

果実酒等の製法品質表示基準の施行および ワインの地理的表示について

平成30年10月
国税庁酒税課

我が国のワインの評価向上等のための提言(抄)

平成27年3月5日
ワイン法制定に向けた勉強会

国税庁は、以下の検討事項について早急に課題を整理の上、法律（酒税の保全及び酒類業組合等に関する法律）に基づくワインの表示に関するルールの策定及び地理的表示制度の見直しを検討すべきである。

○ 検討事項

(1) ワインの表示に関するルールの策定

- ・ 国において、ワインの表示に関するルールを策定し、国産ブドウのみで醸造したワインを他のワインと明確に区別できるようにすること。また、年号、ブドウ産地、ブドウ品種等を表示する場合のルールについても明確化すること。
- ・ 輸入原料を使用しているワインについては、それが消費者に一目でわかるようにすること。

(2) 地理的表示（G I）制度の見直し

- ・ 地理的表示制度の活用を促進するため、産地指定を受けるための要件について、国として統一した基準（例：産地ブドウの使用割合、補糖の制限等）を策定するとともに、生産者団体が最低限定めるべき項目を明示すること。その際、EU等の制度を参考としつつも、国内のワイン事業者の実情や地域の自主性に十分配慮すること。
- ・ 地理的表示ワインについて、消費者にわかりやすい統一的な表示方法を定めること。

提言を踏まえた表示ルールの整備

(1) ワインの表示に関するルールの策定 (平成27年10月30日) (施行日：平成30年10月30日) (果実酒等の製法品質表示基準)

国内における酒類の消費が長期間伸び悩んでいる中、ワインについては国内製造分も含め消費が拡大。

特に、国産ぶどうのみから醸造されたいわゆる「日本ワイン」の中には、近年、国際的なコンクールで受賞するほど高品質なものも登場。また、地域振興等を通じて、新たな「日本ワイン」造りへの参入も期待できる。

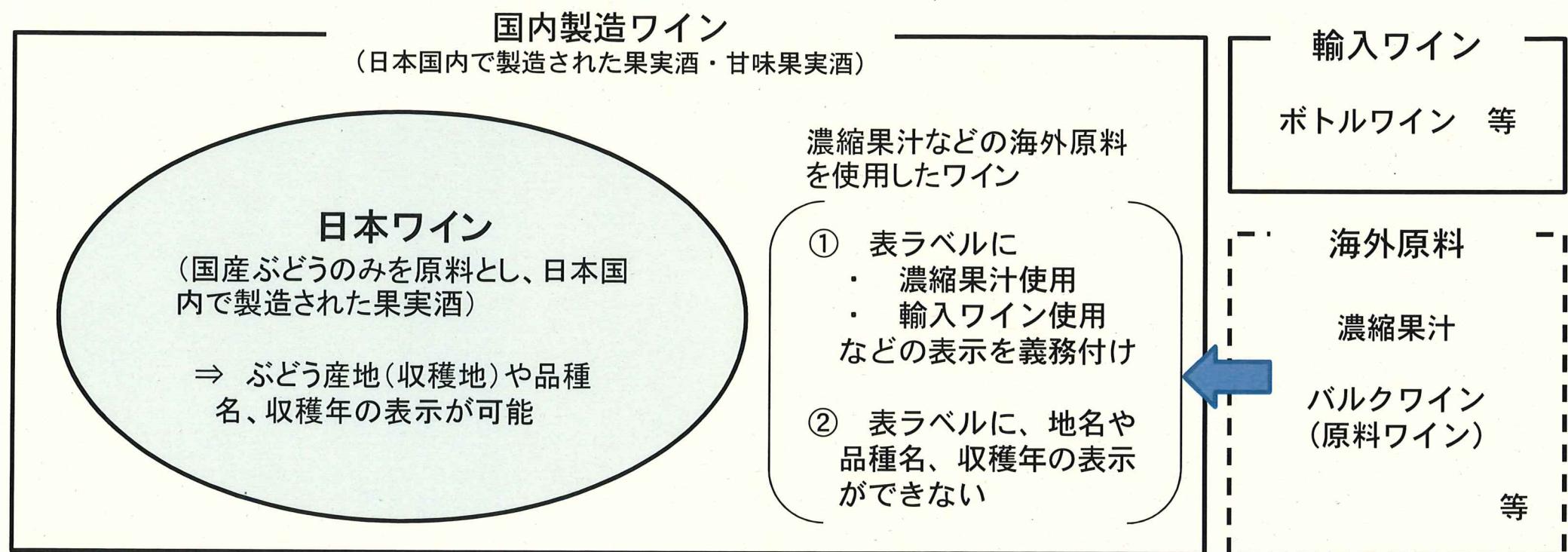
このため、「日本ワイン」の保護・振興とともに消費者保護の観点から、国際的なルールを踏まえたワインの表示ルールを策定。

