第5条の2の規定により特選等の文言の表示のできるものは、当該商品の品質が、協議会で定める基準により、財団法人食品環境検査協会が検査の</p>								

規 約	施 行 規 則
<p>(不当表示の禁止)</p> <p>第7条 事業者は、食品缶詰の原料の種類、形状又は品位、原料の配合割合又は調理の方法、添加物の種類その他食品缶詰の内容について、実際のもの又は自己と競争関係にある他の事業者に係るものよりも著しく優良であると一般消費者に誤認されるおそれのある表示をしてはならない。</p> <p>2 事業者は、食品缶詰の量目、内容物の個数、価格その他食品缶詰の取引条件について、実際のもの又は自己と競争関係にある他の事業者に係るものよりも取引の相手方に著しく有利であると一般消費者に誤認されるおそれのある表示をしてはならない。</p> <p>(全国食品缶詰公正取引協議会の設置)</p> <p>第8条 この規約を適正に施行するため、全国食品缶詰公正取引協議会（以下「公正取引協議会」という。）を設置する。</p> <p>2 公正取引協議会は、この規約に参加する事業者、食品缶詰用の容器製造業者及びこれらの者が構成する事業者団体をもって構成する。</p> <p>(公正取引協議会の事業)</p> <p>第9条 公正取引協議会は、次の事業を行う。</p> <ol style="list-style-type: none"> (1) この規約の内容の周知徹底に関すること。 (2) この規約についての相談及び指導に関すること。 (3) この規約の遵守状況の調査に関すること。 (4) この規約の規定に違反する疑いがある事実の調査に関すること。 (5) この規約の規定に違反する者に対する措置に関すること。 (6) 一般消費者からの苦情処理に関すること。 (7) 関係官公庁との連絡に関すること。 (8) 不当景品類及び不当表示防止法その他公正取引に関する法令の普及及び違反の防止に関すること。 (9) 会員に対する情報の提供に関すること。 (10) その他この規約の施行に関すること。 <p>(違反に対する調査)</p> <p>第10条 公正取引協議会は、第3条から第7条までの規定に違反する事実があると思料するときは、関係者（当該食品缶詰の容器製造業者を含む。以下同じ。）</p>	<p>結果、平均点が4.0点以上であって、2点又は1点の項目のないものとする。ただし、用語については、別に定めるもの以外は「特選」に限る。</p> <p>2 日本農林規格で定める等級の基準にしたがい内容物の品位を表示するものにあつては、前項の規定にかかわらず当該基準により示すことができる。</p>

規 約	施 行 規 則
<p>を招致し、事情を聴取し、関係者に必要な事項を照会し、参考人から意見を求め、その他その事実について必要な調査を行う。</p> <p>2 関係者は、前項の規定による公正取引協議会の調査に協力しなければならない。</p> <p>3 公正取引協議会は、前項の規定による調査に協力しない関係者に対し、当該調査に協力すべき旨を文書をもって警告し、これに従わないときは、3万円以下の違約金を課し、又は除名処分をすることができる。</p> <p>(違反に対する措置)</p> <p>第11条 公正取引協議会は、第3条から第7条までの規定に違反する行為があると認めるときは、当該違反行為を行なった事業者に対し、当該違反行為に係る食品缶詰の回収その他当該違反行為を排除するために必要な措置をとるべき旨及び当該違反行為と同種又は類似の違反行為を再び行なってはならない旨を文書をもって警告することができる。</p> <p>2 公正取引協議会は、前項の警告を受けた事業者が当該警告に従っていないと認めるときは、当該事業者に対し30万円以下の違約金を課し、除名処分をし、又は消費者庁長官に必要な措置を講ずるよう求めることができる。</p> <p>3 公正取引協議会は、前条第3項及び前二項の規定により警告をし、違約金を課し、又は除名処分をしたときは、その旨を遅滞なく、文書をもって消費者庁長官に報告するものとする。</p> <p>(違反に対する決定)</p> <p>第12条 公正取引協議会は、第10条第3項又は前条第2項の規定による措置（警告を除く。）を採ろうとする場合には、採るべき措置の案（以下「決定案」という。）を作成し、これを当該事業者に送付するものとする。</p> <p>2 前項の事業者は、決定案の送付を受けた日から10日以内に、公正取引協議会に対して文書をもって異議の申立てをすることができる。</p> <p>3 公正取引協議会は、前項の異議の申立てがあつた場合には、当該事業者に追加の主張及び立証の機会を与え、これらの資料に基づいて更に審理を行い、それに基づいて措置の決定を行うものとする。</p> <p>4 公正取引協議会は、第2項に規定する期間内に異議の申立てがなかつた場合には、速やかに決定案の内容と同趣旨の決定を行うものとする。</p> <p>(規則の制定)</p> <p>第13条 公正取引協議会は、この規約の実施に関する規則を定めることができる。</p>	

