

---

# EUへの農林水産物・食品の輸出に 関するカンントリーレポート

---

2024年3月 EU輸出支援プラットフォーム

# 目次

|                         |          |
|-------------------------|----------|
| <b>1. 市場動向</b>          | P3       |
| 日本とEU加盟国間の貿易状況          | P4-9     |
| フランスの市場動向               | P10-22   |
| ドイツの市場動向                | P23-35   |
| イタリアの市場動向               | P36-59   |
| <b>2. EUの規制（食品）</b>     | P60      |
| ① EUへの輸出にかかる規制の全体像      | P61-69   |
| ② 主なEU規則の概要             | P70-89   |
| ③ フランスの規制（食品）国内法による独自規制 | P90-96   |
| <b>3. EUの規制（農林水産品）</b>  | P97      |
| 品目別EU域内への輸出の可否と要件       | P98-129  |
| Q&A                     | P130-132 |
| <b>4. EU向け動植物検疫条件一覧</b> | P133-135 |
| <b>5. 日EU EPA概要</b>     | P136-141 |

# 1.市場動向

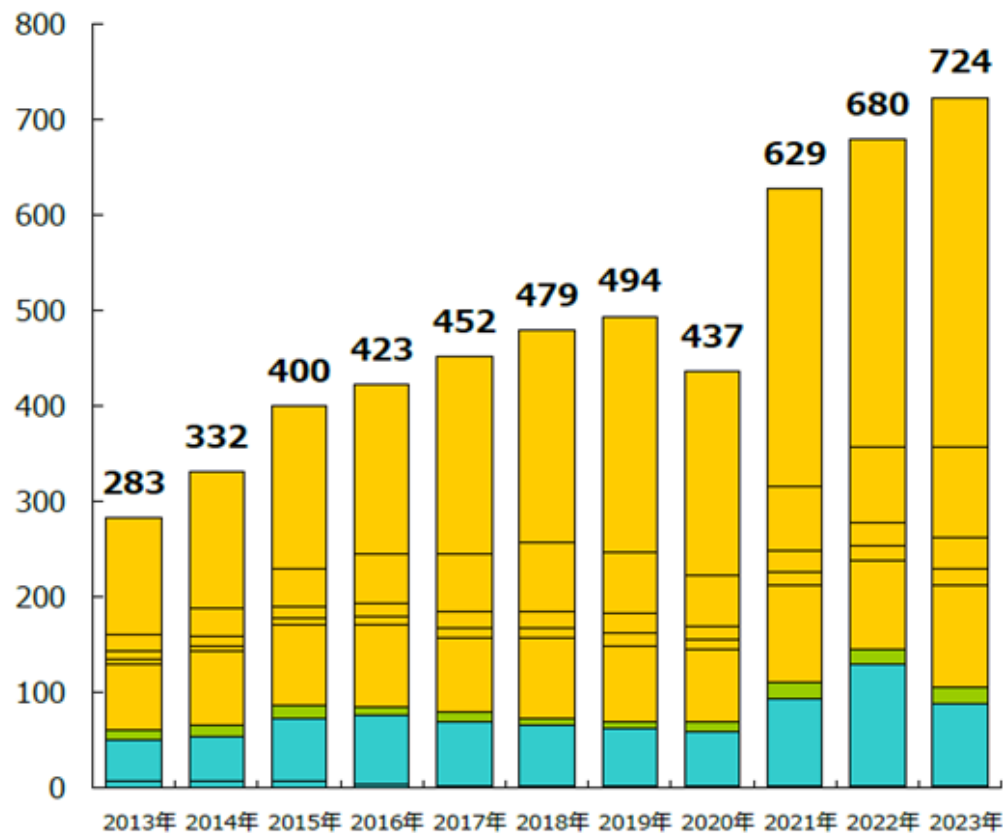
# 日本とE U加盟国間の貿易状況

---

# EUと日本の農林水産物・食品輸出状況 ①推移

2023年の輸出額は724億円。(前年比 +6.4%)

(億円)



加工食品  
366億円 (50.6%)

畜産品  
94億円 (13.0%)

穀物等  
34億円 (4.7%)

野菜・果実等  
17億円 (2.4%)

その他農産物  
106億円 (14.6%)

農産物  
618億円 (85.3%)

林産物  
19億円 (2.6%)

水産物 (調製品以  
86億円 (11.9%)

水産調製品  
1億円 (0.2%)

水産物  
87億円 (12.1%)

※ カッコ内は全体に占める割合

資料：財務省「貿易統計」を基に農林水産省作成

※2020年までは28カ国の実績、2021年からは英国を除く27カ国の実績

# EUと日本の農林水産物・食品輸出状況 ②品目別

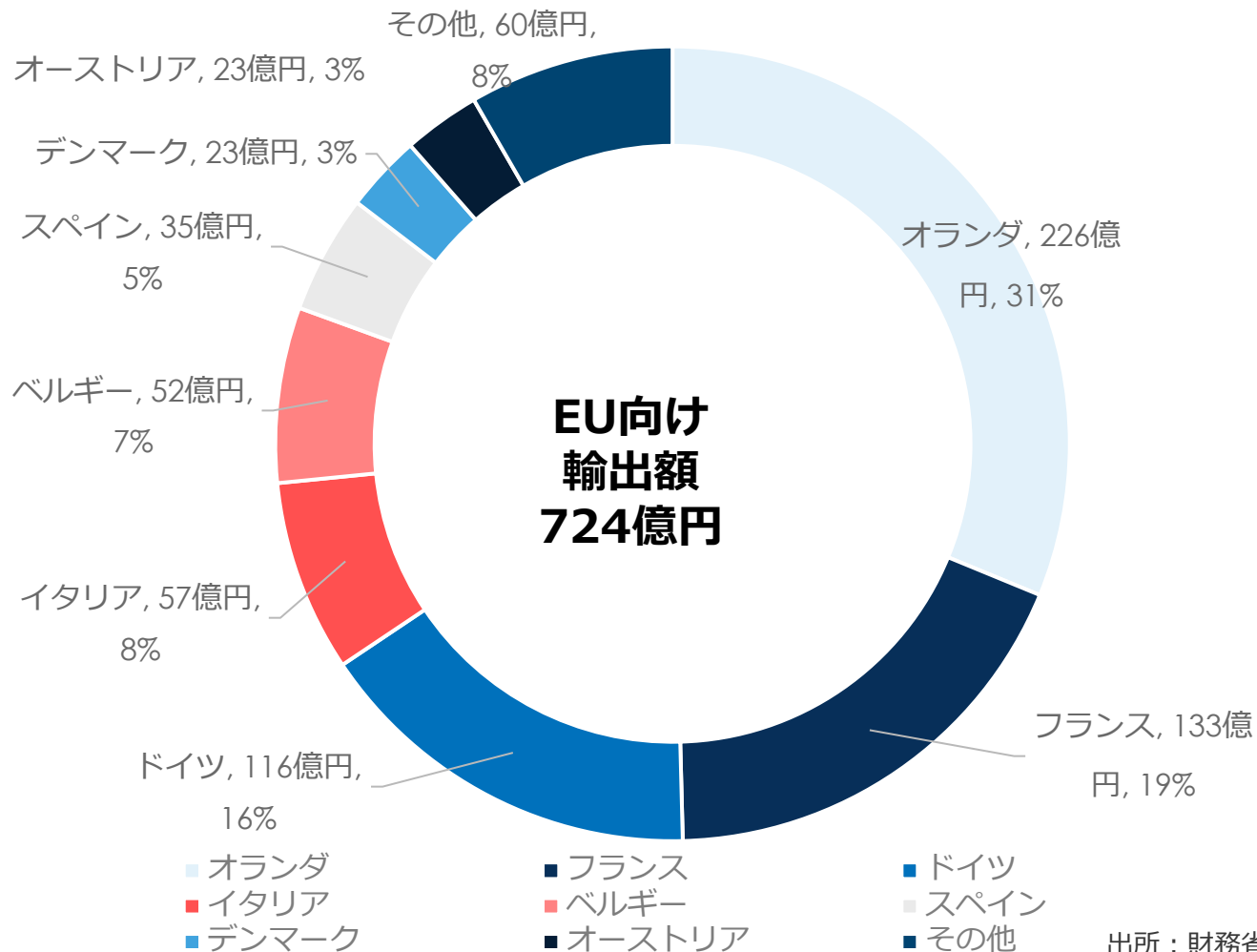
輸出額上位品目は、アルコール飲料、ソース混合調味料、牛肉。

|    | 2013年             | 2014年             | 2015年             | 2016年             | 2017年             | 2018年             | 2019年             | 2020年             | 2021年             | 2022年             | 2023年             |
|----|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| 1  | アルコール飲料<br>27億円   | アルコール飲料<br>36億円   | アルコール飲料<br>55億円   | アルコール飲料<br>53億円   | アルコール飲料<br>80億円   | アルコール飲料<br>76億円   | アルコール飲料<br>92億円   | アルコール飲料<br>72億円   | アルコール飲料<br>116億円  | アルコール飲料<br>132億円  | アルコール飲料<br>144億円  |
| 2  | ホタテ貝（生鮮等）<br>18億円 | 播種用の種等<br>18億円    | ホタテ貝（生鮮等）<br>32億円 | ホタテ貝（生鮮等）<br>35億円 | ソース混合調味料<br>28億円  | ソース混合調味料<br>32億円  | ソース混合調味料<br>36億円  | ソース混合調味料<br>26億円  | ソース混合調味料<br>41億円  | ホタテ貝（生鮮等）<br>73億円 | ソース混合調味料<br>47億円  |
| 3  | ソース混合調味料<br>16億円  | ソース混合調味料<br>17億円  | 播種用の種等<br>21億円    | ソース混合調味料<br>25億円  | ホタテ貝（生鮮等）<br>24億円 | 緑茶<br>25億円        | 緑茶<br>23億円        | 緑茶<br>22億円        | ホタテ貝（生鮮等）<br>38億円 | 牛肉<br>41億円        | 牛肉<br>44億円        |
| 4  | 播種用の種等<br>14億円    | ホタテ貝（生鮮等）<br>16億円 | 緑茶<br>20億円        | 緑茶<br>23億円        | 緑茶<br>23億円        | ホタテ貝（生鮮等）<br>21億円 | 醤油<br>22億円        | 播種用の種等<br>20億円    | 緑茶<br>31億円        | ソース混合調味料<br>39億円  | 緑茶<br>38億円        |
| 5  | 醤油<br>13億円        | 醤油<br>16億円        | ソース混合調味料<br>20億円  | 醤油<br>19億円        | 播種用の種等<br>21億円    | 醤油<br>21億円        | 牛肉<br>21億円        | 醤油<br>17億円        | 牛肉<br>29億円        | 緑茶<br>29億円        | ホタテ貝（生鮮等）<br>32億円 |
| 6  | 緑茶<br>12億円        | 緑茶<br>15億円        | 醤油<br>19億円        | 播種用の種等<br>18億円    | 醤油<br>20億円        | 播種用の種等<br>20億円    | 播種用の種等<br>19億円    | ホタテ貝（生鮮等）<br>15億円 | 醤油<br>27億円        | 醤油<br>21億円        | 醤油<br>25億円        |
| 7  | ラリン<br>12億円       | ラリン<br>15億円       | ラリン<br>13億円       | ラリン<br>12億円       | ラリン<br>13億円       | 牛肉<br>16億円        | ホタテ貝（生鮮等）<br>15億円 | 錦鯉<br>13億円        | 播種用の種等<br>24億円    | 播種用の種等<br>18億円    | 清涼飲料水<br>21億円     |
| 8  | メントール<br>12億円     | メントール<br>14億円     | メントール<br>13億円     | 牛肉<br>12億円        | 牛肉<br>13億円        | ラリン<br>15億円       | 錦鯉<br>13億円        | 牛肉<br>11億円        | かつお・まぐろ類<br>15億円  | ラリン<br>15億円       | ラリン<br>16億円       |
| 9  | 錦鯉等<br>8億円        | 錦鯉等<br>9億円        | 錦鯉等<br>11億円       | メントール<br>11億円     | 錦鯉等<br>12億円       | 錦鯉等<br>14億円       | ラリン<br>12億円       | 魚油（肝油除く）<br>10億円  | 清涼飲料水<br>14億円     | 清涼飲料水<br>14億円     | 播種用の種等<br>15億円    |
| 10 | 真珠（天然・養殖）<br>8億円  | 真珠（天然・養殖）<br>9億円  | 牛肉<br>11億円        | 錦鯉等<br>11億円       | 魚油（肝油除く）<br>10億円  | メントール<br>11億円     | スープ プロス<br>9億円    | ラリン<br>9億円        | 錦鯉<br>13億円        | ペプトン等<br>13億円     | スープ プロス<br>12億円   |

資料：財務省「貿易統計」を基に農林水産省作成  
※2020年までは28カ国の実績、2021年からは英国を除く27カ国の実績

# EU加盟国別輸出額（2023年）

- EU域内は無税で流通できることから、欧州玄関港であり通関しやすいロッテルダム港（オランダ）に集中する傾向。その後の域内流通の実態は不明。
- オランダ、フランスの二か国のみでシェア1/2、ドイツとイタリアを加えた4か国で約3/4を占める。

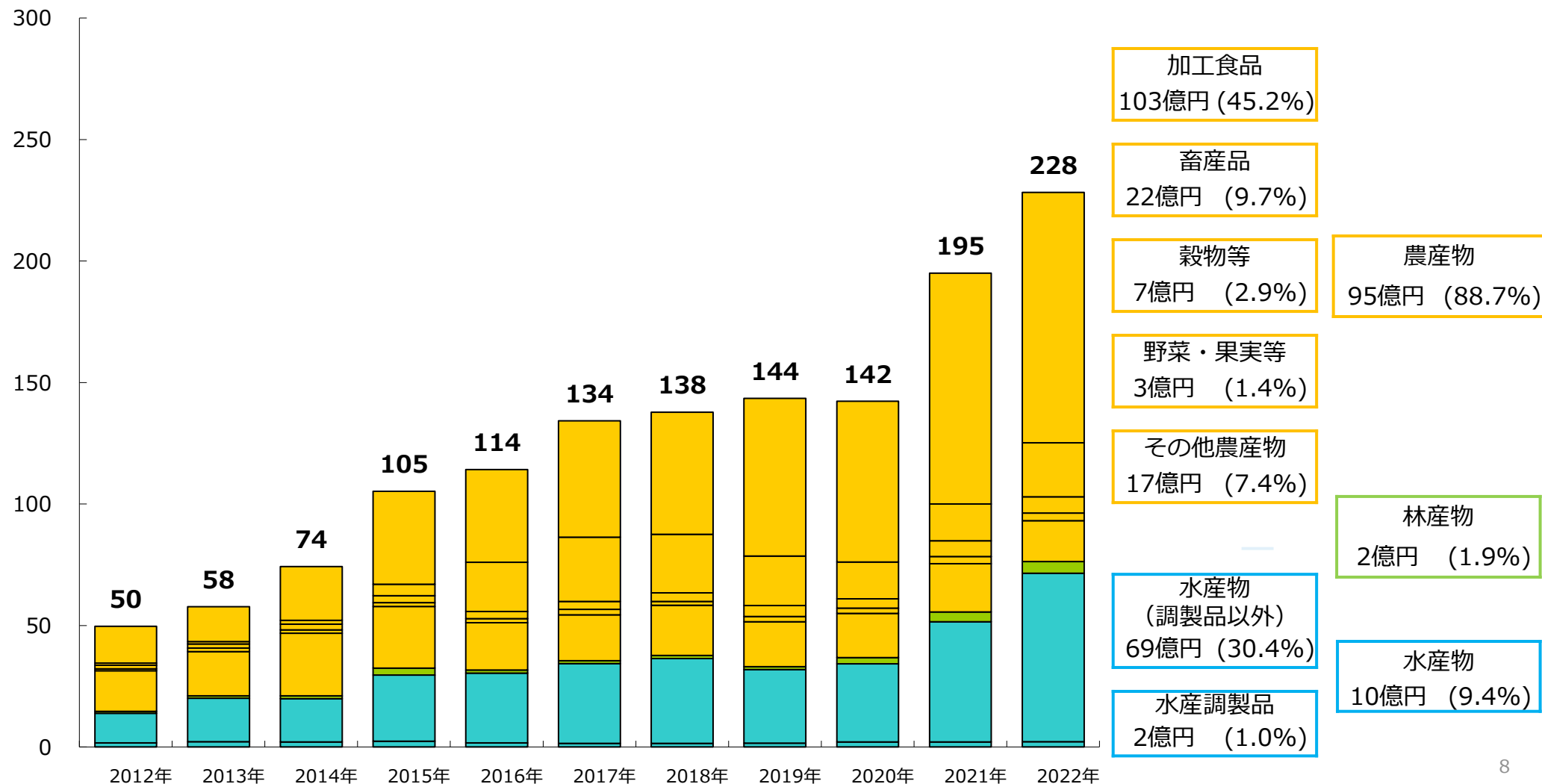


# オランダと日本の農林水産物・食品輸出状況 ①推移

2021年に急増。2022年の輸出額は228億円。（世界12位 前年比+17%）

億円

出所：農林水産省「農林水産物輸出入情報」





# オランダと日本の農林水産物・食品輸出状況 ②品目別

輸出額上位品目は、アルコール飲料、ホタテ貝、牛肉。

|    | 2013年              | 2014年              | 2015年               | 2016年               | 2017年               | 2018年               | 2019年               | 2020年               | 2021年                | 2022年                | 2023年                |
|----|--------------------|--------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| 1  | ホタテ貝<br>1,096百万円   | メントール<br>832百万円    | アルコール飲料<br>1,715百万円 | ホタテ貝<br>1,579百万円    | アルコール飲料<br>2,348百万円 | アルコール飲料<br>2,479百万円 | アルコール飲料<br>3,607百万円 | アルコール飲料<br>3,062百万円 | アルコール飲料<br>3,878百万円  | ホタテ貝<br>5,296百万円     | アルコール飲料<br>6,710百万円  |
| 2  | 播種用の種等<br>557百万円   | ホタテ貝<br>796百万円     | ホタテ貝<br>1,598百万円    | アルコール飲料<br>1,494百万円 | ホタテ貝<br>1,537百万円    | ホタテ貝<br>1,874百万円    | ホタテ貝<br>1,406百万円    | ホタテ貝<br>1,492百万円    | ホタテ貝<br>3,059百万円     | アルコール飲料<br>4,203百万円  | ホタテ貝<br>1,608百万円     |
| 3  | メントール<br>442百万円    | 播種用の種等<br>720百万円   | 播種用の種等<br>702百万円    | 魚油（肝油除く）<br>709百万円  | 魚油（肝油除く）<br>954百万円  | 魚油（肝油除く）<br>834百万円  | 牛肉<br>678百万円        | 魚油（肝油除く）<br>871百万円  | 牛肉<br>1,232百万円       | 牛肉<br>1,740百万円       | 牛肉<br>1,591百万円       |
| 4  | 錦鯉等<br>293百万円      | 魚油（肝油除く）<br>527百万円 | 魚油（肝油除く）<br>595百万円  | メントール<br>532百万円     | 播種用の種等<br>513百万円    | 牛肉<br>572百万円        | 魚油（肝油除く）<br>645百万円  | ソース混合調味料<br>712百万円  | ソース混合調味料<br>1,140百万円 | ソース混合調味料<br>1,349百万円 | ソース混合調味料<br>1,526百万円 |
| 5  | 魚油（肝油除く）<br>287百万円 | アルコール飲料<br>368百万円  | メントール<br>570百万円     | 播種用の種等<br>495百万円    | 牛肉<br>499百万円        | メントール<br>566百万円     | 観賞用魚<br>615百万円      | 播種用の種等<br>584百万円    | 魚油（肝油除く）<br>734百万円   | 魚油（肝油除く）<br>588百万円   | 清涼飲料水<br>789百万円      |
| 6  | ソース混合調味料<br>238百万円 | 錦鯉等<br>352百万円      | 錦鯉等<br>388百万円       | 錦鯉等<br>389百万円       | 錦鯉等<br>453百万円       | 播種用の種等<br>516百万円    | ソース混合調味料<br>576百万円  | 牛肉<br>507百万円        | 清涼飲料水<br>724百万円      | 清涼飲料水<br>552百万円      | 播種用の種等<br>646百万円     |
| 7  | 醤油<br>204百万円       | ソース混合調味料<br>315百万円 | 植物の液汁エキス<br>364百万円  | ソース混合調味料<br>367百万円  | ソース混合調味料<br>438百万円  | 錦鯉等<br>513百万円       | 播種用の種等<br>536百万円    | 観賞用魚<br>432百万円      | 播種用の種等<br>634百万円     | 播種用の種等<br>504百万円     | 播種用の種等<br>504百万円     |
| 8  | 植物の液汁エキス<br>186百万円 | 配合調製飼料<br>240百万円   | 牛肉<br>360百万円        | 牛肉<br>365百万円        | メントール<br>417百万円     | ソース混合調味料<br>404百万円  | メントール<br>442百万円     | 清涼飲料水<br>304百万円     | 観賞用魚<br>471百万円       | 醤油<br>424百万円         | 菓子<br>475百万円         |
| 9  | アルコール飲料<br>169百万円  | 醤油<br>223百万円       | ソース混合調味料<br>346百万円  | 醤油<br>259百万円        | 醤油<br>333百万円        | 植物の液汁エキス<br>368百万円  | 醤油<br>244百万円        | 味噌<br>253百万円        | かつお・まぐろ類<br>462百万円   | 観賞用魚<br>401百万円       | 醤油<br>414百万円         |
| 10 | 配合調製飼料<br>153百万円   | 植物の液汁エキス<br>199百万円 | 配合調製飼料<br>267百万円    | 緑茶<br>233百万円        | 植物の液汁エキス<br>267百万円  | 醤油<br>259百万円        | 植物の液汁エキス<br>241百万円  | 植物の液汁エキス<br>248百万円  | 菓子（米菓を除く）<br>420百万円  | かつお・まぐろ類<br>395百万円   | 観賞用魚<br>412百万円       |

資料：財務省「貿易統計」を基に農林水産省作成

# フランスの市場動向

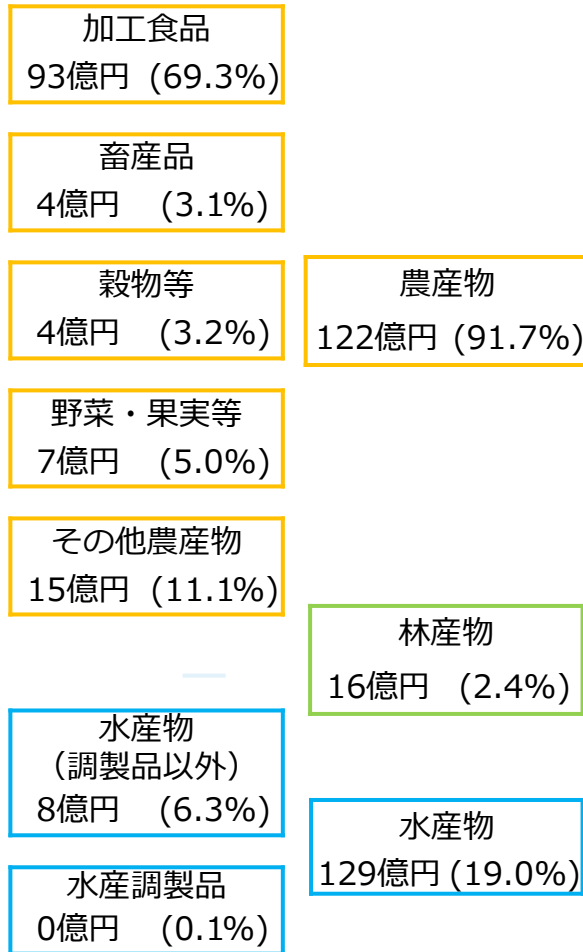
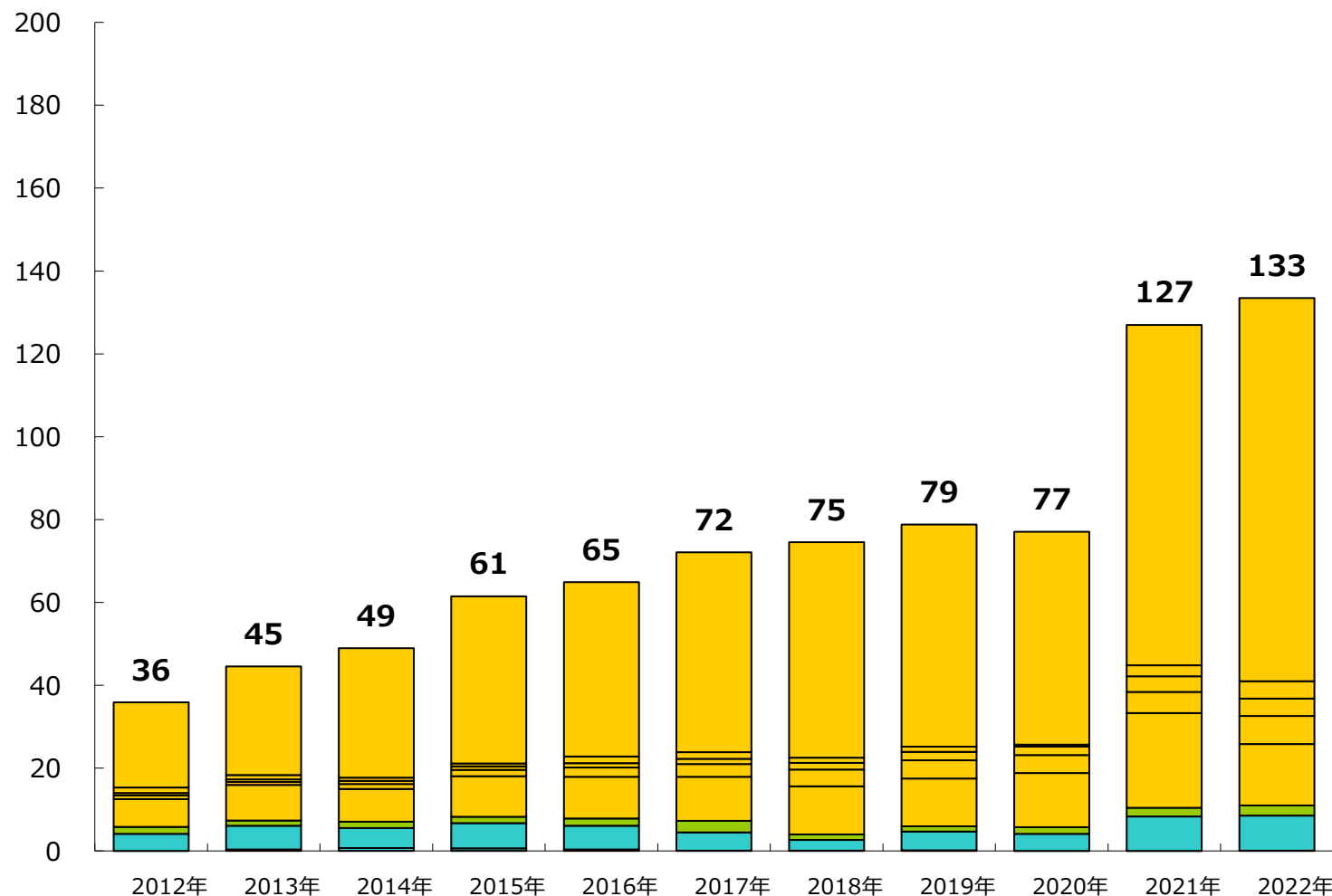
---

# フランスと日本の農林水産物・食品輸出状況 ①推移

2021年に急増。2022年の輸出額は130億円。（世界14位 前年比+5.1%）

出所：農林水産省「農林水産物輸出入情報」

億円



# フランスと日本の農林水産物・食品輸出状況 ②品目別

輸出額上位品目は、アルコール飲料、ペプトン等、ソース混合調味料。

|    | 2013年               | 2014年               | 2015年               | 2016年               | 2017年               | 2018年               | 2019年               | 2020年               | 2021年               | 2022年               | 2023年               |
|----|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| 1  | アルコール飲料<br>1,159百万円 | アルコール飲料<br>1,648百万円 | アルコール飲料<br>2,542百万円 | アルコール飲料<br>2,618百万円 | アルコール飲料<br>3,226百万円 | アルコール飲料<br>3,333百万円 | アルコール飲料<br>3,440百万円 | アルコール飲料<br>3,185百万円 | アルコール飲料<br>5,748百万円 | アルコール飲料<br>6,185百万円 | アルコール飲料<br>5,062百万円 |
| 2  | ホタテ貝<br>302百万円      | 醤油<br>337百万円        | ホタテ貝<br>367百万円      | ホタテ貝<br>381百万円      | 醤油<br>399百万円        | 醤油<br>390百万円        | 醤油<br>396百万円        | 醤油<br>424百万円        | メントール<br>681百万円     | ペプトン等<br>557百万円     | ペプトン等<br>643百万円     |
| 3  | 醤油<br>300百万円        | ペプトン等<br>233百万円     | 醤油<br>333百万円        | 醤油<br>369百万円        | 緑茶<br>285百万円        | ソース混合調味料<br>330百万円  | 緑茶<br>320百万円        | 果汁<br>337百万円        | 醤油<br>555百万円        | 果汁<br>492百万円        | ソース混合調味料<br>565百万円  |
| 4  | ソース混合調味料<br>197百万円  | ホタテ貝<br>191百万円      | 緑茶<br>220百万円        | 緑茶<br>322百万円        | ホタテ貝<br>256百万円      | 緑茶<br>310百万円        | 果汁<br>314百万円        | たばこ<br>318百万円       | たばこ<br>484百万円       | ソース混合調味料<br>445百万円  | 果汁<br>564百万円        |
| 5  | ペプトン等<br>196百万円     | ソース混合調味料<br>173百万円  | ソース混合調味料<br>173百万円  | ソース混合調味料<br>198百万円  | ソース混合調味料<br>228百万円  | 果汁<br>310百万円        | ソース混合調味料<br>306百万円  | 緑茶<br>312百万円        | ソース混合調味料<br>415百万円  | 緑茶<br>371百万円        | 緑茶<br>524百万円        |
| 6  | デキストリン等<br>193百万円   | 緑茶<br>170百万円        | ペプトン等<br>172百万円     | スープ プロス<br>186百万円   | 果汁<br>197百万円        | デキストリン等<br>218百万円   | かつお・まぐろ類<br>249百万円  | ソース混合調味料<br>290百万円  | 緑茶<br>378百万円        | 牛肉<br>361百万円        | ホタテ貝<br>501百万円      |
| 7  | メントール<br>155百万円     | 真珠（天然・養殖）<br>144百万円 | 播種用の種等<br>162百万円    | 植物の液汁エキス<br>176百万円  | 播種用の種等<br>196百万円    | 播種用の種等<br>216百万円    | ペプトン等<br>244百万円     | スープ プロス<br>234百万円   | 果汁<br>339百万円        | 清涼飲料水<br>359百万円     | 清涼飲料水<br>423百万円     |
| 8  | 播種用の種等<br>154百万円    | 植物の液汁エキス<br>132百万円  | たばこ<br>151百万円       | ペプトン等<br>161百万円     | デキストリン等<br>177百万円   | スープ プロス<br>178百万円   | デキストリン等<br>184百万円   | デキストリン等<br>179百万円   | かつお・まぐろ類<br>270百万円  | 醤油<br>356百万円        | 醤油<br>369百万円        |
| 9  | 緑茶<br>153百万円        | たばこ<br>131百万円       | 植物の液汁エキス<br>127百万円  | デキストリン等<br>152百万円   | 植物性ろう<br>144百万円     | ペプトン等<br>161百万円     | スープ プロス<br>176百万円   | ペプトン等<br>177百万円     | 清涼飲料水<br>264百万円     | スープ プロス<br>308百万円   | 牛肉<br>369百万円        |
| 10 | 真珠（天然・養殖）<br>116百万円 | 播種用の種等<br>101百万円    | 真珠（天然・養殖）<br>118百万円 | 播種用の種等<br>139百万円    | ペプトン等<br>140百万円     | 植物の液汁エキス<br>143百万円  | 植物の液汁エキス<br>170百万円  | 清涼飲料水<br>162百万円     | スープ プロス<br>246百万円   | ホタテ貝<br>280百万円      | スープ プロス<br>302百万円   |

※2022年「牛肉」の金額は加工品を含む金額（2021年以前は加工品を含まない）

資料：財務省「貿易統計」を基に農林水産省作成

# フランスにおける日本食品の消費形態と業態

- 日本食材のユーザーの多くが日本食料理店を中心とした外食産業
- 醤油などの一般的な調味料、ゆず関連商品などはフレンチ等のレストランでもよく使用されている。
- 他方、醤油、ゆず製品等は既に多数の商品（安価な他国・地域産商品含む）が流通しており、新たな商流開拓のためには、品質、価格の違い等について丁寧に説明する必要がある。
- コロナ禍を経て、テイクアウト、デリバリー、ケータリング（ダークキッチン）が急速に普及。日本食はこれらの形態でも人気が高い。

## 現地系スーパー

現地スーパーで販売されている日本食品。  
醤油はオランダ製、カップヌードルは中東欧産。  
抹茶と玄米茶は原料は日本産（何れも有機茶）でEU側でリパックしたもの（フランス産）。



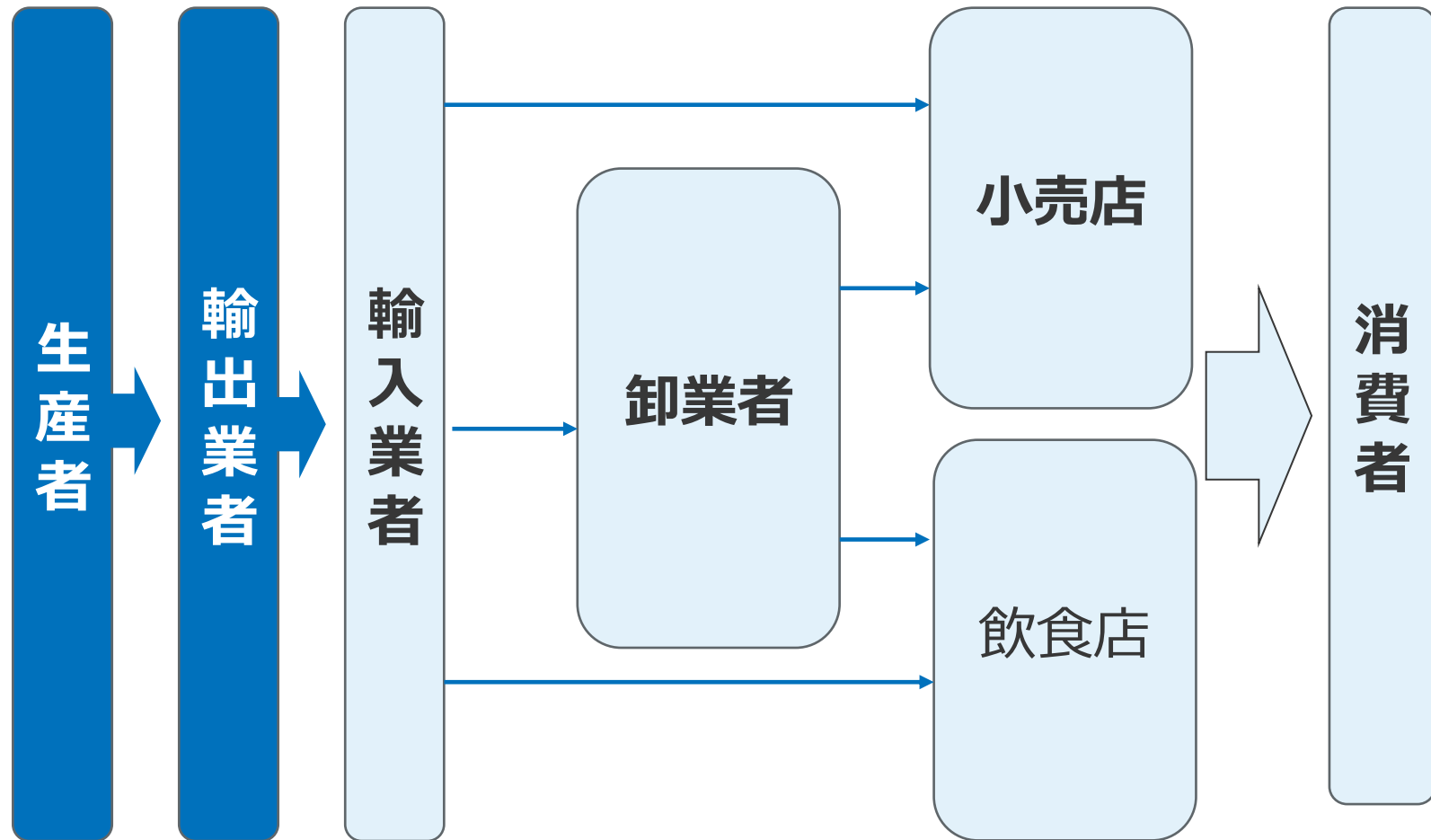
## 日本・アジア食材専門店

日本・アジア食材専門店では、日本産品で日本から直接輸入したものが販売されている



# 主要な流通構造

- 輸入業者の中には卸売業者を兼ねている場合が多い。
- 小売、飲食の多くは卸売事業者を通じた調達となっている。



# フランスの有機食品市場

- ・フランスの有機市場規模は、EU域内でドイツに次いで2位である。
- ・2022年、インフレーションはフランス人の購買力を損ない、支出を増やし消費を減らす結果となった。また、有機製品の平均価格は4%上昇した。
- ・2022年の有機食品市場は2021年と比べて-4.6%、5億8200万ユーロ減少した。
- ・有機製品は自宅での消費に非常に依存しており、フランスで消費される有機製品の83%がフランス国内生産によるものである。

## 有機食品市場規模(2022) :

小売市場 : 120億7,600万ユーロ (-4,6%)

外食市場 : 87.54億ユーロ(-3%)

### 小売市場

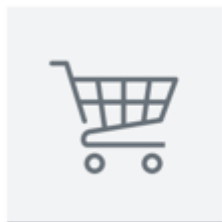
総合スーパー : 63億5800万ユーロ (-4.7%)

有機専門店 : 32億4700万ユーロ (-8.6%)

食品店(クラフトマン) : 9340万ユーロ (-2.6%)

直売 : 1億5380万ユーロ(+3.9%)

### 小売販売先店舗数



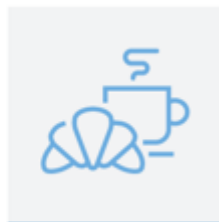
総合スーパー  
18 000店



有機専門店  
3086店  
(-3,2%)



