

## かごしま茶輸出サプライチェーン生産要領

### 1 趣旨

かごしま茶輸出サプライチェーン登録要領の規定に基づき登録されたものが、緑茶の生産、荒茶加工等について、守るべき事項を定める。

### 2 原料生産

#### (1) 茶園

生葉は、次の全ての条件を満たす茶園で生産するものとする。

- ① 農地（非登録の茶園を含む。以下、同じ。）から3m以上離れている茶園、又は農地に隣接する3m以上の茶の畦を当該茶園の荒茶と区分して出荷する茶園
- ② 隣接農地に芝、緑化本など非食用作物が栽培されていない茶園
- ③ 周辺の農地と連絡調整が可能であり、茶園内への投入資材等を制御できる茶園、又は使用できない資材等が飛来、又は流入しない茶園
- ④ 周辺に汚染源となる資材等が放置されていない茶園
- ⑤ 周辺地域に重金属汚染の原因となる鉱山等がない茶園
- ⑥ 周辺地域に航空防除の実施地域がない茶園

#### (2) 使用できる資材

(1)の茶園では、別に定める農薬等以外のものは使用してはいけない。

#### (3) 茶園管理

- ①適正な水源及びかんがい用水を使用し、水質分析を行うこと。
- ②管理に供する機械器具等は一般のものと区別するか、完全に洗浄されたものを使用すること。
- ③被覆資材や機器等は異物の付着や部品の脱落、油漏れ等が無いよう整備すること。
- ④機械等の排ガスが茶葉に付着しないよう配慮すること。

#### (4) 茶園の表示

登録された茶園には、現地に別に定める表示をするものとする。

#### (5) 荒茶加工

- ① 登録された荒茶加工場で加工を行うこと
- ② かごしま茶基礎 GAP に基づき適切に加工を行うこと。
- ③ 農業生産工程管理に基づき適切に作業や設備、包装資材等の衛生管理に配慮すること。
- ④ 異物混入等を防ぐ対策を講じ工場内外の環境整備に努めること。
- ⑤ 登録茶園以外の茶の混入を確実に防ぐための措置を徹底すること。
- ⑥ 製茶機械や搬送装置は茶の残渣が残らないよう整備すること。
- ⑦ 施設・機械の洗浄水やボイラー水、生葉の洗浄水は適正なものを使用し、水質分析を

行うこと。

- ⑧ 製茶機械，工具，計量装置等は定期的な点検を実施すること。

### 3 製品の取り扱い

- ① 出荷管理責任者を配置し製品管理や出荷表示等適切に行うこと。
- ② 身だしなみを含め清潔で衛生的な取り扱いに努めること。
- ③ 県茶市場へ出荷した製品はサンプルとして 100g を 2 年間保管すること。
- ④ 品質劣化を防止するため適切な管理を行うこと。

### 4 県茶市場での表示

- (1) 前年の本茶最終摘採以降、この生産要領に継続して従い生産された茶は、県茶市場への出荷に際して、別に定める表示をして入札に付すことができる。
- (2) 出荷者が、前項の表示をして入札に付す場合、卸業者が別に定める日までに生産履歴を提出しなければならない。

### 5 整備する書類等

登録されたものが整備すべき書類は次のとおりとする。

- (1) 茶園管理台帳（生産資材の投入履歴含む）
- (2) 周辺茶園図
- (3) 茶園周辺の航空写真

### 6 研修等

登録されたものは、以下の事項に努めるものとする。

- (1) この要領の趣旨に基づき安全安心でクリーンな茶づくりを進めること。
- (2) 相手国の規制や制度の変更に柔軟に対応すること
- (3) 主催者等が開催する研修会に参加すること。

### 7 その他

- (1) 生産要領の細目は、別に生産加工等実践マニュアルを定める。
- (2) この要領は、平成 26 年 9 月 1 日から適用する。
- (3) この要領は、平成 27 年 7 月 1 日から適用する。
- (4) この要領は、令和 6 年 9 月 6 日から適用する。