

2013 年度 海外制度調査

EU における加工食品の輸入制度

2014 年 1 月

独立行政法人 日本貿易振興機構 ブリュッセル事務所

目 次

1. 加工食品輸入に関する規制	1
1-1. 輸入者要件	1
1-2. 輸入ライセンスの取得が必要な食品、手続き、必要書類	3
1-3. 輸入が禁止されている食品	4
1-4. 検疫または検査が必要な食品、手続き、必要書類	5
1-5. 宗教上の禁制品と留意点	12
1-6. その他 流通販売上の規制、手続き	12
2. 食品のラベル規制（表示義務の必須項目と表示方法）	13
2-1. 表示義務の必須項目	14
2-2. 表示言語	16
2-3. 品名	16
2-4. 販売業者の名前および住所	17
2-5. 原料品名／成分表記	17
2-6. 栄養表記／カロリー表記	19
2-7. アレルゲン表記	22
2-8. 賞味期限／消費期限／製造日の表記	23
2-9. 容量の表記方法／内容量についての誤差の許容範囲	24
2-10. 表示場所、文字サイズ	26
2-11. ラベル表示義務の適用時点	27
3. 食品包装に関する規制	28
3-1. 包装容器の素材に関する規格基準	28
3-2. 包装方法に関する規格基準	31
3-3. 容器サイズ規制	32
4. 食品添加物に関する規制	34
4-1. 食品添加物の使用規制	34
4-2. 認可食品添加物リスト（ポジティブリスト）、使用限量	37
4-3. 使用が禁止されている食品添加物	38
4-4. 食品添加物リストに明示されていない新成分の扱い	41

5. 残留農薬基準	44
5-1. 残留農薬の規制制度、確認のための情報源	44
5-2. 食品に残存する事が認められない農薬一覧	45
5-3. 食品に残存する事が認められる残留農薬と規制値一覧	45
6. その他の留意点・参考情報	47
6-1. 加工食品輸入のその他の留意点	47
6-2. その他の参考情報	47
7. 問い合わせ先リスト	51
7-1. 関係官庁	51
7-2. 食品検査機関	51
7-3. 業界団体	53
7-4. 大手輸入業者	57
7-5. 主要展示会	58

図表リスト

図 1 :	EU 法検索ウェブサイト	12
図 2 :	表示義務のある食品情報の文字サイズの規定に示された「x の高さ」	27
図 3 :	グラスとフォークのシンボル表示	29
図 4 :	アクティブおよびインテリジェント素材・製品の表示ラベル.....	32
図 5 :	残留農薬基準（MRL）の検索データベース.....	46
図 6 :	EU 関税率（TARIC）の検索データベース	48
図 7 :	GRAIL 第三国からの食品輸入規制に関する情報検索データベース.....	50
表 1 :	動物検疫の対象となる動物性食品（CN コード 16、19、20、21 類）（抜粋）	7
表 2 :	栄養表示義務の対象外の食品（2014 年 12 月 13 日以降）	21
表 3 :	包装済み製品の容量誤差の許容範囲	25
表 4 :	食品と接触する包装容器の素材に関する規則および指令一覧.....	30
表 5 :	ワイン・蒸留酒の容量サイズ規制一覧	33

【調査対象品目】（HS コード：日本の場合）

第 16 類	肉・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
第 19 類	穀物、穀粉、でん粉またはミルクの調製品およびベーカリー製品
第 20 類	野菜、果実、ナットその他植物の部分の調製品
第 21 類	各種の調製食料品

1. 加工食品輸入に関する規制

EU 域内への第三国からの食品輸入規制は動物性食品と非動物性食品に大別される。動物性食品は、さらに肉類と水産物に、非動物性食品は、野菜・果実等と飲料・調味料に分類される。加工食品輸入に特化した規制はなく、加工食品に肉類が含まれる場合は肉類の輸入規制、果実が含まれる場合には果実に関する規制と、加工食品の原材料別に規制を受ける。

1-1. 輸入者要件

— EU の食品に関する一般原則は、欧州議会・理事会規則(EC) No 178/2002 にまとめられている。第三国から輸入される食品についても、EU の定める法令や同等性が認められた要件（輸出国と特定の合意がある場合はそれに規定された要件）を満たすことが求められている（同規則第 11 条）。

— 同規則の原則に基づく食品に関する主な規則には、一般食品（非動物性食品）に対する食品衛生規則（欧州議会・理事会規則(EC) No 853/2004）、動物起源食品（動物性食品）に対する食品衛生規則（欧州議会・理事会規則(EC) No 853/2004）がある。これらは食品の第一次生産に携わる食品事業者および食品の製造、加工、流通のあらゆる段階に従事する「事業者」に対し、特定の衛生管理手続きを正確に行い、食品衛生要件を満たすことを義務付けている。また、EU 加盟国の食品管理体制や検査業務（公的検査）に関する規則には、一般食品については欧州議会・理事会規則(EC) No 882/2004、動物起源食品については欧州議会・理事会規則(EC) No 854/2004 が定められている。

— 第三国から EU 域内に食品を輸入する際は、これらの法令で規定された要件を満たす必要がある。欧州委員会は、第三国の食品業者が EU 域内に食品を輸入する際の食品衛生および食品管理の要件を以下のガイダンスにまとめている。

輸入要件および食品衛生・食品管理の新規則に関する質疑に対するガイダンス

(GUIDANCE DOCUMENT – Key questions related to import requirements and the new rules on food hygiene and official food controls)

http://ec.europa.eu/food/international/trade/interpretation_imports.pdf

a) 動物性食品の輸入

— 動物性食品を EU 域内へ輸入するには、衛生管理体制や加工設備の検査などを経て、原産国と品目が「第三国リスト」と呼ばれる輸入許可リストに掲載される必要がある。第三国リストは、以下の欧州委員会決定に詳細が定められている。同リストに掲載されていない国や地域からの動物性食品の輸入はできない。

水産品 欧州委員会決定 2006/766/EC

動物・生鮮肉 欧州委員会規則(EC) No 206/2010

家きん 欧州委員会規則(EC) No 798/2008

生乳・乳製品 欧州委員会規則(EC) No 605/2010

ケーシング（ソーセージの表皮部分） 欧州委員会決定 1999/120/EC

特定の肉製品および処理済の内臓 欧州委員会決定 2007/777/EC

— また、EU 域内への輸入を目指す第三国の動物性食品施設は、EU の食品衛生・管理要件を満たしていることを認められた「輸入認可施設のリスト」に掲載される必要がある¹。国別の輸入認可施設は、以下のリストで確認できる。

https://webgate.ec.europa.eu/sanco/traces/output/non_eu_listsPerCountry_en.htm

— 2014 年 1 月 20 日時点で、日本からの輸入が認められている動物性食品は、牛肉、二枚貝軟体動物や魚製品などの水産品およびケーシング（ソーセージの表皮部分）のみである。

— なお、EU では、化学物質や動物用医薬品の残留量、放射能によるリスクが高いとみなされる第三国に対し、動物性食品の輸入に特定の輸入要件を定めている²。日本に関する規制の詳細は、「1-1. c) 東日本大震災に伴う日本からの食品輸入規制」を参照されたい。

¹ 欧州委員会、‘GUIDANCE DOCUMENT – Key questions related to import requirements and the new rules on food hygiene and official food controls’、2006 年 1 月 5 日、9 ページ、http://ec.europa.eu/food/international/trade/interpretation_imports.pdf

² 欧州委員会、‘Special Import Conditions for the importation of products of animal origin into the European Union’
http://ec.europa.eu/food/animal/bips/docs/special_import_conditions.pdf

＜参考リンク＞

- 第三国からの動物および動物性製品の輸入とトランジットに関する一般ガイダンス
(General guidance on EU import and transit rules for live animals and animal products from third countries) (2010 年 8 月更新)
http://ec.europa.eu/food/international/trade/guide_thirdcountries2009_en.pdf

b) 非動物性食品の輸入

— 非動物性食品は、原則として第三国から EU 域内への輸入が認められている。ただし、特定の植物については、輸出元国の当該当局が発行する植物検疫証明書の提出が求められる。

— なお、農産物の中には、EU 域内への輸入に際し、事前に輸入ライセンスの取得が必要な品目がある。これは、EU 共通農業政策 (Common Agricultural Policy : CAP) で保護されている農産物にの輸入を規制するためのものである。

c) 東日本大震災に伴う日本からの食品輸入規制

— 2011 年 3 月 11 日に発生した東日本大震災に伴う福島原子力発電所被災を理由に、日本は「放射能リスクが高い国」に指定されている。日本から輸入する食品には特別な輸入申告義務を課しているほか、放射性物質検査証明、産地証明書の対象品目の 5% に対し、検疫やサンプルテストを実施している (2012 年 10 月 26 日付欧州委員会実施規則(EU) No 996/2012)。なお、日本酒、焼酎、梅酒等の酒類全般は本規制の対象外である。

＜参考リンク＞

- 欧州委員会規則(EU) No 996/2012
<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32012R0996:EN:NOT>

1-2. 輸入ライセンスの取得が必要な食品、手続き、必要書類

— 上述のとおり、CAP の指定品目については輸入ライセンスが必要である。品目は、「農産品のための輸入ライセンス、輸出ライセンス、事前固定ライセンス制度の共通適用方法に関する規則 (2008 年 4 月 23 日付欧州委員会規則(EC) No 376/2008)」が定めている。同規則で、輸入ライセンスの対象品目は、付則 II パート I に輸入ライセンス義務リストとしてまとめられている。この付則 II の最新の改定は、2012 年 5 月 16 日付欧州委員会実施規則(EU) No 418/2012 によって行われた。

ー ライセンス取得品目のカテゴリーは、以下のとおりである。それぞれの品目について、ライセンスなしで輸入できる純量が定められており、一定量以下であれば輸入ライセンスを取得する必要はない。

- A. 穀物
- B. 米
- C. 砂糖
- D. 種子
- E. オリーブオイル・テーブルオリーブ
- F. 亜麻・麻
- G. 野菜・果実
- H. 加工果実・野菜製品
- I. 牛肉・子牛肉
- J. 牛乳・乳製品
- K. その他の製品（種蒔目的以外の麻の実）
- L. 農産品から精製されるエチルアルコール

ー 輸入ライセンス申請には所定の申請書を提出する。申請書の見本が規則(EC) No 376/2008 の付則 I に提示されている。

<参考リンク>

- 欧州委員会規則(EC) No 376/2008
[http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32008R0376:EN:N
OT](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32008R0376:EN:N
OT)
- 欧州委員会実施規則(EC) No 418/2012
[http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32012R0418:EN:N
OT](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32012R0418:EN:N
OT)

1-3. 輸入が禁止されている食品

ー 欧州委員会は、健康への影響などを考慮し、問題があると判断した特定の国や製品を決定する。

ー 前述のとおり、EU 域内へ動物性食品を輸入するには、原産国と品目が輸入許可リスト（「第三国リスト」）に掲載される必要がある。同リストに掲載されていない国や地域から動物性食品は輸入できない。

ー 日本については、「こんにやく成分を添加物（E425）として含むゼリー菓子」が窒息事故を誘発する危険性があるとして、EU 域内への輸入が禁止されている（欧州委員会規則（EC）No 1333/2008 の付則 II（欧州委員会規則（EC）No 1129/2011 により改正））。

ー また、前述のとおり、「第三国リスト」に掲載されていない動物性食品についても、EU 域内への輸入が禁じられているため、牛肉、二枚貝軟体動物や魚製品などの水産品と、ケーシング（ソーセージの表皮部分）以外、輸入できない。

ー なお、牛肉については、日本は付則 II の第三国リストに追記され、2013 年 3 月 28 日以降に食肉処理された日本産牛肉は EU 域内への輸入が解禁された（欧州委員会実施規則（EU）No 196/2013）。2010 年に日本で発生した口蹄疫の影響で決定が延期されたが、国際獣疫事務局（World Organisation for Animal Health：OIE）が日本を「ワクチン非接種清浄国」と認めたことを受け、EU 域内への輸入が許可されることとなった。ただし、2014 年 1 月 20 日時点で EU 向け輸出が許可されている国内の認定工場はまだ存在しない。

<参考リンク>

- 欧州委員会規則（EC）No 1129/2011 付則 II
<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32011R1129:EN:NOT>
- 第三国からの動物と動物性製品の EU への輸入およびトランジットに関する一般ガイダンス（General guidance on EU import and transit rules for live animals and animal products from third countries）（2010 年 8 月更新）
http://ec.europa.eu/food/international/trade/guide_thirdcountries2009_en.pdf

1-4. 検疫または検査が必要な食品、手続き、必要書類

a) 動物性食品

ー EU 域外から輸入される動物・動物性食品の検疫は、以下の法令により規制されている。EU 域内には、現在約 300 カ所の国境検疫所（Border Inspection Post：BIP）があり、このリストは、欧州委員会決定 2009/821/EC で定められている³。

ー 動物性食品の輸入にあたっては、輸出元の第三国の指定当局が発行した衛生証明書を積送品に添付する必要がある。また、水産物（養殖魚、淡水魚などを除く）については、漁法・無報告・無規制（IUU）漁業規則（理事会規則（EC）No 1005/2008）に基づく漁獲証明書、加工証明書も必要である⁴。

³ http://ec.europa.eu/food/animal/bips/approved_bips_en.htm

⁴ <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32008R1005:EN:NOT>
水産庁ウェブサイト
http://www.jfa.maff.go.jp/j/kakou/eu/q_a/index.html

(生きた動物・肉・肉加工品の検疫)

規制の対象	指令	主な改正
牛、豚、羊、山羊および生鮮肉、肉加工品の検疫条件に関する規制	理事会指令 2004/68/EC (2004 年 4 月 26 日付)	従来の指令指令 2009/156/EC 決定 2012/253/EU
域外からの輸入動物の検疫に関する規制	理事会指令 91/496/EEC (1991 年 7 月 15 日付)	指令 91/628/EEC 決定 92/438/EEC 決定 93/527/EEC 指令 96/43/EC 決定 97/794/EC 指令 2006/104/EC 指令 2008/73/EC 指令 2009/156/EC

(動物・動物性製品の検疫)

規制の対象	指令	主な改正
域内を流通する製品の検疫に関する規制	理事会指令 89/662/EEC (1989 年 12 月 30 日付)	指令 91/67/EEC 指令 91/492/EEC 指令 91/493/EEC 指令 91/494/EEC 指令 91/495/EEC 指令 91/496/EEC 指令 92/45/EEC 指令 92/46/EEC 指令 92/67/EEC 指令 92/118/EEC 規則(EC) No 806/2003 指令 2004/41/EC
域外からの輸入製品の検疫に関する規制	理事会指令 97/78/EC (1997 年 12 月 18 日付)	決定 2000/208/EC 規則(EC) No 882/2004 指令 2006/104/EC 指令 2013/20/EU
国境検疫局における検査の対象となる製品の要件とリスト	欧州委員会決定 2007/275/EC (2007 年 4 月 17 日付)	(決定 2012/31/EU 規則(EU) No 28/2012
特定の混合製品の EU への輸入およびトランジットに対する認証要件	欧州委員会規則 (EU) No 28/2012 (2012 年 1 月 11 日付)	

— 欧州委員会決定2007/275/ECでは、従来、各加盟国の規定に委ねられていた動物性成分の含有率が低い混合物に関し、EUで統一された検疫要件が導入された。混合製品（植物起源製品と加工された動物起源製品の両方を含む）のうち、食肉を含まず、一定の要件を満たす製品を検疫の対象外とすることが規定された。決定2007/275/ECの付則Iのリストには、検疫対象となる動物および製品と条件、対応する関税品目コード（CNコード）、付則IIには非検疫対象製品が記載されている。