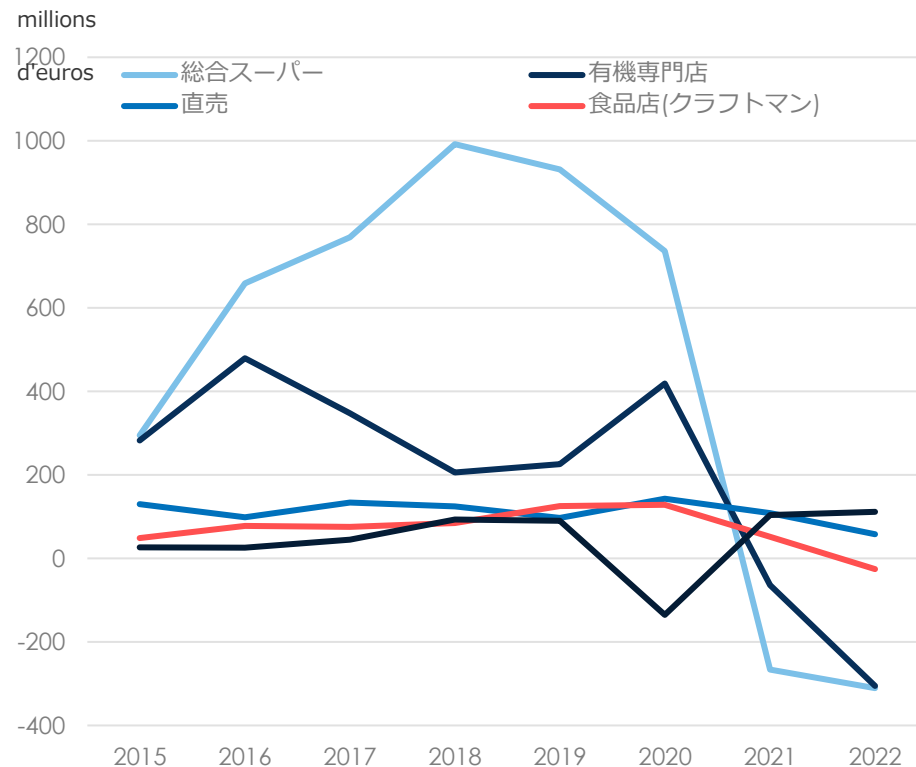
直売  
26 300店  
(+3%)



食品店  
(クラフトマン)  
80 000店

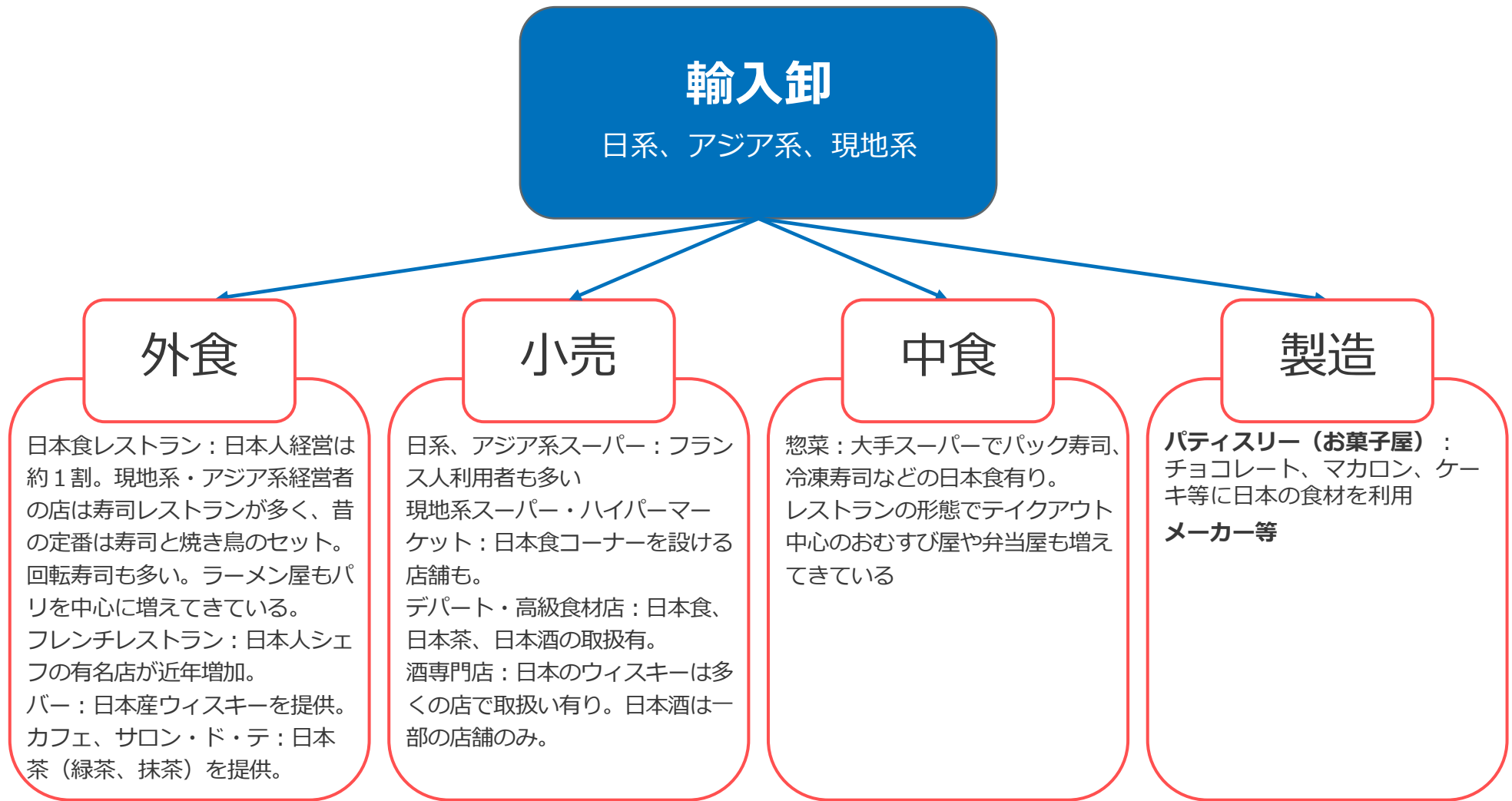
出所 : Agence BIO

## 業種・業態別売上高年次推移



出所 : Agence BIO

# フランスにおける日本食品の販売先（業種・業態）

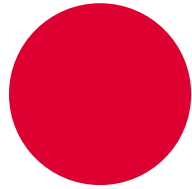


- 外食関係者は直接輸入することではなく、インポーター=ディストリビューターを介して商品を仕入れることが大半。
- 商慣習として、1商品=1ディストリビューターとなるため、複数のディストリビューターの利用は避ける必要がある。



# 日本食品の輸入卸業者

日本食品の卸売販売形態は日系、アジア系、現地系に大別され、顧客の大半は外食産業である。また、日系、アジア系の多くはインポーターを兼ねている場合が多い。現地系の多店舗展開の場合、国内（一部のEU域内国を含め）メーカーの商品は原則直接取引、第三国の商品はインポーター、卸業者経由が多い。



## 日系

- JFC FRANCE
- KIOKO
- WORKSHOP ISSE
- OTODOKE
- NISHIMOTO TRADING
- FOODEX  
など



## 韓国系

- K-MART
- HANGARI  
など



## 中華系

- LX FRANCE
- TANG FRERES
- PARIS STORE
- THANH BINH JEUNE  
など



## 現地系

- UMAMI FRANCE
- IRASSHAI
- ERIC BUR
- HUBCO
- SENS GOURMET
- NISHIKIDORI
- TWF
- METRO FRANCE など



## 酒専門

- LA MAISON DU WHISKY
- GALERIE K PARIS
- LES WHISKIES DU MONDE
- DUGAS
- MIDORINOSHIMA  
など

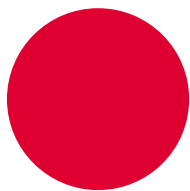


## 茶専門

- JUGETSUDO
- MARIAGE FRERES
- DAMMANN FRERES
- LUPICIA PARIS
- LE PALAIS DES THE
- LE PARTI DU THE
- FAUCHONなど
- BETJEMAN & BARTONなど

# 日本食品の小売店

- ・日本食品の小売販売形態は食品専門店（日系、アジア系、現地系）、大・中規模小売店、百貨店の食品館、有機・自然食品店、専門店（茶、酒販売店、精肉店、冷凍食品等）、通販・無店舗販売等がある。
- ・販売形態によって商流や物流が異なり、大・中規模小売業ではバイイングセンターとは別に帳合い先が存在。



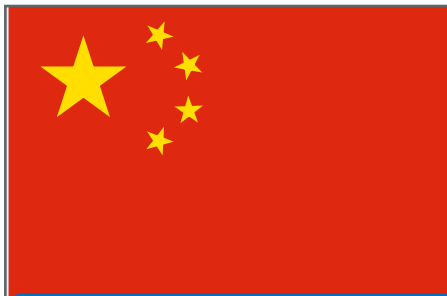
## 日系食品店

- ・ KIOKO
- ・ WORKSHOP ISSE
- ・ JUJIYA
- ・ など



## 韓国系食品店

- ・ K-MART
- ・ ACE MART
- ・ EURO MART
- ・ HANA FOOD など



## 中華系食品店

- ・ MON PANIER D'ASIE
- ・ TANG FRERES
- ・ PARIS STORE
- ・ EXO STORE など



## 大・中規模小売店

- 大規模小売店**
- ・ CARREFOUR
- ・ AUCHAN
- ・ GEANT など
- 中規模小売店**
- ・ MONOPRIX
- ・ GALERIES GOURMANDES
- ・ CASINO など



## 酒専門

- ・ LA MAISON DU WHISKY
- ・ LAVINIA
- ・ CAVES AUGE など



## 茶専門

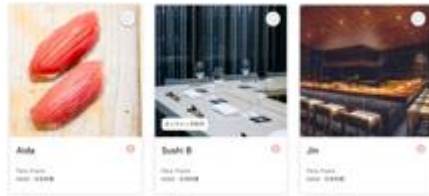
- ・ JUGETSUDO
- ・ MARIAGE FRERES
- ・ DAMMANN FRERES
- ・ LUPICIA PARIS
- ・ LE PALAIS DES THE
- ・ LE PARTI DU THE
- ・ FAUCHONなど
- ・ BETJEMAN & BARTONなど

# フランスの日本食レストラン (パリ・首都圏)

- ・日本食ブームにより首都圏ではB級グルメも浸透。ラーメン店には行列ができる。
- ・日本食レストラン以外でもフレンチレストランやフュージョンでも日本食材が注目され始めている

## 高級日本食料理店

寿司や懐石料理など、パリのミシュランガイドに掲載されている日本食を提供するレストランは現在、24店舗。うち、2つ星が1店、1つ星が5店、ビブグルマンが3店となっている。星付きでは寿司、モダン、ビブグルマンではうどんやそばといった麺類が多い。



出所：ミシュランガイド

## 日本人経営者による日本食料理店

寿司に限らず、焼肉やラーメン、たこ焼き、おにぎり、いわゆるB級グルメから高価な会席まで多様な日本食を提供する。



出所：Mog mog Japon

## 現地系の日本食レストラン

現地人経営の日本食レストランには、寿司を中心に唐揚げやラーメン店などがある。現地系寿司チェーンは主にサーモン、まぐろの寿司、焼き鳥、刺身といった従来のメニューに加え、ラーメンやカレー等の提供も増えてきている。



## アジア系経営者の日本食

中国人等アジア人が経営しており、主にサーモン、まぐろの寿司、焼き鳥、刺身等を提供している。最近ではチラシ寿司やサイドメニューに唐揚げやデザートに餅アイスがあるお店も増えた。



# フランスにおける日本産市場の特徴

## 1. 食文化に即した食材は人気

フランスでは、好きな料理上位5つのうち4つを肉料理が占め、肉類が安価なため、魚を食べる機会は少ない。

日本食は、フランス人が好きな国別料理では6位であり、特に、すし、焼き鳥が定番の人気だが、最近はラーメン等のB級グルメも人気。

こうした日本の食文化に即した食材である、日本酒、醤油、ソース調味料等が輸出の上位。

**食文化に浸透していない商品は、外食などを通じて認知度を高めるなどの市場開拓が重要。**

## 2. バイヤーの厳しいニーズに応える

食品市場では「有機」がキーワードで、有機食品市場では業者のシェア獲得競争が激化している。

このため、バイヤーの要求は厳しく、商談用サンプルは極力新しいものを用意することが重要である。賞味期限は船便の場合は最低でも8カ月間、1年間以上を要望するバイヤーも多い。

**バイヤーのニーズは多岐にわたるが、丁寧に応える努力が必要。有機茶の生産現場の視察というニーズに応じてバルク単位で成功した例や、サイズ・数量が毎年異なるため安定供給ができず、スポット取引にとどまった失敗例（例、ホタテ貝柱）がある。**

## 3. 厳格な規制への対応

EUは食品輸入に極めて厳しい規制を課しており、原則、動物性原料はEU認定施設を経由・加工されたものしか認められない。

特に、EUは、動物性加工済原料及び植物性原料からなる加工食品を「混合食品」として独自の規制を設けており、2021年4月より動物性加工済原料がEU域内外の認定施設由来であること等を証明するために公的機関が発行する公的証明書（Official Certificate）又は事業者による自己宣誓書（Private Attestation）の添付が必要となっており、事業者の混乱を生じている。

## 4. 「現地系・アジア系日本食レストラン」への対策

フランス全土にある「日本食レストラン」と呼ばれるレストランは約3,100店舗あり、重要な日本食材の実需者であるが、日本人が日本食らしく思うレストランは、約1割と言われ少数。

非典型的日本食レストランのうち、多数を占めるアジア系経営者の店の多くが寿司を提供している。日本産食材を1、2品しか使わない店も多い。

**非典型的日本食レストランでも日本産食材を使用してもらうため、日本産食材利用のインセンティブの付与等が必要。**

## 5. フランス市場はブランディング可能な市場

フランスは世界中から一流の食品が集まっており、フランスで評価を得た食品は、他国・地域でも高い評価を得られる傾向がある。フランス市場での成功は、他国での成功にも繋がりやすい。

フランス市場でブランディングを行い、他の海外市場や国内市場のプロモーションにも活用していくことも一考。

その際、ブランディングのみを目的とするのか、フランス市場での黒字化を目指すのか、適切な目標設定が重要である。

## 6. 商品説明資料、各種データの準備が肝心（味だけでは商品の良さが伝わらない）

フランスは、商品のストーリーや技術的な特徴を重視する傾向があるため、商品の特徴、ストーリー、品質につながる技術的な特徴等を説明する資料が重要である。原材料として卸す可能性がある商品は、商品のスペック情報（水分含有量、糖度、酸度、塩分、温度などの数字）があると理解が得やすい。

レストラン関係者等のエンドユーザーは商品のカスタマイズを希望することが多いため、カスタマイズの可否情報も重要である。

# フランスにおける食品展示会・商談会・地方イベント

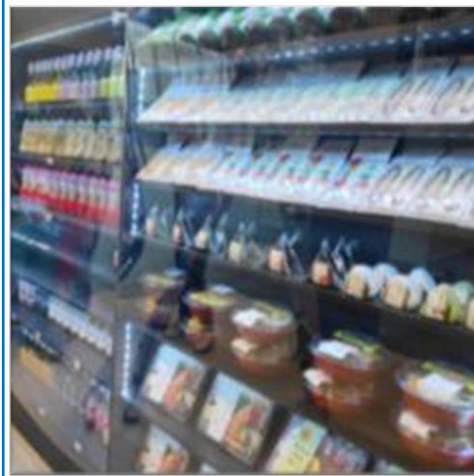
## SIAL 国際食品見本市 ジャパンパビリオン (B to B)

年に一度パリ郊外で開催され世界各国からバイヤーなどプロが  
25~30万人集まる (10月中旬 5日間)



## JAPAN EXPO (B to C)

毎年開催される日本の文化をテーマとした展示会で若者が  
20~25万人集まる (7月中旬 4日間) コンビニ風の日本食  
ブース



# ドイツの市場動向

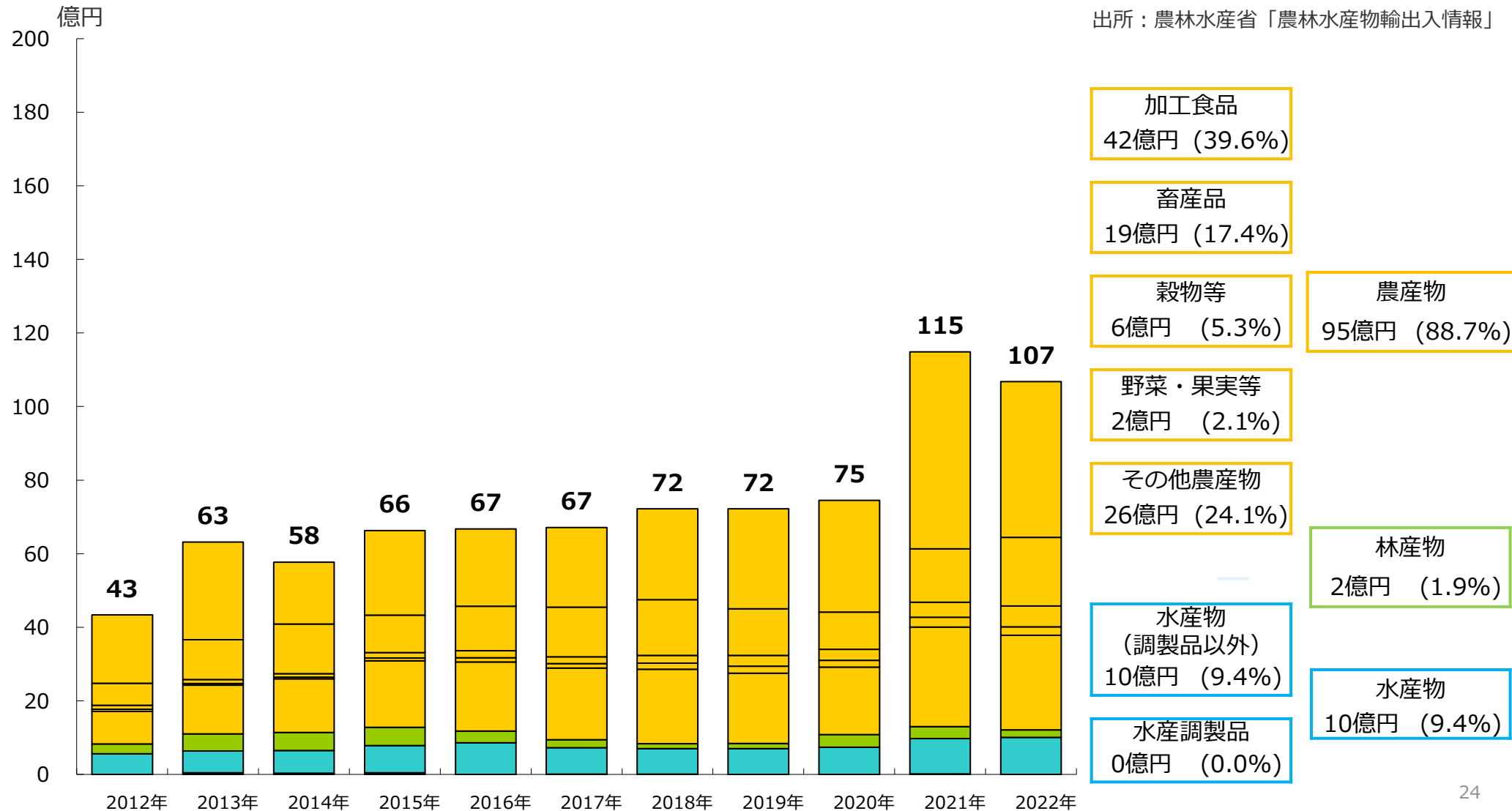
---



# ドイツと日本の農林水産物・食品輸出状況 ①推移

2021年に急増。2022年の輸出額は107億円。（世界15位 前年比▲7.1%）

出所：農林水産省「農林水産物輸出入情報」





# ドイツと日本の農林水産物・食品輸出状況 ②品目別

輸出額上位品目は、緑茶、ラリン、ソース混合調味料。

|    | 2013年              | 2014年               | 2015年               | 2016年               | 2017年               | 2018年               | 2019年               | 2020年              | 2021年                | 2022年                | 2023年                |
|----|--------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|--------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| 1  | ラリン<br>1,045百万円    | ラリン<br>1,139百万円     | 緑茶<br>1,311百万円      | 緑茶<br>1,305百万円      | 緑茶<br>1,337百万円      | 緑茶<br>1,397百万円      | 緑茶<br>1,225百万円      | 緑茶<br>1,162百万円     | 緑茶<br>2,021百万円       | 緑茶<br>1,756百万円       | 緑茶<br>1,879百万円       |
| 2  | 緑茶<br>814百万円       | 緑茶<br>1,043百万円      | ラリン<br>771百万円       | ラリン<br>935百万円       | ラリン<br>1,089百万円     | ラリン<br>1,244百万円     | ラリン<br>981百万円       | ラリン<br>834百万円      | ソース混合調味料<br>1,171百万円 | ラリン<br>1,219百万円      | ラリン<br>1,433百万円      |
| 3  | ソース混合調味料<br>326百万円 | ソース混合調味料<br>306百万円  | ソース混合調味料<br>354百万円  | ソース混合調味料<br>463百万円  | ソース混合調味料<br>556百万円  | ソース混合調味料<br>619百万円  | ソース混合調味料<br>759百万円  | ソース混合調味料<br>795百万円 | ラリン<br>1,040百万円      | ソース混合調味料<br>1,025百万円 | ソース混合調味料<br>1,331百万円 |
| 4  | 錦鯉等<br>278百万円      | 錦鯉等<br>242百万円       | 醤油<br>303百万円        | 錦鯉等<br>305百万円       | 錦鯉等<br>343百万円       | 錦鯉等<br>426百万円       | アルコール飲料<br>430百万円   | 観賞用魚<br>441百万円     | アルコール飲料<br>822百万円    | アルコール飲料<br>827百万円    | 牛肉<br>708百万円         |
| 5  | 醤油<br>189百万円       | 醤油<br>222百万円        | 錦鯉等<br>300百万円       | 醤油<br>261百万円        | 醤油<br>275百万円        | アルコール飲料<br>404百万円   | 観賞用魚<br>427百万円      | 醤油<br>344百万円       | 観賞用魚<br>571百万円       | 牛肉<br>506百万円         | アルコール飲料<br>690百万円    |
| 6  | 真珠<br>174百万円       | 真珠（天然・養殖）<br>205百万円 | 真珠（天然・養殖）<br>234百万円 | アルコール飲料<br>228百万円   | アルコール飲料<br>249百万円   | 醤油<br>282百万円        | 醤油<br>305百万円        | アルコール飲料<br>338百万円  | 醤油<br>482百万円         | ペプトン等<br>409百万円      | 観賞用魚<br>413百万円       |
| 7  | メントール<br>134百万円    | アルコール飲料<br>149百万円   | アルコール飲料<br>219百万円   | 真珠（天然・養殖）<br>218百万円 | 真珠（天然・養殖）<br>155百万円 | 牛肉<br>149百万円        | 牛肉<br>174百万円        | 味噌<br>201百万円       | 牛肉<br>283百万円         | 観賞用魚<br>386百万円       | 醤油<br>396百万円         |
| 8  | レシチン等<br>100百万円    | 牛肉<br>148百万円        | ペプトン等<br>203百万円     | ペプトン等<br>192百万円     | 牛肉<br>138百万円        | 味噌<br>147百万円        | 味噌<br>163百万円        | ペプトン等<br>186百万円    | ペプトン等<br>275百万円      | 醤油<br>375百万円         | スープ ブロス<br>335百万円    |
| 9  | アルコール飲料<br>88百万円   | 味噌<br>97百万円         | 牛肉<br>200百万円        | 牛肉<br>185百万円        | 味噌<br>129百万円        | 真珠（天然・養殖）<br>107百万円 | メントール<br>152百万円     | 植物の液汁エキス<br>128百万円 | 味噌<br>249百万円         | 魚油（肝油除く）<br>201百万円   | 魚油（肝油除く）<br>314百万円   |
| 10 | 植木等<br>70百万円       | ペプトン等<br>91百万円      | 味噌<br>97百万円         | ホタテ貝<br>156百万円      | ペプトン等<br>126百万円     | メントール<br>93百万円      | 真珠（天然・養殖）<br>109百万円 | 牛肉<br>123百万円       | スープ ブロス<br>155百万円    | スープ ブロス<br>192百万円    | 味噌<br>241百万円         |

資料：財務省「貿易統計」を基に農林水産省作成

# ドイツにおける日本食品の消費形態と業態

- 寿司やおにぎりなどの日本食の惣菜コーナーがドイツの現地系スーパーでも一般的になってきている。
- 日本・アジア系スーパーは参入のハードルは一番低いが、市場としては小さく、競争が激しい。
- 大手現地系スーパーは、欧州マーケットに繋がる大きな市場だが、トレーサビリティや表記等越えるべきハードルは高い。
- 現地系の日本食レストランでは、米や醤油などの調味料は日本産以外の安価な食品が流通しており、シビアな価格競争がある。
- コロナ禍を経てデリバリーやケータリングが急速に普及したが、日本人経営の日本食レストランの進出に慎重な模様。

## 現地系スーパー

売上1位から4位までの大手食品小売業（スーパー）で全体の売上の75%を占める。現地スーパーで販売されている日本食品は調味料、寿司、お酒など。米の種類は少ない。

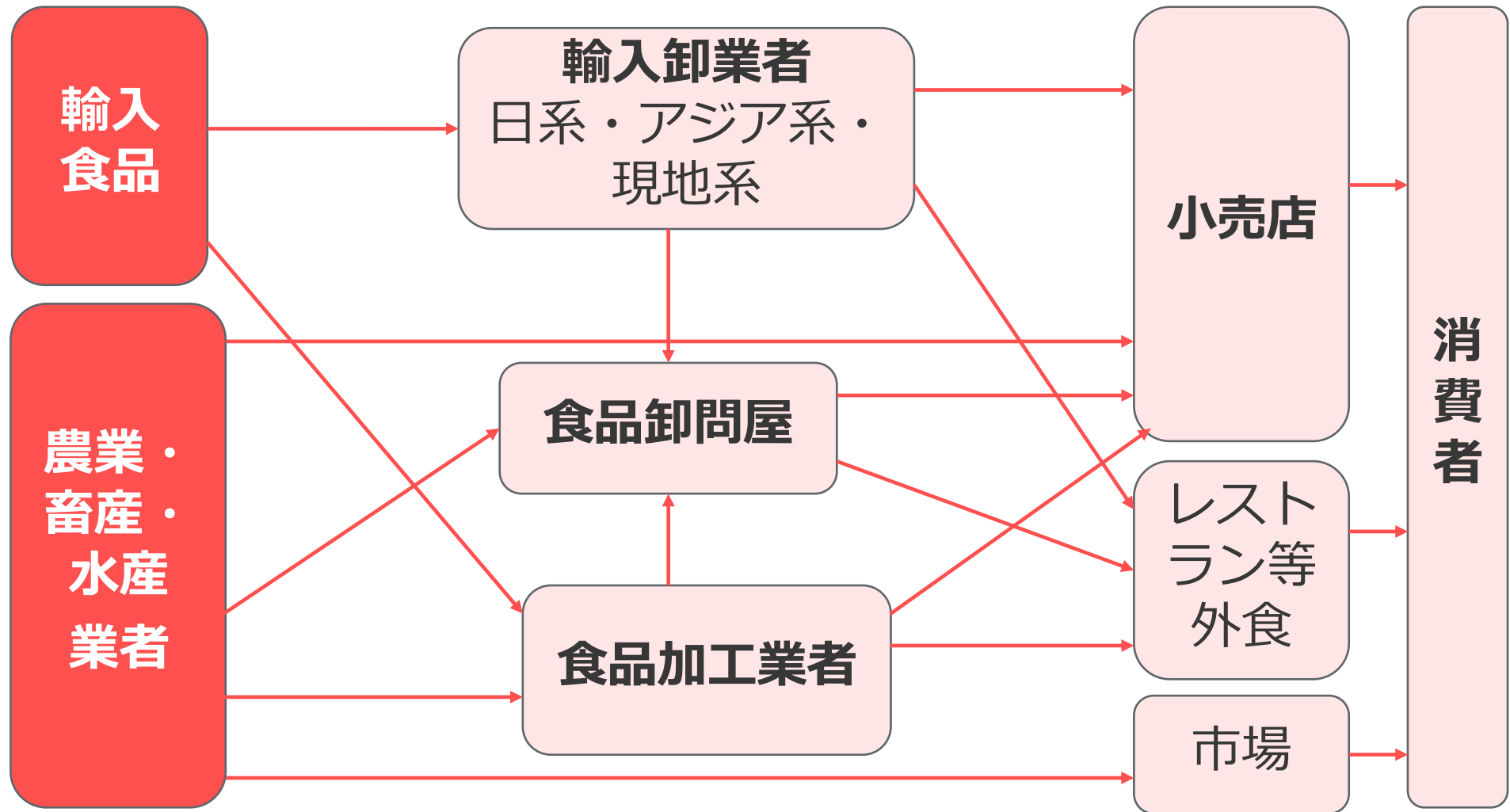


## 日本・アジア食材専門店

日本・アジア食材専門店では、日本産品で日本から直接輸入したものや、アジアの他の国を経由したものが販売されている。



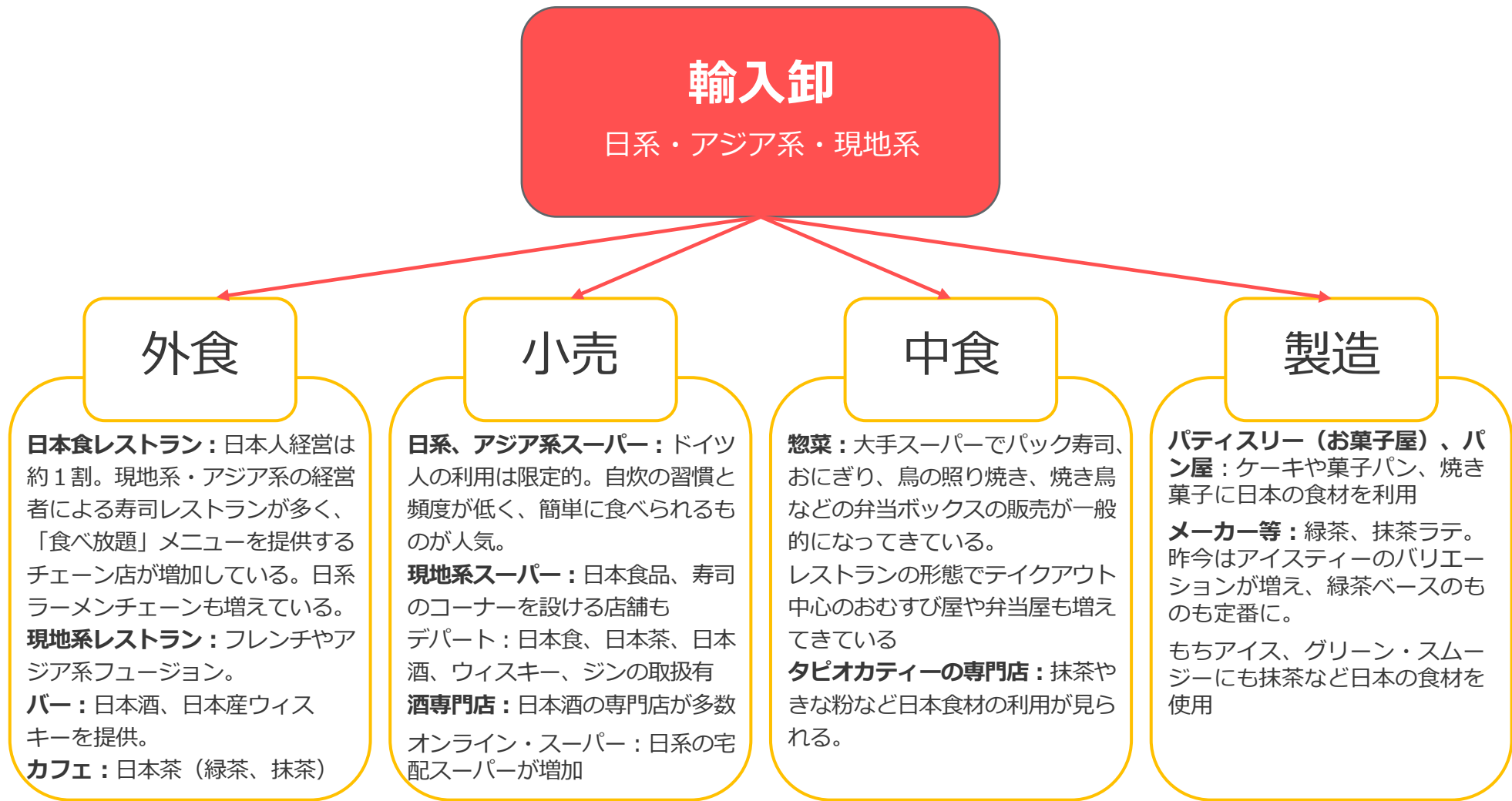
# ドイツの流通機構



出所：ジェトロ「[ドイツ日本食品消費動向調査](#)」

- 小売店側のメリットを最大化するため、流通の簡素化が進んでいる。大手メーカーは一般的に大手小売業者と直接やり取りしている。
- 輸入食品については、ほとんどの輸入業者が問屋機能をもっている。

# ドイツにおける日本食品の販売先（業種・業態）



- 日系やアジア系スーパーの場合、外食関係者が直接輸入することではなく、輸入卸を介して商品を仕入れることが大半。
- 日本酒を買う場合はデパート、アジア系スーパー、専門小売店、通販が中心。専門店は種類も豊富で、日本の蔵元と直取引もある。

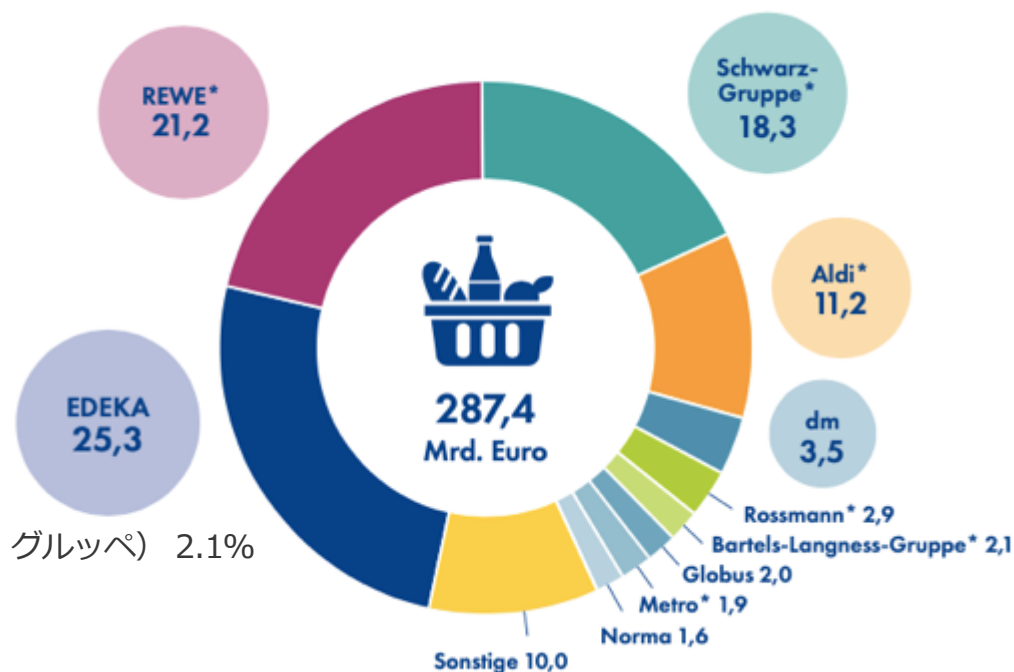
# ドイツの食品小売市場

ドイツの食品小売部門は、大手小売り業者に売上高は集中しており、大手4社が売上の約4分の3を占めている。食品メーカーにとっては、小売店の限られた売り場面積をめぐる激しい競争があることを意味する。これは価格競争だけでなく、製品の品質や安全性に対する消費者の要望を満たすことが求められるということで、食品メーカーは大手小売グループからの高い要求に応える必要がある。

● 食品全体売上高：2,874億ユーロ

【2022年食品売上高ランキング】

1. EDEKA (エデカ) 25.3%
2. REWE (レーヴェ) 21.2%
3. Schwarzgruppe (シュヴァルツグループ) 18.3%
4. Aldi (アルディ) 11.2%
5. dm (デーエム) 3.5%
6. Rossmann (ロスマン) 2.9%
7. Bartels-Langness-Gruppe (バートレス・ラングネス・グループ) 2.1%
8. Globus (グローブス) 2.0%
9. Metro (メトロ) 1.9%
10. Norma (ノルマ) 1.6%
- その他10.0%



出所: NielsenIQ/Tradedimensions (TOP 30)



# 日本食品の輸入卸業者、小売店

日本・アジア系の輸入卸業者、サプライヤーはデュッセルドルフに集中。日本酒の小売を専門にしている業社は、日本の蔵元と直取引も行っており、取扱う日本酒の種類も豊富。

## ●デュッセルドルフ

JFC International (Europe) GmbH  
JIK GmbH  
Kim's Asia Import-Export GmbH  
Tains - mein-asiamarkt GmbH  
Japan Food Express GmbH (SHOCHIKU Supermarkt)  
Dae-Yang Asiatische Lebensmittel GmbH  
Hamanaga GmbH (WAYO)  
Fujita & Co. Deutschland GmbH  
Atariya S.K.Y.GmbH (ロンドンが拠点、ドイツに支店)  
TAKUMI FOOD SERVICE (TFS) GMBH

## ●ベルリン

Vinh Loi Asien Supermarkt  
Orient Master GmbH (東方超市 go asia)  
Asia Mekong

## ●フランクフルト

SSP Konsumgüter Trade & Consult GmbH

## ●日本酒小売・サプライヤー

SAKE KONTOR BERLIN  
UENO GOURMET GmbH  
TOKURI GmbH  
Akiko Buchtmann Sake Markt  
Ginza Berlin GmbH  
JB Trade UG



日系スーパーの様子

## ●日本食の大衆化が進む、スーパーの寿司、おにぎりコーナー

EatHappy ToGoとNatsu Foodsが現地系スーパーの日本食市場を牽引。おにぎりの具材は「アボカド+コリアンダー+ライム」や「サーモン+海藻」などローカライズされ、ヴィーガン商品も多い。

## EatHappy ToGo

(ドイツ国内1000以上のスーパーに展開、Rewe, Edekaなど)

## Natsu Foods

(ドイツ国内1000以上のスーパーに展開Rewe, Edekaなど)

## Sushi Daily

(ドイツ国内500以上の店舗に展開、Real, Edeka)

## Sushi Circle

(ドイツ国内100以上の店舗に展開、Kaufland, Rewe, Edeka)



