



ワイン醸造実務ニュース (Oe-9 / 2021) <エノログ限り>

スパークリングワインの表示に関するガイドラインが制定されました

標記の日本ワイナリー協会ガイドラインが制定されています。日本のワイン産業発展のため、これに従った表示をすることが必要であると考えています。制定された内容を下記に記載します。

+++++

スパークリングワインの表示に関するガイドライン

令和 3 年 9 月 17 日制定
ワイン表示問題検討協議会

はじめに

消費者ニーズの多様な広がりから、国内においても様々なガス圧の商品が流通している。一方で、国内にはいわゆるスパークリングワインを規定する表示基準が存在しておらず、スパークリングワインの表示は、メーカー個社の判断で管理、運用されている。

消費者の適切な商品選択や利益、飲用時の事故防止、メーカーの公正な競争を確保するために、スパークリングワインの表示に関するガイドラインを定め、周知し、運用を促進する。

基本的な考え方

スパークリングワインの発泡性の強弱により呼称を定義し、その呼称表記が出来るものとする。しかし、早急な表示方法の変更は、消費者や流通市場に混乱をきたす恐れがあることから、「国内製造ワインの特定の表示に関する基準」には盛り込まず、ガイドラインとして運用をスタートし、表示方法の普及を図る。

表示方法ガイドライン

(1) 摂氏 20 度におけるガス圧が 0.49 (49kpa) 以上のワインを、スパークリングワイン、発泡性ワイン、発泡性果実酒と表示することができる。

(2) (1) のうち、摂氏 20 度におけるガス圧が 0.49bar (49kpa) 以上、2.5bar (250kpa) 以下のワインをセミスパークリングワイン、弱発泡性ワイン、弱発泡性果実酒、微発泡性ワイン、微発泡性果実酒と表示することを推奨する (※)。なお、弱発泡性の方が、微発泡性よりガス圧が高いものとし、弱発泡性と微発泡性のガス圧の境界基準は設定しない。個社内で、弱発泡性、微発泡性の表記を併用する場合は、個社において境界基準を策定する事を推奨する。

(※) 諸外国の表示例としては、ペティアン、フリッツァンテ、パールヴァイン等の低発泡性ワインを表す呼称を用いている。

本ガイドラインは制定から 3 年目に見直しを実施する。

以 上

+++++



補足

現在、酒類の発泡性の表示については酒税区分を指す「発泡性酒類」以外での表示義務はない。従前の表示義務であった「炭酸ガス含有」(0.49bar (49kpa) 以上の酒類) 等の表示はなくなっているため、お客様視点から各社の判断で、発泡性がある旨を知らせるために食品表示法に定める食品名称の表示に「スパークリングワイン」等の表示がなされている。同時に、炭酸ガス圧の低いワインについては「スパークリングワイン (微発泡)」等の名称表示で分けしようとしている例もある。

このガイドラインは、ユーザーの適切な商品選択や店頭・飲用時の取り扱い事故防止を目的として、含有炭酸ガス圧の強弱も含めて統一した表示方法を示したものとする。

なお、炭酸ガス注入法で製造したワインでは食品表示基準に従って、添加物としての「炭酸ガス」の表示 (0.49bar (49kpa) 以下であっても) が必要なことに留意してほしい。

(*) 本ガイドラインは関係者には周知されますが公表はされません。

このため、本醸造実務ニュースは<エノログ限り>で配信しております。

以 上

文責 (一社) 葡萄酒技術研究会 専務理事 村上安生