

jus 又は oleo stock) は、キリングファット及び厳選したトリミングファット（カッティングファット）を低温（50～55℃）で溶かすことによって得られる。第二級の牛脂は、牛脂を溶かして（60～65℃）精製することによって得られる牛脂独特の香りと味を持つ製品である。豚脂は、豚の組織と骨から溶かして得られる脂肪である。食用獣脂（ドリッピング）は、ウシ科動物又は羊の脂肪組織（トリミング及びカッティングファットを除く）、付着した筋肉及び骨を溶かすことで生成される。魚油は、ニシン、イワシ、スプラット、アンチョビなどの適切な原料から得られるものである<sup>34, 35</sup>。その他の例としては、獣脂及び部分的に脱脂された牛又は豚の脂肪組織が挙げられる。

## 02.2 主に油中水型の脂肪エマルジョン：

乳製品及び乳製品デザート脂肪を主原料とする同等品を除き、あらゆる乳化製品が含まれる。

### 02.2.1 バター：

バターは、主に乳及び／又は乳製品のみ由来する油中水型エマルジョンで構成される脂肪製品である<sup>36</sup>。

### 02.2.2 ファットスプレッド、乳脂肪スプレッド、及びブレンドスプレッド：

ファットスプレッド（主に水及び食用油脂型のエマルジョン）、乳脂肪スプレッド（主に乳脂肪中水型のエマルジョン）、及びブレンドスプレッド（比較的多量の乳脂肪と混ぜ合わせた脂肪スプレッド）が含まれる<sup>37</sup>。例としては、マーガリン（主に食用油脂から生成され、塗ることのできる、又は液体の油中水型エマルジョン）、バター由来製品（例えば植物油と混ぜ合わせた塗ることのできるバター「バターリン」など）<sup>38</sup>、マーガリンとバターの混合物、ミナリン（主に水と食用油脂（乳由来のものに限らず）から生産される塗ることのできる油中水型エマルジョン）などが挙げられる。また、バター、マーガリン、及びその混合物の低脂肪同等品を含めて、乳脂肪あるいは動物又は植物脂肪に由来する低脂肪製品（例えば脂肪分4分の3のバター、脂肪分4分の3のマーガリン、脂肪分4分の3のバターとマーガリンの混合物など）も含まれる。

## 02.3 脂肪エマルジョンを主原料とする混合及び／又は香料入り製品を含む主に水中油型の脂肪エマルジョン：

デザート製品を除き、乳を主原料とする食品の脂肪を主原料とする同等品が含まれる。これらの製品の脂肪分は、乳脂肪以外の原料（植物油脂等）に由来する。例としては、イミテーションミルク（植物脂肪（ココナッツ、ベニバナ、又はコーン油）を添加することにより無脂肪乳固形分から生成される脂肪

<sup>34</sup> 「食品化学」、H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 472-476.

<sup>35</sup> 「動物油と名付けられた製品に関するコーデックス規格（CODEX STAN 211-1999）」

<sup>36</sup> 「バターに関するコーデックス規格（CODEX STAN 279-1971）」

<sup>37</sup> 「乳脂肪スプレッドに関するコーデックス規格（CODEX STAN 253-2006）」及び「乳脂肪スプレッド及びブレンドスプレッドに関するコーデックス規格（CODEX STAN 256-2007）」

<sup>38</sup> 「食品化学」、H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, p. 395.

代替乳)<sup>14</sup>、乳成分を含まない泡立て済みクリーム、乳成分を含まないトッピング、野菜クリームなどが挙げられる。マヨネーズは食品分類 12.6.1 に含まれる。

02.4 食品分類 01.7 の乳を主原料とするデザートを除く脂肪を主原料とするデザート：

分類 01.7 に含まれる乳を主原料とするデザートの脂肪を主原料とする同等品が含まれる。そのまま食べられる製品及びそのミックスを含む。また、乳成分を含まないデザート用フィリングも含まれる。例としては、植物脂肪で作られるアイスクリーム類似製品が挙げられる。

03.0 シャーベット及びソルベを含む食用氷：

この分類には、フルーツソルベ、「イタリアン」スタイルのアイス、香料入りアイスなど、水を主原料とする冷凍されたデザート、菓子及び珍味が含まれる。乳を主原料とする冷凍デザートは食品分類 01.7 に含まれる。

04.0 果実及び野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエ等）、海藻、並びに種実類：

この大分類は、04.1（果実）及び04.2（野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエ等）、海藻、並びに種実類）の2つに分類され、さらにそのそれぞれが生鮮製品と加工製品に細分化される。

04.1 果実：

あらゆる生鮮製品（04.1.1）と加工製品（04.1.2）が含まれる。

04.1.1 生鮮果実：

生鮮果実には一般に添加物は含まれない。しかし、消費者に提供するためにコーティングされ、カットされ、又は皮をむかれた生鮮果実には添加物が含まれることがある。

04.1.1.1 未処理の生鮮果実：

収穫直後に提供される新鮮な果実。

04.1.1.2 表面処理した果実：

特定の生鮮果実の表面は、グレーズ又はワックスでコーティングされ、あるいは保護皮膜として、及び／又はその果実の鮮度と品質を維持するために役立つその他の食品添加物で処理されている。例としては、リンゴ、オレンジ、デーツ、リュウガンなどが挙げられる。

#### 04.1.1.3 皮をむいた、又はカットした生鮮果実：

カットされ、又は皮をむかれ、例えばフルーツサラダに入れて消費者に提供される生鮮果実。細かく刻んだ、又はフレーク状の生鮮ココナッツも含まれる。

#### 04.1.2 加工果実：

皮むき、カット、及び表面処理以外のあらゆる形態の加工を受けた生鮮果実が含まれる。

##### 04.1.2.1 冷凍果実：

冷凍された果実で、その前に湯通しされたものとされないものがある。ジュース又はシュガーシロップに入れて冷凍される製品もある<sup>39</sup>。例としては、冷凍フルーツサラダや冷凍イチゴが挙げられる。

##### 04.1.2.2 乾燥果実：

微生物の増殖を防ぐために水分を除去した果実<sup>39</sup>。果実のピューレを乾燥させて作る乾燥フルーツレザー（フルーツロール）も含まれる。例としては、乾燥リンゴスライス、レーズン、細かく刻んだ又はフレーク状の乾燥ココナッツ、プルーンなどが挙げられる。

##### 04.1.2.3 酢、油、又は塩水漬け果実：

プラムピクルス、マンゴーピクルス、ライムピクルス、グーズベリーピクルス、スイカの皮のピクルスなどのピクルス製品が含まれる。東洋の浸漬（「保蔵処理」又は「保存処理」）された果実製品は「砂糖漬け」果実と呼ばれることがあり<sup>40</sup>、これらは分類 04.1.2.7 のキャンディフルーツ製品（すなわち乾燥させ、砂糖でコーティングした果実）とは異なるものである。

##### 04.1.2.4 缶詰又は瓶詰（低温殺菌済み）果実：

生鮮果実を洗浄して天然ジュース又はシュガーシロップ（人工的に甘味を付けたシロップを含む）とともに缶又は瓶に詰め、加熱滅菌又は低温殺菌した完全保存製品<sup>39</sup>。レトルト加工した製品も含まれる。例としては、缶詰のフルーツサラダや瓶詰めのアップルソースなどが挙げられる。

##### 04.1.2.5 ジャム、ゼリー、マーマレード：

<sup>39</sup> 「食品化学」、H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 613-617.

