

Apéndice II - Normativa relacionada con el sake

Definición de sake: Artículo 3 de la Ley del Impuesto sobre Bebidas Alcohólicas

El vocablo "sake" se refiere a cualquiera de las siguientes bebidas alcohólicas cuyo contenido de alcohol es menos del 22%.

- a. El producto filtrado de la fermentación de arroz, arroz con *koji* y agua.
- b. El producto filtrado de la fermentación de arroz, arroz con *koji*, agua, *sakekasu* y otros elementos especificados en la normativa (el peso total de tales otros elementos especificados en la normativa no debe exceder del 50% del peso total del arroz, incluyendo el arroz para elaborar el arroz con *koji*).
- c. El producto filtrado de la adición del *sakekasu* al sake.

Sustancias especificadas en la normativa como ingredientes del sake: Artículo 2 de la Orden de Ejecución de la Ley del Impuesto sobre Bebidas Alcohólicas

Las sustancias especificadas en la normativa como ingredientes del sake son: alcohol, *shochu*, azúcares, ácidos orgánicos, sales de aminoácidos y sake.

Normas de etiquetado: Aviso de la Agencia Nacional de Impuestos "Normas de etiquetado de calidad de elaboración del sake"

1. Cuando un producto de sake cumple con las condiciones de calidad de elaboración indicadas en la columna de la derecha de la siguiente tabla, la etiqueta del recipiente o embalaje de dicho sake puede indicarlo con la correspondiente designación especial que se muestra en la columna de la izquierda.

Designación especial	Requerimientos de calidad de elaboración
<i>Ginjo-shu</i>	Sake cuyo sabor, color y brillo son intrínsecamente buenos y se ha elaborado cuidadosamente con arroz pulido con contenido de <i>seimai-buai</i> no mayor del 60%, arroz con <i>koji</i> y agua, o con estos ingredientes junto con <i>jozo</i> -alcohol.
<i>Junmai-shu</i>	Sake cuyo sabor, color y brillo son buenos y se ha elaborado con arroz pulido, arroz con <i>koji</i> y agua.
<i>Honjozo-shu</i>	Sake cuyo sabor, color y brillo son buenos y se ha elaborado con arroz pulido con contenido de <i>seimai-buai</i> no mayor del 70%, arroz con <i>koji</i> , <i>jozo</i> -alcohol y agua.

Reglas generales aplicables al uso de esta tabla

- (1) "Seimai-buai" significa el peso del arroz pulido (que se define como el arroz después de la extracción del salvado, germen y otros estratos externos del arroz descascarado, incluyendo el arroz pulido que se emplea en la producción del arroz con *koji*), como porcentaje del arroz descascarado.

- (2) "Arroz pulido" se refiere al estado pulido del arroz descascarado certificado como Grado 3 o mayor de acuerdo con la Ley de Inspección de Productos Agrícolas.
 - (3) "Kome-koji (arroz con koji)" se refiere al arroz pulido al que se agrega hongos de *koji* que se propagan y tienen la capacidad de sacarificar el almidón en el arroz pulido. En el sake de designación especial, la proporción del *koji-mai* (definido de aquí en adelante como la proporción por peso de *koji-mai* con respecto al arroz pulido) debe ser cuando menos el 15%.
 - (4) "Jozo-alcohol" se refiere al alcohol etílico destilado del almidón fermentado o sustancias que contienen azúcares.
 - (5) En los sakes que contienen *jozo-alcohol* como ingrediente, el peso de dicho alcohol (convertido a alcohol al 95%) no debe exceder del 10% del peso del arroz pulido.
 - (6) En la determinación si el sake cumple con las normas de *seimai-buai*, la proporción por peso del *koji-mai* o la proporción por peso del *jozo-alcohol* con respecto al arroz pulido, cualquier fracción de 1% debe redondearse.
 - (7) El sake de "buen sabor, color y brillo" se refiere a aquel con sabor, color y brillo intrínsecos del sake, sin ningún sabor u olor anormal.
2. La etiqueta del sake de designación especial, según lo descrito en el párrafo anterior, debe usar solamente la designación especial correspondiente y no incluir palabras similares o palabras con la intención de dar la impresión de calidad superior, tal como *gokujo* (calidad extra), *yuryo* (grado fino) o *kokyu* (calidad premium). Sin embargo, se permite el uso de los vocablos que se mencionan a continuación, de ser relevantes.
- (1) Para productos de *ginjo-shu* elaborados solamente con arroz, arroz con *koji* y agua, se permite usar la clasificación "junmai" junto con "ginjo-shu".
 - (2) Para el *ginjo-shu* cuyo sabor, color y brillo intrínsecos son especialmente buenos y es elaborado con arroz pulido con un *seimai-buai* del 50% o menos, se permite usar la clasificación "daiginjo-shu".
 - (3) Para el *junmai-shu* o *honjoso-shu* cuyo sabor, color y brillo son excepcionalmente buenos, se permite usar las clasificaciones "tokubetsu junmai-shu" o "tokubetsu honjoso-shu", respectivamente, en aquellos casos en que los criterios objetivos, tales como los ingredientes empleados o el proceso de fabricación, se encuentran explicados en el recipiente o embalaje de dicho sake (si el *seimai-buai* es la base de dicha explicación, el sake debe tener un *seimai-buai* de 60% o menos).