規 約	施 行 規 則																		
<p>2 前項の規則を定め、又は変更しようとするときは、事前に消費者庁長官及び公正取引委員会の承認を受けるものとする。</p> <p>附 則 この規約の変更は、公正取引委員会及び消費者庁長官の認定の告示があった日から施行する。</p>	<p>別表1 品名</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="821 571 957 609">品 名</th> <th data-bbox="957 571 1430 609">基 準</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="821 609 957 795">かに</td> <td data-bbox="957 609 1430 795"> 1. 「たらばがに」、「ずわいがに」、「けがに」、「はなさきがに」等品種名により示すこと。 2. 調理方法のうち「水煮」の表示は省略することができる。 </td> </tr> <tr> <td data-bbox="821 795 957 952">もも ぶどう</td> <td data-bbox="957 795 1430 952"> 「白桃」又は「黄桃」の別を示すこと。 「マスカットオブアレキサンドリヤ」、「ネオマスカット」、「巨峰」等品種名により示すこと。 </td> </tr> <tr> <td data-bbox="821 952 957 1332">さけ・ま す水煮</td> <td data-bbox="957 952 1430 1332"> 1. 「べにざけ」、「ぎんざけ」、「ますのすけ」、「からふとます」、「しろざけ」及び「さくらます」と示すこと。 ただし、商品名を「〇〇のさけ」と示すものにあつては、商品名にそれぞれの品名を併記し、かつ、ますのすけ、からふとます及びさくらますにあつては原料魚種名の説明を記載すること。 2. 調理方法のうち「水煮」の表示は省略することができる。 </td> </tr> <tr> <td data-bbox="821 1332 957 1758">さけ・ま す野菜煮</td> <td data-bbox="957 1332 1430 1758"> べにざけ、ぎんざけ、ますのすけ、からふとます、しろざけ又はさくらますと筍等を配合したものであつて商品名を「さけたけ」等と示すものにあつては、商品名に「べにざけ筍味付」、「ぎんざけ筍味付」、「ますのすけ筍味付」、「からふとます筍味付」、「しろざけ筍味付」又は「さくらます筍味付」等と品名を併記し、かつ、ますのすけ、からふとます及びさくらますを使用したものにあつては原料魚種名の説明を記載すること。 </td> </tr> <tr> <td data-bbox="821 1758 957 1825">え び</td> <td data-bbox="957 1758 1430 1825">調理方法のうち「水煮」の表示は省略することができる。</td> </tr> <tr> <td data-bbox="821 1825 957 1892">果 実</td> <td data-bbox="957 1825 1430 1892">調理方法のうち「糖液づけ」の表示は省略することができる。</td> </tr> <tr> <td data-bbox="821 1892 957 2027">野 菜</td> <td data-bbox="957 1892 1430 2027">調理方法のうち豆類（えんどうを除く。）以外の野菜にあつては、「水煮」の表示は省略することができる。</td> </tr> <tr> <td data-bbox="821 2027 957 2058">ジャム類</td> <td data-bbox="957 2027 1430 2058">「ジャム」、「ミックスジャム」、「マーマ</td> </tr> </tbody> </table>	品 名	基 準	かに	1. 