

様式2

生産行程管理業務規程

作成日：令和2年3月30日

更新日：令和5年9月1日

1 作成者

住所：シズオカケンキクガワシホリノウチ61バンチ
(〒439-8650) 静岡県 菊川市 堀之内 61番地

名称：キクガワシチャギョウキョウカイ
菊川市 茶業 協会

代表者（管理人）の氏名及び役職：会長 長谷川寛彦

ウェブサイトのアドレス：<https://kikugawacha.com>

2 農林水産物等の区分

区分名：第5類 農産加工品類

区分に属する農林水産物等：酒類以外の飲料等類（茶葉（生のものを除く。））

3 農林水産物等の名称

名称：フカム キクガワチャ キクガワフカム チャ
深蒸し 菊川 茶、菊川 深蒸し 茶、Kikugawa deep steamed green tea、
Deep steamed Kikugawa tea、Fukamushi Kikugawacha、Kikugawa Fukamushicha

4 明細書の変更

菊川市茶業協会（以下「茶業協会」という。）は、法第16条第1項の変更の登録を受けたときは、当該変更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

「深蒸し菊川茶」の生産に当たっては、荒茶加工業者は生葉生産者から受け入れた生葉を用いて荒茶に加工し、仕上げ加工者は荒茶加工業者から受け入れた荒茶を用いて仕上げ加工を行う。

なお、以下に記載の「記録」には電磁的記録（パソコン等で作成した電子データ等の情報）を含むものとする。

（1）構成員への周知・指導等

茶業協会は、構成員に対し、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、必要に応じて指導及び助言を行う。

ア 生葉の生産について

生葉生産者は、生葉の生産地を「茶園管理記録簿」等に記録し保管する。

荒茶加工業者は、原料として使用する生葉の生産者名及び生産地を「生葉受入チェックリスト」等に記録し保管する。

茶業協会は、生葉の生産地が遵守されていないことが疑われる場合には、生葉生産者又は荒茶加工業者から生葉の生産地を記録した資料を提出させる等により生葉生産地の確認を行う。

イ 荒茶の加工について

荒茶加工業者は、荒茶の加工における蒸熱時間又は胴傾斜角度等を、荷口ごとに「製茶記録ノート」等に記録し保管する。

また、荒茶の出荷時には、原料である生葉の生産地及び荒茶加工方法を遵守した荒茶であることが識別できるよう、仕上げ加工業者へ「荒茶加工記録簿」の提出もしくは伝票等への特記等による伝達を行う。

なお、特記の方法については、協会の認めた方法とする。

ウ 仕上げ加工について

仕上げ加工業者は、原料として使用する荒茶が、生葉の生産地及び荒茶加工方法を遵守した荒茶であることを、荷口ごとに提出される「荒茶加工記録簿」や伝票等により確認する。

仕上げ加工業者及び最終製品の販売者は、各最終製品の原料に使用した荒茶を特定できる記録等を保管し、協会から原料について照会があった場合は速やかに記録等を提示する。

(2) 手順の妥当性を見直す機会

協会は、1年に1回以上、抽出により荒茶加工場及び仕上げ加工場に対する現地調査を行う。その際、「深蒸し菊川茶」の原料として使用された生葉の生産地及び荒茶加工方法の遵守状況を確認して、その結果を記録し保管するほか、荒茶加工場及び仕上げ加工場の実態と記録の照合等により、上記ア～ウの手順が妥当かどうかを検証する。

6 明細書適合性の指導

協会は、構成員が明細書に記載された生産の方法を遵守していないことが判明した場合には、当該構成員に対し指導又は警告等を行う。

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

協会は、5の(1)の周知の際、地理的表示である「深蒸し菊川茶」等及びGIマークの使用に係る以下の内容について周知する。

- (1) 明細書の生産地・生産の方法に基づいて生産された緑茶にのみ、地理的表示である「深蒸し菊川茶」等及びGIマークの使用が可能であること
- (2) GIマークを使用する場合は、地理的表示である「深蒸し菊川茶」等と併せて使用すること

(3) GI マークは、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

協会は、構成員が地理的表示である「深蒸し菊川茶」等及び GI マークの使用に係る違反が判明した場合には、違反した構成員に対し指導、警告等を行う。

なお、協会の警告等に従わなかった場合には、当該構成員に対し、地理的表示及びGIマークの使用を禁止できるものとする。

9 重大な違反が判明した場合の報告

協会は、上記 6 及び 8 に関して、「深蒸し菊川茶」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、速やかに農林水産大臣に報告する。

10 資料の保存

次の資料を、作成日又は取得日から5年間、保存するものとする。

(1) 生葉生産者：

- ・生葉の生産地を記録した「茶園管理記録簿」等

(2) 荒茶加工業者：

- ・生葉の生産者名及び生産地を記録した「生葉受入チェックリスト」等
- ・蒸熱時間又は胴傾斜角度等を記録した「製茶記録ノート」等
- ・基準を満たした荒茶を出荷したことがわかる「荒茶加工記録簿」もしくは伝票等の記録等の写し

(3) 仕上げ加工者：

- ・ 荒茶加工業者が発行した「荒茶加工記録簿」もしくは伝票等の記録等
- ・ 各最終製品の原料に使用した荒茶を特定できる記録等

(4) 菊川市茶業協会：

- ・ 現地調査の結果等の記録
- ・ 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茶業協会が行った指導等の記録

11 連絡先

[REDACTED]
 [REDACTED]
 [REDACTED]
 [REDACTED]
 [REDACTED]