

6.2 From raw material production to the point of consumption, the products covered by this Standard should be subject to a combination of control measures, which may include, for example, pasteurization, and these should be shown to achieve the appropriate level of public health protection.

6.3 The products should comply with any microbiological criteria established in accordance with the Principles for the Establishment and Application of Microbiological Criteria for Foods (CAC/GL 21-1997, Codex Alimentarius, Volume 1B).

7. LABELLING

In addition to the provisions of the Codex General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991, *Codex Alimentarius*, Volume 1A) and the General Standard for the Use of Dairy Terms (CODEX STAN 206-1999), the following specific provisions apply:

7.1 NAME OF THE FOOD

7.1.1 The name of the food shall be fermented milk or concentrated fermented milk as appropriate.

However, these names may be replaced by the designations Yoghurt, Acidophilus Milk, Kefir, Kumys, Stragisto, Labneh, Ymer and Ylette, provided that the product complies with the specific provisions of this Standard. Yoghurt may be spelled as appropriate in the country of retail sale.

“Alternate culture yoghurt”, as defined in Section 2, shall be named through the use of an appropriate qualifier in conjunction with the word “yoghurt”. The chosen qualifier shall describe, in a way that is accurate and not misleading to the consumer, the nature of the change imparted to the yoghurt through the selection of the specific *Lactobacilli* in the culture for manufacturing the product. Such change may include a marked difference in the fermentation organisms, metabolites and/or sensory properties of the product when compared to the product designated solely as “yoghurt”. Examples of qualifiers which describe differences in sensory properties include terms such as “mild” and “tangy”. The term “alternate culture yoghurt” shall not apply as a designation.

The above specific terms may be used in connection with the term “frozen” provided (i) that the product submitted to freezing complies with the requirements in this Standard, (ii) that the specific starter cultures can be reactivated in reasonable numbers by thawing, and (iii) that the frozen product is named as such and is sold for direct consumption, only.

Other fermented milks and concentrated fermented milks may be designated with other variety names as specified in the national legislation of the country in which the product is sold, or names existing by common usage, provided that such designations do not create an erroneous impression in the country of retail sale regarding the character and identity of the food.

7.1.2 Products obtained from fermented milk(s) heat treated after fermentation shall be named “Heat Treated Fermented Milk”. If the consumer would be misled by this name, the products shall be named as permitted by national legislation in the country of retail sale. In countries where no such legislation exists, or no other names are in common usage, the product shall be named “Heat Treated Fermented Milk”.

7.1.3 The designation of Flavoured Fermented Milks shall include the name of the principal flavouring substance(s) or flavour(s) added.

7.1.4 Fermented milks to which only nutritive carbohydrate sweeteners have been added, may be labeled as “sweetened _____”, the blank being replaced by the term “Fermented Milk” or another designation as specified in Section 7.1.1. If non-nutritive sweeteners are added in partial or total substitution to sugar, the mention “sweetened with _____” or “sugared and sweetened with _____” should appear close to the name of the product, the blank being filled in with the name of the artificial sweeteners.

7.1.5 The names covered by this Standard may be used in the designation, on the label, in commercial documents and advertising of other foods, provided that it is used as an ingredient and that the characteristics of the ingredient are maintained to a relevant degree in order not to mislead the consumer.

7.2 DECLARATION OF FAT CONTENT

If the consumer would be misled by the omission, the milk fat content shall be declared in a manner acceptable in the country of sale to the final consumer, either as (i) a percentage of mass or volume, or (ii) in grams per serving as qualified in the label, provided that the number of servings is stated.

7.3 LABELLING OF NON-RETAIL CONTAINERS

Information required in Section 7 of this Standard and Sections 4.1 to 4.8 of the General Standard for the Labelling of Pre-packaged Foods, and, if necessary, storage instructions, shall be given either on the container or in accompanying documents, except that the name of the product, lot identification, and the name and address of the manufacturer or packer, shall appear on the container. However, lot identification and the name and address of the manufacturer or packager may be replaced by an identification mark, provided that such mark is clearly identifiable with the accompanying documents.

