

EU 向け輸出ワインの証明及び分析に関する Q&A

Q1 酒類総合研究所で行っている EU 向け輸出ワインの証明及び分析業務はどのような根拠に基づいて行われているのでしょうか？

A1 欧州議会・欧州理事会規則 (REGULATION OF THE EUROPIAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL (EU) No 1308/2013 of 17 December 2013) の第 90 条に、EU へのワイン輸入に関する次の規定があります。

<p>(第 90 条)</p> <ol style="list-style-type: none">1. (省略)2. TFEU (注: Treaty on the Functioning of the European Union: 欧州連合の機能に係る条約) に従う国際協定に定めのある場合を除き、本条の第 1 項に規定する産物 (注: ブドウマストを含むブドウジュース及びワイン) は、本規則に従って連合により認可されたワイン醸造行為により、又は、第 80 条第 3 項 (注: 連合によるワイン醸造行為の認可の規定) による認可の前には、OIV が勧奨し公表しているワイン醸造行為によって生産されなければならない。3. 第 1 項に規定する産物の輸入は、次の提示がなければならない。<ol style="list-style-type: none">(a) 当該産物原産国の、連合が公開しているリストに含まれる、公的機関によって証明された、第 1 項 (注: 定義されたブドウ産物であること) 及び第 2 項に規定する条項を遵守したことを示す証明書(b) その産物が人の直接消費に供される場合は、当該産物原産国が指定する機関又は部門によって作成された分析報告書

さらに委員会委任規則 (COMMISSION DELEGATED REGULATION (EU) 2018/273) に細則が定められています。第 20 条に欧州連合 VI 1 文書 (附則 VII に様式)、第 51 条に認証機関のリストに関する規定があります。酒類総合研究所は、この第 51 条に基づく認証機関として EU のリスト (官報 C139, p. 1 of 5 December 2008) に掲載されており、これが業務を行う根拠です。

Q2 EU 向け輸出ワインについての具体的な証明内容はどのようなものでしょうか？

A2 証明に使用される欧州連合 VI 1 文書様式の文言は次のようになっています。

<p>(証明欄)</p> <p>上記製品は、人が直接飲用に供することを意図した ⁽²⁾□ものであつて、又は、□ものではなく、連合が定めるブドウ産物の定義又は分類に従つており、かつ、⁽²⁾□ 国際ブドウ・ワイン機構 (訳注 OIV) が勧奨し公表しているワイン醸造行為、又は、□ 連合が認可しているワイン醸造行為、によって製造されている。</p> <p>(注: □のなかに証明機関がチェックを記入する。)</p>

したがって、

- 1 EU が定めるワインの定義又は分類に合致していること
- 2 OIV が勧奨し公表しているワイン醸造行為に従っていること、
又は、

EU が認可したワイン醸造行為に従っていることを証明することになります。

Q3 EU が定めるワインの定義の内容はどのようなものですか？

A3 詳細は欧州議会・欧州理事会規則(EU) No 1308/2013の附則V II 第II部に規定されています。若干の例外を除き、その内容は以下のとおりです。

- ①原料はブドウであること。
- ②実アルコール濃度は9%vol以上(ワイン生産地域A及びBでは8.5%vol以上)であること。
- ③総アルコール濃度の上限は15%vol以下であること。
- ④総酸度は酒石酸換算で3.5 g/l以上であること。

Q4 「OIVが勧奨し公表しているワイン醸造行為」及び「EUが認可したワイン醸造行為」とはどのようなものでしょうか？

A4 「OIVが勧奨し公表しているワイン醸造行為」とは、ブドウとワインに関する国際機関である、International Organization of Vine and Wine：国際ブドウ・ワイン機構(OIV)が勧奨し公表しているワイン醸造行為です。原料ブドウ、原料処理、醸造、精製などワイン醸造全般の行為について承認するものを公表しています。具体的内容は、「International Code of Oenological Practices」に記載されています。これはOIVのホームページからダウンロードすることができます。

