

海外流通実態調査（フランス）

2021年3月

日本貿易振興機構（JETRO）

日本食品海外プロモーションセンター（JFOODO）

はじめに

農林水産物・食品の更なる輸出拡大には、現地における販路の拡大が不可欠であり、そのためには、現地事業者の情報や流通の実態、取引の条件、様々な法令による規制等を把握しておくことが重要である。本調査報告書が、日本の輸出事業者の販路拡大の参考になれば幸いである。

本報告書の利用についての注意および免責事項

本調査は、日本貿易振興機構（JETRO）日本食品海外プロモーションセンターの業務の一環として、パリ事務所を通じて KSM NEWS & RESEARCH社に委託し、2021年1月から3月にかけて実施したものです。

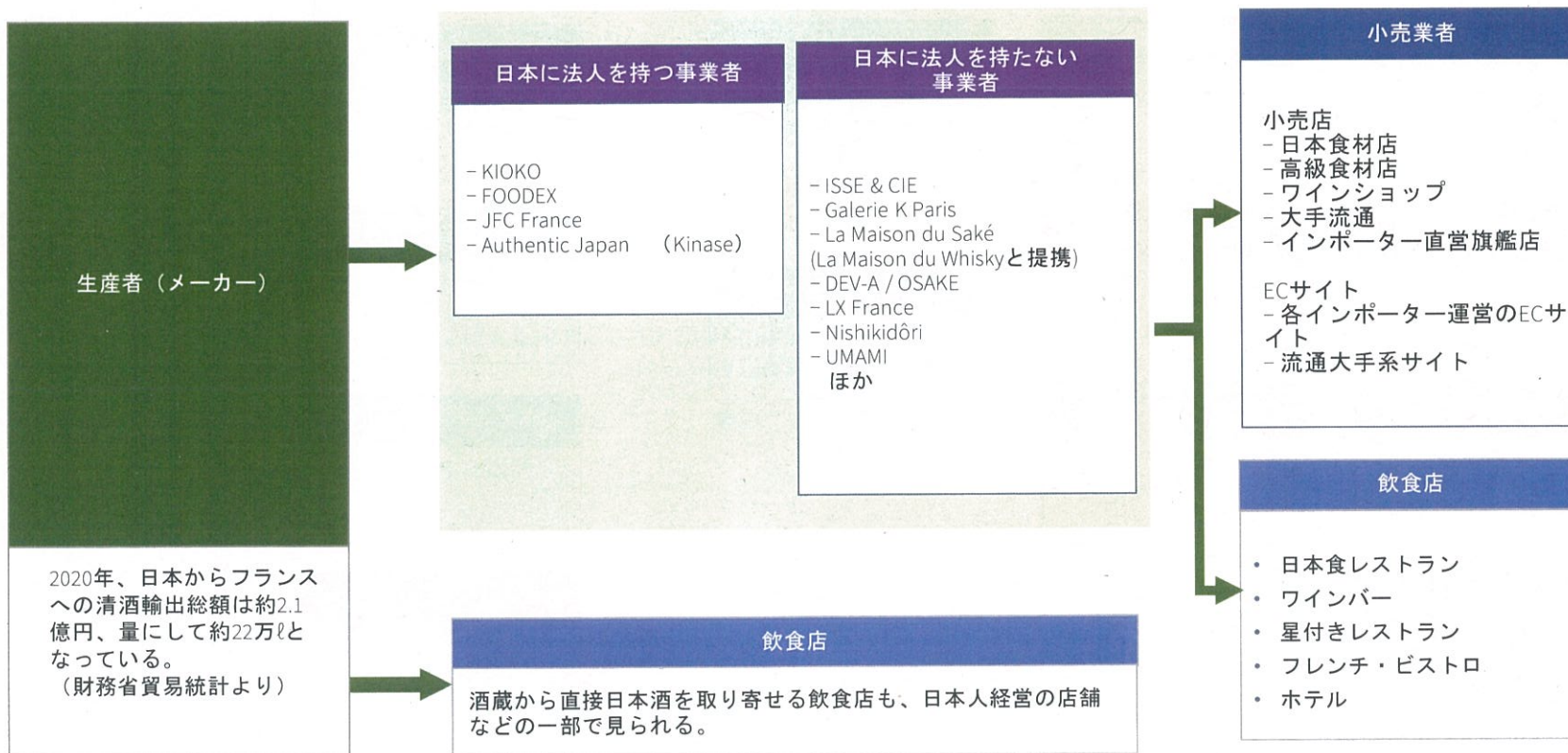
本レポートはあくまでも参考情報の提供を目的としており、法的助言を構成するものではなく、法的助言として依拠すべきものではありません。本報告書にてご提供する情報に基づいて行為をされる場合には、必ず個別の事案に沿った具体的な法的助言を別途お求めください。

JETROおよびKSM NEWS & RESEARCH社は、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JETROおよびKSM NEWS & RESEARCH社が係る損害の可能性を知らされていても同様とします。

業界地図

1) フランスにおける日本酒の市場構造

フランスにおける日本酒取扱事業者は、輸入から卸売まで手がける形態が大半である。その中には、日本に法人を持つ事業者と持たない事業者があり、酒造会社の海外支店も存在する。
また飲食店によっては、酒蔵と直接コンタクトを取って輸入調達するケースも見られる。



