

# EU、アメリカ及びオーストラリアのワイン法一覧

平成24年7月

高橋 梯二

## EUのワイン法の構成

<b>根拠法</b>	
	<ul style="list-style-type: none"><li>・ワイン共通市場制度理事会規則479/2008</li><li>・全部門共通市場制度理事会規則1234/2007（理事会規則491/2009により改正）</li><li>・生産調整・貿易規則555/2008</li><li>・醸造行為規則606/2009</li><li>・ラベル表示規則607/2009</li></ul>
<b>ワインの分類、表示等基準</b>	
ワインの定義	新鮮なブドウ又はブドウ果汁を部分的にあるいは完全に発酵させてつくられたもの
ブレンド	<ul style="list-style-type: none"><li>・EUのワインと第3国のワインのブレンドは禁止</li><li>・EU域内で第3国のワインどうしのブレンドは禁止</li></ul>
地理的表示	<p>審査登録、 生産基準の設定（産地区画、品種、単収限度、最低糖度、植栽密度等） 第三者監督、毎年 の 監 査（分析・官能検査など）</p> <ul style="list-style-type: none"><li>・保護原産地呼称ワイン（AOP） 当該産地のブドウを100%使用、生産は当該産地で行われる。 ヴィティス・ヴィニフェラ種に属する品種を100%使用</li><li>・保護地理的表示ワイン（IGP） 当該産地のブドウを85%以上使用、生産は決められた地域内 ヴィティス・ヴィニフェラと他のヴィティス種との交雑種も使用可</li></ul>

伝統的表現	<p>審査登録</p> <p>地理的表示ワインのみに認められる</p> <p>約350 シャトー、クロ、クリュブルジョワ、グランクリュ、 シュールリなど</p>
義務表示事項	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ブドウ生産物の種類 (Vin、Wine、Vino など)</li> <li>・地理的表示ワインの場合は当該AOP名又はIGP名</li> <li>・容量アルコール濃度</li> <li>・原産国名</li> <li>・瓶詰め元表示</li> <li>・輸入ワインの輸入元表示</li> <li>・発泡性ワイン等の糖分含有指標</li> <li>・発泡性ワイン等の生産者・販売者の名称</li> </ul> <hr/> <ul style="list-style-type: none"> <li>・二氧化硫含有表示、ロット番号、容量、妊婦に対する警告など</li> </ul>
任意表示事項	<ul style="list-style-type: none"> <li>・収穫年 (当該年85%以上)</li> <li>・ブドウ品種名 (単一品種の場合は85%以上、二品種以上はその合計で100%)</li> <li>・非発泡性ワインの糖分含有指標</li> <li>・GIワインに認められる伝統的表現 (sur lie、châteauなど)</li> <li>・AOPまたはIGPのマーク</li> <li>・特定の醸造方法に関する事項 (「樽発酵」、「樽熟成」などの 表示はGIワインのみに可能)</li> <li>・地理的表示産地地域よりも狭い地域名あるいは広い地域名</li> </ul>
ボトル容量	<p>スティールワイン</p> <p>100mL, 187mL, 250mL, 375mL, 500mL, 750mL, 1000mL, 1500mL</p> <p>スパークリングワイン</p> <p>125mL, 200mL, 375mL, 750mL, 1500mL</p> <p>100mL未満及び1500mL超の容量は規制対象外</p>

