

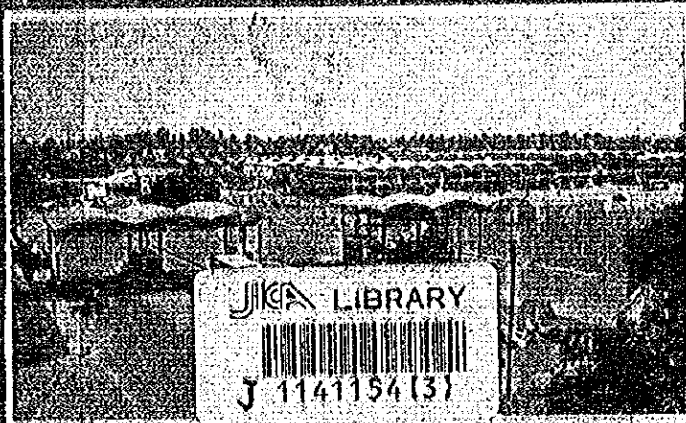


中央食品卸売市場

野菜・果実標準出荷規格の手引

中央食品卸売市場

野菜・果実標準出荷規格の手引



JICA LIBRARY
J 1141154(3)

JICA
108
114
60
LIBRARY

JR

野菜・果実の標準出荷規格マニュアル

アスンシオン市中央食品卸売市場 (D. A. M. A)

アスンシオン市長

陸軍少将 (退役) PORFIRIO PEREIRA RUIZ DIAZ

D. A. M. A 局長

農牧技師 MIGUEL A. LOPEZ ORITIZ

責任者

日本人専門家 (JICA) - D. A. M. A

日本人専門家 市場運営管理 リーダー 清野正善

〃 〃 技術協力 担当 米沢耕三郎

〃 〃 市場流通情報 担当 堤八洲雄

〃 〃 市場統計調査 担当 安部新一

〃 〃 品質管理 短期 村上善隆

〃 〃 〃 〃 定岡稔

D. A. M. A 技術運営部長 農牧技師 GERARDO LOPEZ

〃 品質規格マニュアル作成の調整担当

技術運営課長 農牧技師 JUAN MOLINAS

D. A. M. A と JICA との連絡調整

統計情報課長 農牧技師 HERNAN SOSA GAONA

協力した機関

パラグアイ国家標準科学技術協会 (I. N. T. N.)

〃 農牧省 (MAG)

〃 〃 農業改良普及局 (SEAG)

〃 ラ・コルメナ農業協同組合

〃 その他農協関係者



1141154 [3]

発刊にあたって

アスンシオン市食品流通管理局

局長 ミゲル・アントニオ・ロベス・オルナス

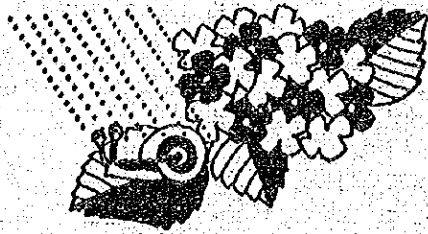
アスンシオン市市場流通管理局はアスンシオン市中央食品卸売市場改善プロジェクト（JICA）の日本人専門家の技術協力を得て、パラグアイ産の野菜・果実の標準出荷規格の「手引」を発表する。この「手引」は数多くの国内生産者、卸売業者及び小売業者が、国内市場で、野菜・果実の荷を扱い、販売を行う場合に於いて、良質で、形の整った新鮮な品物を選別して、手際良く消費者に出荷販売する選別基準として活用して頂くために作成したものである。この「手引」を活用して選別、包装技術が次第に普及することにより、今後、当国の野菜・果実の生産流通体系の近代化の進展に寄与することを期待するものである。農産物の正常な取引は良質な商品が適性な価格で取引されることが必須な条件である。そのためには、商品である野菜・果実の個々の品目の品質を高め、色や形を整えて統一された規格や包装荷姿で取引される基準の設定が非常に大切である。

従来、当国内市場に於いて、野菜・果実の生産出荷の際、品質規格が統一されていなかった為、非効率で整然たる販売が出来ない状態が続いて来た。中央食品卸売市場が開設された今日、野菜・果実の主要な品目について出荷の際の品質規格の基準の設定が極めて重要な課題となった。そのため、DAMAと日本の技術協力専門家が一体となって、トマト、たまねぎ、オレンジやバナナ等主要10品目の野菜・果実の品質や形状の選別基準や荷作り包装等について研究を行って来た。

この結果、上記のような統一した規格基準によって取引が行われる事により、野菜・果実はより新鮮な商品として消費者に提供出来ることとなり、需要も増大し、生産者を始め、卸売及び小売業者にも多くの利益をもたらす事になる。特に、生産者は出荷時期を調整できる生産を行い、共同出荷体制が確立されて、より適性な価格が実現できることとなる。消費者は良質で栄養価の高い野菜・果実を消費できることになる。

品質規格の統一化は極めて複雑で、長期に亘つ改善を加えねばならぬ困難

な仕事である。従って、当初は需要が多く、実用的な品目から規格基準の設定を行い、順次、複雑で用途の多い品目に拡大して選別規格基準の設定を行っていくこととした。但し、普及に当たっては現在の商取引慣行を十分に尊重しながら、指導を行ってゆく予定である。



目 次

	頁
発刊にあたって	1
アスンシオン市中央食品卸売市場「野菜・果実標準出荷規格」実施要綱	4
アスンシオン市中央食品卸売市場「野菜・果実標準出荷規格」設定の基 本的考え方	6
I. DAMAに於ける出荷規格について	8
トマトの出荷規格	11
ピーマンの出荷規格	13
たまねぎの出荷規格	15
ばれいしょの出荷規格	17
にんじんの出荷規格	19
かんきつ類の出荷規格	21
バナナの出荷規格	23
II 包装資材の普及の現状	25
A. 木箱の種類	25
B. 網袋の種類	32
C. 荷姿の状態	34
1. 箱詰め荷姿の現状の例	34
参考：外国産の売り捨て用木箱の荷姿の例	38
2. 袋詰め荷姿の現状の例	42

アスンシオン市中央食品卸売市場 野菜・果実標準出荷規格実施要綱

アスンシオン市食品流通局

(目的)

第1 この要綱は、アスンシオン市中央食品卸売市場（以下「中央市場」という）に出荷される国内産野菜・果実に対して、生産から流通まで、一貫した指導体制のもとで出荷規格を統一し、これを普及することにより、品質の向上と取引の公正、円滑化を図り、本国野菜・果実の声価を高めて、農業経営と食生活の安定向上に資することを目的とする。

(定義)

第2 この要綱において「野菜・果実」とは、国内において生産されて、中央市場に出荷される野菜類と果実類であって別表に掲げる品目をいう。

但し、当面実施する品目は別に定める。

2 この要項において「出荷規格」とは、出荷する野菜・果実の品位、大小及び包装等の基準をいう。

(中央市場出荷規格の設定)

第3 管理局は、中央市場への野菜・果実標準出荷規格（以下「出荷規格」という）を設定、改正又は廃止するものとする。

2 管理局は、市場価格に関する事項を調査審議させるためにアスンシオン市野菜・果実出荷規格査定委員会（以下「規格委員会」という）を設置する。

3 管理局は、市場規格を設定、改正又は廃止しようとするときは、あらかじめ規格委員会の意見を聞くものとする。

4 規格委員会の組織・運営等に関する事項については、別に定める。

(普及・指導)

第4 管理局は、市場規格を設定、改正又は廃止するときは、速やかにこれを周知するための措置を講ずるものとする。

2 規格委員会に出荷規格の普及・指導を行うたんにア市標準出荷規格指導員を置く。

3. 出荷団体等は出荷規格を普及、徹底させるために必要な措置を講ずるものとする。

(出荷規格の遵守)

