

アメリカのワイン法の概要

解題 高橋梯二
翻訳 高橋梯二
宇都宮仁

解題
アメリカのワイン法の概要
基本免許等
ワインの表示及び宣伝
ワインの認識の基準
ワインの表示規則
保税地域からのワインの引取り
国内でびん詰め又は容器詰めされるワインのラベル許可
ワインの容器に関する基準
アメリカのブドウ品種名
アメリカブドウ栽培地域（AVA）
ワインの製造
ワインの生産
ワインの保存、処理、仕上げ
記録及び報告

解題

高橋 梯二

東京大学農学生命科学研究科非常勤講師

本稿は、アメリカにおいてワインを規制しているアルコール管理法（Federal Alcohol Administration Act）に基づくアメリカ連邦規則タイトル 27（Code of Federal Regulation Title 27 : Alcohol, Tobacco and Firearms）のうちワインに関する規則の主要部分の概要の翻訳である。また、アメリカでは、清酒も農産物の発酵によるワインとしてワインの分類に含まれるので、訳出した諸規定のかなりの部分は清酒にも適用される規則でもある。

日本においては、ワインは酒税法及び酒団法によって規制されているが、これは、酒税の確保を主な目的とする法律であり、ワイン産業の振興や消費者の保護はほとんど視野にない法律である。しかも、ワインの消費量と生産量が微々たる時代に作られた法律なので、ワインの独自の定義規定はなく、果実酒として定義されているのみである。

さらに、ワインについては消費者に正しく、かつ必要な情報を提供する観点から、また、事業者の公正な競争を確保するうえでも表示が極めて重要であるにもかかわらず、日本では表示に関する基準には法的根拠がなく、業界一部の自主基準で済ませている。また、世界では、高品質ワインと日常消費ワインとの仕分けをし、高品質ワインには、産地表示規制など厳格な規制を適用し、品質の維持・向上と消費者に対する品質保証を行っている。さらに、原産地名を付したワインは知的所有権たる地理的表示として、内外で名称の保護がなされている。このような制度がワインの国際貿易の枠組みになっているが、日本ではかかる法制度は基本的には導入されていない。

ワインのグローバル化が急速に進展するにつれ、アメリカ、オーストラリア、アルゼンチンなどの新世界のワインが大きく進展するとともに、今までワイン産地でなかった、中国、ベトナムなどがワイン市場に参入し始めており、日本も法律に支えられたワイン産業の発展が図られないとグローバル化の波にのみこまれてしまう危険もある。このような情勢から、事業者の一部及び学識経験者は日本ワイン法の制定の必要性を訴え、「日本ワイン法制定推進会議」を結成して運動を展開している。

2011年に日本とEUとの自由貿易協定の予備協議が開始されたが、EUは自由貿易協定においてワインを含むEUの農産物・食品について自由貿易協定においてEUの地理的表示産品を日本市場で保護するよう求めている模様である。日本では、農産物・食品についての地理的表示制度は導入されておらず、自由貿易協定を成立させるうえからも、地理的表示の法制度化が必要になっている。

アメリカは、禁酒法を導入した国であり、アルコールに対する警戒心の強い国でもある。

したがって、ワイン法においては安全で安心なワインの製造と消費者に対する正確な情報の提供にかなりの重点が置かれている。しかしながら、事業者の自由度も認め、比較的自由に近代的技術の使用を認めているが、それらについての記録の保持やトレーサビリティを強く求めている。また、表示については、ワインの分類や種類の表示規制は詳細に規制しているが、そのほかは、表示禁止事項以外は真実であれば何を表示してもよいという自由度を認めている。それだけに、ラベルは当局の許可制を採用している。

一方、EUのワイン法は、過剰生産の防止による通常消費ワインの品質の低下と価格の下落の防止に重点を置くとともに、上質ワインについては、地理的表示制度（原産地呼称制度）の活用によるワインの品質の維持・向上と世界市場でのヨーロッパワインの名声の維持に重点が置かれている。このため、上質ワインである地理的表示ワインについては、詳細な生産基準を定め、監視機構も設け、生産者に厳しい規制を課している。それだけに、EU市場に輸入されるワインについても、特に表示について厳しい規制を適用している。

日本でワインについての制度を整備していく場合、ワイン生産の先進国でもあり、また、ワイン制度についても世界的に大きな影響力を持つEU及びヨーロッパ諸国のワイン法をよく理解する必要があるが、ワイン生産と消費の後進国を代表するアメリカのワイン法もよく研究しておく必要があるだろう。日本では、フランス、イタリアなどの法制度のほかEUの制度については研究がかなりの程度なされているが、アメリカなどの法制度はほとんど研究がなされていない。本稿は、アメリカのワインの制度を知る上での第一歩になるものである。アメリカ連邦規則は詳細に定められており、アメリカが輸入するワイン（清酒を含む）についての規制も定められている。したがって、この連邦規則をみれば、輸入規制もかなりの程度把握できる。

なお、翻訳については、ワインの製造に関する第24章は、宇都宮仁が担当し、それ以外は高橋梯二が担当した。

アメリカのワイン法の概要

一連邦規則コード（CFR）タイトル27-

高橋梯二

東京大学農学生命科学研究科非常勤講師

宇都宮仁

（独）酒類総合研究所情報技術支援部門長

基本免許等（第1章）

1 基本免許（清酒にも適用される）

（1）輸入業者（第 1.20 条）

本法に基づく基本免許のない者は、蒸留酒、ワイン及び麦芽飲料のアメリカへの輸入に従事することができない。

（2）生産者、調製者(rectifier)、ブレンダー、貯蔵業者（第 1.21 条）

本法に基づく基本免許のない者は、蒸留酒の蒸留、ワインの生産、調製・ブレンド又はびん詰を行うことができない。

（3）卸売業者（第 1.23 条）

本法に基づく基本免許のない者は、卸売りのために蒸留酒、ワイン又は麦芽飲料を購入し、販売する事業に従事できない。

（4）免許の期間（第 1.43 条）

基本免許に有効期限はない。

（5）免許の自動消滅（第 1.44 条）

基本免許の貸与、譲渡、自発的な移転をすることができない。また、このような場合、基本免許は、消滅する（1）。

（1） 小売免許は、州又は郡から発行される。

2 ワイン及び蒸留酒の非工業的使用（清酒にも適用される）

ワインの使用（第 1.61 条）（2）

次のワインの利用は、工業用とみなされ、非工業用ワインとしての適用から除外される。

（1） 酢の生産用として使用される場合で、税の支払いがないワイン

（2） 試験・研究用として税の支払いがないワイン

- (3) 政府等が分析等のために用いる場合で税が免除されているワイン
- (4) 飲料として適切でないワイン

ワインの表示及び宣伝 (第4章)

I ワインの認識の基準 (subpart C)

1 ワインの認識の基準 (standards of identity) (第4.21条)

ワインは、次のように分類する。

第1分類 (class 1) ブドウワイン

(1) ブドウワイン

健全で熟したブドウの果汁（純粋な濃縮果汁を含む）のアルコール発酵によるもので、発酵の後に純粋な濃縮ブドウ果汁を添加してもよい。また、ブドウによるブランデー又はアルコールを添加してもよいが、他のものの添加は許されない。

さらに、発酵の前、途中あるいは後に次の方法により改良 (ameliorate) できる。

- (a) ワインの容量の増加が 35%を超えないことを限度として、砂糖あるいは水に溶いた砂糖を添加することにより改良できる。ただし、改良されたワインのアルコール発酵によるアルコール容量 (度数) は 13%を超えてはならず、天然の酸量 (natural acid content) でなければならず、水を加えた場合、1000分の5を超えてはならず、又は総乾物重量(solid content)が 22g/立法 100cm を超えてはならない。

-
- (2) ワインの定義については、1918年連邦収入法 (26U.S.C.5381-5392) (税法) でなされており、非工業的な使用がなされるもので、アルコール度が7%以上24%以下のものとして定義されている。

- (b) 揮発酸の最高限度は、酢酸で計算し、二酸化イオウを除き、赤ワインで 0.14g/100mL、他のワインについては 0.12g/100mL である。ただし、Brix28度以上の果汁から造られる場合は、赤ワインについては 0.17g/100mL、白ワインについては 0.15g/100mL である。

ブドウの果皮、果汁等に含まれる赤の色素の程度に応じて「赤ワイン」、「ロゼ (ピンク) ワイン」、「コハクワイン」又は「白ワイン」と呼ぶことができる。ブドウによるブランデーあるいはアルコールを添加していないワインは「天然、

natural」と呼ぶことができる。

(2) テーブルワイン

アルコール度 14%以下のブドウワイン。「ライトワイン (light wine)」などともよばれる。

(3) デザートワイン

ブドウによるブランデー又はアルコールが添加されたブドウワインで、アルコール容量が 14%超、24%以下のもので、シェリー、アンジェリカ、マディラ、ポルトなどの風味を持つもの

