

商品種別算定基準（PCR）

（認定 PCR 番号：PA-AI-03）

対象製品：ハム・ソーセージ類

2010年9月8日 公表

カーボンフットプリント算定・表示試行事業

“ハム・ソーセージ類”

Product Category Rule of “ham・sausage”

この PCR に記載されている内容は、カーボンフットプリント制度試行事業期間中において、関係事業者等を交えた議論の結果として、PCR 改正の手続を経ることで適宜変更および修正することが可能である。なお、この PCR の有効期限は試行事業の終了が予定される平成 24 年 3 月 31 日までとする。

No.	項目	内容
1	適用範囲	この PCR はカーボンフットプリント制度において、「ハム・ソーセージ類」を対象とする規則、要求事項および指示事項である。 なお、この PCR に記載されている内容は、メーカーが製造を行い、小売店舗にてスライスや小分け等の店内加工がなされることなく販売される商品群をベースに作成したものである。
2	製品の定義	
2-1	製品の属する分類の説明	日本農林規格で定められた「ハム類」および「ソーセージ」をいい、日本農林規格で規定のない、「ベリーハム」、「無塩せきハム」については、公正競争規約で規定される製品をいう。この PCR の策定にあたって参照した日本農林規格、公正競争規約は次のとおりである(附属書 A、B を参照のこと)。 <ul style="list-style-type: none"> ・ ハム類:ハム類の日本農林規格、最終改正:平成21年7月13日農林水産省告示第926号 ・ ソーセージ:ソーセージの日本農林規格、最終改正:平成21年7月13日農林水産省告示第928号 ・ ベリーハム、無塩せきハム:ハム・ソーセージ類の表示に関する公正競争規約、認定年月日:平成4年9月7日
2-2	対象とする構成要素	<ul style="list-style-type: none"> ・ ハム・ソーセージ類の本体 ・ 包装 ・ 同梱する付属品 ・ 物流時の中間包装材
3	引用規格および PCR	引用する PCR はない。
4	用語および定義	<p>①ケーシング 次に掲げるものを使用した皮または包装をいう。 <ul style="list-style-type: none"> ・ 牛腸、豚腸、羊腸、胃または食道 ・ コラーゲンフィルムまたはセルローズフィルム ・ 気密性、耐熱性、耐水性、耐油性等の性質を有する合成フィルム </p> <p>②種もの 豆類、野菜類、ナッツ類、果実、穀類、海藻、食肉製品、卵製品、乳製品、魚介類およびフォアグラ。</p> <p>③付属品 商品に添付するハム類・ソーセージ以外の物品(マスタードなど)をいう。</p> <p>④塩漬 公正競争規約で定められた塩漬をいう。上記 2-1 で引用するハム類の日本農林規格では、「塩漬」という用語を用いたときに、発色剤等が使用されているかが明確になっていない。この PCR の策定にあたって参照した公正競争規約は次のとおりである(附属書 B を参照のこと)。 塩漬:ハム・ソーセージ類の表示に関する公正競争規約 別表、認定年月日:平成4年9月7日</p>
5	対象範囲	
5-1	算定の単位	販売単位とする。

5-2	ライフサイクル段階	次の全ライフサイクル段階を対象とする。 <ul style="list-style-type: none"> ・ 原材料調達段階 ・ 生産段階 ・ 流通段階 ・ 使用・維持管理段階 ・ 廃棄・リサイクル段階
6	全段階に共通して適用する項目	
6-1	ライフサイクルフロー図	附属書Cにライフサイクルフロー図を示す。
6-2	データの収集範囲	<ul style="list-style-type: none"> ・ 自家発電を行い、この電力を当該製品の生産に使用している場合には、自家発電に投入している燃料の量を一次データとして収集し、その製造・燃焼にかかるGHG排出量を算定する。 ・ 「水」投入量については、製造事業所の敷地内からくみ上げる「井戸水」の使用量を含む。これは、「井戸水」の供給に係るGHG排出量が、汲み上げに使用した「燃料（電力）」の供給に伴うGHG排出量を当該製品へ配分するためである。また、汲み上げた後に消毒等の処理を実施する際に使用した資材（消毒剤など）は、「その他資材（洗剤、殺菌剤など）」に含まれるものとし、その投入量を把握すること。
6-3	データの収集期間	<ul style="list-style-type: none"> ・ 実測データは、原則直近の連続した1年間とする ・ 直近の連続した1年間のデータを利用できない場合は、データの精度に問題ないことを担保する
6-4	配分	<ul style="list-style-type: none"> ・ 重量比を基本とする ・ 製品の特性によってその他の手法で配分してもよいが、配分方法およびその妥当性は検証の対象とする
6-5	カットオフ	カットオフする場合は、ライフサイクルGHG総排出量の5%以内とし、その範囲を明確にする。ただし、シナリオや類似データ、推計データを活用して代替することを優先し、それが困難な場合に限る。
6-6	その他	<p>【輸送に関する規定】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 原則、全てのサイト間輸送を計上する ・ 燃料法、燃費法またはトンキロ法のいずれかで、できる限り一次データを収集する ・ 輸送距離の測定は、実測に加えナビゲーションソフトの情報でも良いものとする ・ 輸送時の燃料消費に伴うGHG排出量の算定方法を附属書Dに示す <p>【廃棄物等の取扱いに関する規定】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 各段階で排出される廃棄物等は、排出元から最終処分場までの輸送、および各処理場での適正処理に係るGHG排出量を、廃棄物等が排出される段階に計上する ・ 焼却処理される廃棄物中の化石燃料由来の炭素の燃焼に伴うGHG排出量は計上する ・ リサイクルされるものは、輸送およびリサイクルの準備プロセスまでのGHG排出量を計上する ・ 間接影響は計上しない ・ 「廃棄物」は事業者が外部に処理を委託したものを対象とし、残渣を農場内で発酵させ、肥料として使用したものについては「廃棄物」に含めない。 <p>【投入物としてリサイクル材・リユース材を使用する場合】</p> <p>投入物としてリサイクル材・リユース品を使用する場合、その製造および輸送に係るGHG排出量には、リサイクルの準備が整ったものの輸送以降のプロセス（再生処理など）やリユースプロセス（例：回収、洗浄など）に伴うGHG排出量を含めることとする。</p>
7	原材料調達段階に適用する項目	
7-1	データ収集範囲に含まれるプロセス	次のプロセスを対象とする。 ①家畜、家さん若しくは家兎などの生育プロセス

