

平成 28 年 8 月

平成 29 年度

税制改正等要望書

日本ワイナリー協会
理事長 横山 清

平成 29 年度税制改正等要望項目

要望 1 ワインの酒税増税絶対反対・・・1 頁

我が国のワインの市場規模は小さい上、国産ワイン製造者のほとんどが中小・零細で経営基盤は極めて脆弱です。また、国産ワインの生産量はピークの平成 10 年を未だに下回っています。

ワインに対しては平成 15 年、平成 18 年と 2 度も増税されており、更なる増税は国内ワイナリーに計り知れない打撃となりかねません。

加えて、日豪 E P A 協定においてボトルワインの関税が段階的撤廃となつたこと、日 E U ・ E P A 交渉においてもワイン関税の撤廃の議論が進められていることは、今育ちつつある小規模ワイナリーを中心に大打撃を受け経営が立ちいかなくなることになります。

以上のような状況からワインの酒税の増税は絶対に反対です。

要望 2 ワインの低アルコール分のものに対する低額税率の適用・・・3 頁

現在の定額課税を、多様化する消費者ニーズに対応するため、アルコール分 8 度未満のものについて低額な税率適用区分を設けられるよう要望します。

要望 3 国産果実使用ワインに対する酒税の軽減税率制度の導入・・・・・・・ 4 頁

割高な国産果実を使用して製造したワインに対する酒税の軽減税率制度を導入されるよう要望します。

要望 4 ワイン等の関税の撤廃に当たっての
中小ワイナリーへの配慮 · · · · 5 頁

日本のワイン市場は輸入ワインが7割を占め
関税が即時撤廃された場合には中小ワイナリー
の受けるダメージが大きいことから、ワイン
等の関税撤廃に当たっては激変緩和のための
配慮を要望します。

要望 5 流通市場における被災酒類及び変質等 酒類の酒税現地還付制度の導入・・6 頁

流通市場の酒類販売業者の所持する酒類について、①被災した場合、②変質・季節等の経過により廃棄した場合、現行法では酒類販売業者に直接酒税を還付する制度がありません。

酒類販売業者が、酒類の被災場所や廃棄場所の所轄税務署長の確認を受けた場合は、酒類販売業者に直接酒税を還付する制度を導入されるよう要望します。

また、廃棄する場合、廃棄処理施設の発行する廃棄証明書により、酒税の還付が受けられる制度を導入されるよう要望します。

要望 6 オークチップを使用した場合の現行の
酒税法の品目を甘味果実酒から果実酒
に変更・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 8 頁

現行酒税法上、①果実酒を樽に長期間貯蔵し樽香味成分を自然に浸出させた場合は、果実酒のまま品目の変更はありませんが、②果実酒に樽材を粉碎加工したオークチップを浸し、その成分である樽香味を短期間で浸出させた場合の品目は、甘味果実酒に該当する取扱いになっています。

そこで、果実酒に樽材を粉碎加工したオークチップを使用した場合であっても、果実酒のまま品目が変更にならないよう酒税法の改正を要望します。

要望 7 制度の簡素合理化 · · · · · · · · 10 頁

酒税法を見直し、申告・届出等の義務規定の廃止及び実情に合った措置の導入をするなど、簡素合理化を図られるよう要望します。

要望 1 ワインの酒税増税絶対反対

〔要旨〕

我が国のワインの市場規模は小さい上、国産ワイン製造者のほとんどが中小・零細で経営規模は極めて脆弱です。また、国産ワインの生産量はピークの平成10年を未だに下回っています。

ワインに対しては平成15年、平成18年と2度も増税されており、更なる増税は国内ワイナリーに計り知れない打撃となりかねません。

加えて、日豪EPA協定においてボトルワインの関税が段階的撤廃となつたこと、日EU・EPA交渉においてもワイン関税の撤廃の議論が進められていることは、今育ちつつある小規模ワイナリーを中心に大打撃を受け経営が立ち行かなくなることになります。

