

日本農林規格の見直しについて

「熟成ソーセージ類」

熟成ソーセージ類の日本農林規格の見直しについて（案）

平成 20 年 10 月 22 日

農 林 水 産 省

1 趣旨

農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（昭和 25 年法律第 175 号）第 10 条の規定及び「JAS 規格及び品質表示基準の制定・見直しの基準」（平成 17 年 8 月農林物資規格調査会決定）に基づき、熟成ソーセージ類の日本農林規格（平成 7 年 12 月 20 日農林水産省告示第 2074 号）について、特色規格の性格を有するものとして、所要の見直しを行う。

2 内容

熟成ソーセージ類の日本農林規格について、現在の製造の実情等を踏まえ、
（１）品位の評価用語の統一化を図る観点から、評価用語を「良好」から「優良」に変更する
（２）原材料として、牛の脂肪層及び糖アルコールを使用可能とする
（３）使用実績のない食品添加物を削除する
等の改正を行う。

熟成ソーセージ類について

1 規格の位置づけ

熟成ソーセージ類は、塩漬期間等に明確な特色があり、熟成ソーセージ類の日本農林規格は「特色規格」として位置づけられる。

2 生産状況及び規格の利用実態

認定工場数：40

		格付数量				(単位：トン)
名 称		H15年	H16年	H17年	H18年	H19年
熟成ボロニアソーセージ		76	14	14	30	20
熟成フランクフルトソーセージ		9	7	194	9	58
熟成ウインナーソーセージ		20,531	20,999	19,956	19,660	19,632
合 計		20,617	21,020	20,164	19,698	19,711

他法令での引用：特になし

3 将来の見通し

生産数量に大きな変動はないと思われる。

4 国際的な規格の動向

国際規格はない。

熟成ソーセージ類の日本農林規格の改正概要

1 規格の改正

- (1) 食肉加工品のすべての日本農林規格について、内容物の品位の評価用語の統一化を図る観点から、表現方法の変更を行う。

区 分		改 正 案	現 行
品 位	香味	熟成特有の風味を有し、 <u>優良</u> であること。	熟成特有の風味を有し、 <u>良好</u> であること。
	外観	(略)	1 変形していないこと。 2 密封が完全であること。 3 損傷していないこと。 4 ケーシングと内容物が遊離していないこと。 5 ケーシングの結さつ部に内容物が付着していないこと。
	色沢	色沢が <u>優良</u> であること。	色沢が <u>良好</u> であること。
	肉質等	肉質及び結着が <u>優良</u> で、気孔がないこと。	肉質及び結着が <u>良好</u> で、気孔がないこと。

- (2) 原材料として牛の脂肪層を使用可能とする。

- (3) 食品添加物以外の原材料について、使用可能な砂糖類の限定を削除するとともに糖アルコールを使用可能とする。

区 分		改 正 案	現 行
原 材 料	原料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。
	肉及び食品添加物以外の原材料	1 豚及び牛の脂肪層 2 (略) 3 砂糖類 4 (略) 5 (略)	1 豚の脂肪層 2 食塩 3 砂糖類 <u>砂糖、ぶどう糖、果糖、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖、高果糖液糖、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖、砂糖混合高果糖液糖、乳糖、麦芽糖及び水あめ</u> 4 はちみつ 5 粉乳、牛乳、バター、チーズ、

		6 (略) 7 <u>糖アルコール</u>	果汁、全卵及び卵黄 6 香辛料
--	--	--------------------------	--------------------

(4) 食品添加物について、以下の改正を行う。

用 途	追加する食品添加物	削除する食品添加物
調味料	乳酸ナトリウム	
pH調整剤	酢酸ナトリウム	グルコノデルタラクトン
酸化防止剤	L-アスコルビン酸	エリソルビン酸
日持向上剤（保存料を使用しないものに限る。）	グリシン及び酢酸ナトリウム	

(5) 名称の表示について、豚肉及び豚の脂肪層を使用したものは「熟成ポークソーセージ（ボロニア）」等と、牛肉及び牛の脂肪層を使用したものは「熟成ビーフソーセージ（ボロニア）」等と記載することができることとする。