2分類 スパークリングブドウワイン

(1) スパークリングブドウワイン

密閉された容器内の発酵によって得られる炭酸ガスを含む発泡性のブドウワイン

(2) シャンパーニュ

1 ガロン以下のびんの中での二次発酵によって得られる発泡性のワインで、フランスのシャンパーニュの風味を持つもの。

(3) スパークリング低アルコールワイン

シャンパーニュの風味はもつが、シャンパーニュの基準に満たないワイン。「シャンパーニュ・スタイル」、アメリカン・シャンパーニュ、「ナパ・バレー・シャンパーニュ」などの表示ができる。

(4) クラッキング・ワイン (cracking wine)、ペティヤン・ワイン、フリザンテ・ワイン

シャンパーニュより発泡性が弱く、アルコール度が低いワイン

第3分類 炭酸ガス添加ブドウワイン

密閉された容器内での二次発酵以外の方法によって得られる発泡性のブドウワイン

第4分類 かんきつワイン

(1) かんきつワイン

(2) かんきつテーブルワイン

(3) かんきつデザートワイン

第5分類 フルーツワイン

(1) フルーツワイン

(2) ベリーワイン

(3) フルーツテーブルワイン

- (4) フルーツデザートワイン
- (5) 一種類の果実ワイン

第6分類 その他農産物ワイン

清酒 (sake) はこの分類に属する。また、干しブドウからのワインもこの分類に属する。

第7分類 食前ワイン (aperitif wine)

- (1) 食前ワイン

ブドウワインとブランデーあるいはアルコールとの混合若しくはハーブ又はその他の香料との混合で、食前酒の風味を持つワインで、アルコール容量15%以上。着色のためキャラメルを使用してもよい。

- (2) ヴェルムース

ヴェルムースの風味を持つ食前ワイン

第8分類 イミテーション、サブスタンダードワイン

- (1) イミテーションワイン

化学合成素材を含むワインやブドウ、果実又はその他の農産物の圧搾の後の残渣と水との混合によって得られるワインなど

- (2) サブスタンダードワイン

揮発酸の限度などの基準を満たしていないなどの規格外のワイン

第9分類 レッジナーワイン

ブドウによるテーブルブルワインで、松やにとともに発酵されるか、松やにの香りづけがなされるもの。

2 バリエッタル (ブドウ品種) 表示 (第 4.23 条)

- (1) ブドウワインについて原産地呼称 (appellation of origin) の表示がある場合に限って、ブドウワインの種類 (type) を示すものとして一つ又は複数のブドウ品種名を表示することができる。
- (2) 次の (3) の場合を除き、ワインの 75 %以上が一つのブドウ品種に由来している場合で、その 75 %の全部が表示された原産地で栽培されたものである場合は、ワインの種類を示すものとしてそのブドウ品種を表示することができる。
- (3) ラブルスカ品種から生産されたワインについて次の場合は、その品種を表示できる。
 - (a) ワインの 51%以上が当該品種に由来していること。

- (b) 51%以上が当該品種に由来していることを表示すること。ただし、75%以上であれば、それを表示する必要はない。
 - (c) 当該品種から由来することが示された割合のすべてが表示された原産地で栽培されていること。
- (4) 以下の場合、二つ以上のブドウの品種をワインの種類を示すものとして表示することができる。
- (a) すべてのブドウ品種が表示された品種であること。
 - (b) 各品種に由来するワインの割合を表示すること（2%の範囲内の誤差を認める）。
 - (c) 長官（TTB長官）（3）によって許可されたリストに記載されているブドウの品種は、ワインの種類を示すものとして表示することができる（1996年2月7日施行）。

3 ジェネリック、セミジェネリック、非ジェネリック地理表示（第 4.24 条）

- (1) 長官が認定する場合に限り、ワインの分類又は種類を示している地理的な名称は、ジェネリック（一般名称）になっているとみなされなければならない。その例は、「ヴェルムース」、「sake」である。
- (2) また、ワインの分類や種類を示しているもので、地理的な意味をもつ名称について長官が認める場合において、セミジェネリックになっているとみなされなければならない。その例は、アンジェリカ、バーガンディ、クラレット、シャブリ、シャンパーニュ、キアンティ、マラガ、マルサラ、マディラ、モーゼル、ポート、ラインワイン（ホック）、ソーテルヌ、オー・ソーテルヌ、シェリー、トカイである。
- (3) 長官がジェネリック又はセミジェネリックと認めない地理的名称は、その名称に示された原産地のワインを示す場合のみに使用することができる。このような名称については、長官が特定の産地を示すものとして消費者に及び貿易上知られ、他のワインと識別できるものとして長官が認めたものでなければ、識別できる名称（distinctive designation）とみなされない。

(3) TTB : アルコール及びタバコ税及び貿易局 (Alcohol and Tobacco Tax and Trade Bureau)

識別できない非ジェネリックの名称の例は、「アメリカン」、「カルフォルニア」、「エリー湖」、「ナパ・バレー」、「ニューヨーク州」、「フレンチ」、「スパニッシュ」などである（subpart C of part 12）。

識別できる非ジェネリックの名称の例は、「ボルドー白」、「ボルドー赤」、「グラブ」、「メドック」、「サンジュリアン」、「シャンベルタン」、「モンラッシュェ」、「ローヌ」などである（subpart D of part 12）（4）。

-
- (4) アメリカには「メリテージ」という種類のワインがある。これは古典的なボルドーのブドウ品種のみから造られるワインで、いわゆる「ボルドースタイル」ということであるが、フランスのこの名称に対する反発が強いので「メリテージ」という名称になったとされている。「メリテージ」は商標（証明商標）であり、商標権はメリテージ協会が所有し、そこから認められた者が「メリテージ」の表示ができる。法律上はジェネリック・ワインに属する。
- また、「プロプライエタリー・ワイン」という種類もある。これは、品種表示規制などにとらわれない自由な発想から造られるワインで、品種表示などがなされず、生産者独特のワインの種類を意味する。法律上はジェネリック・ワインに属し、ワインの名称は商標によって保護される。「オーパスワン」などがこの種のワインである。また「メリテージ・ワイン」も「プロプライエタリー・ワイン」の一種であるとされる。

4 原産地呼称 (appellation of origin) (第 4.25 条) (清酒にも適用される)

(1) 定義

- (a) アメリカのワインの原産地呼称の名前は、「アメリカ」の名前、一つの州の名前、隣接する 2 ないし 3 つの州の名前、一つの郡の名前、2 ないし 3 つの郡の名前又はブドウ栽培地域 (viticultural area) の名前である。
- (b) 輸入ワインの原産地呼称の名前は、国、州、地方、地域又はブドウ栽培地域の名前である。

(2) 資格

(a) アメリカのワイン

ブドウ栽培地域以外の産地表示及び複数の郡名及び複数の州名以外の産地表示の場合は、次の条件による。

- ① 少なくともワインの 75 % 以上が表示された産地で生産された果実又は農産物に由来していること。
- ② 「アメリカ」と表示された場合は、最終の生産までアメリカで行われること。州の名前が表示される場合は、その州又は隣接する州で最終まで生産されること。郡の名前が表示される場合は、その郡が属する州内で最終まで生産されていること。
- ③ 表示された地域の法律や規則に合致していること。

(b) 輸入ワイン

ブドウ栽培地域以外の産地の表示については、次の条件による。

- ① ワインの少なくとも 75 % が原産地呼称によって示された産地で栽培された果実又は農産物に由来していなければならない。

- ② ワインは、ワインの組成、生産の方法、ワインの指定に関する外国の法律や規則に合致していなければならない。

(3) ブドウ栽培地域を表示する場合

(a) 定義

① アメリカのワイン

AVA制度によって識別性を有する（他と異なる）として区画されたブドウ栽培地域

② 輸入ワイン

原産国によって区画が承認され(recognized)、決定された(defined)場所又は地域

(b) AVA（アメリカブドウ栽培地域）の確立

誰もが長官に対してAVAの設定の申請ができる。

(c) 使用（表示）することができる条件は、以下のとおりである。

- ① 表示が本法又は外国政府によって認められていること。
- ② ワインの 85 %以上が表示されたブドウ栽培地域で栽培されたブドウに由来していること。
- ③ 外国のワインについては、ワインの組成、生産の方法、ワインの指定に関する当該外国の法律や規則に合致していること。
- ④ アメリカのワインについては、ブドウ栽培地域が属している州内において最終までの生産が行われていること及びブレンドによってワインの分類や種類の変更がなされていないこと。

