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

	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。			
依頼者	ŒĦ									
	代表者(責任者)役職名									
	代表者(責任者)氏名 <u>(記名押印又は自署をお願いします。)</u>									
	連絡先及び証明書発送先	担当者名								
	左幅ル及び 血引音 无込ル	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。

	1	2	3	4	(5)	6	7	(8		9	(1	0	
番号	製品名(英語)	輸出総量	輸出本数	詰口年月	製造ロット 識別番号等	仕込本数	地理的表示	分析法はO	所値】 IV法による			同一ロット品		受付番号
	жин (Диг/	(L)	(本)	иц — / 3	(製造総本数)		*B-TH)3X3.	実アルコール分(%) (小数点以下1桁)	総亜硫酸(mg/L) (整数)	実アルコール分	実アルコール分総亜硫酸		書発行	Į
1							プルダウン▼ から選択		□ 無添加		□要	JW	,	
					()		かり選択				□ 不要			
2							プルダウン▼		□ 無添加	□要	□要	JW	-	
					()		から選択			□ 不要	□ 不要			
3							プルダウン▼		□ 無添加	□ 要	□要	JW	-	
					()		から選択			□ 不要	□ 不要			
4							プルダウン▼		□ 無添加	□要	□要	JW	-	
					()		から選択			□ 不要	□ 不要			
5							プルダウン▼		□ 無添加	□要	□要	JW	-	
					()		から選択			□ 不要	□ 不要			
6							プルダウン▼		□ 無添加	□要	□要	JW	_	
					()		から選択			□ 不要	□ 不要			
7							プルダウン▼		□ 無添加	□要	□要	JW	_	
					()		から選択			□ 不要	□ 不要			
8							プルダウン▼		□ 無添加	□ 要	□要	JW	_	
					()		から選択			□ 不要	□ 不要	- **		
9							プルダウン▼		□ 無添加	□要	□要	JW	_	
					()		から選択			□ 不要	□ 不要	3.10		
10							プルダウン▼		□ 無添加	□要	□要	JW	-	
10					()		から選択			□ 不要	□ 不要	244		

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」(0.75 L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。

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	□ ブドウ果実 □ 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	□ ブドウ果実 □ 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	□ ブドウ果実 □ 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	□ ブドウ果実 □ 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	□ ブドウ果実 □ 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	□ ブドウ果実 □ 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	□ ブドウ果実 □ 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	□ ブドウ果実 □ 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	□ ブドウ果実 □ 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	□ ブドウ果実 □ 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。

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。

※3 果実酒等の製法品	品質表示基準」(半成2)	7年国柷厅	舌示第18号	·) 別表(第1項第35	号関係)第1	塡に掲ける製法に [[艮ります。				
F ≣⊒ 0	の製法		該当する	3			該当しない					
<u></u>	7	※「該当	áする」場合は	は以下の事	頁を記入してく	ださい。						
ブランデ	一の使用		使用した	<u> </u>			使用してい	ない				
, , , , ,	の反/13	※「該当	áする」場合は	は以下の事具	頁を記入してく	ださい。						
(古田 デニヽ)	ニ の臣料		ブドウ									
使用ノブノ	デーの原料	※使用すます。	※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									
使用ブラ	ンデーに		添加物力	なし		E U 承認		EU承認以外				
含まれる		※欧州國	≨員会委任規則	J (EU) §	第2019・934号	物質を使 _{附属書 I パー}		を使用 て承認されている物質が使				
		用可能で	であり、使用条	条件や使用	置を厳守する必	い要があります。						
3. その他の醸造	造行為(添加物の	使用)										
	を使用又は添加し		-			Lul.	/					
使用した場合は除きます		では認め	られていま	すかEU	では認められ	にいません。	, 但し、ケイソワ±	_などをろ過助剤として				
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	、プロテアーイ	ゼ、硫酸カルシウム				
表明日		年		月		目						
会 社 名												
	* 自署又は記名押印											
代表者氏名												
住 所	₹ -											
作成者氏名					連絡先電話	番号						

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	重無			産品		
	補糖	□無 [有	ブドウ果実	□ ブドウ果汁	一 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		一 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		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. 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。

