

## 附件 II 清酒相關法規

### 清酒的定義：酒稅法第 3 條

清酒 係指以下所列酒類中酒精濃度低於 22 度者。

- a. 以米、米麴和水為原料，使其發酵並過濾後的酒。
- b. 以米、米麴、水，以及清酒粕等法令規定之物品為原料，使其發酵並過濾後的酒(僅限該原料中的法令規定物品的總重量未超過米(含米麴)的重量的 100 分之 50 者。)
- c. 在清酒中添加清酒粕並過濾後的酒。

### 法令規定可作為清酒原料之物品：酒稅法施行令 2 條

法令規定可作為清酒原料之物品為，酒精、燒酒、糖類、有機酸、氨基酸鹽，以及清酒。

### 標示基準：國稅廳公告「清酒製法品質標示基準」

1. 當該款清酒符合下表右欄所列之製法品質必要條件時，左欄所列之清酒特定名稱得標示於該款清酒的容器或包裝上。

| 特定名稱 | 製法品質必要條件  |
|------|---|
| 吟釀酒  | 以精米步合低於 60% 的白米、米麴，以及水，或是再加入釀造酒精為原料，精心釀造成的清酒，具有特有香味且色澤良好。 |
| 純米酒  | 以白米、米麴與水為原料釀造成的清酒，香味與色澤良好。                                |
| 本釀造酒 | 以精米步合低於 70% 的白米、米麴、釀造酒精，以及水為原料釀造成的清酒，香味與色澤良好。             |

### 適用本表之通則

- (1) 所謂精米步合，係指與糙米相對之下的白米(指糙米經去除米糠、胚芽等表層部位後的狀態，包含用來製造米麴的白米(以下稱「麴米」)，以下同)的重量佔比。
- (2) 所謂白米，係指使用經農產物檢查法評定達 3 等以上或同等之糙米，將其精米之後的白米。

- (3) 所謂米麴，係指在白米上繁殖麴菌，可使白米的澱粉進行糖化作用的麴。特定名稱的清酒，僅限麴米的使用比例(指與白米重量相對之下的麴米重量比例，以下同)達 15%以上者。
  - (4) 所謂釀造酒精，係指以澱粉物質或含糖物質為原料，經發酵並蒸餾之後所產生的酒精。
  - (5) 關於部份原料採用釀造酒精的酒，僅限該酒精的重量(以酒精濃度 95 度進行換算後的重量為準)未超過白米重量的 10%者。
  - (6) 精米步合、麴米使用比例，以及與白米相對下的釀造酒精重量比例的數值，於判定是否符合基準時，應刪除未滿 1%的尾數。
  - (7) 所謂香味與色澤良好，係指無異味或臭味，具有清酒特有的香味與色澤。
2. 前項所列之特定名稱清酒的標示，應以該特定名稱為依據，不得使用類似用語，或是在特定名稱上加註「極上(日文意指特優)」、「優良」、「高級」等予人優良品質印象之用語。但是，在以下各款所述之情形下，得以各款所述之內容為依據。
- (1) 吟釀酒當中，僅以米、米麴與水為原料所釀造成的酒，得加註「純米」二字。
  - (2) 吟釀酒當中，以精米步合低於 50%的白米為原料所釀造成，具有特別良好的特有香味與色澤的酒，得使用「大吟釀酒」之名稱。
  - (3) 純米酒或本釀造酒當中，具有特別良好的香味與色澤，並且欲藉由使用原料、釀造方法等客觀事項，將其特別良好之品質在該款清酒的容器或包裝上進行說明標示時(若欲藉由精米步合進行說明標示，則僅限精米步合低於 60%者)，得使用「特別純米酒」或「特別本釀造」之名稱。

#### (記載事項的標示)

3. 以下各款所列事項，應依照各款所述之方式，標示於清酒容器或包裝上。
- (1) 原材料名  
釀造該清酒時所使用的原材料名(水除外)，應使用酒稅法所規定之原材料名並依照以下方法進行標示。但是，若為酒稅法施行令所規定之原材料，則得使用一般慣用之名稱或總稱。  
此時，若為標示特定名稱之清酒，應於靠近原材料名的標示旁一併標示精米步合。  
原材料名 米、米麴、(以下，依照原材料使用量的多寡順序記載。)