以上のような状況からワインの酒税の増税は絶対に反対です。

〔説明〕

(1) 我が国のワイン製造者（以下「ワイナリー」と略称）のほとんどは中小・零細であり（年間課税移出数量1千kℓ未満の企業が96%）、生産数量も経営規模も小さく極めて脆弱な経営基盤です。近年、国産ワインが注目されて来ていますが、国産ワインの生産量は未だにピークの平成10年を下回っているのが現状です。

ワインに対しては平成15年、平成18年と2度も増税されており、かかる状況下で更に増税が行われるようなことになりますと、国内ワイナリーは計り知れない打撃を被ることとなりかねません。

加えて、日豪EPA協定においてボトルワインの

関税が段階的撤廃となつたこと、日EU・EPA交渉においてもワイン関税の撤廃の議論が進められていることは、今育ちつつある小規模ワイナリーを中心に大打撃を受け経営が立ち行かなくなることになります。

(2) 平成18年5月の酒税法改正において、ワインは清酒などとともに醸造酒類に一括りにされました。

このことは、「酒類間の税率格差の縮小」を旗印にワインと他の醸造酒とを同一に論じ、ワインについて次の増税を意図したものと考えます。

(3) ワインと他の醸造酒では、原料、製法、飲用様等のいずれをみても明らかに異なります。

酒類の税率について、蒸留酒では、アルコール度数課税のような国際的に統一した考えがありますが、醸造酒は、その国の歴史、文化、産業構造等から独自の税率になっています。国際的にはワインの税率は概ね低く、イタリア、スペイン、ドイツでは無税、フランスは極めて低い税率になっています。

致醉飲料でかつ醸造酒であるという点だけをとらえて同一に論じ、しかも増税により同水準の税率にするのは合理性がなく、極めて不適当と言わざるを得ません。

要望 2 ワインの低アルコール分のものに対する低額税率の適用

〔要旨〕

現在の定額課税を、多様化する消費者ニーズに対応するため、アルコール分 8 度未満のものについて低額な税率適用区分を設けられるよう要望します。

〔説明〕

(1) 近年消費者の嗜好は多様化し、これに呼応してアルコール分 3 度という低アルコール分のワインも市場に出回っており、今後この分野は拡大の傾向にあります。

これらの低アルコール分のものであっても通常のワインの税額（8 万円）の負担を余儀なくされており、アルコール分 3 度のワインと 12 度前後のワインが同額の酒税を負担しているのは、不均衡であり極めて疑問と言わざるを得ません。

(2) 低アルコール分のワインの税負担の適正化を図り、多様化する消費者ニーズに対応することができるよう、低アルコール分（アルコール分 8 度未満）のワインについて、低額な税率適用区分を導入されるよう要望します。

要望3 国産果実使用ワインに対する酒税の軽減税率制度の導入

〔要旨〕

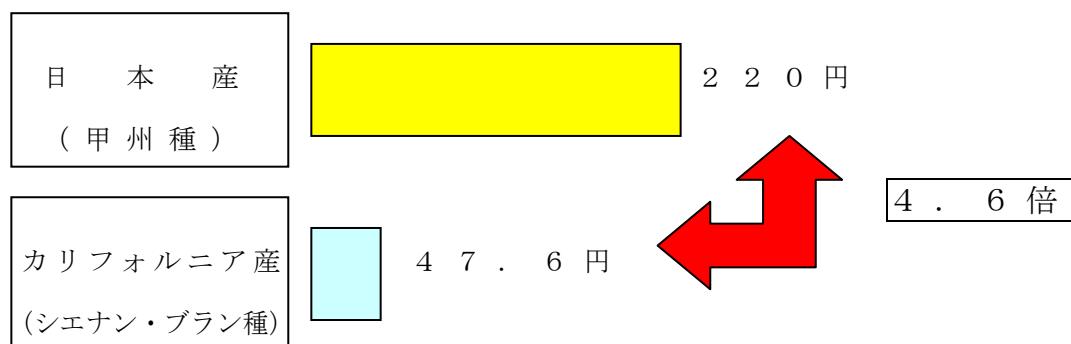
割高な国産果実を使用して製造したワインに対する酒税の軽減税率制度を導入されるよう要望します。

