

## ○ 千葉ブランド水産物認定制度の概要

目 的:優れた県産水産物を「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・魚価向上につなげる。

創 設:平成18年度

有効期間:3年間（再認定の場合も審査を受ける。）

認定基準:

【生鮮水産物】千葉県で水揚げされるもので、おいしい時期や大きさ、鮮度を保つための漁獲や流通上の取り決めがあることなど。

【水産加工品】千葉県産原料を用いて県内で加工されるもので、衛生管理体制が確立され、味が良好であることなど。

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

## ○ 認定までの流れ(令和6年度)

