

新たな対象品目の認証基準（案）概要について

項目	ベーコン類・ソーセージ類		日本酒	ナチュラルチーズ	熟成塩蔵さけ
1 対象範囲	ベーコン類	バラベーコン ショルダーベーコン ロースベーコン 無塩漬ベーコン	純米酒とする 〔純米酒 特別純米酒 純米吟醸酒 純米大吟醸酒〕	乳等省令に定めるナチュラルチーズのうち、牛の生乳を使用したものとする →羊乳や山羊乳のチーズについては、乳質の基礎データがないため、今後の検討課題とする	熟成塩蔵さけのうち「山漬け」とする →その他のタイプの熟成塩蔵さけについては次年度以降とする
	ソーセージ類	ポロニアソーセージ フランクフルトソーセージ ウィンナーソーセージ 無塩漬ソーセージ →リオナ等は次年度以降とする			
形状出荷形態	ブロック、スライス、その他の形状に切断し包装したもの（ソーセージ類はケーシングに詰め包装）		樽や瓶等の容器に充填したもの	ホール、カットその他形状にしたものを包装したもの	一本物、フィレー、切り身に加工し包装したもの
2 主たる原材料	<ul style="list-style-type: none"> ・農場及び飼養方法が明らかな道産豚肉 ・ソーセージ類は豚脂肪層も道産 		<ul style="list-style-type: none"> ・産地と品種が明らかな道産米 〔複数の品種を使用する場合は、使用割合が明らかなこと〕 	<ul style="list-style-type: none"> ・市町村又はJA単位で産地が明らかな牛の生乳 ・生産農家がトレースできること 	<ul style="list-style-type: none"> ・道内居住の漁業者が本道の水域で漁獲した秋さけ（しろさけ） ・生産水域が明らかなもの
3 その他の原材料	ベーコン類	<ul style="list-style-type: none"> ・食塩、砂糖類、香辛料 ・発色剤2種以下かつ35ppm以下 ・調味料3種以下 ・酸化防止剤2種以下 ・結着補強剤3種以下（但しバラベーコンは結着補強剤を認めない） ・香辛料抽出物 	仕込水は道内で採水された水	<ul style="list-style-type: none"> ・食塩 ・スターター（乳酸菌、かび等） ・凝乳酵素、かび ・乳酸、クエン酸 ・塩化カルシウム、水酸化カルシウム ・その他道産が確認できる材料（チーズ本来の品質特性を損なわない範囲で製品固形分の15%以下） 	食塩
	ソーセージ類	<ul style="list-style-type: none"> ・豚脂肪層、食塩、砂糖類、香辛料 ・天然腸（ポロニアは人工も可） ・発色剤2種以下かつ35ppm以下 ・調味料3種以下 ・酸化防止剤2種以下 ・結着補強剤4種以下 ・香辛料抽出物 			

項 目	ベーコン類・ソーセージ類	日本酒	ナチュラルチーズ	熟成塩蔵さけ																															
4 表示事項	・豚肉の産地	・原料米の品種、産地及び使用割合 ・日本酒度、酸度	・原料乳の産地 ・消費者が誤認しないよう、AOCやPGI等の地理的表示に関する原産地の使用を禁止 例) ロックフォール	・秋さけの生産海域 ・「山漬け」の表示 ・塩分 <table border="1" style="display: inline-table; vertical-align: middle;"> <tr> <td>甘口</td> <td>背肉が3%未満の場合</td> </tr> <tr> <td>中辛</td> <td>背肉が3%～6% "</td> </tr> <tr> <td>辛口</td> <td>背肉が6%以上 "</td> </tr> </table>	甘口	背肉が3%未満の場合	中辛	背肉が3%～6% "	辛口	背肉が6%以上 "																									
甘口	背肉が3%未満の場合																																		
中辛	背肉が3%～6% "																																		
辛口	背肉が6%以上 "																																		
5 衛生管理	・HACCPに基づく段階評価5以上	・同左 なお、基準施行後2年間は段階4を認める	・同左	・同左 ・原魚、木製器具、むしろ、すのこ等の衛生的な扱い、天日干し等に関する管理基準に適合すること																															
6 製造方法	・バラベーコンの塩漬は乾塩法のみ ・バラベーコンの加熱は乾燥加熱のみとし、蒸煮や湯煮は認めない ・その他ベーコンで塩漬液を注入する場合は肉重量の10%以下とする	・精米歩合70%以下 ・精米から発酵、瓶詰めに至るすべての工程を道内で行い、自社で醸造するものであること。	・次の基準に適合した乳を使用のこと <table border="1" style="display: inline-table; vertical-align: middle;"> <tr> <td>細菌数</td> <td>30万/ml以下</td> <td rowspan="6" style="text-align: center; vertical-align: middle;">製 造 ロ ッ ト ご と</td> </tr> <tr> <td>抗菌性物質</td> <td>陰性</td> </tr> <tr> <td>比重</td> <td>1.028～1.034</td> </tr> <tr> <td>酸度</td> <td>ジャーザー種 上記以外の種</td> </tr> <tr> <td>アルコール</td> <td>反応しない</td> </tr> <tr> <td>体細胞数</td> <td>30万個/ml以下</td> </tr> <tr> <td>乳脂肪分</td> <td>2.8%以上</td> <td>月 1 回 以 上</td> </tr> <tr> <td>無脂乳固形分</td> <td>8.0%以上</td> <td>(外部検査)</td> </tr> </table> ・原料乳は乳等省令に基づく殺菌を行うこと ・製品について次の検査を行うこと <table border="1" style="display: inline-table; vertical-align: middle;"> <tr> <td