

ひょうご推奨ブランド農産物（茶）審査基準

1 対象食品

(1) 食品名：茶

(2) 上記(1)の要件

化学的に合成された肥料及び農薬の使用を慣行の30%以上低減して生産されていること。

2 確認事項

(1) 個性・特長

次の事項を目安に、個性・特長としての妥当性が確認できること。

① 生産方法

ア 環境に負荷をかけない有機質資材の利用等の技術

(ア) 堆肥の利用

(イ) 有機質肥料の利用 等

イ 農薬使用を削減するための技術

(ア) 有機質資材のマルチ利用

(イ) 機械による除草

(ウ) 地域での発生予察による適期防除 等

※上記のほか、個々の生産方式については、「兵庫県持続性の高い農業生産方式導入指針」等を参考にすること。

② 品質

品質に応じた一定の基準を設けていること。

ア 栽培方法や製造工程における客観的な基準があること

イ 生葉、貯蔵品、販売物等に対する品質保持技術が導入されていること

③ 地域性、歴史その他の県産食品への選好を喚起するもの

ア 各地域の特性や個性、こだわり等が表現できること

(ア) 地域が誇る伝統を有したもの（銘柄等） 等

(2) 安全性の確保

生産者が、適切な生産基準に基づいた栽培によって生葉生産を行っていること。

(適切な生産基準（例：JA等が作成した病虫害防除暦等）)

※JA等が作成する病虫害防除暦等

普及センターによる監修が行われ、「兵庫県農作物病虫害・雑草防除指導指針」の内容を遵守（農薬取締法による使用基準を遵守）しているもの。

※農薬を使用した場合

農産物中の残留農薬が食品衛生法に規定されている残留農薬基準を超えていないこと。

(3) 安心感の醸成

次の①～③を全て満たすこと。

① 生産者が、栽培管理の状況を「生産日誌」等に記録していること。

② 生産者等は、その農産物を適切に管理し、消費者や取引先から問い合わせ等に応じて開示できる体制となっていること。

③ 栽培責任者及び確認責任者が設置されていること。