

EU及び北アイルランド向け輸出ワインの証明及び分析に関するQ & A  
(欧州連合V I 1 文書発行)

**Q 1 酒類総合研究所で行っているEU及び北アイルランド向け輸出ワインの証明及び分析業務は  
どういう根拠に基づいて行われているのでしょうか？**

A 1 欧州議会・欧州理事会規則 (REGULATION OF THE EUROPIAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL (EU) No 1308/2013 of 17 December 2013) の第 90 条に、EUへのワイン輸入に関する次の規定があります。

(第 90 条)

1. (省略)
2. T F E U (注: Treaty on the Functioning of the European Union: 欧州連合の機能に係る条約) に従う国際協定に定めのある場合を除き、本条の第 1 項に規定する産物 (注: ブドウマストを含むブドウジュース及びワイン) は、本規則に従って連合により認可されたワイン醸造行為により、又は、第 80 条第 3 項 (注: 連合によるワイン醸造行為の認可の規定) による認可の前には、O I V が勧奨し公表しているワイン醸造行為によって生産されなければならない。
3. 第 1 項に規定する産物の輸入は、次の提示がなければならない。
  - (a) 当該産物原産国の、連合が公開しているリストに含まれる、公的機関によって証明された、第 1 項 (注: 定義されたブドウ産物であること) 及び第 2 項に規定する条項を遵守したことを示す証明書
  - (b) その産物が人の直接消費に供される場合は、当該産物原産国が指定する機関又は部門によって作成された分析報告書

さらに委員会委任規則 (COMMISSION DELEGATED REGULATION (EU) 2018/273) に細則が定められています。第 20 条に欧州連合V I 1 文書 (附則 VII に様式)、第 51 条に認証機関のリストに関する規定があります。酒類総合研究所は、この第 51 条に基づく認証機関としてEUのリスト (List 6) に掲載されており、これが業務を行う根拠です。

**Q 2 具体的な証明内容はどういうものでしょうか？**

A 2 証明に使用される欧州連合V I 1 文書様式の文言は次のようになっています。

(証明欄)

上記製品は、人が直接飲用に供することを意図した<sup>(2)</sup>のものであって、又は、ものではなく、連合が定めるブドウ産物の定義又は分類に従っており、かつ、<sup>(2)</sup>  国際ブドウ・ワイン機構 (訳注O I V) が勧奨し公表しているワイン醸造行為、又は、 連合が認可しているワイン醸造行為、によって製造されている。

(注: のなかに証明機関がチェックを記入する。)

したがって、

- 1) EUが定めるワインの定義又は分類に合致していること
- 2) O I V が勧奨し公表しているワイン醸造行為に従っていること、  
又は、  
EUが認可したワイン醸造行為に従っていること  
を証明することになります。

**Q 3 EUが定めるワインの定義の内容はどのようなものですか？**

A 3 詳細は欧州議会・欧州理事会規則（EU）No 1308/2013の附則VII 第II部に規定されています。若干の例外を除き、その内容は以下のとおりです。

- ① 原料は、ブドウであること。
- ② 実アルコール濃度は、9%vol.以上（ワイン生産地域A及びBでは8.5%vol.以上）であること。
- ③ 総アルコール濃度の上限は、15%vol.以下であること。
- ④ 総酸度は、酒石酸換算で3.5 g/L以上であること。

**Q 4 「O I Vが勧奨し公表しているワイン醸造行為」及び「EUが認可したワイン醸造行為」とはどのようなものでしょうか？**

A 4 「O I Vが勧奨し公表しているワイン醸造行為」とは、ブドウとワインに関する国際機関である、International Organization of Vine and Wine：国際ブドウ・ワイン機構（O I V）が勧奨し公表しているワイン醸造行為です。原料ブドウ、原料処理、醸造、精製などワイン醸造全般の行為について承認するものを公表しています。具体的内容は、「International Code of Oenological Practices」に記載されています。これはO I Vのホームページからダウンロードすることができます。

