EUへの農林水産物・食品の輸出に関する カントリーレポート 【ＥＵ市場編】

2025年3月 EU輸出支援プラットフォーム

目次

1. 市場動向	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	P23-37
イタリアの市場動向	P36-58
スペインの市場動向	P59-75

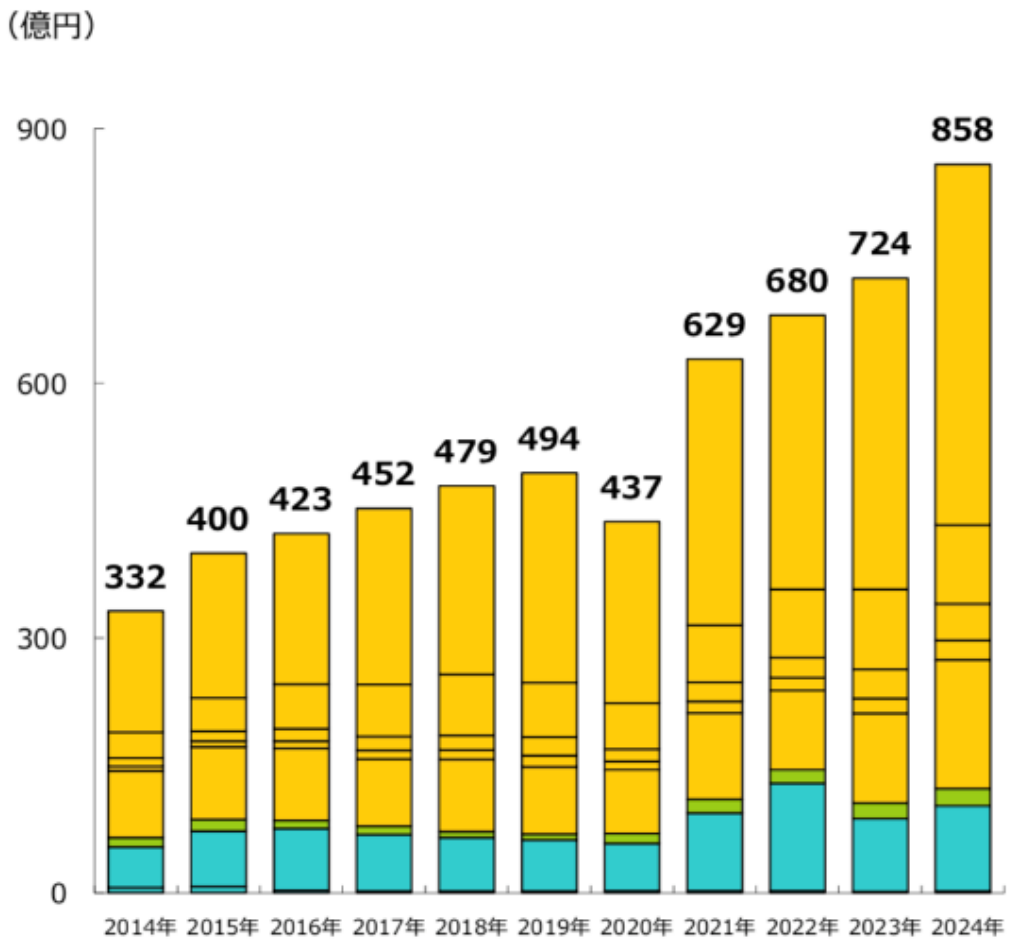
※本調査レポートの写真は特筆ない限りすべて筆者撮影

1.市場動向

日本と他のＥＵ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

2024年の輸出額は858億円。（前年比 +18.5%）



加工食品
424億円　(49.5%)

畜産品
93億円　(10.9%)

穀物等
43億円　(5.0%)

野菜・果実等
23億円　(2.7%)

その他農産物
151億円　(17.6%)

農産物
735億円　(85.7%)

林産物
21億円　(2.4%)

水産物（調製品以
100億円　(11.7%)

水産調製品
2億円　(0.2%)

水産物
102億円　(11.9%)

※　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

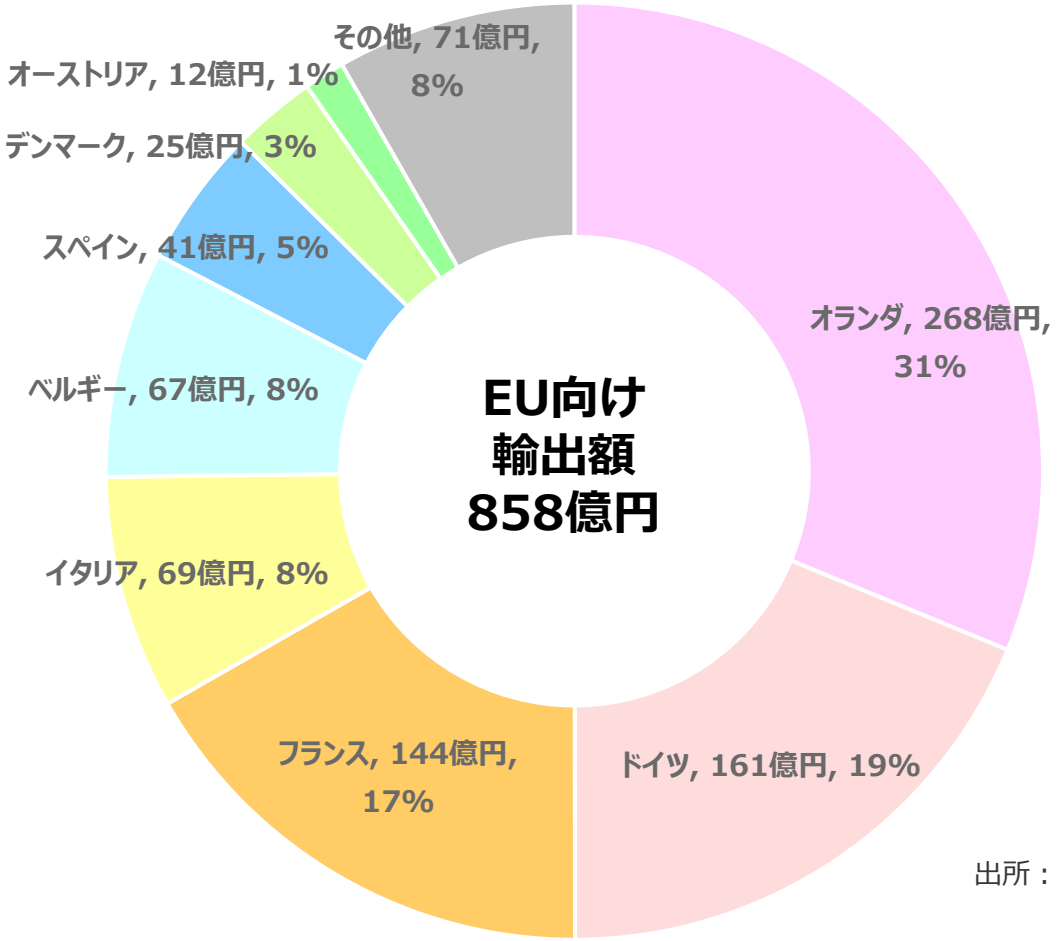
輸出額上位品目は、アルコール飲料、緑茶、ソース混合調味料。

	2014年	2015年	2016年	2017年	2018年	2019年	2020年	2021年	2022年	2023年	2024年
1	アルコール飲料 36億円	アルコール飲料 55億円	アルコール飲料 53億円	アルコール飲料 80億円	アルコール飲料 76億円	アルコール飲料 92億円	アルコール飲料 72億円	アルコール飲料 116億円	アルコール飲料 132億円	アルコール飲料 144億円	アルコール飲料 140億円
2	播種用の種等 18億円	ホタテ貝（生鮮等） 32億円	ホタテ貝（生鮮等） 35億円	ソース混合調味料 28億円	ソース混合調味料 32億円	ソース混合調味料 36億円	ソース混合調味料 26億円	ソース混合調味料 41億円	ホタテ貝（生鮮等） 73億円	ソース混合調味料 47億円	緑茶 65億円
3	ソース混合調味料 17億円	播種用の種等 21億円	ソース混合調味料 25億円	ホタテ貝（生鮮等） 24億円	緑茶 25億円	緑茶 23億円	緑茶 22億円	ホタテ貝（生鮮等） 38億円	牛肉 41億円	牛肉 44億円	ソース混合調味料 60億円
4	ホタテ貝（生鮮等） 16億円	緑茶 20億円	緑茶 23億円	緑茶 23億円	ホタテ貝（生鮮等） 21億円	醤油 22億円	播種用の種等 20億円	緑茶 31億円	ソース混合調味料 39億円	緑茶 38億円	牛肉 59億円
5	醤油 16億円	ソース混合調味料 20億円	醤油 19億円	播種用の種等 21億円	醤油 21億円	牛肉 21億円	醤油 17億円	牛肉 29億円	緑茶 29億円	ホタテ貝（生鮮等） 32億円	ホタテ貝（生鮮等） 43億円
6	緑茶 15億円	醤油 19億円	播種用の種等 18億円	醤油 20億円	播種用の種等 20億円	播種用の種等 19億円	ホタテ貝（生鮮等） 15億円	醤油 27億円	醤油 21億円	醤油 25億円	醤油 34億円
7	ラノリン 15億円	ラノリン 13億円	ラノリン 12億円	ラノリン 13億円	牛肉 16億円	ホタテ貝（生鮮等） 15億円	錦鯉 13億円	播種用の種等 24億円	播種用の種等 18億円	清涼飲料水 21億円	清涼飲料水 28億円
8	メントール 14億円	メントール 13億円	牛肉 12億円	牛肉 13億円	ラノリン 15億円	錦鯉 13億円	牛肉 11億円	かつお・まぐろ類 15億円	ラノリン 15億円	ラノリン 16億円	播種用の種等 18億円
9	錦鯉等 9億円	錦鯉等 11億円	メントール 11億円	錦鯉等 12億円	錦鯉等 14億円	ラノリン 12億円	魚油（肝油除く） 10億円	清涼飲料水 14億円	清涼飲料水 14億円	播種用の種等 15億円	スープ ブロス 17億円
10	真珠（天然・養殖） 9億円	牛肉 11億円	錦鯉等 11億円	魚油（肝油除く） 10億円	メントール 11億円	スープ ブロス 9億円	ラノリン 9億円	錦鯉 13億円	ペプトン等 13億円	スープ ブロス 12億円	味噌 15億円

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（2024年）

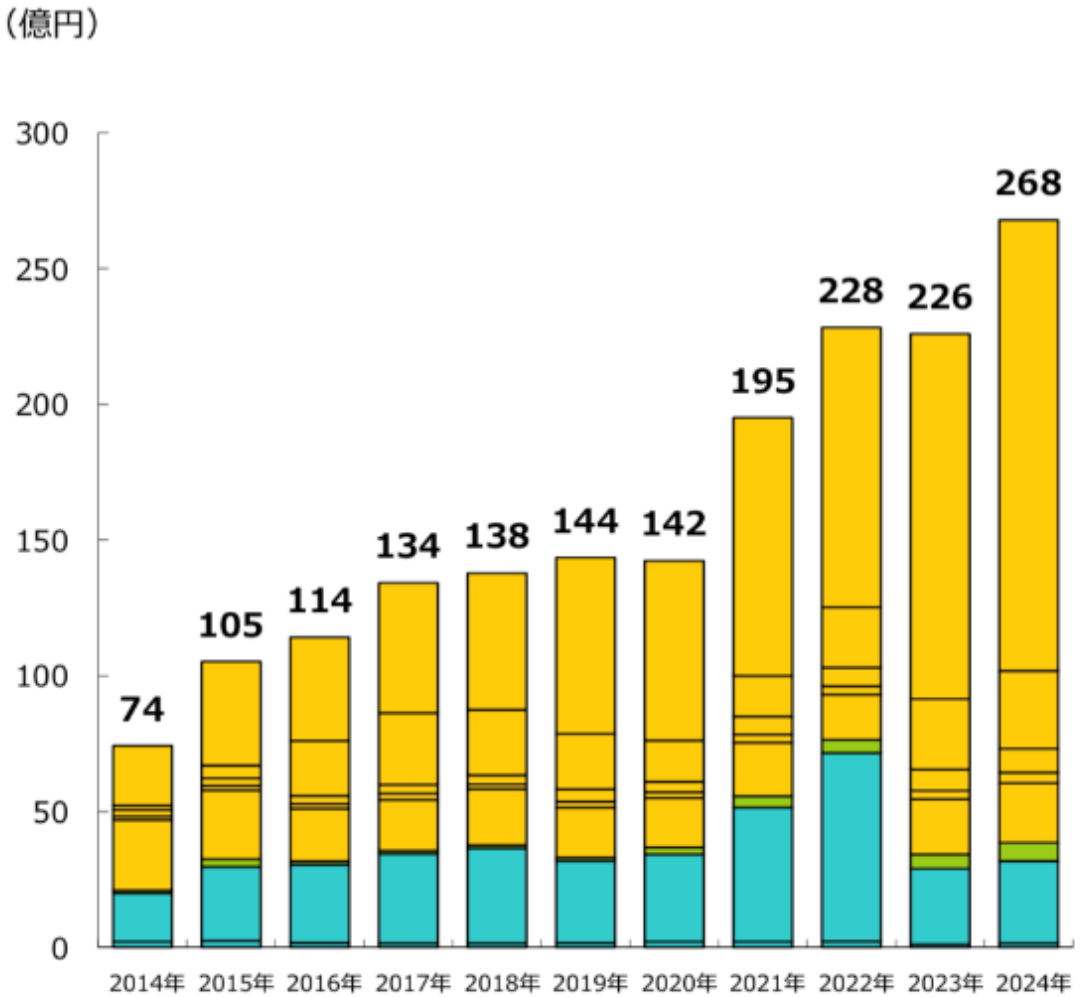
- EU域内は無税で流通できることから、欧州玄関港であり、通関しやすいロッテルダム港（オランダ）に集中する傾向。その後の域内流通の実態は不明。
- オランダ、ドイツの二か国のみでEU向け輸出額の1/2を占め、フランスとイタリアを加えた４か国で全体の約3/4を占めている。



出所：財務省貿易統計よりジェトロ作成

オランダと日本の農林水産物・食品輸出状況　①推移

2024年の輸出額は268億円。（世界11位、前年比 +18.6%）



加工食品
166億円　(62.0%)

畜産品
29億円　(10.7%)

穀物等
9億円　(3.3%)

野菜・果実等
4億円　(1.4%)

その他農産物
22億円　(8.2%)

農産物
229億円　(85.6%)

林産物
7億円　(2.5%)

水産物（調製品以外）
30億円　(11.3%)

水産調製品
1億円　(0.6%)

水産物
32億円　(11.9%)

※　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

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、牛肉、ホタテ貝（生鮮等）。

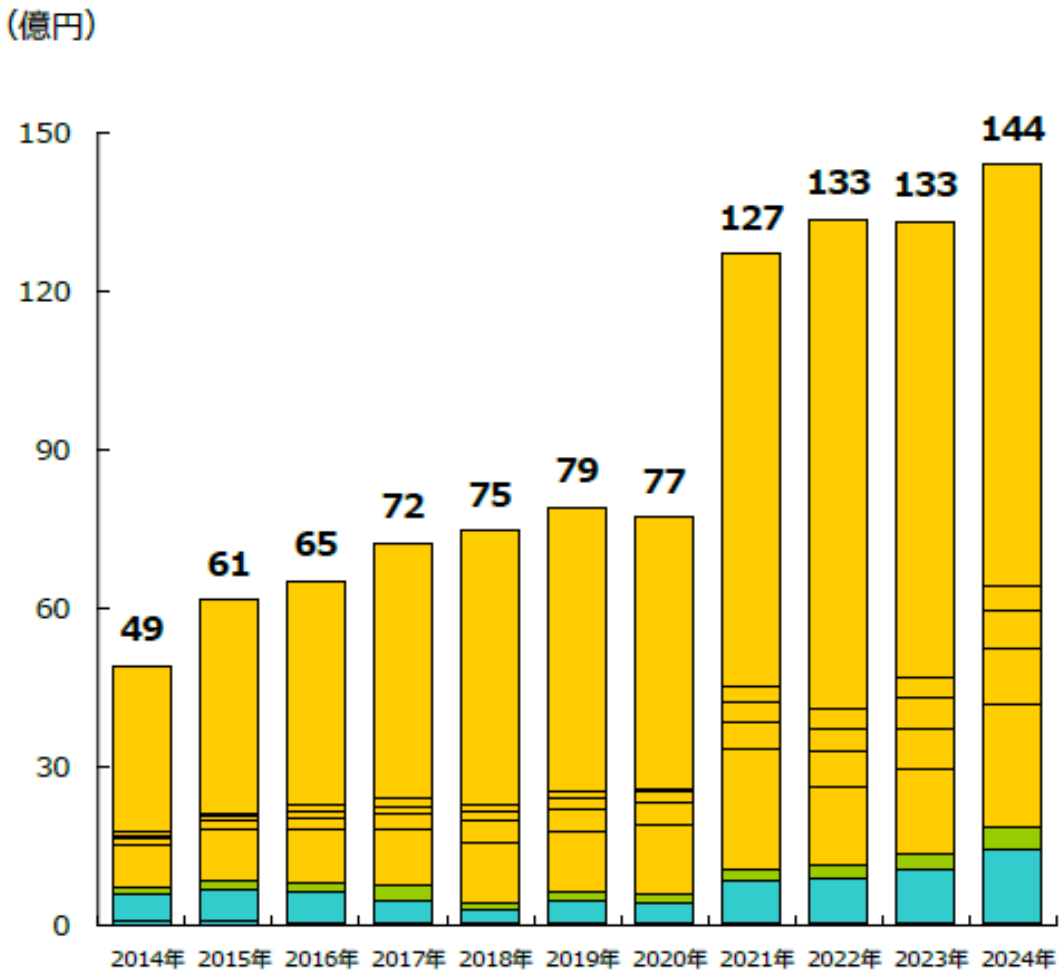
	2014年	2015年	2016年	2017年	2018年	2019年	2020年	2021年	2022年	2023年	2024年
1	メントール 832百万円	アルコール飲料 1,715百万円	ホタテ貝（生鮮等） 1,579百万円	アルコール飲料 2,348百万円	アルコール飲料 2,479百万円	アルコール飲料 3,607百万円	アルコール飲料 3,062百万円	アルコール飲料 3,878百万円	ホタテ貝（生鮮等） 5,296百万円	アルコール飲料 6,710百万円	アルコール飲料 7,780百万円
2	ホタテ貝（生鮮等） 796百万円	ホタテ貝（生鮮等） 1,598百万円	アルコール飲料 1,494百万円	ホタテ貝（生鮮等） 1,537百万円	ホタテ貝（生鮮等） 1,874百万円	ホタテ貝（生鮮等） 1,406百万円	ホタテ貝（生鮮等） 1,492百万円	ホタテ貝（生鮮等） 3,059百万円	アルコール飲料 4,203百万円	ホタテ貝（生鮮等） 1,608百万円	牛肉 2,202百万円
3	播種用の種等 720百万円	播種用の種等 702百万円	魚油（肝油除く） 709百万円	魚油（肝油除く） 954百万円	魚油（肝油除く） 834百万円	牛肉 678百万円	魚油（肝油除く） 871百万円	牛肉 1,232百万円	牛肉 1,740百万円	牛肉 1,591百万円	ホタテ貝（生鮮等） 2,002百万円
4	魚油（肝油除く） 527百万円	魚油（肝油除く） 595百万円	メントール 532百万円	播種用の種等 513百万円	牛肉 572百万円	魚油（肝油除く） 645百万円	ソース混合調味料 712百万円	ソース混合調味料 1,140百万円	ソース混合調味料 1,349百万円	ソース混合調味料 1,526百万円	ソース混合調味料 1,802百万円
5	アルコール飲料 368百万円	メントール 570百万円	播種用の種等 495百万円	牛肉 499百万円	メントール 566百万円	錦鯉 598百万円	播種用の種等 584百万円	魚油（肝油除く） 734百万円	魚油（肝油除く） 588百万円	清涼飲料水 789百万円	清涼飲料水 1,255百万円
6	錦鯉等 352百万円	錦鯉等 388百万円	錦鯉等 389百万円	錦鯉等 453百万円	播種用の種等 516百万円	ソース混合調味料 576百万円	牛肉 507百万円	清涼飲料水 724百万円	清涼飲料水 552百万円	播種用の種等 646百万円	醤油 772百万円
7	ソース混合調味料 315百万円	植物の液汁エキス 364百万円	ソース混合調味料 367百万円	ソース混合調味料 438百万円	錦鯉等 513百万円	播種用の種等 536百万円	錦鯉 432百万円	播種用の種等 634百万円	播種用の種等 504百万円	菓子（米菓を除く） 475百万円	播種用の種等 634百万円
8	配合調製飼料 240百万円	牛肉 360百万円	牛肉 365百万円	メントール 417百万円	ソース混合調味料 404百万円	メントール 442百万円	清涼飲料水 304百万円	錦鯉 471百万円	醤油 424百万円	醤油 414百万円	菓子（米菓を除く） 530百万円
9	醤油 223百万円	ソース混合調味料 346百万円	醤油 259百万円	醤油 333百万円	植物の液汁エキス 368百万円	醤油 244百万円	味噌 253百万円	かつお・まぐろ類 462百万円	錦鯉 401百万円	錦鯉 412百万円	味噌 505百万円
10	植物の液汁エキス 199百万円	配合調製飼料 267百万円	緑茶 233百万円	植物の液汁エキス 267百万円	醤油 259百万円	植物の液汁エキス 241百万円	植物の液汁エキス 248百万円	菓子（米菓を除く） 420百万円	かつお・まぐろ類 395百万円	味噌 372百万円	錦鯉 500百万円

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

2024年の輸出額は144億円。（世界15位、前年比 +8.1%）



加工食品
80億円　(55.4%)

畜産品
5億円　(3.4%)

穀物等
7億円　(5.0%)

野菜・果実等
11億円　(7.4%)

その他農産物
23億円　(16.0%)

農産物
125億円　(87.1%)

林産物
4億円　(3.0%)

水産物（調製品以外）
14億円　(9.8%)

水産調製品
0億円　(0.1%)

水産物
14億円　(9.8%)