第5. 野菜・果実を中央卸売市場に出荷しようとするものは、出荷規格により出荷するものとする。

但し、生産地において選別出荷体制が整備されるまでは調整期間を設定し、弾力的に出荷規格の指導普及を行いながら、品質規格の向上を図ってゆくものとする。

2. 出荷団体等は、出荷規格により出荷しようとする野菜・果実について自主検査員を置き、自主検査を行うものとする。

附 則 (略)

(別表：市場統計調査表示品目名)

野 菜 (豆類等も含む)	<p>葉菜類 (花菜類を含む) はくさい、非結球はくさい、クレスソン、ねぎ、ほうれんそう、きくぎさ、レタス、オレガノ、パセリ、キャベツ、にら、ブロッコリー、カリフラワー</p> <p>果菜類 なす、ながかぼちゃ、きゅうり、ピーマン (ピーマン、ピーマン大、2分類) トマト (リサ、サンタ、2分類) かぼちゃ (小かぼちゃ、かぼちゃ、2分類)</p> <p>根菜類 にんにく、セロリー、さつまいも、たまねぎ、コエンドロ、マンジョカ、だいごん、ばれいしょ、あかかぶ、てんさい、にんじん</p> <p>雑穀、豆類 エンドウ、さやいんげん、とうもろこし、そらまめ、とうもろこし乾燥、ピーナッツ、いんげんまめ (乾燥、白、生、3分類)</p>
果 実	<p>アボカド、バナナ (カラベ、オーロ、2分類) パンレイシの実、すもも、ココヤシの実、西洋すもも、もも、いちご、パンシロウの実、かき、レモン、マクア、パパイヤ、みかん、りんご、メロン、オレンジ、ネクタリン、びわ、ペロン (ももの一種) 洋なし、パインナップル、グレープフルーツ、ぼんがん、すいか、ぶどう</p>

アスンシオン市中央食品卸売市場

野菜・果実標準出荷規格設定の基本的考え方

アスンシオン市中央食品卸売市場改善プロジェクト技術指導基準（JICA）

- 1 この出荷規格の考え方は、現在、アスンシオン市中央食品卸売市場に出荷されている野菜・果物の品質、大小及び荷姿がバラバラで不統一なため、これらを改善して、近い将来、このような規格で出荷されることが望ましいものとして、実施できるものから、実施時期別に段階を設けて統一して実施するために、アスンシオン市中央食品卸売市場改善プロジェクト（JICA）が技術協力の指導基準として提示した標準的出荷規格の基本的考え方である。出荷規格基準の解説はカラー写真による図説普及版とする。
- 2 この規格は、従来の取引慣行等を考慮し、且つ、取引の合理化及び流通経費の節約に資するため、出来るだけ簡素化の方向で改善し、併せて、適正な卸売価格の実現と消費者生活の安定を図ることを目的とするものである。
- 3 この規格は、産地元詰時を対象として、品位、大小及び包装に関する規格を定めたが、基準項目の他に自然減耗相当分を見込んで元詰をするなど、実際に取引価格が形成される消費地においても、この規格の要件が確保できるように努めるものとする。
- 4 この規格は、品位、大小及び包装の三要件のほか、円滑な取引に資するため、必要最小限度の表示事項を定めたが、その趣旨は次のとおりである。
 - 1) 品位基準（品質区分）
 - a. 品位基準は、規格品と格外品に区分し、品位、大小の劣る格外品は原則として出荷しない。
但し、格外品も出荷しようとする生産者は卸売業者との協議において、別枠取引とすることは差支えない。
 - b. 規格品の等級の呼称は全体の等級呼称を統一する方針のもとに、果実及び果実的野菜については1級2級等の等級で呼称する。その他の野菜等はA、Bの等級とする。
 - c. 果実及び果実的野菜の一部品目について、特級区分を設定して、最上級の品質の商品を選別出荷させ、特級合格品の格付印をDAMAが捺印する

等、ア市標準規格設定の趣旨を理解させるモデル商品として流通させる方途をも考慮するものとする。

但し、この場合の取引価格は包装資材等も標準的な基準に従った荷姿とし、生産者が実現したい価格で取引されるように卸売業者が努力することを必要条件とする。

2) 大小基準（形態区分）

大小基準は従来の取引慣習、選別機の利用の現状等を考慮して市場における評価に便利となるように品目ごとに品種別に適宜定めた。

3) 包装基準

市場に出荷される野菜・果実の商品としての価値を一層向上させるために、包装の合理化を逐次進める必要があるため、各品目毎に容器の種類、大きさ強度等を定めるものとし、今後の包装改善・合理化の進展に対応して変更してゆくものとする。特に、「袋包装」の規格は早急に改善を図る必要がある。

5. 野菜・果実出荷の共通表示事項

この規格によって出荷する野菜・果実は品目毎に、次に掲げる事項を「箱」「袋」の表面の一定の場所に表示する。

- a. 品名と種類（品種）
- b. 等級区分（品位区分）
- c. 大小区分（大、中、小）
- d. 正味重量
- e. 産地名
- f. 生産者名と番号
- g. 検査証明印

産地名		生産者名と番号	出荷先 ア市中央卸売市場
品目・品種		等級	
大きさ区分			検査
大	中	正味重量	
小			

I DAMAにおける出荷規格について

アスンシオン市中央食品卸売市場に出荷する野菜・果実の出荷規格は、日本の技術協力専門家が示した「基本的考え方」を参考として当面、次のような基準で普及指導を行う事とする。

I 標準化の必要性 (Necesidad De Normalizacion)

A. 概念 (Concepto)

市場に出荷される商品は、品目別に品質を高め、形や色を整え、統一された規格基準を設定して、より新鮮な商品として消費者に提供することである。

B. 一般通則 (Generalidades)

近代的商品の市場流通は、数多くの品揃いと競争の激化の中で、品質管理された規格品によって展開されて来ており、商品の品質規格の標準化が進めば進むほど、流通諸経費が軽減されて、販売価格は適性化される。

C. 有利性 (Ventajas)

1. 一般的利益 (Ventajas de orden general)

- 適正な価格の形成
- 生産物の価格及び数量についての的確な情報の入手と利用が可能
- ごまかし等の不正の防止
- 定着化した整齊たる消費と新しい市場の拡大が可能
- 収穫後の生産物の損傷や減耗の防止

2. 生産者の利益 (Ventajas para el productor)

- 消費者のニーズを知ることが可能
- 生産者の仕事に対する評価の高揚
- より多くの利益をもたらすことが可能

3. 卸売業者の利益 (Ventajas para el Mayorista)

- より多くの利益をもたらすことが可能
- 冷蔵庫利用の効用の拡大を可能
- 荷扱いする良質な商品の銘柄等級表示を可能
- 貯蔵する際の損害を防止

4. 消費者の利益 (Ventajas para el Consumidor)

- 購入品に対する保証
- 消費者の嗜好によって商品の選択が可能
- 消費物資の知識の増大
- より良い栄養の摂取が可能

II 規格の対象 (Objeto De La Norma)

A. この規格の対象は、生鮮のまま消費者に供給される品目別の野菜・果実を対象として、品種別に規格を定めて実施することとし、加工用品種は除かれる。

B. 市場に出荷される青果物は、選別して規格品(合格品)を出荷することとし、規格品外(不合格品)は原則として、加工用等に供される。但し、規格外品をも出荷しようとする生産者は、卸売業者と協議して、別枠扱いで取引することは、当面止むを得ない処置とするも、最低限、変質や病虫害が無く、食用に供して無害なものとする。従って、合格品は、品種特有の形状と特質を持ち、清潔で傷がなく、発育が充分なものとする。

III 規格の内容 (Contenido de la Norma)