		<p>ハム・ソーセージ類の原料となる肉類の生体育成に係るプロセス。 対象となる生体に直接給餌する飼料に加えて、繁殖用の生体に給餌する飼料もその対象に含める。牛・豚が行う消化管内発酵により発生するメタンガス、また、排泄物処理により発生する一酸化二窒素についてもこれらのプロセスに伴うものとして対象に含める。飼料と同様に繁殖用生体により発生する消化管内発酵および排泄物もその対象とする。なお、飼料を生産する際の農地土壌における炭素貯留プロセスについては、この PCR では、評価対象外とする。</p> <p>②「肉類の調製品」の製造および輸送に係るプロセス ③「食品添加物」、「調味料」、「香辛料」の製造および輸送に係るプロセス ④「結着材料」、「ケーシング」、「種もの」の生産・製造および輸送に係るプロセス ⑤「容器包装」の製造および輸送に係るプロセス ⑥「付属品」の製造および輸送に係るプロセス ⑦上記の各プロセスからの廃棄物処理プロセス 各プロセスから排出され、外部事業者によって実施される廃棄物処理プロセス。 ⑧「燃料」（「電力」）の供給に係るプロセス</p> <p>①～⑦はいずれも生育や資源採掘プロセスまで遡る。ただし、投入物を外部から調達する場合に使用される、包装材料や梱包材料の製造および輸送プロセスは、評価対象外とする。①～⑦の原材料製造プロセスの実施者が生産段階と同じである場合も想定されるが、原材料調達段階として切り分ける。</p>
7-2	データ収集項目	<p>次の項目のデータ収集を行う。</p> <p>①家畜、家きん若しくは家兎などの生育プロセス 農場における「繁殖」、「育成」、「肥育」、「と殺」、「処理」等の原料肉として加工するまでの各プロセスに関して、次のデータ項目を収集する。</p> <p><投入量></p> <ul style="list-style-type: none"> ・「飼料」、「水」、「薬品（消毒液、洗剤など）」、「飼料用作物生育に必要な資材（自家生産のみ）」、「燃料（電力）」 <p><生産物・排出物></p> <ul style="list-style-type: none"> ・「肉類」の生産量 ・「廃棄物」の排出量 ・生体の消化管内発酵および排泄物処理による「メタンガス」発生量 ・排泄物の処理による「一酸化二窒素」発生量 <p><その他></p> <ul style="list-style-type: none"> ・投入物の製造に係るライフサイクルGHG排出量 <p>②「肉類の調製品」の製造および輸送に係るプロセス</p> <ul style="list-style-type: none"> ・「肉類の調製品」の製造に係るライフサイクルGHG排出量 <p>③「食品添加物」、「調味料」、「香辛料」の製造および輸送に係るプロセス</p> <ul style="list-style-type: none"> ・「食品添加物」、「調味料」、「香辛料」の製造に係るライフサイクルGHG排出量 <p>④「結着材料」、「ケーシング」、「種もの」の生産・製造および輸送に係るプロセス</p> <ul style="list-style-type: none"> ・「結着材料」、「ケーシング」、「種もの」の生産・製造に係るライフサイクルGHG排出量 <p>⑤「容器包装」の製造および輸送に係るプロセス</p> <ul style="list-style-type: none"> ・「容器包装」の製造に係るライフサイクルGHG排出量 <p>⑥「付属品」の製造および輸送に係るプロセス</p> <ul style="list-style-type: none"> ・「付属品」の製造に係るライフサイクルGHG排出量 <p>⑦上記の各プロセスからの廃棄物処理プロセス</p> <ul style="list-style-type: none"> ・廃棄物処理に係るライフサイクルGHG排出量 <p>⑧「燃料」（「電力」）の供給に係るプロセス</p> <ul style="list-style-type: none"> ・上記の原材料を生産段階のサイトに輸送する際の燃料消費に伴うライフサイクルGHG排出量

