

ブラジルに輸出する酒類に関する原産地証明書の発行について

平成21年11月18日付ブラジル農牧食料供給省令により、我が国からブラジルへ輸出される飲料（酒類を含む。）について、原産地証明書及び分析証明書の添付が求められていることから、これに対応する酒類に関する原産地証明書の発行についても国税局で行っております。

なお、分析証明については、従来どおりブラジル農務省へ登録されている分析機関において行いますので、ご留意願います。

1 ブラジルが求める証明事項

我が国からブラジルへ輸出される飲料（酒類を含む。）については、原産地証明及び分析証明が求められています。

(1) 原産地証明

輸出業者の名前及び業種、受取人の名前、運送方法等、輸出する製品の情報について記載が求められています。

(2) 分析証明

輸出する飲料について、所定の分析項目にしたがって分析結果の記載が求められています。

2 国税局で証明する事項

国税局においては、酒類業者からブラジルへ輸出する酒類に関して申請があった場合に上記1(1)の事項について証明書の発行を行います。

3 証明書発行のために必要な書類及び提出方法

証明書を申請する方は、「ブラジル向け輸出飲料に関する原産地証明申請書」（別紙1）とともに、「飲料等に係る原産地証明書及び分析証明書」（別紙2-1）もしくは「ぶどうを加工した酒類に係る原産地証明書及び分析証明書」（別紙2-2）のうち該当する証明書に必要な事項を記載のうえ、内容が確認できる書類を添付し、製造場等の所在地を所管する国税局酒税課（沖縄県においては、沖縄国税事務所間税課。以下同じ。）へ提出してください。

また、平成29年3月19日より輸出入・港湾関連情報処理システム（以下、NACCS）を利用して、製造場等の所在地を所管する国税局酒税課へ電子申請をすることも可能です。データ化した提出書類を添付の上で提出してください。NACCSの詳細は、国税庁HP「東京電力福島第一原子力発電所事故を受けた輸出証明書の発行について」のトップページをご覧ください。

※ 電子申請の場合には、証明申請書（別紙1）への押印は不要です。

※ 電子申請の際に受付可能なデータは、【bmp、csv、doc、docx、gif、htm、html、jpeg、jpg、pdf、tif、tiff、txt、xls、xlsx、xml】の16形式です。（平成29年2月1日現在）

※ 原産地証明と分析証明はどちらが先でも構いませんが、原産地証明を先に行った場合は、分析証明終了後に証明書の写しを、国税局へ提出してください。ただし、NA

CCSを利用しての電子申請を行う場合には、必ず原産地証明を先に行っていただき、分析証明終了後に証明書の写しを、国税局へ提出してください。

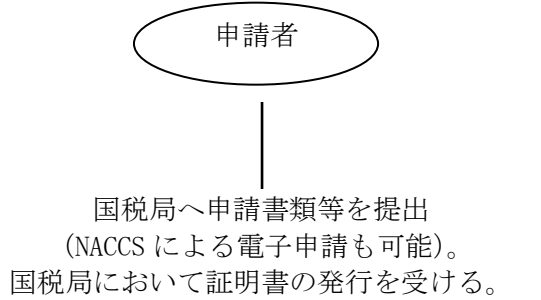
4 その他留意事項

福島第一原子力発電所の事故を受け、ブラジルへ輸出する酒類については、別途、我が国の所管当局が発行する輸出証明書の添付が必要となります。詳しくは、「ブラジルに輸出する酒類に関する証明書の発行について」をご参照ください。

国税局におけるブラジル向け酒類の輸出に関する証明手続きの流れ

A 酒類の輸出証明書の発行手続

※福島第一原子力発電所の事故を受け、求められている証明書です。



発行された証明書正本とポルトガル語様式を輸入業者へ提出

輸入業者

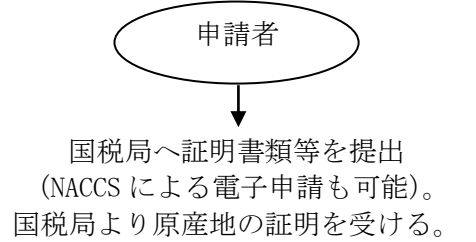
ポルトガル語様式にサインする翻訳者の情報を在ブラジル日本大使館に提出し、登録を行う。

