

長野県シードル認定要領

(目的)

第1 この要領は、長野県原産地呼称管理要綱（以下「要綱」という。）第13条の規定により、長野県シードルの基準を定め、長野県原産地呼称管理委員会ワイン委員会（以下「ワイン委員会」という）及び長野県原産地呼称管理委員会ワイン官能審査委員会（以下「ワイン官能審査委員会」という。）がこの基準に適合するシードルを認定することを目的とする。

(定義)

第2 この要領に定める「シードル」とは、酒税法（昭和28年2月28日法律第6号）に規定する「果実酒」のうち、りんごを原料としたもので、発泡性があるのものとする。

(申請者)

第3 申請者は、長野県内に事業所（製造所）を有し、酒税法第7条第1項の規定による製造免許を有する者で、長野県内でりんごの破碎から瓶詰め、課税出荷までを行う者とする。

(認定の基準)

第4 認定の基準は別表1のとおりとする。

(申請)

第5 要綱第21条の規定による申請は、次の各号に掲げるところによる。

- (1) 書類審査実施前に、長野県シードル認定申請書（様式1）及び醸造実績・りんご受入簿（様式2）、をワイン委員会委員長及びワイン官能審査委員会委員長が別に定める日までにワイン委員会及びワイン官能審査委員会に提出しなければならない。
- (2) 官能審査実施前に、長野県シードル認定出品票（様式3）を貼付した審査対象シードルを、ワイン官能審査委員会委員長が別に定める日までにワイン官能審査委員会に提出しなければならない。

(審査基準及び方法)

第6 要綱第22条の規定による審査は、次の各号に掲げるところによる。

- (1) ワイン委員会が行う書類審査では、提出された長野県シードル認定申請書の内容と認定基準の適合審査を行う。
- (2) ワイン官能審査委員会が行う官能審査では、提出された審査対象シードルについて別に定めるところにより、色調、香り、味、バランス等の審査を行う。
- (3) ワイン委員会及びワイン官能審査委員会による現地確認は、必要に応じて申請者が保管するシードル製造関係帳簿等により内容を確認する。
- (4) 審査結果は、ワイン官能審査委員会が申請者に通知するものとする。

(認定)

第7 要綱第24条第1項の規定による認定は、ワイン委員会の書類審査及びワイン官能審査委員会の官能審査に合格したシードル（以下「認定シードル」という。）に対し、ワイン官能審査委員会が認定し、認定書（様式4）を発行するものとする。

(表示)

第8 要綱第26条第2項及び第27条の規定による認定シードルの表示は、別に定めるところにより行わねばならない。

(認定台帳)

第9 ワイン官能審査委員会は、長野県シードル認定品リスト（様式5）を作成し、保管するものとする。

(商品名等の変更届)

第10 認定されたシードルについて、認定後に商品名を付けようとする場合又は商品名を変更しようとする場合は、あらかじめ認定シードル商品名等変更届書(様式6)をワイン官能審査委員会に提出しなければならない。

(認定審査に係る出品)

第11 認定審査に係る出品においては、瓶詰めまでの工程が終了している市販酒規格として出品しなければならない。

附 則

(施行期日)

この要領は、平成19年5月7日から施行する。

附 則

この要領は、平成20年9月9日から施行する。

附 則

この要領は、平成22年11月18日から施行する。

(別表 1)

1 本制度の対象となるシードル

長野県内で生産されたりんごを使用した自醸酒であって、2に定める「長野県シードル基準」を満たすものとする。

また、認定申請に係る最低数量（ロットサイズ）は、いずれも720mlの瓶で300本以上、又はこれに相当する量とする。

2 長野県シードル基準

(1) 原料りんごに関する基準

項目	基準	審査・確認方法
使用するりんごの品種	使用する原料りんごの品種は定めない。	
りんごの栽培方法	りんごの栽培方法については特定しない。	
原料の生産地	長野県内産りんごのみとする。なお、県内産りんごであれば品種のブレンドは認める。	○書類審査 添付書類（税務署への提出書類等原料りんごの生産地の確認ができる書類） ○現地確認 必要に応じて実施

(2) シードル醸造に関する基準

基準		審査・確認方法
補糖	アルコールの補強及び炭酸ガスを製造する目的で、その原料である糖分を発酵中に加える場合のみ認める。	○書類審査 申請書類で確認
アルコール添加	認めない	○書類審査 申請書類で確認
水の添加	認めない	○書類審査 申請書類で確認
炭酸ガスの充てん	認めない	○書類審査 申請書類で確認
製法	製造方法については次に掲げるものとする。 ・瓶内二次発酵方式 ・タンク内二次発酵方式 ・メトード・リュラル方式	○書類審査 申請書類で確認
ブレンド	収穫年の異なるりんごのブレンドは認めない	○書類審査 添付書類（税務署への提出書類等ブレンドしたシードルの確認ができる書類）