7-3	一次データ収集項目	特に規定しない。
7-4	一次データの収集方法および収集条件	<p>・ 一次データの測定方法は、次の 2 通りが存在する。</p> <p>①プロセスの実施に必要な作業や機器・設備の稼働単位(稼働時間、稼働面積、稼働距離など)ごとに入出力項目の投入量や排出量を把握し積上げる方法 (例:設備の使用時間×設備の時間あたりの燃料消費＝燃料投入量)</p> <p>②事業者単位の一定期間の実績値を生産物間で配分する方法 (例:年間の燃料の総投入量を収穫された農産物の中で配分)</p>
7-5	シナリオ	輸送に関しては、一次データの収集が困難な場合は附属書 E のシナリオを使用してもよい。
7-6	その他	<p>【調達先が多岐に渡る場合】 調達先が多岐に渡る場合は、調達量全体の 50%以上について一次データを収集し、収集できない調達先については、次のいずれかの算定方法を用いて算定する。ここでの「調達先」の単位は一次データの収集単位と一致させる。一次データの収集単位としては、事業者単位、地域単位、国単位(生産国別の平均データを一次データとして採用した場合)などが考えられる。</p> <p>①情報を収集した調達先の平均値を使用し、調達量の 100%に換算する。 ②二次データを使用して算定し、収集した一次データと合算し、調達量の 100%とする。</p> <p>【配分に関する特例】 「家畜」「家きん」「家兎」などの生体から肉類への配分については、有価物の範囲で物理量(重量)を基準とした配分を行う。この場合においても、物理量以外を使用する場合(金額等)は、その根拠を示す必要がある。</p> <p>【リサイクル材・リユース品の効果】 「リサイクル材・リユース品」には、食品残さを利用した飼料を含む。</p>
8	生産段階に適用する項目	
8-1	データ収集範囲に含まれるプロセス	<p>次のプロセスを対象とする。</p> <p>①ハム・ソーセージ生産プロセス 製品の特性によっては、下記のプロセスの一部が省略される可能性がある。その場合は、該当するプロセスの評価を行う必要はない。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 原材料・資材の「貯蔵」、「荷受」などの加工前プロセス ・ ピックル液などを「調合」するプロセス ・ 「処理」、「塩漬」、「配合」、「充填」、「加熱・冷却」、「スライス」、「包装」、「梱包」などの加工プロセス ・ 加工後の「保管」プロセス <p>②サイト間輸送(加工プロセス等が異なるサイトで行われる場合)</p>
8-2	データ収集項目	<p>次の項目のデータ収集を行う。</p> <p>①ハム・ソーセージ生産プロセス</p> <p><投入量></p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 「原料肉」、「食品添加物・調味料・香辛料」、「結着材料・ケーシング・種もの」、「容器包装(包装フィルム、ダンボールなど)」、「付属品」、「その他資材(洗剤、殺菌剤など)」、「水(工業用水、上水、井戸水)」、「燃料(電力)」 <p><生産物・排出物></p> <ul style="list-style-type: none"> ・ ハム・ソーセージ類の生産量 ・ 廃棄物の排出量 ・ 「排水」の排出量 <p><その他></p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 廃棄物の処理に係るライフサイクル GHG 排出量 <p>②サイト間輸送(加工プロセス等が異なるサイトで行われる場合)</p>

		<p>生産段階の各プロセスが複数のサイトで分割して実施され、かつ、サイト間の輸送が発生する場合のみ、次の項目についてデータ収集を行う。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 輸送物の重量 ・ 燃料の使用に伴う GHG 排出量
8-3	一次データ収集項目	<p>次の項目は原則、一次データを収集する。</p> <p>①ハム・ソーセージ生産プロセス</p> <p><投入量></p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 「原料肉」、「食品添加物・調味料・香辛料」、「結着材料・ケーシング・種もの」、「容器包装(包装フィルム、ダンボールなど)」、「付属品」、「その他資材(洗剤、殺菌剤など)」、「水(工業用水、上水、井戸水)」、「燃料(電力)」 <p><生産物・排出物></p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 「ハム・ソーセージ類」の生産量 ・ 廃棄物の排出量 ・ 「排水」排出量 <p>②サイト間輸送(加工プロセス等が異なるサイトで行われる場合)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 輸送物の重量
8-4	一次データの収集方法および収集条件	<ul style="list-style-type: none"> ・ 一次データの測定方法は、次の2通りが存在する <p>①プロセスの実施に必要な機器・設備の稼働単位(単位稼働時間、1ロットなど)ごとに入出力項目の投入量や排出量を把握し積上げる方法 (例:設備の使用時間×設備の時間あたりの燃料消費=燃料投入量)</p> <p>②事業者単位の一定期間の実績値を生産物間で配分する方法 (例:年間の燃料の総投入量を生産された製品の間で配分)</p> <p>①の測定方法を用いた場合は、同様の積上げ計算を同じサイトで生産される本 PCR 対象製品以外の他の生産物に対しても適用し、全生産物の積上げ結果の総合計が、サイト全体の実績値から大きく外れるものではないことを示すこととする。機器・設備の作業単位(作業時間、作業面積、作業距離など)は、管理日誌、管理ソフトウェアなどの記録を情報源としてよい。</p> <p>②の測定方法を用いた場合は、この PCR の配分方法に従う。ただし、事務所の空調・照明などの間接的燃料・電力に関しては、測定対象から除外できない場合には測定範囲に含まれることを認める。</p>
8-5	シナリオ	<p>「サイト間の輸送」、「廃棄物の生産サイトからの輸送」に関しては、一次データの収集が困難な場合は附属書 E のシナリオを使用してもよい。</p>
8-6	その他	<p>【生産サイトが多岐に渡る場合】</p> <p>生産サイトが多岐にわたる場合には、主要なサイトの合計が、生産全体の 95%以上カバーすることを条件に、主要なサイトの一次データを残りのサイトに代用することを認める。</p>
9	流通段階に適用する項目	
9-1	データ収集範囲に含まれるプロセス	<p>次のプロセスを対象とする。</p> <p>①輸送関連プロセス</p> <p>卸店舗から小売店舗までの間の倉庫保管は考慮しない。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 製造サイトから消費者の手元に届くまでの輸送に係るプロセス ・ 輸送資材の製造および輸送に係るプロセス <p>②販売プロセス</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 輸送資材の廃棄に係るプロセス
9-2	データ収集項目	<p>次の項目のデータ収集を行う。</p> <p>①輸送関連プロセス</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ ハム・ソーセージ類の輸送量 ・ 輸送用燃料の供給と使用に係るライフサイクル GHG 排出量 ・ 輸送資材の使用量

