

**レギュラーコーヒー及びインスタントコーヒーの表示に関する公正競争規約
施行規則一部変更 新旧対照表
(平成27年11月13日現在)**

(下線は変更部分)

変 更 案	現 行
<p>(定義) 第1条 規約第2条第5項に規定する「これらに準ずる者」とは、コーヒーを製造し、又は輸入して販売する者以外の者であってコーヒーに自己の商標又は名称を表示する者をいう。</p> <p>(必要な表示事項の基準) 第2条 規約第3条に規定する必要な表示事項は、次の基準により表示するものとする。</p> <p>(1) <u>品名又は名称</u></p> <p>ア 「品名」又は「名称」の文字の後に、レギュラーコーヒーについては「レギュラーコーヒー」と、インスタントコーヒーについては「インスタントコーヒー」と表示する。</p> <p>イ <u>規約2条第4項に基づきレギュラーコーヒーに該当するものは「レギュラーコーヒー(インスタントコーヒー入り)」と、インスタントコーヒーに該当するものについては「インスタントコーヒー(レギュラーコーヒー入り)」と、表示する。</u></p> <p>(2) 原材料名・生豆生産国名 「原材料名」の文字の後に「コーヒー豆」と表示し、次に括弧内に「生豆生産国名」の見出しを付けて、その生豆生産国名を表示する。 <u>コーヒー豆がブレンドされている場合は、生豆生産国名の主要なものについて、原則として重量の多い順に表示する。</u> <u>3カ国以上のコーヒー豆を使用している場合は、主要な国名を2カ国以上表示し、それ以外を表示しない場合は「その他」又は「他」と表示する。</u></p> <p>(3) 内容量 「内容量」の文字の後にグラム(g)又はキログラム(kg)の単位で、単位を明記して表示する。</p>	<p>(定義) 第1条 規約第2条第4項に規定する「これらに準ずる者」とは、コーヒーを製造し、又は輸入して販売する者以外の者であってコーヒーに自己の商標又は名称を表示する者をいう。</p> <p>(必要な表示事項の基準) 第2条 規約第3条に規定する必要な表示事項は、次の基準により表示するものとする。</p> <p>(1) 品名 「品名」の文字の後に、レギュラーコーヒーについては「レギュラーコーヒー」と、インスタントコーヒーについては「インスタントコーヒー」と、<u>それぞれ表示する。</u></p> <p><u>(新設)</u></p> <p>(2) 原材料名・生豆生産国名 「原材料名」の文字の後に「コーヒー豆」と表示し、次に生豆生産国名を見出しをつけて表示する。 ブレンドされている場合は、生豆生産国名の主要なものについて、原則として重量の多い順に表示する。</p> <p>(3) 内容量 「内容量」の文字の後にグラム(g)又はキログラム(kg)の単位で、単位を明記して表示する。</p>

変 更 案	現 行
<p>(4) 賞味期限 「賞味期限」は、<u>開封前の状態で定められた方法により保存した場合において、期待される全ての品質の保持が十分に可能であると事業者が認める期限を示す年月日をいう。ただし、当該期限を超えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。次に定めるところにより記載すること。</u></p> <p>ア <u>製造から賞味期限までの期間が3月以内のものにあっては、次の例のいずれかにより記載すること。ただし、(イ)、(ウ)又は(エ)の場合であって、「.」を印字することが困難であるときは、「.」を省略することができる。この場合において、月又は日が1桁の場合は、2桁目は「0」と記載すること。</u></p> <p>(ア) <u>平成26年4月1日</u> (イ) <u>26.4.1又は26.04.01</u> (ウ) <u>2014.4.1又は2014.04.01</u> (エ) <u>14.4.1又は14.04.01</u></p> <p>イ <u>製造から賞味期限までの期間が3月を超えるものにあつては、次に定めるところにより記載すること。</u></p> <p>(ア) <u>次の例のいずれかにより記載すること。