

食品添加物規制調査

E U

2015年11月

日本貿易振興機構（ジェトロ）

ブリュッセル事務所

農林水産・食品部 農林水産・食品課

【免責条項】 本報告書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、本報告書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、ジェトロおよ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

食品添加物は一般的に使用できる物質・量・用途等が各国の法令により規制されている。日本ではポジティブリスト制を採用しており、また主要輸出先国もポジティブリスト制を採用していることが多い。

しかし、日本で許可されている添加物が必ずしも相手国で許可されているわけではない。日本と輸出先国の食品添加物のポジティブリストの違いや、食品添加物に関する最新データの入手困難などの理由で輸出が円滑に行えていない企業も多いのではないだろうか。

そこでジェトロでは、食品添加物規制の情報の入手先、食品に使用できる添加物の調べ方等のポイントをレポートにまとめた。EUについては、2015年末に欧州食品安全機関（EFSA）による着色料、防腐剤、抗酸化剤のリスク再評価が予定されているため、2016年3月に再度レポートを掲載する予定である。関係各位の参考となれば幸いである。

日本貿易振興機構（ジェトロ）
ブリュッセル事務所
農林水産・食品部 農林水産・食品課

目次

はじめに	1
目次	2
1. 定義.....	3
2. 添加物の範囲	4
3. ポジティブリスト／ネガティブリスト	5
4. 添加物の種類・リスト	6
5. 添加物の規格	12
6. 使用が可能な食品	12
7. 新たな食品添加物の指定	14
8. 表示方法.....	15
9. データベースの使用方法	17

EU では、着色剤や甘味料、保存料、酸化防止剤、その他乳化剤・安定剤などの添加物の使用は、認可リストに掲載された食品添加物のみ使用が許可されている（欧州議会・理事会規則 1333/2008）。新しい食品添加物の認可には、欧州食品安全機関（European Food Safety Authority：EFSA）の承認が必要となる（欧州議会・理事会規則 1331/2008）。また、純度基準にも対応していなければならない（欧州議会・理事会規則 231/2012）。

1. 定義

EU では、着色剤や保存料、抗酸化剤、乳化剤、安定剤などの食品添加物と、香料および食品酵素を区別し、これらを合わせて「食品改良剤（Food Improvement Agents）」と総称している。食品添加物、香料、食品酵素の定義は下記の通りである。

項目	内容	根拠資料名
食品添加物の定義	それ自体は通常は食品として消費されず、栄養価の有無を問わずに食品の典型的な原材料としては通常は使用されない物質で、食品の製造、加工、調理、処理、包装、輸送、保存の段階において技術的な効果（防腐、酸化防止、色の定着など）を意図的に追加することにより、その物質やその副産物が直接的・間接的に食品の構成要素となるか、なることが十分に予想される物質。	欧州議会・理事会規則 (EC)No1333/2008 ¹ 第3条
香料の定義	それ自体は食品として消費されず、香りや風味を添えるか、もしくは変えるために食品に添加される製品。香料物質、香料調整品、熱処理香料、スモーク香料、香味料前駆体、その他香料およびこれらの複合物からなる。	欧州議会・理事会規則 (EC)No1334/2008 ² 第3条
食品酵素の定義	植物、動物、微生物、または植物、動物、微生物に由来する製品から得られる製品で、微生物の発酵によって得られる製品も含む。	欧州議会・理事会規則 (EC)No1332/2008 ³ 第3条

¹ 欧州議会および理事会規則（EC）No 1333/2008

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:354:0016:0033:en:PDF>

² 欧州議会および理事会規則（EC）No1334/2008

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:354:0034:0050:en:PDF>

³ 欧州議会および理事会規則（EC）No 1332/2008

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:354:0007:0015:en:PDF>

2. 添加物の範囲

EU では食品添加物について、食品に及ぼす技能的な効果をベースに 27 に分類している。CODEX（コーデックス委員会）「食品添加物の機能・国際番号システムに関するガイドライン(CAC/GL 36-1989)」による 27 分類と比較すると、下表のように EU では「漂白剤」「炭化剤」「保色剤」が食品添加物として分類に含まれていないが、「酸味料」「加工でん粉」「コントラスト増強剤」が食品添加物とされている。EU の 27 分類のうち 26 分類は欧州議会・理事会規則(EC)No 1333/2008 の付則 I に明記され、「コントラスト増強剤」が 2013 年に欧州委員会規則(EU)No 510/2013 により加えられた。