		<ul style="list-style-type: none"> ・ 輸送資材の製造および輸送に係るライフサイクル GHG 排出量 ②販売プロセス <ul style="list-style-type: none"> ・ 廃輸送資材の発生量
9-3	一次データ収集項目	<p>次の項目は原則、一次データを収集する。</p> ①輸送関連プロセス <ul style="list-style-type: none"> ・ ハム・ソーセージ類の輸送量 ・ 輸送資材の使用量 ②販売プロセス <ul style="list-style-type: none"> ・ 廃輸送資材の発生量
9-4	一次データの収集方法および収集条件	特に規定しない。
9-5	シナリオ	輸送に関しては、一次データの収集が困難な場合は附属書 E のシナリオを使用してもよい。
9-6	その他	<p>【配分に関する特例】 当該製品に関わる部分のみを計測することが困難であり、複数製品に関わるデータが得られる場合は、そのデータを販売金額により配分することで代用しても構わない。</p> <p>【物流ルートが多岐にわたる場合】 物流ルートが多岐にわたる場合、輸送量全体の 50%以上についてデータを収集し、収集できないルートについては、情報を収集したルートの平均値を二次データとして使用してもよい。</p>
10	使用・維持管理段階に適用する項目	
10-1	データ収集範囲に含まれるプロセス	<p>次のプロセスを対象とする。</p> ①調理時の電力・燃料消費に伴うプロセス ②家庭での冷蔵保管時の電力消費に伴うプロセス <p>ここで、調理の際に投入される他の食材の製造、輸送に係るプロセスは評価対象外とする。また、食べ残しの廃棄に係るプロセスについても評価対象外とする。ただし、調理を必要とせず食することが可能な製品については、このプロセスについての検討は不要とする。</p>
10-2	データ収集項目	<p>次の項目のデータ収集を行う。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ ハム・ソーセージ類を調理するための電力、燃料投入量 ・ 家庭内冷蔵庫における保管に要する電力投入量 ・ 燃料(電力)の供給と使用に係るライフサイクル GHG 排出量
10-3	一次データ収集項目	特に規定しない。
10-4	一次データの収集方法および収集条件	特に規定しない。
10-5	シナリオ	<p>【製品使用シナリオ】 調理プロセスにおいては、この PCR 内で特定のシナリオを設定しない。これは、ハム・ソーセージ類の多くが調理を必要とせず、喫食可能なためである。ただし、生ウインナーなどの加熱が必要な商品については、商品パッケージやウェブサイトにおいて示された調理方法に従ったデータを収集する。</p> <p>【製品維持管理シナリオ】 家庭におけるハム・ソーセージ類の保管については、主として冷蔵庫における冷蔵保管が想定される。しかしながら、家庭での冷蔵保管期間は、地域特性や消費サイクルの影響を受け、多くのパターンが存在するものと想定されるため、次の製品維持管理シナリオを適用する。</p> ①冷蔵保管に使用する冷蔵庫

		<ul style="list-style-type: none"> ・ 冷却方式 間冷式 ・ 定格内容積 401～450リットル ・ 年間消費電力量 432kwh/年(平均値) <p>(「省エネ性能カタログ 2009年夏」(資源エネルギー庁)に掲載されている上記定格内容積の機器のうち、省エネ基準達成率が100%以上の平均値)</p> <p>※年間消費電力量を定格内容積の平均値で除算し、負荷量を定格内容積の70%として、算出し、得られた値:1.39kwh/年を製品容積1リットルあたりの年間消費電力量とする。</p> <p>②製品の容積 製品の縦、横、高さ(いずれも最大値)を乗算し、算定する。</p> <p>③製品の保管期間 対象製品で設定された賞味期間のすべてとする。</p>
10-6	その他	特に規定しない。
11	廃棄・リサイクル段階に適用する項目	
11-1	データ収集範囲に含まれるプロセス	<p>次のプロセスを対象とする。</p> <ul style="list-style-type: none"> ①家庭で発生する廃包装資材の処理施設への輸送 ②廃包装資材の処理施設における焼却処理 ③廃包装資材の処理施設における埋立処理 ④リサイクルされる廃包装資材の輸送およびリサイクルの準備プロセス
11-2	データ収集項目	<p>次の項目のデータ収集を行う。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 家庭での廃包装資材の廃棄量 ・ 廃包装資材の処理施設までの輸送に関する GHG 排出量 ・ 廃包装資材の内、処理施設で焼却される量 ・ 廃包装資材の内、処理施設で埋め立てられる量 ・ 処理施設における焼却処理に係る GHG 排出量(廃包装資材由来 CO₂ 以外) ・ 焼却による廃包装資材由来の GHG 排出量 ・ 処理施設における埋立処理に係る GHG 排出量 ・ リサイクルされる廃包装資材の輸送およびリサイクルの準備プロセスに係る GHG 排出量
11-3	一次データ収集項目	<p>次の項目は原則、一次データを収集する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 家庭での廃包装資材の廃棄量
11-4	一次データの収集方法および収集条件	家庭での廃包装資材の廃棄量については、製品の包装資材が全て廃棄されると考えるため、製品仕様の包装資材重量を用いてよい。
11-5	シナリオ	<p>【廃棄物輸送シナリオ】 廃棄物輸送シナリオは附属書 E を参照のこと。</p> <p>【処理シナリオ】 処理施設に送られた廃包装資材の処理方法については、一次データを収集することが望ましいが、次のシナリオを使用してもよい。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 92%が焼却処理される ・ 3%が直接埋立処理され、焼却灰埋立も含めれば 14%が埋立処分される ・ 5%がリサイクル処理される
11-6	その他	特に規定しない。
12	二次データ適用項目	<ul style="list-style-type: none"> ・ 「カーボンフットプリント制度試行事業用 CO₂ 換算量共通原単位データベース(暫定版)」(以下、共通原単位データベース)においてデータが提供されているもの ・ 共通原単位データベースに掲載されていない二次データにおいて、試行事業事務局が「参考データ」として用意したもの
13	表示方法	
13-1	表示単位	・ 算定単位を基本とする。ただし、指針及び PCR 策定基準にある表示方法も認める