ポルトガル語様式の証明書を作成し、登録された翻訳者がポルトガル語様式にサインを行う。

日本で発行された証明書 (英語) とともにブラジル港湾の通関事務所 (Anvisa) へ提出する。

輸入手続完了

B 酒類の原産地証明書の発行手続



各分析機関へ証明書類等を提出。
分析機関より分析の証明を受ける。

※NACCS による電子申請によらない場合は、先に分析証明を行うことも可能です。

※原産地証明を先に行った場合は、分析証明終了後に証明書の写しを国税局へ提出してください。

A「輸出証明書」及びB「原産地証明書及び分析証明書」が揃い次第、貨物の輸出が可能です。

ブラジルへ貨物を輸出

国税局長 殿

申請者 住所又は所在地

氏名又は名称及び代表者氏名

⑩

(連絡先)

ブラジル向け輸出飲料に関する原産地証明申請書

ブラジルに対して酒類を輸出するに当たり、原産地証明を受けたいので申請します。

なお、当該証明については、法令に基づく措置ではないことにつき了解しており、当該証明を受けたことに基づき、証明者に対し何らかの請求を行う権利を有しないことを確認します。

(飲料等に係る原産地証明書及び分析証明書)
**MODEL CERTIFICATE OF ORIGIN AND ANALYSIS OF BEVERAGES AND
 VINEGARS**

Certificate of origin n _____.						Issuing country: _____					
1. Exporter :											
2. Activity :											
3. Recipient :											
4. Means of transportation :				5. Place of unloading :							
Product:											
Name		Brand		Batch n.		Number of boxes		Number of bottles / vol.		Total volume	
<p>The abovementioned producing or bottling establishment works in the country with the activities of production or bottling or both and the products specified above meet the national identity and quality standards and are fit for domestic consumption.</p> <p>Official agency name : Official agency address : Date and place :</p> <p style="text-align: center;">_____</p> <p style="text-align: center;">Signature and stamp of the representative in charge</p>											
Certificate of Analysis n. _____, for the above mentioned product											
Analytical parameters (according to product)								Unit		Result	
<p>Laboratory name : Laboratory address : Date and place :</p> <p style="text-align: center;">_____</p> <p style="text-align: center;">Signature and stamp of the representative in charge</p>											

(ぶどうを加工した酒類に係る原産地証明書及び分析証明書)

MODEL CERTIFICATE OF ORIGIN AND ANALYSIS OF WINE AND PRODUCTS OF GRAPE AND WINE

Certificate of origin n. _____.			Issuing country: _____		
1. Exporter :					
2. Activity :					
3. Recipient :					
4. Means of transportation :				5. Place of unloading :	
Product:					
Name	Brand	Batch n./ harvest year	Number of boxes	Number of bottles / vol.	Total volume
The abovementioned establishment, producer or bottler of wine and products of grape and wine works in the country with the activities of production or bottling or both, of wine and products of grape and wine, and the products specified above meet the national identity and quality standards and are fit for domestic consumption.					
Official agency name :					
Official agency address :					
Date and place :					

Signature and stamp of the representative in charge					
Certificate of Analysis n. _____, for the above mentioned product.					
Analytical parameters				Unit	Result
Color (1) (2)					
Limpidity (1) (2)					
Density at 20°C (1) (2)					
°Brix (1)					
Alcoholic grade at 20°C (2) (3)					
Total dry extract (2)				g/l	
Total sugars (2)				g/l	
Total sulfur dioxide (2)				mg/l	
Ph (2)					
Total acidity (2)				meg/l	
Volatile acidity (2)				meg/l	
Survey of Malvidin Diglycoside (2)					
Pressure of carbon dioxide (2)					
Higher alcohol (3)					
Furfural (3)					
Aldehydes (3)					
Esters (3)					
Volatile acidity in acetic acid (4)				g/100ml	
(1) Must and juices and (2) Wines, (3) Distilled beverages, and (4) Vinegar					
Laboratory name :					
Laboratory address :					
Date and place :					

