

農産物漬物の認証基準

第1 適用の範囲

この基準は、福井県内に住所または主たる事務所が存在する食品製造業者が、県内に所在する製造所で製造した「農産物漬物」に適用する。

第2 定義

この基準において、「農産物漬物」とは、県内で生産された農産物（山菜、きのこ及び樹木の花、葉等を含む）を原料とし、これを塩漬けし、干し、若しくは湯煮したもの若しくはしないもの又はこれに水産物（魚介類及び海藻類をいう）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、しょうゆ、食酢、梅酢、ぬか類（米ぬか、ふすま、あわぬか等をいう。）酒かす（みりんかすを含む。）、みそ、こうじ、からし粉若しくはもろみ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。

この基準において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、右欄に掲げるとおりとする。

| 用語 | 定義 |
|--------|--|
| ぬか漬け | (1) ぬか類に糖類又は塩等を加えたもの（以下「塩ぬか」という）に漬けたもの。 (2) (1)を糖類、果汁、みりん、香辛料等又はこれらに削りぶし、こんぶ等を加えたものに漬け替えたもの。 (3) (1)を塩ぬかに糖類、果汁、みりん、香辛料等を加えたものに漬け替えたもの。 |
| たくあん漬け | (1) 大根を干しあげ又は塩押しにより脱水し、ぬか類に糖類又は塩等を加えたものに漬けたもの。 (2) (1)を糖類、果汁、みりん、香辛料等又はこれらに削りぶし、こんぶ等を加えたものに漬けたもの。 |
| しょうゆ漬け | (1) しょうゆに漬けたもの。 (2) しょうゆに糖類、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。 |
| かす漬け | 酒かす又はこれに糖類、みりん、香辛料等を加えたものに漬けたもの。 |
| 酢漬け | (1) 食酢又は梅酢に漬けたもの。 (2) 食酢又は梅酢に糖類、ワイン、香辛料等を加えたものに漬けたもの。 |
| 塩漬け | (1) 塩に漬けたもの。 (2) 塩に糖類、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。 |
| みそ漬け | みそ又はこれに糖類、みりん、香辛料等を加えたものに漬けたもの。 |
| こうじ漬け | こうじ又はこれに糖類、みりん、香辛料等を加えたものに漬けたもの又はこれに、魚介類を加えて漬けたもの。 |
| からし漬け | からし粉にからし油、粉わさび、糖類、みりん等を加えたものに漬けたもの。 |
| もろみ漬け | もろみ又はこれに糖類、しょうゆ等を加えたものに漬けたもの |

この基準において糖類の定義は次のとおりとする

| | |
|----|---|
| 糖類 | 砂糖・蜂蜜・甘草・果糖・麦芽糖等、天然又は天然に含まれているものを精製、濃縮したのもので、合成・人工甘味料を除いたものをいう。 |
|----|---|

