

保存期間：10年
（平成37年末）
平成27年6月25日

資料

6

参考資料②

酒類の地理的表示に関する表示基準（案）〔抜粋〕

（定義）

第1項

次の各号に掲げる用語の定義は、当該各号に定めるところによる。

(3) 「地理的表示」とは、酒類に関し、その確立した品質、社会的評価又はその他の特性（以下「酒類の特性」という。）が当該酒類の地理的な産地に主として帰せられる場合において、当該酒類が世界貿易機関の加盟国の領域又はその領域内の地域若しくは地方を産地とするものであることを特定する表示であって、次に掲げるものをいう。

イ 国税庁長官が指定するもの

ロ 日本国以外の世界貿易機関の加盟国において保護されるもの

（地理的表示の指定）

第2項

国税庁長官は、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り、かつ、その酒類の特性を維持するための管理が行われていると認められるときには、次の各号に掲げる事項（以下「生産基準」という。）、表示方法、産地の範囲及び酒類区分を前項第三号イに掲げる地理的表示として指定することができる。

(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

(2) 酒類の原料及び製法に関する事項

(3) 酒類の特性を維持するための管理に関する事項

(4) 酒類の品目に関する事項

酒類の地理的表示の指定の枠組み

酒類の産地

- ・ 産地に結び付いた特徴的な酒類の製造
- ・ 自主的な品質管理の実施

(地理的表示の指定要件)

- ・ 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
- ・ 酒類の特性を維持するための管理が行われていること

地理的表示

1. 表示方法

「山梨」などの保護すべき表示

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

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

③

- ・ 申立ての内容が指定指針に準拠しているかを確認
- ・ 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

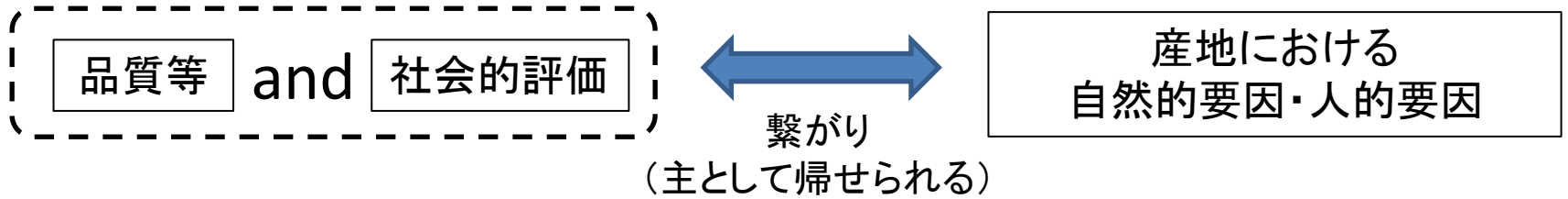
指定

(指定した旨を官報に公告する)

国税庁長官

EUにおける酒類の特性と産地との繋がりの方

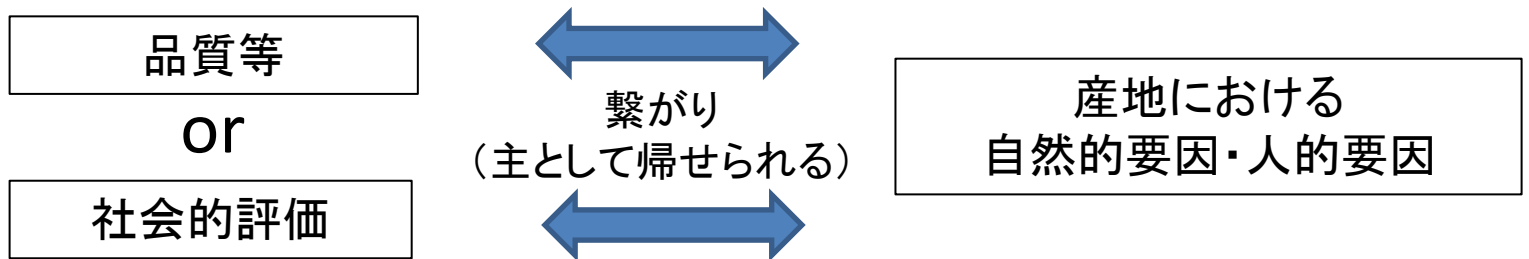
OPDO(原産地呼称)



