

「酒類における有機等の表示基準」の主な改正事項

1 有機農産物加工酒類の原材料に「有機畜産物（これを原材料とした加工食品を含む。）」を追加

農林水産省は、平成17年10月に「有機畜産物の日本農林規格」を制定し、新たに有機畜産物を原材料とした加工食品を「有機JAS規格」に加える改正をしたことから、有機畜産物（これを原材料とした加工食品を含む。）を原材料とした酒類についても、「有機又はオーガニック」の表示ができるよう措置する。

※ 「畜産物」・・・卵、乳等（有機卵を原材料とした有機たまご酒等が考えられる。）

「畜産物を原材料として加工したもの」・・・牛乳・乳製品等（有機牛乳を原材料とした有機牛乳しょうちゅう等が考えられる。）

2 有機農産物加工酒類に使用できる食品添加物の追加

有機農産物加工酒類に使用できる食品添加物について「有機JAS規格」において新たに追加された食品添加物（15品目）を含め、酒類の製造に通常使用されるものについて再整理し、新たに17品目を追加する。

3 製造その他の工程に係る管理において使用できる薬剤の整理

酒類の原材料の保管における有害動植物の被害に対処するために、薬剤を使用する可能性が考えられることから、「有機JAS規格」の改正に準拠して整理する。

4 酒類における遺伝子組換えに関する表示の対象農産物の追加

農林水産省は、「遺伝子組換え表示基準」を改正し、遺伝子組換えに関する表示を義務付ける対象農産物に、「アルファルファ」及び「てん菜」を追加したことから、これらを酒類の原材料とした場合に、遺伝子組換えに関する表示を義務付ける措置をする。

また、「高リシンとうもろこし（遺伝子組換えとうもろこし）」についても、対象農産物に追加される予定であり、今年秋頃の告示予定で作業が進められていることから、告示後、酒類についても同様に措置をする。

※1 「アルファルファ」・・・食用としては、播種後3～7日後の幼苗がアルファルファもやしとしてサラダ等で食されている。

※2 「てん菜」・・・食用としては、砂糖原材料用のほか、てん菜を調理したてんぷら等がある。

※3 「高リシンとうもろこし」・・・アミノ酸の一つであるリシンの含有量を高めたとうもろこしである。