「EUが認可したワイン醸造行為」とは、EUが域内のワイン生産に関して規則により認めているワイン醸造行為です。欧州議会・欧州理事会規則（EU）No 1308/2013、欧州委員会委任規則（EU）2019/934などに規定されるワイン醸造行為がこれに当たります。規則は、EUの公式ウェブサイトからダウンロードすることができます。

上記の二つの醸造行為には相違点がありますので注意が必要です。

**Q 5 「O I Vが勧奨し公表しているワイン醸造行為」と「EUが認可したワイン醸造行為」の二つの方法が認められている理由は何でしょうか？**

A 5 当該理由に関する情報は入手していませんが、両者の間には以下の相違点があります。

EUでは、ショ糖による天然アルコール濃度の増強が認められていますが、O I Vでは認められていません。また、EUではショ糖による補糖を行う場合にはワイン生産地域ごとに限度を定めていますが、O I Vにはこのようなワインの生産地域に関する規定はありません。

なお、O I V、EUともに濃縮行為（容量の減少限度、アルコールの上昇限度は同じ。）は認められています。

日本で生産されたワインをEU又は北アイルランドに輸出する場合には、どちらか一方の醸造行為に従っていればよいこととなりますが、どちらかのワイン醸造行為の部分、部分を選択して適用することは認められません。二つの醸造行為の相違点を考慮して選択し、どちらかのワイン醸造行為に従って首尾一貫したワイン醸造を行う必要があります。

上記以外にも細部において若干の差がありますので、ホームページで公開している書類「様式9 ワイン等醸造行為に関する表明書」などをご参考ください。

Q6 EUが認可したワイン醸造行為に従ってショ糖による補糖をしてワインを醸造しようとする場合、日本のブドウ生産地は、全国に分布していますが、EUのどの生産地地域の数値を基に判断をしたらよいのでしょうか？

A6 日本列島各地の気象条件の差異は大変大きいものがあり、全国を同じように取り扱うことは困難と考えられます。このため、ブドウが収穫された地域の天然気象条件に関して、EUのワイン生産地域との同等性を考慮して、相当するEUワイン生産地域の基準をもとに判断する必要があると考えられます。

Q7 日本のブドウ生産地とEUのワイン生産地域との天然気象条件の同等性の確認はどのように行うのでしょうか？

A7 山梨県勝沼地区を例にとりて説明します。この地区の最寄りの気象庁地域気象観測所（勝沼）の年平均気温（1995～2006年）は14.0℃です。この年平均気温ですと同地区はEUのCI区分に対応します。当研究所ホームページの「証明確認及び分析の概要」の（参考）表をご覧ください。一方、同じく地域気象観測所（勝沼）の平年値によると、同地区は6月～9月の降水量が多く（500mm以上）かつ日照時間が短い（700時間以下）という条件になっていますので、これを考慮して補正するとB区分に対応します。このCI区分及び補正したB区分に従って補糖、総アルコール濃度の上限、補酸などの限度を判断します。  
ただし、甲州種の補糖に限っては、品種の特性を考慮して判断します。

Q8 ワイン醸造する際の補糖、補酸などの具体的な限度はどのようになるのでしょうか？

A8 山梨県勝沼地区（補正前CI、補正後B）を例にとりて説明します。この地区で生産されるブドウを原料としたワインの場合は次のようになります。

【2021年12月2日以降】

項目	限度等		
	補糖等による増加可能な天然アルコール濃度（%vol.）の限度（*1）	通常	2%vol.
気象条件が例外的な年		2.5%vol.	【甲州品種のみ】 3.5%vol.
天然アルコール濃度増加（補糖等）の総アルコール濃度（%vol.）の上限（*2）	12%vol.		
除酸または補酸の可否	可		

\*1 補糖（ショ糖に限る。）などによる天然アルコール濃度増加幅の上限値です。区分Bの値で判断します。  
ただし、甲州は品種の特性を考慮して区分Aの値で判断します。また、OIV分析法によるアルコール濃度3%vol.は、日本（山梨県工業技術センター刊、「葡萄酒醸造法」におけるテーブル）では、転化糖換算糖度で約52.6g/Lに相当します。

