受 付 番 号 ：	受 領 確 認 ：
受領年月日 ：	発行予定日 ：

独立行政法人酒類総合研究所　理事長　殿

ＥＵ及び北アイルランド向け日本ワインの輸出に関する証明書発行依頼書兼オプション分析申込書

1　依頼者情報

依頼者	会社名					
	住所	〒	*郵便番号は、ハイフンなしで入力してください。			
	代表者（責任者）役職名					
	代表者（責任者）氏名 **（記名押印又は自署をお願いします。）**					
連絡先及び証明書発送先		担当者名				
		ＴＥＬ		ＦＡＸ		Ｅ－ｍａｉｌ
証明書発行等依頼点数		証明書発行依頼点数	点	オプション分析 申込試料数	0 点	
通信欄						

依頼にあたっては「記入要領」及び最終頁の「留意事項」をご一読ください。ご不明な点がありましたら、独立行政法人酒類総合研究所広報・産業技術支援部門（TEL：082-420-0800案内に従い「04」を押してください）までお問合せください。

記入要領

1　依頼者情報

太枠内で青塗りの箇所に必要事項をご記入又はチェックをいれてください。その他連絡事項がある場合は、通信欄に記入してください。

2　依頼試料

1）**太枠内で青塗りの箇所**に必要事項をご記入いただき、該当事項の□にチェックをしてください。

「①製品名（英語）」は輸出の際の銘柄名でご記入ください。

新規の場合

①～⑨を記入してください。⑥は、「様式９　日本ワイン醸造行為に関する表明書」を入力すると自動で入力されます。⑩への記入は不要です。

⑧で無添加にチェックを入れた場合は、⑨オプション分析「総亜硫酸」のお申込み又は別途「様式10　ＥＵ及び北アイルランド向け輸出日本ワインの総亜硫酸値について」のご提出をお願いいたします。

同一ロット品の証明書発行の場合

①～⑤、⑩を記入してください。⑩には、元となる証明書の番号を記入してください。 併せて、移出簿・在庫表等で同一ロットと判断できる資料を適宜の様式でご提出ください。

2）各「**番号**」に応じた製品の「様式９　日本ワイン醸造行為に関する表明書」に記入してください。***２　依頼試料の各「番号」をクリックすると「様式９　日本ワイン醸造行為に関する表明書」に移動します。***

2　依頼試料

以下の製品について、日本ワイン輸出証明書の発行等を依頼します。

番号	① 製品名（英語）	② 輸出総量（L）	③ 輸出本数（本）	④ 詰口年月	⑤ 製造ロット識別番号等 (製造総本数)	⑥ 仕込本数	⑦ 地理的表示	⑧【分析値】分析法はＯＩＶ法による 実ｱﾙｺｰﾙ分(%)（小数点以下1桁）	総亜硫酸(mg/L)（整数）	⑨ オプション分析 実ｱﾙｺｰﾙ分	総亜硫酸	⑩ 同一ロット品の証明書発行	受付番号
1					(　　)		プルダウン▼から選択		☐ 無添加	☐ 要 ☐ 不要	☐ 要 ☐ 不要	JW -	
2					(　　)		プルダウン▼から選択		☐ 無添加	☐ 要 ☐ 不要	☐ 要 ☐ 不要	JW -	
3					(　　)		プルダウン▼から選択		☐ 無添加	☐ 要 ☐ 不要	☐ 要 ☐ 不要	JW -	
4					(　　)		プルダウン▼から選択		☐ 無添加	☐ 要 ☐ 不要	☐ 要 ☐ 不要	JW -	
5					(　　)		プルダウン▼から選択		☐ 無添加	☐ 要 ☐ 不要	☐ 要 ☐ 不要	JW -	
6					(　　)		プルダウン▼から選択		☐ 無添加	☐ 要 ☐ 不要	☐ 要 ☐ 不要	JW -	
7					(　　)		プルダウン▼から選択		☐ 無添加	☐ 要 ☐ 不要	☐ 要 ☐ 不要	JW -	
8					(　　)		プルダウン▼から選択		☐ 無添加	☐ 要 ☐ 不要	☐ 要 ☐ 不要	JW -	
9					(　　)		プルダウン▼から選択		☐ 無添加	☐ 要 ☐ 不要	☐ 要 ☐ 不要	JW -	
10					(　　)		プルダウン▼から選択		☐ 無添加	☐ 要 ☐ 不要	☐ 要 ☐ 不要	JW -	