「たらばがに」、「ずわいがに」、「けがに」、「はなさきがに」等品種名により示すこと。 2. 調理方法のうち「水煮」の表示は省略することができる。	もも ぶどう	「白桃」又は「黄桃」の別を示すこと。 「マスカットオブアレキサンドリヤ」、「ネオマスカット」、「巨峰」等品種名により示すこと。	さけ・ま す水煮	1. 「べにざけ」、「ぎんざけ」、「ますのすけ」、「からふとます」、「しろざけ」及び「さくらます」と示すこと。 ただし、商品名を「〇〇のさけ」と示すものにあつては、商品名にそれぞれの品名を併記し、かつ、ますのすけ、からふとます及びさくらますにあつては原料魚種名の説明を記載すること。 2. 調理方法のうち「水煮」の表示は省略することができる。	さけ・ま す野菜煮	べにざけ、ぎんざけ、ますのすけ、からふとます、しろざけ又はさくらますと筍等を配合したものであつて商品名を「さけたけ」等と示すものにあつては、商品名に「べにざけ筍味付」、「ぎんざけ筍味付」、「ますのすけ筍味付」、「からふとます筍味付」、「しろざけ筍味付」又は「さくらます筍味付」等と品名を併記し、かつ、ますのすけ、からふとます及びさくらますを使用したものにあつては原料魚種名の説明を記載すること。	え び	調理方法のうち「水煮」の表示は省略することができる。	果 実	調理方法のうち「糖液づけ」の表示は省略することができる。	野 菜	調理方法のうち豆類（えんどうを除く。）以外の野菜にあつては、「水煮」の表示は省略することができる。	ジャム類	「ジャム」、「ミックスジャム」、「マーマ
品 名	基 準																		
かに	1. 「たらばがに」、「ずわいがに」、「けがに」、「はなさきがに」等品種名により示すこと。 2. 調理方法のうち「水煮」の表示は省略することができる。																		
もも ぶどう	「白桃」又は「黄桃」の別を示すこと。 「マスカットオブアレキサンドリヤ」、「ネオマスカット」、「巨峰」等品種名により示すこと。																		
さけ・ま す水煮	1. 「べにざけ」、「ぎんざけ」、「ますのすけ」、「からふとます」、「しろざけ」及び「さくらます」と示すこと。 ただし、商品名を「〇〇のさけ」と示すものにあつては、商品名にそれぞれの品名を併記し、かつ、ますのすけ、からふとます及びさくらますにあつては原料魚種名の説明を記載すること。 2. 調理方法のうち「水煮」の表示は省略することができる。																		
さけ・ま す野菜煮	べにざけ、ぎんざけ、ますのすけ、からふとます、しろざけ又はさくらますと筍等を配合したものであつて商品名を「さけたけ」等と示すものにあつては、商品名に「べにざけ筍味付」、「ぎんざけ筍味付」、「ますのすけ筍味付」、「からふとます筍味付」、「しろざけ筍味付」又は「さくらます筍味付」等と品名を併記し、かつ、ますのすけ、からふとます及びさくらますを使用したものにあつては原料魚種名の説明を記載すること。																		
え び	調理方法のうち「水煮」の表示は省略することができる。																		
果 実	調理方法のうち「糖液づけ」の表示は省略することができる。																		
野 菜	調理方法のうち豆類（えんどうを除く。）以外の野菜にあつては、「水煮」の表示は省略することができる。																		
ジャム類	「ジャム」、「ミックスジャム」、「マーマ																		

規 約	施 行 規 則	
		<p>レード」及び「ゼリー」の別を示すこと。ただし、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つては全形の果実、いちごの果実を原料とするものにあつては全形又は2つ割りの果実、ベリー類以外の果実等を原料とするものにあつては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について、ジャム及びミックスジャムの文字の次に（ ）を付してプレザーブスタイルと示すことができる。ミックスジャムにあつては、一種類の果実の配合割合が60%以上の場合、当該果実名を示して、商品名を「○○○ミックスジャム」、30%以上60%未満の場合にあつては、ミックスジャムの文字の次に（ ）を付して当該果実入り「ミックスジャム（○○○入り）」と示すことができる。</p> <p>えのきたけ味付 えのきたけ味付にあつては、主要部分に、8ポイント以上の肉太の活字で「えのきたけ味付」と示すこと。