

## Apêndice II Regulamentos sobre o saquê

### Definição de saquê: Lei do Imposto ao Licor Artigo 3

“Saquê” refere-se a qualquer uma das seguintes bebidas alcoólicas com um teor de álcool menor que 22%:

- Produto filtrado de fermentação de arroz, arroz *koji* e água;
- Produto filtrado de fermentação de arroz, arroz *koji*, água, sakekasu e outros itens especificados na regulamentação (o peso total desses outros itens especificados no regulamento não deve exceder 50% do peso total de arroz, incluindo o arroz para fabricação do arroz *koji*);
- Produto filtrado da adição do *sakekasu* ao saquê.

### Itens especificados no regulamento como ingredientes de saquê: Artigo 2 da Ordem de Execução da Lei do Imposto ao Licor

Itens especificados no regulamento como ingredientes de saquê são o álcool, *shochu*, açúcares, os ácidos orgânicos, sais de aminoácidos e saquê.

### Normas de rotulagem: Notificação da Agência Nacional de Impostos “Normas de rotulagem da qualidade da fabricação de saquê”

- Quando um produto de saquê preenche as condições de qualidade de fabricação mostrados na coluna à direita da tabela abaixo, a embalagem ou o rótulo da embalagem do referido saquê podem ser identificados com a designação especial correspondente indicado na coluna da esquerda.

Dsignação especial	Requisitos da qualidade de fabricação
<i>Ginjo-shu</i>	Saquê que tem um inerentemente bom sabor, cor e brilho e é cuidadosamente feito com arroz polido tendo um <i>seimai-buai</i> de não mais que 60%, o arroz <i>koji</i> e água ou com estes ingredientes, juntamente com <i>jozo</i> -álcool
<i>Junmai-shu</i>	Saquê que tem um bom sabor, cor e brilho e é feito com arroz polido, arroz <i>koji</i> e água
<i>Honjoso-shu</i>	Saquê que tem um bom sabor, cor e brilho e é feito com arroz polido com um <i>seimai-buai</i> de não mais que 70%, o arroz <i>koji</i> , <i>jozo</i> -álcool e água

As regras gerais que regem a utilização desta tabela

- “Seimai-buai” significa o peso de arroz polido (definido como arroz, após a remoção do farelo, plântula e outras camadas externas de arroz descascado, incluindo o arroz polido que é usado na produção de arroz *koji*) como uma percentagem do arroz descascado.
- “Arroz polido” refere-se a forma polida de arroz descascado certificada como de grau 3 ou superior nos termos da Lei de Inspeção de produtos agrícolas.

- (3) “Kome-koji (arroz koji)” refere-se ao arroz polido em que o *koji*-fungi tenha sido autorizado a propagar e que tenha a capacidade de sacarificar o amido de arroz polido. Em saquê especialmente designado, a relação de *koji-mai* (doravante definido como a relação, em peso, do *koji-mai* para arroz polido) deve ser pelo menos 15%.
  - (4) “Jozo-álcool” refere-se ao álcool etílico destilado à fermentação do amido ou substâncias contendo açúcar.
  - (5) Em saquê que contém *jozo-álcool* como um ingrediente, o peso do referido álcool (convertida a 95% de álcool) não deve ultrapassar 10% do peso de arroz polido.
  - (6) Ao determinar se o saquê está em conformidade com as normas para *seimai-buai*, a proporção em peso do *koji-mai* ou a relação em peso de *jozo* álcool ao arroz polido, qualquer fração de 1% deverá ser arredondada para baixo.
  - (7) Saquê com “bom sabor, cor e brilho” refere-se a saquê com o sabor intrínseco, a cor e o brilho de saquê sem qualquer alteração do paladar ou olfato.
2. O rótulo de saquê especialmente designado, conforme descrito no parágrafo anterior, deverá utilizar apenas a designação especial relevantes e não deve incluir palavras semelhantes ou palavras destinadas a transmitir a impressão de qualidade superior, tais como *gokujo* (o melhor), *yuryo* (excelente) ou *kokyu* (alta classe). No entanto, é permitido usar os termos abaixo indicados, se for o caso.
- (1) Para produtos *ginjo-shu* feitas apenas com arroz, arroz *koji* e água, a classificação “junmai” pode ser utilizado em conjunto com o “ginjo-shu.”
  - (2) Para *ginjo-shu* com um sabor inerente especialmente bom, cor e brilho e é feito com arroz polido com *seimai-buai* de 50% ou menos, a classificação “daiginjo-shu” pode ser utilizada.
  - (3) Para *junmai-shu* ou *honjozo-shu* que tem um sabor especialmente bom, cor e brilho, as classificações “tokubetsu junmai-shu” ou “tokubetsu honjozo-shu” podem ser utilizados nos casos em que os critérios objetivos, tais como os ingredientes utilizados ou o processo de fabricação, são explicados no recipiente ou na embalagem do referido saquê (se o *seimai-buai* é a base de tal explicação, o saquê deve ter um *seimai-buai* de 60% ou menos).