※　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

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、緑茶、果汁。

	2014年	2015年	2016年	2017年	2018年	2019年	2020年	2021年	2022年	2023年	2024年
1	アルコール飲料 1,648百万円	アルコール飲料 2,542百万円	アルコール飲料 2,618百万円	アルコール飲料 3,226百万円	アルコール飲料 3,333百万円	アルコール飲料 3,440百万円	アルコール飲料 3,185百万円	アルコール飲料 5,748百万円	アルコール飲料 6,185百万円	アルコール飲料 5,062百万円	アルコール飲料 3,712百万円
2	醤油 337百万円	ホタテ貝（生鮮等） 367百万円	ホタテ貝（生鮮等） 381百万円	醤油 399百万円	醤油 390百万円	醤油 396百万円	醤油 424百万円	メントール 681百万円	ペプトン等 557百万円	ペプトン等 643百万円	緑茶 955百万円
3	ペプトン等 233百万円	醤油 333百万円	醤油 369百万円	緑茶 285百万円	ソース混合調味料 330百万円	緑茶 320百万円	果汁 337百万円	醤油 555百万円	果汁 492百万円	ソース混合調味料 565百万円	果汁 768百万円
4	ホタテ貝（生鮮等） 191百万円	緑茶 220百万円	緑茶 322百万円	ホタテ貝（生鮮等） 256百万円	緑茶 310百万円	果汁 314百万円	たばこ 318百万円	たばこ 484百万円	ソース混合調味料 445百万円	果汁 564百万円	ソース混合調味料 689百万円
5	ソース混合調味料 173百万円	ソース混合調味料 173百万円	ソース混合調味料 198百万円	ソース混合調味料 228百万円	果汁 310百万円	ソース混合調味料 306百万円	緑茶 312百万円	ソース混合調味料 415百万円	緑茶 371百万円	緑茶 524百万円	ペプトン等 611百万円
6	緑茶 170百万円	ペプトン等 172百万円	スープ ブロス 186百万円	果汁 197百万円	デキストリン等 218百万円	かつお・まぐろ類 249百万円	ソース混合調味料 290百万円	緑茶 378百万円	牛肉 361百万円	ホタテ貝（生鮮等） 501百万円	ホタテ貝（生鮮等） 497百万円
7	真珠（天然・養殖） 144百万円	播種用の種等 162百万円	植物の液汁エキス 176百万円	播種用の種等 196百万円	播種用の種等 216百万円	ペプトン等 244百万円	スープ ブロス 234百万円	果汁 339百万円	清涼飲料水 359百万円	清涼飲料水 423百万円	清涼飲料水 465百万円
8	植物の液汁エキス 132百万円	たばこ 151百万円	ペプトン等 161百万円	デキストリン等 177百万円	スープ ブロス 178百万円	デキストリン等 184百万円	デキストリン等 179百万円	かつお・まぐろ類 270百万円	醤油 356百万円	醤油 369百万円	醤油 457百万円
9	たばこ 131百万円	植物の液汁エキス 127百万円	デキストリン等 152百万円	植物性ろう 144百万円	ペプトン等 161百万円	スープ ブロス 176百万円	ペプトン等 177百万円	清涼飲料水 264百万円	スープ ブロス 308百万円	牛肉 369百万円	牛肉 448百万円
10	播種用の種等 101百万円	真珠（天然・養殖） 118百万円	播種用の種等 139百万円	ペプトン等 140百万円	植物の液汁エキス 143百万円	植物の液汁エキス 170百万円	清涼飲料水 162百万円	スープ ブロス 246百万円	ホタテ貝（生鮮等） 280百万円	スープ ブロス 302百万円	デキストリン等 415百万円

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製。
- 抹茶と玄米茶は原料は日本産（いずれも有機茶）でEU側でリパックしたもの（フランス製）。

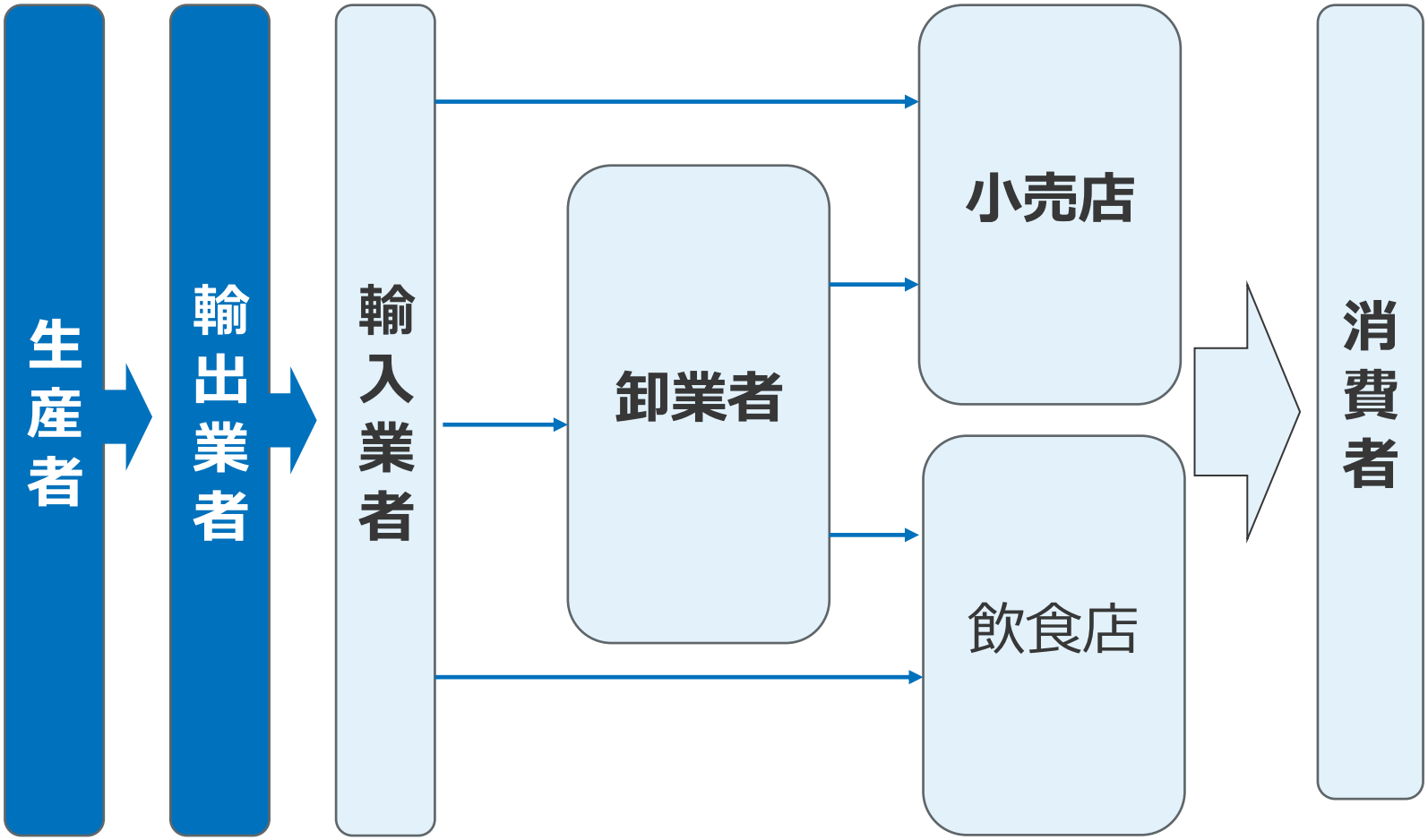
日本・アジア食材専門店

- 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

JETROパリ撮影

フランスでの主要な流通構造

●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が主流となっている。



フランスの有機食品市場

- フランスの有機市場規模はドイツに次いで2位である。
- 2023年、家庭の食品支出の中でオーガニック製品に割り当てられる割合は**6%から5.6%に減少した。有機市場の成長は0%で、売上高は500万ユーロ**の増加にとどまった。市場全体は**1,208.1億ユーロ**。
- 家庭内での消費は依然として圧倒的に多く、有機製品農家の91%が**家庭用消費を主な販売先としており、外食（カフェテリアやレストラン）は9%**にとどまっている。

有機食品市場規模(2023）：

小売市場： 120億8,100万ユーロ (+0.0 %)

外食市場： 7億8,600万ユーロ(+9.93 %)

小売市場

総合スーパー ：61億1800万ユーロ (-3.8%)

有機専門店 ： 33億1700万ユーロ (+2.2%)

食品店(ｸﾗﾌﾄﾏﾝ) ： 9億7400万ユーロ (+4.3%)

直売： 16億7,200万ユーロ(+8.7%)

小売販売先店舗数

総合スーパー
約18,000店

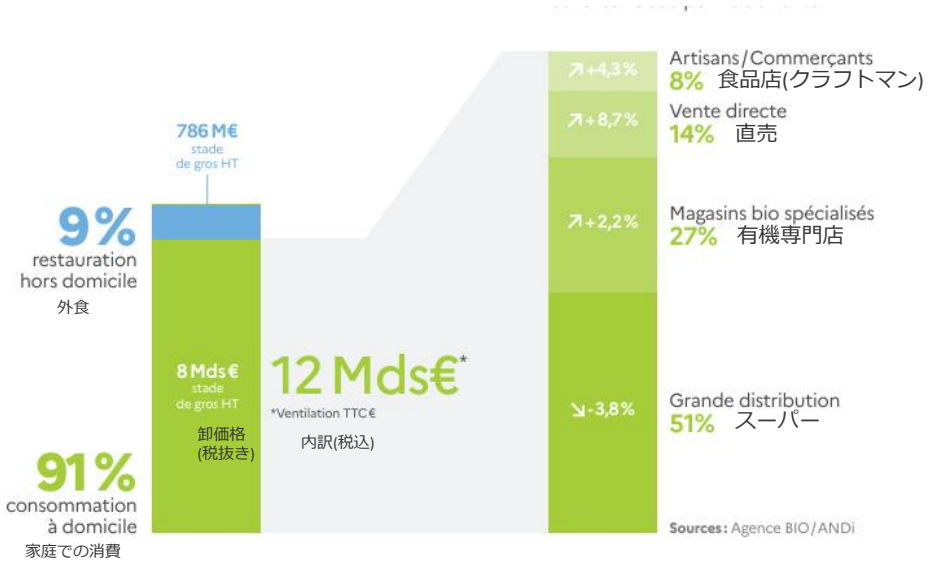
有機専門店
2,826店
(-7%)

直売
26,800店
(+5%)

食品店
(クラフトマン)
80,000店

出典：Agence BIO

有機食品の販売先(2023年)



フランス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

外食

日本食レストラン：日本人経営は約１割。現地系・アジア系経営者の店はすしレストランが多く、昔の定番はすしと焼き鳥のセット。回転ずしも多い。ラーメン屋もパリを中心に増えてきている。
フレンチレストラン：日本人シェフの有名店が近年増加。
バー：日本産ウィスキーを提供。
カフェ、サロン・ド・テ：日本茶（緑茶、抹茶）を提供。

小売

日系、アジア系スーパー：フランス人利用者も多い
現地系スーパー・ハイパーマーケット：日本食コーナーを設ける店舗も。
デパート・高級食材店：日本食、日本茶、日本酒の取扱有。
酒専門店：日本のウィスキーは多くの店が取扱い有り。日本酒は一部の店舗のみ。

中食

惣菜：大手スーパーでパックずし、冷凍すしなど日本食有り。
レストランの形態でテイクアウト中心のおむすび屋や弁当屋も増えてきている

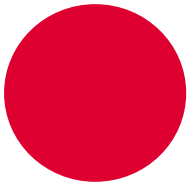
製造

パティスリー（お菓子屋）：チョコレート、マカロン、ケーキ等に日本の食材を利用

●外食関係者は直接輸入することはなく、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有。

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（韓国系、中国系等）、現地系に大別され、顧客の大半は外食産業である。また、日系とアジア系の多くは 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

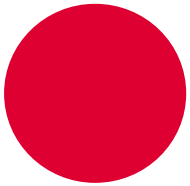
など

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、酒販店、精肉店、冷凍食品等）、通販・無店舗販売等が有る。
・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

すしや懐石料理など、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。星付きではすしやモダン、ビブグルマンではうどんやそばといった麺類が多い。

MICHELIN GUIDE

写真はミシュランサイトより

日本人経営者による日本食料理店

すしに限らず、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している。

Mog mog Japonより

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すしを中心に唐揚げやラーメン店などがある。現地系すしチェーンは主にサーモン、まぐろのすし、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。

JETROパリ撮影

アジア系経営者の日本食

中国人をはじめとするアジア人が経営しており、主にサーモン、まぐろのすし、焼き鳥、刺身等を提供している。最近はちらしすしや、サイドメニューに唐揚げ、デザートに餅アイスがあるお店も増えた。

JETROパリ撮影

フランスにおける日本産市場の特徴①

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」がキーワードだが、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、賞味期限は船便の場合は最低でも８カ月間、ベストは１年間以上がバイヤーの要望となっている。

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え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く、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、動物性加工済原料およ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）また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。

フランスにおける日本産市場の特徴②

4．「現地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割と言われ少数となっている。

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は多くがすしを提供しているが、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る国であり、フランスで評価を得た食品は、世界で評価を得たことと同義となる。そうした意味では、フランスでの成功は、他国での成功にもつながりやすい。

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

その際、フランス市場参入時はブランディングか、フランス市場での黒字化を目指すのか目標の設定が重要となる。

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、品質や技術的な特徴等を説明する資料が重要。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。

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）

JETRO撮影

JAPAN EXPO（B to C）

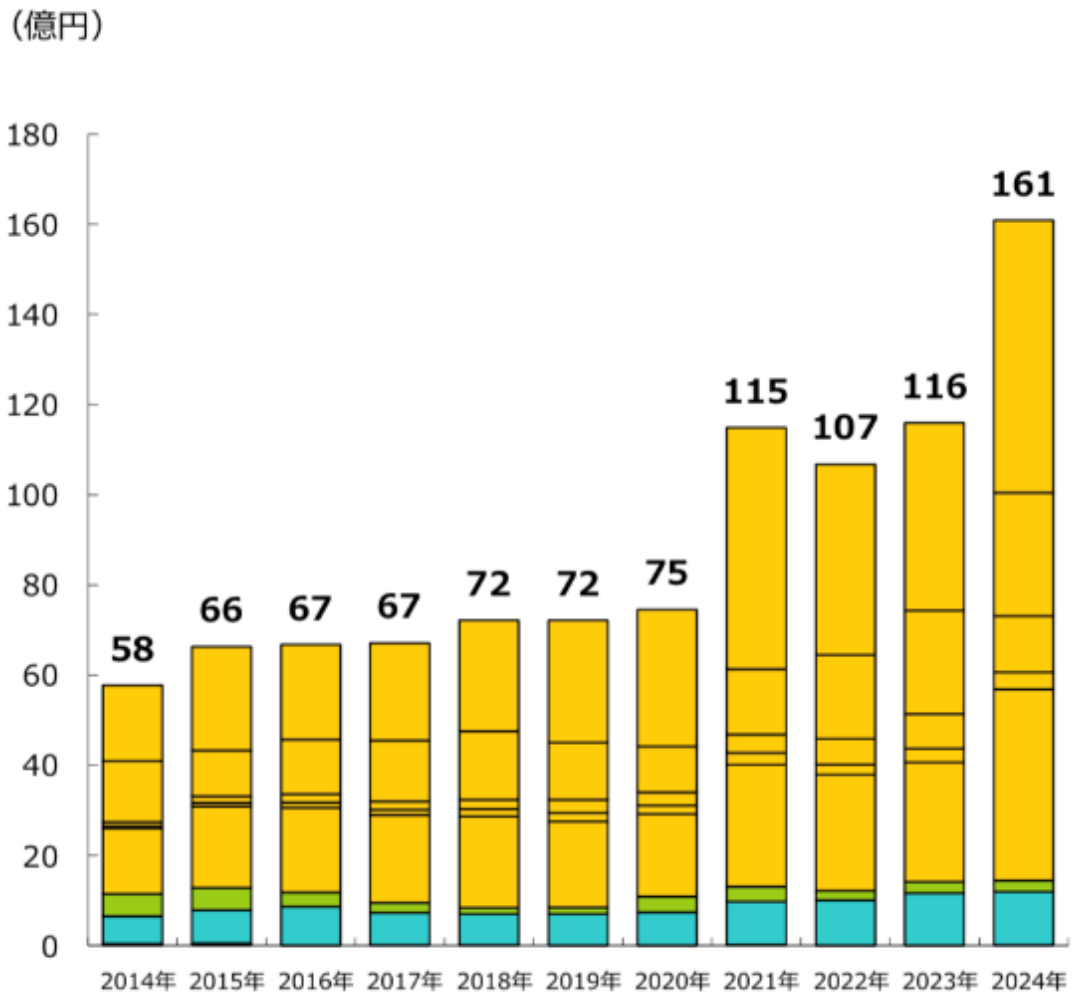
毎年開催される日本の文化をテーマとした展示会で若者を中心に20~25万人集まる（7月中旬 4日間）

JETRO撮影

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

2024年の輸出額は161億円。（世界14位、前年比 +38.7%）



加工食品
60億円　(37.6%)

畜産品
27億円　(17.0%)

穀物等
13億円　(7.8%)

野菜・果実等
4億円　(2.3%)

その他農産物
42億円　(26.4%)

農産物
146億円　(91.1%)

林産物
2億円　(1.5%)

水産物（調製品以外）
12億円　(7.3%)

水産調製品
0億円　(0.1%)

水産物
12億円　(7.4%)

※　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

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、ソース混合調味料、ラノリン。

	2014年	2015年	2016年	2017年	2018年	2019年	2020年	2021年	2022年	2023年	2024年
1	ラノリン 1,139百万円	緑茶 1,311百万円	緑茶 1,305百万円	緑茶 1,337百万円	緑茶 1,397百万円	緑茶 1,225百万円	緑茶 1,162百万円	緑茶 2,021百万円	緑茶 1,756百万円	緑茶 1,879百万円	緑茶 3,400百万円
2	緑茶 1,043百万円	ラノリン 771百万円	ラノリン 935百万円	ラノリン 1,089百万円	ラノリン 1,244百万円	ラノリン 981百万円	ラノリン 834百万円	ソース混合調味料 1,171百万円	ラノリン 1,219百万円	ラノリン 1,433百万円	ソース混合調味料 1,865百万円
3	ソース混合調味料 306百万円	ソース混合調味料 354百万円	ソース混合調味料 463百万円	ソース混合調味料 556百万円	ソース混合調味料 619百万円	ソース混合調味料 759百万円	ソース混合調味料 795百万円	ラノリン 1,040百万円	ソース混合調味料 1,025百万円	ソース混合調味料 1,331百万円	ラノリン 1,240百万円
4	錦鯉等 242百万円	醤油 303百万円	錦鯉等 305百万円	錦鯉等 343百万円	錦鯉等 426百万円	アルコール飲料 430百万円	錦鯉 435百万円	アルコール飲料 822百万円	アルコール飲料 827百万円	牛肉 708百万円	牛肉 992百万円
5	醤油 222百万円	錦鯉等 300百万円	醤油 261百万円	醤油 275百万円	アルコール飲料 404百万円	醤油 305百万円	醤油 344百万円	錦鯉 571百万円	牛肉 506百万円	アルコール飲料 690百万円	アルコール飲料 815百万円
6	真珠（天然・養殖） 205百万円	真珠（天然・養殖） 234百万円	アルコール飲料 228百万円	アルコール飲料 249百万円	醤油 282百万円	錦鯉 295百万円	アルコール飲料 338百万円	醤油 482百万円	ペプトン等 409百万円	錦鯉 413百万円	スープ　ブロス 622百万円
7	アルコール飲料 149百万円	アルコール飲料 219百万円	真珠（天然・養殖） 218百万円	真珠（天然・養殖） 155百万円	牛肉 149百万円	牛肉 174百万円	味噌 201百万円	牛肉 283百万円	錦鯉 386百万円	醤油 396百万円	醤油 573百万円
8	牛肉 148百万円	ペプトン等 203百万円	ペプトン等 192百万円	牛肉 138百万円	味噌 147百万円	味噌 163百万円	ペプトン等 186百万円	ペプトン等 275百万円	醤油 375百万円	スープ　ブロス 335百万円	錦鯉 446百万円
9	味噌 97百万円	牛肉 200百万円	牛肉 185百万円	味噌 129百万円	真珠（天然・養殖） 107百万円	メントール 152百万円	植物の液汁エキス 128百万円	味噌 249百万円	魚油（肝油除く） 201百万円	魚油（肝油除く） 314百万円	味噌 290百万円
10	ペプトン等 91百万円	味噌 97百万円	ホタテ貝（生鮮等） 156百万円	ペプトン等 126百万円	メントール 93百万円	真珠（天然・養殖） 109百万円	牛肉 123百万円	スープ　ブロス 155百万円	スープ　ブロス 192百万円	味噌 241百万円	米（援助米除く） 269百万円

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

- すし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EUの中で一番低いが、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、トレーサビリティー、表記など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商品が流通しており、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は進出に慎重な模様。

現地系スーパー

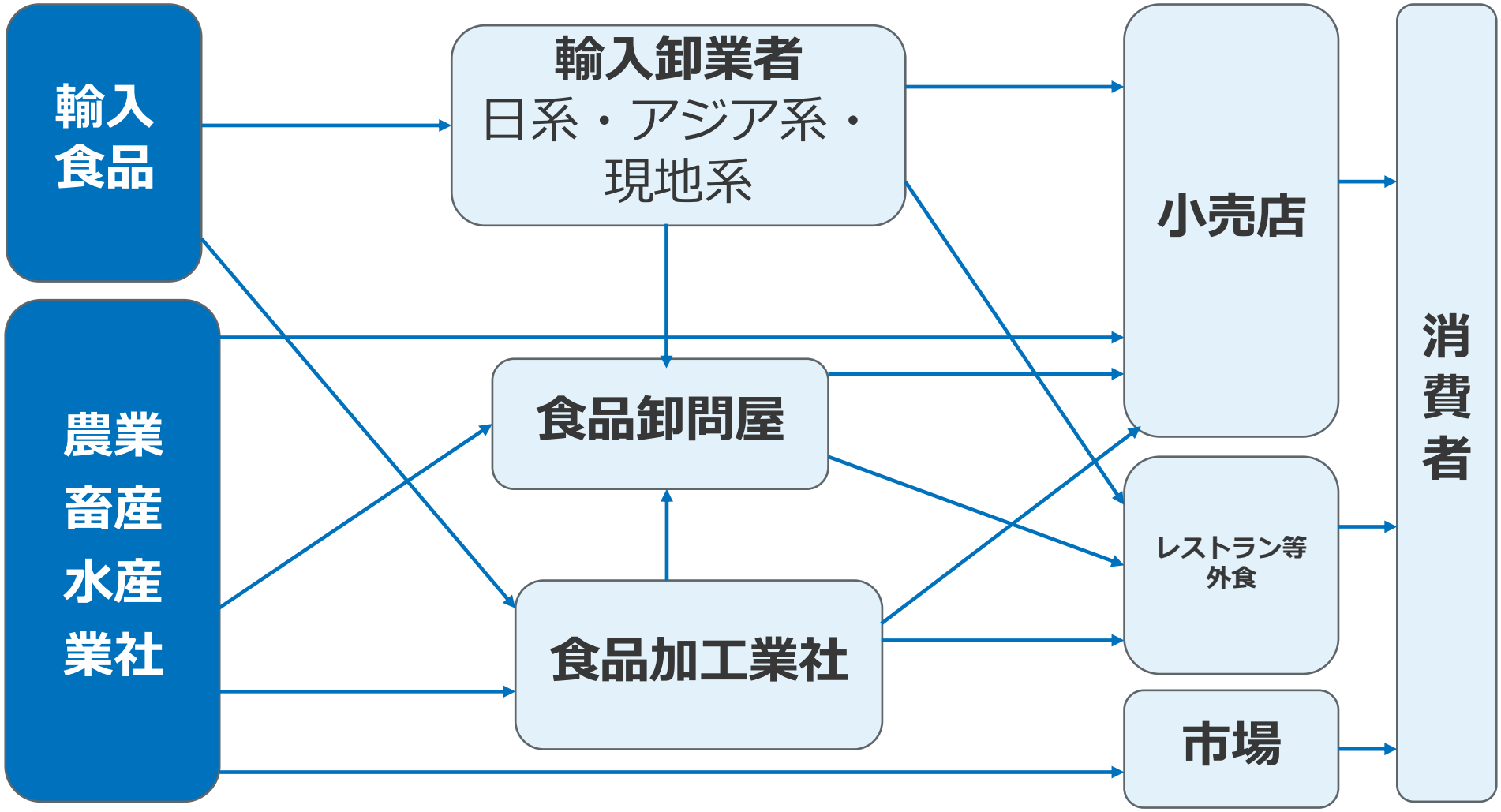
売上1位から4位までの大手食品小売業（スーパー）で全体の売上の75%を占める。現地スーパーで販売されている日本食品は調味料、すし、お酒など。米の種類は少ない

