

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

証明書番号	製品名(英語)

上記ワインは、日本ワイン醸造に係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します。

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します。
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、パバイン、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