		<p>が、この場合はその適切性を検証パネルにおいて議論することとする</p> <p>【当該商品を増量(増数)し、短期間販売する場合のライフサイクル GHG 排出量の算出】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 当該商品を増量(増数)し販売する場合の増量品の算定評価の手順としては、中身の増量に対応する包装材のサイズを決定し、中身および包装材の重量増分に対応する GHG 排出量をそれぞれ代表製品データから比例計算で算定するものとする ・ 算定にあたってはライフサイクルの各段階の特性を踏まえるものとする。これらの比例計算は商品名が同一の範囲で有効とする
13-2	ラベルの位置、サイズ	<ul style="list-style-type: none"> ・ 原則、共通ルール「カーボンフットプリントマーク等の仕様」に従う。 ・ カーボンフットプリントのラベルは包装上に表示することができる。またラベル以外の表示として POP 表示、パンフレット表示、インターネット表示を認める
13-3	追加情報の表示	<ul style="list-style-type: none"> ・ 生産者、事業者の GHG 排出量削減努力を適切に消費者に伝えるため、同一事業者による同一または類似と判断される商品に関する経年の削減量の表示を追加表示として認める ・ 各プロセスを担う事業者ごとの削減努力を促す効果を期待し、プロセス別表示・部品別表示を追加表示として認める ・ 追加情報の表示内容(例えば、削減量表示においては、削減前の GHG 排出量を含む)に関しては、CFP 検証パネルにおいて適当と認められた内容のみ表示することができる

附属書 A：日本農林規格（一部抜粋）（規定）

A.1 ハム類の日本農林規格（平成 21 年 7 月 13 日農林水産省告示第 926 号）

<適用の範囲>

第1条 この規格は、ハム類(骨付きハム、ボンレスハム、ロースハム、ショルダーハムおよびラックスハムをいう。以下同じ。)に適用する。

<定義>

第2条 この規格において、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
骨付きハム	次に掲げるものをいう。 1. 豚のももを骨付きのまま整形し、塩漬し、及びくん煙し、又はくん煙しないで乾燥したもの 2. 1を湯煮し、又は蒸煮したもの 3. サイドベーコンのももを切り取り、骨付きのまま整形したもの 4. 1、2又は3をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの
ボンレスハム	次に掲げるものをいう。 1. 豚のももを整形し、塩漬し、骨を抜き、ケーシング等で包装した後、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの 2. 豚のもも肉を分割して整形し、塩漬し、ケーシング等で包装した後、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの 3. 1又は2をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの
ロースハム	次に掲げるものをいう。 1. 豚のロース肉を整形し、塩漬し、ケーシング等で包装した後、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの 2. 1をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの
ショルダーハム	次に掲げるものをいう。 1. 豚の肩肉を整形し、塩漬し、ケーシング等で包装した後、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの 2. 1をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの
ラックスハム	次に掲げるものをいう。 1. 豚の肩肉、ロース肉又はもも肉を整形し、塩漬し、ケーシング等で包装した後、低温でくん煙し、又はくん煙しないで乾燥したもの 2. 1をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの

A.2 ソーセージの日本農林規格（平成21年7月13日農林水産省告示第928号）

<適用の範囲>

第1条 この規格は、ソーセージ(食料かん詰、食料びん詰又はレトルトパウチ食品に該当するものを除く)に適用する。

(定義)