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。

JETROパリ撮影

ドイツの流通機構



- 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）

輸入卸

日系・アジア系・現地系

外食

日本食レストラン：日本人経営は約１割。現地系・アジア系経営者によるすしレストランが多く、「食べ放題」メニューを提供するチェーン店が増加している。日系ラーメンチェーンも増えている。
現地系レストラン：アジア系フュージョンが多い。
バー：日本酒、日本産ウィスキーを提供。
カフェ：日本茶（緑茶、抹茶）

小売

日系、アジア系スーパー：ドイツ人の利用は限定的。自炊の習慣があまりなく、簡単に食べられるものが人気。
現地系スーパー：日本食品、すしのコーナーを設ける店舗も。
デパート：日本食、日本茶、日本酒、ウィスキー、ジンの取扱有。
酒専門店：日本酒の専門店が多数
オンライン・スーパー：日系の宅配スーパーが増加。

中食

惣菜：大手スーパーでパックすし、おにぎり、鳥の照り焼き、焼き鳥などの弁当ボックスの販売が一般的になってきている。
レストランの形態でテイクアウト中心のおむすび屋や弁当屋も増えてきている。
タピオカティーの専門店：抹茶やきな粉など日本食材の利用が見られる。

製造

パティスリー（お菓子屋）、パン屋：ケーキや菓子パン、焼き菓子に日本の食材を利用。
メーカー等：緑茶、抹茶ラテの人気が上がっている。昨今はアイスティーのバリエーションが増え、緑茶ベースのものも定番に。
もちアイス、グリーン・スムージーにも抹茶など日本の食材を使用している。

- 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。
- 日本酒を買える場所はデパート、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

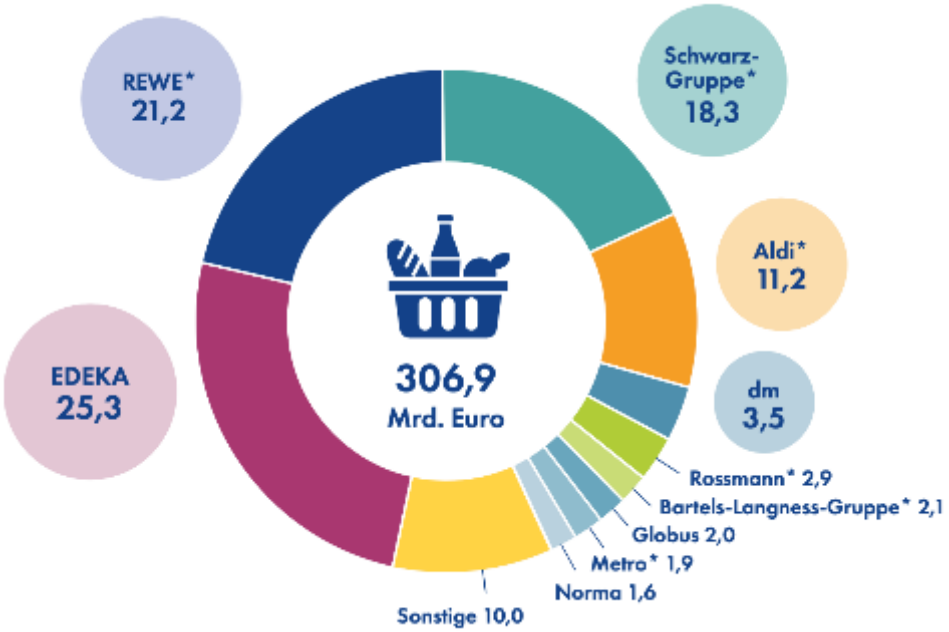
ドイツの食品小売部門は、大手小売業者に売上高が集中しており、大手4社が売上の約4分の3を占めている。これは食品メーカーにとっては、小売店の限られた売り場面積をめぐる激しい競争があることを意味する。価格競争だけでなく、製品の品質や安全性に対する消費者の要望を満たすことが求められるということで、食品メーカーは大手小売業者からの高い要求に応える必要がある。

●食品全体売上高：3,069億ユーロ

【2023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（シュヴァルツグルッペ）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・グルッペ） 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%



出典: 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、取り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
Japan Plaza

●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（撮影：高橋萌）

●日本食の大衆化が進む、スーパーのすし、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、ビーガン商品も多い。

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、すし売り場の様子（撮影：高橋萌）

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現在、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。（画像：https://guide.michelin.com）

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、すし、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（撮影：高橋萌）

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、すしなどの食べ放題方式のチェーン店が伸びている。

ハンブルクMomo Ramen
（画像：www.facebook.com/momoramenhh）

アジア系経営者の日本食

アジア系インビス（軽食）のお店で中華料理、韓国料理、タイ料理などに並んですしなどの日本食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アレンジ）などのスイーツも人気。

現地向け大福（撮影：高橋萌）

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きている。また、健康志向の高まりから、ベジタリアン、ビーガンの増加、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、日本は長寿国で肥満の少ない国という認識から、日本の食材や食事には健康食というイメージが定着。加えて、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と認識されていること、代替食品の材料となりうることが日本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」「サスティナビリティー」は購入の際の判断材料になるという層が増加している。

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する必要がある。

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の規制に対応する必要有。

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

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。

購入時に特に重視され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）」。

加えて「ビーガン」「Nutri-Score（栄養スコア）」「ハラール認証」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となってくる。

ドイツにおける日本産市場の特徴

4．すしやおにぎりなどの「現地系日本食」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。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、ANUGAの日本パビリオンを訪問したバイヤーからは無洗米への関心が高かった。また、日本産食材は他の産地のものと比べ価格が高くなる傾向があるため、日本産としての特徴や良さを知ってもらうことで、ブランド化や差別化を図り、対抗することが必要である。

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のオーガニック市場の規模を持つドイツにおいて、オーガニック食品の市場は引き続き拡大傾向にある。 市場の特徴としては、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ものが多い。

日本はEUと互いに有機制度の同等性を認めているため、 基本的には 「有機JAS」を持つ商品はEUで「 有機（オーガニック）認証」と同等に扱われ、ドイツのオーガニック市場に参入できる可能性がある。

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っても市場の中心ではなく、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なっている。日本食を求めて欧州各地から人が集まるため、**「日本食」が観光資源**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。

ドイツにおける食品展示会・商談会・地方イベント①

BIOFACH2024 オーガニック食品見本市 ジャパンパビリオン（B to B）

ニュルンベルク市で、世界最大級のオーガニック（有機）食品見本市「ビオファ（BIOFACH）2024」が開催され、ジェトロが運営するジャパンパビリオンには、日本茶、調味料、発酵食品、アルコールなど、計27社（共同出展企業を含む）が出展した。

ジャパンパビリオンの様子（ジェトロ撮影）

Prowein ワイン・アルコール飲料見本市 日本産酒類プロモーションブース （B to B）

デュッセルドルフ市で開催されたワイン・アルコール飲料の専門見本市「プロワイン（Prowein）2024」では、 日本酒造組合中央会が日本産酒類プロモーションブースを設置し、日本各地から出展した20社が日本酒・焼酎を紹介。

日本酒造組合中央会の日本産酒類プロモーションブース（ジェトロ撮影）

ドイツにおける食品展示会・商談会・地方イベント②

BCB　アルコール見本市
ジャパンパビリオン （B to B)

欧州最大級とされる酒類専門見本市「バー・コンベント・ベルリン（BCB）」では、 チョーヤ梅酒、サントリーなど日系大手のほかに、国内酒類関係事業者の海外販路開拓支援として、国税庁がジャパンパビリオンを出展した。

ジャパンパビリオン（在ドイツ日本大使館提供, JETROビジネス短信 ）

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。2024年は3日間の会期中に17.5万人が参加。フードエリアでは日本食も提供されており、伊藤園など商品のテストマーケティングの場として活用する企業も見られた。

伊藤園のブース（ジェトロ撮影）

ドイツにおける食品展示会・商談会・地方イベント③

日本養殖魚類輸出推進協会 ブリとマダイのPR （B to B)

日本養殖魚類輸出推進協会がドイツ各地（ベルリン、ハンブルク、ミュンヘン）で、 日本産のブリ、マダイをPRするイベントを開催。日本産水産物がすしや刺し身以外にも多様な料理に使えることをアピールした。

長屋氏によるブリのカッティングショー（Vivi D’Angelo提供, JETROビジネス短信）

和牛肉のプロモーションイベント （B to B)

日本畜産物輸出促進協会（J-LEC）がベルリンで和牛肉のプロモーションイベントを開催した。ミシュランの星付きレストランのシェフ20人が和牛肉を使用したメニューを披露し、参加者に新しい和牛肉の食べ方を示した。

和牛肉を使用したメニュー（日本畜産物輸出促進協会提供, JETROビジネス短信 ）

ドイツにおける食品展示会・商談会・地方イベント④

ドイツで開催される食品関連見本市（BtoB, BtoC)

【ベルリン】農業、食品
Internationale Grüne Woche
https://www.gruenewoche.de

【ケルン】フードテック
Anuga Foodtech
(ANUGAと1年おきに交互に開催)
https://www.anugafoodtec.com

【ハンブルク】食品
INTERNORGA
https://www.internorga.com

【ベルリン】フルーツ&野菜
FRUIT LOGISTICA
https://www.fruitlogistica.com/de/

【ニュルンベルク】オーガニック食品
BIOFACH
https://www.biofach.de

【ケルン】スイーツ&スナック
Internationale Süßwarenmesse
https://www.ism-cologne.com

【ドイツ国内10ヵ所】菜食主義
通年で各地を巡回
Veggienale ＆ Fairgoods
https://veggienale.de

【ブレーメン】魚介類
Fish International
https://fishinternational.de

【デュッセルドルフ】ワイン、アルコール飲料
ProWine
https://www.prowein.de

【ニュルンベルク】 ホテル、レストラン、バー用品、食品、飲料
HOGA
https://www.hoga-messe.de

【シュトゥットガルト】ホテル、レストラン、ケータリング、食品、飲料
INTERGASTRA
https://www.messe-stuttgart.de

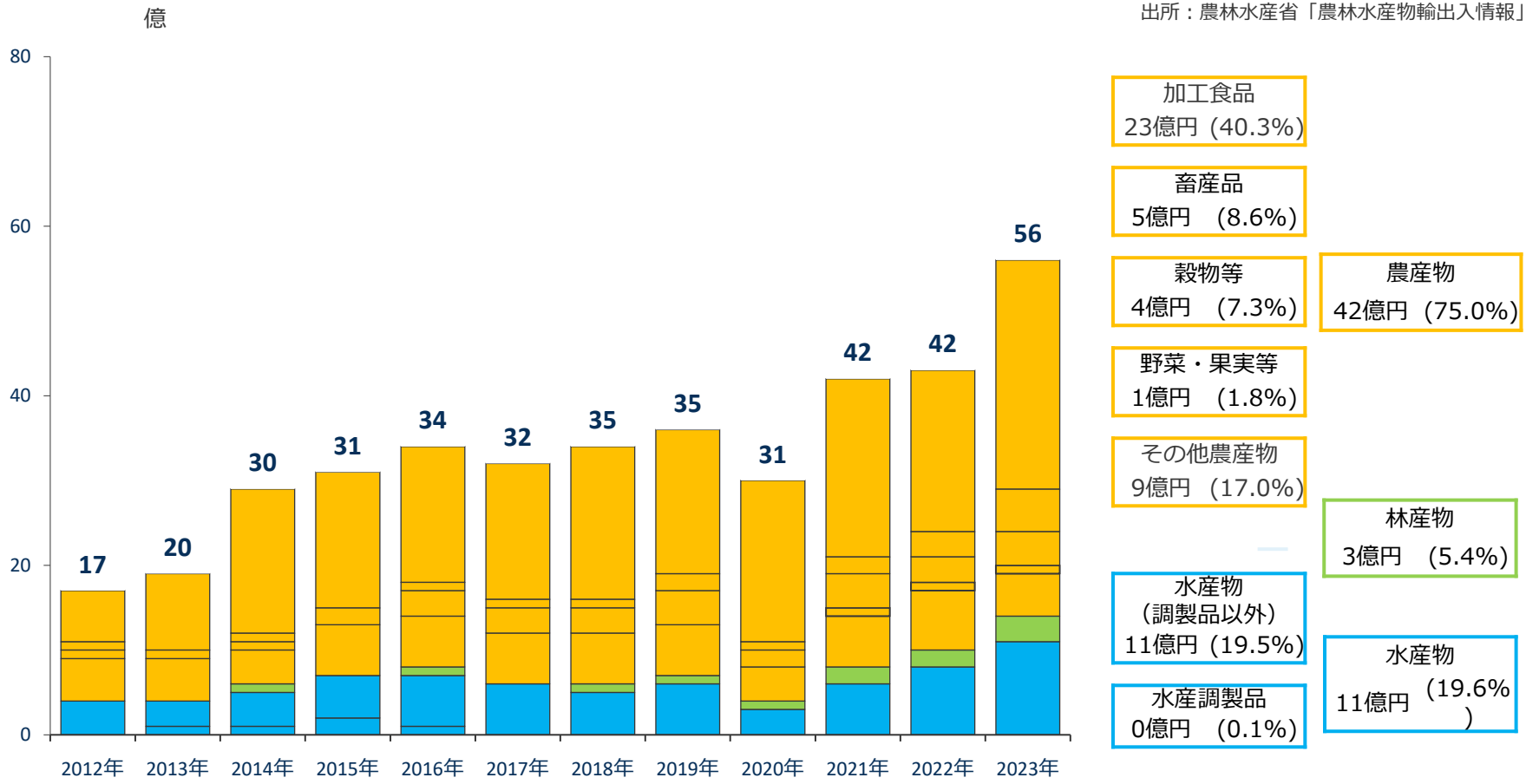
イタリアの市場動向

JETRO撮影

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。2023年の輸出額は56億円。（前年比＋33.7%）

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

資料：財務省「貿易統計」を基に農林水産省作成

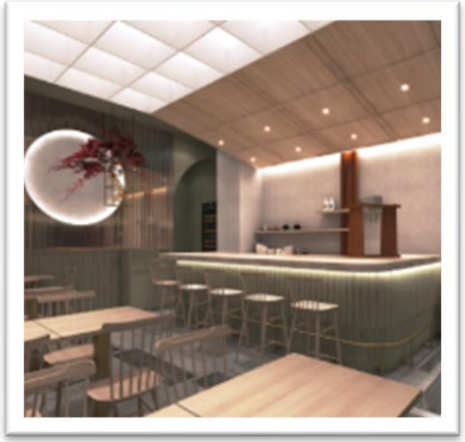
イタリアにおける日本食の消費形態と業態

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、かつてのすし、刺身、天ぷらといった定番料理に加えて、ラーメンや居酒屋、弁当、カツサンド、和食料理等、日本食メニューも多岐にわたってきている。
ほとんどの日本食レストランは中華系オーナーによるすしをメインに据えたメニューで、食べ放題システムを導入している。主要都市には日本人経営のレストランも増えており、2015年のミラノ万博以降、ラーメン専門店や和食店、スイーツ専門店の出店が増えた。また、2024年12月時点では日系企業が現地法人をミラノに設立し、喫茶店舗を開店したほか、日本食レストランの元経営者である日本人とイタリア人経営者のコラボによるロールすし店がオープンしたりと、伝統的でありながらも革新的な店が流行りもの好きのミラネーゼの舌を喜ばせている。
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。そのため、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、商品のストーリーや調理法、価格優位性を語ることに加えて、現地の食文化・食生活に合わせた提案が重要となる。

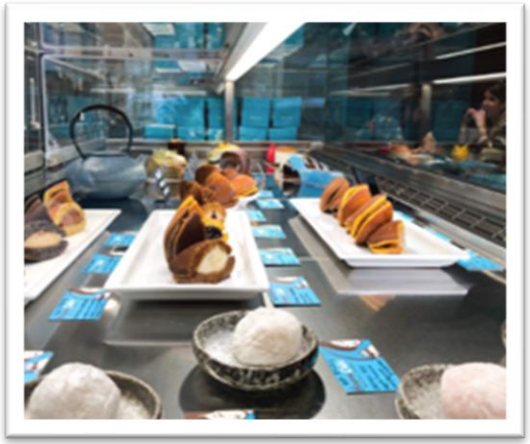
フードデリバリー広告に日本食が使用されるケース
主要都市を中心に高い需要あり

ミラノ万博以降、日系専門店の出店も見受けられる

Just Eat HPより参照



神楽坂茶房 HPより参照



Hiromi Cake HPより参照

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。

JETRO撮影

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有。

JETRO撮影

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。スーパー店舗内にすし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。

Warai sushi HPより参照

製造

量は少ないものの、パティスリー(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。レシチンの輸出量も多い

Albero dei gelati HPより参照

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すしコーナーを併設するところが都市部を中心に増えてきている。

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。醤油やすし酢、すし海苔といった「すし=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すし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？それともすし？」といったCMが展開されるほど、一般消費者にすしが選択されるまでの地位が確立しており、日本食材のオンライン販売も増加するなど、日本食の人気の高さが伺える。
また2023年には日本食を含めたアジア食品の大手インポーターUniontrade社が日本企業に買収される動きもあり、日系企業のイタリアへの展開の波も加速している。

エスニック食材店

giapponemilano.com HPより参照

giapponemilano.com HPより参照

giapponemilano.com HPより参照

大手現地スーパー

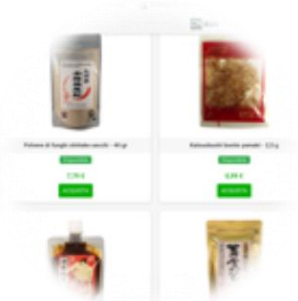
sushimarket.eu HPより参照

Warai sushi HPより参照

Sushi Daily HPより参照

オンライン販売(EC)

Kathay HP参照



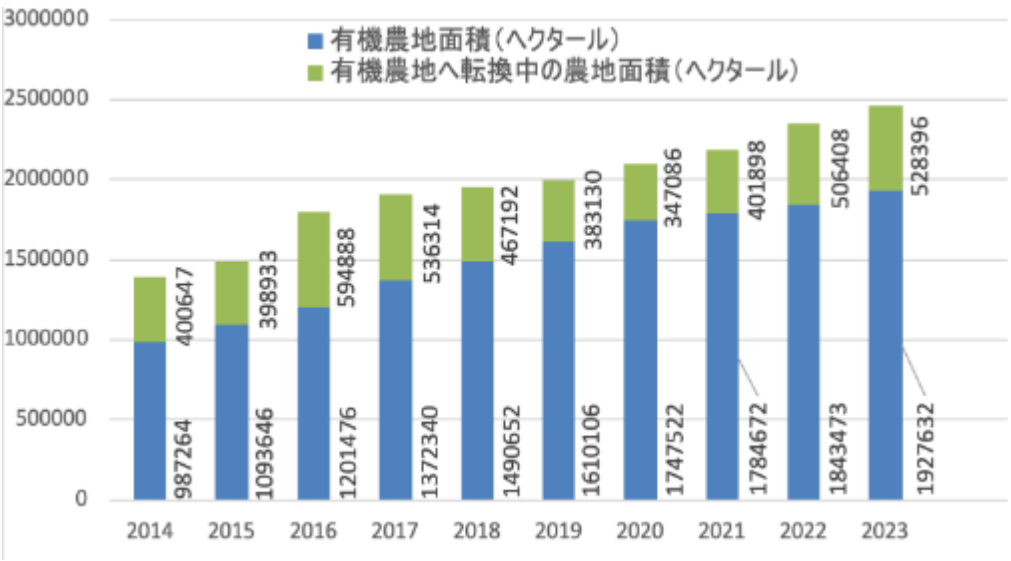
Domechan HP参照

Bernabei HP参照

消費者の嗜好の変化と新しいトレンド：有機食品市場

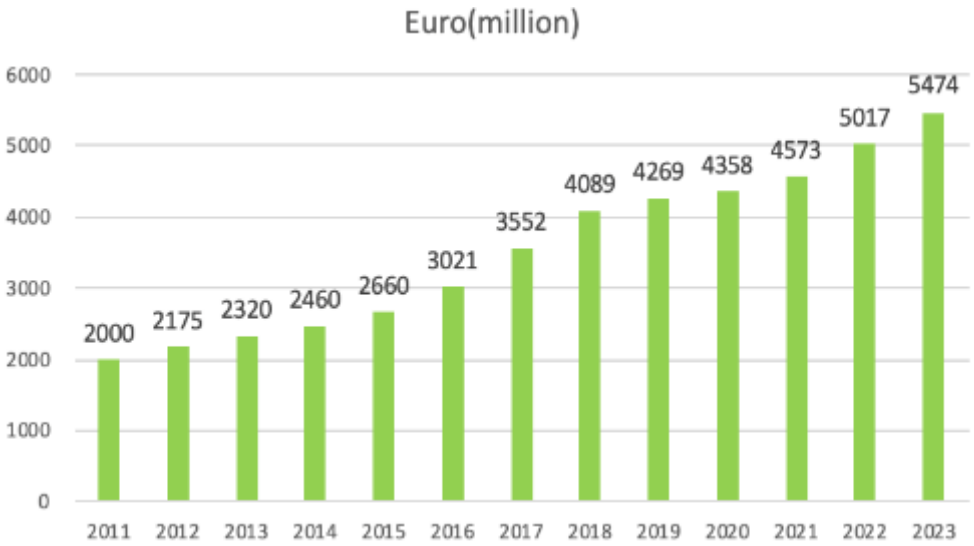
2023年、有機食品については国内市場が54億ユーロ、輸出が36億ユーロに達し、国内有機農地面積は200万ヘクタール近く(国内農地の約19%に相当)まで成長し、農業食品サプライチェーンで重要な役割を果たすようになっている。
SINABの報告書「Bio in cifre 2024」で発表されたデータによると、国内では有機食品の大規模流通が主導し、市場シェアは**65%**を占め、売上の43%以上を青果物、19%を乳製品が占めている。
2023年はイタリア国内の有機食品市場が前年比9.1%増加。インフレの影響もあり成長トレンドはやや鈍化傾向だが、栄養、環境、地域社会など数多くの価値を提供する有機製品に対する消費者の関心が維持されている。特に中部から北部在住の50歳以上の中・高所得者が主要購買層となっている。

イタリア国内有機農業用地面積　　(単位：ヘクタール)



出所：SINAB 調査資料よりジェトロ作成

イタリア有機食品市場の推移



出所：BioBank 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

大規模流通へのシフト

家庭内消費では、大手スーパーが引き続き主な販売チャネルであり、全体の65%を占めるまでになっている。その背景には、過去10年で市場規模が4倍に成長し、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による価格の下落と品揃えの充実により、消費者が有機食品を手軽に選びやすくなった点が挙げられる。