5 エステイトびん詰（第 4.26 条）

(1) 使用（表示）の条件

「エステイトびん詰」の表示は、そのワインがブドウ栽培地域の原産地呼称とともになされなければならない、また、びん詰めるワイナリーは、次の条件によらなければならない。

- (a) 当該ブドウ栽培地域に存在すること。
- (b) ワインを生産するためのすべてのブドウが表示されるブドウ栽培地域内のワイナリーによって所有又は管理されている土地で栽培されていること。
- (c) 破碎（圧縮）、発酵、熟成、びん詰が連続して行われなければならない（びん詰めるワイナリーからワインが一時的にでも離れることがない）こと。

6 ヴィンテッジ・ワイン（第 4.27 条）

- (1) ヴィンテッジ・ワインは、ブドウの収穫年の表示があるもので、ワインの第1分類、第2分類又は第3分類に属するワインである。また、ヴィンテッジ・ワインは、国の名前以外の原産地呼称があるワインでなければならない。さらに、ヴィンテッジ・ワインは次の規則が適用になる。
 - (a) ブドウ栽培地域の原産地呼称ワインについては、アメリカのワイン及び輸入ワインについても少なくともワインの 95 %以上が表示された年に収穫されたブドウに由来するものでなければならない。
 - (b) 国又はブドウ栽培地域以外の原産地呼称表示ワインについては、アメリカのワイン及び輸入ワインについても少なくとも 85%が表示された年に収穫されたブドウに由来するものでなければならない。
- (2) 輸入ワインについては、次の条件をすべて満たしている場合は、収穫年を表示することができる。
 - (a) 上記(1)に従っていること。
 - (b) 輸入以前に5リットル以下の容器に詰められていること、又は、アメリカにおいて元の容器からびん詰めされること。
 - (c) インボイスには、その国の法律が収穫年の表示を規制していること、また、当該ワインがこれらの法律に合致していること及び当該ワインが収穫年を表示することが認められていることを証明する原産国から発行される証明書が備わっていること。

I I ワインの表示規則 (subpart D) (清酒にも適用される)

1 基本原則 (第 4.30 条)

この subpart D に従って、容器詰めされ、表示されたワインでなければ、いかなる者も販売、保税地域からの引き取りなどの業務を行うことができない。

2 義務表示 (第 4.32 条)

- (1) 次の事項については、ブランド表示 (brand label) (表ラベル)の中に表示されなければならない。
 - (a) ブランド名
 - (b) ワインの分類及び種類
 - (c) アルコール容量
 - (d) アメリカのワインと外国のワインがブレンドされている場合は、外国のワインの容量の割合 (パーセント表示)
- (2) 容器に貼られたラベル (補助ラベル) に次の事項が表示されなければならない。

- (a) 名前及び住所
- (b) ネット容量
- (3) **FD and C Yellow No 5** (色素)がびん詰めされた製品に使用されている場合は、これを含んでいることを表示しなければならない。
- (4) 二酸化硫黄が **10 ppm** 以上検出される場合は、表ラベル、裏ラベル、ストリップラベル又は首ラベルに二酸化硫黄を含んでいることを表示しなければならない。
- (5) ブランド名 (第 4.33 条)
 - (a) 人の名がブランド表示にある場合は、その人がブランド名とみなされる。
 - (b) 生産年、原産地又は産品の特徴を意味したり、示唆するようなブランド名は禁止される。
- (6) 分類及び種類 (第 4.34 条)
 - (a) ワインの分類は表示されなければならない。

非発泡のワインについては、ワインの分類に代えてヴァリエッタ表示、セミジェネリック表示、識別できる地理的表示を表示することができる。シャンパーニュ又はクラッキング・ワインについては、「スパークリング」という分類に代えて「シャンパーニュ」又は「クラッキング・ワイン」と表示できる。

乾物重量 (solid content) が 17g/100 立方 cm を超える場合は、「specially sweetened」、
「specially sweet」又は「sweetened with excess sugar」と表示しなければならない。
 - (b) 次の場合は、ワインの分類又は種類として、たとえば、「**American** (国の名)」、
「**New York** (州の名)」、「**Napa Valley** (ブドウ栽培地域の名)」又は「**Chilian** (外国の国名)」をワインの原産地を示すため、表示しなければならない。
 - (a) ヴァリエッタ表示がある場合
 - (b) ヴァリエッタな意味を持つ種類の表示がある場合
 - (c) セミジェネリックの表示がある場合
 - (d) ブドウの収穫年の表示がある場合
- (7) 名前及び住所 (第 4.35 条)
 - (a) アメリカのワイン

アメリカのワインについては、ボトラーの名前の前に「**bottled by**」又は「**packed by**」を表示しなければならない。これに加え、「**blended**」、「**cellared**」、「**produced or made**」、「**vinted**」、「**prepared**」などの表現を使用することができる。

(b) 輸入ワイン

輸入ワインについては、輸入業者の名前の前に「imported by」が表示されなければならない。アメリカでびん詰めされた場合は「bottled by」又は「packed by」が表示されなければならない。

(8) アルコール容量 (第 4.36 条)

(a) アルコール容量が 14 %を超えるワインは、アルコール容量 (度数) を表示しなければならない。14 %以下のワインについては、アルコール容量を表示するか「table wine(light wine)」と表示しなければならない。

(b) アルコール容量は、パーセント表示で「Alcohol -% by volume」と表示するが、「Alcohol」の用語を「alc」と、「volume」の用語を「vol」と短縮できる。また、「Alcohol - % to - % by volume」と範囲を表示することができる。この場合最高と最低の幅は 14 %を超えるワインについては 2 %を超えてはならず、14 %以下のワインについては 3 %を超えてはならない。

(9) 内容量 (ネット容量) (第 4.37 条)

内容量が 1 リットルを超える場合はリットルで表示されなければならない、小数点は第 2 位までとする。また、1 リットル未満の場合はミリリットル (ml) で表示する。

3 表示の一般的基準 (第 4.38 条)

(1) 文字の大きさ

(a) 187mL を超える容器の場合

すべての義務表示は、アルコール容量を除き 2 mm メートル以上でなければならない。ただし、義務表示以外の説明表示がある場合は、義務表示の文字の大きさは、説明表示の文字の大きさよりも見やすいものでなければならない。

(b) 187mL 以下の容器の場合

すべての義務表示は、アルコール容量を除き 1mm 以上でなければならない。ただし、義務表示以外の説明表示がある場合は、義務表示の文字の大きさは、説明表示の文字の大きさよりも見やすいものでなければならない。

(c) アルコール容量については、3 mm を超えてはならず、5L 以下の容器の場合には、1 mm 以上でなければならない。

(2) 追加的情報

ラベルには義務表示以外の情報を記載することができる。ただし、これらの追加的情報は、本章の規定に反してはならず、また、真実で、正確でなければならない、競

争相手の産品を誹謗するものであったり、誤認を招くものであってはならない。

4 表示禁止事項（第 4.39 条）（清酒にも適用される）

(1) ラベルにおける表示

表示における説明は、次のものを含んでいてはならない。

- (a) 誤った又は真実でない説明
- (b) 競争相手の産品を誹謗するような説明
- (c) みだらな表現又はデザイン
- (d) TTB が消費者に誤認を与えるおそれがあるとみなす説明又はデザイン
- (e) TTB が消費者に誤認を与えるとおそれがあるとみなす保証に関する説明又はデザイン
ただし、現金返却保証は禁止ではない。
- (f) 公衆に知られた個人又は私的なあるいは公共の機関の名であって、この名の使用が消費者に対してその産品がそれらの名の者あるいは機関によって、生産あるいは管理されていると誤認させるような名、取引上あるいはブランドの名
ただし、ワインの生産、ブレンド、調製、輸入、卸売り又は小売に従事している者の名は(f)は適用にならない。
- (g) ワインについて次のような印象を与える表現又はデザイン
 - ① 蒸留されたアルコールを含んでいること。
 - ② 蒸留されたアルコールに匹敵すること。
 - ③ 酔わせる効果（麻薬的効果）（**intoxicating**）があること。

(2) 年代表示

年代の表示又は年代に関連する表示は、次の場合を除き禁止される。

- ① 第 4.27 条に従ったヴィンテッジ・ワインの場合
- ② 第 4.38 条に従った貯蔵又は熟成を含む製造法の場合
- ③ ブランドの名の一部としての「old」の表現

