

# 和歌山県ふるさと認証食品認証制度 要綱・要領集



和歌山県農林水産部 農業生産局  
果樹園芸課農業環境・鳥獣害対策室

# 目 次

和歌山県ふるさと認証食品認証要綱	1
和歌山県ふるさと認証食品認証制度運用要領	5
和歌山県ふるさと認証食品認証申請書	9
和歌山県ふるさと認証食品認証書	12
和歌山県ふるさと認証食品認証書記載事項変更届	13
和歌山県ふるさと認証食品の認証マーク使用等実績報告書	14
<b>※ 認証基準</b>	
梅干し及び調味梅干しの認証基準	16
味付けぼん酢の認証基準	20
だいこんの漬物の認証基準	23
果実ジュースの認証基準	27
黒大豆及び黒豆煮の認証基準	30
<b>※ 参考</b>	
和歌山県ふるさと認証食品認証事業の概略	33

# 和歌山県ふるさと認証食品認証要綱

## 第1 目 的

この要綱は、和歌山県内で生産される農産物及び加工食品（以下「農産物等」という。）について、県が一定の基準を定め、その基準に適合している農産物を認証する制度を設けることにより、県産農産物等に対する消費者の信頼を高め、もって和歌山県農業及び食品産業の振興に資することを目的とする。

## 第2 定 義 等

- 1 この要綱において「認証」とは、農産物等の製造生産工程から生ずる品質や原材料等の任意な付加価値に対する基準（以下「認証基準」という。）に適合する農産物等について、知事その旨を認め又は証することをいい、その旨を示す認証票を当該農産物等に付することによって行う。
- 2 この要綱において「任意な付加価値」とは、農産物等において、製造生産者がその工程において任意になした行為により生ずる食品上の価値であって、通常消費者が認める食品上の一般的価値以外のものをいい、この任意な付加価値を有する農産物等が一般的食品価値の同種農産物等の比較において、消費者が明らかにその価値差異を認め得るよう県がその価値を認証する判定基準を認証基準とする。

## 第3 認 証 基 準 の 設 定

- 1 知事は、第1に規定する目的を達成するため必要があると認めるとき又は農産物等を生産、販売若しくは消費する者又はこれらのものが組織する団体（法人格を有するものに限る。）から認証基準を定めるべき旨の申出があり、かつ必要であると認めるときは、農産物等の種類及び付加価値の範囲を指定してこれについての認証基準を定めることができる。
- 2 認証基準を定めることを申出することができる農産物等は、次のいずれかに該当するものとする。
  - (1) 原材料、伝統、独自性、素朴さ等に特色があると認められるもの
  - (2) 品質、規格等が特に優れていると認められるもの
- 3 知事は、次に掲げるすべての要件を満たす場合でなければ、認証基準を制定できないものとする。
  - (1) 認証を行うことにより、認証を受けた農産物等に対する消費者の信頼が高まることが見込まれること。
  - (2) 認証を行う体制が整備できると見込まれること。
  - (3) 認証基準の設定前に当該農産物等の認証に係わる表示と類似の表示

を付している場合、その者に適切な配慮が払い得ること。

4 知事は、認証基準を設定した場合、その内容を1の申出者及び関係機関に通知するものとする。

#### 第4 認証の申請

1 農産物等の認証を受けようとする者は、認証審査に必要な事項を記載した申請書等を別に定める申請期間内に所管振興局を經由して知事に申請しなければならない。

2 第4の1により農産物等の認証を受けようとする者は、農産物等の製造又は生産を行う者であって、その工場及び農産物等の栽培地が県内に所在するものとする。

3 振興局長は、第4の1の申請を効率的に行うためあらかじめ、市町村、認証を受けようとする者の属する農業協同組合、事業協同組合、公益法人、その他利益を目的としない団体（以下「製造生産団体等」という。）の協力を得るものとする。

#### 第5 認証の決定

1 知事は、第4の1により申請のあった申請内容等が認証基準に適合すると認めるときは、期間を定めて農産物等を認証（以下「認証食品」という。）するものとし、これを認証しないときは、その旨及びその理由を当該申請者に通知するものとする。

