

第 5 5 号 ワインビネガー（ぶどう酢） の認証基準

平成 2 6 年 3 月 2 6 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ワインビネガー（ぶどう酢）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
ワインビネガー （ぶどう酢）	ぶどう果汁をアルコール発酵させた後、さらに酢酸菌で発酵させて作られた酢をいう。

第 3 品質及び品質表示

1 ワインビネガー（ぶどう酢）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	原 材 料	食品添加物以外の原材料	山梨県内で生産されたぶどうを使用していること。
		食品添加物	使用していないこと。
	性 状	色沢及び香味が良好であること。	
	異 物	混入していないこと。	
	容器又は包装の状態	清潔で適正な資材を用いて包装されていること。	
表 示	一 括 表 示 事 項	「食酢品質表示基準（平成 1 2 年 1 2 月 1 9 日農林水産省告示第 1 6 6 8 号）」に基づき、容器又は包装の見やすい場所に表示されていること。	
	表 示 の 方 法		
	表 示 禁 止 事 項		
	特別表示事項及びその表示方法	1 認証マーク若しくは認証マークの近接した箇所に「ワインビネガー（ぶどう酢）」と表示することができる。 2 製品には「山梨県産ぶどう使用」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おこなわれていること。

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、適切な管理をおこなうこと。
- 2 食品衛生責任者が 1 人以上いること。

第 6 認証方法

認証のために適合審査は、山梨県農産物等認証要綱に基づき行うものとする。