(3) びん詰めの日付

びん詰めの日付は、ワインの生産年代に関するものとみなされてはならない。

(4) その他の日付の表示

ヴィンテッジ又はびん詰めの日付に関する上記（2）及び（3）の場合以外は、日付の表示は禁止される。ただし、ワイナリーの設立年あるいはブランドの確立年は表示できる。この場合 5 L 以下の容器の場合は 2 mm を超える文字の大きさでなければならず、ワイナリーや人の名前と直接結びついていなければならない。

(5) 政府の切手をまねた表示

- (a) アメリカの政府又は外国の政府の切手をまねたものあるいは似たものは表示できない。
- (b) 輸入ワインが輸出国政府による原産国証明及び又はヴィンテッジ証明がある場合は、証明の内容あるいは政府の名、ワインの分類・種類、ヴィンテッジについて表示ができる。ただし、それら以外の追加的な説明の表示はできない。

(6) 輸入業者の名前の表示

国内のワインに「輸入業者」又はそれに類似する表現を原則として表示してはならない。

(7) 旗、紋章等

T T Bがアメリカの軍隊、アメリカの旗、その他の紋章に関連すると考えるデザイン、絵、写真をラベルに含めてはならない。また、消費者に対して紋章の機関あるいは人によって産品が担保され、造られ又は使用されていると消費者に誤認させるおそれのある紋章はラベルに含めてはならない。

(8) 健康表示

- (a) 健康に関連する説明を表示する場合は、真実でなければならず、また、その効果について消費者に誤認を与えるおそれがあるものであってはならない。T T Bはケース・バイ・ケースでこのような健康表示を評価し、注意書きや誤認を与えないような説明の表示を求めることができる。
- (b) 特定の健康表示
T T Bは健康表示について必要な場合は、F D Aに協議する。もし、F D Aがその特定の健康表示について医薬品にしか認められないものと決定する場合は、T T Bはそれをワインに表示することを禁止する。
- (c) 第3者の意見による健康効果の表示 (**Health related directional statement**)
ワイン又はアルコールの健康効果について第3者又は他の情報源による説明は、次の場合を除き誤認を与えるものとみなされる。

- ① 健康に対する効果についての第3者の又は他の情報源による説明を中立で誤認のないような方法で消費者に伝えること。
- ② 健康に関する表示の一部として次のような断り書き (**disclaimer**) を加えること。
「この説明は、健康の理由からアルコールの消費を奨励したり、増加させたりするものでない」

(9) 地理的なブランド名

ブドウ栽培地域を意味するようなブランド名は、原産地呼称の条件に従っていないければ原則として使用することができない。

(10) 地理的な意味を持つ産品名

特定の地理的な意味を持つ産品名については、消費者が空想的な (fanciful) ものとしてまた原産地を示すものでないとして認めている名で長い間使用されていると T T B が認める場合以外は、その使用が禁止される。

(11) 他の原産地表示

真の原産地以外のその他の産地を示し、又は示唆する表示をしてはならない。

(12) 外国の用語

ブドウの収穫時における特別の用語 (たとえば、「Auslese」、「Eiswein」、「Trockenbeerenauslese」など) 又は外国の法律において品質を示す用語 (たとえば、「Qualitaswein」、「Kabinett」など) は、アメリカのワインに表示することはできない。

(13) ヴィンヤード、農場などの名の使用

ブランド名においてヴィンヤードや農場の名を使用する場合は、第 4.33 条及び第 4.39 条に従うほか、主たる原材料についてワインの 95% がそのヴィンヤード又は農場で栽培されたもので造られたものでなければならない。

5 アルコール飲料の健康に対する害の警告義務表示 (第 16 章) (清酒にも適用される)

(1) 原則 (第 16.20 条)

国内産品については、健康に対する害の警告のないアルコール飲料は、アメリカにおいて販売の目的でびん詰めしたり、流通させてはならない。また、健康に対する害の警告がないアルコール飲料をアメリカで販売したり、流通させる目的で輸入することはできない。

(2) 警告の義務表示 (第 16.21 条)

表示すべき警告は、妊婦の飲酒が生まれてくる子供に支障をきたすおそれ、及び飲酒が自動車の運転や機械の操作能力を低下させることなどに関する次の警告である。

- ① 「According to the Surgeon General, women should not drink alcoholic beverages during pregnancy because of the risk of birth defects.」

- ② 「Consumption of alcoholic beverages impairs your ability to drive a car or operate machinery, and may cause health problems.」

6 主要な食品アレルギー物質の自発的表示（第 4.31 条）（清酒にも適用される）

(1) 定義

主要なアレルギー食品とは、牛乳、卵、魚、甲殻類、木の実、小麦、落花生及び大豆等である。

(2) 自発的表示

ワインの生産に主要な食品アレルギー物質が使われている場合は、自発的に表示することができる。

7 有機の用語の使用 (subpart K)（清酒にも適用される）

有機の用語の使用（第 4.101 条）

(1) 有機の用語の表示は任意である。

(2) 有機の用語の使用は、アメリカ農務省の国家有機計画規則（National Organic Program rules）に従っていなければならない。

III 保税地域からのワインの引き取り (subpart E)（清酒にも適用される）

1 ラベル許可及び搬出（第 4.44 条）

(1) ラベル許可証明書が輸入された港の税関に提出されていない場合は、輸入ワインは保税地域（custom custody）から搬出することができない。

(2) また、ラベル許可証明書が発行された場合に、当該表示を用いているブランドあるいはロットのワインを保税地域から搬出できる。

2 原産国、ワインの種類及びセラー処理証明書（第 4.45 条）

外国政府から発行された原産国（origin）及びワインの種類を証明し、また当該ワインが当該外国政府の法律に従って生産されたものであることを証明する証明書がインボイスに添付されていない場合は、保税地域から搬出することができない。

IV 国内でびん詰め又は容器詰め (pack) されるワインのラベル許可 (subpart F)

（清酒にも適用される）

ラベル許可証明（第 4.50 条）（清酒にも適用される）

(1) ラベル許可証明書が T T B から発行されなければ、ワインをびん詰めしたり、容器詰めしたりしてはならない。

(2) ワインのラベル許可証明の発行、拒否、取り消し及び例外証明の手続きは、第 1 3 章で定める。

V ワイン容器に関する基準 (subpart H) (清酒にも適用される)

メートル表示での容器の基準 (第 4.71 条、第 4.72 条)

次の容量の容器に詰められなければならない。

3 リットル	375 ミリリットル
1.5 リットル	187 ミリリットル
1 リットル	100 ミリリットル
750 ミリリットル	50 ミリリットル
500 ミリリットル	

VI アメリカのブドウ品種名 (subpart J)

1 許可された品種名のリスト (第 4.91 条)

リストに掲載されたドウ品種は、長官によって、アメリカのワインの種類 (タイプ) を指定するものとしての使用が許可された品種である (5)。

2 ブドウ品種名の許可 (第 4.93 条)

関係のある者は、誰でも長官に対して品種の許可の申請ができる。申請は、次の証拠を示していなければならない。

- (a) 新しいブドウ品種であること。
- (b) 当該ブドウ品種を確認するための名前の有効性
- (c) 当該ブドウ品種がワインの生産に使われているか又はその可能性があること。
- (d) 当該ブドウ品種がアメリカで栽培され、使用されていること。

アメリカブドウ栽培地域 (AVA) (第 9 章)

I AVAの申請 (subpart B)

1 AVAの申請書の提出 (第 9.11 条)

申請の手続き

新しいAVAの設定、区画の変更又はAVAの名前の変更のため、誰でも長官に対して申請できる。

2 AVA申請書の要求事項 (第 9.12 条)

新しいAVAに関する申請書には、次のような証拠が含まれていなければならない。

- (1) 名前の証拠
- (2) 名前の使用

- (3) 名前の由来
- (4) 区域の証拠
- (5) 特別の性質
 - (a) 気候：温度、降雨量、風、霧など
 - (b) 土地：土地の形成、土地の形、地震、火山など
 - (c) 土壌：
 - (d) 物理的性質：平坦、丘、山岳、水源、灌漑など
 - (e) 標高：最高及び最低標高

3 AVA規則作成の手続き（第 9.13 条及び第 9.14 条）

TTBは、申請書類が妥当と認め、規則を作成しようとする場合は、申請されたAVAに関する意見を求めるため、公告しなければならない。

II 承認されたアメリカブドウ栽培地域 (subpart C)

原産地呼称として使用するために承認されたブドウ栽培地域 (AVA) は、次のようである (6)。

地理的な意味を持つ外国の非ジェネリック名称 (第 12 章)