ただし、b、c又はdの場合であつて、「.」を印字することが困難であるときは、「.」を省略することができる。この場合において、月が1桁の場合は、2桁目は「0」と記載すること。</u></p> <p>a <u>平成26年4月</u> b <u>26.4又は26.04</u> c <u>2014.4又は2014.04</u> d <u>14.4又は14.04</u></p> <p>(イ) <u>(ア)の規定にかかわらず、アに定めるところにより記載することができる。</u></p> <p>ウ <u>賞味期限を一括表示欄に記載することが困難と認められる場合は、「賞味期限は枠外上部</u></p>	<p>(4) 賞味期限 ア 「賞味期限」は、<u>適正な方法で保存した場合に、その風味及び品質特性を十分保持し得ると事業者が認める期限をいう。</u></p> <p>イ <u>賞味期限の文字の後に、次のいずれかの方法により「年月」を表示する。ただし、「年月日」表示に代えることができる。</u></p> <p>(ア) <u>平成9年4月又は平成9年4月30日</u> (イ) <u>09.04又は09.4あるいは090430</u> (ウ) <u>97.04又は97.4あるいは970430</u> (エ) <u>1997.04又は1997.4あるいは1997.4.</u></p> <p style="text-align: center;"><u>30</u></p> <p><u>(新設)</u></p> <p>ウ <u>賞味期限を一括表示欄に記載することが困難と認められる場合は、「賞味期限は缶底</u></p>

変更案	現 行
<p>に記載」等、記載箇所を指定する方法で、日付を別の箇所に記載することができる。</p> <p>(5) 保存方法 「保存方法」の文字の後に、次の例に準じ、具体的に表示する。 ア 直射日光を避ける。 イ 高温多湿を避ける。</p> <p>(6) 使用上の注意 「使用上の注意」の文字の後に、次の例に準じ、具体的に表示する。<u>また、以下の注意表示は文字又は絵表示等で行うこととする。</u> <u>なお、使用上の注意を一括して表示することが困難な場合には、近接した他の箇所に記載することができる。</u> ア 開封後はできるだけ早く使用する。 イ 濡れたスプーン等は使用しない。 <u>ウ 火傷に注意する。</u></p> <p>(7) 挽き方 ア <u>レギュラーコーヒー粉製品については</u>、「挽き方」の文字の後に、別表1に定める基準に基づき、「粗（荒）挽き」、「細挽き」等と表示する。 イ <u>レギュラーコーヒー豆製品、インスタントコーヒーについては</u>、挽き方の表示はしない。</p> <p>(8) 原産国名 ア 輸入品にあつては、「原産国名」の文字の後に、原産国名を表示する。 イ 国産品であつて容器又は包装のデザインから、輸入品と誤認されるおそれのある場合は、国産品である旨を表示しなければならない。</p> <p><u>(9) 食品関連事業者の氏名又は名称及び住所事業者のうち表示内容に責任を有する者の氏名又は名称及び住所を表示する。</u></p>	<p>に記載」等、記載箇所を指定する方法で、日付を別の箇所に記載することができる。</p> <p>(5) 保存方法 「保存方法」の文字の後に、次の例に準じ、具体的に表示する。 ア 直射日光を避ける。 イ 高温多湿を避ける。</p> <p>(6) 使用上の注意 「使用上の注意」の文字の後に、次の例に準じ、具体的に表示する。</p> <p>ア 開封後はできるだけ早く使用する。 イ 濡れたスプーン等は使用しない。</p> <p>(7) 挽き方 「挽き方」の文字の後に、別表1に定める基準に基づき、「粗（荒）挽き」、「細挽き」等と表示する。<u>ただし、インスタントコーヒーについては、挽き方の表示はしない。</u></p> <p>(9) 原産国名 ア 輸入品にあつては、「原産国名」の文字の後に、原産国名を表示する。 イ 国産品であつても容器又は包装のデザインから、輸入品と誤認されるおそれのある場合は、国産品である旨を表示しなければならない。</p> <p>(8) 事業者の氏名又は名称及び住所又は所在地 ア 「製造者」の文字の後に、<u>製造業者氏名（法人にあつては、その名称）及び住所（法人にあつては、本社の所在地）並びに製造所の所在地又は固有記号のいずれかを表示する。</u></p>