区 分	改 正 案	現 行
表示	名称の表示 次に規定する方法により行われていること。 1 熟成ボロニアソーセージにあっては「熟成ボロニアソーセージ」と、熟成フランクフルトソーセージにあっては「熟成フランクフルトソーセージ」と、熟成ウインナーソーセージにあっては「熟成ウインナーソーセージ」と記載すること。ただし、原料畜肉類及び原料脂肪層として豚肉及び豚の脂肪層のみを使用した熟成ボロニアソーセージ、熟成フランクフルトソーセージ又は熟成ウインナーソーセージにあっては、それぞれ「熟成ポークソーセージ(ボロニア)」、「熟成ポークソーセージ(フランクフルト)」又は「熟成ポークソーセージ(ウインナー)」と、<u>原</u>	次に規定する方法により行われていること。 1 熟成ボロニアソーセージにあっては「熟成ボロニアソーセージ」と、熟成フランクフルトソーセージにあっては「熟成フランクフルトソーセージ」と、熟成ウインナーソーセージにあっては「熟成ウインナーソーセージ」と記載すること。ただし、原料畜肉類として豚肉のみを<u>使用した</u>熟成ボロニアソーセージ、熟成フランクフルトソーセージ又は熟成ウインナーソーセージにあっては、それぞれ「熟成ポークソーセージ(ボロニア)」、「熟成ポークソーセージ(フランクフルト)」又は「熟成ポークソーセージ(ウインナー)」と<u>記載</u>すること。

	<u>料畜肉類及び原料脂肪層として牛肉及び牛の脂肪層のみを使用した熟成ボロニアソーセージ、熟成フランクフルトソーセージ又は熟成ウインナーソーセージにあっては、それぞれ「熟成ビーフソーセージ（ボロニア）」、「熟成ビーフソーセージ（フランクフルト）」又は「熟成ビーフソーセージ（ウインナー）」と記載することができる。</u>	
2	(略)	2 (略)

