



2024.9.15.

ワイン醸造実務ニュース（Oe-1/2024）

ワインに使用できる食品添加物について纏めています

「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）は日 EU EPA、既存添加物の削減等に変更が重なってきました。また有機ワインの製造基準も国税庁告示から JAS 法の中に統合されてきます。添加物に関して現状の分る範囲で一覧表（別ファイル PDF）にまとめています。

なお、間違い等がありますので、実際の使用にあたっては関係監督署に事前確認をしてください。特に食品添加物表示に関しては、使用方法や使用量によって加工助剤（表示免除）等とみなされる場合とそうでない場合が発生しますので、新たに使用される場合は必ず事前に確認してください。

＊）表中の記号

M：「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）を示す

V：酒類中「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）を示す  
（併記は酒税関係法令で記載されている添加物用途）

表示（使用前に確認すること）

○：表示が必要、 ー：表示は不要（加工助剤）と考えられる

△：使用方法により表示義務は異なる

<お願い>

実際の使用にあたって監督署からの指導や、表の記載に間違い等ありましたらご一報ください。表をアップデートしながら現場で使用し易いものに改訂していきます。

以 上

文責 （一社）葡萄酒技術研究会 専務理事 村上安生