

生鮮標準商品コード追加申請等審査基準

平成 22 年 11 月 1 日
生鮮取引電子化推進協議会

生鮮標準商品コードの追加登録等に係る品目別専門委員会での審査にあたっては、「生鮮標準商品コードの維持管理等に関する運営について（平成 22 年 11 月 1 日協議会第 45 号）の 3 の（2）により、次のとおり「生鮮標準商品コード追加登録等審査基準」を定めたので参考とされたい。

1 青果標準商品コード（青果物専門委員会）

1-1 対象

青果標準品名は、青果物固有の名称であり、青果物を品種（種苗）等によって区分したものである。生産者から小売業者まで取り扱われるすべての商品、国内産および外国産を含め小売業の店頭などで扱われるすべての青果物がその対象となる。

1-2 追加登録基準

- (1) 追加登録の審査基準は、次の「青果物及び青果物等加工品統一品名コード」（ベジフル統一品名コード）の考え方を適用する。
- ①生産・市場流通で長期に使用されるものであること。
 - ②生産・流通・消費面で、固有の特性のある品種、名称であること。
 - ③一品種で多名称を持たないこと。
 - ④どこの産地でも使用できる名称であること。
 - ⑤商標登録されていないこと。
 - ⑥原則として、栽培方法（無農薬、有機栽培等）や作型区分（ハウス、露地等）に由来するものでないこと。
- (2) 輸入品については、ある程度の数量が広範な地域で流通しているものであること。
また、登録する名称は、取引で使用されている一般的な名称であること。
- (3) その他、生鮮流通業界全体の合理化・効率化等に寄与するなど、青果物専門委員会が認めたもの。

1-3 具体的な判断基準

(1) 呼称は異なるだけですでに登録されている種苗と同一であるものは、標準品名の別称扱いとする。

(例) にがうり：34930＝レイシ（鳥取）、ゴーヤ（沖縄）

(2) 外国語品名を追加登録する場合は、もっとも普及率が高いとされるものを標準品名とする。他は別称扱いとして明記する。

(例) バジル：37710＝バジル（英名）、バジリコ（伊名）、バジリック（仏名）

(3) 人名、社名、地域名などが付加されたものは標準品名に不適である。ただし、種苗登録されたものはその限りではない。

(例) 荒尾の梨、愛媛のみかん等

(4) 販売促進に関する用語を含むものは、標準品名に不適である。

(例) 朝採り〇〇、おいしい〇〇、マイルド〇〇、スウィート〇〇など

1-4 青果標準商品コード体系

4922+標準品名コード+栽培方法等区分（P）+規格（VS）+C/D
（生鮮フラグ） ① ② ③

①標準品名コード（5桁）

- ・青果物の品目、品種を表すコード
- ・生鮮業界の川上・川中で使用されているベジフル統一品名コードに準拠
- ・品名コード最初の1桁
 - 3×××× 野菜のコード体系
 - 4×××× 果実のコード体系
 - 5×××× 青果加工品のコード体系

②栽培方法等区分（P）（1桁）

0：指定なし 1：有機 2：特別栽培 3：無袋（サン） 4：ハウス
5：マルチ 6：輸入 7～9：共通販売規格等コードエリア

③規格（VS）（2桁）

栽培方法等区分の範囲によって下記のとおり設定

P=0～6：汎用的、共通的な流通規格および主要販売規格を各1桁の商品形態（V）と階級コード（S）を組み合わせる表現

××＝商品形態コード（V）＋階級コード（S）
 P＝7～9：上記以外の共通販売規格中心（今後、必要に応じて整備）
 ××＝品目ごとにコード化

1-5 コードの削除

コードの削除については、一定の基準のもと、青果物専門委員会において青果物流通情報処理協議会と連携・調整して行う。

（＊一定の基準とは、例えば、〇〇日間公示後廃番とする。）

2 食肉標準商品コード（食肉専門委員会）

2-1 対象

食肉標準商品コードは、枝肉、部分肉、精肉の正肉および副生物を対象とする。加工品（ハム・ソーセージ、ハンバーグや焼き鳥等の調理済み・クックレディー商品等）は対象外とする。