消費動向

イタリアの調査機関NomismaによるBIOFACH 2024での調査結果によると、2023年のイタリアでは、物価上昇率が5.7%と鈍化しているものの、物価高の家庭への影響は依然として大きい。
そのため、消費者はコスト削減を重視した購買行動を取っており、71%が不要な商品を購入せず、64%がプロモーション割引を重視。改善の兆しは見られるものの、節約志向は続いている。
その中でも、イタリア国内の有機食品市場は前年比9.1%増加しており、「持続可能な消費」が注目を集めている。過去5年間で、イタリア人の約半数が「持続可能な消費」をより頻繁に選択。イタリア人の3分の2が、持続可能な食品や飲料を購入する際に注意を払うと回答している。
2024年は果物や野菜が売上を伸ばしており、健康と持続可能性を重視した商品の購入が増加傾向にある。

Mamma pret a porter HPより参照

naturasi HPより参照

キーワードは健康的、伝統的、環境配慮、シンプル、本質的

↓

「持続可能な消費」をより選択するように

有機市場：イタリアの市場データ②

イタリア人が商品へ求める特徴

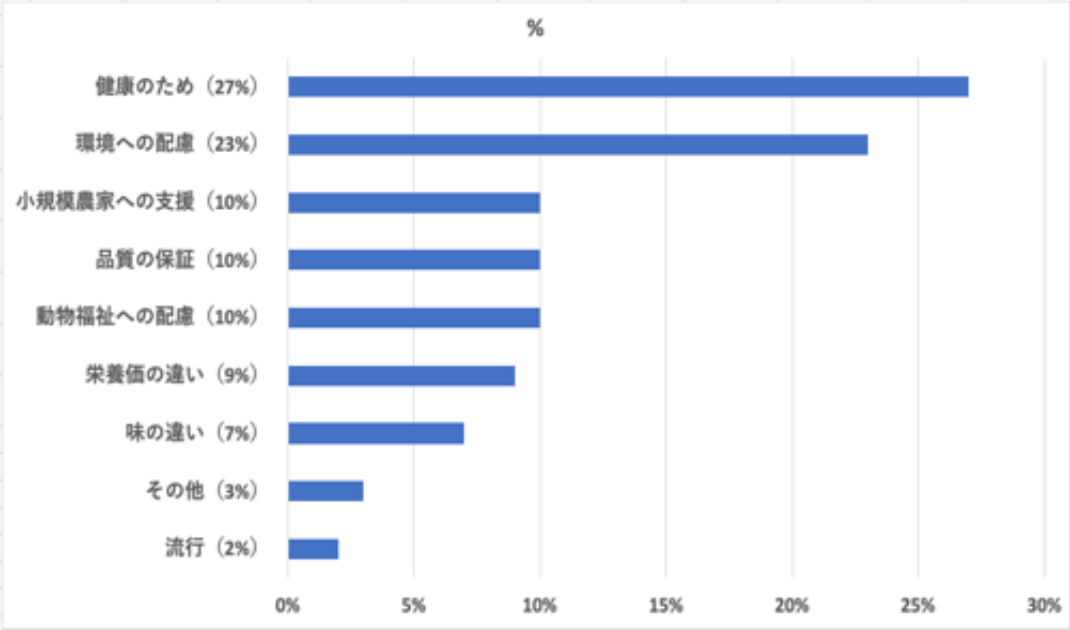
イタリアでは、有機製品が幅広い年齢層に支持されており、18歳から65歳の90%が過去1年間に少なくとも1つの有機食品を購入している。農業者団体「Coldiretti」の調査によると、消費者の27%は健康面を重視。また、23%は環境への配慮、10%は動物福祉や小規模生産者への支援や品質の保証を目的として選んでいる。

情報開示と説明の重要性

一方で、有機製品についてもっと知りたいと思っている消費者は多い。Nomismaの調べでは、消費者の28%は有機製品の特徴を十分に理解していないと感じており、57%はオーガニックと通常製品の違いや、持続可能性、環境への影響についてより詳しい情報を求めている。

有機製品に関する情報開示と説明の必要性は明らかであり、製品の品質と同様に、信頼できる情報発信およびコミュニケーション活動が購買行動において重要な役割を果たしているといえる。

イタリア国内での商品



出所：Coldiretti

製品の情報発信・説明が益々重要に

有機認証(EU/イタリア)

EUでは、1991年の有機食品規則の制定後に、有機農産物や加工食品の認証制度が整備された。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。有機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）は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、それらもイタリア国内では信頼性が高く、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

ETHICAL AND ENVIRONMENTAL CERTIFICATION INSTITUTE ICEA

ASSOCIAZIONE "SUOLO E SALUTE" ITALY

COSMETICI NATURALI

BIO ECO COSMESI AIAB

SQNPI QUALITÀ SOSTENIBILE

bioagricert

消費者の嗜好の変化と新しいトレンド：食肉代替食品市場

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、さらにベジタリアンやビーガン、フレキシタリアンといった多様化する食の志向を背景に、有機市場と同様に近年急速に成長している。

市場には、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）が主流を占めており、日本のしらたきや豆腐なども、ドイツ産やイタリア産を中心とした欧州産が流通していて、現地系スーパーで簡単に手に入る状況にある。
有機認証を取得した製品も多いが、肉と比較してまだ価格が高い傾向にあり、味や食感の点も改善が求められている。

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日にイタリアの伝統的な食文化、生産者、消費者を保護する目的で、その製造・販売を禁止する法案が可決された。
この法案では、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が今後禁止される見込みであり、イタリアでは肉の形や食感、味を模した植物由来の製品であっても、肉関連用語の使用には注意が求められている。
2024年7月にハンガリーでも同様の法案が国会へ提出されるなどの動きもあったが、培養肉に関する規制はEU全体で統一的な基準が確立されていないため、イタリアの禁止法案の動向や、EU全体での規制整備の進展について、引き続き注視する必要がある。

AlmaverdeBio HPより参照

MoltoFood.it HPより参照

消費者の嗜好の変化と新しいトレンド：ビーガンすし

プラントベース市場の成長ービーガンすし

こうした背景の中、植物性食品市場が急成長している。世界市場では「植物ベース」製品が2027年までに742億ドルに達し、年平均成長率は12.4%と予測されている。(S&P グローバル調べ)

スーパーやレストランには、セイタンや豆腐などが一般的に並び、これらの製品は心臓病や糖尿病のリスクを低減し、健康維持に役立つとされ支持を得ている。その中でもビーガンすしは、伝統的なすし文化への新たな挑戦として注目されている。

ビーガンすしでは、魚や卵の代替としてタピオカやジャガイモデンプンを使い、サーモンやマグロの風味と見た目を再現。これまですしが食べれなかったビーガンや菜食主義者への新たな提案に加えて、都市部の若者を中心にトレンドとなっている。

ビーガンすしは単なる代替食品ではなく、地中海の食材と日本の調理技術を融合させた「フュージョンキュイジーヌ」の一環としても位置付けられている。この新しいカテゴリーは、持続可能性や健康志向に敏感な消費者にアピールし、美味しさと伝統を保つ、新時代の食文化の象徴として存在感を高めている。

Gambero Rosso.it HPより参照

JETRO作成資料

消費者の嗜好の変化と新しいトレンド：エディブルスキンケア

Edible Skincare ~ 食べられるスキンケア

「食べられるものなら、肌にも安心して使える」という発想から生まれたエディブルスキンケア。食品と化粧品の垣根を超えたこのトレンドは、健康志向や自然派志向が高まる中で急成長しており、日本の農水産品が参入する余地が広がっている。

抹茶、ゆず、梅、日本酒、麹など、日本産の農産物や発酵食品は、健康や美容効果の高さからスキンケア製品の原料としての評価が高い。特に抹茶や麹は、肌の外側と内側の両方に働きかける「イン＆アウト」のコンセプトに合致し、差別化された製品を提供できる素材といえる。

イタリア市場ではすでに、オリーブオイルや柑橘類など地元産の素材を活かしたオーガニックスキンケア製品が人気を集めているが、ここに日本の発酵技術や独自の素材を組み合わせることで新たな価値を創出する可能性がある。
例えば緑茶や柚子など、既に食品として一定層に浸透している日本産農産品に関しては、イタリアのオーガニックブランドにとって特に魅力的な選択肢といえる。緑茶成分を用いた化粧水やフェイスマスクなどは、健康志向の消費者に訴求力が高い製品となり得る。

エディブルスキンケアは、日本の農水産品がイタリア市場で新たな需要を生み出すチャンスといえる。高品質な日本の素材とイタリアの食文化の融合は、健康・美容・持続可能性を重視する市場に向けた強力なアプローチとなるであだろう。

JETRO作成資料

JETRO作成資料

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。
隣国フランスの高級フレンチレストランがミラノ市内にほとんどないことからも、食に対して保守的なことが窺える。
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いる。
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人の市場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る。
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、パニーニ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、食文化の多様性が反映されている。

<u>変わらぬ伝統的な食習慣</u>
<u>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</u>
↓
イタリア人の既存の食生活やライフスタイルのニーズに応じた提案が重要

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り、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。
2023年の農林水産省の調査によれば、欧州全体では約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2,460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、都市部を中心と限定的である。また、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きている。

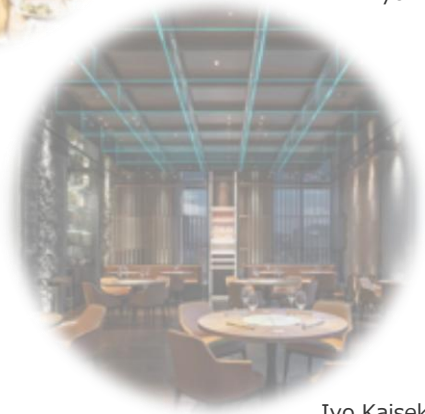
2023年の欧州での日本食レストラン数

【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（2023年）

Italo treno.comより参照

Iyo Kaiseki HPより参照



Iyo Kaiseki HPより参照

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

イタリアにおける日本酒市場は、輸出量が緩やかに増加している一方で、取扱いインポーターの数は減少傾向にある。
大手インポーターやGDO（大規模流通業者）では日本酒の取扱いが減少し、日本酒市場の拡大は専門業者に依存する状況が続いている。
日本酒専門業者が成長している一方で、一般的なインポーターは自社でのリサーチや直接輸入を行わず、必要があれば専門業者から購入する流れが強まっている。

日本酒の消費は主に外食産業を中心に進んでおり、大部分は日本食レストランに集中している。しかし、日本食レストラン以外での消費はまだまだ少なく、大手インポーターの日本酒取扱縮小傾向とともに、アルコール市場全体での日本酒の存在感は依然として限定的な状況にある。

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。しかし、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。また柚子酒などイタリア人が好きな柑橘系リキュールの需要は高く、食前酒や食後酒としてまだまだニッチではあるものの一部の層には人気がある。

Firenze Sake HPより参照

Firenze Sake HPより参照

JETRO撮影

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かさむ日本酒に対し、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、アペリティーボや食後酒といったイタリア人の食文化、食生活に合わせた提案は、イタリア人にそれほど抵抗なく、関心を持ってもらえる近道でもあるため、現地の食習慣に合わせた仕掛けは重要なポイントになってくる。

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

日本酒（清酒）の輸出数量および金額の推移

	2019年		2020年		2021年		2022年		2023年		2024年（1～11月）	
	数量 キロリットル	金額 百万円	数量 キロリットル	金額 百万円	数量 キロリットル	金額 百万円	数量 キロリットル	金額 百万円	数量 キロリットル	金額 百万円	数量 キロリットル	金額 百万円
輸出合計	24,928 (−3%)	23,412 (+5%)	21,761 (−13%)	24,141 (+3%)	32,052 (+47%)	40,178 (+66%)	35,894 (+12%)	47,489 (+18%)	29,194 (−19%)	41,063 (−14%)	27,776 (+5%)	38,463 (+3%)
中国	5,145	5,001	4,772	5,792	7,268	10,279	7,388	14,161	5,792	12,447	4,587 (−16%)	10,053 (−13%)
アメリカ	6,452	6,757	5,270	5,070	8,826	9,591	9,084	10,930	6,502	9,091	7,308 (+26%)	10,352 (+28%)
香港	1,926	3,943	2,629	6,178	3,243	9,308	2,717	7,116	2,328	6,024	1,758 (−18%)	4,393 (−20%)
イギリス	352	373	220	215	397	444	484	607	402	544	366 (+5%)	552 (+14%)
フランス	270	285	222	213	438	490	427	524	370	488	406 (+19%)	502 (+12%)
ドイツ	477	242	402	207	623	318	664	358	607	321	568 (+8%)	334 (+17%)
オランダ	247	142	288	178	460	273	484	341	323	318	403 (+32%)	330 (+12%)
イタリア	339	129	242	89	391	163	494	198	429	229	333 (−10%)	241 (+17%)
スペイン	130	75	81	49	195	154	263	163	218	170	226 (+12%)	202 (+36%)
(参考)EU ※	2,023	1,421	1,447	915	2,330	1,592	2,712	1,944	2,239	1,798	2,208 (+10%)	1,876 (+16%)

出所：農林水産省「日本酒をめぐる状況」資料よりジェトロ作成

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。

wechianti.com HPより参照

chiantirufina.com HPより参照

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。

JETRO撮影

foodandtec.com HPより参照

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。
Fiera di Parma(パルマ見本市)がミラノのTuttofoodを買収、CIBUSがMade in Italyの販促メインに対して、Tuttofoodは世界中のニッチな商品(量より質を重視)にフォーカス、海外に向けて発信力の高いミラノで高品質な商品をPRする。

Tuttofood.it HPより参照

Tuttofood.it HPより参照

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、Made in Italyの食品が幅広く展示され、世界中の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。

CIBUS HPより参照

AgroNotizie HPより参照

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。

Golosaria HPより参照

Golosaria HPより参照

Identità Golose (B2B,B2C)

毎年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で、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スイーツ、日本酒、水産などをテーマにした講演実績がある。

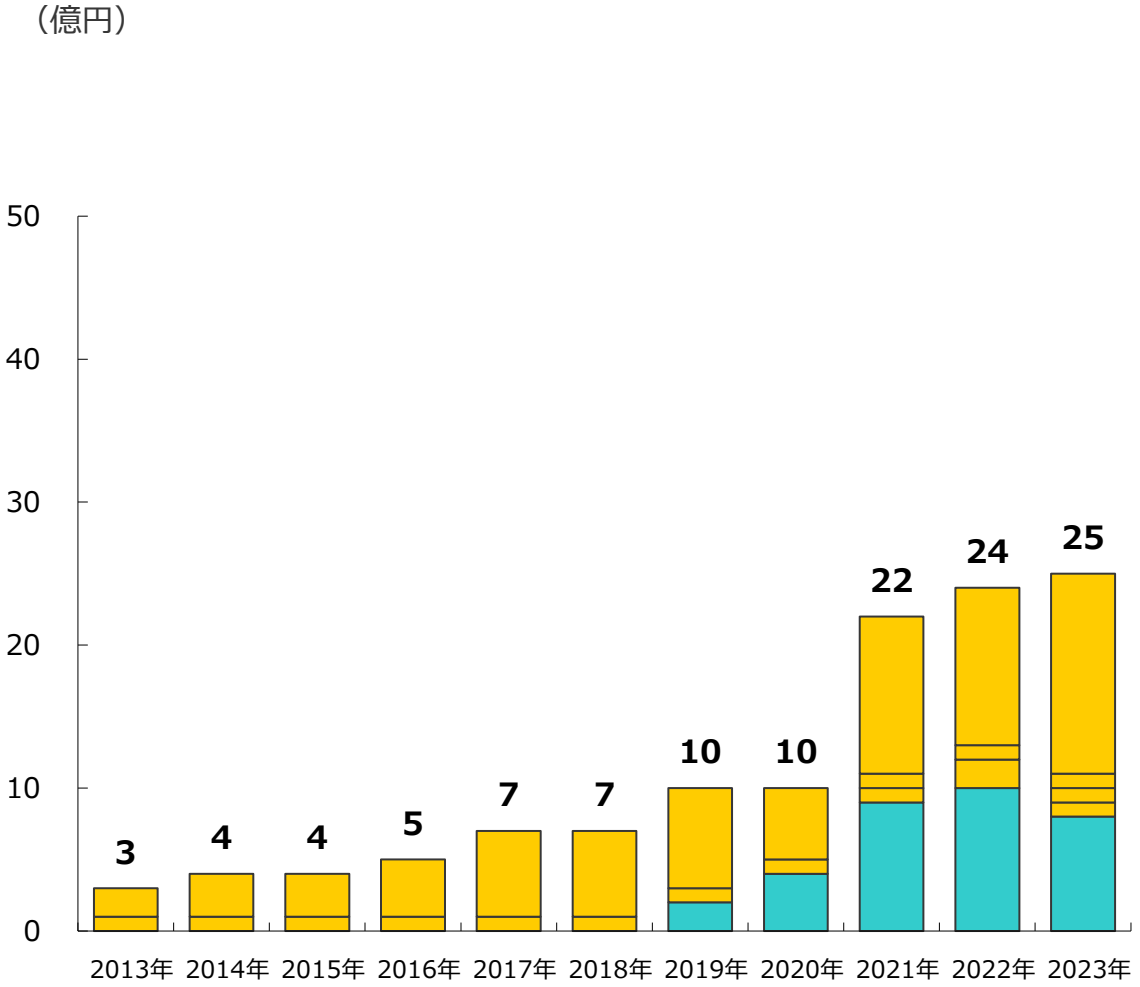
JETRO撮影

JETRO撮影

スペインの市場動向

スペイン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25億円。



出所：農林水産省「農林水産物輸出入情報」

加工食品
14億円　(56.0%)

畜産品
1億円　(4.0%)

穀物等
1億円　(4.0%)

野菜・果実等
0億円　(0.0%)

その他農産物
1億円　(4.0%)

農産物
17億円　(68.0%)

林産物
0億円　(0.0%)

水産物（調製品以外）
8億円　(32.0%)

水産調製品
0億円　(0.0%)

水産物
8億円　(32.0%)

※　カッコ内は全体に占める割合

スペイン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、ソース混合調味料、かつお･まぐろ類、アルコール飲料。

	2015年	2016年	2017年	2018年	2019年	2020年	2021年	2022年	2023年	2024年
1	醤油 111百万円	ソース混合調味料 131百万円	ソース混合調味料 149百万円	ソース混合調味料 175百万円	ソース混合調味料 198百万円	かつお･まぐろ類 393百万円	かつお･まぐろ類 734百万円	かつお･まぐろ類 504百万円	かつお･まぐろ類 419百万円	ソース混合調味料 507百万円
2	ソース混合調味料 88百万円	醤油 120百万円	アルコール飲料 130百万円	アルコール飲料 132百万円	かつお･まぐろ類 169百万円	ソース混合調味料 125百万円	ソース混合調味料 345百万円	ホタテ貝(生鮮等) 472百万円	ホタテ貝(生鮮等) 372百万円	かつお･まぐろ類 486百万円
3	播種用の種等 67百万円	播種用の種等 64百万円	醤油 121百万円	醤油 121百万円	醤油 152百万円	醤油 102百万円	アルコール飲料 227百万円	ソース混合調味料 302百万円	ソース混合調味料 370百万円	アルコール飲料 316百万円
4	アルコール飲料 51百万円	アルコール飲料 62百万円	スープ　ブロス 51百万円	メントール 61百万円	アルコール飲料 108百万円	スープ　ブロス 75百万円	醤油 163百万円	アルコール飲料 220百万円	アルコール飲料 254百万円	ホタテ貝(生鮮等) 282百万円
5	メントール 35百万円	緑茶 51百万円	播種用の種等 46百万円	植木等 57百万円	スープ　ブロス 73百万円	アルコール飲料 75百万円	スープ　ブロス 99百万円	醤油 182百万円	緑茶 234百万円	緑茶 276百万円
6	緑茶 34百万円	メントール 42百万円	清涼飲料水 43百万円	播種用の種等 52百万円	播種用の種等 57百万円	播種用の種等 59百万円	播種用の種等 95百万円	緑茶 111百万円	醤油 215百万円	牛肉 229百万円
7	植木等 29百万円	味噌 40百万円	緑茶 38百万円	清涼飲料水 45百万円	清涼飲料水 47百万円	植木等 45百万円	緑茶 78百万円	植木等 103百万円	米 135百万円	醤油 216百万円
8	味噌 27百万円	植木等 33百万円	味噌 37百万円	緑茶 43百万円	植木等 47百万円	緑茶 43百万円	ホタテ貝(生鮮等) 67百万円	スープ　ブロス 75百万円	牛肉 94百万円	米 182百万円
9	ペプトン等 17百万円	ペプトン等 21百万円	メントール 29百万円	スープ　ブロス 43百万円	緑茶 34百万円	清涼飲料水 36百万円	牛肉 57百万円	牛肉 63百万円	スープ　ブロス 83百万円	スープ　ブロス 141百万円
10	植物性ろう 10百万円	植物性ろう 20百万円	植木等 28百万円	味噌 32百万円	味噌 32百万円	干しのり 焼きのり 味付けのり 32百万円	干しのり 焼きのり 味付けのり 54百万円	メントール 59百万円	ペプトン等 70百万円	デキストリン等 83百万円

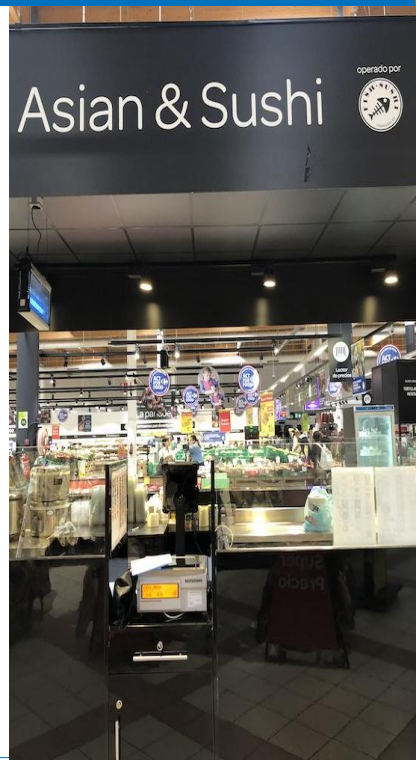
資料:財務省「貿易統計」を基に農林水産省作成

スペインにおける日本産食品の消費形態と業態

- 全国のレストラン飲食業のうち、日本・アジア料理店は21%を占め、その中で日本料理は92%を占めている。
- 国内で多国籍料理の店舗が多いのは、カナリア諸島、カタルーニャ州、マドリード州。
- すし店（デリバリーも含め）が最も多いのは、カタルーニャ州で246店舗（STATISTA調べ）。
- 2019年AECOC（大量消費企業協会）のデータによると、スペイン人口の45%が月に一回はすしを食べている。

現地系スーパー

大手スーパー各社で日本食品またはアジア食品の扱いがある。
しょうゆはオランダ製で、わさびも、大手製造会社の欧州支社からの仕入れが多い。最大手は欧州メーカーの生産委託によるPBしょうゆも展開。
過去には日本・アジア食品はインスタント食品などと商品棚を共有していたが、近年ではすし、餃子、焼きそばなどの加工食品販売スペース拡大に伴い、同スペースにアジア食材を集める傾向がある。店内ですし製造を行うスーパーもある。