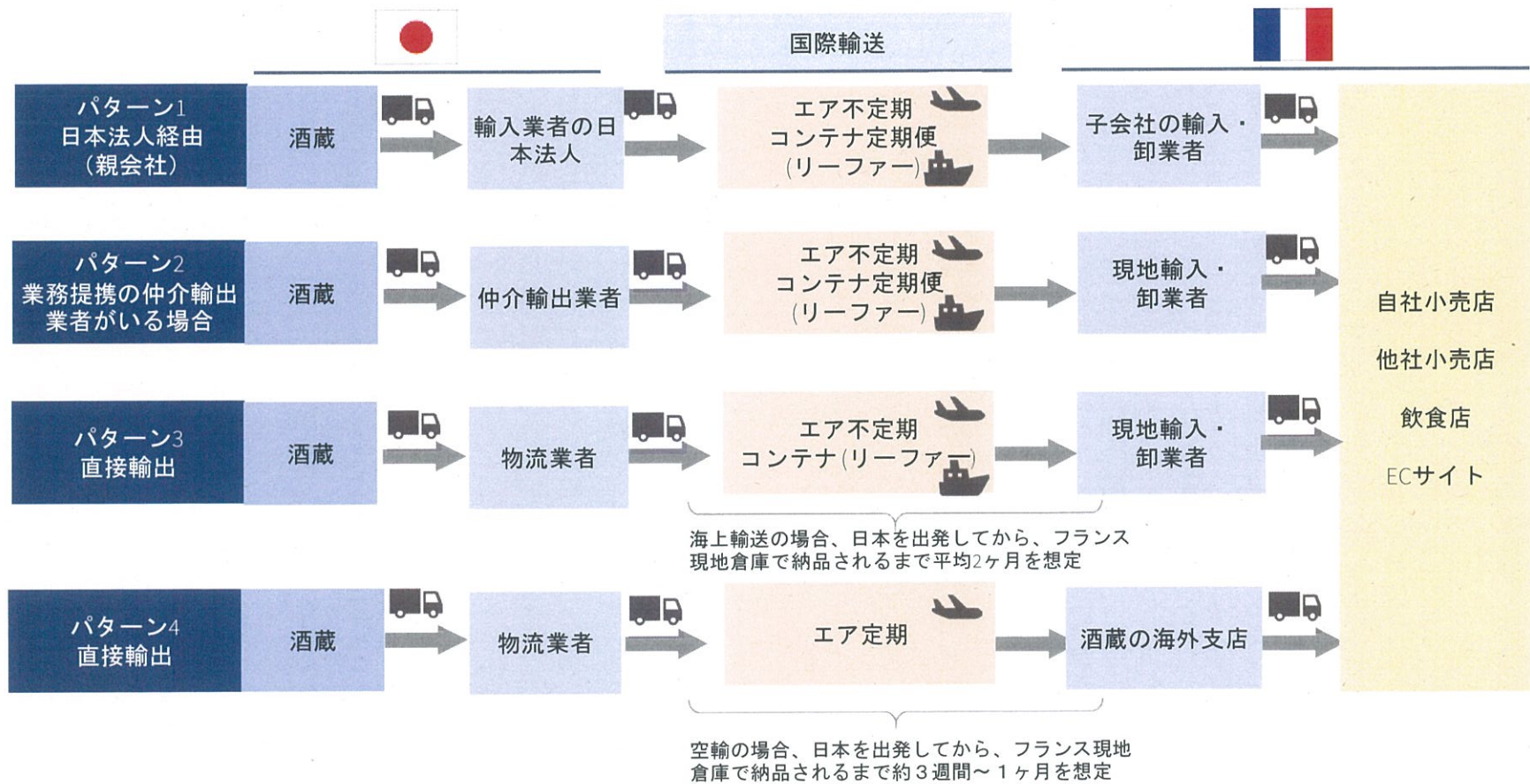
2) カテゴリー別主要事業者

フランスの日本酒輸入事業者は、1) 食材全般を取り扱うか、日本酒・アルコール専門か、2) 直営の小売店を持つか、卸売のみか、という分類により、下図のような分布になる。さらにEC（ネット販売）を行なっているかどうかによっても分けられる。



3) 物流・取引関係図

日本からフランスへ日本酒を輸出する場合、主に以下の4パターンが想定される。独立系の小規模なインポーターは、他社の貨物と混載でリーファーコンテナを利用するケースも見られる。



フランスにおける日本酒流通実態調査（2021年3月）

1. 業界地図

主要卸売業者（ディストリビューター）、輸入事業者（インポーター）の概要まとめ

（別添参照）

2. 現地の販売状況

フランスにおける一般的な商慣行

1) フランス国内取引における支払い

納品後15～30日以内、または請求書発行後30日以内の支払い期限を設けるといふ事業者が大半である。月末締め、翌月末支払いもある。フランス国内で新規の顧客との取引の際は、即金払いなど発注後速やかに支払いを完了してから納品という形が見られる。その後は事業者によって異なるが、1、2回は同様の支払い方法を継続し相互の信用関係を築いてから、納品後15～30日以内という通常のパイメントに移行するというケースもある。支払い期限を超過した場合には45日後までを猶予とし、この期日を過ぎ未払いの場合はアカウントを凍結し、支払いが確認出来るまで注文は受け付けない、という対策を取っている場合も見られた。そのほか地方で経営状況の見えにくい小規模なバーや飲食店、またはイベント会社等からの注文については、商品配達後に事業閉鎖・倒産により不渡りとなるといった事態も少なくないため、新規取引では慎重になるという事業者もあった。

