

○「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) 表中の傍線部分は改正部分である。

| 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 (中略) | | | ○「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 | | | 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（抽出物）、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、カオリン、パーライト、ばれいしょたんぱく質、酵母たんぱく質抽出物、キチングルカン、ビニルイミダゾール・ビニルピロリドン共重合体、カゼインカリウム、 <u>フェロシアン化カリウム又はフィチン酸カルシウム</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（抽出物）、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、カオリン、パーライト、ばれいしょたんぱく質、酵母たんぱく質抽出物、キチングルカン、ビニルイミダゾール・ビニルピロリドン共重合体、カゼインカリウム <u>又はフェロシアン化カリウム</u> |

| 改正後 | | | 改正前 | | |
|-------|--|---|-------|--|---|
| 酸化防止 | (省略) | (省略) | 酸化防止 | (同左) | (同左) |
| 酒質保全 | 酒類の貯蔵工程において、酒質を劣化させる物質の生成防止又は酒質を劣化させる物質の除去により、酒質の保持と安定化を図ることをいう。 | ウレアーゼ、DL-酒石酸水素カリウム、L-酒石酸水素カリウム、アラビアガム、クエン酸、カルボキシメチルセルロースナトリウム、メタ酒石酸、DL-酒石酸カリウム、微結晶セルロース、酵母自己消化物、酵母細胞壁、不活性酵母、L-酒石酸カルシウム又は硫酸銅 | 酒質保全 | 酒類の貯蔵工程において、酒質を劣化させる物質の生成防止又は酒質を劣化させる物質の除去により、酒質の保持と安定化を図ることをいう。 | ウレアーゼ、DL-酒石酸水素カリウム、L-酒石酸水素カリウム、アラビアガム、クエン酸、カルボキシメチルセルロースナトリウム、メタ酒石酸、DL-酒石酸カリウム、微結晶セルロース、酵母自己消化物、酵母細胞壁、不活性酵母又はL-酒石酸カルシウム |
| 再発酵防止 | (省略) | (省略) | 再発酵防止 | (同左) | (同左) |
| 酸度調整 | (省略) | (省略) | 酸度調整 | (同左) | (同左) |
| 酒質矯正 | (省略) | (省略) | 酒質矯正 | (同左) | (同左) |
| 副剤 | (省略) | (省略) | 副剤 | (同左) | (同左) |
| (以下略) | | | (同左) | | |