8. METHODS OF SAMPLING AND ANALYSIS

See *Codex Alimentarius*, Volume 13.

はっ酵乳改正規格案
(ステップ 8 に進む)

1. 適用範囲

本規格は、直接消費もしくは更に加工処理することを目的とした本規格の第 2 項に示した定義に適合するはっ酵乳類に適用される。はっ酵乳類とは、加熱処理はっ酵乳、濃縮はっ酵乳及びこれらの製品から成る複合乳製品をいう。

2. 製品説明

2.1 はっ酵乳

はっ酵乳とは、乳に対して適切な微生物を作用させることによって凝固（等電点沈殿）を伴うもしくは伴わずに pH を低下させる発酵によって得られる乳製品をいう。乳は、乳から得られる製品から、第 3.3 項の規定に従うように組成調整を受けるかもしくは受けることなしに製造してもよい。それらのスターター微生物は品質保持期限内において製品中に生存し、活性があり、かつ多数存在しなければならない。発酵後に加熱処理をする場合、微生物の生菌規定は適用されない。

いくつかのはっ酵乳は、発酵に使用される以下の特徴的スターターカルチャーによって特色付けられる。

ヨ ー グ ル ト : *Streptococcus thermophilus* 及び *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* の共生カルチャー。

カルチャー代替ヨーグルト : *Streptococcus thermophilus* 及びあらゆる乳酸桿菌属のカルチャー

アシドフィルスミルク : *Lactobacillus acidophilus*

ケ フ ィ ア : 強力な特定の関連性をもって生育するケフィア粒、*Lactobacillus kefir*, *Leuconostoc*, *Lactococcus* 及び *Acetobacter* 属の各種微生物群から調製したスターターカルチャー。

ケフィア粒は、乳糖発酵性酵母 (*Kluyveromyces marxianus*) 及び非乳糖発酵性酵母 (*Saccharomyces unisporus*, *Saccharomyces cerevisiae* 及び *Saccharomyces exiguus*) の両酵母から構成される。

ク ー ミ ス : *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* 及び *Kluyveromyces marxianus*

上記で規定されている特徴的なスターターカルチャー以外の微生物も加えてよい。

2.2 濃縮はっ酵乳

濃縮はっ酵乳は、発酵の前又は後に、蛋白質が 5.6% 以上に増加した発酵乳をいう。濃縮はっ酵乳には、Stragisto(うらごししたヨーグルト)、Labneh、Ymer 及び Ylette の類の伝統的な製品が含まれる。

2.3 フレーバードはっ酵乳

フレーバードはっ酵乳は、乳用語使用に係る一般規格(CODEX STAN 206-1999)の第 2.3 項で定義されている複合乳製品であり、非乳原料(栄養性及び非栄養性炭水化物、果実及び野菜、果実及び野菜ジュース、ピューレ、パルプ、調製品及びジャム、穀物、蜂蜜、チョコレート、ナッツ類、コーヒー、スパイス類及びその他の無害な天然賦香用食品)及び/又は香料を最大 50% (w/w) 含む製品をいう。非乳原料は、発酵前もしくは発酵後に混合してよい。

3. 必須成分及び品質要素

3.1 原材料

- ・乳及び／又は乳から得られる製品
- ・加水還元または組合せ還元の際に使用する飲用水

3.2 許可原料

- ・無害な微生物（第2項で特定されているものを含む）のスターターカルチャー
- ・塩化ナトリウム；及び
- ・第2.3項に記載の非乳原料（フレーバードはっ酵乳）
- ・ゼラチン及び澱粉：
 - － 加熱処理はっ酵
 - － フレーバードはっ酵乳
 - － 最終消費者への販売国の国内法規で許可されている場合、プレーンはっ酵乳
 これらの物質は第4項に記載の安定剤／増粘剤の使用を考慮し、GMPの範囲内で技術的な必要量のみ添加する。これらの物質は非乳原料の添加前又は後に添加してよい。

