

参考法令等

○酒税法及び酒類行政関係法令等解釈通達の制定について

7 酒類の原料として取り扱わない物品

次に掲げる物品は、酒類の原料として取り扱わない。

なお、その使用について食品衛生法の適用を受けることに留意する。

(抜粋)

(3) 酒造の合理化等の目的で醸造工程中に加える次の酵素剤

イ 清酒、合成清酒及びみりんの製造の際に米こうじと併用する原料（清酒については米、合成清酒については令第3条第1項第1号《合成清酒の原料等》に掲げる物品、みりんについては米及びとうもろこしに限る。）の重量の1,000分の1以下に相当する酵素剤

ロ ビール製造の際に麦芽と併用する必要最少量の酵素剤

ハ 法第3条第15号イ及びロに規定するウイスキーの製造の際に麦芽と併用する必要最少量の酵素剤

ニ 果実に含まれるペクチン質の分解を促進するために加えるペクチン分解酵素剤

ホ リンゴ果汁に含まれるでん粉質及び繊維質の分解を促進するために加える必要最少量の α -アミラーゼ及びセルラーゼ

(4) 法第3条第13号イからニまでに規定する果実酒及び同条第14号イからハまでに規定する甘味果実酒の製造工程中に着香又は酸化防止の目的で加える必要最小限のチップ状又は小片状のオーク（ブナ科コナラ属の植物をいう。）

(5) 変調を来したもろみ等の救済のために使用する規則第13条第8項（みなし製造の規定の適用除外等）に掲げる物品

(6) 蒸留の操作を容易にするために使用するもみがら

(7) 蒸し米の粘結化を防ぎ、酒造操作を容易にする目的で原料米処理工程中に使用するグリセリン脂肪酸エステル

(8) 泡を消す目的でもろみ等に使用する必要最少量のシリコーン樹脂

○食品衛生法

〔表示の基準の設定等〕

第十九条 内閣総理大臣は、一般消費者に対する器具又は容器包装に関する公衆衛生上必要な情報の正確な伝達の見地から、消費者委員会の意見を聴いて、前条第一項の規定により規格又は基準が定められた器具又は容器包装に関する表示につき、必要な基準を定めることができる。

② 前項の規定により表示につき基準が定められた器具又は容器包装は、その基準に合う表示がなければ、これを販売し、販売の用に供するために陳列し、又は営業上使用してはならない。

③ 販売の用に供する食品及び添加物に関する表示の基準については、食品表示法（平成二十五年法律第七十号）で定めるところによる。

○食品表示法

（食品表示基準の遵守）

第五条 食品関連事業者等は、食品表示基準に従った表示がされていない食品の販売をしてはならない。

○食品表示基準

第三条 食品関連事業者が容器包装に入れられた加工食品（業務用加工食品を除く。以下この節において「一般用加工食品」という。）を販売する際（設備を設けて飲食させる場合を除く。第六条及び第七条において同じ。）には、次の表（抜粋）の上欄に掲げる表示事項が同表の下欄に定める表示の方法に従い表示されなければならない。ただし、別表第四の上欄に掲げる食品にあっては、同表の中欄に掲げる表示事項については、同表の下欄に定める表示の方法に従い表示されなければならない。

添加物	<p>1 次に掲げるものを除き、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、別表第六の上欄に掲げるものとして使用される添加物を含む食品にあっては当該添加物の物質名及び同表の下欄に掲げる用途の表示を、それ以外の添加物を含む食品にあっては当該添加物の物質名を表示する。</p> <p>一 栄養強化の目的で使用されるもの（特別用途食品及び機能性表示食品を除く。）</p> <p>二 加工助剤（食品の加工の際に添加されるものであって、当該食品の完成前に除去されるもの、当該食品の原材料に起因してその食品中に通常含まれる成分と同じ成分に変えられ、かつ、その成分の量を明らかに増加させるものではないもの又は当該食品中に含まれる量が少なく、かつ、その成分による影響を当該食品に及ぼさないものをいう。以下同じ。）</p> <p>三 キャリーオーバー（食品の原材料の製造又は加工の過程において使用され、かつ、当該食品の製造又は加工の過程において使用されないものであって、当該食品中には当該添加物が効果を発揮することができる量より少ない量しか含まれていないものをいう。以下同じ。）</p> <p>2 1の規定にかかわらず、複数の加工食品により構成される加工食品にあっては、各構成要素で使用した添加物を、各構成要素を表す一般的な名称の次に括弧を付して、1に定めるところにより表示することができる。</p> <p>3 1の規定にかかわらず、添加物の物質名の表示は、一般に広く使用されている名称を有する添加物にあっては、その名称をもって、別表第七の上欄に掲げるものとして使用される添加物を含む食品にあっては同表の下欄に掲げる表示をもって、これに代えることができる。</p> <p>4 1の規定にかかわらず、次の各号に掲げる場合にあつてはそれぞれ当該各号に定める用途の表示を省略することができる。</p> <p>一 添加物を含む旨の表示中「色」の文字を含む場合 着色料</p> <p>二 添加物を含む旨の表示中「増粘」の文字を含む場合 増粘剤又は糊料</p>

参考法令等

○食品表示基準

別表第七（第三条関係）

イーストフード	イーストフード
ガムベース	ガムベース
かんすい	かんすい
酵素	酵素
光沢剤	光沢剤
香料	香料
酸味料	酸味料
チューインガム軟化剤	軟化剤
調味料（甘味料及び酸味料に該当するものを除く。）	<p>アミノ酸のみから構成される場合にあつては、調味料（アミノ酸）</p> <p>主としてアミノ酸から構成される場合（アミノ酸のみから構成される場合を除く。）にあつては、調味料（アミノ酸等）</p> <p>核酸のみから構成される場合にあつては、調味料（核酸）</p> <p>主として核酸から構成される場合（核酸のみから構成される場合を除く。）にあつては、調味料（核酸等）</p> <p>有機酸のみから構成される場合にあつては、調味料（有機酸）</p> <p>主として有機酸から構成される場合（有機酸のみから構成される場合を除く。）にあつては、調味料（有機酸等）</p> <p>無機塩のみから構成される場合にあつては、調味料（無機塩）</p> <p>主として無機塩から構成される場合（無機塩のみから構成される場合を除く。）にあつては、調味料（無機塩等）</p>
豆腐用凝固剤	豆腐用凝固剤又は凝固剤
苦味料	苦味料
乳化剤	乳化剤
水素イオン濃度調整剤	水素イオン濃度調整剤又はpH調整剤
膨張剤	膨張剤、膨脹剤、ベーキングパウダー又はふくらし粉