rowspan="2">半製品</td> <td>リステリア菌</td> <td rowspan="2">公 定 法</td> <td rowspan="2">陰 性</td> <td rowspan="2">半年に1回以上 (外部検査)</td> </tr> <tr> <td>大腸菌群</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">最終製品</td> <td>リステリア菌</td> <td rowspan="2">簡易法</td> <td rowspan="2"></td> <td rowspan="2">製造ロットごと</td> </tr> <tr> <td>大腸菌群</td> </tr> </table>	細菌数	30万/ml以下	製 造 ロ ッ ト ご と	抗菌性物質	陰性	比重	1.028～1.034	酸度	ジャーザー種 上記以外の種	アルコール	反応しない	体細胞数	30万個/ml以下	乳脂肪分	2.8%以上	月 1 回 以 上	無脂乳固形分	8.0%以上	(外部検査)	半製品	リステリア菌	公 定 法	陰 性	半年に1回以上 (外部検査)	大腸菌群	最終製品	リステリア菌	簡易法		製造ロットごと	大腸菌群	・熟成期間は低温で4日間以上 ・熟成中に手返し(層状に積んだ秋さけの上下を積みかえること)を行うこと ・冷凍の秋さけを使用する場合は、1年以内の冷凍保存期間のもの
細菌数	30万/ml以下	製 造 ロ ッ ト ご と																																	
抗菌性物質	陰性																																		
比重	1.028～1.034																																		
酸度	ジャーザー種 上記以外の種																																		
アルコール	反応しない																																		
体細胞数	30万個/ml以下																																		
乳脂肪分	2.8%以上	月 1 回 以 上																																	
無脂乳固形分	8.0%以上	(外部検査)																																	
半製品	リステリア菌	公 定 法	陰 性	半年に1回以上 (外部検査)																															
	大腸菌群																																		
最終製品	リステリア菌	簡易法		製造ロットごと																															
	大腸菌群																																		

項 目	ベーコン類・ソーセージ類	日本酒	ナチュラルチーズ	熟成塩蔵さけ																																					
7 商品特性 (品質特性)	<ul style="list-style-type: none"> ・特別の原材料や生産方法等、特徴となる任意の特性を一つ以上有すること ・上記特性は客観的な確認が可能で、誤認を与えるものでないこと 	<ul style="list-style-type: none"> ・同左 	<ul style="list-style-type: none"> ・同左 	<ul style="list-style-type: none"> ・同左 																																					
	例) SPF 認定の豚を使用 例) ホエーを飲ませて育てた豚を使用 例) 通常より長く10日間以上熟成塩漬 例) 道産材のチップでスモーク	例) YES! clean登録米の吟風を使用 例) 伝統的な生酏造りで醸造 例) 米を50%以下まで精米 例) 5年間熟成させた古酒	例) ジャージー種の原料乳を使用 例) 非遺伝子組換え飼料で育てた乳を使用 例) ○○町産○の実で風味を付けたチーズ 例) 道産の○○酒で表面を洗いながら熟成	例) 日高の銀聖を使用 例) 雄で4.0kg以上の秋さけを使用 例) 20日間の長期熟成 例) 塩抜きし3日間寒風干し																																					
8 官能検査	<ul style="list-style-type: none"> ・消費者25名以上による5段階嗜好検査で平均点以上 <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <tr><td>+2</td><td>好ましい</td></tr> <tr><td>+1</td><td>やや好ましい</td></tr> <tr><td>±0</td><td>普通</td></tr> <tr><td>-1</td><td>あまり好ましくない</td></tr> <tr><td>-2</td><td>好ましくない</td></tr> </table>	+2	好ましい	+1	やや好ましい	±0	普通	-1	あまり好ましくない	-2	好ましくない	<ul style="list-style-type: none"> ・同左 	<ul style="list-style-type: none"> ・同左 	<ul style="list-style-type: none"> ・同左 																											
	+2	好ましい																																							
+1	やや好ましい																																								
±0	普通																																								
-1	あまり好ましくない																																								
-2	好ましくない																																								
