

千葉ブランド水産物認定要綱

(目的)

第1条 全国に誇れる県産品を「千葉ブランド水産物」として認定し、重点的にPRすることにより、「千葉のさかな」全体のイメージアップを図り、消費拡大、魚価向上につなげ、千葉県水産業の振興に資することを目的とする。

(定義)

第2条 この要綱において「千葉ブランド水産物」とは、別記1に示す要件を備えた優れた県産水産物の中から、生産又は製造を行う事業者等からの申請に基づき、第5条に定める認定基準に適合するものとして認定されたものをいう。

(認定会議の招集)

第3条 知事は、「千葉ブランド水産物」の認定に関する事項等を審議するため、千葉県水産振興審議会（生産・販売流通部会）（以下「認定部会」という。）を招集する。

(認定対象の区分、認定の方法及び認定申請資格)

第4条 「千葉ブランド水産物」の認定対象の区分、認定の方法及び認定を申請する資格のある者は、原則として以下のとおりとする。

(1) 認定対象の区分

「生鮮水産物」、「水産加工品」及び「ふるさと品」（生産量や流通範囲等が限定されるが千葉らしい優れた特性を有する産品）とする。

(2) 認定の方法

ア 生鮮水産物

「地域名＋魚介藻類名」として認定する。なお、知事が認めた場合は、「漁法名」など特長を表す用語を使用できる。地域名の基準は別記2のとおりとする。

イ 水産加工品（県産原料使用）

「生産者名＋製品名」として認定する。なお、知事が認めた場合は、「使用原料」など特長を表す用語を使用できる。

ウ ふるさと品

上記ア又はイに準ずる。

(3) 認定を申請する資格のある者
認定対象の区分ごとに次のとおりとする。

ア 生鮮水産物

- (ア) 漁業者のグループ
- (イ) 漁業協同組合
- (ウ) 漁業協同組合連合会

イ 水産加工品

- (ア) 水産加工業者又は漁業者
- (イ) 水産加工業者のグループ又は漁業者のグループ
- (ウ) 水産加工業協同組合
- (エ) 水産加工業協同組合連合会
- (オ) 漁業協同組合
- (カ) 漁業協同組合連合会

ウ ふるさと品

- (ア) 水産加工業者又は漁業者
- (イ) 水産加工業者のグループ又は漁業者のグループ
- (ウ) 水産加工業協同組合
- (エ) 水産加工業協同組合連合会
- (オ) 漁業協同組合
- (カ) 漁業協同組合連合会

(認定基準)

第5条 千葉ブランド水産物の認定基準は、別記1の千葉ブランド水産物の要件をもとに、認定対象の区分ごとに次のとおりとする。

(1) 生鮮水産物

別記3のとおりとする。

(2) 水産加工品（県産原料使用）

別記4のとおりとする。

(3) ふるさと品

上記(1)又は(2)に準ずる。

(認定の申請)

第6条 認定を受けようとする者（以下「申請者」という。）は、初めて認定を受ける場合は、千葉ブランド水産物認定申請書（様式第1

号)、有効期間満了後に引き続き認定を受ける(以下「再認定」という。)場合は、千葉ブランド水産物再認定申請書(様式第1号の2)を所管の水産事務所等を通じて、知事に提出するものとする。

2 前項の申請書には、初めて認定を受ける場合は、千葉ブランド水産物認定申請調書(様式第2号)、再認定の場合は、千葉ブランド水産物再認定申請調書(様式第2号の2)とともに、千葉ブランド水産物認定申請誓約書(様式第3号)を添付しなければならない。

(認定の審議)

第7条 前条の規定による申請があった場合は、認定を受けようとする品(以下「申請品」という。)及びその生産又は製造を行う事業者等が第4条に規定する内容に適合すると判断したものについて、認定会議で審議する。ただし、水産加工品については消費者による事前評価、加工専門家による第1次協議を経た後に、認定部会を開催する。

2 知事は、認定について、その取扱方針を別に定めるものとする。

(認定の決定)