大手スーパー、寿司売り場の様子

# ドイツの日本食レストラン

## 高級日本食料理店

ドイツ版ミシュランガイドに掲載されている日本食を提供するレストランは調査時点で、28店舗。2つ星が1店・1つ星が6店・ビブグルマンが2店。王道の日本食から、モダン、フレンチ、アジア風アレンジまで。



出所：ミシュランガイド

## 日本人経営者による日本食料理店

ラーメン、とんかつ、焼肉、寿司、たこ焼きなど、日本の大衆食やB級グルメを提供する日本食レストランやラーメンチェーンが、デュッセルドルフ、フランクフルト、ハンブルク、ミュンヘンなどの大都市を中心に多くある。



ラーメンチェーン匠のヴィーガン・ラーメン

## 現地系の日本食レストラン

ベルリンやハンブルクの現地人経営の日本食レストランの中には、日本食に感化されたドイツ人によるオリジナル・ラーメンなど、日本食のローカライズの動きもある。また、Okiniiなど、寿司などのAll you can eat方式のチェーン店が伸びている。



ハンブルクMomo Ramen  
出所：[Momo Rameフェイスブック](#)

## アジア系経営者の日本食

アジア系軽食スタンドのお店で、中華料理、韓国料理、タイ料理などに並んで寿司などを提供していることもある。大福や餅アイス（ココナツ味やチョコレートなど現地向けのアレンジも見られ、人気を博している。



現地向け大福

# ドイツにおける日本産市場の特徴

## 1. 健康志向の高まりにより、日本の食材にもチャンス到来

ビールとソーセージ、ジャガイモという伝統的なドイツ食のイメージは、若い世代の嗜好には当てはまらなくなっている。健康志向の高まりから、ベジタリアン、ヴィーガンの増加、アルコール離れといった傾向も見られる。

「グルテンフリー」な米や米粉を使った食品、「ラクトースフリー」な食材、「スーパーフード」として認知されている抹茶などを中心に、長寿国で肥満の少ない国、日本の食材や食事には健康食というイメージが定着。脂肪分カット、プロテイン強化、減塩やシュガーレスなども引き続き関心が高い。

**健康に良い食材であることが認められていること、代替食品の材料となりうることで日本食産食材に勝機をもたらす。**

## 2. 「環境への配慮」は食品業界にも求められる

ドイツ全体の傾向として、食品市場においても「環境への配慮」「サステナビリティ」は購入の際の判断材料になるという消費者が増加している。

生産条件の公正さ、加工や流通時のCO2削減に対する意識や、プラスチック・ゴミを減らす企業の姿勢が求められる。プラスチックを使用する場合でも、リサイクル率を表示。

**使い捨てプラ製品の禁止など、プラスチックごみ包装の削減のためのEUの規制に対応。**

## 3. オーガニック認証、Nutriスコア、消費者にアピールするパッケージデザイン

食品パッケージの各種表示は非常に重要であり、成分表や産地は9割弱の消費者が購入前に確認する。

購入時に特に重視する食品ロゴマークは、「産地・加工地表示」「オーガニック認証表示」「フェア商品表示」「持続可能漁業表示」「動物福祉ラベル（動物の飼育・運搬・食肉加工の環境レベル）」。

「ヴィーガン」「Nutri-Score（栄養スコア）」「ハラル認証」の表示を注視する人も多い。

**ドイツの消費者に選ばれるためのデザインと、認証の取得が現地の市場に進出する際には重要。**



## 4. 寿司やおにぎりなど「現地系・アジア系日本食」における日本産食材の利用

ドイツにある日本食レストランの約9割は、非日系の経営者である。また、現地系スーパーの惣菜としての日本食も、日本人が求める日本食のレベルを満たしていない。特に米の品質と調理、管理の仕方が大きく違う。

米に関しては、見本市ANUGA（後述）の日本パビリオンを訪問したバイヤーからは無洗米に対して高い関心が寄せられた。価格に納得感を感じられる日本産食材の特徴や良さを知ってもらう必要がある。日本産食材のブランド化や、他国産との差別化によって価格競争に対抗していく必要がある。

**日本産食材の知名度・認知度向上が必要**

## 5. 世界第2位の規模を誇るオーガニック市場

オーガニック食品（BIO）の売り上げが2022年は年間153億ユーロと、世界で米国に次いで二番目に大きなオーガニック市場の規模を持ち、拡大傾向にある。オーガニック食品の小売価格は非オーガニック食品と比べて若干高いものの、高級食材というイメージはなく、気軽に手が届く価格帯の商品も多い。

**オーガニック市場への売り込みも一案。日本はEUと互いに有機制度の「同等性」を認めているため、「有機JAS」は「EU 有機（オーガニック）認証」と基本的には同等に扱われる**

出所：[ドイツ有機食品産業連盟（BÖLW）](#)

## 6. 地域によって日本食の普及に差。リトル・トーキョープロジェクトで独走するデュッセルドルフ

ドイツは、16の州からなる連邦国家で、地方によって独自の文化や嗜好を持っている。首都ベルリンは政治の中心であるが、経済の中心ではなく、常にトレンドの発信地であるとも限らない。ドイツ人は、食に対しては保守的で、塩味のはっきりわかる味を好むため、ラーメンや照り焼きソースの味は受けが良い。

歴史的に日本との関わりが深いデュッセルドルフ市は、日本食の普及という面では質的にも量的にも特異な地域といえる。日本食を求めて欧州各地から人が集まり、「**日本食**」が**環境資源**となっている。中央駅のすぐ前のストリートに日本食レストランを集中させ、「リトル・トーキョー」化するプロジェクトも進行中である。

# ドイツにおける食品展示会・商談会・地方イベント

## Anuga 国際食品・飲料見本市 ジャパンパビリオン (B to B)

2年に一度、ケルンで開催され、2023年は118カ国・地域から7,850社が出展。来場者は200カ国・地域から約14万人を数えた。(10月中旬 5日間)。パビリオンおよび単独出展合わせて日本からは、過去最高規模の100社近くが参加。



ジャパンパビリオンの様子

## JAPAN TAG 日本デー (B to C)

デュッセルドルフ市で毎年開催される日本文化と市民の交流をテーマとした野外イベント。2023年は欧州各地から65万人が集まった(2024年は6月1日開催予定)。日本食の販売テントも多数出店し賑わう。



日本デーの様子

# ドイツにおける食品展示会・商談会・地方イベント

## Sake Week (B to C, B to B)

ドイツ及びスイスの9都市で大小100イベントを開催。デュッセルドルフでは、日本酒のペアリング・イベントが開催され、100名のエキスパートが一堂に会した。(2023年10月1~9日)



日本酒のペアリング・イベントの様子

## Dokomi (B to C)

デュッセルドルフで毎年開催されるアニメと漫画のコンベンション。2023年は3日間の会期中に15.5万人が参加。フードエリアではラーメンやたこ焼き、おにぎりなど様々な日本食が提供された。



フードエリアの様子  
出所：[DoKomi フェイスブック](#)

# イタリアの市場動向

---



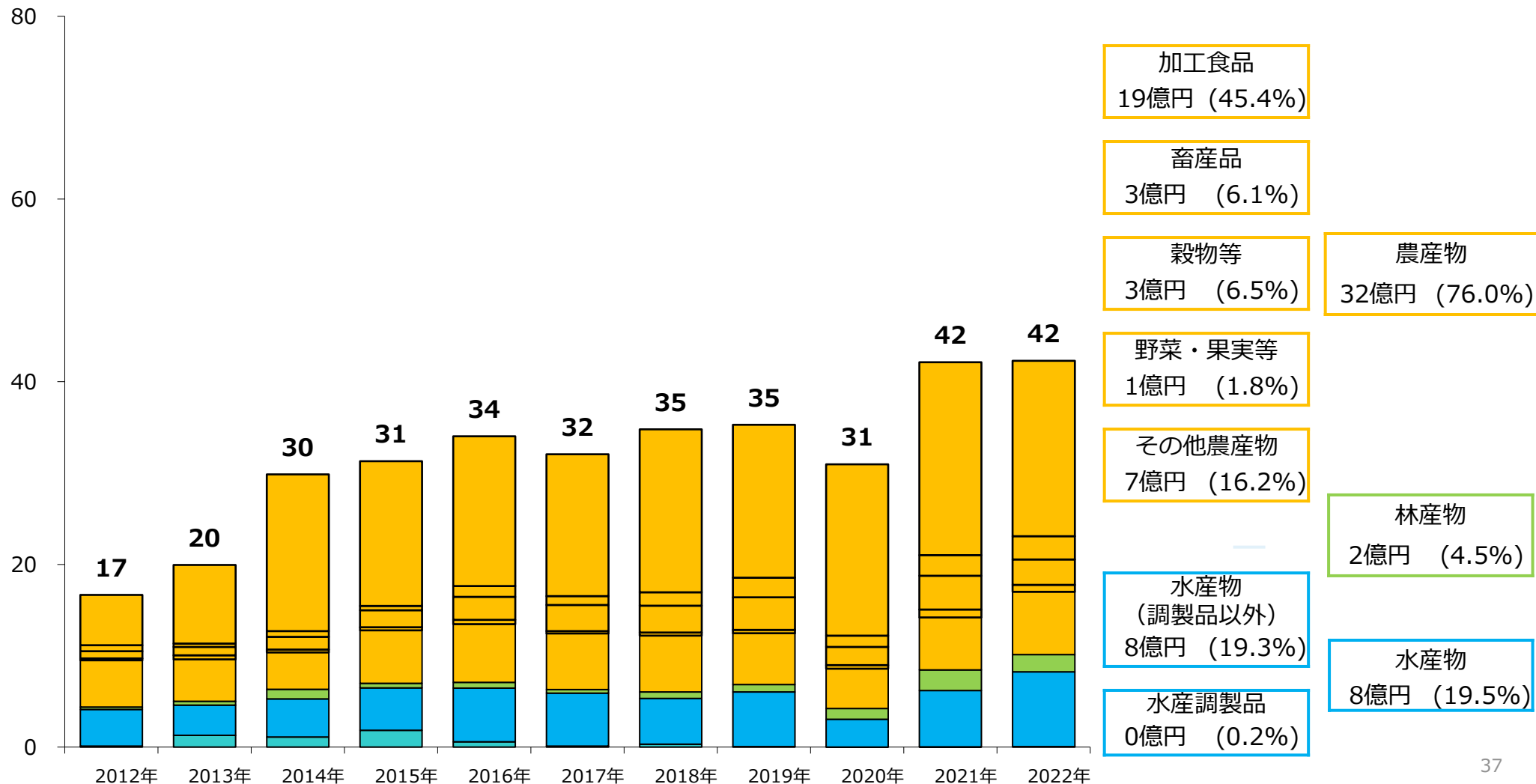


# イタリアと日本の農林水産物・食品輸出状況 ①推移

順調な増加傾向。2022年の輸出額は42億円。（前年比+23.5%）

億円

出所：農林水産省「農林水産物輸出入情報」



# イタリアと日本の農林水産物・食品輸出状況 ②品目別

輸出額上位品目は、牛肉、真珠、レシチン等。

|    | 2017年              | 2018年              | 2019年              | 2020年              | 2021年              | 2022年              | 2023年              |
|----|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| 1  | 真珠<br>346百万円       | ソース混合調味料<br>175百万円 | ソース混合調味料<br>198百万円 | レシチン等<br>329百万円    | 真珠<br>358百万円       | 真珠<br>389百万円       | 牛肉<br>486百万円       |
| 2  | レシチン等<br>341百万円    | アルコール飲料<br>132百万円  | かつお・まぐろ類<br>168百万円 | 真珠<br>190百万円       | レシチン等<br>340百万円    | レシチン等<br>355百万円    | 真珠<br>478百万円       |
| 3  | 植木等<br>268百万円      | 醤油<br>121百万円       | 醤油<br>152百万円       | 採取用の種等<br>163百万円   | 醤油<br>286百万円       | アルコール飲料<br>305百万円  | レシチン等<br>368百万円    |
| 4  | アルコール飲料<br>182百万円  | メントール<br>61百万円     | アルコール飲料<br>108百万円  | アルコール飲料<br>153百万円  | ソース混合調味料<br>250百万円 | アルコール飲料<br>305百万円  | ソース混合調味料<br>352百万円 |
| 5  | のり<br>138百万円       | 植木等<br>57百万円       | スープ プロス<br>73百万円   | ソース混合調味料<br>143百万円 | アルコール飲料<br>237百万円  | 植木等<br>271百万円      | アルコール飲料<br>322百万円  |
| 6  | 播種用の種等<br>122百万円   | 播種用の種等<br>52百万円    | 播種用の種等<br>57百万円    | 醤油<br>142百万円       | のり<br>218百万円       | ソース混合調味料<br>248百万円 | かつお・まぐろ類<br>302百万円 |
| 7  | ソース混合調味料<br>118百万円 | 清涼飲料水<br>45百万円     | 清涼飲料水<br>47百万円     | 緑茶<br>108百万円       | 牛肉<br>195百万円       | かつお・まぐろ類<br>247百万円 | 植木等<br>301百万円      |
| 8  | 醤油<br>107百万円       | 緑茶<br>43百万円        | 植木等<br>47百万円       | 牛肉<br>95百万円        | 植木等<br>178百万円      | 醤油<br>116百万円       | 緑茶<br>253百万円       |
| 9  | 小麦粉<br>94百万円       | スープ プロス<br>43百万円   | 緑茶<br>34百万円        | のり<br>92百万円        | 緑茶<br>159百万円       | 木製家具<br>113百万円     | 醤油<br>225百万円       |
| 10 | 緑茶<br>90百万円        | 小麦粉<br>43百万円       | 味噌<br>34百万円        | 植木等<br>63百万円       | 木製家具<br>115百万円     | 緑茶<br>110百万円       | ふり<br>194百万円       |

資料：財務省「貿易統計」を基に農林水産省作成

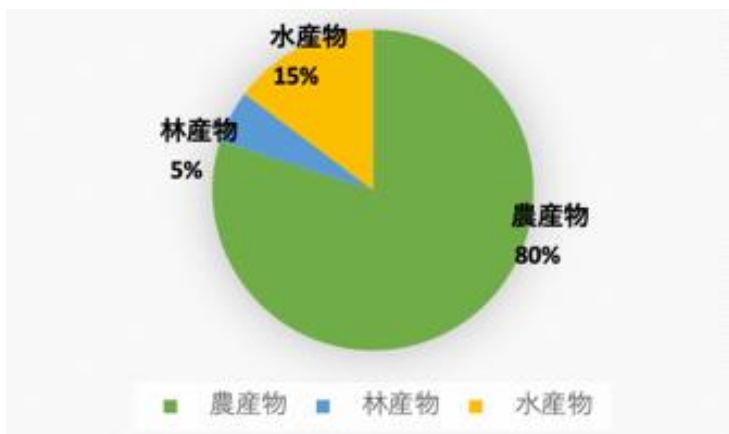
# 日本・イタリア間貿易（農林水産）をめぐる状況

イタリアへの日本産農林水産物輸出は、近年急速に拡大。2021年には約500億円となり、過去5年間で約2倍に成長した。主な輸出品目は、真珠、醤油、アルコール飲料、干し海苔、牛肉、緑茶など。真珠は高級品として人気が高く、醤油や海苔は寿司など日本食の基本的な食材として高い需要あり。緑茶は抹茶をはじめ健康志向の高まりとともに、有機市場をはじめ需要が拡大。KobeやWagyuとして既にブランド価値が高い和牛は、高級レストランを中心にコロナ以降も継続的に需要が高い。

## 農林水産物貿易概況(2021年) \*単位：百万USドル

|                     | 輸出<br>(日本→イタリア) | 輸入<br>(イタリア→日本) | 我が国の<br>収 支 |
|---------------------|-----------------|-----------------|-------------|
| 総額 (A)              | 5,003           | 11,562          | △6,559      |
| 農林水産物 (B)           | 38              | 3,392           | △3,353      |
| 農林水産物のシェア (B/A) (%) | 0.8             | 29.3            | -           |

## イタリア向け農林水産物・食品 輸出比率(2021年)



出所：農林水産省資料を基にジェトロ作成

## イタリア向け農林水産物・食品の 輸出実績(2021年)

| 主要品目            | 金額(千円)  |
|-----------------|---------|
| 真珠(天然・養殖)       | 354.174 |
| レシチン等           | 340.389 |
| 醤油              | 286.444 |
| ソース混合調味料        | 250.420 |
| アルコール飲料         | 236.709 |
| 干しのり 焼きのり 味付けのり | 218.058 |
| 牛肉              | 194.626 |
| 植木等             | 177.730 |
| 緑茶              | 158.700 |
| 播種用の種等          | 110.320 |
| 小麦粉             | 102.646 |
| うどん・そうめん・そば     | 78.947  |
| 清涼飲料水           | 78.317  |
| 木製建具及び建築用木工品    | 50.766  |
| デキストリン等         | 46.867  |
| 味噌              | 46.848  |
| 植物性ろう           | 28.295  |
| ラノリン            | 24.354  |
| スープ プロス         | 19.977  |
| ペプトン等           | 19.332  |

出所：農林水産省資料を基にジェトロ作成

# イタリアの主要農産物の概要

イタリアは南北に長い国土を持ち、約7割が山岳・丘陵地。農用地面積の割合は国土面積の43%に上る。農業生産額はEU内で第4位（2020年）で、主要な農産物はぶどう、とうもろこし、小麦、トマト、オリーブ、生乳、豚肉など。北部は大陸性気候で水稻、小麦、酪農が中心。南部は地中海性気候で地中海型農業が主体で、オリーブ、柑橘類、ワイン用ぶどうが栽培されている。イタリアの農業も日本と同様に地形や気候に応じて異なる特性を持っており、多様な農産物が生産されている。

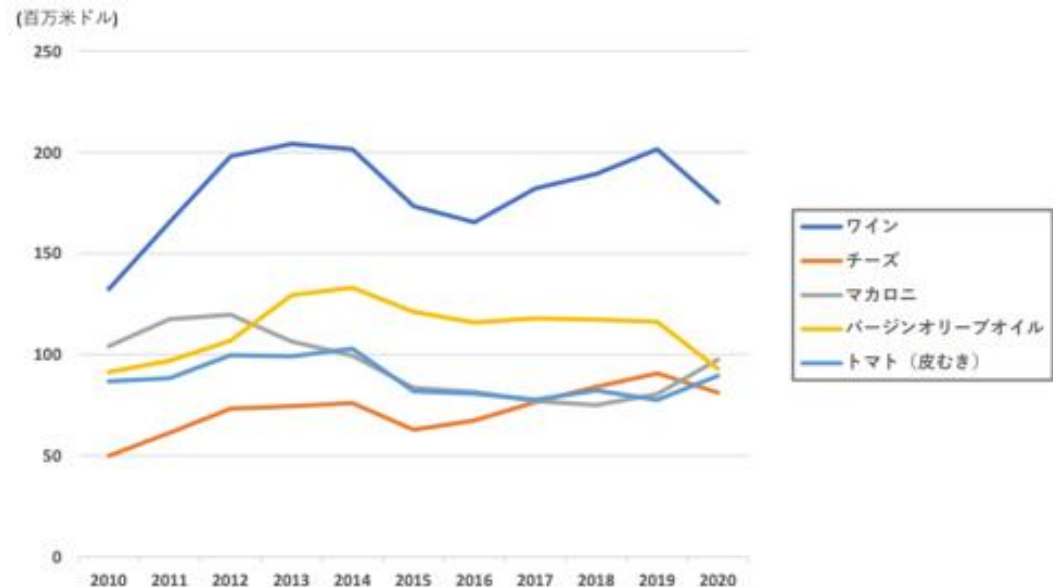
## 主要農産物の生産状況

(単位：万トン)

|        | イタリア  |       |       |       |       | 日本   |
|--------|-------|-------|-------|-------|-------|------|
|        | 2016  | 2017  | 2018  | 2019  | 2020  | 2020 |
| ぶどう    | 820   | 717   | 851   | 790   | 822   | 16   |
| とうもろこし | 684   | 605   | 620   | 628   | 679   | 0.02 |
| 小麦     | 804   | 697   | 710   | 674   | 672   | 95   |
| トマト    | 644   | 602   | 575   | 525   | 625   | 71   |
| オリーブ   | 204   | 260   | 195   | 219   | 221   | -    |
| 生乳(牛)  | 1,077 | 1,138 | 1,234 | 1,249 | 1,271 | 744  |
| 豚肉     | 154   | 147   | 149   | 146   | 129   | 131  |

出所：FAO統計を基に農林水産省作成資料を参照

## 対日：主要産品輸出貿易実績



出所：FAO統計を基に農林水産省作成資料を参照。



# イタリアにおける日本食の消費形態と業態

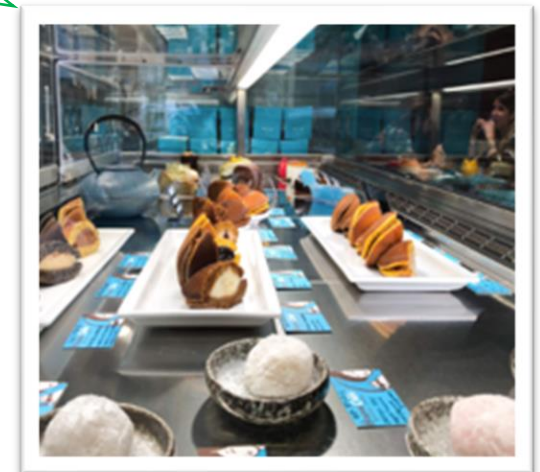
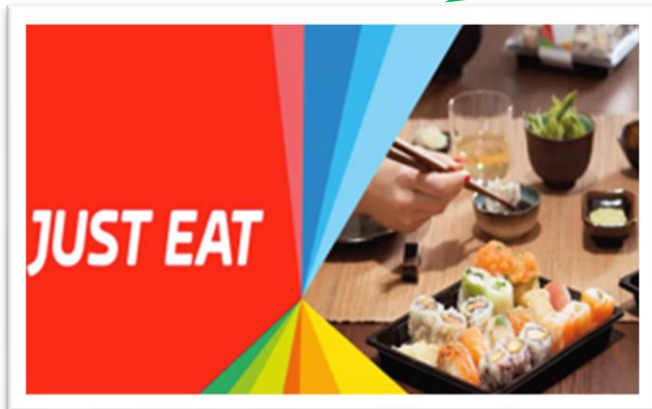
イタリアにおける日本食の消費形態は、外食産業が中心となっている。

日本食レストランは、ミラノ、ローマといった主要都市を中心に増加しており、寿司、刺身、天ぷらといった定番料理が人気。ほとんどのレストランは、中華系オーナーによる寿司をメインに据えたメニューで、食べ放題システム(All You Can Eat)を導入している。他方で、ミラノやローマには日本人の経営するレストランも増えており、2015年のミラノ万博以降、ラーメン専門店やスイーツ専門店の出店もある。

コロナ禍にテイクアウトやデリバリーなどの非対面型の飲食サービスが急速に普及し、日本食はピザなどのイタリアンに次ぐ料理として人気。ただし、イタリアでは多数の日本食材が流通しており、新たなに市場を開拓する場合は、食材の高い品質や価格の優位性、特徴や調理法について丁寧に説明することで、その付加価値をよく理解してもらうことが重要となる。

フードデリバリー広告に日本食が使用されるケース  
主要都市を中心に高い需要あり

ミラノ万博以降日系専門店の出店も見受けられる



# イタリアにおける日本食品の販売先(業種・業態)

## 輸入卸

日系、アジア系、現地系  
インポーター・ディストリ  
ビューター

### 外食

日本食レストランが主な卸先。  
一部バーなどで日本酒やゆず酒  
といった日本産酒類をカクテル  
のベースとして提供するケース  
もある。



### 小売

(オンライン含む)

日系、アジア系スーパー、現地  
系スーパー・高級食材店、酒類  
専門店が日本食品を販売。中  
には店舗を持たず直接輸入卸から  
仕入れ、ECに特化して販売する  
業者も。



### 中食

大手スーパーやテイクアウトで  
日本食品が提供されている。  
スーパー店舗内に寿司コーナ  
ーが併設され、実演販売が行われ  
るケースも増えている。



### 製造

パティスリー(お菓子屋)やメー  
カーなどが日本の食材や原料を  
加工食品に用いる。抹茶や葛な  
どがジェラートの材料として使  
用されることもある。



イタリアにおける日本食は、輸入卸先から小売(EC含む)、外食、中食、製造の大きく分けて4つのカテゴリーで販売されている。日系、アジア系、現地系のインポーターが主な卸先となる。イタリアではインポーターがディストリビューターを兼ねるケースがほとんどで、商材によっては独占契約が前提の場合もある。小売は大手スーパーでは醤油などの調味料の取扱っており、近年ではショップ内に中食として寿司コーナーを併設するところもある。エスニック系スーパーは専門性が高く品揃えが豊富。製造については量は少なくないものの、抹茶や葛がジェラートの材料として使用されている他、食品加工に主に用いられるレシチンの輸出量も多い。

# 主要な小売店・サプライヤー

イタリア全土に広がる多様な飲食店や小売業者が、日本食材の主要な販売先である。醤油や寿司酢、寿司海苔といった「寿司＝日本食」のイメージと結びつく調味料等は、専門店だけでなく大手現地スーパーでも取扱いがある。日本企業と大手チェーンスーパーが組んで店舗内に寿司コーナーを作り実演販売を行い、併せて調味料や日本酒といった日本産食材の販売が行われているケースもある。コロナ禍以降、需要が拡大したデリバリー業界では、「ピザ？それとも寿司？」といったCMが展開されるほど、一般消費者に選択されるまでの地位を確立しており、日本食の人気の高さが伺える。コロナ禍以降、オンラインでの販売も成長している。

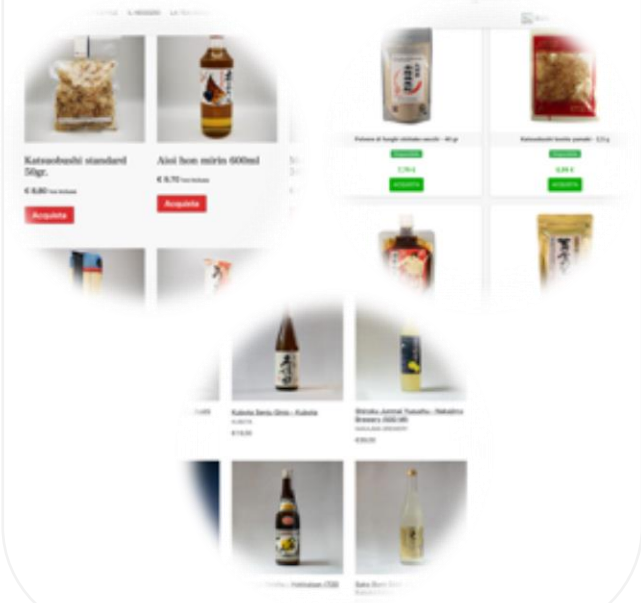
## エスニック食材店



## 大手現地スーパー



## オンライン販売(EC)

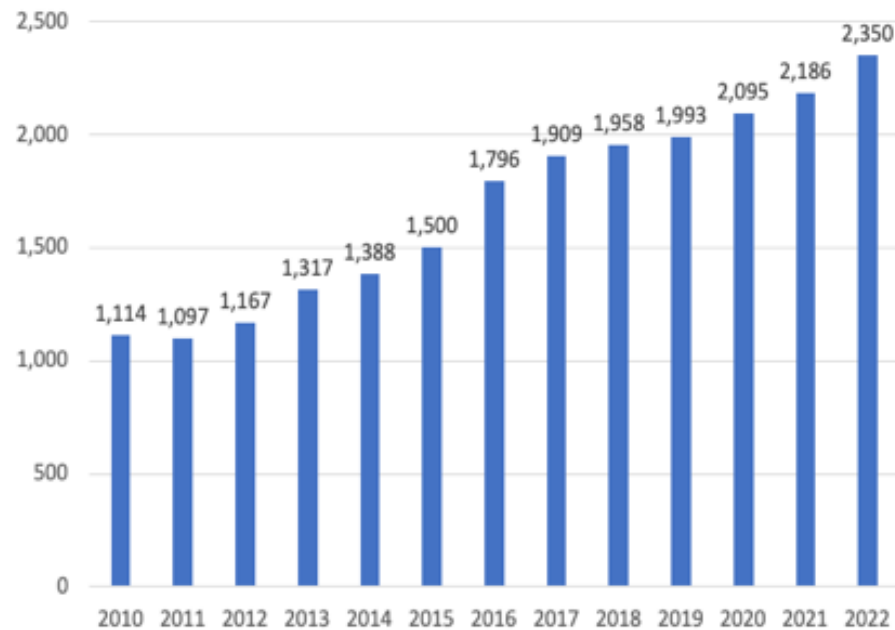


# 消費者の嗜好の変化と新しいトレンド：有機食品市場

イタリアは、有機農地面積19%（EU平均12%）で、欧州最大の有機農業国。

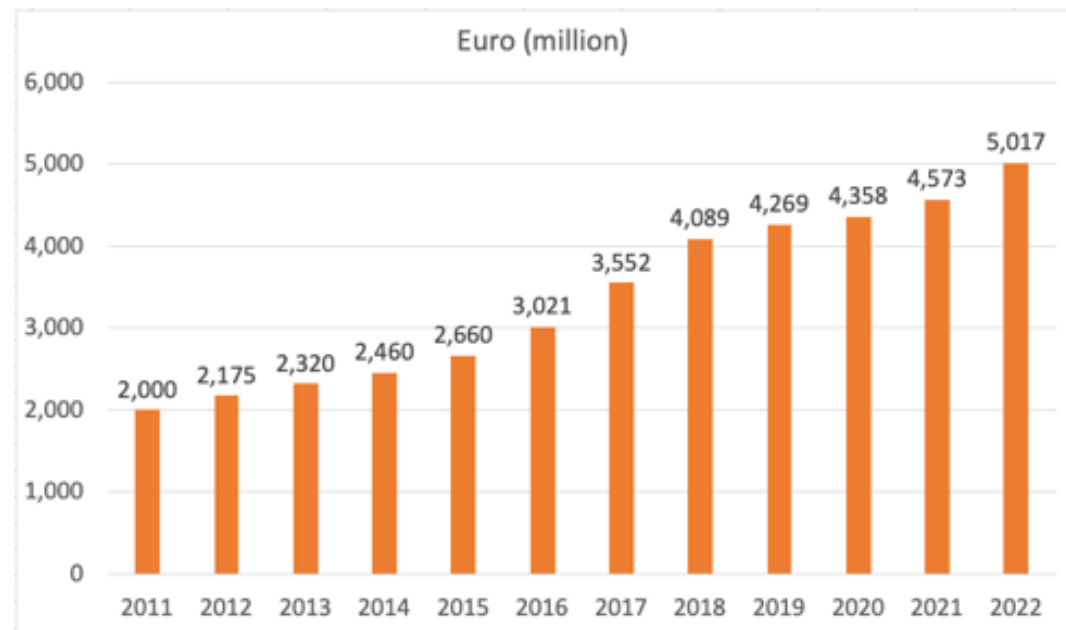
健康志向の高まりや環境への配慮、若年層の有機食品への関心の高まりもあり、イタリアの大きなトレンドへ成長している。有機(BIO)食品市場は過去10年間で顕著な成長を遂げ、特に2022年には国内でのオーガニック製品消費が約50億ユーロに達し、前年比10%増となった。（オーガニック見本市「SANA」にて2023年発表）

イタリア国内有機農業用地面積（単位：000ヘクタール）



出所：Nomisma 調査資料よりジェトロ作成

イタリア国内消費の変遷



出所：FiBL（スイス有機農業研究所）調査資料よりジェトロ作成

# 有機市場: イタリアの市場データ①

## 有機食品の消費動向

家庭内消費では、大手スーパーマーケットが主な販売チャネルであり、全体の58%を占めている。また、有機食品のブランド化が進んでおり、専門店ブランドとスーパーマーケットのプライベートブランドが人気を集めている。その背景には以下3点が考えられる。

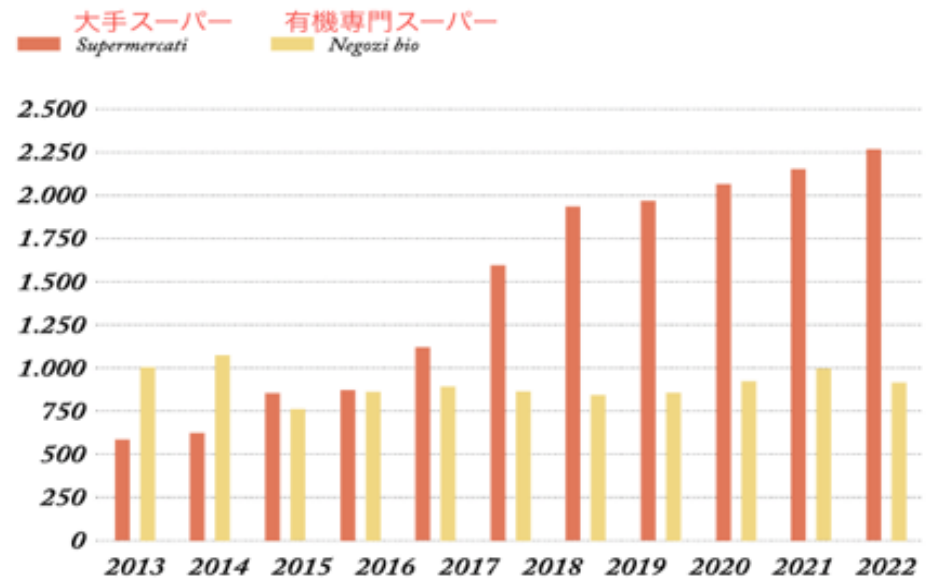
- スーパーマーケットで有機食品の取り扱いが増えたことで、有機食品が消費者が有機食品を購入しやすくなった
- 市場の成長とともに有機食品の価格が下がったことで、消費者の経済的負担が軽減された
- 有機食品の品揃えが豊富になったことで、消費者の選択肢が広がった

右のグラフから、ここ10年で大手スーパーでの取扱いは約4倍にまで成長。有機製品の大衆化が進むとともに、有機製品を専門に取り扱うスーパーは若干の市場縮小傾向が見受けられる。市場全体は大きく成長しており、大手での取り扱いが増えることによる商品の多様化と価格の安定、消費者の意識の高まりとともに市場は今後も継続的に成長が見込まれている。

10年で大手スーパーでの取扱いは  
**約4倍**に成長！  
有機製品の大衆化が進んでいる

イタリア有機小売市場データ(2013 - 2022年)

\*000万ユーロ



出所: BIO Bank



# 有機市場：イタリアの市場データ②

## 消費者の購買率増加

国内消費の点では、農業者団体「Coldiretti」の調査によると、イタリア人の約70%近くの消費者が商品購入時にイタリア産または地元産のオーガニック製品を選ぶと答えている。

オーガニック・自然食品国際見本市SANAの調査では、2012年からオーガニック製品を一度でも購入したことのある家庭の割合は53%から、現在の86%へと飛躍的に伸びている。その背景には、健康への関心の高まりに伴い、有機製品の取扱が大手スーパーを含め飛躍的に広がったことも見受けられる。

## 購買の動機

イタリアの調査会社 Nomismaがイタリア国内の男女1,000人を対象に調査したところによると、イタリアの消費者が有機食品を選ぶ理由として、健康や、環境、動物福祉への配慮などが多く挙げられた。

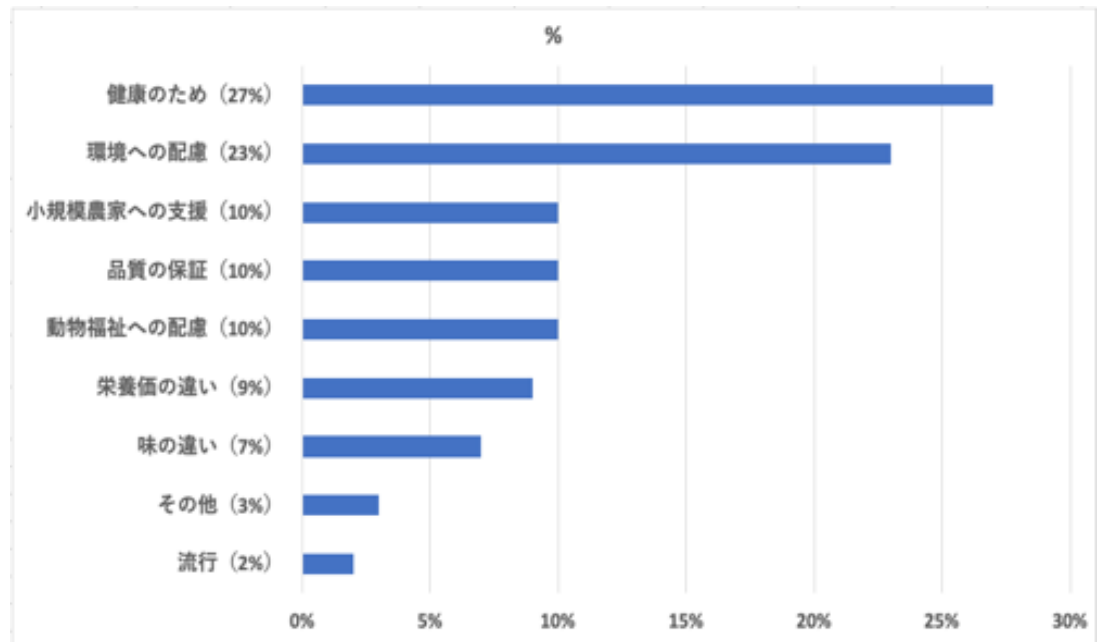
また、品質の保証や小規模農家への支援も、有機食品を選ぶ理由として重要な要素となっている。

これらの背景から、高品質で、こだわりのある商品が多い日本産品は、ユーロリーフなどの有機認証を取得することで、販路拡大することができるかもしれない。

イタリア人の約86%が有機を選択した経験あり！



出所：Coldiretti



出所：Coldiretti

# 有機認証(EU/イタリア)

EUでは、1991年に有機食品規則が制定され、有機農産物や加工食品の認証制度が整備され、これにより有機農産物や加工食品の品質や安全性が消費者に確実に伝達されるようになり、有機食品の需要が拡大。農業や食品産業の活性化にもつながっている。EUのリーフマーク（EUオーガニックロゴ）のようにEUの有機農業基準に準拠し、EU域内で表示可能な有機認証ロゴとして知られているが、イタリア国内ではEUの基準に加えて、特定の環境的または倫理的基準をそれぞれの認証機関が独自に設けている場合もあり、それらも信頼性が高く国内で広く流通している。