ただし、缶又はびんの胴の面積がおおむね100平方センチメートル以下のものにあつては、7ポイント以上の肉太の活字で示すことができる。</p> <p>フルーツカクテル 黄もも、洋なし、パインアップル及びぶどう又はさくらんぼを含む混合果実にあつては、「フルーツカクテル」と示すことができる。</p> <p>畜肉味付 馬肉を用いたもの又は馬肉に牛肉を2割未満混用したものにあつては「馬肉使用」、馬肉に牛肉を2割以上混用したものにあつては、「馬肉・牛肉使用」という文言を9ポイント（ツナ3号缶・3号ポケット缶以下の容器にあつては8ポイント）活字以上の肉太の文字で品名に併記する場合は品名を「肉味付」、「肉野菜煮」又は「野菜煮（肉入り）」と示すことができる。ただし、ここでいう牛肉には脂肪のみのかたまりは含まない。</p> <p>コーンドミート 牛肉（脂肪のみのかたまりは除く。）のみを詰めたものにあつては「コンビーフ」、それ以外の食肉を詰めたものにあつては「コーンドミート」という。ただし、馬肉に牛肉を併用したもの（牛肉の重量が牛肉及び馬肉の合計重量の2割以上のものに限る。）にあつては、「ニューコーン</p>

規 約	施 行 規 則											
	いわし ベビー ード	<p>ドミート」又は「ニューコンミート」と示すことができる。</p> <p>なお、表示する際は商品名に近接した箇所に、商品名の高さの2分の1以上の高さであって、かつ、9ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた活字で、使用した食肉の名称を記載すること。ただし、商品名に使用した食肉の名称を記載している場合は省略することができる。</p> <p>いわし水煮、いわし味付又はいわしトマトづけであって、せぐろいわしを用いたものにあつては、原料が「せぐろいわし」であることを明らかにして、「いわし」と示すことができる。</p> <p>畜肉又は魚肉と野菜の混合品にあつては、「肉野菜」又は「魚野菜」と示すこと。ただし、使用した畜肉又は魚肉の種類名を品名に明記しなければならない。</p>										
別表2 原料の品種												
<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="841 999 959 1032">品 名</th> <th data-bbox="959 999 1422 1032">基 準</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="841 1032 959 1227">まぐろ 水 煮・ 油づけ</td> <td data-bbox="959 1032 1422 1227">びんながまぐろを用いたものにあつては「ホワイトミート」又は「ホワイトツナ」、その他のまぐろを用いたものにあつては「ライトミート」又は「ライトツナ」と示すこと。</td> </tr> <tr> <td data-bbox="841 1227 959 1301">貝柱水 煮・味付</td> <td data-bbox="959 1227 1422 1301">「帆立貝」、「平貝」の別を示すこと。</td> </tr> <tr> <td data-bbox="841 1301 959 1375">洋なし</td> <td data-bbox="959 1301 1422 1375">ラフランスにあつては「ラフランス」と示すこと。</td> </tr> <tr> <td data-bbox="841 1375 959 1413">和なし</td> <td data-bbox="959 1375 1422 1413">廿世紀にあつては「廿世紀」と示すこと。</td> </tr> </tbody> </table>			品 名	基 準	まぐろ 水 煮・ 油づけ	びんながまぐろを用いたものにあつては「ホワイトミート」又は「ホワイトツナ」、その他のまぐろを用いたものにあつては「ライトミート」又は「ライトツナ」と示すこと。	貝柱水 煮・味付	「帆立貝」、「平貝」の別を示すこと。	洋なし	ラフランスにあつては「ラフランス」と示すこと。	和なし	廿世紀にあつては「廿世紀」と示すこと。
品 名	基 準											
まぐろ 水 煮・ 油づけ	びんながまぐろを用いたものにあつては「ホワイトミート」又は「ホワイトツナ」、その他のまぐろを用いたものにあつては「ライトミート」又は「ライトツナ」と示すこと。											
貝柱水 煮・味付	「帆立貝」、「平貝」の別を示すこと。											
