

Appendice II Regolamenti relativi al sake

Definizione di sake secondo l'articolo 3 della legge giapponese sulla tassazione delle bevande alcoliche

Si considera "sake" qualsiasi bevanda con contenuto alcolico inferiore al 22% tra i seguenti tipi:

- a. Prodotto filtrato della fermentazione di riso, riso di *koji* e acqua
- b. Prodotto filtrato della fermentazione di riso, riso di *koji*, acqua, *sakekasu* e altre sostanze specificate nei regolamenti (il peso totale di tali altre sostanze non deve eccedere il 50% del peso totale del riso impiegato, compreso quello per la produzione del riso di *koji* stesso).
- c. Prodotto filtrato ottenuto dall'aggiunta del *sakekasu* al riso

Sostanze specificate nei regolamenti come ingredienti del sake secondo l'articolo 2 dell'ordine di attuazione della legge giapponese sulla tassazione delle bevande alcoliche

Le sostanze specificate nei regolamenti come ingredienti del sake sono alcol, *shochu*, zuccheri, acidi organici, sali di amminoacidi e sake.

Norme di etichettatura secondo l'avviso "Norme di etichettatura della qualità di fermentazione del sake" dell'Agenzia giapponese delle imposte

1. Quando il sake viene prodotto conformemente alle condizioni di qualità di fermentazione riportate nella colonna destra della tabella che segue, l'etichetta della confezione o della bottiglia può identificarlo con la corrispondente designazione speciale riportata nella colonna sinistra:

Designazione speciale	Requisiti di qualità di fermentazione
<i>Ginjo-shu</i>	Sake caratterizzato da un buon sapore, colore e lucentezza innati e prodotto con diligenza impiegando riso raffinato a non più del 60% (<i>seimai-buai</i> del 60%), riso di <i>koji</i> e acqua oppure con tutti questi stessi ingredienti più l'aggiunta di <i>jozo</i> -alcol.
<i>Junmai-shu</i>	Sake caratterizzato da un buon sapore, colore e lucentezza e prodotto con riso raffinato, riso di <i>koji</i> e acqua
<i>Honjzo-shu</i>	Sake caratterizzato da un buon sapore, colore e lucentezza e prodotto impiegando riso raffinato a non più del 70% (<i>seimai-buai</i> del 70%), riso di <i>koji</i> , <i>jozo</i> -alcol e acqua.

Regole generali per la compilazione della tabella

- (1) "Semai-buai" è il peso del riso raffinato (definito come riso dopo la rimozione della crusca, del germe e degli altri strati esterni del chicco privo di glumella, compreso il riso pulito usato per la produzione del riso di *koji*) espresso in valore percentuale rispetto al riso integrale.

- (2) "Riso pulito" è il riso ottenuto rimuovendo la glumella e certificato di Qualità 3 o superiore sulla base della Legge giapponese sul controllo dei prodotti agricoli.
 - (3) "Riso di koji" (*kome-koji*) è il riso pulito sul quale viene fatta propagare la muffa di *koji* e che è in grado di saccarificarne l'amido. Nei sake a designazione speciale la percentuale di *koji-mai*, di seguito definita come peso di *koji-mai* stesso rispetto al riso pulito) non deve essere inferiore al 15%.
 - (4) "Jozo-alcol" è il distillato di alcol etilico ottenuto dall'amido fermentato o dalle sostanze zuccherine.
 - (5) Nei sake ottenuti con l'aggiunta di *jozo-alcol* il suo peso (convertito ad alcol al 95%) non deve superare il 10% del peso di riso pulito.
 - (6) Nella determinazione dell'eventuale conformità del sake agli standard relativi al *seimai-buai*, ogni frazione dell'1% di percentuale in peso del *koji-mai* o di *jozo-alcol* rispetto al riso pulito deve essere arrotondata per difetto.
 - (7) Con "sake caratterizzato da un buon sapore, colore e lucentezza" s'intende il sake i cui sapore, colore e lucentezza sono privi di sapore od odore anomalo.
2. Come riportato nel paragrafo precedente, l'etichetta dei sake a designazione speciale deve indicare soltanto quest'ultima e non espressioni simili o comunque intese a trasmettere l'impressione di qualità superiore quali, ad esempio, *gokujo* (qualità extra), *yuryo* (qualità superiore) o *kokyu* (qualità speciale). È tuttavia permesso l'uso, ove pertinente, delle seguenti espressioni:
- (1) Per i sake *ginjo-shu* fatti solo con riso, riso di *koji* e acqua, in abbinamento alla designazione "ginjo-shu" può essere usata anche la classificazione "junmai".
 - (2) Per i sake caratterizzati da un buon sapore, colore e lucentezza innati e prodotti impiegando riso raffinato a non più del 50% (*seimai-buai* del 50%) può essere usata la classificazione "daiginjo-shu".
 - (3) Per i sake *junmai-shu* e *honjozo-shu* caratterizzato da un sapore, colore e lucentezza speciali è possibile usare la classificazione "tokubetsu junmai-shu" o "tokubetsu honjozo-shu" qualora la confezione o la bottiglia riporti spiegazioni sulla base di criteri oggettivi quali gli ingredienti o il processo di produzione usati (se tale spiegazione è basata sulla percentuale di raffinazione essa non deve superare il 60%).

