

## Annexe II Réglementation concernant le saké

### Définition du saké: Loi sur la taxation des spiritueux, Article 3

«Saké» réfère à toute boisson alcoolisée à teneur en alcool inférieure à 22%:

- a. Un produit filtré de riz fermenté, de riz *koji* et d'eau;
- b. Le produit filtré du riz fermenté, riz *koji*, eau, *sakekasu* et autres items spécifiés dans la réglementation (le poids total de tels items spécifiés par la réglementation ne doit pas dépasser 50% du poids total du riz, riz pour la fabrication du riz *koji* y compris);
- c. Le produit filtré de l'ajout de *sakekasu* au saké.

### Items spécifiés dans la réglementation en tant qu'ingrédients du saké: Article 2 de l'ordre d'application de la Loi sur la taxation des spiritueux

Les items spécifiés dans la réglementation en tant qu'ingrédients du saké sont: alcool, *shochu*, sucres, acides organiques, sels d'acides aminés et saké.

### Normes d'étiquetage: Notification de l'Agence de taxation des spiritueux «Normes d'étiquetage de la qualité de brassage du saké»

1. Quand un saké remplit les conditions de qualité du brassage indiquées dans la colonne de droite du tableau ci-dessous, l'étiquette sur le conteneur ou l'emballage peut l'identifier par la désignation spéciale correspondante indiquée dans la colonne de gauche.

Désignation spéciale	Exigences de qualité du brassage
<i>Ginjo-shu</i>	Un saké, qui a de bons flaveur, couleur et lustre inhérents, fabriqué avec soin à partir de riz poli à <i>seimai-buai</i> de moins de 60%, de riz <i>koji</i> et d'eau, ou avec ces ingrédients et de l'alcool <i>jozo</i>
<i>Junmai-shu</i>	Un saké, qui a de bons flaveur, couleur et lustre, fabriqué à partir de riz poli, de riz <i>koji</i> et d'eau
<i>Honjozo-shu</i>	Un saké, qui a de bons flaveur, couleur et lustre, fabriqué à partir de riz poli à <i>seimai-buai</i> inférieur à 70%, de riz <i>koji</i> , d'alcool <i>jozo</i> et d'eau

Règles générales régissant l'utilisation de ce tableau

- (1) «Seimai-buai» signifie le poids de riz poli (défini en tant que riz après retrait du bran, du germe et d'autres couches extérieures du riz décortiqué, incluant le riz poli utilisé pour la production de riz *koji*) en tant que pourcentage du riz décortiqué
- (2) «Riz poli» réfère à une forme polie du riz décortiqué certifiée de Grade 3 ou plus sous la Loi d'inspection des produits agricoles.

- (3) «Kome-koji (riz koji)» réfère à du riz poli sur lequel du *koji*-fungus a été autorisé à se propager, ayant la capacité de saccharifier l'amidon dans le riz poli. Pour le saké spécialement désigné, le taux de *koji-mai* (ci-après désigné le rapport du *koji-mai* au poids de riz poli) doit être d'au moins 15%.
  - (4) «Alcool Jozo» réfère à l'alcool éthylique distillé à partir d'amidon fermenté ou de substances contenant des sucres.
  - (5) Dans le saké contenant de l'alcool *jozo* comme ingrédient, le poids dudit alcool (converti en alcool à 95%) ne doit pas dépasser 10% du poids du riz poli.
  - (6) Pour déterminer si un saké est conforme aux normes de *seimai-buai*, le taux au poids de *koji-mai* ou le taux d'alcool *jozo* sur le poids de riz poli, toute fraction de 1% étant arrondie au chiffre inférieur.
  - (7) Le saké à «bons flaveur, couleur et lustre» réfère au saké à flaveur, couleur et lustre de saké intrinsèques sans goût ou odeur anormaux.
2. L'étiquette du saké spécialement désigné, comme décrite dans le paragraphe précédent, doit utiliser seulement la désignation spéciale pertinente et ne pas inclure des mots similaires ou mots destinés à donner une impression de qualité supérieure, tels que *gokujo* (qualité supérieure), *yuryo* (grade fin) ou *kokyu* (de classe supérieure). Toutefois, les termes énumérés ci-dessous sont utilisables si pertinents.
- (1) La classification «junmai» peut être utilisée avec «ginjo-shu» pour les *ginjo-shu* fabriqués seulement avec du riz, du riz *koji* et de l'eau.
  - (2) La classification «daiginjo-shu» est utilisable pour un *ginjo-shu* à très bons flaveur, couleur et lustre inhérents fabriqué à partir de riz poli à *seimai-buai* de 50% ou moins.
  - (3) Pour le *junmai-shu* ou le *honjozo-shu* ayant des flaveur, couleur et lustre excellents, la classification «tokubetsu junmai-shu» ou «tokubetsu honjozo-shu» peut être utilisée dans les cas où le critère cible, par exemple les ingrédients utilisés ou le processus de fabrication, sont expliqués sur le conteneur ou l'emballage dudit saké (si le *seimai-buai* est la base d'une telle explication, le saké doit avoir un *seimai-buai* de 60% ou moins).

