

チーズの加工・包装等ルール



- EUのGIチーズの中には、チーズの加工や包装等についても生産地で行うよう明細書で規定しているものがある。

明細書の記載例

• Roquefort (ロックフォール)



フランス チーズ

▼ Roquefort (ロックフォール) は、明細書において、熟成・保管、調整を行うべき地域の範囲が明記されており、この地域外で本工程を行う場合、地理的表示を使用できない。

• Roquefort 明細書 (抜粋)

(2) 生産方法

ロックフォール=シュル=スールゾンの自治体においてのみ、本チーズの熟成、保管、カット、調整、販売前の事前包装及び包装がなされる。

(注：上記下線部については、日本国内での消費を目的として、日本国内でカット、販売前の事前包装及び包装等が行われる場合には適用しない。)

右記のチーズについては、日本国内での流通実態に鑑み、上記の例のように国内でカット・スライス等が行えるよう明細書の適用について調整期間を確保している。(2026年1月末まで)

- Comté (コンテ)
- Roquefort (ロックフォール)
- Asiago (アジアーゴ)
- Fontina (フォンティーナ)
- Grana Padano (グラナ パダーノ)
- Mozzarella di Bufala Campana (モッツアレッタ ディ ブファーラ カンパーナ)
- Parmigiano Reggiano (パルミジャーノ レッジャーノ)
- Pecorino Toscano (ペコリーノ トスカーノ)
- Taleggio (タレggio)
- Edam Holland (エダム ホラント)
- Gouda Holland (ゴード ホラント)
- Queso Manchego (ケソ マンチェゴ)
- Abondance (アボンダンス)