Informazioni da riportare sull'etichetta

3. Il contenitore o la confezione esterna deve recare un'etichetta indicante, ove applicabile, i seguenti elementi:
- (1) Ingredienti
Gli ingredienti usati per la produzione del sake (esclusa l'acqua) devono essere indicati usando l'apposita terminologia specificata dalla legge giapponese sulla tassazione delle bevande alcoliche. Per gli ingredienti specificati nell'ordine di attuazione di tale legge è possibile usare invece termini generali o genericamente familiari.
Per i sake a designazione speciale la percentuale di raffinazione (*seimai-buai*) deve essere indicata a fianco dell'etichetta degli ingredienti.
Ingredienti: riso e riso di *koji* (e altri eventuali ingredienti da elencare in ordine decrescente di peso)

(2) Data di produzione

Per indicare la data di confezionamento e sigillatura del contenitore destinato alla vendita deve essere usato uno dei metodi di seguito elencati. Per i prodotti riportanti l'etichettatura d'invecchiamento (numero di anni di conservazione) secondo quanto definito nel successivo paragrafo 5, il produttore è autorizzato a indicare la data di spedizione dal luogo di produzione o, qualora il sake sia stato prelevato da un magazzino doganale o zona in deposito franco (ad esclusione dei tipi di sake previsti dall'articolo 28-3-1 "Transazioni esentasse" della legge giapponese sulla tassazione delle bevande alcoliche sulla base del quale le imposte non sono state versate; lo stesso si applica d'ora in avanti), la data d'importazione (mese e anno indicati sul permesso d'importazione secondo quanto specificato dall'articolo 67 "Permesso di esportazione e impostazione" della legge doganale) può essere indicata con la dicitura "Data d'importazione" in luogo della data di produzione qualora quest'ultima non sia nota:

- a Data di produzione: *Heisei* 9, aprile
- b Data di produzione: 9. 4
- c Data di produzione: 1997.4
- d Data di produzione: 97.4

(3) Precauzioni per la conservazione o il consumo

Le precauzioni relative alla conservazione e al consumo devono essere stampate sull'etichetta del sake che lascia il luogo di produzione senza aver subito alcuna pastorizzazione post-produzione.

(4) Paese d'origine

Il sake prelevato da magazzini doganali o zone in deposito franco (compreso quello che subisce un nuovo confezionamento e quindi venduto dopo tale prelievo) deve recare sull'etichetta il paese d'origine specificato nella dichiarazione d'importazione secondo quanto previsto dall'articolo 67 della legge doganale.

Dopo il paese d'origine è altresì permesso indicare il luogo di produzione.

(5) Etichettatura dei prodotti contenenti sake prodotto in altri paesi

Per il sake prodotto in Giappone con una parte di origine giapponese e una di origine estera l'etichetta deve indicare il/i nomi del/dei paesi di provenienza di quest'ultima, compresa la sua percentuale. La percentuale può essere indicata in unità del 10% con arrotondamento al livello di 10% più prossimo e deve inoltre specificarne che tale quantità è quella minima.

4. Gli elementi riportati sull'etichetta secondo quanto previsto dal precedente paragrafo devono essere stampati in un punto ben visibile del contenitore o della confezione esterna del sake in caratteri giapponesi di dimensione uniforme e comunque non inferiore a 8 punti. Per i contenitori di capacità massima di 200 millilitri è possibile usare caratteri non inferiori a 6 punti.

