

生産仕様書変更申請の取扱いの見直し(案)

(No. 1/1)

[認証機関名⇒穀検、酪検、水検]

項目	認証品名	総合的な見直し方向	とうふ、みそ 納豆	しょうゆ	ラーメン そば	日本酒、焼酎 ワイン	ハム、ベーコン ソーセージ	アイス クリーム	ナチュラル チーズ	山漬け いくら
商品特性	現行	特別の原材料、製造方法、地域特性、機能性など特徴となる任意の商品特性については変更できない								
	見直し案	商品特性の考え方の範ちゅうでの表現の変更は消費者の商品選択に資することから可とする	○	○	○	○	○	○	○	○
	理由	消費者に対し商品特性の理解が深まるよう表現を見直すことを否定することはない(申請時の仕様書による)	○=特性で謳っている場合を除き変更できる ×=品種名は変更出来ない							
原材料	現行	原材料の生産地域、品種、仕入れ先は変更出来ない品目が大部分となっている	大豆、米	大豆、米 小麦	小麦粉 そば粉	米、麦、甘薯 ブドウ	豚肉	生乳 牛乳	生乳 牛乳	鮭、鮭卵 カラフトマス
	見直し案	生産地域及び品種、仕入れ先については、特性で謳っている場合を除き変更の幅を広げる	大豆○ 米○	大豆○ 米○ 小麦○	玄そば× そば粉○ 小麦× 小麦粉○	米× 麦・甘薯等○ ブドウ×	豚肉○	生乳○ 牛乳○	生乳○ 牛乳○	鮭○ 鮭卵○ カラフトマス○
	理由	原材料の供給には気象条件や経済的要因による不安定な要素があるため								
その他 原材料	現行	副原材料の原産地及び仕入れ先は変更出来ない品目がある	麹菌 食塩	麹菌 食塩	小麦タンパク	麹菌 酵母	食塩 発色剤	糖類 卵	食塩 レンネット	食塩 醤油
	見直し案	副原材料の原産地及び仕入れ先は、特性で謳っている場合を除き変更可とする	納豆菌 酒精	使用水	食塩 添加物	酸化防止剤 使用水	糖類 調味料	添加物 等	スターター かび	酒精 旨味調味 材
	理由	副原材料の供給には不安定な要素があるため品質、規格、安全性が証明されていれば問題はない	凝固剤		PH調整剤 酒精		香辛料等 結着補強剤 酸化防止剤	甘味料 安定剤 乳化剤 着色料 香料	塩化・水酸化 カルシウム 乳酸 クエン酸	
配合割合	現行	原材料、副原材料の配合割合は原則として変更出来ない								
	見直し案	原材料、副原材料の配合割合の変更は品質を改善する目的の場合は可とする								
	理由	認証品の品質を改善する努力は事業者の姿勢として当然認められるべきで、官能検査で改善結果は得られる								
加工工程	現行	塩漬、加熱、くん煙、発酵、熟成、乾燥、冷却、時間など変更出来ない品目がある	浸漬 蒸煮	浸漬 蒸煮	配合 混練	製麴 仕込み	塩漬 熟成期間	加熱 冷却	殺菌温度 冷却温度	原材料洗浄 塩漬け
	見直し案	加工工程の変更は特性で謳っている場合を含め、品質を改善する場合に可とする	発酵 熟成	割砕 発酵	圧延 熟成	発酵 熟成	加熱方法 温度	エージ ング	乳酸菌添加 凝乳酵素	手返し 熟成期間
	理由	認証品の品質を改善する努力は事業者の姿勢として認められるべきで、官能検査で改善結果は得られる	圧搾 ろ過	熟成 ろ過		圧搾・ろ過	時間	フリー ジング	熟成	風乾の有無
その他 [ワインの 取扱い]	現行	ワイン製造年について原材料ブドウの生産年毎に新規申請として取り扱っている	⇒検討にあたっての前提条件と考え方							
	見直し案	ワイン製造で原材料ブドウの品種が同じ場合は、生産年が異なっても更新扱いとする	<ul style="list-style-type: none"> > 既に認証を受けている食品で、生産仕様書の内容の変更を認めても問題がないと思われる事項を整理した > 認証申請に際して商品特性として謳った部分の変更は原則として認めない(例:○△の湧水・吟風を使用) > 原材料、その他原材料、配合割合、加工工程については品質を改善するための変更は認める。 > 生産仕様書の変更後に品質改善に繋がったか否かの検証は官能検査で確認できるとの考え方 							
	理由	ワインについては4~5年の熟成の後に商品化するため新規扱いとしてきたが、他の酒類と整合性を図るため								

※既存の認証品を更新申請する場合、生産仕様書を変更しても、更新の扱いとなる(新規とならない)範囲を整理した。