

農林水産省補助事業

# 2016 年度青果物の輸出重点国における 流通構造調査（インドネシア）

2017 年 3 月

日本貿易振興機構（ジェトロ）

ジャカルタ事務所

農林水産・食品部 農林産品支援課

【免責条項】本レポートで提供している情報は、ご利用される方のご判断・責任においてご使用ください。ジェトロでは、できるだけ正確な情報の提供を心掛けておりますが、本レポートで提供した内容に関連して、ご利用される方が不利益等を被る事態が生じたとしても、ジェトロ及び執筆者は一切の責任を負いかねますので、ご了承ください。

## はじめに

ジェトロは、農林水産業の輸出力強化戦略に基づき、平成 32（2020）年までに農林水産物・食品の輸出額 1 兆円水準を目指すという政府目標の前倒し達成に向けて、取り組みを進めている。

他方、日本から農林水産物・食品を輸出するにあたり、輸出者は流通（物流）面で課題・問題点を抱えており、現地でも価格面で競争劣位にあるケースが多い。また、日本から現地消費者の手に渡るまでの経路、流通段階で発生するトラブル（品質劣化等）、現地での販売価格についても不明な点が多い。このため、ジェトロでは、輸出重点品目について日本から輸出重点国・地域の消費者の手に渡るまでの流通構造の調査を行ってきたところであり、引き続きこれまで調査が十分に行われていない国・地域、品目について調査を行う必要がある。

本調査報告書は、調査対象国・地域における輸入規制や流通（物流）構造、市場実態等を明らかにすることで、青果物の輸出に携わる事業者・生産者等の関係者が、これらの国・地域に係る輸出戦略を検討する際、又は実際に輸出実務を遂行する際に有益な情報として活用されることを目的とした。

本調査結果が日本産農林水産物・食品の輸出拡大の一助となれば幸いである。

2017 年 3 月

日本貿易振興機構（ジェトロ）

ジャカルタ事務所

農林水産・食品部 農林産品支援課

## 目次

1. インドネシア向け青果物の輸出条件および青果物の生産・輸出入状況.....	1
(1) 日本からの青果物輸出条件.....	1
(2) インドネシアの青果物生産・輸出入状況.....	2
2. 流通構造および価格形成の実態把握.....	7
(1) 日本産青果物の取扱事業者（日本産の取扱比率・量、仕入れ頻度、売り上げ等）.	7
(2) 日本からの流通（物流）経路、時間.....	8
(3) 現地の商習慣・取引の基本的な条件.....	9
3. 青果物の需要.....	9
4. 青果物輸入規制およびその対応に係る実態把握.....	10
(1) 植物検疫.....	10
(2) 食品衛生（残留農薬等）.....	10
(3) 重金属および汚染物質.....	11
(4) 放射性物質.....	11
(5) 食品添加物.....	12
(6) 表示規則.....	14
(7) 関税.....	14
(8) 輸入枠.....	14

## 1. インドネシア向け青果物の輸出条件および青果物の生産・輸出入状況

### (1) 日本からの青果物輸出条件

日本からインドネシア向けに青果物を輸出する条件は、同国の法令により、化学物質等（農薬、重金属、微生物、マイコトキシン）が残留基準値以下であることが求められる。本条件をクリアするためには、インドネシア政府に登録された日本国内検査機関による検査結果の提出、または日本での青果物等の安全確保システムがインドネシア政府から認定される（以下、生産国認定）必要がある。