「EUが認可したワイン醸造行為」とは、EUが域内のワイン生産に関して規則により認めているワイン醸造行為です。欧州議会・欧州理事会規則(EU) No. 1308/2013、委員会規則(EC)No 606/2009などに規定されるワイン醸造行為がこれに当たります。規則は、EUの公式ウェブサイトからダウンロードすることができます。

上記の二つの醸造行為には相違点がありますので注意が必要です。

Q5 「OIVが勧奨し公表しているワイン醸造行為」と「EUが認可したワイン醸造行為」の二つの方法が認められている理由は何でしょうか？

A5 当該理由に関する情報は入手していませんが、両者の間には以下の相違点があります。

EUでは、ショ糖による天然アルコール濃度の増強が認められていますが、OIVでは認められていません。また、EUではショ糖による補糖を行う場合にはワイン生産地域ごとに限度を定めています。OIVにはこのようなワインの生産地域に関する規定はありません。

なお、OIV、EUともに濃縮行為(容量の減少限度、アルコールの上昇限度は同じ。)は認められています。

日本で生産されたワインをEUに輸出する場合には、どちらか一方の醸造行為に従っていればよいこととなりますが、どちらかのワイン醸造行為の部分、部分を選択して適用することは認められません。二つの醸造行為の相違点を考慮して選択し、どちらかのワイン醸造行為に従って首尾一貫したワイン醸造を行う必要があります。

上記以外にも細部において若干の差がありますので、ホームページで公開している書類「様

式9 「ワイン醸造行為に関する表明書」などをご参考ください。

Q6 EU が認可したワイン醸造行為に従ってショ糖による補糖をしてワインを醸造しようとする場合、日本のブドウ生産地は、全国に分布していますが、EU のどの生産地地域の数値を基に判断をしたらよいのでしょうか？

A6 日本列島各地の気象条件の差異は大変大きいものがあり、全国を同じように取り扱うことは困難と考えられます。このため、ブドウが収穫された地域の天然気象条件に関して、EU のワイン生産地域との同等性を考慮して、相当する EU ワイン生産地域の基準をもとに判断する必要があると考えられます。

Q7 日本のブドウ生産地と EU のワイン生産地域との天然気象条件の同等性の確認はどのように行うのでしょうか？

A7 山梨県勝沼地区を例にとって説明します。この地区の最寄りの気象庁地域気象観測所(勝沼)の年平均気温(1995～2006年)は14.0℃です。この年平均気温ですと同地区はEUのCI区分に対応します。当研究所ホームページの「証明確認及び分析の概要」の(参考)表をご覧ください。一方、同じく地域気象観測所(勝沼)の平年値によると、同地区は6月～9月の降水量が多く(500mm以上)かつ日照時間が短い(700時間以下)という条件になっていますので、これを考慮して補正するとB区分に対応します。このCI区分及び補正したB区分に従って補糖、総アルコール濃度の上限、補酸などの限度を判断します。

ただし、甲州種の補糖に限っては、品種の特性を考慮して判断します。

Q8 ワイン醸造する際の補糖、補酸などの具体的な限度はどのようになるのでしょうか？

A8 山梨県勝沼地区(補正前CI、補正後B)を例にとって説明します。この地区で生産されるブドウを原料としたワインの場合は次のようになります。2009年8月1日以降は以下のとおりです。

項 目	限度等	
補糖等による増加可能な天然アルコール濃度(%vol)の限度(注1)	2 (2.5)	【甲州】 3 (3.5)
天然アルコール濃度増加(補糖等)の総アルコール濃度(%vol)の上限(注2)	12【白】 12.5【赤】	
除酸または補酸の可否(注3)	可	

(注1) 補糖(ショ糖に限る。)などによる天然アルコール濃度増加幅の上限値です。区分Bの値で判断します。ただし、甲州は品種の特性を考慮して区分Aの値で判断します。また、EUの分析法によるアルコール濃度3%volは、「葡萄酒醸造法」における転化糖換算糖度で約52.5g/lに相当します。(下線部分は平成24年4月1日から適用)