— また、欧州議会・理事会規則(EC) No 853/2004 は、混合製品を含む動物起源製品の衛生ルールを規定しているが、これを受けて欧州委員会規則(EU) No 28/2012 は特定の混合製品の EU 域内への輸入およびトランジットに対する認証要件の詳細ルールを規定している。混合製品の衛生証明書の申請書は、同規則の付則 I に見本が示されている。

• 動物検疫の対象品目

— EU レベルで規制される食品のうち、動物検疫の対象となる品目は、「EU 域外からの輸入製品の検疫に関する理事会指令 97/78/EC」の第 2 条 2(a)で規定されている（欧州議会・理事会規則(EC) No 882/2004 により改正）。

— このうち、動物検疫の対象となる動物性食品の詳細は、前述のとおり欧州委員会決定 2007/275/EC の付則 I（欧州委員会決定 2012/31/EU により改正）にまとめられている。

— 以下の表 1 は、加工食品に関連する部分の抜粋である。

表 1：動物検疫の対象となる動物性食品（CN コード 16、19、20、21 類）（抜粋）

16：肉、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。		
CN コード*	定義	対象
1601 00	ソーセージその他これに類する物品（肉、くず肉または血から製造したものに限る）およびこれらの物品を元とした調製食料品。	各種方法で保存加工を施した肉を含む。
1602	その他の調製をし、または保存に適する処理をした肉、くず肉および血。	各種方法で保存加工を施した肉を含む。
1603 00	肉、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エキスおよびジュース	すり身、冷蔵または冷凍を問わずゼラチン状の魚肉蛋白質を含むすべて。
1604	魚（調製または保存に適する処理をしたものに限る）、キャビアおよび魚卵から調製したキャビア代用物—魚（全形のものおよび断片状のものに限るものとし、細かく切り刻んだものを除く）。	軟体動物あるいは魚を含有する、加熱調理済みまたは下ごしらえ済みの製品すべて。 CN コード 1604 20 05 のすり身を含む。 密閉容器に缶詰めの魚とキャビア、すし（CN コード 19 に分類されない場合）を含む。 魚を詰めたパスタは第 1902 項に含まれる。 いわゆる魚の串刺（生魚／エビを野菜と共に木の串に刺したもの）は CN コード 1604 19 97 に分類される。
1605	甲殻類、軟体動物および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）。	完全に調製、または保存に適する処理をしたかたつむりはこの項目に属する。 缶詰の甲殻類あるいはその他の水棲無脊椎動物も含む。
1. この類には、CN コード 2、CN コード 3 または第 0504 項に定める方法により調製または保存に適する処理をした肉、くず肉、魚ならびに甲殻類、軟体動物およびその他の水棲無脊椎動物を含まない。 2. ソーセージ、肉、くず肉、血、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一種類以上を含有する調製食料品で、これら物品の含有量の合計が全重量の 20%を超えるものは、この類に属する。この場合において、これらの物品の二種類以上を含有する調製食料品については、最大の重量を占める成分が属する項に属する。これらのいずれの規定も、第 1902 項の詰物をした物品および第 2103 項または第		

2104 項の調製品については、適用しない。
 ・加工動物性製品を含む複合製品を含む。
 ＊CN コードとは、EU の関税分類コードのことで、HS コード（6 桁）を基準に 8 桁で構成されている。

19：穀物、穀粉、でん粉またはミルクの調製品およびベーカリー製品。

CN コード＊	定義	対象
1901	麦芽エキスならびに穀粉、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（ココアを含有しない、あるいはココアを含有するものにあつては完全に脱脂したココアとして計算したココアの含有量が全重量の 40%未満のものに限るものとし、他の項に該当するものを除く）および第 0401 項から第 0404 項までの物品の調製食料品（ココアを含有しない、あるいはココアを含有するものにあつては完全に脱脂したココアとして計算したココアの含有量が全重量の 5%未満のものに限るものとし、他の項に該当するものを除く）。	すべて。 調製食料品は CN コード 16、21 に含まれる。
Ex1902 11 00	加熱調理していないパスタで、詰めものまたは調整しておらず卵を含むもの。	すべて。
1902 20 10	詰物をしたパスタ（加熱調理または調製をしているかどうかは問わず、魚または甲殻類、軟体動物、その他の水棲無脊椎動物の含有量の合計が全重量の 20%を超えるもの）	すべて。
1902 20 30	詰物をしたパスタ（加熱調理または調製をしているかどうかは問わず、ソーセージとその類似品、あらゆる種類と動物の脂肪を含む肉とくず肉の含有量の合計が全重量の 20%を超えるもの。	すべて。
Ex1902 20 91	加熱調理し、詰物をしたパスタ。	動物性製品を含む。
Ex1902 20 99	その他（その他の加熱調理されていない詰物をしたパスタ）。	動物性製品を含む。
Ex1902 30	CN コードの下位区分 1902 11、1902 19、1902 20 以外のパスタ。	動物性製品を含む。
Ex 1902 40	クスクス	動物性製品を含む。 調製済みのクスクスを含む。例えば、肉、野菜、その他の材料で飾り、肉の含有率が全重量の 20%を超えないもの。
Ex1904 90 10	米の調製品	動物性製品を含む。例：すし（CN コード 16 に分類されない場合）
Ex1905	ペーストリー	肉またはその他の動物性製品を含有する調製品を含む。

・ソーセージ、肉、くず肉、血、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一種類以上を含有する調製食料品で、これらの物品の含有量の合計が全重量の 20%を超えるもの（CN コード 16 参照。第 1902 項の詰物をした物品を除く）は CN コード 19 に含まない。
 ・加工動物性製品を含む複合製品を含む。
 ・コードの一部についてのみ獣医学検査が義務付けられるもので、かつ品目に対するコードの下位区分が存在しないものについては Ex と記す。
 ＊CN コードとは、EU の関税分類コードのことで、HS コード（6 桁）を基準に 8 桁で構成されている。

20：野菜、果実、ナットその他植物の部分の調製品。		
CN コード*	定義	対象
Ex2004	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ものとし、食酢または酢酸により調製または保存に適する処理をしたものおよび第 2006 項の物品を除く）。	動物性製品を含有する調製品を含む。
Ex2005	調製または保存に適する処理をしたその他の野菜（冷凍していないものに限るものとし、食酢または酢酸により調製または保存に適する処理をしたものおよび第 2006 項の物品を除く）。	動物性製品を含有する調製品を含む。
ソーセージ、肉、くず肉、血、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一種類以上を含有する調製食料品で、これらの物品あるいはその組み合わせの含有量の合計が全重量の 20%を超えるもの（CN コード 16 参照）は含まない。 ・コードの一部についてのみ獣医学検査が義務付けられるもので、かつ品目に対するコードの下位区分が存在しないものについては Ex と記す。 *CN コードとは、EU の関税分類コードのことで、HS コード（6 桁）を基準に 8 桁で構成されている。		

21：各種の調製食料品		
CN コード*	定義	対象
Ex2103 (90 90)	ソース、ソース用の調製品、混合香辛料・調味料、マスタードの粉およびミールならびに調製したマスタード。その他。	動物性製品あるいはこの決定に基づく動物起源製品を含有する調製品を含む。
Ex2104	スープ、ブロス、スープ用またはブロス用の調製品および均質混合調製食料品	動物性製品を含有する調製品を含む。
Ex2105 00	アイスクリームその他の氷菓（ココアを含有するかしないかを問わない）。	この決定に基づく生・加工乳を含有する調製品を含む。
Ex2106 10	たんぱく質濃縮物および繊維状にしたたんぱく質系物質。	この決定に基づく決定 2007/275/EC の第 4 条、第 6 条で混合製品として定められた動物性製品を含有する調製品を含む。
2106 90 92	他に規定されておらず含まれていないその他の調製品で、乳脂肪、ショ糖、イソグルコース、グルコース、でんぷんを含まないもの、あるいは、全重量に対する含有率が乳脂肪で 1.5%、ショ糖、イソグルコース、グルコース、でんぷんで 5% より少ないもの。	食品サプリメント、チーズフォンデュ、コンドロイチン、動物性油、その他の動物製品のカプセル（他の物質を含むかどうかは問わない）などの動物性製品を含有する調製品を含む。
2106 90 98	他に規定されておらず、含まれていないその他の調製品	肉を含有する、あるいはこの決定に基づく食品サプリメント、チーズフォンデュ、コンドロイチン、動物性油、その他の動物製品のカプセル（他の物質を含むかどうかは問わない）などの動物性製品を含有する調製品を含む。
1. 第 2103 項と第 2104 項に挙げられた製品以外と、ソーセージ、肉、くず肉、血、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一種類以上を含有する調製食料品で、これらの物品あるいはその組み合わせの含有量の合計が全重量の 20%を超えるもの（CN コード 16 参照）は含まない。 2. 第 2104 項において「均質混合調製食料品」とは、二種類以上の基礎的な構成成分（例えば、魚、肉、野菜、果実およびナッツ）から成る混合物を微細に均質化したものから成る育児食用または食餌療法の調製品（小売用のもので正味重量が 250 グラム以下の容器入りにしたものに限る。）をいう。この場合において、調味、保存その他の目的のために当該混合物に加えた少量の構成成分は考慮しないものとし、当該調製品が少量の構成成分の目に見える程度の細片を含有するかしないかを問わない。 ・加工動物性製品を含む複合製品を含む。 ・コードの一部についてのみ獣医学検査が義務付けられるもので、かつ品目に対するコードの下位区分が		

存在しないものについては Ex と記す。

*CN コードとは、EU の関税分類コードのことで、HS コード（6 桁）を基準に 8 桁で構成されている。

出所： 欧州委員会決定 2007/275/EC の付則 I（決定 2012/31/EU により改正）より作成
<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32012D0031:EN:NOT>

<参考リンク>

- 欧州委員会決定 2007/275/EC
<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32007D0275:EN:N OT>
- 欧州委員会保健・消費者保護総局の動物検疫関連ウェブサイト
http://ec.europa.eu/food/animal/bips/index_en.htm
- 第三国からの魚製品積送品の動物検疫ガイダンス
(Guidance Document for Veterinary Controls on Consignments of Fishery Products originating from Third Countries)
http://ec.europa.eu/food/animal/bips/docs/guidance_fish_rev1_19042012_en.pdf
- 各国の BIP の問い合わせ先リスト
http://ec.europa.eu/food/animal/bips/bips_contact_en.htm

b) 非動物性食品

— EU レベルでの植物防疫に関する基本的な法令は「植物および植物生産物に有害な生物の加盟国内への侵入およびまん延を防ぐための検疫措置に関する理事会指令 2000/29/EC」である。同指令では、植物にとって有害な生物の第三国から EU 域内への持ち込みの禁止、域外から輸入される植物に対する検査手順などが規定されている。

— 同指令の付則 V パート B は、植物検疫義務が課せられる植物および植物製品を規定している。

— 検査は、書類検査、証明書と積送品の現物との照合、植物衛生検査から構成される。書類検査では、積送品に添えられている証明書と書類の確認、とくに植物検疫証明書の確認が行われる。この証明書は、国際植物防疫条約（International Plant Protection Convention : IPPC）に従って、指定された原産国あるいは再輸出国の担当官庁から発行される。2005 年 1 月 1 日以降、植物検疫証明書の追加宣言（additional declaration）⁵が求められる場合もある。

<参考リンク>

- 理事会指令 2000/29/EC
<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32000L0029:EN:N OT>
- 欧州委員会保健・消費者保護総局の植物検疫関連ウェブサイト
http://ec.europa.eu/food/plant/organisms/imports/inspection_en.htm

⁵ 追加宣言の要件については、次のリンクで確認できる。

http://ec.europa.eu/food/plant/organisms/imports/declarations_phyto_certificates_en.pdf

c) 規制対象品目に関する情報源

- 欧州委員会保健・消費者保護総局

EUROPEAN COMMISSION

Directorate General for 'Health and Consumers'

B-1049 BRUSSELS

電話：00 800 6 7 8 9 10 11

ウェブサイト：http://ec.europa.eu/dgs/health_consumer/mailbox/index_en.htm

Email：SANCO-INFO@ec.europa.eu

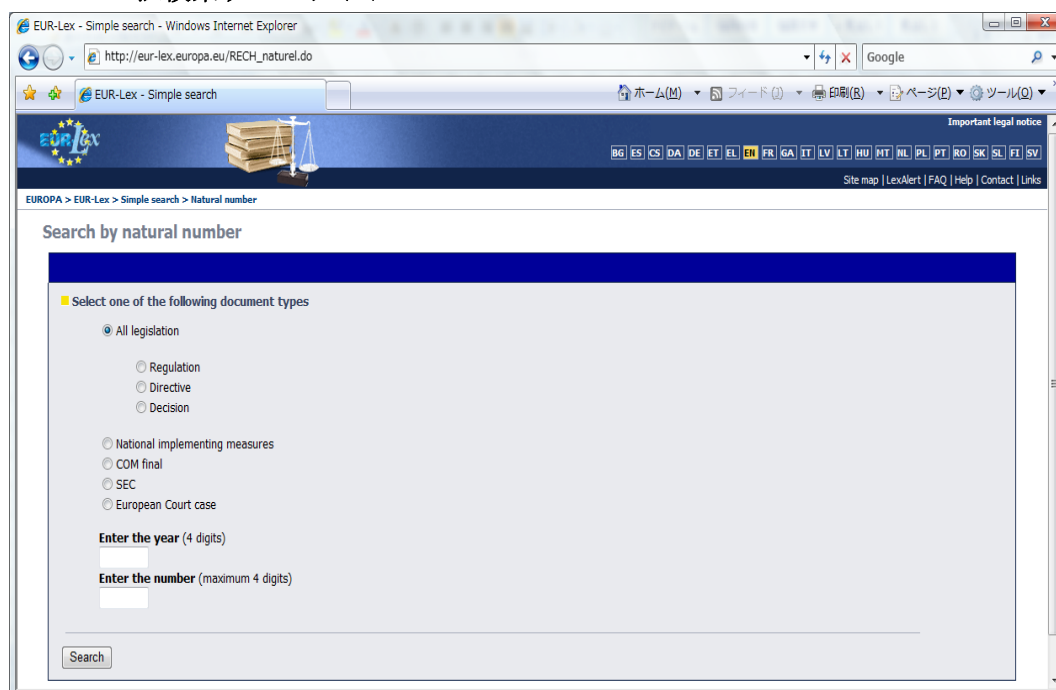
- EU への食品輸入規制に関する欧州委員会ウェブサイト

<http://ec.europa.eu/food/international/trade/>

- EU 法検索ウェブサイト (EUR-Lex)

— 規則、指令、決定のいずれかを選択し、発行年と番号を入力すると、当該法が表示される。通常、複数の表示フォーマットを選択できる。例えば、「**Bibliographic notice+Text**」を選択すると、発行日や改正、廃止等の履歴を確認できる。とくに改正がある場合は、「**Relationship between documents** (他の文章との関係)」で「**Amended by**」の項目が表示される。改正法令へのリンクも表示される。なお、「**Bibliographic notice+Text**」あるいは「**Text**」の表示方法では、図表形式の箇所（付則中の表など）は省略される。図表を表示するには、PDF（または Tiff）を選択する必要がある。ただし、PDF や Tiff は、EU 官報に最初に掲載された内容が表示されるのみで、その後の改正は反映されないため、注意を要する。

図 1： EU 法検索ウェブサイト



出所： Eur-Lex ウェブサイト http://eur-lex.europa.eu/RECH_naturel.do

1-5. 宗教上の禁制品と留意点

— EU への輸入規制で法的に定められている宗教上の禁制品は特にない。宗教上の理由による特定の食品の摂取に関する慣行については、「**6-1. 加工食品輸入のその他の留意点**」を参照されたい。