(注) 範囲：○は EU で食品添加物とみなされているもので、×はみなされないもの。

項目名 (英語)	項目名 (日本語)	範囲 (注)	主な用途
Acidity regulator	pH 調整剤	○	pH を調整する
Anti-caking agent	凝結防止剤	○	食品の構成要素同士の接着を防ぐ
Antifoaming agent	消泡剤	○	泡立つのを防ぐ、または減らす
Antioxidant	抗酸化剤	○	酸化による品質の劣化を防ぎ食品の保存期間を長くする
Bleaching agent	漂白剤	×	食品を脱色する
Bulking agent	増量剤	○	食品の栄養価に大きく寄与することなく、食品のかさを増やす
Carbonating agent	炭化剤	×	食品に炭酸ガスを含ませる
Carrier	加工助剤	○	甘味料、香料、栄養素などを溶解、希釈、分散させることで、その取り扱いを容易にする
Colour	着色剤	○	食品を着色する、またはその色調を回復させる
Colour retention agent	保色剤	×	食品の色調を安定化させる、または強める
Emulsifier	乳化剤	○	食品中で乳化を均一にする、またはその状態を保つ
Emulsifying salt	乳化塩	○	タンパク質の構造を変えて脂肪の分離を防ぐ
Firming agent	固化剤	○	組織の形状を保護または強化する
Flavour enhancer	化学調味料	○	食品にある風味や香りを増強する
Flour treatment agent	小麦粉処理剤	○	小麦粉や生地に加え、焼き上がった食品の品質や色調を改善する

Foaming agent	発泡剤	○	食品中で気泡を均一に分散させる、またはその状態を維持する
Gelling agent	ゲル化剤	○	ゲル化し、食品に食感を与える
Glazing agent	光沢剤	○	食品の外皮に使用し、食品に光沢を与える、またはその表面を保護する
Humectant	保湿剤	○	食品周囲の乾燥による影響で、食品自体が乾燥するのを防ぐ
Packaging gas	充填剤	○	食品を酸化や損傷から守るために食品の容器に注入する気体
Preservative	防腐剤	○	食品を微生物による品質の劣化から守り、保存期間を長くする
Propellant	噴射剤	○	食品を容器の外に出すために食品の容器に注入する気体
Raising agent	膨張剤	○	気体を発生させパンの生地やころもを膨らませる
Sequestrant	隔離剤	○	キレート作用 ⁴ により、食品の色調、香り、食感を安定化させる
Stabilizer	安定剤	○	食品の構成要素の分散状態を均一に保ち物理化学的状态を維持する
Sweetener	甘味料	○	食品に甘味を与える（単糖類、二糖類を除く）
Thickener	増粘剤	○	食品の粘度を増加させる
Acids	酸味料	○	食品の酸味を増強・添加させる
Contrast enhancer	コントラスト 増強剤	○	果物・野菜の表面の一部を脱色することで色を際立たせる
Modified starches	加工でん粉	○	物理的または酵素で加工し、アルカリ処理、酸処理、漂白処理などをしたでん粉

3. ポジティブリスト／ネガティブリスト

ポジティブリスト制を採用。（欧州議会・理事会規則(EC)No1333/2008⁵第4条）

食品添加物のほかに食品酵素と香料についても、欧州議会・理事会規則により認可リスト（ポジティブリスト）を作成することが定められている。ただし、食品酵素については、この規則に基づいた認可リストはまだ作成されていない。

⁴ 金属イオン結合を通じて安定した化合物質となること。

⁵ 欧州議会および理事会規則（EC）No 1333/2008

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:354:0016:0033:en:PDF>

4. 添加物の種類・リスト

(1) 現行の認可リストの状況

① 食品添加物

欧州委員会は 2011 年に、欧州議会・理事会規則 (EC) No 1333/2008 の付則Ⅱと付則Ⅲを改正する欧州委員会規則を採択した。これにより認可されている食品添加物のリスト (付則Ⅱ) と食品原料成分 (ほかの添加物、酵素、香辛料や栄養素) に含めることを認める添加物のリスト (付則Ⅲ) が一覧できるようになった。その後も付則Ⅱの認可リスト (認可する添加物、食品カテゴリー別に認める添加物とその使用基準) と付則Ⅲの認可リストは、随時改正されている。

項目名	項目名の定義	登録品目数	根拠法令	リスト参照先 URL
食品添加物の認可リスト (Community List/ Union List)	EFSA が安全性を評価し、その意見に基づいて欧州委員会が使用を認めた食品添加物。規則の付則ⅡとⅢにリストがある。	386 品目 (2015 年 9 月 29 日現在)	欧州議会・理事会規則 (EC) No 1333/2008 と改正法	食品添加物データベース https://webgate.ec.europa.eu/sanco_foods/main/?sector=FAD&auth=SANCAS

なお、2009 年 1 月 20 日以前に認可された一部の添加物は、安全性の確認のため欧州食品安全機関 (EFSA) によるリスク再評価が進められている。再評価の期限は規則 (EU) No 257/2010⁶により、以下のように定められている。

- ・着色料： 2015 年末
- ・甘味料： 2020 年末
- ・着色料と甘味料以外の食品添加物： 2018 年末
 - うち ・防腐剤、抗酸化剤： 2015 年末
 - ・乳化剤、安定剤、ゲル化剤： 2016 年末
 - ・グルタミン酸塩、二酸化ケイ素、リゾチーム、インベルターゼ： 2016 年末