2-2 基準とする規格

(1) 標準品名の名称および分割・整形規格等は、取引で使用されている一般的な食肉の名称および分割・整形規格等とする。

(2) 部位コードについては、以下の規格を基準とする。

畜種	基準とした規格
牛	コマーシャル規格（(財)日本食肉流通センター）
豚	ただし、副生物は、(社)日本畜産副産物協会の分類基準
鶏	食鶏取引規格および食鶏小売規格（(社)日本食鳥協会）
上記以外の畜種	それぞれ、上記の各畜種より類似の畜種の部位コードを使用する

(3) 輸入品については、分割・整形規格等が同一又は類似と見なせる国産品の部位に対応付けて、国産品と同じ部位コードを使用する。

2-3 食肉標準商品コード体系

〈精肉のコード体系〉

4 9 2 2	+	7	+	標準品名コード	+	0 0	（固定）	+	C/D
（生鮮フラグ）		（精肉）		5 桁		2 桁			

〈枝肉・部分肉のコード体系〉

4 9 2 2	+	8	+	標準品名コード	+	0 0 (固定)	+	C/D
(生鮮フラグ)		(部分肉)		5桁				2桁

*標準品名コード（5桁）：食肉の畜種、部位、精肉を表すコード

2-4 コードの削除

コードの削除については、一定の基準のもと、食肉専門委員会において食肉流通標準化システム協議会と連携・調整して行う。

（一定の基準とは、例えば、〇〇日間公示後廃番とする。）

3 水産物標準商品コード（水産物専門委員会）

3-1 対象

水産物標準品名は、以下の生鮮水産物および生鮮水産物の塩蔵・塩干・加工品を対象とする。

〈生鮮水産物〉

魚類、淡水魚類、えび類・かに類・おきあみ類、いか類・たこ類、うに類・なまこ類・海産ほ乳類・その他の水産動物類、貝類、海草類・淡水藻類、魚卵

3-2 分類基準

(1) 名称、単位の分類基準は、取引で使用されている一般的な水産物の名称で、生物学的種に基づく商品の単位を基本とする。

(2) ただし、以下のように取引上商品価値が異なると認識されているものについては、取引上の品名区分に従い、標準品名を定める。

- ①同じ生物学的種であっても出世魚のように成長の度合いにより品名が使い分けられている場合
- ②複数の生物学的種の総称として品名が用いられている場合
- ③同じ生物学的種であっても、色や形状などの違いにより品名を区別している場合
- ④同じ生物学的種であっても、天然物と養殖物を区別している場合
- ⑤輸入品において、生物学的種が特定できなくとも、日本産のものとは別種として区別している場合

3-3 配慮する事項

- (1) 「水産物表示検討会」水産庁が公表する「一般的名称」（魚介類の名称のガイドラインについて）に該当する商品の標準品名は、これに従う。
- (2) 商標登録された水産物は、登録者の許諾を得たもののみ登録する。

3-4 水産標準商品コード体系

〈生鮮品のコード体系〉

4 9 2 2	+	6	+	標準品名コード	+	態様 (T)	+	形状・部位 (S 1 S 2)	+	C/D
(生鮮フラグ)		(水産物)		①		②		③		

〈塩蔵・塩干・加工品のコード体系〉

4 9 2 2	+	6	+	標準品名コード	+	態様 (T)	+	加工方法 (P 1 P 2)	+	C/D
(生鮮フラグ)		(水産物)		①		②		④		

①標準品名コード（4桁）：水産物の品目、品種を表すコード

②態様（T）（1桁）

- 【生鮮品】 1：活 2：生鮮（チルド） 3：冷凍 4：解凍
【塩蔵・塩干・加工品】 5：常温 6：冷蔵 7：冷凍 8：解凍
9：リザーブ（生鮮品、塩蔵・塩干・加工品共通）

③形状・部位（S 1 S 2）（2桁）【生鮮品】

- ・商品の形状および部位を表す

④加工方法（P 1 P 2）（2桁）【塩蔵・塩干・加工品】

- ・商品の加工方法を表す

3-5 コードの削除

コードの削除については、一定の基準のもと、水産物専門委員会において水産物標準商品コード維持管理委員会と連携・調整して行う。

（一定の基準とは、例えば、〇〇日間公示後廃番とする。）

附 則

この基準は、平成 22 年 11 月 1 日から実施する。