### (Indication des informations requises)

3. Le conteneur ou l'emballage du saké doit porter une étiquette indiquant chacun des items suivants, si pertinents.
- (1) Ingrédients  
Les ingrédients utilisés pour la fabrication du saké (sauf l'eau) doivent être listés en employant la terminologie des ingrédients spécifiée dans la Loi sur la taxation des spiritueux. Mais pour les ingrédients spécifiés dans l'ordre d'application de la Loi sur la taxation des spiritueux, l'utilisation de termes généralement familiers ou de termes à sens large est autorisée.  
Dans le cas d'un saké spécialement désigné, le *seimai-buai* doit être adjacent à l'étiquette des ingrédients.  
Ingrédients: riz, riz *koji* (autres ingrédients à lister par ordre descendant de poids)

(2) Date de fabrication

Une des méthodes suivantes doit être utilisée pour indiquer quand le saké a été emballé et scellé en conteneurs pour la vente. Mais pour les produits portant un étiquetage de vieillissement (nombre d'années de stockage) conforme au Paragraphe 5, il est autorisé d'indiquer la date à laquelle le saké a été expédié de son lieu de fabrication, ou dans le cas d'un saké collecté dans une zone sous douane (sauf le saké qui relève de l'Article 28-3-1 de la Loi sur la taxation des spiritueux, «Transactions non taxées», pour lequel la taxe n'est pas payée; cela s'applique aussi ci-après), la date d'importation (mois et année indiqués sur le permis d'importation comme spécifié sous l'Article 67 de la Loi sur les douanes, «Permission d'exporter ou d'importer») peut être indiquée suivie les mots «Date d'importation» au lieu de la date de fabrication si la date de fabrication est inconnue.

- a Date de fabrication: *Heisei 9*, avril
- b Date de fabrication 9.4
- c Date de fabrication: 1997.4
- d Date de fabrication: 97.4

(3) Précautions liées au stockage ou à la consommation

Les précautions concernant le stockage ou la consommation doivent être imprimées sur l'étiquette d'un saké qui a été expédié de son lieu de fabrication sans subir aucune forme de pasteurisation après la production.

(4) Pays d'origine

Pour le saké qui a été collecté dans une zone sous douane (y compris le saké réemballé et vendu après collecte dans une zone sous douane), l'étiquette doit indiquer le pays d'origine comme indiqué sur la déclaration d'importation spécifiée dans l'Article 67 de la Loi sur les douanes.

La localité de production du saké peut également être indiquée après le nom du pays d'origine.

(5) Étiquetage des produits contenant du saké produit à l'étranger

Si un saké est produit au Japon à partir à la fois de saké d'origine japonaise et de saké d'origine étrangère, l'étiquette doit indiquer le ou les noms du pays étranger ou pays d'origine et le pourcentage de chaque saké. Pour le pourcentage, il est autorisé d'indiquer la portée sur 10% pertinente ou d'arrondir vers le bas au niveau 10% le plus proche et de le considérer comme un minimum.

4. Les items à indiquer sur l'étiquette conformément au paragraphe précédent doivent être imprimés clairement d'une manière parfaitement visible sur le conteneur ou l'emballage du saké à l'aide de caractères japonais de taille uniforme, qui ne doivent pas être plus petits que 8 points. Mais pour les conteneurs de 200 millilitres ou moins, des caractères pas plus petits que 6 points sont utilisables.

### (Étiquetage des items optionnels)

5. Quand un des items suivants apparaît sur un conteneur ou un emballage de saké, les règles s'appliquant à chacun d'eux doivent être respectées.