2 測定方法の変更

「でん粉含有率」の測定方法について、分析妥当性が確認された方法をより詳細に規定する。

熟成ソーセージ類の日本農林規格（平成7年12月20日農林水産省告示第2074号）一部改正新旧対照表

改 正 案				現 行			
熟成ソーセージ類の日本農林規格 （適用の範囲） 第1条 （略） （定義） 第2条 この規格において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。				熟成ソーセージ類の日本農林規格 （適用の範囲） 第1条 この規格は、熟成ソーセージ類に適用する。 （定義） 第2条 この規格において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。			
用 語		定 義		用 語		定 義	
熟成		原料肉を一定期間塩漬することにより、原料肉中の色素を固定し、特有の風味を十分醸成することをいう。		熟成		原料肉を一定期間塩漬することにより、原料肉中の色素を固定し、特有の風味を十分醸成することをいう。	
熟成ソーセージ類		次に掲げるものをいう。 1 豚又は牛の肉を熟成し、ひき肉したもの（以下単に「原料畜肉類」という。）に、豚又は牛の脂肪層を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉したものを（以下単に「原料脂肪層」という。）を加え又は加えないで、調味料及び香辛料で調味し、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え又は加えないで練り合わせたものをケーシング等に充てんした後、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの（原料畜肉類の重量が豚の脂肪層の重量を超えるものに限る。） 2 （略）		熟成ソーセージ類		次に掲げるものをいう。 1 豚又は牛の肉を熟成し、ひき肉したもの（以下単に「原料畜肉類」という。）に、豚の脂肪層を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉したものを加え又は加えないで、調味料及び香辛料で調味し、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え又は加えないで練り合わせたものをケーシング等に充てんした後、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの（原料畜肉類の重量が豚の脂肪層の重量を超えるものに限る。） 2 1をブロック、スライス又はその他の形状に切断して包装したもの	
熟成ボロニアソーセージ		（略）		熟成ボロニアソーセージ		熟成ソーセージ類のうち、牛腸を使用したもの又は製品の太さが36mm以上のもの（豚腸を使用したもの及び羊腸を使用したものを除く。）をいう。	
熟成フランクフルトソーセージ		（略）		熟成フランクフルトソーセージ		熟成ソーセージ類のうち、豚腸を使用したもの又は製品の太さが20mm以上36mm未満のもの（牛腸を使用したもの及び羊腸を使用したものを除く。）をいう。	
熟成ウインナーソーセージ		（略）		熟成ウインナーソーセージ		熟成ソーセージ類のうち、羊腸を使用したもの又は製品の太さが20mm未満のもの（牛腸を使用したもの及び豚腸を使用したものを除く。）をいう。	
ケーシング		（略）		ケーシング		次に掲げるものを使用した皮又は包装をいう。 1 牛腸、豚腸、羊腸、胃又は食道 2 コラーゲンフィルム又はセルローズフィルム 3 気密性、耐熱性、耐水性、耐油性等の性質を有する合成フィルム	
（熟成ソーセージ類の生産方法についての基準） 第3条 熟成ソーセージ類の生産の方法についての基準は、塩漬剤又は塩漬液を用いて原料肉を低温（0℃以上10℃以下の温度をいう。）で3日間以上塩漬することとする。 （熟成ソーセージ類の規格） 第4条 熟成ボロニアソーセージ、熟成フランクフルトソーセージ及び熟成ウインナーソーセージの規格は、前条に規定する生産の方法についての基準のほか、次のとおりとする。				（熟成ソーセージ類の生産方法についての基準） 第3条 熟成ソーセージ類の生産の方法についての基準は、塩漬剤又は塩漬液を用いて原料肉を低温（0℃以上10℃以下の温度をいう。）で3日間以上塩漬することとする。 （熟成ソーセージ類の規格） 第4条 熟成ボロニアソーセージ、熟成フランクフルトソーセージ及び熟成ウインナーソーセージの規格は、前条に規定する生産の方法についての基準のほか、次のとおりとする。			
区 分		基 準		区 分		基 準	
品	品	香味	熟成特有の風味を有し、優良であること。	品	品	香味	熟成特有の風味を有し、良好であること。

質	位	外観	(略)	質	位	外観	1 変形していないこと。 2 密封が完全であること。 3 損傷していないこと。 4 ケーシングと内容物が遊離していないこと。 5 ケーシングの結さつ部に内容物が付着していないこと。
		色沢	色沢が <u>優良</u> であること。			色沢	色沢が <u>良好</u> であること。
		肉質等	肉質及び結着が <u>優良</u> で、気孔がないこと。			肉質等	肉質及び結着が <u>良好</u> で、気孔がないこと。
	水分		(略)		水分		65%以下であること。
	原 材 料	原料肉	(略)		原 材 料	原料肉	豚肉及び牛肉以外のものを使用していないこと。
		原料肉 及び食 品添加 物以外 の原材 料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 豚及び牛の脂肪層 2 (略) 3 砂糖類 4 (略) 5 (略) 6 (略) 7 <u>糖アルコール</u>			原料肉 及び食 品添加 物以外 の原材 料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 豚の脂肪層 2 食塩 3 砂糖類 砂糖、ぶどう糖、果糖、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖、高果糖液糖、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖、砂糖混合高果糖液糖、乳糖、麦芽糖及び水あめ 4 はちみつ 5 粉乳、牛乳、バター、チーズ、果汁、全卵及び卵黄 6 香辛料
		食品添 加物	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 調味料 5' -イノシン酸二ナトリウム、塩化カリウム、5' -グアニル酸二ナトリウム、L-グルタミン酸ナトリウム、コハク酸二ナトリウム、 <u>乳酸ナトリウム</u> 及び5' -リボヌクレオチド二ナトリウムのうち3種以下 2 (略) 3 pH調整剤 クエン酸、 <u>酢酸ナトリウム</u> 及びフマル酸のうち2種以下 4 (略) 5 (略) 6 酸化防止剤 <u>L-アスコルビン酸</u> 、L-アスコルビン酸ナトリウム、エリソルビン酸ナトリウム、d 1- α -トコフェロール及びミックストコフェロールのうち2種以下 7 (略)			食品添 加物	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 調味料 5' -イノシン酸二ナトリウム、塩化カリウム、5' -グアニル酸二ナトリウム、L-グルタミン酸ナトリウム、コハク酸二ナトリウム及び5' -リボヌクレオチド二ナトリウムのうち3種以下 2 結着補強剤 ピロリン酸四カリウム、ピロリン酸二水素二ナトリウム、ピロリン酸四ナトリウム、ポリリン酸カリウム、ポリリン酸ナトリウム、メタリン酸カリウム及びメタリン酸ナトリウムのうち4種以下 3 pH調整剤 クエン酸、 <u>グルコノデルタラクトン</u> 及びフマル酸のうち2種以下 4 発色剤 亜硝酸ナトリウム、硝酸カリウム及び硝酸ナトリウムのうち2種以下 5 保存料 ソルビン酸及びソルビン酸カリウム 6 酸化防止剤 <u>L-アスコルビン酸ナトリウム</u> 、 <u>エリソルビン酸</u> 、エリソルビン酸ナトリウム、d 1- α -トコフェロール及びミックストコフェロールのうち2種以下 7 香辛料抽出物