<sup>40</sup> 「アジアの食品：科学と技術」、C.Y.W. Ang, K.S. Liu, & Y.-W. Huang, Eds., 第10章：果実製品, J.X. Shi & B.S. Luh, Technomic Publishing Co., Lancaster PA 1999, p. 290.

ジャム、砂糖煮は濃い塗ることのできる製品で、果実（ホール又はピース）、果肉又はピューレを煮て作られる。濃くするために果汁又は濃縮果汁、あるいは砂糖を使うものと使わないものがあり、ペクチンや果実片が加えられることもある。ゼリーは透明な塗ることのできる製品で、比較的なめらかで果実片が含まれないことを除き、ジャムと同様の方法で作られる。マーマレードは、果実（ホール）、果肉又はピューレ（通常はかんきつ類）から作られる濃い塗ることのできる果実の懸濁液で、濃くするために砂糖で煮られ、ペクチン、果実片、果皮片が加えられることもある<sup>39,41</sup>。栄養価のない高甘味度甘味料で作られる食事療法の同等品も含まれる。例としては、オレンジマーマレード、グレープゼリー、イチゴジャムなどが挙げられる。

#### 04.1.2.6 食品分類 04.1.2.5 の製品を除く果実を主原料とするスプレッド（チャツネ等）：

アップルバターやレモンカードなど、果実を主原料とするその他のあらゆるスプレッドが含まれる。また、マンゴーチャツネやレーズンチャツネなど、調味料タイプの果実製品も含まれる。

#### 04.1.2.7 キャンディフルーツ：

グレーズフルーツ（糖溶液で処理し、乾燥させた果実）、キャンディフルーツ（果実がキャンディ状の砂糖の殻で覆われるよう、乾燥グレーズフルーツを糖溶液に浸して乾燥させたもの）、及びクリスタルフルーツ（乾燥グレーズフルーツにアイシング又はグラニュー糖をまぶして乾燥させたもの）が含まれる<sup>39</sup>。例としては、カクテル（マラスキーノ）チェリー、かんきつ類の皮のキャンディ、かんきつ類のキャンディ（例えば休日のフルーツケーキに使用される）、モスタルダ・ディ・フルツタなどが挙げられる。

#### 04.1.2.8 果肉、ピューレ、フルーツトッピング、及びココナッツミルクを含む果実の調製品：

果肉は通常直接消費を意図しておらず、軽く蒸して漉した生鮮果実の懸濁液で、保存料を加えたものと加えないものがある。果実のピューレ（マンゴーピューレ、プルーンピューレ等）も同じ方法で生成されるが、比較的なめらかで細かい生地を持つ。ペストリーのフィリングとして使用されるが、この用途に限定されない。フルーツソース（パイナップルソース又はイチゴソース等）は煮た果肉から作られ、甘味料を加えたものと加えないものがあり、果実片が含まれることもある。フルーツソースは、高級ベーカリー製品やアイスクリームサンデーのトッピングとして使用されることがある。フルーツシロップ（ブルーベリーシロップ等）は、フルーツソースの液体性を高めたもので、例えばパンケーキなどのトッピングとして使用されることがある<sup>39</sup>。果実以外のトッピングは分類 05.4（砂糖及びチョコレートを主原料とするトッピング）に含まれ、シュガーシロップ（メープルシロップ等）は分類 11.4 に含まれる。ココナッツミルク及びココナッツクリームは、多量の分離された、ホールの、分解、浸軟、又は粉碎されたココヤシの新鮮な内胚乳（仁）を使って作られる製品で、漉すことのできるほとんどの繊維と残渣が取り除かれ、ココナッツ水を含むものと含まないもの、及び/又は水分を加えたものがある。ココナ

<sup>41</sup> 「ジャム（果実の砂糖煮）及びゼリーに関するコーデックス規格（CODEX STAN 79-1981）」及び「かんきつ類のマーマレードに関するコーデックス規格（CODEX STAN 80-1981）」

ツミルク及びココナッツクリームは、加熱殺菌、滅菌、又は超高温（UHT）加工によって処理される。ココナッツミルク及びココナッツクリームは、濃縮又はスキム（あるいは「ライト」）の形態で生成されることがある<sup>42</sup>。この下位分類に含まれる伝統食品の例としては、濃縮タマリンド（可溶性固形分の総量が65%未満の透明なタマリンド抽出物）、タマリンドパウダー（タピオカ粉と混ぜ合わせたタマリンドペースト）、タマリンドタフィー（タマリンドの果肉、砂糖、乳固形分、抗酸化物質、香料、安定剤及び保存料の混合物）、フルーツバー（果肉（マンゴー、パイナップル、又はグアバ）と砂糖、香料、及び保存料の混合物で、シート状に乾燥させたもの）などが挙げられる。

#### 04.1.2.9 フルーツ香料入りの水を主原料とするデザートを含む果実を主原料とするデザート：

そのまま食べられる製品及び混合物が含まれる。フルーツ香料入りのゼラチン、ロートグルツェ（rote gruze）、フルットグロッド（frutgrod）、フルーツコンポート、ナタデココ、及び「みつ豆」（寒天ゼリー、果実片、及びシロップの入ったゼラチンに似たデザート）が含まれる。この分類には、果実を含む高級ベーカリー製品（分類07.2.1及び07.2.2）、フルーツ香料入りの食用氷（分類03.0）、又はフルーツを含む冷凍乳製品デザート（分類01.7）は含まれない。

#### 04.1.2.10 発酵果実製品：

乳酸発酵によって塩漬け保存することにより生成される浸漬製品の一種。例としては発酵させたプラムなどが挙げられる。

#### 04.1.2.11 ペストリー用の果実フィリング：

そのまま食べられる製品及び混合物が含まれる。ピューレ（分類04.1.2.8）を除くあらゆるタイプのフィリングが含まれる。これらのフィリングには、通常果実（ホール又はピース）が含まれる。例としては、チェリーパイのフィリングや、オートミールクッキー用のレーズンのフィリングなどが挙げられる。

#### 04.1.2.12 加熱調理した果実：

消費者に提供するために蒸した、茹でた、焼いた、又は揚げた果実で、衣の付いたものと付かないものがある。例としては、焼きリンゴ、揚げた輪切りリンゴ、ピーチダンプリング（甘い衣を付けて焼いた桃）などが挙げられる。