変 更 案	現 行
<p>(10) <u>製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称(輸入品にあつては輸入業者の営業所の所在地及び輸入業者の氏名又は名称)</u></p> <p><u>ア 製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称を表示する。製造所又は加工所とは、当該食品に関し、最終的に衛生状態を変化させる製造又は加工(調整及び選別を含む。)が行われた所在地とする。なお、輸入品にあつては輸入業者の営業所の所在地及び輸入業者の氏名又は名称を表示する。</u></p> <p><u>イ アの規定にかかわらず、食品関連事業者の住所又は氏名若しくは名称が製造所若しくは加工所(食品の製造又は加工が行われた場所。)の所在地(輸入品にあつては輸入業者の営業所の所在地。以下この項において同じ。)又は製造者若しくは加工者の氏名若しくは名称(輸入品にあつては輸入業者の氏名又は名称。以下この項において同じ。)と同一である場合は、製造所若しくは加工所の所在地又は製造者若しくは加工者の氏名若しくは名称を省略することができる。</u></p> <p><u>ウ アの規定にかかわらず、原則として同一製品を二以上の製造所で製造している場合にあつては、製造者の住所及び氏名又は名称並びに製造者が消費者庁長官に届け出た製造所固有の記号(アラビア数字、ローマ字、平仮名若しくは片仮名又はこれらの組合せによるものに限る。)又は販売者の住所、氏名</u></p>	<p><u>イ 製造業者の氏名及び住所の代わりに販売業者の氏名(法人にあつては、その名称)及び住所(法人にあつては、本社の所在地)を表示する場合は、「販売者」の文字の後に、販売業者の氏名、住所及び製造所固有記号を表示する。</u></p> <p><u>ウ 輸入品にあつては、「輸入者」の文字の後に輸入業者の氏名(法人にあつては、その名称)及び住所を表示する。</u></p> <p><u>(新設)</u></p>

変 更 案	現 行
<p><u>又は名称並びに製造者及び販売者が連名で消費者庁長官に届け出た製造者の製造所固有の記号（以下「製造所固有記号」という。）の表示をもって製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称の表示に代えることができる。この場合においては、次に掲げるいずれかの事項を表示しなければならない。</u></p> <p><u>（ア） 製造所の所在地又は製造者の氏名若しくは名称の情報の提供を求められたときに回答する者の連絡先</u></p> <p><u>（イ） 製造所固有記号が表す製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称を表示したウェブサイトのアドレス（二次元コードその他のこれに代わるものを含む。）</u></p> <p><u>（ウ） 当該製品を製造している全ての製造所の所在地又は製造者の氏名若しくは名称及び製造所固有記号</u></p> <p>(11) <u>規約第 3 条各号に掲げる事項の表示方法、表示する文字の色及び大きさは、次の基準によるものとする。</u></p> <p><u>ア 表示は一括して枠内に規約第 3 条第 1 号から第 10 号の順に表示する。</u></p> <p><u>イ 表示に用いる文字及び枠の色は、背景の色と対照的な色とすること。</u></p> <p><u>ウ 表示に用いる文字は、日本工業規格 Z8305(1962)に規定する 8 ポイント以上の活字の大きさの統一の取れた文字とすること。ただし、表示可能面積がおおむね 150cm²以下のものにあつては、日本工業規格 Z8305(1962)に規定する 5.5 ポイント以上の大きさの活字とすることができる。