(2) 地理的表示(GI)制度の見直し (平成27年10月30日) (施行日：平成27年10月30日) (酒類の地理的表示に関する表示基準)

日本産酒類全体のブランド価値向上やクールジャパンの一環として取り組んでいる輸出促進のため、地理的表示の指定を受けるための基準の明確化、消費者に分かりやすい統一的な表示方法等、地理的表示制度の見直しを実施。

ワインの表示ルールの策定

- 国内製造ワインについては、国産ぶどうのみを原料とした「日本ワイン」のほか、輸入濃縮果汁や輸入ワインを原料としたワインなど様々なワインが流通しており、消費者にとって「日本ワイン」とそれ以外のワイン（海外原料使用のワイン）の違いがわかりにくい等の問題が存在。
- こうした状況を踏まえ、「日本ワイン」の国際的な認知の向上や消費者にとってわかりやすい表示等の観点から、法律に基づく告示（注）により、国際的なルールを踏まえたワインの表示ルールを策定。
- 平成30年7月17日に署名された日EU・EPAにおいて、「日本ワイン」についての輸入規制が撤廃されることとなっている。
- 告示の日（平成27年10月30日）から3年間の経過期間を経て施行（平成30年10月30日）
※施行日前に製造・保存したワインは適用除外とする。



(注)「酒税の保全及び酒類業組合等に関する法律」に基づく酒類の表示の基準(告示)として、「果実酒等の製法品質表示基準」を制定。 3

ワインの表示ルールの概要(表ラベル)

日本ワインに限り地名、ぶどう品種名、ぶどう収穫年を表示可能

地名

- ワインの産地名（「東京ワイン」、「東京」 等)
⇒地名が示す範囲にぶどう収穫地（85%以上使用）と醸造地がある場合
- ぶどうの収穫地名（「東京産ぶどう使用」 等)
⇒地名が示す範囲にぶどう収穫地（85%以上使用）がある場合
- 醸造地名（「東京醸造ワイン」 等)
⇒地名が示す範囲に醸造地がある場合（併せて「東京は原料として使用したぶどうの収穫地ではありません」等の表示が必要）

ぶどう品種名

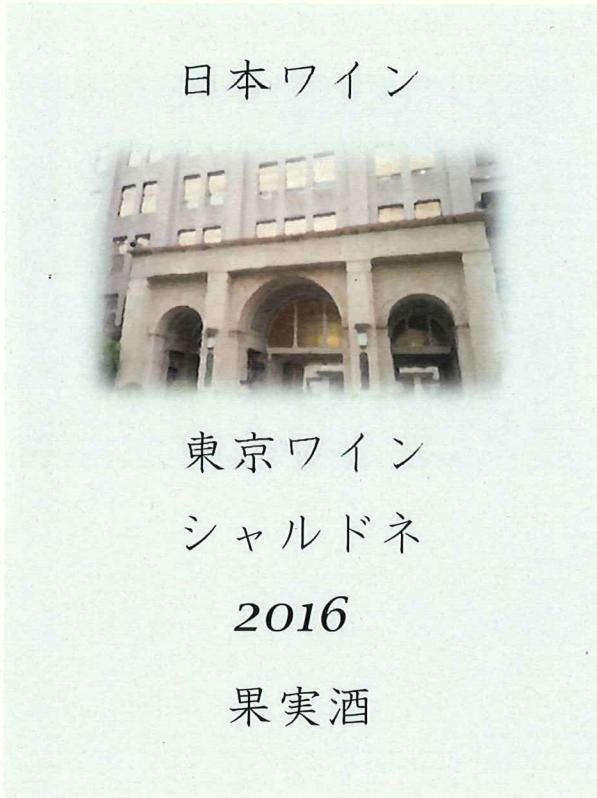
- 単一品種の表示
⇒单一品種を85%以上使用した場合
- 二品種の表示
⇒二品種合計で85%以上使用し、量の多い順に表示する場合
- 三品種以上の表示
⇒表示する品種を合計85%以上使用し、それぞれの品種の使用量の割合と併せて、使用量の多い順に表示する場合