### 04.2 野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）、海藻、並びに種実類：

あらゆる生鮮製品（04.2.1）と加工製品（04.2.2）が含まれる。

<sup>42</sup> 「水を含むココナッツ製品－ココナッツミルク及びココナッツクリームに関するコーデックス規格（CODEX STAN 240-2003）」

04.2.1 生鮮野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）、海藻、並びに種実類：

生鮮野菜には一般に添加物は含まれない。しかし、消費者に提供するためにコーティングされ、カットされ、又は皮をむかれた生鮮野菜には添加物が含まれることがある。

04.2.1.1 未処理の生鮮野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物（大豆を含む）、及びアロエを含む）、海藻、並びに種実類：

収穫直後に提供される新鮮な野菜。

04.2.1.2 表面処理した生鮮野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）、海藻、並びに種実類：

特定の生鮮野菜の表面は、グレーズ又はワックスでコーティングされ、あるいは保護皮膜として、及び／又はその野菜の鮮度と品質を維持するために役立つその他の食品添加物で処理されている。例としては、アボカド、キュウリ、ピーマン、ピスタチオナッツなどが挙げられる。

04.2.1.3 皮をむいた、カットされた、又は細かく刻んだ生鮮野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）、海藻、並びに種実類：

例えば皮をむいた生のジャガイモなど、家庭での加熱調理（ハッシュブラウンポテトの調理等）用に消費者に提供される生鮮野菜。

04.2.2 加工野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）、海藻、並びに種実類：

皮むき、カット、及び表面処理以外のあらゆる形態の加工を受けた生鮮野菜が含まれる。

04.2.2.1 冷凍野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）、海藻、並びに種実類：

生鮮野菜は通常、湯通しされて冷凍される<sup>43</sup>。例としては、急速冷凍されたトウモロコシ、急速冷凍されたフレンチフライポテト、急速冷凍されたエンドウ豆、急速冷凍されたホール加工トマトなどが挙げられる。

04.2.2.2 乾燥野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）、海藻、並びに種実類：

重要な栄養素に影響を及ぼすことなく、微生物が増殖できない程度まで自然含水比を減らした製品。消

---

<sup>43</sup> 「食品化学」、H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 572-576.

費の前に水分を補う製品と補わない製品がある。トマトパウダーやビートパウダーなど、ジュースを乾燥させることで得られる粉末野菜も含まれる<sup>43</sup>。例としては、乾燥ポテトフレークや乾燥レンティルなどが挙げられる。東洋の乾燥製品の例としては、乾燥させた褐藻（「昆布」）、香味を付けた褐藻（「白昆布」）、乾燥させた海藻（「とろろ昆布」）、紐状にむいたユウガオの果実を乾燥させたもの（「かんぴょう」）、乾燥させたアオサ（「海苔」）、乾燥させたコンブ目の海藻（「ワカメ」）などが挙げられる。

04.2.2.3 酢、油、塩水、又は醤油漬野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）及び海藻：

発酵大豆製品を除き、生野菜を食塩水で処理することで作られる製品。浸漬製品の一種である発酵野菜は04.2.2.7に分類される。発酵大豆製品は、06.8.6、06.8.7、12.9.1、12.9.2.1、及び12.9.2.3に分類される。例としては、キャベツのピクルス、キュウリのピクルス、オリーブ、タマネギのピクルス、キノコのオイル漬け、アーティチョークの蕾のマリネ、アチャール、ピカリリーなどが挙げられる。東洋式の浸漬野菜の例としては、米ぬかに漬けた野菜（「ぬか漬け」）、麴に漬けた野菜（「麴漬け」）、酒粕に漬けた野菜（「粕漬け」）、味噌に漬けた野菜（「味噌漬け」）、醤油に漬けた野菜（「醤油漬け」）、酢に漬けた野菜（「酢漬け」）、塩水に漬けた野菜（「塩漬け」）などの「漬物」が挙げられる。その他の例としては、生姜のピクルス、ニンニクのピクルス、チリのピクルスなどが挙げられる。

04.2.2.4 缶詰、瓶詰（低温殺菌済み）、又はレトルトの野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）及び海藻：

生鮮野菜を洗浄及び湯通しし、液体（塩水、水、油、又はソース等）に入れて缶又は瓶に詰め、加熱滅菌又は低温殺菌した完全保存製品<sup>43</sup>。例としては、栗の缶詰、栗のピューレの缶詰、ガラス瓶に詰めたアスパラガス、加熱調理したピンクピーンの缶詰、トマトペースト（低酸度）の缶詰、トマト（ピース、くし型、又はホール）の缶詰などが挙げられる。

04.2.2.5 野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）、海藻、並びに種実類のピューレ及びスプレッド（ピーナッツバター等）：

野菜のピューレは野菜の濃縮物から作られる細かく分散した懸濁液で、予め加熱処理（蒸すなど）されているものもある。懸濁液は包装前に漉されることがある。ピューレはペースト（分類04.2.2.6に含まれる）に比べて固形分が少ない<sup>43,44</sup>。例としては、トマトピューレ、ピーナッツバター（焙煎して挽いた落花生に落花生油を加えて作られる塗ることのできるペースト）、その他のナッツバター（カシューバター等）、パンプキンバターなどが挙げられる。

04.2.2.6 食品分類 04.2.2.5 以外の野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）、海藻、並びに種実類のパルプ及び調製品（野菜のデザート及びソース、砂糖漬け野菜等）：

<sup>44</sup> 「加工トマト濃縮物に関するコーデックス規格（CODEX STAN 57-1981）」

野菜のペースト及びパルプは、野菜ピューレ（分類 04.2.2.5）に関する説明と同じ方法で作られる。しかし、ペーストとパルプには比較的多くの固形分が含まれており、通常は他の食品（ソース等）の材料として使用される。例としては、ポテトパルプ、セイヨウワサビパルプ、アロエエキス、サルサ（みじん切りにしたトマト、タマネギ、コショウ、香辛料及びハーブ等）、甘い小豆のペースト（「餡」）、甘いコーヒー豆のペースト（フィリング）、トマトペースト、トマトパルプ、トマトソース、クリスタルジンジャー、豆を主原料とする野菜デザート（「生菓子」）などが挙げられる。

04.2.2.7 食品分類 06.8.6、06.8.7、12.9.1、12.9.2.1、及び 12.9.2.3 の発酵大豆製品を除く発酵野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）及び海藻製品：

