

新 旧 対 照 表

(注) アンダーラインを付した部分は改正部分である。

改 正 後	改 正 前																		
別冊 酒税法及び酒類行政関係法令等解釈通達 第8編 酒類行政法令関係 第1章 酒税の保全及び酒類業組合等に関する法律関係 第86条の6 酒類の表示の基準 3 地理的表示に関する表示基準の取扱い等 (1)～(4) (省略) (5) 我が国で保護する地理的表示 我が国で保護する<u>しょうちゅう乙類又は清酒</u>(以下「<u>しょうちゅう乙類等</u>」という。)の産地は次に掲げるものとし、当該産地以外の地域を産地とする<u>しょうちゅう乙類等</u>についてはこれらの産地を表示する地理的表示を使用してはならない。なお、当該地理的表示を使用する場合には、次のそれぞれの基準に従うものとする。 また、地理的表示を使用するために用いる文字は、日本文字によるか、外国の文字によるかを問わない。	別冊 酒税法及び酒類行政関係法令等解釈通達 第8編 酒類行政法令関係 第1章 酒税の保全及び酒類業組合等に関する法律関係 第86条の6 酒類の表示の基準 3 地理的表示に関する表示基準の取扱い等 (1)～(4) (同左) (5) 我が国で保護する地理的表示 我が国で保護する<u>しょうちゅう乙類</u>の産地は次に掲げるものとし、当該産地以外の地域を産地とする<u>しょうちゅう乙類</u>についてはこれらの産地を表示する地理的表示を使用してはならない。なお、当該地理的表示を使用する場合には、次のそれぞれの基準に従うものとする。 また、地理的表示を使用するために用いる文字は、日本文字によるか、外国の文字によるかを問わない。																		
<table border="1"> <thead> <tr> <th>産地</th><th>基 準</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>壱岐</td><td>米こうじ及び長崎県壱岐市の地下水(以下この欄において「壱岐の地下水」という。)を原料として発酵させた一次もろみに麦及び壱岐の地下水を加えて、更に発酵させた二次もろみを長崎県壱岐市において単式蒸留機をもって蒸留し、かつ、容器詰めしたものでなければ「壱岐」の産地を表示する地理的表示を使用してはならない。</td></tr> <tr> <td>球磨</td><td>米こうじ及び球磨川の伏流水である熊本県球磨郡又は同県人吉市の地下水(以下この欄において「球磨の地下水」という。)を原料として発酵させた一次もろみに米及び球磨の地下水を加えて、更に発酵させた二次もろみを熊本県球磨郡又は同県人吉市において単式蒸留機をもって蒸留し、かつ、容器詰めしたものでなければ「球磨」の産地を表示する地理的表示を使用してはならない。</td></tr> <tr> <td>琉球</td><td>米こうじ(黒麹菌を用いたものに限る。)及び水を原料として発酵させた一次もろみを沖縄県において単式蒸留機をもって蒸留し、かつ、容器詰めしたものでなければ「琉球」の産地を表示する地理的表示を使用してはならない。</td></tr> <tr> <td>薩摩</td><td>米こうじ又は鹿児島県産のさつまいもを使用し</td></tr> </tbody> </table>	産地	基 準	壱岐	米こうじ及び長崎県壱岐市の地下水(以下この欄において「壱岐の地下水」という。)を原料として発酵させた一次もろみに麦及び壱岐の地下水を加えて、更に発酵させた二次もろみを長崎県壱岐市において単式蒸留機をもって蒸留し、かつ、容器詰めしたものでなければ「壱岐」の産地を表示する地理的表示を使用してはならない。	球磨	米こうじ及び球磨川の伏流水である熊本県球磨郡又は同県人吉市の地下水(以下この欄において「球磨の地下水」という。)を原料として発酵させた一次もろみに米及び球磨の地下水を加えて、更に発酵させた二次もろみを熊本県球磨郡又は同県人吉市において単式蒸留機をもって蒸留し、かつ、容器詰めしたものでなければ「球磨」の産地を表示する地理的表示を使用してはならない。	琉球	米こうじ(黒麹菌を用いたものに限る。)及び水を原料として発酵させた一次もろみを沖縄県において単式蒸留機をもって蒸留し、かつ、容器詰めしたものでなければ「琉球」の産地を表示する地理的表示を使用してはならない。	薩摩	米こうじ又は鹿児島県産のさつまいもを使用し	<table border="1"> <thead> <tr> <th>産地</th><th>基 準</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>壱岐</td><td>米こうじ及び長崎県壱岐市の地下水(以下この欄において「壱岐の地下水」という。)を原料として発酵させた一次もろみに麦及び壱岐の地下水を加えて、更に発酵させた二次もろみを長崎県壱岐市において単式蒸留機をもって蒸留し、かつ、容器詰めしたものでなければ「壱岐」の産地を表示する地理的表示を使用してはならない。</td></tr> <tr> <td>球磨</td><td>米こうじ及び球磨川の伏流水である熊本県球磨郡又は同県人吉市の地下水(以下この欄において「球磨の地下水」という。)を原料として発酵させた一次もろみに米及び球磨の地下水を加えて、更に発酵させた二次もろみを熊本県球磨郡又は同県人吉市において単式蒸留機をもって蒸留し、かつ、容器詰めしたものでなければ「球磨」の産地を表示する地理的表示を使用してはならない。</td></tr> <tr> <td>琉球</td><td>米こうじ(黒麹菌を用いたものに限る。)及び水を原料として発酵させた一次もろみを沖縄県において単式蒸留機をもって蒸留し、かつ、容器詰めしたものでなければ「琉球」の産地を表示する地理的表示を使用してはならない。</td></tr> </tbody> </table>	産地	基 準	壱岐	米こうじ及び長崎県壱岐市の地下水(以下この欄において「壱岐の地下水」という。)を原料として発酵させた一次もろみに麦及び壱岐の地下水を加えて、更に発酵させた二次もろみを長崎県壱岐市において単式蒸留機をもって蒸留し、かつ、容器詰めしたものでなければ「壱岐」の産地を表示する地理的表示を使用してはならない。	球磨	米こうじ及び球磨川の伏流水である熊本県球磨郡又は同県人吉市の地下水(以下この欄において「球磨の地下水」という。)を原料として発酵させた一次もろみに米及び球磨の地下水を加えて、更に発酵させた二次もろみを熊本県球磨郡又は同県人吉市において単式蒸留機をもって蒸留し、かつ、容器詰めしたものでなければ「球磨」の産地を表示する地理的表示を使用してはならない。	琉球	米こうじ(黒麹菌を用いたものに限る。)及び水を原料として発酵させた一次もろみを沖縄県において単式蒸留機をもって蒸留し、かつ、容器詰めしたものでなければ「琉球」の産地を表示する地理的表示を使用してはならない。
産地	基 準																		
壱岐	米こうじ及び長崎県壱岐市の地下水(以下この欄において「壱岐の地下水」という。)を原料として発酵させた一次もろみに麦及び壱岐の地下水を加えて、更に発酵させた二次もろみを長崎県壱岐市において単式蒸留機をもって蒸留し、かつ、容器詰めしたものでなければ「壱岐」の産地を表示する地理的表示を使用してはならない。																		
球磨	米こうじ及び球磨川の伏流水である熊本県球磨郡又は同県人吉市の地下水(以下この欄において「球磨の地下水」という。)を原料として発酵させた一次もろみに米及び球磨の地下水を加えて、更に発酵させた二次もろみを熊本県球磨郡又は同県人吉市において単式蒸留機をもって蒸留し、かつ、容器詰めしたものでなければ「球磨」の産地を表示する地理的表示を使用してはならない。																		
琉球	米こうじ(黒麹菌を用いたものに限る。)及び水を原料として発酵させた一次もろみを沖縄県において単式蒸留機をもって蒸留し、かつ、容器詰めしたものでなければ「琉球」の産地を表示する地理的表示を使用してはならない。																		
薩摩	米こうじ又は鹿児島県産のさつまいもを使用し																		
産地	基 準																		
壱岐	米こうじ及び長崎県壱岐市の地下水(以下この欄において「壱岐の地下水」という。)を原料として発酵させた一次もろみに麦及び壱岐の地下水を加えて、更に発酵させた二次もろみを長崎県壱岐市において単式蒸留機をもって蒸留し、かつ、容器詰めしたものでなければ「壱岐」の産地を表示する地理的表示を使用してはならない。																		
球磨	米こうじ及び球磨川の伏流水である熊本県球磨郡又は同県人吉市の地下水(以下この欄において「球磨の地下水」という。)を原料として発酵させた一次もろみに米及び球磨の地下水を加えて、更に発酵させた二次もろみを熊本県球磨郡又は同県人吉市において単式蒸留機をもって蒸留し、かつ、容器詰めしたものでなければ「球磨」の産地を表示する地理的表示を使用してはならない。																		
琉球	米こうじ(黒麹菌を用いたものに限る。)及び水を原料として発酵させた一次もろみを沖縄県において単式蒸留機をもって蒸留し、かつ、容器詰めしたものでなければ「琉球」の産地を表示する地理的表示を使用してはならない。																		

