

(資料 4)

◎ 既存認証基準について

○ ハム類、ベーコン類、ソーセージ類の基準検討項目

◇ 塩漬液の量

- ・ ハム類 塩漬液を注入する場合は、塩漬液の量は、原料肉重量の15%以下であること。
- ・ ベーコン類 塩漬液を注入する場合は、塩漬液の量は、原料肉重量の10%以下であること。

◇ 食品添加物の使用基準

- ・ ハム類、ベーコン類、ソーセージ類の食品添加物の使用量

◇ 砂糖類の種類

- ・ 砂糖類として、当初、「はちみつ」はボツリヌス菌の関係で、除外されていたが今後も使用できないか。
※ 「はちみつ」を使用した既存商品も販売されている。

◇ 原材料の生産地証明

- ・ 認証基準としては、「主たる原材料の豚肉は、道内において出生から肥育、と畜されたもので、生産した農場及び飼養管理の記録等が確認できるものとする。
この場合、同一の地域内において共通の飼養管理方法に基づき生産する場合は、複数農場とすることができる。」となっているが、部位別の肉の場合は、生産地証明等の取得が非常に困難となっている。
このため、証明書、経費等の問題から中小の企業での認証取得が困難となっている。

○ ナチュラルチーズの基準検討項目

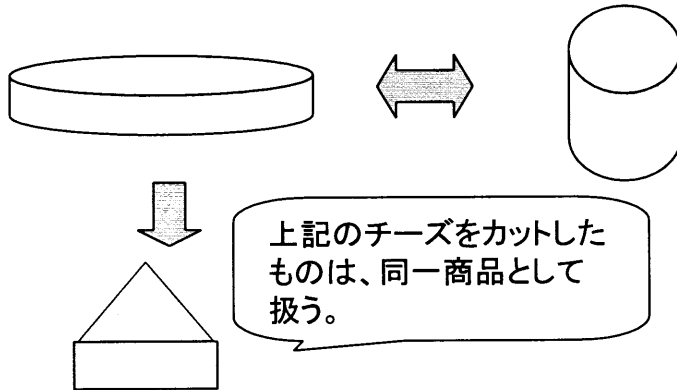
- ◇ 同一の製造方法で、出来上がり商品の形状（重量、容量）の違うものを同一商品として、認められるのか。

※ 別図参照

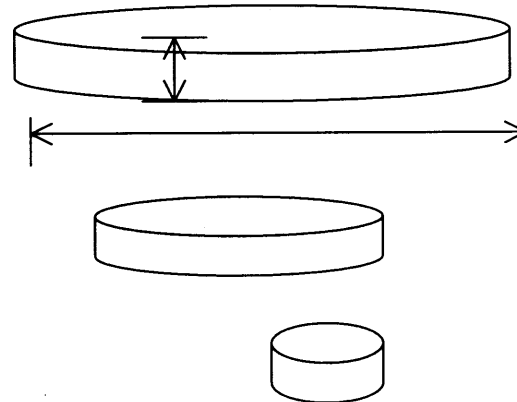
ナチュラルチーズの基準

- ◎ 認証事業者からの申請時の生産仕様書に次の内容を記載する。
- 成型型及び大きさの違うものは、別商品
- 大きさ(直径、長さ、厚さ、重さ、)の明示
※数値誤差は20%以内
- 販売する場合は、熟成期間(最短)を明示
- 同一商品名の場合は、重さ(g数)を併せて明示する。

製造工程は、同じであるが、
最終の形態(成型型)違うもの。



数値誤差は20%以内



◎ 既存認証基準について

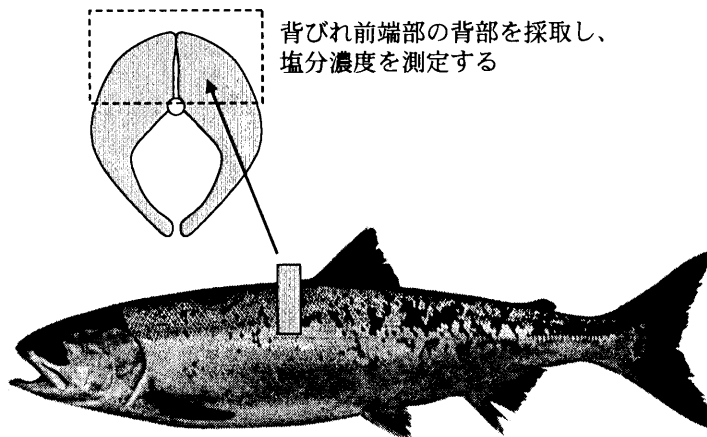
○ 熟成塩蔵さけの基準項目

◇ 塩分濃度表示について

・ 認証基準の表示で、「最終製品の塩分濃度について、次の表の左欄に掲げる塩分濃度に該当するものにあつては、同表の右欄に掲げる名称を表示すること。」となっており、鮭の背びれ前端部の背後を採取して塩分測定をすることとなっている。

しかし、魚体全体の塩分濃度は、部位により塩分濃度の差異があり、名称と異なった塩分濃度の表示が必要か。

塩分濃度	名 称
3%未満	甘 口
3%以上6%未満	中 辛
6%以上	辛 口



(例) 最終製品の塩分名称（甘口、中辛、辛口）を表示する場合は、次の表の塩分濃度の区分によること。

塩分濃度	名 称
3%未満	甘 口
3%以上6%未満	中 辛
6%以上	辛 口