2) 取引量

フランス国内のレストランからの受注では、最低ロット2ケース（ケース12本入）が一般的であるが、日本酒の場合は1ケース単位、また1本からでも対応可能とする事業者も見られた。こうした小口取引の場合には、まとまった数の発注があれば割引適応、あるいは1ケース12本の中で銘柄を混ぜる（パナシェ）など臨機応変に対応しているという事業者もあった。流通大手に対しては、保管倉庫から直接出荷するので、ケース単位の発注が原則である。また、ワインショップは、現状では日本酒の取り扱いが少ないものの、注文がある場合5ケース単位

という規模が多く、今後も人気が定着すれば、注文数が増えることが期待される。なお、事業者によっては、注文数量ではなく注文金額に応じて、配送料が無料となるところもある。

3) 価格設定

日本の輸出価格に輸送運賃、通関手続き費用等を加算した費用にマージン等を加算して小売への卸値が算定される。輸出手続きを商社が代行するか自前で行うか、海上輸送か空輸で行うか等によってコストは変動する。最終的な小売価格について、インポーターによっては仕入れ値の2~2.5倍程度になっていると指摘されるほか、レストランでの販売価格は同様の3~4.5倍で、高級ホテルではさらに高くなるという。フランスの場合、レストランでの販売価格は店頭小売価格の約2倍にもなるが、これは人件費をはじめとしてフランスのレストランの経営コストが他国と比較しても割高になっているためといわれる。直営店を持つインポーターからは、現行の価格設定で販売しても、店舗の家賃や人件費を考えると利益は出にくい、顧客層を広げECサイトでの販売にも繋がるため、現行の価格をあえて維持しているという指摘もあった。また、他の事業者からは今後のフランス国内における日本酒市場の拡大を見込み、現在は他の食材と比べてもマージンを極力抑えて卸しているという声もあった。

4) 販売・マーケティング

販売形態は、日本の酒蔵から日本酒を仕入れて、当地レストランや小売業者に卸す形態、いわゆる卸販売が主流である。委託販売はほとんど聞かれなかった。ワインやウイスキーの専門ECサイトでは、2020年の総売上が前年比2倍となっていると言われているところもあるという。他方、日本酒に関しては、コロナ禍でレストラン休業の影響を受けつつも、事業者によると、日中に店頭で購入に来る消費者も昨年から少しずつ増えはじめているという。家飲み需要が増えているせいか、ネット販売の売上が伸ばしているところも見られる。また家庭消費に適した小瓶の売上げが好調であったため、輸入量を増やしたというケースや、季節限定の新酒に顧客から高い関心が集まっているという指摘もあった。こういった点から、日本酒への関心も高まっていると見られる。直営店を持つ事業者からは、売れ行きが最も良い日本酒の価格帯は30ユーロ前後であるという指摘もあった。現在は日本酒市場を今後広げる好機とも考えられるので、これまで以上にソムリエや、ワインショップ等に向けて日本酒のテイastingおよび保管方法

の教育といった普及・啓蒙活動をしていくことが望ましいと指摘する声もある。事業者の中には実際、ワイン専門店の方々に日本酒を直接説明する機会を設け、コロナ禍が落ち着きレストランが再開された後を見据えた販促プロモーション活動も見られる。

3. 物流について

輸出から小売店等の店頭に並ぶまでの流通関連

1) 支払い条件

船積後 60 日以内に銀行振込みという事業者が大半で、商品の受領確認後、30 日から最大 60 日以内に支払うという例も見られる。また毎回の取引量が少ない場合には、海外送金手数料が高くなるため、ある程度の金額になるまでまとめてから支払うよう交渉しているというケースも見られた。日本に本社や業務提携パートナーを持つ事業者においては、基本的にメーカーとの決済は都度日本側で行い、関連会社間で年に数回まとめて精算されるようになっているところもみられる。

2) 取引量

各酒蔵からどのくらいの数量を仕入れるかについては、生産者側の要望に従うという事業者が大半であった。ただ一般的には四合瓶（720ml）で5ケース（60本）以上が目安で、1 銘柄ないし複数の銘柄を織り交ぜる形で仕入れることが多い。さらに事業者によっては顧客から追加注文が入り在庫切れだった場合などに、空輸によりほかの注文やサンプル等を織り交ぜる形で1本単位から入れるケースもあるという。

3) 輸送コスト

海運コンテナのドライカーリーファー（冷蔵）か、あるいは空輸かという輸送手段によって輸送コストは大きく変わる。昨年のコロナ禍の影響等で世界的なコンテナ不足となり、一時は海上運賃が3倍以上に値上がりした。一方、空輸も国際便の運行が激減したことから一時は価格が4倍以上まで高騰し、高値傾向は2021年3月現在以降も継続している。こうした状況も踏まえた最近の輸送コストは、日本酒四合瓶(720ml)1本につき空輸で8~15ユーロ程度とみる一方、海運リー

ファーコンテナは、四合瓶(720ml)1本につき同 2~3 ユーロ程度を目安としている事業者がみられた。

4) 輸送日数

発注から納品までにかかる日数は、空輸の場合2~3週間、コンテナでは事業者によって異なり最短1ヶ月から3ヶ月の間という回答になった。物流業者と定期契約を結んでスケジュールに合わせて発注手配できる大手業者においては、手続き等含めて、納品までの日数を短縮化しやすくなる。他方、年6回前後の不定期便で他社との混載の場合、また直近では世界的なコンテナ不足などの事情によっても所要期間が延びてしまうケースがあった。またフランス到着後も港で税関手続きが滞る場合もあるとの指摘もあった。

