



2022. 4. 16.

ワイン醸造実務ニュース (Oe-4 / 2022)

アイシングラス 及び マンノプロテインの取り扱いについて

標記の 2 品目については、かねてより取り扱いの明確化が望まれていました。この度、国税庁より以下の見解が示されています。

- ①アイシングラス (Isinglass) : 酒類の清澄化目的で「コラーゲン」として使用し差し支えない。
- ②酵母マンノプロテイン : 「酵母細胞壁」として使用し差し支えない。
ただし、酵母細胞壁を含む商品のうち、食品衛生法上の成分規格を満たさないものについては、果実酒等の製造に使用できないので注意が必要 (下記解説参照)。

解説

①アイシングラス

上記の見解は、アイシングラスはコラーゲンであるとしたものではなく、国内で酒類にアイシングラスを使用する場合は「コラーゲンとして使用」を示したものである。

なお、海外 (EU 等) では「コラーゲン」は *oenological practices* 等に記載がなく「アイシングラス」として使用されているが、これに影響するものではない。

②酵母マンノプロテイン

上記の見解は、酵母マンノプロテインは酵母細胞壁であるとしたものではなく、国内で酒類に酵母マンノプロテインを使用する場合は「酵母細胞壁として使用」を示したものである。なお酵母細胞壁の成分規格については、「食品、添加物等の規格基準 (昭和 34 年厚生省告示第 370 号)」において成分規格が設定されている。成分規格は食品添加物公定書 (下記 URL) を参照。

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000641285.pdf>

また表示については、酵母細胞壁は酒類中では溶解せず沈降し除去されるため、一般的に加工助剤と見なされ表示は免除されている。OIV でも同様に加工助剤に分類されることが多い。一方、酵母マンノプロテインを使用する場合は、必ず所轄の税務署や消費者庁に表示の必要性や表示方法について確認すること。

以 上

文責 (一社) 葡萄酒技術研究会 専務理事 村上安生