

JAS 規格及びハム・ソーセージ類公正競争規約に関わる「無塩せき」の経緯

時期	事項	概要
昭和37年3月12日	JAS 規格制定	「ポークソーセージ：豚肉（塩づけしたものを含む。）をひき肉し、調味料及び香辛料をねり合わせ、ケーシングに充てんしたものをいう。」が定義された。
昭和48年4月10日	JAS 規格定義の改正	定義中の用語「塩づけ」を「塩漬（えんせき）」に改正。
昭和52年4月25日	JAS 規格改正	「無塩漬（せき）ソーセージ：ソーセージのうち、使用する原料畜肉類、原料臓器類又は原料魚肉類を塩漬（せき）していないものをいう。」が定義された。 表示の方法として、「使用上の注意」を表示し、なるべく加熱してから食べることが望ましい旨を記載すること。 無塩せきソーセージの品名の表示について、「無塩せき」の文字の次に、かっこを付して「亜硝酸塩無添加」の用語を付すことができる。とされた。
平成4年11月7日	ハム・ソーセージ類公正競争規約制定	「無塩せきハム：ハム類（ボンレスハム、ロースハム、ショルダーハム、ベリーハム）のうち、使用する原料肉を発色剤を用いず塩づけしたものをいう。」が定義された。 「無塩せきベーコン：ベーコン類（ベーコン、ロースベーコン、ショルダーベーコン）のうち、使用する原料肉を発色剤を用いず塩づけしたものをいう。」が定義された。
平成21年7月13日	JAS 規格改正	無塩漬（せき）ソーセージの義務表示事項から「使用上の注意」が削除された。
令和3年6月29日	ハム・ソーセージ類公正競争規約及び同施行規則改正	施行規則別表の無塩せきハムの欄において、「豚のもも肉（骨付のものを除く。）、ロース肉、肩肉又はばら肉を整形し、発色効果を有する物質を含む原材料又は添加物を使用しないで塩漬（しおづ）けし、調味料、香辛料等で調味し又はしないで、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え又は加えないで、ケーシング等で包装した後、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。」と定義された。 「無塩せきソーセージ：ソーセージのうち、発色効果を有する物質を含む原材料又は添加物を使用しないで塩漬（しおづ）けしたものをいう。」が定義された。 施行規則別表の無塩せきベーコンの欄において、「豚のばら肉、ロース肉又は肩肉（いずれも骨付のものを含む。）を整形し、発色効果を有する物質を含む原材料又は添加物を使用しないで塩漬（しおづ）けし、調味料、香辛料等で調味し又はしないで、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え又は加えないで、くん煙したもの。」と定義された。 「無塩せき：発色剤等（発色効果を有する物質を含む原材料又は添加物）を使用しないで、塩漬（しおづ）けを行うこと。」が定義された。無塩せきソーセージ及び無塩せきベーコンにおいても同じ。 (備考) 1 無塩せきハムのうち、原料肉が、豚のもも肉（骨付のものを除く。）のものにあつては「無塩せきボンレスハム」、豚のロース肉のものにあつては「無塩せきロースハム」、豚の肩肉のものにあつては「無塩せきショルダーハム」、豚のばら肉のものにあつては「無塩せきベリーハム」と表示することができる。 2 「無塩せき」の文字を「無えんせき」に代えて表示することができる。無塩せきソーセージ及び無塩せきベーコンにおいても同じ。