洋なし	ラフランスにあつては「ラフランス」と示すこと。											
和なし	廿世紀にあつては「廿世紀」と示すこと。											
別表3 形状、色、状態等												
<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="841 1498 999 1532">品 名</th> <th data-bbox="999 1498 1422 1532">基 準</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="841 1532 999 1615">さけ・ます水 煮</td> <td data-bbox="999 1532 1422 1615">小片に切断した肉にあつては「小片肉」と示すこと。</td> </tr> <tr> <td data-bbox="841 1615 999 1727">まぐろ・かつ お水煮・油づ け・味付</td> <td data-bbox="999 1615 1422 1727">ほぐした肉にあつては「チャンク（ほぐし肉）」、くずれた肉にあつては「フレーク」と示すこと。</td> </tr> <tr> <td data-bbox="841 1727 999 1800">さば・さんま 油づけ</td> <td data-bbox="999 1727 1422 1800">三枚におろしたものにあつては「フィーレー」と示すこと。</td> </tr> <tr> <td data-bbox="841 1800 999 2065">マッシュル ーム</td> <td data-bbox="999 1800 1422 2065">全形のものにあつては「ホール」、くきを除いたものにあつては「ボタン」、ホール又はボタンをたてに薄切りにしたものにあつては「スライス」、ホール又はボタンを任意の大きさに切断したものにあつては「ランダムスライス」、ホール又はボタンを4等分し</td> </tr> </tbody> </table>			品 名	基 準	さけ・ます水 煮	小片に切断した肉にあつては「小片肉」と示すこと。	まぐろ・かつ お水煮・油づ け・味付	ほぐした肉にあつては「チャンク（ほぐし肉）」、くずれた肉にあつては「フレーク」と示すこと。	さば・さんま 油づけ	三枚におろしたものにあつては「フィーレー」と示すこと。	マッシュル ーム	全形のものにあつては「ホール」、くきを除いたものにあつては「ボタン」、ホール又はボタンをたてに薄切りにしたものにあつては「スライス」、ホール又はボタンを任意の大きさに切断したものにあつては「ランダムスライス」、ホール又はボタンを4等分し
品 名	基 準											
さけ・ます水 煮	小片に切断した肉にあつては「小片肉」と示すこと。											
まぐろ・かつ お水煮・油づ け・味付	ほぐした肉にあつては「チャンク（ほぐし肉）」、くずれた肉にあつては「フレーク」と示すこと。											
さば・さんま 油づけ	三枚におろしたものにあつては「フィーレー」と示すこと。											
マッシュル ーム	全形のものにあつては「ホール」、くきを除いたものにあつては「ボタン」、ホール又はボタンをたてに薄切りにしたものにあつては「スライス」、ホール又はボタンを任意の大きさに切断したものにあつては「ランダムスライス」、ホール又はボタンを4等分し											

規 約	施 行 規 則
	<p>たものにあつては「クォータ」、かさ及びくきを不規則に切断したものにあつては「ピーセス・ステムス」と示すこと。</p> <p>アスパラガス</p> <p>1 ホワイト又はホワイト・グリーンチップド若しくはグリーンの別を示すこと。</p> <p>2 頭部つきのどん茎のうち9.5センチメートル以上15センチメートル未満のものにあつては「スピアー」、4センチメートル以上9.5センチメートル未満のものにあつては「チップ」、頭部を付け又は付けないで2センチメートル以上6センチメートル以下に切断したものにあつては「カット」、そのうち頭部つきが全個体数の20%以上(ただし、3センチメートル以下のものにあつては10%以上)含むものにあつては「カット・ヘッド」と示すこと。</p> <p>な め こ</p> <p>つぼみにあつては「つぼみ」、開きにあつては「開き」と、9ポイント以上の大きさの肉太の活字で示すこと。