1-6. その他 流通販売上の規制、手続き

— 食品事業者の製造工程と食品の安全性および品質を認定する主な規格として、英国小売協会（British Retail Consortium : BRC）の「BRC Global Standards⁶」や独仏を中心に発展した国際食品規格「IFS Food⁷」が存在する。両規格は、世界食品安全イニシアチブ（Global Food Safety Initiative : GFSI）⁸の基準を満たす規格として承認されている。認証取得の申請は、適合性評価機関（Certification Body）に対して行う。

— また、有機食品分野（「Organic Farmers & Growers (OF&G)」や「Soil Association⁹」など）やフェアトレード分野（「TransFair¹⁰」や「GEPA¹¹」など）などで多くの食品認証が存在する¹²。中には、小売チェーンが独自の認証を持つ場合もある。

⁶ <http://www.brcglobalstandards.com/>

⁷ <http://www.ifs-certification.com/index.php/en/certification-bodies-en/ifs-standards/ifs-food>

⁸ <http://www.mygfsi.com/>

⁹ <http://www.soilassociation.org/whatisorganic/organicstandards>

2. 食品のラベル規制（表示義務の必須項目と表示方法）

ー 現在、食品のラベル表示に関する EU の主な規制は、欧州議会・理事会指令 2000/13/EC¹³（およびその改正）として統合されている。同指令は発効後に複数回にわたる改正を重ねてきたが、これらの改正を組み込んだ統合版が発表されている。

- ・食品のラベル表示、広告等に関する規制：欧州議会・理事会指令 2000/13/EC¹⁴

[http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32000L0013:EN:N
OT](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32000L0013:EN:N
OT)

- ・同指令発効後の改正を組み込んだ統合版（2011 年 1 月 20 日発行。規則(EC) No 596/2009 による改正までを含む）¹⁵

[http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2000L0013:201
10120:EN:PDF](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2000L0013:201
10120:EN:PDF)

ー また、栄養表記については、理事会指令 90/496/EEC¹⁶（およびその改正）に規定されている。同指令もこれまでに四次の改正が行われており、これらの改正を組み込んだ統合版が発表されている。

- ・食品の栄養ラベル表示に関する規制：理事会指令 90/496/EEC¹⁷

[http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:31990L0496:EN:N
OT](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:31990L0496:EN:N
OT)

- ・同指令発効後の改正を組み込んだ統合版（2008 年 12 月 11 日発行。2008 年 10 月 20 日付けの規則(EC) No 1137/2008 による改正までを含む）

[http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:1990L0496:200
81211:EN:PDF](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:1990L0496:200
81211:EN:PDF)

ー 上記 2 つの指令は、消費者への食品情報提供に関する欧州議会・理事会規則(EU) No

¹⁰ <http://www.fairtrade.net/standards.html>

¹¹ <http://www.gepa.de/en/welcome.html>

¹² <http://archive.defra.gov.uk/foodfarm/growing/organic/standards/certbodies/approved.htm>

¹³ Directive 2000/13/EC of the European Parliament and of the Council of 20 March 2000 on the approximation of the laws of the Member States relating to the labelling, presentation and advertising of foodstuffs

¹⁴ 欧州議会・理事会指令 2000/13/EC は、指令 2001/101/EC、指令 2002/67/EC、指令 2003/89/EC、指令 2006/107/EC、指令 2006/142/EC、指令 2007/68/EC、規則(EC) No 1332/2008、規則(EC) No 1334/2008、規則(EC) No 596/2009、指令 2013/20/EU により改正されている。

¹⁵ 同統合版は、2009 年 8 月 7 日付けの規則(EC) No 2009/596 による改正までを含んだもの。この後、2013 年 7 月にも改正が行われているが（指令 2013/20/EU）、これはクロアチアの EU 新規加盟に伴う改正で、制度自体には変更はない。なお、統合版（Consolidated version）は多くの改正が重なった法令を利用者に分かりやすくするため便宜上作成・公表しているものであり、これ自体は法的効力を持たない。

¹⁶ Council Directive 90/496/EEC of 24 September 1990 on nutrition labelling for foodstuffs

¹⁷ 理事会指令 90/496/EEC は、指令 2003/120/EC、規則(EC) No 1882/2003、指令 2008/100/EC、規則(EC) No 1137/2008 により改正されている。2014 年 12 月 13 日付けで規則(EU) No 1169/2011 によって廃止される。

1169/2011¹⁸により統合され、一部の規定が変更される。2 指令 (90/496/EEC、2000/13/EC) は 2014 年 12 月 13 日付けで廃止される。

- ・ 消費者への食品情報提供に関する規制：欧州議会・理事会規則(EU) No 1169/2011
<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32011R1169:EN:NOT>

ー 新規則は、下記 2 点を除き、2014 年 12 月 13 日から適用が開始される。従来の指令から規則が変更されるため、適用開始日（2014 年 12 月 13 日）から新規則が各国法を介さずに直接、事業者等に適用される。

適用開始日までに上市された（またはラベル貼付が行われた）食品は、同規則の当該要件を遵守する必要はなく、在庫がなくなるまで販売を継続できる。また、下記 2 点については、当該要件を満たしていれば、規定の適用開始日以前に製品を上市できる。

- ・ 2014 年 1 月 1 日：付則 VI パート B（食品の名称に関する規定のうち「ひき肉」に関する特定要件）
- ・ 2016 年 12 月 13 日：第 9 条(1)(i)（栄養表示に関する要件）

<参考リンク>

- ・ 欧州委員会ウェブサイトの食品ラベルに関するページ
http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/foodlabelling/index_en.htm

2-1. 表示義務の必須項目

a) 現行規制（2014 年 12 月 12 日まで）

ー 現行指令 2000/13/EC は、最終消費者向け食品のラベル表示と広告について規定している（ケータリング向け食品も対象である）。表示ラベルから、消費者が必要とするすべての情報が入手できるよう、以下の項目の記載が義務付けられている。

ー 製造者は下記以外の情報を追加できるが、消費者を惑わせることなく、正確な表示が求められる。また、人体の疾病を予防・治療・治癒、あるいはそれらに関連する旨の表示は禁じられている。

- ・ 販売製品の名称（品名）
- ・ 成分リスト
- ・ 特定の成分（または成分カテゴリー）の分量（成分が品名に表われている場合／成分

¹⁸ Regulation (EU) No 1169/2011 of the European Parliament and of the Council of 25 October 2011 on the provision of food information to consumers, amending Regulations (EC) No 1924/2006 and (EC) No 1925/2006 of the European Parliament and of the Council, and repealing Commission Directive 87/250/EEC, Council Directive 90/496/EEC, Commission Directive 1999/10/EC, Directive 2000/13/EC of the European Parliament and of the Council, Commission Directives 2002/67/EC and 2008/5/EC and Commission Regulation (EC) No 608/2004

がラベル上で言葉・写真・図で強調されている場合／成分がある食品を特徴づけ名称や見た目が類似する他の製品と区別するために必須な場合)

- ・食品の正味量（包装済み食品の場合）
- ・賞味あるいは消費期限（use by）
- ・特別な保管条件や使用条件（特に条件がある場合）
- ・製造者か包装者、または域内の販売者の名称および住所
- ・原産地または発送地（記載がないと消費者が誤認するおそれのある場合）
- ・使用方法（記載がないと適切に使用できない場合）
- ・アルコールを 1.2%（重量比）以上を含む飲料は実際のアルコール強度を明記
- ・イオン化放射処理を行った場合はその旨を明記

b) 新規制（2014 年 12 月 13 日以降）

ー 規則(EU) No 1169/2011 では、上記のほかに、栄養表記およびアレルギー表記の 2 点が新たに表示義務の必須項目に加えられた。

ー また、下記 6 つの特定のタイプやカテゴリーの食品について、追加の必須項目と表記方法が付則 III に規定された。

- ・ガス充填包装された食品
- ・甘味料を含む食品
- ・グリチルリチン酸（またはそのアンモニウム塩）を含む食品
- ・高カフェイン含有飲料またはカフェイン添加食品
- ・フィトステロール類、フィトステロールエステル類、フィトスタノール類、フィトスタノールエステル類を加えた食品および食品成分
- ・冷凍肉、冷凍肉調整品、冷凍未加工水産物

ー 同規則ではまた、任意表示項目についても規定された。必須項目および特定食品に対する追加必須項目を任意で表示する場合も、義務必須項目に関する規定と栄養表示の要件を満たさなければならない。

<参考リンク>

- ・ 欧州委員会ウェブサイトの食品ラベルに関するページ
http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/foodlabelling/index_en.htm
- ・ 指令 2000/13/EC に準じた食品ラベル表示に関する欧州委員会の図解例
http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/foodlabelling/publications/leaflet_EN_6_12112007_web.pdf
- ・ 新規規則(EU) No 1169/2011 に関する欧州委員会の Q&A 解説
http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/foodlabelling/docs/qanda_application_reg1169-2011_en.pdf

2-2. 表示言語

a) 現行規制（2014 年 12 月 12 日まで）

ー 食品ラベルに利用される言語は、EU の公用語であれば複数の言語で記載できる（欧州議会・理事会指令 2000/13/EC）。ただし、製品の販売国の公用語は必ず使用しなければならない。現加盟 28 カ国で、公用語は 24 言語である。

・ブルガリア語、クロアチア語、スペイン語、チェコ語、デンマーク語、ドイツ語（ドイツおよびオーストリア）、エストニア語、ギリシャ語（ギリシャおよびキプロス）、英語、フランス語、アイルランド語、イタリア語、ラトビア語、リトアニア語、ハンガリー語、マルタ語、オランダ語、ポーランド語、ポルトガル語、ルーマニア語、スロバキア語、スロベニア語、フィンランド語、スウェーデン語

（ベルギーではドイツ語・フランス語・オランダ語が、ルクセンブルクではドイツ語・フランス語・ルクセンブルク語が公用語である）。

b) 新規制（2014 年 12 月 13 日以降）

ー 規則(EU) No 1169/2011 でも、上記と同様の規定が行われる。

2-3. 品名

a) 現行規制（2014 年 12 月 12 日まで）

ー 指令 2000/13/EC では、販売される食品の名称は、EU 規定で定められている名称がある場合はそれを使用し、規定がない場合は、当該製品が販売される加盟国の法令や規定に則った名称とするとが定めている。いずれもない場合は、当該加盟国で使用されている慣用的な名称または食品を形容した説明でよい。ただし、必要に応じて、購入者が製品の特質を理解でき、また混同しやすい他の製品と区別できるよう、明確な使用目的の説明も記載する。

b) 新規制（2014 年 12 月 13 日以降）

ー 規則(EU) No 1169/2011 でも、従来と同様の規定が行われる。販売される食品の名称は法的名称とし、そのような名称がない場合は、慣用的な名称、慣用的な名称がない場合や使用されていない場合は、食品の説明的な名称を提示する。

ー 製造国での製品の名称を使って他の加盟国で販売する際、原則として、製造国での名称の使用が認められている。ただし、購入者が製品の特質を理解でき、また混同しやすい他の製品と区別できるよう、製品名の近くに説明的な情報を表示する。製造国と販売国で

の名称が大きく異なり、そのような措置では十分でない場合は、製造国の名称を使えないケースがある。

－ 品名に添えなければならない義務的項目が指令付則 VI パート A に規定されている。

(例)

- ・ 食品の物理的状态や特定の処理方法（例、粉末、再冷凍、フリーズドライ、高速冷凍、濃縮、燻製）に関する情報（省略すると購入者を迷わせる場合）
- ・ いったん冷凍された食品を解凍して販売する場合、「解凍品（defrosted）」と表示する（ただし解凍しても食品の安全性と質に影響がない食品や、冷凍が製造過程に技術的に必須な食品などは例外である）
- ・ 消費者が、通常、使用または含有されていると考える成分・原材料を他の成分・原材料で代替している場合、代替成分・原材料名を成分リストとは別に表示する
- ・ 食肉・水産物をベースとする食品については、タンパク質（例、加水分解タンパク質）を添加した場合は添加されたタンパク質とその由来、水分（最終製品の重量の 5% 超）を添加した場合はその旨を、断片を各種の原材料（添加物や食品酵素を含む）と合わせて 1 つの製品にした場合は「再形成肉／魚（formed meat/fish）」と表示する

2-4. 販売業者の名前および住所

a) 現行規制（2014 年 12 月 12 日まで）

－ 前述のように指令 2000/13/EC では、製造者か包装者、または販売者の名称および住所を表示義務の必須項目の 1 つとして定めている。販売者は EU 域内の事業者である必要がある。

b) 新規制（2014 年 12 月 13 日以降）

－ 規則(EU) No 1169/2011 では、食品のラベルに表示されている販売者（販売者が EU 域内事業者でない場合は輸入業者）に食品事業者のラベル表示に関する責任の所在があることを明記している。販売者または輸入業者の名称および住所を表示義務の必須項目の 1 つとして定めている。

2-5. 原料品名／成分表記

a) 現行規制（2014 年 12 月 12 日まで）

－ 欧州議会・理事会指令 2000/13/EC では、「成分」とは「食品を製造・調製するにあたり使用される物質（食品添加物および食品酵素を含む）で、最終製品に存在する物質」を指す。

- － 基本的にすべての成分をラベル表示することが義務付けられている。成分は重量順（降順）に表示する。
- － 混合成分の構成比が最終製品の 2%に満たない場合のみ表示義務が免除される（添加物を除く）（欧州議会・理事会指令 2003/89/EC による改正）。従来の免除基準 25%から大幅に厳格化されたのは、食品アレルギーを持つ消費者や、特定成分の摂取を望まない消費者に対し、適切な情報提供を行うためである。
- － 同指令の付則 I では、油脂や小麦粉など特定品目の名称ではなく、カテゴリー名で表示できる成分が規定されている（例、蔗糖はすべて「砂糖」として表示できる。魚やチーズが食品の 1 成分として使用される場合は種類の表示は不要で「魚」、「チーズ」として表示できる、など）。ただし、「でんぷん」については、グルテンを含む場合は必ず由来植物名を併記する。
- － 付則 II では、成分カテゴリー名に加え、特定品目名あるいは添加物の固有番号である E 番号で表示すべき成分を定めている（例、色素、保存料、酸化防止剤）。ただし、ある成分が 2 つ以上のカテゴリーに属する場合は、主たる機能である成分のカテゴリーを示す。「加工でんぷん」については、グルテンを含む場合は必ず由来植物名を併記する。さらに、酵素については、付則 II に記載される成分カテゴリー名の後にその特定品目名を加えて表示する（酵素がある成分の中に含まれ食品中に存在し最終製品の技術的機能を果たさない場合、および加工助剤として使用される場合を除く）。
- － 付則 III は、成分名として表示すべき「香料」および「燻製香料」の提示方法を定めている。
- － 付則 IIIa は、アレルギーやその他の不耐性を引き起こす成分のリストを掲載している。
- － なお、生鮮果実および野菜、炭酸水、バター・チーズ・発酵乳およびクリームなど、単一原材料からなる食品、発酵酢については、成分表記は不要である。

b) 新規制（2014 年 12 月 13 日以降）

- － 規則(EU) No 1169/2011 では、「成分」は「食品の製造・調製に使用される香料、食品添加物、食品酵素を含む物質ないし製品および複合成分のあらゆる構成物で、形態が変化したとしても最終製品に存在する物質」と明確に定義された。
- － すべての成分を重量順（降順）にラベル表示する原則は従来どおりである。
- － 同規則付則 VII パート A に、特定の成分カテゴリーを重量順に表示する際の表示方法の詳細な規定を列挙している。
- － 同規則付則 VII パート B には、特定品目名ではなく、カテゴリー名での表示が可能な成分が規定されている（指令 2000/13/EC 付則 I に相当）。