2 第5の1により認証された者（以下「認証適格者」という。）であって、交付された認証書の記載事項に変更が生じたときは、速やかに知事に届け出るものとする。

#### 第6 認証の更新

1 認証適格者であって、認証の更新を行おうとする場合にあっては、別に定めるところにより認証の更新手続きを行わなければならない。

#### 第7 認証マークの表示

1 認証適格者は、認証食品又はその包装容器等に和歌山県ふるさと認証食品認証マーク（以下「認証マーク」という。）を貼付または印刷して販売できるものとする。

2 認証マークを付するための経費は、認証適格者自らの負担とする。

#### 第8 認証農産物等の生産及び販売

1 製造生産団体等は、認証食品の生産技術の指導並びに生産者の組織化及び計画的生産に努めるものとする。

2 製造生産団体等は、認証食品の集出荷合理化に向けての体制を整えるとともに、販路の開拓と販売の拡大に努めるものとする。

3 知事は、製造生産団体等による第8の1及び2の取組みに対し指導、助言に努めるものとする。

4 認証食品を販売することによって生ずるトラブルは、当該認証食品を生産した者がその責任を負うものである。

#### 第9 認証事項の調査

1 知事は、認証適格者に対し認証食品が認証基準に適合しているか、第4により申請された内容どおり製造されているか又は認証マークを適正に表示して販売しているかなどについて、必要に応じ調査を行うことができるものとする。

2 知事は、前項の規定による調査の結果適正でないと認めるときは、当該認証適格者に対しその改善を指示することができる。

#### 第10 認証業者の公表

知事は、この事業により認証した業者及び商品について、公表を行うことができるものとする。

#### 第11 認証適格者の取り消し等

1 知事は、次のいずれかに該当すると認めるときは、当該認証適格者の取り消しを行うことができる。

(1) 認証適格者が認証基準に則した農産物等の生産を中止したとき。

(2) 認証適格者から登録の取り消しの申出があったとき。

(3) 認証適格者が認証マークを不適正に使用したとき。

(4) 認証適格者がこの要綱による農産物等の認証制度の運用について、重大な支障をきたす行為をしたとき。

(5) 第9の2に定める改善の指示を受けた認証適格者において、その指示事項の改善が認められないとき。

(6) 当該農産物等の生産販売体制が十分に強化・発展し、また当該農産物等の消費者に対する信頼が浸透し、認証の必要がなくなったとき

2 知事は、この要綱に違反して農産物等の認証を受け、又は県産農産物等の信頼を失墜する行為を行った者があるときは、その者の氏名及びその他を公表することができる。

#### 第12 その他

1 農産物等の生産又は販売を行う者は、認証適格者である旨の表示を行う等認証農産物等と紛らわしい表示を行って農産物等を販売してはならない。

2 認証適格者及び製造生産団体等は、知事がこの要綱実施のために必要な報告を求め、又は現地調査を行うときは必要な協力を行うものとする。

3 この要綱に定めるもののほか、この要綱の実施に関し必要な事項は別に定

める。

附 則

この要綱は、平成 2 年 1 1 月 8 日から施行する。

附 則

この要綱は、平成 9 年 3 月 2 5 日から施行する。

附 則

1 この要綱は、平成 1 4 年 4 月 1 日から施行する。

2 「和歌山県農産物等認証要綱」（平成 2 年 1 1 月 8 日制定）は廃止する。

附 則

この要綱は、平成 2 4 年 6 月 2 2 日から施行する。

附 則

この要綱は、平成 2 5 年 3 月 2 2 日から施行する。

# 和歌山県ふるさと認証食品認証制度運用要領

## 第1 目 的

この要領は、和歌山県ふるさと認証食品認証要綱（平成2年制定。以下「要綱」という。）第12の3の規定に基づき、認証に関し必要な事項を定める。

## 第2 認証基準設定の手続等

- 1 要綱第3の1において認証基準設定の申出に個人を認めているのは、個人の着想を生かす趣旨であり、生産者の個人の抜け駆ける的認証を認める趣旨ではない。また、認証基準の設定を申出に基づいて行うのは、生産者による自主的な制度の活用を期待しているものである。
- 2 要綱第3の2の区分は、認証農産物等の性格を示すものであり、認証票等を2類型に限定する趣旨のものではない。
- 3 要綱第3の3の要件は、各号に掲げる要件を満たせば認証基準を必ず設定するという趣旨のものではない。
- 4 認証基準設定の申出には、特段の様式を定めないが、申出者は、その住所、氏名、認証基準を設けるべき農産物等の種類、認証基準設定の申出を行なう理由、望ましいと考える認証基準の内容等を記載した書類を、所管振興局を経由して知事に提出するものとする。

## 第3 認証の手続等

- 1 要綱第4の1により認証の申請を行おうとする者（以下「申請者」という。）は、別記第1号様式による和歌山県ふるさと認証食品認証申請書（以下「申請書」という。）に下記の書類を添え、製造生産団体等及び所管振興局を経由して、知事に提出するものとする。ただし、申請者が製造生産団体等の構成者であるときは、製造生産団体等が代表してこの手続を行うよう努めるものとする。
  - (1) 食品衛生監視票（原則として申請の2ヶ月以内に作成されたもの。）もしくは、和歌山県食品衛生管理認定制度（旧制度）認定証（写し）または和歌山県HACCPシステム認証制度（新制度）認証書（写し）
  - (2) 所管保健所長の意見書
  - (3) 生産工程及び品質管理体制の分かる書類
- 2 1による申請書等の提出は、毎年7月1日から8月31日の間に行うものとする。
- 3 知事は、申請書の提出があったときは、速やかに次の手順により審査するものとする。
  - (1) 申請書の書類審査
  - (2) 施設整備等の現地調査