</u></p> <p>(特定事項の表示基準)</p> <p>第 3 条 規約第 5 条に規定する表示基準は、次のとおりとする。</p> <p>(1) 規約第 5 条第 1 項に規定する表示基準</p> <p>ア 特定のコーヒー生豆の産地、品種、銘柄等のみを使用している旨表示しようとする場合には、当該コーヒー生豆以外を使用しては</p>	<p>(10) <u>規約第 3 条各号に掲げる事項を表示する文字の色及び大きさは、次の基準によるものとする。</u></p> <p><u>(新設)</u></p> <p><u>ア 表示に用いる文字及び枠の色は、背景の色と対照的な色とすること。</u></p> <p><u>イ 表示に用いる文字は、8 ポイント以上の活字の大きさの統一のとれた文字とすること。ただし、表示可能面積がおおむね 150cm²以下のものにあつては、5.5 ポイント以上の大きさの文字とすることができる。</u></p> <p>(特定事項の表示基準)</p> <p>第 3 条 規約第 5 条に規定する表示基準は、次のとおりとする。</p> <p>(1) 規約第 5 条第 1 項に規定する表示基準</p> <p>ア 特定のコーヒー生豆の産地、品種、銘柄等のみを使用している旨表示しようとする場合には、当該コーヒー生豆以外を使用しては</p>

変更案	現行
<p>ならない。</p> <p>イ 「〇〇〇ブレンド」（「〇〇〇」は、コーヒー生豆の産地、品種、銘柄等をいう。）と表示する場合は、当該コーヒー生豆を30パーセント以上使用されているものに限り表示することができる。</p> <p>ウ コーヒー生豆の産地、品種、銘柄等については、別表2又は生豆生産国、輸出国における産地、品種、銘柄で、別途、全日本コーヒー公正取引協議会が定めた区分により表示することができる。</p> <p><u>(2) 有機加工食品に関する表示基準</u></p> <p><u>有機加工食品（有機加工食品の日本農林規格（平成十七年農林水産省告示第千六百六号）第三条に規定するものをいう。）である旨を表示する場合は、レギュラーコーヒーにあってもインスタントコーヒーにあっても、農林物資の規格化等に関する法律（昭和25年法律第175号）に基づく有機加工食品の日本農林規格（平成12年農林水産省告示第60号）及び食品表示法の食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）の規定に従って表示を行う。</u></p> <p>ア <u>規約第3条第1号「品名」又は「名称」の文字の後に、有機加工食品にあつては、「有機レギュラーコーヒー」、「有機インスタントコーヒー」、「レギュラーコーヒー（有機）」又は「インスタントコーヒー（有機）」と表示する。</u></p> <p>イ <u>規約第3条第2号「原材料名」の文字の後に、原材料に有機コーヒー豆を使用した場合は、「原材料名」は「有機コーヒー豆」又は「コーヒー豆（有機）」と表示する。</u></p> <p>ウ <u>「有機コーヒー豆」又は「コーヒー豆（有機）」が百パーセントである場合にあつては、割合の表示を省略することができるが、有機コーヒー豆と非有機コーヒー豆を混合し、特</u></p>	<p>ならない。</p> <p>イ 「〇〇〇ブレンド」、「〇〇〇ミックス」等（「〇〇〇」は、コーヒー生豆の産地、品種、銘柄等をいう。）は、当該コーヒー生豆が30パーセント以上使用されているものに限り表示することができる。<u>この場合、「〇〇〇」は9ポイントの活字以上の大きさの文字で表示することができる。</u></p> <p>ウ コーヒー生豆の産地、品種、銘柄等については、別表2に定めるとおりとする。</p> <p><u>(新設)</u></p>

変更案	現 行