発酵野菜は浸漬製品の一種で、通常は食塩の存在下における乳酸菌の活動によって作られる<sup>45</sup>。伝統的な東洋の発酵野菜製品は、野菜を空気乾燥させて気温にさらし、微生物が繁殖できるようにすることで作られる。野菜はその後で嫌気性環境に密封され、食塩（乳酸を作り出すため）、香辛料及び香味料が加えられる<sup>45</sup>。例としては、赤トウガラシペースト、発酵野菜製品（分類 04.2.2.3 以外のいくつかの「漬け物」）、「キムチ」（発酵させた白菜及び野菜の調製品）、ザウアークラウト（発酵キャベツ）などが挙げられる。食品分類 06.8.6（発酵大豆（「納豆」、「テンペ」等））、06.8.7（発酵大豆凝固物）、12.9.1（発酵大豆ペースト（「味噌」等））、12.9.2.1（発酵醤油）、及び 12.9.2.3（その他の醤油）に含まれる発酵大豆製品を除く。

04.2.2.8 加熱調理又は油で揚げた野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）及び海藻：

消費者に提供するために蒸した、茹でた、焼いた、又は揚げた野菜で、衣の付いたものと付かないものがある。例としては、煮豆、揚げたジャガイモ、揚げたオクラ、醤油で煮詰めた野菜（「佃煮」）などが挙げられる。

05.0 菓子類：

あらゆるココア及びチョコレート製品（05.1）、その他の菓子製品（05.2）、チューインガム（05.3）、並びにデコレーション及びアイシング（05.4）が含まれる。

05.1 イミテーション及びチョコレート代用品を含むココア及びチョコレート製品：

この分類は、ココア及びチョコレートを主原料とする多様な製品に細分化される。これらの製品には規格化されているものとされていないものがある。

<sup>45</sup> 「アジアの食品：科学と技術」、C.Y.W. Ang, K.S. Liu, & Y.-W. Huang, Eds., 第 11 章：野菜製品、S.L. Wang, Technomic Publishing Co., Lancaster PA 1999, pp. 320-323.



#### 05.1.1 ココアミックス（粉末）及びココアマス／ケーキ：

他のチョコレート製品の製造又はココアを主原料とする飲料の調整に使用される多様な製品が含まれる。ココア製品の大半は、洗浄して殻を取ったココア豆から得られるココアニブに由来する。ココアマスは、ニブを機械的に分解することによって得られるものである。ココアニブ又はココアマスは、目的とするチョコレート完成品に応じて、風味をまろやかにするアルカリ加工処理を受けることがある。ココアダストは、殻を吹き分け胚芽を除去する過程で製品として生産されるココア豆の破片である。ココアパウダーは、加圧（圧搾機による加圧を含む）によりココアマス又はココアリカーの脂肪分を減らすことで生成され、ココアプレスケーキに成形される。ココアプレスケーキは分解され、ココアパウダーに粉碎される。ココアリカーは、焙煎、乾燥、分解、及び製粉されたココアニブから生成される均質の流動的なペーストである。ココアシュガーミックスには、ココアパウダーと砂糖のみが含まれている。飲料用のチョコレートパウダーは、ココアリカー又はココアパウダー及び砂糖から作られ、香料（バニリン等）が添加されることもある<sup>46, 47</sup>。例としては、飲用のチョコレートパウダー、ブラックファストココア、ココアダスト（微粉）・ニブ・マス・プレスケーキ、チョコレートリカー、ココアミックス（ホットドリンクを作るための粉末）、ココアと砂糖の混合物、砂糖とココアの菓子用の乾燥混合物などが挙げられる。完成したココア飲料及びチョコレートミルクは分類 01.1.2 に含まれ、完成したチョコレート製品の大半は分類 05.1.4 に含まれる。

#### 05.1.2 ココアミックス（シロップ）：

ココアリカーに細菌アミラーゼを加えることで生成される製品。この酵素は、ココアデンプンの可溶化とデキストリン化によってシロップが濃化又は凝固することを防ぐ。チョコレートミルクやホットチョコレートを作るために使用されるチョコレートシロップなどの製品が含まれる<sup>47</sup>。チョコレートシロップは、分類 05.4 に含まれるファッジソース（クリームサンデー用等）とは異なるものである。

#### 05.1.3 フィリングを含むココアを主原料とするスプレッド：

パン用スプレッド又は高級ベーカリー製品用フィリングとして使用される塗ることのできるペーストを作るため、カカオとその他の原材料（通常は脂肪を主原料とする）を混合した製品。例としては、ココアバター<sup>48</sup>、ボンボンやチョコレート用のフィリング、チョコレートパイのフィリング、ナッツとチョコレートを主原料とするパン用のスプレッド（「ヌテラ」タイプの製品）などが挙げられる。

#### 05.1.4 ココア及びチョコレート製品：

<sup>46</sup> 「ココアパウダー（ココア）及びココアと砂糖の乾燥混合物に関するコーデックス規格（CODEX STAN 105-1981）」、「ココア（カカオ）マス（ココア／チョコレートリカー）及びココアケーキに関するコーデックス規格（CODEX STAN 141-1981）」

<sup>47</sup> 「食品化学」、H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 708-711.

<sup>48</sup> 「ココアバターに関するコーデックス規格（CODEX STAN 86-1981）」

チョコレートはココアニブ、マス、プレスケーキ、パウダー、又はリカーから生成され、砂糖、ココアバター、芳香又は香味物質、及び任意材料（ナッツ等）を加えたものと加えないものがある<sup>47</sup>。チョコレートでコーティングしたナッツ及び果実（レーズン等）を含むが、ヨーグルト、穀物、及びハチミツでコーティングしたナッツ（分類 15.2）は含まれない。例としては、ボンボン、ココアバター菓子（ココアバター、乳固形分、及び砂糖で構成される）、ホワイトチョコレート、チョコレートチップ（ベーキング用等）、ミルクチョコレート、クリームチョコレート、スイートチョコレート、ビターチョコレート、フィリング入りチョコレート（分類 07.2.1 及び 07.2.2 の粉菓子及びペストリー製品を除き、中心と外部コーティングの生地が異なるチョコレート）、合成チョコレート（明確に認可されている場合を除き、小麦粉デンプンと脂肪を除く食用物質を加えたチョコレート）などが挙げられる<sup>49</sup>。

#### 05.1.5 イミテーションチョコレート、チョコレート代用品：

ココアを主原料としていないが、似通った官能特性を持つチョコレート類似製品が含まれる。例としてはイナゴマメチップなどが挙げられる。

#### 05.2 ハード及びソフトキャンディ、ヌガー、その他を含む食品分類 05.1、05.3、及び 05.4 以外の菓子類：

主として砂糖を含むあらゆるタイプの製品、及び栄養価の有無を問わず高甘味度甘味料を用いて製造されたその食事療法の同等品が含まれる。ハードキャンディ（05.2.1）、ソフトキャンディ（05.2.2）、並びにヌガー及びマジパン（05.2.3）が含まれる。

##### 05.2.1 ハードキャンディ：

水と砂糖（単シロップ）、着色料及び香料で作られる製品で、フィリングを入れたものと入れないものがある。トローチとドロップ（丸めた、成形した、及びフィリング入りの砂糖を主原料とするキャンディ）が含まれる<sup>50</sup>。

##### 05.2.2 ソフトキャンディ：

キャラメル（シュガーシロップ、脂肪、着色料及び香料が含まれる）、ゼリーを主原料とするキャンディ（ゼリービーンズ、砂糖でコーティングしたゼリー状の果実ペーストなど、砂糖、ゼラチン、ペクチン、着色料及び香料で作られたもの）、甘草など、砂糖を主原料とする柔らかい歯応えのある製品が含まれる<sup>50</sup>。また、甘い豆のゼリー（「ようかん」）や「みつ豆」用の寒天ゼリーなど、東洋の独特な製品も含まれる。

##### 05.2.3 ヌガー及びマジパン：

<sup>49</sup> 「チョコレート及びチョコレート製品に関するコーデックス規格（CODEX STAN 87-198）」

<sup>50</sup> 「食品化学」、H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 634-636.