PDOの対象

- ・品質等により他の商品と区別することができ、名声や社会的評価があるもの

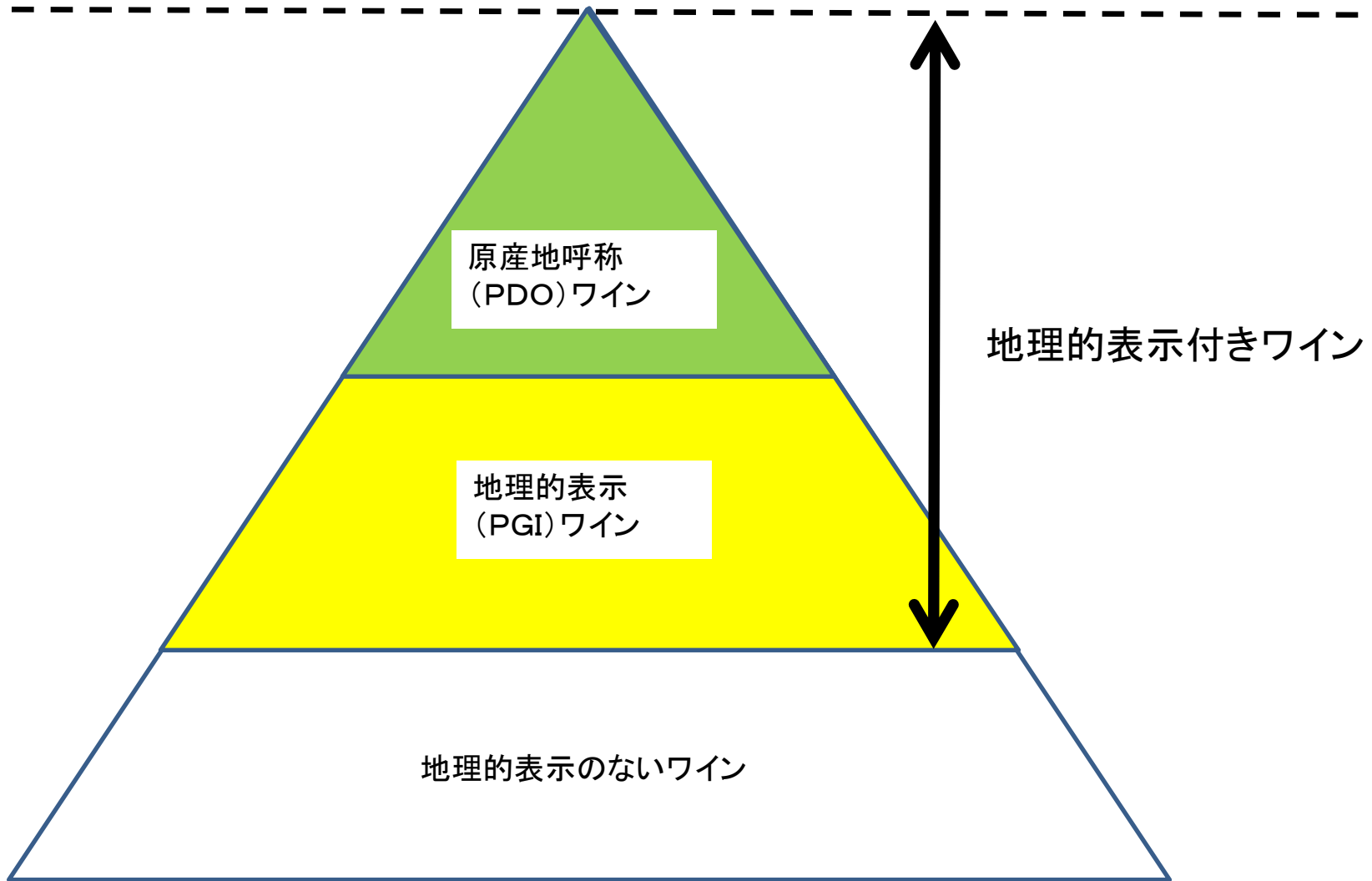
OPGI(地理的表示)



PGIの対象

- ・品質等により、他の商品と区別ができるもの
- ・品質等による区別は困難であるが、名声や社会的評価があるもの

EUにおけるワインの地理的表示制度について(イメージ)