I 地理的な意味を持つ外国の非ジェネリックな名称 (subpart C)

外国の国ごとの名称の例のリスト (第 12.21 条) (7)

-
- (5) 298の品種がリストに掲載されている。
 - (6) 約200のブドウ栽培地域についてその名前と区画が示されている。
 - (7) 国ごとにこれらの名称が例示されている。

II 外国の特定ワインの識別できる非ジェネリック名称 (subpart D)

1 識別できる外国の名称の承認手続き (第 12.3 条)

長官は、識別できるワインの名称を承認することができる。申請書には、当該地理的な名称がアメリカの消費者に、また、貿易上、特定の場所又は地域の特定のワインとして知られている証拠が示されていなければならない。

2 国ごとに承認された名称のリスト (12.31 条) (8)

-
- (8) 承認された名称が国ごとに掲載されており、ドイツで「モーゼル」など23産地名、フランスで「コート・ロティ」など88産地名、イタリアで「ソアーベ」など16産地名、スペインで「リオハ」など3産地名、ポルトガルで「ポルト」など2産地名である。これらの産地名は本法律上アメリカ市場において保護される。

しかし、アメリカとEUとのワイン貿易に関する協定（最新のもののは2006年協定）によって、アメリカはEU諸国の2000ほどのAOCの名称（地理的表示名称）を保護することを約束し、これに対しEUは、アメリカのAVA地域名、国、州及び郡の名前をEU市場で保護することを約束している。

ワインの製造（第 24 章）

I ワインの生産（subpart F）

1 破碎及び発酵（第 24.176 条）

（1）天然ワインの生産

破碎及び発酵の期間中、設備・装置の洗浄のため水を使うことができる。ただし、果汁の濃度を **Brix22** 度を下回るようにしてはならない。果汁が既に **22** 度未満の場合は、洗浄の目的の水の使用により **Brix** 度について **1** 度を超過して引き下げてはならない。発酵の開始時において水、砂糖、濃縮果汁（同じ果実のもの）、マロラクティックバクテリア、酵母、酵母の栄養剤、殺菌剤、澱下げ剤（**precipitating agent**）,その他許可された物質以外を添加してはならない。酵母の復水に使用できる水は酵母 **1** ポンドあたり最大 **2** ガロンである。（省略）。復水した(**rehydrate**)酵母の添加による果汁の増加限度は **0.5%** である。発酵後同じ果実から得られた天然ワイン（**9**）はブレンドすることができる。

（2）生産されたワインの決定

発酵終了後、発酵槽からワインを移動する際、ワインの容量を正確に決定し、記録し、TTBに報告しなければならない。このとき発酵槽に残存しているワイン又は果汁についてもTTBに報告しなければならない。

2 補糖（**Brix** 調整）（第 24.177 条）

糖度が低い果汁から生産するブドウ天然ワインの場合、発酵の前あるいは途中で砂糖あるいはブドウ濃縮果汁を加えることができる。（フルーツワインについては省略）。添加された砂糖又は濃縮果汁は、もとの果汁の糖度を **Brix25** 度を超過して引き上げてはならない。補糖の後、改良されたブドウワインの場合は、果汁に添加された砂糖の量は改良素材に含まれる。

（9）天然ワインとは健全で熟したブドウ又はその他の果実によるワインで乾物重量が **21%** を超えていないもの。

3 改良（第 24.178 条）

（1）一般

5g/L を超える不揮発酸を含む果汁から天然ワインを醸造する場合、改良素材（水、砂糖、またはこれらの組み合わせ）を発酵の前、途中あるいは後に添加することにより、酸の

水準を調整できる。果汁の酸の水準は発酵の前に（ブドウ果汁の場合は酒石酸換算で）計測され、果汁又はワイン 1000 gals に対して 20 gals の改良素材の添加は、酸を 0.1g/L 引き下げることになる。

(2) 制限

- (a) 改良は、天然ワインが製造される保税工場においてのみ許可される。
- (b) 改良素材の添加によって、改良された果汁又はワインの酸の水準を 5.0g/L 未満にしてはならない。
- (c) 果汁又はワインに添加される改良素材の量は、改良された果汁又はワインの総量の 35%を超えてはならない。最初の酸の不揮発酸の水準が 7.69 g/L 以上の場合は、果汁又はワイン 1000 gals に対して最高 538.4 gals の改良素材を加えることができる。

4 甘味化（第 24,179 条）

(1) 一般

天然ワインの生産において、砂糖、果汁、同じ果実由来の濃縮果汁を発酵後にワインの甘味化のために使用しても良い。果汁または濃縮果汁を添加する場合は、最終製品の総乾物重量は重量で 21%を超えてはならない。液糖や転化糖シロップを使用する場合は、砂糖の最大使用容量を超えてはならない。

(2) ブドウワイン

ワイン生産者が製造する天然ワインにおいては、改良や発酵の後加えられる砂糖は、アルコール分が 14%を超える場合は最終製品の総乾物重量は 17%を超えないようにしなければならない、アルコール分が 14%以下の場合は 21%を超えてはならない。

5 濃縮果汁及び非濃縮果汁の使用（第 24.180 条）

水で元の濃度に、又は Brix 22 度に、あるいは元の濃度と 22 度の間に戻された濃縮果汁及び水で 22 度を下回らずに薄められた非濃縮果汁はワインの生産の目的に適合した果汁と認められる。水で薄めても 22 度を超えている濃縮果汁はさらに水を加えて元の濃度と 22 度の間にする事ができる。生産者は、濃縮果汁を使用する前に、果汁の種類及び濃縮の前後の果汁の総乾物重量の証明（statement）を得なければならない。濃縮果汁は Brix80 以上に濃縮されたものは使用できない。

6 砂糖の使用（第 24.181 条）

砂糖の使用の場合、容量としての増加は、砂糖 13.5 ポンドに対して 1 ガロンとして計算される。

7 天然の酸不足の矯正のための酸の使用（第 24.182 条）

(1) 一般

果汁又はワインの天然の酸の不足を補うため、第 24.246 条（使用が認められる物質の表）の制限の範囲内で酸を加えることができる。ただし、ブドウワインについては、pH を低下させるために酒石酸を使用する以外は改良されたワインあるいは果汁には酸を加えることができない。pH を低下させるために使用される酒石酸については、その添加量の限度を決定するため、添加前に酸の水準を計測しておかなければならない。また、改良されたワイン又は果汁の pH を低下させるために酒石酸を使用した場合、pH を 3.0 未満に減じてはならない。

(2) ブドウワイン

酒石酸又はりんご酸若しくはそれらの酸を混合したものは、発酵の前又は途中で加えることができる。また、発酵が完了した後は、クエン酸、フマル酸、りんご酸、乳酸又は酒石酸若しくはこれらの酸の混合を天然の酸の不足を矯正するために加えることができる。ただし、これらの酸の添加によって最終ワインの酸の水準が 9.0g/L を超えてはならない（酒石酸換算）。ワイン 100mL 当たり総乾物重量が 8g 以上である場合は、最終ワインの酸が 11.0g/L まで（酒石酸換算）酸を添加することができる。

II 発泡ワインの生産 (subpart H)

(略)

III ワインの保存、処理、仕上げ (subpart L) (清酒にも適用される)

1 濾過助剤 (filtering aids) の使用 (第 24.243 条)

不活性繊維、パルプ、土又は同じような物質は、ワインのセラー処理又は仕上げにおいて濾過助剤として使用できる。寒天、カラギーナン、セルロース及び珪藻土は、濾過助剤あるいは清澄助剤としてよく使われる。一般的には、不活性な素材の使用については制限がない。また、使用に関する記録の義務もない。しかし、不活性素材がワインに添加される前に水に溶いてある場合は、第 24.301 条によって記録が義務付けられる。

濾過助剤が活性化学材料を含む場合又はワインの性質を変える場合は、第 24.246 条（使用できる物質の表）に従ってのみ使用できる。

2 酸によるワインの安定化

柑橘ワイン以外では、不揮発酸の量にかかわらず、ワインの安定化のために第 24.246 条の限度内で安定化のためクエン酸を使用できる。フマル酸の添加も安定化の目的で行うことができる。

3 スティルワインの炭酸ガスの使用 (第 24.245 条)

蔵出し時点でワイン 100mL 当たりに含まれる炭酸ガスが 0.392g 以下であれば、スティルワインに炭酸ガスを加えることができる。誤差の範囲は 100mL 当たり 0.009g である。生産者は決められた試験方法を用いて炭酸ガスの量を測らなければならない。スティルワインを発泡ワイン又は発泡ワインの代用として表示したり、宣伝したりした場合には罰則が適用される。