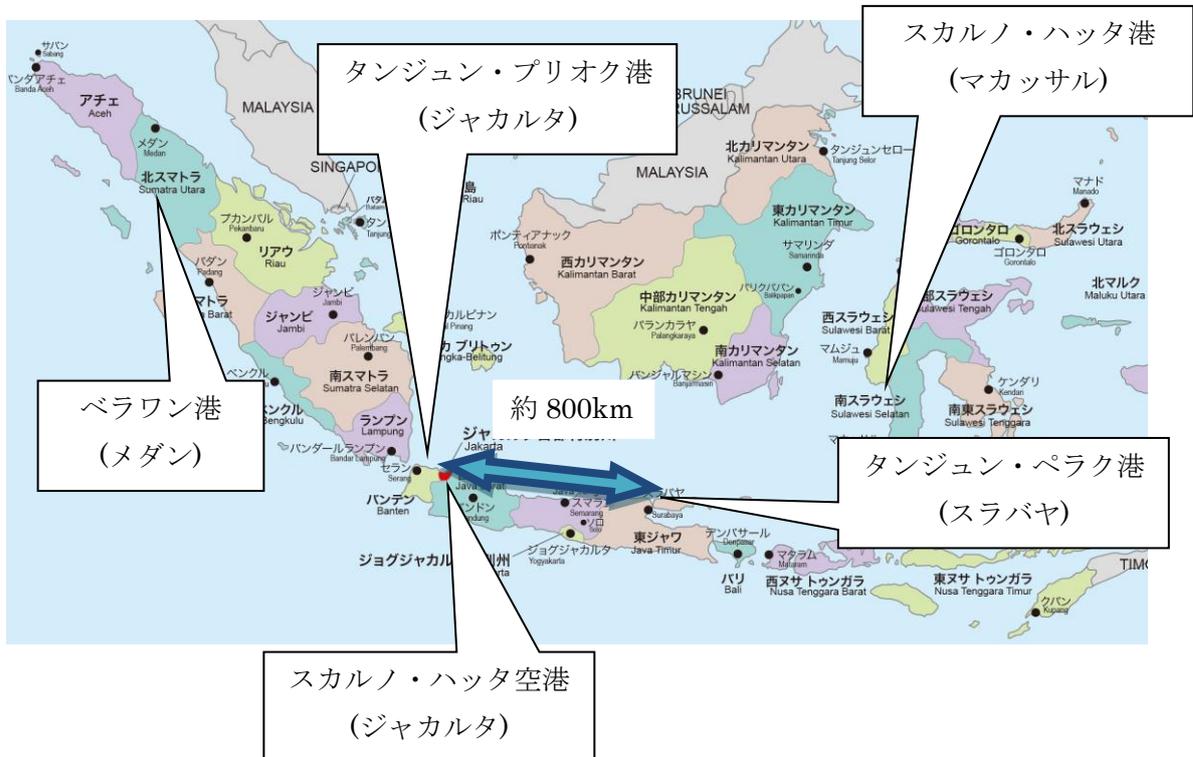
りんごは2016年4月11日付で生産国認定を取得した。それにより、15品種の日本産りんごは、インドネシアに登録された検査機関におけるロット毎の検査及び証明書の貨物への添付無しに輸入が可能となった。2016年10月現在この生産国認定を受けた日本産青果物は、りんごのみである。りんごは生産国認定を受けたおかげで、認定から3年間全ロット検査が不要となったほか、首都ジャカルタのタンジュン・プリオク港の利用が可能となった。

#### <輸出可能な日本産りんご 15 品種>

夏緑、きおう、つがる、トキ、紅玉、スターキングデリシャス、世界一、ジョナゴールド、早生系ふじ、陸奥、大紅栄、王林、さんふじ、ふじ、金星

りんご以外の青果物は、利用できる港及び空港が2012年インドネシア農業大臣令42号第14条により、タンジュン・ペラク港（スラバヤ）、ベラワン港（メダン）、スカルノ・ハッタ空港（ジャカルタ）、スカルノ・ハッタ港（マカッサル）に限定されている。輸入青果物の最大消費地は首都ジャカルタである。空輸はスカルノ・ハッタ空港（ジャカルタ）が使用可能だが、海運の場合はタンジュン・ペラク港（スラバヤ）となる。ジャカルタ-スラバヤ間は約800キロ離れているためこの間の移動にかなりの時間とコストを要し、品質劣化にもつながる。

図1 インドネシアの利用可能な港



## (2) インドネシアの青果物生産・輸出入状況

### ① 青果物生産状況

国土面積は日本の約5倍の約191万平方キロメートルで世界第16位である。世界最大の島嶼国家といわれ、海洋面積が320万平方キロメートル、領域は東西5,100キロメートル、南北1,900キロメートルにわたる広大なものである。国土の多くは熱帯雨林気候に属しており、熱帯果実の生産には適している。