ぶどう収穫年

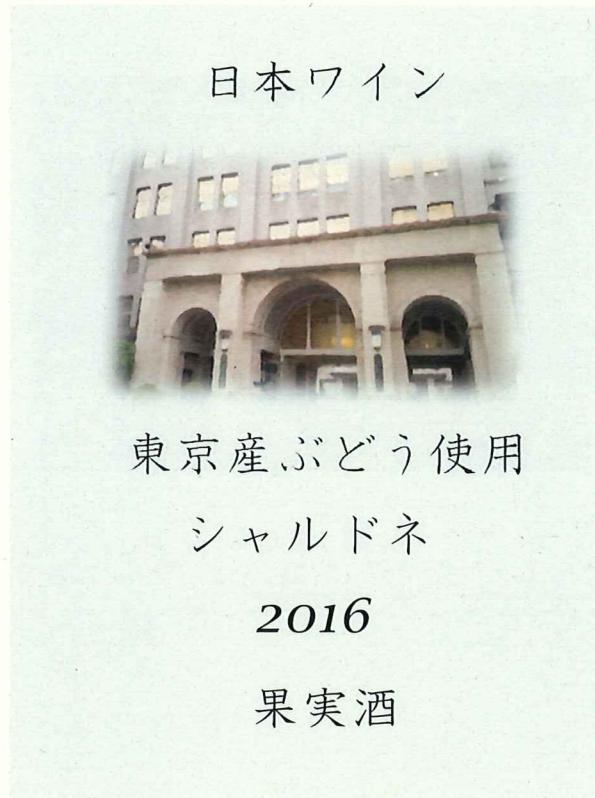
- 同一収穫年のぶどうを85%以上使用した場合

日本ワインの表ラベル表示例

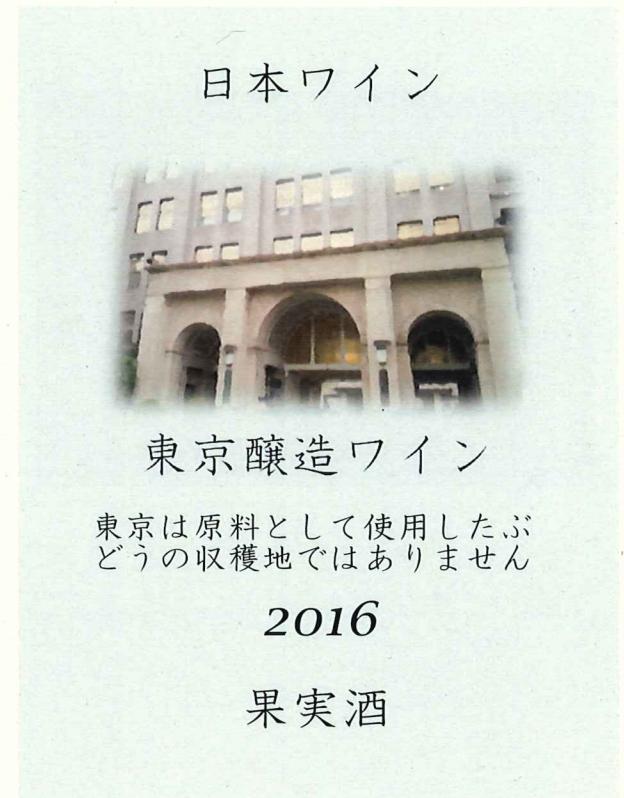
【ワインの産地名が表示できる場合】



【ぶどうの収穫地名が表示できる場合】



【醸造地名が表示できる場合】



東京都で収穫したぶどうを85%以上使用して、東京都で醸造したワイン

東京都で収穫したぶどうを85%以上使用したワイン

東京都以外で収穫されたぶどうを使用して、東京都で醸造したワイン

一括表示欄の表示事項(裏ラベル)

