

# 第34号 ナチュラルチーズの認証基準

平成19年 3月28日制定

## 第1 適用の範囲

この基準は、山梨県内で製造されたナチュラルチーズに適用する。

## 第2 定義

この基準において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、同表の右欄に掲げるとおりとする。

用語	定義
ナチュラルチーズ	<p>次のいずれかに該当するものをいう。以下同じ。）、                      1 生乳（さく取したままの牛の乳をいう。以下同じ。）、                      パターミルク（バターを製造する際に生じた脂肪粒以外の                      部分をいう。以下同じ。）若しくはクリーム（生乳から乳                      脂肪分以外の成分を除く。若しくは生乳、バター若しくはク                      乳酸菌等で発酵させ、又は生乳、バターミルク若しくはク                      リームに酵素を加えてできた凝乳から乳清を除去し、固形                      状にしたもの又はこれらを熟成したものをいう。以下同じ。）                      2 生乳、バターミルク又はクリームを原料として、凝固作                      用を含む製造技術を用いて製造したものであること、1と同                      様の化学的、物理的及び官能的特性を有するもの。</p>

## 第3 品質及び品質表示

1 ナチュラルチーズの品質及び品質表示の基準は、次のとおりとする。

区分		基準
品質	原料乳	県内で生産された生乳を使用すること。
	原料乳及び食品添加物以外の原材料	<p>1 次に掲げる以外のものを使用していないこと。                      (1) 乳酸菌                      (2) かび類                      (3) 酵素                      (4) パターミルク                      (5) クリーム                      (6) 食塩                      (7) 香辛料</p> <p>2 1の(4)及び(5)については全量県内でさく取された生乳を使用したものであること。</p>
	食品添加物	安定剤（化学的合成品以外のものに限る。）以外のものを使用していないこと。
異物		混入していないこと。
内容量		表示重量に適合していること。
表示	一括表示事項	「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」、「加工食品品質表示基準（平成12年3月31日農林水産省告示第513号）」及び「ナチュラルチーズ、プロセスチーズ及びチーズフードの表示に関する公正競争規約及び同施行規則」の規定に従って表示すること。
	表示の方法	
	表示禁止事項	
	特別表示事項及びその表示方法	<p>1 認証マーク若しくは認証マークの近接した箇所に「ナチュラルチーズ」と表示することができる。</p> <p>2 製品には「山梨県産生乳使用」等と表示することができる。</p>

- 第4 製造施設等  
製造施設、製造機械及び保管施設は、食品衛生法に基づいた適切な管理が行われていること。
- 第5 品質管理  
1 製造に当たっては、食品衛生法を遵守し、衛生に十分注意し、適切な管理を行うこと。  
2 食品衛生責任者が1人以上いること。
- 第6 認証方法  
認証のための適合審査は、山梨県農産物等認証要綱に基づき行うものとする。