

ジャム類の認証基準

第1 適用の範囲

この基準は、福井県内に住所または主たる事務所が存在する食品製造業者が、県内に所在する製造所で製造した「ジャム類」に適用する。

第2 定義

この基準において、「ジャム類」とは、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）の「特級」に適合したものであって、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	1 果実、野菜又は花卉を原材料とし、砂糖類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にゲル化剤、酸味料を加えたもの。
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。
プレザーブスタイル	ジャム類のうち、いちごその他のベリー類の果実を原料とするものにあつては全形の果実、ベリー類以外の果実等を原料とするものにあつては5mm以上の厚さの果実等の片を原料とし、その原型を保持するようにしたものを用いる。

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が有する果皮の割合を超える場合にあつては、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重量に対する割合を用いる。
--------	--

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次のとおりとする。

区分	基準	
品	使用原材料	福井県内で生産された果実、野菜又は花卉を原材料としていること。 砂糖、はちみつ以外の糖類を使用していないこと。
	性状	香味・色沢及び性状が良好で、かつ異味異臭がないこと。
	可溶性固形分	40%以上（ただし、ブルーベリージャムの場合は35%以上）
	果実等含有率	1 1種類の果実等を使用したジャムにあつては45%（使用した果実等がいちご以外のベリー類、あんず、ばら又はまるめろである場合にあつては35%）以上 2 2種類以上の果実等を使用したジャムにあつては、1に規定する基準値を当該果実等の配合の割合に応じて加重平均して得た数値以上であること。
	異物	含まれていないこと。
	食品添加物	ゲル化剤（ペクチン）、酸味料以外のものを使用していないこと。
質	内容量	1 表示重量に適合していること。 2 一般消費者に販売されるものであつて内容量の表示が50gを超える瓶詰、缶詰及びカップ入りのものにあつては、容器の水容積に占める内容物の体積の割合が次に掲げる基準に適合していること。 (1) 瓶詰のもの 割合85%以上 (2) 缶詰のもの 割合90%以上 (3) カップ入りのもの 割合75%以上
	容器又は包装の状態	1 瓶詰、缶詰のものにあつては、密封が完全で、適当な真空度を保持しており、外観が良好であること。 2 缶詰および瓶詰めの蓋にあつては、内面がPETフィルム貼り付け処理がされているものを使用していること。 3 瓶詰、缶詰以外のものにあつては、防湿性及び十分な強度を有する資材を用いて密封されていること。

表	一括表示事項	<p>ジャム類の日本農林規格（昭和60年4月20日付け農林水産省告示第525号）および食品衛生法に基づく表示事項を遵守すること。</p> <p style="text-align: right;">（表示例）</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <td>名 称</td> <td>〇〇ジャム</td> </tr> <tr> <td>原材料名</td> <td>〇〇（福井県産）、砂糖</td> </tr> <tr> <td>内 容 量</td> <td>〇〇グラム</td> </tr> <tr> <td>賞味期限</td> <td>平成 年 月 日</td> </tr> <tr> <td>保存方法</td> <td>商品の特性により「直射日光、高温・多湿の場所での保存は避けてください。」等を記載。</td> </tr> <tr> <td>製 造 者</td> <td>〇〇〇〇食品 福井県〇〇市〇丁目〇番地</td> </tr> </table>	名 称	〇〇ジャム	原材料名	〇〇（福井県産）、砂糖	内 容 量	〇〇グラム	賞味期限	平成 年 月 日	保存方法	商品の特性により「直射日光、高温・多湿の場所での保存は避けてください。」等を記載。	製 造 者	〇〇〇〇食品 福井県〇〇市〇丁目〇番地
	名 称	〇〇ジャム												
原材料名	〇〇（福井県産）、砂糖													
内 容 量	〇〇グラム													
賞味期限	平成 年 月 日													
保存方法	商品の特性により「直射日光、高温・多湿の場所での保存は避けてください。」等を記載。													
製 造 者	〇〇〇〇食品 福井県〇〇市〇丁目〇番地													
特別表示事項及びその表示方法	一括表示事項外に認証マークを表示するとともに「福井県産〇〇使用」等福井県産を使用した旨を記載することができる。													
示	表示禁止事項	<p>(1) 「特級」の用語（ジャム類の日本農林規格第3条に規定する規格による格付けが行なわれたものに表示する場合を除く。）</p> <p>(2) 前号に掲げる等級を示す用語と紛らわしい用語。</p> <p>(3) 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ものを特に強調する用語。</p> <p>(4) 通常より糖分が少ない旨を示す用語。</p> <p>(5) 果実等を多く含有している旨を示す用語。</p> <p>(6) 第3条の規定により表示してある事項の内容と矛盾する事項。</p> <p>(7) その他内容物を誤認させるような文字・絵・写真等の表示。</p> <p>(8) 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っ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。</p>												

第4 生産・製造等の施設

生産・製造施設、保管施設等は、食品衛生法（昭和22年法律第233号）に基づいた適切な管理が行われていること。

第5 品質管理

1 生産・製造管理

古くから伝承されている技法もしくはこれに新しい技術を加えて製造したもので、原材料から製品にするまでの工程において、食品衛生法の遵守し、適正な製造管理をすること。

2 生産・製造責任者の資格及び人数

食品衛生責任者が1人以上いること。

第6 認証方法

認証のための適合審査は、「厳選ふくいの味」認証要綱に基づく。

第7 技術指導

認証を受けた製造業者は、国や県関係機関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るように努めること。