

生産行程管理業務規程

作成日：2015年12月4日

更新日：2019年10月9日

1 作成者

住所（フリガナ）： 〒445-0894 愛知県西尾市上町下屋敷2-3
(アイチケンニシオシカミマチシモヤシキ2-3)
名称（フリガナ）： 西尾茶協同組合（ニシオチャキョウドウクミアイ）
代表者（管理人）の氏名： 代表理事 杉田 愛次郎
ウェブサイトのアドレス： <http://www.nishionomattya.jp/index.html>

2 農林水産物等の区分

区分名：第32類 酒類以外の飲料等類
区分に属する農林水産物等：茶葉（生のものを除く。）

3 農林水産物等の名称

名称（フリガナ）：西尾の抹茶（ニシオノマツチャ）、Nishio Matcha

4 明細書の変更

「西尾茶協同組合」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 明細書適合性の確認

「西尾の抹茶」の生産にあたっては、まず、荒茶碾茶加工業者が茶葉栽培農家から茶葉を受け入れ、荒茶碾茶に加工した後、茶葉栽培農家に返却する。その後、抹茶加工業者が茶葉栽培農家から荒茶碾茶を受け入れ、抹茶に加工する。このため、明細書適合性について、以下の方法で確認を行う。

① 原料茶葉栽培方法の確認

抹茶加工業者は、茶葉栽培農家から荒茶碾茶を受け入れる際に、茶葉の栽培履歴の提出を受け、「原料茶葉（生葉）の生産履歴管理記録」（別紙1）に被覆方法や被覆期間の適否を記入し、一番茶、二番茶の茶期終了後1週間以内に、西尾茶協同組合に提出する。西尾茶協同組合はその記載内容を確認することで、原料茶葉栽培方法が遵守されているか否かを確認する。

なお、原料茶葉栽培方法が遵守されていないことが疑われる場合には、西尾茶協同組合は、茶葉栽培業者に詳細な作業日誌や栽培記録を確認する。

② 荒茶碾茶加工方法の確認

荒茶碾茶加工業者は、毎年4月30日までに、茶葉栽培農家が荒茶碾茶を出荷する抹茶加工業者に「三河式碾茶乾燥炉使用誓約書」(別紙2)を提出し、当該抹茶加工業者は、これを茶期終了後1週間以内に西尾茶協同組合に提出する。さらに、西尾茶協同組合は、「原料茶葉(生葉)の生産履歴管理記録」(別紙1)により「三河式碾茶乾燥炉使用誓約書」(別紙2)を提出した当該荒茶碾茶加工業者が加工を行ったことを確認する。

③ 抹茶加工方法の確認

抹茶加工業者は、毎年4月30日までに、西尾茶協同組合に「抹茶の加工に関する誓約書」(別紙3)を提出。さらに、西尾茶協同組合は、当該抹茶加工業者から「原料茶葉(生葉)の生産履歴管理記録」(別紙1)の提出を受けることで、定められた茶臼の使用および生産地を確認する。

④ 現地調査

西尾茶協同組合は、毎年6月初旬に、茶葉栽培農家・荒茶碾茶加工業者・抹茶加工業者を各1か所以上選び、現地に出向いて茶葉の栽培管理の状況を確認するとともに、「原料茶葉(生葉)の生産履歴管理記録」「三河式碾茶乾燥炉使用誓約書」「抹茶の加工に関する誓約書」の記載内容と生産方法の現状を照らし合わせて確認し、その結果を「生産方法に関する現地調査による検査記録」(別紙4)として作成する。その他、西尾茶協同組合は、問題があると疑われる場合には、随時、現地に出向いて、①から③の各事項について確認する。

6 明細書適合性の指導

西尾茶協同組合は、原料茶葉栽培方法、荒茶碾茶加工方法、抹茶加工方法に従った生産が行われていない場合には、荒茶碾茶加工業者、抹茶加工業者に対し、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それに従わない場合には、西尾茶協同組合は、当該事業者について、「西尾の抹茶」原料としての出荷または最終製品の出荷を一定期間禁止、又は除名することもできるものとする。

7 地理的表示等の使用の確認

抹茶加工業者は、生産地、原料茶葉栽培方法、荒茶碾茶の加工方法、抹茶の加工方法の基準をいずれも満たしている抹茶についてのみ、地理的表示である「西尾の抹茶」及び登録標章が使用されているか否かを確認し、その結果を注文書、納品書等の「西尾の抹茶」の出荷数量を把握できる書類に記録する(様式例は別紙5のとおり。)とともに、出荷日単位で「地理的表示等の使用の確認記録表」(別紙6)として作成する。この際、地理的表示である「西尾の抹茶」及び登録標章を使用している者及びこれらの使用がされているもの(出荷用段ボール等)についても確認する。確認後、抹茶加工業者は別紙6を西尾茶協同組合に提出する。