インドネシアで生産する青果物の上位5品目はバナナ、マンゴー、オレンジ、パイナップル、ドリアンの順となる。このうちバナナが2011年から2015年にかけて100万トン以上生産量を伸ばしており、一部日本向けにも輸出が行われている。

表1 インドネシアで生産される青果物上位5品目の推移

(単位：トン)

		2011年	2012年	2013年	2014年	2015年
1	バナナ	6,132,695	6,189,043	6,279,279	6,862,558	7,299,266
2	マンゴー	2,131,139	2,376,333	2,192,928	2,431,330	2,178,826
3	オレンジ	1,721,880	1,498,394	1,548,394	1,785,256	1,744,330
4	パイナップル	1,540,626	1,781,894	1,882,802	1,835,483	1,729,600
5	ドリアン	883,969	888,127	759,055	859,118	995,729

出所：BPS – Statistics Indonesia and Directorate General of Horticulture

②青果物輸入状況

インドネシアが輸入する青果物の輸入額上位は、ぶどう（生鮮のもの）、りんご、マンダリン類（タマリン、みかん含む）、梨、リュウガン（生鮮のもの）の順となる。この中で、梨の輸入量が近年大きく増加している。

表2 インドネシアにおける青果物輸入の推移

	(単位:1000ドル、100トン、%)							
	2013年		2014年		2015年		前年比	
	金額	数量	金額	数量	金額	数量	金額	数量
ぶどう、生鮮のもの	100,889	376	150,650	513	139,436	455	△ 7.4	△ 11.3
りんご	175,649	1,299	200,243	1,399	139,012	841	△ 30.6	△ 39.9
マンダリン類（タマリン、ミカン含む）	92,585	762	142,690	1,164	104,070	823	△ 27.1	△ 29.3
梨	109,193	1,280	78,628	857	96,974	1,031	23.3	20.4
リュウガン、生鮮のもの	78,402	563	99,664	720	73,097	450	△ 26.7	△ 37.5

出所：BPS– Statistics Indonesia and Directorate General of Horticulture

③青果物輸出状況

インドネシアからの輸出額上位は、びんろう子、ココヤシの実（乾燥したもの）、カシューナッツ（殻付き）、ココヤシの実（内果皮付きのもの）、カシューナッツ（殻無し）である。

表3 インドネシアにおける青果物輸出の推移

	(単位:1000ドル、100トン、%)							
	2013年		2014年		2015年		前年比	
	金額	数量	金額	数量	金額	数量	金額	数量
びんろう子	165,840	2,201	263,863	2,500	321,796	2,794	22.0	11.8
ココヤシの実 乾燥したもの	96,323	759	168,426	868	137,610	857	△ 18.3	△ 1.2
カシューナット 殻付きのもの	56,626	469	69,730	501	118,269	841	69.6	67.9
ココヤシの実 内果皮付きのもの	20,211	1,542	50,479	3,110	63,125	4,206	25.1	35.2
カシューナット 殻を除いたもの	32,253	48	33,912	84	62,079	183	83.1	118.4

出所：BPS- Statistics Indonesia and Directorate General of Horticulture

④りんごの生産動向

インドネシア国内においてりんご生産に向いている気候および土地は限定されており、標高が高く気温がインドネシアの中では冷涼である東ジャワ州マラン市とバトゥ市で作付けされている。生産量は、2012年以降は年間25万トン前後で推移している。

表4 りんご生産量の推移

(単位：トン)

	2010年	2011年	2012年	2013年
りんご	190,567	200,064	246,933	255,243

出所：BPS

⑤りんごの輸入動向

2015年の輸入量は、全体で8万5,000トン程度、そのうち中国、米国、ニュージーランドの上位3カ国で8万トン超と輸入の大部分を占めている。

表5 りんご輸入量と輸入額の推移

(単位：100万ドル、トン、%)