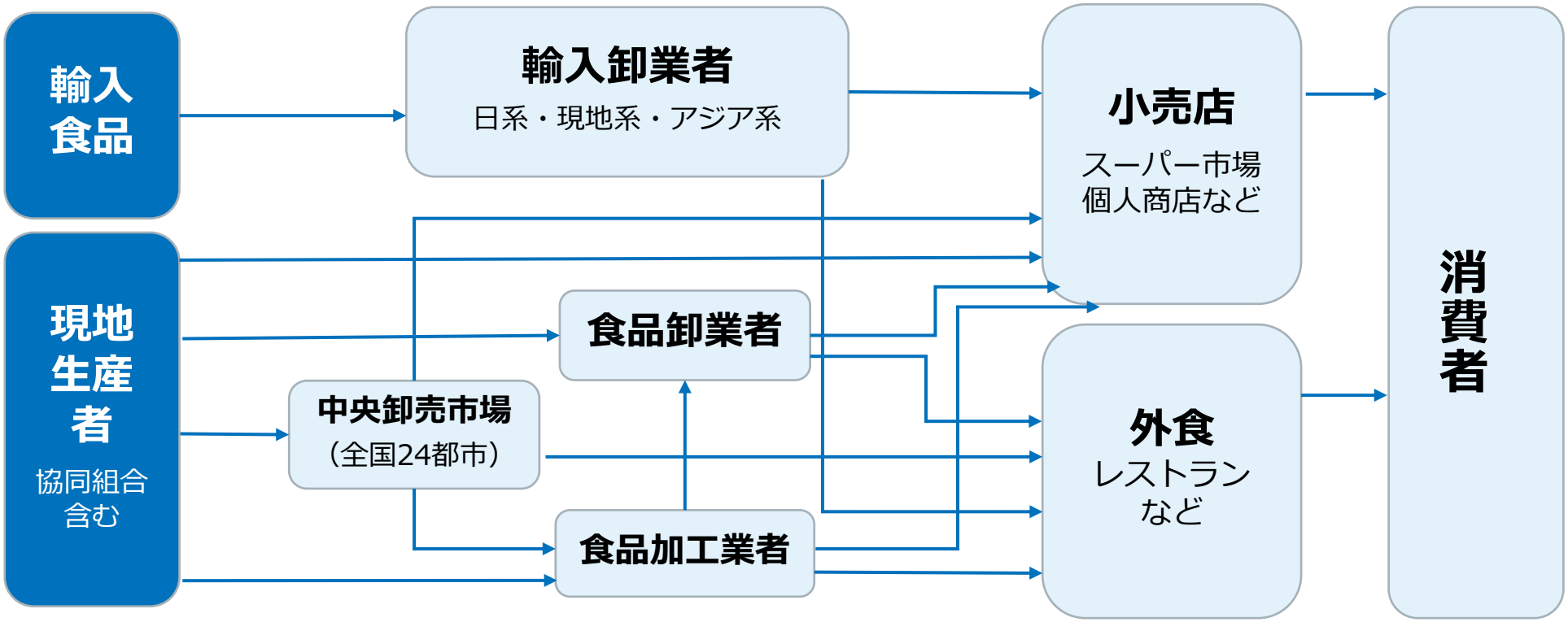
JETRO撮影

日系・アジア系食品店

マドリード市内のテトゥアン地区、ウセラ地区、郊外のフエンラブラダ市のコボ・カジェハ地区に日本・アジア食品小売店と卸業が集中している。市内地区ごとの生鮮市場にも日本・アジア食品店舗がある。
近年、アジア系スーパーは店内が明るく大規模な店舗展開の傾向があるほか、日本食品店がない地方などでは、アジア系スーパーが展開するオンラインショップでの購入も日常的に行われている。

JETRO撮影

スペインにおける食材・食品の主な流通構造



- 流通大手（スーパー/ハイパーマーケット）は大規模協同組合や大手メーカーから直接調達するケースが多い。
- 水産品の輸入では、中央卸売市場の事業者の前に輸入卸業者が入る場合がある。
- 現時点では、日本からの中央卸売市場を通じた食材・食品輸入はほとんど行われていない。

スペインにおける日本産食品の販売先（業種・業態）

輸入卸
日系・アジア系・現地系

外食

日本食レストラン：
高級レストランでは食材だけでなく、ワインリストに日本酒が入っていることもある。

アジア系レストラン：
中国系レストランでもすしは定番。

カフェ：
大都市では和菓子専門店も存在する。

小売

日系スーパー：
日本食専門小売店は少数。

現地系スーパー：
和・アジア食材の棚を設けるケースと、すしコーナーに焼きそばや餃子などの和・アジア惣菜や調味料をまとめて陳列するケースがある。

アジア系スーパー：
日本製品の棚があり差別化されている。

中食

惣菜：
惣菜を買って食べる習慣は大都市では顕著だが、地方都市ではそれほど盛んではない。近年、国内大手スーパー内にテイクアウト＆イートインスペースを設置し始めている。テイクアウトにはすし、焼き鳥や焼きそば、海藻のサラダなどが定番。製造者は現地企業が主。

製造

日系：
スペイン国内には豆腐製造会社、鰹節製造会社もあり。TOKYO-YAは、自社工場で加工食品を製造。

現地系：
すし製造のほか、バレンシアに酒醸造、バルセロナに餅製造会社もあり。

アジア系：
自社小売店や、現地系大手スーパー、飲食店などにすしや麺を中心に加工食品を卸している。

- 小売や中食用すしの加工製造は中国系企業もしくは、現地企業が主要なプレーヤーとなっている。
- ワイン専門店では日本酒を揃えているところも珍しくなく、年々高級志向の傾向。
- コーヒー文化が根強いものの、大都市では茶専門店や健康食品専門店や香辛料店で茶の販売がある。

スペインにおける主要な日本産食品を取り扱う輸入業者・小売店①

日系業者例

- TOKYO-YA：1981年マドリードで創業。輸入卸売の他、国内に小売店2店舗、4拠点の物流拠点を持ち、マドリードで日本酒バルを経営。自社工場では、すしなど食品製造も行う。
- Cominport：1992年マドリード創業。輸入卸売業。国内3拠点で展開するほか、ポルトガル、ポーランドにも支店あり。2015年宝酒造により買収。FOODEXグループの一員となる。

アジア系業者例

- Oriental Market：1980年代にバルセロナで創業したIBEROCHINAから改名。
イベリア半島最大級のアジア食品輸入卸業者。マドリード市内5店舗の小売店の他、バルセロナ、バダロナ、アリカンテにも小売店あり。
- EMB FOODS S.L：中国系輸入卸売業者。欧州13カ国でも展開。マドリード市郊外にロジスティックス拠点を持つ。
- Wenzhou Supermercados：1995年マドリード創業。日本・アジア食品のほか、調理器具食器販売も行う。マドリード市内に5店舗展開、近年マドリードでの小売店舗拡大が目立つ。

現地系業者例

- Savioni-Alomar ：主に日本酒の輸入卸業のほか、酒輸入関連のコンサルタントや国内酒講習、イベントの企画も行う。オンライン販売もあり。
- Garmiko Foods：日本・アジア食材・食品輸入卸業者。食材のほか、プレミアム日本酒、テイクアウト用のパッケージングや付属品なども扱う。
- Japón Gourmet：ビルバオに本社を日本食品輸入卸業者。オンライン販売もあり。

EC業者例

- JaponShop：オンライン販売のほか、24時間アクセス可能な自販機での日本食販売をする（バレンシア州カスティジョン市ほか）。

スペインにおける主要な日本産食品を取り扱う輸入業者・小売店②

輸入業者A社にヒアリング

ラーメン関連の商品輸入の増加

過去10年ほど前からラーメン人気は根強いが、ラーメン店の増加に伴い、近年ではラーメン関連の商品として乾麺、生麺、スープなどの需要が増えている。これまでのすし屋がメニューにラーメンを加えるケースもある。
取引量の9割は飲食店への卸業。日本食店のほか、フュージョン料理店、高級料理店など飲食店顧客の業態は様々。
加工食品製造ではおにぎりが徐々に定着してきている。とはいえすしの認知度が他の日本食より顕著である。
小売店での試食や経営する酒専門店での試飲会などを頻繁に行い、日本食全般の認知と啓蒙に努めている。

顧客の変化

十数年前より、小売店の顧客はスペイン人ほか在住邦人よりも外国人が主流。ネットでレシピを辿って小売店に足を運ぶ人が多く、地方からはネット販売が主流。

規制

動物系の食品輸入は規制のハードルが高いため動物性食材を使わずに製造するスープや、企業によっては欧州向けにアニマルフリーの食品開発をしているのが近年の傾向。日本からのシソはスペインでは輸入が許可されておらず、オランダからの輸入となっている。スペインの通関は非常に厳しくなる一方のように思う。

JETRO撮影

輸入業者B社にヒアリング

本物志向への傾向

コロナ禍の外出規制後、旅や食事に関して本物志向が強くなっている。一般客の多くはすでに調理されている日本食を好んで買うが、日本への旅行経験があったり、日本食の知識が増えるほど、自宅調理に挑戦する人も増えている。
良い品質を伝えるためには、試食・試飲や見本市への参加などが必須。日本食を通常消費するのは、文化やガストロノミー、旅慣れている人など日本と強い関連がある層。

今後の期待

酒の消費と和牛、高級抹茶の消費が増える実感がある。

JETRO撮影

スペインにおける主要な日本産食品を取り扱うレストラン

日本レストランA社 邦人オーナーにヒアリング

飽和状態のバルセロナのすし店

すしの浸透率は高くすでに日常食という感覚で、すし店はデリバリーなども含め飽和状態にある。近年の傾向では、すし店の高級化があげられる。レストランでのおまかせというコンセプトが世界的に流行し、高級すし店でも「OMAKASE」としてサービスすることが多い。浸透率に比例して、顧客もスペイン人客が７～８割で、リピーターが多い。

成功の鍵

激しい競争下にあるゆえ、多様化した客層のどこにポイントを絞るかのマーケティングは必須である。多様化した客層に応じたサービス、価格展開をするべき。また現地起業には、現地の法律への深い理解や、現地の言語でコミュニケーションができるか否かが、非常に重要になってくる。コンプライアンスの遵守、社員福祉に関して欧州は意識が高い。人手不足などの問題に関しては、真剣に取り組む必要がある。

Koyshunka Instagramより

NIKKEIレストランA社 ペルー人オーナーにヒアリング

NIKKEI料理とは

日系移民がペルーにて現地食材と日本食の調理法を融合させたスタイル。スペインでは25年ほど前に一度ブームがあった。
コロナ以降スペインへの南米移民の増加から、特にマドリード市内においてNIKKEIレストランが急増している。
近年の傾向では、NIKKEI料理の高級化があげられる。南米富裕層移民が多くスペインに住むようになった結果、ニーズに変化がみられる。高級店での顧客はスペイン人、アメリカ人、ベネズエラ人など。

進化するNIKKEI料理

かつてのセビーチェにしょうゆを垂らすというようなシンプルなNIKKEI料理から、今は格段に進化しており、
有明産海苔の手巻きずしに、ペルーのアクセントを加えカウンターで提供するというような、新しい形態が受けている。
富裕層には日本を旅した人も多く、赤酢や湯葉などニッチな食材の料理を求める人も出てきた。
日本料理の繊細さ、ペルー料理の香辛料使いのマッチングが、幅広い国籍の顧客に受けている。

JETRO撮影

スペインにおける日本産食品市場の特徴①

1. 一般家庭にもアジア食品は浸透

食に保守的と言われてきたスペインの食卓も、都市部を中心に多国籍化。2000年代から国内高級店などで日本食材が使用されるようになって以降、徐々に日本食の認知度が広がっていった。2010年代には、ラーメン店やお好み焼き店など専門店も登場。現在では都市部においては、家庭でのしょうゆや豆腐の消費も珍しくない。すしのテイクアウトの定着や焼きそばブランドである「YATEKOMO」のようなインスタント食品の浸透からも、かつて存在した日本食を内・外食する「特別感」は失せている。

競合が多いため、訴求対象を明確にしブランディングする必要がある。

JETRO撮影

2. 両極化する小売

大手スーパーの大型店舗ではすしコーナーが設けられ、その脇にアジア食品をまとめて陳列する傾向がある。大手スーパーにおけるアジア食品の品揃えは、日本の大手メーカーの取り扱いもあるが、メルカドナのPBしょうゆ（東欧産）をはじめ、安価でグルテンフリーなど健康需要にも配慮したラインナップも主流化しつつある。味噌など日本独自の商品においても、アジア産の安価なものが商品棚を占める割合が高い。

大手デパートのエル・コルテ・イングレスにあるグルメ・ショップでの日本食品コーナーの販売面積は減少傾向にある。

かつては棚一つ分だった陳列が、現在では商品種類が減り、プレミアムな商品として韓国製品と隣同士の棚に並ぶ。

一方、中国系スーパーは大型店が登場し、商品は各国ごとに陳列されている。消費者はどこの国の製品かを判別しやすく、

こうした店舗では日本食品の陳列棚も大きい傾向。日系小売店では、積極的に新商品を取り扱い、真空パック入りしょうゆや新作の即席麺など日本のコンビニのような品揃えでコアな客層に訴求。日本酒に関しては、プレミアムな商品への注目が高まっている。

激しい価格競争の中で他の輸出商品との差別化を図り、販売店舗・形態のマーティングをすることが重要。

スペインにおける日本産食品市場の特徴②

3. 日本食品のスペイン国内製造

スペイン国内での日本食品製造は豆腐（カタルーニャ州日系企業ほか）、日本酒（バレンシア州現地企業ほか）、わさび栽培（カタルーニャ州現地企業）、鰹節（ガリシア州日系企業）、餅アイス（カタルーニャ州現地企業）などが存在している。

輸入の際の競合になることも考えられるが、有益なパートナーになる可能性もある。

4. 日本食レストラン事情

2023年、スペイン国内でのアジア飲食店は117軒新規開店があったが、中国系企業が多く、中華料理店で日本食を扱うほか、すし専門店やデリバリーなど展開方法も多様化している。国内で最も店舗数を増やしているのがバルセロナ発の現地企業チェーン店「UDON」。同社は和食の麺に限らずアジア全体の麺料理を提供することで人気を博し、国内68店舗を展開し、目覚ましい成長を遂げている。日本人が起業した「RAMEN KAGURA」がマドリード州内で21店舗をフランチャイズ展開。
東部では、メルカドナ出資のすし店KENTOが16店舗を経営している。在住邦人の起業する日本食店については、各都市のある生鮮市場の一角から始める例も複数見られる。

JETRO撮影

スペインの衛生管理法、雇用法は他の欧州諸国同様に厳しいため、起業には現地の事情に精通したビジネスパートナーの存在が重要。

スペインにおける日本産食品市場の特徴③

5. 日本食レストランの特化

近年、マドリードとバルセロナを中心に高級すし店が増加している。また、邦人でない板前による客単価100ユーロを超えるカウンター式のすし店も人気を博す。スペイン人の板前もおり、マドリードのHUGOCHANやUMIKO、リオハのKIROSUSHIなどがその一例。マドリードに進出した高知のIZARIYAなど 、日本からマドリードやバルセロナに出店するケースも増加傾向にある。さらに、米国や南米で成功をおさめている日本食MAKOTO Groupも2025年マドリードに上陸予定。大手ラーメンチェーンも出店予定。マドリードでは高級和牛店も数年前から展開しており、焼き肉やしゃぶしゃぶ、すき焼きなどが提供されている。

JETRO撮影

この数年は移民や移住者の増加もあり国内人口が増加傾向。こうした多様な外国人人口に加え、インバウンド観光客も多い
スペインでの起業の際には、客層と立地を詳細に事前調査する必要がある。

6. 高級レストランでの日本食材使用

1990年代後半より、ミシェランの星付き店やThe 50´s Bestにランクインする店では、調味料をはじめ日本食材は広く使用されている。麹、黒にんにく、乾物類、また革新的な「分子料理」が生まれるきっかけとなった海藻由来のゲル化剤に至るまで、スペインの超有名シェフが独自の視点で開拓した日本食材がスペイン内外のシェフにも注目された。
現在でも、日本で修行をしたシェフらが発酵食品をスペインに持ち帰り、業界で注目を集めるという図式がみられる。こうしたシェフが一堂に会する料理学会は、高級レストラン業界が最新の食材や技法、研究発見を披露し共有する場でもあり、売り込みのための重要な接点となりうる。なお、前述の黒にんにくは、料理学会への継続出展により認知度を高めた。

高級店での日本食材の使用は、消費量が低くとも認知度を高め、品質の高さをアピールする重要な役割を果たす。

スペインにおける日本産食品市場の特徴④

7. 南米富裕層移民の増加、NIKKEIジャンルの期待

2014年のゴールデンビザ制度（一定額以上の不動産購入でビザ取得制度、2024年で廃止）の施行を受け、南米富裕層のスペイン（主にマドリード）への移住が増加傾向にあった。その現象はミニ・マイアミ化とも呼ばれ、2023年、南米からの投資額は28億3,500万€（前年の2.4倍）となった。
これにより、特にマドリードで高級南米料理店やNIKKEI料理店が増加。 NIKKEI料理は、日本の調味料や食材とペルー食材とのフュージョン料理のジャンルで、スペインの移民受け入れが加速した2000年代初めから知られていたが、近年レストラン数が大幅に増加。
2025年には、ペルーの有力NIKKEI料理チェーン店OSAKAなどがマドリードに進出予定。

日本料理だけでなく、各国料理との食材合わせのアイデアも商機となる可能性がある。

8. 飲食業界とメディアの支え合い

スペインでは、2000年代以降の料理学会の発展とともに、食専門の広告代理店が台頭してきた。こうした広告代理店はシェフのプレス業務や、食品関連イベントのPRを手掛けている。小さなレストランでも、広告代理店より依頼したプレス担当を抱えることでメディアへの露出が容易になる。こうした動きは、食品に関する世間の話題作りにも、食専門の広告代理店が大きく貢献している。
メディアグループVOCENTOが好例で、同グループは小中規模の食専門広告代理店を買収し、グルメに強いメディアとしての認知度が高い。

スペインでは、サステナビリティや環境保全といったSDGs目標のような、よりよい未来へのメッセージ性の強い商品や、シェフ、店舗が国内メディアでは注目されやすくなっているため、PRにおいてメッセージ性を強調することが重要となってきている。

スペインにおける日本産食品市場の特徴⑤

9. 日本酒消費の成長

スペインへの日本酒輸出は現在世界17位。2023年の輸出金額は1億6,300万円で、
2022年の1億7,035万円から4%の増加率（日本酒造組合調べ）。
日本酒１Lあたりの2023年の輸出金額は、2022年と比較すると25,9%増加している。
輸出量よりも輸出金額の増加が顕著で、コロナ以降の日本酒の高級化傾向を物語る。
また、都市部を中心に、ワインソムリエ等の業者向けのほか一般向けの日本酒講習も
活発に行われ、一般消費者の間での日本酒の認知度や人気も高まりつつある。

JETRO撮影

現地輸入業者TOKYO-YAは、2016年にマドリードにスペイン初の日本酒専門バーを開店。
2018年には、スペイン語で初となる日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合会（SSI）認定
「国際利き酒師養成コース」を設立し、1年目で15名が利き酒師の認定を受けた。
2024年時点で、スペイン国内の認定者は79名。ソムリエや輸入業者、日本文化ファンなど多様。

近年、バスク州のミシュラン3つ星店「アスルメンディ」や2つ星店「ムガリッツ」など、日本文化の知識が深いシェフが、
高級店のマリアージュに日本酒を組み込むこともある。こうした試みも功を奏し、「日本食＝日本酒」という典型的な
イメージは、徐々に自由な発想に置き換わろうとしている。

日本酒の味の違いがわかる客層は確実に存在する。
日本酒の日常的な消費向上には、ストーリー性のある商品PRが必要。

スペインにおける日本産食品市場の特徴⑥

ALOMAR社提供

日本酒輸入業A社にヒアリング

富裕層による日本酒の受け入れ

今では世界的に有名な銘柄の日本酒も、 15年ほど前はスペインでは全くの無名だった。2010年代のスペインにおける日本酒の黎明期に、こうした高級な日本酒にいくつかの価格帯をつけて展開したことで、同国での日本酒の知名度向上に繋がった。日本食レストランに限定せず、現地の高級レストランを対象に、熱心な売り込みを重ねてきた。近年では日本酒の発泡酒が売れていると感じる。日本酒は、野菜などワインを合わせにくい素材にも合うという利点がある。日本酒に慣れていないスペイン人には、シェリー酒と日本酒に共通する「古酒」をセールスポイントにする。

昨今、南米富裕層からの受けも良い。南米の消費者はワインのタンニンや酸味が苦手だが、日本酒は南米の酒ピスコと共通点がある。

本物志向へ

スペイン人の訪日客増加に伴い、しょうゆや酢の違いを味わえる消費者が出てきている。2024年６月にはヘレスのアルコール度数の高い酒精強化ワイン、リキュール、甘口ワインに特化した国際見本市「The International Fair for Fortified and Noble wine」にて、古酒とシェリー酒の類似点を試飲で試せる出展を行い、好評を得た。

古酒には年代がつくため、ワインに慣れている西洋人には魅力になる。

日本酒ファンは日本旅行リピーターや海外旅行によく出向く層が多い。

スペインにおける主要な食品展示会・商談会・イベント①

サロン・グルメ
Salón Gourmets

国内最大級食品・飲料見本市
開催地：マドリード
開催月：4月
出展社数：1,980社
入場者数：106千人

2025年で第38回を迎える、スペイン国内で最も歴史ある食品見本市。民間会社の展示のほか、国や州ごとのブースが設置され、大規模な食品プロモーションが行われる。

Grupo Gourmets　HPより

IFEMA　HPより

アリメンタリア
Alimentaria

カタルーニャ州最大級食品・飲食見本市
開催地：バルセロナ
開催月：隔年3月
出展社数：3,200社
入場者数：108千人

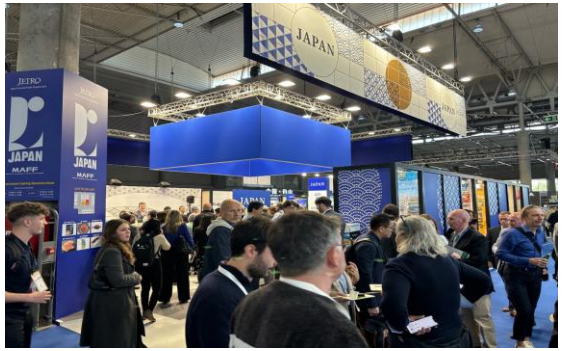
1976年より開催。食品のほかHosteleco（ホスピタリティ関連設備）や飲食業界補助サービスの見本市。25%がスペイン以外の120カ国からの参加。次回は2026年開催予定。
＊2024年JETRO出展

JETRO撮影

シーフード・エキスポ・グローバル
Seafood Expo Global

水産品専門見本市
開催地：バルセロナ
開催月：5月
出展社数：2,244社
入場者数：35千人

前回、87カ国からの参加者。水産品生産事業者だけでなく養殖関連機器やロジスティックス機器企業の出展もあり。
2024年で第30回の開催を迎えた。
＊2024年JETRO出展