この規格の内容は、産地元結時を対象として、品種別に調整・選別及び包装して出荷する段階における品位、大小、量目及び包装の基準とするものである。

A. 品位基準 (Norma de Calidad)

品位は、合格品を1級及び2級の2等級に区分し、その基準は品目別にそれぞれの項で定める事とする。この場合、特定の品目について、特に優良な商品には特級区分を設定して選別出荷させ、品質の向上を図り、付加価値の高い商品の生産を行う事を奨励する必要がある。

B. 大小基準 (Norma de tamaño)

大小基準は、品目毎、品種別に一個の重量(グラム)または直径(ミリメートル)の大きさを基準とし、大中小の3分類とする。

C. 調整、選別及び包装 (Modulación, clasificación y embalaje)

調整、選別及び包装は、品目別にそれぞれの項で定める。

D. 容器 (Enbase) 容総は品目別に各々の項で定める。

IV 表示事項 (Artículos para la Presentación)

次の事項を印刷したラベルに記入して、木箱は手掛の下方中央部に、網、または布袋は外側の上方向中央部に表示し、検査証明印を捺印する。証明印は当該商品を調べ、責任を持って出荷した人、会社及び団体を指す。

表示事項

- a. 品種名
- b. 等級
- c. 大小
- d. 正味重量
- e. 産地名
- f. 生産者と番号
- g. 検査証明印

トマトの標準規格

1 規格の対象

この規格は、生鮮のまま消費者に供給されるトマトを対象とする。品種はリサ（Risa）とサンタ・クルス（Santa Crus）の2品種とし、加工用品種のトマトを除く。

2 規格の内容

この規格の内容は、トマトの出荷段階における品種別の品位、大小、畷目及び包装の基準とする。

1) 品位基準

品位は1級及び2級の2等級に区分し、その基準は2品種とも、次のとおりとする。

1 級	2 級
a. 品種固有の形状を有し、色沢良好で、変形していないもの。	a. 左記同様で、変形の程度が軽微なもの。
b. 着色状態が良好で、過熟していないもの。	b. 左記同様なもの。
c. 裂果していないもの。	c. 裂果が果肉に達していないもの
d. 病虫害、傷害がないもの。	d. 病虫害がなく、傷害の程度が軽微なもの。

2) 大小基準

トマトは、品種別に一個の重量（グラム）または直径（ミリメートル）の大きさを基準とし、大中小の3分類とする。

(1) トマト・リサ

大： 重量— 350～ 500g
 直径— 80mm 以上
 中： 重量— 150～ 349g
 直径— 70～ 80mm
 小： 重量— 100～ 149g
 直径— 70mm 以下

(2) トマト・サンタ

130～ 150g
 70mm 以上
 100～ 129g
 60～ 69mm
 50～ 99g
 60mm 以下

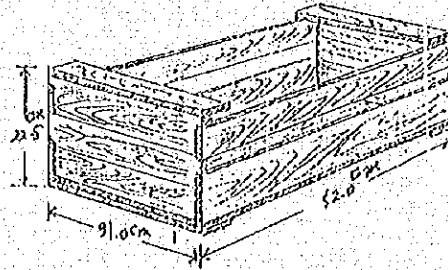
3). 調整、選別及び包装

- (1) 品種区分を正確に行い、異品種を混入しないこと。
- (2) 大小、着色、熟度を揃える。
- (3) 詰め方は押し付けない程度にし、満杯詰めとする。
- (4) 正味重量以上、約5%増を確保する。

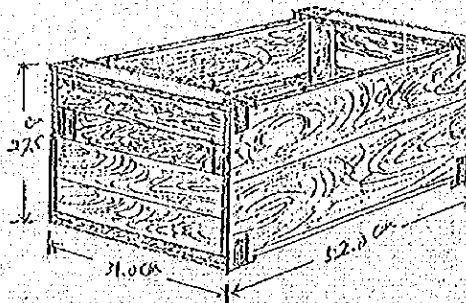
4). 容器（木箱）

従来の普通箱（長さ52.0cm、幅31.0cm、高さ22.5cm）は国内向け出荷用であったが、当面、品種リサの輸出振興を図るため、高さを5cm高くして、1986年から輸出兼用箱に改良し、詰め方を従来より、やや弛めたので、正味重量は、概ね20g前後と変わりはない。容器は清潔に保つよう心掛けることとする。

a. 普通箱の姿



b. 改良普通箱（輸出兼用）の姿



3 表示事項

次の事項を印刷したラベルに記入して、木箱の手掛穴の下方中央部に表示し、検査証明印を捺印する。証明印は当該商品調べ、責任を持って出荷した人、会社及び団体をさす。

表示事項

- a. 品種名
- b. 等級
- c. 大小
- d. 正味重量
- e. 産地名
- f. 生産者名と番号
- g. 検査証明印

以下、西語版カラー写真の説明（トマト）参照。

ピーマンの標準規格

1 規格の対象

この規格は、生鮮のまま消費者に供給されるピーマンを対象とする。品種はモロン（Morron）と（Guampa）の2品種とする。

2 規格の内容

この規格の内容は、ピーマンの出荷段階における品種別の品位、大小、量目及び包装の基準とする。

1). 品位基準

品位は1級及び2級の2等級に区分し、その基準は2品種とも、次のとおりとする。

1 級	2 級
a. 品種固有の形状を有し、色沢良好で、変形していないもの。	a. 左記同様で、変形の程度が軽微なもの
b. 果の表面が老化により変色していないもの。	b. 左記同様なもの。
c. 腐敗、変質していないもの。	c. 左記同様なもの。
d. 病虫害、障害がないもの	d. 病虫害がなく、傷害の程度が軽微なもの。

2). 大小基準

ピーマンは、品種別に一個の重量（グラム）または長さ（ミリメートル）の大きさを基準とし、大中小の3分類とする。

(1) ピーマン・モロン

大：重量—95g 以上

長さ—85mm以上

中：重量—60～94g

長さ—60～84mm

小：重量—60g 以下

長さ—60mm以下

(2) ピーマン・グアソバ

80g 以上

120mm以上

50～79g

90～119mm

50g 以下

90mm以下

3). 調整、選別及び包装

(1) 品種区分を正確に行い、異品種を混入しないこと。

(2) 粒をそろえる。

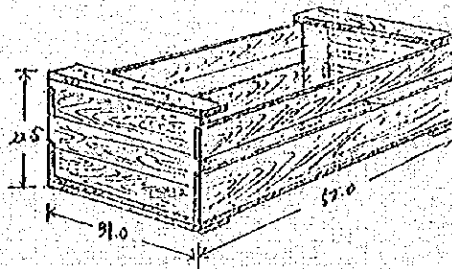
(3) 果梗を短く切る。

(4) 正味重量以上、約5%増を確保する。

4). 容器（木箱）

前記、トマト容器の普通箱（長さ52.0cm、幅31.0cm、高さ22.5cm）を使用する。正味重量は7～9kgであるが、改良普通箱（長さ52.0cm、幅31.0cm、高さ27.5cm）を使用してもよい。また、必要により、プラスチックや紙箱でもよい。容器は常に清潔を保つように心掛けることとする。

普通箱の姿



3 表示事項

次の事項を印刷したラベルに記入して、木箱の手掛穴の下方中央部に表示し、検査証明印を捺印する。証明印は当該商品調べ、責任を持って出荷した人、会社及び団体をさす。

表示事項： a. 品種名 b. 等級 c. 大小 d. 正味重量 e. 産地名 f. 生産者名と番号 g. 検査証明印
以下、西語版カラー写真の説明（ピーマン）参照。