- － 付則 II には、アレルギーやその他の不耐性を引き起こす物質や成分が掲載されている。
- － 付則 III は、ラベルに追加項目を含まなければならない特定の食品のタイプ（例、甘味料を含む食品）と、その表記方法を定めている。
- － なお、成分表記が不要な食品のリスト（第 19 条(1)に記載）は指令 2000/13/EC のリストの内容と基本的に変更はない（生鮮果実および野菜、炭酸水、バター・チーズ・発酵乳およびクリームなど）。

2-6. 栄養表記／カロリー表記

a) 現行規制（2014 年 12 月 12 日まで）

- － 現在、理事会指令 90/496/EEC が食品の健康・栄養表示の使用の統一ルールである。同指令の定義（第 1 条 4(a)）によると、栄養表示とは、栄養素に関する情報の表示であり、製品のエネルギー量およびたんぱく質、炭水化物、脂肪、繊維、ナトリウム、同指令の付則に記載されたビタミンおよびミネラルに関する表示を指す。
- － 特定の場合を除き、栄養表示は任意である。栄養表示をする場合は、表示方法や記載できる内容が細かく規定されており、それを守ることが義務付けられている。

（例）

- ①表示は 100g または 100ml あたりの含有量とするが、その単位は栄養素に応じる。1 食あたりまたは個装あたりの情報も追加で表示できる。
- ②ビタミン、ミネラルについては含有量の 1 日の推奨摂取量（RDA）に占める割合（％）も表示する（RDA のリストは付則を参照されたい）。
- ③表示は表形式で 1 カ所にまとめて記載しなくてはならない。ただし、スペースがない場合はその限りではなく行形式で横に続けて記載してもよい。
- － 包装済みでない食品（最終消費者向けおよび大規模ケータリング事業者向け）や、販売される際に購入者のリクエストで包装される食品などは、栄養情報の表示内容や伝達方法は加盟国の国内法で規定できる。

- － 近年、配合された栄養素の効能や健康への効果を訴求した食品のラベル表示や広告が増加している。こうした状況に対応するため、2007 年 7 月から「栄養・健康強調表示に関する欧州議会・理事会規則(EC) No 1924/2006」が施行されている（改正：規則(EC) No 107/2008、(EC) No 109/2008、(EC) No 116/2010、(EC) No 1169/2011、(EU) No 1047/2012）。
- － 同規則は、正確で実証された情報のみの表示を義務付けることで、消費者が情報に裏付けられた選択をできるようにすること、また、公正な競争を保証し、食品分野でのイノベーションの保護・促進を目的としている。
- － 同規則では、健康上あるいは栄養上の真正の利点がある場合に限り、ラベル表示を認めている。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を禁じている。

ー 栄養上の訴求は規則の付則に記載された条件に合うものだけに限り使用を認められる。健康上の訴求についても表示に記載しなければならない事項や要件が詳細に定められている。

<参考リンク>

- 理事会指令 90/496/EEC
<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:31990L0496:EN:NOT>
- 欧州議会・理事会規則(EC) No 1924/2006
<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32006R1924:EN:NOT>

b) 新規制 (2014 年 12 月 13 日以降)

ー 規則(EU) No 1169/2011 では、第 III 章セクション 3 で栄養表示に関する規定を定めている。上述のとおり栄養表示は従来、原則任意であったが、新規制ではさらなる栄養表示の改善を目指し、エネルギー量および栄養素の表示が義務付けられた。

ー この表示方法には次のような規定がある。

- 表示義務があるのは、エネルギー量、脂肪、飽和脂肪、炭水化物、たんぱく質、糖質、塩分である。これらの含有量を 100g あたり、または 100ml あたりで表示する。
- これに加えて、以下の単位でも表示できる。
 - ①GDA (1 日の摂取ガイドライン) として知られる基準摂取量 (付則 XIII パート B に規定) に対する割合 (パーセンテージ)
 - ②1 人分・1 単位あたり (ただし 1 人分・1 単位あたりの分量をラベル上に示すとともに、個装あたりで何人分・何単位分になるかを明示する)
- 栄養表示義務のあるエネルギー量と栄養素および任意表示の栄養素は、すべて同じ欄に明確な形式で示す。
- 栄養表示義務のあるエネルギー量と栄養素および任意表示の栄養素は、スペースがあれば表で示し、スペースがなければ一列に記載してもよい。
- エネルギー量は単独で、あるいは栄養素の一部とともに、包装の前面に繰り返し表示できる。エネルギー量は必ず 100g あたり、または 100ml あたりの表示を必要とするが、それに加えて 1 人分・1 単位あたりで表示することもできる。
- 栄養表示義務のあるエネルギー量や栄養素の量のごくわずかな場合には、例えば「エネルギー量はごくわずか (Contains negligible amounts of...)」のように表示できる。
- 栄養素の各用語と 100g あたり、または 100ml あたりの表示に加え、グラフやシンボル (赤青黄色の信号表示など) でも表示できる (消費者に誤解を与えないこと、エネルギーや栄養素の重要性を消費者が理解しやすいこと、科学的に妥当な証拠に基づく

こと、製品の域内での自由な移動を妨げないことなどが条件である)。

- ー 一価不飽和脂肪酸、多価不飽和脂肪酸、ポリオール（多価アルコール）、でんぷん、食物繊維、ビタミン類、ミネラル類の栄養表示は任意とする。
- ー 付則 V には、栄養表示の義務的要件を免除される食品 19 項目を列挙している。

表 2： 栄養表示義務の対象外の食品（2014 年 12 月 13 日以降）

1	単一の成分または単一の成分分類からなる未加工の食品
2	加工工程が熟成だけの加工製品で、単一の成分または単一の成分分類からなるもの
3	人の消費を目的とした水（添加した成分が二酸化炭素または香料だけの水も含む）
4	ハーブ、スパイス、またはこれらの混合物
5	塩および塩の代用品
6	卓上用甘味料
7	コーヒー抽出物やチコリ抽出物、コーヒー豆（挽いてあるもの・挽いてないもの）、カフェイン抜きコーヒー豆（挽いてあるもの・挽いてないもの）に関連した指令（1999/4/EC）の対象となる製品
8	ハーブ・果実の浸出液、茶、カフェイン抜きの茶、インタスタント茶や溶解性の茶または茶抽出物（カフェイン抜きも含む）、いずれも添加した成分が茶の栄養価を変えない香料だけのもの
9	発酵酢や酢の代用品（添加成分が香料だけの酢も含む）
10	香料
11	食品添加物
12	加工助剤
13	食品酵素
14	ゼラチン
15	ジャムをゲル化するための化合物
16	イースト
17	チューインガム
18	最大表面部が 25 平方センチ未満の包装・容器に収められた食品
19	製造者から小量を直接に最終消費者、または最終消費者に直接提供する小売業者に供給する食品（手作り食品を含む）

出所： 欧州議会・理事会規則(EU) No 1169/2011 付則 V

2-7. アレルゲン表記

a) 現行規制（2014 年 12 月 12 日まで）

- － 欧州議会・理事会指令 2000/13/EC が欧州議会・理事会指令 2003/89/EC に改正され、アレルゲンについて、成分名による正確な表示が求められる。**混合成分の構成が最終製品の 2%に満たない場合を除き、すべての成分のラベル表示が義務付けられているためである。**
- － 改正前はカテゴリー名のみでの表示が許可されたが、現在では正式な成分名を表示しなければならない。例えば、従来であれば「植物油（vegetable oil）」の記載が認められた成分も、「落花生油（peanut oil）」と正確な成分名の記載が義務付けられる。
- － また、硫化物などのアレルゲン物質を含む場合があるため、アルコール飲料にもアレルゲン表記の義務が適用される。

***アレルゲン物質を含むため表示義務が発生する成分**は以下のとおりである。

（欧州議会・理事会指令 2000/13/EC 付則 IIIa に掲載）

- ・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※
- ・甲殻類および同製品
- ・卵および同製品
- ・魚および同製品※
- ・ピーナッツおよび同製品
- ・大豆および同製品※
- ・牛乳・酪農製品（ラクトーゼを含む）※
- ・ナッツ（アーモンド、ヘーゼルナッツ、ピスタチオなど）およびその製品※
- ・セロリおよび同製品
- ・辛子および同製品
- ・ゴマおよびその製品
- ・濃度が 1 キロ／1 リットルあたり 10mg 超の二酸化硫黄または亜硫酸塩（SO₂）
- ・ルピナス（マメ科植物）および同製品
- ・軟体動物および同製品

※印をつけた成分には一部例外あり

<参考リンク>

- ・ アレルゲン表記に関する欧州委員会の非公式ガイドライン
「Guidelines relating to Article 6 paragraph 10 of Directive 2000/13/EC as amended by Directive 2003/89/EC」
http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/foodlabelling/guidelines_6_10.pdf
- ・ アレルゲン表記に関する英国 Food Standard Agency のガイダンス
「Guidance on Allergen and Miscellaneous Labelling Provisions (March 2011)」
<http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/publication/allergenlabelguidance09.pdf>

b) 新規制（2014 年 12 月 13 日以降）

- － 規則(EU) No 1169/2011 では、前述のとおりアレルゲンの表示が義務付けられ、アレルギーマたは不耐性を引き起こす特定の物質・製品を成分リストに明記しなければならない

なった。

- － これらの特定物質・製品、全 14 種類は規則の付則 II に列挙されている。上述した指令 2000/13/EC の付則 IIIa の内容と基本的に変わりない。
- － アレルゲンは成分リスト中の他の成分と明確に見分けがつくように、フォントやスタイル、背景色などに配慮し強調表示する。

2-8. 賞味期限／消費期限／製造日の表記

a) 現行規制（2014 年 12 月 12 日まで）

- － 欧州議会・理事会指令 2000/13/EC に、賞味期限の表示は次のように規定される。
 - ・ 期限に日付が示される場合 「…以前が最良」(Best before～)
 - ・ その他の場合 (月・年)、「…までおいしく食べられます」(Best before end～)
- － これらの文言には日付を記入するか、日付が記載されている位置を表示する文言を添えなければならない。また、表示された期間の賞味維持に必要な場合は、保存方法の表示が求められる。日付は、日、月、年の順番で符号化せずに表示しなければならない。ただし、消費期限により、以下の表示が認められる。
 - ・ 3 カ月以上持たない場合： 日付および月のみ
 - ・ 3 カ月以上～18 カ月未満の場合： 月および年のみ
 - ・ 18 カ月以上の場合： 年のみ
- － また以下の食品については賞味期限の表示は不要である。
 - ・ 生鮮果実、野菜
 - ・ ワインおよびリキュールワイン、発泡性ワイン等
 - ・ アルコール分 10%以上のその他の飲料
 - ・ ケータリング向けで、5 リットル以上の清涼飲料、果汁、果肉飲料、アルコール飲料
 - ・ 通常、製造後 24 時間以内に消費されるパン、ペーストリー
 - ・ 酢
 - ・ 料理用塩
 - ・ 固形の砂糖
 - ・ 内容物のほとんどが香料入りか着色された砂糖のみの菓子製品
 - ・ チューインガム
 - ・ 個装のアイスクリーム
- － 欧州議会・理事会指令 2000/13/EC では、非常に腐敗しやすく、短期間で人体の健康に危険を及ぼす可能性のある食品の場合は、賞味期限を「使用期限」(Use by～)に置き換え、続けて遵守すべき保管状態を記載しなければならないと規定している。
- － 「使用期限」の後には、日付を記入するか、日付が記載されている位置を表示する文言を添えなければならない。日付は、日、月、年の順番で符号化せずに表示しなければならない(年の表示は必須ではない)。

- － 製造日の表示は義務ではない。

b) 新規制（2014 年 12 月 13 日以降）

- － 規則(EU) No 1169/2011 では、賞味・消費期限に関する規定は基本的に指令 2000/13/EC の内容から大きな変更はない。
- － 賞味期限では、表示義務がない食品の種類が若干減った。前述のリストに記載されている食品のうち、新規制のリスト（付則 X）ではケータリング用 5 リットル以上の飲料と個装のアイスクリームは掲載されておらず、2014 年 12 月 13 日以降は表示義務が生じることになる。
- － 使用期限については、1 食分が個装されている製品では、個装ごとに表示することが新たに明記された。
- － また、冷凍された肉・肉調製品および水産品（未加工のもの）については、冷凍日（または最初に冷凍された日）を表示することが規定された。「冷凍日」（Frozen on～）の後に日、月、年の順番で符号化せずに表示する。

2-9. 容量の表記方法／内容量についての誤差の許容範囲

- － 食品の容量に関する表示は、以下の指令に重量表示義務が定められている。
 - （1）重量・容量の単位に関する規制：理事会指令 80/181/EEC
（改正指令：85/1/EEC、89/617/EEC、99/103/EC、2009/3/EC）
 - （2）包装済み製品の容量サイズを規定する欧州議会・理事会指令 2007/45/EC
 - （3）包装済み製品の重量表示の統一および容量誤差の許容範囲に関する規制：理事会指令 76/211/EEC（改正指令：1978/891/EEC、2007/45/EC）

（1）理事会指令 80/181/EEC は、EU 域内での円滑な流通のため、EU レベルでの重・容量の単位統一を規定している。

（2）包装済み製品の容量サイズを規定する欧州議会・理事会指令 2007/45/EC は、従来、製品に表示する容量の単位や文字サイズなどを定めていた指令 75/106/EEC を廃止した。これに伴い、ワインおよび蒸留酒を除く事前包装されたすべての製品で容量サイズの規制が 2009 年 4 月に廃止された。規制が残る品目については、「3-3. 容器サイズ規制」の項で後述する。

（3）理事会指令 76/211/EEC は、容量・重量表示の統一に関し、単位、文字の大きさなどを詳細に規定している。前述の指令 2007/45/EC は、一定の包装済み液体製品を対象とした容量表示の統一に関する理事会指令 75/106/EEC を廃止するとともに、指令 76/211/EEC

を改正し、同指令で液体も含む包装済み製品を対象とすることになった。

ー 原則として、液体製品は名目容量、その他の製品は名目重量の表示が義務付けられている。

ー 表示方法は、単位に「キログラム」、「グラム」、「リットル」、「センチリットル」、「ミリリットル」を使用、表示の文字の大きさは重量に応じ、単位をつけて表示する。

- ・ 50g 以下または 5cl 以下：高さ 2mm 以上、
- ・ 50g 超 200g まで、または 5cl 超 20cl まで：高さ 3mm 以上、
- ・ 200g 超 1,000g まで、または 20cl 超 100cl まで：高さ 4mm 以上、
- ・ 1,000g 超または 100cl 超：高さ 6mm 以上

ー また、加盟自国独自の単位表示がある場合（英帝国単位）は自国単位も表示できる。その場合は国際度量衡局が定める SI 単位をあわせて表示する（自国単位の文字は SI 単位の文字より小さいことが条件である）。

ー 製品容量の本指令準拠を示す「e」マークの表示は高さ 3mm で目に付くところに表示しなければならない（「e」マークの書式は指令 71/316/EEC の付則 II セクション 3 に規定されている）。

ー 包装済み製品の容量誤差の許容範囲（容器に記載された名目容量と実質容量の誤差）については、理事会指令 76/211/EEC（固体）により、以下の表 3 のとおり規定されている。

表 3： 包装済み製品の容量誤差の許容範囲

中味の表示容量 (単位：ml/g)	許容範囲（表示容量より少ない場合）	
	表示容量のパーセンテージ (%)	グラム (g) / ミリリットル (ml)
5～50	9	—
50～100	—	4.5
100～200	4.5	—
200～300	—	9
300～500	3	—
500～1,000	—	15
1,000～10,000	1.5	—