※3 果実酒等の製法品	品質表示基準」(半成2)	7年国柷厅	舌示第18号	·) 別表(第1項第35	号関係)第1	塡に掲ける製法に [[艮ります。				
F ≣⊒ 0	の製法		該当する	3			該当しない					
<u></u>	7	※「該当	áする」場合は	は以下の事	頁を記入してく	ださい。						
ブランデ	一の使用		使用した	<u> </u>			使用してい	ない				
, , , , ,	の反/13	※「該当	áする」場合は	は以下の事具	頁を記入してく	ださい。						
(古田 デニヽ)	ニ の臣料		ブドウ									
使用ノブノ	デーの原料	※使用すます。	※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									
使用ブラ	ンデーに		添加物力	なし		E U 承認		EU承認以外				
含まれる		※欧州國	≨員会委任規則	J (EU) §	第2019・934号	物質を使 _{附属書 I パー}		を使用 て承認されている物質が使				
		用可能で	であり、使用条	条件や使用	置を厳守する必	い要があります。						
3. その他の醸造	造行為(添加物の	使用)										
	を使用又は添加し		-			Lul.	/					
使用した場合は除きます		では認め	られていま	すかEU	では認められ	にいません。	, 但し、ケイソワ±	_などをろ過助剤として				
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	、プロテアーイ	ゼ、硫酸カルシウム				
表明日		年		月		目						
会 社 名												
	* 自署又は記名押印											
代表者氏名												
住 所	₹ -											
作成者氏名					連絡先電話	番号						

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	ī無			産品		
	補糖	□無 [1 有	ブドウ果実	□ ブドウ果汁	一 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		一 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		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。

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。

※3 果実酒等の製法品	1.質表示基準」 (平)	成27年国棿厅	告示第18号	り別表(第1項第3	号関係)第	31頃(こ掲ける製法に関	見ります。		
F <u>=</u> 57 (の製法		該当する)				該当しない			
aC °	70表丛	※「該当	する」場合は	以下の事項	頁を記入してく	ださい。					
ブランデ	一の使用		使用した					使用してい	ない		
, , , ,	-7 (2/1)	※「該当	する」場合は	以下の事項	頁を記入してく	ださい。					
は田ブラン	デーの原料		□ ブドウ □ ブドウ以外 (ブドゥゕす及びブドゥの濃縮果汁を含む)								
区用ノブノ) ○ <i>))))))))))</i>	※使用可ます。	能なブランデ	ーは、ぶと	ごう (ぶどうた	ッす及びぶと	ごうの濃	縮果汁を含む。)	から製造されア	たものに限り	
使用ブラ	ンデーに		添加物な	: L		E U 承			E U 承認	忍以外	
	3添加物		員会委任規則 あり、使用条				3— ト A	表1及び2におい	を使用 ^{て承認されてい}	いる物質が使	
3. その他の醸造	造行為 (添加物	の使用)									
以下の物質 (注:以下の物質の使用 使用した場合は除きます			-	ナがEU	では認められ	こていませ	ん。但	旦し、ケイソウ土	などをろ過!	助剤として	
キトサン(除:真菌	[起源)、ケイソ	ウ土、硝草	酸カリウ <i>』</i>	a、ソ	レビン酸、	パパイ	ン、	プロテアーも	ヹ、硫酸カ	ıルシウム	
表明日		年		月		В					
会 社 名											
代表者氏名	* 自署又は記名押印	p								(
住 所	〒	-									
作成者氏名					連絡先電話	番号					

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	ī無			産品		
	補糖	□無 [1 有	ブドウ果実	□ ブドウ果汁	一 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		一 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		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。

※3「果実酒等の製法品	品質表示基準」(平成27	年国税户	告示第18号)別表(第1項第3号	号関係)第	1項(こ掲げる製法に限	ります。	
上記6	の製法	\\ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \	該当する		百 t. =□ 1 マ /			該当しない		
ブランデ	ーの使用		使用した	<u> </u>				使用してい	ない	
使用ブラン	デーの原料				農縮果汁を含む) どう (ぶどうカ	「す及びぶど	うの濃	ブドウ以外		たものに限り
使用ブラ	ンデーに る添加物		添加物な 素員会委任規則 であり、使用条	(EU) 3			使用 - ト A		E U 承 を使用 _{て承認されて}	
3. その他の醸造	造行為(添加物の (吏用)								
	を使用又は添加し 用又は添加は日本の法律 ト。)		- 0	すがEU	では認められ	1ていませ.	ん。但	旦し、ケイソウ土	などをろ過	動助剤として
キトサン(除:真菌	ī起源)、ケイソウ:	土、硝	酸カリウム	ム、ソ	ルビン酸、	パパイ	ン、	プロテアーも	ヹ、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									P
住 所	〒 -									
作成者氏名					連絡先電話	番号				

