

## 国内製造ワインの特定の事項の表示に関する基準及び了解事項

| 自主基準  | 了解事項   | 改正日 |
|---|--|-----|
| <p><b>国内製造ワインの特定の事項の表示に関する基準（平成 29 年 3 月 28 日制定）</b></p> <p><b>第 1 条（目的）</b><br/>この国内製造ワインの特定の事項の表示に関する基準（以下「基準」という。）は、「果実酒等の製法品質表示基準」（平成 27 年 10 月国税庁告示第 18 号）（以下「表示基準」という。）を補完する形で、国内製造ワインの特定の事項に関する事項を定めることにより、一般消費者の適正な商品選択に資することで消費者の利益を守り、公正な競争を確保するとともに品質の向上を図ることを目的とする。</p> <p><b>第 2 条（適用範囲）</b><br/>この基準は、事業者が国内消費用として、販売のため製造場から移出する国内製造ワインのうち、原料として使用した果実の全部又は一部がぶどうである果実酒に適用する。</p> <p><b>第 3 条（用語の定義）</b><br/>この基準における用語の意義は、表示基準によるほか、次による。<br/>(1)「事業者」とは、酒税の保全及び酒類業組合等に関する法律（昭和 28 年法律第 7 号）（以下「酒類業組合法」という。）第 2 条（定義）第 2 項に規定する酒類製造業者のうち、国内製造ワインを製造して販売する者をいう。<br/>(2)「表示」とは、ラベルの表、裏、肩等に関わらず、容器に記載された文字、絵又は写真をいう。</p> <p><b>第 4 条（法令の規定に基づく表示）</b><br/>事業者は、酒類業組合法のほか、表示基準、食品表示法（平成 25 年法律第 70 号）等の関係法令により、国内製造ワインについて表示が義務付けられている事項については、それらの定めるところにより、適正に表示するものとする。</p> <p><b>第 5 条（特定の用語の使用基準）</b><br/>以下各号の特定の用語は表示基準に定める日本ワインにのみ表示することができ、事業者が、当該ワインを製造場から移出する時まで、以下の当該各号に定める基準に従い表示するものとする。<br/>(1) 貴腐ワイン、貴腐<br/>ほとんどが貴腐化されたぶどうのみを使用し、発酵前の果汁糖度（転化糖換算）が 30 g/100 cm<sup>3</sup>以上の醪から製造したワインでなければ、貴腐ワイン又は貴腐と表示してはならない。<br/>(2) 氷果ワイン、アイスワイン<br/>自然に樹上でほとんどが氷結ないし凍結したぶどうのみを使用し、搾汁して得られた果汁の発酵前の果汁糖度（転化糖換算）が 30 g/100 cm<sup>3</sup>以上の醪から製造したワインでなければ、氷果ワイン又はアイスワインと表示してはならない。<br/>(3) クリオエキストラクション</p> | <p><b>ワインの表示に関する了解事項（令和 5 年 12 月 20 日改正）</b></p> <p><b>（用語の定義）</b><br/>第 1 条 基準第 2 条の「果実」とは、日本標準商品分類の分類番号 69-8 に属する果実（分類番号 69-7412 のうめ、同 69-7413 のゆず類及び 69-78 の果実的野菜を含み、同 69-85 の穀果類を除く）をいう。<br/>（注）「穀果類」とは、例えば、くり、くるみ、アーモンドのように子房壁が硬化して堅い殻を作り、種子を食用とするものをいう。《酒解釈通達第 3 条（共通事項）3》<br/>2 基準第 2 条の「原料として使用した果実」には、果実を搾汁したもの、果実を乾燥させたもの、果実を煮詰めたもの、濃縮させた果汁又は果実の搾りかすを含む。《法令第 7 条①、酒解釈通達第 3 条（果実酒及び甘味果実酒の定義）1》<br/>3 「ワイン」には、発泡性を有するものを含む。《法第 43 条②》<br/>4 事業者が、他の事業者から酒税法第 2 8 条（未納税移出）の規定により国内製造ワインを移入する場合には、この基準の適用上、当該他の事業者から必要な情報を入手し、記録、保存しておくものとする。</p> <p><b>（特定の用語の使用基準）</b><br/>第 2 条 基準第 5 条(1)（貴腐ワイン、貴腐）関係<br/>イ 基準第 5 条(1)の貴腐とは、ぶどうの樹上において果皮にボトリティス・シネレア菌が繁殖し、果皮表面から水分が蒸発して糖分が上昇した萎びた果実の状態又はその現象をいう。<br/>ロ 貴腐ワイン、貴腐の表示基準において、ほとんどは 4 分の 3 程度をいい、残余の部分についても貴腐化が進行しているものに限るものとする。<br/>2 基準第 5 条(2)（氷果ワイン、アイスワイン）関係<br/>基準第 5 条(2)の氷果とは、ぶどうが樹上において自然条件下で氷結（凍結）した状態又はその現象をいう。<br/>3 基準第 5 条(3)（クリオエキストラクション）関係</p> |     |