Signature and stamp of the representative in charge					

飲料等に係る原産地証明書及び分析証明書（仮訳）

原産地証明書番号 第 _____ 号		発行国 _____									
1 輸出業者											
2 業種											
3 受取人											
4 運送方法				5 帰港地							
製品											
製品名	銘柄	商品コード	箱数	ボトル数、容量	総量						
<p>上記に記載する製造会社は、国内で製造行為を行っており、その製品が国内の品質基準を満たし、国内消費に適した製品であることを証明する。</p> <p>公的機関の名称 公的機関の住所 日付・場所</p> <p style="text-align: center;">_____</p> <p style="text-align: center;">責任を負う代表者の署名と押印</p>											
<p>上記に記載された製品に係る分析証明書番号 第 _____ 号</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>上記製品に関する分析項目</td> <td>単位</td> <td>結果</td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </table> <p>公的機関の名称 公的機関の住所 日付・場所</p> <p style="text-align: center;">_____</p> <p style="text-align: center;">責任を負う代表者の署名と押印</p>						上記製品に関する分析項目	単位	結果			
上記製品に関する分析項目	単位	結果									

ぶどうを加工した酒類に係る原産地証明書及び分析証明書（仮訳）

原産地証明書番号 第 _____ 号		発行国 _____													
1 輸出業者															
2 業種															
3 受取人															
4 運送方法		5 帰港地													
製品															
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 15%;">製品名</th> <th style="width: 15%;">銘柄</th> <th style="width: 20%;">商品コード、生産年</th> <th style="width: 10%;">箱数</th> <th style="width: 20%;">ボトル数、容量</th> <th style="width: 15%;">総量</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>				製品名	銘柄	商品コード、生産年	箱数	ボトル数、容量	総量						
製品名	銘柄	商品コード、生産年	箱数	ボトル数、容量	総量										
<p>上記に記載するワイン及びぶどうジュースの製造会社は、国内で製造行為を行っており、その製品が国内の品質基準を満たし、国内消費に適した製品であることを証明する。</p> <p>公的機関の名称 公的機関の住所 日付・場所</p> <p style="text-align: center;">_____</p> <p style="text-align: center;">責任を負う代表者の署名と押印</p>															
上記に記載された製品に係る分析証明書番号 第 _____ 号															
分析項目		単位	結果												
色素 (1) (2)															
透明度 (1) (2)															
密度 (1) (2)															
ブリックス (糖度) (1)															
アルコール度数 (2) (3)															
エキス分 (2)															
全糖度 (2)															
亜硫酸濃度 (2)															
P h (2)															
酸度 (2)															
揮発性酸度 (2)															
マルビジングルコシド (2)															
ガス圧 (二酸化炭素圧) (2)															
高級アルコール (3)															

フルフラール (3)		
アルデヒド (3)		
エステル (3)		
酢酸に含まれる揮発酸 (4)		

(1) マスト及びジュース (2) ワイン (3) 蒸留酒 (4) 酢

公的機関の名称

公的機関の住所

日付・場所

責任を負う代表者の署名と押印

インボイスに従って太枠部分に必要な事項を記載する。

(飲料等に係る原産地証明書及び分析証明書)

MODEL CERTIFICATE OF ORIGIN AND ANALYSIS OF BEVERAGES AND VINEGARS

Certificate of origin n. _____ (国税庁が記載)

Issuing country: _____ (国税庁が記載)

1. Exporter: ①輸出する者の名前

2. Activity: ②輸出する者の業種を記載する

3. Recipient: ③受取人の名前を記載する

4. Means of transportation: ④運送方法を記載する

5. Place of unloading: ⑤帰港地を記載する

Product:

Name	Brand	Batch n.	Number of boxes	Number of bottles / vol.	Total volume
⑥製品名	⑦銘柄	⑧商品コード	⑨箱数	⑩ボトルの数、容量	⑪総量

The abovementioned producing or bottling establishment works in the country with the activities of production or bottling or both and the products specified above meet the national identity and quality standards and are fit for domestic consumption. Official agency name:

Official agency address:

Date and place:

Signature and stamp of the representative in charge

Certificate of Analysis n. _____, for the above mentioned product.