<p><u>色のある原材料として有機コーヒー豆使用を表示する場合は、有機コーヒー豆の製品の原材料名に占める重量の割合又はコーヒー豆の重量に占める有機コーヒー豆の重量の割合を当該表示に近接した箇所又は原材料名の次に括弧を付して表示する。</u></p> <p>(3) 規約第5条第2項に規定する表示基準 「炭焼き」、「遠赤外線焙煎」等の焙煎方法を表示する場合は、別表3に定める焙煎時に使用された熱源のみによってすべて焙煎されたものに限る。</p> <p>(4) 規約第5条第3項に規定する表示基準 ア 「スプレードライ」、「フリーズドライ」、「アグロメレーション」等の製法を表示する場合は、別表3に定める当該製法により製造されたものに限る。 イ カフェインを90%以上除去したコーヒーにあつては、「カフェインレスコーヒー」、「デカフェネイテッドコーヒー」等と表示する。 (不当表示の禁止)</p> <p>第4条 規約第6条各号の規定による不当表示に当たるものを例示すると、次のとおりである。</p> <p>(1) 規約第6条第1号 タンポポ、大豆、玄米等を原材料としているものについてのコーヒー等の表示</p> <p>(2) 規約第6条第5号 ア 特定の成分又は原材料が多いこと又は少ないことを強調することにより、品質が優れているかのように誤認されるおそれがある表示 イ 「天然」、「自然」、「純」、「純正」、「ピュアー」等の用語 ウ 「生」、「フレッシュ」等の新鮮を意味する文言の表示</p> <p>(3) 規約第6条第7号 「超」、「究極」等の最上級を意味する文言の表示</p> <p>(4) 規約第6条第10号</p>	<p>(2) 規約第5条第2項に規定する表示基準 「炭焼き」、「赤外線焙煎」、「マイクロウェーブ焙煎」等の方法は、別表3に定める焙煎時に使用された熱源のみによってすべて焙煎されたもの限り表示することができる。</p> <p>(3) 規約第5条第3項に規定する表示基準 ア 「スプレードライ」、「フリーズドライ」、「アグロメレーション」等の製法は、別表3に定める当該製法により製造されたもの限り表示することができる。 イ カフェインを90%以上除去したコーヒーにあつては、「カフェインレスコーヒー」、「カフェインフリーコーヒー」、「デカフェネイテッドコーヒー」等と表示する。 (不当表示の禁止)</p> <p>第4条 規約第6条各号の規定による不当表示に当たるものを例示すると、次のとおりである。</p> <p>(1) 規約第6条第1号 タンポポ、大豆、玄米等を原材料としているものについてのコーヒー等の表示</p> <p>(2) 規約第6条第4号 ア 特定の成分又は原材料が多いこと又は少ないことを強調することにより、品質が優れているかのように誤認されるおそれがある表示 イ 「天然」、「自然」、「純」、「純正」、「ピュアー」等の用語 ウ 「生」、「フレッシュ」等の新鮮を意味する文言の表示</p> <p>(3) 規約第6条第6号 「超」、「究極」等の最上級を意味する文言の表示</p> <p>(4) 規約第6条第9号</p>

変更案	現 行
<p>ア ある特定の商品について受けた賞、推奨等であるにもかかわらず、当該事業者に係る他の商品についても、賞、推奨等を受けたかのように誤認されるおそれがある表示</p> <p>イ 賞、推奨等の表示にかかわる商品又は事業が、実際に賞、推奨等を受けた商品又は事業であることが明りように認知できない場合の賞、推奨等の表示</p> <p>(細則等の制定)</p> <p>第5条 公正取引協議会は、規約及び施行規則を実施するため、細則又は運用基準を定めることができる。</p> <p>2 前項の細則又は運用基準を定め、又は変更し、又は廃止しようとするときは、事前に<u>消費者庁長官及び公正取引委員会</u>に届け出るものとする。</p> <p><u>附 則</u></p> <p>1 <u>この施行規則の変更は、規約の変更について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。</u></p> <p>2 <u>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以前に事業者が行った行為については、なお従前の例によることができる。