

○「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・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。

改正後	改正前																																																
<p>○「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</p> <p>(省略)</p> <p>別表1 長官指定告示物品の使用目的の細目と定義</p> <table border="1" data-bbox="244 509 1072 1211"> <thead> <tr> <th>細目</th> <th>定義</th> <th>長官指定告示物品名</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>清澄</td> <td>(省略)</td> <td>(省略)</td> </tr> <tr> <td>酸化防止</td> <td>(省略)</td> <td>(省略)</td> </tr> <tr> <td>酒質保全</td> <td>(省略)</td> <td>(省略)</td> </tr> <tr> <td>再発酵防止</td> <td>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。</td> <td>ソルビン酸、ソルビン酸カリウム、<u>リゾチーム又は二炭酸ジメチル</u></td> </tr> <tr> <td>酸度調整</td> <td>(省略)</td> <td>(省略)</td> </tr> <tr> <td>酒質矯正</td> <td>(省略)</td> <td>(省略)</td> </tr> <tr> <td>副剤</td> <td>(省略)</td> <td>(省略)</td> </tr> </tbody> </table>	細目	定義	長官指定告示物品名	清澄	(省略)	(省略)	酸化防止	(省略)	(省略)	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、ソルビン酸カリウム、 <u>リゾチーム又は二炭酸ジメチル</u>	酸度調整	(省略)	(省略)	酒質矯正	(省略)	(省略)	副剤	(省略)	(省略)	<p>○「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</p> <p>(同左)</p> <p>別表1 長官指定告示物品の使用目的の細目と定義</p> <table border="1" data-bbox="1164 509 2013 1211"> <thead> <tr> <th>細目</th> <th>定義</th> <th>長官指定告示物品名</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>清澄</td> <td>(同左)</td> <td>(同左)</td> </tr> <tr> <td>酸化防止</td> <td>(同左)</td> <td>(同左)</td> </tr> <tr> <td>酒質保全</td> <td>(同左)</td> <td>(同左)</td> </tr> <tr> <td>再発酵防止</td> <td>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。</td> <td>ソルビン酸、ソルビン酸カリウム又はリゾチーム</td> </tr> <tr> <td>酸度調整</td> <td>(同左)</td> <td>(同左)</td> </tr> <tr> <td>酒質矯正</td> <td>(同左)</td> <td>(同左)</td> </tr> <tr> <td>副剤</td> <td>(同左)</td> <td>(同左)</td> </tr> </tbody> </table>	細目	定義	長官指定告示物品名	清澄	(同左)	(同左)	酸化防止	(同左)	(同左)	酒質保全	(同左)	(同左)	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、ソルビン酸カリウム又はリゾチーム	酸度調整	(同左)	(同左)	酒質矯正	(同左)	(同左)	副剤	(同左)	(同左)
細目	定義	長官指定告示物品名																																															
清澄	(省略)	(省略)																																															
酸化防止	(省略)	(省略)																																															
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、ソルビン酸カリウム、 <u>リゾチーム又は二炭酸ジメチル</u>																																															
酸度調整	(省略)	(省略)																																															
酒質矯正	(省略)	(省略)																																															
副剤	(省略)	(省略)																																															
細目	定義	長官指定告示物品名																																															
清澄	(同左)	(同左)																																															
酸化防止	(同左)	(同左)																																															
酒質保全	(同左)	(同左)																																															
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、ソルビン酸カリウム又はリゾチーム																																															
酸度調整	(同左)	(同左)																																															
酒質矯正	(同左)	(同左)																																															
副剤	(同左)	(同左)																																															

改正後

別表2 長官指定告示物品又はその製剤及び副剤の規格並びに試験方法

細目	種 類	項 目	成 分 規 格	試 験 方 法
清	柿タンニン (液状のもの)	(省略) 鉛 ヒ素 火落菌	(省略) Pbとして0.5μg/g以下 Asとして0.75μg/g以下 火落菌が検出されないこと	(省略)
	柿タンニン (粉末のもの)	(省略) 鉛 ヒ素 火落菌	(省略) Pbとして1.0μg/g以下 Asとして1.5μg/g以下 火落菌が検出されないこと	(省略)
澄	タンニン酸を添加した柿タンニン (液状のもの)	(省略) 鉛 ヒ素 火落菌	(省略) Pbとして0.5μg/g以下 Asとして1.5μg/g以下 火落菌が検出されないこと	(省略)
	タンニン酸を添加した柿タンニン (粉末のもの)	(省略) 鉛 ヒ素 火落菌	(省略) Pbとして1.0μg/g以下 Asとして1.5μg/g以下 火落菌が検出されないこと	(省略)