- (3) 品質及び品質管理の現地調査
- (4) 表示に係る法令審査
- (5) 附属機関の設置等に関する条例第2条に定める委員会による品質等の審査
- (6) その他審査に関し必要な調査

4 知事は、前項の審査等において、改善が必要と認められる事項が生じた場合にはその改善を指示し、指示事項の完了及び完了見込みを確認するものとする。

5 要綱第4の1により認証の申請を行おうとする者の商品において、その商品が別業者によって委託、販売される場合は、申請した業者によって製造されたものであることが分かるように、一括表示事項の枠外等に製造業者名及び住所等を記入するものとする。

#### 第4 認証の決定

1 知事は、要綱第5の1において認証を行う場合は、別記第2号様式によるふるさと認証食品認証書(以下「認証書」という。)を認証適格者に対し、所轄振興局を經由して交付するものとし、認証の期間は、認証の日から3年を超えない年の3月31日までとする。ただし、知事は、認証制度を効率的に進めるうえで、必要に応じ、認証の有効期間を変更することができるものとする。

2 認証適格者は、1により交付された認証書を店頭に掲げることができるものとする。

3 認証適格者であって、要綱第5の2により交付された認証書の記載事項に変更が生じたときは、別記第3号様式に変更内容等を記載し、所管振興局を通じ、速やかに知事に届け出るものとする。

#### 第5 認証の更新

1 認証適格者であって、要綱第6の1により認証の更新手続きを行おうとする場合は、別記第1号様式による和歌山県ふるさと認証食品認証申請書(以下「申請書」という。)に下記の書類を添え、製造生産団体等及び所管振興局を經由して、知事に提出するものとする。ただし、申請者が製造生産団体等の構成者であるときは、製造生産団体等が代表してこの手続を行うよう努めるものとする。

(1) 食品衛生監視票(原則として申請の2ヶ月以内に作成されたもの。)もしくは、和歌山県食品衛生管理認定制度(旧制度)認定証(写し)または、和歌山県HACCPシステム認証制度(新制度)認証書(写し)

(2) 所管保健所長の意見書

(3) 生産工程及び品質管理体制の分かる書類

2 要領第5の1による申請書等の提出は、要領第3の2に定める期間内に行うものとする。

- 3 知事は、要領第5の1により認証の更新申請書の提出があったときは、要領第3の3に基づき、審査するものとする。ただし、要領第3の3の(2)及び(3)について、調査の必要がないと認めるときは省略することができるものとする。

#### 第6 認証マークの表示等

- 1 要綱第7の認証マークの貼付等使用は次のとおりとする。

- (1) 認証マークの貼付、包装物への印刷等その使用の態様は、認証を受けた製造生産者の良識を基本とする。
- (2) 製造生産団体等は、認証マーク使用の態様及び適正使用につき指導、監督にあたるものとする。
- (3) 認証マークは、認証農産物等に原則として単体表示するものとする。

#### 第7 認証適格者の責務等

この認証制度は、農産物等の生産者の主体的、かつ良心的な活用を基本とするものである。したがって認証適格者は農産物等の生産、出荷、販売、調整等について自主的で責任ある管理に努めるとともに、次の事項を遵守しなければならない。

- (1) 認証書に掲げる農産物等について、生産、貯蔵、販売等についての詳細な記録を整理し、当該品目の生産の開始からこれを3年間保管すること。
- (2) 認証マークを適正に使用すること。
- (3) 認証適格者は、次のいずれかに該当する場合は、速やかに所轄振興局を經由し、知事に届け出るものとする。
  - ア 認証品の生産方法を変更するとき。
  - イ 認証品の生産を中止したとき。
  - ウ その他知事が届け出を必要と認める事項が生じたとき。
- (4) 認証適格者は、認証食品の認証シールの使用状況等について、別記第4号様式により、関係機関を經由して毎年度、知事に報告するものとし、その報告期限は翌年度の4月30日とする。

