

産地等表示食肉の生産・出荷等の適正化に関する指針

(平成2年3月(社)中央畜産会)

(1) 産地等表示食肉の名称

対象食肉等の名称については、産地、家畜の種類、品種、イメージ名等、その命名は基本的には自由に行われてよいものであるが、名称は対象食肉の性状等を誇大にアピールすることのないものであるとともに、次の事項に沿ったものであることが適当である。

- 1) 既存の産地等表示食肉の名称と同一のもの又は極めて類似した名称の使用は避けること。
- 2) 当該食肉と他の食肉との公正な競争を阻害する恐れのある命名は適当ではなく、名称中に「品質」、「安全性」を示すものは合理的な理由がない限り避けること。

(2) 産地等表示食肉の生産・出荷等の推進主体

産地等表示食肉については、名称を付与することによって、他の商品との差別感を示そうとするものであるとも考えられることから、その生産・出荷等に当たっては、その設定、推進上の責任の所在が明確にされなければならない、その組織は次のような要件を満たすことが適当である。

- 1) 法人格の有無は問わないが、当該食肉に関する照会等に対応し得る組織であることが必要であり、その組織体制が明確にされていること。
- 2) 常設の連絡場所を有し、責任者が指名されていること。

(3) 産地等表示食肉の生産・出荷等の活動主体が定める規約の設定に関する基準

産地等表示食肉の生産・出荷等に当たって、これを実施、推進する主体を規約中に明確にすることが必要であるが、同時に、どのような食肉が産地等の名称を付して生産・流通されるかについて、生産者、食肉流通関係者及び消費者に明らかにされることが必要であると考えられる。

このため、産地等表示食肉の生産及び出荷等を組織的に行うに際しては、次のような事項を含む規約を設定することが適当である。

1) 産地等表示食肉の生産・出荷等の目的

産地等表示食肉の生産・出荷等を進めるに当たっては、生産コストの低減、高付加価値化、食肉の品質の向上、安定化等の生産の合理化を推進しつつ産地形成、出荷販売の有利性の向上を図っていくことが望ましい。

このため、規約のなかでこうした活動を地域的、組織的な戦略、目的等として参加者の合意のもとに明らかにしていくことが適当である。

2) 産地等表示食肉の生産・出荷等の実施(推進)主体

- ア. 主体の名称
- イ. 主体の所在地
- ウ. 主体の代表者に関する規定
- エ. 主体の組織に関する規定

3) 産地等表示食肉の名称

4) 産地等表示食肉の概要

ア. 対象食肉の種類・品種等

食肉については、そのもととなる肉畜の種類によって食肉としての特性が異なることから、牛、豚、鶏等の別を明示することは当然であるが、畜種によっては品種の違いにより、消費者に与える品質上のイメージについての予見を与える要素を無視し得ないことから、特定の名称の下に生産・出荷等される食肉のもととなる肉畜の品種についても規定することが適当である。

なお、豚、鶏をはじめとして、交雑種が生産の対象となっている事例が多数見られるが、交雑種については、その交配様式等によって形態、性能が異なり、飼養管理面においても差異があることから、交雑種については、産地等表示を行う対象肉畜としての実態を明確にしておくことが適当と考えられる。このため、品種の組合わせ（交配様式）及び系統名を規定することが望ましい。

イ. 対象食肉の生産地域の範囲

当該食肉の生産地（肥育地）の範囲を明らかにすることが必要である。

ウ. 飼養管理（肥育）の方法等に係る指針

対象食肉の生産に当たっては、飼料、飼育方法等肥育技術面で何等かの特徴を有する場合が容易に想定されるが、こうした活動においては、食肉生産の低コスト化、高付加価値化及び食肉の品質の安定化等のための配慮がなされることが望ましい。

こうした観点から、対象食肉の生産方法についても何等かの指針を定めておくことが適当であり、その場合、次の事項等について定めておくことが適当である。

(ア) 出荷月（日）齢の目安

(イ) 出荷時体重の目安

(ウ) 飼料給与の指針

給与する飼料の内容及び給与方法については、地域的な生産技術の向上及び生産物の品質の向上、安定化等につながるよう何等かの飼料給与の基準を定めておくことが適当である。しかしながら、その内容が部外秘扱いとなっている場合にあっては、それらを全て明示する必要はないが、別に内規等で定められている給与基準等を引用して「独自の給与基準に基づく」等との記述を行うことも可能と考えられる。

エ. 対象食肉の処理及び出荷等

産地等表示を行う場合、肥育後出荷する肉畜を特定名称を付して出荷するのみならず、と畜、処理解体後の枝肉、と体又は部分肉等の形態となった食肉を同一名称をもって流通販売を行うことも広く行われている。

このため、対象食肉の出荷、流通、販売に関し、予め次の事項を明らかにしていくことが適当である。

(ア) 肉畜の処理・解体、部分肉（正肉）加工の実施機関又は場所

(イ) 対象食肉の品質（肉質）の範囲

産地等表示食肉については、生産サイドの意志とは別個に消費者サイドからは一定の品質が保証されている食肉あるいは高級又は特別な品質を備えたもののイメージをもって受けとめられる恐れがある。

したがって、産地等表示食肉の出荷に関する事項において、牛肉及び豚肉にあっては（社）日本食肉格付協会が行う枝肉格付、鶏肉にあっては食鶏取引規格及び食鶏小売規格（昭和52年9月29日付け、（52畜A第4577号）農林省畜産局長通達）等（独自の規格を使用する場合には、当該規格内容を別途明示することが必要。）により、対象食肉として認定し得る肉質等級又は重量等の範囲を規定しておくことが必要である。

（ウ）対象食肉の名称を付与する部位名

（エ）産地等表示の具体的方法

すでに産地等表示食肉を出荷、販売している事例においては、対象食肉及びその容器、食肉小売店における表示資材等にその名称を表示している例が多数見られるとともに、特別の意匠（マーク）を表示している事例がある。

一般に特別のマーク等をもって表示行為を行うに当たっては、当該産地等表示食肉に対する消費者等の信頼を確保することが必要であり、当該表示がその実施主体等によって適正に実施される必要があることから、食肉に産地等表示の名称、特別にデザインされたマーク等を付して、出荷、販売を行う場合には、次の事項を規定しておくことが適当である。

①表示のマークと表示方法

②表示のマークを付与する場所及び実施者

③対象食肉の表示販売を継続的に行う食肉小売店等を設置又は指定する場合における手続き及び基準