### (Rotulagem de informações necessárias)

3. O recipiente de saquê ou embalagem deve incluir uma etiqueta indicando cada um dos seguintes itens, quando pertinente.
- (1) Ingredientes  
Os ingredientes utilizados na fabricação do saquê (exceto água) devem ser mencionados segundo a terminologia de ingrediente especificado na Lei do Imposto do Licor. No entanto, para os ingredientes especificados na Ordem de Execução da Lei do Imposto do Licor, é admissível a utilização de termos geralmente familiares ou termos gerais.  
No caso de saquê especialmente designado, o *seimai-buai* deve ser mostrado ao lado do rótulo de ingredientes.  
Ingredientes: arroz, arroz *koji* (outros ingredientes a serem mencionados pela ordem decrescente de peso)

(2) Data de fabricação

Um dos métodos que se seguem devem ser utilizados para indicar quando o saquê foi embalado e selado em recipientes para venda. No entanto, para os produtos com a rotulagem de idade (número de anos de armazenamento), em acordo com o Parágrafo 5, é permitido mostrar a data em que o saquê foi enviado a partir do locais de fabricação ou, no caso de saquê coletado de uma área alfandegada (excluindo o saquê que cai sob as disposições do artigo 28-3-1 da Lei do Imposto do Licor , “Operações não Tributadas”, em que o imposto não tenha sido pagos, o mesmo se aplica doravante), a data de importação (mês e ano indicado na licença de importação, conforme especificado no artigo 67 da Lei Aduaneira, “Permissão para exportar ou importar”) pode ser indicada a seguir as palavras “data de importação” em lugar da data de fabricação, se a data de fabricação é desconhecida.

- a Data de fabricação: *Heisei* 9, abril
- b Data de fabricação: 9.4
- c Data de fabricação: 1997.4
- d Data de fabricação: 97.4

(3) Precauções relativas ao armazenamento ou consumo

Precauções relativas ao armazenamento ou consumo devem ser impressas no rótulo de saquê que foi enviado a partir do local de fabricação, sem sofrer qualquer forma de pasteurização após a produção.

(4) País de origem

Para saquês que foram coletados numa área alfandegada (incluindo saquê que é reembalado e vendido após a coleta na área alfandegada), o rótulo deve indicar o país de origem, tal como indicado na declaração de importação especificado no artigo 67 da Lei Aduaneira.

Também é permitido indicar a localização da produção do saquê após o nome do país de origem.

(5) Rotulagem de produtos que contêm saquê produzido no exterior

Se o saquê é produzido internamente usando tanto saquê de origem nacional e saquê de origem no exterior, o rótulo deve indicar o(s) nome(s) do(s) país(es) estrangeiro ou países de origem e a razão desse benefício. Ao afirmar a proporção, é admissível que se indique a faixa relevante de 10% ou a completar até o nível de 10% mais próximo e identificar este como o mínimo.

4. Os itens a serem rotulados em conformidade com o parágrafo anterior devem ser impressos claramente em um local facilmente e visível no recipiente ou na embalagem do saquê usando caracteres japoneses de um tamanho uniforme, que deve ser menor do que 8 pontos. No entanto, para recipientes de 200 mililitros ou menos, é permitido usar caracteres não inferiores a 6 pontos.