ヌガーは焙煎及び粉碎されたナッツ、砂糖、カカオで構成され、そのまま消費されることもあれば、チョコレート製品用のフィリングとして使用されることもある。マジパンはアーモンドペーストと砂糖で構成される菓子で、直接消費用に成形及び着色されることもあれば、チョコレート製品用のフィリングとして使用されることもある<sup>50</sup>。

#### 05.3 チューインガム：

香料、甘味料（栄養価の有無を問わず）、芳香化合物、及びその他の添加物を含む天然又は合成ガムベースで作られた製品<sup>50</sup>。風船ガム及び口臭予防ガム製品も含まれる。

#### 05.4 デコレーション（高級ベーカリー製品用等）、トッピング（果実以外）、及びスイートソース：

ケーキ、クッキー、パイ、パン、及び粉菓子用のそのまま食べられるアイシング及びフロスティング、並びにこれらの製品用の混合物が含まれる。ボンボンやヌガーキャンディ用のチョコレートコーティングやトローチ用の砂糖コーティングなど、キャンディ、菓子、及びベーカリー食品用の砂糖やチョコレートを主原料とするコーティングも含まれる。スイートソース及びトッピングには、アイスクリームサンデー等に使用されるバタースコッチソースが含まれる。これらのスイートソースは、分類 11.4 に含まれるシロップ（高級ベーカリー製品のアイシング用のメープル、キャラメル、及び香料入りシロップ等）とは異なるものである。果実を主原料とするトッピングは 04.1.2.8 に含まれ、チョコレートソースは 05.1.2 に含まれる。

#### 06.0 食品分類 07.0 のベーカリー製品を除く穀粒、根・塊茎、豆類、マメ科植物及びヤシの中果皮又は柔らかい芯に由来する穀物及び穀物製品：

穀物及び穀物を主原料とする未加工製品（06.1）とさまざまな加工製品が含まれる。

#### 06.1 米を含む全粒の、粉碎された、又はフレーク状の穀粒：

全粒の殻の付いた未加工の穀物及び穀粒。例としては、大麦、コーン（トウモロコシ）、ホップ（ビールの製造用）、オートムギ、米（強化米、早炊き米、パーボイルド米を含む）、ソルガム、大豆、小麦などが挙げられる。

#### 06.2 穀物粉及びデンプン（大豆粉を含む）：

穀粒、根、塊茎、豆類、ヤシ又はマメ科植物の中果皮又は柔らかい芯を製粉した基礎製品で、そのまま販売され、又は原材料として使用される（例えばベーカリー食品に）。

#### 06.2.1 穀物粉：

穀物粉は、穀粒、穀物及び根（キャッサバ等）、及びヤシの中果皮又は柔らかい芯を製粉することで生成される。パン及び粉菓子用の粉末ペースト、パン・ペストリー・麺・パスタ用の粉末、及び粉末混合物（異なった穀物又は穀粒を原料とする粉末の物理的混合物）が含まれ、パン製品用ミックス（粉末及びその他の原材料を含む乾燥混合物、分類 07.1.6（通常のベーカリー製品用ミックス））及び 07.2.3（高級ベーカリー製品用ミックス）とは異なるものである。例としては、デュラム小麦粉、セルフレイジングフラワー、強化フラワー、インスタントフラワー、コーンフラワー、コーンミール、ブラン、ファリーナ、焙煎した大豆粉（きな粉）、コンニャク粉（コンニャクのパウダー）、マイダ（精製小麦粉）、サゴ粉などが挙げられる。

#### 06.2.2 デンプン：

デンプンは特定の植物種、特に種子（穀物、豆類、コーン、小麦、米、豆、エンドウ等）及び塊茎（タピオカ、ジャガイモ等）に生じる粒状のグルコースポリマーである。このポリマーは、結合した無水 $\alpha$ -Dグルコース単位で構成されている。天然のデンプンは、原料ごとに独特の方法によって分離される。

#### 06.3 ロールドオートを含む朝食用シリアル：

そのまま食べられる、インスタント、及び通常のホットブ्रेックファスト用のあらゆるシリアル製品が含まれる。例としては、グラノーラタイプの朝食用シリアル、インスタントオートミール、ファリーナ、コーンフレーク、膨化小麦又は米、多穀（米、小麦、及びコーン等）朝食用シリアル、大豆又はブランを原料とする朝食用シリアル、穀粒粉又はパウダーを原料とする押し出されたタイプの朝食用シリアルなどが挙げられる。

#### 06.4 パスタ及び麺類並びに類似製品（ライスペーパー、ビーフン、大豆パスタ及び麺等）：

乾燥パスタ及び麺類に必要な添加物はあるにしてもまれであるとの理解から、この食品分類は修正された<sup>51</sup>。あらゆるパスタ、麺、及び類似製品が含まれる。

##### 06.4.1 生パスタ及び麺類並びに類似製品：

未処理の（すなわち加熱され、茹でられ、蒸され、火を通され、ゼラチン化又は冷凍されていない）非乾燥製品。これらは調理後すぐに消費されることを意図した製品である。例としては、茹でていない麺や、春巻・ワンタン・シューマイ用の「皮」などが挙げられる。

##### 06.4.2 乾燥パスタ及び麺類並びに類似製品：

---

<sup>51</sup> ALINORM 03/12, para. 55.

