

長野県スティルワイン認定要領

(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19条の規定により、長野県スティルワインの基準を定め、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ワイン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「スティルワイン」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、ぶどうを原料としたもので、瓶内ガス圧が20℃において49kpa未満のものとする。

(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、長野県内でぶどうの破碎から瓶詰め、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) ワインの生産開始前に、長野県スティルワイン認定計画書（様式1）を作成し、要綱第25条第1項の規定による認定の日まで保存しなければならない。ワイン委員会委員長が必要と認めた場合は、ワイン委員会に提出しなければならない。
- (2) 書類審査実施前に、長野県スティルワイン認定申請書（様式2）及び醸造実績・ぶどう受入簿（様式3）、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。
- (3) 官能審査実施前に、長野県スティルワイン認定出品票（様式4）を貼付した審査対象ワインを、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、提出された長野県スティルワイン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ワイン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ワイン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ワイン（以下「認定ワイン」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5）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ワインの表示は、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、長野県スティルワイン認定台帳(様式6)を作成し、保管するものとする。

(商品名の届出)

第10 認定されたワインについて、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、あらかじめ認定ワイン商品名等届(様式7)をワイン官能審査委員会に提出しなければならない。

(認定スティルワインの有効期限)

第11 認定時において瓶詰めされていないスティルワインの瓶詰めは、認定日から起算して2週間以内に行わねばならない。

附 則

(施行期日)

この要領は、平成15年2月14日から施行する。

附 則

この要領は、平成16年3月4日から施行する。

附 則

この要領は、平成18年1月11日から施行する。

附 則

この要領は、平成18年11月27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21年8月10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。

附 則

この要領は、平成30年12月25日から施行する。

(別表1)

1 本制度の対象となるワイン

平成14年以降に生産されたぶどうを使用した自醸酒であって、2に定める「長野県スティルワイン基準」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の瓶で貴腐ワインを除くスティルワインについては600本以上、貴腐ワインについては300本以上とする。

2 長野県スティルワイン基準

(1) 原料ぶどうに関する基準

項目	基準	審査・確認方法										
使用するぶどうの品種及び糖度	<p>使用する原料ぶどうの品種及び収穫時に測定した各品種ごとのぶどうの糖度が下表に定めるものでなければならない。</p> <p>* 当面は長野県全体で一つの基準とするが、将来的には県内各地区毎の細分化した糖度基準を制定する。</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>ぶどう品種</th> <th>糖度(しよ糖度)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>メルロー、シャルドネ、浅間メルロー</td> <td>19度以上</td> </tr> <tr> <td>カベルネ・ソーヴィニヨン、ピノ・ノワール、ブラッククイーン、ケルナー、ソーヴィニヨン・ブラン、マスカットベリーA、ピノ・ブラン、カベルネ・フラン、セミヨン、サンセミヨン、ミュラートウルガウ、サンジョヴェーゼ、シラー、ヴィオニエ、バルベラ、ピノ・グリ、ゲヴェルツトラミネール、リースリング、バカス、マルベック、プティベルド、ヤマ・ソーヴィニヨン、信濃リースリング、小公子、デラウェア</td> <td>18度以上</td> </tr> <tr> <td>竜眼、SV-20-365、シャルドネ・ドウ・コライユシル、セイベル9110、セイベル13053、ザラザンジェ、ツヴァイゲルトウレーヴェ</td> <td>17度以上</td> </tr> <tr> <td>コンコード、ナイアガラ、巨峰、ワイングラント、国豊3号、ホワイトペガール、ブラックペガール、山ぶどう、ドルンフェルダー</td> <td>16度以上</td> </tr> </tbody> </table>	ぶどう品種	糖度(しよ糖度)	メルロー、シャルドネ、浅間メルロー	19度以上	カベルネ・ソーヴィニヨン、ピノ・ノワール、ブラッククイーン、ケルナー、ソーヴィニヨン・ブラン、マスカットベリーA、ピノ・ブラン、カベルネ・フラン、セミヨン、サンセミヨン、ミュラートウルガウ、サンジョヴェーゼ、シラー、ヴィオニエ、バルベラ、ピノ・グリ、ゲヴェルツトラミネール、リースリング、バカス、マルベック、プティベルド、ヤマ・ソーヴィニヨン、信濃リースリング、小公子、デラウェア	18度以上	竜眼、SV-20-365、シャルドネ・ドウ・コライユシル、セイベル9110、セイベル13053、ザラザンジェ、ツヴァイゲルトウレーヴェ	17度以上	コンコード、ナイアガラ、巨峰、ワイングラント、国豊3号、ホワイトペガール、ブラックペガール、山ぶどう、ドルンフェルダー	16度以上	<p>○書類審査 添付書類(税務署への提出書類等糖度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>○糖度の確認方法 発酵容器内の果汁糖度を比重計で確認する</p>
	ぶどう品種	糖度(しよ糖度)										
	メルロー、シャルドネ、浅間メルロー	19度以上										
	カベルネ・ソーヴィニヨン、ピノ・ノワール、ブラッククイーン、ケルナー、ソーヴィニヨン・ブラン、マスカットベリーA、ピノ・ブラン、カベルネ・フラン、セミヨン、サンセミヨン、ミュラートウルガウ、サンジョヴェーゼ、シラー、ヴィオニエ、バルベラ、ピノ・グリ、ゲヴェルツトラミネール、リースリング、バカス、マルベック、プティベルド、ヤマ・ソーヴィニヨン、信濃リースリング、小公子、デラウェア	18度以上										
	竜眼、SV-20-365、シャルドネ・ドウ・コライユシル、セイベル9110、セイベル13053、ザラザンジェ、ツヴァイゲルトウレーヴェ	17度以上										
コンコード、ナイアガラ、巨峰、ワイングラント、国豊3号、ホワイトペガール、ブラックペガール、山ぶどう、ドルンフェルダー	16度以上											
ぶどうの栽培方法	ぶどうの栽培方法については特定しない。											
原料ぶどうの生産地	長野県内産ぶどうのみとする。(長野県産ぶどう100%使用) なお、県内産ぶどうであれば品種のブレンドは認める。	<p>○書類審査 添付書類(税務署への提出書類等原料ぶどうの生産地の確認ができる書類)</p> <p>○現地確認 必要に応じて実施</p>										