〔説明〕

- (1) ワイン醸造用の国産ぶどう価格は、外国のぶどう価格に比べ極めて割高となっており（別表）、国産ワイン業界は輸入ワインに対してコスト面で大きなハンディキャップを背負って競争するという状況にあり、ワイン製造者の経営の圧迫要因にもなっています。
- (2) 国産ワイン業界の発展のためには、廉価な国産原料の安定的確保が肝要であり、国産ワインの酒税の税率を低率にすることにより、結果として国産果実生産者の生産を奨励する必要があります。
- (3) 国産果実の生産奨励と国産ワイン製造者の国際的な競争条件を公平・適正なものにするため、割高な国産果実使用ワインに対する酒税の軽減税率制度を導入されるよう要望します。

（別表）ワインの原料用ぶどうの内外価格の比較

（平成27年産1kg当たり）



要望4 ワイン等の関税の撤廃に当たっての中 小ワイナリーへの配慮

〔要旨〕

日本のワイン市場は輸入ワインが7割を占め、関税が即時撤廃された場合には中小ワイナリーの受けれるダメージが大きいことから、ワイン等の関税撤廃に当たっては激変緩和のための配慮を要望します。

〔説明〕

日本のワイン市場では輸入ワインが7割を占めており、関税が即時撤廃されるような事態が生じた場合には、安価な輸入ワインが一時に増加し、ただでさえ苦しい経営を強いられている中小ワイナリーにとって大きなダメージとなります。

近年、国産ワインが内外に注目されるようになっており、各ワイナリーも日本ワインの醸造に力を注ぎ、設備投資や品質向上を図って経営体質の改善に努めている途上にあります。こうした時期に、中小ワイナリーの経営がゆらぐ事態を招くことは、日本のワイン市場の活性化にとっても大きなマイナスです。

このため、ワイン等の関税撤廃に当たっては、激変緩和のための一定期間の猶予を設けていただくよう強くお願ひいたします。

要望 5 流通市場における被災酒類及び変質等 酒類の酒税現地還付制度の導入

[要旨]

流通市場の酒類販売業者の所持する酒類について、①被災した場合、②変質・季節等の経過により廃棄した場合、現行法では酒類販売業者に直接酒税を還付する制度がありません。

酒類販売業者が、酒類の被災場所や廃棄場所の所轄税務署長の確認を受けた場合は、酒類販売業者に直接酒税を還付する制度を導入されるよう要望します。

また、廃棄する場合、廃棄処理施設の発行する廃棄証明書により、酒税の還付が受けられる制度を導入されるよう要望します。

[説明]

(1) 現在、流通市場にある酒類が被災した場合、それらに係る酒税は、その納税義務者である酒類製造者等を通じて被災者に還付する制度となっています。

しかし、流通段階における書類の整理が不十分なため、酒類製造者等が被災者に還付した税相当額について、国から還付を受けられないケースがあり、当該酒税相当額は酒類製造者等の負担となっています。また、被災酒類の酒税の還付に要する事務処理負担は大きいものがあります。

(2) 流通市場にある酒類が変質し消費者に販売することが出来なくなった場合、流通業者が廃棄しても酒税の還付を受けられないため、酒類製造場へ返品し、酒類製造者が戻入れ控除を受け、流通業者へ酒税分を還付していますが、酒類を製造場に戻す事務処理と物流経費が大きな負担となっています。