## EU内共通

### ユーロリーフ(EU産有機農産物マーク)



食品の原産地と生産方法がEUの有機農産物の規定に準拠していることを証明するマーク。EU内で包装済みのすべての有機食品に対して表示が義務化されている

## イタリア独自有機認証例





# 消費者の嗜好の変化と新しいトレンド②：食肉代替食品市場

イタリアにおける代替肉市場は、健康志向の高まりや環境への配慮、ベジタリアンやヴィーガン、フレキシタリアンといった食の志向の多様化から、有機市場と同様に、近年急速に成長している。

代替肉の種類としては、大豆や小麦、米などの植物性タンパク質を原料とした製品(植物性飲料含む)が主流となっている。

また、日本の食材で、既にしらたきや豆腐(イタリア国内流通のメインはドイツ、イタリアを中心とした欧州産)などの食材がスーパーで簡単に手に入るようになっており、有機認証取得の商材も多く見られる。ただし肉と比べてまだ価格が高い傾向にあり、味や食感の点からも改善が求められている状況。

その他、代替肉の一つである「培養肉」などの細胞性食品については、2023年11月16日に、細胞性食品の製造・販売を禁止する法案が、イタリアの伝統的な食文化、生産者、消費者を守ることを目的に可決された。植物由来の代替肉に「ステーキ」や「ハンバーガー」といった肉関連用語を使用した表示や販売は今後禁止される見込みで、イタリアでは肉の形や食感、味を模した植物由来の代替肉であっても、肉関連用語を使用することには注意が必要である。



# イタリア人の食に対する嗜好

## 「Made in Italy」の強さ

イタリアは地域の伝統や季節に根ざした、多様性と独自性に富んだ食文化をもっている。

- 地元産の食材へのこだわり：イタリア人は地域ごとの伝統的な食材や料理を重視
- 食材の季節性：市内に毎週市場(Mercato)が立ち、季節の新鮮な食材が並び、「季節感」がある
- 各地に伝わる料理が数多くあり、それらを守り続けることに誇りを持っている

豊かな食文化を背景に国内の食市場は非常に競争力があり、特にハイエンド向けは、**高品質な Made in Italy製品と競合しなければならない。**



## 食に対して保守的

伝統的な地域料理を重視し、地元産の食材と伝統的な調理法を好む傾向にある。また、新しい食文化への適応には慎重な傾向がある。

2015年に“食”をテーマに開催されたミラノ国際博覧会で、日本館が一番人気だったことも追い風に、日本食が一気に普及。数百銘柄の日本酒がイタリア市場にも流通したが、現在は銘柄が選別され、消費の中心はレストランに限られてきた。

隣国フランスの高級フレンチレストランがミラノ市内のほとんどないことから、食に対して保守的なことが窺える。

**日本食市場は拡大しているが、一般的に食に対して非常に保守的なイタリア市場への参入には工夫が必要といえる。**



# イタリア人の1日の食生活



Colazione (朝食)

イタリア人の朝食は軽くシンプル。主にコーヒー（エスプレッソやカプチーノ）とブリオッシュと呼ばれる甘いパンやビスケットなどを摂ります。朝食を手早く済ませ、カフェで立ち飲みする人が多く、忙しい生活リズムに合わせたスタイルが特徴。



Pranzo (昼食)

昼食は、都市部では短時間で食事できるパスタ、サラダ、サンドイッチ、パニーといった軽食が主流。一方、地方では長い時間をかけて、充実した複数のメニューを楽しむケースも。



Aperitivo (食前酒)

夕方に楽しむ軽食と飲み物の組み合わせで、仕事終わりの社交の場としても重要。夕食前の食欲を増進する意図もあり、通常アルコール度数は低め。カクテルやワインとともに小さなスナックやオードブルが提供される。



Cena (夕食)

家族や友人との交流の時間。通常遅い時間に始まり、アンティパスト（前菜）、プリモ（パスタやリゾット）、セコンド（肉や魚のメイン料理）、コントルノ（野菜のサイドディッシュ）、ドルチェ（デザート）など、複数コースの豊かな食事を楽しむ。



Dopo Cena (食後酒)

食事を締めくくり、消化を助けるとされる度数の高いリキュールやアマーロ（ハーブ酒）、グラッパ、リモンチェットロなどが好まれる。イタリア各地には地域特有の食後酒があり、食文化の多様性を反映。

## 変わらぬ伝統的な食習慣

食事はコミュニケーションを軸とした社会的・文化的なイベント



# イタリアにおける日本食市場の現状

## 日本食の市場状況

2015年に開催されたミラノ国際博覧会での日本ブームから、ミラノやローマなどの都市部では日本食レストランが増加傾向にある。食に対しては保守的なイタリアにおいて、日本食が徐々に浸透しつつある。日本のアニメやマンガの認知度が高く、作品に出てくる日本食メニューへの親近感も醸成されている。

令和5年の農林水産省の調査によれば、欧州全体で約16,200店舗と、2021年の約13,300店舗から約2割増加している。イタリアは欧州内でもフランスに次ぐ2460店舗もの日本食レストランがあり、その人気の高さが数字からも明らかである。

日本人の経営する日本食レストランは、増加傾向にあるが、都市部を中心に限定的である。店舗の大半が中華系オーナーの日本食レストランで、「All You Can Eat」すなわち食べ放題スタイルで提供されている。しかし、最近では高級感のある店舗や提供方法を採用する、高級路線に舵を切る店舗も増えている。

| 【欧州】      | 店舗数   |        |       |
|-----------|-------|--------|-------|
| アイスランド    | 10    | チェコ    | 300   |
| アイルランド    | 90    | デンマーク  | 270   |
| アゼルバイジャン  | 20    | ドイツ    | 1,220 |
| アルバニア     | 10    | ノルウェー  | 300   |
| アルメニア     | 100   | ハンガリー  | 90    |
| イタリア      | 2,460 | フィンランド | 210   |
| ウクライナ (※) | 140   | フランス   | 4,680 |
| ウズベキスタン   | 20    | ブルガリア  | 30    |
| 英国        | 1,260 | ベラルーシ  | 50    |

出所：農林水産省（令和5年）



# イタリアにおける日本酒市場の現状①

## 日本酒の市場状況

コロナ禍でも、イタリアにおける日本酒市場は、堅調な成長を見せた。国内の日本食材輸入業者や日本酒専門インポーターは、レストランや小売、ワイン専門店、EC事業者などの新規顧客を着実に開拓している。

日本酒の品質は高く評価されているものの、現段階での日本酒の消費はレストランなど外食産業が中心で、日本酒の平均月間注文量は多くて数十本程度とまだまだ限定的である。

## 日本酒の用途

日本食と合わせて食中酒として飲まれるケースがメインで、一部の星付きレストランなどで取扱いがあるほか、食後酒として熱燗で提供している店舗もあるが、イタリアンや他国籍の料理と合わせて提供されるケースは稀。ミラノ市内のカクテルバーなどでは、日本酒ベースのカクテルを提供している店もある。また柚子酒などのリキュールの需要は高く、食前酒や食後酒として人気。



# イタリアにおける日本酒市場の現状②

## 日本酒の課題

輸入量は堅調に推移しているが、その販売先や用途などは依然として限定的。  
 食に対して保守的なためイタリア料理に日本酒を合わせるといった提案もワイン大国イタリアには難しさがある。  
 価格面からも、輸送費や関税などでコストも重む日本酒に対し、一本数ユーロから購入できるワインがあるため、購入のハードルは高い。  
 さらなるイタリア市場獲得には日本酒の歴史、文化、飲み方などの啓蒙が必要である。また、一方でアペリティーボや食後酒といった既存のニーズに応じた試みも必要。

## 日本酒（清酒）の輸出数量及び金額の推移

|          | 2018年            |                  | 2019年           |                 | 2020年            |                 | 2021年            |                  | 2022年            |                  |
|----------|------------------|------------------|-----------------|-----------------|------------------|-----------------|------------------|------------------|------------------|------------------|
|          | 数量<br>千リットル      | 金額<br>百万円        | 数量<br>千リットル     | 金額<br>百万円       | 数量<br>千リットル      | 金額<br>百万円       | 数量<br>千リットル      | 金額<br>百万円        | 数量<br>千リットル      | 金額<br>百万円        |
| 輸出合計     | 25,747<br>(+10%) | 22,232<br>(+19%) | 24,928<br>(-3%) | 23,412<br>(+5%) | 21,761<br>(-13%) | 24,141<br>(+3%) | 32,052<br>(+47%) | 40,178<br>(+66%) | 35,894<br>(+12%) | 47,489<br>(+18%) |
| 中国       | 4,146            | 3,587            | 5,145           | 5,001           | 4,772            | 5,792           | 7,268            | 10,279           | 7,388            | 14,161           |
| アメリカ     | 5,952            | 6,313            | 6,452           | 6,757           | 5,270            | 5,070           | 8,826            | 9,591            | 9,084            | 10,930           |
| 香港       | 2,097            | 3,774            | 1,926           | 3,943           | 2,629            | 6,178           | 3,243            | 9,308            | 2,717            | 7,116            |
| イギリス     | 298              | 324              | 352             | 373             | 220              | 215             | 397              | 444              | 484              | 607              |
| フランス     | 274              | 276              | 270             | 285             | 222              | 213             | 438              | 490              | 427              | 524              |
| タイ       | 604              | 300              | 627             | 276             | 498              | 225             | 457              | 212              | 681              | 427              |
| ドイツ      | 367              | 203              | 477             | 242             | 402              | 207             | 623              | 318              | 664              | 358              |
| オランダ     | 223              | 161              | 247             | 142             | 288              | 178             | 460              | 273              | 484              | 341              |
| マカオ      | 52               | 207              | 39              | 156             | 44               | 179             | 111              | 563              | 93               | 318              |
| アラブ首長国連邦 | 54               | 59               | 52              | 55              | 41               | 38              | 107              | 175              | 158              | 257              |
| イタリア     | 312              | 130              | 339             | 129             | 242              | 89              | 391              | 163              | 494              | 198              |

輸出数量はコロナ禍で落ちたものの  
 翌年には大幅に回復

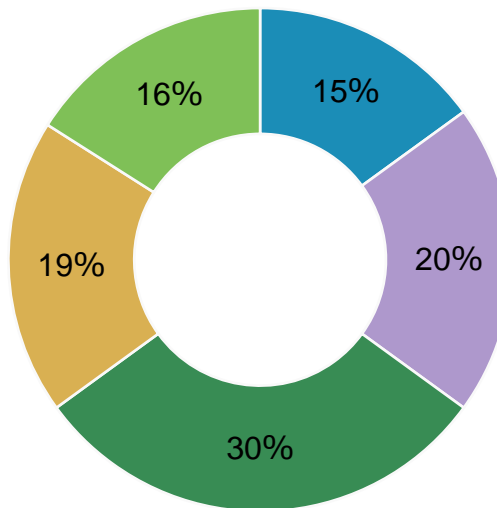
出所：財務省「貿易統計」よりジェトロ作成

# 日本産酒類に対するイタリア人の関心

令和2年国税庁市場調査によると、全体の約85%が日本産酒類について見聞きしたことがあり、約65%が興味関心があり、実際に体験したことがあるという。日本酒に触れる機会の多い都市部ではより高い数値が想定される。

## 日本産酒類についての興味度合い

- 知らない、ほとんど知らない。
- 聞いたことはあるが、興味関心はない。
- 聞いたことがあり、興味関心がある。
- 興味関心があり、調べたことがある。
- 実際に体験してみたい、体験したことがある。



出所：国税庁（令和2年）調査資料よりジェトロ作成



# 輸入者に対するインタビュー

日本食品を取り扱う現地インポーターA社にヒアリング。

## 水産物の需要の高まり

近年、日本産の水産物の需要が高まっており、その背景には高品質かつ優れた加工・冷凍技術を持つ日本の強みがある。また、現在は為替面でも他国産のものより安価で仕入れがし易い点も要素の一つである。

ホタテは身が大きく味も濃い日本産は非常に人気が高い。日本食レストランに限らずイタリアンでの取り扱いも増えている。輸出時は殻なしの貝柱のみでの出荷である（EU HACCP取得取得工場での加工が必要なので注意）。

ブリやハマチはイタリアでは「Ricciola」と呼ばれ、イタリア国内でも消費されているが、他の輸入物（オーストラリア産など）に比べ、日本産は脂がしっかりと載っていて大ぶりであるため、需要が高い。その他にウニやイクラといった高級海鮮物も高い需要を誇る。寿司レストラン数がEU内でフランスに次ぐ第2位のイタリアでは、寿司ネタとして穴子や真鯛などの今後の需要にも期待される。フグに関しては、現在EU流通規制があるためそもそもサンプルですら輸入できない現状ではあるが、仮に日本からの輸出が解禁されたら話題性抜群で、非常に面白い商材となると考えられる。

## 規制

輸出時の規制面では、基本的にEU法に準ずる形となるが、水産物のイレギュラー例として、日本から「ホッケ」を輸入した際にイタリア農業・食糧主権・林業省 (MASAF) が公開している[魚類学術名リスト内](#)にホッケが存在しないという理由から罰金が課される例がある。

## 今後の課題

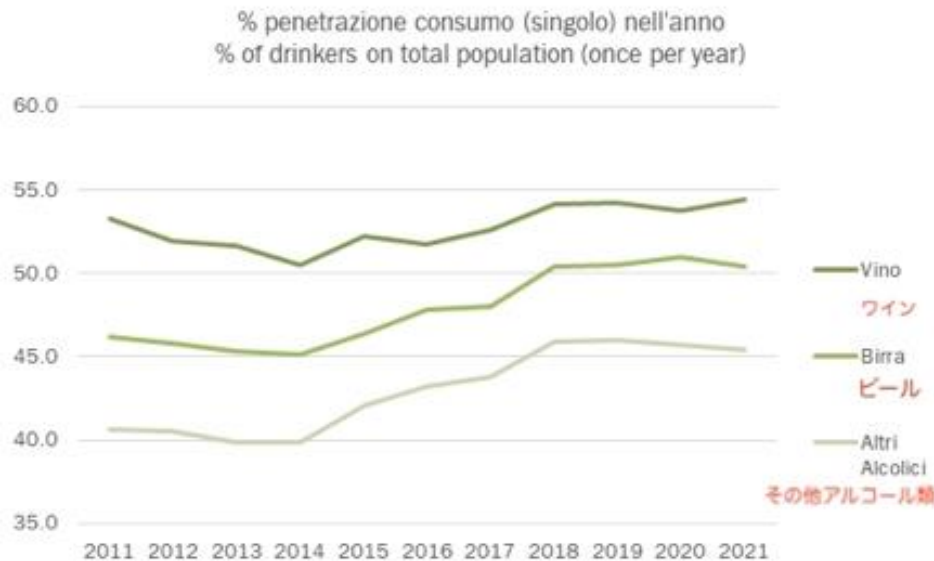
上述の通りイタリアでは日本産水産物の需要は高まってきている。しかし、新たな商材を入れて市場を開拓するにあたり、まずは小ロットでの対応が求められる。通常コンテナを組んでのビジネスをされている輸出事業者側で、小ロットでの対応、が可能かという点も焦点となってくる。



# イタリアにおけるアルコール飲料消費動向（2011 - 2021年）

- 2021年にISTAT（イタリア国家統計局）が20,000世帯を対象に実施した調査によると、調査対象のイタリア人のうち、1年に1回以上ワインを飲む人は約54%、ビールは約50%、その他アルコールは約45%。全体でも約66%のイタリア人が年1回以上、何らかのアルコール飲料を口にしている。
- ワインが安定して飲まれているが、近年ビールやその他アルコールが順調に成長している。

イタリア国内：主要酒類年単一消費普及率



| Consumo di bevande alcoliche in Italia - dati ISTAT |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |
|---|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|
| % popolazione                                       | 1998 | 2005 | 2011 | 2013 | 2014 | 2015 | 2016 | 2017 | 2018 | 2019 | 2020 | 2021 |
| <b>Totale</b>                                       |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |
| Vino <b>ワイン</b>                                     | 56.9 | 57.6 | 53.3 | 51.6 | 50.5 | 52.2 | 51.7 | 52.6 | 54.1 | 54.2 | 53.8 | 54.4 |
| Birra <b>ビール</b>                                    | 47.2 | 47.0 | 46.2 | 45.3 | 45.1 | 46.4 | 47.8 | 48.0 | 50.4 | 50.5 | 51.0 | 50.4 |
| Altri Alcolici                                      | 39.5 | 43.1 | 40.6 | 39.9 | 39.9 | 42.1 | 43.2 | 43.8 | 45.9 | 46.0 | 45.7 | 45.4 |
| <b>Totale</b>                                       |      |      | 65.0 | 63.9 | 63.0 | 64.5 | 64.7 | 65.4 | 66.8 | 66.8 |      | 66.3 |
| <b>その他アルコール類</b>                                    |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |
| <b>Maschi</b>                                       |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |
| Vino  | 70.3 | 71.8 | 67.2 | 65.4 | 64.1 | 65.8 | 64.9 | 65.7 | 66.4 | 65.8 | 65.1 | 65.7 |
| Birra   | 62.3 | 62.1 | 61.8 | 60.2 | 60.1 | 61.3 | 62.5 | 63.4 | 64.9 | 64.4 | 64.6 | 64.0 |
| Altri Alcolici                                      | 54.4 | 58.4 | 55.1 | 53.3 | 53.2 | 55.4 | 56.0 | 56.5 | 58.3 | 58.1 |      | 56.6 |
| <b>Totale</b>                                       |      |      | 78.8 | 77.5 | 76.6 | 77.9 | 77.3 | 78.1 | 78.9 | 77.8 |      | 77.2 |
| <b>Femmine</b>                                      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |
| Vino  | 44.4 | 44.4 | 40.3 | 38.7 | 37.7 | 39.5 | 39.3 | 40.3 | 42.6 | 43.4 | 43.2 | 43.7 |
| Birra   | 33.1 | 33.0 | 31.5 | 31.4 | 31.1 | 32.4 | 34.0 | 33.5 | 36.9 | 37.3 | 38.3 | 37.5 |
| Altri Alcolici                                      | 25.6 | 28.9 | 27.1 | 27.3 | 27.5 | 29.8 | 31.1 | 31.9 | 34.3 | 34.6 |      | 34.9 |
| <b>Totale</b>                                       |      |      | 52.1 | 51.2 | 50.4 | 52.0 | 52.9 | 53.5 | 55.4 | 56.5 |      | 56.1 |

出所：イタリア国家統計局(ISTAT)

# イタリアにおける食品展示会・商談会・地方イベント①

## Vinitaly (B2B)

イタリア北部ヴェローナで毎年4月に開催される国際的なワインとスピリッツの見本市。

世界中からワイン生産者、輸入業者、専門家、メディアが集まり、展示、試飲、ビジネスミーティング、業界のトレンドや革新に関するセミナーなどが開催される。近年は日本の酒蔵などの参加もある。



## CIBUS (B2B)

イタリア・パルマで開催される国際的な食品見本市。イタリアの農産食品業界に特化した最も重要なイベントの一つであり、イタリア製の食品製品が幅広く展示され、業界関係者や専門家が最新の市場動向や革新に触れる機会となっている。

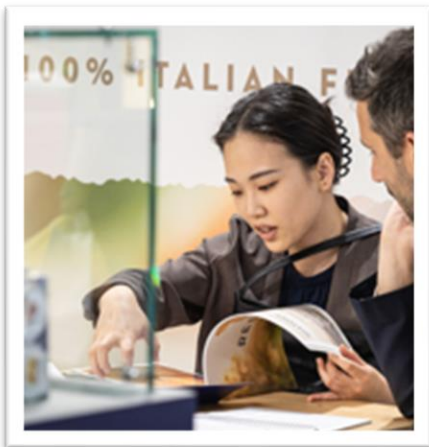




# イタリアにおける食品展示会・商談会・地方イベント②

## Tutto Food (B2B)

ミラノで隔年開催される国際食品貿易見本市。  
対象となる分野は飲料、製菓、精肉、加工肉、冷凍食品、乳製品、チーズ製品など。  
次回開催は2025年5月。



## SANA (有機専門B2B)

オーガニックの食品や製品に特化したイタリア最大級の見本市。  
農業が盛んなエミリア・ロマーニャ州の州都ボローニャにて開催される。  
2019年はジェットロがパビリオンを設置。日本茶や日本酒、みそ・しょうゆなどの調味料を扱う企業などが日本全国から参加した。



# イタリアにおける食品展示会・商談会・地方イベント③

## Golosaria (B2B,B2C)

ミラノで開催される食品とワインのイベント。毎年、B2B、B2C向けに開催される。  
食品、飲料に加え、近年「ミクソロジー」(カクテルなど) 部門が加えられた点がトレンドを反映している。  
日本からはアルコール類や和菓子などの企業の出展実績あり。



## Identità Golose (B2B,B2C)

ミラノで開催される、イタリアを代表するトップシェフが集うイベント。毎年B2B、B2C向けに開催される。業界関係者や食の愛好家が新しいトレンドや革新的なアイデアを学ぶ絶好の機会となっている。  
日本からはジェトロが和菓子、和牛、日本酒などをテーマに講演した実績がある。



## 2.EUの規制（食品）

※ 本規制情報は2024年1月時点のEU規制を基に記載しております。  
改正される可能性もありますので、最新の規則（All consolidated versions）をご確認ください。

# ① EUへの輸出にかかる規制の全体像

---



# EUへの輸出規制を正しく理解するために

## 品目

- 正しい品目のカテゴライズ：EUと日本で品目の定義が違う場合があることに注意。品目によっては輸出できない。
- 正しいHSコードの把握：上6桁は世界共通であるが、下4桁は日本とEUで違うため、輸出先（EU）の関税コードを使用。

## 製品情報

- 一次原材料および製造工程表の把握。
- EU規制の基準を満たす製品の保証。（食品規格・残留農薬・動物用医薬品・重金属・汚染物質・食品添加物・アレルギー情報を含むラベル表示・食品包装材など）
- 付加価値（有機食品・GI表示）の正しい表示。

## 必要書類

- 輸出の際に必要な書類や証明書、EUに要求される施設要件や輸出事業者登録および動物・植物検疫など。
- 輸入側で必要となる必要書類、輸入ライセンス、事業者登録および動物・植物検疫など。
- 必要に応じて、分析結果などの証明。

# 品目別 EU輸出規制早見表 ①農林水産品・食品にかかる規則

| 品目<br>( )内は一例<br>△は一部に規制有り | 食品規格           | 残留農薬<br>動物用医薬品 | 重金属<br>汚染物質    | 食品添加物<br>香料    | 容量規制<br>食品包装材  | ラベル表示          | GMO            | 有機認証           | Novel foods<br>・ナノマテ<br>リアル |
|----------------------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|-----------------------------|
| 未加工畜産物<br>(牛肉)             | ○<br>P. 71 を参照 | ○<br>P. 73 を参照 | ○<br>P. 75 を参照 | ○<br>P. 76 を参照 | ○<br>P. 77 を参照 | ○<br>P. 80 を参照 | X              | X              | X                           |
| 畜産加工品<br>(ヨーグルト)           | △              | ○<br>P. 73 を参照 | ○<br>P. 75 を参照 | ○<br>P. 76 を参照 | ○<br>P. 77 を参照 | ○<br>P. 80 を参照 | X              | X              | ○<br>P. 89 を参照              |
| 未加工水産物<br>(冷凍マグロ)          | △              | △<br>P. 73 を参照 | ○<br>P. 75 を参照 | △              | ○<br>P. 77 を参照 | ○<br>P. 80 を参照 | X              | X              | X                           |
| 加工魚介類<br>(ちくわ)             | △              | ○<br>P. 73 を参照 | ○<br>P. 75 を参照 | ○<br>P. 76 を参照 | ○<br>P. 77 を参照 | ○<br>P. 80 を参照 | △<br>P. 86 を参照 | X              | △<br>P. 89 を参照              |
| 植物<br>(トルコギキョウ)            | △              | X              | X              | △              | △              | △              | X              | X              | X                           |
| 青果<br>(ユズ)                 | ○<br>P. 71 を参照 | △<br>P. 73 を参照 | ○<br>P. 75 を参照 | △              | ○<br>P. 77 を参照 | △<br>P. 80 を参照 | X              | ○<br>P. 88 を参照 | X                           |
| 穀物<br>(コメ)                 | △<br>P. 71 を参照 | ○<br>P. 73 を参照 | ○<br>P. 75 を参照 | △              | ○<br>P. 77 を参照 | △<br>P. 80 を参照 | X              | ○<br>P. 88 を参照 | X                           |
| 農産加工品<br>(茶)               | △<br>P. 71 を参照 | ○<br>P. 73 を参照 | ○<br>P. 75 を参照 | △              | ○<br>P. 77 を参照 | ○<br>P. 80 を参照 | X              | ○<br>P. 88 を参照 | △<br>P. 89 を参照              |
| 穀物調製品<br>(乾麺)              | △<br>P. 71 を参照 | ○<br>P. 73 を参照 | ○<br>P. 75 を参照 | ○<br>P. 76 を参照 | ○<br>P. 77 を参照 | ○<br>P. 80 を参照 | ○<br>P. 86 を参照 | ○<br>P. 88 を参照 | △<br>P. 89 を参照              |
| 加工食品:<br>(味噌)              | △<br>P. 71 を参照 | ○<br>P. 73 を参照 | ○<br>P. 75 を参照 | ○<br>P. 76 を参照 | ○<br>P. 77 を参照 | ○<br>P. 80 を参照 | ○<br>P. 86 を参照 | ○<br>P. 88 を参照 | ○<br>P. 89 を参照              |
| 加工食品<br>(醤油・スープ)           | △<br>P. 71 を参照 | ○<br>P. 73 を参照 | ○<br>P. 75 を参照 | ○<br>P. 76 を参照 | ○<br>P. 77 を参照 | ○<br>P. 80 を参照 | ○<br>P. 86 を参照 | ○<br>P. 88 を参照 | ○<br>P. 89 を参照              |
| 清涼飲料水<br>(果汁飲料)            | △<br>P. 71 を参照 | ○<br>P. 73 を参照 | ○<br>P. 75 を参照 | ○<br>P. 76 を参照 | ○<br>P. 77 を参照 | ○<br>P. 80 を参照 | X              | ○<br>P. 88 を参照 | ○<br>P. 89 を参照              |
| アルコール飲料<br>(日本酒)           | △<br>P. 71 を参照 | △<br>P. 73 を参照 | ○<br>P. 75 を参照 | ○<br>P. 76 を参照 | ○<br>P. 77 を参照 | ○<br>P. 80 を参照 | X              | △<br>P. 88 を参照 | △<br>P. 89 を参照              |

# 品目別 EU輸出規制早見表 ②EU域内への輸出の要件

※自由販売証明書は、EUで提示を求められた事例はほとんどない

| 品目<br>( )内は一例     | 輸入禁止制限品目                       | 施設の衛生認定・農場登録              | 輸出者登録                      | 動植物検疫の有無  | 衛生・検疫証明書<br>(公的証明書)  | 他証明書                            |
|-------------------|--------------------------------|---------------------------|----------------------------|-----------|----------------------|---------------------------------|
| 未加工畜産物<br>(牛肉)    | 一部禁止部位あり<br>動物疾病の陰性証明          | 施設認定必要                    | △<br>自由販売証明書               | 必要        | 公的証明書必要              |                                 |
| 畜産加工品<br>(ヨーグルト)  | 一部禁止部位あり<br>動物疾病の陰性証明          | 施設認定必要                    | △<br>自由販売証明書               | 必要        | 公的証明書必要              |                                 |
| 未加工水産物<br>(冷凍マグロ) | 一部禁止魚種あり<br>生食用生鮮養殖クロマグロの寄生虫基準 | 施設認定必要                    | △<br>自由販売証明書               | 荷口確認が必要   | 公的証明書必要              | 漁獲証明書<br>(養殖でない場合)<br>まぐろ類輸出証明書 |
| 水産加工食品<br>(ちくわ)   | 一部禁止魚種あり                       | 施設認定必要                    | △<br>自由販売証明書               | 荷口確認が必要   | 公的証明書必要              | 漁獲証明書<br>(養殖でない場合)              |
| 植物<br>(トルコギキョウ)   | 一部の植物輸入禁止                      | 一部の植物に要件あり                | 一部の植物には栽培園の公的登録が必要         | 一部の植物検疫あり | 植物検疫証明書が必要           | 一部の植物に「植物パスポート」必要(輸入側で取得)       |
| 青果<br>(ユズ)        | 一部の青果輸入禁止                      | 一部の植物に要件あり                | 一部の植物には栽培園の公的登録が必要         | 一部の植物検疫あり | 植物検疫証明書が必要           | 輸入ライセンス<br>(輸入側で取得)             |
| 穀物<br>(コメ)        | X                              | X                         | 届出が必要                      | X         | X<br>精米には不要          | 輸入ライセンス<br>(輸入側で取得)             |
| 農産加工品<br>(茶)      | X                              | X                         | △<br>自由販売証明書               | X         | X<br>茶葉には不要          |                                 |
| 穀物調製品<br>(乾麺)     | 使用原料による                        | 動物性原料は認定施設から調達            | △<br>自由販売証明書               | X         | X<br>動物性原料を含有しない場合   |                                 |
| 加工食品<br>(味噌)      | 使用原料による                        | 動物性原料は認定施設から調達            | △<br>自由販売証明書               | X         | X<br>動物性原料を含有しない場合   |                                 |
| 加工食品<br>(醤油・スープ)  | 使用原料による                        | 動物性原料は認定施設から調達            | △<br>自由販売証明書               | X         | X<br>(動物性原料を含有しない場合) |                                 |
| 清涼飲料水<br>(果汁)     | 使用原料による                        | X<br>ミネラルウォーターの場合水源の認定が必要 |                            | X         | X                    |                                 |
| アルコール飲料<br>(日本酒)  | X                              | X                         | <a href="#">P. 102 を参照</a> | X         | X                    | 日本ワイン輸出証明書                      |

# EUの食品の「衛生パッケージ」

- 全ての食品・飼料の第一次生産から上市に至るまでの全ての流通においてEUの衛生規則（HACCP計画を含む）が適用され、関連規則は主に動物性由来食品、非動物性由来食品、飼料に分類される。
- ヒトの健康と安全の水準の向上を目的とするEUの「衛生パッケージ」の枠組みの中で、輸入品・輸出品にもEUと同等の食品衛生レベルが要求される。
- 零細企業（SME）や伝統的な手法の保護する一方で、科学的技術の進歩も重視する。

## EUの食品の「衛生パッケージ」

### 食品法 Food Law

[規則\(EC\)178/2002](#)

1. 食品が、安全でない場合市場に出してはならない。
2. 食品は、以下のいずれかに該当する場合、安全でないものとみなす。  
(a)健康に有害である。(b)人間の消費に適していない。（第14条）

動物の飼料の衛生に関する規則

[規則\(EC\)183/2005](#)

全ての食品の衛生に関する一般規則（小売も含む）

[規則\(EC\)852/2004](#)

動物由来食品の衛生に関する個別の規則

[規則\(EC\)853/2004](#)

植物衛生

[規則\(EU\)2016/2031](#)

食品事業者が遵守する規則

公的管理  
（加盟国当局・税関・市場におけるコントロール）の法根拠

公的管理にかかる規則

[規則\(EU\)2017/625](#)

# EUへの輸出に関する規制の全体像

## EUの制度・受け入れ条件の確認

EU規則による輸入禁止（停止）、制限品目

- ・特定の動物疾病の陰性証明
- ・BSE（牛海綿状脳症）感染にかかる輸入禁止部位
- ・動物性食品の管理計画承認状況・第三国リスト
- ・植物検疫規制
- ・衛生基準（毒・寄生虫含む）
- ・新規食品（Novel Food）ほか

## 農林水産物・食品の規則の適合

EU域内に上市される農林産物・食品にはEU規則が課される

中には日本の規制と相違があるため、国内仕様のままでは輸出できないことがある

- ✓ 食品規格
- ✓ 残留農薬規制
- ✓ 動物医薬品
- ✓ 重金属規制
- ✓ 汚染物質
- ✓ 食品添加物
- ✓ 食品香料
- ✓ 容器規制
- ✓ 食品接触包装材
- ✓ ラベル表示
- ✓ GMO
- ✓ 認証取得
- ✓ 地理的表示（GI）

## 生産農場登録または施設の衛生認定の有無

EUの衛生基準（HACCP計画）の施設の認定

生産農場の登録

生産園・栽培園の公的登録

- ・一部の畜産の生産農場の登録
- ・動物性食品を扱うハード（施設）、セミハード（検査機器など）、ソフト（HACCP計画、作業マニュアル等衛生管理方法）の改善点の洗い出し、整備のうえ衛生認定の申請・認定
- ・栽培園の登録

## 動物検疫・植物検疫の有無

動物検疫あるいは栽培地検査および植物検疫の有無

- ・必要条件を満たすことの証明など、必要書類を準備したうえで、輸出検査申請
- ・輸出検査申請書
- ・受入条件を確認・満たす書類等
- ・国内流通の確認書類
- ・船積み書類等

## 証明書の発行

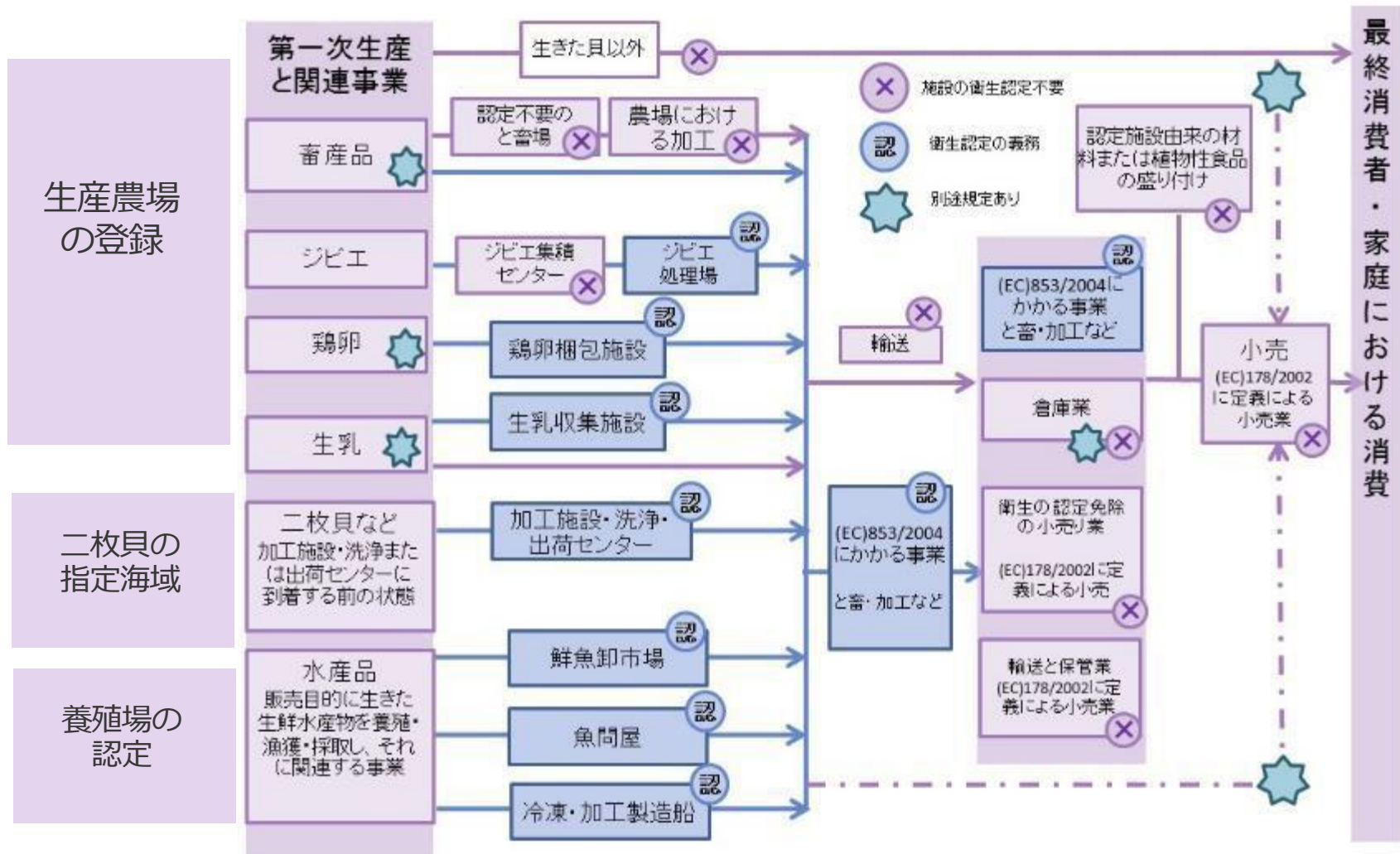
指定場所における輸出検査（書類検査または現物検査）の有無

- ・検疫検査に合格すると、EUが求める公的証明書が発行される
- ・輸出先国当局から要求される場合、日本国内製造・加工されており国内で流通可能であることを証明する「自由販売証明書」が必要

日本からの動物及び畜産物の輸入停止を通知している国の最新情報に関しては、[動物検疫所のサイト](#)で、植物防疫条件に関しては、[植物防疫所のサイト](#)で確認ができます。

# EUにおける施設の衛生認定の有無の全体像

EU市場では第一次原材料に使用される動物由来原料の起源を追跡できるようトレーサビリティが徹底されており、輸入品も基本的には、域内同様の衛生条件を求められている。（※ただし、第三国からの輸入に別途課される規則がある点に注意）日本の認定施設の情報は、農林水産省ウェブサイトで確認できる（農林水産省「[欧州 | 証明書や施設認定の申請](#)」）。