(Etichettatura degli elementi opzionali)

5. Quando il contenitore o la confezione esterna riporta uno qualsiasi degli elementi di seguito descritti è necessario applicare le regole fissate per ciascuno di essi:
 - (1) *Varietà di riso usata*

Quando la percentuale della varietà di riso usato (cioè il peso di tale varietà espresso come percentuale del peso totale del riso usato per la produzione del sake) eccede il 50% (se sono indicate più varietà di riso il peso combinato di tali varietà eccede il 50% del peso totale del riso usato), è possibile indicare tale o tali varietà. In tal caso deve essere altresì indicata la loro percentuale.
 - (2) *Luogo di produzione*

Il luogo di produzione del sake può essere indicato sulla tabella qualora esso sia stato prodotto interamente in tale luogo (compreso l'eventuale processo di diluizione con acqua).
 - (3) *Età*

L'età del sake (intesa come numero di anni di conservazione dal giorno successivo a quello del suo versamento nei contenitori di conservazione sino alla data di termine della stessa) può essere espressa in anni con le frazioni d'anno arrotondate all'anno per difetto. Se il sake è una miscela di più prodotti di sake di età diverse, l'età indicata deve essere quella del prodotto a minore età.
 - (4) *Genshu*

Il termine "genshu" può essere indicato sull'etichetta dei sake che non siano stati diluiti con acqua dopo la produzione (oppure quando l'ammontare dell'acqua eventualmente aggiunta comporta un'alterazione di contenuto alcolico inferiore all'1%).
 - (5) *Namazake*

Il termine "namazake" può essere indicato sull'etichetta del sake che non abbia subito alcuna forma di pastorizzazione dopo la produzione.
 - (6) *Nama-chozo-shu*

Il termine "nama-chozo-shu" può essere indicato sull'etichetta del sake che sia stato conservato senza previa pastorizzazione ma sia stato pastorizzato prima della spedizione dal luogo di produzione.
 - (7) *Ki-ippou*

Il termine "ki-ippou" può essere indicato sull'etichetta del *junmai-shu* che sia stato prodotto interamente nello stesso luogo di produzione.
 - (8) *Taruzake*

Il termine "Taruzake" può essere indicato sull'etichetta del sake che sia stato conservato in botti di legno e che abbia acquisito un aroma ligneo, compreso quello che sia stato successivamente imbottigliato o trasferito in un altro tipo di contenitore.
 - (9) Termini quali "gokujo" (qualità extra), "yuryo" (qualità superiore) e "kokyu" (qualità speciale) che intendono trasmettere un'impressione di qualità particolarmente alta possono essere indicati sull'etichetta per richiamare l'attenzione su un sapore, un colore e una lucentezza di particolare rilievo qualora esistano più prodotti dello stesso tipo o marca, purché la descrizione possa essere giustificata in termini di criteri oggettivi quali, ad esempio, gli ingredienti usati e i processi di produzione seguiti.

L'uso del termine "tokubetsu" è limitato ai tipi "tokubetsu junmai-shu" e "tokubetsu honjozo-shu".

(10) Dichiarazioni di premiazione

L'etichetta può altresì recare eventuali dichiarazioni di premi o riconoscimenti ricevuti, purché il sake si trovi nei medesimi contenitori di quello effettivamente destinatario di tali premi o riconoscimenti da un ente pubblico (a condizione che il metodo di valutazione della qualità sia noto e che tale ente conduca tali valutazioni a cadenza annuale o a intervalli regolari). Insieme a tali dichiarazioni devono essere indicati il nome dell'ente e l'anno di ricezione della premiazione.

(Proibizioni)

6. Gli elementi qui oltre elencati potrebbero non apparire sul contenitore o la confezione esterna del sake. Tuttavia è permesso il tipo di testo cui al punto (3) qualora ad esso adiacente sia riportata una spiegazione in caratteri grandi quanto quelli specificati al precedente paragrafo 4 nei casi in cui il sake in questione non sia del tipo a designazione speciale:
 - (1) *Saiko* (il migliore), *dai-ichi* (il numero uno) o *daihyo* (esemplare), con l'intenzione di suggerire che il metodo di produzione del sake o la sua qualità è il o la migliore del settore
 - (2) "Per designazione di tal o talaltro ufficio pubblico" o testo analogo
 - (3) "Sake a designazione speciale" o testo analogo qualora il sake non sia effettivamente del tipo a designazione speciale