

1. 改正の概要

・ビール系飲料の定義の見直しが行われます。

【定義の見直し案】

	改正前	改正案
① ビール	次に掲げる酒類でアルコール分が20度未満のもの イ 麦芽、ホップ及び水を原料として発酵させたもの ロ 麦芽、ホップ、水及び一定の物品(麦、米、とうもろこし等)を原料として発酵させたもの(その原料中一定の物品の重量の合計が麦芽の重量の100分の50を超えないものに限る)	イ ビールの原料の範囲に、果実(果肉・果皮)・一定の香料(重量の合計が、麦芽の重量の100分の5を超えないものに限る)を加える ロ 麦芽比率を100分の50以上(現行:100分の67以上)に引き下げる ハ ビールの範囲に、「ビールにホップ又は上記イの物品を加えて発酵させたもの」を加える
② 発泡酒 新ジャンル	麦芽又は麦を原料の一部とした酒類(ビール等に該当するものを除く)で発泡性を有するもの(アルコール分が20度未満のものに限る) イ 糖類、ホップ、水及び一定の物品(エンドウたんぱく等)を原料として発酵させたもの(エキス分が2度以上のものに限る) ロ 発泡酒(麦芽及びホップを原料の一部として発酵させたもので、その原料中麦芽の重量が水以外の原料の重量の100分の50未満のもの)に麦スピリッツを加えたもの(エキス分が2度以上のものに限る)	発泡酒の範囲に、次の酒類で発泡性を有するもの(アルコール分が20度未満のものに限り、ビールに該当するものを除く)を加える イ ホップ又は一定の苦味料を原料の一部とした酒類 ロ 香味、色沢その他の性状がビールに類似するものとして一定の方法により測定した苦味価及び色度の値が一定以上の酒類
③ 果実酒	次に掲げる酒類でアルコール分が20度未満のもの(一定のものを除く) イ 果実又は果実及び水を原料として発酵させたもの ロ 果実又は果実及び水に糖類(一定のものに限る、ハ及びニにおいて同じ)を加えて発酵させたもの ハ イ又はロに掲げる酒類に糖類を加えて発酵させたもの ニ イからハまでに掲げる酒類にブランデー等又は糖類、香料若しくは水を加えたもの(一定のものに限る)	果実酒の範囲に、「果実酒に植物(オークチップ)を浸してその成分を浸出させたもの」を加える

○上記①及び③の改正は平成30年4月1日以後に、②の改正は平成35年10月1日以後に、酒類の製造場から移出し、又は保税地域から引き取るビール、果実酒、及び発泡酒について適用する。

2. 今後の注目点

・現行の新ジャンルが発泡酒の品目に分類されることに加え、色度や苦味価の点で発泡酒の定義が拡充されることから、新たなビール類似商品の開発も期待される。

【イメージ図】

原料 麦芽比率	麦芽、ホップ、水のほか 一定の物品のみ	果実 一定の香料	その他の 原料
67%	ビール		
50%	発泡酒 → ビール		
	発泡酒		

ビール類似品
新ジャンル