※輸送時の温度管理について

日本酒の輸入には海上輸送を利用する事業者が大半である。ただし、日本からフランスまでのルートでは赤道を2回通過するため、ドライコンテナで運ぶ場合、内部の温度が70度近くまで上昇するともいわれ、本来の風味が損なわれるという。このため現在ではリーファーコンテナか空輸での輸送を選択するインポーターが大半である。また、高温に晒された日本酒は、出荷時の品質とは異なるものに変質するため、対策として一部の輸入ワインに見られるような温度変化で色が変わる示温インキシールを日本酒の瓶にも貼るのも一案ではないかという声も聞かれた。

5) 荷姿・パッケージ

一升瓶は6本入りカートン、四合瓶は12本入りカートンで、割れ物用の二層構造になったダブルカートンと呼ばれるダンボールで梱包するのが基本。商品には飲料の分類やアルコール度数などフランス語で記載したラベルの添付が義務付けられている。インポーター側で必須事項の記載されたラベルデータを作成して蔵元に送っている場合が多く、出荷時点で瓶の裏にラベルを貼っておくように手配する。ラベル内の文字情報は小さ過ぎると通関できないこともあるので、作成時に注意が必要である。なお、取扱い日本酒の各ボトルの裏ラベルにバーコードまたはQRコードを記載しておくケースも多い。バーコードはEAN (European Article Number) コードと呼称される国際的に通用する共通商品コードで、日本の規格はJAN (Japanese Article Number) コードと呼称される。在庫管理や仕入

れ管理などにも役立つシステムでもあり、取得可であれば表記してもよいと思われる。QRコードについても義務ではないが、流通大手などと取引時には求められる場合もあるとみられ、あるなら表記してもよい。

6) 販売期間・保管

日本酒の賞味期限は特に設けていないという場合が多いが、店舗での販売は1年を目安にしているという声もあった。毎回あまり在庫が残らないように、なるべく小ロットの注文を心掛けている事業者もみられる。また、火入れをしていない生酒のようなタイプの場合、フレッシュな日本酒でもあり、店頭入荷後2か月での販売を心掛けているというケースも見られた。保管方法を徹底することで品質を維持する重要性を指摘する声も多い。冷蔵保存できれば品質は保持できるので、日本酒の選定にあたって、製造段階での蔵元の火入れや管理方法にも留意しながら仕入れ先を決定しているという事業者も存在した。他方、近年はワインのヴィンテージのように熟成させる蔵元も増えつつあり、長い期間をかけた熟成タイプの日本酒の取扱いを増やしていきたいという事業者の声もあった。特に、熟成した味わいのあるタイプの日本酒として、ワイン好きのフランス人の嗜好に合うため、生酏、菩提酏、古酒を入れているというディストリビューターもみられた。

4. 各種法規制

1) ラベル表示について

1) - 1 義務表示

ボトルの裏に貼るラベルには、規則(EU)1169/2011¹第9条に基づき以下の内容がフランス語で記載されていなければならない。

1. 飲料の分類（ワイン、ビール、酒など）
2. 原材料
3. アレルギー成分のある原材料があれば明記する。
4. 容量（ml単位で表記）
5. 輸入業者名、住所
6. 原産国

¹ <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?qid=1487175486185&uri=CELEX:32011R1169>

7. アルコール度数（最大小数点第一位までを% vol.で表示）
8. ロット番号
9. 妊娠中の女性に対するアルコール禁止警告（直径 1.4cm 以上のサイズで表示）

※以下の図1 参照

1) - 2 任意表示

製造年（ミレジメ）、コメの品種、産地についても義務ではないが、表示することができる。ただしワインで一種類の品種を表示する場合、全体の 85%以上が指定の品種に由来していなければいけないというルールがある。また製造方法や熟成に関する記述も自由表示である。

※以下の図2 参照



図1：ピクトグラム

« pas d'alcool pendant la grossesse »
(妊娠中のアルコール禁止)

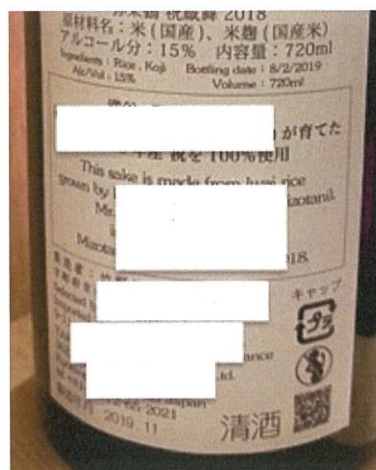
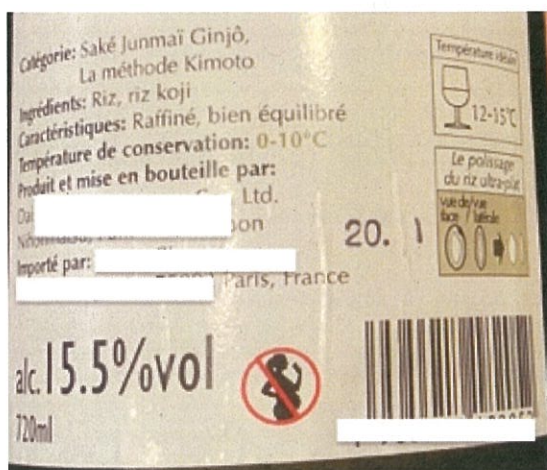