改正前

別表2 長官指定告示物品又はその製剤及び副剤の規格並びに試験方法

細目	種 類	項 目	成 分 規 格	試 験 方 法
清	柿タンニン (液状のもの)	(同左) 重金属 ヒ素 細菌	(同左) Pbとして1.0μg/ml以下 As <sub>2</sub> O <sub>3</sub> として1.0μg/ml以下 火落菌が検出されないこと	(同左)
	柿タンニン (粉末のもの)	(同左) 重金属 ヒ素 細菌	(同左) Pbとして5.0μg/g以下 As <sub>2</sub> O <sub>3</sub> として2.0μg/g以下 火落菌が検出されないこと	(同左)
澄	タンニン酸を添加した柿タンニン (液状のもの)	(同左) 重金属 ヒ素 細菌	(同左) Pbとして1.0μg/ml以下 As <sub>2</sub> O <sub>3</sub> として2.0μg/ml以下 火落菌が検出されないこと	(同左)
	タンニン酸を添加した柿タンニン (粉末のもの)	(同左) 重金属 ヒ素 細菌	(同左) Pbとして5.0μg/g以下 As <sub>2</sub> O <sub>3</sub> として2.0μg/g以下 火落菌が検出されないこと	(同左)

改正後				改正前			
不溶性物を 添加した柿 タンニン	清澄効果	濁度が低下すること	国税庁所定分析法 231-15 による	(新設)	(新設)	(新設)	(新設)
	力 価	500 以上	〃 〃-16 〃				
	鉄 溶 出	Fe として溶出量 0.05 $\mu\text{g}/\text{ml}$ 以下	〃 〃-17 〃				
	鉛	Pb として 2.5 $\mu\text{g}/\text{g}$ 以下	〃 〃-18 〃				
	ヒ 素	As として 1.5 $\mu\text{g}/\text{g}$ 以下	〃 〃-19 〃				
火 落 菌	火落菌が検出されないこと	〃 〃-20 〃					
タンパク質 を主成分と するもの	清澄効果	(省略)	国税庁所定分析法 231-21 による	タンパク質 を主成分と するもの	(同左)	(同左)	国税庁所定分析法 231-15 による
	全 窒 素		〃 〃-22 〃				〃 〃-16 〃
	鉄 溶 出		〃 〃-23 〃				〃 〃-17 〃
	鉛	Pb として 2.5 $\mu\text{g}/\text{g}$ 以下	〃 〃-24 〃	重 金 属	Pb として 5.0 $\mu\text{g}/\text{g}$ 以下		〃 〃-18 〃
	ヒ 素	As として 1.5 $\mu\text{g}/\text{g}$ 以下	〃 〃-25 〃	ひ 素	As <sub>2</sub> O <sub>3</sub> として 2.0 $\mu\text{g}/\text{g}$ 以下		〃 〃-19 〃
	火 落 菌	火落菌が検出されないこと	〃 〃-26 〃	細 菌	火落菌が検出されないこと		〃 〃-20 〃
多糖類を主 成分とする もの	清澄効果	(省略)	国税庁所定分析法 231-27 による	多糖類を主 成分とする もの	(同左)	(同左)	国税庁所定分析法 231-21 による
	アルギン酸又 はカラギナン		〃 〃-28 〃				〃 〃-22 〃
	鉄 溶 出		〃 〃-29 〃				〃 〃-23 〃
	鉛	Pb として 2.5 $\mu\text{g}/\text{g}$ 以下	〃 〃-30 〃	重 金 属	Pb として 5.0 $\mu\text{g}/\text{g}$ 以下		〃 〃-24 〃
	ヒ 素	As として 1.5 $\mu\text{g}/\text{g}$ 以下	〃 〃-31 〃	ひ 素	As <sub>2</sub> O <sub>3</sub> として 2.0 $\mu\text{g}/\text{g}$ 以下		〃 〃-25 〃
	火 落 菌	火落菌が検出されないこと	〃 〃-32 〃	細 菌	火落菌が検出されないこと		〃 〃-26 〃