- 一括表示欄に、以下の事項について表示を義務付け。
 - ・酒類業組合法及び食品表示法に基づく義務表示事項
(①製造者名、②製造場所在地、③内容量、④品目、⑤アルコール分)
 - ・消費者保護の観点から表示を義務付ける事項
(①日本ワイン、②原材料名及びその原産地名)

一括表示欄の表示例

日本ワイン

日本ワイン

品目：果実酒

原材料名：ぶどう（日本産）※¹₂

/酸化防止剤（亜硫酸塩）

製造者：国税株式会社

東京都千代田区霞ヶ関3－1－1

内容量：720ml

アルコール分：12%

海外原料を使用したワイン

品目：果実酒

原材料名：輸入ワイン、濃縮還元ぶどう果汁
(外国産)、ぶどう(日本産)※¹₂ /酸
化防止剤(亜硫酸塩)

製造者：国税株式会社

東京都千代田区霞ヶ関3－1－1

内容量：720ml

アルコール分：12%

※1 原材料として使用した果実（ぶどう）、濃縮果汁（濃縮還元ぶどう果汁）、輸入ワインの使用量の多い順に表示。

※2 日本産に代えて地域名（「東京都産」等）、「外国産」に代えて原産国名の表示可能。

※3 ぶどう品種など消費者の選択に資する適切な表示事項について、一括表示欄に表示可能。

地理的表示(GI)制度について

地理的表示(Geographical Indication: GI)制度は、酒類や農産品において、ある特定の産地に特徴的な原料や製法などによって作られた商品だけが、その産地名(地域ブランド)を独占的に名乗ることができる制度。

※ 海外の地理的表示としてはボルドーワイン、スコッチウイスキーなどが有名。

地理的表示の導入効果

1 「地域ブランド」による他の製品との差別化

製造された酒類とその地域の繋がりを明確にすることにより、「地域ブランド」の構築や付加価値の向上が期待でき、他の製品との差別化を図ることができる。

2 消費者の信頼性の向上

品質審査等により一定の品質が確保されることにより、消費者の信頼性向上につながる。

3 日本の特産品として輸出事業に寄与

地理的表示が浸透しているヨーロッパ等においては、信頼できる特産品として扱われるなど、海外への輸出を後押しすることができる(クールジャパンの振興にも寄与)。

4 「地域ブランド」の保護効果

行政の取締により「地域ブランド」が保護される。似たような表示も禁止されるため、努力して築き上げた「地域ブランド」への「ただ乗り」を防止できる。

我が国における酒類の地理的表示に関する取組

1 酒類の地理的表示については、「酒税の保全及び酒類業組合等に関する法律」第86条の6に基づく「酒類の地理的表示に関する表示基準」(平成27年国税庁告示第19号)により、国税庁長官が指定することとしている。

2 更なる地理的表示制度の活用を図るため、平成7年から実施している制度について、指定要件を明確化するなどの見直しを実施。酒類の地理的表示保護制度の周知徹底、制度の活用促進を図っている。

※ 旧制度に基づき指定した全ての地域について、酒類の特性の明確化などの見直しを実施済

蒸留酒:「壱岐」「球磨」「琉球」「薩摩」(平成30年2月)

清酒:「白山」(平成29年11月)

ぶどう酒:「山梨」(平成29年6月)

※ 見直し後の制度に基づき、次の地域を指定

清酒:「日本酒」(平成27年12月)、「山形」(平成28年12月)、「灘五郷」(平成30年6月)

