

ワイン認証基準

第1 適用の範囲

この基準は、道産食品独自認証制度実施要綱（以下「要綱」という。）に定める認証基準のうち、スティルワインに適用する。

第2 定義

この基準において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、同表の右欄に掲げるとおりとする。

用語	定義
スティルワイン	ぶどうの果実又は果汁を原料として発酵させた果実酒であって、発泡性のものを除いたものをいう。

第3 主たる原材料

主たる原材料のぶどうは、道内において2006年以降に生産されたもので、生産地及び品種の確認ができるものとする。

ただし、ぶどうの生産年については、過去の生産履歴が確保され、本基準を満たし、認証機関が認めたものはこの限りではない。

第4 表示

食品の容器又は包装の表示の方法については、法令、要綱及び認証マーク表示基準の規定によるもののほか、次の定めによるものとする。

1 原料ぶどうの生産地名について、次のいずれかにより表示すること。

(1) 北海道

(2) 市町村その他一般的な地域名（当該産地（複数の場合も含む。この場合、果汁重量の多い順に表記する。）で生産されたぶどうの果汁重量が全果汁重量の95%を超える場合に限る。）

(3) 特定の畑又は生産者（事前に認証機関に登録したものに限る。）

2 原料ぶどうの品種名を表示する場合は、当該品種（複数の場合も含む。この場合、果汁重量の多い順に表記する。）の果汁重量が全果汁重量の95%を超える場合に限るものとする。

3 ぶどう生産年を表示する場合は、当該年の果汁重量が全果汁重量の95%を超える場合に限るものとする。

第5 生産情報の開示

認証事業者は、別表1の生産仕様書の右欄に掲げる情報を開示すること。

第6 製造工程の管理

製造工程の管理については、法令の規定によるもののほか、次の定めによるものとする。

- 1 次のいずれかにより衛生管理状況を確認できること。
 - (1) 北海道及び地域保健法（昭和22年法律第101号）第5条の規定に基づき保健所を設置する市が実施した、食品衛生法（昭和22年法律第233号）第30条第2項の規定に基づく食品衛生監視員の監視指導を受けた食品衛生監視票の写し。（努力義務項目を除く該当項目の総基準点に対する獲得点数の達成度が80%以上であること。）
 - (2) 北海道HACCP自主衛生管理認証制度に基づく認証の写し。（道産食品認証申請の時点で有効期間を有しているもの）
 - (3) 道の「HACCPに基づく衛生管理導入評価事業」又は札幌市の「札幌市HACCP型衛生管理導入評価制度」に基づく保健所の評価を受け、段階4以上である評価証の写し。（令和3年5月31日までに管轄する保健所長に評価申請されたものまで有効。）
- 2 別表1の左欄に掲げる項目に関して、中欄に掲げる内容の生産仕様書を作成し、当該生産仕様書に基づく管理の結果を記録し、保存すること。
- 3 原料ぶどうは、別表2の原料ぶどう糖度基準に適合すること。

ただし、当該ぶどうの生産年が不作年であると認証機関が認める場合は、同表の右欄に掲げる糖度について、2度を限度として減じて、これを適用することができる。
- 4 ぶどう以外の原材料については、別表3の製造基準に適合すること。
- 5 製品の容器はガラス瓶とすること。

第7 商品特性の評価

商品特性については、次の定めによるものとする。

- 1 特別の原材料や製造方法、地域特性や機能性など、特徴となる任意の商品特性を一つ以上有する食品であること。
- 2 1の特性は、次に掲げる条件を満たしていること。
 - (1) 客観的な方法により確認できること。
 - (2) 食品の内容物を誤認させるものでないこと。

第8 官能検査

最終の評価判定は、次に定める消費者による官能検査（以下「消費者検査」という。）及び専門家による分析型官能検査（以下「専門家検査」という。）の総合評価によるものとする。

- 1 消費者検査
 - (1) 検査を行うパネルは、25名以上の成人とする。
 - (2) パネルの選定に当たっては、購入するワインの種類、購入の頻度等について、事前にアンケート調査を実施し、調査の結果から性別、年齢層、職業層に極端な偏りがなくこととする。ただし、特定の消費者を対象とした製品であって、事業者の申出があった場合は、パネルの構成を配慮することができるものとする。
 - (3) 検査の前に、検査のコーディネーターからパネルに対し、ワインの基礎的知識、評価対象の商品特性、検査方法等について説明した上で検査を実施するものとする。