たまねぎの標準規格

1 規格の対象

この規格は、生鮮のまま消費者に供給されるたまねぎを対象とする。品種はヴァレンシアナ（Valenciana）とバィア（Bahia）の2品種とする。

2 規格の内容

この規格の内容は、たまねぎの出荷段階における品種別の品位、大小、梱目及び包装の基準とする。

1) 品位基準

品位は、1級及び2級の2等級に区分し、その基準は2品種とも、次のとおりとする。

1 級	2 級
a. 品種固有の形状、色沢を有し、玉ぞろいが良好なもの。	a. 左記同様で、玉ぞろいが、やや左記より落ちるもの。
b. 結球充実し、分球又は裂球していないもの。	b. 左記同様なもの。
c. 腐敗、変質していないもの。	c. 左記同様なもの。
d. 病虫害、傷害がないもの。	d. 病虫害がなく、傷害の程度が軽微なもの。

2) 大小基準

たまねぎは、両品種とも一個の直径（ミリメートル）の大きさを基準とし、大中小の3分類とする。

大： 直径 70mm以上

中： 直径 60~69mm

小： 直径 59mm以下

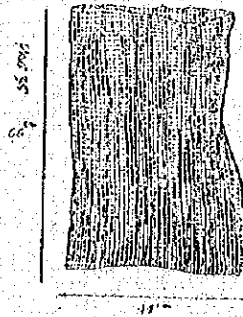
3). 調整、選別及び包装

- (1) 土をよく落とし、汚れた外皮を除くこと。
- (2) 乾燥を充分にすること。特に冷蔵保管するものは注意する。
- (3) 葉梢（球から2cmのところまで葉を切る）及び根を充分にとること。
- (4) 抽苔していないこと、及び萌芽の恐れのないもの。
- (5) 正味重量以上、約5%増を確保する。

4). 容器（網袋）

DAMAが許可した下記の大きさ（長さ66cm、幅44cm）の網袋を使用することとする。容量は約25kgである。必要により、前記トマト容器の普通箱を使用してもよい。

網袋の姿



3 表示事項

次の事項を印刷したラベルに記入して、網袋の外側の上方中央部に表示し、検査証明印を捺印する。証明印は当該商品調べ、責任を持って出荷した人、会社、及び団体をさす。

表示事項： a. 品種名 b. 等級 c. 大小 d. 正味重量
e. 産地名 f. 生産者名と番号
g. 検査証明印（以下、西語版カラー写真説明参照）

ばれいしよの標準規格

1. 規格の対象

この規格は、生鮮のまま消費者に供給されるばれいしよを対象とする。

2. 規格の内容

この規格の内容は、ばれいしよの出荷段階における品種別の品位、大小、量目及び包装の基準とする。

1) 品位基準

品位は1級及び2級の2等級に区分し、その基準は次のとおりとする。

1 級	2 級
a. 同一品種で、乾燥が良く、玉ぞろいが良好なもの。	a. 左記同様で、玉ぞろいが、やや左記より落ちるもの。
b. 充分保管に耐え、腐敗や変質のないもの。	b. 左記同様なもの。
c. 病虫害、傷害がないもの。	c. 病虫害がなく、傷害の程度が軽微なもの。
d. 発芽がなく、土砂その他のきょう雑物の混入しないもの。	d. 発芽がなく、左記の程度が軽微なもの。

2) 大小基準

ばれいしよは、一個の長さ（ミリメートル）の大きさを基準とし、大中小の3分類とする。

大：長さ 100 mm以上

中：長さ 70~99 mm

小：長さ 69 mm 以下

3) 調整、選別及び包装

(1) 日焼け、冠水、奇形を除くこと。

(2) 土をよく落とし、乾燥を充分にする。特に冷蔵保管するものは注意する。

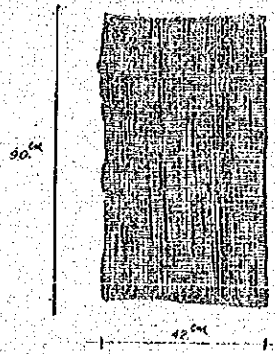
(3) 異品種を混合しないこと。

(4) 正味量目以上、約5%増を確保する。

4). 容器 (布袋)

DAMAが許可した下記の大きさ(長さ90cm, 幅42cm)の布袋を使用することとする。容量は約50kgである。必要により, 前記トマト容器の普通箱を使用してもよい。

布袋の姿



3 表示事項

次の事項を印刷したラベルに記入して, 布袋の外側の上方中央部に表示し, 検査証明印を捺印する。証明印は当該商品を調べ, 責任を持って出荷した人, 会社, 及び団体をさす。

- 表示事項:
- a. 品種名
 - b. 等級
 - c. 大小
 - d. 正味重量
 - e. 産地名
 - f. 生産者名と番号
 - g. 検査証明印

(以下, 西語版カラー写真(ばれいしょ)の説明参照)

にんじんの標準規格

1 規格の対象

この規格は、生鮮のまま消費者に供給されるにんじんを対象とする。ただし、葉つきのにんじんを除く。

2 規格の内容

この規格の内容は、にんじんの出荷段階における品種別の品位、大小、量目及び包装の基準とする。

1). 品位基準

品位は1級及び2級の2等級に区分し、その基準は次の通りとする。

1 級	2 級
a. 品質固有の形状を有し、色沢良好で、岐根や裂根がないもの。	a. 左記同様で、岐根や裂根の程度が軽微なもの。
b. はだあれ現象が甚だしくないもの。	b. 左記現象が軽微なもの。
c. 腐敗、変質していないもの。	c. 左記同様なもの。
d. 病虫害、傷害がないもの。	d. 病虫害がなく、傷害の程度が軽微なもの。

2). 大小基準

にんじんは、一箇の長さ(ミリメートル)の大きさを基準とし、大中小の3分類とする。

大：長さ 150 mm以上

中：長さ 130～149 mm

小：長さ 129 mm以下

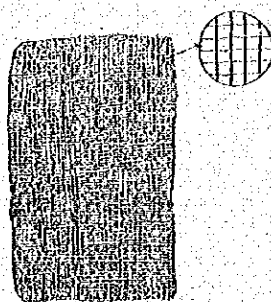
3). 調整、選別及び包装

- (1) 水洗いを良くし、水切りを行い、長さを揃える。
- (2) 葉部を切除し、根長10cm以上とし、根形不整なものを除く。
- (3) 根部の割れ甚だしいもの、青首1cm以上のものを除く。
- (4) 正味重量以上、約5%増を確保する。

4). 容器（布または網袋）

DAMAが許可した下記の大きさ（長さ68cm、幅42cm）の布または網袋を使用することとする。容量は約25kgである。必要により、前記トマト容器の普通箱を使用してもよい。

布袋の姿



3 表示事項

次の事項を印刷したラベルに記入して、布又は網袋の外側の上方中央部に表示し、検査証明印を捺印する。証明印は当該商品を調べ、責任を持って出荷した人、会社、及び団体をさす。

- 表示事項：
- a. 品種名
 - b. 等級
 - c. 大小
 - d. 正味重量
 - e. 産地名
 - f. 生産者名と番号
 - g. 検査証明印

（以下、西語版カラー写真（にんじん）の説明参照）。

かんきつ類の規格

1 規格の対象

この規格は、生鮮のまま消費者に供給される「かんきつ類」を対象とする。品種はオレンジ（Naranja）と、うんしゅうみかん（Mandarin）の2品種とする。

2 規格の内容

この規格の内容は、「かんきつ類」の出荷段階における品種別の品位、大小、量目及び包装の基準とする。

1). 品位は1級及び2級の2等級に区分し、その基準は2品種とも、次のとおりとする。

1 級	2 級
a. 品種特有の形状、色沢を有し、玉ぞろいが良好なもの。	a. 左記同様で、玉ぞろいが、やゝ左記より落ちるもの。
b. 着色状態が良好で、成熟したものの。	b. 左記より、やゝ落ちるもの。
c. 腐敗、変色していないもの。	c. 左記同様なもの。
d. 病虫害、傷害がないもの。	d. 病虫害がなく、傷害の程度が軽微なもの。