栽培、醸造基準	
栽培規制	AOP, IGPごとに、栽培区域、品種、単収（EU規則）、仕立て方法、植栽密度などが定められている（加盟国の規制）。
使用品種	<ul style="list-style-type: none"> <li>加盟国が使用できる品種を指定する。</li> <li>ただし、指定できるのは、ヴィティス・ヴィニフェラ種又はヴィティス・ヴィニフェラ種とその他の種との交雑種のみ</li> <li>第3国のワインについては緩和規定あり</li> </ul>
禁止事項	<ul style="list-style-type: none"> <li>特別の技術的理由がある場合以外は、水の添加禁止</li> <li>アルコール添加の禁止</li> </ul>
アルコール濃度	<ul style="list-style-type: none"> <li>下限：8.5(A及びBゾーン)、9%（その他のゾーン）。上限：15%</li> <li>ヴァン・ド・リクール 15%以上、22%以下</li> <li>ヴァンムスー 8.5%以上</li> <li>ヴァンペティヤン 7%以上、9%以下</li> </ul>
補糖	<ul style="list-style-type: none"> <li>ゾーンごとに次のパーセントまでのアルコール度の増加を認める（例外あり）。 A 3%、B 2%、C 1.5%</li> <li>補糖したワインのアルコール度の上限 ゾーンに応じて、11.5%から13.5%までの5段階の上限</li> </ul>
補酸	<ul style="list-style-type: none"> <li>C I、C II、C IIIa)ゾーンは、補酸及び除酸が可能</li> <li>C IIIb)は補酸が可能</li> <li>補酸はワインについて酒石酸換算で2.50g/Lまで（果汁などは1.50g/Lまで）</li> <li>原則として補糖と補酸は同時に行うことはできない。</li> </ul>
除酸	<ul style="list-style-type: none"> <li>A、B及びC Iゾーンは、除酸可能</li> <li>除酸は酒石酸換算で1g/Lを限度</li> </ul>
揮発酸限度	<ul style="list-style-type: none"> <li>白及びピロゼワイン：18 milliequivalents /以下</li> <li>赤ワイン：20 milliequivalents/L.以下</li> </ul>
亜硫酸塩限度	<ul style="list-style-type: none"> <li>一般の発泡性ワイン：235mg/L以下</li> <li>高品質発泡性ワイン：185mg/L以下</li> <li>スティルワイン（赤）：150mg/L以下</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>・スティルワイン（ロゼ・白）：200mg/L 以下</li> <li>・糖分含有量5g/l 以上のワイン：200mg/L 以下（赤），250mg/L 以下（ロゼ・白），300mg/L 以下～400mg/L 以下（甘ロワイン）</li> </ul>
添加できる物質	<ul style="list-style-type: none"> <li>・約70物質が認められている。</li> </ul>
分析・官能検査	<ul style="list-style-type: none"> <li>・地理的表示ワインについて毎年の監督機関による検査</li> <li>・AOPは分析・官能検査、IGPは分析検査のみ又は官能・分析検査</li> </ul>

## アメリカのワイン法の構成（連邦法）

<b>根拠法令</b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・連邦アルコール管理法（Federal Alcohol Administration Act）</li> <li>・アメリカ連邦規則タイトル27（Code of Federal Regulation Title 27:Alcohol, Tobacco and Firearms アルコール飲料を「ワイン」、「ビール」、「蒸留酒」に分類して規制</li> </ul>
<b>ワインの分類、表示等基準</b>	
ワインの定義 （ブドウワイン）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・健全で熟したブドウの果汁のアルコール発酵によるもの。発酵後に濃縮ブドウ果汁を添加してもよい。発酵の途中あるいは後に改良ができる。</li> <li>・アルコール度7%以上24%以下</li> </ul>
ワインの分類	ブドウワイン、スパークリング・ブドウワイン、炭酸ガス添加ブドウワイン、かんきつワイン、フルーツワイン、その他農産物ワイン（清酒を含む）、食前ワイン、イミテーション・スタンダードワイン、レージーナワイン
ワインの種類	ヴァリエッタール・ワイン、ジェネリック（セミジェネリック）ワイン、原産地呼称ワイン、ヴィンテッジ・ワイン、エステイトびん詰ワイン
ラベル許可	びん詰めの際及び保税地域からの引き取りに際し、ラベル許可証明書が必要

<p>義務表示事項</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ブランド名</li> <li>・ワインの分類及び種類</li> <li>・容量アルコール濃度 <ul style="list-style-type: none"> <li>14%以下のワインは、アルコール容量又は「table wine」等の表示</li> </ul> </li> <li>・ブレンド割合 <ul style="list-style-type: none"> <li>外国のワインがブレンドされている場合の外国のワインの容量割合</li> </ul> </li> </ul> <p>以上表ラベル</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・名前及び住所</li> <li>・ネット容量</li> </ul> <p>その他</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・二酸化硫黄が含まれていることの表示（10ppm以上検出される場合）</li> <li>・FD and Yellow N5が含まれている場合は、含まれていることの表示</li> <li>・妊婦等への悪影響、飲酒者の機能低下などの警告表示</li> </ul>
<p>任意表示事項</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・原産地呼称（地理的表示）、Appellation of origin <ul style="list-style-type: none"> <li>AVA（アメリカブドウ栽培地域）の場合：その地域からのブドウによるワイン 85%以上</li> <li>国、州及び郡の場合：その地域からのブドウによるワイン 75%以上</li> <li>輸入ワイン：表示された産地からのブドウによるワイン 75%又は 85%以上</li> </ul> </li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>・収穫年度 原産地呼称ワインでなければ表示できない。 AVA 地域の場合 95%以上がその年に収穫されたブドウからのものでなければならぬ（輸入ワインの場合も同様） ブドウ栽培地域以外（州や郡など）の産地表示のワイン及び輸入ワインは 85%以上</li> <li>・ブドウ品種名 原産地呼称ワインでなければ表示できない。 ワインの 75%以上が一つの品種に由来している場合で、その 75%すべてが表示された産地に由来している場合、その一つの品種を表示できる。 二つ以上の品種を表示する場合：すべての品種が表示された品種であること、各品種に由来するワインの割合を示すこと ラブルスカ品種の表示の例外あり</li> <li>その他 <ul style="list-style-type: none"> <li>・アレルギー表示</li> <li>・「有機」の表示：国家有機計画規則に従ったもの</li> </ul> </li> </ul>
追加的情報 (任意)	上記以外の情報 ただし、真実で正確で競争相手を誹謗するものでないこと
表示禁止事項	<ul style="list-style-type: none"> <li>・公衆に知られた個人の名、公共機関の名</li> <li>・年代、日付（ヴィンテッジ表示、びん詰日の表示等を除く）</li> <li>・旗、紋章、切手をまねたもの</li> <li>・健康表示（FDA が医薬品にしか認められないとするもの）</li> <li>・地理的な意味を持つ産品名</li> <li>・原産地でない原産地表示（それを示唆する表示を含む）</li> <li>・特定の外国の用語（Auselese など）</li> <li>・ヴィンヤード、農場の名（主たる原料の 95%以上がそこで栽培されたものである場合は除く）</li> </ul>