JETRO撮影

※各イベントの出展社数、入場者数は前回開催データ

スペインにおける主要な食品展示会・商談会・イベント②

サンセバスチャン・ガストロノミカ
San Sebastian Gastronomika

世界料理学会。会場内に食品市あり
開催地：サンセバスチャン
開催月：10月
出展社数：160社
入場者数：14千人

1998年から料理人のための料理学会として開催され、スペインで最も歴史の古い料理学会。通常、大会の登壇者には世界的シェフが登場し、料理哲学やシェフの社会的貢献などを発表している。
毎年400名を超える世界のグルメ関係メディアが参加するため、伝播率、認知度が高い。シェフにとって同学会での発表機会は貴重であり、世界での認知度獲得への登竜門的存在となっている。

JETRO撮影

マドリード・フュージョン
Madrid Fusión

世界料理学会。会場内に食品市あり
開催地：マドリード
開催月：1月
出展社数：211社
入場者数：25千人

サンセバスチャンガストロノミカに続く形で、マドリードで開催される料理学会。2003年より毎年開催。著名なシェフの発表のほか、食品見本市やシェフやソムリエによる講習、食品業界のプレイヤーが登壇する座談会などが行われる。
メディア招聘にも熱心。料理界のトレンドメーカー的存在。

JETRO撮影

※各イベントの出展社数、入場者数は前回開催データ

EUへの農林水産物・食品の輸出に関する カントリーレポート 【ＥＵ規制編】

2025年3月 EU輸出支援プラットフォーム

目次

2.EUの規制の全体像（総論）	P81-94
３.EUの規制（各論）	P95-122
4.品目別輸出条件	P123-169
5. 輸出後に必要な手続	P170-172
6.各国の独自規制	P173-180
7. 日EU・EPA概要	P181-186

※本調査レポートの写真は特筆ない限りすべて筆者撮影

主な規制一覧（2.（２）で解説）

- 本レポートでは以下の**14の規制**について解説をする。

規制内容	ページ	規制内容	ページ
１．表示規制	99ページ	**４．農薬・動物用医薬品・重金属規制**	115ページ
（１）一般的な表示規制	100ページ	（１）残留農薬	116ページ
（２）ＧＭＯ表示	101ページ	（２）動物用医薬品	117ページ
（３）有機表示	105ページ	（３）重金属・汚染物質	119ページ
（４）アルコール表示	106ページ	**５．食品規格**	120ページ
（５）肉・魚（動物由来食品）の表示	107ページ	（１）食品規格	121ページ
（６）栄養・健康に関する強調表示	108ページ	（２）Novel foods	122ページ
２．包装・容量規制	109ページ		
（１）食品包装材規制	110ページ		
（２）容量規制	112ページ		
３．食品添加物・香料規制	113ページ		

品目一覧（3.（2）で解説）

- 本レポートでは以下の**8品目**の輸入規制について解説をする。

品目	品目例	ページ
1．飲料	水、ノンアルコール飲料、アルコール飲料	128ページ
2．生植物及び生植物の部分	生花、盆栽	132ページ
3．畜産物（混合食品含む）	生鮮肉、牛乳、鶏卵、かつお節エキス、チョコレート	136ページ
4．水産物	魚(天然・養殖問わず)、二枚貝	152ページ
5．その他の動物由来食品	天然はちみつ、ゼラチン、コラーゲン	160ページ
6．植物性未加工食品（青果）	果物、野菜、キノコ	162ページ
7．植物性食品（穀物・香辛料・茶葉など）	米、茶、七味、コーヒー	165ページ
8．農産加工食品（穀類加工品・野菜加工品、他）	動物性原料不使用の菓子類、ベーカリー、ナッツ	168ページ

品目別 EU輸出規制早見表

○は関係する規則
×は関係ない規則

規制 / 品目	①表示規制			②包装・容量規制	③食品添加物・香料規制	④農薬・動物用医薬品・重金属規制		⑤食品規格	
品目 （ ） 内は一例 △は一部に規制有り	表示	GMO	有機認証	容量規制 食品包装材	食品添加物 香料	残留農薬 動物用医薬品	重金属 汚染物質	食品規格	Novel foods ・ナノマテリアル
清涼飲料水 （果汁飲料）	○	X	○	○	○	○	○	△	○
アルコール飲料 （日本酒）	○	X	△	○	○	△	○	△	△
植物 （トルコギキョウ）	△	X	X	△	△	X	X	△	X
未加工畜産物 （牛肉）	○	X	X	○	○	○	○	○	X
畜産加工品 （ヨーグルト）	○	X	X	○	○	○	○	△	○
未加工水産物 （冷凍マグロ）	○	X	X	○	△	△	○	△	X
加工魚介類 （ちくわ）	○	△	X	○	○	○	○	△	△
青果 （ユズ）	△	X	○	○	△	△	○	○	X
穀物 （コメ）	△	X	○	○	△	○	○	△	X
農産加工品 （茶）	○	X	○	○	△	○	○	△	△
穀物調製品 （乾麺）	○	○	○	○	○	○	○	△	△
加工食品: （味噌）	○	○	○	○	○	○	○	△	○
加工食品 （醤油・スープ）	○	○	○	○	○	○	○	△	○

2.EUの規制の全体像（総論）

※ 本規制情報は２０２５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の食品法

EUの食品の安全政策は**「食品法」**規則(EC)178/2で定められており、食品・飼料の第一次生産から上市に至るまでの全ての過程において、食品法の衛生規制が適用される。

食品法はEUで生産される食品に限らず、EU域内での消費を目的とし、**EU域外の第三国から輸入される食品に対しても、EUと同等の食品衛生レベルが要求される**。そのため、食品生産者や食品輸入業者はEU食品法の関連規則に従った輸出入の手続きをする必要がある。

EU食品法の特徴

- 「食品法」の関連規則は、主に①動物由来食品(肉、魚、貝、牛乳、乳製品、鶏卵等)、②非動物由来食品(穀物、野菜、果実等)、③飼料の３つに分類される。

- **動物由来食品は**非動物由来食品よりも、細菌や医薬品・抗生物質の残留などの危害要因を多く含んでいることから、HACCP原則や輸入許可国のリストへの登録など、特別な衛生規則が設けられているため、**輸出の際は特に注意が必要**。

（２）EU食品法の体系と関連法

- 「食品法」(EC)178/2に加え、食品事業者が遵守する規則として、①全ての**食品の衛生**に関する一般規則(EC) 852/2004、②**動物由来食品**の衛生に関する個別の規制(EC) 853/2004、③**動物の飼料**の衛生に関する規則(EC) 183/2005がある。
- 動物由来食品を取り扱うすべての食品事業者は、規則852/2004で定める一般的衛生規制に加えて、規則853/2004の動物由来食品のための追加規制も遵守する必要がある。
- 非動物由来食品の場合、例えば一部の生鮮野菜・果物の輸入には植物検疫証明書の添付等、植物衛生要件の遵守を求められる場合がある。
- EUに輸入される食品については、EU当局が公的管理にかかる規則(EU) 2017/625に基づき検査等を実施する。

食品事業者が遵守する規則

食品法　Food Law規則(EC)178/2

動物の飼料の衛生に関する規則
(EC) 183/2005

飼育業者に対して適用される規則

全ての食品の衛生に関する一般規則（小売も含む）
(EC) 852/2004

動物性由来、非動物性由来に関わらず、全ての食品を対象とした衛生上の一般的義務。HACCP原則に基づく衛生管理等。

動物由来食品の衛生に関する個別の規制
(EC) 853/2004

動物由来食品に対する追加の衛生規制

植物衛生
規則(EU) 2016/2031

植物に有害な病害虫の侵入防止措置等。

EU および 各加盟国の公的機関(加盟国当局・税関等)が実施すべき検査、検疫、監査、監督等を公的に管理。

公的管理にかかる規則(EU) 2017/625

（３）EUへの輸出時に特に注意が必要な品目

❑ 和牛肉・肉エキス (3.畜産品（136ページ）)

生鮮肉および肉エキスを含むソースやカップラーメンなどの混合食品は、一次生産から加工に至るまでEUの衛生基準を満たしている必要がある。輸出の際には動物検疫の対象のため、衛生証明書の発行を求められる。豚肉に関しては、日本では2025年1月現在、輸入解禁されていないため、**日本産の豚肉及びこれらの肉エキス等を含む商品のEUへの輸出は不可**である。

❑ 牛乳乳製品・鶏卵・卵製品(3.畜産品（136ページ）)

牛乳や乳製品・鶏卵・卵製品(バターや牛乳、鶏卵を使用している菓子類、マヨネーズ等)は、一次生産（生産農場）から加工に至るまでの関連施設がEUの衛生基準を満たしている必要がある。

❑ 魚・鰹節エキス (4.水産品（153ページ）)

水産品および鰹節・魚エキスを含む出汁やソース等の混合食品は、水産品が関連する施設(市場/漁船/加工施設等)が、EUの衛生基準を満たしている必要がある。輸出の際には衛生証明書の発行と、水産品が養殖の場合やその種類によって漁獲証明書や加工証明書の添付が求められる。

❑ はちみつ製品（混合食品）（5.その他の動物由来食品（159ページ））

はちみつおよびはちみつ製品(お菓子、ソース等)はEUの衛生要件に適合した認定施設由来であることが求められる。日本からEU向け混合食品に使用できるのは、EU向け輸出が可能な輸入したはちみつ製品に限られる（**日本産はちみつの輸出は不可**）。輸入したはちみつ製品を国内で加工する場合は、その加工施設もEUの衛生要件に適合した認定施設であることが必要である。

❑ 食品添加物を使用した食品 （7.植物性食品/8.農産加工食品（165ページ））

EUで認可された食品添加物のみがEUで流通可能。食品に含まれる食品添加物のE番号からEU食品添加物リストでEUで流通可能かを確認する。クチナシや紅麹など日本で使用が認められている食品添加物でも、EUでは使用不可な食品添加物があるため、注意が必要である。

（４）EUへの輸出に関するフローと関連規制

- EUへの輸出に向けた５つのステップを順番に解説・確認する。

【ステップ１】EUへの輸出可能品目の確認

EU規則による輸入禁止（停止）・制限品目の確認

・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）

【ステップ２】農林水産物・食品の規則の適合の確認

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

✓ 表示
✓ GMO表示
✓ 容器規制
✓ 食品接触包装材
✓ 食品添加物
✓ 食品香料
✓ 残留農薬規制
✓ 動物医薬品
✓ 重金属規制
✓ 汚染物質
✓ 食品規格
✓ 新規食品

【ステップ３】生産農場登録または施設の衛生認定の有無の確認

EUの衛生基準（HACCP計画）の施設の認定

生産農場の登録

植物検疫条件に基づく生産園・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

【ステップ４】動物検疫・植物検疫に係る輸出検査の実施

動物検疫あるいは植物検疫に係る輸出検査の実施

・動物検疫に係る輸出検査は動物検疫所宛て、植物検疫に係る輸出検査は、植物防疫所宛て輸出検査申請を実施。

【ステップ５】証明書の発行

動植物検疫に係る証明書等の発行

・動植物検疫検査に合格すると輸出検疫証明書又は植物検疫証明書が発行される

（なお、輸出先国当局から要求される場合は、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、植物検疫条件に関しては、植物防疫所のサイトで確認ができます。

【ステップ１】EUへの輸出可能品目の確認

- EUへの輸出が可能な日本産品目を確認する。
- **EUへ輸出が可能であっても、各種条件があり、一部輸出不可の場合がある**。詳細は「4．品目別輸出条件」を確認する。

	主な品目	輸出可否	品目別輸出条件
1．飲料		可	1．飲料（127ページ）
2．植物	花き・盆栽	可（一部を除く）	2．生植物及び生植物の部分（131ページ）
3．畜産物	牛肉	可	3．畜産物（135ページ）
	豚肉	不可	3．畜産物（135ページ）
	鶏肉	可	3．畜産物（135ページ）
	鶏卵・卵製品	可	3．畜産物（135ページ）
	乳・乳製品	可	3．畜産物（135ページ）
	はちみつ	不可	5．その他の動物由来食品（159ページ）
4．水産物	天然・養殖魚	可（一部を除く）	4．水産物（151ページ）
	二枚貝	可（ホタテ、牡蠣のみ）	4．水産物（151ページ）
5．農産物	穀物・香辛料・茶等	可	7．植物性食品（穀物・香辛料・茶葉など ）（164ページ）
	青果	可（一部を除く）	6．植物性未加工食品（青果）（161ページ）
6．加工食品		可（輸出不可の日本産原材料を含むものを除く）	3．畜産加工食品（139ページ） 4．水産加工食品（157ページ） 8．農産加工食品（穀類・野菜加工品他）（167ページ）

参考：動物由来食品のEUへの輸出条件

- EUへ動物由来食品は輸出するには、次の２つの条件を満たすことが必要。【条件１】動物性加工済原料の動物種が実施規則（EU）2021/405 附則表１ の「薬理的活性物質、農薬、汚染物質の管理計画」で**承認**されていること。【条件２】輸出品目が実施規則(EU) 2021/404または405の**第三国リストに掲載**されていること。**その上で、認定施設等（ステップ３）、動植物検疫（ステップ４）が必要**となる。

【条件１】管理計画の承認

動物種	管理計画の承認状況
ウシおよびウシ科動物（Bovine）	○
羊・山羊（Ovine/caprine）	×
豚（Porcine）	○
ウマ科動物（Equine）	×
鶏・家きん類（Poultry）	○
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）	○
卵（Eggs）	○
ウサギ（Rabbit）	×
野生の狩猟獣（Wild game）	×
飼育の狩猟獣(Farmed game）	×
ハチミツ（Honey）	△※1
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

【条件２】第三国リストへの掲載

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
生鮮の牛肉 (Bovine animals)	○	実施規則(EU)2021/404 ANNEX XIII	○	実施規則(EU)2021/404 ANNEX XV
豚（Porcine）	×	実施規則(EU)2021/404 ANNEX XIII	○ *2	実施規則(EU)2021/404 ANNEX XV
鶏・家きん類（Poultry）	○	実施規則(EU)2021/404 ANNEX XIV	○ *2	実施規則(EU)2021/404 ANNEX XV
水産養殖物 (Aqua-culture)	○（※養殖のヒレ付き鮮魚）	実施規則(EU)2021/405 ANNEX IX	○ ヒレ付き魚の加工品	実施規則(EU)2021/405 ANNEX IX
	○ 冷凍された二枚貝、棘皮動物、尾索動物および腹足綱	実施規則(EU)2021/405 ANNEX VIII	○ 加工された二枚貝、棘皮動物、尾索動物および腹足綱	実施規則(EU)2021/405 ANNEX VIII
乳（Milk）	○ (原料乳・初乳)	実施規則(EU)2021/404 ANNEX XVII	○ （乳・乳製品）	実施規則(EU)2021/404 ANNEX XVII
鶏卵（Eggs）	○ ※クラスA卵	実施規則(EU)2021/405 ANNEX IV	○	実施規則(EU)2021/404 ANNEX XIX
単蹄類(solipeds)の原料乳・初乳又は乳製品・初乳由来製品			○	実施規則(EU)2021/405 ANNEX X
牛・豚・羊等、家きん、魚由来のゼラチン・コラーゲン			○	実施規則(EU)2021/405 ANNEX XII又はXIII又はIX
有蹄類と家きん由来のケーシング			○	実施規則(EU)2021/404 ANNEX XVI
蜂	×	(EU)2021/404 ANNEX VII	※はちみつの第三国リストはないが表1の管理計画の承認が必要	

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 一定の殺菌処理および加熱処理など条件あり

【ステップ２】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。**
- それぞれの規制の内容については、「3．EUの規制（各論）」を確認する。

１．表示規制	100ページ
（１）一般的な表示規制	101ページ
（２）ＧＭＯ（遺伝子組換え作物）表示	103ページ
（３）有機表示	105ページ
（４）アルコール表示	106ページ
（５）肉・魚（動物由来食品）の表示	107ページ
（６）栄養・健康に関する強調表示	108ページ

２．包装・容量規制	109ページ
（１）食品包装材規制	110ページ
（２）容量規制	112ページ

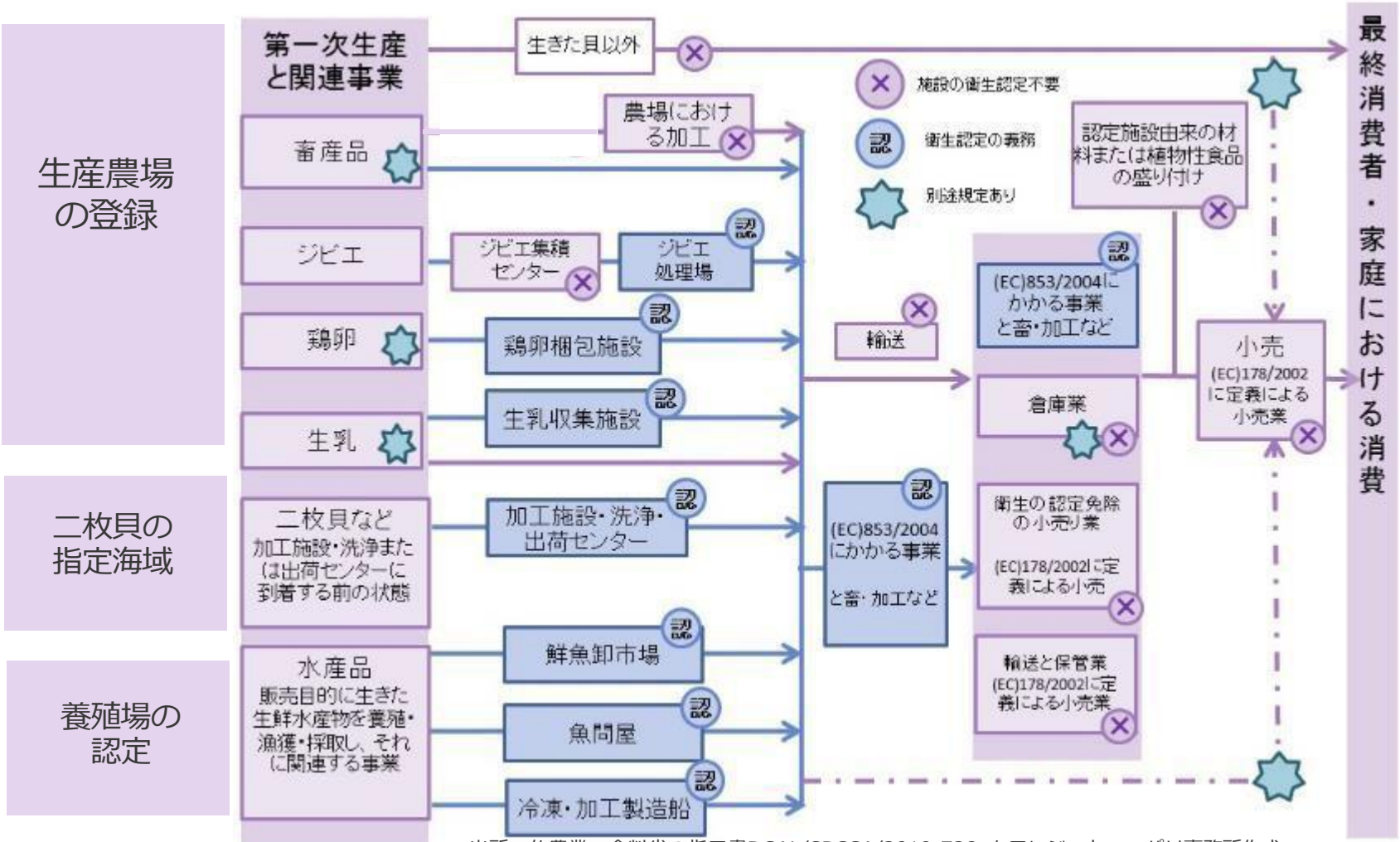
３．食品添加物・香料規制	113ページ

４．農薬・動物用医薬品・重金属規制	115ページ
（１）残留農薬	116ページ
（２）動物用医薬品	117ページ
（３）重金属・汚染物質	119ページ

５．食品規格	120ページ
（１）食品規格	121ページ
（２）Novel foods	122ページ

【ステップ３】生産農場登録・施設の衛生認定の有無

- ＥＵ市場では第一次原材料に使用される動物性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、EU域内同様の衛生条件を求められている。その結果、**EU基準を満たした生産農場・施設での処理が必要**となる（※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」）。



出所：仏農業・食料省の指示書DGAL/SDSSA/2019-728 を元にジェトロ・パリ事務所作成

【ステップ３】 EU向け施設認定リスト

詳細はこちらをご確認ください。
農林水産省「欧州 | 証明書や施設認定の申請」

- 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-253.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

- 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

- 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

- 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-245.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-208.pdf

- **家きん肉（Poutlry）、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。**

【ステップ４】動物検疫・植物検疫の受検

- 動物検疫あるいは植物検疫を受ける。

- 動物検疫に係る輸出検査は、動物検疫所宛て輸出検査申請を実施。
- 植物検疫に係る輸出検査は、植物防疫所宛て輸出検査申請を実施。
- 輸出先国の要求事項に適合していることについての輸出検査を受検。

【ステップ５】証明書の発行

- 動植物検疫に係る証明書及び自由販売証明書を取得する。

- 動植物検疫に係る輸出検査に合格すると、 輸出検疫証明書又は植物検疫証明書が発行される。

なお、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　※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

品目別 EU輸出規制早見表 ステップ①、③～⑤EUへの輸出要件

※ステップ②は、P91の品目別 EU輸出規制早見表 を参照

	【ステップ１】	【ステップ３】		【ステップ４】	【ステップ５】	
品目 （ ） 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	動植物検疫の受検	衛生・検疫証明書 （公的証明書）	他証明書
清涼飲料水 （果汁）	使用原料による	X （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 （日本酒）	X	X	P. 131 を参照	X	X	日本ワイン輸出証明書
花き （トルコギキョウ）	一部の植物は輸入禁止	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	△ 自由販売証明書	一部の植物は検疫の受検の必要あり	**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）
未加工畜産物 （牛肉）	一部禁止部位あり 動物疾病の陰性証明	**施設認定必要** **一部農場登録が必要**	△ 自由販売証明書	**必要**	**公的証明書必要**	
畜産加工品 （ヨーグルト）	一部禁止部位あり 動物疾病の陰性証明	**施設認定必要** **一部農場登録が必要**	△ 自由販売証明書	**必要**	**公的証明書必要**	
未加工水産物 （冷凍マグロ）	一部禁止魚種あり 生食用生鮮養殖クロマグロの寄生虫基準	**施設認定必要**	△ 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** （養殖でない場合） **・まぐろ類輸出証明書**
水産加工食品 （ちくわ）	一部禁止魚種あり	**施設認定必要**	△ 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** （養殖でない場合）
青果 （ユズ）	一部の植物は輸入禁止	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	△ 自由販売証明書	一部の植物は検疫の受検の必要あり	**植物検疫証明書が必要**	輸入ライセンス （輸入側で取得）
穀物 （コメ）	X	X	**届出が必要**	X	X 精米等には不要	輸入ライセンス （輸入側で取得）
農産加工品 （茶）	X	X	△ 自由販売証明書	X	X 茶葉には不要	
穀物調製品 （乾麺）	使用原料による	**動物性原料は認定施設から調達**	△ 自由販売証明書	X	X 動物性原料を 含有しない場合	
加工食品 （味噌）	使用原料による	**動物性原料は認定施設から調達**	△ 自由販売証明書	X	X 動物性原料を 含有しない場合	
加工食品 （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**	△ 自由販売証明書	X	X 動物性原料を 含有しない場合	