</u></p> <p>(別表1)</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">挽き方の基準</div> <p>挽き方で最も注意しなければならないことは、一定の粒度分布を守ること、熱の発生を極力抑えることが重要とされている。なお、いれ方や器具に適した挽き方も求められるが、一般的には下記を基準とする。</p> <p>1 粗(荒)挽き………挽いた粉粒はザラメ状又はそれ以上の粗さ(ドリップグラインド)(コースグラインド)</p> <p>2 中挽き………グラニュー糖程度の粗さ(ミディアムグラインド)(レギュラーファイングラインド)</p>	<p>ア ある特定の商品について受けた賞、推奨等であるにもかかわらず、当該事業者に係る他の商品についても、賞、推奨等を受けたかのように誤認されるおそれがある表示</p> <p>イ 賞、推奨等の表示にかかわる商品又は事業が、実際に賞、推奨等を受けた商品又は事業であることが明りように認知できない場合の賞、推奨等の表示</p> <p>(細則等の制定)</p> <p>第5条 公正取引協議会は、規約及び施行規則を実施するため、細則又は運用基準を定めることができる。</p> <p>2 前項の細則又は運用基準を定め、又は変更し、又は廃止しようとするときは、事前に<u>公正取引委員会</u>に届け出るものとする。</p> <p>(別表1)</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">挽き方の基準</div> <p>挽き方で最も注意しなければならないことは、一定の粒度分布を守ること、熱の発生を極力抑えることが重要とされている。なお、いれ方や器具に適した挽き方も求められるが、一般的には下記を基準とする。</p> <p>1 粗(荒)挽き………挽いた粉粒はザラメ状又はそれ以上の粗さ(ドリップグラインド)(コースグラインド)</p> <p>2 中挽き………グラニュー糖程度の粗さ(ミディアムグラインド)(レギュラーファイングラインド)</p>

変更案	現 行
3 中細挽き……中挽き、細挽きの中間の粗さ (ミディウムファイングラインド)	3 中細挽き……中挽き、細挽きの中間の粗さ (ミディウムファイングラインド)
4 細挽き……グラニュー糖と白砂糖の中間 の粗さ(ファイングラインド)	4 細挽き……グラニュー糖と白砂糖の中間 の粗さ(ファイングラインド)
5 極細挽き……細挽き以下の粗さ(エキスト ラファイングラインド)	5 極細挽き……細挽き以下の粗さ(エキスト ラファイングラインド)
(別表2)	(別表2)
産地、品種、銘柄の区分及び範囲の例示	産地、品種、銘柄の区分及び範囲の例示
1) ブルーマウンテン：ジャマイカ・ブルーマウン テン地区にて生産された <u>アラビカ</u> コーヒー豆 をいう。	1) ブルーマウンテン：ジャマイカ・ブルーマウン テン地区にて生産されたコーヒー豆をいう。
2) ハイマウンテン：ジャマイカ・ハイマウンテ ン地区にて生産された <u>アラビカ</u> コーヒー豆をい う。	2) ハイマウンテン：ジャマイカ・ハイマウンテ ン地区にて生産されたコーヒー豆をいう。
3) ジャマイカ：ジャマイカで生産された <u>アラビ カ</u> コーヒー豆のうち、1) 及び2) 以外のもの をいう。	3) ジャマイカ：ジャマイカ・ <u>プライムウオッシ ュド、ファクトリーウオッシュド</u> 各コーヒー豆 を指す。
4) クリスタルマウンテン：キューバで生産され た <u>同国輸出規格に基づくアラビカ</u> コーヒー豆を いう。	4) クリスタルマウンテン：キューバ <u>産</u> コーヒー で同国輸出規格に基づくコーヒー豆をいう。
5) <u>グアテマラアンティグア</u> ： <u>グアテマラ</u> ・アン ティグア地区にて生産された <u>アラビカ</u> コーヒー 豆をいう。	5) <u>グアテマラアンティグア</u> ： <u>グアテマラアンテ ィグア</u> 地区にて生産されたコーヒーをいう。