| 自主基準   | 了解事項  | 改正日 |
|--|---|-----|
| <p>ぶどうを冷凍し、当該冷凍により凍結したぶどうを圧搾して得られた糖度の高い果汁のみを使用して製造したワインでなければ、クリオエキストラクションと表示してはならない。</p> <p>(4) 冷凍果汁仕込<br/>ぶどう果汁を冷凍し、当該冷凍により生じた氷を除去する方法により、糖度を高めた当該ぶどう果汁のみを使用して製造したワインでなければ、冷凍果汁仕込と表示してはならない。</p> <p>(5) シュールリー（シュール・リー、シュール リー）<br/>発酵終了後、びん詰時点までオリと接触させ、仕込み後の翌年3月1日から11月30日までの間に容器に詰めたものでなければ、シュールリーと表示してはならない。</p> <p>(6) CHÂEAU（シャトー）、DOMAINE（ドメヌ）<br/>使用したすべてのぶどう（ぶどう果汁を含む。）が、自園及び契約栽培に係るものでなければ CHÂEAU（シャトー）、DOMAINE（ドメヌ）と表示してはならない。</p> <p>(7) ESTATE（エステート）<br/>使用したすべてのぶどう（ぶどう果汁を含む。）が、自園及び契約栽培に係るもので、かつ、その醸造に係る製造場が当該ぶどうの栽培地域内であるものでなければ、ESTATE（エステート）と表示してはならない。</p> <p>(8) 元詰、〇〇元詰<br/>使用したすべてのぶどう（ぶどう果汁を含む。）が、自園及び契約栽培に係るもので、かつ、当該ワインをその醸造に係る製造場においてびん詰したものでなければ、元詰、〇〇元詰（「〇〇」は、製造者名をいう。）と表示してはならない。</p> <p>(9) 樽発酵、樽熟成、樽貯蔵<br/>木樽（オーク）を用いて醸造したワインについては、「（オーク）樽発酵」、「（オーク）樽熟成」、「（オーク）樽貯蔵」、「（オーク）樽使用」などの表示ができる。<br/>なお、オークチップを使用したワインについては、たとえオーク樽を併用又はオーク樽を用いて醸造したワインと混和した場合でも、上記の表示はできない。</p> <p><b>第6条（その他の特定の用語）</b><br/>以下のその他の特定の用語は国内製造ワインに表示することができ、事業者は、当該ワインを製造場から移出する時までに、以下の当該各号に定める表示基準に従うものとする。</p> <p>(1) 無添加<br/>国内製造ワインで、無添加の文言に連続して当該要因を標記したものでなければ、無添加と表示してはならない。<br/>（例）「酸化防止剤無添加」等</p> <p>(2) 限定醸造<br/>製造した国内製造ワインの総びん詰本数を告知したものでなければ、限定醸造と表示してはならない。</p> <p><b>第7条（表示による商品説明）</b><br/>事業者が商品の説明を行う場合の表示は、事実を正確に伝えるものでなければならない。<br/>ただし、事実に基づく表示であっても、都合の良い部分だけを摘出した表示及び内容について誤認を与えるような表示であってはならない。</p> <p><b>第8条（消費者に誤認される表示の禁止）</b><br/>事業者は、国内製造ワインの取引に関し、次の各号に掲げる表示を行わない。</p> | <p>基準第5条(3)に規定する方法により製造したワインに用いる特定用語は、同条(3)に規定する用語のみとする。</p> <p>4 基準第5条(4)（冷凍果汁仕込）関係<br/>基準第5条(4)に規定する方法により製造したワインに用いる特定用語は、同条(4)に規定する用語のみとする。</p> <p>5 基準第5条(5)（シュールリー）関係<br/>基準第5条(5)に規定する発酵終了後びん詰時点までオリと接触させたワインには、製造に係る容器のワインを、オリと接触させた状態で更に他の容器に移動した後、びん詰したものを含むものとする。