#### 第8 その他

この要領に定めるもののほか、農産物等の認証に関し必要な事項は別に定める。

##### 附 則

この要領は、平成2年11月8日から施行する。

##### 附 則

この要領は、平成9年3月25日から施行する。

##### 附 則

- 1 この要領は、平成14年4月1日から施行する。

2 「和歌山県農産物等認証制度運用要領」(平成2年11月8日制定)は廃止する。

附 則

この要領は、平成20年6月16日から施行する。

附 則

この要領は、平成24年6月22日から施行する。

附 則

この要領は、平成25年3月22日から施行する。

附 則

この要領は、平成27年4月1日から施行する。

附 則

この要領は、令和 3年4月1日から施行する。

附 則

この要領は、令和 3年6月1日から施行する。

附 則

この要領は、令和 4年6月20日から施行する。

年 月 日

和歌山県知事 様

申請者住所

氏名

電話番号

（法人又は団体にあつては主たる事務所の所在地、名称及び代表者の氏名）

## 和歌山県ふるさと認証食品認証申請書（ 新規 ・ 更新 ）

和歌山県ふるさと認証食品認証要綱第4の1の規定に基づき、下記のとおり農産物等の認証を受けたいので申請します。

記

製造施設の住所			
認証を受けようとする農産物等の	品目名		
	生産目的		
	生産期間		
	販売方法		
	主な販売店等の名称 (上位5社程度)	・ ・ ・ ・ ・	
	販売状況	県内業者等	パーセント
		県外業者等	パーセント
商品概要	別紙に記載		

（添付書類）

1. 商品概要（別紙1については一申請商品につき一枚記載する。）
2. 食品衛生監視票（原則として申請の2ヶ月以内に作成されたもの。）
3. 所轄保健所長の意見書
4. 生産工程及び品質管理体制が分かる書類（別紙2）

(別紙 1 : 商品ごとに記載する。)

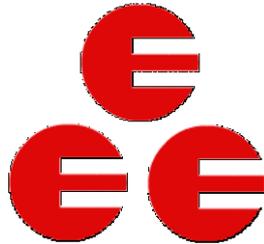
申請者名		
商品名	年間生産量	
認証マークの表示方法 (貼付又は印刷等を記入)		
内容及び価格 (内容量に続けて価格を カッコ書きで記入。規格 が複数あるときは全てを 記載)		
原材料の仕入先等	原材料名	仕入先の名称及び所在地
添加物の仕入先等	添加物の名称	仕入先の名称
一括表示事項 (商品に貼付又は印刷等 している一括表示事項を 貼付する。内容量が違う ものは、1種類のみ貼 付でよい。)		
<input type="checkbox"/> 栄養成分表示の省略が認められている場合チェックをいれる		

(別紙2)

(別に生産工程及び品質管理体制が分かる書類があれば、それをもってこの書類に代えることができる。)

生産工程体制及び品質管理体制を記入(概略)

# 和歌山県ふるさと認証食品認証書



品名

商品名

事業者の氏名  
又は名称及び住所

製造所の住所

認証期間

厳正な審査の結果、上記の製品を和歌山県のふるさと認証食品  
として認証します。

年 月 日

和歌山県知事 氏 名

年 月 日

和歌山県知事 様

申請者住所

氏名

電話番号

（法人又は団体にあつては主たる事務所の所在地、名称及び代表者の氏名）

和歌山県ふるさと認証食品認証書記載事項変更届について

年 月 日付けで交付された認証書の記載事項に変更がありましたので、和歌山県ふるさと認証食品認証要綱第5の2の規定に基づき、下記のとおり届け出ます。

記

1、変更のあった記載事項の内容

変更事項	変更後の内容	変更前の内容

2、変更年月日

3、変更した理由

年 月 日

和歌山県知事 様

申請者住所  
氏名  
電話番号

（法人又は団体にあつては主たる事務所の所在地、名称及び代表者の氏名）

\_\_\_\_年度和歌山県ふるさと認証食品の  
認証マーク使用等実績報告書の提出について

和歌山県ふるさと認証食品認証制度運用要領第7の1の（4）に基づき、  
\_\_\_\_年度のふるさと認証食品に係る認証マークの管理状況について下記のとおり  
届け出ます。

記

1、認証を受けた品目及び商品

・品目名

\_\_\_\_\_  
・商品名

2、\_\_\_\_年度認証マーク使用数

\_\_\_\_\_  
枚

3、\_\_\_\_年度認証マーク使用予定数量

\_\_\_\_\_  
枚

4、使用した認証マークの明細  
別紙のとおり

(別紙)

\_\_\_\_\_度認証マーク使用実績報告書明細

認証適格者の氏名	
品目名	

商品名	認証マーク制作数量			主な販売先
	うち販売による使用数量	うち破損等による破棄数量	うち年度末在庫数量	

# 1 梅干し及び調味梅干しの認証基準

# 梅干し及び調味梅干しの認証基準

(目的)