- (3) 流通市場にある季節を限定した酒類及び賞味期限を付した酒類を消費者に販売することができなくなった場合、流通市場から酒類製造場まで返品しても、最終的には廃棄しており返品のための物流経費が無駄になっています。
- (4) そこで、流通市場にある酒類販売業者が所持する酒類が、被災した時に被災場所の所轄税務署長がその数量等を確認した場合及び変質や期限切れのため廃棄する時、所轄税務署長の確認を受けた場合は、手持品課税制度の例に従い、被災者又は廃棄する者である酒類販売業者に酒税を直接還付する制度を新設されるよう要望します。
- また、酒類を廃棄する際、公害関連施設を完備した処理工場又は公的処理施設を活用した場合は、これらの廃棄処理工場の廃棄した証明書により、酒税の控除・還付が受けられる制度を新設されるよう要望します。

要望 6 オークチップを使用した場合の現行の酒税法の品目を甘味果実酒から果実酒に変更

〔要旨〕

現行酒税法上、①果実酒を樽に長期間貯蔵し樽香味成分を自然に浸出させた場合は、果実酒のまま品目の変更はありませんが、②果実酒に樽材を粉碎加工したオークチップを浸し、その成分である樽香味を短期間で浸出させた場合の品目は、甘味果実酒に該当する取扱いになっています。

そこで、果実酒に樽材を粉碎加工したオークチップを使用した場合であっても、果実酒のまま品目が変更にならないよう酒税法の改正を要望します。

〔説明〕

- (1) 果実酒に樽香味を付与するには、①果実酒をオーク樽に長期間貯蔵し自然に樽香味を浸出させる方法と②貯蔵用の樽に使用するオーク材を粉碎加工した安価なオークチップを短期間果実酒に浸し樽香味を浸出させる方法があります。

樽に長期間貯蔵する方法は、高価な樽の確保、長期間の貯蔵、樽を設置する管理スペースを必要とします。一方、オークチップをタンクに浸す方法は、樽香味を短期間に浸出させ、低コスト、短時間、省スペースで行うことができます。

- (2) 現行酒税法上の品目は、①果実酒を長期間オーク樽に貯蔵し、自然に樽香味を付与した場合は、果実酒となり、②樽材と同じオーク材を粉碎加工したチップを投入・浸し、短期間で同じ樽香味を付与した場合は、酒税法第3条第14号ニに規定する植物を浸

してその成分を浸出させたものに該当し、甘味果実酒になるという取扱いを受けています。

- (3) そのため、果実酒を飲みたい消費者は、「樽香味付」とラベルに表示しても、「甘味果実酒」と表示してあったのでは、全く購入をしてくれません。

更に、酒税の税率は、「同じぶどう」から出来た果実酒に樽香味を付与する方法の違いだけで（同一アルコール分 12 度、1 kℓ の場合）、果実酒では 8 万円、甘味果実酒では 12 万円となり、税額に 4 万円（5 割）の差が生じ、販売価格にも大きな影響を及ぼし、価格からしても購入をしてもらえません。

従って、現在日本国内の製造者は、オークチップを使用する製法は採用していません。

- (4) しかし、オークチップを使用する方法は、外国でも広く採用されており、樽香味を付与する方法が異なっても、同一果実酒として取り扱われています。

国内の果実酒製造業者が、外国の果実酒に価格面からも対抗できるよう、酒税法上の品目の規定を改正し、果実酒にオークチップを使用しても、品目が果実酒のまま変更にならないよう要望します。

要望7 制度の簡素合理化

〔要旨〕

酒税法を見直し、申告・届出等の義務規定の廃止及び実情に合った措置の導入をするなど、簡素合理化を図られるよう要望します。

〔説明〕

酒税法は、法の歴史も古く、酒類製造者に対し、申告、届出、承認、許可等の多くの義務規定を定めています。

これらの義務規定は、今日の酒税が移出課税で、かつ、申告納税制度であることを考えますと、存続させる必要性のない規定が多くあります。新しい時代に適合するよう酒税法の抜本的な見直しを行い、多くの要望事項の実現を図られるよう要望します。

例えば、

- ・課税済酒類の輸出還付制度の新設
- ・記帳義務の簡素化、記帳事項の省略