

Anhang II Vorschriften für Sake

Definition von Sake: Alkoholsteuergesetz Artikel 3

Als „Sake“ werden alle folgenden alkoholischen Getränke mit einem Alkoholgehalt von weniger als 22% bezeichnet:

- a. Gefiltertes Produkt aus fermentiertem Reis, *Koji*-Reis und Wasser;
- b. Das gefilterte Produkt der Fermentation von Wasser, *Sakekasu* und anderen in den Vorschriften angegebenen Stoffen (das Gesamtgewicht dieser in den Vorschriften angegebenen Stoffe, darf 50% des Gesamtgewichts des Reis nicht überschreiten, einschließlich Reis für die Herstellung von *Koji*-Reis.);
- c. Das gefilterte Endprodukt von zum *Sakekasu* hinzugegeben Sake.

Stoffe, die in den Vorschriften als Zutaten für Sake festgelegt sind: Artikel 2 des Alkoholsteuer-Durchführungsbescheids

Die als Zutaten für Sake in den Vorschriften festgelegten Stoffe sind Alkohol, *Shochu*, Zucker, organische Säuren, Aminosäuresalze und Sake.

Kennzeichnungsnormen: Mitteilung des Nationalen Steueramts über „Kennzeichnungsnormen für Brauqualität des Sake“

1. In der folgenden Tabelle werden die Anforderungen für verschiedene Sakearten dargestellt. Nur Sake die diese Anforderungen erfüllen dürfen dies auf dem Etikett angeben.

Spezielle Kennzeichnung	Anforderungen für Brauqualität
<i>Ginjo-Shu</i>	Der Sake hat einen guten Eigengeschmack, gute Farbe und guten Schimmer und wurde sorgfältig aus poliertem Reis mit einem <i>Seimai-Buai</i> von nicht mehr als 60%, aus <i>Koji</i> -Reis und Wasser oder aus diesen Zutaten zusammen mit <i>Jozo</i> -Alkohol hergestellt.
<i>Junmai-Shu</i>	Der Sake hat einen guten Geschmack, eine gute Farbe und guten Schimmer und wurde aus poliertem Reis, <i>Koji</i> -Reis und Wasser hergestellt.
<i>Honjozo-Shu</i>	Der Sake hat einen guten Geschmack, eine gute Farbe und guten Schimmer und wurde aus poliertem Reis mit einem <i>Seimai-Buai</i> von nicht mehr als 70%, <i>Koji</i> -Reis, <i>Jozo</i> -Alkohol und Wasser hergestellt.

Allgemeine Regeln für Anwendung dieser Tabelle

- (1) „*Seimai-Buai*“ bezeichnet das Gewicht von poliertem Reis (Reis bei dem Kleie, Keime und andere Außenschichten vom geschälten Reis entfernt wurden, einschließlich polierter Reis, der für die Herstellung von *Koji*-Reis verwendet wird) in Prozenten des geschälten Reises.
- (2) „Polierter Reis“ bezeichnet den polierten geschälten Reis zertifiziert als Klasse 3 oder höher nach dem Inspektionsgesetz für Agrarerzeugnisse.