3　留意事項

1）「発行依頼書兼オプション分析申込書」（様式１）及び「発行依頼書添付書類リスト」（様式５）掲載の書類とともに、輸出されるものと同一の「保管用ワイン」（**0.75Ｌ以上**）を元払いにて送付してください。
　その際、送付箱には「保管用ワイン試料」と明記してください。当該ワインは、一定期間保管後廃棄します。返却は致しかねますのでご了承ください。
2）発行依頼書類と「保管用ワイン」に相違のないことを確認し、受付完了とします。受付完了後、受付日、料金等を「受付確認書」に記載してメール等で連絡します。
3）依頼の受付は広報・産業技術支援部門で行います。
4）「日本ワイン輸出証明書」とともに「請求書」及び「振込用紙」（オプション分析申込の場合は「分析結果」を含む。）を送付させていただきますので、料金の振り込みをお願いします。
5）受付完了後、依頼をキャンセルされる場合は、料金のご負担をお願いします。
6）当該発行業務期間中に天災等、予期できぬ事態が生じた場合、もしくは生じることが予測される場合につきましては、速やかに対応についてご相談させていただきます。
7）「発行依頼申込書兼オプション分析申込書」に記入された個人情報につきましては、「独立行政法人等の保有する個人情報の保護に関する法律」に基づいて管理します。

＊本依頼をもって、上記留意事項にご承諾いただいたものといたします。

様式９

独立行政法人酒類総合研究所　理事長　殿

日本ワイン醸造行為に関する表明書

様式１「２依頼検体」の番号	製品名（英語）
1	

上記ワインは、日本ワイン醸造に関係する我が国の諸法規を遵守し、且つ以下の醸造行為によって醸造したことを表明します。

１．本ロットに含まれる仕込みの概要（注：下表の該当事項の□にチェックし、必要事項を記入してください。）

仕込順号	醸造行為	適用の有無	産品				
	補糖	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	除酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補糖	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	除酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補糖	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	除酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補糖	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	除酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補糖	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	除酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補糖	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	除酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補糖	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	除酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補糖	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	除酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補糖	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	除酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン

※１：　「仕込順号」が10を超える場合は、別途担当者までお問合せください。

※２：　補糖、補酸、除酸及び各産品の詳細は当研究所ホームページ「酒類総合研究所による証明書の発行を希望する場合のＱ＆Ａ」をご参照ください。

２．発酵後（仕上げの工程）における醸造行為

※３「果実酒等の製法品質表示基準」（平成27年国税庁告示第18号）別表（第１項第３号関係）第１項に掲げる製法に限ります。

上記の製法	□ 該当する　□ 該当しない ※「該当する」場合は以下の事項を記入してください。
ブランデーの使用	□ 使用した　□ 使用していない ※「該当する」場合は以下の事項を記入してください。
使用ブランデーの原料	□ ブドウ（ブドウかす及びブドウの濃縮果汁を含む）　□ ブドウ以外 ※使用可能なブランデーは、ぶどう（ぶどうかす及びぶどうの濃縮果汁を含む。）から製造されたものに限ります。
使用ブランデーに含まれる添加物	□ 添加物なし　□ ＥＵ承認の物質を使用　□ ＥＵ承認以外を使用 ※欧州委員会委任規則（ＥＵ）第2019・934号附属書Ⅰパート 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。

３．その他の醸造行為（添加物の使用）

□ 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ＥＵでは認められていません。但し、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、ソルビン酸、パパイン、プロテアーゼ、硫酸カルシウム