第8条 知事は、前条第1項の規定による認定部会の結果をもとに、当該申請が認定基準に適合していると認めるときは、これを認定し、当該申請者に対し、千葉ブランド水産物認定書(様式第4号)を交付する。

2 知事は、認定した品(以下「認定ブランド品」という。)及び認定を受けた者(以下「認定事業者」という。)を公表し、積極的に情報を発信する。

3 知事は、認定基準に適合しないと認められたときは、千葉ブランド水産物審議結果通知書(様式第5号)により、その旨を当該申請者に通知するものとする。

(認定事業者の責務)

第9条 認定事業者は、当該認定事業者に認定された認定ブランド品の品質、流通、販売等において事故等の問題が生じたときは、速やかに知事に報告するとともに、当該認定事業者の責任においてこれを解決するものとする。

(認定の有効期間)

第 10 条 第 8 条第 1 項の規定による認定の有効期間は、認定日から 3 年間とする。但し、認定ブランド品と同じ水産物について別途認定する場合の有効期間は、当該認定ブランド品の有効期間の残存期間と同一の期間とする。

(認定内容の変更)

第 11 条 認定事業者は、次の各号のいずれかに該当するときは、千葉ブランド水産物認定申請事項変更届出書(様式第 6 号)により、速やかに知事に届け出なければならない。

- (1) 氏名又は名称若しくは代表者を変更したとき。
- (2) 認定ブランド品の生産、製造又は販売を 1 年以上中止又は廃止するとき。
- (3) 製品の製造、品質又は取扱いに関する事項その他の申請書記載事項等に変更が生じたとき。

(認定書の再交付)

第 12 条 認定事業者は、認定書を紛失又は破損したときは、千葉ブランド水産物認定書再交付申請書(様式第 7 号)を速やかに知事に提出し、再交付を受けなければならない。

(調査)

第 13 条 知事及び認定部会は、必要に応じて、認定事業者の同意を得た上で、認定ブランド品の調査を行うことができる。

2 調査は、次の各号の方法により実施するものとする。

- (1) 認定ブランド品の生産、製造又は販売の場所への立入調査
- (2) 認定ブランド品の成分及び品質等にかかる調査

(認定の取消)

第 14 条 知事は、認定ブランド品又は認定事業者が次の各号のいずれかに該当する場合は、認定部会の審議を経て認定を取り消すものとする。

- (1) 認定を受ける要件、資格を欠くに至ったとき。
- (2) 認定基準に適合しないと認められたとき。
- (3) 虚偽の申請により認定を受けたとき。

- (4) その他認定制度の運用に重要な支障を来す行為があったとき。
- 2 知事は、認定を取り消すこととしたときは、認定事業者に千葉ブランド水産物認定取消通知書（様式第8号）により通知するものとする。
 - 3 知事は、認定を取り消した場合は、認定を取り消した認定ブランド品及び認定事業者を公表することができる。

（事務処理）

第15条 この認定に関する事務処理、認定部会の事務局は、農林水産部水産局水産課が行う。

（その他）

第16条 この要綱に定めるもののほか、必要な事項は別途定めるものとする。

附 則

この要綱は、平成18年6月1日から施行する。

附 則

この要綱は、平成19年8月3日から施行する。

附 則

この要綱は、平成25年8月2日から施行する。

附 則

この要綱は、平成26年2月3日から施行する。

附 則

この要綱は、令和元年10月10日から施行する。
この要綱の施行前の認定の有効期間については、なお従前の例による。

附 則

この要綱は、令和2年7月16日から施行する。

(別記1)

千葉ブランド水産物の要件

項目	内容
地域独自性	千葉県の自然、漁業、地域の歴史、文化等の特徴をアピールできるものであること。
優位性	他県及び県内の類似のものと比較して、優位に差別化が図られていること。
市場性	市場で高い評価を得ているとともに、首都圏又は全国で流通販売ができる生産、販売実績を有していること。
信頼性、持続性	品質を維持、向上するための生産技術や、その管理体制が整っていること。 また、認定品の安定供給のための取組を行っていること。
発展性、千葉のさかなのイメージアップへの貢献性	生產品の販売、PRを積極的に行うとともに、地域関係者との連携体制も確立されていること。