4 ワイン及び果汁の処理のため使用が許可される物質 (第 24.246 条)

本条に掲載された物質は、ワインの製造、セラー処理及び仕上げにおいて適正商用基準に合致しているものとして本条に示された限度内で、次の条件に従い、その使用が許可される。

- (1) FDAによって特定の使用又は限度が認められない場合、TTBは、その使用許可を停止又は、改正することができる。
- (2) 溶解や分散 (dispersal) を促進するため水が加えられる場合、加えられる水の量は、処理されるワイン、果汁又はワイン及び果汁の 1% を超えてはならない。

物質及び使用目的	使用及び限度
アカシア (アラビアガム) : 清澄及び安定	使用量は 2lbs/100gals (0.24g/L) を超えてはならない。 21CFR 184.1330 (GRAS)
アセトアルデヒド : 濃縮以前の果汁の色の安定	使用量は 300ppm を超えてはならず、最終濃縮果汁において検出しないレベルでなければならない。 21 CFR 182.60 (GRAS)
活性炭素 :	
発酵中の沈降 (precipitation) 補助	27CFR 24.176. GRAS, FDA の勧告的意見
清澄及び精製 (purify)	これらの目的のために使用される量は色を減ずるために使用される活性炭素の総量に含まれなければならない。この量を超える場合は 27CFR 24.241 and 24.242 (GRAS) により届出が必要

ワイン又はワイン用の果汁の色の除去	この目的のために使用する量は 25lbs/1000gal (3.0g/L) を超えてはならない。27CFR 24.242 (GRAS)
アルブミン (卵白) : ワインの清澄	1oz. (28.35g) 塩化カリウム、2lbs (907.2g) 卵白、水 1gal. (3.785L) の薄い塩溶液として調整する。使用量は、y 容量ワイン 1000gal に対して 1.5gal を超えてはならない。(GRAS)
アルミノケイ酸塩 (水和物)、たとえば ベントナイト、カオリン : ワイン又は果汁の清澄又は安定	21CFR 182.2727, 182.2729, 184.1155 (GRAS) and 186.1256. FDA の勧告的意見
リン酸アンモニウム (1 塩基、2 塩基) : ワイン生産の酵母の栄養及びスパークリングワインの二次発酵の開始	使用される量は 8lbs/100gals (0.96g/L) を超えてはならない。 21CFR 184.1141 (GRAS)
アスコルビン酸、イソアスコルビン酸 (エリソルビン酸) : 果汁及びワインの色素及び香りの酸化防止	ブドウやその他の果実のワインの生産において、ワイン又は果汁に添加することができる。その場合ワインの分類や種類が変更するようなことがあってはならない。 21CFR 182.3013 and 182.3041 (GRAS)
炭酸カルシウム (酒石酸及びリンゴ酸のカルシウム塩を伴っても伴わなくともよい) :	
ワインの及び発酵中又は発酵前の果汁の過度の天然の酸の除去	天然の又は不揮発酸は、5g/L を下回って減じてはならない。21CFR 184.1069 and 184.1099, and 184.1191 (GRAS)
低温安定	使用される量は 30lbs/100gals (3.59g/L) を超えてはならない。
パントテン酸カルシウム : りんごワインの発酵を促進するための酵母の栄養	使用量は 0.1lb/25000gal を超えてはならない。21CFR 184.1212 (GRAS)
硫酸カルシウム (石膏) : シェリーワインの pH の削減	最終ワインの硫酸イオンの含有量は 2.0g/L (硫酸カリウム換算) を超えてはならない。27 CFR 24.214, 21CFR 184.1230 (GRAS)

<p>二酸化炭素（食品用ドライアイスを含む）： ワインの安定及び保存</p>	<p>27 CFR 24.245 21 CFR 184.1240 (GRAS)</p>
<p>カゼイン、カゼインのカリウム塩： ワインの清澄</p>	<p>F D Aの意見による GRAS 27 CFR 24.243</p>
<p>クエン酸：</p>	
<p>ワインの天然の酸の不足の修正</p>	<p>27 CFR 24.182 and 24.192 21CFR 182.1033 (GRAS)</p>
<p>かんきつワイン以外のワインの安定化</p>	<p>使用される量は 5.8lbs/1000gals (0.7g/L) を超えてはならない。27 CFR 24.244. 21 CFR 182.1033 (GRAS)</p>
<p>硫酸銅： ワインの硫化水素及び又はメルカプタンの除去</p>	<p>使用される量は（銅換算で） 6ppm (6.0mg/L) を超えてはならない。最終ワインにおける残存量は 0.5 ppm (0.5mg/L) を超えてはならない。 21 CFR 184.1261 (GRAS)</p>
<p>消泡剤 (polyoxyethylene 40 mono stealate, silicon dioxide, dimethylpolysiloxane, sorbitan monostearate, glyceryl mono-oleate and glyceryl dioleate) : 泡のコントロール、発酵補助剤</p>	<p>100%活性の消泡剤はその使用量が 0.15lbs/1000gals (0.018g/L) を超えてはならず、30%活性の消泡剤は 0.5lbs/1000 gals (0.06g/L) を超えてはならない。二酸化ケイ素は濾過によって完全に除去されなければならない。ワインに残存するケイ素は 10 ppm を超えてはならない。 21 CFR 173.340 and 184.1505</p>
<p>二炭酸ジメチル： ワイン、アルコール抜きワイン及び低アルコールワインの殺菌及び安定化</p>	<p>果汁は 21 CFR 172.133 の条件を満たしていなければならない。DMDCは合計量で 200ppm を超えてはならない。</p>
<p>酵素活性： 以下に示す様々な用途に使用する</p>	<p>酵素の調整は、非毒性及び非病原性微生物から適正製造基準に従っており、また、食品への使用が F D Aの規制又は勧告意見によって認められたもの</p>

	でなければならない。
カルボヒドラーゼ (アルファ-アミラーゼ) : 澱粉を発酵可能な炭水化物とする	アミラーゼは、FDAの勧告意見に従った <i>Aspergillus niger</i> , <i>Aspergillus oryzae</i> , <i>Bacillus subtilis</i> , 又は大麦の麦芽によらなければならない。 又は 21CFR 173.130 による <i>Rhizopus oryzae</i> , 又は 21 CFR 184.1027 による <i>Bacillus licheniformis</i> によるものでなければならない。
カルボヒドラーゼ (ベータ-アミラーゼ) : 澱粉を発酵可能な炭水化物とする	アミラーゼは、FDAの勧告意見に従い、大麦の麦芽によるものでなければならない。
カルボヒドラーゼ (グルコアミラーゼ、アミログルコシダーゼ) : 澱粉を発酵可能な炭水化物とする	アミラーゼは、FDAの勧告意見に従い、 <i>Aspergillus niger</i> , 21 CFR173.130 に従い <i>Rhizopus oryzae</i> 又は 21 CFR 173.110 に従い <i>Rhizopus niveus</i> によらなければならない。
カルボヒドラーゼ (ペクチナーゼ、セルラーゼ、ヘミセルラーゼ) : 果実からの果汁の分離促進	酵素はFDAの勧告意見により <i>Aspergillus aculeatus</i> によらなければならない。
カタラーゼ : ワインの清澄及び安定	酵素はFDAの勧告意見により <i>Aspergillus niger</i> 又は牛の肝臓によらなければならない (GRAS)。
セルラーゼ : ワインの清澄及び安定、果実からの果汁の分離促進	酵素はFDAの勧告意見により <i>Aspergillus niger</i> によらなければならない (GRAS)。
セルラーゼ (ベータ-グルカナーゼ) : ワインの清澄及び濾過	酵素は <i>Trichoderma longibrachiatum</i> に、よらなければならない。使用量は 3g/hl を超えてはならない。 21 CFR 184.1250 (GRAS)