# 化学物質等の管理計画と第三国リスト

- EUへ輸出する動物性食品または加工済み動物性原料の動物種が「薬理的活性物質、農薬、汚染物質の管理計画」で実施規則 (EU) 2021/405 ANNEX -Iで承認されており、輸出品目が実施規則(EU) 2021/404又は(EU) 2021/405の第三国リストに掲載されている。

| 動物種                  | 管理計画の承認状況 | 動物性食品                            | 第三国リスト掲載品目の一部(網羅版ではないため注意) |  |  |   |
|----------------------|-----------|----------------------------------|----------------------------|--|--|---|
|                      |           |                                  | 生鮮                         | 掲載リスト  | 加工品  | 掲載リスト   |
| ウシおよびウシ科動物 (Bovine)  | ○         | 生鮮の牛肉 (Bovine animals)           | ○                          | <a href="#">実施規則 (EU)2021/404 ANNEX XIII</a> | ○  | <a href="#">実施規則 (EU)2021/404 ANNEX XV</a>            |
| 羊・山羊 (Ovine/caprine) |           | 豚 (Porcine)                      | ×                          | <a href="#">実施規則 (EU)2021/404 ANNEX XIII</a> | ○ *2   | <a href="#">実施規則 (EU)2021/404 ANNEX XV</a>            |
| 豚 (Porcine)          | ○         | 鶏・家きん類 (Poultry)                 | ○                          | <a href="#">実施規則 (EU)2021/404 ANNEX XIV</a>  | ○ *2   | <a href="#">実施規則 (EU)2021/404 ANNEX XV</a>            |
| ウマ科動物 (Equine)       |           | 水産養殖物 (Aqua-culture)             | ○ (※養殖のヒレ付き鮮魚)             | <a href="#">実施規則 (EU)2021/405 ANNEX IX</a>   | ○  | <a href="#">実施規則 (EU)2021/405 ANNEX IX</a>            |
| 鶏・家きん類 (Poultry)     | ○         |                                  | 冷凍された二枚貝、棘皮動物、尾索動物および腹足綱   | ○  | <a href="#">実施規則 (EU)2021/405 ANNEX VIII</a> | 加工された二枚貝、棘皮動物、尾索動物および腹足綱                              |
| 水産養殖物 (Aqua-culture) | ○         | ウナギを含む魚 (鮮魚)・二枚貝など (冷凍・加工)       |                            |  | ○  |   |
| 魚の派生品(キャビアなど)・甲殻類    |           | 乳 (Milk)                         | ○ (原料乳・初乳)                 | <a href="#">実施規則 (EU)2021/404 ANNEX XVII</a> | ○  | <a href="#">実施規則 (EU)2021/404 ANNEX XVII</a>          |
| 卵 (Eggs)             | ○         | 鶏卵 (Eggs)                        | ○ ※クラスA卵                   | <a href="#">実施規則 (EU)2021/405 ANNEX IV</a>   | ○  | <a href="#">実施規則 (EU)2021/404 ANNEX XIX</a>           |
| ウサギ (Rabbit)         |           | 単蹄類(solipeds)の原料乳・初乳又は乳製品・初乳由来製品 |                            |  | ○  | <a href="#">実施規則 (EU)2021/405 ANNEX X</a>             |
| 野生の狩猟獣 (Wild game)   |           | 牛・豚・羊等、家禽、魚由来のゼラチン・コラーゲン         |                            |  | ○  | <a href="#">実施規則 (EU)2021/405 ANNEX XII又はXIII又はIX</a> |
| 飼育の狩猟獣 (Farmed game) |           | 有蹄類と家禽由来のケーシング                   |                            |  | ○  | <a href="#">実施規則 (EU)2021/404 ANNEX XVI</a>           |
| ハチミツ (Honey)         | △※1       | 蜂                                | ×                          | (EU)2021/404 ANNEX VII                       | ※はちみつは第三国リストにはないが表1の管理計画の承認が必要               |   |
| ケーシング                | ○         |                                  |                            |  |  |   |

表1 [実施規則 \(EU\) 2021/405 ANNEX -I](#)を元に作成  
「○」は管理計画の承認済みを示す

※1ただし、認定第三国のはちみつを原材料として使用した製品のEUへの輸出は可能

表2 [実施規則 \(EU\) 2021/404](#)または[実施規則 \(EU\) 2021/405](#)に規定される第三国リストを元に作成。  
リンク先は制定時の法文のため最新版を確認のこと。「○」はリスト掲載「X」は未掲載を示す  
※2 一定の加熱処理など条件あり

# EU向け施設認定リスト

- 欧州連合向け 輸出食肉取扱施設リスト  
[https://www.maff.go.jp/j/shokusan/hq/i-4/attach/pdf/yusyutu\\_shinsei\\_ousyu-163.pdf](https://www.maff.go.jp/j/shokusan/hq/i-4/attach/pdf/yusyutu_shinsei_ousyu-163.pdf)
- 欧州連合向け 輸出ケーシング取扱施設リスト  
[https://www.maff.go.jp/j/shokusan/hq/i-4/attach/pdf/yusyutu\\_shinsei\\_ousyu-95.pdf](https://www.maff.go.jp/j/shokusan/hq/i-4/attach/pdf/yusyutu_shinsei_ousyu-95.pdf)
- 欧州連合向け輸出卵及び卵製品取扱施設リスト  
[https://www.maff.go.jp/j/shokusan/hq/i-4/attach/pdf/yusyutu\\_shinsei\\_ousyu-104.pdf](https://www.maff.go.jp/j/shokusan/hq/i-4/attach/pdf/yusyutu_shinsei_ousyu-104.pdf)
- 欧州連合向け輸出ゼラチン・コラーゲン取扱施設リスト  
[https://www.maff.go.jp/j/shokusan/hq/i-4/attach/pdf/yusyutu\\_shinsei\\_ousyu-23.pdf](https://www.maff.go.jp/j/shokusan/hq/i-4/attach/pdf/yusyutu_shinsei_ousyu-23.pdf)
- 英国、欧州連合、スイス及びノルウェー向け輸出水産食品取扱認定施設  
[https://www.maff.go.jp/j/shokusan/hq/i-4/attach/pdf/yusyutu\\_shinsei\\_ousyu-92.pdf](https://www.maff.go.jp/j/shokusan/hq/i-4/attach/pdf/yusyutu_shinsei_ousyu-92.pdf)
- 欧州連合向け輸出水産食品取扱認定市場  
[https://www.maff.go.jp/j/shokusan/hq/i-4/attach/pdf/yusyutu\\_shinsei\\_ousyu-86.pdf](https://www.maff.go.jp/j/shokusan/hq/i-4/attach/pdf/yusyutu_shinsei_ousyu-86.pdf)
- 乳（Milk）は第三国リストに掲載されているが、調査時点では欧州連合向け輸出施設がないため、輸出不可。
- 参考：農林水産省「[欧州 | 証明書や施設認定の申請](#)」

## ② 主なEU規則の概要

---

※ 本規制情報は2023年1月時点のEU規制を基に記載しております。

改正される可能性もありますので、最新の規則（All consolidated versions）をご確認ください。

# 食品規格

根拠法：[実施規則\(EU\) 543/2011](#)、[規則 \(EU\) 2021/1890](#)、[規則 \(EU\) 1308/2013](#)  
[規則 \(EC\) 1760/2000](#)、[規則 \(EC\) 1825/2000](#)  
[規則 \(EC\) 178/2002](#)、[規則 \(EC\) 852/2004](#)、[規則 \(EC\) 853/2004](#)  
[規則 \(EC\) 183/2005](#)、[規則 \(EU\) 2017/625](#)

- 生鮮農産物を中心に取引規格（marketing standard）が規定されている。
- 果物と野菜の品質要件を規定する一般販売基準（GMS）が設けられており、UN/ECE新基準に商品が準拠していることが証明できる場合、適合するものとされる。
- さらに特定の10種類の青果は「特定販売基準」が設けられている。
- 「特定販売基準」対象の青果は輸入時に「適合証明書」の取得が必要。
- 牛肉（畜産品）・蒸留酒は流通の格付けまたは販売名称の定義が設けられている。
- 生鮮・加工食品に関わらず、EUで流通する全ての食品は「EU衛生パッケージ」（EUの衛生法）により定める衛生基準を遵守。
- 日本の一部の地理的表示（GI）はEU内で保護される一方、EUで保護される名称の使用不可。

## 「特定販売基準」対象の青果

|      |         |     |        |                 |           |
|------|---------|-----|--------|-----------------|-----------|
| リンゴ  | レタス     | イチゴ | トマト    | かんきつ類           | 桃およびネクタリン |
| パプリカ | キウイフルーツ | 洋梨  | 生食用ブドウ | 巻き葉および広葉のアンディープ |           |

### 【参考情報】

ジェトロ [「農林水産物・食品の輸出支援ポータルサイト【欧州: EU】」](#)

欧州委員会 [「Agriculture and rural development : Fruit and vegetables」](#) (英語)

欧州委員会 [「Food Safety : Food hygiene」](#) (英語)

# 残留農薬規制

根拠法：[規則（EC）No 396/2005](#)、[規則\(EU \)2023/334](#)

- 使用可能な農薬はポジティブリスト制で規定。（[EU農薬データベース](#)）
- 残留農薬の上限値（Maximum Residue Limits：MRLs）を食品の種類ごとに規定。
- 日本で設定されるMRLsよりEUで低く設定されるMRLsも多い。
- MRLsが設定されていない農薬と食品の組み合わせは、一律0.01mg/kgの下限値が適用される。
- 加工食品の場合は一次原料の未加工品のMRLsを遵守または「加工係数」（加工中における希釈や濃縮などの濃度）を考慮する必要がある。
- 畜産品（「動物性食品（牛）」「生乳（Milk）」など）に関しては、残留農薬規制（規則（EC）No 396/2005）だけでなく、更に動物用医薬品規制も課される。
- EU規則で禁止された活性物質を利用した、または定められた最大残留農薬基準（MRLs）や最大残留動物用医薬品基準値などを超えた動物由来食品（生鮮肉）は「ヒトの消費用の生鮮肉」として適合しないと検査官が宣言するとしている。（規則2019/627第45条）
- EUは環境保護（ミツバチなどの花粉を媒介する昆虫（以下「花粉媒介者」）の世界的な保護）を目的として、ネオニコチノイド系の農薬であるクロチアニジンとチアメトキサムのMRLsを検出下限値まで引き下げる改正規則案が採択され、2026年3月7日から輸入農産品にも適応予定。

## 【参考情報】

ジェトロ [「農林水産物・食品の輸出支援ポータルサイト【欧州：EU】」](#)

ジェトロ [「EUにおける残留農薬に関する規制（2015年2月）」](#)

欧州委員会 [「Food Safety：Pesticides」](#)（英語）

農林水産省 [「EUにおけるクロチアニジンとチアメトキサムの残留農薬基準値（MRLs）引き下げについて」](#)

# 残留薬理的活性物質・動物用医薬品規制

根拠法：[規則\(EC\) 470/2009](#)、[規則\(EU\) No 37/2010](#)

[規則\(EC\)1831/2003](#)

[規則\(EU\)2019/6](#)、[規則\(EU\)2019/4](#)

- 動物由来食品向けに使用可能な残留薬理的活性物質（pharmacologically active substances）はポジティブリストで設定されており、MRLsは規則(EU) 37/2010 ANNEX に規定される。
- 家畜の栄養添加物に関しては、規則(EC)1831/2003に規定されており、本規則第5条により、「抗コクシジウム剤（coccidiostats）または抗ヒストモナス（histomonostats）以外の抗生物質（Antibiotic）は飼料の添加物として許可されない（第5条（4））」とされる。
- EUに輸入される畜産物に使用される動物用医薬品（veterinary medicinal products）は規則（EU）2019/6に規定され、成長促進目的及び人医療専用の抗菌剤の使用を禁止（第三国からの輸入品への適用時期未定）。
- EUに輸入される畜産物向け医薬用飼料（medicated feed）は規則（EU）2019/4に規定される。

## 【参考情報】

農林水産省「[EUの新たな動物用医薬品規則への対応](#)」

ジェトロ「[農林水産物・食品の輸出支援ポータルサイト【欧州: EU】](#)」

欧州委員会「[Food Safety : Animal feed](#)」(英語)

欧州委員会「[Food Safety :Veterinary medicines and medicated feed](#)」(英語)

欧州医薬品庁「[Veterinary Medicinal Products Regulation](#)」(英語)



# 動物用医薬品・残留薬理的活性物質規制

## 動物性食品中の最大残留薬理的活性物質(LMR)

規則  
(EC)470/2009

規則  
(EU)37/2010

## 家畜の飼料(栄養)添加物 feed additives (animal nutrition)

規則(EC)1831/2003  
抗コクシジウム剤と抗  
ヒストモナス剤以外の  
抗生物質は飼料の添加  
物として許可されない

ANNEX I  
[EUで現在承認されている飼料添加物リスト \(2022年10月版\)](#)

ANNEX II  
[EUで承認期限が間近、承認が撤回される飼料添加物リスト \(2022年10月版\)](#)

## 動物医薬品 veterinary medicinal products

規則  
(EC)726/2004

規則(EU)2019/6  
新動物医薬品規則

2022年2月21日付け  
アレテ (仏国内法)

## 医薬用飼料 medicated feed

指令90/167/EEC  
指令2002/32/CE

規則  
(EU)2019/4

### [委任規則 \(EU\) 2019/2090](#)

動物用医薬品または飼料添加物として使用が禁止又は非認可および認可された残留薬理的活性物質の使用に適用される不適合の場合に関する (EU) 2017/625を補完する規則

### [実施規則 \(EU\) 2021/808](#)

サンプリングに使用される方法と結果に対する解釈ならびに家畜に使用される残留薬理的活性物質の分析方法のパフォーマンスにかかる規則

### [委任規則 \(EU\) 2022/1644](#)

「動物用医薬品または飼料用添加物として認可される薬理活性物質、ならびに禁止される非認可の薬理活性物質および残留薬理活性物質に関する公的管理の実施にかかる特定の要件を規定し (EU) 2017/625を補完する規則」 分析のためのサンプリング範囲を規定  
ANNEX I : 家畜に使用禁止または許可されない残留薬理的活性物質のリスト

### [委任規則 \(EU\) 2022/1646](#)

「動物用医薬品または飼料用添加物として認可される薬理活性物質、ならびに禁止される非認可の薬理活性物質および残留薬理活性物質に関する公的管理の実施にかかる統一の実務を規定し (EU) 2017/625を補完する規則」 加盟国にかかる要件だけでなく第6条およびANNEX III に第三国から輸入される動物製品のサンプリング頻度を規定

# 重金属・汚染物質規制

根拠法：[規則\(EC\) 1881/2006](#)

- 意図的に食品に添加されたものではなく、食品の生産（畜産、獣医療の作業を含む）、製造、加工、調理、処理、包装、梱包、輸送および保管などのプロセス、または生育環境に由来して、食品中に存在する「汚染物質」の最大基準値を設定。
  - マイコトキシン（アフラトキシン、オクラトキシンA、フザリウムトキシン、パツリン、シトリニン）
  - 重金属（カドミウム、鉛、水銀、無機スズ、ヒ素）
  - ダイオキシン類・ポリ塩化ビフェニル (PCBs)
  - 多環芳香族炭化水素 (PAH)
  - 3-MCPD (脂肪酸エステル関連)
  - メラミン
  - エルカ酸
  - 硝酸塩
- 食品中の汚染物質の最大基準値が食品カテゴリーごとに規定されており、基準値を超過したものは原料として使用不可。
- 日本で基準値が指定されない物質も対象とされていることに注意が必要。
- 2021年8月よりカドミウム、鉛の食品カテゴリーに「塩」や「香辛料」が追加されたため「塩」や「香辛料」を原料として使用している場合、最大基準値に注意が必要。
- 「海藻からなるサプリ」にカドミウムの基準値が設定されている一方で、現在EUレベルでは「海藻」そのものに基準値は設定されていない。ただし、今後「ヒ素、鉛、カドミウム最大基準値の設定」がされる可能性がある。

## 【参考情報】

ジェトロ [「農林水産物・食品の輸出支援ポータルサイト【欧州: EU】」](#)  
欧州委員会 [「Food Safety : Contaminants」](#) (英語)

# 食品添加物・香料規制

根拠法：[規則\(EC\) 1333/2008 \(食品添加物\)](#)  
[規則\(EC\) 1334/2008 \(食品香料\)](#)

- 使用可能な添加物（E番号）や上限値、使用条件はポジティブリストで規定。
- 規則(EC) 1333/2008 ANNEX II Part E（または[EUの食品添加物データベースサイト](#)）で各カテゴリを確認。
- 香料は、規則（EC）1334/2008 ANNEX I（または[EUの香料データベース](#)）を確認。
- 特定の名称あるいはE番号で表示する。（「pH調整剤」等一括表示は不可）
- 加工助剤 (processing aids)として使用された物質は、原料表示から割愛できるが、アレルギーを誘発し、最終製品に残存している場合は表示義務あり。
- 食品添加物中の担体（キャリア）として「少量 (quantum satis)」許可される添加物は規則 (EC) 1333/2008 ANNEX IIIを確認。
- 原材料リストには重量順に特定の名称（E番号）で表示。
- 一部の添加物の表示は「当該カテゴリー名+特定の名称（またはE番号）」を呼称とする。
- 一部、特定の名称（E番号）ではなく、カテゴリー名を使用できる。（詳細は[81ページ](#)）
- デキストリン（白色、黄色、焙煎デキストリンなど）は食品添加物とされない。
- 加工でん粉(modified starches 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) は食品添加物とされる。

## 【参考情報】

ジェトロ [「農林水産物・食品の輸出支援ポータルサイト【欧州: EU】」](#)

ジェトロ [「食品添加物規制調査 EU \(2016年2月\)」](#)

欧州委員会 [「Food Safety : Food improvement agents」](#) (英語)

# 食品接触包装材規則

根拠法：[規則 \(EC\) 1935/2004](#)  
[規則 \(EC\) 2023/2006](#)

- 食品と接触することが意図されている食品用容器・包装、調理器具、食品製造機械、食品輸送用のコンテナ等は、Food Contact Materials (FCMs)としてEU規則で規制される。
- FCMsは健康被害を引き起こさない、食品成分に許容できない変化をもたらさない、食品の味・香り・食感などを劣化することのない素材を使用する。
- 一部の食品接触包装材の素材はポジティブリストで規定。
- EU規則に則って「適合宣言書を作成し、提示できるように準備が必要。
- EU加盟国は独自規制を導入することが可能。

|                   |                                   |  |
|-------------------|-----------------------------------|--|
| プラスチック・熱可塑性エラストマー | <a href="#">規則(EU) 10/2011</a>    | ポジティブリスト形式で使用規制  |
| アクティブ・インテリジェント素材  | <a href="#">規則(EC) 450/2009</a>   | 食品と誤認されるおそれがある場合、3mm以上のフォントサイズで‘DO NOT EAT’と表記。          |
| 再生プラスチック          | <a href="#">規則 (EU) 2022/1616</a> | 同規則に規定されるリサイクルプロセスからなる原料で製造された再生プラスチックのみが、食品接触素材として使用可能。 |
| セラミック             | <a href="#">指令84/500/EEC</a>      | カドミウムと鉛の検出上限値が規定   |
| 再生セルロースフィルム       | <a href="#">指令2007/42/EC</a>      | ポジティブリスト形式で使用規制  |
| BPA (ビスフェノールA)    | <a href="#">規則(EU) 2018/213</a>   | 乳幼児向け食品に接触することが意図された包装材の原料への禁止                           |
| エポキシ樹脂            | <a href="#">規則 1895/2005/EC</a>   | エポキシ誘導体の定義と使用制限  |

その他、中国ならびに香港から輸入するポリアミドまたはメラミンプラスチック製キッチン製品などに課される別規則および必要な適合証明書が規定される。

## 【参考情報】

ジェトロ [「農林水産物・食品の輸出支援ポータルサイト【欧州: EU】」](#)

ジェトロ [「海外向け食品の包装制度調査（2020年3月）」](#)

欧州委員会 [「Food Safety : Food Contact Materials」](#) (英語)

# 食品容器包装のリサイクル表示（再生プラスチック）

根拠法：[規則 \(EC\) 1935/2004](#)、[規則 \(EC\) 2023/2006](#)  
[規則 \(EU\) 2022/1616](#)（食品に接触する再生プラスチック規則）  
[EU指令94/62/CE](#)（包装および包装廃棄物の管理規則）

- 2022年9月より、旧規則(EC) 282/2008が廃止され、食品の接触を意図する再生プラスチックに対し、新[規則 \(EU\) 2022/1616](#) に適合している旨を証明する「適合宣誓書」が求められる。
- EUレベルで、環境を配慮する目的で、包装および包装廃棄物の管理に関する国内措置（システム）を整備する[EU指令 94/62/CE](#) により、使用されている包装容器が「PRO EUROPE」のリサイクルシステムに組み込まれていることを証明するロゴ「グリーンドット Green Dot.（独：グリュエネ・プンクト, 仏：Le Point vert）」が導入されており、各加盟国の団体組織によりリサイクルシステムは管理される。
- フランスでは92年より本システムを利用した包装容器に「Point vert」（管理CITEO、ガラス瓶はAdelphé）の表示が義務化されていたが、2017年に義務的表示が廃止。
- 一方で、一部のEU加盟国（スペイン、キプロス）ではGreen Dot.の表示は義務化される。

【参考情報】 欧州委員会「[Environment:Packaging Waste](#)」（英語）



グリーンドット（Green Dot.）ロゴ

# アルコールの容器容量規制

根拠法：[指令 2007/45/EC](#)  
[規則 \(EU\) 2019/787](#)

- HSコード（CN code 2208）に分類される蒸留酒（Spirit drinks）や2204類・2205類に分類されるぶどう酒に関して、販売可能な容量規制が課される。
- 清酒やHSコード2206に分類される醸造酒などは本規制の対象に含まれない。
- 日EU経済連携協定の発効に伴い、日本産の単式蒸留焼酎（いわゆる「本格焼酎」）の容器容量規制が一部緩和され、四合瓶・一升瓶での輸出が可能。

| 適用範囲                              | 容器容量規制 (ml)   |
|-----------------------------------|---|
| 100 mlから1,500ml の非発泡性ワイン          | 100、187、250、375、500、750、1,000、1,500                   |
| 100 mlから1,500ml の黄ワイン (vin jaune) | 620   |
| 125 mlから1,500mlの発泡性ワイン            | 125、200、375、750、1,500                                 |
| 100 mlから1,500mlのリキュールワイン          | 100、200、375、500、750、1,000、1,500                       |
| 100 mlから1,500mlのフレーバードワイン         | 100、200、375、500、750、1,000、1,500                       |
| 100 mlから2,000ml蒸留酒                | 100、200、350、500、700、1,000、1,500、1,750、2,000           |
| 100 mlから2,000ml日本産単式蒸留焼酎          | 100、200、350、500、700、720、1,000、1,500、1,750、1,800、2,000 |

※ ただし、上記適用範囲以外（例えば100ml以下のミニボトルの蒸留酒や1,500ml以上の発泡性ワイン）に関しては、容量規制は適用されない。

## 【参考情報】

ジェトロ「[農林水産物・食品の輸出支援ポータルサイト【欧州：EU】](#)」  
欧州委員会「[Single market and standards : Pack sizes](#)」（英語）



# ラベル表示①（包装済み飲食品）

根拠法：[規則（EU）1169/2011](#)

- アレルゲン表記の対象品目が日本より広く、個別表示が義務。
- 栄養表示項目に『飽和脂肪酸』『糖類（単糖類・二糖類）』が追加が必要。
- 複合原材料の省略可能な基準が日本と違う。

[規則（EU）1169/2011](#)（第9条）に規定されるラベル表示義務項目（販売国の言語で表示）

|                |   |
|----------------|---|
| 食品の名称          | EUまたは加盟国の規則等で規定される① <b>法的名称</b> 、存在しない場合は、当該販売国で消費者に食品名称として受け入れられている② <b>慣習的名称</b> を使用する。①②に当てはまらない場合、説明的名称（他の製品と区別できる説明）を使用する。商標やブランド名を食品の名称として使用できない。 |
| 原材料リスト         | すべての原材料（食品添加物や酵素を含む。）を重量順に表示する（2%未満の原材料は重量順でなくとも可）<br>単一原材料で食品の名称同一である場合は不要。ナノマテリアルを含有する場合「ナノ」と添える。   |
| アレルギー物質        | 指定14アレルギー物質を含有する場合は、原材料リストに表示（太字やフォントで強調する）。アレルギーを誘発し、最終製品に残存する添加物や加工助剤にも表示義務あり。  |
| 原材料の分量         | 調理や製造に使用された原材料を食品の名称に使用又は消費者が連想する場合、言葉や図・写真で強調されている場合、特徴付け、混同され得る製品と区別する場合は、ANNEX VIIIの例外を除き、原材料の分量を表示する。   |
| 正味量            | 重量単位で「kg（キログラム）」または「g（グラム）」で表示。EU規制に準拠していることを示す「eマーク」を任意表示できる。  |
| 賞味期限/消費期限      | 微生物学的観点から傷みやすい場合、賞味期限に代えて「消費」期限（the 'use by' date）を表示。  |
| 特殊な保存条件や使用条件   | 特別な保存条件や使用条件を必要とする場合には、表示する。  |
| アルコール度数        | アルコール含有量（体積比 by volume）が1.2%以上の飲料はアルコール度数（体積比表示）を表示。  |
| 食品事業者の名称および所在地 | 販売している食品事業者、EU域内事業者でない場合は、EUへの輸入企業の名称または商号および所在地。委託製造の場合、登記番号。  |
| 原産地            | 消費者が実際の実原産国と誤認し得る場合は原産国を表示。また原産国が表示されている場合で、主原料の原産国が違う場合は併記するか、「起源地と異なる（〇〇 do/does not originate from xx）」ことを明記する。（実施規則（EU 2018/775）                    |
| 使用方法の指示        | 記載がなければ適切な使用が困難な場合に記載。  |
| 栄養表示           | ANNEX Vに規定される一部の食品を除き、100gまたは100mlあたりの必須栄養素を表示。   |
| 製造ロット番号        | 「L」の文字の後に製造ロット番号を表示する。（「Lot」の後にロット番号でも可能）   |

# ラベル表示 ① (包装済み食品)

規則 (EU) 1169/2011 (第9条) に規定されるラベル表示義務項目

|   |   |
|---|---|
| <p>原材料リスト<br/>(添加物など)</p>                                       | <p>ANNEX VII Part Bに規定される18項については特定の名称ではなく、カテゴリー名を使用できる例)<br/>         グルコースシロップ (Glucose syrup) および無水グルコースシロップ (anhydrous glucose syrup) → 「グルコースシロップ (Glucose syrup) 」<br/>         動物由来の精製脂肪 (Refined fats of animal origin) → 「脂肪 (Fat) 」と形容詞「動物の (animal) 」または具体的な動物名<br/>         でん粉、物理的手段または酵素を使った加工でん粉→「でん粉 (Starch) 」</p> <p>ANNEX VII Part Cに規定されるカテゴリーに属するものは、「当該カテゴリー名+特定の名称 (またはE番号) 」を呼称として用いる。例 「Acidity regulator (pH 調整剤) 」+「特定の名称 (またはE番号) 」<br/>         他、Sweetener (甘味料)、Emulsifier (乳化剤)、Colour (着色料)、Antioxidant (酸化防止剤)等</p> |
| <p>アレルギー物質<br/>※青太字は日本で義務ではないが表示推奨されているもの、赤太字は表示推奨とされていないもの</p> | <p>①グルテンを含む穀物 (小麦、大麦、オーツ麦など) および同製品 ②甲殻類および同製品 ③卵および卵製品 ④<b>魚および水産製品</b> ⑤ピーナッツおよび同製品 ⑥大豆および同製品 ⑦乳 (ラクトースを含む) および乳製品 ⑧<b>ナッツ類および同製品 (アーモンド、ヘーゼルナッツ、くるみ、カシューナッツ、ペカン、ブラジルナッツ、ピスタチオ、マカデミアナッツ)</b> ⑨<b>セロリおよび同製品</b> ⑩<b>辛子および同製品</b> ⑪<b>ゴマおよび同製品</b> ⑫濃度が1キロ/1リットル当たり10mg 超の二酸化硫黄または亜硫酸塩 ⑬ルピナス (マメ科植物) および同製品 ⑭<b>軟体動物および同製品</b><br/>         アレルギーを誘発し、最終製品に残存する添加物や加工助剤も表示義務あり</p>  |
| <p>栄養表示<br/>※青太字は日本で義務ではないが表示推奨されているもの、赤太字は義務表示とされていないもの</p>    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• エネルギー量 (kJ/kcalの両方を記載する必要あり)</li> <li>• 脂肪 (g)</li> <li>• <b>飽和脂肪酸 (g)</b></li> <li>• 炭水化物 (g)</li> <li>• 糖類 (g) (単糖類および二糖類の合計値のことを指す。)</li> <li>• タンパク質 (g)</li> <li>• 塩分 (g) [ (塩分) = (ナトリウム含有量) ×2.5で算出することとなっている]</li> </ul> <p>上記を補足するために量を表示できるもの</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 一価不飽和脂肪酸 (mono-unsaturates)</li> <li>• 多価不飽和脂肪酸 (polyunsaturates)</li> <li>• ポリオール (polyols)</li> <li>• でん粉 (starch)</li> <li>• <b>繊維 (fibre)</b></li> <li>• 付属書XIIIのA部で挙げるビタミンまたはミネラル</li> </ul>       |

# ラベル表示 ① (包装済み食品)

根拠法 : [規則 \(EU\) 1169/2011 ANNEX III](#) に追加表示義務が規定される (下記は一例)

- 空気を除去して、密閉した包装容器内に窒素などその他のガスを充てんしたガス充てん包装がなされた食品は「packaged in a protective atmosphere」と表示する。
- アスパルテーム (aspartame) またはアスパルテームアセスルファム塩 (aspartame-acesulfame salt) を使用した場合、原料リストにE番号を記載し、「contains aspartame (a source of phenylalanine)」「(フェニルアラニン源の) アスパルテームを含む」と記載するか、原料リストに具体的な名称を記載して「contains a source of phenylalanine」(フェニルアラニン源を含む) と記載する。
- カフェインの含有量が150mg/リットルを超える飲料 (希釈または抽出して飲む飲料を含む) には、「高カフェイン含有。子供、妊婦、授乳中の女性にはお奨めしません (High caffeine content. Not recommended for children or pregnant or breast-feeding women) 」と商品名の側に記載した上で、続けてカフェイン含有量 (mg/100ml) をカッコ書きで表記する。

## 【参考情報】

ジェトロ [「農林水産物・食品の輸出支援ポータルサイト【欧州: EU】」](#)

ジェトロ [「EUにおける食品ラベル表示に関する規制 \(2014年3月\)」](#)

欧州委員会 [「Food Safety : Labelling and nutrition」](#) (英語)

欧州委員会 [「Food Labelling Information System \(食品ラベル表示規則検索ツール\)」](#) (英語)

# ラベル表示 ② (動物性由来食品)

根拠法：[規則 \(EU\) 1308/2013](#)

[規則 \(EC\) 1760/2000](#)、[規則 \(EC\) 1825/2000](#)

[規則 \(EC\) 178/2002](#)、[規則 \(EC\) 852/2004](#)、[規則 \(EC\) 853/2004](#)

[規則 \(EC\) 183/2005](#)、[規則 \(EU\) 2017/625](#)

- 「牛の登録および識別システムを確立および牛肉と牛肉製品のラベル表示」にかかる規則 (EC) 1760/2000により、肉の由来となる動物または動物の集団の個体識別番号（牛肉と家畜の関連性を保証するコード）が必要。
- と畜が行われたと畜場の認定施設の番号とそのと畜場が所在する国名「Slaughtered in国名 (Japan) (認定番号)」ならびに切断作業を行う施設（食肉処理場）の認定番号とその施設の所在する国名を「Cutting in: 国名 (Japan) (認定番号)」を記載する。
- または「Origin:non-EU (原産国：非EU産)」と「Slaughtered in 国名 (と畜が行われた国)」の表示。
- 生鮮・加工食品に関わらず、EUで流通する全ての動物由来食品は「EU衛生パッケージ」（EUの衛生法）により定める衛生基準を満たしていることを証明するため、製品（動物性原料）が（EU）認定施設由来であることを証明する識別マークを表示する。

## 【参考情報】

ジェトロ「[農林水産物・食品の輸出支援ポータルサイト【欧州：EU】](#)」

欧州委員会「[Food Safety : Food hygiene](#)」(英語)

# ラベル表示 ③ アルコール飲料

根拠法：[規則 \(EU\) 1169/2011](#)  
[規則 \(EU\) 2019/787](#)

- アルコール飲料の原料に使用された農産品を表示。
- アルコール度数1.2%を超える場合は、アルコール度数を小数点第一位まで明記。（「〇度～〇度」などの幅を持たせた表示は不可。）
- アルコール度数は摂氏20度で決定される。（日本では酒税法上摂氏15度）
- 度数1.2%以上のアルコール飲料は栄養表示の義務対象外。
- アルコール度数1.2 % 以上のアルコール飲料の健康強調表示は禁止される。（栄養強調表示は一部ポジティブリスト制で許可される。）
- フランスでは、[2006年10月2日付アレテ](#)に基づき、国内で販売されるすべてのアルコール飲料に対し、妊娠中のアルコール摂取によって胎児に影響を及ぼすリスクの警告表示を義務付けています。具体的には、妊婦に対する警告ロゴ（図）か、文章「La consommation de boissons alcoolisées pendant la grossesse, même en faible quantité, peut avoir des conséquences graves sur la santé de l'enfant.（妊娠中のアルコール飲料の摂取は少量でも子供の健康に深刻な影響を与える可能性がある）」の表示義務あり。



## 【参考情報】

ジェトロ [「農林水産物・食品の輸出支援ポータルサイト【欧州: EU】」](#)  
欧州委員会 [「Food Safety : Labelling and nutrition」](#) ( 英語)

# ラベル表示 ④ 栄養・健康に関する強調表示

根拠法：[規則 \(EC\) 1924/2006](#)

[規則 \(EC\) 1925/2006](#)

- ラベルの義務表示項目の他、栄養・健康に関する強調表示（PR表現）がポジティブリストで規定され、掲載されていない表現を表示できない。
- 虚偽や曖昧、誤解を招くような訴求、他の製品の安全性や栄養適性に疑問を抱かせるような訴求、また過剰な摂取を促すような訴求などは禁止される。
- 認可された表現、認可されない表現は[EUの登録リスト](#)で検索可能。
- 「糖分少なめ (LOW SUGARS)」「塩分控えめ (LOW SODIUM/SALT)」「食物繊維が豊富 (HIGH FIBRE)」「タンパク質が豊富 (HIGH PROTEIN)」「ビタミン・ミネラルが豊富」、「～を含む」等、規則に規定される基準値、含有量を満たさない場合、表示は不可。

| EUで記載可能な表現・強調表示 例  | 許可されていない表示 例                                      |
|--|---|
| 「Vitamin C contributes to maintain the normal function of the immune system during and after intense physical exercise (ビタミンCは激しい運動中および運動後に免疫系の正常な機能の維持に寄与する)」 | 「ビタミンCは免疫力を増加させる」                                 |
| 「Calcium is needed for the maintenance of normal bones (カルシウムは正常な骨の維持に必要です)」   | 「カルシウムは健康的な血圧の維持に寄与します」                           |
| 「Olive oil polyphenols contribute to the protection of blood lipids from oxidative stressオリーブオイルのポリフェノールは、血中脂質を酸化ストレス予防に寄与する)」                                 | 「フラボノイド、特に緑茶のカテキンは、炭水化物の吸収を25%減少させます。」「内臓脂肪を減らす」等 |
|  | 「コロナに打ち勝つ」「お茶は消化を助ける」などポジティブリストに掲載されない表現          |

## 【参考情報】

ジェトロ [「農林水産物・食品の輸出支援ポータルサイト【欧州: EU】」](#)

ジェトロ [「健康食品関連規制調査 \(EU\) \(2017年3月\)」](#)

欧州委員会 [「Food Safety :Nutrition and Health Claims」](#) (英語)



# GMO（遺伝子組み換え）指令

根拠法：[規則（EC）1829/2003](#)、[規則（EC）1830/2003](#)  
[指令（EU）2015/412](#)、[指令 2001/18/EC](#)、[規則（EU）619/2011](#)

- 認可を受けた遺伝子組換え作物（GMO）のみがEU域内での流通・販売が可能。
- [EUの登録リスト](#)に掲載されるGMO品目は、綿、とうもろこし、菜種、大豆、てんさい。
- GMOを原材料として使用する場合、最終製品のDNA検出値に関わらず全て表示。
- GMOから直接生産された添加物や香料にも表示義務あり（ただし、GM微生物などの機能を利用した生産を除く）。
- GMOを含む包装済み食品の場合、原材料リストの当該原材料の直後に「genetically modified（遺伝子組換え）」または「produced from genetically modified（name of ingredient）（遺伝子組換え（原材料名）から作られた）」と括弧書きで表示。
- 偶発的な混入の許容値は個別の成分で0.9 %未満（認可されたGMOに限る）で、この場合表示義務の対象とならない。
- 日本で使用されている『GMO不分別』の表示は不可。
- 『Non-GMO』『GMO Free』（遺伝子組換えでない）の表示に関してEU規則で規定されていないが、各加盟国指令で定められていることがある。
- EUでは、ゲノム編集食品を遺伝子組換え食品と同列としており、同じように規制される。

## 【参考情報】

ジェットロ「[遺伝子組換え食品規制調査 EU（2016年3月）](#)」

ジェットロ「[農林水産物・食品の輸出支援ポータルサイト【欧州：EU】](#)」

欧州委員会「[Food Safety: Genetically Modified Organisms](#)」（英語）

欧州委員会「[GM-free labelling : Final Report、Case studies](#)」（英語）

# GMO（遺伝子組み換え）のラベル表示

|   | EU 規則における表示制度  | 日本における表示制度   |
|---|--|--|
| 表示対象  | EUで認可されたGMO登録された品目（綿、とうもろこし、菜種、大豆、てんさい）<br>認可されない作物は使用不可。  | 大豆、とうもろこし、ばれいしょ、菜種、綿実、アルファルファ、てん菜、パパイヤ及びびからしおよびこれからなる33食品群（加工食品）。<br>上記以外の作物に「遺伝子組換えでない」などの表示は不可。  |
| 複合原材料からなり、GMOで構成されているあるいはGMOを含有する場合                       | 使用した場合、表示義務あり。<br>原材料リストの当該原材料の直後に「genetically modified（遺伝子組換え）」または「produced from genetically modified [name of ingredient]」（遺伝子組換えの[原材料名]から生産された）」を表示。  | 表示義務あり<br>ただし、<br><ul style="list-style-type: none"> <li>原材料の重量に占める割合の高い原材料の上位3位まで、かつ、原材料及び添加物の重量に占める割合が5%以上の場合</li> <li>加工工程後（最終製品）も組み換えられたDNまたははこれに生じたたんぱく質が検出される場合</li> </ul> |
| 成分が品目の名前で指定されている場合<br>（例「GM大豆から生産されたレシチンを含む」など）           | 使用した場合、表示義務あり。<br>「contains genetically modified [name of organism]」（遺伝子組換え[作物名]を含む）または「contains [name of ingredient] produced from genetically modified [name of organism]」（遺伝子組換え[作物名]から生産された[現在料名]を含む）」                       | 「遺伝子組換え」または「遺伝子組換え不分別」の表示をする。  |
| 最終製品のDNAやタンパク質の検出の可否を問わず、GMOを使用している場合<br>（添加物や香料、高度精製品含む） | 最終製品のDNAやタンパク質の検出の可否を問わず、GMOを使用している場合表示義務あり。<br>食品成分として使用した、添加物や香料、高度精製品、微生物（酵母エキスなど）にも表示義務あり。   | 最終製品にDNAやタンパク質の検出がされない場合、表示義務なし。油や醤油の場合、DNA等が検出できないため、表示義務なし。添加物についても遺伝子組換えの表示義務なし。  |
| 表示が免除される技術的に不可避または偶発的な（意図せざる）混入率                          | 0.9%未満<br>ただし、回避するために必要なすべての措置を講じたことを証明する必要がある。<br>「遺伝子組換えでない」「非遺伝子組換え」「不分別」「分別生産管理流通管理済み」の表示は不可。  | 大豆やとうもろこしは5%以下<br>「分別生産流通管理済み」等の表示が可能。<br>（現行制度では「遺伝子組換えでない」「非遺伝子組換え」の表示が可能だったが、2023年4月1日から「分別生産流通管理をしており、かつ遺伝子組換えの混入がない場合」と改正されたため、表現の使用を下記の場合とで分ける必要がある。）                      |
| 「GMO Free / Non GMO（遺伝子組換えでない）」表示                         | EUで統一した規則はなく、各加盟国法で定められている場合や民間認証団体の仕様書に規定がある。<br>例）フランスの場合、 <a href="#">デクレン 2012-128</a> により「Sans OGM（遺伝子組換えでない）」の表示は、植物性食品の場合、GMOの混入が0.1%以下であれば可能。畜産品の場合0.1%以下または0.9%以下の場合とし、正確な混入率を表示する。「sans OGM (<0,1%)」「sans OGM (<0,9%)」 | 分別生産流通管理をして、 <b>遺伝子組換えの混入がない</b> と認められる原材料を使用した場合「 <b>遺伝子組換えでない</b> 」「 <b>非遺伝子組換え</b> 」の表示が可能。<br>（2023年4月1日より改正）  |

