

○「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、 <u>カゼインナトリウム</u> 又はカオリン	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、カゼイン又はカゼインナトリウム
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	(省略)	(省略)
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	(省略)	(省略)
酸度 調整	(省略)	(省略)
酒質 矯正	(省略)	(省略)
副剤	(省略)	(省略)

(同左)