第1条 この基準は、和歌山県ふるさと認証食品認証要綱（平成2年制定）第3の1に基づき、梅干し及び調味梅干し（以下「梅干し等」という。）の認証基準に関し必要な事項を定める。

(適用の範囲)

第2条 この基準は、和歌山県内の工場で製造された梅干し等に適用する。

(定義)

第3条 この基準において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。

農産物漬物	農産物（山菜、きのこ及び樹木の花、葉等を含む。以下同じ。）を塩漬（塩漬の前後に行う砂糖類漬けを含む。）し、干し、若しくは湯煮したもの若しくはこれらの処理をしないもの又はこれに水産物（魚介類及び海草類をいう。以下同じ。）を脱塩、浸漬、塩漬等処理したもの若しくはしないものを加えたもの（水産物の使用量が農産物の使用量より少ないものに限る。）を塩、しょうゆ、アミノ酸液（大豆等の植物性たんぱく質を酸により処理したものをいう。以下同じ。）、食酢、梅酢、ぬか類（米ぬか、ふすま、あわぬか等をいう。以下同じ。）、酒かす（みりんかすを含む。以下同じ。）、みそ、こうじ若しくは赤とうがらし粉を用いたものに漬けたもの（漬けることにより乳酸発酵又は熟成しないものを含む。）又はこれを干したものをいう。
農産物の塩漬け類	次に掲げるものをいう。 1 農産物漬物のうち、塩に漬けたもの 2 農産物漬物のうち、塩に砂糖類、食酢、梅酢、香辛料等を加えたもの又はこれに削りぶし、こんぶ等を加えたものに漬けたもの
梅漬け	農産物の塩漬け類のうち、梅の果実を漬けたもの又はこれを梅酢若しくは梅酢に塩水を加えたものに漬けたもの（しその葉で巻いたものを含む。）をいう。
梅干し	梅漬けを干したものをいう。
調味梅漬け	梅漬けを砂糖類、食酢、梅酢、香辛料等又はこれらに削りぶし等を加えたものに漬けたもの（しその葉で巻いたものを含む。）をいう。

調味梅干し	梅干しを砂糖類、食酢、梅酢、香辛料等若しくはこれらに削りぶし等を加えたものに漬けたもの又は調味梅漬けを干したもの（しその葉で巻いたものを含む。）をいう。
-------	--

（使用原材料）

第4条 梅干し等の原料とする梅の果実は、和歌山県内で栽培されていることが確認できるものを使用し、原料の品質が確保されているものとする。

（品質）

第5条 認証を受けようとする梅干し等に対し、製造業者が遵守する品質の基準は、次のとおりとする。ただし、食品衛生法（昭和22年法律第233号）の適用を排除しない。

- (1) 製造工程において、天日乾燥が行われていること。
- (2) 香味は、漬け上がり固有の香味が良好であること。
- (3) 肉質は、果皮が薄く良好であること。
- (4) 色沢は、漬け上がり固有の色沢が良好であること。
- (5) 調整は、病害虫害果等の除去及び粒ぞろいが良好であること。
- (6) 調味梅干しについては、調味液の状態は、調味が均一で調味料の沈殿又は析出がないこと。
- (7) 食品添加物については、必要最小限の使用とすること。
- (8) 異物が混入していないこと。
- (9) 内容量は、液汁及びしそを除いた表示重量に適合していること。

（表示の基準）

第6条 梅干し等の表示は、食品表示法（平成25年法律第70号）、医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律（昭和35年法律第145号）、不当景品類及び不当表示防止法（昭和37年法律第134号）及び計量法（平成4年法律第51号）の規定に適合していること。

（特別表示事項及び表示方法）

第7条 次に定めるところにより記載すること。

- (1) 「和歌山県産（または紀州産）梅100%使用」と記載すること。
- (2) 一括表示事項とは別に表示すること。
- (3) その他認証表の表示に関する規定は、別に定める。

（製造施設等の管理）

第8条 認証を受けようとする梅干し等の製造施設、保管施設、作業場等は漬物の衛生規範（昭和56年9月24日環食第214号厚生省環境衛生局食品衛生課長通知）に基づいた適切な管理が行われていること。