(注) EUにおいては、地理的表示とは別に、ワインの原料・製法等に係る醸造基準が定められている。

EUにおける酒類ごとの地理的表示制度の違い

	ワイン	農産物(ビール)	蒸留酒
根拠法令	EU規則No.1308/2013	EU規則No.1151/2012	EU規則No.110/2008
原産地呼称制度 (PDO)	<ul style="list-style-type: none"> 品質や特性により、他の商品と区別ができるものであり、名声や社会的評価が伴っているもの その地域で、生産(ぶどうの収穫からワイン生産の工程が完了するまで)が行われること。 	<ul style="list-style-type: none"> 品質や特性により、他の商品と区別ができるものであり、名声や社会的評価が伴っているもの 全ての製造工程が当該地域で行われること 	【制度なし】
	(原料の要件) <ul style="list-style-type: none"> 地域で産出したぶどうを100%使用 使用するぶどうは醸造用ぶどう(ヴィニフェラ種)に限る 	(原料の要件なし)	
地理的表示制度 (PGI)	<ul style="list-style-type: none"> 品質や特性により、他の商品と区別ができるもの、又は、品質や特性による区別は困難であるが、名声や社会的評価があるもの その地域で、生産が行われること。 	<ul style="list-style-type: none"> 品質や特性により、他の商品と区別ができるもの、又は、品質や特性による区別は困難であるが、名声や社会的評価があるもの 一以上の製造工程が当該地域で行われること。 	<ul style="list-style-type: none"> 品質や特性により、他の商品と区別ができるもの、又は、品質や特性による区別は困難であるが、名声や社会的評価があるもの
	(原料の要件) <ul style="list-style-type: none"> 地域で産出したぶどうを85%使用(ただし、地域外のぶどうは、特定した地域を原産とするものでなければならない) 使用するぶどうは醸造用ぶどう(ヴィニフェラ種)又は交配種に限る 	(原料の要件なし)	(原料の要件なし)

(注)上記の他に、芳香ワインについての規定がある。

ワインにおける原料・製法について（案）

項目		A（ガイドライン案）	B（最低基準を示す案）	
			ヴィニフェラ種	その他の品種
原料	産地割合	当該産地のぶどう 85%以上	当該産地のぶどう 85%以上	
	ぶどう品種	特定されていること	特定されていること	
	品種ごとの最低糖度	各地域において適切に設定	各地域において基準を設定	
製法	補糖 ^{（注）}	加えた糖類の重量が果実に含まれる糖類の重量以下	加えた糖類の重量が果実に含まれる糖類の重量の 50%以下	加えた糖類の重量が果実に含まれる糖類の重量以下
	補酸	各地域において適切に設定	4 g/L 以下	各地域において適切に設定
	除酸	各地域において適切に設定	1 g/L 以下	各地域において適切に設定
	総亜硫酸	350mg/kg 以下 （食品衛生法の基準と同等）	250mg/kg 以下（甘ロワインについて 350mg/kg 以下）	350mg/kg 以下（食品衛生法の基準と同等）
製品	揮発酸	各地域において適切に設定	1.5g/L 以下	各地域において適切に設定
	アルコール度	各地域において適切に設定	8.5%以上 （甘ロワインについては上記未 満の最低基準を設定して差し支 えない）	各地域において適切に設定
	総酸	各地域において適切に設定	3.5g/L 以上（酒石酸換算）	各地域において適切に設定

（注）EUの醸造基準における補糖の制限については気象条件に応じて規定されており、加えた糖類の重量の果実に含まれる糖類の重量の割合に換算すると、およそ 13～35%の補糖が認められている。

主なワイン生産国におけるワインの醸造基準

項目		EU	米国	豪州
原料	産地割合	PDO は当該産地のぶどう 100% PGI は当該産地のぶどう 85%以上	AVA(アメリカぶどう栽培地域制度) は当該産地のぶどう 85%以上	当該産地のぶどう 85%以上
	ぶどう品種	特定されている	特定されていない	特定されていない
製法	補糖 ^{※1※2}	1.5~3%のアルコール度の増加、補糖後は 11.5~13.5%以下 ^{※3}	果汁の糖度 25 度を超えて上げてはならない(補糖の幅は制限なし)	禁止
	補酸 ^{※1※2}	ワイン 2.5g/L、果汁 1.5g/L	補酸した場合は、製品において 9g/L 以下でなければならない	認められている(制限なし)
	除酸 ^{※1}	1g/L 以下	除酸した場合は、製品において 5g/L を下回ってはならない	認められている(制限なし)
	総亜硫酸	スティルワイン(糖度 5g/L 未満): 赤 150mg/L、白・ロゼ 200mg/L 以下 スティルワイン(糖度 5g/L 以上): 赤 200mg/L、白・ロゼ 250mg/L 以下 発泡性ワイン 235mg/L 以下 高品質発泡性ワイン 185mg/L 以下 甘口ワイン 300~400mg/L 以下	350ppm 以下	糖分が 35g/L 未満 250mg/L 以下 それ以外 300mg/L 以下
製品	揮発酸	赤ワイン 1.2g/L 以下 白、ロゼワイン 1.08g/L 以下	赤ワイン 1.4g/L 以下 その他ワイン 1.2g/L 以下 (糖度 28 度以上の果汁の場合は、 赤 1.7g/L、白 1.5g/L 以下)	1.5g/L 以下
	アルコール度	8.5 もしくは 9%以上 15%以下	7%以上 24%以下	8%以上
	総酸	3.5g/L 以上(酒石酸換算)	制限なし	制限なし
(参考) 根拠法令		欧州議会・理事会規則 1308-2013 号(農産物共通市場制度規則)、委員会規則 606-2009 号(醸造行為規則)	連邦アルコール管理法、アメリカ連邦規則タイトル 27	オーストラリアワイン及びブランデー公社法・公社規則、オーストラリア・ニュージーランド食品基準

