

独立行政法人酒類総合研究所 理事長 殿

ワイン等醸造行為に関する表明書

| | |
|---------------------|--------------------------|
| 番号 (【様式1】依頼書の番号) | 製品の記載事項 (商品名、ヴィンテージ等) |
| | |

| | |
|--------------------|--|
| ワイン等醸造行為(仕込み)の識別記号 | |
|--------------------|--|

*複数のワイン醸造行為(仕込み)を行い、ブレンドして製造された場合、1つの仕込みごとに本表明書を作成しご提出ください。
 識別記号には、自社で記録されている「仕込番号」や「タンク番号」等を記入してください。仕込みが単一の場合は記入不要です。
 なお、原則として製造に関連する全ての仕込みについて本表明書をご提出いただく必要がございますが、やむを得ない事情で提出が困難な場合は、別途担当者にご連絡ください。

上記ワイン等の製造に関連する全ての醸造行為が、ワイン等醸造に関係する我が国の諸法規を遵守し、かつ以下のワイン等醸造行為によって醸造したことを表明します。

適用ワイン等醸造行為

*該当事項の□にチェック及び青塗り太枠箇所に入力をお願いいたします。

| | | |
|----|--|--|
| 品目 | <input type="checkbox"/> ワイン <small>(果実酒等の製法品質表示基準1(3)に該当しない国内製造果実酒)</small> | <input type="checkbox"/> リキュールワイン <small>(酒税法第三条十四ハに該当する甘味果実酒)</small> |
|----|--|--|

| | | |
|----|--|--|
| 区分 | <input type="checkbox"/> 国際ブドウ・ワイン機構(OIV)承認行為 | <input type="checkbox"/> 欧州連合(EU)認可行為 |
|----|--|--|

| | | | | | |
|-------|---|--------|---------|------|----------|
| 原料ぶどう | <input type="checkbox"/> 原料ぶどうは、全て <i>Vitis vinifera</i> 又は <i>Vitis vinifera</i> との交雑種を使用 <input type="checkbox"/> 原料ぶどうは、 <i>Vitis vinifera</i> 又は <i>Vitis vinifera</i> との交雑種以外の品種を使用 *使用した原料ぶどうが5種類を超える場合は、担当者にご連絡ください。 | | | | |
| | | ぶどう品種名 | 使用割合(%) | 収穫年度 | 産地(市町村名) |
| | 1 | | | | |
| | 2 | | | | |
| | 3 | | | | |
| | 4 | | | | |

| | |
|---------|--|
| 原料ぶどう糖度 | 転化糖換算 <input type="checkbox"/> 山梨県工業技術センター「葡萄酒醸造法」の表 糖度表出典 <input type="checkbox"/> その他 |
|---------|--|

| | | |
|---------|----------|-----------------------------------|
| 原料ぶどう糖度 | 補糖前の果汁糖度 | プルダウン▼から単位を選択し、 右枠に数値を入力してください |
|---------|----------|-----------------------------------|