なお、濃縮による天然アルコール濃度増加幅の限度は2%vol.です（A9参照）。

\*2 区分Bの値で判断します。

なお、OIV分析法の総アルコール濃度12%vol.は、果汁の密度（20℃）で約1.08573に相当します。

これは比重（15/4℃）では約1.08718に換算され、日本（山梨県工業技術センター刊、「葡萄酒醸造法」におけるテーブル）では、転化糖換算糖度で約210.4g/Lに相当します。

**Q 9 補糖にはシヨ糖以外にブドウ糖、果糖などは使えますか？**

また、シヨ糖の補糖以外にも天然アルコール濃度の増加は可能でしょうか？

A 9 EUの規則では天然アルコール濃度を増加させる方法として次の行為が許されています。

- ① ブドウ果実、発酵中のもろみ又は発酵中のワインについて、シヨ糖、濃縮ブドウマスト又は精製濃縮ブドウマストの添加
- ② ブドウ果汁について、シヨ糖、濃縮ブドウ果汁又は精製濃縮ブドウ果汁の添加、或いは逆浸透膜処理を含む部分的な濃縮
- ③ ワインについて、冷却による部分的な濃縮

したがって、ブドウ果実、ぶどう果汁及び発酵中のもろみ、発酵中のワインに、シヨ糖によって補糖することはできますが、ブドウ糖、果糖は使用できません。

また、部分的な濃縮を行う場合の容量の減少限度は20%まで、天然アルコール濃度の上昇限度は2%vol. までなどの規定があります。

冷却による部分的な濃縮は、ブドウ果汁及びワインに許されていますが、ブドウ果実には許されていません。

**Q10 補糖などをしなくてもブドウ果汁の糖度が十分に高い場合には、アルコール濃度が高いワインができる可能性があります。**

この場合もA 8の表にある補糖後の総アルコール濃度(%vol.) の上限値は適用されるのでしょうか？

A10 適用されません。A 8の表の限度値は補糖などを行った場合に適用されるものです。

なお、EUで流通するワインについては域内産、輸入品を問わず、原則として、実アルコール濃度(実際に分析したアルコール濃度)は9%vol. 以上(寒冷なワイン生産地域A及びBでは8.5%vol. 以上)、総アルコール濃度(発酵前の果汁のアルコール換算糖度)は15%vol. 以下と定められています。また、滴定酸度についても最低値が定められていて、酒石酸換算で3.5 g/L以上となっています。

**Q11** ワイン醸造の過程で補糖と補酸、補酸と除酸は同時に行えるのでしょうか。

A11 同一の産品に補糖と補酸、または補酸と除酸を行うことは認められていません。

「産品」とは、ブドウ果実、ブドウ果汁、発酵中のもろみ、発酵中のワイン、及びワインのことを指し、それぞれ別の産品として取り扱われます。

各産品の定義は以下のとおりです。詳細にお知りになりたい場合は、担当窓口にお問い合わせください。

産品	定義
ブドウ果実	ワイン製造に使われるブドウ果実（原料ブドウ）
ブドウ果汁	実アルコール濃度が1%vol.以下のブドウ果汁
発酵中のもろみ	実アルコール濃度が1%vol.より高く、総アルコール濃度が5分の3未満の産品
発酵中のワイン	アルコール発酵が完了しておらず、おりと分離されていない産品
ワイン	<ul style="list-style-type: none"><li>原料はブドウであること。</li><li>実アルコール濃度は9%vol.以上（ワイン生産地域A及びBでは8.5%vol.以上）であること。</li><li>総アルコール濃度の上限は15%vol.以下であること。</li></ul> ※ 補糖した場合、上限値はブドウの栽培地域やブドウの品種により変わります。 <ul style="list-style-type: none"><li>総酸度は酒石酸換算で3.5 g/L以上であること。</li></ul>

