

## 熊野牛認定に係る調査員調査基準

第1条 調査員は、申請者の依頼を受けて、食肉処理場又は申請者店舗等において、申請枝肉の肉質等の確認を行うものとする。

2 確認に当たっては、調査員2名で行い、意見書作成に当たっては、当該調査員相互の協議によって行うものとする。

第2条 熊野牛認定要領第2条第2号の規定に基づき、肉質等の確認にあたっては、次の項目を基準に適否を判定するものとする。

(1) 歩留まり基準 筋間脂肪が相対的に厚いもの及び「もも」の厚みに欠ける等の欠点無く、歩留まりが標準以上のもの

(2) 脂肪交雑 脂肪交雑に大きな欠点無く、肉質等級3以上(脂肪交雑評価基準1以上、BMSNO3以上)と認められもの

(3) 肉色及び光沢 極端に暗赤色でないもの

(4) 肉の締まり及びきめ 極端に粗くないもの

(5) 脂肪の色沢と質 極端に黄色が強くないもの

2 前項の4項目全てが「適」の場合に総合評価を「合格」とし、熊野牛認定要件を満たすものとする。

3 部分肉については、ロース芯の確認が行えるものに限り、第2条の(1)の歩留まり基準を除いた4項目が「適」の場合に総合評価を「合格」とし、熊野牛認定要件を満たすものとする。