(注) 原料の規定は「地理的表示に係る基準」であり、それ以外の項目は「一般的なワインの醸造基準」である。

- ※1 EUでは、地域ごとに補糖等の基準値に差を設けている(気温が低いほど補糖の制限が緩やか)。
また、その年の気象条件によっては基準値を緩くすることができる。米国、豪州にはこのような例外規定はない。
- ※2 EUでは、補糖と補酸を同時に行うことは禁止されている。
- ※3 ドイツのように、「地理的表示に係る基準」により、GI付きワインには補糖を禁止している国もある。

原料・製法に係るワインの醸造基準の国内実態

項目		地理的表示「山梨」	甲州市原産地呼称ワイン認証条例	長野県原産地呼称管理制度
原料	産地割合	山梨県産ぶどう 100%	甲州市産ぶどう 100%、もしくは、山梨県産ぶどう 100%（甲州市で醸造）の2つの認証区分を設定	長野県産ぶどう 100%
製法	補糖	糖度下限： 甲州種 14度 ヴィニフェラ種 18度 その他 16度 ※ 気象条件により1度引下げ 補糖後のアルコール度の上限：14.5%	糖度下限： 甲州種 15度 欧州系 18度 国内改良品種 17度	糖度下限とアルコール増加分： メルロー等 19度、3.15% カベルネ・ソーヴィニオン等 18度、3.80% 竜眼等 17度、4.46% コンコード等 16度、5.10%
	補酸	制限なし	制限なし	禁止
	除酸	制限なし	制限なし	禁止
	総亜硫酸	制限なし	制限なし	上限： 貴腐、氷結 350mg/kg 上記以外 250mg/kg
製品	揮発酸	制限なし	制限なし	制限なし
	アルコール度	下限： 辛口 8.5% 甘口（糖分 45g/L 以上） 4.5%	制限なし	制限なし
	総酸	制限なし	制限なし	制限なし

○ 酒税法（昭和二十八年法律第六号）（抄）

（その他の用語の定義）

第三条 この法律において、次の各号に掲げる用語の意義は、当該各号に定めるところによる。

一～六 （省略）

七 清酒 次に掲げる酒類でアルコール分が二十二度未満のものをいう。

イ 米、米こうじ及び水を原料として発酵させて、こしたもの

ロ 米、米こうじ、水及び清酒かすその他政令で定める物品を原料として発酵させて、こしたもの（その原料中当該政令で定める物品の重量の合計が米（こうじ米を含む。）の重量の百分の五十を超えないものに限る。）