		8 (略)			8 くん液
		9 <u>日持向上剤（保存料を使用しない場合に限る。）</u> <u>グリシン及び酢酸ナトリウム</u>			
	異物	(略)		異物	混入していないこと。
	内容量	(略)		内容量	表示重量に適合していること。
表示	名称の表示	次に規定する方法により行われていること。 1 熟成ボロニアソーセージにあつては「熟成ボロニアソーセージ」と、熟成フランクフルトソーセージにあつては「熟成フランクフルトソーセージ」と、熟成ウインナーソーセージにあつては「熟成ウインナーソーセージ」と記載すること。ただし、 <u>原料畜肉類及び原料脂肪層として豚肉及び豚の脂肪層のみを使用した熟成ボロニアソーセージ、熟成フランクフルトソーセージ又は熟成ウインナーソーセージにあつては、それぞれ「熟成ポークソーセージ（ボロニア）」、「熟成ポークソーセージ（フランクフルト）」又は「熟成ポークソーセージ（ウインナー）」と、原料畜肉類及び原料脂肪層として牛肉及び牛の脂肪層のみを使用した熟成ボロニアソーセージ、熟成フランクフルトソーセージ又は熟成ウインナーソーセージにあつては、それぞれ「熟成ビーフソーセージ（ボロニア）」、「熟成ビーフソーセージ（フランクフルト）」又は「熟成ビーフソーセージ（ウインナー）」と記載することができる。</u> 2 (略)	表示	名称の表示	次に規定する方法により行われていること。 1 熟成ボロニアソーセージにあつては「熟成ボロニアソーセージ」と、熟成フランクフルトソーセージにあつては「熟成フランクフルトソーセージ」と、熟成ウインナーソーセージにあつては「熟成ウインナーソーセージ」と記載すること。ただし、 <u>原料畜肉類として豚肉のみを使用した熟成ボロニアソーセージ、熟成フランクフルトソーセージ又は熟成ウインナーソーセージにあつては、それぞれ「熟成ポークソーセージ（ボロニア）」、「熟成ポークソーセージ（フランクフルト）」又は「熟成ポークソーセージ（ウインナー）」と記載すること。</u> 2 ブロック、スライス又はその他の形状に切断して包装したものにあっては、1に規定する表示の文字の次に、括弧を付して、「ブロック」、「スライス」等その他の形状を記載すること。
(測定方法)			(測定方法)		
第5条 (略)			第5条 前条における水分の測定方法は、試料約2gを量り取り、135℃±2℃で2時間乾燥した後、ひょう量し、乾燥前の重量と乾燥後の重量との差の試料重量に対する百分比を水分とする。		