

平成27年1月26日

記者発表

「本格梅酒」の表示に関する業界自主基準の制定について

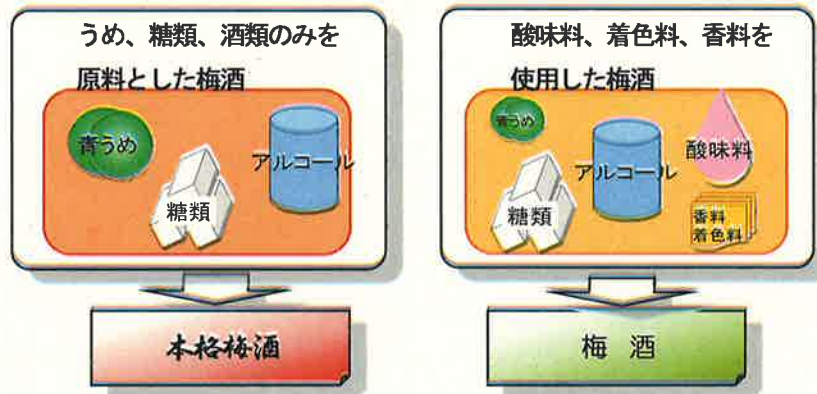
1月23日（金）に日本洋酒酒造組合において、うめ・糖類・酒類のみを原料とし、酸味料等を使用していない梅酒を「本格梅酒」として表示できる自主基準が制定されました。

現在、「うめのみを原料とする梅酒」と「酸味料等を加えた梅酒」がともに「梅酒」として流通しており、消費者が誤認するおそれや梅酒の生産量増加が青うめの需要拡大につながっていないことから、県としても国に対して梅酒の区分表示基準の策定について要望を行ってきたところです。

今回、この自主基準が設けられたことにより、青梅の需要拡大と紀州梅酒の販売促進につながることを期待されます。

1 自主基準の内容

この自主基準は、日本洋酒酒造組合員に適用されるものですが、基準を満たしていれば県内の梅酒製造事業者も「本格梅酒」の表示が可能です。



2 梅酒生産量と梅酒用青梅仕向量

	H14	H23	伸び率
梅酒生産量（KL）	20,395	39,141	192%
梅酒用青うめ仕向量（トン）	5,887	6,373	108%

※梅酒生産量：日本洋酒酒造組合調べ

梅酒用青うめ仕向量：特産果樹生産動態等調査（農水省）

梅酒の生産量は10年前に比べて約2倍に増加、青うめ仕向量は横ばい

このような現状から、梅酒の区分表示基準の早期策定を政府提案（H25、H26年度）

3 今後の対応

市町や関係団体と連携しながら、県内梅酒製造事業者へ自主基準の内容を周知するとともに、消費者へ本格梅酒のPRを図り、本県特産のうめの需要拡大に努めていきます。

（参考）

基準策定を想定した県の取組

- 酸味料添加の有無を判別する手法開発（H26～H27年度）
- 酸味料添加による機能性成分含量の差異を分析（H26年度）

問い合わせ先

和歌山県農林水産部農業生産局果樹園芸課

果樹班 川尾、大江

TEL:073-441-2902（内線：2910）

「梅酒の特定の事項の表示に関する自主基準」及び
「梅酒の特定の事項の表示に関する自主基準の運用
上の取扱い」

〔平成27年1月23日制定〕
日本洋酒酒造組合

梅酒の特定の事項の表示に関する 自主基準（案）	梅酒の特定の事項の表示に関する 自主基準の運用上の取扱い（案）
<p>(目的)</p> <p>第1条 この自主基準（以下「基準」という。）は、リキュールのうち梅酒に関する特定の表示事項を定めることにより、一般消費者の適正な商品選択を保護し不当な顧客の誘引を防止し、公正な競争を確保することを目的とする。</p> <p>(用語の定義)</p> <p>第2条 この基準において使用する用語の定義は、次に定めるところによる。</p> <p>(1) 「梅酒」とは、酒税法（昭和28年法律第6号）第3条第21号に規定するリキュールのうち、酒類に梅を浸漬し、梅の成分を浸出させたものを含んだ酒類をいう。</p> <p>(2) 「事業者」とは、酒税の保全及び酒類業組合等に関する法律（昭和28年法律第7号。以下「酒類業組合法」という。）第2条（定義）第2項に規定する酒類製造業者のうち、梅酒を製造して販売する者をいう。</p> <p>(3) 「表示」とは、不当景品類及び不当表示防止法（昭和37年法律第134号）第2条の規定により景品類及び表示を指定する件（昭和37年公正取引委員会告示第3号）第2号各号に規定するものをいう。</p> <p>(特定の表示事項)</p> <p>第3条 事業者は、梅、糖類及び酒類のみを原料とし、酸味料、着色料、香料を使用してい</p>	<p>(用語の定義)</p> <p>〔第2条関係〕</p> <p>酒類に梅を浸漬し、梅の成分を浸出させたものを含んだ酒類とは、梅を浸漬し、梅の成分を浸出させた酒類、及びこれに糖類、酸味料、着色料、香料、他の酒類などを混和したものをいう（発泡性を有するものを含む。）。</p> <p>(特定の表示事項)</p> <p>〔第3条関係〕</p> <p>1 酸味料、着色料、香料を使用していないこ</p>

梅酒の特定の事項の表示に関する 自主基準（案）	梅酒の特定の事項の表示に関する 自主基準の運用上の取扱い（案）
<p>ないものを「本格梅酒」と表示することができる。</p> <p>(2) この条において「梅」とは、梅の実のほか果肉・果汁（還元梅酢を除く。）・果皮・種を含むものとする。</p> <p>附 則</p> <p>1 この基準は、平成 27 年 1 月 23 日から施行する。 なお、施行日までに実施できない場合は、施行日後早急に実施するよう努める。</p> <p>2 この基準は、梅酒を巡るさまざまな要望を踏まえて特別に梅酒について規定したもので、リキュールのうち梅酒のみを対象としており、一般的なリキュールの表示の基準に影響を与えるものではない。</p> <p>3 また、制定に当たっては梅酒の表示のうちまず特定の事項についてのみ規定した。今後、合意できる項目（産地、品種、表示上の留意事項等）を随時見直していくこととする。</p>	<p>とがりキュールにおいて一般的に「本格」の要件となるものではない。</p> <p>梅酒にあつては、家庭において仕込まれる際は通常、梅、糖類と酒類のみを使用し酸味料、着色料、香料を使用しないことから、この基準は対象を梅酒に限定して、そのような梅酒については「本格梅酒」と表示することができるとした。</p> <p>2 「還元梅酢」とは、梅干製造過程における梅の塩漬けから得られる果汁で、脱塩梅酢と呼ばれるものをいう。</p> <p>附 則</p> <p>この基準は、平成 27 年 1 月 23 日から施行する。 なお、施行日までに実施できない場合は、施行日後早急に実施するよう努める。</p>