

栃木しゃもの薫製の認証基準

(適用の範囲)

第1 この基準は、栃木県で飼養された栃木しゃもの肉を用い、県内の加工施設で製造された「栃木しゃもの薫製」に適用する。

(定義)

第2 この基準において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。

用語	定義
栃木しゃも	プレノアールとロードアイランドレッドを交配させた鶏（母方）に、軍鶏（父方）を交配させた鶏のことをいう。
栃木しゃもの薫製	栃木しゃもを食塩水等で漬けたあと、ポイルして薫煙したものをいう。

(品質及び品質表示)

第3 栃木しゃもの薫製の品質及び品質表示の基準は、「食品表示法」（平成25年6月28日法律第70号）の食品表示基準及び「地鶏肉の日本農林規格」（平成11年6月21日 農林水産省告示第844号）の品質基準等、食品の品質・表示に関する法令の規定に定めるもののほか、次のとおりとする。

区分		基準
品質	性状	香味、肉質が良好であり、異味異臭がないこと。
	原材料	1 栃木県内で飼養された栃木しゃもの肉 ただし、「地鶏肉の日本農林規格」第3条の基準を満たすものに限る。
		2 調味のために使用する食塩等
	食品添加物	使用していないこと。

(関係法令の遵守)

第4 栃木しゃもの薫製製造、表示にあたっては、第3の定めるほか、関係法令を遵守すること。

附 則

この基準は、平成18年 3月15日から適用する。

この基準は、平成22年 9月 1日から適用する。

この基準は、平成27年 4月 1日から適用する。