

様式 2

生産行程管理業務規程

作成日：平成 28 年 4 月 11 日

更新日：令和 7 年 3 月 5 日

1 作成者

住所（フリガナ）：（〒640-8331）和歌山県和歌山市美園町 5 丁目 6 番 12 号

（ワカヤマケンワカヤマシミソノチョウ 5 チョウメ 6 バン 12 ゴウ）

名称（フリガナ）：紀州味噌工業協同組合

（キシユウミソコウギョウキョウドウクミアイ）

代表者（管理人）の氏名：理事長 久保 公一

ウェブサイトのアドレス：<http://www.kinzanjimiso.jp/>

2 農林水産物等の区分

区分名：第 27 類 調味料及びスープ類

区分に属する農林水産物等：その他味噌（醸造嘗め味噌）

3 農林水産物等の名称

名称（フリガナ）：紀州金山寺味噌（キシユウキンザンジミソ）

4 明細書の変更

紀州味噌工業協同組合（以下「組合」という。）は、特定農林水産物等の名称の保護に関する法律（以下「法」という。）第 16 条第 1 項の変更の登録を受けたときは、当該変更の登録に係る明細書の変更を行うものとする。

5 明細書適合性の確保のために必要な措置

（1）構成員への周知・指導等

組合は、構成員たる生産業者（以下「生産業者」という。）に対し「紀州金山寺味噌」の明細書に記載された生産地及び生産の方法の遵守のために必要な以下の手順について周知し、必要に応じて指導する。

ア 生産業者の手順

生産業者は、「紀州金山寺味噌」の生産地及び生産の方法を「チェックシート」に記録し、組合へ提出する。

また、生産業者は、組合が定めた「出荷基準」に基づいて検品し出荷する。

イ 組合の手順

組合は、生産業者が提出した「チェックシート」により、明細書に記載された生産地及び生産の方法が遵守されているかを確認する。

生産業者が明細書に記載された生産地及び生産の方法を遵守していないことが疑われる場合、組合は当該生産業者に対して現地調査を実施し、事実関係を確認する。

(2) 手順の妥当性を見直す機会

組合は、上記(1)のア及びイの手順について、年1回以上研修会等を実施し、その妥当性を検証する。

6 明細書適合性の指導

組合は、生産業者が明細書に記載された生産地及び生産の方法を遵守していないことを確認した場合、当該生産業者に対して警告を発し、是正を求める。

なお、警告を受けたにもかかわらずこれに従わない場合、組合は当該生産業者の生産した「味噌」について、地理的表示である「紀州金山寺味噌」の名称の使用及び出荷を禁止することが出来る。

7 地理的表示等の適切な使用の確保のために必要な措置

組合は、上記5(1)の周知の際に、地理的表示である「紀州金山寺味噌」及びGIマーク（以下「地理的表示等」という。）の使用に係る以下の内容についても周知する。

- (1) 明細書に記載された生産地及び生産の方法に基づいて生産された「味噌」にのみ、地理的表示等が使用可能であること。
- (2) GIマークを使用する場合は、地理的表示である「紀州金山寺味噌」と併せて使用すること。
- (3) GIマークは、法施行規則で定められた規定に基づいたデザインとすること。

8 地理的表示等の違反使用が判明したときの指導

組合は、生産業者による地理的表示等の違反使用を確認した場合、当該生産業者に対して警告を発し、是正を求める。

なお、警告を受けたにもかかわらずこれに従わない場合、組合は当該生産業者の生産した「みそ」について、地理的表示等の使用を禁止できることとする。

9 重大な違反が判明した場合の報告

組合は、上記6及び8に関して、「紀州金山寺味噌」に係る需要者の信頼を著しく損なう又はそのおそれがある重大な違反が判明した場合は、特定農林水産物等審査要領の別紙報告書により速やかに農林水産大臣に報告する。

10 資料の保存

組合は、次の資料をその作成日又は取得日から5年間保存するものとする。

- (1) 上記5における「紀州金山寺味噌」に係る生産地及び生産の方法の遵守に必要な手順の実施結果が確認できる資料
- (2) 明細書に適合した生産が行われていないこと又は地理的表示等が適切に使用されていないことが判明した場合

ア その事実を裏付ける資料

イ その事実が判明するに至った経緯及び組合が行った指導等に係る資料

11 連絡先