順位	国	2013年		2014年		2015年		前年比	
		金額	数量	金額	数量	金額	数量	金額	数量
1	中国	121,87	92,856	135,21	98,661	93,74	56,404	△ 30,7	△ 42,8
2	米国	44,61	31,516	57,44	36,806	35,01	22,46	△ 39,1	△ 39,0
3	ニュージーランド	6,62	3,841	5,58	3,12	7,73	3,84	38,6	23,1
4	南アメリカ	1,16	1,063	0,69	560	0,52	462	△ 24,0	△ 17,5
5	フランス	0,59	381	0,96	613	0,71	423	△ 25,9	△ 31,0
6	オーストラリア	0,41	157	0,00	0	0,77	208	-	-
7	イタリア	0,00	0	0,00	0	0,25	159	-	-
8	チリ	0,00	0	0,02	21	0,06	39	167,8	85,7
9	日本	0,32	79	0,18	29	0,16	29	△ 12,8	0,0
10	韓国	0,08	36	0,06	52	0,03	18	△ 46,6	△ 65,4

出所：Statistics Indonesia

⑥りんごの輸出動向

インドネシアから外国へのりんご輸出量は、2015年は大部分がマレーシア向けである。

表6 りんご輸出量の推移

(単位：キロ、%)

順位	国	2013年	2014年	2015年	前年比
1	マレーシア	0	0	46,818	0
2	オマーン	0	0	459	0
3	カタール	0	0	60	0
4	東ティモール	0	497	0	-100
5	クウェート	32	0	0	0
6	パキスタン	24,000	0	0	0
7	シンガポール	0	143	0	-100
8	アラブ首長国連邦	190	0	0	0

出所：Statistics Indonesia

⑦りんごの小売価格動向

インドネシアの小売店では、各種りんごが陳列されている。

写真1 スーパーに並ぶ輸入されたりんご



(ジャカルタ市内スーパーにて撮影)

2016年10月時点においてジャカルタ市内スーパーに並ぶりんごの生産国、品種、価格は以下の通り。

表7 ジャカルタ市内スーパーに並ぶりんごの生産国、品種、価格

生産国		品種	価格 (100 g 当たり)	
			ルピア	円
日本		トキ	32,950	330
		津軽	27,900	279
外国産	米国	JUMBO	3,990	40
	ニュージーランド	FUJI	4,990	50
	ニュージーランド	JAZZ	5,250	53
	オーストラリア	Granny Smith	6,450	65
	中国	FUJI	6,450	65
	韓国	FUJI	9,450	95

出所：ジャカルタ市内スーパーにて調査

インドネシアにおけるりんご輸入上位3カ国の中国、米国、ニュージーランド産の価格と比較すると、日本産りんごの価格はおよそ5倍程度である。そのため日本産が並ぶスーパーは高級スーパーのみに限られ、販売量を拡大することが難しい状況となっている。

## 2.流通構造および価格形成の実態把握

### (1) 日本産青果物の取扱事業者（日本産の取扱比率・量、仕入れ頻度、売り上げ等）

#### ①PT Indofresh

##### 企業概要

1970年代初頭に設立され、設立当初はインドネシア国内でのみ青果物卸業務を行っていた。現在は、最も大きな青果物卸の1つとなり、国内の主要都市に商品を供給している。海外部門においても国内最大の青果物輸入を行っている。

##### 特徴

カルフルー（Carrefour）、ヘーロー（Hero）等のハイパーマーケットからランチマーケット、ファーマーズマーケット、フードホール、ケムチックスといった高級スーパーマーケットまでインドネシアでメジャーな小売店すべてに販売チャンネルを持っている他、自社で「Market City」という名の小売店を有しており、多種多様な販売チャンネルを持っている。また、社内に品質管理部門を持ち、青果物の品質には厳しい自社基準を設けている。

##### 日本産の取り扱い

日本産で取り扱いがあるものは現在りんごのみである。農業省から日本産りんごの輸入推薦状（RIPH）を毎年取得している輸入業者であり、2012年より年間で20トン程度の日本産のりんごを取り扱っている。仕入れ頻度は、2～3カ月に1回20フィートコンテナ1本分を輸入。年間で20フィートコンテナ4本程度を輸入している。

同社は、今後、日本産りんごを増やしていきたいが、ネックは価格とのことである。また実際に販売量を増やしていくためにポスター、リーフレット、店頭広告の作成や、試食用りんごの提供などを日本側産地と協力して実施していきたいと考えている。