6) コロンビアspremo：コロンビアで生産され た <u>同国輸出規格に基づくアラビカ</u> コーヒー豆を いう。	6) コロンビアspremo：コロンビア <u>産</u> コーヒー 豆の <u>spremo</u> をいう。
7) モカハラ：エチオピア・ハラ地区で生産 された <u>アラビカ</u> コーヒー豆をいう。	7) モカハラ：エチオピア <u>産</u> のハラ地区の <u>ア ラビカ</u> コーヒー豆をいう。
8) モカマタリ：イエメンで生産された <u>アラビカ</u> コーヒー豆をいう。	8) モカマタリ：イエメン <u>産</u> の <u>アラビカ</u> コーヒー 豆をいう。
9) キリマンジャロ：タンザニアで生産された <u>ア ラビカ</u> コーヒー豆をいう。但し、ブコバ地区で とれる <u>アラビカ</u> コーヒー豆は含まない。	9) キリマンジャロ：タンザニア <u>産</u> <u>アラビカ</u> コー ヒー豆をいう。但し、ブコバ地区でとれる <u>アラ ビカ</u> コーヒーは含まない。
10) トラジャ：インドネシアの <u>スラウエシ</u> 島トラ ジャ地区で生産された <u>アラビカ</u> コーヒー豆をい う。	10) トラジャ：インドネシア <u>スラウエシ</u> 島トラ ジャ地区で <u>とれる</u> <u>アラビカ</u> コーヒー豆をいう。
11) カロシ：インドネシアの <u>スラウエシ</u> 島カロシ	11) カロシ：インドネシア <u>スラウエシ</u> 島カロシ

変更案	現 行
<p>地区で<u>生産された</u>アラビカコーヒー豆をいう。</p> <p>12) ガヨマウンテン：インドネシアの<u>スマトラ島</u> タケンゴン地区で<u>生産された</u>アラビカコーヒー豆をいう。</p> <p>13) マンデリン：インドネシアの<u>北スマトラ州及びアチェ州</u>（タケンゴン周辺のガヨマウンテン生産地区を除く）で生産されたアラビカコーヒー豆をいう。</p> <p>14) ハワイコナ：アメリカの<u>ハワイ州南コナ地区</u>及び<u>北コナ地区</u>で生産されたアラビカコーヒー豆をいう。</p>	<p>地区で<u>とれる</u>アラビカコーヒー豆をいう。</p> <p>12) ガヨマウンテン：インドネシア <u>スマトラ島</u> タケンゴン地区で<u>とれる</u>アラビカコーヒー豆をいう。</p> <p>13) マンデリン：インドネシア <u>スマトラ島</u>で<u>とれる</u>アラビカコーヒー豆をいう。</p> <p>14) ハワイコナ：アメリカ <u>ハワイ島</u>で<u>とれる</u>アラビカコーヒー豆をいう。</p>
<p>(別表3)</p>	<p>(別表3)</p>
<p style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">製法上の特性表示について</p>	<p style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">製法上の特性表示について</p>
<p>I インスタントコーヒー</p> <p>1 スプレードライ法</p> <p>抽出されたコーヒー液の水分を瞬間的に蒸発乾燥させ、粉状のコーヒーを製造する方法をいう。</p> <p>2 アグロメレーション</p> <p>スプレードライで製造されたコーヒーを顆粒状に造粒する方法をいう。</p> <p>3 フリーズドライ法</p> <p>コーヒー抽出液を凍結し、真空状態で水分を昇華させ顆粒状のコーヒーを製造する方法をいう。</p> <p>II 熱源の冠表示について</p> <p>1 炭焼き、炭火焼</p> <p><u>製法上の特性として当該熱源名を冠した表示を行うことができるのは、生豆の焙煎開始時から焙煎が終了するまでの一貫工程において、同一の熱源を用いた場合に限る。</u></p> <p>2 熱源名のブレンド表示について</p> <p>(例) 炭火焼コーヒーブレンド</p> <p>製法上の特性を訴求する表示を行う場合は、当然その製品を構成するすべてのコーヒーが冠表示される熱源のみによって焙煎され、ブレンドされたものに限っての表示となる。