

令和3年5月18日
日本ワイナリー協会

果実酒等の無添加、不使用表示に関する意見書

日本ワイナリー協会は、国内産製造ワイン業界の発展と協会員の親睦を目的とした任意団体であります。当協会傘下における、食品添加物の不使用表記の事例は、酸化防止剤（亜硫酸塩）の「酸化防止剤無添加」および香料の「香料無添加」がございます。

酸化防止剤（亜硫酸塩）は、酸化からワインを守り品質を安定させるために、長い間ワイン醸造において利用されてきておりますが、抗菌、色素の安定などの効果もあり、今日も広く利用されているところです。ワイン醸造において重要な酸化防止剤（亜硫酸塩）ではありますが、ワインの持つ味わいの多様性の一つとして、原料素材の持つおいしさをそのまま生かしたフレッシュな商品をお客様にお届けするために、これを使用せずともワインが酸化しないような技術開発をおこない、少なくない協会員が、酸化防止剤無添加の商品化を成し遂げてきております。

今日、酸化防止剤無添加カテゴリーワインは消費者の多大なご愛顧を頂き、国内製造ワインでのシェアは46.3%（2020年インテージ社SR I）に拡大しております※。更に、このカテゴリーの一部の商品では、商品名としても「酸化防止剤無添加」（消費者誤認が無いように一連して表記）を使用しており、広く認知されております。このことは、酸化防止剤無添加の表記は、消費者の商品選択における重要な情報となっていることが伺えるかと思えます。

他方の香料に関しては、一般に低アルコールの果実酒や甘味果実酒では、香料などの食品添加物を利用して、商品に味わいの特徴を加味して製造・販売しております。一方で素材の味わいにこだわり、その味わいを大切に製造、販売している商品もございます。このような商品においては、原料素材の味わいを失わない様なプロセスの技術開発や、細心の管理を払って製造販売しているところです。ある香料無添加の商品を販売している協会員では、消費者から「香料は使用しているのですか？」とのお問合せを多く頂いたことから、香料無添加の表示をしている事例があります。無添加の表記は、消費者の誤認を防ぐ商品選択の重要な情報になっている事と思えます。

当協会では、ホームページに公表している「国内製造ワインの特定の事項の表示に関する基準（以下、「自主基準」という。）」第6条(1)において、国内製造ワインで、無添加の文言に連続して当該要因を標記したものでなければ、無添加と表示してはならない。

(例) 「酸化防止剤無添加」等

また、「ワインの表示に関する了解事項」第3条イにおいて、表示する「無添加」の文字の大きさは、要因として表記する文字の大きさを上回ってはならない。と定め消費者周知を図り適切に運用しております。

今後も継続して、自主基準等の運用に支障を生じさせない範囲で、食品添加物の無添加、不使用表示を認めて頂きたいと考えております。

以上、よろしくお願い申し上げます。

※果実酒全体に占める国内製造ワインのシェアは30%ほど。

以上