#### ②PT. MULIA RAYA

##### 企業概要

1990年設立のインドネシア最大級の食品輸入業者であり、取り扱い品目、販売先も多数ある。同社は日本をはじめ、中国、韓国等世界各国から果物を輸入している。

##### 特徴

地場系輸入商社であり、ジャカルタのみならず周辺都市へも販売網を持っている。主な顧客層はヘーロー等のハイパーマーケットからイオン、ランチマーケット等の高級スーパーである。

##### 日本産の取り扱い

2011年より毎年青森県からりんごを輸入している。農業省から日本産りんごの輸入推薦状（RIPH）を毎年取得している輸入業者である。2016年8月には、桃、ぶどう等を用いた岡山フェアを高級スーパーで実施した経験を持つ。果物以外にも、日本産の野菜の取り扱いも検討しており、今後日本産の取り扱いを増やしていきたいという意向がある。

### ③PT. LARIS MANIS UTAMA

#### 企業概要

1996年に設立。青果物の輸出入を行うほか、フルーツ飲料等の自社ブランドを展開。

#### 特徴

地場系輸入商社であり、伝統的市場からカルフル、ロツテマート、ヘーロー等のハイパーマーケットから、ランチマーケット、フードホール等の高級スーパーにまで幅広い顧客を持ち、ジャカルタのみならずインドネシア国内の主要都市の店舗に卸している。

#### 日本産の取り扱い

2016年に、福島県産桃の取り扱い実績あり。

### (2) 日本からの流通（物流）経路、時間

日本の生産地から輸出先の小売業者等に届くまでに辿る経路（使用される港）について、日本産りんごを取り扱う業者にヒアリングをしたところ、以下の図に記載の流通経路、所要日数となる。生産者からインドネシアの一般消費者の手元まではおおよそ1ヵ月を要する。

表8 日本産りんごの流通経路および要する時間

流通経路	所要日数	備考
生産者		ヒアリングをしたうち1社は通関を神戸港で行っている。
↓		
問屋	14日	
↓		
輸出業者		
↓		
通関(港)		
輸送(船)	12日	
通関(港)		タンジュン・プリオク港（ジャカルタ）
↓		
輸入業者	1日	
↓		
卸売業者		ジャカルタのみならず、バンドン等の近郊都市でも1日で到着
↓	1日	
小売業者		
小売業者		
↓	1日	
一般消費者		

(出所) 各社へのヒアリング結果に基づきジェトロにて推計の上作成

生産国認定を受ける以前は、船での輸送の場合、日本産りんごの最大消費地であるジャカルタに運ぶ場合は、まずタンジュン・ペラク港（スラバヤ）にて通関を行っていた。同港（スラバヤ）があるスラバヤからジャカルタは約800km離れており、この間の輸送に3日を要し、物流費用も多額になっていた。ジャカルタのタンジュン・プリオク港が利用可能になり、これまでよりも2日程度日数が短縮され、インドネシア国内での物流コストも低下した。

### (3) 現地の商習慣・取引の基本的な条件

輸入の際の最低ロットは 20 フィートコンテナ 1 本分であることが多い。取引価格は、日本側生産者及び輸出商社と協議の上決めている。取引通貨は米ドルが一般的である。

商品の取引方法は、生鮮品のため返品不可であり、小売店が全量買い取りすることがルールとなっている。またセールスに係る費用に関しては、日本側生産者と協力し、POP 作成費用、サンプル提供費用、ウェブマーケティング費用等を出しあっている。

#### 品質と価格のバランスが課題

日本産りんごの品質が良いのは認識されているが、他国産りんごと価格が大きく乖離しているため販売量を増やせないことが課題となっている。

高級スーパーでの販売は、大玉で発色が良いものを富裕層の消費向け及び旧正月の贈答用として販売する一方、カルフル等のハイパーマーケットで販売する商品に関しては、小玉で比較的安価な日本産りんごであればより多く販売できると輸入業者は考えている。

#### グローバルギャップ (Global G.A.P) の取得が必須

インドネシアにりんごを輸出する際は、生産者がグローバルギャップを取得することが必須となっている。りんごの一大生産地である青森県内においてグローバルギャップを取得しているりんご生産者は現在わずか 3 者となっている。インドネシア側がりんごの輸入を希望してもそのすべてに対応ができていない状況である。