2 食品衛生監視票による採点成績が85点以上であり、この衛生状態を維持すること。

（品質管理）

第9条 製造にあたっては、衛生に十分注意を払い、食品衛生法に基づいた適切な品質管理をおこなうこと。

（技術指導）

第10条 この基準に則し認証を受けようとする梅干し等の製造業者は、各保健所等関係指

導機関が実施する製造技術、品質管理及び衛生等に関する指導を積極的に受けるよう努めなければならない。

附 則

この基準は、平成18年3月16日から施行する。

附 則

この基準は、平成18年4月28日から施行する。

附 則

この基準は、平成22年6月4日から施行する。

附 則

この基準は、平成24年6月22日から施行する。

附 則

この基準は、平成26年4月1日から施行する。

附 則

この基準は、平成27年4月1日から施行する。

附 則

この基準は、平成27年6月5日から施行する。

## 2 味付けぽん酢の認証基準

# 味付けぼん酢の認証基準

(目的)

第1条 この基準は、和歌山県ふるさと認証食品認証要綱（平成2年制定）第3の1に基づき、味付けぼん酢の認証基準に関し必要な事項を定める。

(適用の範囲)

第2条 この基準は、和歌山県内の工場で製造された味付けぼん酢について適用する。

(定義)

第3条 この基準において、味付けぼん酢とはだいたい、ゆずなどの柑橘類を搾った汁（濃縮果汁を希釈して果実の搾汁の状態に戻したものを除く。）にしょうゆ、みりん、かつおぶしエキス等を加えてうまみを出したものをいう。

(使用原材料)

第4条 原料とする果汁の果実は和歌山県内で栽培され、また県内の工場で搾汁されたものであること。

(品質)

第5条 認証を受けようとする味付けぼん酢に対し、製造業者が遵守する品質の基準は、次のとおりとする。ただし、食品衛生法（昭和22年法律第233号）の適用を排除しない。

- (1) 香味についてはその使用している果実独特の香りがあり、良好であること。
- (2) 異味異臭がしないこと。
- (3) 異物が混入していないこと。
- (4) 食品添加物については、調味料、香辛料以外使用していないこと。
- (5) 内容量は、表示量に適合していること。

(表示の基準)

第6条 味付けぼん酢の表示は、食品表示法（平成25年法律第70号）、医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律（昭和35年法律第145号）、不当景品類及び不当表示防止法（昭和37年法律第134号）及び計量法（平成4年法律第51号）の規定に適合していること。

(表示の方法)

第7条 前条に定める事項は、次に規定する方法で表示しなければならない。

(1) 名称

「〇〇ぼん酢」と記載すること。ただし、「〇〇」には製造において使用している主な果実名を記載するものとする。

(特別表示事項及び表示方法)

第8条 次に定めるところにより記載すること。

- (1) 「和歌山県産（または紀州産）果実100%使用」と記載すること。
- (2) 一括表示事項とは別に表示すること。
- (3) その他認証表の表示に関する規定は、別に定める。

(製造施設等の管理)

第9条 認証を受けようとする味付けぼん酢の製造施設、保管施設、作業場等は、食品衛生法に基づいた適切な管理が行われていること。

2 食品衛生監視票による採点成績が85点以上であり、この衛生状態を維持すること。  
(品質管理)

第10条 製造にあたっては、衛生に十分注意を払い、食品衛生法に基づいた適切な管理を行うこと。

(技術指導)

第11条 この基準に則し認証を受けようとする味付けぼん酢の製造業者は、各保健所等関係指導機関が実施する製造技術、品質管理及び衛生等に関する指導を積極的に受けるよう努めなければならない。

附 則

この基準は、平成14年2月19日から施行する。

附 則

この基準は、平成22年6月4日から施行する。

附 則

この基準は、平成24年6月22日から施行する。

附 則

この基準は、平成26年4月1日から施行する。

附 則

この基準は、平成27年4月1日から施行する。

附 則

この基準は、平成27年6月5日から施行する。

### 3 だいこんの漬物の認証基準

# だいこんの漬物の認証基準

(目的)

第1条 この基準は、和歌山県ふるさと認証食品認証要綱（平成2年制定）第3の1の規定に基づき、和歌山県内で生産されるだいこんの漬物（塩漬け、たくあん漬け、べったら漬け、しょうゆ漬け）の認証基準について必要な事項を定める。

(適用の範囲)

第2条 この基準は、和歌山県内の工場で製造しただいこんの漬物（塩漬け、たくあん漬け、べったら漬け、しょうゆ漬け）に適用する。

(定義)

