

記入例

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	ドメーヌNRIB					
	住所	〒 XXXXXX *郵便番号は、ハイフンなしで入力してください。 〇〇県▽▽市□□〇丁目-△番-□号					
	代表者（責任者）役職名	代表取締役					
	代表者（責任者）氏名 (記名押印又は自署をお願いします。)	酒研 太郎 印					
連絡先及び証明書発送先		担当者名	酒研 次郎				
		TEL	082-xxxx-xxxx	FAX	082-xxxx-xxxx	E-mail	xxxxx@xxxx.xx.jp
証明書発行等依頼点数		証明書発行依頼点数	4	点	オプション分析 申込試料数	1	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。ご不明な点がございましたら、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な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な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O I V法による		⑨ オプション分析		⑩ 同一ロット品 の証明書発行	受付番号
								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	総亜硫酸		
1	KAGAMIYAMA CHARDONNAY 2023	120	160	2024.2	KC202402 (3,200)	4	-	11.5	☐ 無添加 78	☐ 要 ☒ 不要	☐ 要 ☒ 不要	JW -	
2	KAGAMIYAMA CHARDONNAY 2022	120	160	2023.2	KC202302 (3,200)				☐ 無添加	☐ 要 ☐ 不要	☐ 要 ☐ 不要	JW 23 - xxxx	
3	ORGANIC KAGAMIYAMA KOSHU 2023	180	240	2023.1	OKK202301 (1,600)	1	-	12.3	☒ 無添加	☐ 要 ☒ 不要	☐ 要 ☒ 不要	JW -	
4	KAGAMIYAMA RIESLING 2023	180	240	2023.1	KR202301 (1,200)	6	-	11.8	☐ 無添加 110	☒ 要 ☐ 不要	☒ 要 ☐ 不要	JW -	
5					()		ブルダウン▼ から選択		☐ 無添加	☐ 要 ☐ 不要	☐ 要 ☐ 不要	JW -	
6					()		ブルダウン▼ から選択		☐ 無添加	☐ 要 ☐ 不要	☐ 要 ☐ 不要	JW -	
7					()		ブルダウン▼ から選択		☐ 無添加	☐ 要 ☐ 不要	☐ 要 ☐ 不要	JW -	
8					()		ブルダウン▼ から選択		☐ 無添加	☐ 要 ☐ 不要	☐ 要 ☐ 不要	JW -	
9					()		ブルダウン▼ から選択		☐ 無添加	☐ 要 ☐ 不要	☐ 要 ☐ 不要	JW -	
10					()		ブルダウン▼ から選択		☐ 無添加	☐ 要 ☐ 不要	☐ 要 ☐ 不要	JW -	

3 留意事項

- 「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。
- 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。
- 依頼の受付は広報・産業技術支援部門で行います。
- 「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。
- 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。
- 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。
- 「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。

**CERTIFICATE ISSUED BY THE NATIONAL RESEARCH INSTITUTE OF
BREWING [NRIB] FOR THE IMPORTS OF WINE PRODUCTS ORIGINATING IN
JAPAN INTO THE EU¹**

記入例

1. Exporter (Full name and address) 輸出者の名前、住所を記入	Third country of issue: JAPAN Simplified VI 1 Serial No ² : DOCUMENT FOR THE IMPORT OF WINE, GRAPE JUICE OR GRAPE MUST INTO THE EUROPEAN UNION
2. Consignee (name and address) 荷受者の名前、住所を記入	3. Customs stamp (for official EU use only)
4. Means of transport and transport details ³ 輸送手段（船・飛行機等）を記入	5. Place of unloading (if different from 2) 「2. Consignee」記載の場所と異なる場合で荷降ろしする場合、その名前、住所を記入
6. Description of the imported product ⁴ -Sale designation:○○ ラベルにある製品の情報を記入 （製造者の名前、ワインの生産地域、ブランド名等） -Name of the country of origin:Japan （原産地の記入） -GI Yamanashi, -GI Hokkaido, etc. （保護対象のGIがある場合に記入） -Actual alcohol strenght by volume:○○.○%vol. （輸出用ラベル記載のアルコール分を0.5%vol.刻みで記入） -colour of the product: （"red","rose","pink"又は"white"を記入） -Combined Nomenclature code(CN code): （CNコードを記入）	7. Quantity in l/hl/kg ° 輸出総量 L 8. Number of containers ⁵ 輸出本数 botteles
9. Certificate “The product described above is intended for direct human consumption and complies with the definitions and oenological practices authorised in Section C of Chapter 2 of the Agreement between the European Union and Japan for an Economic Partnership.” Name and address of the producer: 製造者の名前 製造者の住所 Full name and address of the competent body: Place and date: National Research Institute of Brewing under the supervision of the Ministry of Finance of Japan 3-7-1, Kagamiyama, Higashihiroshima, Hiroshima, Japan Stamp of the competent body: Signature name and title of official of the competent body:	

