



2022.8.13.

ワイン醸造実務ニュース（Oe-5/2022）

国税庁関連の案件 2 件のパブリック・コメント（e-Gov パブリック・コメント）が募集中です

<パブリック・コメント 法令等改定案の概略>

「酒類の保存のため酒類に混和することができる物品」（長官告示指定物品）及び「酒類の原料として取り扱わない物品」（通達物品 酒類製造中）に新たに 4 物品が追加されます。

<追加される物品及び対象とする酒類の品目>

長官指定告示物品（酒類に使用）及び通達物品（酒類製造中に使用）に追加されるもの

対象品目：果実酒・甘味果実酒（「ぶどう」を主原料としたもの）

L-酒石酸カルシウム、炭酸水素カリウム、フェロシアン化カリウム

対象品目：全酒類

タンニン（抽出物）

（改正前の「タンニン」は削除し、「タンニン（抽出物）」であることを明確化）

これらの 4 物品は、いずれも酒類製造中及び酒類中で使用可能とするものです。L-酒石酸カルシウム、炭酸水素カリウム、フェロシアン化カリウムの 3 物品については、食品添加物使用基準で「ぶどう」を主原料とした果実酒・甘味果実酒に限定されています。

募集案件は下記 URL に記載されています。ご意見等あれば各自でここから応募してください。

①酒類の保存のため物品を混和することができる酒類の品目等を定める等の件（平成 9 年国税庁告示第 5 号）

[「酒類の保存のため物品を混和することができる酒類の品目等を定める等の件（平成 9 年国税庁告示第 5 号）」の一部を改正する告示案等に対する意見募集について | e-Gov パブリック・コメント](#)

上記 URL に「告示改正案（品目を指定）」及び「通達改正案（使用目的等）」があります。

②「酒税法及び酒類行政関係法令等解釈通達の制定について（法令解釈通達）」の一部改正（案）

[「酒税法及び酒類行政関係法令等解釈通達の制定について（法令解釈通達）」の一部改正（案）に対する意見公募手続の実施について | e-Gov パブリック・コメント](#)

酒類製造中に混和しても酒類の原料として取り扱わない物品に関するもの。

<解説>

上記の新たに指定される添加物は、日-EU EPA 交渉の一環として相互認証が進められているも



のです。日-EU EPA では、国税庁が所要の手続きを行うもの 11 品目（第 1 ステップ）、国税庁が食品衛生法に基づく所定の申請手続きを進めるもの 8 品目（第 2 ステップ）、その他で国税庁が手続きを進めるもの 9 品目（第 3 ステップ）に層別し順次対応が進められていたもので、この 4 品目のうちタンニン（抽出物）を除く 3 品目は最終の第 3 ステップとされていたものです（品目数は追加されたり削除されたりし変動しています）。

#### L-酒石酸カルシウム：

ワイン冷却処理中に種晶として使用されます。種晶には一般的に L-酒石酸水素カリウムが使用されますが、L-酒石酸カルシウムは酒石でもカルシウム塩や酒石酸—リンゴ酸複塩の結晶化に効果があると報告されています。（Bulletin de l'OIV, Vol.781-782, 1996）

なお、食品添加物使用基準で「L-酒石酸カルシウムは、ぶどう酒以外の食品に使用してはならない。L-酒石酸カルシウムの使用量は、L-酒石酸カルシウムとして**ぶどう酒 1 L につき 2.0 g 以下**でなければならない」と提案されています。

#### 炭酸水素カリウム：

ワインの除酸剤として使用されます。除酸剤として利用されるものには、アンモニア水や炭酸カルシウムを始め、ナトリウム塩、カリウム塩などがあります。カリウム塩として、L-酒石酸カリウム、炭酸カリウムに、この炭酸水素カリウムが追加されたものです。

除酸剤の比較検討の例としては、葡萄酒技術研究会元会長の榎田忠衛先生の報告（山梨大発酵研報告 1960 年や醗酵協会誌 1959 年）があります。

なお、食品添加物使用基準で「炭酸水素カリウムは、ぶどう酒の製造に用いるぶどう果汁及びぶどう酒以外の食品に使用してはならない」と提案されています。

#### フェロシアン化カリウム：

ワイン中の鉄や銅の除去に用いられ、沈殿物は青色となるため「ブルーファイニング」と呼ばれています。OIV や EU ではエノログ又は資格者の管理下で行うように定められています。

食品添加物使用基準では、「フェロシアン化カリウムは、食塩及びぶどう酒以外の食品に使用してはならない。（中略）フェロシアン化カリウムは、無水フェロシアン化カリウムとして、ぶどう酒にあっては、**その 1 L につき 0.001 g を超えて残存しない**ように使用しなければならない」と提案されています。

なお、使用基準は使用量ではなく残存量で規制されていることから、加工助剤と認められない可能性もあります。使用時には**表示の必要性や表示方法を**確認してください。

#### タンニン（抽出物）：

タンニン（抽出物）はワイン中のタンパク質を除去する目的で使用され、OIV では醸造用タンニン（Oenological tannins）と記載されています。

食品衛生法の「既存添加物名簿収載品目リスト」ではタンニンに関して、①タンニン（抽出



物)、②柿タンニン、③植物タンニン、④ミモザタンニンの4種類が収載されています。今般の改定で対象とする物品は①～④のうち「タンニン（抽出物）」であることを明確化しています。なお①については基原・製法・本質は記載されていませんが、「カキの果実、五倍子、タラ末、没食子又はミモザの樹皮から得られたタンニン及びタンニン酸を主成分とするものをいう」と説明書きされています。一般的に EU など流通している「醸造用タンニン」は、樅やクリなどの樹皮、樹木から抽出されているものが存在します。輸入品を使用する場合は税務署等に事前に相談して下さい。

(\*) 上記の食品添加物使用基準は、「食品安全委員会 ぶどう酒の製造に用いる添加物に関するワーキンググループ」の「添加物評価書」から引用したもので、厚労省ホームページにはまだ反映されていないようです。使用前に必ず確認してください。

合わせて表示に関しては、上記の4物品は OIV などでは加工助剤に分類されています。加工助剤であれば表示は免除されますが、国内ではまだ判断が定まっていないと予想できます。事前に必ず消費者庁などで確認してください。

特に輸入ワインでは既に海外で広く使用されている添加物です。表示については十分な注意と確実な表示をお願いします。

以 上

文責 (一社) 葡萄酒技術研究会 専務理事 村上安生