2). 大小基準

「かんきつ類」は、両品種とも一箇の直径（ミリメートル）の大きさを基準とし、大中小の3分類とする。

(1) オレンジ（ボンカンを含む）

大：直径 90～120 mm

中：直径 70～89 mm

小：直径 50～69 mm

(2) うんしゅうみかん

70～80 mm

55～69 mm

40～54 mm

3). 調整、選別及び包装

(1) 品種区分を正確に行い、異品種を混入しないこと。

(2) 大小、着色、熟度をそろえる。

(3) 未成熟果、傷害果の著しいものは除く。

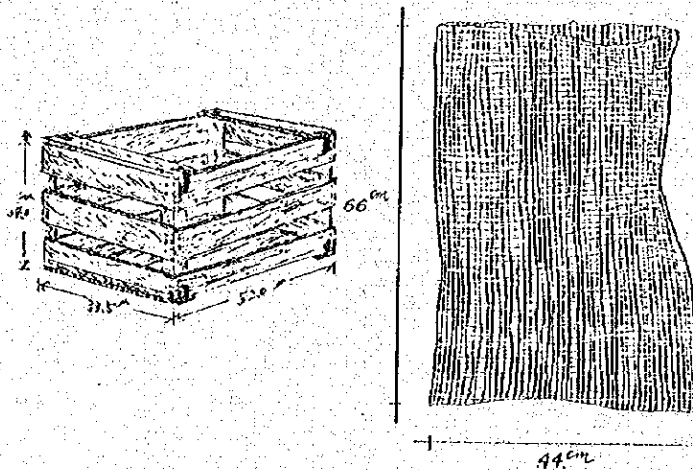
(4) 正味重畳以上、約5%増を確保。

4) 容器 (木箱)

かんきつ用改良普通箱(長さ52.0cm、幅33.5cm、高さ34.0cm)を使用する。容量は約20kgである。但し、オレンジについてはプラスチック製の網袋、約25kg入れを使用してもよい。

a. かんきつ用改良普通箱の姿

b. 網袋の姿



3 表示事項

次の事項を印刷したラベルに記入して、木箱は手掛穴の下方中央部に、網袋は袋の外側の上方中央部にそれぞれ表示し、検査証明印を捺印する。証明印は当該商品を調べ、責任を持って出荷した人、会社及び団体をさす。

表示事項：a. 品種名 b. 等級 c. 大小 d. 正味重畳 e. 産地名
f. 生産者と番号 g. 検査証明印

(以下、西語版カラー写真(かんきつ類)の説明参照)

バナナの規格

1. 規格の対象

この規格は、生鮮のまま消費者に供給される「バナナ」を対象とする。品種は、バナナ・カラベ（Carape）とバナナ・オロ（Oro）の2品種とする。

2. 規格の内容

この規格の内容は、「バナナ」の出荷段階における品種別の品位、大小、量目及び包装の基準とするも、収穫後、「室（むろ）」を使用して成熟促進して出荷する場合は、「むろ」から出庫して販売できる状態に成熟させた「バナナ」の状態を規格の基準とする。

1). 品位は1級及び2級の2等級に区分し、その基準は2品種とも、次のとおりとする。

1 級	2 級
a. 品種特有の形状、色沢を有し、房ぞろいが良好なもの。	a. 左記同様で、房ぞろいが、やや左記より落ちるもの。
b. 着色状態が良好で、成熟したものの。又は「むろ」使用の場合も上記同様に成熟したものの。	b. 左記より、やや、落ちるもの。
c. 腐敗、変質していないもの。	c. 左記同様なもの。
d. 病虫害、傷害がないもの。	d. 病虫害がなく、傷害の程度が軽微なもの。

2). 大小基準

「バナナ」は、両品種とも一房の数の多少、又は一本の長さ（ミリメートル）の大きさを基準として、大中小の3分類とする。

(1) バナナ・カラベ

(2) バナナ・オロ

一房の数	一本の長さ	一房の数	一本の長さ
大： 29本以上か、	180mm以上	15本以上か、	115mm以上
中： 18～28本か、	120～179mm	11～14本か、	90～114mm
小： 18本以下か、	120 mm以下	10本以下か、	90 mm以下

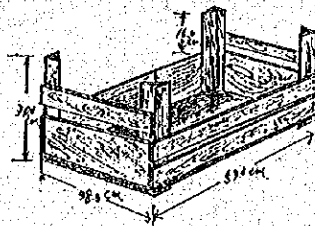
3). 調整、選別及び包装

- (1) 品種区分を正確に行い、異品種を混入しないこと。
- (2) 大小、着色、熟度（完熟）をそろえる。バナナの熟度は「むろ」などで温度調整を行って完熟させるもので、自然完熟ではない。完熟とは、一房全部が完熟したもの。半熟とは一房の半分程度が熟したもの。
- (3) 未成熟果、傷害果の著しいものは除く。
- (4) 正味重量以上、約5%増を確保。

4). 容器（木箱）

バナナ用の普通箱（長さ53.0cm、幅38.0cm、高さ30.0cm）を使用する。
容量は約28kgである。

バナナ用の普通箱の姿



3 表示事項

次の事項を印刷したラベルに記入して、木箱の手掛板の下方中央部に表示し、検査証明印を捺印する。証明印は当該商品を調べ、責任を持って出荷した人、会社及び団体をさす。

- 表示事項：
- | | | |
|------------|----------|-------|
| a. 品種名 | b. 等級 | c. 大小 |
| d. 正味重量 | e. 産地名 | |
| f. 生産者名と番号 | g. 検査証明印 | |

（以下、西語版カラー写真（バナナ）の説明参照）

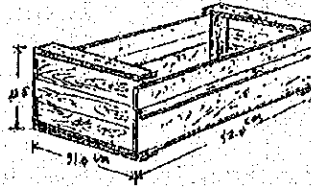
II 包装資材の普及の現状

A. 木箱の種類

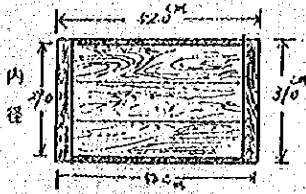
1) 普通箱

トマトを主体として、ピーマン、にんじん、だいこん、きゅうりや 小かぼちゃ等の通い箱として利用している。これらの標準重量はトマトが、約20kg、ピーマンで7~8kg、にんじん15~17kg、だいこんやきゅうりが15~16kgである。

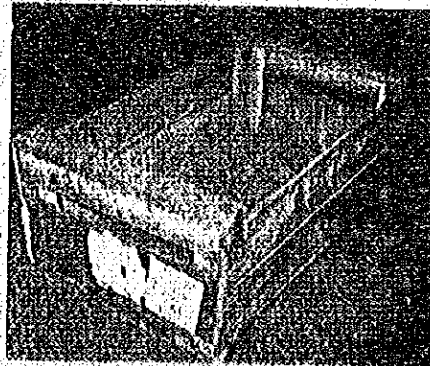
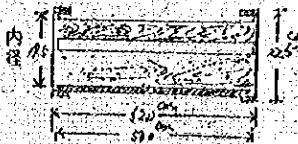
立体図



正面図



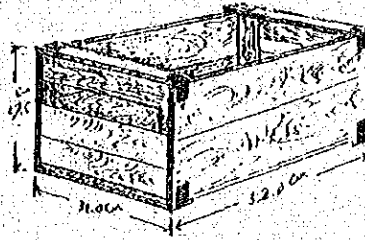
側面図



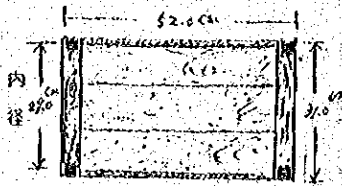
2) 改良普通箱

前記の普通箱の高さを5cm高くして、トマト輸出用と国内用とを兼用させた。詰め込みは従来のように押し込まないようにしたので、作業時間が軽減された。従って、標準重量は約20kgと変わらない。

