

第26号 さといも焼酎の認証基準

平成17年3月24日制定

第1 適用の範囲
この基準は、山梨県内で製造された、さといも焼酎に適用する。

第2 定義
この基準において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、同表の右欄に掲げるとおりとする。

用語	定義
さといも焼酎	さといもを主原料とし、酒税法（昭和28年2月28日法律第6号）第2条に規定する酒類のうち、同法第3条第5項に定める酒類であり、そのうち連続式蒸留機以外の蒸留機により蒸留したもの（水以外の物品を加えたものを除く）。

第3 品質及び品質表示
1 さといも焼酎の品質及び品質表示の基準は、次のとおりとする。

区分		基準
品	原材料	さといも 山梨県内で生産されたものであること。
	材料	こうじ 米こうじ以外のものを使用していないこと。
質	食品添加物	使用しないこと。
	性状	1 固有の良好な香味を有していること。 2 異味異臭がないこと。
	異物	混入していないこと。
	内容量	表示重量に適合していること。
表示	表示事項	酒税の保全及び酒類業組合等に関する法律（昭和28年2月28日法律第7号）に基づいて表示すること。
	特別表示事項及びその表示事項	1 山梨県産さといもを使用していることが分かる表示をすること。 2 製品には「山梨県産さといも100%使用」等と表示することができる。

第4 製造施設等
製造施設、製造機械及び保管施設は、食品衛生法に基づいた適切な管理が行われていること。

第5 品質管理
1 製造に当たっては、食品衛生法を遵守し、衛生に十分注意し、適切な管理を行うこと。
2 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、山梨県農産物等認証要綱に基づき行うものとする。