() 書きは気象条件が例外的な年の値です。

なお、濃縮による天然アルコール濃度増加幅の限度は2%です(A9参照)。

(注2) 区分Bの値で判断します。

なお、EU分析法の総アルコール濃度12%は、果汁の密度(20℃)で約1.08562に相当します。これは比重(15/4℃)では約1.08707に換算され、日本(山梨県工業技術センター刊、「葡萄酒醸造法」におけるテーブル)では、転化糖換算糖度で約210.1g/lに相当します。(下線部分は平成24年4月1日から適用)

(注3) 補正前の区分CIの取扱いによって判断します。

Q9 補糖にはショ糖以外にブドウ糖、果糖などは使えますか？

また、ショ糖の補糖以外にも天然アルコール濃度の増加は可能でしょうか？

A9 EUの規則では天然アルコール濃度を増加させる方法として次の行為が許されています。

- ①ブドウ果実、発酵中のもろみ又は発酵中のワインについて、ショ糖、濃縮ブドウマスト又は精製濃縮ブドウマストの添加
- ②ブドウ果汁について、ショ糖、濃縮ブドウ果汁又は精製濃縮ブドウ果汁の添加、或いは逆浸透膜処理を含む部分的な濃縮
- ③ワインについて、冷却による部分的な濃縮

したがって、ブドウ果実、ぶどう果汁及び発酵中のもろみ、発酵中のワインに、ショ糖によって補糖することはできますが、ブドウ糖、果糖は使用できません。

また、部分的な濃縮を行う場合の容量の減少限度は20%まで、天然アルコール濃度の上昇限度は2%までなどの規定があります。

冷却による部分的な濃縮は、ブドウ果汁及びワインに許されていますが、ブドウ果実には許されていません。

Q10 補糖などをしなくてもブドウ果汁の糖度が十分に高い場合には、アルコール濃度が高いワインができる可能性があります。この場合もA8の表にある補糖後の総アルコール濃度(%vol)の上限値は適用されるのでしょうか？

A10 適用されません。A8の表の限度値は補糖などを行った場合に適用されるものです。

なお、EUで流通するワインについては域内産、輸입品を問わず、原則として、実アルコール濃度(実際に分析したアルコール濃度)は9%vol以上(寒冷なワイン生産地域A及びBでは8.5%vol以上)、総アルコール濃度(発酵前の果汁のアルコール換算糖度)は15%vol以下と定められています。また、滴定酸度についても最低値が定められていて、酒石酸換算で3.5 g/l以上となっています。

Q11 ワイン醸造の過程で補糖と補酸、補酸と除酸は同時に行えるのでしょうか。

A11 まず、補酸及び除酸については、地域によってそのいずれも可能な場合と、どちらか一方しか認められていない場合があります、まずはこれに従う必要があります。

その上で、例えば補酸が認められている地域において、ブドウ果汁に補糖をした上で、発酵中のもろみに補酸をすることは可能です。ただし、同一の産品に補糖と補酸、または補酸と除酸を行うことは認められていません。

「産品」とは、ブドウ果実、ブドウ果汁、発酵中のもろみ、発酵中のワイン、及びワインのことを指し、それぞれ別の産品として取り扱われます。

各産品の定義は以下のとおりです。詳細にお知りになりたい場合は、担当窓口に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	実アルコール濃度が1%vol以下のブドウ果汁
発酵中のもろみ	実アルコール濃度が1%volより高く、総アルコール濃度が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、かすと分離されていない産品
ワイン	<ul style="list-style-type: none"> ・原料はブドウであること。 ・実アルコール濃度は9%vol以上(ワイン生産地域A及びBでは8.5%vol以上)であること。 ・総アルコール濃度の上限は15%vol以下であること。 ※補糖した場合、上限値はブドウの栽培地域やブドウの品種により変わります。 ・総酸度は酒石酸換算で3.5 g/l以上であること。