表　明　日	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		連絡先電話番号	

様式９

独立行政法人酒類総合研究所　理事長　殿

日本ワイン醸造行為に関する表明書

様式１「２依頼検体」の番号	製品名（英語）
2	

上記ワインは、日本ワイン醸造に関係する我が国の諸法規を遵守し、且つ以下の醸造行為によって醸造したことを表明します。

１．本ロットに含まれる仕込みの概要（注：下表の該当事項の□にチェックし、必要事項を記入してください。）

仕込順号	醸造行為	適用の有無	産品				
	補糖	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	除酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補糖	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	除酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補糖	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	除酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補糖	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	除酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補糖	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	除酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補糖	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	除酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補糖	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	除酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補糖	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	除酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補糖	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	除酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン

※１：　「仕込順号」が10を超える場合は、別途担当者までお問合せください。

※２：　補糖、補酸、除酸及び各産品の詳細は当研究所ホームページ「酒類総合研究所による証明書の発行を希望する場合のＱ＆Ａ」をご参照ください。

２．発酵後（仕上げの工程）における醸造行為

※３「果実酒等の製法品質表示基準」（平成27年国税庁告示第18号）別表（第１項第３号関係）第１項に掲げる製法に限ります。

上記の製法	□ 該当する　□ 該当しない ※「該当する」場合は以下の事項を記入してください。
ブランデーの使用	□ 使用した　□ 使用していない ※「該当する」場合は以下の事項を記入してください。
使用ブランデーの原料	□ ブドウ（ブドウかす及びブドウの濃縮果汁を含む）　□ ブドウ以外 ※使用可能なブランデーは、ぶどう（ぶどうかす及びぶどうの濃縮果汁を含む。）から製造されたものに限ります。
使用ブランデーに含まれる添加物	□ 添加物なし　□ ＥＵ承認の物質を使用　□ ＥＵ承認以外を使用 ※欧州委員会委任規則（ＥＵ）第2019・934号附属書Ⅰパート 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。

３．その他の醸造行為（添加物の使用）

□ 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ＥＵでは認められていません。但し、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、ソルビン酸、パパイン、プロテアーゼ、硫酸カルシウム

表　明　日	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		連絡先電話番号	

様式９

独立行政法人酒類総合研究所　理事長　殿

日本ワイン醸造行為に関する表明書

様式１「２依頼検体」の番号	製品名（英語）
3	

上記ワインは、日本ワイン醸造に関係する我が国の諸法規を遵守し、且つ以下の醸造行為によって醸造したことを表明します。

１．本ロットに含まれる仕込みの概要（注：下表の該当事項の□にチェックし、必要事項を記入してください。）

仕込順号	醸造行為	適用の有無	産品				
	補糖	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	除酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補糖	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	除酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補糖	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	除酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補糖	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	除酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補糖	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	除酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補糖	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	除酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補糖	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	除酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補糖	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	除酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補糖	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	除酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン

※１：　「仕込順号」が10を超える場合は、別途担当者までお問合せください。

※２：　補糖、補酸、除酸及び各産品の詳細は当研究所ホームページ「酒類総合研究所による証明書の発行を希望する場合のＱ＆Ａ」をご参照ください。

２．発酵後（仕上げの工程）における醸造行為

※３「果実酒等の製法品質表示基準」（平成27年国税庁告示第18号）別表（第１項第３号関係）第１項に掲げる製法に限ります。

上記の製法	□ 該当する　□ 該当しない ※「該当する」場合は以下の事項を記入してください。
ブランデーの使用	□ 使用した　□ 使用していない ※「該当する」場合は以下の事項を記入してください。
使用ブランデーの原料	□ ブドウ（ブドウかす及びブドウの濃縮果汁を含む）　□ ブドウ以外 ※使用可能なブランデーは、ぶどう（ぶどうかす及びぶどうの濃縮果汁を含む。）から製造されたものに限ります。
使用ブランデーに含まれる添加物	□ 添加物なし　□ ＥＵ承認の物質を使用　□ ＥＵ承認以外を使用 ※欧州委員会委任規則（ＥＵ）第2019・934号附属書Ⅰパート 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。