出所： 理事会指令 75/106/EEC および理事会指令 76/211/EEC 付則 I-2.4

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:1976L0211:20090411:EN:PDF>

<参考リンク>

- ・ 欧州議会・理事会指令 2007/45/EC
<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32007L0045:EN:N OT>
- ・ 理事会指令 76/211/EEC
<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:31976L0211:EN:NO T>

2-10. 表示場所、文字サイズ

a) 現行規制（2014 年 12 月 12 日まで）

－ 指令 2000/13/EC では、ラベル表示の文字サイズについては具体的な規定がなく、下記の点が定められているのみである。

- ・ラベル表示の義務項目は、理解しやすいもので、簡単に目に見え、はっきり読みやすく、消えないような方法で目立つ場所に表示しなければならない。
- ・表示項目が他の記載物や絵などで隠れる、不明瞭になる、あるいは中断されてはならない。

－ 包装済み食品への表示義務項目の表示は、包装・容器に直接表示するか包装・容器に貼付されたラベル上に表示する。

－ ただし、次の場合はラベル上に表示義務項目を示す必要はなく、食品の商業文書内にすべてのラベル情報を提示すればよい（提示の時点は商品発送時・発送前・発送後のいずれでもよい）。この場合も、品名、賞味期限または消費期限、事業者（製造、包装、販売事業者のいずれか）の名称・住所は外装にも表示する。

- ・最終消費者向けの製品であるが、最終消費者に販売される前段階の販売であり、かつその段階で大規模ケータリング業者（レストラン、病院、食堂など）への販売は関与していない場合
- ・大規模ケータリング業者で調製、加工、分割、切り分けを行うために供給する場合

－ 表示義務項目のうち、品名、正味量（包装済み食品の場合）、賞味期限または消費期限、アルコール飲料のアルコール強度（重量比で 1.2% 以上の場合）は、一目できるように表示する（再利用されるガラスびんについては除外規定がある）。

b) 新規制（2014 年 12 月 13 日以降）

－ 規則(EU) No 1169/2011 でも、表示方法と場所に大きな変更はない。

－ ラベル表示を明瞭でわかりやすくするため、表示義務のある食品情報の文字サイズの最低値が以下のとおり、新たに規定された。付則 IV に文字サイズの高さが図示されている（図 2）。

- ・文字サイズを「x の高さ (x-height)」が 1.2 ミリ以上になるようにする。「x の高さ」とは、図 2 で示したように小文字「x」の高さ（図 2 中の 6 の高さ）を指す。
- ・食品包装・容器の最大表面部が 80 平方センチより小さい場合、文字サイズの最低値は 0.9 ミリとする。
- ・消費者が、通常、使用または含有されているであろうと考える成分・原材料を他の成

分・原材料で代替している場合は、代替成分・原材料名を成分リストとは別に表示する（2-3. で前述）。その場合、「x の高さ」が品名の「x の高さ」の 75%以上の文字サイズ（1.2 ミリ以上）を使って品名の近くに示す。

図 2： 表示義務のある食品情報の文字サイズの規定に示された「x の高さ」



※7 が文字サイズ、6 が x の高さに相当する。

出所： 規則(EU) No 1169/2011 付則 IV

2-11. ラベル表示義務の適用時点

a) 現行規制（2014 年 12 月 12 日まで）

- EU 域内への食品輸入に関するラベル表示は、EU 域内市場で流通し、消費者に販売される時点から**輸入者または販売者の義務**となる。
- 製品が店舗に並んだ後も、地域当局（例、英国の場合、地方自治体の Trading Standards Officer や Environmental Health Officer）がラベル表示や包装の要件を遵守しているかどうかのチェックを行う場合がある。

b) 新規制（2014 年 12 月 13 日以降）

- 規則(EU) No 1169/2011 では、食品のラベルに表示されている販売者（販売者が EU 域内事業者でない場合は輸入業者）に食品事業者のラベル表示に関する責任の所在があることを明記した。販売者または輸入業者がラベル表示規則や関連する国内法を遵守しなければならない。

3. 食品包装に関する規制

3-1. 包装容器の素材に関する規格基準

－ EU では、枠組みとなる欧州議会・理事会規則(EC) No 1935/2004¹⁹、製造工程の適正製造規範（Good Manufacturing Practice : GMP）を規定する欧州委員会規則(EC) No 2023/2006 と、特定素材や特定物質別に定められた各指令および規則が食品と接触する素材および製品について規定している（表 4 参照）。

－ 食品と接触する素材および製品は、消費者にとって安全なものでなければならず、含有成分が接触する食品に、食味や匂い、舌触りや見た目などの特徴を損なう、あるいは食品本来の性質や品質などに許容範囲以上の変化を引き起こすほどに移行（migration）しないことが求められる。

－ EU ではとくにプラスチック素材の食品への移行について、2 種類の移行限度が設定されている。

I. 全量移行限度（Overall Migration Limit : OML）

食品と接触する素材から食品への移行限度は、食品あるいは食品疑似物 1kg あたり 60mg である。

II. 特定移行限度（Specific Migration Limit : SML）

毒理学評価に基づき決定された特定物質に適用される。通常、食品科学委員会（Scientific Committee on Food）が定める許容 1 日摂取量（Acceptable Daily Intake）あるいは耐容 1 日摂取量（Tolerable Daily Intake）に従って設定される。限度量は、体重 60kg の人間が、生涯最大許容量の関連物質を含むプラスチックで包装された食品を 1 日に 1kg 摂取する場合を想定し、設定されている。

－ 食品と接触する素材および製品は、GMP に沿って製造されたものでなければならない。規則(EC) No 2023/2006 は、事業者に対し、素材および製品の製造工程で、品質保証システムおよび品質管理システムの確立と文書化を求めている。また、食品と直接接触しない面に印刷するインクと印刷面の扱いについても規定している。

－ 枠組み規則は、食品と接触することが想定される素材および製品に対し、「食品への使用（for food use）」の表示か、図 3 に示すグラスとフォークのシンボルの明示を義務付けている（ナイフやフォークなど、食品との接触が明白である製品を除く）。これらの表示は消費者を惑わすようなものであってはならない。

¹⁹ Regulation (EC) No 1935/2004 of the European Parliament and of the Council of 27 October 2004 on materials and articles intended to come into contact with food and repealing Directives 80/590/EEC and 89/109/EEC

図 3： グラスとフォークのシンボル表示



出所： 欧州議会・理事会規則(EC) No 1935/2004 の付則 II
<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32004R1935:EN:NOT>

－ 枠組み規則のもと、以下の 17 グループの素材・製品については、使用を認められる物質や純度、移行上限の基準、素材のトレーサビリティ確保のための規定などの特別措置が設定される可能性がある。

アクティブおよびインテリジェント素材・製品、陶磁器、コルク、ゴム、ガラス、イオン交換樹脂、金属および合金、紙およびボール紙、プラスチック、印刷用インク、再生セルロースフィルム、シリコン、繊維、塗料および被覆剤、ワックス、木材

－ 2013 年 12 月現在、アクティブおよびインテリジェント素材・製品、陶磁器、再生セルロースフィルム、プラスチックについて特別措置が設定されている。プラスチックの特別措置について規定した欧州委員会規則(EU) No 10/2011 は、従来の各指令を廃止、置き換えた上で、改正・統合したものである。

－ また、同枠組み規則では、2006 年 10 月 26 日以降、食品に接触する素材および製品は、製造チェーンを通じトレース可能（トレーサブル）であることが要求される。

－ 規則遵守のための公的管理 (Official Control) は、EU 各加盟国の参照試験所 (National Reference Laboratory) が担っている²⁰。EU レベルでは、欧州共同研究センター (European Joint Research Centre) が参照試験所であり、EU 域内での規則実施の整合性を図るため、検査方法に関する技術ガイダンスの作成等を行っている。各種ガイダンスは、欧州共同研究センターのウェブサイトで公表されている。

http://ihcp.jrc.ec.europa.eu/our_labs/eurl_food_c_m/guidance-documents

－ なお、EU レベルの規制に加え、各加盟国レベルで規制要件がある場合があるため、注

²⁰ 各加盟国の参照試験所リスト (2012 年 6 月更新)
http://ihcp.jrc.ec.europa.eu/our_labs/eurl_food_c_m/european-network/FCM%20EURL%20Contacts%20NRLs%20Summary%202012_July%20updated-1.pdf

意する必要がある。詳細は以下のウェブサイトで確認できる。

http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/foodcontact/sum_nat_legis_en.pdf

表 4： 食品と接触する包装容器の素材に関する規則および指令一覧

EU 指令および規則	内容
食品に接触するすべての素材および製品について	
欧州議会・理事会規則(EC) No 1935/2004	枠組み規則
改正規則(EC) No 596/2009	規則(EC) No 1935/2004 の改正
欧州委員会規則(EC) No 2023/2006	素材および製品の製造工程の GMP (Good Manufacturing Practice) に関する規定
特定の素材に関する措置	
プラスチック	
欧州委員会規則(EU) No 10/2011	食品に接触するプラスチック素材および製品について
改正実施規則(EC) No 321/2011	ビスフェノール A のプラスチック哺乳瓶への使用を制限
改正規則(EU) No 1282/2011	付則 I の改正
改正規則(EU) No 1183/2012	付則 I の改正
欧州委員会規則(EC) No 282/2008	食品に接触するリサイクル・プラスチックの要件およびリサイクル・プロセスの認可手続き
陶磁器	
欧州委員会指令 84/500/EEC	食品と接触する陶磁器について
改正指令 2005/31/EC	指令 84/500/EEC の改正 (付則 II、付則 III の改正など)
再生セルロースフィルム	
欧州委員会規則(EC) No 42/2007	食品と接触する再生セルロースフィルムについて
アクティブおよびインテリジェント素材・製品	
欧州委員会規則(EC) No 450/2009	食品に接触するアクティブおよびインテリジェント素材・製品について
特定の物質に関する措置	
欧州委員会規則(EC) No 1895/2005	食品に接触するプラスチックに含まれる特定のエポキシ派生物 (BADGE, BFDGE, NOGE) について
欧州委員会指令 93/11/EEC	哺乳瓶のゴム製乳首、おしゃぶりからのニトロソアミン放出について

出所： EUR-Lex ウェブサイトより作成

<参考リンク>

- ・ 欧州議会・理事会規則(EC) No 1935/2004
<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32004R1935:EN:NOT>
- ・ 欧州委員会ウェブサイト
http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/foodcontact/eu_legisl_en.htm
- ・ 食品接触素材に関する欧州委員会データベース
https://webgate.ec.europa.eu/sanco_foods/main/?sector=FCM&auth=SANCAS

3-2. 包装方法に関する規格基準

ー 前述の枠組み規則である規則(EC) No 1935/2004 は、包装容器の素材のみならず、アクティブおよびインテリジェントな包装方法についても規定している。さらに、2009 年に特別措置として、規則(EC) No 450/2009 が追加された。

ー 同規則では「アクティブ包装」を「製品の保存期間 (Shelf-life) を延ばすこと、あるいは包装食品の鮮度を保持し、向上させることを目的とするもの」と定義している。また、「インテリジェント包装」を「食品の状態や食品の環境条件を表示することができるもの」と定義している。アクティブ包装には、有効成分を食品の中に放出あるいは食品から物質を吸収するものが含まれる。

ー 同規則は、アクティブおよびインテリジェントな包装が食品の変化を誘発する場合、食品添加物と同じように、EU 規制に準拠することを義務付けている。

ー さらに、要件として以下を挙げている。

- ・ アクティブ包装に使用される素材・製品は、食品の損傷を隠す目的などで使用されてはならず、消費者を惑わせてはならない。
- ・ インテリジェント包装では、食品の状態について消費者を惑わすような情報を加えることをしてはならない。
- ・ パッケージが食品と接触している場合、不可食部分について消費者にわかるよう表示しなければならない。
- ・ パッケージがアクティブあるいはインテリジェント包装であることを適切に表示しなければならない。

ー アクティブおよびインテリジェント素材および製品の特別措置を規定した規則(EC) No 450/2009 では、同規則の第 5 条 1 項に定められた認可リスト (Community List) に掲載された物質、あるいは、同条 2 項が定める規定を満たす物質を使用可能な物質として認めている。

ー 表示については、規則(EC) No 1935/2004 が定める要件に加え、「食べられません (DO NOT EAT)」の表示と、技術的に可能な場合は、以下の図 4 に示すラベルの表示が必要である。

図 4： アクティブおよびインテリジェント素材・製品の表示ラベル



出所： 規則(EC) No 450/2009

<参考リンク>

- 欧州委員会規則(EC) No 450/2009
<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32009R0450:EN:NOT>
- 規則(EC) No 450/2009 に関するガイダンス
http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/foodcontact/docs/guidance_active_and_intelligent_scofcah_231111_en.pdf

3-3. 容器サイズ規制

ー EU では、欧州議会・理事会指令 2007/45/EC を通じて、事前包装された消費者製品の容量およびサイズを規制している。同指令は、従来の規制を大幅に緩和するもので、これにより、2009 年 4 月 11 日以降、製品の容量・サイズ規制は、ワインおよび蒸留酒を除く事前包装されたすべての製品で廃止された。

ー 例外として、牛乳、バター、乾燥パスタおよびコーヒーは 2012 年 10 月 11 日まで、白砂糖は 2013 年 10 月 11 日まで、EU 加盟国の国内規定の維持が認められた。

ー 規制が残る品目は、ワイン（非発泡性）、イエローワイン、発泡性ワイン、リキュールワイン、混成ワイン、蒸留酒である。容量既定の詳細は、指令 2007/45/EC の付則にまとめられている（表 5 参照）。

表 5： ワイン・蒸留酒の容量サイズ規制一覧

非発泡性ワイン	容量 100～1,500ml の間で、次の 8 種類の容量のみ 100ml、187ml、250ml、375ml、500ml、750ml、1,000ml、1,500ml
イエローワイン	容量 100～1,500ml の間で、次の 1 種類の容量のみ 620ml
発泡性ワイン	容量 125～1,500ml の間で、次の 5 種類の容量のみ 125ml、200ml、375ml、750ml、1,500ml
リキュールワイン	容量 100～1,500ml の間で、次の 7 種類の容量のみ 100ml、200ml、375ml、500ml、750ml、1,000ml、1,500ml
混成ワイン	容量 100～1,500ml の間で、次の 7 種類の容量のみ 100ml、200ml、375ml、500ml、750ml、1,000ml、1,500ml
蒸留酒	容量 100～2,000ml の間で、次の 9 種類の容量のみ 100ml、200ml、375ml、500ml、750ml、1,000ml、1,500ml、 1,750ml、2,000ml

出所： 指令 2007/45/EC の付則

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32007L0045:EN:NOT>

<参考リンク>

- ・ 欧州議会・理事会指令 2007/45/EC
<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32007L0045:EN:NOT>
- ・ 欧州委員会ウェブサイト
<http://ec.europa.eu/enterprise/sectors/legal-metrology-and-prepack/documents/pack-sizes/>

4. 食品添加物に関する規制

4-1. 食品添加物の使用規制

－ EU では、着色剤や保存料、酸化防止剤、その他乳化剤・安定剤などの食品添加物と、香料および食品酵素とを区別している。これらを合わせて「食品改良剤 (Food Improvement Agents)」と総称する。

－ EU では、認可リスト（「EU リスト」）に掲載された食品添加物のみ使用が許可されるポジティブリスト制度をとっている。食品酵素については、認可リストが作成されておらず（2013 年 12 月初旬時点）、完成するまでは加盟国のルールが適用される。香料についてもリストは一部のみ完成している。

