

乾燥わかめ品質表示基準

制定 平成12年12月19日農林水産省告示第1662号
 改正 平成13年 4月25日農林水産省告示第 590号
 改正 平成15年 3月28日農林水産省告示第 559号
 改正 平成16年 9月14日農林水産省告示第1708号

(趣旨)

第1条 乾燥わかめ(容器に入れ、又は包装されたものに限る。)の品質に関する表示については、加工食品品質表示基準(平成12年3月31日農林水産省告示第513号)に定めるもののほか、この基準の定めるところによる。

(定義)

第2条 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
乾燥わかめ	次に掲げるものをいう。 1 わかめ(ワカメ属をいう。以下同じ。)を水(海水を含む。)で洗浄したもの又はこれを湯通ししたものを乾燥したもの 2 湯通し塩蔵わかめ(塩蔵わかめ品質表示基準(平成12年12月19日農林水産省告示第1663号)第2条に規定する湯通し塩蔵わかめをいう。以下同じ。)を十分に塩抜きしたものを乾燥したもの
乾わかめ	乾燥わかめのうち灰ぼしわかめ、もみわかめ及び板わかめを除いたものをいう。
灰ぼしわかめ	乾燥わかめのうち、わかめにシダ灰等を塗布したもの又はこれを水で洗浄して当該シダ灰等を除去したものを乾燥したものをいう。
もみわかめ	乾燥わかめのうち、わかめを繰り返してもみ、かつ、乾燥したものをいう。
板わかめ	乾燥わかめのうち、わかめを板、すだれ等の上で平面状に整形して乾燥したものをいう。

(表示の方法)

第3条 名称及び原材料名の表示に際しては、製造業者等(加工食品品質表示基準第3条第1項に規定する製造業者等をいう。以下同じ。)は、次の各号に規定するところによらなければならない。

(1) 名称

加工食品品質表示基準第4条第1項第1号本文の規定にかかわらず、「乾わかめ」と記載すること。ただし、灰ぼしわかめにあつては「灰ぼしわかめ」と、もみわかめにあつては「もみわかめ」と、板わかめにあつては「板わかめ」と記載すること。

(2) 原材料名

加工食品品質表示基準第4条第1項第2号(エを除く。)の規定にかかわらず、「わかめ」と記載すること。ただし、湯通し塩蔵わかめを十分に塩抜きしたものを乾燥したものにあっては、湯通し塩蔵わかめを使用した旨を記載すること。

(表示禁止事項)

第4条 加工食品品質表示基準第6条各号に掲げるもののほか、次に掲げる事項は、これを表示してはならない。ただし、(1)に掲げる事項については、天然わかめを使用した場合は、この限りでない。

(1) 「天然」又は「自然」の用語

(2) 「新鮮」その他新しさを示す用語

(3) 「本場」又は「特産」の用語(当該産地で採取されたわかめを当該産地で処理包装したもののについて、産地名を表す用語とともに表示する場合の「本場」又は「特産」の用語を除く。)

(4) 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及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語

附 則(平成12年農林水産省告示第1662号)

この告示は、公布の日から施行する。

附 則(平成13年農林水産省告示第590号)

1 この告示は、平成13年5月1日から施行する。

2 平成14年1月31日以前に製造、加工又は輸入される乾燥わかめの品質に関する表示については、なお従前の例によることができる。

附 則(平成15年農林水産省告示第559号)

この告示は、平成15年6月10日から施行する。

附 則(平成16年9月14日農林水産省告示第1708号)

(施行期日)

1 この告示は、公布の日から施行する。

(経過措置)

2 平成18年10月1日以前に製造され、加工され又は輸入される乾燥わかめの品質に関する表示については、この告示による改正前の乾燥わかめ品質表示基準の規定の例によることができる。