中性酒石酸カリウム
中性酒石酸（ＤＬ）カリウム
ビニルイミダゾール・ビニルピロリドン共重合体（ＰＶＩ／ＰＶＰ）

第Ｄ節　第二・二十六条２に規定する第三段階の醸造法

第二・二十六条２に規定する第三段階の英国における醸造法は、次に掲げるものから成る。

アルゴン
フィチン酸カルシウム
酒石酸カルシウム
硫酸銅
カオリン（ケイ酸アルミニウム）
マロラクティック発酵助剤
重炭酸カリウム＝炭酸水素カリウム＝酸性炭酸カリウム
カゼインカリウム
フェロシアン化カリウム

第二編　日本国

第Ａ節　第二・二十四条１(a)及び２(a)に規定する日本国の法令

第二・二十四条１(a)及び２(a)に規定する日本国において承認される産品の定義及び醸造法並びに日本国において適用される制限については、次に掲げる法令において定める。

酒税法（昭和二十八年法律第六号）第二条第一項、第三条第十三号並びに第四十三条第二項及び第九項。ただし、これらの規定が第二章第Ｃ節の規定の適用対象となる産品に関係する場合に限る。

酒税法施行令（昭和三十七年政令第九十七号）第七条第一項、第二項及び第四項並びに第五十条第十五項。ただし、これらの規定が第二章第Ｃ節の規定の適用対象となる産品に関係する場合に限る。

酒税法施行規則（昭和三十七年大蔵省令第二十六号）第十三条第八項第二号及び第三号。ただし、これらの規定が第二章第Ｃ節の規定の適用対象となる産品に関係する場合に限る。

酒税法及び酒類行政関係法令等解釈通達（平成十一年国税庁通達）第二編第三条（共通事項）第三項、第五項、第七項及び第十五項並びに（果実酒及び甘味果実酒の定義）第一項から第四項まで、第六項、第七項、第九項及び第十一項並びに第八編第一章第八十六条の六第三項第六号。ただし、これらの規定が第二章第Ｃ節の規定の適用対象となる産品に関係する場合に限る。

酒類の保存のため物品を混和することができる酒類の品目等を定める等の件（平成九年国税庁告示第五号）。ただし、同告示が第二章第Ｃ節の規定の適用対象となる産品に関係する場合に限る。

「酒類保存のため酒類に混和することができる物品」の取扱いについて（平成九年国税庁通達）。ただし、この通達が第二章第Ｃ節の規定の適用対象となる産品に関係する場合に限る。

果実酒等の製法品質表示基準を定める件（平成二十七年国税庁告示第十八号）第一項第三号及び別表。ただし、これらの規定が第二章第Ｃ節の規定の適用対象となる産品に関係する場合に限る。

第Ｂ節　第二・二十四条１(b)に規定する第一段階の醸造法

第二・二十四条１(b)に規定する第一段階の日本国における醸造法は、次に掲げるものから成る。

(a)　補糖

しょ糖、ぶどう糖及び果糖（以下「糖類」という。）による補糖については、適用することができる。ただし、補糖のために使用される糖類の重量（注１）が当初のぶどうの搾汁に含有される糖類の重量を超える場合は、この限りでない。（注２）

注１　補糖のために使用される糖類の重量については、転化糖として次のとおり表示する。

転化糖の重量＝ぶどう糖の重量＋果糖の重量＋しょ糖の重量×1.05

注２　第二章第Ｃ節の規定の適用上、欧州議会及び閣僚理事会の規則（ＥＵ）第一三〇八・二〇一三号附属書Ⅷ第一編Ｃ第七項に規定するところにより、同一の産品に対して補糖及び補酸の両方を適用してはならない。

(b)　補酸及び除酸

補酸又は除酸については、適用することができる。ただし、補酸又は除酸が食品添加物に関する食品規格委員会の一般的な基準3.3(a)に適合していない場合は、この限りでない。（注）

注　第二章第Ｃ節の規定の適用上、欧州議会及び閣僚理事会の規則（ＥＵ）第一三〇八・二〇一三号附属書Ⅷ第一編Ｃ第七項に規定するところにより、同一の産品に対して補酸及び除酸の両方を適用してはならない。

(c)　ぶどう品種

いずれの品種（ヴィティス・ヴィニフェラ種と異なる種を含む。）のぶどうについても日本ワインを生産するために使用することができる。ただし、これらのぶどうが日本国において収穫される場合に限る。

(d)　アルコール分、総酸及び揮発酸の限度

アルコール分の下限は、実アルコール分で一パーセント（容量）とする。アルコール分の上限は、実アルコール分で十五パーセント（容量）未満とする。ただし、補糖なしで生産された日本ワインについては、アルコール分の上限は、実アルコール分で二十パーセント（容量）未満とすることができる。総酸及び揮発酸については、限度を課さないものとする。

(e)　仕上げの工程

(i)　ブランデー（注１）、甘味料（糖類又は日本国において収穫されたぶどうの搾汁若しくは濃縮搾汁の形態のもの）又は日本ワインについては、発酵後の日本ワインに加えることができる。ただし、当該発酵後の日本ワインについては、容器を替えることなく直接運送するための容器において発酵させた場合に限る。加えられた糖類の重量（注２）は、当該ブランデー、甘味料又は日本ワインを加えた後の日本ワインの総重量の十パーセントを超えてはならない。

注１　第二章第Ｃ節の規定の下で仕上げの工程で使用されるブランデーは、ぶどう（ぶどうかす及びぶどうの濃縮搾汁を含む。）から製造されるものとし、また、欧州委員会委任規則（ＥＵ）第二〇一九・九三四号附属書Ⅰ第Ａ編表１及び２において承認されている物質のみを含有する。

注２　加えられた糖類の重量については、転化糖として次のとおり表示する。

転化糖の重量＝ぶどう糖の重量＋果糖の重量＋しょ糖の重量×1.05

(ii)　甘味料（日本国において収穫されたぶどうの搾汁又は濃縮搾汁の形態のもの）については、発酵後の日本ワインに加えることができる。ただし、加えられた甘味料（ぶどうの搾汁又は濃縮搾汁の形態のもの）の糖類の重量が当該甘味料を加えた後の日本ワインの総重量の十パーセントを超えない場合に限る。

(iii)　甘味料（糖類の形態のもの）については、発酵後の日本ワインに加えることができる。ただし、加えられた糖類の重量（注）が当該糖類を加えた後の日本ワインの総重量の十パーセントを超えない場合に限る。

注　加えられた糖類の重量については、転化糖として次のとおり表示する。

転化糖の重量＝ぶどう糖の重量＋果糖の重量＋しょ糖の重量×1.05

第Ｃ節　第二・二十五条１に規定する第二段階の醸造法

第二・二十五条１に規定する第二段階の日本国における醸造法は、次に掲げるものから成る。

柿タンニン
微小繊維状セルロース
フィチン酸
Ｌ－アスコルビン酸ナトリウム
カゼインナトリウム

第Ｄ節　第二・二十六条１に規定する第三段階の醸造法

第二・二十六条１に規定する第三段階の日本国における醸造法は、次に掲げるものから成る。

酸性リン酸カルシウム（リン酸二水素カルシウム）
酸性リン酸カリウム（リン酸水素二カリウム及びリン酸二水素カリウム）
活性白土
寒天
アンモニア