## 3. 青果物の需要

### 概況

#### りんごのインドネシアでの食習慣

スーパーで並んでいる青果物の中では、最も人気がある果物の一つである。生で食べるのが好まれ、アップルパイやジャム等に加工して食される事は一般的ではない。

#### 日本産りんごの他国産、国内産との競合状況

日本産りんごを購入したいという一般消費者の声は耳にするが、価格が最大のネックとなっている。米国、オーストラリア、中国等のりんごが 100 グラム当たり 40 円～50 円程度で販売されているのに対し、日本産はその 6 倍程度の 100 グラム当たり 300 円程度の金額となっている。そのため、日本産りんごの主な購買層は、現地の富裕層並びに駐在員に限られ、自ずと販売する店舗も限られてくる。

## 4.青果物輸入規制およびその対応に係る実態把握

### (1) 植物検疫

生鮮の青果物の輸入時の検疫の条件や搬入港、対象品目は農業大臣規則 No.42/Permentan/OT.140/2012 で規定されている。出荷国が検疫病害虫の感染地域か非感染地域であるかに応じて、衛生検査や輸入禁止、廃棄などの手続きが定められる。生鮮の青果物の搬入港は、スラバヤのタンジュン・ペラック港、メダンのベラワン港、ジャカルタのスカルノ・ハッタ空港、マカッサルのスカルノ・ハッタ港の4カ所に限定されているが、日本産りんごは生産国の認定を受けたことで、この制限は適用除外となっている。防疫の対象となる病害虫の種類は農業大臣規則 No. 51/Permentan/KR.010/9/2015 の添付資料にて一覧で掲載されている。また、植物検疫では、食品安全性などの検査証明書の確認も合わせて行われる。植物検疫に必要な書類の種類については、2016年4月11日付農業大臣規則 No. 14/Permentan/KR.050/4/2016 に一覧がある。

### (2) 食品衛生（残留農薬等）

2015年2月17日付農業大臣規則第4号は、植物由来の生鮮品の科学的汚染物質と生物学的汚染物質の残留基準値を定めており、りんごの残留農薬基準は以下のとおりである。

農薬有効成分	残留基準値 MRL (mg/kg)
アバメクチン	0.02
アジンホスメチル	0.05
アゾシクロチン	0.2
ボスカリド	2
ブプロフェジン	3
シフルトリン/ベータシフルトリン	0.1
シヘキサチン	0.2
シプロジニル	0.05
デルタメトリン	0.2
ジクロフルアニド	5
ジノカップ	0.2
ジフェニルアミン	10
エテホン	5
エトフェンプロックス	0.6
フェナミホス	0.05

フェニトロチオン	0.5
ポルペット	10
イミダクロプリド	0.5
インドキサカルブ	0.5
マラチオン	0.5
メチダチオン	0.5
メソミル	0.3
パラチオンメチル	0.2
ホサロン	5
プロパルギット	3
ピラクロストロビン	0.5
スピノサド	0.1
テブコナゾール	1
トリアジメホン	0.3
トリアジメノール	0.3
トリホリン	2

リンゴを含むインドネシア向け植物由来の生鮮食品の輸出に関して、残留農薬等の検査を行うことができるインドネシア政府に登録された日本国内の検査機関は、農林水産省のサイト [http://www.maff.go.jp/j/shokusan/export/id\\_lab.html](http://www.maff.go.jp/j/shokusan/export/id_lab.html) で確認できる。

### (3) 重金属および汚染物質

2015年2月17日付農業大臣規則第4号によると、りんごの重金属および細菌の残留基準は以下のとおり。

重金属	残留基準値 MCL (mg/kg)
鉛	0.1

細菌	細菌基準値 MCL
大腸菌	<20/g
サルモネラ属菌	陰性/25g

### (4) 放射性物質

2011年5月27日付け保健大臣規則 No.1031/MENKES/PER/V/2011 は、放射性物質汚染が疑われる国や地域からの食品がインドネシア国内で取引されるには、食品放射性物質に関する証明書の取得が必要であると定めている。食品放射性物質に関する証明書とは、原産国あるいは輸出国の権限を有する機関が、食品の含有する放射性物質について保健大

Copyright(C) 2017 JETRO. All rights reserved.