西尾茶協同組合は、別紙6により生産地、原料茶葉栽培方法、荒茶碾茶の加工方法、抹茶の加工方法の基準をいずれも満たしている抹茶についてのみ、地理的表示である「西尾の抹茶」及び登録標章が使用されていることを確認するとともに、以下の抹茶があるか否かを確認する。

- ・生産地、原料茶葉栽培方法、荒茶碾茶の加工方法、抹茶の加工方法の各基準のいずれかを満たしていない抹茶であるにもかかわらず、地理的表示である「西尾の抹茶」及び登録標章が使用されている抹茶
- ・各基準をいずれも満たしているにもかかわらず、地理的表示である「西尾の抹茶」のみが使用されている抹茶
- ・登録標章のみが使用されている抹茶
- ・地理的表示である「西尾の抹茶」に類似する表示又は登録標章に類似する標章が使用されている抹茶

8 地理的表示等の使用の指導

「西尾茶協同組合」は、前記7の確認の際に、以下の場合に該当する場合は、抹茶加工業者に対し、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には、「西尾茶協同組合」は、当該生産業者について、「西尾の抹茶」の表示を一定期間禁止、又は除名することもできるものとする。

- ・生産地、原料茶葉栽培方法、荒茶碾茶の加工方法、抹茶の加工方法の各基準のいずれかを満たしていない抹茶であるにもかかわらず、地理的表示である「西尾の抹茶」及び登録標章が使用されている抹茶
- ・各基準をいずれも満たしているにもかかわらず、地理的表示である「西尾の抹茶」のみが使用されている抹茶
- ・登録標章のみが使用されている抹茶
- ・地理的表示である「西尾の抹茶」に類似する表示又は登録標章に類似する標章が使用されている抹茶

9 実績報告書の作成等

西尾茶協同組合は、4月1日から翌年3月31日までを一年度として、年度終了後1か月以内に、以下の書類を作成し、農林水産大臣に提出するものとする。

- (1) 特定農林水産物等審査要領別添5「生産行程管理業務審査基準」別紙により作成した生産行程管理業務実績報告書
- (2) 生産行程管理業務の対応実績が分かる資料として、西尾茶協同組合が作成した検査記録「生産方法に関する現地調査による検査記録」(別紙4)
- (3) 提出時における最新の明細書
- (4) 提出時における最新の生産行程管理業務規程

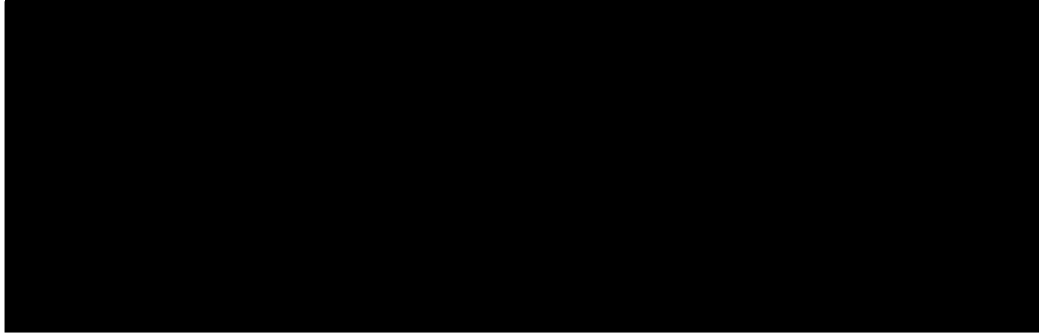
10 実績報告書等の保存

西尾茶協同組合は、前記9により作成提出した書類に加え、以下の書類((4)を除く)を、西尾茶協同組合の事務所(愛知県西尾市上町下屋敷2-3所在)に、その提出の日から5年間、保存するものとする。

なお、(4)注文書(別紙5)については、各抹茶加工業者の事務所に、その作成した日の翌年から5年間、保存するものとする。

- (1) 原料茶葉（生葉）の生産履歴管理記録（別紙1）
- (2) 三河式碾茶乾燥炉使用誓約書（別紙2）
- (3) 抹茶の加工に関する誓約書（別紙3）
- (4) 注文書（別紙5）
- (5) 地理的表示等の使用の確認記録表（別紙6）

11 連絡先



生産行程管理業務規程 別紙2

西尾茶協同組合 御中

三河式碾茶乾燥炉 使用誓約書

当工場の荒茶碾茶施設は「三河式碾茶乾燥炉」（レンガ積み五段網・遠赤外線による乾燥方式）において加工することを誓約いたします。

平成 年 月 日

工場名

印

生産行程管理業務規程 別紙3

西尾茶協同組合 御中

抹茶の加工に関する誓約書

当社の「西尾の抹茶」につきましては、全て愛知県西尾市・安城市において栽培された茶葉（碾茶）を原料として加工された荒茶を使用し、愛知県西尾市・安城市において岡崎産の御影石でできた茶臼を使い1分間に60回転以下の速度で挽くことを誓約いたします。