第2条 この規格において、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
ソーセージ	次に掲げるものをいう。 1. 家畜、家さん若しくは家兔の肉を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉したもの(以下単に「原料畜肉類」という。)に、家畜、家さん若しくは家兔の臓器及び可食部分を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉し又はすりつぶしたもの(以下単に「原料臓器類」という。)を加え又は加えないで、調味料及び香辛料で調味し、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え又は加えないで練り合わせたものをケーシング等に充てんした後、くん煙し又はくん煙しないで加熱し又は乾燥したものの(原料畜肉類中家畜及び家さんの肉の重量が家兔の肉の重量を超え、かつ、原料畜肉類の重量が原料臓器類の重量を超えるものに限る。) 2. 原料臓器類に、原料畜肉類(その重量が原料臓器類の重量を超えないものに限る。)を加え又は加えないで、調味料及び香辛料で調味し、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え又は加えないで練り合わせたものをケーシング等に充てんした後、くん煙し又はくん煙しないで加熱したもの 3. 1又は2に、でん粉、小麦粉、コーンミール、植物性たん白、乳たん白その他の結着材料を加えたものであつて、その原材料に占める重量の割合が15%以下であるもの 4. 1、2又は3に、グリーンピース、ピーマン、にんじん等の野菜、米、麦等の穀粒、ベーコン、ハム等の肉製品、チーズ等の種ものを加えたものであつて、原料畜肉類又は原料臓器類の原材料に占める重量の割合が50%を超えるもの 5. 1、2、3又は4をブロック、スライス又はその他の形状に切断して包装したもの
加圧加熱ソーセージ	ソーセージのうち、120℃で4分間加圧加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌(以下「加圧加熱殺菌」という。)したもの(無塩漬ソーセージを除く。)をいう。
セミドライソーセージ	ソーセージの項1又は3に規定するものうち、塩漬した原料畜肉類を使用し、かつ、原料臓器類(豚の脂肪層を除く。ドライソーセージの項において同じ。)を加えないものであり、湯煮若しくは蒸煮により加熱し又は加熱しないで、乾燥したものであつて水分が55%以下のもの(ドライソーセージを除く。)をいう。
ドライソーセージ	ソーセージの項1又は3に規定するものうち、塩漬した原料畜肉類を使用し、かつ、原料臓器類を加えないものであり、加熱しないで乾燥したものであつて水分が35%以下のものをいう。
無塩漬ソーセージ	ソーセージのうち、使用する原料畜肉類又は原料臓器類を塩漬していないものをいう。
ポロニアソーセージ	ソーセージの項1又は3に規定するものうち、牛腸を使用したもの又は製品の太さが36mm以上のもの(豚腸を使用したもの及び羊腸を使用したものを除く。)をいう。
フランクフルトソーセージ	ソーセージの項1又は3に規定するものうち、豚腸を使用したもの又は製品の太さが20mm以上36mm未満のもの(牛腸を使用したもの及び羊腸を使用したものを除く。)をいう。
ウインナーソーセージ	ソーセージの項1又は3に規定するものうち、羊腸を使用したもの又は製品の太さが20mm未満のもの(牛腸を使用したもの及び豚腸を使用したものを除く。)をいう。
リオナソーセージ	ソーセージの項4に規定するものうち、原料臓器類(豚の脂肪層を除く。)を加えていないものをいう。
レバーソーセージ	ソーセージの項1又は3に規定するものうち、原料臓器類(豚及び牛の脂肪層を除く。)として家畜、家さん又は家兔の肝臓のみを使用したものであつて、その原材料に占める重量の割合が50%未満のものをいう。
家畜	豚、牛、馬、めん羊又は山羊をいう。

臓器及び可食部分	肝臓、じん臓、心臓、肺臓、ひ臓、胃、腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔膜、血液又は脂肪層をいう。
ケーシング	次に掲げるものを使用した皮又は包装をいう。 1. 牛腸、豚腸、羊腸、胃又は食道 2. コラーゲンフィルム又はセルローズフィルム 3. 気密性、耐熱性、耐水性、耐油性等の性質を有する合成フィルム