参考：輸出における主な必要書類

インボイス	商品価格や内容、数量を示した明細書、および売主から買主への請求書のこと。パッキングリスト同様に、荷送人（輸出者）が荷受人（輸入者）に対し発行し、輸出入通関の際に使用される必要な貿易書類の１つ。
パッキングリスト	輸出する貨物をどのように梱包したのか、どの商品がどの箱にいくつ入っているかを説明する梱包明細書。
食品ラベル	食品をEUで販売する場合は、販売する国の言語で商品情報を記載した食品ラベルを商品に貼付する必要がある。主な記載内容は、製品名、原材料リスト、正味重量、消費期限、アレルゲン成分、EU内での販売責任者の名称および所在地、栄養素、アルコール度数、LOT番号等。
衛生証明書	畜産物や水産品をEUへ輸出する際に、食品の衛生確保の観点から必要とされる検査証明書。
輸出検疫証明書	牛肉などの畜産物をEUへ輸出する際、動物検疫所の輸出検査を受け、輸出検疫証明書の交付を受ける必要がある。家畜の伝染性疾病を拡散するおそれのないこと等を証明する書類。
植物検疫証明書	日本から輸出される植物が、輸出相手国の植物検疫の条件に適合しているかについて、輸出検査が行われ、合格したものについて発給される書類。
米の輸出届	商業を目的として米を海外に輸出する際には、最寄りの農政局で輸出数量の届出をする必要がある。輸出の目的が個人的使用の場合や、米加工品は不要。

【参照】
農林水産省　**欧州｜証明書や施設認定の申請**
ジェトロ　**EU 輸入管理その他食品ラベル表示、添加物に関する規制**
ジェトロ　**EUへの輸出に向けた基礎知識**

（５）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不可。
- **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・アレルゲン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

- 輸出側で必要となる書類：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**などの証明書
- 輸入側で必要となる書類：**輸入ライセンス**、事業者登録など。
- 必要に応じて、分析結果などの証明。

3. EUの規制（各論）

※ 本規制情報は２０２５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）主な規制一覧とその概要

主な規制一覧

規制内容	ページ	規制内容	ページ
1．表示規制	99ページ	**5．食品規格**	120ページ
（1）一般的な表示規制	100ページ	（1）食品規格	121ページ
（2）ＧＭＯ表示	103ページ	（2）Novel foods	122ページ
（3）有機表示	105ページ		
（4）アルコール表示	106ページ		
（5）肉・魚（動物由来食品）の表示	107ページ		
（6）栄養・健康に関する強調表示	108ページ		
2．包装・容量規制	109ページ		
（1）食品包装材規制	110ページ		
（2）容量規制	112ページ		
3．食品添加物・香料規制	113ページ		
4．農薬・動物用医薬品・重金属規制	115ページ		
（1）残留農薬	116ページ		
（2）動物用医薬品	117ページ		
（3）重金属・汚染物質	119ページ		

（２）各規制の概要

①表示規制

表示規制①　一般的な表示規制

- 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）**』**が追加で必要**。
  - ✓ 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法的名称、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慣習的名称を使用する。①②に当てはまらない場合、③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することはできない。
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（食品に占める割合が2%未満の原材料は重量順でなくとも可）食品の原材料が単一で食品の名称と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し、原材料リストの表記内で表示する場合は、太字や異なる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も表示義務あり。
特定原材料の分量	調理や製造に使用された原材料を食品の名称に使用また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）」で表示し、文字の大きさは重量によって応じる。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	包装済み食品に関して、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、委託製造の場合は登記番号。
原産地	原産地を想起させる国旗などがパッケージに表示されているなど、消費者が実際の原産国と誤認し得る場合は原産国を表示する。また原産国が表示されている場合で、最終製品に含まれる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（○○ do/does not originate from ××）」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	規則（EU）1169/2011の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）

表示規制①　一般的な表示規制

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

原材料リスト （添加物など）	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） • 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）」 • 動物性由来の精製脂肪（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 • 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）」
	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）」 他、Sweetener（甘味料）、Emulsifier（乳化剤）、Colour（着色料)、Antioxidant（酸化防止剤)等
アレルギー物質 ※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	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魚および水産製品** （※）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）⑨セロリおよび同製品 ⑩辛子および同製品 ⑪ゴマおよび同製品** 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 軟体動物および同製品** 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 （※）一部例外あり
栄養表示 ※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	• エネルギー量（kJ/kcalの両方を記載する必要あり） • 脂肪（g） • 飽和脂肪酸（g） • 炭水化物（g） • 糖類（g）（単糖類および二糖類の合計値のことを指す。） • タンパク質（g） • 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〕 上記を補足するために量を表示できるもの • 一価不飽和脂肪酸（mono-unsaturates） • 多価不飽和脂肪酸（polyunsaturates） • ポリオール（polyols） • でん粉（starch） • 繊維（fibre） • 付属書XIIIのA部で挙げるビタミンまたはミネラル

表示規制①　一般的な表示規制

- 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150ミリグラム/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）

表示規制②　GMO (遺伝子組換え）表示

- GMO (遺伝子組換え）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、綿実、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、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】
ジェトロ「遺伝子組換え食品規制調査 EU (2016年3月)」
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 Safty: Genetically Modified Organisms」(英語)
欧州委員会「GM-free labelling：Final Report、Case studies」（英語）

表示規制②　GMO（遺伝子組換え）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） 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、パパイヤ及びからしおよびこれからなる33食品群（加工食品）。 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。 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 ただし、 • 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、原材料および添加物の重量に占める割合が５%以上の場合 • 加工工程後（最終製品）も組み換えられたDNAまたははこれに生じたタンパク質が検出される場合 「遺伝子組換え」または「遺伝子組換え不分別」の表示をする。
成分が品目の名前で指定されている場合 （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。 「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[原材料名]を含む）’	
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（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。 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。油やしょうゆの場合、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** 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。 「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** 「分別生産流通管理済み」等の表示が可能。 （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。 例）フランスの場合、デクレn 2012-128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、**遺伝子組換えの混入がない**と認められる原材料を使用した場合**「遺伝子組換えでない」「非遺伝子組換え」の表示が可能。** （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。

表示規制③　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。

  【有機同等性】
  ✓ **同等性があると承認されている日本を含む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、有機同等性を利用することで、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、水耕栽培農産物など）は有機JAS対象外であることに注意（この場合、同等性が利用できず、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、有機同等性を利用しない場合は、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。
  ✓ 日本から有機同等性を利用して有機製品を輸出する場合は、輸出証明書の発行が可能な認証機関から有機JASの認証を受け、輸出する際に認証機関にEUのTRACESシステムを利用して輸出証明書を発行してもらう必要がある。

  ✓ 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)

表示規制④　アルコール飲料表示

- 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。（「○度～○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る。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）

表示規制⑤　肉・魚（動物由来食品）の表示

- 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記載する。
  ✓ 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)

表示規制⑥　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)

②　包装・容量規制

包装・容量規制①　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ことが定められている。
  ✓ 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	規則(EU) 10/2011	ポジティブリスト形式で使用規制あり
アクティブ・インテリジェント素材	規則(EC) 450/2009	ポジティブリスト形式で使用規制あり
再生プラスチック	規則 (EU) 2022/1616	同規則に規定されるリサイクル工程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	指令84/500/EEC	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	指令2007/42/EC	ポジティブリスト形式で使用規制あり
BPA（ビスフェノールA）	規則（EU）2024/3190	食品接触材におけるBPA及びその塩等の使用禁止
エポキシ樹脂	規則1895/2005/EC	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)

包装・容量規制①　食品容器包装リサイクル表示（再生プラ）

- 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ティック規則）
  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ティックに対し**、新規則 (EU) 2022/1616 に適合している旨を証明する**「適合宣誓書」の提出が求められる。**
  ✓ 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 :グリューネ・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管理されている。
  ✓ 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Adelphe）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ている。

【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

包装・容量規制②　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・EPA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（スピリッツ）	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100m ℓ 以下のミニボトルの蒸留酒や1,500m ℓ 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)

③　食品添加物・香料規制

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)」であれば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（もしくは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100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)

④　農薬・動物用医薬品・重金属規制

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では環境保護（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。
  ✓ 家畜の飼料添加物に関しては、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は、2026年９月３日から）**。
  ✓ EUに輸入される畜産物向け薬用飼料 (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(MRL)

規則(EC)470/2009

規則(EU)37/2010

家畜の飼料添加物 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

動物用医薬品 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（EU）2023/915

  ✓ 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、フモニシン、パツリン、シトリニン、麦角アルカロイド）
  - 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)、PFAS
  - 多環芳香族炭化水素 (PAH)
  - 3-MCPD、3-MCPD脂肪酸エステル、グリシドール脂肪酸エステル
  - メラミン、過塩素酸塩
  - 植物性自然毒（エルカ酸、トロパンアルカロイド、青酸配糖体、ピロリジジンアルカロイド、オピウムアルカロイド、Δ^9-THC）
  - 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。また、加盟国の判断で、消費者の健康保護の観点から輸入が認められない事例がある。
  ✓ 今後、水産物の重金属規制（ホタテ等）が見込まれる（WTO SPS通報G/SPS/N/EU/825）。

【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)

⑤　食品規格

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ブ	

【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)

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（siginificant 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（しその葉はサプリメントとしての輸出が可能）。
  - ✓ 「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「内面または表面が離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（TiO2/E171）（白色着色料）の使用が2022年2月より禁止。

【参考情報】
ジェトロ 「ＥＵにおける新規食品（Novel Food）規制 (2018年12月）」
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 : Novel Food」(英語)

4.品目別輸出条件

※ 本規制情報は２０２５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）品目分類と規制一覧（総論）

品目一覧

- 本レポートでは以下の8品目の輸入規制について解説をする。

品目	品目例	ページ
1．飲料	水、ノンアルコール飲料、アルコール飲料	128ページ
2．生植物及び生植物の部分	生花、盆栽	132ページ
3．畜産物（混合食品含む）	生鮮肉、牛乳、鶏卵、かつお節エキス、チョコレート	136ページ
4．水産物	魚(天然・養殖問わず)、二枚貝	152ページ
5．その他の動物由来食品	天然はちみつ、ゼラチン、コラーゲン	160ページ
6．植物性未加工食品（青果）	果物、野菜、キノコ	162ページ
7．植物性食品（穀物・香辛料・茶葉など）	米、茶、七味、コーヒー	165ページ
8．農産加工食品（穀類加工品・野菜加工品、他）	動物性原料不使用の菓子類、ベーカリー、ナッツ	168ページ

EUへの輸出に関する品目分類

- 輸出する農林水産物・食品は、食品規制を確認のうえ下記チャートへ進む

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

1

輸出する食品が**非動物由来食品**の場合

① **飲料**　（HSコード第22類）　→ P.129へ

② **生植物及び生植物の部分**（HSコード第06類）　→ P. 133へ

⑦ **青果**　→ P.161へ

⑧ **植物性食品**（HSコード第9～11類）→ P.164へ

2

輸出する食品が**動物由来食品**の場合

③ **畜産物、④ 水産物、⑤ 加工食品**　→　下記分類へ

⑥ **その他の動物性由来品**　→ P.159へ

3

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.137

③－2 **畜産加工品**→ P.139

③－3 **混合食品**→ P.143

③－1 肉調製品と加工済み食品の違いが不明瞭な場合⇒ P.137

③－2、 3 畜産加工品と混合食品の違いが不明瞭な場合 → P.139

4

輸出する**水産物**は

④－1 **未加工品**　（鮮魚・調製済み水産品）→ P.151

④－2 **水産加工食品**→ P.156

④－3 **混合食品** → P.143

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.151

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.156

5

輸出する**加工食品**は

⑤－1 **動物性原料を含む加工食品** → P.140

⑤－2 **植物性原料のみの加工食品**→ P. 167

⑤－3 **混合食品** → P.143

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.139

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.168

（２）品目分類輸出条件（各論）

①　飲料

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**

【具体例】

- 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

<table>
<tr><th>（天然）ミネラルウォーター
（natural mineral water）</th><th>水源水
（spring water）</th><th>ヒトの消費向けの飲用水</th></tr>
<tr><td>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必要有</td><td>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。</td><td>「（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 。</td></tr>
<tr><td>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 。</td><td>指令2009/54/EC
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。</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">指令2003/40/EC
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。
（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）。</td><td>指令2003/40/EC適用外</td></tr>
<tr><td>指令98/83/EC適用外</td><td colspan="2">EU指令 98/83/EC（人の消費向けの水の品質にかかる指令）

→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。

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。

新EU指令2020/2184 ANNEX Iには、最低限遵守すべき、
A.微生物学的基準（E.coliなど）
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）
D.リスク評価に関するパラメータなどが設定される。
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。</td></tr>
</table>

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**

【具体例】

- 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・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は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・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　生植物及び生植物の部分

②生植物及び生植物の部分（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）」**

【具体例】

- **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）

➢ EUへの輸入が禁止される生植物及び生植物の部分や特別な輸入条件を満たすことで、生植物及び生植物の部分は、実施規則（EU） 2019/2072 附属書VI及びIX （輸入禁止）及び附属書VII（特別な輸入条件） 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①ゴヨウマツ（Pinus parviflora Sieb. & Zucc.）、②クロマツ（Pinus thunbergii Parl.）ならびに③ヒノキ属（Chamaecyparis Spach）、④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生植物及び生植物の部分（生花・盆栽など）

EUの制度・輸入条件の確認

EU規則による輸入禁止（停止）・制限品目

・ 実施規則（EU）2019/2072のANNEX VIおよANNEX IXにリストされる生植物及び生植物の部分は EUへの輸入禁止。

例）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

・有害病虫侵入と蔓延を防ぐための緊急措置による規制の確認。

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
- ✓ 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）

生産園地の登録または施設の衛生認定の有無

植物検疫条件に基づく生産園地の登録等

・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。

・盆栽は植物防疫所に公的登録申請をして登録された盆栽園で最低2年以上の栽培管理が必要。

EUの衛生基準に基づく施設の認定の有無

植物検疫に係る輸出検査の実施

植物検疫に係る輸出検査の実施

・植物防疫所に輸出検査申請書を提出し、EUの植物検疫条件を満たしていることについての輸出検査を受ける。

・一部の盆栽等の栽培地検査が要求されている品目については、EUが定める時期に植物防疫所による栽培地検査を受けることが必要。

証明書の発行

・植物防疫所の輸出検疫検査に合格すると、植物検疫証明書が発給される。

日本から植物検疫条件、輸入停止などの緊急措置の最新情報に関し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植物防疫所のサイトでも確認できます。

②生植物及び生植物の部分（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と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
農林水産省　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　畜産物

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

【具体例】

- 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 160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する必要がある。

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
・輸出可能な動物性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品は①牛肉、②家きん肉、③生乳、④鶏卵

生産農場登録

一定の条件を満たす農場の登録

・EU向け家きん肉生産農場の登録。
・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、食鳥処理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①家きん肉の食鳥処理場、食肉処理場、②乳処理施設・乳製品加工施設、③卵施設は国内になし（認定施設があるのは牛肉のみ）。**

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」を入手のうけ、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。

（なお、輸出先国当局から要求される場合は、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）

詳細はジェ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畜産加工品（加工済動物性食品）

- **「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、**「加工済動物性食品」と「混合食品」に分類**される。

加工済動物性食品　（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 ①加熱済み牛肉、②肉エキス、③ニンニク入りソーセージ、④ひき肉が70%の玉ねぎいり缶詰など）

「牛乳・乳製品（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 ①牛乳、②バター、③チーズ、④ヨーグルト、⑤フルーツ入りヨーグルト、⑥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　①　液卵、②生卵から製造された自家製マヨネーズ、③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

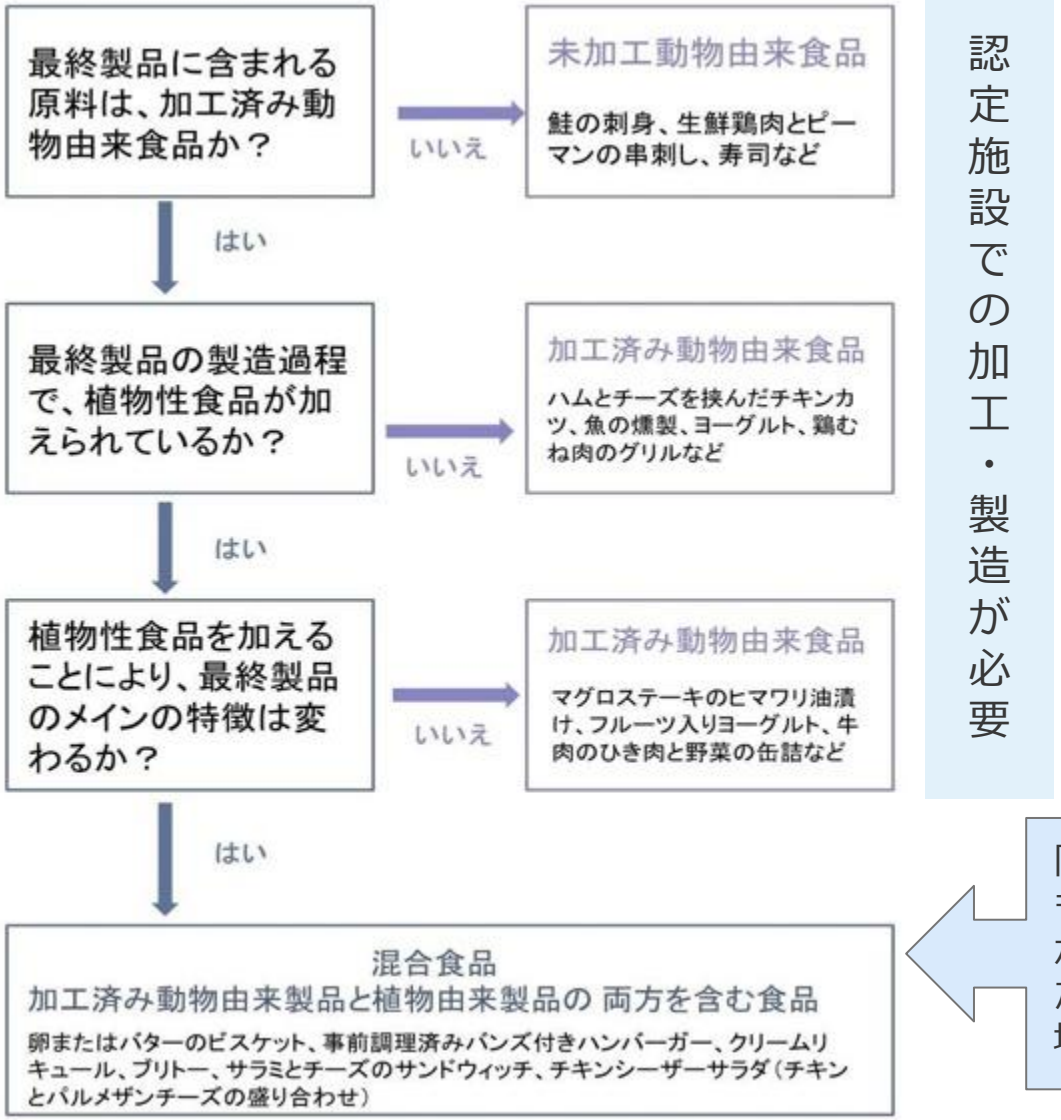
混合食品は「植物由来製品と加工済み動物性由来製品の両方を含む食品」と定義され、動物性未加工食品と植物性原材料を同時に加工して最終製品を製造したものも「混合食品」とされる。（一次製品の加工が最終製品の製造のうえで不可欠なプロセスとなっていること。）

（例 ①加工済み液卵（卵製品）から製造されたマヨネーズ、②水産品とコメを一緒に炒めて製造されるパエリア、③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、④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変わってくるため注意！詳細は140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

参考：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か加工済み動物由来食品か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)へ問合わせが可能。

出所：欧州委員会「混合食品のEUへの輸入 Q&A」を元にジェトロ作成

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を証明する必要がある。

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

・輸出可能な動物性由来製品の第三国リスト掲載品目

現在、規則上、EUに輸出できる畜産加工品は①食肉製品（牛肉、一部の豚肉、家きん肉）、②ケーシング、③乳製品、④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 、食鳥処理場、食肉処理場（解体や分解を含む）から調達。

・登録生産農場から原料乳を調達。

・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 ① 食肉製品、② 乳製品加工施設はなし（施設があるのは、ケーシング、卵製品のみ）

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。

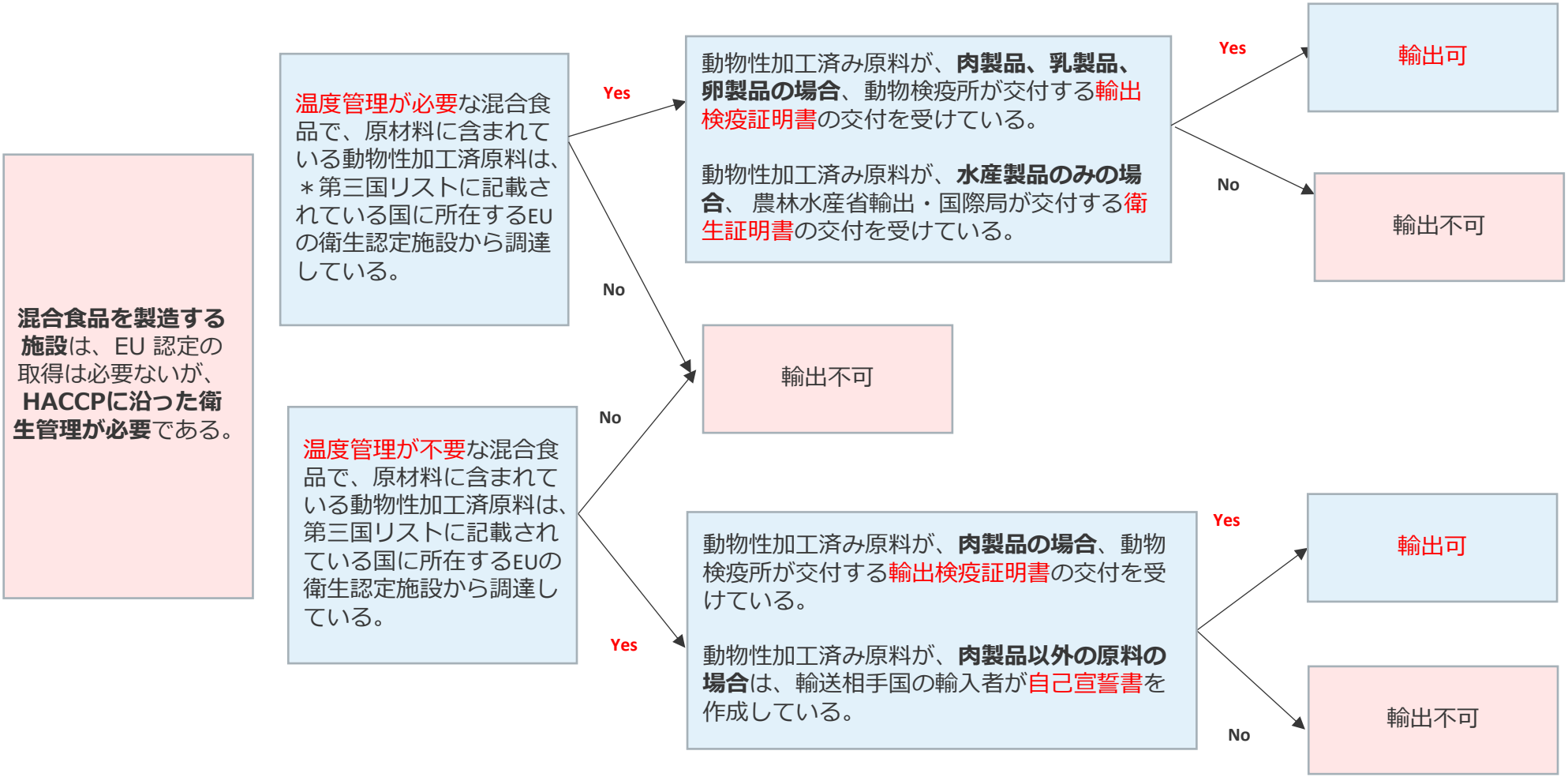
・指定場所における輸出検査（書類検査または現物検査）に合格すると、EUが求める公的証明書が発行され輸出が可能。