－ 2010 年 1 月、食品添加物の使用に関する現行の規制として、下記の 3 つの新規則が施行され、従来、食品添加物を規制していた指令²¹は廃止された。

（1）食品添加物に関わる規制：欧州議会・理事会規則(EC) No 1333/2008 およびその改正
<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32008R1333:EN:NOT>

（2）食品に使用される香料に関わる規制：欧州議会・理事会規則(EC) No 1334/2008
<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32008R1334:EN:NOT>

（3）食品酵素に関わる規制：欧州議会・理事会規則(EC) No 1332/2008
<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32008R1332:EN:NOT>

－ 上記以外に、食品添加物・食品酵素・香料共通の EU 認可手続きは欧州議会・理事会規則(EC) No 1331/2008 に、認可の具体的な申請手続きは欧州委員会規則(EU) No 234/2011 に定められている。（詳細は 4-4. に後述）。

（1）欧州議会・理事会規則(EC) No 1333/2008（およびその改正）

－ 同規則は、①食品添加物に関する定義、②食品添加物の認可リスト（付則 II および III）、③食品添加物が食品に用いられる際の条件、④食品添加物として販売される商品の表示、⑤認可手続きの枠組みなどを定めている。

－ 同規則では、「食品添加物」を「栄養価の有無にかかわらず、通常食品として消費されず、また食品の特長を示す成分としても消費されず、食品の製造、加工、調整、処理、包装、輸送、保存における技術的目的で、意図的に添加することにより、その物質またはその副生成物が食品の直接／間接的成分となるもの」と定義している。同規則の対象となる

²¹ ①食品添加物の使用に関する規制（添加物に関する枠組み指令）：理事会指令 89/107/EEC

②甘味料に関する規制：欧州議会・理事会指令 94/35/EC

③着色料に関する規制：欧州議会・理事会指令 94/36/EC

④その他の食品添加物に関する規制：欧州議会・理事会指令 95/2/EC

主な食品添加物は、着色料、保存料、酸化防止剤、乳化剤、安定剤、ゲル化剤などで、加工補助を目的とするもの、植物・植物製品の保護を目的としたもの、香料ならびに栄養素として加えられたものである。特定の食品酵素は対象外である。

— 食品添加物の使用は、①科学的根拠に基づき消費者の健康に安全性の懸念をもたらさないと考えられ、②他の手段では達成できない妥当な技術上の必要性があり、③使用が消費者に誤解を与えない場合にのみ、認められる。

— EU の食品添加物規制は、認可食品添加物のみの使用が認められるポジティブリスト制度である。ただし、使用が認められていても、大半が特定の食品に対する使用に限定され、その使用限量も規定される。また、使用限量がない場合でも、必要最低限の使用に努めるよう求められる。

— 同規則の付則 I は、食品に及ぼす技術的機能別に、食品添加物を 27 に分類し定義している。

— 認可リストは食品添加物リスト（付則 II）と食品原料成分（他の食品添加物、食品用酵素、食品用香料および栄養素）で使用を認可された食品添加物リスト（付則 III）に分かれている。欧州委員会規則(EU) No 1129/2011²²および No 1130/2011²³により、付則 II、III に具体的な認可リストが掲載され、2013 年 6 月 1 日から適用されている。これにより、添加物は添加される食品のカテゴリーに従ってリストに掲載されることになり、食品ごとに使用可能な添加物を確認できる。また、従来の枠組み指令（理事会指令 89/107/EEC）に基づく認可リスト²⁴も、規則(EC) No 1333/2008 の認可リストに統合され、一覧できる。

— 最終消費者向けではない食品添加物を販売する際には、容器または包装に主に以下に示す内容を表示することが求められる。

- ・ 食品添加物の名称および E 番号
- ・ 食品用であること、あるいは添加物の明確な用途
- ・ 保存・使用の条件
- ・ 製品のバッチあるいはロット番号
- ・ 使用方法（表示がないと適切な使用が妨げられる場合）
- ・ 製造者または包装者、販売者の名前または商号および住所
- ・ 食品における量的制限の対象となる要素（あるいは要素グループ）の最大量／同規則や関連する EU 法に購入者が準拠するのに必要な適切かつ明確な情報。量的制限は数値あるいは「適量（quantum satis）」で表示する
- ・ 正味量

²² <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32011R1129:EN:NOT>

²³ <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32011R1130:EN:NOT>

²⁴ 欧州議会・理事会指令 94/35/EC（甘味料）、欧州議会・理事会指令 94/36/EC（着色料）、欧州議会・理事会指令 95/2/EC（その他の食品添加物）の認可リスト

- ・賞味・使用期限
- ・必要に応じて、食品の成分表示に関する食品添加物あるいは他の物質に関する情報

(2) 食品に使用される香料および香料としての性質を持つ特定の食品成分に関わる規制
欧州議会・理事会規則(EC) No 1334/2008

ー 香料に関する規則(EC) No 1334/2008は、従来の指令(88/388/EECおよび91/71/EEC)と同様、様々なタイプの香料の定義と、香料の安全な使用のための要件を定めている。同規則のもと、香料とその原材料には安全性評価と認可が必要である。

ー 同規則は、人体の健康に害を及ぼす懸念のある特定物質の食品への添加を禁止するとともに、使用が認められる物質の使用上限を定めている。また、事業者間の販売および事業者から最終消費者への香料の販売に至るまでのラベル表示を定めている。

ー これまでに、欧州委員会実施規則(EU) No 872/2012²⁵により、香料としての使用が認められる認可リスト(EU リスト)が規則(EC) No 1334/2008の付則パートAとして作成され、2013年4月22日から適用されている。

ー このほか、パートB(香料調製品)、パートC(熱加工によって得られた香料)、パートD(フレーバー前駆体)、パートE(その他の香料)、パートF(原材料)についても認可リストが作成され、2016年10月22日から適用される予定である。企業やEU加盟国は2015年10月22日を期限に認可申請できる。

(3) 食品酵素に関わる規制：欧州議会・理事会規則(EC) No 1332/2008

ー 食品酵素は植物、動物、微生物(およびこれらの製品)から得られる製品であり、微生物の発酵によって生産される製品も含まれる。

ー 生化学反応を引き起こすことができる酵素1つ以上を含み、食品の製造、加工、調製、処理、パッケージング、輸送、保存時の技術的な目的で食品に添加されるものが規則の対象である。栄養補助剤や消化剤など、人の消費用の酵素や、規則(EC) No 1333/2008で規制される食品添加物や加工助剤の生産に使用される食品酵素は対象外である。

ー 今後、欧州食品安全機関(European Food Safety Authority : EFSA)の安全評価を経て、以下の項目を含む食品酵素の認可リストが作成される。この認可リストが作成されるまでは、食品酵素および食品酵素使用して製造された食品の販売・使用に関する規制は、EU各加盟国のルールに則ることとなっている。認可リスト掲載のための認可申請は、同規則発効から42カ月を期限としている(欧州委員会規則(EU) No 1056/2012により改正)。

- ・名称
- ・仕様(起源、純度、基準等)
- ・食品酵素を添加できる食品
- ・使用条件

²⁵ <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32012R0872:EN:NOT>

- ・販売制限
- ・ラベル表示

ー 認可リストへの掲載には、①消費者に健康上の懸念をもたらさない、②技術的な必要性がある、③当該食品酵素の使用が消費者に誤解を与えない、という原則を満たしている必要がある。

ー 食品酵素のラベル表示は、一般的な食品ラベル指令 2000/13/EC（およびその改正）を遵守することが求められる。そのほか、最終消費者向けでない製品は規則(EC) No 1332/2008 で下記の項目を含むことが定められている。最初の 2 点については、最終消費者向け製品にも表示が求められる。

- ・名称（国際生化学・分子生物学会議²⁶で認められているものも可）
- ・「食品用」または「食品への使用に限られる」との記述
- ・保存・使用における特別な条件（ある場合）
- ・バッチまたはロットを特定するマーク
- ・使用指示書（省略すると適切な使用が望めない場合）
- ・事業者（製造、包装、販売事業者）の名称・住所
- ・食品中の使用上限量ないしこれに関連する情報
- ・正味量
- ・当該食品酵素の働き
- ・賞味・使用期限

<参考リンク>

- ・ 欧州委員会 HP「Food improvement agents」の中の「Food Additives, Enzymes and Flavourings」
http://ec.europa.eu/food/food/fAEF/index_en.htm
- ・ 欧州委員会 HP 関連規制のリスト
http://ec.europa.eu/food/food/fAEF/listed_legislation_en.htm
- ・ 食品添加物のポジティブリストを検索できるウェブサイト
https://webgate.ec.europa.eu/sanco_foods/main/?event=display

4-2. 認可食品添加物リスト（ポジティブリスト）、使用限量

ー 食品への使用が認められる食品添加物とその使用条件を示した認可リストは、欧州議会・理事会規則(EC) No 1333/2008 の付則 II に記載されている。付則 II に掲載されていない食品添加物は、使用のみならず EU 域内での販売も認められない。

- ・ パート A： 食品添加物の名称とその E 番号
食品添加物を添加できる食品
食品添加物を使用できる条件

²⁶ IUBMB : International Union of Biochemistry and Molecular Biology

食品添加物を消費者に直接販売する際の制限

- ・ パート B: すべての食品添加物のリスト
- ・ パート C: 添加物グループの定義 (E 番号、名称、使用限度) こんにゃくゼリー等
- ・ パート D: 食品カテゴリー
- ・ パート E: 認可済み添加物と食品カテゴリーへの使用条件

ー 付則 III は、食品添加物、食品酵素、食品香料への使用を認可されている食品添加物とその使用条件 (担体を含む) を示した認可リストである。

ー 付則 VI は、特定の加盟国が「伝統的食品」への使用を禁止することが認められている特定の食品添加物のカテゴリーを示している。

ー 付則 V は、ラベルへの追加的情報の表示が求められる特定の食品着色料を示している。

EU では、認可されている食品添加物に関する情報は、使用が認められている食品添加物および香料のデータベースで確認できる。データベースは随時更新されているが、実際に輸入するには、新たな物質の追加や削除等を含む改正等、最新の情報を法令で直接確認する必要がある。このデータベースには、関連規制 (現行規制および廃止済みの規制) のリストも掲載されている。

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

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

ー なお、2009 年 1 月 20 日以前に認可された一部の添加物は EFSA によるリスク再評価を受けなければならない (規則(EU) No 257/2010²⁸)。期限は下記のとおりである。

- ・ 大半の着色料: 2011 年末 (期限終了)
- ・ その他の着色料: 2015 年末
- ・ 防腐剤、酸化防止剤、グルタミン酸塩、
二酸化ケイ素: 2015 年末または 2016 年末
- ・ その他の甘味料: 2020 年末
- ・ アスパルテーム: 2013 年 11 月 (期限終了)
- ・ 上記を除くその他すべての食品添加物: 2018 年末

4-3. 使用が禁止されている食品添加物

ー EU における食品添加物の使用規制ではポジティブリスト制がとられている。その中で、規則(EC) No 1333/2008 の付則 II パート A 表 1 には、添加物を含むことが禁止されている

²⁸ <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32010R0257:EN:NOT>

食品（およびその定義）のリストが記載されている。

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

ー 同様に、付則 II パート A の表 2 には、着色料の存在が禁止されている食品（およびその定義）のリストが記載されている。

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

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

ー また、付則 II のパート C（食品添加物グループの定義）のグループ I およびパート E（認可添加物とその使用条件）には、使用できない食品添加物が明示されている。このうち、下記に主な例を挙げる。

ミニカップ・ゼリーへの使用が禁止されている添加物

- ・ E425 こんにゃく成分 (i) こんにゃくガム (ii) こんにゃくグルコマンナン
- ・ E400 アルギン酸、E401 アルギン酸ナトリウム、E402 アルギン酸カリウム、E403 アルギン酸アンモニウム、E404 アルギン酸カルシウム、E406 寒天、E407 カラギーナン、E407a 加工ユーケマ藻類、E410 ローカストビーンガム、E412 グアーガム、E413 トラガント、E414 アカシアガム、E415 キサンタンガム、E417 タラガム、E418 ゲランガム、E440 ペクチン
- ・ E128 Red 2G（食用色素）

ゼリー菓子への使用が禁止されている添加物

- ・ E425 こんにゃく成分 (i) こんにゃくガム (ii) こんにゃくグルコマンナン

ー こんにゃく成分（E425）を含むゼリー菓子や、海藻あるいはある種のゴムによる添加物が含まれるミニカップ・ゼリーなどは、その形状や固さから窒息事故を誘発する危険性があるとして上市、輸入が禁止されている²⁹。

固形栄養補助食品（乳幼児向け以外）で、摂取により水分補給を目的とする乾燥食品の製造に使用が禁止されている添加物

・ E410 ローカストビーンガム、E412 グアーガム、E415 キサンタンガム、E417 タラガム

ー また、着色料 E128（Red 2G）は食用色素として使用することが禁止されている³⁰。

4-4. 食品添加物リストに明示されていない新成分の扱い

ー 前述のように、EU ではポジティブリスト制をとっているため、認可リストに記載されていない成分の使用や使用条件での当該食品添加物の使用は認められない。認可申請は欧州委員会に提出する。基本的に新規の認可には、EFSA の承認が必要である。

ー 食品添加物・食品酵素・香料の認可の枠組みは欧州議会・理事会規則(EC) No 1331/2008 に、食品添加物の具体的な申請手続きについては欧州委員会規則(EU) No 234/2011（およびその改正）に定められている。

ー 食品添加物、香料、食品酵素の認可リストの更新（物質の追加・抹消、使用条件、仕様、物質の存在に関する制限の追加・抹消・変更）の手続きは、EU 加盟国または利害関係者が申請できる。後者は申請提出に関心を持つ EU 域内外のすべての主体を指している。具体的には食品事業者や業界団体のほか、コンサルティング会社なども含まれる。

ー 申請には以下の手続きをとる。

①申請：申請者が欧州委員会に申請書を送付する。

②受領確認：欧州委員会は、受領日から 14 営業日以内に受領を申請者に文書で通知する。

③申請の有効性のチェック：欧州委員会は、当該物質の使用が人体の健康に影響を及ぼす可能性がある場合、EFSA にリスク評価の実施を要請する。EFSA は欧州委員会の申請受領日から 30 営業日以内にリスク評価データが適切か否かを欧州委員会に文書で通知する。

²⁹ ミニカップ・ゼリーの上市、輸入を停止する欧州委員会決定 2004/374/EC、および、こんにゃく成分を含むゼリー菓子の上市、輸入を停止する欧州委員会決定 2002/247/EC は、現在は規則(EC) No 1333/2008 に統合されており、これらの決定自体は廃止されている。

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32004D0374:EN:NOT>

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32002D0247:EN:NOT>

³⁰ 規則(EC) No 1883/2008 を改正する欧州委員会規則(EU) No 1129/2011（緊急禁止措置を導入した欧州委員会規則(EC) No 884/2007 を廃止し規則(EC) No 1883/2008 に統合）

④EFSA は欧州委員会の申請受領日から欧州委員会への通知後 9 カ月以内にリスク評価の見解を提出する。

⑤欧州委員会は④から 9 カ月以内に、「食品連鎖および動物衛生に関する常任委員会 (Standing Committee on the Food Chain and Animal Health) ³¹」に認可リストを更新するための規則草案を提出する。提出期限は、欧州委員会が常任委員会の見解を要請しなかった場合は、欧州委員会が有効申請を受領した日から 9 カ月以内である。

⑥規則案の採択手続きは通常の手続きに則って行われる (決定 1999/468/EC³²第 5 条 a に則る手続き)。

ー 必要書類その他要件の詳細は、欧州委員会規則(EU) No 234/2011 (およびその改正である欧州委員会実施規則(EU) No 562/2012) に定められている。同規則では、申請の内容(下記)のほか、申請の提示方法、申請の有効性を確認する方法、英国食品基準局 (FSA) の見解に含まれるべき情報を定めている。