※1 原材料リストの当該原材料の直後に括弧書きで表示。原材料リストがない場合もラベルに情報を表示する。

※2 各国法で規定されない場合、プライベートスタンダード（認証団体）の仕様書と手続に則り表示する。

# 有機認証（有機食品）規制

根拠法：[規則 \(EU\)2018/848](#)  
[規則 \(EU\) 2021/2306](#)、[規則 \(EU\) 2021/2307](#)、[実施規則 \(EU\) 2021/2325](#)

- 2022年1月1日より、EUの新有機規則が施行。
- 同等性があると承認されている第三国から輸入される製品の場合、2026年12月31日まで同等性を利用してEUへ有機食品として流通が可能。
- 最終的に日本国内で生産・加工され有機JAS認証された「農産加工食品（ワインを除く）」「未加工植物性食品（農産品）」はEUの登録有機認証団体に認証を受けたうえ、EUで「Organic（有機）」のラベル表示が可能。
- ただし、一部の有機食品（水産物、水産加工品、海藻、水耕わさびなど）は有機JAS対象外であることに注意（EUの有機生産規則に則り認証を依頼する）。
- 有機JASに格付けされていても、EUの有機認証団体に認証を受けずに「Organic」とラベル表示することは違反行為とされる。
- 包装済み食品の原料（農産品）の95%が有機製品の場合、「Organic」の表示が可能。
- [EUの有機ロゴ](#)（non-EU Agriculture または Japan Agricultureとコード番号を併記）は、任意で表示することが可能。

## 【参考情報】

農林水産省「[有機食品の検査認証制度：EU加盟国との輸出入について](#)」

ジェトロ「[農林水産物・食品の輸出支援ポータルサイト【欧州：EU】](#)」

ジェトロ「[欧州における有機食品規制調査（2018年3月発行／2021年10月改訂）](#)」

欧州委員会「[Legislation for the organics sector](#)」（英語）

# 新規食品（Novel Food）規制（ナノマテリアル）

根拠法：[規則（EU） 2015/2283](#)  
[委任規則（EU） 2017/2470](#)、[委任規則（EU） 2018/456](#)

- 1997年5月15日以前にEU内で人によって相当量（significant degree）が消費されていなかった食品または食品原料を「新規食品（Novel Food）」として規制。
- 申請された新規食品のステータスは「[EU Novel food カタログ](#)」で検索可能。
- 一部の日本や外国でなじみのある食品であっても（海藻やしその葉など）、97年より以前にEUで消費されていなかったとされ、流通が禁止される食品も存在する。
- 「海藻」はEUでは、水産物というより、植物性食品(野菜やサプリなど)に分類されており、Novel Food(新規食品)として承認されていない品種はEUで流通できない。（各加盟国で「消費できる海藻」の科学的意見書が推奨レベルで存在することもある。）
- 原材料が「人工ナノマテリアル」の形態で製品中に存在する場合、当該原材料の名称の後に括弧を付して『Nano』と記載する。

「人工ナノマテリアル」とは、意図的に製造された物質であって、「1またはそれ以上の外形寸法が100nm以下のもの」または「内面または表面が分散性の機能要素によって構成され、その多くの1またはそれ以上の外形寸法が100nm以下のもの（100nm以上の大きさであってもナノスケールの特性を有する強凝集性または弱凝集性の構造を含む）」
- EUではナノマテリアルである二酸化チタン（TiO<sub>2</sub>/E171）（白色着色料）の使用が2022年2月より禁止。

## 【参考情報】

ジェットロ [「EUにおける新規食品（Novel Food）規制（2018年12月）」](#)

ジェットロ [「農林水産物・食品の輸出支援ポータルサイト【欧州：EU】」](#)

欧州委員会 [「Food Safety : Novel Food」](#)（英語）

## ③ フランスの規制（食品） 国内法による独自規制

---

※規則のリンクは制定時のため、最新版（Version à la date d'aujourd'hui）を確認のこと。  
また、本「フランス国内法による独自規制」は網羅版ではない。

# フランスの独自規制例 ①

## 動物用医薬品・残留薬理的活性物質規制

- 【EU法根拠】 [規則\(EU\)2019/6](#) 第107条、第2項
- 【仏国内法根拠】 [2022年2月21日アレテ](#)

2022年2月21日から1年間「成長を促進または生産量増加のためにAntibiotique (抗生物質/抗菌薬) を投与された動物由来の肉および肉製品を輸入、入域、および上市を禁止する」アレテを施行。※アレテとは、行政庁が出す命令のこと。

## 重金属・汚染物質規制

- 【EU法根拠】 [規則\(EC\) 1881/2006](#)

基本的には、EUで統一した基準となっており、独自規制は課されないが、公衆衛生高等評議会 (HCSP) やANSES (食品環境労働衛生安全庁) などの学術的機関による調査結果による「推奨・意見」が発表される品目もある。

- 【仏国内推奨】 法的効力はなし [公衆衛生高等評議会 \(HCSP\) による推奨およびANSESによる「意見」](#)

EU規則(EC) 1881/2006により、「海藻由来などのサプリメント」にカドミウムの最大基準値が設定されているが、「海藻」そのものには設定されていない。他方、フランスにおいては、食品として消費できる海藻の種類や海藻の無機ヒ素、カドミウム、水銀、鉛、スズ、ヨウ素の推奨「最大基準値」を報告、海藻のカドミニウムの最大濃度を限りなく低く設定するよう提案している。※EUレベルでも海藻の重金属に関する[調査を実施中](#)。



# フランスの独自規制例②

## 食品添加物・香料規制

- 【EU法根拠】 [規則\(EC\)178/2002](#) (食品法) [規則\(EC\) 1333/2008](#) (食品添加物)
- 【仏国内法根拠】 [2019年4月17日アレテ](#)

フランスは、「EUが十分な対策を講じていないと判断する場合、加盟国は独自に緊急措置を取ることができる」として、ANSES（食品環境労働衛生安全庁）の意見に基づき、2020年1月1日からナノマテリアルである二酸化チタン（TiO<sub>2</sub>/E171）を含む食品の市場投入を禁止していた。一方で、本アレテ発布当時は、EUレベルでは禁止されていなかったが、EFSA（欧州食品安全機関）の意見に基づき [EU規則 \(EU\) 2022/63](#)により2022年2月7日から、二酸化チタン（TiO<sub>2</sub>/E171）を食品に添加することがEUでも全面的に禁止されている。※アレテとは、行政庁が出す命令のこと。

## 食品接触包装材規則

- 【EU法根拠】 [規則 \(EC\) 1935/2004](#) [規則 \(EC\) 2023/2006](#)

EU加盟国はEU規則で定められている、食品に接触する包装材規則独自規制を導入することが可能である。基本的には、商品の投入市場に適合した包装材製造業者を選ぶ必要がある。

- 【仏国内法根拠】 [法令2010年6月30日付 2010-729](#)を修正する[法令No 2012-1442](#)

フランスは、法令No 2012-1442に基づき、食品に接触するすべての包装容器について2015年1月1日よりビスフェノールA（BPA）の使用を禁止している。一方で、EUレベルでは[規則\(EU\) 2018/213](#)により、乳幼児向け食品に接触することが意図された包装材にBPAの使用を禁止している。

# フランスの独自規制例 ③

|                          | EU規則   | フランス国内法  |  |
|--------------------------|--|--|--|
| プラスチック・熱可塑性エラストマー (TPE)  | <a href="#">規則(EU) 10/2011</a>                         |  | ポジティブリスト形式で使用規制。   |
| アクティブ・インテリジェント素材         | <a href="#">規則(EC) 450/2009</a>                        |  | 食品と誤認されるおそれがある場合、3mm以上のフォントサイズで 'DO NOT EAT' と表記。                                  |
| 再生プラスチック                 | <a href="#">規則 (EU) 2022/1616</a>                      |  | 同規則に規定されるリサイクルプロセスからなる原料で製造された再生プラスチックのみが、食品接触素材として使用可能。                           |
| セラミック                    | <a href="#">指令 84/500/EEC</a>                          | <a href="#">1985年11月7日付アレテ</a>   | カドミウムと鉛の検出上限値が規定。  |
| 再生セルロースフィルム              | <a href="#">指令 2007/42/EC</a>                          | <a href="#">1993年11月4日付アレテ</a>   | ポジティブリスト形式で使用規制。   |
| BPA (ビスフェノールA)           | <a href="#">規則(EU) 2018/213</a>                        | <a href="#">法令2010年6月30日付 2010-729</a>   | EUでは、乳幼児向け食品に接触することが意図された包装材の原料への禁止。フランスではすべての食品接触材に使用禁止。                          |
| エポキシ樹脂                   | <a href="#">規則 1895/2005/EC</a>                        |  | エポキシ誘導体の定義と使用制限。   |
| 木材                       |  | <a href="#">1945年11月15日付アレテ</a>  | フランスとヨーロッパで伝統的に使用されてきた木材や食品に接触可能な木材の他、合金、ワニス・コーティング他材料を規定。                         |
| ゴム                       | <a href="#">指令93/11/EEC</a><br>ゴムからのN-ニトロソアミンおよびN-ニトロソ | <a href="#">2020年8月5日付アレテ</a>  | 家庭用品 (圧力鍋、ジャー、キャップのシール、手袋、乳幼児の哺乳瓶、おしゃぶりなど) または食品産業の機器 (ホース、コンベアベルト、バルブ、ガスケット、手袋など) |
| イオン放射線処理                 |  | <a href="#">1986年8月12日付アレテ</a>   |  |
| 金属・合金 (ステンレススチール、アルミニウム) |  | <a href="#">1976年1月13日付アレテ</a><br><a href="#">1987年8月27日付アレテ</a><br><a href="#">1912年6月28日付アレテ</a> | 食品に接触するステンレス材 アルミニウム・アルミニウム合板スズ・スズめっき  |
| シリコーン・シリコンエラストマー         |  | <a href="#">1992年11月25日付アレテ</a>  |  |

# フランスの独自規制例 ④

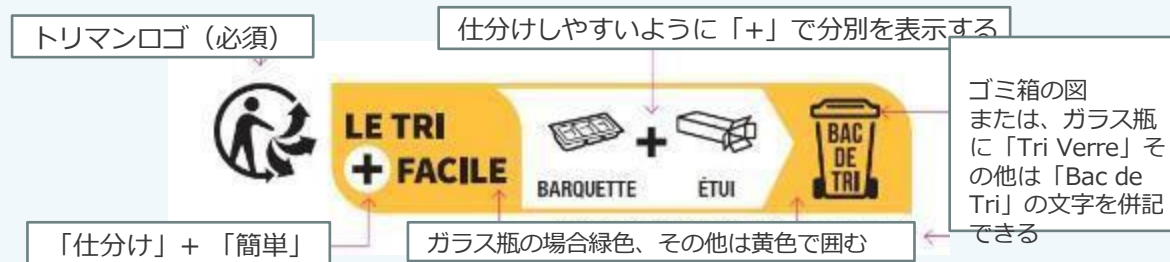
## 容器包装のリサイクルなどに関する表示

- 【EU法根拠】 [規則 \(EU\) 2022/1616](#) (旧再生プラスチック規則 (EC) 282/2008は廃止)  
[指令 94/62/EC](#)

EUレベルでは、包装および包装廃棄物の管理に関する国内措置（システム）を整備するEU指令94/62/CEにより、「PRO EUROPE」のリサイクルシステムに組み込まれていることを証明するロゴ「グリーンドット」 Green Dot. (独 : グリュエネ・プункト, 仏 : Le Point vert) が導入されているが、フランスでは2017年に義務的表示が廃止された。他方で、2015年より、フランス国内市場で流通する家庭向け製品の「リサイクル可能でゴミの分別の対象である包装容器」には「トリマン (Triman)」ロゴの表示が義務付けられている。

- 【仏国内法根拠】 [廃棄物削減および循環経済に関する2020年2月10日付法律N°2020-105](#)環境法L541-9-3条および [R541-12-21条](#)

2020年からプラスチック製使い捨てコップ、グラス、皿類、2021年からストロー、ナイフ・フォーク類への使用が禁止、2022年1月1日以降、青果（1.5kg以下）のプラスチック過剰包装の禁止、プラスチックのティーバックの禁止、ファーストフードにおけるプラスチック玩具の「おまけ（無償配布）」が禁止されている。さらに、リサイクル可能か否か関係なく家庭消費向け包装容器（飲料用ガラス瓶は除く）が分別の対象であることを示す「トリマンロゴ」に加えフランスで統一したゴミの分別方法のロゴ（旧「Info-tri」ロゴに代わるもの）の表示が義務づけられる。



【参考情報】 CITEO [「Info tri」](#)

# フランスの独自規制例 ⑤

## ラベル表示規則

- 【EU法根拠】 [規則 \(EU\) 1169/2011](#) (第35条)

EUで義務化される「栄養表示」の数値をグラフィックを用いて消費者に分かりやすく伝える「容器包装前面表示制度 (FOPL)」は、EU規則上、現在は任意表示で統一したグラフィックは定められていない。EU内で複数のFOPLが存在しており、将来的にEUで統一の図を用いた義務表示が示唆されている

- 【仏国内】 法的効力はなし (任意表示)

2017年3月15日、政府推奨のFOPLロゴをA (緑) ~E (赤) の5段階で表示するニュートリスコア (5C) 方式にする  
と発表、これに続きベルギー、スペイン、スイス、オランダ、ドイツ、ルクセンブルグの7カ国で導入されている。

### ニュートリスコア方式

塩分高めで、食物繊維が少ない食品は低いレベル(E)になりやすいことから一部の伝統的な食品 (チーズやサラミなど) の団体や生産国からは採用の反対を受けている。日本の味噌や醤油などの伝統食品も低め(C~D)に分類される可能性がある。



### Keyhole logo方式

スウェーデン食品庁が導入して以来北欧諸国 (ノルウェー、デンマーク、アイスランドリトアニア、マセドニア) で導入。



### Zivjeti Zdravo (Healthy living) マーク

クロアチア保健省とクロアチア公衆衛生研究所 (HZJZ) により導入



### NutriformBattery方式

イタリアで導入



### Traffic Light方式

英国で導入



## 【参考情報】

ジェトロ [「欧州におけるNutri-Score制度をはじめとした容器包装前面表示制度 \(FOPL\) に関する議論の動向調査 \(2022年2月\)」](#)

# フランスの独自規制例 ⑥

## アルコール飲料に関するラベル表示規則

- 【EU法根拠】 指令98/34/CE (廃止) [指令\(EU\) 2015/1535](#)
- 【仏国内法根拠】 [2006年10月2日付アレテ](#)

国内で販売されるすべてのアルコール飲料に対し、妊娠中のアルコール摂取によって胎児に影響を及ぼすリスクの警告表示を義務付けており、妊婦に対する警告ロゴ (図) か、文章「La consommation de boissons alcoolisées pendant la grossesse, même en faible quantité, peut avoir des conséquences graves sur la santé de l'enfant. (妊娠中のアルコール飲料の摂取は少量でも子供の健康に深刻な影響を与える可能性がある)」の表示義務がある。



## GMO規制「GMO Free / Non GMO (遺伝子組換えでない)」表示

- 【EU法根拠】 [規則 \(EC\) 1829/2003](#)、[規則 \(EC\) 1830/2003](#)

「GMO Free」表示に関して、EUで統一した規則はなく、各加盟国法で定められている場合や民間認証団体の仕様書に規定される。

- 【仏国内法根拠】 [2012年1月30日付けデクレn 2012-128](#)

フランスの場合本デクレにより、「Sans OGM (遺伝子組換えでない)」の表示は、植物性食品の場合、原材料に GMO の混入率が0.1 %以下であれば可能。特定のロゴはなし。

卵と乳を除く家畜由来の未加工畜産品の場合で、GMO混入率 0.1%未満の原料の飼料で家畜を育てた場合に「nourri sans OGM (< 0,1 %) (GMOフリーで飼育(< 0,1 %))」の表示が可能。

「issu d'animaux nourris sans OGM (< 0,1 %) (GMOフリーで飼育された家畜由来(< 0,1 %))」の表示は、卵と乳を含む、GMO混入率 0.1%未満の原料の飼料で育てた家畜由来の加工品の場合に表示が可能。

畜産品の場合0.1 %以下または0.9%未満の場合とし、正確な混入率を表示する。「sans OGM (<0,1 %)」 「sans OGM (<0,9 %)」

# 3.EUの規制（農林水産品）

※本規制情報は2024年1月時点のEU規制を基に記載しております。

改正される可能性もありますので、最新の規則（All consolidated versions）をご確認ください。



# 品目別EU域内への輸出の可否と要件

---

# EUへの輸出に関する規制の全体像

HSコード第1類、0301項、第5類、第12～第15類、第23～24類、第6部は除く

輸出する農林水産物・食品は

食品：[食品規制を確認](#)のうえ下記チャートへ進む

① 飲料 (HSコード第22類) → [P.100](#)△

② 植物・植物製品 (HSコード第06類) → [P.103](#)△

輸出する食品は

③ 畜産物

④ 水産物

⑤ 加工食品

⑥ その他の動物由来品

⑦ 青果 → [P.123](#)

⑧ 植物性食品 (HSコード第9～11類) → [P.125](#)

1

3

4

5

輸出する畜産物は

③-1 未加工品 (生鮮肉・肉調製品、生乳、鶏卵など) → [P.106](#)

③-2 畜産加工品 → [P.108](#)

③-3 混合食品 → [P.111](#)

③-1 肉調製品と加工済み食品の違いが不明瞭な場合 → [P.106](#)

③-2、3 畜産加工品と混合食品の違いが不明瞭な場合 → [P.108](#)

輸出する水産物は

④-1 未加工品 (鮮魚・調製済み水産品) → [P.116](#)

④-2 水産加工食品 → [P.120](#)

④-3 混合食品 → [P.111](#)

④-1 調製済み水産品と加工魚介類の違いが不明瞭な場合 → [P.116](#)

④-2、3 水産加工食品と混合食品の違いが不明瞭な場合 → [P.120](#)

輸出する加工食品は

⑤-1 動物性原料を含む加工食品 → [P.108](#)

⑤-2 植物性原料のみの加工食品 → [P.127](#)

⑤-3 混合食品 → [P.111](#)

⑤-1 動物性加工食品と混合食品の違いが不明瞭な場合 → [P.108](#)

⑤-2、3 加工済み植物性製品と混合食品の違いが不明瞭な場合 → [P.128](#)

# ①- 1 飲料（清涼飲料水・ノンアルコール飲料）

HSコードに第2009項または第2201～02項に分類されるノンアルコール飲料水

- 天然ミネラルウォーター（natural mineral water）、水源水（spring water）、その他のボトル詰めの水
- ペットボトルの緑茶・お茶
- ノンアルコールソフトドリンク
- EUに天然ミネラルウォーター（natural mineral water）として輸出する場合、各加盟国が承認した地下水源から採水された水および一定の処理・条件に則る場合にのみ「ミネラルウォーター」と表示できる。
- 果実や茶葉を使用した清涼飲料も食品規制同様、原材料の重金属・汚染物質規制、残留農薬規制、栄養・健康強調表示を含むラベル表示規制、食品接触材規制、GMO規制、新規食品規制などが課される。
- 各加盟国法で、清涼飲料水の種類により、課税がされることもあり、例えばフランスではミネラルウォーター（天然・人工問わず）、水源水、飲料水に飲料水税（contribution）が課税される。（2022年5月時点 0.54 €/1000ℓ）
- フランスでは一部の加糖されたソフトドリンク（アルコール度数が1.2 %以下のドリンクならびに 0.5%以下のソフトドリンクビールを含む）に砂糖税が課税される。ただしカフェイン含有率が0.22g/litre以上のカフェイン飲料には適用されない。ショ糖、人工甘味料問わず、糖度換算で課税される。
- ベルギー、エストニア、フィンランドにおいてもソフトドリンクの砂糖税が課税される。

## 【参考情報】

フランス行政サイト「[Taxation des boissons（飲料の税）](#)」（フランス語）

欧州委員会「[Implemented policies to address sugars intake](#)」（英語）

# ①- 1 飲料 (清涼飲料水・ノンアルコール飲料)

## 天然ミネラルウォーター、水源水、その他のボトル詰めの水に適用される規則 (天然) ミネラルウォーター

| (天然) ミネラルウォーター<br>(natural mineral water)  | 水源水<br>(spring water)  | ヒトの消費向けの飲用水  |
|--|--|--|
| 汚染から保護された地下水源に由来し、寄生虫や細菌など人体の健康に害を及ぼす成分を含まない清浄な飲用水であり、殺菌および一部を除く化学処理は禁止されている。水源地で直接ボトル詰めする。加盟国当局が承認した地下水源から採水された水で、ミネラル成分の基準値を満たす。                             | 地下水を源泉とし、人体の健康に害を及ぼす成分を含まないこと、ただし、ミネラル成分の含有量や構成を保持する要件までは求められない。水源地の認定は不要。ただし、殺菌および一部を除く化学処理は禁止されており、一部ミネラルウォーターと同等の要件が求められる。  | 「(天然) ミネラルウォーター (natural mineral water)」と「水源水 (spring water)」以外の飲用水。 |
| 指令2009/54/ECに規定される要件を全て満たし、EU加盟国の当局による水源地の承認が必要。   | 指令2009/54/EC<br>第5条に規定される微生物学的基準を満たす 第7条および第8条に規定されるラベル表示 (水源地名・処理) ・名称規定を満たす第4条に規定する化学処理以外を施していない Annex II 第2項 および第3項の「水源水」の販売にかかる衛生要件を満たす。   |  |
| EU指令2003/40/EC<br>天然ミネラルウォーターの構成成分に関するリスト、自然に含有されるミネラル濃度上限値およびラベル表示の要件又は、天然ウォーターおよび水源水の処理に高濃度オゾンガスを使用する条件。<br>(鉄、マンガン、硫黄、およびヒ素化合物を分離するための処理、高濃度オゾンガスの残留濃度基準値)。 |  | 指令2003/40/EC適用外  |
| 指令98/83/EC適用外  | EU指令 98/83/EC (人の消費向けの水の品質にかかる指令)<br><br>→段階的に (一部を除き) 2023年1月12日までに各加盟国は旧指令から新EU指令2020/2184に移行していく。<br><br>ボトル詰めや容器入りしているか否かに関わらず、家庭や公共施設の両方で飲用、調理用、料理用を含む「人間が消費することを目的とした水」で水源の元の状態から処理されたか否かは問わない。<br><br>新EU指令2020/2184 ANNEX Iには、最低限遵守すべき、<br>A.微生物学的基準 (E.coliなど)<br>B.重金属・汚染物残留値 (アクリルアミド、BPA、鉛など) C.指数 (水素イオン濃度 pH値)<br>D.リスク評価に関するパラメータなどが設定される。<br>本規則は「(天然) ミネラルウォーター (natural mineral water)」 「医療用途の水」には対象外。 |  |

# ①- 2 飲料（アルコール飲料）

HSコード第22項に分類されるアルコール飲料

- ビール
  - ワイン、スパークリングワイン
  - 蒸留酒（ウィスキー、焼酎、ジン、ラム、など）
  - 日本酒などの醸造酒
- 
- 蒸留酒は規則(EC) No110/2008に定義される仕様や販売呼称などに則る必要がある
  - 日本の制度により、酒類の輸出に「輸出酒類卸売業免許」が必要となるが、酒類製造者が自ら製造した酒類を輸出する場合には不要
  - 日EU経済連携協定（EPA）により、「日本ワイン」の定義に則ったワインはEUのワイン醸造規則によらずとも、EU向けの輸出が可能
  - ビールはEUで統一した規格は規定されていないが、各加盟国法で制定されていることがある
  - ワインおよび蒸留酒について販売可能な容量サイズが規定されている
  - アルコール飲料も食品規制同様、原材料の重金属・汚染物質規制、残留農薬規制、ラベル表示規制、食品接触材規制などが課される
  - 日EU経済連携協定（EPA）により日本の地理的表示（GI）がEU圏内でも保護される一方で、EUで保護されている名称の使用はできない
  - VATの他、酒税（物品税 excise duties）が課税され、税率は輸入国によって異なる。他、フランスでは**社会保険料分担税**や、アルコール飲料とソフトドリンクの混合品に**プレミックス税**が課税される

## 【参考情報】

国税庁「[酒類の地理的表示一覧](#)」

ジェトロ「[農林水産物・食品の輸出支援ポータルサイト【欧州: EU アルコール飲料】](#)」

欧州委員会「[Spirit drinks](#)」（英語）

## ②植物・植物製品（生花・盆栽など）

HSコード第6項に分類される「生きている樹木その他の植物及びりん茎、根その他これらに類する物品並びに切花及び装飾用の葉などの植物（Live plants and flowers） ・植物製品」

- 植物 (Plant) : 生きた植物 (Live plants and flowers)または以下の植物の生きた部分。  
(作付けを意図した種子、果実、野菜、塊茎、球茎、球根、根茎、台木、匍匐枝、シュート、茎、匍匐茎、切り花、葉のついた枝、葉のない枝、葉のついた伐木、葉、植物組織の培養物、生殖質、分裂組織、生きた花粉、胞子、芽、穂木、挿し木、接ぎ穂、接ぎ木)
- 植物製品 (Plant product) : 性質上、病害虫の拡散のリスクがある植物由来の未加工の物質 (unmanufactured material) またはそれらの加工物。 (manufactured products)
- その他の物 (Other object) : 病害虫の温床となるまたは病害虫を拡散させる可能性のある製品・物質。  
(未使用のピートやココヤシ繊維以外で、土壌や有機物を含む可能性のある培養資材の一部など。)
- EUへの輸入が禁止される植物・植物製品や特別な輸入条件を満たすことで、輸入が可能な植物・植物製品は、[実施規則 \(EU\) 2019/2072](#) に学術名 (+HSコード) でリストされる。
- 日本産のマツ属 (Pinus L.) のうちゴヨウマツ (Pinus parviflora Sieb. & Zucc.)、クロマツ (Pinus thunbergii Parl.) ならびにヒノキ属 (Chamaecyparis Spach)、ビャクシン属 (Juniperus L.) の盆栽は、「適用除外 (特例措置)」により、輸入可能期間中、[一定の条件下](#)で輸入が可能。

### 【参考情報】

植物防疫所 [「各国の検疫条件: 欧州連合 \(EU\)」](#)

ジェトロ [「農林水産物・食品の輸出支援ポータルサイト【欧州: EU 花き】」](#)

ジェトロ [「EUにおける新しい公的管理・植物衛生・動物衛生制度に関する調査 \(2021年8月\)」](#)

欧州委員会 [「Trade in plants & plant products from non-EU countries」](#) (英語)

欧州委員会 [「\(規則\(EU\) 2019/2072 ANNEX VIIにかかる\) Declarations : JAPAN」](#) (英語)



## ②植物・植物製品（生花・盆栽など）

### EUの制度・受け入れ条件の確認

EU規則による輸入禁止（停止）・制限品目

・植物検疫規制 [実施規則 \(EU\) 2019/2072](#)の

[ANNEX VI](#)および [ANNEX IX](#) にリストされる植物、植物製品は EU への輸入禁止。

・土壌や有機物を含む一部の培養資材。（未使用のピートやココヤシ繊維を除く）

・「**適用除外（特例措置）**」により輸入できる植物もあり。

例）日本産のゴヨウマツ、クロマツ、ヒノキ属、ビャクシン属の盆栽

※ただし栽培園の公的登録や栽培地検査一定の条件付き

・有害病虫侵入と蔓延を防ぐための緊急措置。

### 農林水産物の規則の適合

EU域内に上市される農林産物・食品にはEU規則が課される。日本の規制と相違がある規則があるため、国内仕様のまま輸出できないことがある。

- ✓ 植物衛生規則
- ✓ 生産園・栽培園の登録
- ✓ 栽培地検査
- ✓ 木材梱包材の国際基準「ISPM 15」（パレットや木箱など）
- ✓ 輸入側の認証取得
- ✓ ラベル表示（輸入側で植物パスポート取得）

### 生産園・栽培園の登録または施設の衛生認定の有無

生産園・栽培園の登録

EUの衛生基準に基づく施設の認定の有無

・ [実施規則 \(EU\) 2019/2072](#) の [ANNEX VII](#) に記載される植物などは [生産園地登録](#) や [栽培地検査](#) が **必要**。

・ 植物防疫所に公的登録申請をし、当該盆栽園で最低2年以上の栽培管理。

・ 一部のスプラウト（新芽野菜、発芽野菜）はEUの衛生認定施設由来。（現在日本国内になし）

### 植物検疫の有無

栽培地検査および植物検疫の有無

・ [植物防疫所に輸出検査申請書を提出し](#)、輸出検査を受ける。

・ 一部の盆栽は検査適期内に栽培地検査の受検申請を行い、「栽培地検査合格証」を入手、輸送届の提出・承認後に植物輸出検査申請を提出し、輸出検査を受ける。

・ 輸出検査申請には [NACCSの利用](#) が可能。

### 証明書の発行

指定場所における輸出検査（書類検査または現物検査）の有無

・ 輸出検疫検査に合格すると、EUが求める公的証明書（植物検疫証明書）が発行される。

・ 一部の盆栽も植物輸出検査を受けて合格証明書、公的証明書（植物検疫証明書）が交付される。

日本から植物防疫条件、輸入停止などの緊急措置の最新情報については [植物防疫所のサイト](#) で確認ができます。盆栽などの輸出検疫フローチャートは [横浜植物防疫所の資料](#) でも確認できます。

## ②植物・植物製品（生花・盆栽など）

### 【コラム BONSAI】

海外で盆栽（BONSAI）人気が高まる中、「葉さび病」や「こぶ病」という病害虫の理由により、EUは、クロマツ盆栽の輸入を禁止していた。松盆栽の全国シェア80%を占める香川県では、2017年から、県、農研機構、筑波大学、生産者によるコンソーシアムを設立し、病中害の実態調査と防除方法の開発を進めた。調査や研究結果をもとに、農林水産省は、EUの植物検疫担当部局と協議を積み重ね、2020年10月1日から輸出解禁が実現した。

輸出に当たっては、連続した2年間、植物検疫所に登録された圃場で栽培管理、年に6回植物防疫所の検査、植物防疫官による輸出検査に合格するなど検疫措置が必要となる。2年間の栽培管理期間を経たクロマツ盆栽が、2023年1月から本格的に輸出開始となった。

熟練生産者の講義や実演を行う勉強会を開催し、若手生産者が熟練技術を習得する機会を作り、生産者同士の交流が図られるようになってきている。また、輸出相手国の検疫条件に対応した防除技術を取りまとめた資料を生産者に配布し、勉強会を通して防除技術を普及することで、更なる輸出拡大を目指している。

今後の課題は、高齢者や後継者不足による盆栽の生産量の減少、若手生産者への生産技術の継承、輸出の検疫条件への対応である。

※事業者へのヒアリング等からジェトロ作成

### 【参考情報】

農林水産省 [https://www.maff.go.jp/j/seisan/gizyutu/hukyu/h\\_zirei/r01/attach/pdf/index-7.pdf](https://www.maff.go.jp/j/seisan/gizyutu/hukyu/h_zirei/r01/attach/pdf/index-7.pdf)

農林水産省 [https://www.maff.go.jp/j/seisan/gizyutu/hukyu/h\\_zirei/r5/pdf/37-2.pdf](https://www.maff.go.jp/j/seisan/gizyutu/hukyu/h_zirei/r5/pdf/37-2.pdf)

生物系特定産業技術研究支援センター <https://www.naro.go.jp/laboratory/brain/sitemap.html>

## ③- 1 未加工畜産物（未加工動物由来食品）

未加工畜産物は、EUの定義で『未加工動物由来食品（non-processed food of animal origin）』※1に分類され、生鮮肉・肉調製品、生乳、鶏卵などHSコード第2類および一部の第4類に該当する未加工品が含まれる

「未加工食品」の定義：分割、分離、切断、スライス、骨抜き、刻み、皮剥ぎ、粉末化、切り込み、洗浄、トリミング、殻剥き、製粉、冷却、急速冷凍または解凍された食品

- 生鮮肉 Fresh meat（冷却、冷凍、急速冷凍、真空パックの牛肉、豚肉、鶏肉など）
- ひき肉 Minced meat ➤ 肉調製品 Meat preparations ※2
- 機械分離肉 Mechanically Separated Meat
- 生乳（牛乳や乳製品の原料乳） Raw milk
- 鶏卵 Eggs
- 生はちみつ Honey ※3

その他、「生鮮肉と野菜の串焼き」や「刻みネギを添えたサイコロステーキ（肉調製品）」なども「植物性製品を伴う未加工動物性食品（Products of unprocessed animal products and plant products）」とされる

※1 広義における「動物由来食品（Food of animal origin）」には、畜産物のほか、はちみつ、動物の血液、水産物、ヒトの食用の生二枚貝（軟体動物）、生棘皮動物、生尾索動物および生海産腹足類、ゼラチンなども含まれる

※2 「肉調製品（meat preparations）」とは、食材、香味料もしくは添加物の添加をした、または肉の内部筋繊維組織の改変に十分な処理を施していないが、生鮮肉（fresh meat）の特性をなくした、生鮮肉（fresh meat）（断片化された肉を含む）を指す。

※3 生（天然）ハチミツの輸出または原材料としての使用に関しては [67 ページ](#)を参照

# ③- 1 未加工畜産物（未加工動物由来食品）

一次生産（生産農場）から出荷に至るまで、EUの求める衛生基準を満たすことを証明

輸入禁止（停止）、制限品目（※事前に[食品規制を確認](#)のこと）

EU規則による輸入禁止（停止）、制限品目

・ BSE（牛海綿状脳症）感染にかかる輸入禁止部位

・ [BSEの無視できる第三国リスト\(決定2007/453/EC\)](#)

・ [牛群のブルセラ病または結核病など特定の動物疾病の陰性証明](#)

・ [動物種の管理計画承認リスト掲載国](#)

・ [輸出可能な動物由来製品の第三国リスト掲載品目](#)

・ 鳥インフルエンザの患者畜など（緊急停止措置）

現在、規則上、EUに輸出できる未加工畜産物は牛肉、家禽肉、生乳、鶏卵

生産農場登録

一定の条件を満たす農場の登録

・ [EU向け牛肉/家禽肉生産農場の登録。](#)

・ [原料乳の生産農場登録（「生乳」の由来する牛群の抗体検査およびツベルクリン検査）。](#)

・ [鶏卵（クラスA卵）の生産農場の登録申請、「サルモネラ管理計画」実施。](#)

※卵製品（液卵を含む）製造用途向け原料卵はEU衛生認定を受けた卵選別包装施設由来でも可。

と畜場・処理場・施設のEU衛生認定

EUの基準（HACCP計画など）による施設の衛生認定を受け、EUのリストに掲載、施設の認定番号を入手。

・ と畜場および食肉処理場の[施設の衛生認定](#)。

・ 乳処理施設および乳製品加工施設の[衛生認定](#)。

・ 卵選別包装施設および卵製品加工製造施設の[衛生認定](#)。

現在、EUの認定を受けた乳処理施設・乳製品加工施設は国内になし。

輸出検疫検査

・ 「食肉衛生検査申請書」を提出、「[食肉衛生証明書](#)」を入手のうえ、[輸出検疫検査を申請](#)。

・ 「乳製品衛生証明書」を入手のうえ、[輸出検疫証明書を申請](#)。

（原料乳のツベルクリン検査、ブルセラ病又は結核病の陰性証明、加熱処理のうえ、アルカリフォスファターゼ試験等の陰性結果）

・ 「衛生証明書（殻付き卵/[卵製品](#)）」入手のうえ、[輸出検疫検査を申請](#)

輸出検査申請にはNACCSの利用が可能。

公的証明書の発行

EUが要求する公的証明書（衛生証明書や輸出検疫証明書）

指定場所における輸出検査（書類検査または現物検査）に合格すると、EUが求める[公的証明書が発行](#)され輸出が可能。

・ 輸出先国当局から要求される場合、「[自由販売証明書](#)」が必要。

詳細はジェットロポータルサイト EU向け「[牛肉](#)」「[卵・卵製品](#)」「[乳・乳製品](#)」も参照

## ③- 2 畜産加工食品と混合食品の違い

「畜産物を含有する加工食品」は、EU独自の定義に則り、製造工程やレシピにより、「加工済み動物性食品」と「混合食品」に分類される。

### 加工済み動物性食品（畜産加工品）

「**肉製品・食肉製品（meat products）**」：生鮮肉の特性を有しないことがその切断面からわかるように施され、肉の加工または当該加工済み製品の更なる加工に由来する加工済み製品（例 加熱済み牛肉、肉エキス、ニンニク入りソーセージ、ひき肉が70%の玉ねぎ入り缶詰など）

「**乳製品・酪農製品（Dairy products）**」：生乳の加工または当該加工済み製品のさらなる加工に由来する加工済み製品（例 熱処理乳、バター、チーズ、ヨーグルト、フルーツ入りヨーグルト、生乳から製造されたチョコチップアイスクリームなど）

「**卵製品・加工卵製品（Egg products）**」：卵または卵のさまざまな構成部分もしくは混合物の加工、または当該加工済み製品のさらなる加工に由来する、加工済み製品（例 液卵、生卵から製造された自家製マヨネーズ、ハーブ入りオムレツなど）