⁶欧州委員会規則 (EC) No 257/2010
<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2010:080:0019:0027:EN:PDF>

② 香料

香料の認可リストは 2012 年 10 月に制定され、2013 年 4 月から適用された。その後も認可リストは、欧州委員会規則により改正されている。

項目名	項目名の定義	登録品目数	根拠法令	リスト参照先 URL
食品香料の 共同体リス ト (Commu -nity List/ Union List)	EFSA が安全性を評価し、 その意見に基づいて欧州 委員会が使用を認めた食 品香料。リストは規則の付 則の表 2 にある。	2,544 品 目 (2015 年 9 月 29 日 現在)	欧州議会・ 理事会規則 (EC) No 1334/2008 と改正法	香料データベース https://webgate.ec.europa.eu/sanco_foods/main/?sector=FFL&auth=SANCAS

③ 食品酵素

食品酵素の認可リストはまだ制定されていない。リストの制定までは各国の国内法に基づいて販売できる⁷。欧州委員会はリストの作成に向けて 2011 年 9 月 11 日から申請の受付を開始し、2015 年 3 月 11 日に締め切った。この期間に欧州委員会が受理した申請件数は 300 件となった。EFSA が安全性を評価したうえで、欧州委員会が承認する手続きを経てリストが作成される。リストには以下の項目が明示される。

- ・食品酵素の名称
- ・明細（基原、純度など）
- ・対象食品
- ・使用基準
- ・販売上の制限
- ・表示に関する特定要件

(2) 認可リストの 2014 年以降の変更点

① 食品添加物：リストに新たに登録された添加物

E 番号*	名称	施行日	認可された食品	根拠資料・URL
E1208	ポリビニルピ ロリドン-酢 酸ビニル共重 合体	2014 年 4 月 4 日	カプセルや錠剤および 同種の形状を含む固形 サプリメント（噛める形 状を除く）の光沢剤	欧州委員会規則 (EU)No 264/2014 http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2014:076:0022:0025:EN:PDF

⁷ EFSA (<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/140514>)

E969	アドバンテーム	2014年 6月4日	35の食品カテゴリー(食品および卓上甘味料製品など)の甘味料	欧州委員会規則(EU) No 497/2014 http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32014R0497&from=EN
E243	ラウロイルアルギニンエチル	2014年 6月5日	加熱処理した肉製品の保存料(乳化したソーセージ、燻製ソーセージ、レバーペーストを除く)	欧州委員会規則(EU) No 506/2014 http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32014R0506&from=EN
E1209	ポリビニルアルコール-ポリエチレングリコールグラフト共重合体	2014年 7月10日	カプセルや錠剤および同種の形状を含む固形サプリメント(噛める形状を除く)のフィルムコーティング剤	欧州委員会規則(EU) No 685/2014 http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32014R0685&from=ES
E641	L-ロイシン	2015年 5月14日	錠剤の卓上甘味料の加工助剤	欧州委員会規則(EU) No 2015/649 http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32015R0649&from=EN

*: E番号とは、EUで認可された食品添加物を示す分類ナンバー

② 食品添加物：リストの主な変更点

E番号	名称	施行日	変更内容	根拠資料 URL
■ リストからの削除				
E912	モンタン酸エステル類	2014年 4月4日	データの不足により評価ができないため削除	欧州委員会規則(EU) No 957/2014 http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32014R0957&from=EN

■新たな食品への使用認可				
E220-228	二酸化硫黄-亜硫酸塩類	2014年1月12日	着香ワイン、着香ワイン・ベースの製品、着香ワイン製品のカクテルの保存料・酸化防止剤として使用を認可	欧州委員会規則(EU) No 59/2014 http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2014:021:0009:0011:EN:PDF
E401	アルギン酸ナトリウム	2014年10月2日	果物・野菜(皮をむいたもの、カットしたもの、切り刻んだもの)の光沢剤として使用を認可	欧州委員会規則(EU) No 969/2014 http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32014R0969&from=EN
E450	二リン酸塩類	2014年11月4日	ピザやキッシュ、タルトのベースに使われるイーストベースの生地の膨張剤・pH調整剤として使用を認可	欧州委員会規則(EU) No 1084/2014 http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32014R1084&from=EN
E951	アスパルテーム	2014年11月5日	低カロリーの果物や野菜のスプレッド(ペースト状の食品)の甘味料として使用を認可	欧州委員会規則(EU) No 1092/2014 http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=OJ:JOL_2014_299_R_0007&from=EN
E961	ネオテーム			
E962	アスパルテーム・アセスルファム塩			
E120 E141 E160b E160c	着色料4品目 ⁸	2014年11月5日	熟成チーズの食品カテゴリーの中で、使用できる対象食品の拡大を認可	欧州委員会規則(EU) No 1093/2014 http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32014R1093&from=EN
E210-213	安息香酸	2015年4月20日	加工魚介類・魚介製品のうち、塩水漬け調理済みのエビのみに使用を認可	欧州委員会規則(EU) No 2015/538 http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32015R0538&from=EN