ぶどう酒:「北海道」(平成30年6月)

3 我が国の地理的表示については、外国に対しても、国際交渉を通じて保護を求めている。

※ 日EU(EPA)では、EUとの間において、酒類の地理的表示を相互に保護する手続を進めることに合意

地理的表示(GI)制度の見直し

【酒類の地理的表示に関する表示基準の改正（平成27年10月30日告示）の概要】

- 地理的表示の指定を受けるための要件を整備（※）
- 手続規定の整備
 - ・ 指定を受けるための申立て手續を明文化
 - ・ 指定する際にはパブリックコメントを実施
- 統一的な表示方法
 - ・ 地理的表示である酒類には、「地理的表示〇〇」、「GI〇〇」等と表示

【酒類の地理的表示の指定の枠組み】

酒類の産地

指定を受けるための要件

① 酒類の産地に主として帰せられる酒類の特性が明確であること

- ・ 酒類の特性があり、それが確立していること
- ・ 酒類の特性が酒類の産地に主として帰せられること
- ・ 酒類の原料・製法等が明確であること

② 酒類の特性を維持するための管理が行われていること

- ① 産地の事業者の意見を集約

産地の事業者団体等

- ② (原則として)産地の事業者団体等が申立て

国税庁長官

③

- ・ 申立ての内容が指定要件に適合しているかを確認
- ・ パブリックコメント等により広く一般の意見を求める

④ 指定

(指定した旨は官報に公告する)

地理的表示(GI)

1. 名称

「山梨」などの保護すべき名称

2. 産地の範囲

産地を明確に線引き

3. 酒類区分

ぶどう酒、蒸留酒、清酒、その他の酒類のいずれかに区分

4. 生産基準

- ・ 酒類の特性
- ・ 酒類の原料及び製法
- ・ 酒類の特性を維持するための管理
- ・ 酒類の品目

※ ぶどう酒の地理的表示については、まずは「果実酒等の製法品質表示基準」に規定する「日本ワイン」であることなどが要件とされている。

日本ワインと地理的表示（G I）の関係

◆ ワインの地理的表示については、日本ワインのうち、更に以下の地理的表示に係る要件等を満たすものについてのみ可能

項目	日本ワイン	地理的表示
国税庁告示	果実酒等の製法品質表示基準	酒類の地理的表示に関する表示基準
定 義	国産ぶどうのみを原料とし、日本国内で製造されたもの	酒類の特性(確立した品質、社会的評価等)が産地に主として帰せられる場合において、当該産地を特定する表示であって国税庁長官が指定するもの等
指定の手続		<ul style="list-style-type: none"> ○産地の事業者団体等の申立てに基づき、国税庁長官が指定 ○原則として、産地に当該酒類の品目(ワインの場合、果実酒)の製造場を有する全ての製造業者の合意が必要
産地の表示の要件	産地で収穫されたぶどうを85%以上使用し、産地で醸造 (注1)	国税庁長官が地理的表示の産地毎に指定した「生産基準」を満たしていること
生産基準 (注2)	特性	<ul style="list-style-type: none"> ○自然的要因(地形、地質、土壤、気候等がぶどうの品種、糖度、酸度、香味等にどのような影響を与えているかなど) ○人的要因(ぶどうの栽培方法の改良等がどのようにその産地のワインの特性を形成しているかなど)
	原料・製法	<ul style="list-style-type: none"> ○「日本ワイン」であること ○産地で収穫されたぶどうを85%以上使用し、産地で醸造 ○具体的なブドウの品種、糖度の範囲等 ○補糖、補酸等の可否及び基準(上限等)
	管理	管理機関を設置し、酒類の特性、原料・製法を継続的に確認(官能検査、理化学分析等)

