

第12号 甲州小梅（梅漬・梅干し・調味梅漬・調味梅干し）の認証基準

平成	8年	1月	16日	制定
平成	13年	3月	28日	改正
平成	17年	3月	24日	改正

第1 適用の範囲

この基準は、山梨県内の製造工場で製造された甲州小梅の梅漬、梅干しまたは調味梅漬、調味梅干しに適用する。

第2 定義

この基準において梅漬、梅干しまたは調味梅漬、調味梅干しとは、農産物漬物の日本農林規格（平成12年12月28日農林水産省告示第1747号）に定めるものをいう。

第3 使用原材料

使用する梅は、山梨県内で生産された小梅で、収穫適期の果実の大きさ（横径）が18mm（約3.6g）以下であること。

第4 品質及び品質表示

甲州小梅の梅漬、梅干しまたは調味梅漬、調味梅干し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 質	香 味	漬け上がり固有の香味が良好であること。
	肉 質	肉質が良好であること。
	色 沢	漬け上がり固有の色沢が良好であること。
	調 製	病虫害果等の除去及び粒ぞろいが良好であること。
	液汁の状態 (梅漬及び調味梅漬であって液汁を封入したものに限る。)	沈殿及び混濁がないこと。
品 質	水素イオン濃度	1 梅漬け、梅干しにあつては、pH3.5以下 2 調味梅漬け、調味梅干しにあつては、pH3.8以下
	調 味 等 (調味梅漬に限る。)	調味が均一であり、かつ、調味料の沈殿または析出がないこと。
	食 品 添 加 物	使用していないこと。
	脱 塩	梅漬については、梅本来の成分を生かすため、脱塩はしないこと。
	異 物	混入していないこと。
内 容 量	液汁及びしそ（しその葉で巻いた場合のしその葉を除く。）を除いた重量が表示重量に適合していること。ただし、調味梅漬で、細刻したしそを合わせて包装したものにあっては、これを含めた重量が表示重量に適合していること。	

表	一括表示事項	<p>次の事項を一括して表示してあること。</p> <p>(1) 品名 (2) 原材料名 (3) 原料原産地名 (4) 内容量 (5) 賞味期限(品質保持期限) (6) 保存方法 (7) 製造業者または販売業者の氏名または名称及び所在地</p>
示	表示の方法	<p>1 前項の(1)から(5)までの事項の表示は、次に規定する方法により行われていること。</p> <p>(1) 品名 梅漬にあつては「小梅漬」と、梅干しにあつては「小梅干し」と、調味梅漬にあつては「調味小梅漬」と調味梅干しにあつては「調味小梅干し」と記載すること。</p> <p>(2) 原材料名 使用した原材料を、次に定めるところにより、ア、イの順に記載すること。 ア 漬け込んだ原材料は、梅にあつては「小梅」と、梅を巻いたしその葉にあつては「しそ」と記載すること。 イ 漬け込みに使用した原材料は、「漬け込み原材料」の文字の次に括弧を付して、次に定めるところにより、製品に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。 (ア) 「食塩」、「しそ」、「砂糖」等とその最も一般的な名称をもって記載すること。</p> <p>(3) 原料原産地名 漬け込んだ小梅の原産地名を、山梨県若しくは、市町村、その他一般に知られている地名で記載すること。</p> <p>(4) 内容量 内容重量をグラムまたはキログラムの単位で、単位を明記して記載すること。</p> <p>(5) 賞味期限(品質保持期限) 賞味期限(品質保持期限)(容器包装の開かれていない製品が表示された保存方法に従って保存された場合にその製品として期待される品質特性を十分保持しうると認められる期限をいう。以下同じ。)を、次の定めるところにより記載すること。 ア 製造から賞味期限(品質保持期限)までの期間が3ヵ月以内のものにあつては、次の例のいずれかにより記載すること。 (ア) 平成7年1月1日 (イ) 7.1.1 (ウ) 1995.1.1 (エ) 95.1.1 イ 製造から賞味期限(品質保持期限)までの期間が3ヵ月を超えるものにあつては、次に定めるところにより記載すること。 (ア) 次の例のいずれかにより記載すること。 a 平成7年1月 b 7.1 c 1995.1 d 95.1 (イ) (ア)の規定にかかわらず、アに定めるところにより記載すること。</p> <p>(6) 保存方法 「直射日光を避け、常温で保存すること」、「10以下で保存すること」等と記載すること。</p>

表 示	特別表示事項及びその表示の方法	<p>2 一括表示事項の項に規定する事項の表示は、容器または包装の見やすい箇所にしてあること。</p> <p>1 認証マーク若しくは認証マークの近接した箇所に、「甲州小梅（梅漬、梅干しまたは調味梅漬、調味梅干し）」と表示することができる。</p> <p>2 製品には、「山梨県産甲州小梅使用」等と表示することができる。</p> <p>3 梅漬にあつては、一括表示事項に規定するもののほか、一括表示枠外に漬け上がった梅漬の塩分濃度を、パーセントの単位で整数値をもって単位を明記して記載すること。</p>
	表示禁止事項	<p>次に掲げる事項は、これを表示していないこと。</p> <p>(1) 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つて、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。</p> <p>(2) 一括表示事項の項の規定により表示してある事項の内容と矛盾する用語。</p> <p>(3) その他内容物を誤認させるような文字、絵、写真、その他の表示。</p>

第5 測定方法

第4の基準における小梅漬の塩分濃度の測定方法は、「モール法」によることとする。

第6 生産・製造等の施設及び品質管理

- 1 食品衛生法（昭和22年法律第233号）に基づく、適正な製造、加工及び施設の管理がなされていること。
- 2 不当景品類及び不当表示防止法（昭和37年法律第134号）及び山梨県消費生活の保護に関する条例（昭和50年山梨県条例第11号）の規定に適合していること。