</p> <p>6 基準第5条(6)CHÂEAU（シャトー）、DOMAINE（ドメヌ）、(7)ESTATE（エステート）、(8)元詰、〇〇元詰関係<br/>基準第5条(6)、(7)、(8)に規定する「契約栽培に係るもの」とは、次のいずれにも該当するものをいう。<br/>イ 文書による契約がある。<br/>ロ 契約期間が2年以上である。<br/>ハ 栽培地域として地区又は畑を指定している。</p> <p><b>（その他の特定の用語）</b><br/>第3条 基準第6条(1)（無添加）関係<br/>イ 表示する「無添加」の文字の大きさは、要因として表記する文字の大きさを上回ってはならない。<br/>ロ 基準第6条(1)のワインは、ぶどうの形状（生果、果汁、輸入ワイン）及びその産地（国内、国外）を問わない。</p> <p>2 基準第6条(2)（限定醸造）関係<br/>基準第6条(2)で規定する総びん詰本数の告知は、当該ワインのラベル又は当該ワインに付される首掛けにおいて行うものとする。</p> |     |

| 自主基準  | 了解事項   | 改正日               |
|---|--|-------------------|
| <p>(1) 国際間の協定及び海外におけるワイン生産国の法令等により保護され、国際的に認められていて、当業界としても尊重すべき用語（日本語表記によったものを含む）</p>                           | <p><b>(消費者に誤認される表示の禁止)</b><br/> 第4条 基準第8条(1)の用語とは、次のようなものをいう。<br/> イ マドリッド協定に基づくぶどうの産地名に由来する用語<br/> (例示)<br/> 「CHAMPAGNE」、「PORT」、「SHERRY」、「MADEIRA」、「RIOJA」、「CHIANTI」等<br/> ロ 海外のワイン生産国、生産地域の法令等により保護されている用語<br/> (例示)<br/> 「VIN DE PAYS」<br/> 「APPELLATION D' ORIGINE CONTRÔLÉE (A.O.C)」<br/> 「PREMIER (I er) CRU」<br/> 「GRAND CRU」<br/> 「CRU CLASSÉ」<br/> 「PREMIER (I er) CRU CLASSÉ」<br/> 「GRAND CRU CLASSÉ」<br/> 「PREMIER (I er) GRAND CRU CLASSÉ」<br/> 「GRAND VIN」<br/> 「LANDWEIN」<br/> 「QUALITÄTSWEIN」<br/> 「PRÄDIKAT」<br/> 「KABINETT」<br/> 「SPÄTLSE」<br/> 「AUSLESE」<br/> 「BEERENAUSLESE」<br/> 「EISWEIN」<br/> 「TROCKENBEERENAUSLESE」<br/> 「LIEBFRAU (EN) MILCH」<br/> 「CLASSICO」<br/> 「VIN DOUX NATUREL」等</p> | <p>R5. 12. 20</p> |
| <p>(2) 原産国について誤認されるおそれがある表示<br/> (例示)<br/> イ びん詰輸入ワインと誤認されるような表示<br/> ロ 海外におけるワインの産地を連想させる「〇〇風」、「〇〇タイプ」等の表示</p> | <p>2<br/> イ 基準第8条(3)の「天然」等の用語は、商品説明のために説明表示の中で使用する場合には、その使用を妨げない。<br/> (例示) ---天然の酵母を用いて---<br/> ロ 基準第8条(3)の「NATURE」の表示については、日本以外のワイン生産国、ワイン生産地域又はそれらの国や地域の多くが参加しているワインに関する団体の法令又は標準により、「NATURE」等を伴う用語として規格基準が定まっている場合であって、その規格基準を準拠したワインに用いる場合には、その使用を妨げない。<br/> (例示) brut nature、natural raisining<br/> また、日本語表記においても同様とする。</p>  | <p>R5. 12. 20</p> |
