第七条中「第十条第一号」を「第八条第一号」に、「次のとおり」を「当該事業年度において令第五条第二項第一号に規定する開設区域又は指定市場区域内にあると畜場でと殺される家畜に係る当該指定食肉の生産予想量と当該開設区域及び当該指定市場区域以外の地域にあると畜場でと殺される家畜に係る当該指定食肉であつて中央卸売市場又は指定市場において売買されることが予想される数量との合計数量の十二分の一に相当する数量」に改め、同条各号を削り、同条を第八条とする。

第六条の見出し中「もより」を「最寄り」に改め、同条中「第四条第二項第二号」を「第五条第二項第二号」に、「もより」を「最寄り」に、「卸売り」を「卸売」に、「行なう」を「行う」に改め、同条を第七条とする。

第五条の見出しを「（指定食肉の保管又は販売に関する計画の認定基準）」に改め、同条中「第六条第五項」を「第五条第三項」に改め、同条第一号及び第二号を削り、同条第三号中「第六条第三項の計画にあつては」を「第五条第一項の計画にあつては」に改め、同号イ中「畜産物の価格安定に関する法律施行令（以下「令」という。）第四条第一項」を「令第五条第一項」に、「下つて」を「下回つて」に改め、同号ニ中「第十一条第三号イ」を「第十一条第二号イ」に、「第六条第三項」を「第五条第一項」に改め、同号を同条第一号とし、同条第四号中「第六条第四項」を「第五条第二項」に改め、同号イ中「下つて」を「下回つて」に改め、同号ロ中「こえる」を「超える」に改め、同号を同条第二号とし、同条を第六条とする。

第四条の見出しを「（指定食肉の保管又は販売に関する計画の認定申請手続）」に改め、同条第一項を削り、同条第二項中「第六条第二項から第四項まで」を「第五条第一項及び第二項」に改め、同項第二号中「指定乳製品」を削り、「第六条第四項」を「第五条第二項」に改め、同項を第五条とする。

第三条を削る。

第二条中「第二条第二項」を「第二条第三項」に改め、同条第一号の表外観の項中「はん点」を「斑点」に改め、同条第二号の表溶解性の項中「沈でん物」を「沈殿物」に改め、同条第三号の表外観の項及び同条第四号の表外観の項中「沈でん」を「沈殿」に改め、同条を第四条とする。

第一条の見出し中「原料乳」を「加工原料乳」に改め、同条中「指定乳製品」の下に「その他法第二条第二項の政令で定める乳製品」を加え、「畜産物の価格安定に関する法律（以下「法」という。）第二条第一項」を「同項」に改め、同条の表比重の項中「から一・〇三四まで」を「以上」に改め、同表酸度の項中「さく取」を「搾取」に改め、同条を第三条とし、同条の前に次の二条を加える。

（指定食肉の規格）

第一条　豚肉についての畜産経営の安定に関する法律（昭和三十六年法律第百八十三号。以下「法」という。）第二条第一項の農林水産省令で定める規格は、次のとおりとする。

一　豚半丸枝肉（別表第一の方法により整形した豚肉をいう。以下同じ。）

事項	基準
重量	冷却した状態において、皮剝ぎ法によつて整形したものにあつては三二・五キログラム以上四〇キログラム以下、湯剝ぎ法によつて整形したものにあつては三五・五キログラム以上四三キログラム以下のもの
均称	長さ及び広さが適当で、厚く、もも、ヒレ、ロース、ばら及びかたの各部が充実して釣合いの良いもの
肉付	厚く、滑らかで、締まりがあり、赤肉の部分が脂肪と骨との合計部分より多いと認められるもの
外観	
脂肪付着	背脂肪の厚さ（第九胸椎関節部から第十三胸椎関節部までの直上で最も背脂肪の薄い部位の厚さをいう。）が、一・三センチメートル以上二・四センチメートル以下であり、かつ、腹部脂肪が適度なもの
仕上げ	放血が十分で、疾病による損傷がなく、取扱いによる汚染、損傷等の欠点がほとんどないもの
肉質	
きめ及び締まり	きめが細かく、締まりが良いもの
色沢	淡灰紅色又はこれに近い色を呈し、鮮明で光沢の良いもの
脂肪の質及び色沢	締まりが良く、粘りがあり、異臭がなく、色が白く、光沢の良いもの
脂肪の沈着	適度なもの

二　豚部分肉（前号の表の基準に適合する豚半丸枝肉を、もも、ヒレ、ロース、ばら及びかたの部分に分割し、その各部分に内蔵される骨を取り外した場合におけるその分割されたそれぞれの部分の肉をいう。）

事項	基準
分割方法	別表第三の方法により行つたもの

2

牛肉についての法第二条第一項の農林水産省令で定める規格は、次のとおりとする。

一　牛半丸枝肉（別表第三の二の方法により整形した肉用牛（去勢されたものに限る。）の肉をいう。以下同じ。）

事項	基準
部分肉歩留り	次号に規定する小分割部分肉に分割し、被覆脂肪を一〇ミリメートル以内になるように除去して整形した場合における当該小分割部分肉の総重量の枝肉重量に対する割合が一〇〇分の六九以上一〇〇分の七二未満になると見込まれるもの
肉質	
脂肪交雑	胸最長筋、背半きよく筋及び頭半きよく筋における交雑が普通の程度からわずかな程度までのもの
色沢	脂肪以外の部分が牛肉特有の赤色（極めて濃いもの及び極めて淡いものを除く。）を呈し、光沢が標準的なもの（光沢がやや劣るものを含む。）
締まり及びきめ	締まり及びきめの程度が標準的なもの（締まりがややなく、又はきめがやや粗いものを含む。）
脂肪の色沢及び質	色が白色、クリーム色又は黄色（極めて濃いものを除く。）であり、光沢及び質が標準的なもの（光沢がややなく、又は質がやや劣るものを含む。）

二　牛部分肉（前号の表の基準に適合する牛半丸枝肉を、まえ、ともばら、ヒレ付きロイン及びももの部分の肉に分割した場合におけるその分割されたそれぞれの部分の肉（以下「大分割部分肉」という。）並びに当該分割された部分の肉から、その各部分に内蔵される骨を取り外し、かた、かたばら、かたロース、ネック、ヒレ、リブロース、サーロイン、ともばら、うちもも、しんたま、らんいち及びそともも部分に分割した場合（かたロース及びネックの部分に分割しないでネック付きかたロースの部分に分割した場合並びにリブロース及びサーロインの部分に分割しないでロインの部分に分割した場合を含む。）におけるその分割されたそれぞれの部分の肉（以下「小分割部分肉」という。）をいう。