**Q12** 補酸と除酸には限度があるのでしょうか？

A12 あります。補酸は、A11の産品に対して認められており、酒石酸換算で4 g/L（リットル当たり53.3ミリ当量）を上限として行うことができます。補酸には酒石酸、リンゴ酸及び乳酸が認められています。

除酸は、ブドウ果汁では部分的な除酸（限度の数値は決められていません。）、ワインについては酒石酸換算で1 g/L（リットル当たり13.3ミリ当量）を上限として行うことができます。

**Q13** 甘味化（果汁添加）は認められているのでしょうか？

A13 認められています。既に天然アルコールの増加行為（補糖など）が行われている場合は、総アルコール濃度が添加対象ワインと同等以上の濃度のブドウ果汁を使用しなければなりません。天然アルコールの増加行為（補糖など）を行っていない場合は、当該ワインの天然アルコール濃度の上昇幅が2%vol.を超えない条件の下で、濃縮ブドウマスト又は精製濃縮ブドウマストを添加することが許されています。

**Q14 気象条件が例外的な年の取扱いは、どの機関がどの時点で決定するのでしょうか？**

A14 気象条件が例外的な年に該当するか否かの取扱いは、気象庁がホームページで公開している気象情報により、9月のデータが発表され次第（10月初旬）、そのデータと該当する地域気象観測所の平年値データとの比較により、自動的に決定されます。当研究所ホームページに示している手順のとおり、4月～9月の日平均気温の合計値、6月～9月の合計降水量、6月～9月の合計日照時間によって判断されます。気象情報は気象庁ホームページの気象統計情報（<https://www.data.jma.go.jp/obd/stats/etrn/>など）に掲載されます。

なお、10月1日以前にブドウが収穫される場合には、当面、4月又は6月から収穫月の前月までの期間の気象情報によって判断します。気象情報の確認方法の詳細などについてお知りになりたい場合には、担当窓口にご直接お問い合わせください。

**Q15 日本とEUでは果汁やワインの分析法は同じでしょうか？**

A15 日本では国税庁所定分析法が定められており、EUでは原則としてOIVの分析法によることが定められています。

同じ測定項目に関しては、基本原理は大部分が同じですが、細部において若干の差異があります。分析法を詳しくお知りになりたい場合には担当窓口にご直接お問い合わせください。

当研究所で、輸出ワインの分析報告書を作成する場合には原則としてOIVの分析法に従って行います。

**Q16 日本で果汁の糖度を求める時は、比重計浮ひょうなどで比重を測定し、比重（15/4℃）－転化糖換算糖度の対応テーブル（山梨県工業技術センター刊、「葡萄酒醸造法」のブドウ酒醸造に関する諸表など）で糖度を求める方法が日常的に行われますが、EUの取扱いはどのようになっているのでしょうか？**

A16 OIV分析法には、ショ糖濃度、密度（20℃）、転化糖換算糖度（g/L）、アルコール濃度（% vol.、20℃）などの関係を示したOIVテーブル（OIV-MA-AS2-02:R2012）があり、この表から転化糖換算糖度などを算出します。

例えばOIVのテーブルにおいて、アルコール濃度12%vol.は転化糖換算糖度では約201.9 g/Lとなり、これは日本（山梨県工業技術センター刊、「葡萄酒醸造法」におけるテーブル）における転化糖換算糖度で、約210.4 g/Lに相当します。

ここで、甲州種の総アルコール濃度の増加限度である3%vol.は、日本での転化糖換算糖度で約52.6 g/L（＝（210.4 g/L÷12%vol.）×3%vol.）に相当します。

（参考A8 注1、注2）

**Q17 依頼時に作成する「ワイン等醸造行為に関する表明書」に記入した果汁の糖度や補糖に関する数値はどのように判断されるのでしょうか？**

A17 日本では、通常、果汁の糖度推定のために比重（15/4℃）が測定されます。その後、比重（15/4℃）－転化糖換算糖度（g/l）換算テーブルを利用して、転化糖換算糖度を求め、補糖量に関する数値が決められています。