したが</p>	<p>I インスタントコーヒー</p> <p>1 スプレードライ法</p> <p>抽出されたコーヒー液の水分を瞬間的に蒸発乾燥させ、粉状のコーヒーを製造する方法をいう。</p> <p>2 アグロメレーション</p> <p>スプレードライで製造されたコーヒーを顆粒状に造粒する方法をいう。</p> <p>3 フリーズドライ法</p> <p>コーヒー抽出液を凍結し、真空状態で水分を昇華させ顆粒状のコーヒーを製造する方法をいう。</p> <p>II 熱源の冠表示について</p> <p>1 炭焼、炭火焼</p> <p>生豆の焙煎開始時から焙煎が終了するまでの一貫工程において、同一の熱源を用いた場合に限り、<u>製法上の特性として当該熱源名を冠した表示を行うことができる。</u></p> <p>2 熱源名のブレンド表示について</p> <p>(例) 炭火焼コーヒーブレンド</p> <p>製法上の特性を訴求する表示を行う場合は、当然その製品を構成するすべてのコーヒーが冠表示される熱源のみによって焙煎され、ブレンドされたものに限っての表示となる。したが</p>

変更案	現 行
<p>って、特定熱源名を冠して「〇〇ブレンド」と表示するときは、ブレンドされているコーヒーの種類すべてが表示される特定の熱源のみによって焙煎された場合に<u>限る。</u></p> <p>3 産地、品種、銘柄名に製法上の特性を併記した冠表示</p> <p>冠表示との併記を行う場合は、特定の銘柄コーヒーが30%以上ブレンドされていることは勿論のこと、すべてのコーヒーが特定の熱源のみによって焙煎された場合に<u>限って</u>冠表示を併記することができる。</p> <p>例えば、「モカ炭焼ブレンド」、「炭焼モカブレンド」、「ブルーマウンテン炭焼ブレンド」等は、いずれも特定の銘柄として「モカ」、「ブルーマウンテン」その他冠表示する特定銘柄コーヒーが30%以上使用されていることは勿論のこと、他のコーヒーも含めすべてが熱源に炭を用いて焙煎されたものに限る。</p> <p>4 遠赤外線焙煎コーヒーについて</p> <p>加熱焙煎装置名を冠しての表示であれば全く問題はない。したがって、かかる場合は「遠赤外線セラミックヒーター焙煎」という表示が妥当となるが、表示する場合の慣用的用語法として、同上表示から「ヒーター」を省略して「遠赤外線セラミック焙煎」又は「セラミック遠赤外線焙煎」としても差し支えない。なお、上記のごとき表示を行うとき、使用活字は同号数とし、かつ、改行表示を行わないことが望ましい。</p>	<p>って、特定熱源名を冠して「〇〇ブレンド」と表示するときは、ブレンドされているコーヒーの種類すべてが表示される特定の熱源のみによって焙煎された場合に<u>限り表示することができる。</u></p> <p>3 産地、品種、銘柄名に製法上の特性を併記した冠表示</p> <p>冠表示との併記を行う場合は、特定の銘柄コーヒーが30%以上ブレンドされていることは勿論のこと、すべてのコーヒーが特定の熱源のみによって焙煎された場合に<u>限って</u>冠表示を併記することができる。</p> <p>例えば、「モカ炭焼ブレンド」、「炭焼モカブレンド」、「ブルーマウンテン炭焼ブレンド」等は、いずれも特定の銘柄として「モカ」、「ブルーマウンテン」その他冠表示する特定銘柄コーヒーが30%以上使用されていることは勿論のこと、他のコーヒーも含めすべてが熱源に炭を用いて焙煎されたものに限る。</p> <p>4 遠赤外線焙煎コーヒーについて</p> <p>加熱焙煎装置名を冠しての表示であれば全く問題はない。したがって、かかる場合は「遠赤外線セラミックヒーター焙煎」という表示が妥当となるが、表示する場合の慣用的用語法として、同上表示から「ヒーター」を省略して「遠赤外線セラミック焙煎」又は「セラミック遠赤外線焙煎」としても差し支えない。なお、上記のごとき表示を行うとき、使用活字は同号数とし、かつ、改行表示を行わないことが望ましい。</p>