

○「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（案）

（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） 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（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、 <u>カゼインカリウム又はフェロシアン化カリウム</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、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 <u>又は</u> カゼインカリウム
酸化防止	（省略）	（省略）	酸化防止	（同左）	（同左）

改 正 後			改 正 前		
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、D Lー酒石酸水素カリウム、Lー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、 D Lー酒石酸カリウム、微結晶セルロース、酵母自己消化物、 <u>酵母細胞壁、不活性酵母又はLー酒石酸カルシウム</u>	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、D Lー酒石酸水素カリウム、Lー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、 D Lー酒石酸カリウム、微結晶セルロース、酵母自己消化物、 <u>酵母細胞壁又は不活性酵母</u>
再発酵 防止	(省略)	(省略)	再発酵 防止	(同左)	(同左)
酸度 調整	酒類の製造又は精製工程において、正常な酸度の範囲に調整して品質の維持を図ることをいう。	炭酸カルシウム、炭酸カリウム、炭酸水素ナトリウム、炭酸ナトリウム、アンモニア、 <u>Lー酒石酸カリウム又は炭酸水素カリウム</u>	酸度 調整	酒類の製造又は精製工程において、正常な酸度の範囲に調整して品質の維持を図ることをいう。	炭酸カルシウム、炭酸カリウム、炭酸水素ナトリウム、炭酸ナトリウム、アンモニア <u>又は</u> Lー酒石酸カリウム
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)		