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	ī無			産品		
	補糖	□無 [1 有	ブドウ果実	□ ブドウ果汁	一 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		一 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。

※3「果実酒等の製法品	品質表示基準」(平成27	年国税户	告示第18号)別表(第1項第3号	号関係)第	1項(こ掲げる製法に限	ります。	
上記6	の製法	\\ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \	該当する		百 t. =□ 1 マ /			該当しない		
ブランデ	ーの使用		使用した	<u> </u>				使用してい	ない	
使用ブラン	デーの原料				農縮果汁を含む) どう (ぶどうカ	「す及びぶど	うの濃	ブドウ以外		たものに限り
使用ブラ	ンデーに る添加物		添加物な 素員会委任規則 であり、使用条	(EU) 3			使用 - ト A		E U 承 を使用 _{て承認されて}	
3. その他の醸造	造行為(添加物の (吏用)								
	を使用又は添加し 用又は添加は日本の法律 ト。)		- 0	すがEU	では認められ	1ていませ.	ん。但	旦し、ケイソウ土	などをろ過	助剤として
キトサン(除:真菌	ī起源)、ケイソウ:	土、硝	酸カリウム	ム、ソ	ルビン酸、	パパイ	ン、	プロテアーも	ヹ、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									P
住 所	〒 -									
作成者氏名					連絡先電話	番号				

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	ī無			産品		
	補糖	□無 [1 有	ブドウ果実	□ ブドウ果汁	一 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		一 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。

※3「果実酒等の製法品	品質表示基準」(平成27	年国税户	告示第18号)別表(第1項第3号	号関係)第	1項(こ掲げる製法に限	ります。	
上記6	の製法	\\ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \	該当する		百 t. =□ 1 マ /			該当しない		
ブランデ	ーの使用		使用した	<u> </u>				使用してい	ない	
使用ブラン	デーの原料				農縮果汁を含む) どう (ぶどうカ	「す及びぶど	うの濃	ブドウ以外		たものに限り
使用ブラ	ンデーに る添加物		添加物な 素員会委任規則 であり、使用条	(EU) 3			使用 - ト A		E U 承 を使用 _{て承認されて}	
3. その他の醸造	造行為(添加物の (吏用)								
	を使用又は添加し 用又は添加は日本の法律 ト。)		- 0	すがEU	では認められ	1ていませ.	ん。但	旦し、ケイソウ土	などをろ過	助剤として
キトサン(除:真菌	ī起源)、ケイソウ:	土、硝	酸カリウム	ム、ソ	ルビン酸、	パパイ	ン、	プロテアーも	ヹ、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									P
住 所	〒 -									
作成者氏名					連絡先電話	番号				

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	□ ブドウ果実 □ 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	□ ブドウ果実 □ 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	□ ブドウ果実 □ 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	□ ブドウ果実 □ 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	□ ブドウ果実 □ 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	□ ブドウ果実 □ 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	□ ブドウ果実 □ 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	□ ブドウ果実 □ 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	□ ブドウ果実 □ 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。

※3「果実酒等の製法品	品質表示基準」(平成 27 年	年国税庁	产告示第18号	引別表(第1項第3	号関係)第1項	に掲げる製法に	上限ります。				
上記0	の製法	※「該当	該当する」場合は		項を記入してく	ください。	該当しない	,\ 				
ブランデ	ーの使用	※「該当	使用し7		項を記入してく	ください。	使用してい	ハない				
使用ブラン	デーの原料				農縮果汁を含む) どう (ぶどうカ) かす及びぶどうの混	ブドウ以外		ıたものに限り			
使用ブラ 含まれる	7 7 404			則(EU)夠		E U 承認の 物質を使用 RM属書 I パート A 必要があります。		EU承 を使用 ^{いて承認されて}				
3.その他の醸造	3.その他の醸造行為(添加物の使用)											
	を使用又は添加し 用又は添加は日本の法律で け。)			∶すがEU	では認められ	れていません。イ	洹し、ケイソウ	土などをろ過	動剤として			
キトサン(除:真菌	ī 起 源) 、 ケ イ ソ ウ ±	、硝	酸 カ リ ウ	ム、ソカ	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								(P)			
住 所	₹ -											
作成者氏名					連絡先電話	:番号						