その他、加工済みはちみつ、ゼラチン、コラーゲンなど

### 混合食品

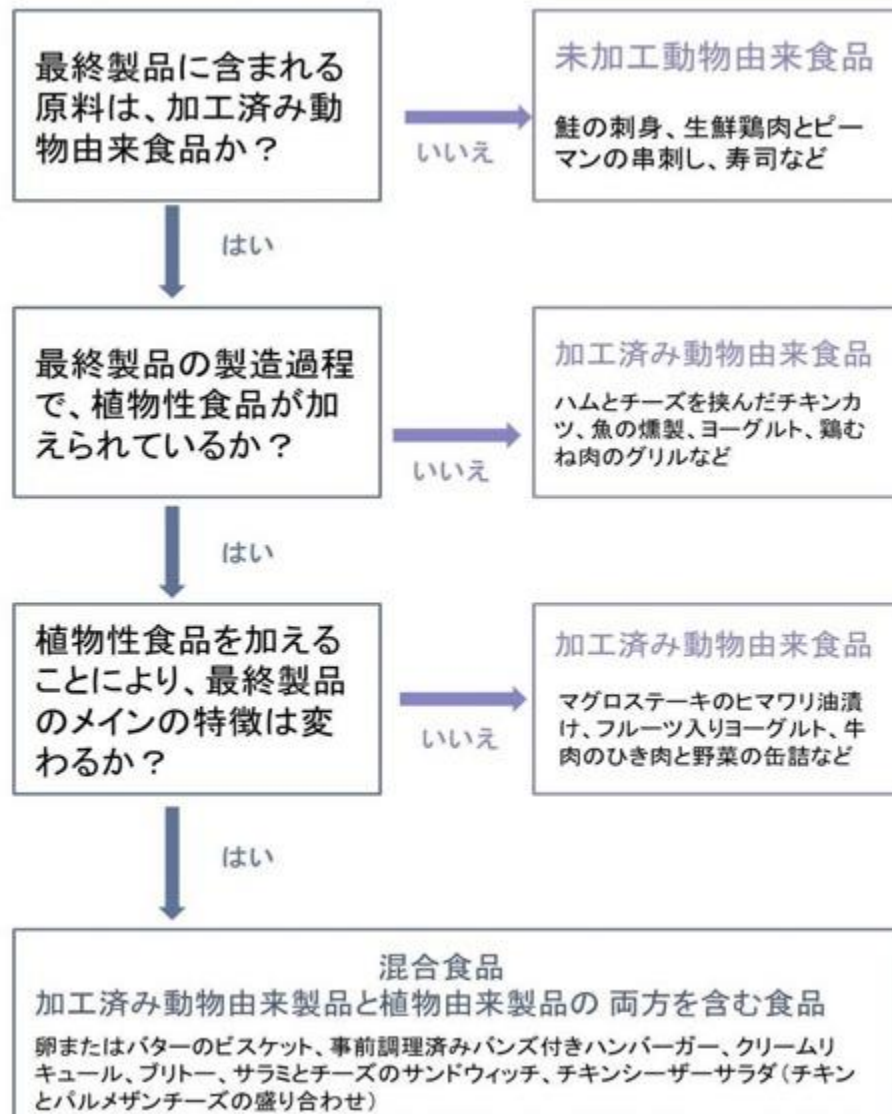
混合食品は「植物由来製品と加工済み動物由来製品の両方を含む食品」と定義され、動物性未加工食品と植物性原材料を同時に加工して最終製品を製造したのも「混合食品」とされる。（一次製品の加工が最終製品の製造のうえで不可欠なプロセスとなっていること。）

（例 加工済み液卵（卵製品）から製造されたマヨネーズ、水産品とコメを一緒に炒めて製造されるパエリア、動物性未加工食品と小麦粉生地（植物性原料）を同時に焼いて製造されたピザ、加工済み液卵とバター、チョコレートから製造されたチョコレートムースなど。）

※ 同じ名称やHSコードの加工食品であっても原材料の性質やレシピにより混合食品か加工済み動物性食品かわってくるため注意！詳細は[59ページ](#)又は[Q&A\(仮訳\)](#)で確認のこと。海外から調達した加工済み動物性原料を含む場合は「[特別輸入条件\(仮訳\)](#)」で確認。

「加工」の定義: 当初の（加工前の）材料を実質的に変化させるプロセスのことであり、加熱、くん蒸、保蔵（curing）、熟成、乾燥、マリネ（marinating）、抽出、押出成型、またはそれらの組み合わせ

### ③- 2 加工済み動物由来食品と混合食品の違い



認定施設での加工・製造が必要

同じ名称やHSコードの加工食品であっても原材料の性質やレシピにより混合食品が加工済み動物由来食品が変わってくるため注意。詳細は輸出先の税関（BCP国境管理所）へ問い合わせが可能。



# ③-2 畜産加工品（加工済み動物性食品）

一次生産（生産農場）から加工・出荷に至るまで、EUの求める衛生基準を満たすことの証明

輸入禁止（停止）、制限品目（※事前に[食品規制を確認](#)のこと）

EU規則による輸入禁止（停止）、制限品目

基本的には「未加工動物由来食品」と同じ。

・ [動物種の管理計画承認リスト掲載国](#)

・ [輸出可能な動物由来製品の第三国リスト掲載品目](#)

現在、EUに輸出できる畜産加工品は肉製品（牛肉・一部の豚肉、家禽肉、ゼラチン・コラーゲン含む）、乳製品、卵製品

動物性原料の調達

畜産加工品 に使用する動物性原料の調達

・ 原料の食肉は、EUの衛生認定と畜場、食肉処理場（解体や分解を含む）から調達。

・ 生産農場登録から原料乳を調達。

・ 原料卵（クラスA卵）は登録生産農場から調達。

・ 卵製品（液卵を含む）製造用途向け原料卵はEU衛生認定を受けた卵選別包装施設由来も可。

EUまたは残留モニタリング計画承認国の認定施設から原料を輸入調達して加工する場合、外国政府機関発行の証明書が必要。

加工施設のEU 衛生認定

EUの衛生基準による施設の認定を受け、EUのリストに掲載、施設の認定番号を入手。

・ 動物性原料を使用して畜産加工品を製造する施設はEUの衛生認定が必要。

・ ハード（施設）、セミハード（検査機器など）、ソフト（HACCP計画、作業マニュアル等衛生管理方法）の改善点の洗い出し、**整備のうえ衛生認定の申請**

現在、国内に認定「乳製品加工施設」「肉製品加工施設」はなし

輸出検疫検査

基本的には「未加工動物由来食品」と同じで「**衛生証明書**」入手のうえ、**輸出検疫検査を申請**

輸出検査申請にはNACCSの利用が可能

公的証明書の発行

EUが要求する公的証明書（衛生証明書や輸出検疫証明書）

基本的には「未加工動物由来食品」と同じ。

・ 指定場所における輸出検査（書類検査または現物検査）に合格すると、EUが求める公的証明書が発行され輸出が可能。

・ 輸出先国当局から要求される場合、「**自由販売証明書**」が必要。

# ③- 3 混合食品の輸出の可否と必要書類

2021年4月21日以降、加工済み動物性原料がEUの衛生認定施設由来であることを証明する公的機関発行の公的証明書（Official Certificate）または輸入者による自己宣誓書（Private Attestation）の添付が必要

※本チャートは日本を原産地とする混合食品を想定したものの

## 残留物質モニタリング計画

混合食品に含まれるすべての加工済み動物性原料は、実施規則(EU)2021/405 ANNE X - Iで承認された動物種由来である。

あるいは、承認された管理計画を有する第三国から調達する旨、実施規則(EU) 2021/405に記載されているか？

日本で化学物質など管理計画が承認されている動物種: 牛・豚・鶏・水産養殖物のうち、魚（鮮魚）・二枚貝など、生乳、鶏卵※食品の原料に使用されるはちみつは認定第三国から調達する旨掲載されている。

EUへの輸出を認める第三国リストに掲載されている品目: 生鮮牛肉・家禽肉・水産養殖物（鮮魚）・二枚貝、生乳・乳製品、鶏卵、一部のケーシング、肉製品、卵製品、ゼラチンおよびコラーゲン

EUへ輸出不可

加工済み動物性原料はEU又は第三国リスト掲載国に所在するEUの衛生認定施設由来か？

EUへ輸出不可

混合食品の保管・輸送に温度管理が必要か？

混合食品のすべての加工済み動物性原料はEUへの輸出を認める第三国リストに掲載されているか？

混合食品に肉製品または初乳由来原料が含まれるか？  
(肉製品がコラーゲン・ゼラチンなどの高度精製品の場合のみはXに進む)

公的証明書が必要  
特定の動物衛生要件を満たしたうえで、公的証明書を入手してEUへの輸出が可能。国境での管理対象。

日本は肉製品又は乳の輸出を認める第三国リストに掲載されているか？  
(掲載済みなので○に進む)

日本は肉製品か乳製品、あるいは水産物または卵製品のEUへの輸出を認める第三国リストに掲載されているか？  
(○に進む)

EUへ輸出不可

## 自己宣誓書 (Private Attestation) の添付が必要

実施規則(EU) 2021/632のANNEXに記載される混合食品は、国境管理の対象。  
委任規則(EU)2021/630のANNEXに記載される混合食品（低リスク混合食品）は、国境ではなく仕向け地の市場での管理対象。(※)

※国境通過時に認定施設由来であることを証明を要求されなくとも、倉庫、市場、最終納入先（小売・レストラン）で管理対象となることに注意。

# ③- 3 混合食品に必要な証明書の申請先

混合食品に必要な公的証明書（Official Certificate）の発行申請先は混合食品に含有する動物性原材料により違うため注意が必要。

| 残留モニタリング計画  | 施設のEU衛生認定の要否   | 分類   | 混合食品の生産国要件   | 特定の動物衛生要件  | 添付書類  |
|---|--|--|--|--|---|
| 混合食品に含まれるすべての加工済み動物性原料は、 <a href="#">実施規則 (EU) 2021/405 ANNEX - I (管理計画)</a> の承認を受けた国のリストに掲載される動物種由来であるか、自国が、承認を受けた第三国から調達する旨、 <a href="#">実施規則 (EU) 2021/405</a> に掲載されている。 | 混合食品に含まれる動物由来加工済み原材料は当該第三国リストに掲載される国に所在する、EUの衛生認定施設から調達すること。 | 特定のCNコード※1に該当する混合食品で、温度管理が必要。                          | 混合食品に含まれるすべての動物由来加工原料の生産国は、第三国リストに掲載されていること。 ※3        | <a href="#">委任規則 (EU) 2020/692</a> の関連要件を満たす   | 公的証明書※3<br>肉製品、乳製品、卵製品を含む混合食品：動物検疫所（輸出検疫証明書）<br>水産製品のみを含む混合食品：農林水産省輸出・国際局（衛生証明書）<br>→EU側国境での公的管理対象。                             |
|   |  | 特定のCNコード<br>※1に該当する混合食品で温度管理が不要であるが肉製品<br>※2・初乳由来原料を含む | 混合食品に含まれる肉製品の生産国は、第三国リストに掲載されていること。 ※2                 |  | 公的証明書※3<br>肉製品、乳製品、卵製品を含む混合食品：動物検疫所（輸出検疫証明書）<br>→EU側国境での公的管理対象。   |
|   |  | 温度管理が不要で長期保存可能な、肉製品。<br>※2・初乳由来原料を含まない混合食品             | 混合食品に含まれるか否かを問わず、肉製品、水産品、乳製品、卵製品のいずれかが第三国リスト規定されていること。 | <a href="#">乳製品は委任規則 (EU) 2020/692 の ANNEX XXVII の処</a> 理を卵製品は同規則のANNEX XXVIIIに記載される処理を施す。 | 自己宣誓書※4<br>(輸入者が作)<br>→EU側国境での公的管理対象<br><a href="#">低リスク食品 (委任規則 (EU) 2021/630のANNEX記載)</a> は、国境での検査が義務ではないが、仕向け地の市場で公的管理対象となる。 |

欧州委員会「[混合食品の入域条件](#)」を元に作成

※1 委任規則(EU) 2022/2292 第20条に規定されるCNコード

※2 コラーゲン、ゼラチン、高度精製品を除く肉製品

※3 実施規則(EU) 2021/404または実施規則(EU) 2021/405に規定される[第三国リスト](#)

※4 実施規則(EU) 2020/2235 ANNEX III 第 50 章に規定される動物衛生・公的証明書 (COMP)

※4 実施規則(EU) 2020/2235 附属書 ANNEX VIに規定される自己宣誓書 (Private Attestation)

加工済み動物性原料を認定施設から調達する必要があります。最終製品（混合食品）を製造する施設には衛生認定は不要です。ただし、未加工動物性原料から混合食品を製造する加工施設に衛生認定が必要です。

# ③-3 混合食品に必要な公的証明書

委任規則(EU) 2022/2292 第20条に規定される特定のCNコード

ただし、CNコードは頻繁に更新されるため、規則の最新版 (All consolidated)を確認のこと

| CNコード   | 品目   |
|---------|--|
| 1517    | マーガリン、動物性油脂や植物性油脂の混合物及びそれらの調製品   |
| 1518    | 動物性又は植物性油脂及びその分別物（ポイル油化、酸化、脱水、硫化、吹き込み又は真空若しくは不活性ガスの下での加熱重合、その他の化学的な変性加工をしたもので、1516項のものを除く。）                                      |
| 1601 00 | ソーセージその他これに類する物品およびこれらの物品をもととした調製食品  |
| 1602    | その他の調製または保存に適する処理をした肉、くず肉および血  |
| 1603 00 | 肉、魚、甲殻類、軟体動物、その他の水棲無脊椎動物のエキス・ジュース  |
| 1604    | 魚（調製または保存に適する処理をしたものに限る）、キャビア、魚卵から調製したキャビア代用物  |
| 1605    | 甲殻類、軟体動物、その他の水棲無脊椎動物（調製または保存に適する処理をしたものに限る）  |
| 1702    | その他の糖類（化学的に純粋な乳糖、麦芽糖、ブドウ糖及び果糖を含むものとし、固体のものに限る）、香味料又は着色料を加えていないシュガーシロップ、人造ハチミツ（天然ハチミツを混合しているかいないかを問わない）及びカラメル                     |
| 1704    | ココアを含有しない砂糖菓子（ホワイトチョコレートを含む）   |
| 1806    | チョコレート及びココアを含むその他の調整食品   |
| 1901    | 麦芽エキス、穀粉、ひき割り穀物、ミール、でん粉または麦芽エキスの調製食品およびミルク、クリーム、ヨーグルト、ホエイ等の調製食品  |
| 1902    | スパゲッティ、マカロニ、ヌードル、ラザーニヤ、ニョッキ、ラビオリ、カネローニその他のパスタ（加熱による調理をし、肉その他の材料を詰めまたはその他の調製をしたものであるかいないかを問わない）                                   |
| 1904    | 穀物又は穀物製品を膨張させて、若しくは煎って得た調整食品（例：コーンフレーク）、及びトウモロコシ以外の粒状又はフレーク状の穀物若しくは予め調理したかその他の調整を行ったもので、他の項に該当するものを除いたその他の加工穀物（粉、ひきわり燕麦及びミールを除く） |
| 1905    | パン、ペーストリー、ケーキ、ビスケットその他のベーカリー製品   |
| 2001    | 食酢又は酢酸により調整した、若しくは保存に適した処理をした野菜、果物、ナッツ及びその他の植物の食用の部分   |
| 2004    | 調製または保存に適する処理をしたその他の野菜（冷凍したものに限る）  |
| 2005    | 調製または保存に適する処理をしたその他の野菜（冷凍していないものに限る）   |
| 2208    | エチルアルコール（変性させていないものでアルコール分が80%未満）及び蒸留酒、リキュールその他のアルコール飲料  |
| 2101    | コーヒー、茶又はマテのエキス、エッセンス及び濃縮物並びにこれらを基にした調整品若しくはコーヒー、茶又はマテを基にした調整品、焙煎したチコリ及びその他の焙煎したコーヒー代用物、並びにそのエキス、エッセンス及び濃縮物                       |
| 2103    | ソース、ソース用調製品、混合調味料、マスタードの粉、ミール、調製マスタード  |
| 2104    | スープ、ブロス、スープ用またはブロス用の調製品および混合調製食品   |
| 2105 00 | アイスクリーム、その他の氷菓   |
| 2106    | 調製食品（他の項に該当するものを除く。）   |
| 2202    | 砂糖又はその他の甘味料若しくは香料を加えた天然又は人造のミネラルウォーター及び炭酸水を含む水、並びにその他のアルコールを含まない飲料、2009項のフルーツジュース又は野菜ジュースは含まない                                   |
| 2208    | アルコール分が80%未満の変性されていないエチルアルコール：スピリッツ、リキュール及びその他のスピリッツ飲料   |

## ③-3 混合食品に必要な自己宣誓書

混合食品のうち、温度管理が不要で長期保存可能な、肉製品を含まない食品には公的証明書でなく自己宣誓書の添付が求められるが、リスクが低い一部の食品は国境管理所での自己宣誓書の提出が免除される。

### 自己宣誓書の提出が不要な食品リスト

| CNコード   | 品目   |
|---|--|
| 1704, 1806 20, 1806 31 00, 1806 32, 1806 90 11, 1806 90 19, 1806 90 31, 1806 90 39, 1806 90 50, 1806 90 90の一部 | 菓子類、チョコレート及びココアを含む調整品の一部。                                      |
| 1902 19, 1902 30, 1902 40の一部  | パスタ、麺類、クスクスの一部。  |
| 1905 10, 1905 20, 1905 31, 1905 32, 1905 40, 1905 90の一部   | パン、ケーキ、ビスケット、ワッフル、ウエハース、ラスク、トーストしたパン及びトーストした製品の一部。             |
| 2001 90 65, 2005 70 00, 1604の一部   | 魚を詰めたオリーブの一部。  |
| 2101  | コーヒー、コーヒー代用品、茶又はマテ抽出物、香料・濃縮物及びこれらをもとにした調整品、コーヒー・茶・マテをもとにした調整品。 |
| 2103の一部   | 少量の魚の出汁を含むみそ及び少量の魚の出汁を含む醤油。                                    |
| 2104の一部   | だし汁及び風味料の一部。   |
| 2106の一部   | 動物性加工原料を含む栄養補助食品（グルコサミン、コンドロイチン及びキトサンを含む。）の一部。                 |
| 2208 70の一部  | 酒類の一部。   |

上記のCNコードに該当するカテゴリー3混合食品であって、以下の要件を満たすもの。

- ① 原料の卵製品及び乳製品について、EU規則に基づく加熱処理※がされていること
- ② ヒトの食用であることが明記されていること
- ③ しっかりと密封されていること

※ COMMISSION DELEGATED REGULATION (EU) 2020/692において、乳製品については付属書27のB欄、卵製品については付属書28に定められた加熱処理。

出所 [EU-7.pdf \(maff.go.jp\)](#)

## ③- 3 混合食品に必要な自己宣誓書

### 【コラム だし入り味噌、だし入り醤油が自己宣誓書の免除対象リストに追加】

[委任規則\(EU\)2023/1674](#)により、CNコード2103の一部である少量の魚の出汁を含む味噌と少量の魚の出汁を含む醤油が、2023年9月21日以降、通関時の自己宣誓書の確認が免除されることとなった。それまでだし単体や、みそ、しょうゆは自己宣誓書の提出が不要であったことから、だし入り味噌とだし入り醤油についても、日本政府が欧州委員会に対し自己宣誓書の免除を求めている。

EUへの輸出手続きが容易になることで、味噌と醤油に限らず、これまで海外の人にあまり親しみのなかった日本の調味料を海外へ広めるチャンスにつながると期待される。

自己宣誓書の提出は不要になった一方で、出汁に使用されるかつお節をはじめとする魚は、EU HACCP認定工場で加工されていることがEUへの輸出条件となる為、EU HACCP認定の有無は引き続き確認が必要である。

またリーファーコンテナの使用など温度管理をしてEUへ輸出する場合には、温度条件によって例外的に自己宣誓書ないし公的証明書書を求められるケースがある為、予め輸入者を通じて、EU加盟国の国境管理所（BCP: Border Control Post）へ確認することが推奨される。

#### 【参考情報】

農林水産省「[EUにおける新たな混合食品規制への対応について](#)」  
ジェトロ「[欧州委、だし入りみそなどの通関手続きを簡略化](#)」



## ④- 1 水産物（未加工動物由来食品）

**未加工動物由来食品（non-processed food of animal origin）**には、畜産物だけでなく、HSコード第3類の一部に該当する水産物も含まれる。

「**水産物（fishery products）**」：野生・養殖を問わず、すべての海水動物または淡水動物（ただし、生二枚貝軟体動物、生棘皮動物、生被囊類動物および生海産腹足類を除く）の食用のすべての種類、部位および産物を含む。

「**生鮮水産物（Fresh fishery products）**」：冷却以外の保存処理を受けていない、未加工の水産物をいい、真空または修正気圧パッケージングされたものを含む。

- 水産養殖品のヒレ付き魚（ウナギを含む） Finfish (Aquaculture)
- 冷凍の二枚貝（軟体動物） Frozen bivalve molluscs
- 冷凍の棘皮動物、尾索動物および腹足綱 Frozen echinoderms, tunicates and marine gastropods

「生鮮水産物の調製品」も未加工水産物に分類され、「刺身とコメからなる寿司」や「刺身と野菜の調製品」なども「植物性製品を伴う未加工動物性食品（Products of unprocessed animal products and plant products）」とされる。

「未加工食品」の定義：分割、分離、切断、スライス、骨抜き、刻み、皮剥ぎ、粉末化、切り込み、洗浄、トリミング、殻剥き、製粉、冷却、急速冷凍または解凍された食品

※1 広義における「動物由来食品（Food of animal origin）」には、活魚および甲殻類 (live fish and crustaceans)、ヒトの食用の生二枚貝（軟体動物）、生きた棘皮動物、生尾索動物および生海産腹足類、も含まれるが日本からEUへ輸出不可。

（※鯉を除く）

※2 「調製済み水産品（Prepared fishery products）」とは、EUでは「腹わたを取る、あるいは断頭、スライス、切り身および刻みなどの解剖学上の全体性に影響を及ぼす処理を受けた未加工の水産品」と定義される。なお、日本の「水産調製品」は加工された製品も含まれることがあるため注意。

# ④- 1 水産物（未加工動物由来食品）

一次生産（養殖場）から出荷に至るまで、EUの求める衛生基準を満たすことの証明

輸入禁止（停止）、制限品目（※事前に[食品規制を確認](#)のこと）

第一次生産のEU衛生認定

EU規則による輸入禁止（停止）、制限品目

[動物種の管理計画承認リスト掲載国](#)

・輸出可能な動物由来製品の[第三国リスト掲載品目](#)

・養殖中に使用されるおそれのある動物用医薬品等の[残留モニタリング検査](#)

・二枚貝など（ホタテを含む）はEU向け輸出の生産海域として指定され、[貝毒などに関する海域のモニタリングを受ける](#)

・[放射能規制](#)

現在、EUへ輸出できる未加工水産物はウナギを含む水産養殖物（Aquaculture）の魚（鮮魚）・冷凍あるいは加工の二枚貝（キャビアなどの魚の派生品や甲殻類は不可）

EUの基準（HACCP計画など）による認定を受け、EUのリストに掲載、認定番号を付与された養殖場や漁船を経由した水産物のみ輸出可能

- ・養殖場
- ・生産漁船
- ・冷凍船（Freezer vessels）

→[都道府県の水産部局が認定](#)

・水産食品の処理、加工又は製造等行う施設・船

→[スクリーニング機関を通して、農林水産省輸出・国際局が認定](#)

市場や加工施設のEU衛生認定

施設の衛生認定を受け、EUのリストに掲載、認定番号を入手

・市場（産地市場、消費地市場）

→[農林水産省輸出・国際局が認定](#)

・（二枚貝などの）浄化センター・出荷センター

・水産加工施設

・倉庫（※温度管理を不要とする保管施設は除く）

→[下記のいずれかが](#)

[認定](#)

農林水産省輸出・国際局  
都道府県の水産部局

厚生労働省地方厚生局

保健所設置市または特別区の衛生部局

漁獲証明書やその他証明書など

[漁獲証明書・加工証明](#)

水産物が違法・無報告・無規制（IUU）漁業で漁獲されたものではない旨を証明するため、漁獲証明書の提出が必要。

稚魚または幼生を養殖して生産された養殖水産物やカキ、ホタテなど一部対象外。

[まぐろ類の輸出・統計証明書](#)

クロマグロを含むマグロ類を輸出または再輸出する際、統計証明書、輸出証明書/再輸出証明書の添付が必要。

→「NACCS」経由で証明書の発行申請が可能。

公的証明書の発行

EUが要求する公的証明書（衛生証明書）

農林水産省による施設の認定を受けた場合は、農林水産省輸出・国際局に、厚生労働省または都道府県知事

（水産部）などによる施設の認定を受けた場合は、当該[当局に「衛生証明書」の発行手続きを依頼](#)。

・輸出先国当局から要求される場合、「[自由販売証明書](#)」が必要。

# ④- 1 水産物（未加工動物由来食品）

2023年5月30日、EU 理事会は、乱獲に対抗するための規則改正について、欧州議会と暫定的な合意に達した。

## 1. [管理規則1224/2009](#)に関する主な改正

(ア) 加盟国による漁業事業者の監視強化：

- 漁獲能力を把握するための事業者の漁船のエンジンパワー記録装置の船内取り付けやギアの寸法と仕様の把握
- 遊漁行為の登録管理や18m以上の漁船に対する監視カメラの設置義務(船上遠隔監視システム:REM)
- サテライトなどの技術を用いた漁船の位置情報の把握

(イ) トレーサビリティの向上：

- 電子日誌による漁獲量の正確性保証
- 特定の水産物と捕獲した漁船を電子上で関連付け

(ウ) 制裁の標準化：

- 罰金が課される重大な違反に関する標準リストの導入
- 制裁金は水産物の価値に基づいて設定し、加盟国間での制裁金額の価格統一

# ④- 1 水産物（未加工動物由来食品）

## 2. [IUU規則1005/2008](#)における主な改正

(ア) 漁獲証明書のデジタル化：事務処理効率化や、不正輸入、リスクを基にした管理を実現するためのデータベース（CATCHシステム）の導入

(イ) 深刻な違法漁業行為の定義：[管理規則1224/2009](#)第90条に記載されている行為をIUUに反すると規定

(ウ) 違法漁業行為の実施漁船をEU加盟国が拘束した場合の対応：EU加盟国は、[管理規則1224/2009](#)第85条に基づいて、制裁行為、法的措置を実行

本改正は、EU域内の漁業管理と認証基準の統一、製品のトレーサビリティ強化、乱獲に効果的に取り組むことを目的としており、EUと水産物を取引する非EU加盟国は、これらの新しい認証基準に合わせる必要がある。

## ④-2 水産加工食品（加工済動物由来食品）

HSコード第16項に分類される魚または甲殻類、軟体動物もしくはその他の水棲無脊椎動物の調製品（加工食品）や一部の第21項に該当する水産加工食品は、加工済み動物由来食品（Processed food of animal origin）に分類される。

### ➤ 加工済み水産品(Processed fishery products/Fish products)

「加工」の定義: 当初の（加工前の）材料を実質的に変化させるプロセスのことであり、加熱、くん蒸、保蔵（curing）、熟成、乾燥、マリネ（marinating）、抽出、押出成型、またはそれらの組み合わせ

「加工食品」は、EU独自の定義に則り、製造工程やレシピにより、「加工済み動物性食品」と「混合食品」に分類される。

### 加工済み水産品（水産加工品）

例：「トマトソース漬け鯖缶」、かつおエキス（水産物の抽出液）、「オイル漬け魚切り身の缶詰」「燻製ホタテ貝」「衣をつけて揚げた魚コロッケ」魚と塩の発酵によって得られた「魚醤」、かつお節、香味付けされたすり身、かまぼこなど。

HSコード第16項に分類される魚など水産物の調製品：第2～4項ならびに0504項以外のもので、「ソーセージ、肉、内臓肉、血液、昆虫、魚または甲殻類、軟体動物またはその他の水生無脊椎動物」を20重量%以上、またはこれらの組み合わせを20重量%以上含む調製品。  
動物性原料のみからなるソースまたはその調製品（第2103項）やスープやその調製品（第2104項）。

### 混合食品

「植物由来製品と加工済み動物由来製品の両方を含む食品」と定義され、動物性未加工食品と植物性原材料を同時に加工して最終製品を製造したのも「混合食品」とされる。

（例 かつおエキス入り醤油（大豆）、魚介類とコメを一緒に炒めて製造されるパエリア、動物性未加工食品（生サーモン）と小麦粉生地（植物性原料）を同時に焼いて製造されたピザ、牡蠣エキスが入ったオイスターソース、「野菜いりかぼこ・すり身のおでんセット」など。  
※ 同じ名称やHSコードの加工食品であっても原材料の性質やレシピにより混合食品か加工済み動物性食品かわってくるため注意！詳細は[59ページ](#)又は[Q&A](#)(英語版)で確認のこと。

[海外から調達した加工済み動物性原料を含む場合は「特別輸入条件（仮訳）」で確認。](#)

# ④- 2 水産加工食品（加工済動物由来食品）

一次生産（養殖場）から加工・出荷に至るまで、EUの求める衛生基準を満たすことの証明

輸入禁止（停止）、制限品目（※事前に[食品規制を確認](#)のこと）

EU規則による輸入禁止（停止）、制限品目

基本的には「未加工動物由来食品」と同じ。

・ [動物種の管理計画承認リスト掲載国](#)。

・ 輸出可能な動物由来製品の[第三国リスト掲載品目](#)。

・ 原料の魚の養殖中に使用されるおそれのある動物用[医薬品等の残留モニタリング検査](#)。

・ 原料の二枚貝など（ホタテを含む）はEU向け輸出の生産海域として指定され、[貝毒などに関する海域のモニタリングを受ける](#)。

現在、EUへ輸出できる加工水産品は水産養殖物（Aqua-culture）の魚（鮮魚）・加工の二枚貝など。キャビアやいくらなどの魚の派生品および甲殻類は輸出不可。

詳細はジェットロポータルサイト EU向け「[水産物](#)」も参照

第一次生産のEU衛生認定

EUの基準（HACCP計画など）による認定を受け、EUのリストに掲載、認定番号を付与された養殖場や漁船を經由した水産品のみ輸出可能

- ・ 養殖場
- ・ 冷凍船（Freezer vessels）
- ・ 生産漁船

→ [都道府県の水産部局が認定](#)

- ・ 加工船（Factory vessels）

→ [農林水産省輸出・国際局が認定](#)

市場や加工施設のEU衛生認定

施設の衛生認定を受け、EUのリストに掲載、認定番号を入手

- ・ 市場（産地市場、消費地市場）

→ [農林水産省輸出・国際局が認定](#)

- ・ （二枚貝などの）浄化センター・出荷センター

- ・ 水産加工施設

- ・ 倉庫

→ [下記のいずれかが認定](#)

農林水産省輸出・国際局

都道府県の水産部局

厚生労働省地方厚生局保健所設置市または特別区

の衛生部局

漁獲証明書やその他証明書など

[漁獲証明書・加工証明](#)

水産物が違法・無報告・無規制（IUU）漁業で漁獲されたものではない旨を証明するため、漁獲証明書の提出が必要

稚魚または幼生を養殖して生産された養殖水産物やカキ、ホタテなど一部対象外

→ 「NACCS」経由で証明書の発行申請が可能

公的証明書の発行

EUが要求する公的証明書（衛生証明書）

農林水産省による施設の認定を受けた場合は、農林水産省輸出・国際局に、厚生労働省または都道府県知事（水産部）などによる施設の認定を受けた場合は、当該当局に「[衛生証明書](#)」の発行手続きを依頼

・ 輸出先国当局から要求される場合、「[自由販売証明書](#)」が必要



## ⑤ その他の動物由来食品

### ➤ HSコード第4類に分類される天然のはちみつ（生はちみつ）

施設認定は不要であるが、薬理的活性物質、農薬、汚染物質の管理計画承認リストの掲載国でない場合、EUへ輸出不可。日本は承認国でないが、実施規則 (EU) 2021/405 のANNEX - I 第三国リストの注釈により、EUまたは、管理計画承認リスト掲載国から調達したはちみつを原料として製造された食品にはEUへ輸出が可能。ただし、天然はちみつを原料として、植物由来食品として混合した場合（はちみつ入りシリアルなど）、混合食品とはならず、調達元の公的証明書（委任規則 (EU) 2020/2235 Chapter45の様式）が必要。（[混合食品のQ&A](#) 2.17の回答より）

### ➤ HSコード第1702に分類される調整はちみつ、人工はちみつ

日本産の調整はちみつはEUへ輸出不可であるが、EUまたは、実施規則 (EU) 2021/405 のANNEX - I の管理計画承認リスト掲載国から調達した加工済みはちみつ（人工はちみつなど）を原料として製造された食品はEUへ輸出可能。

### ➤ ゼラチン・コラーゲン（高度に精製された動物由来食品）

牛・豚・羊等、家禽、魚由来のゼラチン・コラーゲンは、第三国リストに掲載されているため、EUへの輸出が可能。国内のEUの衛生認定施設ならびに施設の取扱要綱に関しては、農林水産省のホームページで確認ができる。混合食品に使用されるゼラチン・コラーゲンに関しては、[混合食品の輸出チャート](#)で確認のこと。

## ⑥植物性未加工食品（青果）

HSコード第7項ならびに第8項に分類される「食用の野菜、根及び塊茎、果実及びナッツ、かんきつ類の果皮など」

- 果実 (Fruit) : 葉や枝のついていない食用の果実 でカットフルーツを含む
- 野菜 (Vegetables) : 食用の野菜、根及び塊茎 (根菜類・塊茎類、葉茎菜類、生ハーブ、葉菜類、キノコを含む)、カットしただけの野菜を含む
- 植物検疫規則と食品規則 (食品規格、放射能規制、残留農薬規制、重金属規制、衛生規則など) 両方に注意が必要
- EUへの輸入が禁止される青果は 実施規則 (EU) 2019/2072 ANNEX VI、リスク評価が終わるまで禁止される青果は、実施規則 (EU) 2018/2019 ANNEX I にリストされる。(じゃがいもの塊茎、ニガウリなどのツルレイシ属の果実)
- 青果や種子として輸入可能であっても、植物 (葉枝や土がついた果実) として輸入できない品目もあるため注意。  
(例.かんきつ (みかん) 属、きんかん属、カラタチ属およびこれらの交配種の植物)
- 実施規則 (EU) 2019/2072 ANNEX VならびにVIIに記載される青果は、特別な輸入条件を満たすこと、公的証明書の添付により、輸入が可能。カンキツ属・キンカン属・カラタチ属の果実などは生産地園の登録、栽培地検査などが必要。  
(他、根菜類・塊茎野菜、ジャガイモ、マンゴー属・スモモ属 (別名サクラ属)、リンゴ属・ナシ属の果実、ナス科・ナス・ジロ (ナス属) ・トマトの果実等)
- 果物 (パインアップル、ココヤシ、ドリアン、バナナ及びナツメヤシを除く)、野菜に植物検疫証明書の添付
- 一部のスプラウトはEUの衛生認定施設での栽培が条件となっており、未整備のため輸出できない。  
(もやし、キャベツ、赤キャベツ、ダイコン、一部の生鮮または冷蔵のマメ科野菜)
- 産業加工用、皮をむいたカットフルーツ、個人消費などを除いて、一部の青果には、一般販売基準 (GMS) または特定販売基準を満たすことの適合証明書が必要。
- EUで伝統的に食われていなかったとされる一部の食品は「新規食品 (Novel Food)」とされEUで流通不可 (シソなど) 。

### 【参考情報】

植物防疫所 [「各国の検疫条件：欧州連合 \(EU\)」](#)

ジェトロ [「農林水産物・食品の輸出支援ポータルサイト【欧州：EU 青果】](#)

ジェトロ [「EU における新しい公的管理・植物衛生・動物衛生制度に関する調査 \(2021年8月\)」](#)

欧州委員会 [「Fruit and vegetables」](#) (英語)

# ⑥植物性未加工食品（青果）

農林水産物の規則の適合については、[食品規制のページ](#)または[ジェットロポータルサイト](#)で確認

## EUの制度・受け入れ条件の確認

EU規則による輸入禁止（停止）、制限品目

- ・ 植物検疫規制

### [実施規則（EU）](#)

[2019/2072](#)のANNEX VIおよび ANNEX IXにリストされる青果はEUへの輸入禁止。

- ・ 特別な条件により輸入できる植物もあり。

### [実施規則（EU）](#)

[2019/2072](#)のANNEX VIIに記載される青果は生産園地登録や栽培地検査など一定の要件を満たすことで輸入が可能。

- ・ 衛生規則

### [委任規則（EU）](#)

#### [2022/2292](#)

第13条に記載されるスプラウトはEUの衛生認定施設由来（現在日本国内になし）

- ・ 有害病虫侵入と蔓延を防ぐための緊急措置
- ・ 新規食品（Novel Food）。

## 農林水産物の規則の適合

EU域内に上市される農林産物・食品にはEU規則が課される日本の規制と相違がある規則があるため、国内仕様のまま輸出できないことがある。

- ✓ 植物衛生規則
- ✓ 生産園の登録
- ✓ 栽培地検査
- ✓ 食品規格
- ✓ 残留農薬規制
- ✓ 重金属規制
- ✓ 汚染物質
- ✓ 食品添加物
- ✓ 食品香料
- ✓ 食品接触包装材
- ✓ 認証取得
- ✓ 地理的表示（GI）

## 生産園・栽培園の登録または施設の衛生認定の有無

生産園・栽培園の登録  
EUの衛生基準に基づく施設の認定の有無

- ・ [実施規則（EU）](#) [2019/2072](#) の ANNEX VIIに記載される植物などは生産園地登録や栽培地検査が必要。

- ・ カンキツ類の青果を輸出する場合、[生産園地及び選果こん包施設の登録](#)、[栽培地検査（一定期間内のトラップ検査](#)、収穫前3ヶ月間に毎月1回生果実調査など）。

- ・ [委任規則（EU）](#) [2022/2292](#)第13条に記載される一部のスプラウトはEUの衛生認定施設由来（現在日本国内になし）。

## 植物検疫の有無

栽培地検査および植物検疫の有無

- ・ 植物防疫所に輸出検査申請書を提出し、輸出検査を受ける。

- ・ カンキツ類の青果は、栽培地検査に合格した後、植物防疫所による[輸出検査](#)を受け、選果、梱包を行う。不合格の場合、再度選果、及び果実の表面殺菌を行い輸出検査を受ける。

- ・ [その他不明点は最寄の植物防疫所に確認のこと。](#)

## 証明書の発行

指定場所における輸出検査（書類検査または現物検査）の有無

- ・ 輸出検疫検査に合格すると、EUが求める公的証明書（植物検疫証明書）が発行される。
- ・ 輸出先国当局から要求される場合、日本国内製造
- ・ 加工されており国内で流通可能であることを証明する「[自由販売証明書](#)」が必要。