⁸ 4品目(カッコ内はE番号): : コチニール、カルミン酸、カルミン類(E120)、クロロフィル類およびクロロフィリン類の銅錯体(E141)、アナトー、ビキシン、ノルビキシン(E160b)、パプリカ抽出物、カプサンチン、カプソルビン(E160c)

E551	二酸化ケイ素	2015年 4月13 日	食品添加物中の加工助 剤以外の食品添加物に 関する認可リスト（付 則Ⅲ）にも、新たに加 えて使用を認可	欧州委員会規則(EU) No 2015/639 http://eur-lex.europa.eu/ legal-content/EN/TXT/PDF/?u ri=CELEX:32015R0639&from=E N
E101	リボフラビン 類	2015年 8月31 日	乾燥したジャガイモ加 工製品の着色料として の使用を認可	欧州委員会規則(EU) No 2015/1378 http://eur-lex.europa.eu/ legal-content/EN/TXT/PDF/?u ri=CELEX:32015R1378&from=E N
E160a	カロテン類			
■その他の変更				
E150a, b, c, d	カラメル色素	2014年 6月4日	ビールおよび麦芽飲料 での使用基準を変更 し、150cの最大使用濃 度を設定	欧州委員会規則(EU) No 505/2014 http://eur-lex.europa.eu/ legal-content/EN/TXT/PDF/?u ri=OJ:JOL_2014_145_R_0009& from=ES
E101	リボフラビン 類	2014年 9月14 日	E101：レーキ状での使 用を認可	欧州委員会規則(EU) No 923/2014 http://eur-lex.europa.eu/ legal-content/EN/TXT/PDF/?u ri=CELEX:32014R0923&from=E N
E120	コチニール・カ ルミン酸・カル ミン類		E120：熟成チーズ、肉 調整品、加工魚介・魚 介製品、着香ワイン、 着香ワイン・ベース製 品で基準値を設定	
	32品目 ⁹	2015年 5月14 日	認可済みの食品添加物 32品目の使用基準など を変更	欧州委員会規則(EU) No 2015/647 http://eur-lex.europa.eu/ legal-content/EN/TXT/PDF/?u ri=CELEX:32015R0647&from=E N

⁹ 32品目（カッコ内はE番号）：キノリンイエローWS（E104）、サンセットイエローFCF／オレンジイエローS（E110）、ニューコクシン、コチニールレッドA（E124）、カラメル（E150a-d）、リコペン（E160d）、アントシアミン（E163）、二酸化チタン（E171）、酸化鉄、水酸化鉄（E172）、ソルビン酸－ソルビン酸塩、安息香酸－安息香酸塩（E200-213）、二酸化硫黄－亜硫酸塩（E220-228）、ナタマイシン（E235）、亜硝酸塩（E249-250）、酢酸カリウム（E261）、乳酸（E270）、アスコルビン酸（E304）、アスコルビン酸脂肪酸エステル（E304）、没食子酸、TBHQ（Tert-ブチルヒドロキノン）、BHA（ブチルヒドロキシアニソール）（E310-320）、エリソルビン酸（E315）、エリソルビン酸ナトリウム（E316）、クエン酸（E330）、酒石酸（E334）、リン酸ナトリウム（E339）、アルギン酸カルシウム（E404）、オクテニルコハク酸修飾アラビアガム（E423）、コンニャク：コンニャク・ガムとコンニャク・グルコマンナン（E425）、脂肪酸のモノおよびジ・グリセリド（E471）、グリセリンクエン酸脂肪酸エステル（E472c）、4-ヘキシルレゾルシノール（E586）、ジメチルポリシロキサン（E900）、サイクラミン酸およびそのナトリウムとカルシウム塩（E952）、ネオテーム（E961）、クエン酸トリエチル（E1505）

E551	二酸化ケイ素	2015年 8月26 日	食品添加物中の加工助剤以外の添加物に関する認可リストの中で、「乾燥粉状のローズマリー抽出物(E392)」での基準値を設定	欧州委員会規則(EU) No 2015/1362 http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32015R1362&from=EN
E450 (ix)	二リン酸二水素マグネシウム	2014年 4月13 日	二リン酸塩類(E 450)の代替物として、小麦粉(Self raising flourのみ)、麺類、衣用生地、パンとロールパン、焼き菓子の膨張剤・pH調整剤として使用を認可	欧州委員会規則(EU) No 298/2014 http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=OJ:JOL_2014_089_R_0036_01&from=EN