(2) ワイン醸造に関する基準

項目	基準	審査・確認方法										
補糖の 限度量	<p>補糖を行う場合には、搾汁した果汁の糖度に応じて下表のとおりとする。</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>果汁糖度(しよ糖度)</th> <th>補糖分のアルコール換算値の上限(ml/100ml)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>19.0度</td> <td>3.15</td> </tr> <tr> <td>18.0度</td> <td>3.80</td> </tr> <tr> <td>17.0度</td> <td>4.46</td> </tr> <tr> <td>16.0度</td> <td>5.10</td> </tr> </tbody> </table>	果汁糖度(しよ糖度)	補糖分のアルコール換算値の上限(ml/100ml)	19.0度	3.15	18.0度	3.80	17.0度	4.46	16.0度	5.10	<p>○書類審査 添付書類（税務署への提出書類等補糖量の確認ができる書類）</p> <p>○現地確認 必要に応じて実施</p>
果汁糖度(しよ糖度)	補糖分のアルコール換算値の上限(ml/100ml)											
19.0度	3.15											
18.0度	3.80											
17.0度	4.46											
16.0度	5.10											
補酸・減酸	認めない	○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										
特殊な 製法	<p>次に掲げる製法は用いてもよい。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ジュースリザーブ ・氷結 	○書類審査 申請書類で確認										
特殊な製法 を用いるに 当たっての 基準	<p>ジュースリザーブを行うために加える果汁は、発酵に使用した果汁と同一年産で同一品種及び同一地域のぶどう果汁に限るものとする。その量の上限は、当該ワインの25%以内とする。</p> <p>特殊な製法を用いる場合は、補糖は認めない。</p>	○書類審査 申請書類で確認										
ワインブレ ンド	醸造年の異なるワイン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ワインの確認ができる書類）										
添加物	<p>使用できる添加物は酸化防止剤（亜硫酸塩）のみとし、ワイン中のその含有量は下表のとおりとする。</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>ワインの種類</th> <th>酸化防止剤（亜硫酸塩）含有量</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>貴腐ワイン、氷結ワイン</td> <td>350 mg/Kg 以下</td> </tr> <tr> <td>貴腐ワイン、氷結ワイン以外</td> <td>250 mg/Kg 以下</td> </tr> </tbody> </table> <p>酸化防止剤を使用しないいわゆる「無添加ワイン」は認めない。</p>	ワインの種類	酸化防止剤（亜硫酸塩）含有量	貴腐ワイン、氷結ワイン	350 mg/Kg 以下	貴腐ワイン、氷結ワイン以外	250 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>				
ワインの種類	酸化防止剤（亜硫酸塩）含有量											
貴腐ワイン、氷結ワイン	350 mg/Kg 以下											
貴腐ワイン、氷結ワイン以外	250 mg/Kg 以下											
ワイン 醸造地	<p>破碎、圧搾、発酵、熟成（貯蔵（澱引き））、濾過、瓶詰、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>										
官能審 査基準	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。審査に出品するワインの提出方法は別に定める。	○チェックシートによる審査										