以上

平成 年 月 日

会社名

印

生産方法に関する現地調査による検査記録

現地調査先 _____

現地調査年月日 平成 _____ 年 _____ 月 _____ 日

調査者氏名 西尾茶協同組合 理事・監事 _____

検査項目	適・否	備 考
1 抹茶の生産方法に関して		
・岡崎産の御影石でできた茶臼を使っているか	適・否	
・1分間に60回転以下の速度で挽いているか	適・否	
・西尾市・安城市で加工された抹茶が、他地域で加工された抹茶と区分されているか	適・否	
・西尾市・安城市で栽培された茶葉を原料として加工された荒茶が、他産地で栽培された茶葉を原料とする荒茶と区分されているか	適・否	
2 荒茶の生産方法に関して		
・三河式碾茶乾燥炉（レンガ積み五段網・遠赤外線による乾燥方式）を使って乾燥しているか	適・否	
3 原料茶葉の生産方法に関して		
・被覆方法は棚下栽培によるものか	適・否	
・被覆日数は、一番茶では25日以上か	適・否	
・上記被覆日数が25日未満の場合、止芽が2cmを超えていることが確認できているか	適・否	
・被覆日数は、二番茶では12日以上か	適・否	
・上記被覆日数が12日未満の場合、止芽が2cmを超えていることが確認できているか	適・否	

西尾茶協同組合は、年に1回、各1か所以上を選び現地に出向いて検査を行い、検査記録に記入する。年に1回、農林水産大臣に提出する。

別紙5 (様式例)

注文書		又原産地番号 付す欄			
商品分類: <input type="checkbox"/> 一般品 <input type="checkbox"/> 有機品 <input type="checkbox"/> サンプル	受注日: / /	出荷日: / / ()			
品名			表示作成欄		
数量			包装形態		
出荷先					
特記事項	西尾の抹茶及び 登録標章 (GIマーク) の確認				
包装記録		生産記録の有・無	有 無		
包装日	ロット 配合 番号	資材ロット番号	ふるい日		
生産数量					
工程検査 / 出荷判定	検査項目	検査値	検査した時間	出荷の判定	判定者
	内容物 (外形、臭気、異物)	良好・不良	:	可・不可	
	風袋 内容量	g g	:	可・不可	
	ヒートシール具合	良好・不良	:	可・不可	
	巻き締め具合	良好・不良	:	可・不可	
	包装・外観	良好・不良	:	可・不可	
	数量		:	可・不可	
	個包装捺印		:	可・不可	
ダンボール捺印		:	可・不可		
ヒートシール検査 (No.)		× 雑検査		有機格付: 資材管理: 生産管理: 出荷印	
温度 °C	湿度	表示確認 (7.2.1.1.2)	可・不可		
可・不可		実際の検査	可・不可		

※各抹茶加工業者が作成・使用する注文書、納品書等の「西尾の抹茶」の出荷数量を把握できる書類に、地理的表示「西尾の抹茶」及び登録標章 (GIマーク) の使用の有無の確認欄を設けること。

地理的表示等の使用の確認記録表

抹茶加工業者 _____

担当者名 _____

平成 年 月 日

検査項目	適・否	備考
1 抹茶の生産方法に関して		
・岡崎産の御影石でできた茶臼を使っているか	適・否	
・1分間に60回転以下の速度で挽いているか	適・否	
・西尾市・安城市で加工された抹茶が、他地域で加工された抹茶と区分されているか	適・否	
・西尾市・安城市で栽培された茶葉を原料として加工された荒茶が、他産地で栽培された茶葉を原料とする荒茶と区分されているか	適・否	
2 荒茶の生産方法に関して		
・三河式碾茶乾燥炉（レンガ積み五段網・遠赤外線による乾燥方式）を使って乾燥しているか	適・否	
3 原料茶葉の生産方法に関して		
・被覆方法は棚下栽培によるものか	適・否	
・被覆日数は、一番茶では25日以上か	適・否	
・上記被覆日数が25日未満の場合、止芽が2cmを超えていることが確認できているか	適・否	
・被覆日数は、二番茶では12日以上か	適・否	
・上記被覆日数が12日未満の場合、止芽が2cmを超えていることが確認できているか	適・否	
4 出荷に関して		
・出荷時に以下の抹茶が無いことを確認しているか ① 生産地、原料茶葉栽培方法、荒茶碾茶の加工方法、抹茶の加工方法の各基準のいずれかを満たしていない抹茶であるにもかかわらず、地理的表示である「西尾の抹茶」及び登録標章が使用されている抹茶 ② 各基準をいずれも満たしているにもかかわらず、地理的表示である「西尾の抹茶」のみが使用されている抹茶 ③ 登録標章のみが使用されている抹茶 ④ 地理的表示である「西尾の抹茶」に類似する表示又は登録標章に類似する標章が使用されている抹茶	適・否	
出荷数量	kg	