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	□ ブドウ果実 □ 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	□ ブドウ果実 □ 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	□ ブドウ果実 □ 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	□ ブドウ果実 □ 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	□ ブドウ果実 □ 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	□ ブドウ果実 □ 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	□ ブドウ果実 □ 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	□ ブドウ果実 □ 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	□ ブドウ果実 □ 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。

※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	に掲げる製造	点に限りま	:す。	
上記0	の製法	※「該当	該当する		項を記入してく	ください。	該当した	よい		
ブランデ	一の使用	※「該当	使用した		項を記入してく	ください。	使用して	こいなし	, \	
使用ブラン	デーの原料	※使用可ます。			濃縮果汁を含む) どう (ぶどうカ	かす及びぶどうの温	ブド ウリ		⊍造された∮	ものに限り
使用ブラ				リ(E U)		E U承認の 物質を使用 BM属書 I パート A Sy要があります。] を1	U承認り 使用 ^{Bされている}	
3. その他の醸造	造行為(添加物の 側	吏用)								
(注:以下の物質の使用 使用した場合は除きます	□ 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 <i>=</i> 	上、硝	竣カリウ . 	ム、ソ <i>/</i>	レビン酸、 	パパイン、	プロテア	ーゼ、? 	硫 酸 カノ	ルシウム
表明日		年		月		B				
会 社 名										
代表者氏名	* 自署又は記名押印									P
住 所	₹ -									
作成者氏名					連絡先電話	番号				

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	□ ブドウ果実 □ 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	□ ブドウ果実 □ 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	□ ブドウ果実 □ 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	□ ブドウ果実 □ 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	□ ブドウ果実 □ 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	□ ブドウ果実 □ 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	□ ブドウ果実 □ 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	□ ブドウ果実 □ 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	□ ブドウ果実 □ 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。

※3「果実酒等の製法品	品質表示基準」(平成2	7年国税户	宁告示第18号)別表(第1項第3号	号関係)第1項	頁に掲げる製法に	限ります。	
上記の	の製法	※「該旨	該当する		頁を記入してく	ださい。	該当しない	`	
ブランデ	一の使用	※「該当	使用した		頁を記入してく	ださい。	使用してい	いない	
使用ブラン	デーの原料				農縮果汁を含む) どう (ぶどうカ	□ `す及びぶどうの	ブドウ以外)濃縮果汁を含む。)	-	こものに限り
	ンデーに る添加物			l(EU)		E U 承認(物質を使) _{附属書 パート (要があります。}		E U承認 を使用 rr _{承認されてい}	
3. その他の醸造	5行為(添加物の	使用)							
□ 以下の物質 (注:以下の物質の使用 使用した場合は除きます キトサン(除:真菌	r.)	⊉では認め	うられていま						
表明日		年		月		Ħ			
会 社 名									
代表者氏名	* 自署又は記名押印								P
住 所	〒 .	-							
作成者氏名					連絡先電話	番号			

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	□ ブドウ果実 □ 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	□ ブドウ果実 □ 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	□ ブドウ果実 □ 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	□ ブドウ果実 □ 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	□ ブドウ果実 □ 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	□ ブドウ果実 □ 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	□ ブドウ果実 □ 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	□ ブドウ果実 □ 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	□ ブドウ果実 □ 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。

※3「果実酒等の製法品	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	号関係)第	1項	こ掲げる製法に関	引ます。	
上記0	D製法		該当する		<u>5</u> + = 1 3 1 ~ /			該当しない		
ブランデ	一の使用		使用した	Ξ				使用してい	ない	
使用ブラン	デーの原料				農縮果汁を含む) どう (ぶどうか	「す及びぶど	うの濃	ブドウ以外		れたものに限り
使用ブラ			添加物な 手員会委任規則 であり、使用条	(EU) §			使用 - ト A		E U承 を使用 ^{て承認されて}	
3. その他の醸造	を を を を を を を を を を を を を を を を を を を	吏用)								
	(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									
キトサン(除:真菌	i 起 源) 、 ケ イ ソ ウ :	土、 硝	酸カリウ	ム、ソ	ルビン酸、	パパイ	ン、	プロテアーも	ヹ、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									P
住 所	〒 -									
作成者氏名					連絡先電話	番号				