(別記2)

生鮮水産物の「認定の方法」に係る地域名

千葉ブランド水産物認定要綱第4条第2号アで規定する地域名は、次のとおりとする。

- 1 漁協名
- 2 漁場名
- 3 市町村名
- 4 県内の一部地域を表す名称（例：九十九里浜、房州）
- 5 一定の海域を示す名称（例：東京湾、外房）

(別記3)

生鮮水産物の認定基準

1 生鮮水産物の認定基準

項目	内容
生産地	千葉県で水揚げ（養殖）され、今後も継続した水揚げ（養殖）が見込まれるものであること。
漁獲や流通上の取決め	おいしい時期や銘柄を明記するとともに、資源の持続的な利用と鮮度を保つための漁獲（養殖）や流通上の取決めがあり、かつ、実践されていること。
販売促進活動	漁業者（養殖業者）を主体とした地域全体で販売促進のための取組を行う体制にあること。

2 認定基準に関する条件

(1) 漁獲や流通上の取決め

漁獲や流通上の取決めの基準内容は、下記のとおりとする。

ア 必須条件

- ① おいしい時期（旬）を明示すること、又は高鮮度であることを明示できること。
- ② 漁法または漁場が特定されていること。
- ③ 認定対象外である他のものと区別できる状況で流通できること。

イ 選択条件

下記項目の中から少なくとも1つ以上あること。

- ① 資源維持、増大のための取組（体長制限、禁漁期など）を行っていること。
- ② 漁船（養殖場）での取扱方法に基準があること。
- ③ 申請品に規格基準があること。(○cm以上、○kg以上等)

(2) 販売促進活動

販売促進活動の基準内容は、下記のとおりとする。

ア 必須条件

消費者が産地でも消費地でも容易に購入できること。
(例 直売所、インターネット・宅配便の利用、
販売している店舗の紹介)

イ 選択条件

下記項目の中から少なくとも1つ以上あること。

- ① 市町村、観光業者、宿泊業者等と連携したイベントを行っていること。
- ② その他、地域独自の販売促進活動を行っていること。

(別記4)

水産加工品（県産原料使用）の認定基準

1 水産加工品の認定基準

項目	内容
原料原産地	千葉県内で水揚げ（養殖）された魚介類を原料とするもの。
生産地	原料受け入れから一貫して県内で加工されたもの。
衛生基準	県が定めた基準を満たし、かつ、衛生管理が行える体制を確立しているもの。
味	良好であること。
独自の加工技術や環境への配慮等	独自に開発した新規加工技術、伝統的な加工技術の継承・改良、環境に配慮した加工法等、優れた点を有していること。

2 認定基準に関する条件

(1) 原料原産地

千葉県内の漁港に水揚げされたもの又は千葉県内で養殖されたものを原料とする。また、練り製品については、使用する魚介類のうち県内で水揚げされる原料の割合が70%以上のものとする。

(2) 生産地

下記の項目のいずれかに該当するもの

- ① 千葉県内の加工業者により、県内の加工場で加工・製造されたもの
- ② 県外の加工業者（本社、営業所等が県外に住所を有する）の場合、認定を申請する加工品が県内にある工場で加工・製造されたもの

(3) 衛生基準

- ① 製品の細菌数

食品衛生法に基づく食品・添加物等の規格基準を満たすとともに、下記の細菌数を基準とする。

ただし、節類、漬物、発酵食品についてはこの限りではない。

ア 生菌数 検体 1g につき 100,000 以下

イ 大腸菌群 陰性

ただし、製造に加熱工程がなく、加熱して摂取する加工品については大腸菌（学名：*Escherichia coli* 略して *E.coli*）陰性とする。

② 食品添加物

食品衛生法に基づき使用が認められているものを、使用基準にのっとって使用したもの

ただし、着色料、着香料、発色剤の使用に当たっては、その食品本来の特性を著しく変えないこと。

③ 施設の基準

衛生的に生産・管理できる体制が確立していること。

(4) 味

消費者による事前評価、加工専門家による一次協議での結果を参考とし、認定部会において行った官能検査結果が良好なものであること。