ハ 清酒に清酒かすを加えて、こしたもの

八～二十七 （省略）

○ 酒税法施行令（昭和三十七年政令第九十七号）（抄）

（清酒の原料）

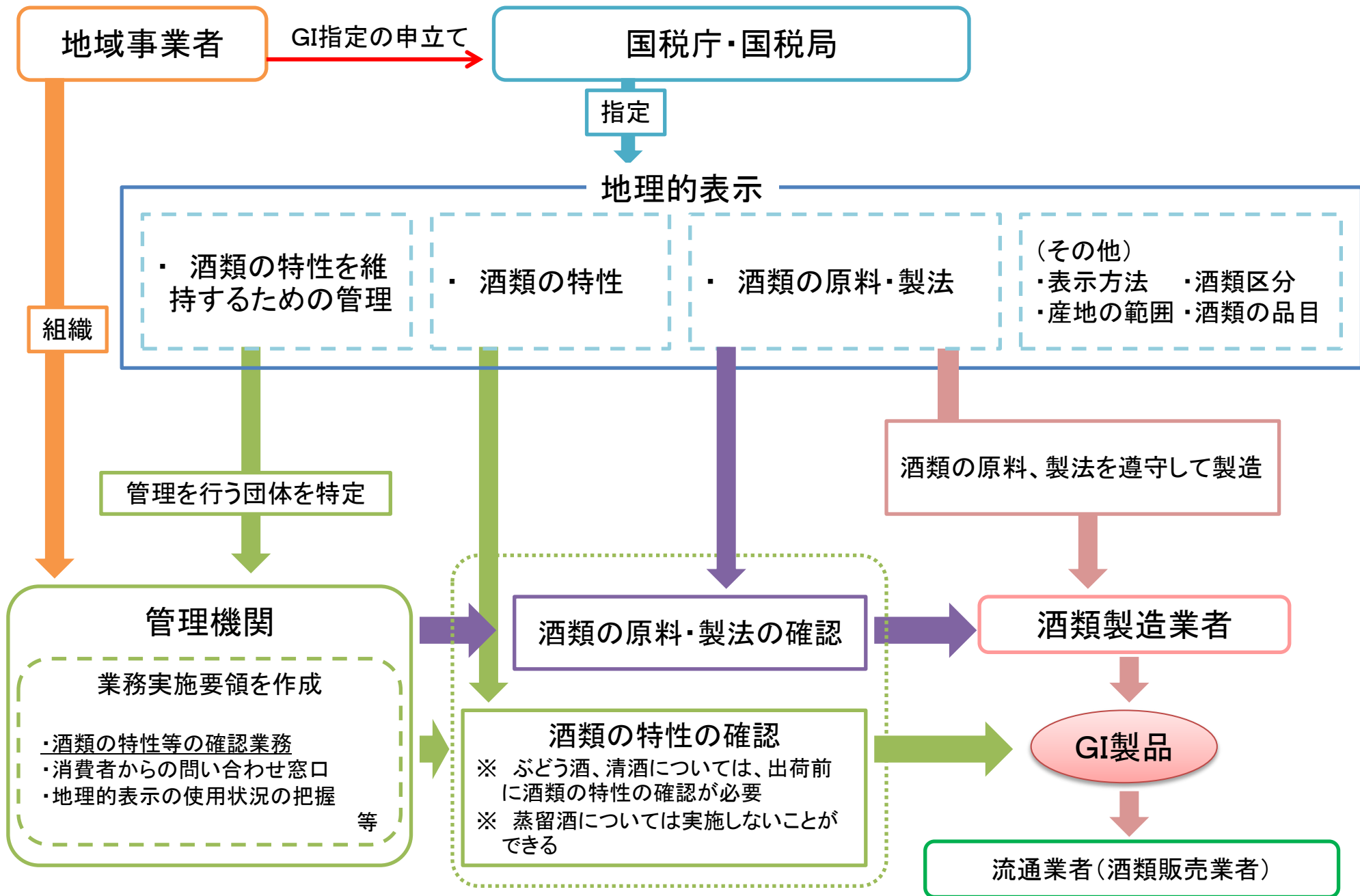
第二条 法第三条第七号ロに規定する清酒の原料として政令で定める物品は、アルコール（法第三条第九号の規定（アルコール分に関する規定を除く。）に該当する酒類（水以外の物品を加えたものを除く。）でアルコール分が三十六度以上四十五度以下のものを含む。以下同じ。）、しょうちゆう（連続式蒸留しょうちゆう又は単式蒸留しょうちゆうをいい、水以外の物品を加えたものを除く。以下同じ。）、ぶどう糖その他財務省令で定める糖類、有機酸、アミノ酸塩又は清酒とする。

○ 酒税法施行規則（昭和三十七年大蔵省令第二十六号）（抄）

（清酒の原料となる糖類）

第一条の二 酒税法施行令（昭和三十七年政令第九十七号。以下「令」という。）第二条に規定する財務省令で定める糖類は、ぶどう糖以外の糖類ででんぷん質物を分解したものとする。

地理的表示の管理の枠組み



酒類の特性の管理について

- 地理的表示の指定に当たっては、地域において地理的表示の使用を管理するため、管理機関が設置されている必要がある。
 - ⇒ 地理的表示として指定するためには、その産地の自主的な取組みにより、酒類の特性を維持するための確実な管理が行われていることが必要である。