③ 食品香料：リストの主な変更点

変更内容	施行日	根拠資料 URL
19品目を認可リストから削除（申請取り下げのため）	2014年 4月2日	欧州委員会規則(EU) No 246/2014 http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32014R0246&from=EN
N-エチル(2E, 6Z)-ノナジエンアミドを認可リストから削除（申請取り下げのため）	2015年 5月13 日	欧州委員会規則(EU) No 2015/648 http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32015R0648&from=EN
1-メチルナフタレン、フルフリルメチルエーテル、ジフルフリルスルフィド、ジフルフリルエーテル、エチルフルフリルエーテルの5品目を認可リストから削除（必要な情報やデータが提供されなかったため）	2015年 7月28 日	欧州委員会規則(EU) No 2015/1102 http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32015R1102&from=EN

5. 添加物の規格

EU の認可リスト（規則の付則ⅡとⅢ）に掲載された食品添加物は、2012年3月に制定された欧州委員会規則(EU) No 231/2012¹⁰（食品添加物の規格を定めた規則）により純度や成分が規定されている。各添加物には、学名の同義語、添加物の定義（学術名や化学式など）、記述説明、識別情報、純度などが概説されている。この規則は認可リストの変更などに合わせて改正されている。これまでの改正点を含めた最新文書（2015年9月現在）は以下の通り。

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:02012R0231-20150515&from=EN>

これまでの改正内容と最新文書（consolidated version）については、以下のウェブサイトを確認できる。 <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/LKD/?uri=CELEX:32012R0231>

6. 使用が可能な食品

食品添加物の認可リストのうち規則の付則Ⅱ・パートEには、食品カテゴリー別に使用が認められている食品添加物とその使用基準が明示されている。これとは別に、添加物を含むことが禁止されている食品および着色料の存在が禁止されている食品が、付則Ⅱ・パートAに記載されている。なお、香料については、食品によって使用量に制限がある場合は、香料別の認可リスト（規則(EC) No 1334/2008の付則I）の中に記載がある。また香料の規則の付則ⅢのパートBには、香料および香料の特性を持つ食品成分に天然に存在する特定物質、また香料や香料の特性を持つ食品成分を加えた混合食品に天然に存在する特定物質について、特定食品における許容含有量が定められている。

(1) 食品カテゴリー別に認可される添加物と使用基準

食品カテゴリーやその中の食品ごとに、使用が認可されている食品添加物とその使用基準を定めている。詳細は、以下の食品添加物のデータベース（食品カテゴリー別）で確認できる。

https://webgate.ec.europa.eu/sanco_foods/main/?event=categories.search

すでに使用が認可されている添加物の新たな食品への使用認可、および特定の食品に対する使用基準の変更という食品別の認可に関する2014年以降の主な変更点は、前述の「4. 添加物の種類・リストー(2) 認可リストの2014年以降の変更点」に示した。なお、2014年6月には、食品カテゴリーの「肉類」で従来の未加工肉（unprocessed meat）が生鮮肉（fresh meat）に、加工肉（processed meat）が肉製品（meat product）にカテゴリーの名称が変わるとともに、肉類のカ

¹⁰欧州委員会規則（EC）No 231/2012

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32012R0231&from=EN>

テゴリー内で分類に変更があった。従来は「未加工肉」の分類の中にソーセージなど「肉調整品」と「それ以外の未加工肉」の2つがあったが、「肉調整品」が別の分類となり、「それ以外の未加工肉」が「生鮮肉」となった。「未加工肉」の用語を排したため「加工肉」も「肉製品」と名称が変わった。ただし、使用が認められる食品添加物に変化はなかった。

(2) 食品添加物を含むことが禁止されている食品

食品添加物を含むことが禁止されている食品のリストは下記の通り（付則Ⅱ・パートA表1）（原材料に認められる添加物が、最終製品である複合食品まで持ち越されて存在することを認めるキャリーオーバー原則の規定の適用が除外され、添加物を含むことは一切認められない）。

1. 未処理の食品（肉調整品を除く）
2. 蜂蜜
3. 乳化されていない動・植物由来の油脂
4. バター
5. 味付けされていない低温殺菌乳および滅菌乳（超高温殺菌乳を含む）、味付けされていない低温殺菌のプレーンクリーム（低脂肪クリームを除く）
6. 味付けされていない発酵乳製品（発酵後に加熱処理されていないもの）
7. 味付けされていないバターミルク（滅菌バターミルクを除く）
8. 天然のミネラルウォーター、水源水およびその他すべてのびん詰めないしパック入りの水
9. コーヒー（味付けされたインスタントコーヒーを除く）、コーヒー抽出物
10. 味付けされていない葉茶
11. 砂糖
12. 乾燥パスタ（グルテンを含まないもの、および／または、低蛋白食向けのものを除く）