<p>添加物</p>	<p>使用できる添加物は酸化防止剤（亜硫酸塩）のみとし、シードル中のその含有量は下表のとおりとする。ただし、製造過程で使用する加工助剤についてはこの限りではない。</p> <table border="1" data-bbox="528 338 979 450"> <tr> <td data-bbox="528 338 979 394">酸化防止剤（亜硫酸塩）含有量</td> </tr> <tr> <td data-bbox="528 394 979 450">150 mg/Kg 以下</td> </tr> </table>	酸化防止剤（亜硫酸塩）含有量	150 mg/Kg 以下	<p>○書類審査 添付書類（税務署への提出書類等使用した添加物の確認ができる書類）での確認</p> <p>○現地確認 必要に応じて実施</p>
酸化防止剤（亜硫酸塩）含有量				
150 mg/Kg 以下				
<p>シードル醸造地</p>	<p>破碎、圧搾、一次発酵、調合、二次発酵、熟成、澱引き、瓶詰め、瓶熟工程までの全てが長野県内で行われ、長野県内から課税出荷されること。</p>	<p>○書類審査 添付書類（税務署への提出書類等醸造地の確認ができる書類）での確認</p> <p>○現地確認 必要に応じて実施</p>		
<p>官能審査基準</p>	<p>色調、香り、味、バランスの4項目について別に定める方法で実施する。審査に出品するシードルの提出方法は別に定める。</p>	<p>○チェックシートによる審査</p>		

（表中、用語の定義）

- 1 別表1に定める「収穫時」とは、「果実を摘み取る時」を指すものとする。
- 2 別表1に定める「糖度」とは、比重浮ひょう（比重計）により測定し、これを同比重のしょ糖溶液の濃度（wt%）に換算した値とする。
- 3 別表1に定める「瓶内二次発酵方式」とは、一次発酵（アルコール発酵）の終了後、瓶詰めを行い、補糖、酵母の添加を行い、瓶内で二次発酵させることにより炭酸ガスを発生させ、シードルを製造する方法をいう。
- 4 別表1に定める「タンク内二次発酵方式」とは、一次発酵（アルコール発酵）の終了後、密閉タンクに移し、補糖、酵母の添加を行い、タンク内で二次発酵させることにより炭酸ガスを発生させ、シードルを製造する方法をいう。
- 5 別表1に定める「メトード・リュラル方式」とは、一次発酵（アルコール発酵）の途中で糖分を残したまま瓶詰めを行い、補糖、酵母の添加を行わないで、瓶内で一次発酵（アルコール発酵）を終了し、りんごが持っている糖分で炭酸ガスを発生させ、シードルを製造する方法をいう。
- 6 別表1に定める「収穫年」とは、シードルを醸造するためにりんごを収穫した年をいう。

認定品の表示について

1 要綱第26条第2項に基づく認定された旨の表示は以下のとおりとする。

記載箇所	表示内容	ラベルへの記載
最も見やすい場所(正面に記載)	認定された旨を証明する「長野県原産地呼称管理委員会認定マーク」	 マークの色は赤色・黒色又は金色
	*日本工業規格に定める8ポイント以上の文字(マーク全体が2cm以上)	

2 要綱第27条に基づく表示は以下のとおりとする。

- (1) 表示は容器の見やすいところに表形式により一括で記載することとする。
- (2) 表示項目、項目毎の表示基準、表示の順番は下表のとおりとする。
- (3) 表示項目以外の項目は、表の中には記載しないこととする。
- (4) 表の上部に「長野県原産地呼称管理制度による表示」と記載する。この場合改行を認める。
- (5) 表は、既存のラベルの中に刷り込んで良いものとする。
- (6) 表示に使用する文字は、8ポイント以上の統一した大きさの文字とする。ただし、容量200ml以下の容器にあっては、6ポイント以上の大きさとして良いものとする。
- (7) 書体は、明朝体またはゴシック体とし、どちらか一方に統一する。

表示の順番	表示項目	表示基準
1	りんご原産地	「長野県」と表示する。
2	りんご品種 (使用割合：%)	りんご品種と使用割合を、使用割合の多い順に表示する。
3	(シードル) 醸造地	県名及び市町村名を表示する。
4	添加物	使用した酸化防止剤(亜硫酸塩)を表示する。(使用量は表示しない。)

※表示項目の欄の()内は記載しない。

- (8) 表示例を以下に示す。表示項目及び表示項目の記載順は例示のとおりとし、アルコール濃度等の他の表示項目とは独立させ、罫線を必ず用いる。

例 1

長野県原産地呼称管理制度による表示

りんご原産地	長野県
りんご品種	ふじ 100%
醸造地	長野県長野市
添加物	酸化防止剤（亜硫酸塩）

例 2

長野県原産地呼称管理制度による表示

りんご原産地	長野県
りんご品種	紅玉(60%)、シナゴ-ルト(40%)
醸造地	長野県塩尻市
添加物	酸化防止剤（亜硫酸塩）