改正後					改正前				
清	プロテアーゼを主成分とするもの	清澄効果 力 価 鉄 溶 出 鉛 ヒ 素 火 落 菌	(省略)  Pbとして2.5μg/g以下 Asとして1.5μg/g以下 火落菌が検出されないこと	国税庁所定分析法 231-33による " -34 " " -35 " " -36 " " -37 " " -38 "	清	プロテアーゼを主成分とするもの	(同左)  重 金 属 ひ 素 細 菌	(同左)  Pbとして5.0μg/g以下 As <sub>2</sub> O <sub>3</sub> として2.0μg/g以下 火落菌が検出されないこと	国税庁所定分析法 231-27による " -28 " " -29 " " -30 " " -31 " " -32 "
	ペクチナーゼを主成分とするもの	清澄効果 力 価 鉄 溶 出 鉛 ヒ 素 生 菌 数	(省略)  Pbとして2.5μg/g以下 Asとして1.5μg/g以下 10 <sup>5</sup> /g以下	国税庁所定分析法 231-39による " -40 " " -41 " " -42 " " -43 " " -44 "		ペクチナーゼを主成分とするもの	(同左)  重 金 属 ひ 素 細 菌	(同左)  Pbとして5.0μg/g以下 As <sub>2</sub> O <sub>3</sub> として2.0μg/g以下 10 <sup>5</sup> /g以下	国税庁所定分析法 231-33による " -34 " " -35 " " -36 " " -37 " " -38 "
	二酸化ケイ素を主成分とするもの	清澄効果 鉄 分 鉛 ヒ 素 火 落 菌	濁度が低下すること Feとして50μg/g以下 Pbとして2.0μg/g以下 Asとして1.5μg/g乾燥物以下 火落菌が検出されないこと	国税庁所定分析法 231-45による " -46 " " -47 " " -48 " " -49 "		澄	二酸化ケイ素を主成分とするもの	清澄効果 鉄 分 重 金 属 ひ 素 細 菌	濁度が低下すること Feとして50μg/ml以下 Pbとして2.0μg/ml以下 As <sub>2</sub> O <sub>3</sub> として1.0μg/ml以下 火落菌が検出されないこと
澄	ベントナイトを主成分とするもの	清澄効果 鉄 溶 出 鉛 ヒ 素 火 落 菌	濁度が低下すること Feとして溶出量0.05μg/ml以下 Pbとして5.0μg/g以下 Asとして1.5μg/g以下 火落菌が検出されないこと	国税庁所定分析法 231-50による " -51 " " -52 " " -53 " " -54 "	(新設)	(新設)	(新設)	(新設)	

改正後					改正前				
	その他のおり下げ剤	清澄効果	(省略)	国税庁所定分析法 231-55による	その他のおり下げ剤	(同左)	(同左)	国税庁所定分析法 231-44による	
		鉄溶出		" -56 "				" -45 "	
		鉛	Pbとして2.5μg/g以下	" -57 "		重金属	Pbとして5.0μg/g以下	" -46 "	
		ヒ素	Asとして1.5μg/g以下	" -58 "		ひ素	As <sub>2</sub> O <sub>3</sub> として2.0μg/g以下	" -47 "	
		火落菌	火落菌が検出されないこと	" -59 "		細菌	火落菌が検出されないこと	" -48 "	
酒質保全	ウレアーゼを主成分とするもの	清澄効果	(省略)	国税庁所定分析法 231-60による	酒質保全	(同左)	(同左)	国税庁所定分析法 231-49による	
		鉄溶出		" -61 "				" -50 "	
		鉛	Pbとして2.5μg/g以下	" -62 "		重金属	Pbとして5.0μg/g, mℓ以下	" -51 "	
		ヒ素	Asとして1.5μg/g以下	" -63 "		ひ素	As <sub>2</sub> O <sub>3</sub> として2.0μg/g, mℓ以下	" -52 "	
		火落菌	火落菌が検出されないこと	" -64 "		細菌	火落菌が検出されないこと	" -53 "	
酸化防止、酒質保全、再発酵防止、酸度調整又は酒質矯正	既存添加物名簿に掲載されている指定告示物品又はこれらを使用した製剤	効能	(省略)	国税庁所定分析法 231-65による	酸化防止、酒質保全、再発酵防止、酸度調整又は酒質矯正	(同左)	(同左)	国税庁所定分析法 231-54による	
		酒質への影響		" -66 "				" -55 "	
		鉄溶出		" -67 "				" -56 "	
		鉛	Pbとして2.5μg/g以下	" -68 "		重金属	Pbとして10μg/g, mℓ以下	" -57 "	
	ヒ素	Asとして1.5μg/g以下	" -69 "	ひ素	As <sub>2</sub> O <sub>3</sub> として2.0μg/g, mℓ以下	" -58 "			
		火落菌	火落菌が検出されないこと	" -70 "		細菌	火落菌が検出されないこと	" -59 "	
	上記以外の長官指定告示物品			国税庁所定分析法 231-71による				国税庁所定分析法 231-60による	

改正後

副剤	長官指定告示物品の機能を安定的かつ効果的に発揮させるために共存させる必要最小限度の物品	酒質への影響	(省略)	国税庁所定分析法 231-72 による
		鉄 溶 出		" -73 "
		鉛	Pb として 1.0 $\mu$ g/g 以下	" -74 "
		ヒ素	As として 1.5 $\mu$ g/g 以下	" -75 "
		火落菌	火落菌が検出されないこと	" -76 "

(以下略)

改正前

副剤	長官指定告示物品の機能を安定的かつ効果的に発揮させるために共存させる必要最小限度の物品	(同左)	(同左)	国税庁所定分析法 231-61 による
				" -62 "
		重 金 属	Pb として 10 $\mu$ g/g, ml 以下	" -63 "
		ひ素	As <sub>2</sub> O <sub>3</sub> として 2.0 $\mu$ g/g, ml 以下	" -64 "
		細 菌	火落菌が検出されないこと	" -65 "

(同左)