Q12 補酸と除酸には限度があるのでしょうか？

A12 あります。補酸は、ブドウ果実、ブドウ果汁、発酵中のもろみ、及び発酵中のワインでは酒石酸で1.50 g/l(リットル当たり20ミリ当量)を上限として、ワインでは2.50 g/l(リットル当たり33.3ミリ当量)を上限として行うことができます。補酸には酒石酸、リンゴ酸及び乳酸が認められています。

除酸は、ワイン以外の産品では部分的な除酸(限度の数値は決められていません。)、ワインについては酒石酸換算で1 g/l(リットル当たり13.3ミリ当量)を上限として行うことができます。

Q13 甘味化(果汁添加)は認められているのでしょうか？

A13 認められています。既に天然アルコールの増加行為(補糖など)が行われている場合は、総アルコール濃度が添加対象ワインと同等以上の濃度のブドウ果汁を使用しなければなりません。天然アルコールの増加行為(補糖など)を行っていない場合は、当該ワインの天然アルコール濃度の上昇幅が2%volを超えない条件の下で、濃縮ブドウマスト又は精製濃縮ブドウマストを添加することが許されています。

Q14 気象条件が例外的な年の取扱いは、どの機関がどの時点で決定するのでしょうか？

A14 気象条件が例外的な年に該当するか否かの取扱いは、気象庁がホームページで公開している気象情報により、9月のデータが発表され次第(10月初旬)、そのデータと該当する地域気象観測所の平年値データとの比較により、自動的に決定されます。当研究所ホームページに示している手順のとおり、4月～9月の日平均気温の合計値、6月～9月の合計降水量、6月～9月の合計日照時間によって判断されます。気象情報は気象庁ホームページの気象統計情報(<http://www.data.jma.go.jp/obd/stats/etrn/index.php>など)に掲載されます。

なお、10月1日以前にブドウが収穫される場合には、当面、4月又は6月から収穫月の前月までの期間の気象情報によって判断します。気象情報の確認方法の詳細などについてお知り

なりたい場合には、担当窓口に直接お問い合わせください。

Q15 日本と EU では果汁やワインの分析法は同じでしょうか？

A15 日本では国税庁所定分析法が定められており、EU では原則として OIV 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ます。分析法を詳しくお知りになりたい場合には担当窓口にご直接お問い合わせください。

当研究所で、輸出ワインの分析報告書を作成する場合には原則として OIV の分析法(OIV に定めのないものは EU が定めた分析法)に従って行います。

Q16 日本で果汁の糖度を求める時は、比重計浮ひょうなどで比重を測定し、比重(15/4℃)－転化糖換算糖度の対応テーブル(山梨県工業技術センター「葡萄酒醸造法」のブドウ酒醸造に関する諸表など)で糖度を求める方法が日常的に行われますが、EU の取扱いはどのようになっているのでしょうか？

A16 EU が定めたワイン分析法(EEC No 2676/90)には、ショ糖濃度、密度(20℃)、転化糖換算糖度(g/l)、アルコール濃度(%vol、20℃)などの関係を示した [EU テーブル\(抜粋\)](#)があり、この表から転化糖換算糖度などを算出します。

例えば EU のテーブルにおいて、アルコール濃度 12%vol は転化糖換算糖度では約 202.0 g/l となり、これは日本(山梨県工業技術センター刊、「葡萄酒醸造法」におけるテーブル)における転化糖換算糖度で、約 210.1 g/l に相当します。

ここで、甲州種の総アルコール濃度の増加限度である 3%vol は、日本での転化糖換算糖度で約 52.5 g/l(= (210.1 g/l ÷ 12%vol) × 3%vol)に相当します。(参考 A8 注1、注2)

なお、A16 で示した転化糖換算糖度は、平成 24 年 4 月 1 日から適用します。

Q17 依頼時に作成する「ワイン醸造行為に関する表明書」に記入した果汁の糖度や補糖に関する数値はどのように判断されるのでしょうか？

A17 日本では、通常、果汁の糖度推定のために比重(15/4℃)が測定されます。その後、比重(15/4℃)－転化糖換算糖度(g/l)換算テーブルを利用して、転化糖換算糖度を求め、補糖量に関する数値が決められています。

