

国・地域名

EU

【更新】2019年6月

<p>人口・経済発展状況等</p> <p>〔参考：日本〕</p> <ul style="list-style-type: none"> ●人口：1億2,645万3千人（2018年11月確定値、総務省統計局） ●実質GDP成長率：0.8%（2018年度、内閣府） ●1人あたりGDP（名目）：3万9,306ドル（2018年、IMF） 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 人口 5億1,238 万人 ・ 実質GDP成長率 1.9 % ・ 1人あたりのGDP（名目） 3万900 ユーロ ・ 在留邦人 21万1,093 人 ・ 訪日外客数 n/a 万人 ・ 日本食レストラン数 n/a 店 	<ul style="list-style-type: none"> 2018年、EU統計局（EUROSTAT）（EU28カ国） 2018年、EU統計局（EUROSTAT）（EU28カ国） 2018年、EU統計局（EUROSTAT）（EU28カ国） 外務省「海外在留邦人数調査統計」平成30年要約版
<p>日本からの農林水産物輸出状況 （平成30年農林水産物・食品の輸出実績、農林水産省）</p>	<p>479億円 うち農産物407億円（84.9%）、林産物7億円（1.5%）、水産物65億円（13.6%）</p> <p>輸出額の多い品目：アルコール飲料（ウイスキー等）、ソース混合調味料、緑茶、ホタテ貝、醤油</p>	
<p>味覚、嗜好上の特徴</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ EU各国が独自の食文化をもつ（詳細は各国編参照）。 	
<p>制度的制約</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 牛肉を除く生鮮肉は日本からの輸出は不可。牛肉については認定を受けた群馬、岐阜、鹿児島 の4施設からの出荷に限り可。 ・ 牛・豚・家禽の加工肉、乳および乳製品、卵および卵製品などについては、EU規制上日本からの輸出は可能となっているが、日本国内においてこれらの加工製造施設に対するEUHACCP認定を行うための要領等が整備されていないため、実際には輸出することはできない（乳および乳製品・卵および卵製品については、要領作成に向けた作業が関係省庁において進められている（2019年4月時点））。 ・ 水産物については品目ごとにHACCP認定を受けた施設からの出荷に限り輸出可（天然水産物の場合、IUU漁業規則に基づく漁獲証明書・加工証明書も必要）。 ・ 食品添加物・香料・食品包材プラスチックについてはポジティブリスト制度をとっており、日本で使用が認められている添加物等がEUでは認められていないことがある。例えば日本で使用が認められている一部の天然添加物の使用が認められていない。EUで使用できない添加物の例：赤106号（漬物）、クチナシ色素、ベニバナ色素、ベニコウジ色素など。 ・ 原材料に肉類を使用しておらず、乳、卵、魚介類を50%未満使用した加工食品で安定しているものについては、当該原材料として使用される乳、卵、魚介類はEU・HACCP 認定工場加工されていなくても輸出可（2020年末までの経過措置）。 ・ 日本で使用可能な農薬がEUのポジティブリストには入っていないことがあるため、コメ・茶葉等の農産物を輸出する場合には留意が必要。輸出前の残留農薬検査、当該検査証明書の提出等が必要になる場合がある。 ・ ワインおよび蒸留酒の容量規制：指定されている容量サイズで販売する義務がある。リキュールも該当。ただし日本酒および日本で瓶詰めされた日本産の720mlおよび1800mlの容器の単式蒸留焼酎は該当しない。 ・ オーガニック製品について、2017年10月19日よりオンラインシステムTRACESを通じ、輸出証明書を電子申請する必要がある。 <p><原発関連規制></p> <p>2017年12月1日から、福島県のコメ等を検査証明対象から除外する等、原発規制対象が変更された。2019年5月29日時点での規制措置は以下のとおり（農林水産省資料）。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 放射性物質検査証明書を要求。 <ul style="list-style-type: none"> ①福島：きのご類、水産物（活魚、甲殻類、軟体動物、海藻および一部の魚種〈ブリ・ヒラマサ、カンパチ、マダイ、シマアジ、クロマグロ、マサバ〉を除く）、大豆、柿、一部の山菜類（フキノトウ・フキ、タラノキ属、タケノコ、ワラビ、ゼンマイ、クサソテツ、コシアブラ） ②山形、新潟、山梨、静岡：きのご類、一部の山菜類（コシアブラ） ③長野：きのご類、タラノキ属、ゼンマイ、クサソテツ、コシアブラ ④岩手、茨城、栃木、群馬、千葉：きのご類、水産物（活魚、甲殻類、軟体動物、海藻および一部の魚種〈ブリ・ヒラマサ、カンパチ、マダイ、シマアジ、クロマグロ、マサバ〉を除く）、一部の山菜類（タケノコ、コシアブラ） ⑤宮城：きのご類、水産物（活魚、甲殻類、軟体動物、海藻および一部の魚種〈ブリ・ヒラマサ、カンパチ、マダイ、シマアジ、クロマグロ、マサバ〉を除く）、一部の山菜類（タラノキ属、タケノコ、ワラビ、ゼンマイ、クサソテツ、コシアブラ） ⑥47都道府県：上記の県ごとの放射性物質検査証明の対象品目の使用割合が50%を超える食品および飼料 ・ 原産都道府県を示す産地証明書を添付する。 <ul style="list-style-type: none"> 47都道府県：放射性物質検査証明の対象品目のうち、当該検査証明書が要求される県以外で生産・加工されたもの、またはそれらの使用割合が50%を超える食品および飼料 	
<p>商流・物流・商習慣</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 各国の規制当局（通関当局）がEU規制を十分正確に把握していないことがあり、また解釈にばらつきがあることから、同じ商品でも、通関する港または時期によって通関の可否が異なることが多い。 	
<p>日本食普及状況等</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 寿司店はEU域内の主要都市で見られるが、中国系または韓国系の事業者が提供していることが多い。またテイクアウト用に、現地スーパーマーケットなどでも広く販売されている（EU域内共通）。また、寿司に使う海苔やワサビの需要も増加している。 ・ 日本食=ヘルシーのイメージは定着し、豆腐や海藻類などの消費も増えている（EU域内共通）。 ・ 寿司やてんぷら以外にも、お好み焼きやラーメンなども人気が高く、多様な日本の食文化が広まりつつある（EU域内共通）。 ・ 日本産食材へのニーズは継続しており、高額商品から、一般の小売店で取り扱うものまで、品目も増加しつつある。ゆずや抹茶などは日本語のまま現地で定着し、これらを使用した食品、飲料なども増えている。 ・ 水産物：日本産養殖ハマチやホタテのニーズは高いが、EUHACCP認定の施設からの出荷に限られており、施設の認定促進が必要。 ・ 茶：緑茶茶葉だけでなく、抹茶やほうじ茶もニーズが高まっている。日本茶の安全性や健康イメージ、カテキンなどの機能性成分による効能のPRが有効。 	