

生産行程管理業務規程

作成日：平成 27 年 6 月 24 日

更新日：令和 4 年 10 月 25 日

1 作成者

住所（フリガナ）：アイチケン ナ ゴ ヤ シ ナカクサカエ チョウメ パン ゴウ
(〒460-0008) 愛知県名古屋市中区 栄 1 丁目16番 7 号

名称（フリガナ）：アイチケンミソタマリショウユコウギョウキョウドウクミアイ
愛知県味噌溜醤油工業 協同組合

代表者（管理人）の氏名及び役職：代表理事 中村 光一郎

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

2 農林水産物等の区分

区分名：第 8 類 調味料類 みそ（豆味噌）

3 農林水産物等の名称

名称（フリガナ）：八丁味噌（ハッチョウミソ）、Hatcho Miso

4 明細書の変更

愛知県味噌溜醤油工業協同組合は、法第 16 条第 1 項の変更の登録を受けた時は、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

(1) 生産地・生産の方法の確認

愛知県味噌溜醤油工業協同組合は、生産業者に製造場所・生産原料の使用履歴・生産記録・成分記録を記載した年報（以下「生産管理記録」という。）を作成・提出させ、その記載内容を確認することで、「八丁味噌」の生産地・生産の方法に適合しているか確認する。

(2) 出荷基準・最終製品の確認

各生産業者はロット毎に「八丁味噌」の特性に合致しているか出荷検査・最終製品の確認を実施し、生産管理記録に記録する。

また、各生産業者の代表サンプルを用いて、愛知県味噌溜醤油工業協同組合の味噌味会（1 回/1 か月）を実施し、この際に各生産業者の生産管理記録を確認するとともに、愛知県味噌溜醤油工業協同組合に所属するみそ技能士（2 級以上）2 名以上が官能評価を行うことで、各生産業者による出荷基準の確認の状況の統一性を確保する。

なお、生産地、生産の方法、出荷基準が遵守されていないことが疑われる場合には、愛知県味噌溜醤油工業協同組合は、当該生産業者に対し現地調査を行うことができる。

(3) 講習会の実施

愛知県味噌溜醤油工業協同組合は、「八丁味噌」の生産業者に対して生産の方法等の遵守について周知徹底を図るために、毎年、講習会を開催する。

6 明細書適合性の指導

(1) 生産地及び生産の方法について

愛知県味噌溜醤油工業協同組合は、生産地及び生産の方法に従った生産が行われていない場合には、生産業者に対し、警告を発し、是正を求める。

なお、生産業者が警告を受けたにも関わらずこれに従わない場合は、愛知県味噌溜醤油工業協同組合は、当該生産業者について、除名することもできるものとする。

(2) 出荷基準について

愛知県味噌溜醤油工業協同組合は、出荷基準を満たさない味噌があった場合には、生産業者に対し、当該味噌の出荷停止及び改善を求める。なお、これに従わない場合は、愛知県味噌溜醤油工業協同組合は、当該生産業者について、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

(1) 各生産業者は、ロット毎に、生産地・生産の方法・出荷基準・最終製品の各基準を全て満たしている味噌についてのみ、地理的表示である「八丁味噌」及び登録標章が使用されていることを確認し、生産管理記録に記録する。

(2) 各生産業者は、前記(1)の確認の際に、以下の味噌がないことを確認する。

① 生産地・生産の方法・出荷基準・最終製品の各基準の全てを満たしていない味噌であるにもかかわらず、地理的表示である「八丁味噌」及び登録標章が使用されている味噌

② 地理的表示である「八丁味噌」のみが使用されている味噌

③ 登録標章のみが使用されている味噌

④ 地理的表示である「八丁味噌」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味噌

(3) 愛知県味噌溜醤油工業協同組合は、前記5(2)の喇き味会の際に、前記(1)の確認の記録の結果を確認することで、適正な地理的表示等の使用を確認する。

(4) 講習会の実施

愛知県味噌溜醤油工業協同組合は、「八丁味噌」の生産者に対して適正な地理的表示等の使用について周知徹底を図るために、毎年、講習会を開催する。

8 地理的表示等の使用の指導

愛知県味噌溜醤油工業協同組合は、前記7(3)の確認の際に、以下の場合に該当する場合は、生産業者に対し、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、愛知県味噌溜醤油工業協同組合は、当該生産業者について、除名することもできるものとする。