未処理の（すなわち加熱され、茹でられ、蒸され、火を通され、ゼラチン化又は冷凍されていない）乾燥製品。例としては、乾燥タイプのスパゲッティ、春雨、ビーフン、マカロニ、米麺などが挙げられる。

#### 06.4.3 調理済みパスタ及び麺類並びに類似製品：

処理された（すなわち加熱され、茹でられ、蒸され、火を通され、ゼラチン化又は冷凍された）製品。これらの製品は、消費者に直接販売されることもあれば（加熱してから消費される調理済みのチルドニョッキ等）、惣菜のデンプン成分として使われることもある（スパゲッティ、マカロニ、又は麺類を含む加熱するだけの冷凍ディナーの主食、缶詰のスパゲティやミートボールの主食等）。また、消費者に販売する前にゼラチン化、加熱、及び乾燥させたインスタント麺（調理済みのラーメン、うどん、米麺等の「即席麺」）も含まれる。

#### 06.5 穀物及びデンプンを主原料とするデザート（ライスプディング、タピオカプディング等）：

主原料として穀物、デンプン、又は穀粒を含むデザート製品。穀物又はデンプンを主原料とするデザート用のフィリングも含まれる。例としては、ライスプディング、セモリナプディング、タピオカプディング、米粉のダンプリング（「団子」）、酵母発酵させた小麦粉の生地を蒸したデザート（「蒸しパン」）、デンプン質のプディングを主原料とするデザート（「生菓子」）などが挙げられる。

#### 06.6 衣用生地（魚や家禽用のパン粉又は衣用生地等）：

フレーク状又は粉末状にした穀物又は穀粒を含む製品で、他の原材料（卵、水、乳等）と混ぜて魚又は家禽の衣として使うもの。製品は通常、穀物又は穀粒材料の乾燥混合物として販売される。例としては、「天ぷら」用の衣などが挙げられる。生地（パン用等）は 07.1.4 に含まれ、その他のミックス（パン又はケーキ用等）はそれぞれ 07.1.6 及び 07.2.3 に含まれる。

#### 06.7 餅（東洋のタイプに限る）を含む加熱調理済み又は加工済みの米製品：

米を水に浸し、水気を切り、蒸し、こねてケーキ状に成形することで作られる製品（日本の「餅」、朝鮮の「トック」等）<sup>52</sup>。米粒から作られる堅く砕けやすいスナックも「餅」と呼ばれるが、これらは 15.1 に分類され、デザートタイプの餅は 06.5 に含まれる。分類 06.7 には、缶詰、チルド、又は冷凍されて販売される調理済み製品やレトルト食品として販売される加工米製品など、加工米又は強化米製品も含まれる。この分類の目的は、全粒の殻の付いた未加工の穀物及び穀粒のみを含めることを意図した分類 06.1（米を含む全粒の、粉碎された、又はフレーク状の穀粒）と区別することである。

<sup>52</sup> 「アジアの食品：科学と技術」、C.Y.W. Ang, K.S. Liu, & Y.-W. Huang, Eds., 第1章：米製品、B.S. Luh, Technomic Publishing Co., Lancaster PA 1999, p. 16.

## 06.8 大豆製品（食品分類 12.9 の大豆を主原料とする香味料及び調味料を除く）：

乾燥され、加熱調理され、油で揚げられ、又は発酵させた大豆製品及び大豆凝固物製品が含まれる。

### 06.8.1 大豆を主原料とする飲料：

乾燥大豆を水に浸し、すりつぶし、茹で、漉して作られる製品、あるいは大豆粉、大豆濃縮物、又は大豆分離物から作られる製品。多くの国々では、この分類に豆乳と呼ばれる製品が含まれる。大豆を主原料とする飲料はそのまま消費されることもあれば、食品分類 06.8.2 (大豆を主原料とする飲料の膜)、06.8.3 (大豆凝固物 (豆腐))、06.8.4 (半乾燥大豆凝固物)、及び 06.8.5 (乾燥大豆凝固物 (凍豆腐))<sup>53, 54, 55</sup>に含まれるものなど、他の大豆製品を作るために使用されることもある。また、そのまま販売され、もどして使用できる大豆を主原料とする粉末飲料や、凝固剤が含まれ、消費者が家庭でもどして使用できる絹ごし豆腐用の混合物などの大豆製品も含まれる<sup>53, 56</sup>。

### 06.8.2 大豆を主原料とする飲料の膜：

大豆を主原料とする飲料の煮沸時に表面に形成される膜を乾燥させたもの。油で揚げ、又は水で柔らかくしてからスープや茹でた食品に入れて使うことができる。「腐竹 (fuzhu)」又は「湯葉」としても知られる<sup>56, 57, 58</sup>。

### 06.8.3 大豆凝固物 (豆腐)：

大豆凝固物は、乾燥大豆を水に浸し、すりつぶし、漉して大豆を主原料とする飲料を作った上で、凝固剤で凝固させて型に入れたものである。大豆凝固物にはさまざまな質感 (軟質、半硬質、硬質など) を持つものがある<sup>53, 54</sup>。

### 06.8.4 半乾燥大豆凝固物：

ブロック状に成形しながら加圧することで水分が一部除去されているが、完全には乾燥していない大豆凝固物 (食品分類 06.8.5 を参照)。半乾燥大豆凝固物には通常 62%の水分が含まれており、歯応えのある質感を持つ<sup>53</sup>。

#### 06.8.4.1 濃いグレービーソースで煮込んだ半乾燥大豆凝固物：

<sup>53</sup> 「日本料理の喜び」、K. Takahashi, Shufunomoto Col., Ltd., Japan, 1996, pp. 17-18 and 123-131.

<sup>54</sup> 「日本の味」、D. Richie, 講談社インターナショナル, Tokyo, Japan, 1992, pp. 34-35.

<sup>55</sup> Ibid., pp.141-153.

<sup>56</sup> 「世界の食品：日本」、Lonely Planet, 2002, p. 35.

<sup>57</sup> 「日本の味」、D. Richie, 講談社インターナショナル, Tokyo, Japan, 1992, pp. 168-169.

<sup>58</sup> 「日本料理の喜び」、K. Takahashi, Shufunomoto Col., Ltd., Japan, 1996, p. 31.

部分的に乾燥させた大豆凝固物を濃いソース（味噌ソース等）で加熱調理した（煮込んだ）もの。部分的に乾燥させた大豆凝固物は通常ソースを吸収するため、当初の質感が回復される<sup>53</sup>。

#### 06.8.4.2 油で揚げた半乾燥大豆凝固物：

部分的に乾燥させた大豆凝固物を油で揚げたもの。そのまま消費されることもあれば、揚げた後で加熱調理（ソースで煮込むなど）されることもある<sup>53, 59</sup>。

#### 06.8.4.3 食品分類 06.8.4.1 及び 06.8.4.2 以外の半乾燥大豆凝固物：

部分的に乾燥させた大豆凝固物を濃い（味噌等）ソースで煮込むこと、又は油で揚げること以外の方法で調理したもの。直火で焼いた製品又は潰した製品が含まれ、他の原材料と混ぜ合わされることもある（例えばパティやローフを作るため）<sup>53</sup>。

#### 06.8.5 乾燥大豆凝固物（凍豆腐）：

冷凍、熟成、及び乾燥加工によって水分を完全に除去した大豆凝固物。消費のために水やソースでもどされることもあれば、料理に直接使用されることもある。油で揚げられ、又はソースで煮られることもある<sup>53</sup>。