| <p>(3) 天然、自然、純粋等の文言を用いた表示<br/> (例示)<br/> 「NATURE」、「PURE」、「天然」、「自然」、「純〇〇」等</p>                                   | <p>ハ 基準第8条(3)の「NATURE」等の表示として、ペティアン・ナチュレル (petillant naturel) とは、弱発泡性ワインの製法のひとつ。アルコール発酵途中で瓶詰め打栓し、もろみ中の残糖分の発酵を密閉した容器内で行い、発酵による炭酸ガスをワインの中に閉じ込めた製品については、その使用を妨げない。また、同義語にペット・ナット (pet nat) がある。</p>   | <p>R5. 12. 20</p> |
| <p>(4) 最高、最高級、最良（ベスト）等業界における最上級を意味する表示<br/> (5) 客観的根拠に基づく具体的な数値又は根拠がないのに、日本一、第一位、当社</p>                         |  |                   |

| 自主基準  | 了解事項 | 改正日 |
|---|------|-----|
| <p>だけ、他の追従を許さない、代表、いちばん等唯一性を意味する表示</p> <p>(6) その他、次に掲げる表示</p> <p>イ ぶどうを原料としたワインで、「貴腐」、「貴腐ワイン」と認識させるおそれのある表示<br/>(例示)<br/>貴富、貴熟、貴腐方式</p> <p>ロ ぶどうを原料としたワインで、「氷果ワイン」、「アイスワイン」と認識させるおそれのある表示<br/>(例示)<br/>氷結果ワイン、凍結果ワイン、氷結仕込方式<br/>ただし、長野県原産地表示の基準に従い「氷結」を表示する場合は除く</p> <p>ハ 「本場」の文言を用いた表示</p> <p>ニ 「手作りワイン」等「手作り」の文言を用いた表示</p> <p><b>第9条（表示上の注意事項）</b></p> <p>(1) 過剰な飲酒を勧めるような表示</p> <p>(2) イッキ飲み等短時間の間に多量に飲酒することを勧めるような表示</p> <p>(3) 酒類ではないと誤認させるおそれのある表示</p> <p>(4) 自己の製造し販売する国内製造ワインの内容について、実際のもの又は自己と競争関係にある他の事業者に係るものよりも、著しく優良であると誤認させるおそれのある表示</p> <p><b>第10条（基準の運営）</b></p> <p>当協議会は、この基準の目的を達成するため、この基準の周知徹底、相談及び指導に努め、会員の製造する国内製造ワインの表示に関し、この基準に照らして問題となる事案が発生した場合には、当該会員に対し、当協議会名をもって問題の是正について注意を促すことができる。</p> <p>この場合、必要に応じ関係官庁と協議する。</p> <p>附則</p> <p><b>第1条（実施日）</b></p> <p>この基準は平成29年4月1日より実施する。</p> <p><b>第2条（適用範囲の拡大）</b></p> <p>国税庁告示第18号（果実酒等の製法品質表示基準）（以下「国税庁の表示基準」という。）附則に該当するものについては、従前の「国産ワインの表示に関する基準」（平成18年11月21日改正）を適用する。</p> <p><b>第3条（基準実施日から国税庁の表示基準適用日までの間の取り扱い）</b></p> <p>附則第1条の基準実施日から国税庁の表示基準適用日までの間は以下のように取り扱う。</p> <p>イ すでに国税庁の表示基準を満たした表示を行っている場合は、この基準を適用する。</p> <p>ロ 国税庁の表示基準を満たさない表示を行っている場合は、従前の「国産ワインの表示に関する基準」（平成18年11月21日改正）を適用する。</p> <p>附則<br/>(実施日)</p> <p>この基準は平成30年8月22日より実施する。</p> |      |     |

| 自主基準   | 了解事項 | 改正日 |
|--|------|-----|
| <p>(注) ワイン表示問題検討協議会は、北海道ワイナリー協会、山形県ワイン酒造組合、長野県ワイン協会、山梨県ワイン酒造組合、西日本ワイナリー協会、日本ワイナリー協会で構成されている。</p> <p>なお、西日本ワイナリー協会は令和3年7月27日から加入する。</p> |      |     |