(注1) 産地が地理的表示に指定されている場合、当該産地を表示するためには、地理的表示に係る「生産基準」を満たすことが必要

(注2) ワインの場合

【地理的表示「山梨」生産基準】

1 酒類の産地に主として帰せられる酒類の特性に関する事項

(1) 酒類の特性について

ぶどう本来の香りや味わいといった品種特性がよく現れたバランスの良いワイン

(2) 酒類の特性が酒類の産地に主として帰せられることについて

イ 自然的要因

高山群に囲まれた山間地のため、成熟期においても台風等による風害等を受けにくいほか、ぶどう栽培地の多くが肥沃で排水も良好な緩傾斜にあるため、ぶどうは健全でよく熟し、品種特性がよく維持されたバランスの良いワインとなる

ロ 人的要因

- ・過剰生産をおそれずぶどう栽培がなされた結果、ぶどう栽培技術の創意や改善が重ねられ、ワインの製造量も増加し、醸造技術も蓄積されていくなどの好循環が生まれた
- ・山梨県の研究開発や技術指導等が、高品質な山梨ワインの技術的基盤となっている

2 酒類の原料及び製法に関する事項

- ・「果実酒等の製法品質表示基準」第1項第3号に規定する日本ワイン」であること
- ・山梨県産ぶどう（※）のみを原料とし、補糖、補酸及び総亜硫酸等の基準（上限等）を満たしたもので、かつ、山梨県内で製造・貯蔵・容器詰めを行ったもの
※ ぶどう品種毎の最低果汁糖度を満たしている42品種に限る。

3 酒類の特性を維持するための管理に関する事項

地理的表示「山梨」管理委員会が酒類の特性を維持するための管理を行う

※ 地理的表示（G I）制度の見直しに伴い、地理的表示「山梨」管理委員会より変更申立があり、パブリックコメント等の手続が完了した後、平成29年6月26日付で変更した。

【地理的表示「北海道」生産基準】

1 酒類の産地に主として帰せられる酒類の特性に関する事項

(1) 酒類の特性について

白ワイン：豊かで華やかな花や柑橘系の香りと豊かな酸味を有し、フルーティで軽快

赤ワイン：スパイスや果実の香り、はっきりとした酸味と穏やかな渋みを有する

(2) 酒類の特性が酒類の産地に主として帰せられることについて

イ 自然的要因

北海道のぶどう栽培地は、4月～10月は1日の気温の変化が大きく、又冷涼であるため糖度が高く有機酸を豊富に含有するぶどうが収穫できる。また、通年で気温が低く貯蔵温度を低めに維持することができ、果実味が製品化まで維持できる

ロ 人的要因

ワイン事業者による独自努力のほか、道産ワイン懇談会の活動によって豪雪や厳寒などの気候に対応した栽培技術が確立したほか、北海道の自然環境に適応したヤマブドウ種やハイブリッド種といった耐寒性品種の開発が積極的に行われてきた