図2：日本酒裏ラベルの例

2) 税制情報（関税、国内酒税、付加価値税）

EUの関税は日欧EPAが発効され、2019年から撤廃されている。

フランス国内の酒税は、関税間接税総局（DGDDI）管轄のもと物品税として徴収される。さらに18%を超えるアルコール飲料には物品税に加えて、社会保障基金への拠出金（cotisation sécurité sociale）がかかるが、これは大半の日本酒には該当しない。またVAT(付加価値税)は20%で、すべての酒類にかかる。

物品税の税率は毎年、フランス国立統計経済研究所（INSEE）発表の物価指数に従い値上がりする。

2021年3月現在、日本酒関連の税率は以下の通り。²

アルコール度数15%以下でワインを除く醸造酒	(租税法典 438 2° b 条)	3.91€/100ℓ
アルコール度数15%を超え22%未満の醸造酒、醸造用アルコールを添加した5.5%を超える非発泡性の酒、または8.5%を超える発泡性の醸造酒	(租税法典 402 bis b 条)	195.47 €/100ℓ

※アルコール度数と酒税について

日本酒は15%を超えると税率が変わるため、アルコール度数は小数点以下まで正確に算出したパーセント数字を出荷前に確認し、正確に申告することが望ましい。15%で表示されている日本酒から税関検査で15%を超える数値が検出され、税関からインポーターに高額な罰金が請求されるというケースが報告されている。この税関検査はフランスに入港する日本酒から無作為に取り出され、専門の検査機関でアルコール度数が分析される。事業者によっては、年間に数回ほど検査の連絡が入ることもある。蔵元には出荷段階で専門機関の分析による正確なアルコール度数を申告するよう求めているというインポーターもあった。

3) 容量サイズ規制

日本酒については容量サイズ規制のあるアルコール対象外となるので、特に制限はない。

² <https://www.douane.gouv.fr/fiche/droits-des-alcools-et-boissons-alcooliques>

4) 食品包装規制（食品容器の品質または基準）

フランス政府は2015年1月より、ビスフェノール A (BPA) を含む食品容器の製造、輸出入、市場投入を禁止している（2012年12月24日付け法律 2012-1442³）。特に一升瓶の日本酒では、栓のプラスチック部分に現在も BPA が含まれている可能性があるため、注意が必要である。

³ <https://www.legifrance.gouv.fr/loda/id/LEGIARTI000026831580/2021-03-29/?isSuggest=true>

業界地図

1) フランスにおける日本産米粉の市場構造

フランスで日本産米粉を取扱う事業者は数社あり、輸入から卸売まで手がける形態が大半である。



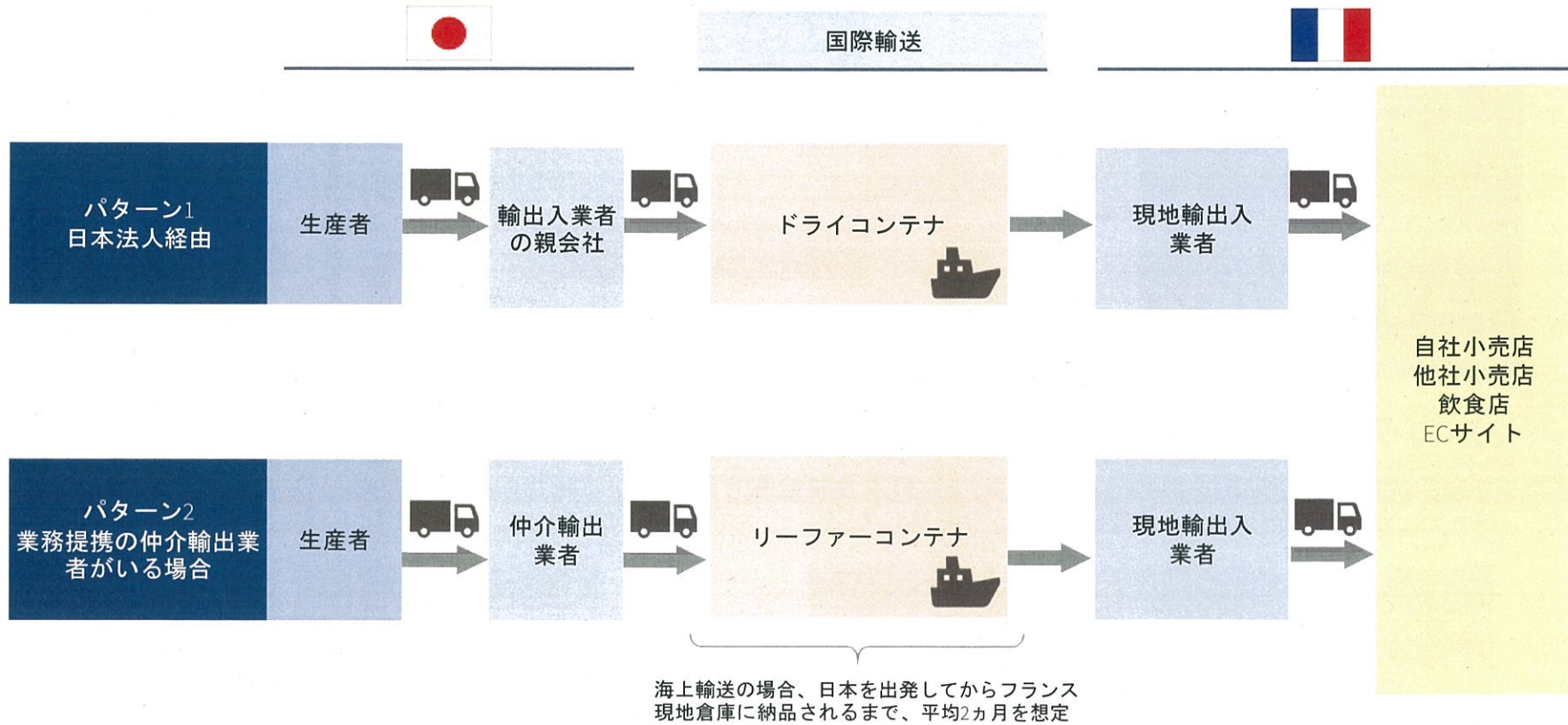
2) カテゴリー別主要事業者

フランスで日本産米粉を取扱う事業者は、1) 日本食材全般を取扱うか、米粉のみを扱うか、2) 直営の小売店を持つか、持たないかという分類により下図のような分布になる。