</p> <p>み か ん</p> <p>果皮を除去したままのものにあつては「丸みかん」、切損し若しくはつぶれた果肉粒にあつて、原形の2分の1以上の果肉粒にあつては「身割れ」又は「ブローケン」、身割れ以外の小切れにあつては「小片」、パルプ状の細片にあつては「じょうのう片」と示すこと。</p> <p>もも・洋なし・和なし</p> <p>四つ割りにあつては「四つ割り」、六つ割り以上に切断したものにあつては「薄切り」、形と大きさが不揃の小切れにあつては「小片」、原形の洋なし及び和なしにあつては「全形」、丸ももにあつては「全形」又は「丸もも」と示すこと。</p> <p>り ん ご</p> <p>原形のものにあつては「全形」、六つ割り以上に切断したものにあつては「薄切り」、輪切りにしたものにあつては「輪切り」と示すこと。</p> <p>さくらんぼ</p> <p>全形のこう付にあつては「全形(こう付)」又は「全形(枝付)」と示すこと。全形の皮付きにあつては「全形(皮付)」又は「丸あんず(皮付)」と示すこと。</p> <p>あ ん ず</p> <p>円筒状のものにあつては「全形」又は</p>

規 約	施 行 規 則	
	<p>プル</p> <p>1 種類の果実（みかん、もも、洋なし、和なし、りんご、パイナップル、さくらんぼ及びあんずを除く。）</p> <p>畜肉味付</p> <p>たけのこ</p> <p>グリーンピース</p> <p>スイートコーン</p> <p>一種類の野</p>	<p>「ホール（全形）」、輪切りのものにあつては「輪切り」又は「スライス（輪切り）」、二つ割りのものにあつては「二つ割り」又は「ハーフ（二つ割り）」、四つ割りのものにあつては「四つ割り」又は「クォーター（四つ割り）」、くさび状のものにあつては「くさび形」又は「チビット（くさび形）」、細長いものにあつては「縦割り」又は「スパイアー（縦割り）」、角柱状のものにあつては「角柱形」又は「チャンク（角柱状）」、立方形状のものにあつては「立方形」又は「キューブ（立方形）」、不定形に破碎したものにあつては「不定形」、大きさが不揃いの弧状のものにあつては「身割れ」又は「ブロークン（身割れ）」、形と大きさが不揃いの小切れにあつては「小片」又は「ピース（小切れ）」と示すこと。</p> <p>原形の果肉にあつては「全形」又は「丸〇〇」、かんきつの果肉粒の原形にあつては「全果粒」、切損し若しくはつぶれた果肉粒であつて原形の2分の1以上の果肉粒にあつては「身割れ」、二つ割りにあつては「二つ割り」、四つ割りにあつては「四つ割り」、六つ割り以上に切断したものにあつては「薄切り」、立方状のものにあつては「立方形」、形と大きさが不揃いの小切れにあつては「小片」と示すこと。</p> <p>小間切れ肉を詰めたものにあつては「小肉片」と示すこと。</p> <p>全形のものにあつては「全形」、縦に二つに切断したものにあつては「割」、欠損しているものにあつては「傷」、先端部のみのものにあつては「先」、輪切り状に切断したものにあつては「切」、薄く切断したものにあつては「薄切り」、節間がいちじるしく長い全形のものにあつては「筒」と示すこと。</p> <p>乾燥豆を使用したものにあつては、品名の文字の2分の1以上の大きさの文字で「もどし豆」と示すこと。</p> <p>粒状のものにあつては「ホールカーネル」、クリーム状のものにあつては「クリームスタイル」と示すこと。</p> <p>缶又はびんの高さに適合する長さ</p>

規 約	施 行 規 則													
	菜(マッシュルーム、アスパラガス、なめこ、たけのこ、スイートコーンを除く。)	切断したものにあっては「筒切り」、薄く切断したものにあっては「薄切り」、細かく刻んだものにあっては「千切り」、任意の形及び厚さに切断したものにあっては「乱切り」、一定の長さ又は厚さに切断したものにあっては「カット」、不定形に破碎したものにあっては「不定形」と示すこと。												
	別表4 糖度													
