

第 1 回道産食品独自認証制度基準検討委員会の開催結果の概要

区 分	内 容	備 考
畜産物基準検討委員会 H 2 0 . 7 . 2 9 対象基準品目 : 生ハム	<ul style="list-style-type: none"> ・ ヨーロッパ産生ハム 3 種類、道内産生ハム 2 種類を試食した結果では、ヨーロッパ産に比べ道内産は塩辛く、味、香り等において劣っており、基準づくりが可能かどうか更なる検討が必要 <p style="text-align: center;">次回は、ハム業界の関係者を交え「きりりっぷ」基準の方向性などを協議</p>	
農産物基準検討委員会 H 2 0 . 7 . 3 1 対象基準品目 : 生中華麺	<ul style="list-style-type: none"> ・ 道産小麦を原料とする小麦粉を使用（小麦の種類は限定しない） ・ ラーメンのスープは検討対象外 <p style="text-align: center;">次回は、かんすいなど添加物の規定などを協議</p>	景品表示法の規定による公正競争規約において、「中華麺」はかんすいを使用したものとされている
水産物基準検討委員会 H 2 0 . 8 . 5 対象基準品目 : 熟成塩蔵からふとます	<ul style="list-style-type: none"> ・ 熟成塩蔵さけの基準を参考とするが、からふとますの特性を活かした基準を設定 ・ さくらますは生鮮流通が主流であり、からふとますに限定した基準を設定 ・ 原料魚の特定（漁獲時期、オスに限定、サイズ等）や製法の特定（山漬け期間、風乾等）を検討 <p style="text-align: center;">次回は、試験場等のデータを基にこれらの基準の表現等を協議</p>	