- ・管理データ (申請者・製造者の名称・住所、申請のタイプ、物質名、書類一式のリストなど)
- ・リスク評価に必要な一般的なデータ (論文データ、データ収集方法、生データ、安全性評価およびそのための検査における戦略など)
- ・食品添加物、食品酵素および香味料のリスク評価に必要な特定のデータ (物質の特質、製造過程、生物学・毒性データなど)
- ・食品添加物、食品酵素および香味料のリスク管理に必要なデータ

ー リスク評価およびリスク管理に必要なデータは、食品添加物、香料、食品酵素で要件が異なる (それぞれ規則(EU) No 234/2011 の第 6・7 条、第 10・11 条、第 8・9 条に規定)。

ー 申請先および申請に関する欧州委員会 (保健・消費者保護総局) への問い合わせ先は以下のとおりである。

■申請送付先 (2013 年 11 月末時点)

European Commission
Health and Consumer Directorate-General
Directorate E – Safety of the food chain
Unit E3 – Chemicals, contaminants, pesticides
B-1049 Brussels
Belgium

³¹ 欧州委員会に助力する規制委員会の 1 つ。加盟国の政府や公的機関からの代表者で構成され、議長は欧州委員会の代表者が務める。

http://ec.europa.eu/dgs/health_consumer/dgs_consultations/regulatory_committees_en.htm

³² <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:31999D0468:EN:NOT>

■申請に関する具体的な質問・問い合わせ先（Eメール）

食品添加物：sanco-e3-additives@ec.europa.eu

香料：sanco-e3-flavourings@ec.europa.eu

食品酵素：sanco-e3-enzymes@ec.europa.eu

<参考リンク>

- ・ 欧州議会・理事会規則(EC) No 1331/2008
<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32008R1331:EN:NOT>
- ・ 欧州委員会規則(EU) No 234/2011（改正：欧州委員会実施規則(EU) No 562/2012）
<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32011R0234:EN:NOT>
- ・ 改正規則(EU) No 562/2012 を含む統合版（2012 年 7 月 18 日付け）
<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2011R0234:20120718:EN:PDF>
- ・ 欧州委員会ウェブサイト
http://ec.europa.eu/food/food/fAEF/authorisation_application_en.htm
- ・ 申請提出に関する申請者向けガイダンス（上記ウェブサイトからダウンロードできる）
「Practical guidance for applicants on the submission of applications on food additives, food enzymes and food flavourings」
http://ec.europa.eu/food/food/fAEF/docs/practical_guidance_en.doc

5. 残留農薬基準

5-1. 残留農薬の規制制度、確認のための情報源

ー 食品や飼料に残留する農薬が人体に及ぼす危険性を許容レベルに抑えるため、欧州委員会は残留農薬基準（Maximum Residue Level：MRL）を定めている。

残留農薬の枠組みは、2008年9月1日に施行された欧州議会・理事会規則(EC) No 396/2005³³によって規定されている。同規則は、従来の複雑な規則をEUレベルで調和させたものである。

ー 同規則では、EU域内外で農業用に使用されている、またはされていた約1,100種の農薬を対象とし、315種類の生鮮品のMRLを規定している。

ー 315種類の生鮮品が加工された場合もMRLは適用されるが、加工過程での希釈、濃縮を考慮に入れた基準となる。

ー とくに指定がない場合、MRLの既定値は、0.01mg/kgである。

ー また、同規則は乳幼児やベジタリアンなど、すべての消費者にとっての安全性を考慮しており、EFSAが、農薬の毒性、食品への残留が予期される最大基準、欧州の様々な食生活を基に、食品に農薬が使われた際の安全性を評価している。

ー 同規則の付則には、MRLが適用される品目、品目ごとのMRL、危険性が低いためMRLの設定が不要な有効成分などの一覧が掲載されている。なお、これらの付則には、随時改正が加えられている。

付則I	MRLが適用される植物・動物性品目の一覧
付則II	2008年9月1日以前にEUレベルで規制されていた農薬のMRL 一覧
付則III	EUにおける暫定MRLの一覧
付則IV	危険MRLの設定が不要な農薬有効成分の一覧
付則V	デフ既定値0.01mg/kgとは異なる既定値が適用される有効成分のMRL一覧
付則VI	加工品向けのMRL変換係数の一覧（未発表）
付則VII	EU加盟国が、収穫後の燻蒸剤としての利用を特別に認める有効成分と生鮮品の組み合わせ一覧

³³ Regulation (EC) No 396/2005 of the European Parliament and of the Council of 23 February 2005 on maximum residue levels of pesticides in or on food and feed of plant and animal origin and amending Council Directive 91/414/EEC

＜参考リンク＞

- 欧州議会・理事会規則(EC) No 396/2005
<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32005R0396:EN:NOT>
- MRL に関する欧州委員会ウェブサイト
http://ec.europa.eu/food/plant/pesticides/max_residue_levels/index_en.htm
- 規則(EC) No 396/2005 に関するファクトシート
http://ec.europa.eu/food/plant/plant_protection_products/max_residue_levels/docs/maximum_residue_levels_factsheet_en.pdf

5-2. 食品に残存する事が認められない農薬一覧

— EU ではポジティブリスト制度をとっているため、残存が認められない農薬の一覧はない。

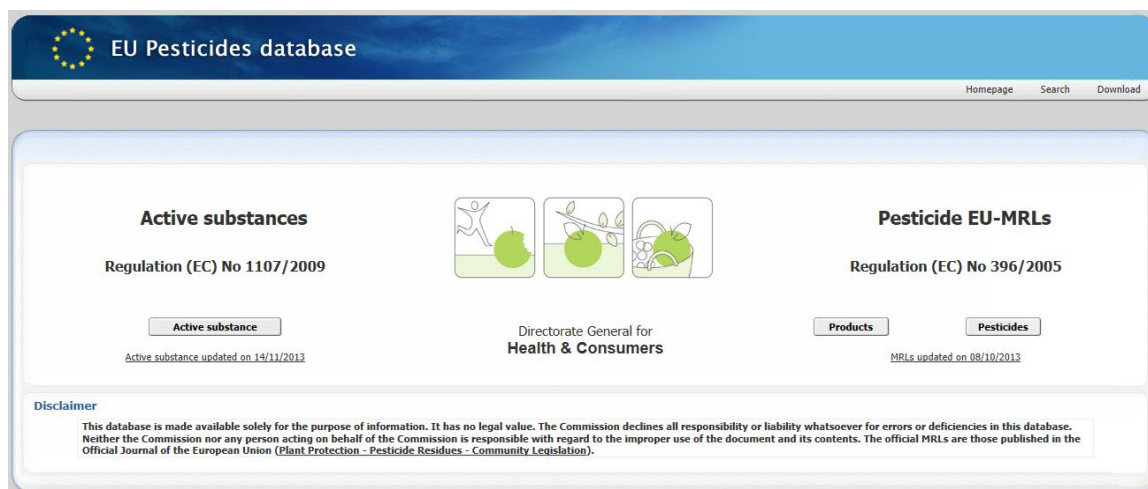
5-3. 食品に残存する事が認められる残留農薬と規制値一覧

— 前述のとおり、残留農薬リストは、規則(EC) No 396/2005 の付則に掲載されている。ただし、加工食品については、加工過程での希釈、濃縮を考慮して MRL が変換される。変換係数の一覧は未公表である（2013 年 11 月現在）。

また、MRL は農薬や使用される食品・飼料に依存するが、とくに指定がない場合は、0.01mg/kg が既定値とされる。

— EU ウェブサイトで、食品別・農薬別に MRL のデータベース検索ができる（図 5 参照）。農作物、農作物グループ、農作物コード、農薬のカテゴリー等で MRL の検索ができる。

図 5： 残留農薬基準（MRL）の検索データベース



出所： 欧州委員会ウェブサイト

http://ec.europa.eu/sanco_pesticides/public/?event=homepage&CFID=38210708&CFTOKEN=fcd4b3113fd5c2c4-7880A24E-FA8A-79D8-7BD8096B9885DED0&jsessionid=08a017df1c99a406ee8b6b4f533f516fd2e4TR

6. その他の留意点・参考情報

6-1. 加工食品輸入のその他の留意点

ー 消費者の安全保護意識が強い EU では、健康被害や事故の恐れがある食品については、輸入禁止措置などの規制が速やかに実施される。このため、最新情報の収集を怠らないことが必要である。

ー EU では菜食主義の「ベジタリアン」、なかでも動物性食品を一切摂らない「ビーガン」、または豚肉など特定の食品を避けるなど制限付きの食習慣を持つ消費者が日本に比べ多い。その規律は消費者によって異なり、特定の成分が少しでも含まれていると口にしない消費者もいる。

ー 健康上・倫理上の理由以外に、宗教上の理由で特定の食品の摂取を厳しく制限する消費者も多い。豚肉などの肉類はもとより、その由来成分さえ摂取しない、または特定の宗教法に則った適正な方法で処理、加工された食品であることが証明された食品のみ摂取するといった厳格な慣行がある（イスラム教のハラール証明やユダヤ教のコーシャ証明など）。こうした食品を販売する専門店が存在するほか、コーシャ食品コーナーを設けている大手スーパーも多い。

<参考リンク>

- ・ ハラル証明の取得手続き
http://www.jetro.go.jp/world/qa/t_basic/04A-090901

6-2. その他の参考情報

a) EU 関税品目コード・関税率の調べ方

ー EU 域内に輸入される日本を原産地とする製品には、EU の共通関税が適用され、関税率は EU 統合関税率（TARIC）と呼ばれる³⁴。TARIC コードは、国際的な統一コードである HS 分類（HS コード・6 桁）を基礎に、EU の細分類を補足した「合同関税品目分類（Combined Nomenclature : CN）」（CN コード・8 桁）と TARIC 下位分類 2 桁を加えた 10 桁で設定されている。TARIC 下位分類は、関税停止措置や関税割当などの様々な貿易政策による措置³⁵を組み込んだものである。

³⁴ TARIC はそのオンライン・データベースの名称でもある。

³⁵ まれに、雑なアンチダンピング関税や相殺関税などの特別な貿易措置がとられている場合は、さらに通常 4 桁のコードが追加されることがある。

<CN コードおよび TARIC コードの例>

1006			Rice
1006 10			—Rice in the husk (paddy or rough)
1006 20			—Husked (brown) rice
1006 30			—Semi-milled or wholly milled rice, whether or not polished or glazed
			—Semi-milled rice
			—Wholly milled rice
			—Parboiled
1006 30	61		—Round grain
1006 30	61	10	—In immediate packings of a net content not exceeding 5 kg
1006 30	61	90	—Other

HS コード

CN 下位分類

TARIC 下位分類

CN コード

TARIC コード

ー 欧州委員会のデータベースで、HS コードや CN コードの一部から、TARIC コードや原産国別の関税率、当該品目に適用されている輸入規制を検索できる。

図 6： EU 関税率（TARIC）の検索データベース

出所： 欧州委員会ウェブサイト

http://ec.europa.eu/taxation_customs/dds2/taric/taric_consultation.jsp?Lang=en

ー 対外的に適用される標準関税率（conventional rate）は理事会規則(EC) No 2658/87の付属書 I（欧州委員会規則によって年次改定）に記載されている。毎年 10 月 31 日までに官報で公表され、翌年 1 月 1 日から適用される。

2014 年 1 月 1 日から適用されている関税品目分類および関税率

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2013:290:0001:09:01:EN:PDF>

ー なお、事業者は、拘束的関税分類情報（Binding Tariff Information : BTI）制度を活

用することによって、ある産品がどの品目コードに分類されるかについて、事前に加盟国関税当局の見解を求めることができる。BTI は原則 6 年間有効で、いったん BTI が発行されると、すべての EU 加盟国でもこれに従った分類を受けることができる。発行済みの拘束的関税分類情報は、EU のデータベース（EBTI データベース）で検索、確認できる。

<参考リンク>

- CN コードに関する情報
http://ec.europa.eu/taxation_customs/customs/customs_duties/tariff_aspects/combined_nomenclature/index_en.htm
- TARIC に関する情報
http://ec.europa.eu/taxation_customs/customs/customs_duties/tariff_aspects/customs_tariff/index_en.htm
- BTI に関する情報
http://ec.europa.eu/taxation_customs/customs/customs_duties/tariff_aspects/classification_goods/index_en.htm
- EU 通関情報ポータルページ
上記の TARIC データベースや EBTI データベース、加盟各国の税関データ、輸出品追跡など、EU の通関情報データベースを集約している。
http://ec.europa.eu/ecip/information_resources/databases/index_en.htm

b) 食品輸入業者向けの一般的な情報（英語）入手先

ー EU への食品輸入規制に関しては欧州委員会（保健・消費者保護総局）が情報を発信している。また、各 EU 加盟国の関係官庁も、EU 規制に関する具体的なガイダンスなどを発表している。とくに英国政府のウェブサイトでは、情報を容易に英語で入手できる利点がある。

<参考リンク>

- 環境・食糧・農村地域省（DEFRA）
 - EU 域外からの食品輸入について
<http://www.defra.gov.uk/animal-trade/imports-non-eu/>
 - 日本からの食品輸入について
<http://www.defra.gov.uk/animal-trade/tag/japan/>
 - 混合食品の輸入について
<http://www.defra.gov.uk/animal-trade/tag/composite-products/>
- 英国食品基準局（FSA）
 - 製品別の情報シート（特定製品のみ）
http://www.food.gov.uk/business-industry/imports/want_to_import/tradeinfosheets
 - EU への輸入が禁止・制限されている製品

http://www.food.gov.uk/business-industry/imports/banned_restricted/

- ・ 日本産または日本を経由して輸入される飼料・食品の輸入について

http://www.food.gov.uk/business-industry/imports/banned_restricted/japan#.UqcpFfBFDIU

- ・ 第三国から EU への食品の輸入に関する Q&A

<http://www.food.gov.uk/business-industry/imports/importers/thirdcountryfaq/>

- ・ 第三国からの食品輸入規制に関する情報検索データベース (GRAIL)

「GRAIL」は FSA の提供するデータベースで、登録すれば誰でも理用できる。「輸入条件 (Import Conditions)」の検索では、製品 (すべての食品、あるいは特定の食品) と輸出国 (「第三国」や日本など特定の国) を選択できる。

<https://grail.foodapps.co.uk/grail/general/home.aspx>

図 7: GRAIL 第三国からの食品輸入規制に関する情報検索データベース

The screenshot shows the GRAIL web application interface. At the top, there's a header with the Food Standards Agency logo and the title 'GRAIL Import Conditions'. A navigation menu on the left includes links like 'General', 'Help', 'Online Training', 'Home', 'Search', 'Import Conditions', 'Legislation', 'Guidance Notes', 'Free Text', 'Thesaurus', 'New Content', 'Contacts', 'Web Links', 'News', 'Settings', 'Jurisdiction', 'Account', 'Log Out', and 'My Account'. The main search area has filters for 'Products' (All Products, Canned Food & Beverages, Composite, Food products, Food additives and pre-mixtures, Food for Babies, Infants & young Child, Food of Non-Animal Origin), 'Contaminants' (All Contaminants), and 'Country' (Japan). A 'Legislation Category' dropdown is also present. Below the filters, a table titled 'Import Conditions' displays search results. The table has three columns: 'Reference Code', 'Short Description', and 'Category'. It shows four results related to imports from Japan. At the bottom, it indicates 'Number of results found: 4' and '1 of 1 Pages'.