管理機関の構成等について

- 管理機関は、地域内の酒類製造業者を主たる構成員とするものであり、根拠法、法人格の有無は問わない(ただし、特定の生産者が議決権の50%超を有していないこと。)

管理機関の業務について

- 管理機関は以下の業務内容を規定した業務実施要領を作成する。
 - ・ 地理的表示を使用する酒類について、生産基準として定めた酒類の特性及び原料、製法に適合していることの確認(理化学分析、官能検査等による確認)
 - ・ 消費者からの問い合わせ窓口
 - ・ 地理的表示の使用状況の把握、管理 等

＜酒類区分に応じて酒類の特性等の確認方法を策定＞

- ・ ぶどう酒、清酒については、市場に出荷する前に官能検査等による確認を義務付ける
- ・ 蒸留酒については原料・製法が重要であるため酒類の特性の確認は義務付けない(書類等により原料・製法を確認することは必要)
- ・ その他の酒類は酒類の特性から個別判断

主要国の管理方法の比較

	EU (ワイン)	新大陸				(参考) 農水G I 法
		(参考)蒸留酒	(参考)ビール等	オーストラリア (ワイン)	アメリカ (ワイン)	
根拠法令	EU規則 No.1308/2013	EU規則 No.110/2008	EU規則 No.1151/2012	オーストラリア・ブドウ・ワイン公社法	連邦アルコール管理法	特定農林水産物等の名称の保護に関する法律
生産基準	あり	あり	あり	なし※3	なし※2	あり
生産者団体又は第三者機関による製品検査の実施	あり	あり	あり	なし	なし	あり
市場出荷前の製品検査義務	あり	あり	あり	なし	なし	あり※5
官能検査義務	あり※1	なし※2	なし	なし	なし	なし※6
生産基準に違反した場合の取締	国又は公的機関が実施	国又は公的機関が実施	国又は公的機関が実施	なし※4	なし※4	国が実施

※1 PDOでは成分分析及び官能検査が義務付けられているが、PGIでは成分分析のみでもよい。

※2 EUにおける蒸留酒の市場出荷前の製品検査は、国によって実施方法は異なるものの、国等による原料と製造工程のチェックのみが行われ、個別の官能検査は必ずしも実施されていない。

(イギリスのスコッチウイスキーにおいては、イギリス歳入庁により原料と製造工程のチェックが行われているが、官能検査は実施していない。)

※3 アメリカ、オーストラリアにおける制度では、産地のぶどうの割合が一定の基準を満たせば当該産地を表示できる表示基準となっており、品種の特定等の生産基準は存在しない。

※4 表示基準に違反した場合には国が取締りを行う。

※5 明文上の規定はないが、生産等の基準を満たした産品のみが地理的表示の使用の対象となる。

※6 個別の登録産品の特性に応じ、その生産等の基準の中で具体的なルールが規定されることとなる。

現在の指定産地における管理の状況

産地名	品目	管理団体（酒造組合）等	構成員数	使用基準（現行通達）
壱岐	単式蒸留 しょうちゅう	長崎県酒造組合 (壱岐支部)	7 者	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	単式蒸留 しょうちゅう	球磨焼酎酒造組合	28 者	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	単式蒸留 しょうちゅう	沖縄県酒造組合	48 者	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	単式蒸留 しょうちゅう	鹿児島県酒造組合連合会	86 者	米こうじ又は鹿児島県産のさつまいもを使用し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（奄美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。
白山	清酒	白山菊酒呼称統制 機構 (石川酒造組合)	5 者	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。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、「生酏」、「山麴酏」又は「速醸酏」とし、もろみは、「増醸」、「液化仕込み」を除く。 (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 11 月国税庁告示第 8 号）に掲げるところによる。
山梨	果実酒	「地理的原産地表示」使用 管理委員会 (山梨県ワイン酒造組合)	77 者	山梨県産のぶどうを原料とし、山梨県内において発酵させ、かつ、容器詰めしたものでなければ「山梨」の産地を表示する地理的表示を使用してはならない（アルコールを添加したものを除き、補糖したのものについてはアルコール分が 14.5 度以下のものに限る。）。ただし、原料とするぶどうは、甲州、ヴィニフェラ種、マスカットベリーA、ブラッククイーン、ベリーアlicant A、甲斐ノワール、甲斐ブラン、サンセミヨン及びデラウエアに限る。

(注) 構成員数とは管理団体（酒造組合）等に所属する事業者数である（27 年 3 月現在）。

現在は、地域が自主的に管理に関する取組を行っている。