(3) 着色料の存在が禁止されている食品

着色料の存在が認められない食品のリストは下記の通り（付則Ⅱ・パートA表2）（キャリーオーバー原則の規定の適用が除外され、着色料の存在は一切認められない）。

1. 未処理の食品
2. びん詰めないしパック入りの水
3. 低温殺菌および滅菌（超高温殺菌を含む）された全脂肪乳、半脱脂乳および脱脂乳（味付けされていないもの）
4. チョコレートミルク
5. 発酵乳（味付けされていないもの）
6. 脱水保存乳（味付けされていないもの）
7. バターミルク（味付けされていないもの）
8. クリームおよびクリームパウダー（味付けされていないもの）
9. 動物または植物起源の油脂
10. 熟成および未熟成チーズ（味付けされていないもの）
11. 羊乳・山羊乳のバター
12. 卵および卵製品
13. 小麦粉およびその他の粉碎品、でん粉
14. パンおよび類似の製品
15. パスタおよびニョッキ
16. 砂糖（すべての単糖類および二糖類を含む）
17. トマトペースト、缶詰およびびん詰めトマト

18. トマトベースのソース
19. 果汁・果実ネクター、野菜ジュース・野菜ネクター
20. 果物、野菜（ジャガイモを含む）およびきのこの缶詰・びん詰め・乾燥品；加工果物・野菜（ジャガイモを含む）・きのこ
21. エクストラジャム、エクストラゼリー、栗ピューレ；プルーンピューレ (crème de pruneaux)
22. 魚、軟体動物および甲殻類、肉、鶏肉、猟鳥獣肉、およびこれらの調製品（これらの成分を含有する惣菜は除く）
23. カカオ製品およびチョコレート製品中のチョコレート成分
24. 焙煎コーヒー、茶、ハーブ・果実浸出液、チコリ；茶抽出液、ハーブ・果実浸出液とチコリ抽出物；茶、ハーブ・果実浸出液、煎じ出し用の穀物調製品、およびこれらの製品のミックスならびにインスタントミックス
25. 塩、塩代用品、香辛料、混合香辛料
26. 理事会規則(EC) No 1234/2007 でカバーされているワインおよびその他の製品（付則 I パート XII に記載されているもの）
27. 蒸留酒飲料、浸軟および蒸留によって得られる蒸留酒（果物の名称が前に来る）、ロンドンジン、サンブーカ、マラスキーノ、ミストラ
28. サングリア、クラレア (Clarea)、スーラ (Zurra)
29. ワインビネガー
30. 指令 2009/39/EC で明示した乳幼児向け食品（乳幼児向けの特別医療目的の食品を含む）
31. 蜂蜜
32. 麦芽および麦芽製品

7. 新たな食品添加物の指定

食品添加物・香料・食品酵素に共通した認可申請の手続きが定められている（欧州委員会規則 (EU) No 234/2011¹¹とその改正である欧州委員会実施規則 (EU) No 562/2012¹²）。欧州委員会は、認可申請提出のための実施ガイダンスを出しており、これを定期的に更新している。

欧州委員会の関連ページ

http://ec.europa.eu/food/food/FAEF/authorisation_application_en.htm

実務ガイダンス（第 10 版：2015 年 1 月）

http://ec.europa.eu/food/safety/food_improvement_agents/common_auth_proc_guid/index_en.htm

EFSA の関連ページ

<http://www.efsa.europa.eu/en/applicationshelpdesk/foodingredients>

<http://www.efsa.europa.eu/en/applicationshelpdesk/feedadditives>

¹¹欧州委員会規則 (EC) No 234/2011

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32011R0234&from=EN>

¹² 欧州委員会実施規則 (EC) No 562/2012

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2012:168:0021:0023:EN:PDF>

8. 表示方法

食品添加物・香料・食品酵素を販売する場合のラベルの表示方法は、以下に示すそれぞれの規則で定められている。容器または包装に下記の項目を表示することを義務付けているが、事業者間の販売と事業者から最終消費者向けの販売では、表示項目が異なる（下記で、最終消費者向けは a 項と b 項のみ、事業者間では全項目）。表示項目は、ある添加物・香料・酵素が単独ではなく、他の食品添加物・香料・食品酵素や食品成分と混合されて販売される場合も同様である。なお、食品添加物・香料・食品酵素を含む食品を販売する場合の表示は「消費者への食品情報提供に関する欧州議会・理事会規則 (EU) No 1169/2011」¹³により、基本的に全ての成分をラベル表示することが義務付けられている。この成分は「香料、食品添加物、食品酵素を含む物質または製品、および複合成分のあらゆる構成物で、食品の製造・調整に使用され形態が変化しても最終製品に存在する物質」と定義され、成分に該当する香料、食品添加物、食品酵素の表示が義務付けられている。