- (3) „Kome-Koji (*Koji-Reis*)“ bezeichnet polierten Reis, auf dem sich *Koji*-Pilze vermehrt haben und der in der Lage ist, die Stärke im polierten Reis zu verzuckern. Bei speziell gekennzeichnetem Sake muß die Rate des *Koji-Mai* (im Weiteren definiert als die Gewichtsrate von *Koji-Mai* zu poliertem Reis) mindestens 15% betragen.
 - (4) „Jozo-Alkohol“ bezeichnet Ethylalkohol, der aus fermentierter Stärke oder zuckerenthaltenen Substanzen destilliert wurde.
 - (5) Bei Sake, der *Jozo*-Alkohol als Zutat enthält, darf das Gewicht dieses Alkohols (umgewandelt in 95% Alkohol) nicht 10% des Gewichts des polierten Reises überschreiten.
 - (6) Die Einhaltung des Poliergrads wird durch die Gewichtsrate zum polierten Reis bestimmt; die des *Koji-Reis* und die des *Jozo*-Alkohol, indem sie auf die nächste niedrige Zahl von 1% abgerundet wird.
 - (7) Sake mit „gutem Eigengeschmack, guter Farbe und gutem Schimmer“ bezeichnet Sake mit einem Geschmack, einer Farbe und einem Schimmer, der Sake eigen ist, ohne abnormalen Geschmack oder Geruch.
2. Auf Etiketten für speziell gekennzeichneten Sake dürfen nur die relevanten speziellen Kennzeichen stehen und keine ähnlichen Worte oder Worte, die den Anschein einer hervorragenden Qualität erwecken, wie z.B. *Gokujo* (besondere Qualität), *Yuryo* (feine Qualität) oder *Kokyu* (Premiumsake). Jedoch können in einigen Fällen die unten aufgeführten Begriffe verwendet werden.
- (1) Für *Ginjo-Shu* Produkte, hergestellt nur aus Reis, *Koji-Reis* und Wasser, kann die Klassifizierung „Junmai“ zusammen mit „Ginjo-Shu“ verwendet werden.
 - (2) Für *Ginjo-Shu*, der einen besonders guten Eigengeschmack, gute Farbe und guten Schimmer aufweist und aus poliertem Reis mit einem *Seimai-Buai* von 50% oder weniger hergestellt wurde, kann die Klassifizierung „Daiginjo-Shu“ verwendet werden.
 - (3) Für *Junmai-Shu* oder *Honjozo-Shu*, der einen besonders guten Geschmack, gute Farbe und Schimmer aufweist, kann die Klassifizierung „Tokubetsu Junmai-Shu“ oder „Tokubetsu Honjozo-Shu“ in Fällen verwendet werden, in denen objektive Kriterien, wie z.B. verwendete Zutaten oder Herstellungsprozess, auf dem Behälter oder der Verpackung des besagten Sake erklärt werden (wenn der *Seimai-Buai* die Grundlage für diese Beschreibung ist, dann muß der Sake einen *Seimai-Buai* von 60% oder weniger haben).

(Erforderliche Angaben für Kennzeichnung)

3. Das Behälter oder die Verpackung des Sake muss ein Etikett mit den folgenden wichtigen Angaben haben.
- (1) Zutaten

Die für die Herstellung des Sake verwendeten Zutaten (außer Wasser) müssen unter Anwendung der im Alkoholsteuergesetz bestimmten Terminologie aufgeführt werden. Jedoch können für die im Alkoholsteuer-Durchführungsbescheid aufgeführten Zutaten allgemeinere oder weitgefässere Begriffe verwendet werden.

Im Fall von speziell gekennzeichnetem Sake muss der *Seimai-Buai* neben den Zutaten angegeben werden.

Zutaten: Reis, *Koji-Reis* (andere in absteigender Reihenfolge des Gewichts angegebende Zutaten)

- (2) Herstellungsdatum
- Eine der folgenden Methoden muß angewendet werden, um anzugeben, wann der Sake in Behälter für den Verkauf abgefüllt und versiegelt wurde. Jedoch für Produkte mit einem Etikett (Jahresangabe für Lagerdauer) entsprechend Paragraph 5, kann das Datum des Versands des Sake vom Herstellungsort angegeben werden oder im Fall von Sake, der aus einem Zollverschlußgebiet abgeholt wird (außer Sake, der den Bestimmungen des Artikels 28-3-1 des Alkoholsteuergesetzes, „Unversteuerte Transaktionen“, unterliegt, für den keine Steuern bezahlt wurden; das Gleiche gilt im Weiteren) kann das Einfuhrdatum (Monat und Jahr angegeben auf der Einfuhrerlaubnis entsprechend Artikel 67 des Zollgesetzes, „Erlaubnis für Ausfuhr und Einfuhr“) nach dem Wort „Einfuhrdatum“ anstatt des Herstellungsdatums angegeben werden, wenn das Herstellungsdatum nicht bekannt ist.
- a Herstellungsdatum: *Heisei 9*, April
 - b Herstellungsdatum: 9.4
 - c Herstellungsdatum: 1997.4
 - d Herstellungsdatum: 97.4
- (3) Vorsichtsmaßnahmen für Lagerung und Verzehr
- Auf dem Etikett des Sake, der vom Herstellungsort ohne jegliche Pasteurisierung nach Herstellung versendet wurde, müssen Vorsichtsmaßnahmen für die Lagerung und den Verzehr angegeben sein.
- (4) Ursprungsland
- Für Sake, der aus einem Zollverschlußbereich abgeholt wird (einschließlich Sake, der nach Abholung aus dem Zollverschlußgebiet umgefüllt und verkauft wird), muß auf dem Etikett entsprechend der Einfuhrbescheinigung nach Artikel 67 des Zollgesetzes das Ursprungsland angegeben werden.
- Ebenfalls kann nach der Angabe für das Ursprungsland ebenfalls der Herstellungsort angegeben werden.
- (5) Kennzeichnung von Produkten, die im Ausland hergestellten Sake enthalten
- Wenn Sake inländisch mit Sake aus inländischem und ausländischem Ursprung hergestellt wird, müssen auf dem Etikett die Namen der Länder oder die Ursprungsländer sowie Anwendungsverhältnisse dieses Sake angegeben werden. Bei Angabe des Verhältnisses, ist er zulässig, den relevanten 10% Bereich anzugeben oder auf den nächsten 10% Wert abzurunden und als Minimum zu kennzeichnen.
4. Die entsprechend des vorherigen Paragraph zu kennzeichnenden Angaben, müssen deutlich an einer leicht lesbaren Stelle des Sakebehälters oder der Sakeverpackung in gleichgroßen japanischen Schriftzeichen aufgedruckt werden, mit einer Schriftgröße, die nicht kleiner als 8 Punkte sein darf. Jedoch für Behälter mit 200 Millimeter oder weniger, können Schriftzeichen verwendet werden, die nicht kleiner als 6 Punkte sind.