(1) Variété du riz utilisé

Quand le pourcentage d'une variété spécifique de riz utilisée (réfère au poids de ladite variété en tant que pourcentage du poids total du riz utilisé pour la fabrication du saké) dépasse 50% (ou si plusieurs variétés de riz doivent être indiquées, le poids combiné des dites variétés dépassant 50% du poids total du riz utilisé), la ou les variétés de tels riz utilisées peuvent être indiquées sur l'étiquette. Dans ce cas, le taux de ladite ou de ces variétés doit aussi être indiqué.

(2) Localité de production

La localité de production du saké peut être indiquée sur l'étiquette si le saké a été entièrement produit dans ladite localité (y compris le processus de dilution à l'eau).

(3) Âge

L'âge du saké (réfère au nombre d'années de stockage à partir du jour où un saké a été placé dans un conteneur de stockage jusqu'à la fin de son stockage) peut être indiqué en années, avec des fractions d'années arrondies vers le bas. Si le saké contient un mélange de sakés d'âges différents, l'âge indiqué doit être celui du saké le plus jeune.

(4) *Genshu*

Le terme «genshu» peut être indiqué sur l'étiquette d'un saké qui n'a pas été dilué à l'eau après la production (ou bien si la quantité d'eau ajoutée altère sa teneur en alcool de moins de 1%).

(5) *Namazake*

Le terme «namazake» peut être indiqué sur l'étiquette d'un saké qui n'a subi aucune forme de pasteurisation après sa production.

(6) *Nama-chozo-shu*

Le terme «nama-chozo-shu» peut être indiqué sur l'étiquette d'un saké qui a été stocké sans pasteurisation après sa production, mais qui a été pasteurisé au moment de l'expédition de son lieu de production.

(7) *Ki-ippou*

Le terme «ki-ippou» peut être indiqué sur l'étiquette d'un *junmai-shu* qui a été produit entièrement sur un seul lieu de fabrication.

(8) *Taruzake*

Le terme «taruzake» peut être indiqué sur l'étiquette d'un saké qui a été stocké dans un fût en bois et a acquis un arôme de bois (y compris le saké qui a été par la suite transféré à une bouteille ou un autre conteneur).

(9) Termes tels que «gokujo», «yuryo» ou «kokyu» destinés à donner une impression de bonne qualité

Des termes tels que «gokujo (qualité supérieure)», «yuryo (grade fin)» ou «kokyu (de classe supérieure)» destinés à donner une impression de bonne qualité peuvent être utilisés sur une étiquette pour indiquer que le produit a une flaveur, une couleur et un lustre particulièrement bons dans le cas où il existe des produits multiples du même type ou de la même marque, à condition que la description puisse se justifier en termes de critères objectifs, tels que les ingrédients utilisés et le processus de fabrication.

L'emploi du terme «tokubetsu» est limité au «tokubetsu junmai-shu» et au «tokubetsu honjozo-shu».

(10) Déclaration concernant les prix

Une déclaration concernant l'obtention d'un prix peut être insérée sur l'étiquette du saké stocké dans un conteneur identique à celui du saké qui a reçu un tel prix d'un organisme public (à condition que la méthode d'évaluation de la qualité soit publique et que l'organisme public réalise de tels évaluations de qualité annuellement ou à intervalles fixes). Le nom de l'organisme donnant le prix et l'année d'obtention du prix doivent être indiqués avec la déclaration concernant le prix.

**(Interdictions)**

6. Ce qui suit ne doit pas être indiqué sur le conteneur ou l'emballage d'un saké. Mais les types de formulation indiqués dans (3) sont autorisés s'il y a une explication imprimée adjacente à ladite formulation en caractères au moins aussi grands que ceux spécifiés au Paragraphe 4 déclarant que le saké en question n'est pas un saké spécialement désigné.
  - (1) Formulation, telle que «*saiko*» (le meilleur), «*dai-ichi*» (numéro un) ou «*daihyo*» (leader), laissant à penser que la méthode de production du saké ou sa qualité est la plus élevée du secteur;
  - (2) «Sur nomination d'un tel ou tel organisme public» ou formulation similaire;
  - (3) Formulation similaire à «saké spécialement désigné» dans le cas d'un saké non spécialement désigné.