¹ In accordance with Article 2.28 of the Agreement between the EU and Japan for an Economic Partnership

² This is the traceability number of the lot allocated by the NRIB.

³ Indicate: transport used for delivery to the point of entry into the EU; specify transport mode (ship, air, etc.), give name of ship, etc.

⁴ Indicate the following information:

- Sale designation as it appears on the label (such as name of producer, wine-growing region, brand name, etc.);

- Name of the country of origin: [indicate “Japan”];

- Name of the GI, if relevant;

- Actual alcohol strength by volume

- Colour of the product (state ‘red’, ‘rosé’, ‘pink’ or ‘white’ only);

- Combined Nomenclature code (CN code).

⁵ A container means a recipient for wine of less than 60 litres. The number of containers may be the number of bottles.

記入例

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	KAGAMIYAMA CHARDONNAY 2023

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				
KC1	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
KC2	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
KC3	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
KC4	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	☐ E U 承認の物質を使用	☐ E U 承認以外を使用
※欧州委員会委任規則（E U）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 E U 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	2024	年	○	月	○	日
会 社 名	ドメーヌNRIB					
代表者氏名	* 自署又は記名押印 酒研 太郎					
住 所	〒 XXX - XXXX ○○県▽▽市□□○丁目-△番-□号					
作成者氏名	酒研 次郎		連絡先電話番号		082-xxxx-xxxx	

記入例

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	KAGAMIYAMA CHARDONNAY 2022

本様式の作成は不要です。別途、製造総本数、過去に日本ワイン証明書発行のために研究所に移出した事績及びE U等に輸出した事績等同一ロットと判断できる在庫表並びに移出簿のような自社で管理されている書類をご提出ください。

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

※ 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 ☐ E U 承認の物質を使用 ☐ E U 承認以外を使用 ※欧州委員会委任規則（E U）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 E U 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 ⑩					
住 所	〒		-			
作成者氏名				連絡先電話番号		

記入例

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	ORGANIC KAGAMIYAMA KOSHU 2023

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				
OKK1	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	☐ E U 承認の物質を使用	☐ E U 承認以外を使用
※欧州委員会委任規則（E U）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 E U 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	2024	年	〇	月	〇	日
会 社 名	ドメーヌNRIB					
代表者氏名	* 自署又は記名押印 酒研 太郎					
住 所	〒 XXX - XXXX 〇〇県▽▽市□□〇丁目-△番-□号					
作成者氏名	酒研 次郎		連絡先電話番号		082-xxxx-xxxx	

記入例

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	KAGAMIYAMA RIESLING 2023

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				
KR1	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
KR2	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
KR3	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
KR4	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
KR5	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
KR6	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	☐ E U 承認の物質を使用	☐ E U 承認以外を使用
※欧州委員会委任規則（E U）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 E U 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	2024	年	〇	月	〇	日
会 社 名	ドメーヌNRIB					
代表者氏名	* 自署又は記名押印 酒研 太郎					
住 所	〒 XXX - XXXX 〇〇県▽▽市□□〇丁目-△番-□号					
作成者氏名	酒研 次郎		連絡先電話番号		082-xxxx-xxxx	