



2023.4.8.

ワイン醸造実務ニュース（Oe-3/2023）

食品添加物 2 品目についてのパブリックコメントの募集が始まっています

「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」（基本通達物品 酒類製造中）への 2 物品の追加について パブリックコメント募集が始まっています。

<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）及び基本通達物品（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

意見応募をされる会員は下記の URL から各自で記入し提出してください。

<酒類に使用>

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の一部を改正する件（告示の改正（案）、及び使用目的を定める通達改正（案））

<https://public-comment.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&id=410050029&Mode=0>

<酒類製造中に使用>

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）

<https://public-comment.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&id=410050028&Mode=0>

また、厚生労働省のパブリックコメント募集には、上記物品の食品添加物公定書に記載される内容や、使用基準等の詳細も意見募集されています。

<意見応募を希望される会員は下記の URL となります>

[「食品衛生法施行規則の一部を改正する省令案（フィチン酸カルシウム）」及び「食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件（案）」に関する御意見の募集について | e-Gov パブリック・コメント](#)

<解説>

日 EU EPA 締結の中で進められていたワインに使用できる食品添加物の齟齬解消に関わる（日本側が対応すべき）第 3 段階の添加物は上記 2 品目で完了となります。EPA 交渉に取り上



げられなかったが世界的にも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）、や添加物の基原物質などの問題は残っています。

フィチン酸カルシウム

金属混濁の原因となる鉄をフィチン酸カルシウムのキレート作用で除去するために使用される。ワイン中の鉄分除去には、世界的にはフィチン酸（既存添加物 EU では許可されていない）やフェロシアン化カリウムが用いられる。また鉄混濁を防止する為にはクエン酸が用いられることもある。

食品衛生法での使用基準では、「ぶどう酒に限り使用できフィチン酸カルシウムとしてぶどう酒 1 L につき 0.08 g 以下でなければならない」（現在は「案」でパブコメ募集中）。

硫酸銅

現在は、硫酸銅は母乳代替食品を対象に銅の栄養強化の目的で使用される場合のみ許可されている。今回の改正案は、ぶどう酒のみを対象に製造用剤としての用途を追加するための規格基準の改正に係るものである。

ワイン欠陥臭である硫化水素は、腐った卵臭といった不快な香りの原因となり、ワインの製造中に酵母代謝の過程で生成されることが知られている。硫酸銅は、ワイン中で銅イオンと硫酸イオンに解離し、銅イオンが不快な臭いの原因となる硫化水素と反応することによって硫化銅を生成する。この硫化銅は水溶性が低いため沈殿し滓としてワイン中から除去される。

食品衛生法での使用基準は、「硫酸銅はぶどう酒及び母乳代替食品以外の食品に使用してはならない」「使用量は、硫酸銅（II）五水和物として、ぶどう酒にあってはその 1 L につき 10 mg 以下でなければならない。また、硫酸銅は、銅として、ぶどう酒にあってはその 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」（現在は「案」でパブコメ募集中）。

この欠陥臭に対しては、現在のところ通気等での対応がとられ、白ワインでは酸化リスクを増加させる。硫酸銅の使用は、ワインの欠陥臭の中でも比較的頻繁に起こる硫化水素臭の解決方法を提供することになる

以 上

文責 （一社）葡萄酒技術研究会 専務理事 村上安生