Analytical parameters (according to product)	Unit	Result

Laboratory name:

Laboratory address:

Date and place:

Signature and stamp of the representative in charge

国 税 局
が 記 載

分 析 機 関
で 証 明

インボイスに従って太枠部分に必要な事項を記載する。

(ぶどうを加工した酒類に係る原産地証明書及び分析証明書)

MODEL CERTIFICATE OF ORIGIN AND ANALYSIS OF WINE AND PRODUCTS OF GRAPE AND WINE

Certificate of origin n. _____ (国税庁が記載)		Issuing country: _____ (国税庁が記載)																																																												
1. Exporter : ①輸出する者の名前																																																														
2. Activity : ②輸出する者の業種を記載する																																																														
3. Recipient : ③受取人の名前を記載する																																																														
4. Means of transportation : ④運送方法を記載する	5. Place of unloading : ⑤帰港地を記載する																																																													
Product:																																																														
Name	Brand	Batch n. / harvest year	Number of boxes	Number of bottles / vol.	Total volume																																																									
⑥製品名	⑦銘柄	⑧商品コード、生産年	⑨箱数	⑩ボトルの数、容量	⑪総量																																																									
<p>The abovementioned establishment, producer or bottler of wine and products of grape and wine works in the country with the activities of production or bottling or both, of wine and products of grape and wine, and the products specified above meet the national identity and quality standards and are fit for domestic consumption.</p> <p>Official agency name :</p> <p>Official agency address :</p> <p>Date and place :</p> <p style="text-align: center;">_____</p> <p style="text-align: center;">Signature and stamp of the representative in charge</p>																																																														
<p>Certificate of Analysis n. _____, for the above mentioned product.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 70%;">Analytical parameters</th> <th style="width: 10%;">Unit</th> <th style="width: 20%;">Result</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Color (1) (2)</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Limpidity (1) (2)</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Density at 20°C (1) (2)</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>°Brix (1)</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Alcoholic grade at 20°C (2) (3)</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Total dry extract (2)</td><td>g/l</td><td></td></tr> <tr><td>Total sugars (2)</td><td>g/l</td><td></td></tr> <tr><td>Total sulfur dioxide (2)</td><td>mg/l</td><td></td></tr> <tr><td>Ph (2)</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Total acidity (2)</td><td>meg/l</td><td></td></tr> <tr><td>Volatile acidity (2)</td><td>meg/l</td><td></td></tr> <tr><td>Survey of Malvidin Diglycoside (2)</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Pressure of carbon dioxide (2)</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Higher alcohol (3)</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Furfural (3)</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Aldehydes (3)</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Esters (3)</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Volatile acidity in acetic acid (4)</td><td>g/100ml</td><td></td></tr> </tbody> </table> <p>(1) Must and juices and (2) Wines, (3) Distilled beverages, and (4) Vinegar</p> <p>Laboratory name :</p> <p>Laboratory address :</p> <p>Date and place :</p> <p style="text-align: center;">_____</p> <p style="text-align: center;">Signature and stamp of the representative in charge</p>						Analytical parameters	Unit	Result	Color (1) (2)			Limpidity (1) (2)			Density at 20°C (1) (2)			°Brix (1)			Alcoholic grade at 20°C (2) (3)			Total dry extract (2)	g/l		Total sugars (2)	g/l		Total sulfur dioxide (2)	mg/l		Ph (2)			Total acidity (2)	meg/l		Volatile acidity (2)	meg/l		Survey of Malvidin Diglycoside (2)			Pressure of carbon dioxide (2)			Higher alcohol (3)			Furfural (3)			Aldehydes (3)			Esters (3)			Volatile acidity in acetic acid (4)	g/100ml	
Analytical parameters	Unit	Result																																																												
Color (1) (2)																																																														
Limpidity (1) (2)																																																														
Density at 20°C (1) (2)																																																														
°Brix (1)																																																														
Alcoholic grade at 20°C (2) (3)																																																														
Total dry extract (2)	g/l																																																													
Total sugars (2)	g/l																																																													
Total sulfur dioxide (2)	mg/l																																																													
Ph (2)																																																														
Total acidity (2)	meg/l																																																													
Volatile acidity (2)	meg/l																																																													
Survey of Malvidin Diglycoside (2)																																																														
Pressure of carbon dioxide (2)																																																														
Higher alcohol (3)																																																														
Furfural (3)																																																														
Aldehydes (3)																																																														
Esters (3)																																																														
Volatile acidity in acetic acid (4)	g/100ml																																																													

国 税 局
が 記 載

分 析 機 関
で 証 明