Reference Code	Short Description	Category
201103/00003	Special conditions for imports of feed and food originating in or consigned from Japan - Regulation 996/2012	Safeguard
200712/0156	Fishery products of aquaculture origin	Safeguard
200805/00064	Bivalve molluscs, echinoderms, tunicates & marine gastropods from Japan	Framework
201206/00006	Fishery products imported from Japan	Framework

出所: 英国食品基準局 (FSA) ウェブサイト

<https://grail.foodapps.co.uk/grail/general/home.aspx>

- ・ 英国政府情報サイト (GOV.UK)
- ・ 食品輸出入ビジネスガイド

<https://www.gov.uk/food-safety-as-a-food-distributor>

7. 問い合わせ先リスト

7-1. 関係官庁

欧州委員会保健・消費者保護総局 (DG Sanco) EUROPEAN COMMISSION Directorate General for Health and Consumers 4 Rue Breydel / 101 Rue Froissart B-1049 BRUSSELS BELGIUM 電話 : +32 2 299 11 11 (欧州委員会代表) 00 800 6 7 8 9 10 11 (EU 内のみで利用できる通話無料のヘルプデスク) Web : http://ec.europa.eu/food/food/index_en.htm (DG Sanco の食品関連のページ) http://ec.europa.eu/staffdir/plsql/gsys_www.branch?pLang=EN&pId=2247&pDisplayAll=0 (DG Sanco の部署別ディレクトリ)
欧州食品安全機関 (EFSA) European Food Safety Authority Via Carlo Magno 1A 43126 Parma ITALY 電話 : +39 0521 036111 (緊急時、通常時間外の問い合わせは+39 0521 036911) Web : http://www.efsa.europa.eu メール : info@efsa.europa.eu

7-2. 食品検査機関

穀物および飼料に関する検査 残留農薬についての共同委託研究所 デンマーク技術大学 国立食品研究所 National Food Institute Department of Food Chemistry Technical University of Denmark (DTU) Mørkhøj Bygate 19 DK-2860 Soeborg DENMARK 電話 : +45 72 34 70 00
--

Web : http://www.food.dtu.dk/english/Focus-areas/Food-Safety/Chemical-Contaminants/Pesticides-Residues メール : food@food.dtu.dk
動物性食品および高脂肪含有品に関する検査 フライブルク 化学・獣医学検査機関 Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt (CVUA) Freiburg Postfach 100462 D-79123 Freiburg GERMANY 電話 : +49 (0)761 / 8855-0 Web : http://www.ua-bw.de/pub/default.asp メール : poststelle@cvuafr.bwl.de
果物および野菜（高含水・高酸含有品含む）に関する検査 1) バレンシア自治政府農業研究所 Laboratorio Agrario de la Generalitat Valenciana (LAGV) C/Pintor Goya, 8. E-46100 Burjassot-Valencia SPAIN 電話 : +34-96-1925250 メール : labora_burjassot@gva.es 2) アルメリア大学残留農薬研究グループ Grupo de Residuos de Plaguicidas de la Universidad de Almería (PRRG) Departamento de Química y Física Universidad de Almeria, Ctra, Sacramento s/n, La Cañada de San Urbano E-04120 Almería SPAIN 電話 : +34-95-0214000（代表） Web : http://cms.ual.es/UAL/en/universidad/departamentos/quimicayfisica/ メール : quimicayfisica@ual.es
単独残留法による検査 シュトゥットガルト 化学・獣医学検査機関 Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt (CVUA) Stuttgart Schaflandstraße 3/ 2 und 3/ 3, 70736 Fellbach, Postfach 1206 D-70702 Fellbach GERMANY

電話 : +49 (0)711 / 34 26-11 26 +49 (0)711 / 34 26-11 33

Web : <http://www.cvuas.de>

メール : Poststelle@cvuas.bwl.de

7-3. 業界団体

EU 食品・飲料産業連合

FoodDrinkEurope

(旧 CIAA - Confederation of the Food and Drink Industries in the EU)

Avenue des Nerviens, 9-31

1040 Brussels

BELGIUM

電話 : +32 2 514 11 11

Web : <http://www.fooddrink europe.eu/>

メール : info@fooddrink europe.eu

欧州でん粉産業協会

AAF - European Starch Industry Association

Mr Jamie Fortescue , Managing Director

Avenue des Arts 43

1040 Brussels

BELGIUM

電話 : +32 2 2896760

Web : <http://www.aaf-eu.org>

メール : v.deridder@aaf-eu.org

国際ベーカリー産業協会

AIBI - Association Internationale de la Boulangerie Industrielle (International Association of Plant Bakers)

Grand Place 10 B-1000 Bruxelles

BELGIUM

電話 : +32 2 361 1900

Web : <http://www.aibi.eu/>

メール : info@aibi.eu

欧州果汁協会

AIJN - European Fruit Juice Association Mr Jan HERMANS, Secretary General

Rue de la Loi 221/5

1040 Bruxelles

BELGIUM 電話 : +32 2 2350620 Web : http://www.aijn.org メール : aijn@aijn.org
EU チョコレート・ビスケット・菓子工業協会 CAOBISCO - Association of Chocolate, Biscuit and Confectionery Industries of the EU Ms Sebine Nafziger , Secretary General Bd Saint-Michel 47 1040 Brussels BELGIUM 電話 : +32 2 539 18 00 Web : http://caobisco.eu/ メール : caobisco@caobisco.eu
欧州朝食用シリアル協会 CEEREAL - European Breakfast Cereal Association Mr Alexander JESS, Secretary General Avenue des Nerviens 9-31 1040 Brussels BELGIUM 電話 : +32 2 549 56 40 Web : http://www.ceereal.eu メール : info@ceereal.eu
食肉加工業者組合 CLITRAVI - Liaison Centre for the Meat Processing Industries in the European Union Mr Dirk DOBBELAERE, Secretary General Boulevard Baudouin 18/4 1000 Brussels BELGIUM 電話 : +32 2 203 51 41 Web : http://www.clitravi.eu/ メール : clitravi@skypro.be
欧州コーヒー協会 ECF - European Coffee Federation Sir Winston Churchillaan 366F, 19th floor P.O.Box 161 2280 AD Rijswijk

THE NETHERLANDS 電話 : +31 70 336 51 65 Web : http://www.ecf-coffee.org メール : ecf@ecf-coffee.org
欧州乳製品協会 EDA - European Dairy Association Mr Alexander ANTON, Secretary General Rue Montoyer 14 1000 Brussels BELGIUM 電話 : +32 2 549 50 43 (Secretary General 直通) +32 2 549 50 40 / 49 (代表) Web : http://www.euromilk.org メール : eda@euromilk.org
欧州加工青果産業組合 PROFEL - the European Association of Fruit and Vegetable Processing Industries Ms Aline Rutsaert, Secretary General Boulevard St Michel 77-79, 1040 Brussels BELGIUM 電話 : +32 2 740 29 68 Web : http://www.profel-europe.eu/ メール : arutsaert@agep.eu
パスタ製品製造業者団体連合 UNAFPA - Union of Organisations of Manufacturers of Pasta Products of the E.U. Mr Raffaello RAGAGLINI, Secretary General Secretariat Viale del Poggio Fiorito, 61 00144 Rome ITALY 電話 : +39 (0) 6 809 1071 Web : http://www.pasta-unafpa.org/ メール : unafpa@pasta-unafpa.org
欧州香料工業会 EFFA - European Flavour Association Avenue des Arts, 6 1210 Brussels

BELGIUM 電話 : +32 2 214 20 40 Web : http://www.ffa.eu/en メール : secretariat@ffa.eu
欧州特殊食品成分産業協会 ELC - Federation of European Specialty Food Ingredients Industries Avenue des Gaulois 9, 1040 Bruxelles BELGIUM 電話 : +32 2 736 53 54 Web : http://www.elc-eu.org メール : elc@ecco-eu.com
欧州農産物貿易連絡委員会 CELCAA - European Liaison Committee for the Agricultural and Agri-Foods Trade (The voice of European Traders in agri-food commodities) 農産物取引・食品安全に関する情報提供、セミナーの開催等。 Pascale Rouhier Secretary General 10 rue de Tamines 1060 Brussels BELGIUM 電話 : +32 488 36 83 47 Web : http://www.celcaa.eu/ メール : p.rouhier@celcaa.eu
世界食品安全イニシアチブ GFSI - Global Food Safety Initiative 世界中の小売業やメーカー、フードサービス業、ならびに食品サプライチェーンに関わるサービス・プロバイダーから業種を超えて食品安全専門家達が集まり、協働して食の安全に取り組む組織。(The Consumer Goods Forum 内) 22/24 rue du Gouverneur Général Eboué 92130 Issy-les-Moulineaux FRANCE 電話 : +33 1 82 00 95 95 Web : http://www.mygfsi.com/ メール : gfsinfo@theconsumergoodsforum.com GFSI 日本ローカル・ワーキング・グループ The Consumer Goods Forum 日本事務所 東京都千代田区平河町 2-16-15 北野アームス 609

電話：03-6272-6283

Web：<http://www.tcgfp.org/foodsafety/>

メール：tokyo@theconsumergoodsforum.com

欧州商工会

EuroCommerce

欧州での小売・卸売業、国際貿易に関する情報を提供。

Avenue des Nerviens 85, 3rd floor

1040 Brussels

BELGIUM

電話：+32 2 737 05 98

Web：<http://www.eurocommerce.be>

メール：bastings@eurocommerce.be

7-4. 大手輸入業者

JFC International (Europe) GmbH

米国を本拠地とする JFC インターナショナル社傘下。デュッセルドルフ（ドイツ）、ロンドン（英国）、パリ（フランス）、ウィーン（オーストリア）に営業拠点を置く。欧州における日本食品輸入流通販売の大手。

Theodorstrasse 293

40472 Duesseldorf

GERMANY

電話：+49 (211) 537 4160

Web：<http://www.jfc.eu/jp/welcome.html>（日本語サイト）

メール：service@jfc.eu

SSP Kosumgüter Trade & Consult GmbH

ドイツを拠点として、欧州全域に日本・アジア各国食品の輸入卸売販売を展開。

Waldstr. 23 C1/C2,

63128 Dietzenbach

GERMANY

電話：+49 (0)6074-481610

Web：<http://www.ssp-trade.com/ja>（日本語サイト）

メール：international@ssp-trade.com

KIOKO SARL

パリに 1972 年開店の老舗日本食品店。親会社の吉川商事（横浜市）は、英国、バンクーバにも拠点を置く。

37-39 rue Léon Geffroy

94400 Vitry sur Seine

FRANCE

Web : <http://www.kioko.fr/nl/> (日本語サイト)

メール : kioko@kioko.fr

Harro Foods Limited

英国で日本食品の輸入卸売流通販売を展開。伊藤忠グループ。

Unit 9-10 Merton Industrial Park

Lee Road, Merton,

London SW19 3HX

UNITED KINGDOM

電話 : +44 (0)20 8543 3343

Web : <http://www.harro.co.uk/>

メール : info@harro.co.uk

Tazaki Foods Ltd

英国を拠点に欧州全体へ日本食品の輸入卸売流通販売を展開。1978 年創業の大手。

Unit 4, Delta Park Industrial Estate

Millmarsh Lane Enfield Middlesex

EN3 7QJ

UNITED KINGDOM

電話 : +44 (0)208 344 3000

Web : <http://www.tazakifoods.com/>

メール : Purchase@tazakifoods.com (サプライヤー向け問い合わせ先)

7-5. 主要展示会

Anuga 2015

Anuga 世界食品メッセ 2015

ドイツ・ケルンで隔年開催される世界最大級の食品見本市。全世界から 6 千社以上の有力メーカーが出展、食品・飲料業界に関する 10 分野の見本市が一堂に展示される。次回は 2015 年 10 月開催。

Koelnmesse GmbH

Messeplatz 1 50679 Cologne,

Deutschland

電話 : Tel. +49 221 821-2240

Web : <http://www.anuga.com/en/anuga/home/index.php>

メール：anuga@koelnmesse.de ケルンメッセ株式会社（日本の問い合わせ先） 〒150-0013 東京都渋谷区恵比寿 1-13-6 恵比寿 IS ビル 5 階 電話：03-5793-7770 Web：http://www.koelnmesse.jp/ism/ メール：kmjpn@koelnmesse.jp
International Green Week (IGW) ベルリン国際緑の週間 ・ 食品産業・農業および園芸展。 毎年 1 月に開催され、2014 年で 79 回目を迎える。世界各国の酪農水産物、加工食品、ビール、ワイン、蒸留酒、各種飲料、茶・香辛料のほか、農林業、園芸、キッチン用品等も展示。 Messe Berlin GmbH Messedamm 22 14055 Berlin GERMANY プロジェクトマネージャー：Mr Lars Jaeger 電話：+49 (0)30 3038 2026 ・ +49 (0)30 3038 2027 Web：http://www.messe-berlin.jp/mihon/trade/igw.html（日本語サイト） メール：igw@messe-berlin.de
International Sweets and Biscuits Fair (ISM) ISM ケルン国際菓子専門見本市。2014 年 1 月開催。 Koelnmesse GmbH Messeplatz 1 50679 Cologne, GERMANY ケルンメッセ株式会社（日本の問い合わせ先） 〒150-0013 東京都渋谷区恵比寿 1-13-6 恵比寿 IS ビル 5 階 電話：03-5793-7770 Web：http://www.koelnmesse.jp/ism/ メール：kmjpn@koelnmesse.jp
Seafood Expo Global 2014 水産物国際見本市 2014 ベルギー・ブリュッセルにて開催される世界最大級の水産専門見本市。2014 年は 75 カ国以上から 1,690 以上の出展者が参加する予定で、JETRO が主催する「ジャパンパビリオン」も設置される。2014 年 5 月開催。 Diversified Business Communications P.O. Box 7437, Portland, ME USA 04112-7437

Sales Manager : Tonya Fowler

電話 : +1 207-842-5504

Web : <http://www.seafoodexpo.com/global/>

メール : sales-global@seafoodexpo.com

Ethnic Foods Europe 2014

欧州エスニックフード見本市 2014

アムステルダムで開催される、日本を含む世界各国食品・飲料の見本市。オランダ最大の飲食産業見本市 Horecava の一部として開催される。2014 年 1 月開催。

Expo Communications BV

Minervum 7444B P.O. Box 9449 4801 LK Breda

The Netherlands

Exhibition Director : Ronald Holman

電話 : +31 (0)76 571 03 51

Web : <http://www.ethnicfoodseurope.com/>

メール : ronald@expocommunications.nl

The International Food & Drink Event

次回 2015 年 3 月にロンドンで開催予定の国際食品飲料展。

Fresh Montgomery

9 Manchester Square London W1U 3PL

Exhibition Director : Mr Christopher McCuin

電話 : +44 (0)207 886 3016

Web : <http://www.freshmontgomery.co.uk/>

メール : chris.mccuin@freshmontgomery.co.uk

日本の問い合わせ先 : nakazonot@reedexpo.co.jp

本報告書の利用についての注意・免責事項

本調査報告書は、日本貿易振興機構（ジェトロ）の各海外事務所を通じ委託調査を行い、ビジネス情報サービス部で取りまとめたものですが、本書の記述、所見、結論、および提言は必ずしも日本貿易振興機構（ジェトロ）の見解を反映したものではありません。

海外の制度・規制等は日々変化するため、最新の情報を確認する必要がある場合は、必ずご自身で最新情報をご確認ください。

ジェトロは、本報告書の記載内容に関して生じた直接的、間接的、派生的、特別の、付随的、あるいは懲罰的損害および利益の喪失については、それが契約、不法行為、無過失責任、あるいはその他の原因に基づき生じたか否かにかかわらず、一切の責任を負いません。これは、たとえ、ジェトロがかかる損害の可能性を知らされていても同様とします。