

天王寺蕪浅漬の認証基準

第1 適用の範囲

この基準は、大阪府内の工場で製造された天王寺蕪浅漬に適用する。

第2 定義

この基準において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、同表の右欄に掲げるとおりとする。

用語	定義
天王寺蕪浅漬	天王寺蕪を塩、しょうゆ、アミノ酸液（大豆等の植物たん白質を酸により処理したものをいう。以下同じ。）食酢、梅酢、ぬか類（米ぬか、ふすま、あわぬか等をいう。以下同じ）を用いたものに3日～5日間漬けたものをいう。
天王寺蕪ぬか漬	次に掲げるものをいう。 1 天王寺蕪浅漬のうち、ぬか類に糖類又は塩等を加えたもの（以下「塩ぬか」という。）に漬けたもの 2 1を糖類、果汁、みりん、香辛料等又はこれらに削りぶし、こんぶ等を加えたものに漬け替えたもの 3 1を塩ぬかに糖類、果汁、みりん、香辛料等を加えたものに漬け替えたもの
天王寺蕪酢漬 （液漬）	次に掲げるものをいう。 1 天王寺蕪浅漬のうち、食酢又は梅酢に漬けたもの 2 天王寺蕪浅漬のうち、食酢又は梅酢に糖類、ワイン、香辛料等を加えたものに漬けたもの
天王寺蕪 しょうゆ漬 （液漬）	次に掲げるものをいう。 1 天王寺蕪浅漬のうち、しょうゆ又はアミノ酸液に漬けたもの 2 天王寺蕪浅漬のうち、しょうゆ又はアミノ酸液に糖類、みりん、香辛料等を加えたもの又はこれに削りぶしこんぶ等を加えたものに漬けたもの
天王寺蕪塩漬 （液漬）	次に掲げるものをいう。 1 天王寺蕪浅漬のうち、塩に漬けたもの 2 天王寺蕪浅漬のうち、塩に糖類、食酢、梅酢、香辛料等を加えたもの又はこれに削りぶし、こんぶ等を加えたものに漬けたもの

第3 使用原材料

使用する天王寺蕪は、大阪府内で生産された天王寺蕪であること。

第4 品質及び品質表示

天王寺蕪浅漬の品質及び品質表示の基準は、加工食品品質表示基準（平成12年3月31日農林水産省告示第513号）及び農産物漬物品質表示基準（平成12年12月28日農林水産省告示第1747号）に定めるもののほか、次のとおりとする。ただし、この基準は食品衛生法（昭和22年法律第233号）の適用を排除するものと解してはならない。

区 分		基 準	
品 質	歯切れ及び肉質	漬け上がり固有の歯切れ及び肉質が良好であること。	
	香 味	漬け上がり固有の香味が良好であること。	
	色 沢	漬け上がり固有の色沢が良好であること。	
	調 製	形状の不良なもの、損傷のもの等の除去及び薄切り又は細刻若しくは小切りしたものにあっては薄切り、細刻、小切りが良好であること。	
	塩ぬか又は調味液の状態	1 ぬか詰めのものにあっては、香味、色沢等が良好であり、かつきょう雑物の混入のない塩ぬかを使用していること。 2 液詰めのものにあっては、香味が良好であり、かつ、きょう雑物の混入のない調味液を使用していること。	
	原材料	食品添加物以外の原材料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと 1 天王寺蕪 2 食塩 3 ぬか類 4 糖類 5 果汁 6 みりん 7 ワイン 8 食酢 9 梅酢 10 しょうゆ 11 アミノ酸液 12 削りぶし 13 こんぶ 14 香辛料等
		食品添加物	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 調味料 2 酸味料 3 pH調整剤
	異 物	混入していないこと。	
	内 容 量	塩ぬか及び調味液を除いた重量が表示重量に適合していること。	
	表 示	表示の方法	次に規定する方法で行われていること。 (1) 名称 ぬか漬にあっては「ぬか漬」又は「かぶぬか漬」、酢漬にあっては「酢漬」又は「かぶ酢漬」、塩漬にあっては「塩漬」又は「かぶ塩漬」、しょうゆ漬にあっては「しょうゆ漬」または「かぶしょうゆ漬」と記載すること。 ただし、薄切り又は細刻若しくは小切りしたものにあっては「ぬか漬」若しくは「かぶぬか漬」、「酢漬」若しくは「かぶ酢漬」、「塩漬」若しくは「かぶ塩漬」又は「しょうゆ漬」若しくは「かぶしょうゆ漬」の文字の次に括弧を付して、「薄切り」又は「刻み」と記載すること。 (2) 原材料名 食品添加物以外の原材料は、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、最も一般的な名称をもって記載すること。 なお、天王寺かぶは「かぶ(天王寺かぶ)」又は「かぶ」と記載すること。 また、「かぶ」と記載した場合には一括表示事項とは別に「大阪府産天王寺かぶ使用」等と大阪府産の天王寺かぶを使用している旨を記載すること。 (3) 原料原産地名 「大阪府」又は「大阪府(かぶ)」と記載すること。