3.3 組成

	はっ酵乳	ヨーグルト、カルチャー代替ヨーグルト及びアト・フィルミル	ケフィア	クーミス
乳蛋白質 ^a (%w/w)	2.7%以上	2.7%以上	2.7%以上	
乳脂肪(%w/w)	10%以下	15%以下	10%以下	10%以下
滴定酸度 (乳酸表示、%w/w)	0.3%以上	0.6%以上	0.6%以上	0.7%以上
エタノール (%vol/w)				0.5%以上
第2.1項で定義されるスターター微生物(cfu/g、合計)	10 ⁷ 以上	10 ⁷ 以上	10 ⁷ 以上	10 ⁷ 以上
表示微生物 ^b (cfu/g、合計)	10 ⁶ 以上	10 ⁶ 以上		
酵母(cfu/g)			10 ⁴ 以上	10 ⁴ 以上

a) 蛋白質含量はケルダール法で測定した全窒素量に6.38を乗じたものである。

b) スターターカルチャーの補足として加えた特徴的な微生物（第2.1項で規定されている以外の微生物）が存在することを表示中で言及する場合に適用する。

フレーバードはっ酵乳の場合は、はっ酵乳部分に上記の組成基準を適用する。はっ酵乳部分の微生物基準については、品質保持期限内において保証する必要がある。この規定は、発酵後加熱処理した製品には適用されない。

上記の微生物基準に準拠していることは、ラベル上に記載された保存条件で保存した製品を「品質保持期限日」まで分析検査することによって確認する。

3.4 製造上の必須の特徴

濃縮はっ酵乳(第2.2項)を除き、はっ酵乳類の製造において発酵後のホエイ除去は認められない。

4. 食品添加物

次の表に示した添加物クラスのみ各製品カテゴリで使用できる。表中で許されている各添加物クラスについて、掲げられている個々の添加物を規定されている制限量で使用できる。

コーデックス食品添加物一般規格(CODEX STAN 192 Rev.2-1999)の前文の第 4.1 項に従って、フレーバードはっ酵乳中には、非乳原料由来のキャリーオーバーの結果として他の添加物が存在しうる。

添加物クラス	はっ酵乳		加熱処理はっ酵乳	
	プレーン	フレーバード	プレーン	フレーバード
着色料	—	×	—	×
甘味料	—	×	—	×
乳化剤	—	×	—	×
香味増進剤	—	×	—	×
酸	—	×	×	×
pH調整剤	—	×	×	×
安定剤	× ¹	×	×	×
増粘剤	× ¹	×	×	×
保存料	—	—	—	×
梱包ガス	—	×	×	×

× = この添加物クラスに属する添加物の使用は技術的な正当性がある。フレーバード製品の場合は、乳部分の添加物に技術的な正当性がある。

— = この添加物クラスに属する添加物の使用には技術的な正当性がない。

1 最終消費者への販売国の国内法規で許可されており、かつ、加水還元、組合せ還元の場合の使用に限定される。

5. 汚染物質

本規格の適用を受ける製品は、コーデックス食品規格委員会が定める汚染物質の最大限度値及び農薬・動物用医薬品の最大残留限度値に従うこと。

6. 衛生

6.1 本規格の適用を受ける製品は、勧告国際取扱実施規範：食品衛生一般原則(CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997、食品規格集 Volume 1B)の該当項目及び衛生取扱実施規範や取扱実施規範等の関連する他のコーデックス文書の該当項目に準拠して製造し、取扱うことを勧告する。

6.2 本規格の適用を受ける製品は、原材料の生産段階から消費に至る段階まで、いくつかの管理方法（例えば殺菌等を含む）の組み合わせを適用すべきである。これらの管理方法は、公衆衛生保護の適切な水準の達成を示さなければならない。

6.3 本製品は、食品の微生物基準の設定と適用に関する原則(CAC/GL 21-1997、食品規格集 Volume 1B)に準じて制定される微生物基準に従うべきである。

