



2023.8.30.

ワイン醸造実務ニュース（Oe-5/2023）

ワインに使用できる食品添加物 2 品目が追記されています

（醸造実務ニュース Oe-3/2023 の品目が法令記載に反映されました）

「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 2 物品が追加されています。

<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）

追加物品：フィチン酸カルシウム、硫酸銅

（*）食品衛生法等の使用基準

フィチン酸カルシウム：使用量はぶどう酒 1 L につき 0.08 g 以下でなければならない。

硫酸銅：使用量は、硫酸銅（II）五水和物として、ぶどう酒 1 L につき 10 mg 以下でなければならない。また、銅としてぶどう酒 1 L につき 2 mg を超えて残存しないように使用しなければならない。

なお、食品衛生法の指定添加物（別表 1）では「硫酸銅」は「銅塩類（グルコン酸銅及び硫酸銅に限る）」として記載され、各添加物の使用基準及び保存基準では「硫酸銅」で記載されているので注意が必要。

また、EU ではフィチン酸カルシウムの使用はエノログ等の指示で行い、赤ワインでは最大使用量は 8g/hl としている。硫酸銅は、EU や OIV ではワインへの最大使用量は 1g/hl 以下と定め、銅の残存許容量は OIV では Maximum acceptable limits の中で 1mg/L（甘味等は 2mg/L）と定めている。

（注）表示：使用にあたっては事前に表示について消費者庁や税務署に確認して下さい。

これで日 EU EPA で取り上げられ日本側が解決すべきものは完了していますが、世界的に使用されている添加物 ポリアスパラギン酸カリウム、クエン酸銅は国内では未承認です。

以 上

文責 （一社）葡萄酒技術研究会 専務理事 村上安生