第3条 この基準において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。

だいこんの漬物	だいこんを塩漬け（塩漬けの前後に行う砂糖類漬けを含む。）し、干し、若しくは湯煮したもの又はこれに水産物（魚介類及び海藻類をいう。以下同じ。）を脱塩、浸漬、塩漬け等の処理をしたもの若しくは処理しないものを加えたもの（水産物の使用量が農産物の使用量より少ないものに限る。）を塩、砂糖類、しょうゆ、アミノ酸液（大豆等の植物性たん白質を酸により処理したものをいう。以下同じ。）、食酢、梅酢、ぬか類（米ぬか、ふすま、あわぬか等をいう。以下同じ。）、若しくはこうじを用いたものに漬けたもの（漬けることにより乳酸発酵又は熟成しないものを含む。）又はこれを干したものをいう。
塩漬け	だいこんの漬物のうち塩又はこれに砂糖類、食酢、梅酢、香辛料、削りぶし、昆布等を加えたものに漬け込んだものをいう。
たくあん漬け	だいこんの漬物のうち、干しあげ又は塩押しにより脱水しただいこんを、ぬか類又はこれに砂糖類、食酢、みりん、香辛料、削り節、昆布等を加えたものに漬け込んだものをいう。
べったら漬け	だいこんの漬物のうち、こうじ又はこれに砂糖類、みりん、香辛料等を加えたものに漬け込んだものをいう。
しょうゆ漬け	だいこんの漬物のうち、しょうゆ又はアミノ酸液、又はこれに砂糖、みりん、香辛料等を加えたもの又はこれに削りぶし、こんぶ等を加えたものに漬けたものをいう。

(使用原材料)

第4条 原料とするだいこんは、和歌山県内で生産された和歌山だいこん系品種であるこ

と。

(品質)

第5条 認証を受けようとするだいこんの漬物に対し、製造業者が遵守する品質の基準は、次のとおりとする。ただし、食品衛生法（昭和22年法律第233号）の適用を排除しない。

- (1) 原材料のだいこんは、肉質が良好であること。
- (2) 香味は、漬け上がり固有のものが良好であること。
- (3) 歯切れ及び肉質は、漬け上がり固有のものが良好であること。
- (4) 色沢は、漬け上がり固有のものが良好であること。
- (5) 調製は、ひげ根、葉の除去（葉つきのものにあっては、葉の切りそろい）及び切断したのものにあっては切り方が良好であること。
- (6) だいこん以外の原材料及び食品添加物については、食品衛生法に適合する範囲のものとし、食品添加物は必要最小限の使用とすること。

(表示の基準)

第6条 だいこんの漬物の表示は、食品表示法（平成25年法律第70号）、医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律（昭和35年法律第145号）、不当景品類及び不当表示防止法（昭和37年法律第134号）及び計量法（平成4年法律第51号）の規定に適合していること。

(特別表示事項及び表示方法)

第7条 次に定めるところにより記載すること。

- (1) 「和歌山県産（または紀州産）和歌山だいこん100%使用」と記載すること。
- (2) 一括表示事項とは別に表示すること。

(製造施設等の管理)

第8条 認証を受けようとするだいこんの漬物の製造施設、保管施設、作業場等は漬物の衛生規範（昭和56年9月24日環食第214号厚生省環境衛生局食品衛生課長通知）に基づいた適切な管理が行われていること。

2 食品衛生監視票による採点成績が85点以上であり、この衛生状態を維持すること。

(品質管理)

第9条 製造にあたっては、衛生に十分注意を払い、漬物の衛生規範に基づいた適切な管理を行うこと。

(技術指導)

第10条 この基準に則し認証を受けようとするだいこんの漬物等の製造業者は、各保健所等関係指導機関が実施する製造技術、品質管理及び衛生等に関する指導を積極的に受けるよう努めなければならない。

附 則

- 1 この基準は、平成15年7月25日から施行する。
- 2 べつたら漬の認証基準（平成10年3月25日制定）は、廃止する。

附 則

この基準は、平成18年4月28日から施行する。

附 則

この基準は、平成19年2月13日から施行する。

附 則

この基準は、平成22年6月4日から施行する。

附 則

この基準は、平成24年6月22日から施行する。

附 則

この基準は、平成26年4月1日から施行する。

附 則

この基準は、平成27年4月1日から施行する。

附 則

この基準は、平成27年6月5日から施行する。

## 4 果実ジュースの認証基準

# 果実ジュースの認証基準

(目的)

第1条 この基準は、和歌山県ふるさと認証食品認証要綱（平成2年制定）第3の1の規定に基づき果実ジュースの認証基準について必要な事項を定める。

(適用の範囲)

第2条 この基準は、和歌山県内で生産、製造された果実ジュースに適用する。

(定義)

第3条 この基準において、果実ジュースとは、和歌山県内で生産された果実を原料とし、果実を破砕して搾汁又は裏ごし等をし、皮、種子等を除去したものをいう。

(品質)

第4条 認証を受けようとする果実ジュースに対し、製造業者が遵守する品質の基準は、次のとおりとする。ただし、食品衛生法（昭和22年法律第233号）の適用を排除しない。