(Wahlweise Angaben für Kennzeichnung)

5. Sollte einer der folgenden Angaben auf dem Sakebehälter oder der Sakeverpackung angegeben sein, dann sollten die für diese Angabe jeweils anzuwendenden Regeln eingehalten werden.
 - (1) *Verwendete Reissorte*

Wenn das Verhältnis einer bestimmten, verwendeten Reissorte (bezeichnet das Gewicht der jeweiligen Sorte in Prozent des Gesamtgewichts des bei der Herstellung des Sake verwendeten Sake) 50% überschreitet (oder wenn mehrere Reissorten angegeben werden sollen, das Gesamtgewicht der jeweiligen Sorte 50% des Gesamtgewichts des verwendeten Reises überschreitet), können die Sorte oder die Sorten des verwendeten Reises auf dem Etikett angegeben werden. In solchen Fällen, muß das Verhältnis der jeweiligen Sorte oder Sorten ebenfalls angegeben werden.
 - (2) *Herstellungsort*

Auf dem Etikett kann der Herstellungsort angegeben werden, wenn der gesamte Sake an diesem Ort hergestellt wurde (einschließlich der Verdünnung mit Wasser).
 - (3) *Alter*

Das Alter des Sake (bezeichnet die Anzahl der Jahre der Lagerung vom Tag der Abfüllung des Sake in einen Lagerungsbehälter bis zum Datum, an dem die Lagerung endet), kann in Jahren angegeben werden, wobei angebrochene Jahre abgerundet werden können.

Sollte der Sake eine Mischung aus Sakeprodukten unterschiedlichen Alters sein, dann muß für das Alter des Sake das Alter des Sakeprodukts mit dem jüngsten Alter angegeben werden.
 - (4) *Genshu*

Die Bezeichnung „Genshu“ kann auf dem Etikett für Sake angegeben werden, der nach Herstellung nicht mit Wasser verdünnt wurde (oder die Menge jeglichen hinzugefügten Wassers, ändert den Alkoholgehalt bei weniger als 1%).
 - (5) *Namazake*

Die Bezeichnung „Namazake“ kann auf dem Etikett für Sake angegeben werden, für den nach Herstellung keine Art von Pasteurisierung ausgeführt wurde.
 - (6) *Nama-Chozo-Shu*

Die Bezeichnung „Nama-Chozo-Shu“ kann auf dem Etikett für Sake angegeben werden, der nach Herstellung ohne Pasteurisierung gelagert wird, aber zum Zeitpunkt des Versands vom Herstellungsort pasteurisiert wird.
 - (7) *Ki-Ippon*

Die Bezeichnung „Ki-Ippon“ kann auf dem Etikett von *Junmai-Shu* angegeben werden, der vollständig an einem Ort hergestellt wurde.
 - (8) *Taruzake*

Die Bezeichnung „Taruzake“ kann auf dem Etikett für Sake angegeben werden, der in Holzfässern gelagert wurde und ein Holzaroma erlangt hat (einschließlich Sake, der danach in eine Flaschen oder anderen Behälter abgefüllt wurde).