３．その他の醸造行為（添加物の使用）

□ 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ＥＵでは認められていません。但し、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、ソルビン酸、パパイン、プロテアーゼ、硫酸カルシウム

表明日	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		連絡先電話番号	

様式９

独立行政法人酒類総合研究所　理事長　殿

日本ワイン醸造行為に関する表明書

様式１「２依頼検体」の番号	製品名（英語）
4	

上記ワインは、日本ワイン醸造に関係する我が国の諸法規を遵守し、且つ以下の醸造行為によって醸造したことを表明します。

１．本ロットに含まれる仕込みの概要（注：下表の該当事項の□にチェックし、必要事項を記入してください。）

仕込順号	醸造行為	適用の有無	産品				
	補糖	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	除酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補糖	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	除酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補糖	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	除酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補糖	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	除酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補糖	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	除酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補糖	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	除酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補糖	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	除酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補糖	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	除酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補糖	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	除酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン

※１：　「仕込順号」が10を超える場合は、別途担当者までお問合せください。

※２：　補糖、補酸、除酸及び各産品の詳細は当研究所ホームページ「酒類総合研究所による証明書の発行を希望する場合のＱ＆Ａ」をご参照ください。

２．発酵後（仕上げの工程）における醸造行為

※３「果実酒等の製法品質表示基準」（平成27年国税庁告示第18号）別表（第１項第３号関係）第１項に掲げる製法に限ります。

上記の製法	□ 該当する　□ 該当しない ※「該当する」場合は以下の事項を記入してください。
ブランデーの使用	□ 使用した　□ 使用していない ※「該当する」場合は以下の事項を記入してください。
使用ブランデーの原料	□ ブドウ（ブドウかす及びブドウの濃縮果汁を含む）　□ ブドウ以外 ※使用可能なブランデーは、ぶどう（ぶどうかす及びぶどうの濃縮果汁を含む。）から製造されたものに限ります。
使用ブランデーに含まれる添加物	□ 添加物なし　□ ＥＵ承認の物質を使用　□ ＥＵ承認以外を使用 ※欧州委員会委任規則（ＥＵ）第2019・934号附属書Ⅰパート 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。

３．その他の醸造行為（添加物の使用）

□ 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ＥＵでは認められていません。但し、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、ソルビン酸、パパイン、プロテアーゼ、硫酸カルシウム

表　明　日	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		連絡先電話番号	

様式９

独立行政法人酒類総合研究所　理事長　殿

日本ワイン醸造行為に関する表明書

様式１「２依頼検体」の番号	製品名（英語）
5	

上記ワインは、日本ワイン醸造に関係する我が国の諸法規を遵守し、且つ以下の醸造行為によって醸造したことを表明します。

１．本ロットに含まれる仕込みの概要（注：下表の該当事項の□にチェックし、必要事項を記入してください。）

仕込順号	醸造行為	適用の有無	産品				
	補糖	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	除酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補糖	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	除酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補糖	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	除酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補糖	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	除酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補糖	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	除酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補糖	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	除酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補糖	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	除酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補糖	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	除酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補糖	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	除酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン

※１：　「仕込順号」が10を超える場合は、別途担当者までお問合せください。

※２：　補糖、補酸、除酸及び各産品の詳細は当研究所ホームページ「酒類総合研究所による証明書の発行を希望する場合のＱ＆Ａ」をご参照ください。

２．発酵後（仕上げの工程）における醸造行為

※３「果実酒等の製法品質表示基準」（平成27年国税庁告示第18号）別表（第１項第３号関係）第１項に掲げる製法に限ります。

上記の製法	□ 該当する　□ 該当しない ※「該当する」場合は以下の事項を記入してください。
ブランデーの使用	□ 使用した　□ 使用していない ※「該当する」場合は以下の事項を記入してください。
使用ブランデーの原料	□ ブドウ（ブドウかす及びブドウの濃縮果汁を含む）　□ ブドウ以外 ※使用可能なブランデーは、ぶどう（ぶどうかす及びぶどうの濃縮果汁を含む。）から製造されたものに限ります。
使用ブランデーに含まれる添加物	□ 添加物なし　□ ＥＵ承認の物質を使用　□ ＥＵ承認以外を使用 ※欧州委員会委任規則（ＥＵ）第2019・934号附属書Ⅰパート 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。

３．その他の醸造行為（添加物の使用）

□ 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ＥＵでは認められていません。但し、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、ソルビン酸、パパイン、プロテアーゼ、硫酸カルシウム

表　明　日	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		連絡先電話番号	

様式９

独立行政法人酒類総合研究所　理事長　殿

日本ワイン醸造行為に関する表明書

様式１「２依頼検体」の番号	製品名（英語）
6	

上記ワインは、日本ワイン醸造に関係する我が国の諸法規を遵守し、且つ以下の醸造行為によって醸造したことを表明します。

１．本ロットに含まれる仕込みの概要（注：下表の該当事項の□にチェックし、必要事項を記入してください。）

仕込順号	醸造行為	適用の有無	産品				
	補糖	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	除酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補糖	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	除酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補糖	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	除酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補糖	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	除酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補糖	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	除酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補糖	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	除酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補糖	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	除酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補糖	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	除酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補糖	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	除酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン

※１：　「仕込順号」が10を超える場合は、別途担当者までお問合せください。

※２：　補糖、補酸、除酸及び各産品の詳細は当研究所ホームページ「酒類総合研究所による証明書の発行を希望する場合のＱ＆Ａ」をご参照ください。

様式９

２．発酵後（仕上げの工程）における醸造行為

※３「果実酒等の製法品質表示基準」（平成27年国税庁告示第18号）別表（第１項第３号関係）第１項に掲げる製法に限ります。

上記の製法	□　該当する　□　該当しない ※「該当する」場合は以下の事項を記入してください。
ブランデーの使用	□　使用した　□　使用していない ※「該当する」場合は以下の事項を記入してください。
使用ブランデーの原料	□　ブドウ（ブドウかす及びブドウの濃縮果汁を含む）　□　ブドウ以外 ※使用可能なブランデーは、ぶどう（ぶどうかす及びぶどうの濃縮果汁を含む。）から製造されたものに限ります。
使用ブランデーに含まれる添加物	□　添加物なし　□　ＥＵ承認の物質を使用　□　ＥＵ承認以外を使用 ※欧州委員会委任規則（ＥＵ）第2019・934号附属書Ⅰパート 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。

３．その他の醸造行為（添加物の使用）

□　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ＥＵでは認められていません。但し、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、ソルビン酸、パパイン、プロテアーゼ、硫酸カルシウム

表　明　日	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		連絡先電話番号	

様式９

独立行政法人酒類総合研究所　理事長　殿

日本ワイン醸造行為に関する表明書

様式１「２依頼検体」の番号	製品名（英語）
7	

上記ワインは、日本ワイン醸造に関係する我が国の諸法規を遵守し、且つ以下の醸造行為によって醸造したことを表明します。

１．本ロットに含まれる仕込みの概要（注：下表の該当事項の□にチェックし、必要事項を記入してください。）

仕込順号	醸造行為	適用の有無	産品				
	補糖	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	除酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補糖	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	除酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補糖	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	除酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補糖	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	除酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補糖	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	除酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補糖	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	除酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補糖	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	除酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補糖	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	除酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補糖	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	除酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン

※１：　「仕込順号」が10を超える場合は、別途担当者までお問合せください。

※２：　補糖、補酸、除酸及び各産品の詳細は当研究所ホームページ「酒類総合研究所による証明書の発行を希望する場合のＱ＆Ａ」をご参照ください。

２．発酵後（仕上げの工程）における醸造行為

※３「果実酒等の製法品質表示基準」（平成27年国税庁告示第18号）別表（第１項第３号関係）第１項に掲げる製法に限ります。

上記の製法	□ 該当する　□ 該当しない ※「該当する」場合は以下の事項を記入してください。
ブランデーの使用	□ 使用した　□ 使用していない ※「該当する」場合は以下の事項を記入してください。
使用ブランデーの原料	□ ブドウ（ブドウかす及びブドウの濃縮果汁を含む）　□ ブドウ以外 ※使用可能なブランデーは、ぶどう（ぶどうかす及びぶどうの濃縮果汁を含む。）から製造されたものに限ります。
使用ブランデーに含まれる添加物	□ 添加物なし　□ ＥＵ承認の物質を使用　□ ＥＵ承認以外を使用 ※欧州委員会委任規則（ＥＵ）第2019・934号附属書Ⅰパート 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。

３．その他の醸造行為（添加物の使用）

□ 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ＥＵでは認められていません。但し、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、ソルビン酸、パパイン、プロテアーゼ、硫酸カルシウム

表　明　日	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		連絡先電話番号	

様式９

独立行政法人酒類総合研究所　理事長　殿

日本ワイン醸造行為に関する表明書

様式１「２依頼検体」の番号	製品名（英語）
8	

上記ワインは、日本ワイン醸造に関係する我が国の諸法規を遵守し、且つ以下の醸造行為によって醸造したことを表明します。

１．本ロットに含まれる仕込みの概要（注：下表の該当事項の□にチェックし、必要事項を記入してください。）

仕込順号	醸造行為	適用の有無	産品				
	補糖	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	除酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補糖	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	除酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補糖	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	除酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補糖	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	除酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補糖	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	除酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補糖	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	除酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補糖	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	除酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補糖	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	除酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補糖	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	除酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補糖	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	除酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン

※１：　「仕込順号」が10を超える場合は、別途担当者までお問合せください。

※２：　補糖、補酸、除酸及び各産品の詳細は当研究所ホームページ「酒類総合研究所による証明書の発行を希望する場合のＱ＆Ａ」をご参照ください。

様式９

２．発酵後（仕上げの工程）における醸造行為

※３「果実酒等の製法品質表示基準」（平成27年国税庁告示第18号）別表（第１項第３号関係）第１項に掲げる製法に限ります。

上記の製法	□　該当する　□　該当しない ※「該当する」場合は以下の事項を記入してください。
ブランデーの使用	□　使用した　□　使用していない ※「該当する」場合は以下の事項を記入してください。
使用ブランデーの原料	□　ブドウ（ブドウかす及びブドウの濃縮果汁を含む）　□　ブドウ以外 ※使用可能なブランデーは、ぶどう（ぶどうかす及びぶどうの濃縮果汁を含む。）から製造されたものに限ります。
使用ブランデーに含まれる添加物	□　添加物なし　□　ＥＵ承認の物質を使用　□　ＥＵ承認以外を使用 ※欧州委員会委任規則（ＥＵ）第2019・934号附属書Ⅰパート 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。

３．その他の醸造行為（添加物の使用）

□　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ＥＵでは認められていません。但し、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、ソルビン酸、パパイン、プロテアーゼ、硫酸カルシウム

表　明　日	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		連絡先電話番号	

様式９

独立行政法人酒類総合研究所　理事長　殿

日本ワイン醸造行為に関する表明書

様式１「２依頼検体」の番号	製品名（英語）
9	

上記ワインは、日本ワイン醸造に関係する我が国の諸法規を遵守し、且つ以下の醸造行為によって醸造したことを表明します。

１．本ロットに含まれる仕込みの概要（注：下表の該当事項の□にチェックし、必要事項を記入してください。）

仕込順号	醸造行為	適用の有無	産品				
	補糖	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	除酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補糖	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	除酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補糖	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	除酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補糖	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	除酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補糖	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	除酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補糖	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	除酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補糖	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	除酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補糖	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	除酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補糖	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	除酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン

※１：　「仕込順号」が10を超える場合は、別途担当者までお問合せください。

※２：　補糖、補酸、除酸及び各産品の詳細は当研究所ホームページ「酒類総合研究所による証明書の発行を希望する場合のＱ＆Ａ」をご参照ください。

２．発酵後（仕上げの工程）における醸造行為

※３「果実酒等の製法品質表示基準」（平成27年国税庁告示第18号）別表（第１項第３号関係）第１項に掲げる製法に限ります。

上記の製法	□ 該当する　□ 該当しない ※「該当する」場合は以下の事項を記入してください。
ブランデーの使用	□ 使用した　□ 使用していない ※「該当する」場合は以下の事項を記入してください。
使用ブランデーの原料	□ ブドウ（ブドウかす及びブドウの濃縮果汁を含む）　□ ブドウ以外 ※使用可能なブランデーは、ぶどう（ぶどうかす及びぶどうの濃縮果汁を含む。）から製造されたものに限ります。
使用ブランデーに含まれる添加物	□ 添加物なし　□ ＥＵ承認の物質を使用　□ ＥＵ承認以外を使用 ※欧州委員会委任規則（ＥＵ）第2019・934号附属書Ⅰパート 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。

３．その他の醸造行為（添加物の使用）

□ 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ＥＵでは認められていません。但し、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、ソルビン酸、パパイン、プロテアーゼ、硫酸カルシウム

表　明　日	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		連絡先電話番号	

様式９

独立行政法人酒類総合研究所　理事長　殿

日本ワイン醸造行為に関する表明書

様式１「２依頼検体」の番号	製品名（英語）
10	

上記ワインは、日本ワイン醸造に関係する我が国の諸法規を遵守し、且つ以下の醸造行為によって醸造したことを表明します。

１．本ロットに含まれる仕込みの概要（注：下表の該当事項の□にチェックし、必要事項を記入してください。）

仕込順号	醸造行為	適用の有無	産品				
	補糖	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	除酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補糖	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	除酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補糖	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	除酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補糖	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	除酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補糖	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	除酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補糖	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	除酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補糖	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	除酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補糖	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	除酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補糖	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	補酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン
	除酸	□無　□有	□ブドウ果実	□ブドウ果汁	□発酵中のもろみ	□発酵中のワイン	□ワイン

※１：　「仕込順号」が10を超える場合は、別途担当者までお問合せください。

※２：　補糖、補酸、除酸及び各産品の詳細は当研究所ホームページ「酒類総合研究所による証明書の発行を希望する場合のＱ＆Ａ」をご参照ください。

様式９

２．発酵後（仕上げの工程）における醸造行為

※３「果実酒等の製法品質表示基準」（平成27年国税庁告示第18号）別表（第１項第３号関係）第１項に掲げる製法に限ります。

上記の製法	□　該当する　□　該当しない ※「該当する」場合は以下の事項を記入してください。
ブランデーの使用	□　使用した　□　使用していない ※「該当する」場合は以下の事項を記入してください。
使用ブランデーの原料	□　ブドウ（ブドウかす及びブドウの濃縮果汁を含む）　□　ブドウ以外 ※使用可能なブランデーは、ぶどう（ぶどうかす及びぶどうの濃縮果汁を含む。）から製造されたものに限ります。
使用ブランデーに含まれる添加物	□　添加物なし　□　ＥＵ承認の物質を使用　□　ＥＵ承認以外を使用 ※欧州委員会委任規則（ＥＵ）第2019・934号附属書Ⅰパート 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。

３．その他の醸造行為（添加物の使用）

□　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ＥＵでは認められていません。但し、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、ソルビン酸、パパイン、プロテアーゼ、硫酸カルシウム

表　明　日	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		連絡先電話番号	