「ワイン醸造行為に関する表明書」には、実際に用いた測定方法、測定単位、テーブルなどを、そのまま正確に書いていただき、その内容について、必要に応じて比重(15/4℃)を密度(20℃)に換算するなどして、EU が定めた換算テーブルを使用し数値を求めて判断します。

Q18 アルコール度数の測定値は日本では 15℃が基準ですが、EU(OIV 法)では 20℃が基準と聞いています。同じワインを日本の方法(15℃基準)で測定した場合と EU(OIV)の方法(20℃基準)で測定した場合に測定値に差はあるのでしょうか？

A18 アルコールを測定する器具、密度(比重)－アルコール濃度換算テーブルは基準温度ごとに作成されていますので、両方法の測定結果にそれほど大きな差は生じません。二つの方法を比較

すると、アルコール 10%vol から 15%vol の間で、最大 0.12%vol 程度の差が生じる可能性があります。

なお、当研究所で作成する分析報告書のアルコール分の値と、輸出するワインのラベルに表記するアルコール分(0.5%vol きざみ)は一致していなければなりませんので注意が必要です。

Q19 完全発酵した辛口ワインで、果汁の糖度から求められる総アルコール濃度と実アルコール濃度(注)の間に差が生じてもよいのでしょうか？

A19 EUで採用されている公式の換算係数はアルコール1%volに対して転化糖換算糖度 16.83 g/l を対応させています。また、果汁固形分中のアルコールに変換しない成分量を 1.73° Brix と想定しています。現実的には、一定量の果汁固形分から生成するアルコール量の割合はブドウの品種、栽培地域、発酵方法などによってバラつくことが知られています。例えば、未熟な果実では果汁固形分中の糖の割合が低く、アルコール生成の割合は低いことが知られています。また、発酵温度が高いとグリセリンが多く生産され、アルコールの揮散も多くなるので、アルコール量はやや少なくなります。逆に、密閉容器で低温発酵するとできるアルコールの量はやや多くなります。したがって、全てのワイン醸造でこの換算テーブルの数値が一致するものではないと考えられます。具体的には、総アルコール濃度が 11%vol の場合であっても、完全発酵してできるワインの実アルコール濃度が 11.5%vol となることなどはあり得ることと思われ

Q20 分析項目のうちで限度が定められているものはありますか？

A20 EUでは、既に説明したアルコール分と総酸度の限度以外にも、亜硫酸(二酸化硫黄)と揮発酸に上限値が定められています。基本的な値は以下のとおりです。

項目	対象ワイン		限度
二酸化硫黄	転化糖換算糖度 5 g/l 未満	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	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
揮発酸	赤ワイン		20 ミリ当量/l 以下
	白ワイン及びロゼワイン		18 ミリ当量/l 以下

Q21 分析項目以外にも添加物などで限度の決められているものはありますか？

A21 EUでは、ワインにソルビン酸カリウムを添加した場合、製品に含まれるソルビン酸の限度は 200 mg/l となっています。

また、日本と EU の双方で認められているワイン醸造に使用できる物質についても、以下の限度が定められています。

物質	限度
酵母細胞壁製剤	40 g/100l

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）
活性炭	100 g/100l
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
チアミン塩酸塩	0.6 mg/l(チアミンとして)
ポリビニルポリピロリドン	80 g/100l
ソルビン酸カリウム	200 mg/l(製品中のソルビン酸として)

Q22 EU の承認したワイン醸造行為によって醸造した複数のワインを混合したワインは輸出できますか？

A22 証明書及び分析報告書の発行に当たっては、混合する前の各ワインの「ワイン醸造行為に関する証明書」及び各ワインの混合割合をご提出いただく必要があります。混合する前の各ワインが基準を満たしていることが確認される場合には、混合したワインの証明書及び分析報告書を発行できます。

Q23 スパークリングワインの分析・証明も依頼できるのでしょうか。

A23 スパークリングワインについても分析・証明を行っております。ご依頼方法の詳細は担当までお問い合わせください。

EU の定める規則は、<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html> で調べることができます。