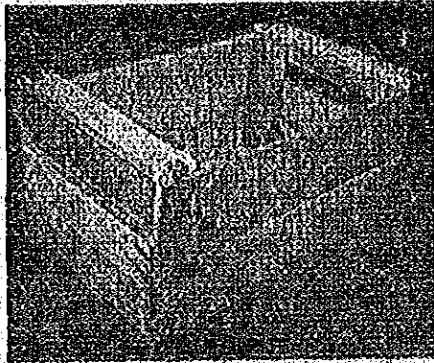
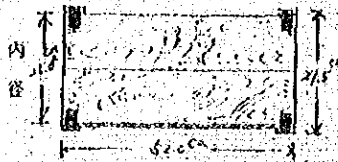
立体図



正面図



側面図

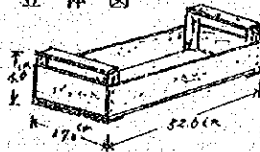


3) 売り捨て改良小箱

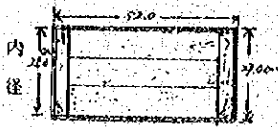
10kg 詰め箱は、高級トマトを箱詰め込みのまま販売するために考案されたが、ぶどう用にも利用されている。5kg 詰め箱は、ぶどうやすもも専用である。

a. トマト用10kg 詰め箱

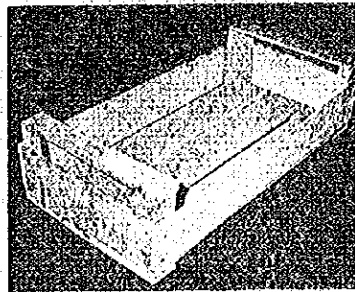
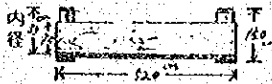
立体図



正面図

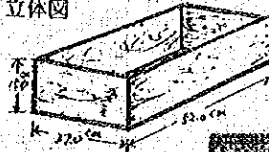


側面図

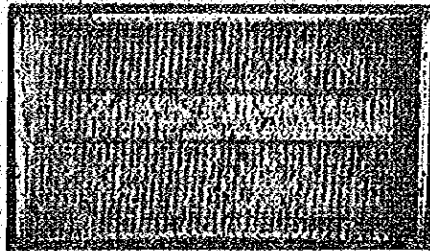
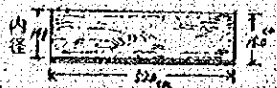


b. ぶどう用10kg 詰め箱

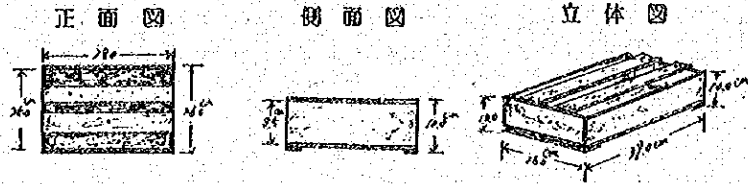
立体図



正面図



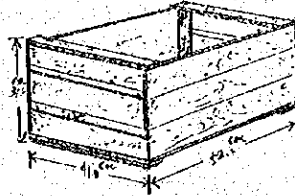
c. 5kg 詰め箱



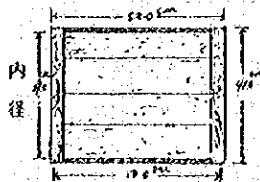
4) 大箱:

キャベツ、かぼちゃ、メロンやパイナップルなどに共用している。これらの標準重量はキャベツで20~22kg、かぼちゃ15~17kg、メロン23~25kg、パイナップルは18~20kgである。

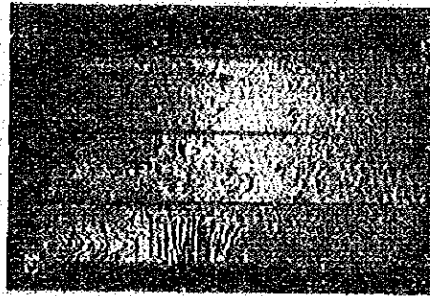
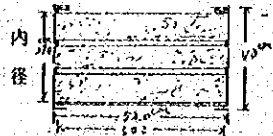
立体図



正面図



側面図

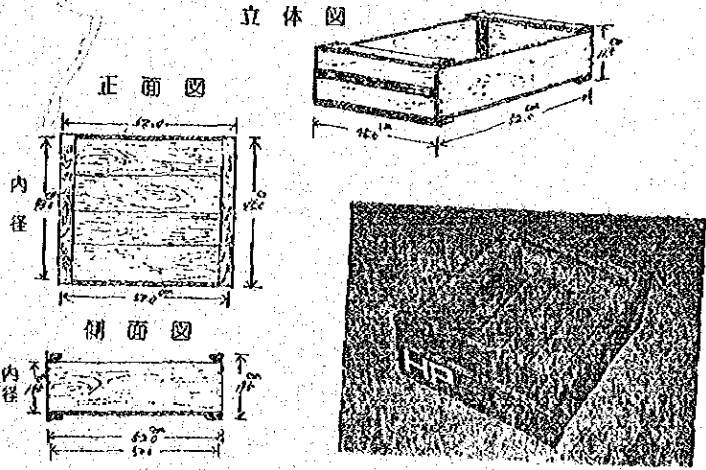


5). メロン用改良箱

輸送中にメロンが傷ついて品質が落ちないように2段詰めを1段詰めに改良した。

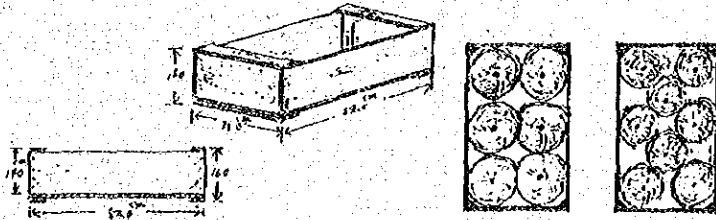
a. 大玉9個詰め用

約17kgであるが、中玉を詰めると11個、約15kgとなる。



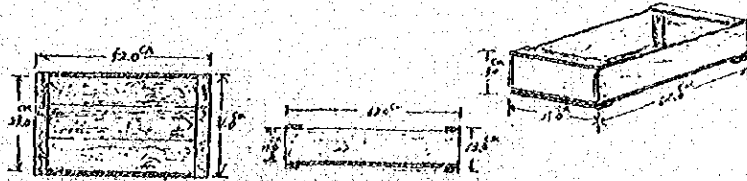
b. 大玉6個詰め用

: 約11~12kg 詰めとなる。



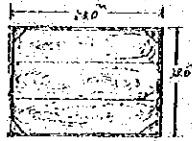
c. 中玉8個詰め用

: 大玉6個詰め用箱の高さを3cm低くした。

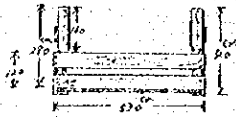


6) パナナ用通い箱

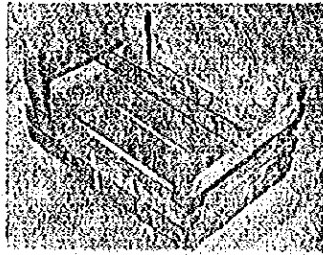
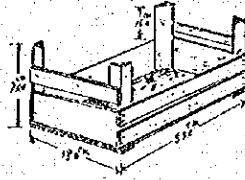
正面図



