



2023.1.11.

ワイン醸造実務ニュース（Oe-1/2023）

使用できる食品添加物3品目が追記され、1品目は記載方法が明確化されています

（醸造実務ニュース Oe-5/2022 の品目が法令記載に反映されています）

「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（3品目は追記、1品目は記載方法が明確化）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、L-酒石酸カルシウムは使用量が、ぶどう酒1Lにつき2.0g以下、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、1Lにつき0.001gを超えて残存しないように使用しなければならないとされています。

<解説>

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。

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。また使用量はぶどう酒1Lにつき2.0g以下でなければならないとされています。

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。

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。無水フェロシアン化カリウムとして、ぶどう酒にあつては、その1L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。

以 上

文責 （一社）葡萄酒技術研究会 専務理事 村上安生