臣の定めた上限を超えていないことを証明したものである。

特に日本に対しては、2011年3月の東日本大震災による福島原発事故の発生を受けて、日本からの農畜産品に対する放射性物質管理についての2011年3月30日付け農業大臣規則 No.20/Permentan/OT.140/3/2011（2014年5月12日付け農業大臣規則 No.66/Permentan/OT.140/5/2014で見直し）が発出されている。それによると、日本の検査機関で取得した放射性物質非汚染証明書を輸入通関時に提出し、品目ごとに放射線基準値以下であれば輸入が認められる。証明書がない場合には、インドネシア政府国家原子力庁（BATAN: Badan Tenaga Atom Nasional）がサンプル検査を実施し、放射線基準値を超える場合には輸入は認められない。基準値は、2014年の見直しで、生鮮の果物と野菜のセシウム含有量の上限が1kgあたりCS-131が1000ベクレル、CS-137は500ベクレルとされている。

## （5）食品添加物

### ①使用が禁止されている食品添加物

2012年7月12日付け保健大臣規則2012年第33号は、使用が禁止されている食品添加物として次の19の物質を挙げている：

- ・ ホウ酸
- ・ サリチル酸とその塩
- ・ ジエチルピロカーボネート
- ・ ズルチン
- ・ ホルムアルデヒド
- ・ 臭素酸カリウム
- ・ 塩素酸カリウム
- ・ クロラムフェニコール
- ・ 臭化物食用油
- ・ ニトロフラゾン
- ・ ズルカマラ
- ・ コカイン
- ・ ニトロベンゼン
- ・ アントラニル酸シンナミル
- ・ ジヒドロサフロール
- ・ トンカ豆
- ・ ショウブの根茎からとれる精油（Calamus oil）
- ・ ヨモギギクの精油（Tansy oil）
- ・ サッサ fras の精油（Sasafra s oil）

## ②使用が認められている食品添加物

保健大臣規則 2012 年第 33 号はまた、使用が認められている食品添加物をリストアップしているが、使用規制量は 2013 年 4 月 5 日付けの BPOM 長官規則 2013 年第 4 号から第 25 号まで及び、2013 年 5 月 22 日付けの BPOM 長官規則 2013 年第 36 号から第 38 号までにある。その中で青果物（食品分類 4.1.1.2）が対象になっているのは次の通り。

表 9 青果物で使用が認められている食品添加物の使用基準

食品添加物	用途	単位	基準値	備考
ポリエチレングリコール	加工助剤	mg/kg	CPPB	
アルギン酸	凝固剤、ゲル化剤、安定剤、増量剤	mg/kg	CPPB	
アルギン酸カリウム	凝固剤、ゲル化剤、乳化剤、安定剤	mg/kg	CPPB	
アルギン酸カルシウム	凝固剤、消泡剤、ゲル化剤、乳化剤、安定剤	mg/kg	CPPB	
カラギーナン	凝固剤、ゲル化剤、乳化剤、安定剤、増量剤	mg/kg	CPPB	
加工キリンサイ海藻	凝固剤、ゲル化剤、安定剤	mg/kg	CPPB	
トラガカントガム	凝固剤、乳化剤、安定剤	mg/kg	CPPB	
キサンタンガム	凝固剤、安定剤	mg/kg	CPPB	
タラガム	凝固剤、安定剤	mg/kg	CPPB	
グリセリン	凝固剤、乳化剤、安定剤	mg/kg	CPPB	
カルボキシメチルセルロースナトリウム	凝固剤、乳化剤、安定剤、増量剤	mg/kg	CPPB	
モノ・ジグリセリド脂肪酸	凝固剤、消泡剤、乳化剤、安定剤、増量剤	mg/kg	CPPB	
ミツロウ	コーティング剤	mg/kg	CPPB	
カンデリラろう	コーティング剤	mg/kg	CPPB	
シェラック	コーティング剤	mg/kg	CPPB	
レシチン	乳化剤、安定剤	mg/kg	CPPB	
ソルビン酸とその塩類	保存料	mg/kg	375	ソルビン酸で換算
亜硫酸塩	保存料	mg/kg	30	SO2残留量で換算
クルクミン	着色料	mg/kg	CPPB	
リボフラビン	着色料	mg/kg	150	
クロロフィル	着色料	mg/kg	CPPB	外皮のコーティングおよびデコレーション用のみに使用
カラメル色素1	着色料	mg/kg	CPPB	外皮のコーティングおよびデコレーション用のみに使用
カロテノイド	着色料	mg/kg	CPPB	
ビートレッド	着色料	mg/kg	CPPB	外皮のコーティングおよびデコレーション用のみに使用
アントシアニン類	着色料	mg/kg	6000	

