



2021. 1. 23.

ワイン醸造実務ニュース (Oe-3 / 2021)

日本国内で使用可能な添加物 5 物品を EU が認めました

EU が認めた物品：柿タンニン、フィチン酸、微小繊維状セルロース、L-アスコルビン酸ナトリウム、カゼインナトリウム

日 EU・EPA 協定に基づき、日本から EU に対し添加物の指定手続を求めています。これに対し、EU から 2021 年 1 月 15 日以降、上記 5 物品を使用し製造した果実酒・甘味果実酒(HS 22.04 に該当するもの)も EU 域内への輸入や販売を承認するとの回答が得られています。

1. 今回認められた物品

| 物品名 | | 国内の現行制度 | |
|----------------|----------------------------|----------------------|------------------|
| 和名 | 英名 | 使用対象酒類 ^{a)} | 目的 ^{b)} |
| 柿タンニン | kaki(persimmon) tannin | 全酒類 | 清澄 |
| フィチン酸 | Phytic acid | 全酒類 | 清澄 |
| 微小繊維状セルロース | Microfibrillated cellulose | 全酒類 | 清澄 |
| L-アスコルビン酸ナトリウム | Sodium L-ascorbate | 果実酒・甘味果実酒 | 酸化防止 |
| カゼインナトリウム | Sodium caseinate | 果実酒・甘味果実酒 | 清澄 |

a) 酒類保存のために酒類に混和することができる物品の指定告示の制定について

b) 長官指定告示物品の使用目的の細目と定義

2. 対象となる酒類

対象となる酒類は、EU 域内で人が消費するためのブドウ産品で日本国を原産とした酒類で統一システム(HS コード)の 22.04 に該当するもので(日・EU EPA 協定書本体第 C 節 第 2 編 第 23, 24, 25 条)、このうち付属書 II-E 第 2 編 A 節に定めた酒類になる。

具体的に主たるものは、日本産ブドウを使用した果実酒(ブドウ酒)となる。HS コードは実行関税率表を参照すればわかりやすい。22.04 はぶどう酒(強化ぶどう酒を含むものとし、生鮮のぶどうから製造したものに限り)及びぶどう搾汁(第 20.09 項のものを除く)である。

3. 参考

柿タンニン：タンニンに関し食品衛生法で定められた食品添加物(既存添加物)にはタンニン抽出物として ①柿タンニン(柿渋、柿抽出物) ②植物タンニン(5 倍子、タラ末、没食子より抽出) ③ミモザタンニン(マメ科ミモザの樹皮より抽出)が定められている。ここでいうタンニンは①と理解され、今後はこのタンニンを使用したワインも EU で流通可能となる。なお、海外では櫚、クリなども利用されているので注意が必要である。



微小繊維状セルロース：食品衛生法でセルロースには3種類が記載されている（下表）。

| No | 和名 | 英名 | 酒類等への許可 |
|----|------------|----------------------------|----------------------|
| 1 | 粉末セルロース | Powdered cellulose | — |
| 2 | 微小繊維状セルロース | Microfibrillated cellulose | 酒類に使用 |
| 3 | 微結晶セルロース | Microcrystalline cellulose | 製造中に使用 ^{a)} |

a) 現在は酒類製造中（醪）で使用が可能（原料とみなさない）となっているが、酒類中でも使用できる（品目変更なしで）ように改定中。

*) EUのE-codeではNo.1とNo.2は共にE460(ii)で、No.3はE460(i)が与えられている。No.2はろ過助剤等に使用されることが多く、No.3は発酵中に生成される飽和脂肪酸やエステルを減少させるため酵母細胞壁と合わせて使用されることが多い。

亜硫酸(補足)：日本国内の亜硫酸(SO₂)の残留上限については、まだEUも認めていないのでEU向けのワインでは両国の基準を同時に満たしておく必要がある。

以 上

文責 (一社) 葡萄酒技術研究会 専務理事 村上安生