「その他」をチェックされた場合、具体的な計算手順の根拠を記載又は別途資料を提出してください。

| | | |
|-------------|--|-------------------------------|
| 補糖行為 | <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有 (* O I Vで補糖行為は、認められておりません。) | |
| 補糖時期 | <input type="checkbox"/> ぶどう果実 <input type="checkbox"/> ぶどう果汁 <input type="checkbox"/> 発酵中のもろみ <input checked="" type="checkbox"/> 発酵中のワイン <input type="checkbox"/> ワイン | |
| 使用糖類 | <input type="checkbox"/> ショ糖 <input type="checkbox"/> ショ糖以外 (* E Uで認められている糖類は、ショ糖のみです。) | |
| 転化糖換算糖度表出典 | <input type="checkbox"/> 山梨県工業技術センター「葡萄酒醸造法」の表 <input type="checkbox"/> その他 | |
| 糖度 | 補糖後の果汁糖度 | ブルダウン☑から単位を選択し、右枠に数値を入力してください |
| | 「その他」をチェックされた場合、具体的な計算手順の根拠を記載又は別途資料を提出してください。 | |
| 果汁の濃縮行為 | <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有 | |
| 濃縮の程度 | 果汁の初期容量の()%に相当する量を濃縮によって減量した。 (* O I V及びE Uで認められている最大減量幅は20%です。アルコール換算では2%が限度です。) | |
| 水の使用行為 | <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有 (* O I V及びE Uでは原料として水の使用は、認められていません。) | |
| アルコール類の添加行為 | <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有 (* O I V及びE Uではテーブルワインに対してアルコール等の添加は認められていません。) | |
| 原産地 | <input type="checkbox"/> E U加盟国 <input type="checkbox"/> 国内製造 <input type="checkbox"/> それ以外の地域 () (* E U加盟国以外で製造されたアルコール類を使用した場合、そのアルコール類の製造方法についてもO I V又はE Uで定められた製造方法で製造する必要があります。 「国内製造」又は「それ以外の地域」を選択された場合、製造方法確認のためお問合せする場合がございます。 また、製造方法によっては、国税庁に照会が必要な場合があります、回答までお時間頂戴することがあります。) | |
| 原料 | <input type="checkbox"/> ワイン・乾燥ぶどう <input type="checkbox"/> ぶどうかす <input type="checkbox"/> ぶどう以外の果実等 (* O I V及びE Uでは、ぶどう以外の果実は使用できません。) | |
| 実アルコール分 | <input type="checkbox"/> 52%vol以上86%vol以下 <input type="checkbox"/> 96%vol以上 <input type="checkbox"/> それ以外 (* O I V及びE Uでは原料によって使用可能な実アルコール分が異なります。) 実アルコール分 () %vol. | |
| 添加物 | <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> E U承認の物質を使用 <input type="checkbox"/> E U承認物質以外を使用 (* 欧州委員会委任規則(EU)第2019・934号ANNEX I PART A 表1及び2において承認されている物質が使用可能であり、使用条件や使用量を厳守する必要があります) | |
| 補酸行為 | <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有 | |
| 補酸時期 | <input type="checkbox"/> ぶどう果実 <input type="checkbox"/> ぶどう果汁 <input type="checkbox"/> 発酵中のもろみ <input type="checkbox"/> 発酵中のワイン <input type="checkbox"/> ワイン | |
| 使用酸類 | <input type="checkbox"/> 酒石酸 <input type="checkbox"/> 乳酸 <input type="checkbox"/> りんご酸 <input type="checkbox"/> それ以外 | |
| 補酸量 | 酒石酸換算 () g/L (* O I V及びE Uで認められている最大添加量は、酒石酸換算で4 g/Lです。) | |
| 除酸行為(化学的) | <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有 | |
| 除酸時期 | <input type="checkbox"/> ぶどう果実 <input type="checkbox"/> ぶどう果汁 <input type="checkbox"/> 発酵中のもろみ <input type="checkbox"/> 発酵中のワイン <input type="checkbox"/> ワイン | |
| 除酸方法 | <input type="checkbox"/> 炭酸カルシウム <input type="checkbox"/> 炭酸カリウム <input type="checkbox"/> 炭酸水素ナトリウム <input type="checkbox"/> 炭酸ナトリウム <input type="checkbox"/> 酒石酸カリウム <input type="checkbox"/> 炭酸水素カリウム <input type="checkbox"/> アンモニア <input type="checkbox"/> それ以外 (* O I Vで認められているものは、炭酸カルシウムのみです。) | |
| 除酸幅 | 酒石酸換算 () g/L (* O I V及びE Uで認められている最大添加量は、酒石酸換算で1 g/L) | |

| | |
|--------------------|---|
| 甘味化行為 | <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有 |
| 使用物 | <input type="checkbox"/> ぶどう果汁 <input type="checkbox"/> 濃縮ぶどう果汁 <input type="checkbox"/> 濃縮ぶどう果汁精製物 <input type="checkbox"/> それ以外 (*O I V及びE Uで認められているものは、「それ以外」のものだけです。) |
| 糖度 | 使用物の糖度 プルダウン☑から単位を選択し、右枠に数値を入力してください 使用量 ()L/100L (*O I V及びE Uで認められている甘味化は、アルコール換算では4%vol.以内) |
| ソルビン酸の使用行為 | <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有 |
| 使用添加物 | <input type="checkbox"/> ソルビン酸 <input type="checkbox"/> ソルビン酸カリウム <input type="checkbox"/> それ以外 (*E Uで認められているものは、ソルビン酸カリウムのみです。) |
| 添加量 | ソルビン酸又はソルビン酸カリウム () mg/L (*O I V及びE Uで認められている最大添加量は、200 mg/L) |
| その他の製造・熟成行為 | <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有 (*ソレラ等のような特殊な製造・熟成行為を行った場合は、「有」にチェックを入れてください。) |
| 行為の詳細 | 方法 (具体的に:) (*O I V又はE Uにおいて認められている醸造行為か確認する必要があるため具体的な方法について記入ください。また、使用された方法によっては、国税庁に照会が必要な場合があります、回答までお時間頂戴することがあります。) |
| その他のワイン醸造行為 (添加物等) | <input type="checkbox"/> 以下の物質を使用又は添加していない (注: 以下の物質の使用又は添加は日本の法律では認められていますがO I V及びE Uにおいて共通して認められていません。ただし、ケイソウ土などをろ過助剤として使用した場合は除きます。) キトサン (除: 真菌起源)、ケイソウ土、硝酸カリウム、パパイン、プロテアーゼ、硫酸カルシウム 上記に追加して L-アスコルビン酸ナトリウム、アルギン酸ナトリウム、アンモニアエリソルビン酸、エリソルビン酸ナトリウム、塩化カルシウム塩化マグネシウム、カゼインナトリウム、活性白土、カラギナン、寒天小麦粉、コラーゲン、酸性リン酸カリウム、酸性リン酸カルシウム、食塩炭酸カリウム、炭酸水素ナトリウム、炭酸ナトリウム、微小繊維状セルロースフィチン酸、硫酸マグネシウム、リン酸 O I Vで認められていない物質: E Uで認められていない物質: ソルビン酸 |

| | | | |
|---------|---|---|---|
| 日付 (西暦) | 年 | 月 | 日 |
| 会社名 | | | |
| 代表者氏名 | * 自署又は記名押印 ㊞ | | |
| 住所 | 〒 | - | |
| 作成者氏名 | 連絡先 | | |