	・その他
ボトル容量	次の容量の容器でなければならない。 3, 1.5, 1 リットル, 750mL, 500mL, 375mL, 187mL, 100mL, 50m L
<b>栽培、醸造基準</b>	
栽培制限	公的なものは特になし
使用品種	(1) ヴィティス・ヴィニフェラ種、ヴィティス・ヴィニフェラとその他のヴィティスとの交雑種、ラブルスカ種等を含み指定された約 300 品種 (2) EU への輸出ワインについては、ヴィティス・ヴィニフェラ種、ヴィティス・ヴィニフェラとその他のヴィティスとの交雑種、ラブルスカ種等を含み指定された約 260 品種
補糖 (Brix 調整)	発酵前又は途中で砂糖又は濃縮果汁を加えることができる。もとの果汁の糖度を Brix25 度を超えて引き上げてはならない。
改良	5g/L を超える不揮発酸を含む果汁からワインをつくる場合、 水又は砂糖もしくは混合を発酵前、途中又は後に添加し、酸の水準を調整できる。 その場合酸の水準は 5.0g/L 未満にしてはならない。また添加される水及び砂糖の量は、補糖目的で加えた砂糖を含めワインの総量の 35%を超えてはならない。
アルコール濃度	7%以上 24%以下
揮発酸度	(1) 赤ワイン 1.4g/L 以下、他のワイン 1.2g/L 以下 (2) Brix28 度以上の果汁からつくられる場合 赤ワイン 1.7g/L 以下、白ワイン 1.5g/L 以下
補酸	(1) PH を低下させる目的の場合は、酒石酸のみの使用、その場合 PH を 3.0 未満に減じてはならない。 (2) 発酵の前及び途中で酒石酸又はリンゴ酸もしくはその混合を加えることができる。またクエン酸、フマル酸、リンゴ酸、乳酸又は酒石酸もしくはその混合を加えることができる ワインの酸が 9.0g/L (酒石酸換算) 以下でなければならない。



除酸	炭酸カリウム及び又は重炭酸カリウムによる除酸酸は5g/Lを下回って削減されてはならない。
亜硫酸塩濃度	上限 350ppm
加えることがで	61 物質が認められている。 ほとんどの物質について使用限度等が定められている。
官能検査	公的なものは特になし

## オーストラリアのワイン法の構成

<b>根拠法令</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ オーストラリアワイン及びブランデー公社法 (Australian Wine and Brandy Corporation Act 1980)</li> <li>・ オーストラリアワイン及びブランデー公社規則 (Australian Wine and Brandy Corporation Regulations 1981)</li> <li>・ オーストラリア・ニュージーランド食品基準 (Australia New Zealand Food Standards Code 1991)</li> </ul>
<b>ワインの分類、表示等基準</b>	
ワインの定義	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 新鮮なブドウ若しくは新鮮なブドウのみからつくられる製品の完全なあるいは部分的な発酵によるアルコール飲料</li> <li>・ 「新鮮なブドウ」とは、水分60%以上のブドウをいう。</li> </ul>
適正ラベル計画	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 表示の信頼性を高めるため、公社の強力な検査権限</li> <li>・ 事業者のトレーサビリティ義務</li> </ul>
輸出管理	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 輸出に当たり、輸出許可証が必要</li> <li>・ 公社は輸出相手先に応じて輸出量を指定できる。</li> </ul>

