混合プレスハム	混合プレスハム		次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。 一　肉塊を塩漬したもの又はこれにつなぎを加えたもの（つなぎの占める割合が二十パーセントを超えるものを除く。）に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、又は加えないで混合し、ケーシングに充てんした後、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮し、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（魚肉（鯨肉を含む。以下この項において同じ。）及び魚肉の肉に占める割合が五十パーセントを超えるものを除く。） 二　一をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの
	肉塊		畜肉（豚肉、牛肉、馬肉、めん羊肉又は山羊肉をいう。以下次項において同じ。）、家兎肉、家きん肉又は魚肉を切断したもので、十グラム以上のものをいう。
	つなぎ		畜肉、家兎肉、家きん肉又は魚肉をひき肉したもの又はこれらにでん粉、小麦粉、コーンミール、植物性たんぱく、卵たんぱく、乳たんぱく等を加えたものを練り合わせたものをいう。
ソーセージ	ソーセージ		次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。 一　家畜、家きん若しくは家兎の肉を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉したもの（以下この表、別表第四及び別表第二十二の項において単に「原料畜肉類」という。）に、家畜、家きん若しくは家兎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（以下この表、別表第四及び別表第二十二のソーセージの項において単に「原料臓器類」という。）又は魚肉若しくは鯨肉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（魚肉及び鯨肉の原材料及び添加物に占める重量の割合が十五パーセント未満であるものに限る。以下この表及び別表第四のソーセージの項において単に「原料魚肉類」という。）を加え又は加えないで、調味料及び香辛料等を加え又は加えないで、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加えて、ケーシング等に充てんした後、くん煙し又は乾燥したもの（原料畜肉類の重量が家兎の肉の重量を超え、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。） 二　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。）若しくは原料魚肉類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、保存料等を加えて、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 三　一又は二に、でん粉、小麦粉、コーンミール、植物性たんぱく、乳たんぱくその他の結着材料を加えたものであって、その原材料及び添加物に占める重量の割合が十五パーセント以下であるもの 四　一、二又は三に、グリンピース、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って、原料畜肉類又は原料臓器類の原材料及び添加物に占める重量の割合が五十パーセントを超えるもの 五　一、二、三又は四をブロック、スライス又はその他の形状に切断して包装したもの

クックドソーセージ	この表の中欄に掲げるソーセージのうち、湯煮又は蒸煮により加熱したもの（セミドライソーセージ及び無塩漬ソーセージを除く。）をいう。
加圧加熱ソーセージ	この表の中欄に掲げるソーセージのうち、摂氏百二十度で四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（以下別表第四のソーセージの項において「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	この表の中欄に掲げるソーセージに係るこの表の下欄一又は三に規定するもののうち、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。）及び原料魚肉類を加えないもので、ドライソーセージの項において同じ。）又は加熱しないで、乾燥したもの以下のもの（ドライソーセージを除く。）をいう。
ドライソーセージ	この表の中欄に掲げるソーセージに係るこの表の下欄一又は三に規定するもののうち、塩漬した原料畜肉類を使用し、かつ、原料臓器類及び原料魚肉類を加えないもので、乾燥したものであって水分が三十五パーセント以下のものをいう。
無塩漬ソーセージ	この表の中欄に掲げるソーセージのうち、使用する原料畜肉類、原料臓器類又は原料魚肉類を塩漬していないものをいう。
ボロニアソーセージ	この表の中欄に掲げるソーセージに係るこの表の下欄一又は三に規定するもののうち、牛腸を使用したもの又は製品の太さが三十六ミリメートル以上のもの（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	この表の中欄に掲げるソーセージに係るこの表の下欄一又は三に規定するもののうち、豚腸を使用したもの又は製品の太さが二十ミリメートル以上三十六ミリメートル未満のもの（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	この表の中欄に掲げるソーセージに係るこの表の下欄一又は三に規定するもののうち、羊腸を使用したもの又は製品の太さが二十ミリメートル未満のもの（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	この表の中欄に掲げるソーセージに係るこの表の下欄四に規定するもののうち、原料臓器類（豚の脂肪層を除く。）及び原料魚肉類を加えていないものをいう。
レバーソーセージ	この表の中欄に掲げるソーセージに係るこの表の下欄一又は三に規定するもののうち、原料臓器類（豚及び牛の脂肪層を除く。）として家畜、家きん又は家兎の肝臓のみを使用したものであって、その原材料及び添加物に占める重量の割合が五十パーセント未満のものであり、かつ、原料魚肉類を加えていないものをいう。
レバーペースト	この表の中欄に掲げるソーセージに係るこの表の下欄二又は三に規定するもののうち、原料臓器類（豚及び牛の脂肪層を除く。）として家畜、家きん又は家兎の肝臓のみを使用したものであって、その原材料及び添加物に占める重量の割合が五十パーセントを超えるものであり、かつ、原料魚肉類を加えていないものをいう。
家畜	豚、牛、馬、めん羊又は山羊をいう。