- (1) 原料の果実は未熟果を使用しないこと。
- (2) 品位は果実の風味を損なわず、色沢及び香味が良好であること。
- (3) 前2号に掲げるもののほか、果実飲料の日本農林規格（平成10年農林水産省告示第1075号）第12条から第20条までに規定する果実ジュース（ストレート）としての品質規格（品位の基準を除く。）に適合すること。

(表示の基準)

第5条 果実ジュースの表示は、食品表示法（平成25年法律第70号）、医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律（昭和35年法律第145号）、不当景品類及び不当表示防止法（昭和37年法律第134号）及び計量法（平成4年法律第51号）の規定に適合していること。

(特別表示事項及び表示方法)

第6条 次に定めるところにより記載すること。

- (1) 「和歌山県産（または紀州産）果実100%使用」と記載すること。
- (2) 一括表示事項とは別に表示すること。

(製造施設等の管理)

第7条 認証を受けようとする果実ジュースの製造施設、保管施設、作業場等は漬物の衛生規範（昭和56年9月24日環食第214号厚生省環境衛生局食品衛生課長通知）に基づいた適切な管理が行われていること。

2 食品衛生監視票による採点成績が85点以上であり、この衛生状態を維持すること。

(品質管理)

第8条 製造にあたっては、衛生に十分注意を払い、食品衛生法に基づいた適切な品質管理をおこなうこと。

(技術指導)

第9条 この基準に則し認証を受けようとする果実ジュースの製造業者は、各保健所等関係指導機関が実施する製造技術、品質管理及び衛生等に関する指導を積極的に受けるよう努めなければならない。

附 則

- 1 この基準は、平成16年4月26日から施行する。
- 2 温州みかんジュースの認証基準（平成15年制定。以下「旧基準」という。）は廃止する。ただし、この基準の施行前に旧基準によって認証された認証食品は、この基準の規定により認証された認証食品とみなす。

附 則

この基準は、平成22年6月4日から施行する。

附 則

この基準は、平成24年6月22日から施行する。

附 則

この基準は、平成26年4月1日から施行する。

附 則

この基準は、平成27年4月1日から施行する。

附 則

この基準は、平成27年6月5日から施行する。

## 5 黒大豆及び黒大豆煮の認証基準

# 黒大豆及び黒大豆煮の認証基準

(目的)

第1条 この基準は、和歌山県ふるさと認証食品認証要綱（平成2年制定）第3の1に基づき、黒大豆及び黒大豆煮（以下「黒大豆等」という。）の認証基準について必要な事項を定める。

(適用の範囲)

第2条 この基準は、和歌山県内で生産、製造された黒大豆等に適用する。

(定義)

第3条 この基準において、黒大豆とは和歌山県内で生産され、天日干しで乾燥されたものをいい、黒大豆煮とはその黒大豆を水・調味料等で煮込んだものであって、和歌山県内で製造されたものをいう。

(品質)

第4条 認証を受けようとする黒大豆等に対し、製造業者が遵守する品質の基準は、次のとおりとする。ただし、食品衛生法（昭和22年法律第233号）の適用を排除しない。

(1) 黒大豆

- ア 等級：秀、階級：2L以上であること。
- イ 水分17%以下に調整したものであること。

(2) 黒大豆煮

- ア 固有の風味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。
- イ 固有の色沢が良好であること。
- ウ 硬軟がおおむね適当であること。
- エ 食品添加物については、必要最小限の使用とすること。
- オ 異物が混入していないこと。

(表示の基準)

第5条 黒大豆等の表示は、食品表示法（平成25年法律第70号）、医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律（昭和35年法律第145号）、不当景品類及び不当表示防止法（昭和37年法律第134号）及び計量法（平成4年法律第51号）の規定に適合していること。

(特別表示事項及び表示方法)

第6条 次に定めるところにより記載すること。

- (1) 「和歌山県産（または紀州産）黒大豆100%使用」と記載すること。
- (2) 一括表示事項とは別に表示すること。

(製造等の施設)

第7条 認証を受けようとする黒大豆煮の製造施設等は、食品衛生法に基づいた適切な管理が行われていること。

2 黒大豆煮の製造施設は、食品衛生監視票による採点成績が85点以上であり、この衛生状態を維持すること。

(技術指導)

第8条 この基準に則し認証を受けようとする黒大豆等の生産、製造業者等は、各保健所

等関係指導機関が実施する製造技術、品質管理及び衛生等に関する指導を積極的に受けるよう努めなければならない。

附 則

この基準は、平成24年3月30日から施行する。

附 則

この基準は、平成26年4月1日から施行する。

附 則

この基準は、平成27年4月1日から施行する。

附 則

この基準は、平成27年6月5日から施行する。

(参考)

# 和歌山県ふるさと認証食品認証制度の概略