<p>義務表示事項</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 産品の種類の名前</li> <li>・ 供給業者の名前と住所</li> <li>・ 原産国</li> <li>・ ロット番号</li> <li>・ 賞味期限  <ul style="list-style-type: none"> <li>ガラスびんを使用せず使用期限が2年未満の場合には賞味期限</li> </ul> </li> <li>・ アルコール容量（誤差の範囲は1.5%容量）</li> <li>・ 基準飲酒量（standard drink labeling）  <ul style="list-style-type: none"> <li>（10gの純アルコールを基準（1 drink）とする飲酒量）</li> </ul> </li> <li>・ 容量</li> <li>・ アレルギー物質  <ul style="list-style-type: none"> <li>二酸化硫黄が残留する場合、それを含むことの表示、</li> <li>清澄に卵白や乳を使用した場合等、「卵」や「乳」使用等の表示</li> </ul> </li> </ul> <p>その他</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ ワインが複数の国のブドウからつくられている場合は、各国を原産とする  <ul style="list-style-type: none"> <li>ワインの割合</li> </ul> </li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ <b>地理的表示</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 地理的表示の数は3以下でなければならない。</li> <li>・ 一つの地理的表示を示す場合は、その地域のブドウからのワインが85%以上</li> <li>・ 二つ又は三つの地理的表示を示す場合は、それら地域のブドウからのワインが95%以上。ワインのブドウの割合に応じた順序で表示</li> </ul> </li> </ul>

任意記載事項	<ul style="list-style-type: none"> <li>・収穫年度 複数の収穫年度を表示する場合は、すべての収穫年度を割合に応じた順番で表示しなければならない。 ある年に収穫されたブドウによるワインが85%以上である場合は、その収穫年のみを表示することができる。</li> <li>・ブドウ品種名 ある品種からのワインが85%以上の場合は、その品種名のみを表示できる。 2以上の品種を表示する場合は、ワインの85%以上は表示された品種からのワインで、表示された品種からのワインは表示されていない品種からのワインより多くなければならない、品種からのワインの量に応じた順番で表示しなければならない。</li> <li>その他 <ul style="list-style-type: none"> <li>・登録された品質用語（トーニー、ヴィンテッジ、ルビーなど六つの用語）</li> <li>・「有機」の表示</li> </ul> </li> </ul>
一般的情報 (任意)	<p>バーコード、ブレンドの詳細、健康上の警告など、 受賞、メダル、環境表示、商標など</p>
表示禁止事項	<ul style="list-style-type: none"> <li>・登録された地理的表示であって当該地理的表示と関係する地域を原産としていないワインの場合</li> <li>・登録された伝統的表現であってワインが当該伝統的表現と関係ない場合</li> <li>・地理的表示又は伝統的表現が原産とする地域について誤認させるように表示されているもの</li> <li>・登録された地理的表示又は伝統的表現について、「type」、「style」、「imitation」、「method」などの表現が伴っていたとしてもその地理的表示の産地又は伝統的表示の産地でないもの</li> <li>・登録された地理的表示又は伝統的表現と類似した表現を含む表示で、その原産地について誤認を招くような方法で表示されているもの</li> <li>・その他</li> </ul>
ボトル容量	<p>特になし</p>

<b>栽培、醸造基準</b>	
栽培制限	公的なものは特になし
使用品種	次の機関の少なくとも一つによって認められたブドウの名前又は同義語でなければならない。 <ul style="list-style-type: none"> <li>・ OIV</li> <li>・ 植物新品種保護国際同盟</li> <li>・ 国際植物遺伝資源機関</li> </ul>
補糖	禁止
アルコール濃度	80ml/L 以上、（酒精強化ワイン 150ml/L 以上 220ml/L 以下）
総酸度	規制なし
<b>揮発酸度</b>	酢酸として 1.5g/L 以下（二酸化硫黄を除く揮発酸度）
補酸	添加物として酒石酸、リンゴ酸、乳酸、クエン酸の添加が認められている。
除酸	加工助剤として炭酸カリウムの添加が認められている。
総二酸化硫黄	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 糖分が 35g/L 未満のワインは、250mg/L 以下</li> <li>・ その他のワインは、300mg/L 以下</li> </ul>
加えることができる物質	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 添加物として 19 物質，加工助剤として 38 物質が認められている。</li> <li>・ 物質ごとに添加限度は定めず、基本的には最終ワインの成分の限度で規定している。</li> </ul>
分析・官能検査	公的なものは特になし

アメリカのワイン法の詳細は、(財) 農政調査委員会、「のびゆく農業」998号 2011に小冊子で出版されています。オーストラリアのワイン法の詳細は6月日本醸造協会誌に掲載されました。また、<http://www.ab.auone-net.jp/~ttt/>をご覧ください。