	表示禁止事項	<p>次に掲げる事項は、これを表示していないこと。</p> <p>(1) 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語（品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品であって受賞年を併記してあるものに表示する場合を除く。）及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語</p> <p>(2) 一括表示事項の項の規定により表示してある事項の内容と矛盾する用語</p> <p>(3) その他内容物を誤認させるような文字、絵、写真その他の表示</p>
--	--------	---

第5 製造施設等

製造施設、保管施設、製造機械等は、食品衛生法に基づいた適切な管理が行われていること。

第6 製造管理等

- 1 製造に当たっては、衛生に十分注意し、食品衛生法に基づいた適切な管理を行うこと。
- 2 蕪漬の製造又は試験研究に5年以上従事した経験を有する者及び食品衛生責任者が1名以上いること。

第7 技術指導等

認証を受けた製造業者は、独立行政法人農林水産消費安全技術センター神戸センター、大阪府環境農林水産総合研究所、各保健所等が、認証品の製造業者に対して行う製造技術、品質管理、衛生等に関する指導を積極的に受け入れるよう努めること。

第8 適合審査

認証のための適合審査は、別表のとおりとし、大阪府環境農林水産部流通対策室の指示に従い審査を受けること。

附 則

- 1 この基準は、平成13年1月18日から施行する。

附 則

- 1 この基準は、平成14年4月1日から施行する。
ただし、平成14年12月31日以前に製造される天王寺蕪浅漬については、第4の表表示の方法の項中(3)原料原産地名の表示について「大阪府」を「国産」等と表示することができる。

附 則

- 1 この基準は、平成17年6月15日から施行する。

附 則

- 1 この基準は、平成18年12月5日から施行する。
ただし、平成18年12月4日以前に認証された商品については、次回更新時より本認証基準（平成18年12月5日施行）における表示の方法を適用する。

附 則

- 1 この基準は、平成19年4月2日から施行する。

附 則

1 この基準は、平成 21 年 6 月 30 日から施行する。

別表（第8関係）

審査名	審査内容	適合基準	検査機関名
造所審査	原材料調達先 加工製造状況 （施設面、製造方法） 包装・保管施設 販売先 食品衛生責任者の設置 その他 審査表は別に定める。	認証基準のとおり	大阪府 環境農林水産部 流通対策室
食品添加物検査	審査物質は別に定める。	認証基準のとおり	大阪府環境農林水産 総合研究所
微生物検査	腸炎ビブリオ菌 大腸菌（E - c o l i）	陰性であること	食品衛生法に基づく 登録検査機関
品質検査	肉質 香り 色 調整（形状等） 塩ぬか又は調味液の状態 （香り、色、きょう雑物） 異物 内容量 審査表は別に定める	認証基準のとおり	大阪府環境農林水産 総合研究所
書類・表示審査	申請書の記載事項 添付書類 表示方法 （一括表示事項、その他）	認証基準のとおり	大阪府 環境農林水産部 流通対策室