#### 06.8.6 発酵大豆（納豆、テンペ等）：

蒸して特定の菌類又は細菌（スターター）で発酵させた大豆から作られる製品。柔らかいホールの豆は独特の芳香と風味を持っている。「豆豉（dou chi）」（中国）、「納豆」（日本）、及び「テンペ」（インドネシア）などの製品が含まれる。

#### 06.8.7 発酵大豆凝固物：

大豆凝固物を発酵加工の過程でローフ状に成形することにより作られる製品。柔らかい風味のある製品で、色は赤、米黄、灰緑色のいずれかである。

#### 06.8.8 その他の大豆タンパク質製品：

大豆を原料とするその他の製品で、主に押し出され、質感を持たせ、濃縮され、分離されたものなどの大豆タンパク質で構成される。

---

<sup>53</sup> 「アジアの食品：科学と技術」、C.Y.W. Ang, K.S. Liu, & Y.-W. Huang, Eds., 第6章：東洋の大豆食品、K.S. Liu, Technomic Publishing Co., Lancaster PA 1999, pp. 162-163.

## 07.0 ベーカリー製品：

パン及び通常のベーカリー製品（07.1）と、甘味、塩味、及び香味のある高級ベーカリー製品（07.2）が含まれる。

### 07.1 パン並びに通常のベーカリー製品及びミックス：

あらゆるタイプの甘味のないベーカリー製品及びパン由来製品が含まれる。

#### 07.1.1 パン及びロールパン：

酵母発酵パン及び特製パン、並びにソーダブレッドが含まれる。

##### 07.1.1.1 酵母発酵パン及び特製パン：

あらゆるタイプの甘味のないベーカリー製品及びパン由来製品が含まれる。例としては、精白パン、ライ麦パン、ライ麦黒パン、レーズンパン、全粒小麦パン、フランスパン、麦芽パン、ハンバーガーロール、全粒小麦ロール、ミルクロールなどが挙げられる。

##### 07.1.1.2 ソーダブレッド：

ソーダブレッドが含まれる。

#### 07.1.2 甘いクラッカーを除くクラッカー：

「クラッカー」とは薄く砕けやすいウエハースを指し、通常は甘味のない生地で作られる。スナックとして消費される風味の付いたクラッカー（チーズ風味等）は 15.1 に含まれる。例としては、ソーダクラッカー、ライクリスプ、マッツォなどが挙げられる。

#### 07.1.3 その他の通常のベーカリー製品（ベークル、ピタ、イングリッシュマフィン等）：

コーンブレッドやビスケットなど、その他のあらゆる通常のベーカリー製品が含まれる。この分類の「ビスケット」とは、ベーキングパウダー又はベーキングソーダで発酵させた小さな速成パンを意味しており、分類 07.2.1 に含まれる「クッキー」又は「甘いクラッカー」を意味する英国の「ビスケット」とは異なるものである。

#### 07.1.4 パンの詰め物及びパン屑を含むパンタイプの製品：



クルトン、パンで作られた詰め物や詰め物用の混合物、及び用意された生地（ビスケット用等）など、パンを主原料とする製品が含まれる。パン用ミックスは分類 07.1.6 に含まれる。

#### 07.1.5 蒸しパン及び蒸しロール：

蒸し器に入れて加熱調理される東洋式の発酵小麦又は米製品。フィリングを入れた製品と入れない製品がある。中国では、フィリングを入れない蒸しパン製品は「饅頭 (mantou)」と呼ばれ、フィリングを入れた蒸しロール製品は「包子 (baozi)」又は「包 (bao)」と呼ばれる。さまざまな形のねじりロール（「花巻 (huajuan)」）も作られる<sup>60</sup>。例としては、フィリング入りの団子や、肉、ジャム、又はその他のフィリングを入れた蒸しロール（饅頭：manjyu）などが挙げられる。

#### 07.1.6 パン及び通常のベーカリー製品用ミックス：

水分を含む材料（水、乳、油、バター、卵等）を加えて食品分類 07.1.1 から 07.1.5 までのベーカリー食品の生地を作る乾燥材料の含まれたあらゆる混合物。例としては、特にフランスパンミックス、型焼きパンミックス、パネトネミックス、チャパタミックスなどが挙げられる。高級ベーカリー製品（ケーキ、クッキー、パンケーキ等）用ミックスは分類 07.2.3 に含まれる。

#### 07.2 高級ベーカリー製品（甘味、塩味、香味のあるもの）及びミックス：

調理済み製品（07.2.1 及び 07.2.2）と高級ベーカリー食品を作るためのミックス（07.2.3）に細分化される。

##### 07.2.1 ケーキ、クッキー、及びパイ（果実を詰めたタイプやカスタードタイプ等）：

この分類で使用される「甘いクラッカー」又は「甘いビスケット」とは、デザートとして食されるクッキーに類似した製品のことである。例としては、バターケーキ、チーズケーキ、果実を詰めたシリアルバー、パウンドケーキ（「カステラ」を含む）、モイストケーキ（デンプン質のデザート的一种（「生菓子」））、洋風ケーキ、月餅、スポンジケーキ、果実を詰めたパイ（アップルパイ等）、オートミールクッキー、シユガークッキー、英国の「ビスケット」（クッキー又は甘いクラッカー）などが挙げられる。

##### 07.2.2 その他の高級ベーカリー製品（ドーナツ、スイートルール、スコーン、及びマフィン等）：

デザート又は朝食として食される製品が含まれる。例としては、パンケーキ、ワッフル、フィリング入りの菓子パン（「餡パン」）、デニッシュ、アイスクリーム用のウエハース又はコーン、粉菓子、トライフルなどが挙げられる。

<sup>60</sup> 「アジアの食品：科学と技術」、C.Y.W. Ang, K.S. Liu, & Y.-W. Huang, Eds., 第4章：小麦製品：2. パン、ケーキ、クッキー、パストリー、及びダンプリング、S. Huang, Technomic Publishing Co., Lancaster PA 1999, pp. 72-73.