	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="842 616 957 656">品 名</th> <th data-bbox="957 616 1428 656">基 準</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="842 656 957 768">果実糖液づけ</td> <td data-bbox="957 656 1428 768">製品糖度の区分の名称に該当するシラップの砂糖用屈折計示度は次のとおりとする。</td> </tr> <tr> <td data-bbox="842 768 957 808">エキストラライト</td> <td data-bbox="957 768 1428 808">10%以上14%未満</td> </tr> <tr> <td data-bbox="842 808 957 848">ライト</td> <td data-bbox="957 808 1428 848">14%以上18%未満</td> </tr> <tr> <td data-bbox="842 848 957 889">ヘビー</td> <td data-bbox="957 848 1428 889">18%以上22%未満</td> </tr> <tr> <td data-bbox="842 889 957 929">エキストラヘビー</td> <td data-bbox="957 889 1428 929">22%以上</td> </tr> </tbody> </table>		品 名	基 準	果実糖液づけ	製品糖度の区分の名称に該当するシラップの砂糖用屈折計示度は次のとおりとする。	エキストラライト	10%以上14%未満	ライト	14%以上18%未満	ヘビー	18%以上22%未満	エキストラヘビー	22%以上
品 名	基 準													
果実糖液づけ	製品糖度の区分の名称に該当するシラップの砂糖用屈折計示度は次のとおりとする。													
エキストラライト	10%以上14%未満													
ライト	14%以上18%未満													
ヘビー	18%以上22%未満													
エキストラヘビー	22%以上													
	別表5 原料の配合割合													
	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="842 996 997 1037">品 名</th> <th data-bbox="997 996 1428 1037">基 準</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="842 1037 997 1422">1 (1)水産物と野菜の混合煮</td> <td data-bbox="997 1037 1428 1422">品名で水産物野菜煮である旨を示すものにあっては、固形物に対する水産物の重量の百分比は次のとおりとし、この旨を示すこと。 配合する野菜が1種類の場合 水産物 40%以上 ただし、さけ類にたけのこを配合した場合 魚肉 60%以上 配合する野菜が2種類以上の場合 水産物 30%以上</td> </tr> <tr> <td data-bbox="842 1422 997 1960">(2)畜産物(鯨肉を含む)と野菜の混合煮</td> <td data-bbox="997 1422 1428 1960">品名で畜産物野菜煮である旨を示すものにあっては、固形物に対する畜産物の重量の百分比は次のとおりとし、この旨を示すこと。 配合する野菜が1種類の場合 肉 30%以上 配合する野菜が2種類以上の場合 肉 20%以上 品名で野菜煮(肉入り)である旨を示すものにあっては、固形量に対する畜産物の重量の百分比は次のとおりとし、この旨を示すこと。 配合する野菜が2種類以上の場合 肉 10%以上</td> </tr> <tr> <td data-bbox="842 1960 997 2067">2 ベビーフード(畜肉と</td> <td data-bbox="997 1960 1428 2067">肉野菜又は魚野菜にあっては、表示内容量に対する畜肉又は魚肉の配合割合の百分比は次のとおりとし、この旨</td> </tr> </tbody> </table>		品 名	基 準	1 (1)水産物と野菜の混合煮	品名で水産物野菜煮である旨を示すものにあっては、固形物に対する水産物の重量の百分比は次のとおりとし、この旨を示すこと。 配合する野菜が1種類の場合 水産物 40%以上 ただし、さけ類にたけのこを配合した場合 魚肉 60%以上 配合する野菜が2種類以上の場合 水産物 30%以上	(2)畜産物(鯨肉を含む)と野菜の混合煮	品名で畜産物野菜煮である旨を示すものにあっては、固形物に対する畜産物の重量の百分比は次のとおりとし、この旨を示すこと。 配合する野菜が1種類の場合 肉 30%以上 配合する野菜が2種類以上の場合 肉 20%以上 品名で野菜煮(肉入り)である旨を示すものにあっては、固形量に対する畜産物の重量の百分比は次のとおりとし、この旨を示すこと。 配合する野菜が2種類以上の場合 肉 10%以上	2 ベビーフード(畜肉と	肉野菜又は魚野菜にあっては、表示内容量に対する畜肉又は魚肉の配合割合の百分比は次のとおりとし、この旨				