3) 物流・取引関係図

現在日本からフランスに米粉を輸入している事業者は、以下のようなパターンに分かれた。
小規模事業者においては、他社の貨物と混載でコンテナを利用するケースも見られた。



フランスにおける日本産米粉の流通実態調査（2021年3月）

1. 業界地図

主要卸売事業者（ディストリビューター）、輸入事業者（インポーター）の概要まとめ

（別添参照）

2. 現地の販売状況

フランスにおける一般的な商慣行

1) フランス国内取引における支払い

取引先との間でみられる支払いサイトは、取引月の月末締め翌月末払いで、30日から最大60日までの期限となるのが基本である。

2) 取引量

日本産米粉を業務用向けに卸す事業者では、米粉については10kg単位で注文を受け付けている。定期購入する専門店向けでは、プレオーダー方式で年間100kg単位の注文もみられる。上新粉や道明寺粉などは比較的単価も高いため、より少ない単位でも注文を受けるといふ。また別の事業者では、毎回1kg単位で米粉パウダーの定期発注を行う取引先があるが、他の商品も含めたオーダーで対応しているというケースもあった。

3) 価格設定

メーカーの出荷価格に輸送費、通関費用、諸税等に、事業者のマージンを加算して卸値が算定される。輸送にリーファーコンテナを使うかドライコンテナか、また輸出手続きを商社が代行するか、自前で行うかによっても関連経費は変動する。小売価格について、輸入事業者によって異なるが、同事業者の仕入価格の2～3倍くらいになるのではないかとの声があった。

4) 販売・マーケティング

輸入事業者によると、日本の生産者のなかで、ヨーロッパ向け輸出に意欲的な生産者は現地視察や営業に来られることも多く、そのようなメーカーの商品は事

業者としても積極的に取り扱いたいと考えるという。日本産米粉はフランスの消費者には認知度がまだ高くないため、レシピ例を提供するなど、普及・啓蒙活動を同時に行うことが非常に重要である。使い方や特徴をしっかりと知らせれば、売り上げは着実に上がる商品で、実際毎年売り上げが増大しているという事業者もみられる。また、近年フランスでは「Mochi glacé (モチ・グラッセ)」と呼ばれる餅アイスが若者を中心に人気があり、餅生地を作るにあたって米粉の需要の高まりも期待されるのではという見方もあった。さらにグルテンフリーであることから、米粉 100%の天ぷら粉やパン粉などの製品にも関心が集まっているので、情報発信や売り方によって、米粉の市場が拡大する可能性は高いと言えるとの指摘もあった。

3. 物流

輸出から小売店等の店頭へ並ぶまでの流通の各段階

1) 支払い条件

船積後 60 日以内に銀行振込という事業者が大半だが、日本のメーカー側の要望に合わせる形で対応するという回答もあった。また日本に本社や業務提携パートナーを持つ事業者においては、基本的にメーカーとの決済は都度日本側で行い、関連会社間で年に数回まとめて精算されるようになっている。

2) 輸送方法

海運のドライコンテナで輸送するという回答が多い。3 ヶ月毎に 3 パレット(他の商材と混載)、または月に 3 本(年間約 40 本)で他の食材と混載というケースもあり、事業規模により幅が見られた。米粉を含めた全てのコメ製品について、リーファーコンテナ (2~4°C) で輸送している事業者もいる。ドライかリーファーかによって輸送コストは変わるが、昨年のコロナ禍の影響で世界的なコンテナ不足の状態となり、一時は海上輸送の運賃が 3 倍以上に値上がりしたという指摘もあった。

3) リードタイム

発注から納品までにかかる日数は、海上輸送では、最短 1 ヶ月から 3 ヶ月の間という回答が大方だった。物流業者と定期契約を結んでスケジュールに合わせて発注手配できる大手業者においては、手続き等含めて納品までの日数を短縮

しやすくなる。他方、年6回前後の不定期便で他社との混載のコンテナでの手配の場合もあるなか、直近では世界的なコンテナ不足などの事情によっても、所要期間が延びてしまうケースもみられた。また、フランス到着後も港で通関手続きが滞ることによる遅延もあるとの指摘もあった。

4) 荷姿・パッケージ

卸売用の米粉はビニール袋パッケージ 10kg がメインで、一部に 1kg 入り袋を段ボール詰めして出荷する事業者があった。それ以外では卸でも小売でも一番大きなパックで 1kg 入り、他は 500g、200g などの小さなサイズなどと混載するという回答も見られた。個装では、ラベル表示の貼付が求められる。ラベルは商品名や原材料などをフランス語で記載する必要がある。輸入事業者が事前にメーカー側に必要事項を記載した情報を送付し、日本側で出荷前に貼付して対応するケースが殆どである。