① 生産地・生産の方法・出荷基準・最終製品の各基準の全てを満たしていない味噌であるにもかかわらず、地理的表示である「八丁味噌」及び登録標章を使用してい

る場合

- ② 地理的表示である「八丁味噌」のみを使用している場合
- ③ 登録標章のみを使用している場合
- ④ 地理的表示である「八丁味噌」に類似する表示又は登録標章に類似する標章を使用している場合

9 実績報告書の作成等

愛知県味噌溜醤油工業協同組合は、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。

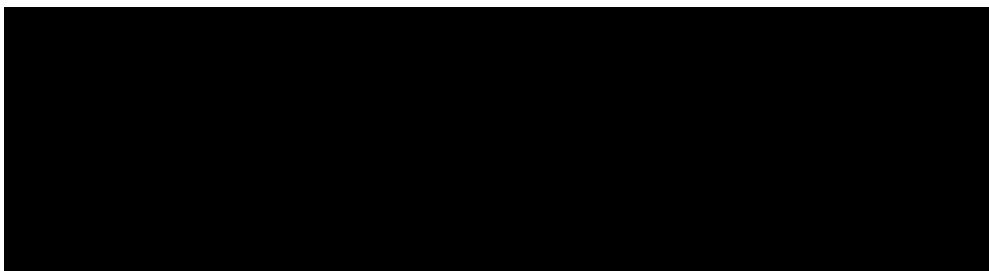
- (1) 特定農林水産物等審査要領別添5「生産行程管理業務審査基準」別紙により作成した生産行程管理業務実績報告書
- (2) 生産行程管理業務の対応実績が分かる資料として、以下の資料
 - ① 愛知県味噌溜醤油工業協同組合が作成した検査記録（唼き味会官能評価記録）
 - ② 愛知県味噌溜醤油工業協同組合の構成員である生産業者が作成し、愛知県味噌溜醤油工業協同組合に提出した生産管理記録の確認の記録（地理的表示等の使用状況の記録を含む。）
- (3) 提出時における最新の明細書
- (4) 提出時における最新の生産行程管理業務規程

10 実績報告書等の保存

愛知県味噌溜醤油工業協同組合は、前記9により作成提出した書類に加え、以下の書類を、愛知県味噌溜醤油工業協同組合の事務所に、その提出の日から5年間、保存するものとする。

- ① 唼き味会官能検査票
- ② 生産管理記録

11 連絡先



八丁味噌 喇き味会官能検査票

官能検査日 _____

官能検査員名 _____

官能審査項目		1	2	4	5	6	7	8	9	10
色 <u>1 2 3 4</u> 良い 普通 劣る	評 点									
批評項目 1. 赤みあり 2. さえあり 3. 照りあり 4. くすみあり 5. うすい 6. 黒ずんでいる	批評項目									
酸味 <u>1 2 3 4</u> 良い 普通 劣る	評 点									
批評項目 1. バランス良い 2. 舌をさす 3. 酸味少ない	批評項目									
旨味 <u>1 2 3 4</u> 良い 普通 劣る	評 点									
批評項目 1. 味のバランス良い 2. 旨味強い 3. 旨味不足 4. 未熟味あり 5. 異味あり	批評番号									
苦渋味 <u>1 2 3 4</u> 良い 普通 劣る	評 点									
批評項目 1. 苦渋味バランス良い 2. 苦味強すぎ 3. 渋味強すぎ 4. さらっとした苦渋味	批評番号									
風味 <u>1 2 3 4</u> 良い 普通 劣る	評 点									
批評項目 1. 八丁味噌らしい風味 2. 異臭あり 3. 未熟臭あり	批評番号									
合否判定 <u>1 2</u> 合格 不合格	評 点									

合否判定に対する意見がある場合記載