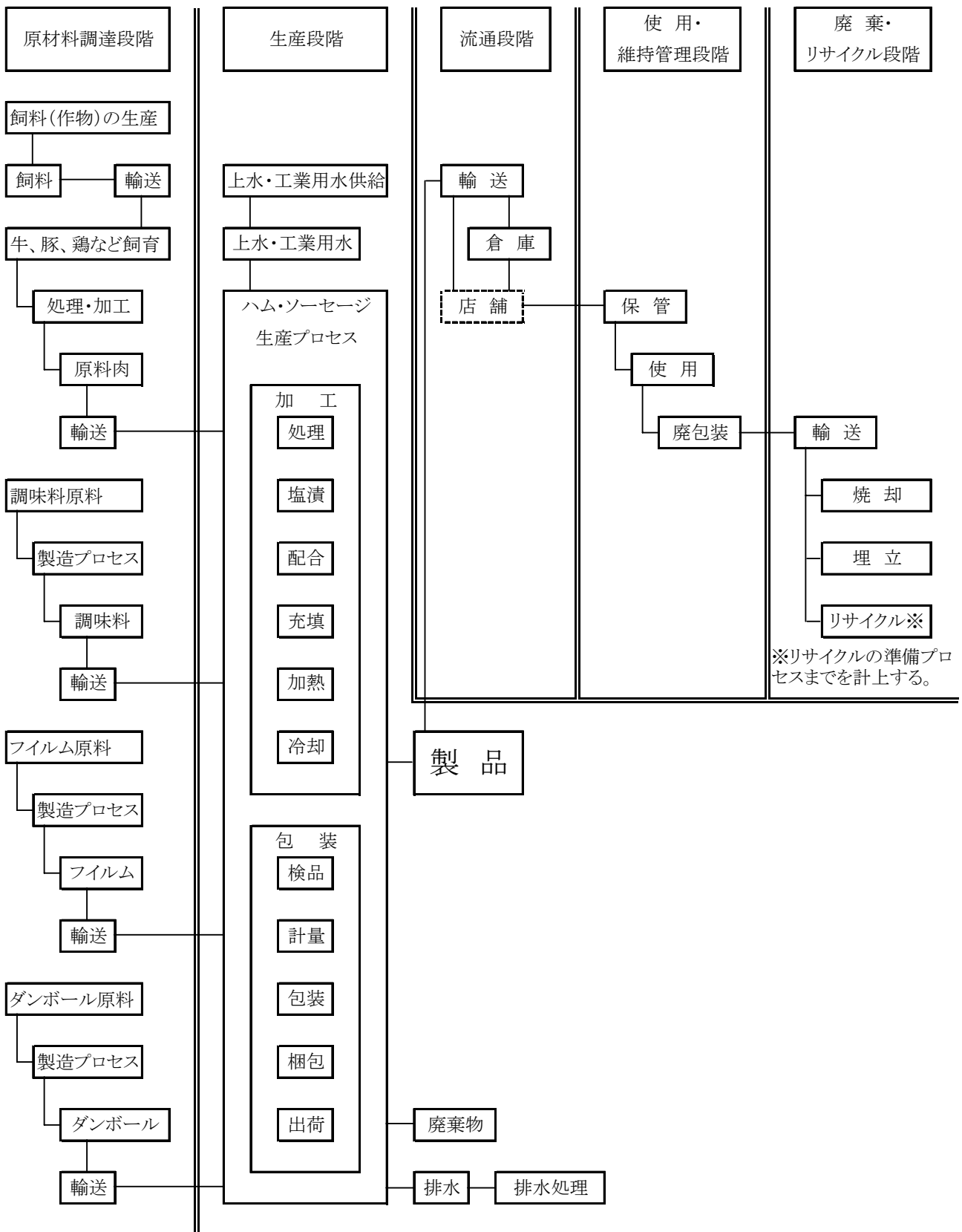
附属書B：ハム・ソーセージ類の表示に関する公正競争規約（一部抜粋）（規定）

B.1 ハム・ソーセージ類の表示に関する公正競争規約 別表(平成4年9月7日)

1. ハム類

用語	定義
ボンレスハム	次に掲げるものをいう。 1. 豚のももを整形し、塩漬し、骨を抜き、ケーシング等で包装した後、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの 2. 豚のもも肉を分割して整形し、塩漬し、ケーシング等で包装した後、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの 3. 1又は2をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの
ロースハム	次に掲げるものをいう。 1. 豚のロース肉を整形し、塩漬し、ケーシング等で包装した後、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの 2. 1をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの
ショルダーハム	次に掲げるものをいう。 1. 豚の肩肉を整形し、塩漬し、ケーシング等で包装した後、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの 2. 1をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの
ベリーハム	次に掲げるものをいう。 1. 豚のばら肉を整形し、塩漬し、ケーシング等で包装した後、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの 2. 1をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの
無塩せきハム	ハム類(ボンレスハム、ロースハム、ショルダーハム、ベリーハム)のうち、使用する原料肉を発色剤を用いず塩づけしたものをいう。
塩漬	食肉に食塩、発色剤等を加え、低温で漬け込みを行うこと。

附属書C：ライフサイクルフロー図（参考）



※燃料、電力の供給に関わるプロセスは、全ライフサイクル段階で共通のため、本フロー図では省略する。

附属書 D：輸送時の燃料消費に伴うライフサイクル GHG 排出量の算定方法（規定）

D.1 燃料法

- 1) 輸送手段ごとの「燃料使用量[L]」を収集し、次の式により燃料単位を L から kg に換算する。
燃料使用量[kg] = 燃料使用量[L] × 燃料密度 γ [kg/L]
ガソリンの燃料密度: $\gamma = 0.75$ kg/L
軽油の燃料密度: $\gamma = 0.83$ kg/L
- 2) 燃料使用量[kg]と燃料種ごとの「供給・使用に係るライフサイクル GHG 排出量[kg CO₂e/kg]」（二次データ）を乗算し、GHG 排出量[kg CO₂e]を算定する。

D.2 燃費法

- 1) 輸送手段ごとの「燃費[km/L]」と「輸送距離[km]」を収集し、次の式により燃料使用量[kg]を算定する。
燃料使用量[kg] = 輸送距離[km] / 燃費[km/L] × 燃料密度 γ [kg/L]
- 2) 「燃料使用量(kg)」と燃料種ごとの「供給・使用に関わるライフサイクル GHG 排出量[kg CO₂e/kg]」（二次データ）を乗算し、GHG 排出量[kg CO₂e]を算定する。

D.3 トンキロ法

- 1) 輸送手段ごとの積載率[%]、輸送負荷(輸送トンキロ) [tkm]を収集する。
- 2) 積載率が不明な場合は、62%とする。
- 3) 輸送負荷(輸送トンキロ) [tkm]に、輸送手段ごとの積載率別の「輸送トンキロあたり燃料消費によるライフサイクル GHG 排出量」[kg-CO₂e/tkm]（二次データ）を乗じて、ライフサイクル GHG 排出量[kg-CO₂e]を算定する。