2 酒類の原料及び製法に関する事項

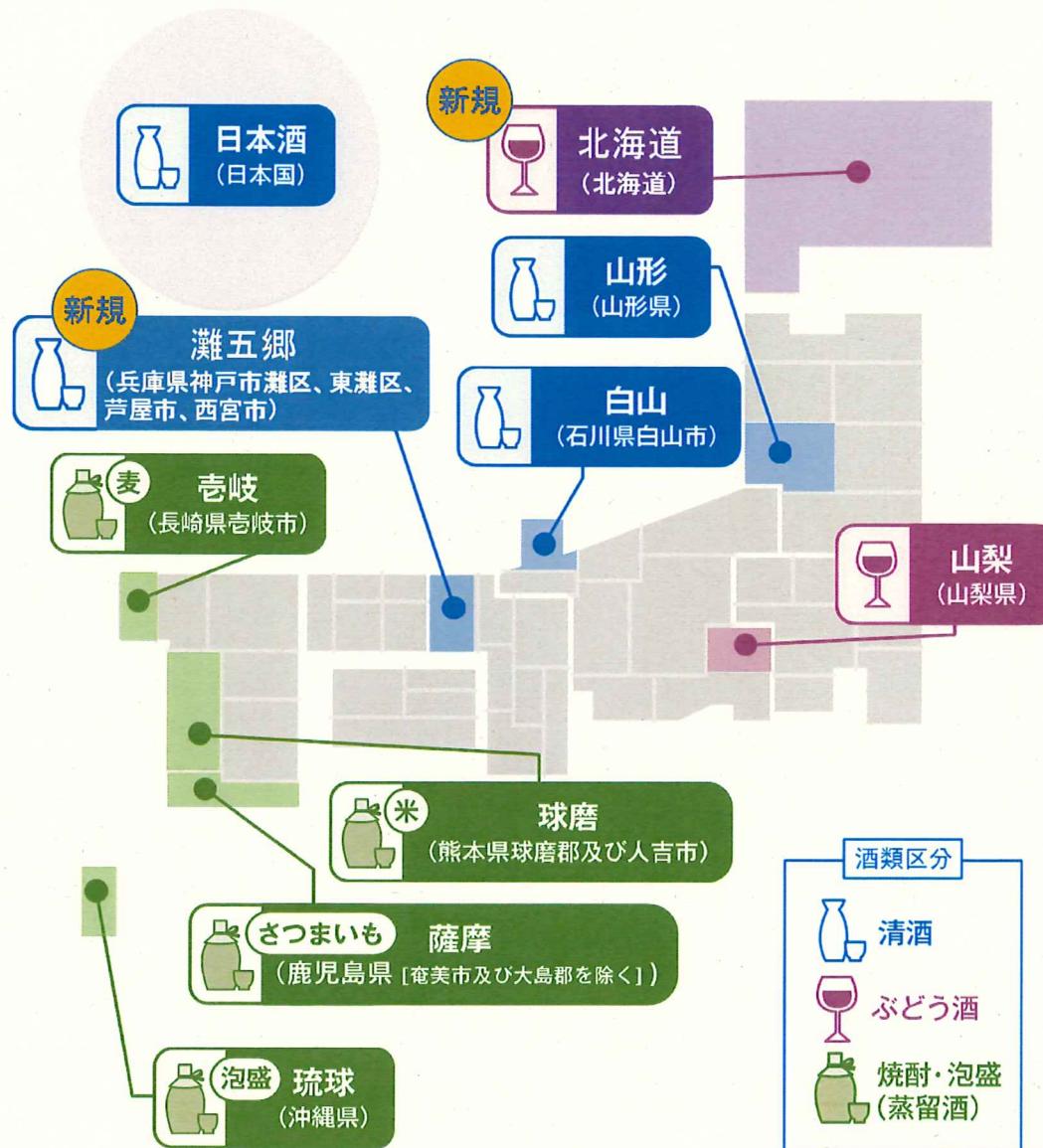
- 「果実酒等の製法品質表示基準」第1項第3号に規定する「日本ワイン」であること
- 北海道産ぶどう（※）のみを原料とし、補糖、補酸及び総亜硫酸等の基準（上限等）を満たしたもので、かつ、北海道内で製造・貯蔵・容器詰めを行ったもの
※ ぶどう品種毎の最低果汁糖度を満たした57品種（現在北海道でワイン製造に使用されている品種）

3 酒類の特性を維持するための管理に関する事項

地理的表示「北海道」管理委員会が酒類の特性を維持するための管理を行う

酒類の地理的表示の指定状況

- 酒類の地理的表示として、「灘五郷」（清酒）、「北海道」（ぶどう酒）を新たに指定（平成30年6月28日付）。
 - 国レベルの地理的表示として、地理的表示「日本酒」（清酒）を指定している（平成27年12月25日付）。
- ⇒ 原料の米に国産米を使い、かつ、日本国内で製造された清酒のみが、日本酒を独占的に名乗ることができる。



酒類の地理的表示指定状況
(平成30年10月現在)

指定日	名称	產品
平成7年6月30日	壱岐	麦焼酎
平成7年6月30日	球磨	米焼酎
平成7年6月30日	琉球	泡盛
平成17年12月22日	薩摩	芋焼酎
平成17年12月22日	白山	清酒
平成25年7月16日	山梨	ぶどう酒
平成27年12月25日	日本酒	清酒
平成28年12月16日	山形	清酒
平成30年6月28日	灘五郷	清酒
平成30年6月28日	北海道	ぶどう酒