(4) 各パネルが評価対象のワインを試飲し、次の表により評価するものとする。

項 目	評価
色調	
香り	
味	
商品の特徴の有無	
総合評価	

(5) (4) の評価結果、全パネルの評価点の平均を算出した上で、2の専門家検査に移行するものとする。

2 専門家検査

(1) 検査を行うパネル数は、5名以上の奇数とする。

(2) パネルの選定に当たっては、ワインの製造方法、品質及び官能検査に一定の知識と経験を有する者とする。

(3) 検査の前に、検査のコーディネーターからパネルに対し、評価対象の商品特性、検査方法等について説明し、検査を実施するものとする。

(4) 検査は、プロファイル法による総合評価を行い、パネルの意見が分かれた場合は、多数の評価で合否を判定する。

なお、合否の判定に当たっては、1の消費者検査の結果を尊重するものとする。

附則

1 この基準は、平成17年12月15日から施行する。

附則

1 この基準は、平成18年8月7日から施行する。

附則

1 この基準は、令和3年5月26日から施行し、令和3年6月1日から適用する。

別表1 生産仕様書

項目	主な内容	左記のうち開示する情報
①商品特性	商品の特徴 確認方法	商品の特徴
②製造工程フロー	製造工程フロー、設備・機械器具	
③設備、機械器具	設備・機械器具の配置図、 機種名、容量の記載	
④原材料	原料果実・果汁の産地名、品種名、受入記録 輸送方法、輸送容器、容量、原材料の保管方法など (加工された果実、果汁を使用する場合、本基準に適合した記載事項の書類を別途添付すること)	原料果実・果汁の産地名、品種名
⑤容器	容器の素材(キャップシール、栓、瓶など)、容量など	
⑥除梗・破砕	除梗・破砕の有無、機械器具名、機械器具の容量、その方法、酸化防止のための添加物の使用の有無、添加物名と使用量	
⑦圧搾	圧搾の有無、圧搾の前処理有無(ペクチン分解酵素の添加)と材料名と方法、機械器具名、機械器具の容量、その方法	
⑧発酵	発酵方法、機械器具名、機械器具の容量、酵母名、後発酵(シュール・リーを含む)の有無と方法など	
⑨澱引き	澱引きの方法、機械器具名、機械器具の容量、回数、澱引きに用いる材料名など	
⑩清澄・ろ過	清澄・ろ過の有無とその方法、機械器具名、機械器具の容量、清澄ろ過材の明細 リザーブジュースの使用の有無	
⑪殺菌方法	殺菌の有無、機械器具名、機械器具の容量、殺菌方法	
⑫貯蔵方法	貯蔵期間、貯蔵容器の情報、酸化防止のための添加物使用の有無、添加物名と使用量など	
⑬最終検査	出荷前の検査(異物、容量、容器、酒質、細菌検査など)の方法、その他器具の検査	検査方法
⑭廃棄物処理	廃棄物の保管方法、処理方法	
⑮表示事項	容器包装のラベル記載内容 認証マーク管理方法	記載内容 アルコール度
⑯不良品及び異常についての処置	不良品及び異常が発生した場合の処理方法 苦情処理方法、回収方法	
⑰管理記録の作成及び保存	記録様式 保存期間	
⑱従業員の衛生管理及び教育訓練	健康管理、衛生管理、従業員研修の実施方法	

別表2 原料ぶどう糖度基準

ぶどう品種	糖度（しよ糖度）
ヴィティス・ヴィニフェラ種（ミューラー・トゥルーガウ及びバッカスを除く。）	17度以上
ヴィティス・ヴィニフェラ種のうちミューラー・トゥルーガウ及びバッカス	16度以上
ハイブリッド種	
山ブドウ種	
ヴィティス・ラブラスカ種	14.5度以上

別表3 製造基準

項 目	基 準
補 糖	補糖を行う場合は、発酵の前までに行うものとし、補糖後の糖度（原料ぶどう糖度との合算糖度）が21度を超えないこと。
補 酸	補酸は行わないこと。
アルコール添加	アルコール添加は行わないこと。
添加物の使用	酸化防止剤としての亜硫酸塩以外の添加物を使用しないこと。 亜硫酸塩は、二酸化硫黄として200mg/kgを超えて残存しないようにすること。
その他	リザーブジュースを使用する場合は、原料ぶどうと同一ロットのものに限る。