附属書 E：輸送シナリオ（規定）

この PCR における、一次データが得られない場合の各段階の輸送シナリオを次に示す。また、輸送シナリオ設定の考え方を附属書 F に示す。

ライフサイクル段階	設定シナリオ
原材料調達段階、 生産段階のサイト間輸送	① 輸送が陸運のみの場合 ＜輸送距離＞ 500 km ＜輸送手段＞ 10トントラック ＜積載率＞ 62%
	② 輸送に海運が伴う場合(国内輸送、生産サイト⇒港) ＜輸送距離＞ 500 km ＜輸送手段＞ 10トントラック ＜積載率＞ 62%
	③ 輸送に海運が伴う場合(国際間輸送、港⇒港) ＜輸送距離＞ 港間の航行距離 ^(*) ＜輸送手段＞ コンテナ船(>4,000 TEU)
	④ 輸送に海運が伴う場合(国内輸送、港⇒納入先) ＜輸送距離＞ 500 km ＜輸送手段＞ 10トントラック ＜積載率＞ 62%
生産段階の廃棄物輸送	① 廃棄物輸送 ＜輸送距離＞ 50 km ＜輸送手段＞ 10トントラック ＜積載率＞ 62%
流通段階 製品輸送シナリオ	① 生産地が海外の場合(生産サイト→生産国の港) ＜輸送距離＞ 500 km ＜輸送手段＞ 10トントラック ＜積載率＞ 40%
	② 生産地が海外の場合(生産国の港→国内の港) ＜輸送距離＞ 港間の航行距離 ^(*) ＜輸送手段＞ コンテナ船(>4,000 TEU)
	③ 生産地が海外の場合(国内の港→店舗) ＜輸送距離＞ 1,000 km ＜輸送手段＞ 10トントラック ＜積載率＞ 40%
	④ 生産地が国内の場合(生産サイト→店舗) ＜走行距離＞ 1,000 km ＜輸送手段＞ 10トントラック ＜積載率＞ 40%
流通段階 廃包装資材輸送シナリオ	店舗→処理施設までの輸送 ＜輸送距離＞ 50 km ＜輸送手段＞ 10トントラック ＜積載率＞ 62%
廃棄・ リサイクル段階	ごみ集積所から処理施設までの輸送 ＜輸送距離＞ 50 km ＜輸送手段＞ 10トントラック ＜積載率＞ 62%

(*) 国際間航行距離は、カーボンフットプリント制度試行事業事務局が「参考データ」として用意する。

附属書F：輸送シナリオ設定の考え方（参考）

輸送シナリオ設定（輸送距離、輸送手段、積載率）の考え方を次に示す。なお、いずれのシナリオにおいても、冷蔵・冷凍輸送を行う場合は、このPCRに規定する係数を乗算する。

F.1 輸送距離

<国内輸送の場合>

一次データ収集のインセンティブが得られるよう、平均的な距離ではなく、ありうる長めの輸送距離を設定した。

(ア) 市内もしくは近隣市間に閉じることが確実な輸送の場合：50 km

【考え方】県央→県境の距離を想定

(イ) 県内に閉じることが確実な輸送の場合：100 km

【考え方】県境→県境の距離を想定

(ウ) 県間輸送の可能性がある輸送の場合：500 km

【考え方】東京-大阪程度の距離を想定

(エ) 生産者→消費者輸送で、消費地が特定地域に限定されない場合：1,000 km

【考え方】本州の長さ1600 kmの半分強。

<海外での国内輸送の場合>

(ア) 生産サイトから港までの輸送：500 km

【考え方】州境→州央の距離を想定

<国際輸送の場合>

出発港から到着港の航行距離を採用する。

国際間航行距離は、カーボンフットプリント制度試行事業事務局が「参考データ」として用意する。

F.2 輸送手段

<国内輸送の場合>

モーダルシフト等による物流CO₂削減対策などのインセンティブが得られるよう基本的にトラック輸送を想定。物流事業者は大きな車格、その他は小さめの車格を設定した。

(ア) 物流事業者による輸送：10 トントラック

(イ) その他事業者による輸送：2 トントラック

<国際輸送の場合>

全て海上輸送とし、手段は「コンテナ船(>4,000 TEU)」で統一する。

<海外生産地での国内輸送の場合>

全て陸上輸送とし、手段は「10 トントラック(軽油)」で統一する。

F.3 積載率

<トラック>

経済産業省告示「貨物輸送事業者に行われる貨物の輸送に係るエネルギーの使用量の算定の方法」における積載率不明時の適用値(下表)を採用した。

車種	燃料	最大積載量(kg)		積載率が不明な場合			
				平均積載率		原単位(l/t・Km)	
				自家用	営業用	自家用	営業用
軽・小型・普通貨物車	ガソリン	軽貨物車	中央値	10%	41%	2.74	0.741
		~1,999	1000	10%	32%	1.39	0.472
		2,000以上	2000	24%	52%	0.394	0.192
小型・普通貨物車	軽油	~999	500	10%	36%	1.67	0.592
		1,000~1,999	1500	17%	42%	0.530	0.255
		2,000~3,999	3000	39%	58%	0.172	0.124
		4,000~5,999	5000	49%	62%	0.102	0.0844
		6,000~7,999	7000			0.0820	0.0677
		8,000~9,999	9000			0.0696	0.0575
		10,000~11,999	11000			0.0610	0.0504
		12,000~16,999	14500	0.0509	0.0421		

輸送段階の製品輸送シナリオにおける積載率は、ハム・ソーセージ製造メーカーの特定荷主定期報告書における10t車両平均積載率実績値を参考として、40%を適用した。

【PCR改訂履歴】

認定 PCR 番号	公表日	改訂内容
PA-AI-02	2010年3月31日	<p>PA-AI-01において、発色剤を使用していない「無塩せきハム」についても PCR の対象とするように修正。</p> <p><主な改正箇所></p> <ul style="list-style-type: none"> ・3. 用語および定義、3.1 ハム・ソーセージ類、3.5 塩漬 ・附属書 B
PA-AI-03	2010年9月8日	<ul style="list-style-type: none"> ①基本ルールの改定に伴う変更。 ②新しいPCR原案テンプレートへの対応。 ③各段階(廃棄・リサイクル段階以外)から廃棄される廃棄物のリサイクルの取扱いについては、リサイクルの準備プロセスまでを計上する(PCR策定基準の「2. (7)リサイクルの取扱基準」を準用)。 ④廃棄物が有価で引き取られているものの取扱いについては、リサイクルの準備プロセスまでを計上する(PCR策定基準の「2. (7)リサイクルの取扱基準」を準用)。