グルコースオキシダーゼ： ワインの清澄及び安定	酵素はF D Aの勧告意見により <i>Aspergillus niger</i> によらなければならない (GRAS)。
リゾチーム： マロラクティックバクテリアによる劣化からの安定	使用量は 500mg/L を超えてはならない。 F D Aの勧告意見
ペクチナーゼ： ワインの清澄及び安定、果実からの果汁の分離促進	酵素はF D Aの勧告意見により <i>Aspergillus niger</i> によらなければならない (GRAS)。
プロテアーゼ (general)： 熱不安定性タンパクの削減又は除去	酵素はF D Aの勧告意見に従い、 <i>Aspergillus niger</i> 又は <i>Bacillus subtilis</i> によらなければならない。又は <i>Bacillus incheniformis</i> によらなければならない。 21 CFR 184.1027(GRAS)
プロテアーゼ (プロメリン)： 熱不安定性タンパクの削減又は除去	酵素はF D Aの勧告意見に従い、 <i>Ananus comosus</i> 又は <i>Ananus bracteatus (L)</i> によらなければならない。 (GRAS)
プロテアーゼ (フィシン)： 熱不安定性タンパクの削減又は除去	酵素はF D Aの勧告意見に従い、 <i>Ficus spp</i> によらなければならない。 (GRAS)
プロテアーゼ (パパイン)： 熱不安定性タンパクの削減又は除去	酵素は <i>Carica papaya (L)</i> によらなければならない。 21 CFR 184.1585 (GRAS)
プロテアーゼ (ペプシン)： 熱不安定性タンパクの削減又は除去	酵素はF D Aの勧告意見に従い、 豚又は牛の胃によるものでなければならない。 (GRAS)
プロテアーゼ (トリプシン)： 熱不安定性タンパクの削減又は除去	酵素はF D Aの勧告意見に従い、 豚又は牛のすい臓によるものでなければならない。 (GRAS)
ウレアーゼ： カルバミン酸エチルの生成を防止するため ワインに自然に発生する尿素の削減	酵素は <i>Lactobacillus fermentum</i> によらなければならない。 21 CFR 184.1924。 使用の量は 200mg/L を超えてはならず、 ワインの最終びん詰めの前に濾過されなければならない。

エチルマルトール： ワインの安定化	<i>Vitis vinifera</i> の天然ワインの場合を除き、使用の最高限度は、100mg/L である。 F D A の勧告意見による。
フェリシアン化合物： ワインからの微量金属の除去及び硫化物及びメルカプタンの好ましくない含有水準の除去	最終ワインにおいて 1 ppm を超える残留があってはならない。また、ワインの基本的性質が変化してはならない。 GRAS, F D A の勧告意見
硫酸第一鉄： ワインの清澄と安定化	使用される量は 3ozs/1000gals (0.022g/L) を超えてはならない。 21CFR184.1315 (GRAS)
フマル酸： ブドウワインの天然の酸不足の矯正	最終ワインにおけるフマル酸の量は 25lbs/1000gals (3.0g/L) を超えてはならない。 27 CFR 24.182. 21 CFR 172.350
ワインの安定	最終ワインにおけるフマル酸の量は 25lbs/1000gals (3.0g/L) を超えてはならない。 27 CFR 24.244. 21 CFR 172.350
ゼラチン（食品規格）： 果汁又はワインの清澄	(GRAS)
粒状コルク： ワインを滑らかにする	使用量は 10lbs/1000 gals を超えてはならない。GRAS F D A の勧告意見
アイシングラス： ワインの清澄	(GRAS) F D A の勧告意見
乳酸： ブドウワインの天然の酸不足の矯正	27 CFR 24.182 and 24.192 21 CFR 184.1061 (GRAS)
りんご酸： 果汁又はワインの天然の酸不足の矯正	27 CFR 24.182 and 24.192 21 CFR 184.1069 (GRAS)
マロラクティックバクテリア： ブドウワインの安定	<i>Leuconostoc oenos</i> タイプのマロラクティックバクテリアを使用することができる。GRAS F D A の勧告意見

マルトール： ワインの安定	<i>Vitis vinifera</i> のブドウから醸造される天然ワインを除き、ワインに認められる最高水準は 250mg/L である。FDA の勧告意見
ミルク製品（殺菌全乳、スキムミルク、又は half and half）：	
ブドウワイン又はシェリーの精製用	使用されるミルク製品の量はワイン 1000L に対して 2.0L (0.2% V/V) を超えてはならない。
ワインのオフフレーバーの除去	使用されるミルク製品の量はワイン 1000L に対して 10L (1% V/V) を超えてはならない。
窒素ガス： ワインの濾過中又はびん詰中の圧力の維持、及びワインの酸化防止	21 CFR 184.1540 (GRAS)
オークチップ又は断片、炭化させてないもの、処理していないもの： ワインを滑らかにする	21 CFR 172.510
酸素及び圧搾空気：	
果汁及びワインに使用可能	制限なし
PVPP (ポリビニルピロリドン)： ワインの清澄と安定化及び 赤ワイン又は黒果汁の色素の除去	ワイン及びワイン用果汁に使用される量は、60lbs/1000gals (7.19g/L) を超えてはならず、濾過によって除去されなければならない。PVPP は、連続式でもバッチ式でも使用できる。最終のワインはワイン色の性質を維持していなければならない。1.5 インチセルで 0.6 Lovibond 以上の色素、又は、AOAC 法 11.003-11.004 による 95% 以下の透過率でなければならない。 21 CFR 173.50
酒石酸水素カリウム： ブドウワインの安定	使用量は 35lbs/1000gals (4.19g/L) を超えてはならない。 21 CFR 184.1077 (GRAS)

炭酸カリウム及び又は重炭酸カリウム： 発酵前又は発酵中のワイン及び果汁の過剰な酸の削減	酸は 1000 分の 5 (5g/L) を下回って削減されてはならない。 21 CFR 184.1077 (GRAS)
クエン酸カリウム： かんきつワインの pH コントロール及び金属イオン封鎖	クエン酸カリウムの合計は 25lbs/1000gal (3.0g/L) を超えてはならない。 27 CFR 24.182. 21 CFR 182.1625 and 182.6625 (GRAS)
メタ重亜硫酸水素カリウム ワインの殺菌及び保存	最終ワインにおける二酸化硫黄の含有量は 27 CFR 4.22 (350ppm). 21 CFR 182.3637 (GRAS) の制限を超えてはならない。
シリカゲル (コロイド状二酸化ケイ素)： ワイン又は果汁の清澄	使用量は、ワイン 1000gals に対して 30% 濃度のシリカゲル 20lbs 相当量を超えてはならない (2.4g/L)。シリカゲルは、濾過により完全に除去されなければならない。21 CFR 172.480
ソルビン酸及びソルビン酸カリウム塩： ワインの殺菌及び保存、黴防止及び二次発酵防止	最終ワインにおいて 300mg/L を超えるソルビン酸を含んではならない。 21 CFR 182.3089 and 182.3640 (GRAS)
大豆粉 (脱脂)： ワインの発酵促進のための酵母の栄養	使用量は 2lbs/1000gals (0.24g/L) を超えてはならない。(GRAS)
二酸化硫黄： ワインの殺菌及び保存	最終ワインにおける二酸化硫黄の量は 21 CFR 4.22 (b) (1), 21 CFR 182.3862 (GRAS) に定められた限度を超えてはならない。
タンニン：	
りんご果汁又はりんごワインのタンニン調製	略
果汁及びワイン (りんごを除く) のタンニン調整	タンニンの残存量は、没食子酸換算で白ワインについては 0.8g/L、赤ワインについては 3.0g/L を超えてはならない。色に影響を与えないタンニンしか使用するこ

	とができない。 GRAS F D Aの勧告意見による。 総 タ ン ニ ン は、 タ ン ニ ン 酸 (poly-galloylglucose) の添加によって 150mg/Lを超えて増加してはならない。
酒石酸： ブドウの果汁又はワインの天然の酸の 不足の矯正、また、ワインの改良のた めの材料が使用された場合の pH の低 下	27 CFR 24.182 及び 24.192. 21 CFR 184.1099 (GRAS) に従った使用
チアミン塩酸塩： ワインの発酵促進のための酵母の栄養	使用量は 0.005lbs/1000gals (0.6mg/L) を超えてはならない。 21 CFR 184.1875 (GRAS)
自己消化酵母： ブドウワイン又はフルーツワインの 発酵促進	21 CFR 172.896 and 184.1983 GRAS F D Aの勧告意見
酵母、自己消化酵母の細胞壁・膜： 果汁又はワインの発酵促進	使用される量は 3lbs/1000gals (0.36g/L) を超えてはならない。(GRAS)

「GRAS」とは、一般的に安全と認められる添加物 (generally recognized as safe) の略である。GRAS物質は、21 CFR Part 182 又は Part 184 に掲載されているものか、F D Aが勧告意見によって一般に安全と認めたものである。

5 ワイン、果汁及び蒸留素材の処理のために許可される方法 (第 24.248 条)