改 正 後		改 正 前
	<u>たさつまいもこうじ及び鹿児島県産のさつまいも並びに水を原料として発酵させたもろみを、鹿児島県内（名瀬市及び大島郡を除く。）において単式蒸留機をもって蒸留し、かつ、容器詰めしたものでなければ「薩摩」の産地を表示する地理的表示を使用してはならない。</u>	
白山	<u>白米、米こうじ及び石川県白山市の地下水、又はこれらと醸造アルコールを原料とし、石川県白山市において発酵させ、こし、かつ、容器詰めしたものでなければ「白山」の産地を表示する地理的表示を使用してはならない。</u> <u>ただし、白米、米こうじに用いる原料米は、農産物検査法（昭和26年法律第144号）に基づく農産物規格規程（昭和26年農林水産省告示第133号）に定める醸造用玄米の1等以上に格付けされたもので、かつ精米歩合70%以下のもの、こうじ米の使用割合20%以上のものに限る。酒母は、「生酛」、「山廃酛」又は「速酛」とし、もろみは、「増酛」、「液化仕込み」を除く。</u> <u>（注）白米、米こうじ、醸造アルコール、精米歩合、こうじ米の使用割合の各用語の意義は、「清酒の製法品質表示基準」（平成元年国税庁告示第8号）に掲げるところによる。</u>	