食品添加物	食品香料	食品酵素
規則 (EC) No 1333/2008 第 22 条 1 項 / 第 23 条 1 項	規則 (EC) No 1334/2008 第 15 条 1 項 / 第 17 条 1 項	規則 (EC) No 1332/2008 第 11 条 1 項 / 第 12 条 1 項
(a) 食品添加物の名称および E 番号 (EU で認可された食品添加物を示すコードナンバー)	(a) 販売概要 ("flavouring" ないしより具体的な名称または香料の概要) ※ 天然 (Natural) の用語の使用については、第 16 条で使用条件について規定がある	(a) 各食品酵素の同規則で定められている名称または販売概要 ※ 国際生化学・分子生物学会議 (IUBMB) で認められている 名称も可)
(b) 食品用である旨の記述 ("for food" ないし "restricted use in food) または明確な意図された食品用途		
(c) 保存・使用の条件 (必要な場合)		
(d) 製品のバッチあるいはロット番号		
(e) 使用方法 (表示がないと適切な使用が妨げられる場合)	(e) 下記のリスト (重量順に表示) (i) 食品中に存在する香料のカテゴリー名 (ii) 食品中のその他の物質ないし原料または (該当する場合) これらの E 番号	(e) 使用方法 (表示がないと適切な使用が妨げられる場合)

¹³ 欧州議会および理事会規則 (EC) No 1169/2011
<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:02011R1169-20140219&from=EN>

(f) 製造者または包装者、販売者の名前または商号および住所		
(g) 食品における量的制限の対象となる要素（あるいは要素グループ）の最大量／同規則や関連する EU 法に購入者が準拠するのに必要な適切かつ明確な情報		
※ 量的制限は数値あるいは「適量(quantum satis)」で表示	—	※ 単独または組み合わせて使用される要素グループに同じ量的制限が適用される場合は単一の数字で合計パーセンテージを表示可 ※ 量的制限は数値あるいは「適量 (quantum satis)」で表示
(h) 正味量		
—		—
(i) 賞味・使用期限		(i) 賞味・使用期限
(j) 必要に応じて、食品添加物ないし当条項で言及されており指令 2000/13/EC 付則Ⅲa のリスト*に掲載されている他の物質に関する情報	(j) 必要に応じて、食品添加物ないし当条項で言及されており指令 2000/13/EC 付則Ⅲa のリスト*に掲載されている他の物質に関する情報	(j) 必要に応じて、食品添加物ないし当条項で言及されており指令 2000/13/EC 付則Ⅲa のリスト*に掲載されている他の物質に関する情報

*食品の一般的なラベル表示を定めた指令 2000/13/EC において、アレルギー物質を含むため、表示義務が発生する食品成分のリスト

9. データベースの使用方法

① 食品添加物のデータベース

食品添加物のデータベースは、以下のページから利用できる。

https://webgate.ec.europa.eu/sanco_foods/main/?sector=FAD&auth=SANCAS

- 食品添加物の名称またはE番号（EUで認可された食品添加物を示す分類ナンバー）から使用できる食品を確認

データベースの上部にあるバーから「Additives」を選んでクリックすると、添加物のE番号と名称の一覧が表示される（図1）。ここから当該物質を選択するか、添加物名称、E番号ないしINS番号（コーデックス委員会が定めた国際番号システム）のいずれかで検索する。

- 食品カテゴリー（またはサブカテゴリー）から、その食品に使用可能な食品添加物を確認
データベースの上部にあるバーから「Categories」を選んでクリックすると、食品カテゴリーとそのサブカテゴリーがツリー構造のリストで表示される（図2）。ここから該当する食品を選ぶ。当該食品がどの食品（サブ）カテゴリーに当てはまるか分からない場合は、以下の欧州委員会のガイダンスを参照するとよい。

「食品添加物の規則（EC）No 1333/2008 の付則II・パートEの食品カテゴリーを示すガイダンス文書」

http://ec.europa.eu/food/safety/docs/fs-improv-guidance_1333-2008_descr_anne_x2_en.pdf