注) CPPB とはインドネシアの製造管理及び品質管理の基準

出所：BPOM 長官規則 2013 年第 4 号～第 25 号、2013 年第 36 号～第 38 号

## (6) 表示規則

旧規定の商業大臣規則 No.16/M-DAG/PER/4/2013 では、輸入される園芸作物のラベルについて、インドネシアに入国する時点で、製品、梱包ごとにインドネシア語のラベルを表記することが義務づけられていたが、同改正規定の No.71/M-DAG/PER/8/2015 では、ラベルに対する条項は設けられていない。

ちなみに、旧令による表記内容は、製品名あるいは製品マーク、重量、生産者あるいは輸出者の名称と住所、輸入者の名称と住所であった。ラベルは製品や梱包からはがれたり、消えたりしないよう、読めるような形で貼付する。製品が小さくて表記内容が記載しきれない場合は、梱包に添付をする必要がある。実際に現状店頭に並んでいるりんごは、旧例に記載の情報が引き続き添付されており、りんごそのものにこれらの情報が記載されたシールが貼られている事は無く、ケースに貼られている状況である。

現地のスーパーなどで販売されている輸入果物には、4桁または5桁の PLU コードの入ったシールが貼られている。この番号は野菜や果物の種類を示すもので、使用は任意であるが、卸売りや小売り業者が商品管理のために導入していることも多い。また、オーガニックや遺伝子組み換えなどの情報も番号で識別されるため、番号により購入を決める消費者もいるようである。この番号を管理しているのは、IFPC (International Federation For Produce Coding) という団体で、出荷する生産者や団体、または卸売業者がシールを作成し、流通時や小売店で個別に貼付けている。コード情報については、以下 URL で確認することができる。<http://www.ifpsglobal.com/Identification/PLU-Codes/PLU-codes-Search>

## (7) 関税

### ①関税

一般税率は 5% であるが、2008 年に発行された日伊間の経済連携協定により、日本からの輸入関税率は 0% である。

### ②付加価値税 (VAT)

輸入時に CIF の 10% がかかるほか、国内取引時も取引価額に 10% 加算される。いずれも購入者が負担した仕入 VAT は、それを販売する際に取引先から徴収する売上 VAT と、月次単位で相殺される。

### ③その他

輸入業者認定番号 (API) を有している企業には CIF の 2.5% が輸入申告前に徴収される。これは法人税の年次申告時に法人税と相殺可。

## (8) 輸入枠

りんごを含む園芸作物の輸入は、インドネシア政府の調整会議で毎年の割り当て量が決定される。また、輸入時期は収穫期の前、最中、後を除く特定期間のみ認められ、その特定期間は農業大臣が決定し、商業大臣に通知される。この輸入量の割り当てについては、旧規

定では商業省で園芸作物製造輸入業者 (IP-Produk Holtikultura) と園芸作物登録輸入業者 (IT-Produk Holtikultura)として登録された輸入業者のみに認められていたが、2015年12月1日に発効した商業大臣規則No.71/M-DAG/PER/9/2015により、輸入業者認定番号(API-UまたはAPI-P)の保有会社に開放された。ただし、各社は、商業省から輸入承認を得る必要があり、そのためには農業省からの輸入推薦状 RIPHの取得が求められる。推薦状の申請は年2回に限定されており、農業省はこの推薦状の発行を通じて、実質的に輸入量などを管理している。

2016 年度青果物の輸出重点国における流通構造調査（インドネシア）

2017 年 3 月作成

---

日本貿易振興機構（ジェトロ）農林水産・食品部 農林産品支援課

〒107-6006 東京都港区赤坂 1-12-32

Tel. 03-3582-8348

---

禁無断転載

Copyright(C) 2017 JETRO. All rights reserved.