

(別紙)

ナチュラルチーズの取扱いについて

ナチュラルチーズ(下記のナチュラルチーズの定義参照)として輸入申告されたもののうち、銘柄、性状等により、ナチュラルチーズであるかプロセスチーズであるかが判然としないものの取扱いは、下記(1)及び(2)による。

但し、当該性状等が他の項に該当するものを除く。

(1) 証明書等が提出された場合

下記の場合について、原則としてナチュラルチーズと認定して差し支えない。

チーズの包装の説明文等に、本品がナチュラルチーズである旨の表示があり、かつ、その記載について外国政府機関が証明しているもの。

現品がナチュラルチーズであることを証明した外国政府機関(注1)発行に係る証明書が提出されたもの。

(2) 証明書が提出されない場合

保留分析を行い、その結果により決定する。

(注1) 証明書の発行機関としての「政府機関」は、政府機関により公認された酪農関係非営利団体を含む。

ナチュラルチーズの定義(注2)

- (1) 乳、バターミルク(バターを製造する際に生じた脂肪粒以外の部分をいう)もしくはクリームを乳酸菌で発酵させ、または乳、バターミルクもしくはクリームに酵素を加えてできた凝乳から清乳を除去し、固形状にしたものまたはこれらを熟成したもの。
- (2) (1)に掲げるもののほか、乳、バターミルクまた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って、同号に掲げるものと同様の化学的、物理的および官能的特性を有するもの

(注2) この定義は、CODEX Alimentarius Committee の定義に準拠したものである。