第3 品質及び品質表示

農産物漬物の品質及び品質表示の基準は、農産物漬物の日本農林規格（平成17年農林水産省告示第1752号）に準ずるもののほか、次の表のとおりとする。

| 区 分 | | 基 準 | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|---|-----|--|------|--|--------|-----|-------|-------|------|----------|------|---|-------|------------------------|
| 品 質 | 使用原材料 | 原料となる農産物は、福井県内で生産されたものであり、品質の確保がなされていること。 らっきょう酢漬けに使用するらっきょうは、三年子のみとし、漬け原材料として要する糖類は砂糖のみであること。 | | | | | | | | | | | | | | |
| | 食品添加物 | 調味料（アミノ酸等）以外の食品添加物を使用していないこと。 | | | | | | | | | | | | | | |
| | 内 容 量 | 液汁を除いた表示重量に適合していること。 固形物の割合が、重量で90%を超えること。 | | | | | | | | | | | | | | |
| | 包装の状態 | 十分な強度を有する資材を用いて密封してあること。 | | | | | | | | | | | | | | |
| 表 示 | 一括表示事項 | 加工食品品質表示基準（平成12年農林水産省告示第513号）および農産物漬物品質表示基準（平成12年農林水産省告示第1747号）の規定に従って表示すること。 (表示例) <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <td>名 称</td> <td>加工食品品質表示基準の規定に従い表示。 「〇〇ぬか漬け」、「たくあん漬け」等と記載</td> </tr> <tr> <td>原材料名</td> <td>漬けた原材料は「大根」、「なす」等最も一般的な名称をもって、原材料に占める割合の多いものから順に記載する。また、原料となる農産物については（福井県産）と記載する。漬けた原材料以外の原材料は、「漬け原材料」の文字の次に括弧を付して、原材料に占める重量の割合の多いものから順にその最も一般的な名称を記載する。</td> </tr> <tr> <td>原料原産地名</td> <td>福井県</td> </tr> <tr> <td>内 容 量</td> <td>〇〇グラム</td> </tr> <tr> <td>賞味期限</td> <td>平成 年 月 日</td> </tr> <tr> <td>保存方法</td> <td>商品の特性により「10℃以下で保存すること」「直射日光、高温・多湿の場所での保存は避けてください。」等を記載。</td> </tr> <tr> <td>製 造 者</td> <td>〇〇〇〇食品 福井県〇〇市〇丁目〇番地</td> </tr> </table> | 名 称 | 加工食品品質表示基準の規定に従い表示。 「〇〇ぬか漬け」、「たくあん漬け」等と記載 | 原材料名 | 漬けた原材料は「大根」、「なす」等最も一般的な名称をもって、原材料に占める割合の多いものから順に記載する。また、原料となる農産物については（福井県産）と記載する。漬けた原材料以外の原材料は、「漬け原材料」の文字の次に括弧を付して、原材料に占める重量の割合の多いものから順にその最も一般的な名称を記載する。 | 原料原産地名 | 福井県 | 内 容 量 | 〇〇グラム | 賞味期限 | 平成 年 月 日 | 保存方法 | 商品の特性により「10℃以下で保存すること」「直射日光、高温・多湿の場所での保存は避けてください。」等を記載。 | 製 造 者 | 〇〇〇〇食品 福井県〇〇市〇丁目〇番地 |
| | 名 称 | 加工食品品質表示基準の規定に従い表示。 「〇〇ぬか漬け」、「たくあん漬け」等と記載 | | | | | | | | | | | | | | |
| | 原材料名 | 漬けた原材料は「大根」、「なす」等最も一般的な名称をもって、原材料に占める割合の多いものから順に記載する。また、原料となる農産物については（福井県産）と記載する。漬けた原材料以外の原材料は、「漬け原材料」の文字の次に括弧を付して、原材料に占める重量の割合の多いものから順にその最も一般的な名称を記載する。 | | | | | | | | | | | | | | |
| 原料原産地名 | 福井県 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 内 容 量 | 〇〇グラム | | | | | | | | | | | | | | | |
| 賞味期限 | 平成 年 月 日 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 保存方法 | 商品の特性により「10℃以下で保存すること」「直射日光、高温・多湿の場所での保存は避けてください。」等を記載。 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 製 造 者 | 〇〇〇〇食品 福井県〇〇市〇丁目〇番地 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 特別表示事項及びその表示方法 | 一括表示事項外に認証マークを表示するとともに「福井県産〇〇使用」等福井県産農産物を使用した旨を記載することができる。 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 表示禁止事項 | 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語（品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品であって受賞年を併記してあるものに表示する場合を除く。）及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語は表示していないこと。 | | | | | | | | | | | | | | | |

第4 生産・製造等の施設

生産・製造施設、保管施設等は、食品衛生法（昭和22年法律第233号）に基づいた適切な管理が行われていること。

第5 品質管理

1 生産・製造管理

古くから伝承されている技法もしくはこれに新しい技術を加えて製造したもので、原材料から製品にするまでの工程において、食品衛生法の遵守し、適正な製造管理をすること。

2 生産・製造責任者の資格及び人数

食品衛生責任者が1人以上いること。

第6 認証方法

認証のための適合審査は、「厳選ふくいの味」認証要綱に基づく。

第7 技術指導

認証を受けた製造業者は、国や県関係機関が実施する製造技術、品質管理、衛生等に関する指導を積極的に受けるように努めること。