側面図

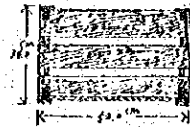


立体図

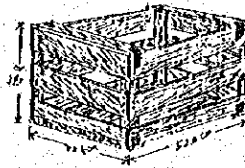


7) かんざつ用改良箱

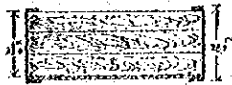
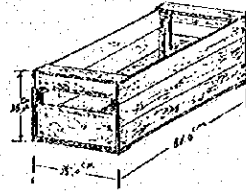
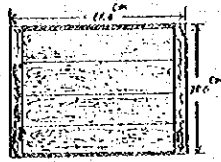
約20kg 詰め用として普及させたい。現在は大きさは不統一である。



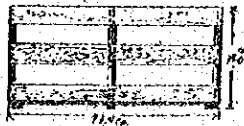
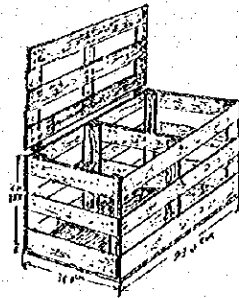
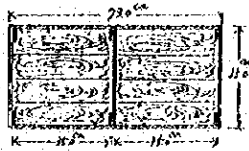
立体図



8). 輸出用大箱



9). 鶏卵用大箱 30ダース詰め。



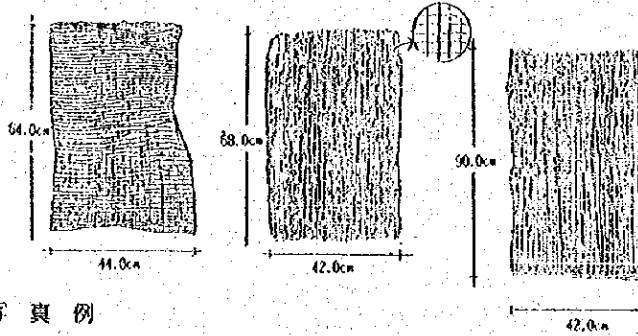
B. 網袋の種類

網袋の利用は誠に不統一で、50kg 詰め以上のばれいしょやマンショカ等の網袋は、布や麻製の袋の利用が多く、たまねぎやピーマン等はプラスチック製の網袋が多い。プラスチック製は25kg 詰め用の袋として利用されている。

a. たまねぎ等の約25kg 詰め用のプラスチック製

c. ばれいしょ等の約50kg 詰め用の麻又は布製

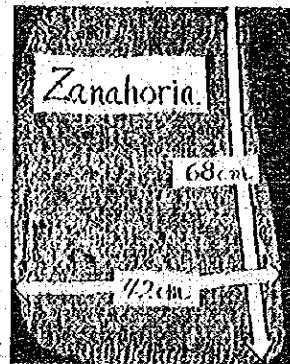
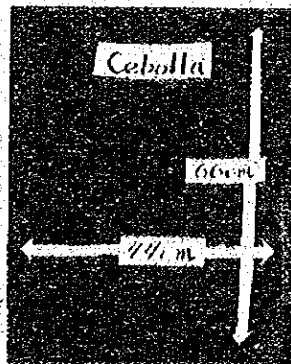
b. にんじん等の約25kg 詰め用のプラスチック製