品 名	基 準													
1 (1)水産物と野菜の混合煮	品名で水産物野菜煮である旨を示すものにあっては、固形物に対する水産物の重量の百分比は次のとおりとし、この旨を示すこと。 配合する野菜が1種類の場合 水産物 40%以上 ただし、さけ類にたけのこを配合した場合 魚肉 60%以上 配合する野菜が2種類以上の場合 水産物 30%以上													
(2)畜産物(鯨肉を含む)と野菜の混合煮	品名で畜産物野菜煮である旨を示すものにあっては、固形物に対する畜産物の重量の百分比は次のとおりとし、この旨を示すこと。 配合する野菜が1種類の場合 肉 30%以上 配合する野菜が2種類以上の場合 肉 20%以上 品名で野菜煮(肉入り)である旨を示すものにあっては、固形量に対する畜産物の重量の百分比は次のとおりとし、この旨を示すこと。 配合する野菜が2種類以上の場合 肉 10%以上													
2 ベビーフード(畜肉と	肉野菜又は魚野菜にあっては、表示内容量に対する畜肉又は魚肉の配合割合の百分比は次のとおりとし、この旨													

規 約	施 行 規 則	
	野菜又は魚肉と野菜の混合品)	を品名に併記して示すこと。 肉野菜又は魚野菜 肉又は魚肉 10%以上 ただし、20%以上 30%未満のものにあつては 20%以上、30%以上のものにあつては 30%以上と示すことができる。
	3 フルーツみ つ豆	固形量に対する果実及び赤えんどうの重量の百分比は次のとおりとし、この旨を示すこと。 果実 25%以上 赤えんどう 5%以上
	4 えのきたけ味付	えのきたけ味付にあつては、内容量に対する固形分比率を 10%刻みで区分し、「固形分」及び「%」の文字は 9 ポイント以上、固形分を示す数字は 14 ポイント以上の大きさの肉太の活字で「固形分〇〇%以上」と示すこと。

別表 6 内容個数

品 名	基 準
いわし油づけ	内容尾数を示すこと。
焼りんご アスパラガス	内容個数を示すこと。 スパイアー、チップにあつては、基部の太さを特大、大、中、小の別又は基部の太さの略号 E、L、M、S とその説明若しくは略号が示す基部の直径を示すこと。太さが不揃いのものにあつては「混合」と示すこと。
なめこ	つぼみにあつては、粒の大きさを大、中、小、特小の別又は粒の大きさの略号 L、M、S、T とその説明若しくは略号が示すかさの直径を示すこと。開きにあつては、粒の大きさを大、中、小の別又は粒の大きさの略号 J、E、P とその説明若しくは略号が示すかさの直径を示すこと。つぼみ、開きともに粒の大きさが不揃いのものにあつては「混合」と示すこと。
みかん	全形のものにあつては内容個数、全果粒にあつては果粒数又は大粒、中粒、小粒の別若しくは果粒の大きさの略号とその説明を示すこと。大きさが不揃いのものにあつては「混合」と示すこと。
パイナップル	輪切り及び二つ割りにあつては内容個数を示すこと。
一種類の果	全形及び全果粒のかんきつにあつて

規 約	施 行 規 則	
	実(みかん、 パイナップルを除く。)	は、果粒数又は大粒、中粒、小粒の別若しくは果粒の大きさの略号とその説明、かんきつ以外の二つ割りのものにあつては、果肉数又は大、中、小の別若しくは果肉の大きさの略号とその説明を示すこと。大きさが不揃いのものにあつては「混合」と示すこと。りんごの輪切りにあつては内容個数を示すこと。
	たけのこ	全形にあつては、大、中、小、特小の別又は大きさの略号L、M、S、Tとその説明若しくは略号が示す内容個数を示すこと。大きさが不揃いのものにあつては「混合」と示すこと。
	油あげ	内容枚数を示すこと。
	たけのこ大 型缶詰	全形にあつては大、中、小の別及び内容個数、傷にあつては大、中、小の別、先、切にあつては大、小の別を示すこと。全形、傷、先、切ともに大きさが不揃いのものにあつては「混合」と示すこと。
	グリーンピース	粒の大きさを大、中、小の別又は粒の大きさの略号L、M、Sとその説明若しくは略号が示す粒径を示すこと。粒の大きさが不揃いのものにあつては「混合」と示すこと。
	マッシュルーム	ホール及びボタンにあつては、粒の大きさを特大、大、中、小、特小、極小の別又は粒の大きさの略号G、L、M、S、T、mとその説明若しくは略号が示すふるい目の大きさを示すこと。