<ul style="list-style-type: none"> ・専門家3名以上(奇数)による分析検査に各項目ごとに合格 ・ベーコン、ソーセージ及び各無塩漬タイプの区分とする <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th>項 目</th> <th>主な評価内容</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>外 観</td> <td>形態、損傷、汚れ、かび、ネト</td> </tr> <tr> <td>色 沢</td> <td>発色、変退色、血斑</td> </tr> <tr> <td>香 味</td> <td>くん煙香、異味異臭</td> </tr> <tr> <td>肉質等</td> <td>離水、気泡、毛羽立、弾力、脂肪層の軟弱</td> </tr> </tbody> </table>	項 目	主な評価内容	外 観	形態、損傷、汚れ、かび、ネト	色 沢	発色、変退色、血斑	香 味	くん煙香、異味異臭	肉質等	離水、気泡、毛羽立、弾力、脂肪層の軟弱	<ul style="list-style-type: none"> ・同左 ・純米系、吟醸系、古酒の3区分 <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th>項 目</th> <th>主な評価内容</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>色 沢</td> <td>異常着色</td> </tr> <tr> <td>香 気</td> <td>ひね香、アルデヒド臭、かび臭、酸臭、吟醸香</td> </tr> <tr> <td>味</td> <td>端麗、旨み、濃醇、切れ、雑味、渋み、苦味</td> </tr> <tr> <td>バランス</td> <td>全体の調和</td> </tr> </tbody> </table> ※消費者検査結果と一体で判定する	項 目	主な評価内容	色 沢	異常着色	香 気	ひね香、アルデヒド臭、かび臭、酸臭、吟醸香	味	端麗、旨み、濃醇、切れ、雑味、渋み、苦味	バランス	全体の調和	<ul style="list-style-type: none"> ・同左 ・モールドタイプ白かび、プレスタイプ、フレッシュ、ブルーなど7区分 <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th>項 目</th> <th>主な評価内容</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>外 観</td> <td>異物、汚れ、変形、均一性</td> </tr> <tr> <td>テクスチャー</td> <td>ざらつき、口溶け</td> </tr> <tr> <td>風 味</td> <td>苦味、酸味、塩味、アンモニア臭、旨み</td> </tr> </tbody> </table> ※消費者検査結果と一体で判定する	項 目	主な評価内容	外 観	異物、汚れ、変形、均一性	テクスチャー	ざらつき、口溶け	風 味	苦味、酸味、塩味、アンモニア臭、旨み	<ul style="list-style-type: none"> ・同左 ・山漬け <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th>項 目</th> <th>主な評価内容</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>外 観</td> <td>形態、損傷、汚れ</td> </tr> <tr> <td>色 沢</td> <td>油焼け、変退色</td> </tr> <tr> <td>風 味</td> <td>熟成風味、異味異臭、塩かど</td> </tr> <tr> <td>肉 質</td> <td>肉の締まり、弾力、身崩れ</td> </tr> </tbody> </table>	項 目	主な評価内容	外 観	形態、損傷、汚れ	色 沢	油焼け、変退色	風 味	熟成風味、異味異臭、塩かど	肉 質	肉の締まり、弾力、身崩れ
項 目	主な評価内容																																								
外 観	形態、損傷、汚れ、かび、ネト																																								
色 沢	発色、変退色、血斑																																								
香 味	くん煙香、異味異臭																																								
肉質等	離水、気泡、毛羽立、弾力、脂肪層の軟弱																																								
項 目	主な評価内容																																								
色 沢	異常着色																																								
香 気	ひね香、アルデヒド臭、かび臭、酸臭、吟醸香																																								
味	端麗、旨み、濃醇、切れ、雑味、渋み、苦味																																								
バランス	全体の調和																																								
項 目	主な評価内容																																								
外 観	異物、汚れ、変形、均一性																																								
テクスチャー	ざらつき、口溶け																																								
風 味	苦味、酸味、塩味、アンモニア臭、旨み																																								
項 目	主な評価内容																																								
外 観	形態、損傷、汚れ																																								
色 沢	油焼け、変退色																																								
風 味	熟成風味、異味異臭、塩かど																																								
肉 質	肉の締まり、弾力、身崩れ																																								