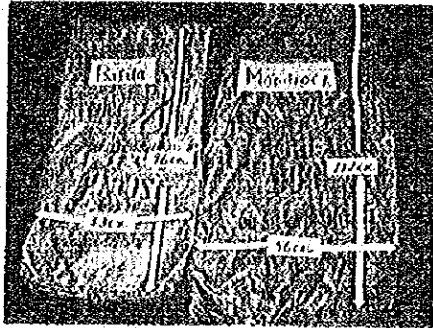
写真例

1. プラスチック製の網袋

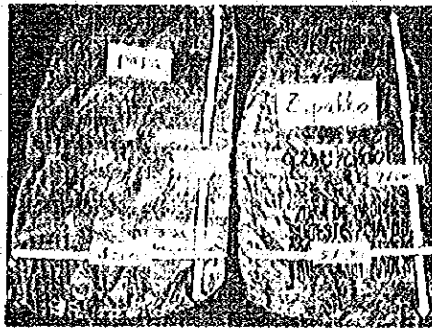
2. 麻(又は布)製の網袋



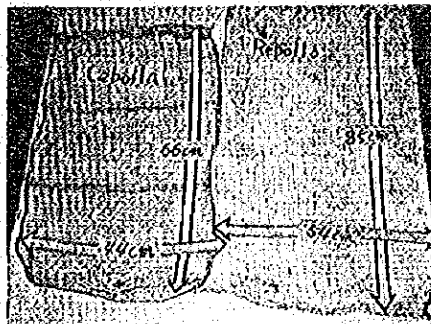
3. プラスチック製の網袋



4. 麻（又は布）製の網袋



5. 麻（又は布）製の網袋



C. 荷姿の状態

1. 箱詰め荷姿の現状の例

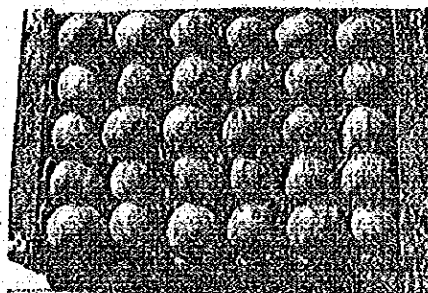
卸売市場内の荷姿



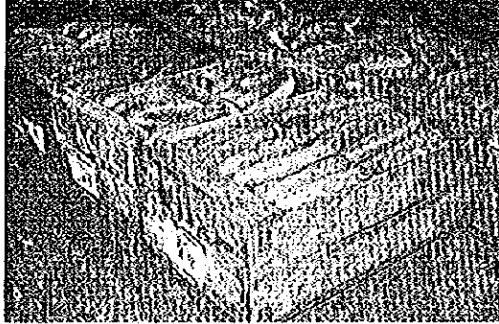
1). トマトの荷姿



2). 優良トマトの荷姿の例



3). きゅうりの荷姿



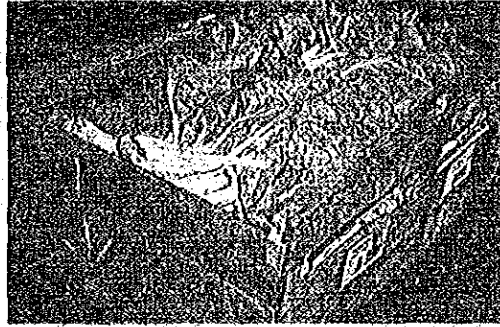
4). かぼちゃの荷姿



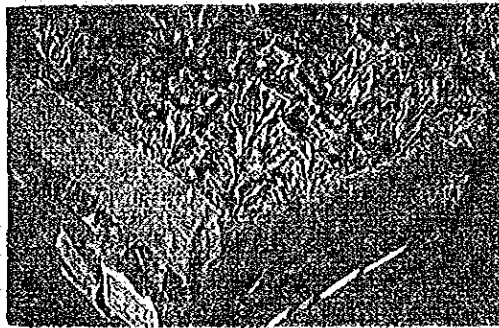
5). メロンの荷姿



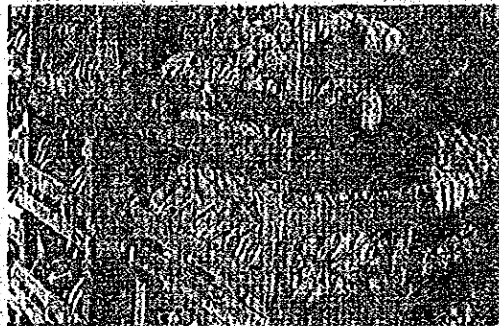
6) 葉菜類の荷姿



7) 花き類の荷姿



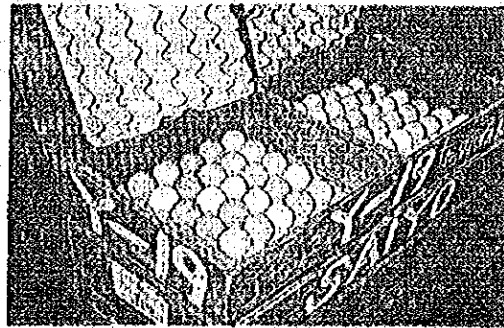
8) パナナの荷姿



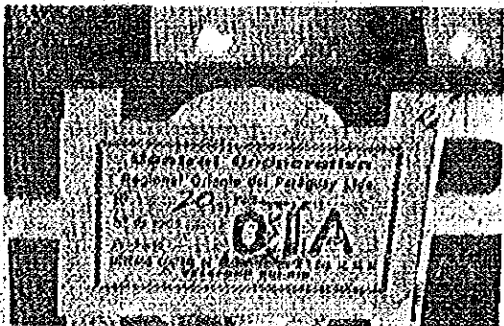
9) ぶどう10kg 詰め荷姿



10) 鶏卵の荷姿

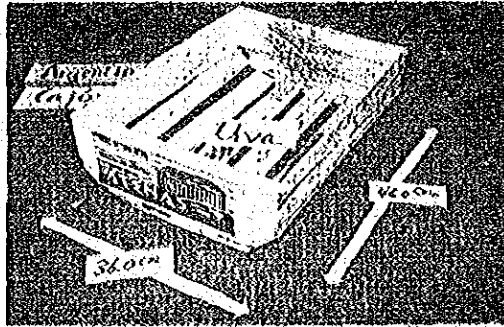


* 荷姿に表示する事項の例



* 参考：外国産の売捨て用木箱の荷姿の例

1-a ぶどうの木箱：立体図



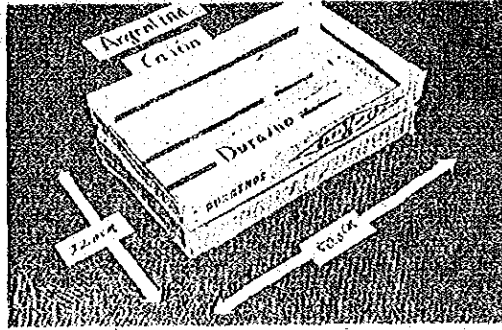
1-b 同上の正面と底部



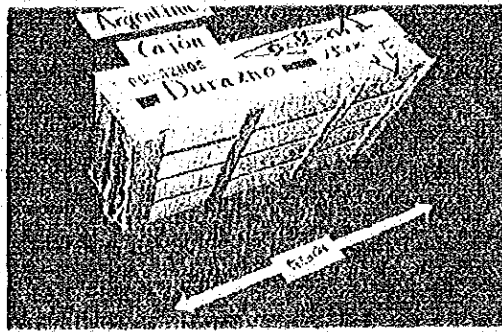
1-c 同上の側面と底部



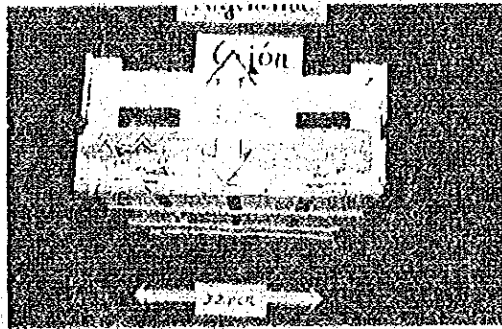
2 - a ももの木箱：立体図



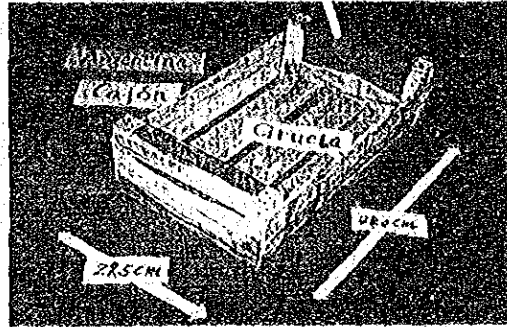
2 - b 同上の正面と底部



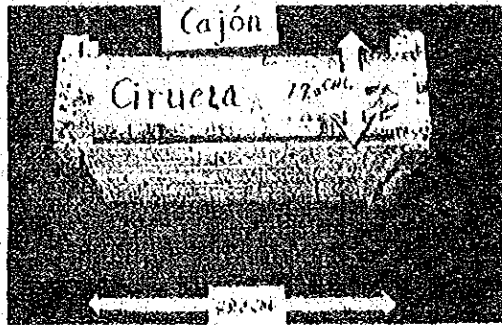
2 - c 同上の側面と底部



3 - a すももの木箱：立体図



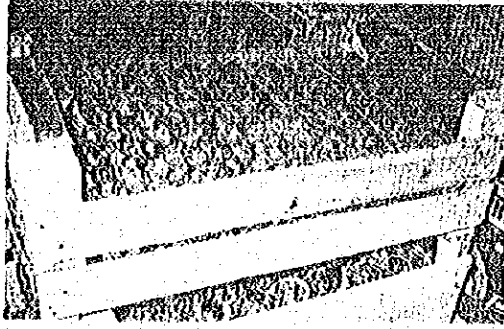
3 - b 同上の正面と底部



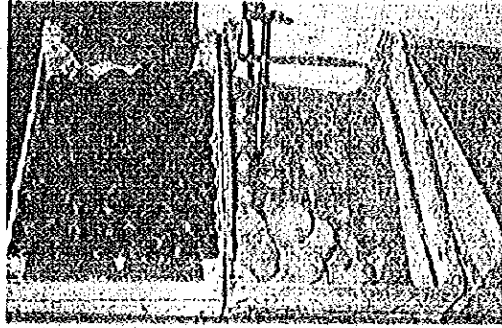
3 - c 同上の側面と底部



4 - a DAMA. C棟の店舗の荷姿：ぶどうの例



b 岡上のすももとももの荷姿の例

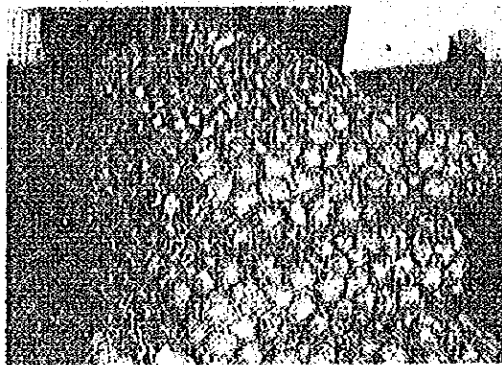


c 同上の洋なしの荷姿の例

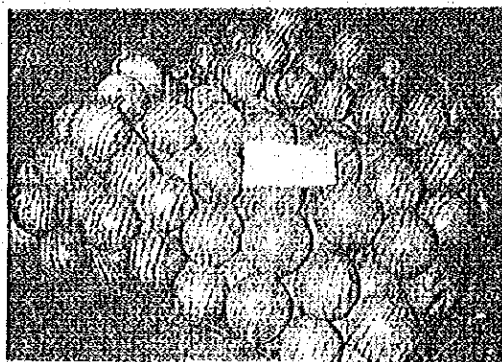


2. 袋詰め荷姿の現状の例

国内産たまねぎの荷姿



2). 国内産オレンジの荷姿



3). 国内産さつまいもの荷姿



写真植字製版印刷 プロ・アート企画印刷出版

アスンシオン市 電話 501-614

Printed in Paraguay PRO-ART-KIKAKU