(Etiquetado con información requerida)

3. El recipiente o embalaje del sake debe llevar una etiqueta que indique cada uno de los siguientes ítems, de ser relevantes.
- (1) Ingredientes
Los ingredientes utilizados en la fabricación del sake (excepto agua) se deben indicar empleando la terminología de ingredientes especificada en la Ley del Impuesto sobre las Bebidas Alcohólicas. Sin embargo, para los ingredientes especificados en la Orden de Ejecución de la Ley del Impuesto sobre las Bebidas Alcohólicas, se permite usar vocablos generalmente familiares o vocablos generales.
En el caso del sake de designación especial, el *seimai-buai* debe indicarse adyacente a la etiqueta de ingredientes.
Ingredientes: arroz, arroz con *koji* (otros ingredientes a enumerarse en orden descendente según su peso).

(2) Fecha de fabricación

Debe emplearse uno de los siguientes métodos para indicar la fecha en que el sake se embolsó en los recipientes y se selló, para su venta. Sin embargo, para aquellos productos que llevan una etiqueta de edad (número de años en almacenaje) de acuerdo con el párrafo 5, se permite indicar la fecha en que el sake se despachó de su lugar de fabricación o, en el caso de un sake recogido de una zona de depósito aduanero (excluyendo el sake que debe cumplir con las disposiciones del Artículo 28-3-1 de la Ley del Impuesto sobre las Bebidas Alcohólicas, "Transacciones sin impuesto", sobre el que no se ha pagado impuesto; lo mismo es aplicable de aquí en adelante), la fecha de importación (mes y año indicado en el permiso de importación según lo especificado en el Artículo 67 de la Ley de Aduanas, "Permiso para exportar o importar") se puede indicar a continuación de las palabras "Fecha de importación" en lugar de la fecha de fabricación si se desconoce la fecha de fabricación.

- a Fecha de fabricación: *Heisei 9*, Abril
- b Fecha de fabricación: 9.4
- c Fecha de fabricación: 1997.4
- d Fecha de fabricación: 97.4

(3) Precauciones relacionadas con el almacenaje o consumo

Las precauciones relacionadas con el almacenaje o consumo deben estar impresas sobre la etiqueta del sake que ha sido despachado de su lugar de fabricación sin ser sometido a ningún proceso de pasteurización tras su producción.

(4) País de origen

Para el sake que se ha recogido de una zona de depósito aduanero (incluyendo el sake que se re-embala y vende tras su recogida de la zona de depósito aduanero), la etiqueta debe indicar el país de origen, tal como se indica en la declaración de importación especificada en el Artículo 67 de la Ley de Aduanas.

También se permite indicar la localidad de producción del sake a continuación del nombre del país de origen.

(5) Etiquetado de productos que contienen sake fabricado en el extranjero

Si un sake se produce en Japón empleando tanto un sake de origen nacional como un sake de origen extranjero, la etiqueta debe indicar el nombre o los nombres del país o de los países extranjeros de origen y el porcentaje de dicho sake. Al indicar el porcentaje, se permite indicar la gama correspondiente del 10% o redondearlo por defecto al nivel más cercano al 10% e identificar eso como el mínimo.

4. Los ítems que deben indicarse en la etiqueta de acuerdo con el párrafo anterior deben estar impresos claramente en un lugar fácilmente visible sobre el recipiente del sake o embalaje, empleando para ello caracteres japoneses de tamaño uniforme, que no deben ser más pequeños que 8 puntos. Sin embargo, para los recipientes de 200 mililitros o menos, se permite emplear caracteres que no sean más pequeños que 6 puntos.

