

認証基準の基本的な考え方（案）について

項目	ハム類	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	ロースハム ボンレスハム 無塩漬ハム	(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 特別純米酒 純米吟醸酒 純米大吟醸酒	乳等省令に定めるすべての ナチュラルチーズ	山漬け 〔秋さけを層状に積み上げ 撒塩漬けにより一定期間 低温で熟成させたもの〕 その他の熟成塩蔵さけ製品 は別途検討
	形状 出荷形態	(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 リオナ等は別途検討	醸造アルコールを添加する 本醸造酒、吟醸酒は当面对 象外		
	ブロック、スライスその他 形状に切断し包装したもの	同左（ただしソーセージ類は 天然腸等に詰め包装したもの）	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、切り身等 に加工し包装したもの
2 主たる 原材料	農場及び飼養管理が明らか な道産豚肉	(ベーコン類)同左 (ソーセージ類) ・道産豚肉及び牛肉のみ (豚脂肪層も道産)	・道産米100% ・米の産地と品種が明らかな こと 〔複数品種を使用する場合は 使用割合が明らかなこと〕 道産の酒造好適米 吟風、初雫	・市町村又はJ A単位で産地 が明らかなこと ・原料乳の全ロット検査に合 格すること 細菌数 30万個/ml以下 抗菌性物質 陰性 酸度 0.18%又は0.2%以下 比重 1.028～1.034 アルコール試験 無反応 〔体細胞数 30万個/ml以下〕 〔乳脂肪分 2.8%以上〕旬検査	・道内居住の漁業者が本道海 域で漁獲した秋さけ ・生産海域が明らかなもの ・8月下旬から10月下旬までに 漁獲したもの 全漁獲量の約95%
3 その他の 原材料	・食塩、砂糖類、香辛料 ・発色剤2種以下 ・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 ・香辛料抽出物	(ベーコン類) ・同左 ただしバラベーコンは結着補 強剤を認めない	・仕込水の採水地は北海道	・食塩、乳酸菌、酵素、かび、 アルコール類、ワックス ・その他副材料（ワイン、農産 物、草花等）は道産 ・着色料、調整剤等の添加物 は別途検討	・食塩

項 目	ハム類	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
		(ソーセージ類) ・豚脂肪、食塩、砂糖類、香辛料 ・発色剤2種以下 ・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 ・ケーシングは原産国が明らかな天然腸(ホローは人工腸可)			
4 表示事項	豚肉の原料原産地 (農場の市町村等)	(ベーコン類) 同左 (ソーセージ類)北海道産など	・米の産地 (産地の範囲は別途検討) ・日本酒度、酸度等のデータ表示は別途検討	・市町村名、J A 名等 ・チーズタイプや熟成期間等の表示を別途検討 ・AOC等の地理的表示を規制	・北海道産など ・塩分(甘口、辛口等の表示)
5 衛生管理	段階評価 5 以上	同左	・別途検討	・段階評価 4 以上 ・リステリア菌検査を行うこと	・段階評価 4 以上 ・木製器具や天日干し等に関する独自の基準を別途追加
6 製造方法	・注入法の塩漬量は15%以下 ・発色剤の残留値は食品衛生法基準の1/2以下	(ベーコン類) ・バラベーコンは乾塩法のみ限定し蒸煮、湯煮は認めない ・その他ベーコンで注入法による場合の塩漬量は肉重量の10%以下 (ソーセージ類) なし	・精米歩合70%以下 ・自家醸造酒であること	・原料乳は乳等省令に基づき殺菌すること	・最低の熟成期間 (事業者へのアンケート、内部成分試験から決定)
7 品質特性	・特別の原材料や生産方法等特徴となる任意の品質特性を一つ以上有すること ・客観的に確認できること	・同左 例) S P F 認定の豚を使用 例) ホエーで育てた豚を使用 例) 10日間以上熟成 例) 道産チップでくん煙	・同左 例) 有機栽培米の吟風を使用 例) 伝統的な生もと造りで醸造 例) 斗瓶取りによる懸け搾り 例) 3年熟成させた古酒	・同左 (誤認を招かないこと) 例) ジャージー種の原料乳使用 例) non-GMO飼料の原料乳を使用 例) 地元産のワインを使用 例) 酒で洗いながら熟成	・同左 例) 日高の銀聖を使用 例) 雄3.5kg以上の秋さけを使用 例) 20日間熟成 例) 3日間浜干し

項 目	ハム類	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
8 官能検査	・消費者25名以上による5段階嗜好型検査で平均点以上	・同左	・同左	・同左	・同左
	・3名以上の専門家による分析型検査に合格 (外観、色沢、香味、肉質)	・同左	・同左 (色、香り、味、その他)	・同左 (外観、テクスチャー、風味) (製品による評価カテゴリーの 細分化が必要)	・同左 (外観、色沢、塩馴れ、肉質等、 貯蔵性)
9 その他の検査	規定なし	・同左			