本条に掲載された方法は、本条の制限の範囲内においてワインの製造、セラー処理、仕上げにおいて適正商用基準に合致しているものとして許可される。

ただし、方法の特定の使用や限度がF D Aによって認められないとされた場合は、T T Bはその方法の使用の許可を停止し、又は改正することができる。

方法	使用	摘要及び限度
電気透析	酒石酸の除去促進	ワインの本来の性質を変えてはならない。

物理的な方法による二酸化硫黄の除去	果汁に含まれる二酸化硫黄の削減	果汁の基本的性質を変えてはならない。
イオン交換	果汁及びワインの処理における各種の利用	果汁及び最終ワインに対して陽イオン、陰イオン及び非イオン交換樹脂をバッチ法又は連続のカラム法によって使用できる。
		1. 果汁又はワインの性質を変えてはならない。
		2. 果汁又はワインに通常に含まれる程度を下回って色を減ずることはできない。
		3. 無機陰イオンを 10mg/L を超えて増加させてはならない。
		4. 金属陽イオンを 300mg/L を下回って減じてはならない。
		5. ブドウワインの天然の酸または不揮発酸が、赤ワインについては 4g/L, 白ワインについては 2.5g/L, その他のブドウワインについては 4g/L を下回ってはならない。
		6. 果汁又はワインの pH について、pH2.8 を下回って減じてはならない。また pH4.5 を超えて増加させてはならない。
		7. 樹脂について (省略)
金属削減マトリックス・シート法	ワインにおける銅や鉄などの金属の削減	(1) (1) 活性材料、ポリビニルイミダゾールはシートの重量の 40 % を超えてはならない。 (2) ワインの色を有意に変えてはならない。
ナノ濾過	ワインの揮発酸の削減 (イオン交換と共に行われる)	膜圧力 250psi 以下の条件で、選択的に分子量 150 以下の分子を透過させる膜を使用しなければならない。
浸透 (Osmotic transport)	アルコールの削減	(1) ワインの性質を変えてはならない。 (2) 除去した溶液がワインに移動してはならない。
逆浸透 (Reverse osmosis)	ワインのエチルアルコールの削減、及びワインのオフフレーバーの除去	膜圧力 200 psi 以上の条件で、選択的に分子量 500 以下の分子を透過させる膜を使用しなければならない。この処理の際、水を添加す

		ると基準外ワインと表示しなければならない。ワインの本来の性質を変えてはならない。
気液接触分離 (Spinning cone column)	ワインのエチルアルコールの削減、及びワインの臭いの除去	ワインの本来の性質を変えてはならない。
二酸化硫黄削減マトリックス・シート法	ワインの二酸化硫黄の削減	(1) 活性素材、ポリビニルイミダゾールはシートの重量の 40%を超えてはならない。 (2) ワインの色を大幅に変えてはならない。
温度勾配法 (Thermal gradient processing)	ワインを低アルコールワインと高アルコールワインに分離	この処理によってワインの本来の性質を変えてはならない。高アルコールワインはアルコール分 24%vol を超えるようにしてはならない。この処理の際に水を加えると規格外のワインとなる。
	果汁を低 Brix のものと高 Brix のものに分離	この処理による低い Brix の果汁はワインの生産に使用できる。Brix の高い果汁はワイン生産に使用するために水によって希釈されてはならない。
減圧下での薄膜蒸発	ワインを低アルコールのもの和高アルコールのものに分離	ワインの本来の性質を変えてはならない。アルコールとともに分離された水は閉鎖系の中で還流によって回収しワインに戻すことができる。処理の前にワインにもとから含まれている水以外の水を加えると規格外のワインとなる。
限外濾過 (Ultrafiltration)	たんぱく質の除去。 白ブドウの皮からの強いタンニンの白ワインからの削減。ブラン・ド・ノワールワインからのピンクの色の除去。 ブレンドの目的で赤ワインを色の濃いものと浅いものに分離。	膜圧力が 200 psi 未満の条件で分子量が 500 超 2500 未満の分子を選択的に透過させる膜。 ワインの本来の性質を変えてはならない。 21CFR 175.300, 177.1520, 177.1550, 177.1630, 177.2440, 177.2600, 177.2910

IV 記録及び報告 (subpart O) (清酒にも適用される)

1 一般（第 24.300 条）

- (1) ワインの事業を行っている企業の所有者は、取引の記録をつけ、本章にしたって報告しなければならない。
- (2) 記録及び報告は、記録を付けた日から 3 年以上所有者によって保存されなければならない。
- (3) 保税工場でワインの事業を行っている企業の所有者は、記録を完成させ、TTB に月別、4 半期別及び年次報告をしなければならない。

2 バルクスティールワインの記録（第 24.301 条）

スティールワインを保税工場で生産し又は受け取る企業の所有者は、バルクのスティールワインの取引の記録をつけなければならない。

- (1) 実測による発酵させたワインの生産量
- (2) 移入量、課税移出量、輸出・自家用（10）・分析などに使用した量、スパークリングワインに使用した量
- (3) 製造方法のタイプ、例えば、発酵、改良、甘味化、スピリッツの添加、ブレンド
- (4) 改良、甘味化やスピリッツの添加に使用したワインと製成したワインの量
- (5) 異なる課税区分のワインをブレンドした際に、使用したワインと製成したワインの量
- (6) 製法ワイン、酢・蒸留原料として使用した量
- (7) 発酵槽から再発酵、蒸留装置又は酢製造装置に移動した量
- (8) 第 24.248 条でいう処理を行う際に、制限事項に従っていることや、適正商用基準に準拠していることがわかる記録
- (9) このパートで認めた添加物を水に溶解又は分散して使用する場合のワインに加える水の量
- (10) 通常ではない処理の記録
- (11) 省略

3 発泡ワインの記録（第 24.302 条）

スパークリングワイン又は人工炭酸ガス添加ワインを保税工場で生産し、又は受け取る企業の所有者は取引の日付及び生産、受け取り、貯蔵、保税工場からの引出し及び生じたロスの詳細を示す記録を付けなければならない。記録は、使用された生産の方法ごとに（バルク又はびん内発酵、人工炭酸ガス添加）行わなければならない。

4 補糖及び改良の記録（第 24.304 条）

果汁の補糖又は果汁の改良あるいはその両方を行った企業の所有者は、製造及び取引を行った日付の記録をつけなければならない。記録の様式は定めないが、T T Bの職員が補糖及び改良に関する規制に合致しているか容易に判別できるために必要な情報が含まれていなければならない。量はすべて記録され、砂糖がどこで使われたかを記録しなければならない。

5 甘味化(sweetening)の記録 (第 24.305 条)

ワインを砂糖又は果汁で甘味化を行った企業の所有者は、処理を行った日付ごとに甘味化の記録を付けなければならない。

6 びん詰又は容器詰め of 記録 (第 24.308 条)

保税工場でびん詰、容器詰めを行い、又はびん詰あるいは容器詰めワインを受け取った企業の所有者は、税の種類ごとに次の記録を付けなければならない。

- (1) 日付、ワインの分類、びんのサイズと数、びん詰あるいは容器詰めされたワインの量、保税工場から引き出したワインの量等
- (2) びん又は容器に使われたラベル
- (3) ワインのロットごとの第 24.255 条で求められるびん詰及びアルコール試験

(11)

(10) 自らが消費する目的で、範囲内において無税で醸造することが認められている。

(11) 以上のほか、在庫、砂糖、酸、炭酸ガスなどに関する記録義務が規定されている。

参考文献

- ・連邦アルコール管理法
- ・Title 27 C F R (2011 年 4 月 1 9 日時点のもの)
- ・米国における酒類輸入関連制度
(http://www.nta.go.jp/shiraberu/senmonjoho/sake/yushutsu/02_pdf/01.pdf#search=
アメリカアルコール管理法)
アメリカへのアルコール飲料(ワイン及び清酒)の輸出の手順については、このサイトに紹介されている。

本資料を利用するに当たっての注意事項

- (1) 本資料は、酒類(ワイン、蒸留酒、ビール)を対象としたアメリカ連邦法細則である連邦規則コ

ードの Title 27 のうちワインに関する規則を抽出して概要を訳したものである。

- (2) また、ワインの中でもブドウによるワインに関する規則を重点的に訳している。
しかし、清酒も「その他農産物ワイン」に分類されており、訳出された規則の多くの部分は清酒にも適用されるものである。清酒に適用される条文かどうかは原則として条文等の頭に記入してある。
- (3) Title 27 CFR は膨大な法令であり、ワインに関連する条文すべてを訳しておらず、また条文を訳しても全訳でなく、概略である。タイトル等の番号も条文の原文そのままでないこともある。また、意味を分かりやすくするため多少の意訳もしてある。
- (4) 脚注は訳者の注である。

この資料は、「のびゆく農業 998」2011年に収録されている。