(Etiquetado de ítems opcionales)

5. Cuando cualquiera de los ítems indicados a continuación se muestra sobre el recipiente o embalaje del sake, deben observarse las reglas aplicables a cada ítem.

(1) Variedad del arroz empleado

Cuando la proporción del arroz de una variedad específica utilizada (se refiere al peso de dicha variedad como porcentaje del peso total del arroz en la elaboración del sake) excede del 50% (o en caso de que se indiquen múltiples variedades de arroz, el peso combinado de tales variedades excede del 50% del peso total del arroz utilizado), la variedad o las variedades utilizadas de tal arroz pueden indicarse en la etiqueta. En tales casos, debe indicarse también la proporción de tal(es) variedad o variedades.

(2) Localidad de producción

La localidad de producción del sake puede indicarse en la etiqueta si el sake se produjo en su totalidad en dicha localidad (incluyendo el proceso de dilución con agua).

(3) Edad

La edad del sake (se refiere al número de años de añejamiento a partir del día en que el sake se colocó en un recipiente de almacenaje hasta la fecha de término de dicho almacenaje) puede indicarse en años, con las fracciones de un año redondeadas por defecto. Si el sake contiene una mezcla de productos de sake de diferentes edades, la edad a indicar debe ser la del producto de sake de menor edad.

(4) *Genshu*

El vocablo “genshu” puede indicarse en la etiqueta del sake que no se ha diluido con agua tras su producción (o cuando la cantidad de cualquier agua adicionada altera el contenido de alcohol en menos del 1%).

(5) *Namazake*

El vocablo “namazake” puede indicarse en la etiqueta del sake que no se ha sometido a ninguna forma de pasteurización tras su producción.

(6) *Nama-chozo-shu*

El vocablo “nama-chozo-shu” puede indicarse en la etiqueta del sake que se ha almacenado sin pasteurización tras su producción, pero se ha pasteurizado al momento de su despacho del lugar de fabricación.

(7) *Ki-ippou*

El vocablo “ki-ippou” puede indicarse en la etiqueta del *junmai-shu* que se ha producido totalmente en un sólo lugar de fabricación.

(8) *Taruzake*

El vocablo “taruzake” puede indicarse en la etiqueta del sake que se ha almacenado en un barril de madera y ha adquirido un aroma a madera (incluyendo el sake que posteriormente se ha transferido a una botella u otro recipiente).

(9) Vocablos tales como “gokujo”, “yuryo” o “kokyu” cuya intención es dar una impresión de buena calidad

Los términos, tales como “gokujo” (calidad extra), “yuryo” (grado fino) o “kokyu” (calidad premium) cuya intención es dar una impresión de buena calidad puede emplearse en una etiqueta para indicar un producto con sabor, color y brillo excepcionalmente buenos en aquellos casos en que existen múltiples productos del mismo tipo y marca, siempre y cuando la descripción se pueda justificar basándose en criterios objetivos, tales como ingredientes empleados y proceso de fabricación.

El uso del vocablo “tokubetsu” se limita al “tokubetsu junmai-shu” y el “tokubetsu honjozo-shu”.

(10) Declaración relacionada con premios

Puede insertarse una declaración relacionada con el recibo de algún premio en la etiqueta del sake almacenado en recipientes idénticos al del sake que ha recibido dicho premio de una institución pública (siempre y cuando se revele el método de evaluación de la calidad y la institución pública realiza tales evaluaciones de calidad anualmente o a intervalos fijos). El nombre de la institución que confirió el premio y el año en que se recibió el premio deberán indicarse junto con la declaración relacionada con el premio.

(Prohibiciones)

6. Los vocablos indicados a continuación no pueden indicarse en el recipiente o embalaje del sake. Sin embargo, el tipo de vocablos mencionados en (3) es permisible, siempre y cuando se incluya una explicación a continuación de dichos vocablos en caracteres por lo menos de los tamaños especificados en el párrafo 4 declarando que el sake en cuestión no es un sake de designación especial.
 - (1) Vocablos, tales como “saiko” (el mejor), “dai-ichi” (el número uno), o “daihyo” (puntero), insinuando que el método de producción del sake o su calidad es lo óptimo de la industria.
 - (2) “Proveedores oficiales de tal y tal dependencia pública” o vocablos similares.
 - (3) Vocablos similares a “sake de designación especial” en el caso de un sake que no ha sido calificado como un sake de designación especial.