

## 無塩せき食肉製品のハム・ソーセージ類公正競争規約と食品表示基準

ハム・ソーセージ類公正競争規約施行規則	食品表示基準
<p>別表</p> <p><b>【ハム類】</b></p> <p>無塩せきハムの定義：1 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。</p> <p>2 1をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの。</p>	—
<p>無塩せきの定義：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。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。</p>	—
<p>(備考)</p> <p>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。</p>	—
<p>(備考)</p> <p>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。</p>	—
<p>別表</p> <p><b>【ハム類】</b> 骨付きハムのうち、塩漬(せき)の定義：食肉に食塩、発色剤等を加え、低温で漬け込みを行うこと。以下同じ。</p>	<p>別表第3</p> <p><b>【畜産物缶詰及び畜産物瓶詰】</b></p> <p>塩漬の定義：食塩及び発色剤に香辛料等を加え又は加えないで調製したものに食肉を漬け込むことをいう。</p>

<p>別表</p> <p><b>【ソーセージ類】</b></p> <p>無塩せきソーセージの定義：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)けたものをいう。</p>	<p>別表第3</p> <p><b>【ソーセージ】</b></p> <p>無塩漬ソーセージの定義：この表の中欄に掲げるソーセージのうち、使用する原料畜肉類，原料臓器類又は原料魚肉類を塩漬していないものをいう。</p>
<p>(備考)</p> <p>1 無塩せきソーセージであって、ボロニアソーセージ、フランクフルトソーセージ又はウインナーソーセージに該当するものにあつては、「無塩せきボロニアソーセージ」、「無塩せきフランクフルトソーセージ」又は「無塩せきウインナーソーセージ」と表示することができる。</p> <p>2 省略</p> <p>3 「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。</p>	<p>別表第4</p> <p>四 無塩漬ソーセージ</p> <p>イ 「無塩せきソーセージ」と表示する。</p>
<p>別表</p> <p><b>【ベーコン類】</b></p> <p>無塩せきベーコンの定義：1 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。</p> <p>2 1をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの。</p>	<p>—</p>
<p>(備考)</p> <p>1 無塩せきベーコンのうち、原料肉が、豚のロース肉（骨付のものを含む。）のものにあつては「無塩せきロースベーコン」、豚の肩肉（骨付のものを含む。）のものにあつては「無塩せきショルダベーコン」と表示することができる。</p> <p>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。</p>	<p>—</p>