

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

(免責) 本 Q&A の作成にあつては、できるだけ正確な情報の提供を心掛けておりますが、本 Q&A で提供した内容に関連して、ご利用される方が不利益等を被る事態が生じたとしても、酒類総合研究所は一切の責任を負いかねますので、ご了承ください。正確な理解のため、原文を参照し、最新の情報をご確認ください。

Q1 証明書が必要な地域はどこですか。

A1 EU 及び北アイルランドです。英国（北アイルランドを除く）に対しては 2022 年 1 月 1 日以降、証明書の添付が不要になりました。

Q2 EU 及び北アイルランド向け輸出日本ワインについての具体的な証明内容は？

A2 輸出日本ワインの証明に使用される証明書様式の文言は、以下のとおりです。

“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.”

「(仮約) 上記製品は、人が直接飲用に供することを意図したものであつて、日 EU 経済連携協定の第 2 章第 C 節「ぶどう酒製品の輸出の促進」で認められた定義及びワイン醸造行為に従っている。」

したがって、

- ① 日本ワインであること
- ② 日 EU 経済連携協定（日英包括的経済連携協定）附属書 2-E 第 2 編第 A 節から第 D 節で定められた醸造法に従っていること

を証明することになります。

附属書 2-E 第 2 編第 B 節で定められた醸造法及び両地域の亜硫酸の上限は下表のとおりです。

(赤色で示した箇所が、特に輸出する際配慮すべき点です)。

項目	定義又は限度
補糖	しょ糖、ぶどう糖及び果糖（以下「糖類」という。）による補糖は、適用することができる。ただし、補糖のために使用される糖類の重量(注 1)が当初のぶどうの搾汁に含有される糖類の重量を超える場合は、この限りでない。(注 2) (注 1) 補糖のために使用される糖類の重量は、転化糖として次のとお

	<p>り表示する。</p> <p>転化糖の重量＝ぶどう糖の重量＋果糖の重量＋しょ糖の重量×1.05</p> <p>(注2) 第2章第C節の規定の適用上、欧州議会及び閣僚理事会の規則(EU)第1308・2013号附属書Ⅷ第1編C第7項に規定するところにより、同一の産品^{※1}に対して補糖及び補酸の両方を適用してはならない。</p>
補酸及び除酸	<p>補酸又は除酸は、適用することができる。ただし、補酸又は除酸が食品添加物に関する食品規格委員会の一般的な基準3.3(a)に適合していない場合は、この限りでない。(注)</p> <p>(注)第2章第C節の規定の適用上、欧州議会及び閣僚理事会の規則(EU)第1308・2013号附属書Ⅷ第1編C第7項に規定するところにより、同一の産品^{※1}に対して補酸及び除酸の両方を適用してはならない。</p>
ぶどう品種	<p>いずれの品種(ヴィティス・ヴィニフェラ種と異なる種を含む。)のぶどうも日本ワインを生産するために使用することができる。ただし、これらのぶどうが日本国において収穫される場合に限る。</p>
アルコール分	<p>アルコール分の下限は、実アルコール分で1パーセント(容量)とする。アルコール分の上限は、実アルコール分で15パーセント(容量)未満とする。ただし、補糖なしで生産された日本ワインについては、アルコール分の上限は、実アルコール分で20パーセント(容量)未満とすることができる。</p>
総酸及び揮発酸の限度	<p>総酸及び揮発酸については、限度を課さないものとする。</p>
仕上げの工程	<p>(i) ブランデー(注1)、甘味料(糖類又は日本国において収穫されたぶどうの搾汁若しくは濃縮搾汁の形態のもの)又は日本ワインについては、発酵後の日本ワインに加えることができる。ただし、当該発酵後の日本ワインについては、容器を替えることなく直接運送するための容器において発酵させた場合に限る。加えられた糖類の重量(注2)は、当該ブランデー、甘味料又は日本ワインを加えた後の日本ワインの総重量の10パーセントを超えてはならない。</p> <p>(注1) 第2章第C節の規定に基づく仕上げの工程で使用されるブランデーは、ぶどう(ぶどうかす及びぶどうの濃縮搾汁を含む。)から製造されるものとし、また、欧州委員会規則(EC)第606・2009号附属書IA^{※2}において承認されている物質のみを含有する。</p> <p>(注2) 加えられた糖類の重量は、転化糖として次のとおり表示する。</p>

	<p>転化糖の重量＝ぶどう糖の重量＋果糖の重量＋しょ糖の重量×1.05</p> <p>(ii) 甘味料（日本国において収穫されたぶどうの搾汁又は濃縮搾汁の形態のもの）については、発酵後の日本ワインに加えることができる。ただし、加えられた甘味料（ぶどうの搾汁又は濃縮搾汁の形態のもの）の糖類の重量が、当該甘味料を加えた後の日本ワインの総重量の10パーセントを超えない場合に限る。</p> <p>(iii) 甘味料（糖類の形態のもの）については、発酵後の日本ワインに加えることができる。ただし、加えられた糖類の重量(注)が当該糖類を加えた後の日本ワインの総重量の10パーセントを超えない場合に限る。</p> <p>(注) 加えられた糖類の重量は、転化糖として次のとおり表示する。</p> <p>転化糖の重量＝ぶどう糖の重量＋果糖の重量＋しょ糖の重量×1.05</p>
--	---

※¹ Q3 を参照

※² 欧州委員会委任規則（EU）第2019・934号附属書I第A編表1及び2に改正

亜硫酸については、欧州委員会委任規則（EU）第2019・934号附属書I第B編により上限が定められており、輸出する日本ワインに対してもこの上限が適用されます。

亜硫酸 ※総亜硫酸として	<ul style="list-style-type: none"> ・ 転化糖換算糖度 5 g/L 未満の場合 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 以上の場合 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
-----------------	--