7. 表示

コーデックス包装食品表示一般規格(CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991、食品規格集 Volume 1A)及び乳用語使用に係る一般規格(CODEX STAN 206-1999)の規定に加え、以下の特定の規定を適用する。

7.1 食品の名称

7.1.1 食品の名称は適切にはっ酵乳又は濃縮はっ酵乳とすること。

ただし、これらの名称は、本規格に示したヨーグルト、アシドフィルスミルク、ケ

フィア、クーミス、Stragisto、Labneh、Ymer 及び Ylette の規定に適合する製品のみ、各々の名称と置き換えてもよい。ヨーグルトの綴りは販売国内で適切に行うこと。

第2項で定義されている「カルチャー代替ヨーグルト」は、「ヨーグルト」という用語と共に適切な修飾語を使用して名称とすること。選択する修飾語は、正確かつ消費者が誤解しないように、製品を製造する際に選択した特定の乳酸桿菌属カルチャーによりヨーグルトにもたらされる性質の変化を表すものとする。性質の変化には、「ヨーグルト」と単独で称される製品と比較した時の発酵微生物、代謝産物及び/又は官能特性の差異が含まれる。官能特性の差異を表す修飾語の例には「mild」、「tangy」という類の用語がある。「カルチャー代替ヨーグルト」という用語は名称としては適切でない。

上記の特徴的な名称は、(i)本規格の規定に適合し凍結処理された製品、(ii)解凍により妥当な数の特徴的なスターターカルチャーが活性を有する、(iii)フローズン製品と称され直接消費者に販売される場合のみ、「フローズン」という用語と組合わせて使用してよい。

他のはっ酵乳及び濃縮はっ酵乳は、食品の特性及び同一性について販売国内で間違った印象を与えることがない場合には、製品の販売国の国内法規で規定されている他の様々な名称、又は一般的に使用されている現存名称で呼称してもよい。

7.1.2 発酵後加熱処理したはっ酵乳から得られる製品は、「加熱処理はっ酵乳」と称すること。消費者がこの名称により誤解する場合は、販売国の国内法規で許可されている名称としてよい。この種の法規が存在しない、又は他の一般的に使用されている名称が存在しない国では「加熱処理はっ酵乳」と称すること。

7.1.3 フレーバードはっ酵乳の名称には、添加された主要な賦香用物質又は香料の名称を組み入れること。

7.1.4 栄養性炭水化物甘味料のみ添加したはっ酵乳は、「甘味付与〇〇」と表示してよく、〇〇の部分は第7.1.1項に従って「はっ酵乳」又は他の名称と置き換える。砂糖の部分的または全部の代用として非栄養性甘味料を添加した場合は、製品の名称の近くに「～で甘味付与」又は「加糖及び～で甘味付与」と記載し、～の部分に合成甘味料の名称を入れること。

7.1.5 本規格の適用を受ける名称は、他の食品の一成分として使用され、かつ成分の特徴が消費者が誤解をしないよう適切に維持されている場合、他の食品の名称、ラベル、商業用文書及び広告に使用することができる。

7.2 乳脂肪含量の明記

省略することにより消費者が誤解するおそれがある場合、乳脂肪含量は、販売国内で最終消費者に受け入れられる(i)重量パーセント又は容量パーセント、又は(ii)サービング数が示されている場合はサービング当たりのグラム数のいずれかの方法で明記すること。

7.3 非小売用容器の表示

本規格第7項及び包装食品表示一般規格の第4.1項～第4.8項で要求されている情報、及び必要ならば保存に関する指示は、容器上もしくは添付説明書に記載すること。ただし、製品の名称、ロット識別、製造業者又は包装業者の名前と所在地は容器上に記載すること。ロット識別、製造業者又は包装業者の名前と所在地は、添付説明書に照したとき、その記号が明らかに識別可能な場合、識別記号に代えてもよい。

8. 分析法及びサンプリング法

食品規格集 Volume 13 を参照のこと。