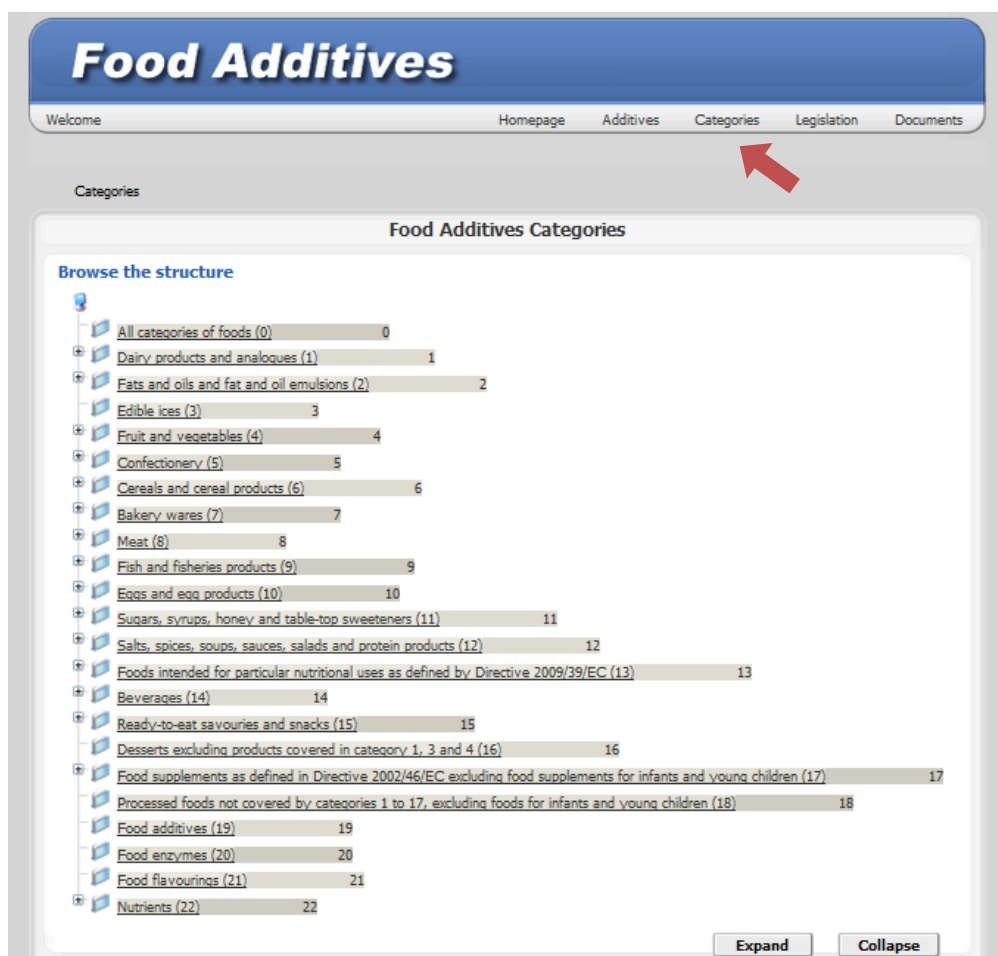
【図1：食品添加物データベースの Additives のページ】

The screenshot shows the 'Food Additives' website interface. At the top, there is a blue header with the title 'Food Additives' and navigation links: 'Welcome', 'Homepage', 'Additives', 'Categories', 'Legislation', and 'Documents'. A red arrow points to the 'Additives' link. Below the header is a search section titled 'Search Additives' with a 'Search criteria' box containing input fields for 'E No.', 'INS No.', and 'Additive name or synonym', along with 'Clear all' and 'Search' buttons. The main content area displays 'Results (386 additives found)' and a table with columns for 'E No.', 'INS No.', and 'Additive name'. The table lists various additive groups and specific additives like Curcumin, Riboflavin, and Tartrazine. At the bottom, there is a pagination control and a note: 'Note: Additive data linked to an incomplete application procedure may change during the risk assessment and authorisation stages of the application.'

	E No.	INS No.	Additive name
1	Group I		Group I, Additives
2	Group II		Group II, Food colours authorised at quantum satis
3	Group III		Group III, Food colours with combined maximum limit
4	Group IV		Group IV, Polyols
5	E 100		Curcumin
6	E 101		Riboflavin
7	E 102		Tartrazine
8	E 104		Quinoline Yellow
9	E 110		Sunset Yellow FCF/Orange Yellow 5
10	E 120		Cochineal, Carmine, Carmine
11	E 122		Amaranth, Carmine
12	E 123		Amaranth
13	E 124		Ponobau 4R, Cochineal Red A
14	E 127		Erythrosine
15	E 129		Allura Red AC
16	E 131		Patent Blue V
17	E 132		Indigotine, Indigo carmine
18	E 133		Brilliant Blue FCF
19	E 140		Chlorophylls and Chlorophyllins
20	E 141		Copper complexes of chlorophylls and chlorophyllins
21	E 142		Green S
22	E 150a		Plain caramel
23	E 150a-c		Caramels
24	E 150b		Cautic sulphite caramel
25	E 150c		Ammonia caramel

※Cookie を On にしてからご利用ください。

【図 2：食品添加物データベースの Categories のページ】



② 香料のデータベース

香料のデータベースは、以下のページから利用できる。

https://webgate.ec.europa.eu/sanco_foods/main/?sector=FFL&auth=SANCAS

- 香料の名称または各種番号から使用できる食品を確認
データベースの上部にあるバーから「Flavourings」を選んでクリックすると、香料の参照番号、CAS 番号、FL 番号（EFSA が香料を評価する際に付けた番号）と名称の一覧が表示される。ここから当該物質を選択するか、香料の名称、各種番号のいずれかで検索する。画面は、食品添加物とほぼ同じ構造。
- 食品カテゴリー（またはサブカテゴリー）から、その食品に使用可能な香料を確認
データベースの上部にあるバーから「Categories」を選んでクリックすると、食品カテゴリーとそのサブカテゴリーがツリー構造のリストで表示される。ここから該当する食品を選ぶ。画面は、食品添加物とほぼ同じ構造。

食品添加物規制調査

EU

2015年11月作成

日本貿易振興機構（ジェトロ）農林水産・食品部 農林水産・食品課
〒107-6006 東京都港区赤坂 1-12-32 アーク森ビル
Tel. 03-3582-5186

禁無断転載