なお、輸出先国当局から要求される場合は、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

詳細はジェ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

③-３日本からEU向けの輸出可否　混合食品

- 混合食品（動物性加工済原料（肉、魚、牛乳、卵、はちみつ）および植物性原料からなる加工食品）の輸出可否について、以下のフローチャートで確認する。



【参照】
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　日本からの輸出に関する制度 混合食品の輸入規制 - EU

＊第三国リスト
各動物性原材料ごとのEU域内に輸出を許可された国・地域が記載されているリスト

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、実施規則 (EU) 2021/405 ANNEX - I（管理計画の承認を受けた国）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、実施規則 (EU)2021/405に掲載されている。	混合食品に含まれる動物性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性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	委任規則 (EU) 2020/692の関連要件を満たす	**公的証明書**※3 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) 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） →EU側国境での公的管理対象。
		特定のCNコード ※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 ※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 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) →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。 ※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。	乳製品は委任規則 (EU) 2020/692のANNEX XXVIIの処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 (輸入者が作) →EU側国境での公的管理対象 低リスク食品（委任規則（EU)2021/630のANNEX記載）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 V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。**これらの食品の多くは公的証明書が必要。**
- 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（ボイル油化、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料品
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料品
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料品およびミルク、クリーム、ヨーグルト、ホエイ等の調製食料品
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料品（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（冷凍してないものに限る）
2208	エチルアルコール（変性させて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料品
2105 00	アイスクリーム、その他の氷菓
2106	調製食料品（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。　　出所　EU-7.pdf (maff.go.jp)
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。

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た。

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」

混合食品　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（加工済み動物性由来原料）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はありますか？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が、現行制度では、加工済み動物性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.144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、動物性由来の添加物を使用しただけの場合、「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だけの場合は「混合食品」として分類されますか？

→ いいえ。 P.140 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性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い、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、規則 (CE) No 852/2004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」

混合食品　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.144 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」

混合食品　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.144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２０２５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　水産物

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）」： 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、生被嚢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。

【具体例】

- 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日本からEU向けの輸出可否（水産物）

天然魚の場合

天然魚で、EUの規則で有毒な魚類として市場が禁止されていない魚または甲殻類である。

Yes

漁船、加工船、市場、加工施設、倉庫は、EUの衛生基準に満たしている＊**EU 向け輸出食品認定施設**である。

Yes

衛生証明書と漁獲証明書を取得している。
外国産の水産物を加工した漁獲証明書の他に加工証明書を取得してフォワーダーに提出。

Yes

No

No

No

輸出不可

輸出可

養殖魚の場合

養殖のヒレ付き魚である。

No

Yes

養殖場、漁船、加工船、市場、加工施設、倉庫は、EUの衛生基準に満たしている**EU 向け輸出食品認定施設**である。

No

Yes

輸出前に、**衛生証明書を取得**してフォワーダーに提出。

二枚貝の場合

EU輸出の海域指定で養殖された二枚貝である。

No

Yes

＊EU HACCP
EUの食品衛生の規則に基づいた生産から加工流通までの食品管理システムの基準。EUでは食品事業者のEU HACCPの実施が義務化されている。
施設認定は、農林水産省が認定業務を行っている。

【参照】
水産庁　**水産物のEU輸出について**
ジェトロ　**水産物の輸入規則、輸入手続き**

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を証明する必要がある。

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

市場や加工施設のEU衛生認定

漁獲証明書やその他証明書など

公的証明書の発行

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

・輸出可能な動物性由来 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

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品のみ輸出可能

・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、加工または製造等行う施設・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

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・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。

EUが要求する公的証明書（衛生証明書）

農林水産省輸出・国際局、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。

なお、輸出先国当局から要求される場合は、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

詳細はジェトロポータルサイト EU向け「水産物」も参照

【参考：水産物管理漁獲規則の改正】

- **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．管理規制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

【参考：水産物管理漁獲規則の改正】

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：① 「トマトソース漬け鯖缶」、②かつおエキス（水産物の抽出液）、③「オイル漬け魚切り身の缶詰」、④「燻製ホタテ貝」、⑤「衣をつけて揚げた魚コロッケ」、⑥魚と塩の発酵によって得られた「魚醤」、⑦かつお節、⑧香味付けされたすり身、⑨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性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ものも「混合食品」とされる。
（例 ①かつおエキス入り醤油（大豆）、②魚介類とコメを一緒に炒めて製造されるパエリャ、③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、④牡蠣エキスの入ったオイスターソース、⑤「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変わってくるため注意！詳細は140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を証明する必要がある。

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

市場や加工施設のEU衛生認定

漁獲証明書やその他証明書など

公的証明書の発行

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。

・輸出可能な動物性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。

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

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・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

EUが要求する公的証明書（衛生証明書）

農林水産省輸出・国際局、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

（なお、輸出先国当局から要求される場合は、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）

詳細はジェトロポータルサイト EU向け「水産物」も参照

⑤　その他の動物由来食品

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）**
  - 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混合食品には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混合食品は**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、家きん、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）

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」**

【具体例】
- ➢ 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、衛生規則等）両方に注意が必要

【植物検疫規則】

✓ 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園地の登録、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、バナナおよびナツメヤシを除く）、野菜に植物検疫証明書の添付

【食品規則】

✓ 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】
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トロポータルサイトで確認

EUの制度・輸入条件の確認

EU規則による輸入禁止（停止）、制限品目
・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。
・ ただし、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
- ✓ 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）

生産園地の登録または施設の衛生認定の有無

生産園地の登録等
・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）。

EUの衛生基準に基づく施設の認定の有無
・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）。

植物検疫に係る輸出検査の実施

植物検疫に係る輸出検査の実施

・植物防疫所に輸出検査申請書を提出し、EUの植物検疫条件を満たしていることについての輸出検査を受ける。
・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

・植物防疫所による輸出検査に合格すると、植物検疫証明書が発行される。

（なお、輸出先国当局から要求される場合は、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）

日本から植物検疫条件、輸入停止などの緊急措置の最新情報に関しては植物防疫所のサイトで確認ができます。

⑦植物性食品　（穀物・香辛料・茶葉など ）

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）」**

【具体例】
- 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

✓ 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）1308/2013ANNEX 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へ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・植物検疫に係る検査の実施

動物検疫あるいは植物検疫に係る検査の実施

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

なお、輸出先国当局から要求される場合は、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トロポータルサイトで確認

⑧農産加工食品（穀類加工品・野菜加工品、他）

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、動物性由来原料を含有しない加工済みの食品（Processed food of non-animal origin)」**

【具体例】

- 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

✓ 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。
✓ 一部のスプラウトは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、動物性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：①ドライフルーツ、②白米のパックライス、③乾麺などの穀物調製品、④醤油（動物性原料のエキスや出汁の入ってないもの）、⑤味噌、⑥豆腐、⑦乾燥しいたけ、⑧豆とトマトソースの調味料、⑨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性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ものも「混合食品」とされる。
例：①「加工済み鮭と野菜のトマトソースレトルトパウチ」、②「かつお出汁入り醤油」、③「オリーブオイル漬け魚切り身の缶詰」④「水産品とコメを一緒に炒めて製造されるパエリャ」⑤「肉エキス入りレトルトカレーライスルー」⑥「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か変わってくるため注意！詳細は140ページ又はQ&A(英語版）で確認のこと。

【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　調味料】」
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　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・植物検疫に係る検査の実施

動物検疫あるいは植物検疫に係る検査の実施

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

（なお、輸出先国当局から要求される場合は、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トロポータルサイトで確認

5. 輸出後に必要な手続

※ 本規制情報は２０２５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）

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に通知する。

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）

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 規則に適合されているか）も適度な頻度で実施される。

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。

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関しては、動物検疫所のサイトで、確認
詳細はジェ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）

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[非動物性由来食品・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）で植物検疫の対象とされる。

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関しては、植物防疫所のサイトで確認ができます。
詳細はジェトロポータルサイト EU向け「花き」「青果物」を参照

6.各国の独自規制

※ 本規制情報は２０２５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フランスの独自規制

※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、「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）を投与された動物性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が充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（TiO2／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（TiO2/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。

フランスの独自規制例 ③

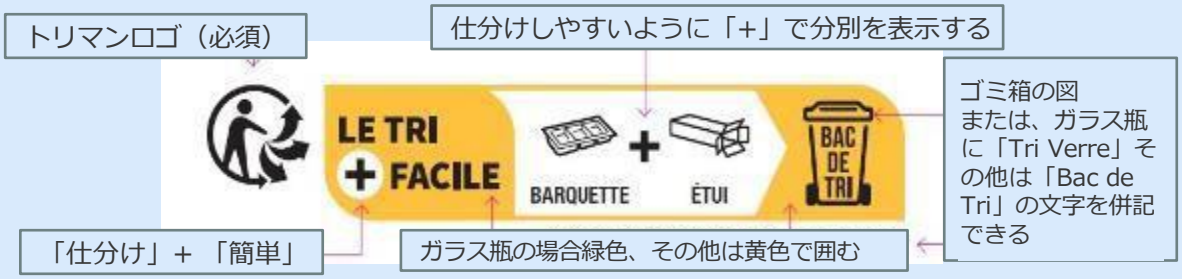
	EU規則	フランス国内法	
プラスチック・熱可塑性エラストマー（TPE)	規則(EU) 10/2011		ポジティブリスト形式で使用規制。
アクティブ・インテリジェント素材	規則(EC) 450/2009		食品と誤認されるおそれがある場合、3mm以上のフォントサイズで ‘DO NOT EAT’ と表記。
再生プラスチック	規則 (EU) 2022/1616		同規則に規定されるリサイクルプロセスからなる原料で製造された再生 プラスチックのみが、食品接触素材として使用可能。
セラミック	指令84/500/EEC	1985年11月7日付アレテ	カドミウムと鉛の検出上限値が規定。
再生セルロースフィルム	指令2007/42/EC	1993年１１月4日付アレテ	ポジティブリスト形式で使用規制。
エポキシ樹脂	規則 1895/2005/EC		エポキシ誘導体の定義と使用制限。
木材		1945年11月15日付アレテ	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	指令93/11/EEC ゴムからのN-ニトロソアミンおよびN-ニトロソ	2020年8月5日付アレテ	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		1986年8月12日付アレテ	
金属・合金 （ステンレススチール、アルミニウム）		1976年1月13日付アレテ 1987年8月27日付アレテ 1912年6月28日付アレテ	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		1992年11月25日付アレテ	

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 （旧再生プラスティック規則 (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 :グリューネ・プンクト, 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年からプラスティ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）のプラスティック過剰包装の禁止、プラスティ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ティック玩具の「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

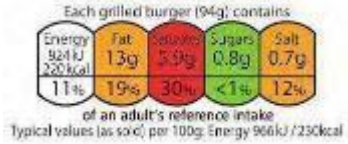
クロアチア保健省とクロアチア公衆衛生研究所（HZJZ）により導入

Nutrinform Battery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 %)」

7. 日EU・EPA概要

※ 本規制情報は２０２５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。

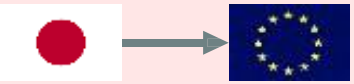
ＥＵ・ＥＰＡの概要

- 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。

第１章 総則 本協定の目的，用語の定義等を規定	**第２章 物品貿易** 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	**第３章 原産地規則** 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	**第４章　税関・貿易円滑化** 税関手続の透明性・予見可能性の確保，簡素化等を規定	**第５章 貿易救済** 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	**第６章 衛生植物検疫（SPS）措置** 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
第７章 貿易の技術的障害（TBT） 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	**第８章 サービス貿易・投資自由化・電子商取引** 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）	**第９章 資本移動・支払・移転** 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	**第１０章 政府調達** 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	**第１１章 反トラスト及び企業結合** 反競争的行為に対する適切な措置，協力等を規定	**第１２章 補助金** 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
第１３章 国有企業 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	**第１４章 知的財産** 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	**第１５章 コーポレート・ガバナンス** 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	**第１６章 貿易と持続可能な開発** 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	**第１７章 透明性** 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	**第１８章 規制協力** 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
第１９章 農業協力 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	**第２０章 中小企業** 中小企業に関し，情報提供等の協力等について規定	**第２１章 紛争解決** 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	**第２２章 制度的規則** 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	**第２３章 最終規定** 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%

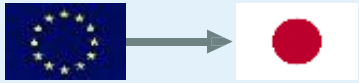
関税が即時撤廃されたもの

✓ 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%

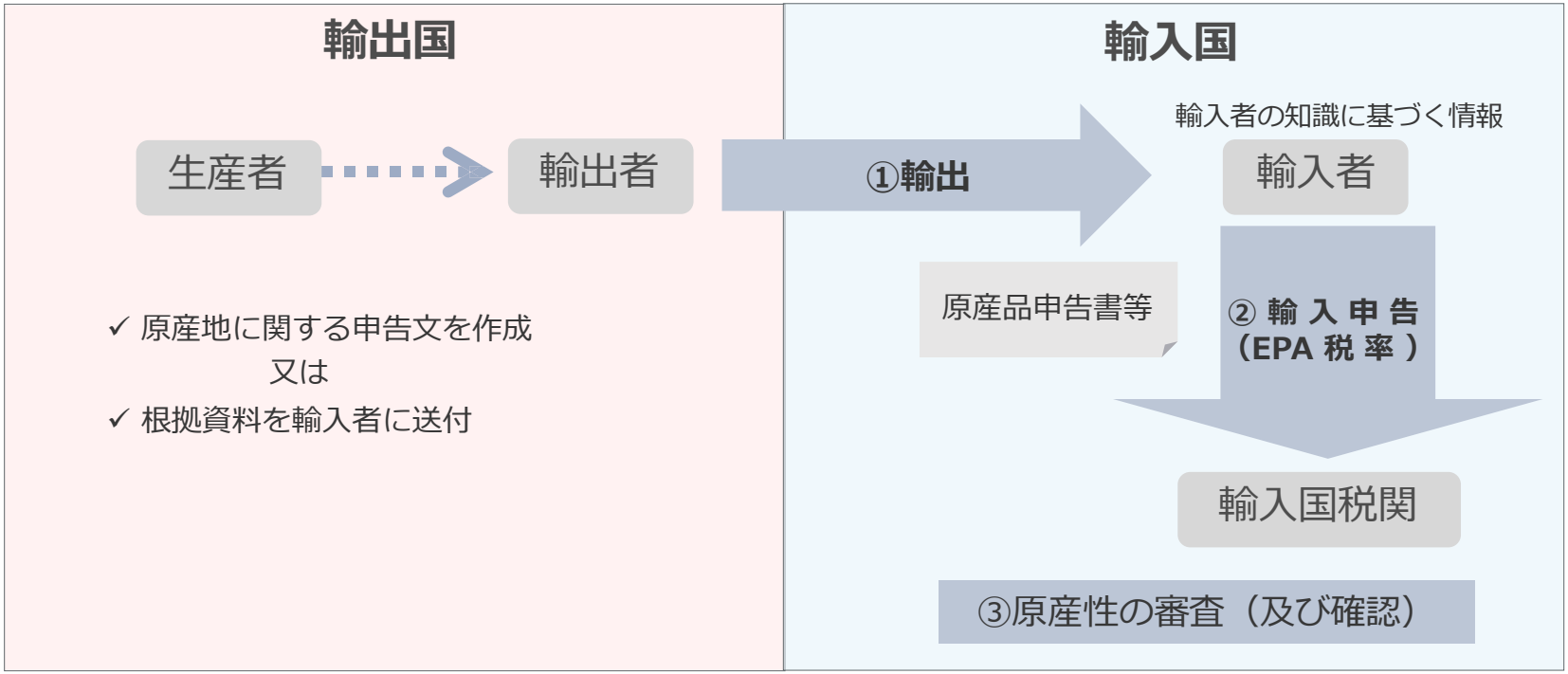
コメは関税削減･撤廃の対象から除外麦･麦芽は、EU向け関税割当枠

✓ 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
- 日本またはEUで完全に得られる産品や、日本または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）」等が、協定で定める特恵税率の対象
- 日EU・EPAでは、輸出者又は生産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**

特恵待遇の要求は、輸出者又は生産者が作成した「原産地に関する申告」、輸入者の「輸入者の知識」のいずれかに基づくものと規定している



【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

⇒ **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（豚熱問題）

【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間で相互に認めた産品（日本側：農産品108産品、酒類23産品、EU側：農産品121産品、酒類169産品）について、自国のGI制度で保護。
- 相互に保護するGI対象産品は、協定附属書の改正により、さらに追加が可能。

日本でEUのGI産品を保護

EUで日本のGI産品を保護

※2023年12月時点

EUで保護される日本側のGI農産品

（野菜･果実）

1. 夕張メロン（北海道）
2. 十勝川西長いも（北海道）
3. あおもりカシス（青森県）
4. 加賀丸いも（石川県）
5. 三島馬鈴薯（静岡県）
6. 連島ごぼう（岡山県）
7. 東根さくらんぼ（山形県）
8. 大分かぼす（大分県）
9. 万願寺甘とう（京都府）
10. 飯沼栗（茨城県）
11. 美東ごぼう（山口県）
12. 木頭ゆず（徳島県）
13. 上庄さといも（福井県）
14. 桜島小みかん（鹿児島県）
15. 奥飛騨山之村寒干し大根（岐阜県）
16. 入善ジャンボ西瓜（富山県）
17. 香川小原紅早生みかん（香川県）
18. 辺塚だいだい（鹿児島県）
19. 江戸崎かぼちゃ（茨城県）
20. 吉川ナス（福井県）
21. 新里ねぎ（栃木県）
22. ひばり野オクラ（秋田県）
23. 大鰐温泉もやし（青森県）
24. 大竹いちじく（秋田県）
25. 八代特産晩白柚（熊本県）
26. 八代生姜（熊本県）
27. 物部ゆず（高知県）
28. 福山のくわい（広島県）
29. 山形ラ・フランス（山形県）
30. 徳地やまのいも（山口県）
31. 西浦みかん寿太郎（静岡県）
32. 河北せり（宮城県）
33. 清水森ナンバ（青森県）
34. 甲子柿（岩手県）
35. 山形セルリー（山形県）
36. 二子さといも（岩手県）
37. 菊池水田ごぼう（熊本県）
38. 南郷トマト（福島県）
39. つるたスチューベン（青森県）
40. 大栄西瓜（鳥取県）
41. 今金男しゃく（北海道）
42. 水戸の柔甘ねぎ（茨城県）
43. ヤマダイかんしょ（宮崎県）
44. 大山ブロッコリー（鳥取県）
45. 小笹うるい（山形県）
46. 津南の雪下にんじん（新潟県）
47. 松館しぼり大根（秋田県）
48. 善通寺産四角スイカ（香川県）
49. こおげ花御所柿 （鳥取県）
50. 佐用もち大豆（兵庫県）
51. 氷見稲積梅(富山県)
52. 大口れんこん(新潟県)
53. 種子島安納いも(鹿児島県)
54. 徳島すだち（徳島県）
55. 行方かんしょ（茨城県）

（加工品）

1. 鹿児島の壺造り黒酢（鹿児島県）
2. 八丁味噌（愛知県）
3. 市田柿（長野県）
4. 鳥取砂丘らっきょう（鳥取県）
5. 三輪素麺（奈良県）
6. 八女伝統本玉露（福岡県）
7. 能登志賀ころ柿（石川県）
8. 富山干柿（富山県）
9. くろさき茶豆（新潟県）
10. 大館とんぶり（秋田県）
11. すんき（長野県）
12. 紀州金山寺味噌（和歌山県）
13. 琉球もろみ酢（沖縄県）
14. 若狭小浜小鯛ささ漬（福井県）
15. 堂上蜂屋柿（岐阜県）
16. いぶりがっこ（秋田県）
17. 伊吹そば（滋賀県）
18. 東出雲のまる畑ほし柿(島根県)
19. 岩出山凍り豆腐（宮城県）
20. 対州そば（長崎県）
21. たむらのエゴマ油 （福島県）
22. サヌキ白みそ(香川県)
23. 伊達のあんぽ柿(福島県)
24. 深蒸し菊川茶（静岡県）
25. 十勝ラクレット（北海道）

（植物・工芸農作物）

1. えらぶゆり（鹿児島県）
2. くまもと県産い草(熊本県)

（肉類）

1. 神戸ビーフ（兵庫県）
2. 米沢牛（山形県）
3. 前沢牛（岩手県）
4. 宮崎牛（宮崎県）
5. 但馬牛（兵庫県）
6. 近江牛（滋賀県）
7. 特産松坂牛（三重県）
8. 鹿児島黒牛（鹿児島県）
9. 奥久慈しゃも（茨城県）
10. 東京しゃも（東京都）
11. くまもとあか牛（熊本県）
12. 比婆牛（広島県）
13. 飛騨牛(岐阜県)
14. はかた地どり（福岡県）
15. 阿波尾鶏（徳島県）

（水産物）

1. 下関ふく（山口県）
2. みやぎサーモン（宮城県）
3. 十三湖産大和しじみ（青森県）
4. 田子の浦しらす（静岡県）
5. 岩手野田村荒海ホタテ（岩手県）
6. 小川原湖産大和しじみ（青森県）
7. 田浦銀太刀（熊本県）
8. 大野あさり（広島県）
9. 檜山海参（北海道）
10. 網走湖産しじみ貝（北海道）
11. 越前がに（福井県）

酒類

（清酒）

1. 白山
2. 山形
3. 日本酒
4. 山梨
5. 灘五郷
6. はりま
7. 三重
8. 利根沼田
9. 荻
10. 佐賀
11. 長野
12. 新潟
13. 滋賀

（蒸留酒）

14. 壱岐
15. 球磨
16. 琉球
17. 薩摩

（ぶどう酒）

18. 山梨
19. 北海道
20. 大阪
21. 長野
22. 山形

（梅酒）

23. 和歌山梅酒

出所：
農林水産省
「海外における日本のGI保護」
欧州委員会
「GI view」