日本から植物防疫条件、輸入停止などの緊急措置の最新情報については[植物防疫所のサイト](#)で確認ができます。

盆栽などの輸出検疫フローチャートは[横浜植物防疫所の資料](#)でも確認できます。

## ⑦植物性食品（穀物・香辛料・茶葉など）

HSコード第9項に分類される「茶及び香辛料、第10項～第11項に分類される穀物、穀粉、加工穀物などの植物性食品（Plant-based products）」

- コメ、コメ粉などの穀物（Crop productions: Cereals, oilseeds, protein crops and rice）
  - 香辛料や調味料など（Food of mineral origin : spices, condiments）
  - 茶、コーヒー、マテなど
- 
- 基本的には植物検疫規則は関連せず、[食品規則](#)（食品規格、[残留農薬規制](#)、重金属規制、衛生規則など）に注意が必要（チャノキや栽培用のコメを除く）
  - コメを輸出する場合は、事前に最寄りの農政局管内の窓口へ[輸出数量の届け出を行う](#)。
  - EUへ輸出するコメは規則 [\(EU\) 1308/2013 ANNEX II](#)に規定されるの定義に則る。  
例) 精米（wholly milled rice）、短粒種（round grain rice）など。
  - コメはEUの共通農業政策（CAP）保護対象農産品のため、玄米または精米を、1トンを超えて輸入する輸入事業者は、事前に輸入ライセンスを取得する。輸入関税割当制度を利用する場合、輸入する重量にかかわらず、ライセンスの取得が必要。
  - 残留農薬規制、重金属規制は日本で設定されている、基準値と違うため注意。「塩」や「香辛料」にもカドミウムや鉛の上限値が設定される。詳細はジェットロポータルサイトでも確認できる。
  - 茶などの有機認証については、[有機認証のページ](#)を確認のこと。
  - EUで伝統的に食されていなかったとされる一部の食品は「[新規食品\(Novel Food\)](#)」とされ、EUで流通不可。

### 【参考情報】

ジェットロ [「農林水産物・食品の輸出支援ポータルサイト【欧州: EU コメ】」](#)

ジェットロ [「農林水産物・食品の輸出支援ポータルサイト【欧州: EU 茶】」](#)

ジェットロ [「農林水産物・食品の輸出支援ポータルサイト【欧州: EU 調味料】」](#)

# ⑦植物性食品 (穀物・香辛料・茶葉など)

## EUの制度・受け入れ条件の確認

EU規則による輸入禁止  
(停止)、制限品目  
衛生基準 (毒・寄生虫  
含む)

[新規食品 \(Novel Food\)](#)

コメの輸出の場合、最  
寄りの農政局管内の窓口  
[輸出数量の届け出を行  
う](#)

## 農林水産物・食品の規則の適合

EU域内に上市され  
る農林産物・食品に  
はEU規則が課される

日本の規制と相違があ  
る規則があるため、国  
内仕様のまま輸出でき  
ないことがある

- ✓ 食品規格
- ✓ 残留農薬規制
- ✓ 重金属規制
- ✓ 汚染物質
- ✓ 食品添加物
- ✓ 食品香料
- ✓ 食品接触包装材
- ✓ ラベル表示
- ✓ GMO
- ✓ 有機認証取得
- ✓ 地理的表示 (GI)

## 生産農場登録または施設の衛生認定の有無

・基本的にはEUの衛生  
基準 (HACCP計画) の  
施設の認定は動物性原料  
を使用する場合に必要と  
なってくるため、植物性  
食品の輸出に関連しない。

・ただしEUに上市され  
る食品は同様のEUの衛  
生基準を求められること  
から、日本国内で義務化  
されるHACCP計画は実  
施する。

## 動物検疫・植物検疫の有無

動物検疫あるいは栽培  
地検査および植物検疫  
の有無

・関連しない

## 証明書の発行

指定場所における輸  
出検査 (書類検査ま  
たは現物検査) の有  
無

・関連しない

[輸入ライセンス \(輸入  
側\)](#)

玄米または精米を、1  
トンを超えて輸入する  
輸入事業者は、事前に  
輸入ライセンスを申  
請・取得

・輸出先国当局から要  
求される場合、「[自由  
販売証明書](#)」が必要

## ⑧農産加工食品（穀類加工品・野菜加工品、他）

HSコード第17項～第21項に分類される「植物性加工食品のうち、動物由来原料を含有しない加工済みの食品（Processed food of non-animal origin）」

- 動物性原料（乳糖など）を含有しない糖類・砂糖菓子：ドライフルーツの砂糖漬けなど
  - ココアの調製品
  - 穀物、穀粉、でん粉などの調製品、ベーカリー製品
  - 野菜、果実、ナッツなどの植物性製品の調製品
  - コーヒー、茶、マテのエキスなどの調製品：インスタントコーヒーなど
  - 動物性原料（かつお出汁、肉エキスなど）を含有しないソース、混合調味料、調製品：マスタード、醤油、味噌、トマトソースなど
  - 動物性原料を含有しないスープ・ブロス
- 
- 基本的には植物検疫規則は関連せず、食品規則（食品規格、残留農薬規制、重金属規制、衛生規則など）に注意が必要。
  - 一部のsprawutはEU衛生認定施設での栽培が必須で、国内では未整備のため輸出不可。
  - 残留農薬のMRLは「加工食品」のカテゴリとして設定されないが、原材料として使用する未加工品に設定される。
  - 重金属・汚染物質は「加工食品」のカテゴリとして設定されないが、最大規定値を超えるものは原材料としても使用できないとされる。



## ⑧農産加工食品（穀類加工品・野菜加工品、他）

HSコード第17項～第21項に分類される植物性加工食品のうち、動物由来原料を含有しない加工済みの食品（Processed food of non-animal origin）

### 植物性加工食品と混合食品の違い

植物性原料を使用した加工食品であっても、加工済み動物原料（肉エキスやカツオだし含む）を含有している場合、「植物性加工食品」ではなく「混合食品」に分類される可能性がある。詳細は[Q&A](#)（英語版）で確認のこと。  
海外から調達した加工済み動物性原料を含む場合は「[特別輸入条件（仮訳）](#)」で確認。

### 加工済み植物性製品

例：ドライフルーツ、白米のパックライス、乾麺などの穀物調製品、醤油（動物性原料のエキスや出汁の入っていないもの）、味噌、豆腐、乾燥しいたけ、豆とトマトソースの調味料、インスタントコーヒー

「加工」の定義：当初の（加工前の）材料を実質的に変化させるプロセスのことであり、加熱、くん蒸、保蔵（curing）、熟成、乾燥、マリネ（marinating）、抽出、押出成型、またはそれらの組み合わせ。

### 混合食品

「植物由来製品と加工済み動物由来製品の両方を含む食品」と定義され、動物性未加工食品と植物性原材料を同時に加工して最終製品を製造したのも「混合食品」とされる。

例：「加工済み鮭と野菜のトマトソースレトルトパウチ」、「かつお出汁入り醤油」、「オリーブオイル漬け魚切り身の缶詰」「水産品とコメを一緒に炒めて製造されるパエリア」「肉エキス入りレトルトカレーライスルー」「鶏肉エキス入りインスタント麺」など

※ 同じ名称やHSコードの加工食品であっても原材料の性質やレシピにより混合食品か加工済み動物性食品が変わってくるため注意！詳細は[59ページ](#)又は[Q&A](#)（英語版）で確認のこと。

#### 【参考情報】

ジェト□ [「農林水産物・食品の輸出支援ポータルサイト【欧州: EU 調味料】」](#)

ジェト□ [「農林水産物・食品の輸出支援ポータルサイト【欧州: EU 菓子】」](#)

欧州委員会 [「混合食品の入域条件」](#)（英語）

# ⑧農産加工食品（穀類加工品・野菜加工品、他）

## EUの制度・受け入れ条件の確認

EU規則による輸入禁止（停止）、制限品目

衛生基準（毒・寄生虫含む）  
新規食品（Novel Food）

加工済み動物原料（肉エキスやカツオだし含む）を含有している場合、「植物性加工食品」ではなく「混合食品」に分類され、使用原料によっては輸出が不可能な場合がある。

## 農林水産物・食品の規則の適合

EU域内に上市される農林産物・食品にはEU規則が課される。

日本の規制と相違がある規則があるため、国内仕様のまま輸出できないことがある。

- ✓ 食品規格
- ✓ 残留農薬規制
- ✓ 重金属規制
- ✓ 汚染物質
- ✓ 食品添加物
- ✓ 食品香料
- ✓ 食品接触包装材
- ✓ ラベル表示
- ✓ GMO
- ✓ 有機認証取得
- ✓ 地理的表示（GI）

## 生産農場登録または施設の衛生認定の有無

・基本的にはEUの衛生基準（HACCP計画）の施設の認定は動物性原料を使用する場合に必要となってくるため、植物性食品の輸出に関連しない。

・ただしEUに上市される食品は同様のEUの衛生基準を求められることから、日本国内で義務化されるHACCP計画は実施する。

## 動物検疫・植物検疫の有無

動物検疫あるいは栽培地検査および植物検疫の有無

- ・関連しない

## 証明書の発行

指定場所における輸出検査（書類検査または現物検査）の有無

- ・関連しない

・輸出先国当局から要求される場合、日本国内製造・加工されており国内で流通可能であることを証明する「[自由販売証明書](#)」が必要。

食品の規則の適合については、[食品規制のページ](#)または[ジェットロポータルサイト](#)で確認

# Q&A ①

① 日本から輸出する製品は、植物性原料とごく少量の乳糖（加工済み動物由来原料）を使用していますが、割合により、「混合食品」ではないということがありますか？また、添付する書類が変わることはありますか？

→ いいえ。2021年4月21日以前は、動物性原料の割合による区分がありました。現行制度では、加工済み動物由来原料割合による区分はされていません。（「[混合食品のQ&A 1.5](#)又は1.7」）[P.112](#)の混合食品の区分をご確認ください。ただし、[HSコードの分類](#)に関して、動物性原料の割合が考慮されることもあるため注意が必要です。（詳細は、[実施規則 \(EU\) 2021/632](#)で確認ができます）

② 輸出する植物性食品に、動物由来の添加物を使用した場合、「混合食品」に分類される可能性はありますか？

→ はい。ただし、2022年6月27日より適用されている、[委任規則 \(EU\) 2022/887](#)により、「常温で長期保存が可能な混合食品に含有される『加工済み動物性食品』の原料が、EU規則で規定される、[食品添加物](#)、または[食品香料](#)ならびに[食品酵素](#)、あるいは[ビタミンD3のみ](#)である場合、管理計画・第三国リスト要件ならびに自己宣誓書（Private Attestation）の要件から免除される」とあります。「[混合食品のQ&A 2.13](#)」。不明な際は、事業者は輸出先の税関（BCP 国境管理所）に、原材料リスト、製造工程、産地などの詳細情報を提供することで回答を得ることができます。

③ 輸出する加工済み動物由来食品（例 かつお節などの水産加工品）に、植物性添加物を添加した場合「混合食品」として分類されますか？

→ いいえ。[P.109](#)での説明のとおり、植物性食品の添加が最終製品の主な特性を変更しない場合、最終製品は混合食品とはなりません。「[混合食品のQ&A 1.4](#)」および規則（EC）No 852/2004 の第2条（1）（m）」輸出したい製品が「混合食品であるか否か」は、輸出先の税関（BCP 国境管理所）に、原材料リスト、製造工程、産地などの詳細情報を提供することで確認ができます。

④ 輸出する食品に動物由来の原材料は含まれていませんが、商談先に当該製品と同じ工場（および同じ設備）で動物性食品を含有する製品などが製造されていないか、確認されました。この場合、混合食品となってしまう、輸出できないのでしょうか？

→ いいえ。クロス・コンタミネーション（交互汚染）を理由に混合食品となることはありません。ただし、「[衛生パッケージ](#)」で求められるとおり、GMP（適正製造規範）により交互汚染を防ぐ措置は求められます。「[混合食品のQ&A 1.21](#)」

## Q&A ②

- ⑤ 輸出する納豆またはコーヒー製品（植物性食品）に、加工済み水産品（かつおエキス）または乳製品（脱脂粉乳）が含まれている場合、混合食品でしょうか？
- 植物性食品と加工済み動物由来食品が1つのカプセルに入っている場合、混合食品となる可能性があります。他方、別々に個包装されている場合、混合食品とならず、かつおエキスは「加工済み水産品」、脱脂粉乳は「乳製品（加工済み動物由来食品）」の要件を遵守する必要があります。（「[混合食品のQ&A 1.20](#)」）
- ⑥ 日本から輸出する混合食品は常温で長期保存可能で、肉も初乳由来原料を含まず、かつ[委任規則\(EU\) 2022/2292 第20条](#)（旧委任規則 (EU) 2019/625 第12条）に規定される[特定のCNコード](#)ではありません。この場合、自己宣誓書は不要ですか？
- いいえ。EUに輸入される、すべての（コラーゲン・ゼラチン・高度精製品を除いた肉製品や初乳由来原料を含まない）常温で長期保存可能な混合食品に自己宣誓書（Private Attestation）の添付が必要です。ただし、加工済み動物性原料がEU規則で規定される、[食品添加物](#)、または[食品香料](#)ならびに[食品酵素](#)、あるいはビタミンD3に限る場合は、不要とされます。（「[混合食品のQ&A 4.1および 2.13](#)」） [P.112](#)の混合食品の区分もご確認ください。
- ⑦ 輸出する混合食品は、[実施規則\(EU\) 2021/632のANNEX](#)に記載される「低リスク」に分類されて国境での公的管理が免除されていますが、自己宣誓書は必要ですか？
- はい。国境での検査が免除されている場合であっても、倉庫、仕向け地の市場などで検査されることがあります。このため、自己宣誓書は混合食品の賞味期限が終わるまで保管する必要があります。（「[混合食品のQ&A 4.3および4.23](#)」）
- ⑧ 輸出する製品は、常温保存可能ですが、コラーゲンまたはゼラチンを含む混合食品です。この場合公的証明書が必要ですか？
- いいえ。含有する肉製品がコラーゲンまたはゼラチンあるいは高度精製品のみで、常温保存可能な混合食品の場合、自己宣誓書で十分とされています。「[混合食品のQ&A 4.14](#)」

# Q&A ③

⑨ 輸出する混合食品は、温度管理が必要ですが、[委任規則\(EU\) 2022/2292](#) 第20条（旧委任規則 (EU) 2019/625 第12条）に規定される[特定のCNコード](#)ではありません。公的証明書は必要でしょうか？

→ いいえ。温度管理が必要とされる混合食品で、規定される特定のコードでない場合、「EUが混合食品を輸出できる第三国リストを作成するまでの暫定措置」の対象（[P.112](#)の混合食品の区分）となりません。ただし、施設認定要件など規則 (EC) 853/2004 ANNEX IIIに規定される個別要件が適用されます。また、本CNコードは頻繁に更新されます。「[混合食品のQ&A 1.12](#)」

⑩ 混合食品のだし入りみそやだし入りしょうゆを輸出する際に、公的証明書は必要ですか？

→ 2023年9月21日から、[委任規則\(EU\)2023/1674](#)でコード2103に分類される、だし入りみそとだし入りしょうゆをEUに輸出する際の、通関時の自己宣誓書の確認が免除されることになった為、書類の提出は不要です。ただし、店頭で常温販売される商品を、品質保持のため低温管理をして輸出した際、自己宣誓書ではなく公的証明書を提出するよう現地当局から指摘を受けた事例があります。温度管理をして輸出する貨物については、温度条件によって自己宣誓書ではなく公的証明書が必要になる場合があります。輸出の際には、事前に当局に確認の上ご対応下さい。

※ 本規制情報は2024年1月時点のEU規制を基に記載しております。改正される可能性もありますので、最新の規則（All consolidated versions）をご確認ください。

# 4. EU向け動植物検疫条件一覧

※本規制情報は2024年1月時点のEU規制を基に記載しております。

改正される可能性もありますので、最新の規則（All consolidated versions）をご確認ください。



# 輸出後に必要な手続（動物検疫）

## 日本当局による公的証明書の発行

EUが要求する公的証明書（衛生証明書や輸出検疫証明書）

指定場所における輸出検査（書類検査または現物検査）に合格すると、EUが求める公的証明書が発行され輸出が可能。

混合食品などで、公的証明書が不要な場合は輸入者側が「私的証明書」を作成。

一部の混合食品（低リスク食品（委任規則（EU）2021/630のANNEX記載品目）は、国境での検査が義務ではないが、仕向け地の倉庫や市場で公的管理対象となる。

## 輸入通関に必要な書類

通常の船積書類に加え、公的証明書（衛生証明書や輸出検疫証明書）、識別マーク

- 通関申告書（単一管理文書（SAD：Single Administrative Document））

- インボイス（商業送り状）

- パッキングリスト（包装明細書：P/L）

- 価格申告書（Customs Value Declaration）

- 船荷証券（Bill of Lading：B/L）／航空運送状（Air Waybill：AWB）

- 公的証明書および識別マークなど、共通衛生入域文書（Common Health Entry Documents：CHED-P）に必要な情報

## EUへの事前通知

### 実施規則（EU）

2021/632のANNEXのリストに掲載される動物性食品は、輸入港の国境検疫所（Border Control Post：BCP）で動物検疫の対象

貨物が到着する24時間前までにTRACESまたはTRACESと互換性のある電子システム経由で「共通衛生入域文書（CHED）」に必要な情報を事前通知する。

様式は実施規則（EU）2020/2235で確認

## 輸入時の検査・検疫（公的管理）

### 通関

国境検疫所（Border Control Post：BCP）で動物検疫に合格すると「共通衛生入域書（CHED-P）」が発行される

①文書検査

②同一性検査（貨物が提出書類と対応しているか確認）

③現物検査（官能検査、簡単な化学検査、ラボラトリー検査）

サンプリング検査（食品がEU規則に適合しているか）も適度な頻度で実施される。

「共通衛生入域書（CHED）」が発行されると、通関手続き（関税の支払いなど）が可能となる。

空白や不完全な記載がある場合、関係当局は署名をしないため、通関止めとなる。

関税の支払い

域外からの輸入品の関税率は域内各国で一律であるが、VATや物品税は各加盟国で定められている。

日本からの動物及び畜産物の輸入停止を通知している国の最新情報については、[動物検疫所のサイト](#)で、確認詳細はジェットロポータルサイト EU向け「[牛肉](#)」「[卵・卵製品](#)」「[乳・乳製品](#)」または「[混合食品](#)」を参照

# 輸出後に必要な手続（植物検疫）

## 日本当局による公的証明書の発行

### 指定場所における輸出検査（書類検査または現物検査）の有無

- ・植物防疫所で輸出検疫検査に合格すると、EUが求める公的証明書（植物検疫証明書）が発行される。
- ・一部の盆栽も植物輸出検査を受けて合格証明書、公的証明書（植物検疫証明書）が交付される。

## 輸入通関に必要な書類

### 通常の船積書類に加え、公的証明書（植物検疫証明書）

- 通関申告書（単一管理文書（SAD：Single Administrative Document））
- インボイス（商業送り状）
- パッキングリスト（包装明細書：P/L）
- 価格申告書（Customs Value Declaration）
- 船荷証券（B/L、AWB）
- 「特定販売基準」に必要な情報を船積書類に記載
- 植物検疫証明書など 共通衛生入域文（Common Health Entry Documents：CHED-PP[植物]または CHED-D[非動物由来食品・飼料]）に必要な情報

## EUへの事前通知

「適合証明書」が必要な青果は、EUへの輸入時に、EU加盟国の管轄当局に対して事前通知を行う。

販売基準が求められない産業加工用などの場合は輸入申告の際に申告。

衛生証明書が必要とされる植物や青果は輸入港の国境検疫所（BCP）で植物検疫の対象。

貨物が到着する24時間前までにTRACESまたはTRACESと互換性のある電子システム経由で「共通衛生入域文書（CHED）」に必要な情報を事前通知する。

## 輸入時の検査・検疫（公的管理）

国境検疫所（BCP）で植物検疫に合格すると「共通衛生入域書（CHED-PPまたはCHED-D）」が発行される。

- ①文書検査
- ②同一性検査（貨物が提出書類と対応しているか確認。）
- ③現物検査（官能検査、簡単な化学検査、ラボラトリー検査）

## 証明書の発行

「共通衛生入域書（CHED）」が発行されると、通関手続き（関税の支払いなど）が可能となる。

空白や不完全な記載がある場合、関係当局は署名をしないため、通関止めとなる。

### 植物パスポート

[盆栽や実施規則（EU）2019/2072の ANNEX XIII](#)に記載されている一部の植物を EU域内へ輸入・流通させる際には、植物パスポート（Plant Passports）を添付する

植物防疫条件の最新情報については、[植物防疫所のサイト](#)で確認ができます。詳細はジェットロポータルサイト EU向け「[花き](#)」「[青果物](#)」を参照

# 5. 日EU EPA概要

※本規制情報は2024年1月時点のEU規制を基に記載しております。

改正される可能性もありますので、最新の規則（All consolidated versions）をご確認ください。

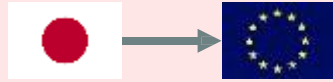
# EU・EPAの概要

- 日EU・EPA は、日本と欧州連合（EU）との間で、貿易や投資など経済関係を強化する目的で締結された「経済連携協定（EPA：Economic Partnership Agreement）」
- 2013年3月に交渉を開始し、2018年7月に両政府間で署名、2019年2月1日に発効。
- 物品の貿易だけでなく、サービスや知的財産権などを含む全23章からなる包括的な協定。

|   |   |  |   |   |  |
|---|---|--|---|---|--|
| <b>第1章 総則</b><br>本協定の目的、用語の定義等を規定                         | <b>第2章 物品貿易</b><br>物品貿易に関し、関税撤廃・削減の他、内国民待遇等の基本的なルール等を規定                 | <b>第3章 原産地規則</b><br>関税撤廃・削減が適用されるための原産品の要件、証明手続等を規定              | <b>第4章 税関・貿易円滑化</b><br>税関手続の透明性・予見可能性の確保、簡素化等を規定                        | <b>第5章 貿易救済</b><br>輸入急増の場合等における緊急措置（セーフガード）等を規定   | <b>第6章 衛生植物検疫（SPS）措置</b><br>SPS措置に係る手続の透明性向上、技術的協議の開催等を規定      |
| <b>第7章 貿易の技術的障害（TBT）</b><br>強制規格等を導入する際の手続の適正化、透明性の確保等を規定 | <b>第8章 サービス貿易・投資自由化・電子商取引</b><br>サービス貿易・投資に関する内国民待遇等の他、電子商取引のルール等を規定（注） | <b>第9章 資本移動・支払・移転</b><br>資本の移動等に関し、原則自由な移動を可能にする他、一時的なセーフガード等を規定 | <b>第10章 政府調達</b><br>WTO政府調達協定を基本とし、本協定において追加する政府調達のルール及び適用範囲（鉄道含む。）等を規定 | <b>第11章 反トラスト及び企業結合</b><br>反競争的行為に対する適切な措置、協力等を規定 | <b>第12章 補助金</b><br>補助金に関する通報や協議、一定の類型の補助金の禁止等を規定               |
| <b>第13章 国有企業</b><br>国有企業等の物品・サービスの購入につき商業的考慮に従うこと等を規定     | <b>第14章 知的財産</b><br>特許権、商標権、意匠権、著作権の保護及び権利行使の他、農産品及び酒類に係る地理的表示の保護等を規定   | <b>第15章 コーポレート・ガバナンス</b><br>株主の権利や取締役会の役割等に係る基本的要素等を規定           | <b>第16章 貿易と持続可能な開発</b><br>貿易と持続可能な開発に関わる環境や労働分野に係る協力等を規定                | <b>第17章 透明性</b><br>協定の対象となる事項に関する法令等の速やかな公表等を規定   | <b>第18章 規制協力</b><br>規制案の事前公表、意見提出の機会の提供等の他、動物福祉に関する情報交換等の協力を規定 |
| <b>第19章 農業協力</b><br>農産品・食品の輸出入の促進、安全で良質な食品の提供等のための協力を規定   | <b>第20章 中小企業</b><br>中小企業に関し、情報提供等の協力等について規定                             | <b>第21章 紛争解決</b><br>協定の解釈等に関する日EU間の紛争を解決する際の手続等を規定               | <b>第22章 制度的規則</b><br>本協定運用のための合同委員会の設置、その下での特別委員会の設置、連絡部局の指定等を規定        | <b>第23章 最終規定</b><br>効力発生、改正等に係る手続、日本語を含む正文等を規定    | （注）投資保護と紛争解決の扱いについては引き続き協議                                     |

# 【日EU EPA】 農林水産品の市場アクセス

## 日本からEU市場へのアクセス



- 98%の関税撤廃を実現
- 即時撤廃率 95%
- 2～11年目までに撤廃 1%
- 12年目以降撤廃 2%

### 関税が即時撤廃されたもの

醤油 (7.7%)  
味噌 (7.7%)  
ソース混合調味料 (最大10.2%) 緑茶  
(3kg以下の小口用 3.2%) 日本酒  
(0.077€/l)  
牛肉 (12.8%+141.4~304.1€/100kg) 青果物  
(かんきつ(ゆず等) 12.8% 等) 豚肉\* (46.7  
~86.9€/100kg)  
鶏肉\* (6.4%、18.7~102.4€/100kg)  
鶏卵 (16.7~142.3€/100kg)  
チーズ (139.1~221.2€/100kg)  
牛乳・乳製品 (189.6€/100kg (バター) 等)

**8年目に撤廃** 冷凍ホタテ貝 (現行8%)

\*については、輸出解禁に向けた協議

## EUから日本市場へのアクセス



- 82%の関税撤廃を実現
- 即時撤廃率 54%
- 2～11年目までに撤廃 26%
- 12年目以降撤廃 2%

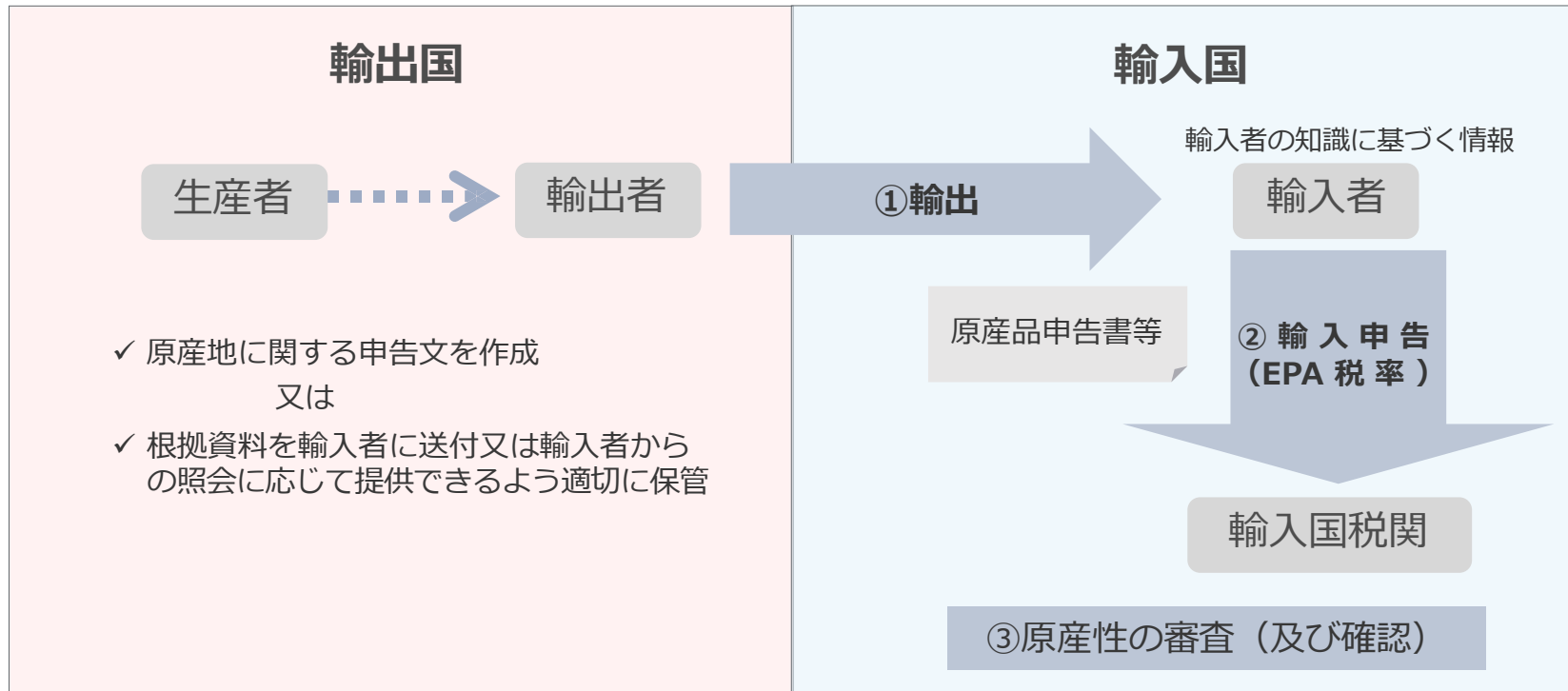
### コメは関税削減・撤廃の対象から除外麦・麦芽は、EU向け関税割当枠

ワイン (125円/l、又は15%) 即時撤廃  
ソフト系チーズ (カマンベール、ブルーチーズ等)  
関税割当、段階的に割当枠増、枠内税率16年目に撤廃 (最高40%)  
ハード系チーズ (最高29.8%) 16年目に撤廃  
牛肉 (38.5%) 16年目に9%  
豚肉 差額関税制度を維持、ただし10年目に従量税を50円/kg+従価税 (4.3%) を無税  
豚肉調製品 (ソーセージ等) (現行10-20%) 6年目に撤廃  
生ハム・ベーコン 差額関税制度を維持、ただし従量税  
・従価税ともに初年度に▲50%、11年目に撤廃  
チョコレート (10%) 11年目に撤廃  
マカロニ・スパゲッティ (30円/kg) 11年目に撤廃

# 【日EU EPA】 原産地規則

- 原産地規則とは、輸出入される産品が当該締約国の原産品として認められるための規則
- 日本又はEUで完全に得られる産品や、日本又はEU以外の第三国から輸入した材料を使用して生産された産品であって、品目ごとに定められた品目別原産地規則（PSR：Product-Specific Rules of Origin）を満たした「原産品（originating product）」が、協定で定める特惠税率の対象
- 日EU・EPAでは、輸出者自らが原産地に関する申告文（statement on origin）を作成、又は輸入者がその知識（Importer's knowledge）に基づいて輸入申告時に必要情報を提供する、自己申告制度を採用

輸出者、生産者が作成するものを「原産地に関する申告」、輸入者が作成するものを「輸入者の知識」と規定している



【参考情報】

外務省 [「日EU経済連携協定 \(EPA\)」](#)  
ジェトロ [「日EU・EPA解説書 \(2020年3月改訂\)」](#)



# 【日EU EPA】 農水産品関連の措置・SPS技術的協議

## 「日本ワイン」の輸入規制撤廃

日本ワインのEUへの輸出は、EUワイン醸造規則への適合と、適合している旨の公的機関による証明が義務付け（醸造方法、輸出証明規制）

→「日本産ワイン」に定義される場合、日本の醸造方法（ショ糖、ブドウ糖、果糖による補糖、補酸、ぶどう品種の承認等）の容認、認可を受けた業者による自己証明書の容認

## 単式蒸留焼酎の容量規制の撤廃

日本の焼酎の四合瓶（720ml）、一升瓶（1800ml）で輸出不可

→日本産焼酎（単式蒸留焼酎）の容量規制を即時撤廃、四合瓶、一升瓶での輸出が可能

※日本酒については9年前に既に容量規制の対象から除外  
詳細は「アルコールの容量規制」

## 鶏卵・乳製品、豚肉、鶏肉の輸出規制緩和

→鶏卵、乳製品、鶏肉はEUの輸入承認リストに掲載。これにより、カステラ、ドラ焼き、カレールー等一部の混合食品のEUへ輸出が可能。

豚肉については、引き続き協議（豚コレラ問題）

# 【日EU・EPA】地理的表示（GI）

- 地理的表示（GI）の相互保護により、日本・EU間で相互に認められた産品（日本側：農産品95産品、酒類16産品、EU側：農産品106産品、酒類156産品）について、協定発効の日から、自国のGIとして保護。
- 相互に保護するGI対象産品は、協定発効後さらに追加が可能。（2022年2月に日本側産品23産品酒類5件追加）



日本でEUのGI産品を保護

EUで日本のGI産品を保護

※2023年9月時点

| EUで保護される日本側のGI農産品  |   |   |   | 酒類                                   |
|--|---|---|---|--------------------------------------|
| (野菜・果実)  | 27. 物部ゆず（高知県）<br>28. 福山くわい（広島県）<br>29. 山形ラ・フランス（山形県）<br>30. 徳地やまのいも（山口県）<br>31. 西浦みかん寿太郎（静岡県）<br>32. 河北せり（宮城県）<br>33. 清水森ナンバ（青森県）<br>34. 甲子柿（岩手県）<br>35. 山形セルリー（山形県）<br>36. 二子さといも（岩手県）<br>37. 菊池水田ごぼう（熊本県）<br>38. 南郷トマト（福島県）<br>39. つるたスチューベン（青森県）<br>40. 大栄西瓜（鳥取県）<br>41. 今金男しゃく（北海道）<br>42. 水戸の柔甘ねぎ（茨城県）<br>43. ヤマダイかんしょ（宮崎県）<br>44. 大山ブロッコリ（鳥取県）<br>45. 小笹うるい（山形県）<br>46. 津南の雪下になじん（新潟県）<br>47. 松館しぼり大根（秋田県）<br>48. 善通寺産四角スイカ（香川県）<br>49. こおけ花御所柿（鳥取県）<br>50. 佐用もち大豆（兵庫県）<br>51. 水見稲積梅（富山県）<br>52. 大口れんこん（新潟）<br>53. 種子島安納いも（鹿児島） | (加工品)   | (肉類)  | (清酒)                                 |
| 1. 夕張メロン（北海道）<br>2. 十勝川西長いも（北海道）<br>3. あおもりカシス（青森県）<br>4. 加賀丸いも（石川県）<br>5. 三島馬鈴薯（静岡県）<br>6. 連島ごぼう（岡山県）<br>7. 東根さくらんぼ（山形県）<br>8. 大分かぼす（大分県）<br>9. 万願寺甘とう（京都府）<br>10. 飯沼栗（茨城県）<br>11. 美東ごぼう（山口県）<br>12. 木頭ゆず（徳島県）<br>13. 上庄さといも（福井県）<br>14. 桜島小みかん（鹿児島県）<br>15. 奥飛騨山之神寒干し大根（岐阜県）<br>16. 入善ジャンボ西瓜（富山県）<br>17. 香川小原紅早生みかん（香川県）<br>18. 辺塚だいたい（鹿児島県）<br>19. 江戸崎かぼちゃ（茨城県）<br>20. 吉川ナス（福井県）<br>21. 新里ねぎ（栃木県）<br>22. ひばり野オクラ（秋田県）<br>23. 大鱈温泉もやし（青森県）<br>24. 大竹いちじく（秋田県）<br>25. 八代特産晩白柚（熊本県）<br>26. 八代生姜（熊本県） | 1. 鹿児島島の壺造り黒酢（鹿児島県）<br>2. 八丁味噌（愛知県）<br>3. 市田柿（長野県）<br>4. 鳥取砂丘らっきょう（鳥取県）<br>5. 三輪素麺（奈良県）<br>6. 八女伝統本玉露（福岡県）<br>7. 能登志賀ころ柿（石川県）<br>8. 富山干柿（富山県）<br>9. くろさき茶豆（新潟県）<br>10. 大館とんぶり（秋田県）<br>11. すんき（長野県）<br>12. 紀州金山寺味噌（和歌山県）<br>13. 琉球もろみ酢（沖縄県）<br>14. 若狭小浜小鯛ささ漬（福井県）<br>15. 堂上蜂屋柿（岐阜県）<br>16. いぶりがっこ（秋田県）<br>17. 伊吹そば（滋賀県）<br>18. 東出雲のまる畑ほし柿（島根県）<br>19. 岩出山凍り豆腐（宮城県）<br>20. 対州そば（長崎県）<br>21. たむらのエゴマ油（福島県）<br>22. サヌキ白みそ（香川県）<br>23. 伊達のあんぼ柿（福島）   | 1. 神戸ビーフ（兵庫県）<br>2. 米沢牛（山形県）<br>3. 前沢牛（岩手県）<br>4. 宮崎牛（宮崎県）<br>5. 但馬牛（兵庫県）<br>6. 近江牛（滋賀県）<br>7. 特産松坂牛（三重県）<br>8. 鹿児島黒牛（鹿児島県）<br>9. 奥久慈しゃも（茨城県）<br>10. 東京しゃも（東京都）<br>11. くまもとあか牛（熊本県）<br>12. 比婆牛（広島県）<br>13. 飛騨牛（岐阜県） | 1. 白山<br>2. 山形<br>3. 日本酒<br>4. 山梨<br>5. 灘五郷<br>6. はりま<br>7. 三重<br>8. 利根沼田<br>9. 荻   |                                      |
|  |   |   | (水産物)   | (蒸留酒)                                |
|  |   |   | 1. 下関ふく（山口県）<br>2. みやぎサーモン（宮城県）<br>3. 十三湖産大和しじみ（青森県）<br>4. 田子の浦しらす（静岡県）<br>5. 岩手野田村荒海ホタテ（岩手県）<br>6. 小川原湖産大和しじみ（青森県）<br>7. 田浦銀太刀（熊本県）<br>8. 大野あさり（広島県）<br>9. 檜山海産（北海道）<br>10. 網走湖産しじみ貝（北海道）<br>11. 越前がに（福井県） | 10. 香岐<br>11. 球磨<br>12. 琉球<br>13. 薩摩 |
|  |   |   |   | (ぶどう酒)                               |
|  |   |   |   | 14. 山梨<br>15. 北海道（梅酒）<br>16. 和歌山梅酒   |
|  | (植物・工芸農作物)  |   |   |                                      |
|  | 1. えらぶゆり（鹿児島県）<br>2. くまもと県産い草（熊本県）  |   |   |                                      |

出所：  
農林水産省  
「海外における日本のGI保護」

### 【免責条項】

- ◆本資料は、日本からフランスへの食品輸出、販売等を行う実需者への情報 提供として作成したものです。日本政府、フランス政府等の作成した資料を基 に作成していますが、執筆後に改定・変更され本資料の内容と異なっているこ ともあり得ます。
- ◆ 本資料の正確性の確認と採否はお客様の責任と判断で行ってください。 ジェトロ・パリは、本資料に起因して発生した損害・不利益等について、一切責 任を負いません。
- ◆ 実際の輸出・販売を行う際においては、関係機関および各専門家に照会さ れる等、最新情報の確認をお勧めします。
- ◆ 本資料を無断で引用・転載することは禁じています。

本資料に関する問い合わせ先：  
日本貿易振興機構（ジェトロ） パリ事務所  
TEL：+33 1 42 61 29 49  
E-mail：[food-prs@jetro.go.jp](mailto:food-prs@jetro.go.jp)