### 07.2.3 高級ベーカリー製品（ケーキ、パンケーキ等）用ミックス：

水分を含む原材料（水、乳、油、バター、卵等）を加えて高級ベーカリー食品の生地を作る乾燥材料の含まれた混合物。例としては、ケーキミックス、粉菓子用ミックス、パンケーキミックス、パイミックス、ワッフルミックスなどが挙げられる。用意された生地は分類 07.1.4 に含まれ、通常のベーカリー製品（パン等）用ミックスは分類 07.1.6 に含まれる。

### 08.0 家禽肉及び猟鳥獣肉を含む食肉及び食肉製品：

この分類には、あらゆるタイプの食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉のピース、カット、及びひき肉の生鮮製品（08.1）と加工製品（08.2 及び 08.3）が含まれる。

#### 08.1 生鮮食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉：

生鮮製品には通常添加物は含まれないが、特定の状況では添加物が必要になることがある。例えば、新たなカット肉の表面に着色料を用いた認印を押し、特定の国の FCS において「刻印、マーキング、ブランディングされた製品」であることを表示する場合などである。また消費者に販売する前に、食肉製品にグレースやもみダレなどのコーティングを施すこともある（グレースドハムやバーベキューチキン等）。FCS においては、これは「グレース又はコーティングとして使用（表面処理）」と表示される。コーティング自体として販売されるものについては、食品分類 04.1.2.8（ハム用の果実を主原料とするグレース等）及び 12.2（もみダレ）に含まれることに注意すべきである。

#### 08.1.1 生鮮食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉（ホール又はカット）：

未処理の生の食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の枝肉及びカット肉。例としては、牛や豚の枝肉、生の牛血、生のホールチキン及びチキンの部位、生の牛のカット肉（ステーキ等）、牛の内臓（心臓や腎臓等）、生の牛の胃袋、ポークチョップなどが挙げられる。

#### 08.1.2 ひき肉処理された生鮮食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉：

ひき肉処理又は機械的に脱骨された未処理の生の食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉。例としては、生の牛肉（ハンバーガー）パティ、ポーアウォース、朝食用生ソーセージ、ゲハット（gehakt）（細切れ肉）、ロンガニーサ（生の保蔵処理されていないソーセージ）、生のミートボール、機械的に脱骨・粉碎・成形された家禽肉片（パン粉や衣の付いたもの又は付かないもの）、生ソーセージ（ビーフ、イタリアン、ポーク等）などが挙げられる。

#### 08.2 食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の加工品（ホール又はカット）：

さまざまに加工された加熱処理されていないカット肉（08.2.1）と加熱処理されたカット肉（08.3.2）が含まれる。

08.2.1 食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の加工品（ホール又はカット）で加熱処理されていないもの：

この分類では、食肉を保存し、その賞味期限を延ばすいくつかの処理方法（保蔵、塩蔵、乾燥、浸漬等）を説明する。

08.2.1.1 食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の保蔵（塩漬けを含む）加工品（ホール又はカット）で加熱処理されていないもの：

塩蔵製品は塩化ナトリウムで処理されたものである。乾燥保蔵（乾燥浸漬）製品は、食肉の表面に直接塩をすり込むことで作られる。液体浸漬保蔵製品は、食肉を塩水溶液に浸すことで作られる。注入保蔵製品は、塩水を食肉に注入することで作られる。保蔵は添加物を加えることでも達成できる。燻製品もこの分類に含まれる<sup>61</sup>。例としては、ベーコン（保蔵、乾燥保蔵、浸漬保蔵、注入保蔵）、サイドベーコン、コンビーフ、マリネビーフ、及び味噌に漬けた肉（「味噌漬け」）、麴に漬けた肉（「麴漬け」）、醤油に漬けた肉（「醤油漬け」）など、東洋のさまざまなタイプの浸漬製品が挙げられる。

08.2.1.2 食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の保蔵（塩漬けを含む）乾燥加工品（ホール又はカット）で加熱処理されていないもの：

カット肉は、分類 08.2.1.1 に関する説明と同じ方法で保蔵又は塩蔵されてから乾燥される場合もあれば、単に乾燥されるだけの場合もある。乾燥は温風又は真空のいずれかにより達成される<sup>61</sup>。例としては、乾燥塩漬け豚肉、乾燥肉、詰め物をした腰肉、イベリアハム、プロシュートタイプのハムなどが挙げられる。

08.2.1.3 食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の発酵加工品（ホール又はカット）で加熱処理されていないもの：

発酵製品は、食塩の存在下における乳酸菌の活動によって作られる浸漬製品の一種である。例としては、瓶詰の牛肉や漬けた（発酵させた）豚足などが挙げられる。

08.2.2 食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の加工品（ホール又はカット）で加熱処理されたもの：

加熱調理（保蔵後の加熱調理及び乾燥後の加熱調理を含む）され、加熱処理（滅菌を含む）され、及び缶詰にされたカット肉が含まれる。例としては、保蔵及び加熱調理されたハム、保蔵及び加熱調理された豚肩、缶詰のチキン、醤油で煮た食肉片（「佃煮」）などが挙げられる。

---

<sup>61</sup> 「食品化学」、H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 439-445.

### 08.2.3 食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の冷凍加工品（ホール又はカット）：

生及び加熱調理されたカット肉で、冷凍されたものが含まれる。例としては、冷凍されたホールチキン、冷凍されたチキンの部位、冷凍されたビーフステーキなどが挙げられる。

### 08.3 ひき肉処理された食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の加工品：

さまざまに加工された加熱処理されていない製品（08.3.1）と加熱処理された製品（08.3.2）が含まれる。

#### 08.3.1 ひき肉処理された食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の加工品で加熱処理されていないもの：

この分類では、ひき肉処理及び機械的に脱骨された食肉製品を保存し、その賞味期限を延ばすいくつかの処理方法（保蔵、塩蔵、乾燥、浸漬等）を説明する。

##### 08.3.1.1 ひき肉処理された食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の保蔵（塩漬けを含む）加工品で加熱処理されていないもの：

塩蔵製品は塩化ナトリウムで処理されたものである。乾燥保蔵（乾燥浸漬）製品は、食肉の表面に直接塩をすり込むことで作られる。液体浸漬保蔵製品は、食肉を塩水溶液に浸すことで作られる。注入保蔵製品は、塩水を食肉に注入することで作られる。保蔵は添加物を加えることでも達成できる。燻製品もこの分類に含まれる<sup>61</sup>。例としては、チョリソー（辛味のあるポークソーセージ）、サラミタイプの製品、サルチチョン、トシーノ（生の保蔵処理されたソーセージ）、ペパロニ、燻製ソーセージなどが挙げられる。

##### 08.3.1.2 ひき肉処理された食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の保蔵（塩漬けを含む）乾燥加工品で加熱処理されていないもの：

ひき肉処理又は機械的に脱骨された製品は、分類 08.3.1.1 に関する説明と同じ方法で保蔵又は塩蔵されたから乾燥される場合もあれば、又は単に乾燥されるだけの場合もある。乾燥は温風又は真空のいずれかにより達成される<sup>61</sup>。例としては、パストラミ、乾燥ソーセージ、保蔵及び乾燥されたソーセージ、ビーフジャーキー、中国ソーセージ（伝統的な保蔵又は燻製ポークソーセージを含む）、ソブラサダなどが挙げられる。

##### 08.3.1.3 ひき肉処理された食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の発酵加工品で加熱処理されていないもの：

発酵製品は、食塩の存在下における乳酸菌の活動によって作られる浸漬製品の一種である。特定のタイプのソーセージが発酵されることがある。