Q3 醸造工程における「産品」とは、どのようなものを指すのでしょうか。

A3 各産品の取扱いは、下表のとおりです。詳細は、担当まで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	実アルコール分が1パーセント（容量）以下のブドウ果汁
発酵中のもろみ	実アルコール分が1パーセント（容量）より高く、総アルコール濃度（20℃の産物に含まれる糖分の完全発酵によって生成され得るアルコール分と実アルコール分の合計）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	日EU経済連携協定（日英包括的経済連携協定）に記載の醸造法に従って作られた日本ワイン

Q4 添加物などで限度が決められているものはありますか。

A4 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。

項目※	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。

Q5 日本と EU・北アイルランドではワインの分析法は同じですか？

A5 日本では国税庁所定分析法が定められており、EU・北アイルランドでは原則として OIV（International Organization of Vine and Wine: 国際ワイン・ブドウ機構）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、特に実アルコール分（測定温度 20℃）については表示義務もあるため注意が必要です。

Q6 「発行依頼書兼オプション分析申込書」に記載するための分析はどうすればよいですか？

A6 原則、OIV の分析法に従って行います。以下の表から分析方法を選択してください。OIV の方法（英語版）については仮訳を掲載していますが、必ず原文を御確認ください。原文は、研究所ホームページ「自己証明製造者として承認されることを希望する場合」の【分析標準作業書作成のための参考資料】に掲載しています。

実アルコール分	・ OIV-MA-AS312-01A（OIV 法） ・ OIV-MA-AS312-01B（OIV 法） ・ 浮ひよう測定法（自己証明用）
総亜硫酸	・ OIV-MA-AS323-04A（OIV 法） ・ OIV-MA-AS323-04B（OIV 法） ・ 国税庁所定分析法 9-15 A)

Q7 「誓約書」及び「日本ワイン醸造行為に関する表明書」を作成するに当たりどのような点に注意すればよいですか？

A7 「誓約書」及び「日本ワイン醸造行為に関する表明書」は、当研究所が証明書を発行するための根拠となる書類ですから、事実関係をもとに誤りなく作成する必要があります。

「誓約書」及び「日本ワイン醸造行為に関する表明書」は、「酒類等の製造方法申告書」、酒類の製造、貯蔵等の事実が記載された帳簿等に記された事実をもとに、製造のロットごとに作成します。

また、「誓約書」及び「日本ワイン醸造行為に関する表明書」の根拠となる書類（「酒類等の製造方法申告書」、酒類の製造、貯蔵等の事実が記載された帳簿等）は、証明書発行依頼に際して添付は不要ですが、証明書発行に際し、または事後に書類の内容を確認する場合がありますので、確実に保存しておく必要があります。

Q8 「補糖」を適用する際に気を付けることはありますか。

A8 「補糖」については、Q2を参照ください。

なお、EU規則（欧州議会及び閣僚理事会規則（EU）1308/2013）によれば、ブドウ果汁等に対する濃縮ブドウ果汁の添加や、部分的な濃縮行為なども「補糖（Enrichment）」の行為に該当します。これらの行為を施したワインについては本証明の対象とならないおそれがありますので、必ず担当までお問い合わせください。

Q9 「補酸」や「除酸」を適用する際に気を付けることはありますか。

A9 食品衛生法で許可された物品を酒税関連法令等に規定された目的の範囲内で使用する必要があります。

Q10 ワイン瓶の容量について教えてください。

A10 欧州議会・理事会指令（2007/45）附属書によれば、製品の容量（ml）は以下のとおり定められています。

非発泡性ワイン	100、187、250、375、500、750、1000、1500
発泡性ワイン	125、200、375、750、1500

Q11 証明書発行に分析は不要なのに、保管用ワインはなぜ必要ですか？

A11 当研究所において事後に分析を行うことに備えてのものです。当研究所は、欧州委員会等からの要望に基づき、保管用ワインを使って分析を実施する場合があります。

Q12 分析結果はどのように取り扱われますか？

A12 分析結果は、関係行政機関と連携して欧州委員会等に連絡することがあります。また、我が国の法令に抵触する可能性のある場合には、国税局又は保健所等の関係行政機関に連絡していただき、必要な対応をお願いすることがあります。この場合、当研究所からも関係行政機関に連絡させていただくことがあります。

Q13 オプション分析を申し込んだ場合、依頼書に分析値を記入する必要はありませんか？

A13 記入していなくても依頼を受け付けます。

Q14 「発行依頼書兼オプション分析申込書」に記入する必要のある「実アルコール分」及び「総亜硫酸」は、外部の分析機関に分析を依頼しても問題ありませんか？

A14 依頼者が外部分析機関を利用することは問題ありません。ただし、精確な分析が行われているかどうか、依頼者自身が確認する必要があります。

Q15 どのような場合に追加資料や現地確認が必要となりますか？

A15 当研究所が発行した証明書の内容に疑義が生じた場合、当研究所から依頼者に対して追加の資料提出を依頼します。

追加資料によっても疑義が解消しない場合は、依頼者の製造場の現地確認を行います。

なお、現地確認に要する費用は原則として依頼者の負担となります。

現地確認でも疑義が解消しない場合は、関係行政機関と連携して欧州委員会等に対し当該証明書が無効である旨通知することとなります。この場合、当該事実関係は国税局等の関係行政機関へ通報するほか、以後の証明書発行をお断りすることがあります。

おって、依頼者の申し出により発行済の証明書を無効とすることも可能です。