### (Rotulagem de itens opcionais)

5. Quando qualquer um dos seguintes itens são mostrados em um recipiente do saquê ou embalagem, as regras aplicáveis a cada item deve ser observada.

(1) Variedade de arroz usado

Quando a relação de uma variedade específica de arroz usado (refere-se ao peso da referida variedade como uma porcentagem do peso total de arroz utilizado na fabricação de saquê) seja superior a 50% (ou, se várias variedades de arroz irão ser indicadas, o peso combinado das referidas variedades excede 50% do peso total de arroz utilizado), a variedade ou variedades de arroz utilizado pode ser indicada no rótulo. Nestes casos, deve ser indicado a relação da referida variedade ou variedades.

(2) Localização de Produção

A localidade de produção de saquê pode ser indicada no rótulo, se o saquê foi inteiramente produzido na referida localidade (incluindo o processo de diluição com água).

(3) Idade

A idade do saquê (refere-se ao número de anos de armazenamento a partir do dia após o saquê ter sido colocado num recipiente de armazenamento, até a data final de armazenamento) pode ser indicado em anos, com frações de anos arredondadas para baixo. Se o saquê contém uma mistura de produtos de saquê de diferentes idades, a idade indicada deve ser a do produto de saquê com a idade mais jovem.

(4) *Genshu*

O termo “genshu” pode ser indicado no rótulo do saquê que não tenha sido diluído em água após a produção (ou a quantidade de qualquer água adicionada altere o teor de álcool em menos de 1%).

(5) *Namazake*

O termo “namazake” pode ser indicada no rótulo do saquê que não tenha sofrido qualquer forma de pasteurização após a produção

(6) *Nama-chozo-shu*

O termo “nama-chozo-shu” pode ser indicado no rótulo do saquê que é armazenado sem pasteurização após a produção, mas é pasteurizado no momento da transferência do local de fabricação.

(7) *Ki-ippou*

O termo “ki-ippou” pode ser indicada no rótulo do *junmai-shu*, que foi produzido inteiramente em um único local de fabricação.

(8) *Taruzake*

O termo “taruzake” pode ser indicada no rótulo do saquê que foi armazenado em um barril de madeira e adquiriu um aroma de madeira (incluindo saquê que foi posteriormente transferida para uma garrafa ou outro container).

- (9) Termos como “gokujo”, “yuryo”, ou “kokyu” com a intenção de transmitir uma impressão de boa qualidade.

Termos como “gokujo” (o melhor), “yuryo” (excelente) ou “kokyu” (alta classe) pretende transmitir uma impressão de boa qualidade pode ser usado em uma etiqueta para indicar um produto com um sabor bom especial, cor e brilho nos casos em que existem vários produtos do mesmo tipo ou marca, desde a descrição pode ser justificada em termos de critérios objetivos, como como o ingredientes usados e do processo de produção.

O uso do termo “tokubetsu” é limitado a “tokubetsu junmai-shu” e “tokubetsu honjozo-shu”.

(10) Declaração relativas aos prêmios

A declaração sobre o recebimento de um prêmio pode ser inserido na etiqueta de saquê armazenados em recipientes idênticos ao saquê que recebeu o prêmio de um órgão público (desde que o método de avaliação da qualidade é divulgada e do órgão público realiza tais avaliações de qualidade por ano ou em intervalos fixos). O nome da sociedade que presenteou a atribuição e o ano em que o prêmio foi recebido devem ser indicados, juntamente com a declaração relativa à premiação.

**(Proibições)**

6. Os seguintes não podem ser indicados no recipiente ou embalagem de saquê. No entanto, o tipo de formulação referido em (3) é permitida caso não seja uma explicação impressa ao lado do referido texto em caracteres pelo menos tão amplos como as especificadas no Parágrafo 4º afirmando que o saquê em questão não é especialmente designado.
  - (1) Formulação, como “saiko” (melhor), “dai-ichi” (número um), ou “daihyo” (líder), sugerindo que o método de produção do saquê ou sua qualidade é o mais alto na indústria;
  - (2) “Apontado como tal, por tal repartição pública” ou algo similar;
  - (3) Formulação semelhante à “saquê especialmente designado” no caso de saquê que não é saquê especialmente designado.