

○「酒類保存のため酒類に混和することができる物品」の取扱いについて（法令解釈通達）・新旧対照表

（注）アンダーラインを付した部分は改正部分である。以下同じ。

改正後			改正前		
○「酒類保存のため酒類に混和することができる物品」の取扱いについて （省略） 別表1 長官指定告示物品の使用目的の細目と定義			○「酒類保存のため酒類に混和することができる物品」の取扱いについて （同左） 別表1 長官指定告示物品の使用目的の細目と定義		
細目	定義	長官指定告示物品名	細目	定義	長官指定告示物品名
清澄	酒類の精製工程において、酒類中に存在する混濁物質、及び混濁物質の生成要因となる原因物質を除去し、酒類の透明度を向上させたり、混濁の発生を予防することをいう。	活性炭、フィチン酸、寒天、ゼラチン、アルギン酸ナトリウム、カラギナン、ベントナイト、活性白土、ケイソウ土、微小繊維状セルロース、小麦粉、グルテン、卵白、柿タンニン、タンニン、二酸化ケイ素、ポリビニルポリピロリドン、木材チップ、コラーゲン、パパイイン、プロテアーゼ、ペクチナーゼ、ヘミセルラーゼ、キトサン、エンドウたんぱく、β-グルカナーゼ、カゼイン、カゼインナトリウム、 <u>カオリン</u> 、 <u>パーライト</u> 、 <u>ばれいしよたんぱく質又は酵母たんぱく質抽出物</u>	清澄	酒類の精製工程において、酒類中に存在する混濁物質、及び混濁物質の生成要因となる原因物質を除去し、酒類の透明度を向上させたり、混濁の発生を予防することをいう。	活性炭、フィチン酸、寒天、ゼラチン、アルギン酸ナトリウム、カラギナン、ベントナイト、活性白土、ケイソウ土、微小繊維状セルロース、小麦粉、グルテン、卵白、柿タンニン、タンニン、二酸化ケイ素、ポリビニルポリピロリドン、木材チップ、コラーゲン、パパイイン、プロテアーゼ、ペクチナーゼ、ヘミセルラーゼ、キトサン、エンドウたんぱく、β-グルカナーゼ、カゼイン、カゼインナトリウム又は <u>カオリン</u>
酸化防止	（省略）	（省略）	酸化防止	（省略）	（省略）

改正後

改正前

酒質 保全	(省略)	(省略)
再発酵 防止	酒類の精製工程において、再発酵（雑菌の繁殖を含む）を抑え、酒質の保持を図ることをいう。	ソルビン酸、 <u>ソルビン酸カリウム</u> <u>又はリゾチーム</u>
酸度 調整	(省略)	(省略)
酒質 矯正	(省略)	(省略)
副剤	(省略)	(省略)

(以下略)

酒質 保全	(省略)	(省略)
再発酵 防止	酒類の精製工程において、再発酵（雑菌の繁殖を含む）を抑え、酒質の保持を図ることをいう。	ソルビン酸 <u>又は</u> ソルビン酸カリウム
酸度 調整	(省略)	(省略)
酒質 矯正	(省略)	(省略)
副剤	(省略)	(省略)

(同左)