(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「補糖」とは、アルコールを補強する目的で、その原料である糖分を発酵中に加えることをいう。
- 3 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（w t %）に換算した値とする。
- 4 別表1に定める「ジュースリザーブ」とは、収穫後の果汁の一部を発酵させないまま貯蔵したものを、ワインの甘み等の香味バランスをとるために発酵終了時に加える製法をいう。
- 5 別表1に定める「貴腐ワイン」とは、完熟したぶどうにボトリチス・シネレア菌が付着し、ぶどう果に含まれる水分が蒸発し、エキス分（糖分等）が濃縮され、果枝をつけたまま干しぶどう状態になったぶどうを使用して作ったワインをいう。
- 6 別表1に定める「氷結」とは、同表に定める「使用するぶどうの品種及び糖度」の基準を満たしたぶどうについて、収穫後当該ぶどう果実又は当該ぶどう果汁を冷凍し、凍結した水分を除いてエキス分（糖分等）を濃縮した果汁を使用して作る製法をいう。
- 7 別表1に定める「醸造年」とは、ワインを醸造するためにぶどう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」 *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)	 マークの色は赤色・黒色又は金色
		「長野モデル認定品」 又は 「Nagano Appellation Control」 と併記することができる

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別記様式により一括で記載することとする。なお、果実酒等の製法品質表示基準(平成27年10月30日国税庁告示第十八号)に基づく表示と兼ねることができるものとする。
- (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。なお、果実酒等の製法品質表示基準に基づく表示と兼ねる場合、「日本ワイン」に続けて表示項目を表示の順番により記載し、その後に果実酒等の製法品質表示基準で定められた項目を記載することとする。
- (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以下の容器にあつては、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	原材料名(・産地名)	原材料名の次に括弧を付して「長野県産」を表示する。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。)
2	ぶどう品種(・使用割合)	ぶどう品種と使用割合を、使用割合の多い順に表示する。
3	収穫年(ビンテージ)	ワインを醸造するためにぶどうを収穫した年を表示する。
4	(ワイン)醸造地	県名及び市町村名を表示する。
5	特殊な製法	特殊な製法を記載する。

※表示項目の欄の()内は記載しない。

- (8) 別記様式(表示例)を以下に示す。表示項目を横に列記することは可とする。また、特殊な製法に限り表示項目を設けて記載(例3)する。

(例1) 果実酒等の製法品質表示基準に基づく表示と兼ねない場合

長野県原産地呼称管理制度による表示

原材料名：ぶどう（長野県産）／
酸化防止剤（亜硫酸塩）
ぶどう品種：シャルドネ 100%
収穫年：2015 年
醸造地：長野県長野市

(例2) 果実酒等の製法品質表示基準に基づく表示と兼ねる場合

長野県原産地呼称管理制度による表示

日本ワイン
品目：果実酒
原材料名：ぶどう（長野県産）／酸化防止剤（亜硫酸塩）
ぶどう品種：メルロー60%、カベルネソーヴィニヨン 40%
収穫年：2015 年 醸造地：長野県塩尻市
内容量：720ml アルコール分：12%
製造者：株式会社 ○○○
長野県塩尻市○○ 1111

(例3) 果実酒等の製法品質表示基準に基づく表示と兼ねる場合（特殊な製法あり）

長野県原産地呼称管理制度による表示

日本ワイン
品目：果実酒
原材料名：ぶどう（長野県塩尻市産）／酸化防止剤（亜硫酸塩）
ぶどう品種：リースリング 100%
収穫年：2015 年 醸造地：長野県塩尻市
特殊な製法：ジュースリザーブ
内容量：720ml アルコール分：12%
製造者：株式会社 ○○○
長野県塩尻市○○ 1111

「果実酒等の製法品質表示基準」に規定する「日本ワイン」とは、国内製造ワインのうち、酒税法第3条第13号に掲げる果実酒（原料として水を使用したものを除く。）（同号ニに掲げる果実酒にあつては、別表に掲げる製法により製造したものに限る。）で、原料の果実として国内で収穫されたぶどうのみを使用したものをいう。