(2) 製造時期

於銷售目的下將清酒充填入容器中並密封之時期，應依照以下之任一方式進行標示。但是，有關第 5 項所列貯藏年數之標示，得不標示製造時期而以自酒廠移出的時期取代之。另外，若為來自保稅地區的清酒(適用酒稅法第 28 條之 3 第 1 項(未納稅進貨)之規定，未納稅進貨者除外)，並且製造時期不明時，得不標示製造時期，而於「進口年月」的字樣後方標示進口年月(指記載於關稅法第 67 條(出口或進口許可)所規定之進口許可書上的年月)以取代之。

- a. 製造年月 平成 9 年 4 月
- b. 製造年月 9.4
- c. 製造年月 1997.4
- d. 製造年月 97.4

(3) 保存與飲用注意事項

產品製成後未經任何加熱處理即自酒廠移出的清酒，應標示保存或飲用上的注意事項。

(4) 原產國名

來自保稅地區的清酒(包含進貨後再改裝銷售者)，應依據關稅法第 67 條所規定的進口申告中所記載的原產地名來標示該清酒的原產國名。

此時，得於原產國名之後接著標示該清酒的生產地名。

(5) 使用外國產清酒時的標示

在日本國內，使用國內產清酒與外國產清酒二者所釀成之清酒，應標示外國產清酒的原產國名以及使用比例。使用比例，得以 10% 為標示級距。

4. 依據前項規定下所應標示之事項，應清楚標示於該清酒容器或包裝上的明顯位置，標示使用之文字應為 8 級以上的日文印刷字樣，並且大小統一。但是，若為容量少於 200 毫升之容器，得使用 6 級以上的印刷字樣。

**(任意記載事項之標示)**

5. 若欲於清酒容器或包裝上標示以下各款所列之事項，應以各款所述內容為依據。

(1) 原料米品種名

該原料米之使用比例(指在釀造該清酒的原料米總使用量中的佔比，以下同)高於 50% 時(欲標示多種原料米的品種名，且多種原料米的總使用比例超過 50% 時)，得標示原料米品種，並且，標示時應連同該原料米之使用比例一併標示。

- (2) 清酒產地名  
該清酒之整體若均在該產地進行釀造時(包含加水調整之行爲)，得標示清酒產地名。
- (3) 貯藏年數  
標示貯藏年數(指從將清酒裝入貯藏容器的隔日起直到結束貯藏當日止的年數)時，應標示將未滿 1 年之尾數刪除後的年數，若爲混合不同貯藏年數的清酒，則應標示其中年數最短的清酒的年數。
- (4) 原酒  
製成後未經加水調整(於酒精濃度低於 1%的範圍內的加水調整除外)之清酒，得標示「原酒」二字。
- (5) 生酒  
製成後未經任何加熱處理之清酒，得標示「生酒」二字。
- (6) 生貯藏酒  
製成後未經加熱處理即逕行貯藏，並於自酒廠移出時進行過加熱處理之清酒，得標示「生貯藏酒」一詞。
- (7) 生一本  
僅在單一酒廠釀造成的純米酒，得標示「生一本」一詞。
- (8) 樽酒  
貯藏於木製酒樽中並具有木質香氣之清酒(包含改裝入酒瓶等容器者)，得標示「樽酒」二字。
- (9) 「極上」、「優良」、「高級」等予人優良品質印象之用語  
當同時存在其他多款同一種類或品牌的清酒，而本款清酒的香味與色澤特別良好，並且可藉由使用原料、釀造方法等客觀事項進行說明時，得標示「極上(日文意指特優)」、「優良」、「高級」等予人優良品質印象之用語。  
另外，「特別」二字僅限使用於「特別吟釀酒」與「特別本釀造酒」。
- (10) 獲獎記述  
若所獲獎項爲公家機構(限採取公開的品質審查實施方法，且於每一年或在一定期間連續實施該品質審查之機構)所授予，並且容納清酒之貯藏容器與獲獎清酒爲同一同器時，得標示獲獎記述，並且應連同授獎機構與獲獎年度一併標示。

### (禁止標示事項)

6. 以下各款所列事項，為不得標示於清酒容器或包裝上之內容。

但是，若已於靠近該事項標示之位置，以第 4 項所規定大小之印刷字樣，以明確方式標示說明本清酒並非特定名稱清酒時，則得以標示第 3 款所列事項。

- (1) 表示清酒的製法、品質等在業界為「最高(日文意為第一)」、「第一」，或「代表」等具有最高級含意之用語。
- (2) 政府機構用酒或類似用語。
- (3) 在特定名稱酒以外的清酒上標示類似特定名稱的用語。