独立行政法人酒類総合研究所　理事長　殿

|  |  |
| --- | --- |
| 様式1「２依頼検体」の番号 | 製品名（英語） |
|  |  |

日本ワイン醸造行為に関する表明書

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 |

※１　仕込み本数に応じて、行を追加してください。

※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※３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  ※「使用した」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 | ぶどう（ぶどうかす及びぶどうの濃縮果汁を含む）　　ぶどう以外  ※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承認物質以外を使用  ※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。）  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、活性白土、カラギナン、寒天、キトサン(除：真菌起源)、ケイソウ土、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、硝酸カリウム、食塩、ソルビン酸、炭酸カリウム、炭酸水素ナトリウム、炭酸ナトリウム、パパイン、プロテアーゼ、硫酸カルシウム、硫酸マグネシウム、リン酸、リン酸アンモニウム |

　　　　年　　　月　　　日

　　　　　　　　　　　　　 氏名（法人にあっては、その名称及び代表者の氏名）

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　(印)

住所

作成者氏名、連絡先電話番号