「ワイン等醸造行為に関する表明書」には、実際に用いた測定方法、測定単位、テーブルなどを、そのまま正確に書いていただき、その内容について、必要に応じて比重（15/4℃）を密度（20℃）に換算するなどして数値を求めて判断します。

**Q18 アルコール度数の測定値は日本では15℃が基準ですが、EU（OIV法）では20℃が基準と聞いています。同じワインを日本の方法（15℃基準）で測定した場合とEU（OIV）の方法（20℃基準）で測定した場合に測定値に差はあるのでしょうか？**

A18 アルコールを測定する器具、密度（比重）－アルコール濃度換算テーブルは基準温度ごとに作成されていますので、両方法の測定結果にそれほど大きな差は生じません。二つの方法を比較すると、アルコール10%vol. から15%vol. の間で、最大0.12%vol. 程度の差が生じる可能性があります。

なお、当研究所で作成する分析報告書のアルコール分の値と、輸出するワインのラベルに表記するアルコール分（0.5%vol. きざみ）は一致していなければなりませんので注意が必要です。

**Q19 完全発酵した辛口ワインで、果汁の糖度から求められる総アルコール濃度と実アルコール濃度の間に差が生じてもよいのでしょうか？**

A19 現実的には、一定量の果汁固形分から生成するアルコール量の割合はブドウの品種、栽培地域、発酵方法などによってバラつくことが知られています。例えば、未熟な果実では果汁固形分中の糖の割合が低く、アルコール生成の割合は低いことが知られています。また、発酵温度が高いとグリセリンが多く生産され、アルコールの揮散も多くなるので、アルコール量はやや少なくなります。逆に、密閉容器で低温発酵するとできるアルコールの量はやや多くなります。したがって、全てのワイン醸造で換算値が一致するものではないと考えられます。具体的には、総アルコール濃度が11%vol. の場合であっても、完全発酵してできるワインの実アルコール濃度が11.5%vol. となることなどはあり得ることとされます。

**Q20** 分析項目のうちで限度が定められているものはありますか？

A20 EUでは、既に説明したアルコール分と総酸度の限度以外にも、亜硫酸（二酸化硫黄）と揮発酸に上限値が定められています。基本的な値は以下のとおりです。

項目	対象ワイン		限度
二酸化硫黄	転化糖換算糖度 5 g/L 未満	赤ワイン	150 mg/L 以下
		白ワイン及びロゼワイン	200 mg/L 以下
	転化糖換算糖度 5 g/L 以上	赤ワイン	200 mg/L 以下
		白ワイン及びロゼワイン	250 mg/L 以下
揮発酸	赤ワイン		20 ミリ当量/L 以下
	白ワイン及びロゼワイン		18 ミリ当量/L 以下

**Q21** 分析項目以外にも添加物などで限度の決められているものはありますか？

A21 下表のように、限度が定められている添加物があります。輸出先国・地域で認可されていない添加物を使用することはできません。

物質	限度
炭酸ガス	3 g/L、1 気圧以下（非発泡性ワイン製品として）
L-アスコルビン酸	250 mg/L（製品として）
硫酸アンモニウム 又はリン酸二アンモニウム	塩換算 1 g/L（スパークリングワインの二次発酵には 0.3 g/L） アルコール発酵にのみ使用する。

※ 欧州委員会委任規則（EU）第 2019・934 号附属書 I 第 A 編表 2 を基に作成。一部のみ掲載。

**Q22** EUの承認したワイン醸造行為によって醸造した複数のワインを混合したワインは輸出できますか？

A22 証明書の発行に当たっては、混合する前の各ワインの「ワイン等醸造行為に関する証明書」及び各ワインの混合割合をご提出いただく必要があります。混合する前の各ワインが基準を満たしていることが確認される場合には、混合したワインの証明書を発行できます。



Q23 スパークリングワイン・リキュールワインの分析・証明も依頼できるのでしょうか。

A23 スパークリングワイン・リキュールワインについても分析・証明を行っております。  
ご依頼方法の詳細は、担当までお問い合わせください。

EUの定める規則は、【<https://eur-lex.europa.eu/homepage.html>】で調べることができます