5) 賞味期限

米粉の場合、賞味期限は6ヶ月～1年が目安とされており、発送時には最新の製造年月日の製品を入れてもらうという事業者が多かった。事業者の中には、米粉の輸入販売を始めた数年前までは、現地消費者にあまり用途が浸透していなかったせいか、賞味期限切れとなり処分されるケースもあったという声も聞かれた。現在では高性能の冷凍倉庫（温度-18℃、湿度46～56%）を備えている事業者からは、18ヶ月以上の保存が可能との回答もあった。

4. 各種法規制

日本からフランスへの米粉の輸出に関しては、EU の貿易情報データベースで NC コード（米粉は 11029050）と輸出国（Japan）・輸出先（France）を入力した検索結果にて主な貿易上の条件や規制が確認できる。

<https://trade.ec.europa.eu/access-to-markets/en/results?product=11029050&origin=JP&destination=FR>

フランスへの輸出に関しては、この中の米粉に課せられる「輸入条件」を満たすことが求められる。以下に特に留意が必要な一部を紹介する。

1) 食品規制

1) - 1 食品中の汚染物質

欧州連合（EU）に輸入される食品には、人の健康に危険を及ぼすほどの水準の汚染物質が含まれてはならないという観点から、EU レベルでの規制に加え、EU 加盟の各国レベルでの上乗せ規制が課せられる場合がある。

1993 年 2 月 8 日の規則（EEC）315/93¹が、食料品における汚染物質に関する EU における手続きについて定めており、食品への汚染物質の含有を規制している。また規則（EEC）1881/2006²は、EU 市場で販売される食品について、一部の汚染物質に関する許容最大値を定めている。

規則（EEC）1881/2006 の中では、穀物加工品（Cereal products）の穀物粉（Cereal flour）については、マイコトキシン 2 種 の上限値が設定されているが（Deoxynivalenol について 750 マイクログラム/kg、Zearalenone について 75 マイクログラム/kg）、注釈 17 によると Rice products（コメ加工品）はこの中には含まれないと思われる。

他方、米粉に限定されないが、原料となるコメについては、以下の上限値が関連してくる。

【コメを含む全ての穀物・穀物加工品 / All cereals and all products derived from cereals】

- ・アフラトキシン B1 = 2.0 マイクログラム/kg
- ・アフラトキシン B1+B2+G1+G2 = 4.0 マイクログラム/kg

【コメ/ Bran, germ, wheat and rice】

- ・カドミウム = 0.2 mg/kg

【未加工穀物に由来する全ての製品/ All products derived from unprocessed cereals】

- ・オクトラキシン A = 3.0 マイクログラム/kg

【穀類、豆類 / Cereals and pulses】

- ・鉛 = 0.2 mg/kg

【乳幼児用食品以外の食品全般 / Food with the exception of infant formulae】

- ・メラミン = 2.5 mg/kg

【コメ（パーボイルドではない精米） Non-parboiled milled rice】

¹ <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/ALL/?uri=CELEX%3A31993R0315>

² <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/ALL/?uri=CELEX%3A32006R1881>

・無機ヒ素 = 0.2 mg/kg

https://webgate.ec.europa.eu/reqs/public/v1/requirement/auxi/eu/eu_heafoccon_annex_r1881_2006.pdf³

さらに、規則 (EU) 2016/52⁴は、原子力事故やその他の放射線上的緊急事態後に適用される、食品に関する放射性物質の許容上限を定めている。

福島原発事故によりコメに対して課されていた放射性物質検査証明書の提出は、「福島産コメ⁵」に対して 2017 年 12 月 1 日から不要となり、これに合わせて、他県産の原産地証明書も不要となった。

1) - 2 残留農薬

高いレベルの安全性を確保する目的で、植物由来及び動物由来の製品の輸入は、残留農薬に関して EU の関連法令が定める規定を満たしていることが条件となる。

植物由来の製品に関する規則

規則 (EC) 1107/2009⁵は、農薬に含まれる有効成分について、EU における販売に当たっての規則及び手続きと、加盟国による許可の手続きについて定めている。EU のポジティブリストに掲載されている有効成分でない限り、植物用の農薬として使用することは認められない。

EU における農薬の検査：残留農薬の許容上限値

³ この URL にある上限値は、規則 (EC) 1881/2006 発行時点での上限値であるが、その後、同規則は、規則(EU) No 594/2012、規則(EU) 2015/1005、規則(EU) 2015/1006 および規則(EU) 165/2010 にて改訂。改訂には コメに関連する部分も含まれるが、本文の上限値は確認できる限りで現行のもの。

規則(EU) No 594/2012 :

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=celex%3A32012R0594>

規則(EU) 2015/1005 :

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/ALL/?uri=CELEX%3A32015R1005>

規則(EU) 2015/1006 :

https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=uriserv%3AOJ.L_.2015.161.01.0014.01.ENG

規則(UE) 165/2010 :

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/ALL/?uri=celex%3A32010R0165>

⁴ <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/ALL/?uri=CELEX%3A32016R0052>

⁵ <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=celex%3A32009R1107>

2008年9月1日より、規則（EU）396/2005⁶が定める、残留農薬に関するEU域内規則が適用されている。規則396/2005の付帯文書が、検査の対象となる製品のリストと、それに適用される許容上限値について定めている。

- ・ 付帯文書 I：許容上限値が適用される食品のリスト（ポジティブリスト）
- ・ 付帯文書 II：EUの最終的な許容上限値のリスト
- ・ 付帯文書 III：EUのいわゆる暫定的な許容上限値（2008年9月1日以前に加盟国レベルにおいてのみ上限が設定されていた農薬）のリスト
- ・ 付帯文書 IV：リスクが低いことから上限が設定されていない農薬のリスト
- ・ 付帯文書 V：食品に対するMRLが設定されない農薬で、その許容上限値が0.01mg/kgを超える農薬のリスト⁸
- ・ 付帯文書 VI：加工食品についての上限の換算係数のリストとなる予定だが、まだ公表されていない
- ・ 付帯文書 VII：煤煙剤として使用され、加盟国が、製品の販売前にその使用を特例措置として認めることができる農薬のリスト

検査と上限値の遵守徹底は加盟国の権限に属する。検査は規則（EU）2018/555⁷が定める、残留農薬の域内検査協調多年次プログラムを通じて実施される。このプログラムに従い、2019年、2020年、2021年を通じて、各国の関連検査機関が、標本採取と分析を実施する。また、規則（EU）2019/1793⁸に従い、特定の第三国からの非動物由来の一部製品を対象にした危険物質検査が実施される。

残留農薬規制については非常に幅広く変更も多いため、EUの残留農薬データベース

https://ec.europa.eu/food/plant/pesticides/eu-pesticides-db_en
を参照されたい。

コメに関してはトリシクラゾールとイプロジオンについてEUと日本の規制に

特にMRLが設定されない農薬に関しては、一般的にそのデフォルトの上限は0.01mg/kgに設定される。

⁶ <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=celex%3A32009R1107>

⁷ <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/ALL/?uri=CELEX%3A32005R0396>

⁸ 特にMRLが設定されない農薬に関しては、一般的にそのデフォルトの上限0.01mg/kgに設定される。

⁹ <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/ALL/?uri=CELEX%3A32018R0555>

¹⁰ <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/ALL/?uri=CELEX%3A32019R1793>

大きな違いがあることから特に留意が必要。

1) - 3 添加物

欧州連合（EU）域内への非動物由来食品の輸入には、規則（EU）2017/625 が適用され、公衆衛生へのリスク予測と消費者保護への規制を遵守することが求められる。非動物由来食品に適用される一般的な規制は以下の通り。

- a. 規則（EC）852/2004（一般食品衛生規則）に則った食品の衛生安全規制の遵守（一次生産者から以降の一連の食品事業者の責任、規則（EC）2073/2005 に則った一部の製品への微生物学的基準、HACCP に基づいた手続きなど）
- b. 食品の調製条件（食品添加物、一部の食品への調製・処理に関する規制）
- c. 食品の当局による検査（食品のサプライチェーン上の事業者による食品安全と品質に関する加盟国当局の管理体制と検査業務を規定）

米粉の輸出に関しては、添加物への留意が必要である。添加物も残留農薬同様に EU レベルのポジティブリストが設定され、輸入される食品に利用できるものはリストの中の食品添加物のみ（かつ食品添加物によっては含有量の上限が設定）となる。利用可能な添加物やその上限値については、EU の食品添加物データベースで検索可能。

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

2) ラベル表示

商品に貼るラベルは、規則（EU）1169/2011⁹で規定されており、以下の内容がフランス語で記載されていなければならない。

1. 商品名
2. 原材料
3. 正味量
4. 賞味期限 / 消費期限
5. 保存方法
6. 輸出入業者等の EU 域内の事業者名称と住所
7. 原産国
8. ロット番号

¹¹ <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?qid=1487175486185&uri=CELEX:32011R1169>

¹² <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX:32014R0828>

規則 (EU) 828/2014¹⁰に基づき、グルテン含有量が 20mg/kg 以下である場合には「Gluten-free」の表示が可能である。その際には「Suitable for people intolerance to gluten (グルテン不耐症の人向け)」または「Suitable for coeliacs (セリアック病患者向け)」の文言を付すことも可能。

3) 税制情報 (関税、付加価値税)

輸入の米粉にかかる関税は、EU 域内で以下のように設定されている。

138.00 ユーロ / 1000 kg (EU 準拠法 R2204/99)

また VAT(付加価値税) は 20%となっている¹¹。

4) 食品包装規制 (食品容器の品質または基準)

EU 域内では、食品と接触する全ての素材について、規則 (EC) 1935/2004¹²で、「食品接触材(Food Contact Material)」として規制を課している。これにより、容器、箱、瓶、フィルム、紙などを含むあらゆる包装素材は、人体への健康被害や、食品の栄養成分および風味・食感等を変容させる危険をもたらしてはならない旨が定められている。米粉の包装材としておもに使用されるプラスチック素材については、規則 (EU) 10/2011¹³の ANNEX I に掲載されているポジティブリスト形式の規制となり、同規則内のリストに該当する物質を原料とするプラスチックのみが、食品接触素材として認可されている。

また EU 加盟国は、EU レベルでの法規制に加えて、独自規制を導入することが可能となっており、フランスの独自法として、2012 年 12 月 24 日付け法律 2012-1442¹⁴に基づき、食品に接触する全ての包装容器などについてビスフェノール A の使用が禁止されている。

以上

¹³ <https://trade.ec.europa.eu/access-to-markets/en/results?product=11029050&origin=JP&destination=FR>

¹⁴ <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/PDF/?uri=CELEX:02004R1935-20090807&qid=1405606597021&from=FR>

¹⁵ <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/PDF/?uri=CELEX:32011R0010&from=EN>

¹⁶ <https://www.legifrance.gouv.fr/loda/id/LEGIARTI000026831580/2021-03-29/?isSuggest=true>