# 動物性原材料を含む食品の EU 向け輸出に関する規制について

2017年3月

(2019年5月更新)

日本貿易振興機構 (ジェトロ)

ロンドン事務所

パリ事務所

農林水産・食品部 加工食品・酒類支援課

【免責条項】本報告書で提供している情報は、ご利用される方のご判断・責任においてご使用ください。ジェトロでは、できるだけ正確な情報の提供を心掛けておりますが、本報告書で提供した内容に関連して、ご利用される方が不利益等を被る事態が生じたとしても、ジェトロおよび執筆者は一切の責任を負いかねますので、ご了承ください。

# はじめに

英国・フランス・ドイツ等を中心とするEU圏は、所得の高さ・情報発信力の高さから、日本産農林水産物・食品の輸出に際して今後益々関心が高まっていくことが予想される。しかしながら、EU域内に農林水産物・食品を輸出するに際してはEU規制が障壁となることが極めて多い。EU規制では食品を動物性/植物性で大きく二分して、動物性原材料を含む食品については輸入・流通に際して極めて厳格な規制を課していることはその要因の一つとして挙げられる。

そこで本調査では、いわゆる『混合食品』を含む、動物性原材料を使用した食品を EU 域内に輸入する際の規制について、最新の改正動向を踏まえて整理の上概説を行った。

本調査結果が今後の EU 域内への日本産食品の輸出拡大の一助となれば幸いである。

日本貿易振興機構 (ジェトロ) ロンドン事務所 パリ事務所 農林水産・食品部 加工食品・酒類支援課

# 目次

Ι	定義
	(1) 動物性原材料の範囲
	(2) 動物性未加工食品
	(3)動物性加工食品
	(4) 混合食品(Composite Products)
П	動物性原材料を含む食品の EU 向け輸出に係る諸規制 8
	(1) 原則
	(2) 残留物質モニタリング計画
	(3) 第三国リスト 10
	(4) 個別施設の EU・HACCP 施設の認定・衛生証明書の提出 14
	(5) 混合食品 15
	① 混合食品の分類16
	② 特定混合食品19
	③ 特定混合食品以外の動物性原材料を 50%以上含有する混合食品 20
	④ 肉類・乳成分を使用しておらず、動物性原材料の使用割合は 50%未満だが、
	安定していない混合食品22
	⑤ 委員会決定 2007/275/EC Article6 の条件を満たす混合食品22
	(6) 日本から混合食品を輸出する場合についての整理
	(7) その他動物性加工食品/混合食品を EU 域内に輸出する際の関連規制 38
	(8) 各国における運用状況・日本側メーカーの対応状況

# I 定義

#### (1)動物性原材料の範囲

動物性原材料を含む食品をEU域内に輸出する際の規制について確認するためには、まず 『動物性原材料』の範囲について確認することが必要となる。

動物性原材料を含む食品の衛生に関する基本的な EU 規制である規則 (EC) 853/2004<sup>1</sup>および当該 EU 規則に関する欧州委員会のガイダンス文書<sup>2</sup>等に基づくと、動物性原材料には以下が含まれる。

#### 【動物性原材料に含まれるもの(一例)】

- ・ 畜産物の肉等(家畜・野生双方含む。以下同じ)
- 到
- ・ 卵(魚卵は魚介類に含まれる)
- ・ 魚介類 (魚卵も含む)
- ・ カエルの足
- ・カタツムリ
- ハチミツ・ロイヤルゼリー
- ゼラチン・コラーゲン
- ・ 精製したコンドロイチン、ヒアルロン酸、軟骨成分、キトサン、グルコサミン等<sup>3</sup>

上記は例示に基づき列記したものであり、網羅的なものではないが、ハチミツ・ロイヤルゼリー・ゼラチン・コラーゲンも動物性原材料に含まれ、これらを含有する食品を EU に輸出する際には動物性原材料に関する EU 規制が適用されることについては留意が必要である。

さらに、動物性原材料を含む食品は、当該食品に含まれる動物性原材料の状態によって、

- ① 動物性未加工食品(生鮮食品)
- ② 動物性加工食品
- ③ 混合食品

に大別され、EU 域内への輸出時にはそれぞれ異なる規制が適用される。ついては以下、動

<sup>&</sup>lt;sup>1</sup> http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX:32004R0853&qid=1475595641640

なお、上記リンクは成立当時の条文が掲載されている。最新の条文を確認するためには、『Document Information』タブを開いた上で、『All consolidated versions』の項目から最新の日付をクリックすることが必要。(以下、すべての EU 規制について同様)

<sup>&</sup>lt;sup>2</sup> 欧州委員会による、動物性原材料を含む食品の衛生に関する EU 規制のガイダンス文書 (Guidance document on the implementation of certain provisions of Regulation (EC) No 853/2004 on the hygiene of food of animal origin)。 (http://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/food\_hygiene/guidance\_en より入手可能。)

 $<sup>^3</sup>$  これらは前述のガイダンスおよび規則 (EC) 853/2004 では明示されていないが、その後定められた規則 (EU) 2016/759 においては動物性原材料に位置付けられている。

 $<sup>(\</sup>underline{\text{http://eur-lex.\,europa.\,eu/legal-content/EN/TXT/?qid=1475250948420\&uri=CELEX:32016R0759})$ 

物性未加工食品・動物性加工食品・混合食品の定義と具体的な食品の例について紹介する。

#### (2)動物性未加工食品

「Raw product (未加工の原材料)」、すなわち「加工 (Processing)」を経ていない動物性原材料を含む食品が動物性未加工食品に該当する。なお、「加工」および「未加工食品 (unprocessed products)」の定義は規則 (EC) 852/2004<sup>4</sup> Article2 の 1. (m)および(n) において以下のとおり規定されている。

<加工の定義:規則 (EC) 852/2004 Article2の1. (m)より>

加工とは、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、 燻蒸、保蔵 (curing)、熟成、乾燥、マリネ (marinating)、抽出、押出成型、またはそれ らの組み合わせが含まれる。

<未加工食品の定義:規則 (EC) 852/2004 Article2の1. (n)より>

未加工食品(unprocessed products)」とは、加工を受けていない食料品をいい、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、設剥き、製粉、冷却、急速冷凍または解凍された食品も含まれる。

EU 規制上「冷凍」や「切断」を経ただけでは EU 規制上の「加工」とはみなされず、「加工済」とするためには、タンパク質が変性する等の本質的な変化を経る必要があることに<u>留意が必要である</u>(本項は、混合食品の製造プロセスに当たって重要となる)。

また、欧州委員会のガイドライン上では、肉の『未加工(生鮮(fresh))』および『加工』の状態について、以下のように例示<sup>5</sup>している。

未加工:冷蔵・冷凍以外の保存処理をしていない場合。真空包装されている場合も、冷蔵・ 冷凍以外の保存処理をしていない場合には『未加工』に該当する。

加工: 加工を通じて肉製品の筋繊維組織が完全に変性している場合には『加工された肉製品 (Meat Products) に該当する。したがって、(熱を加えない) マリネ処理であっても、中心部まで完全に施された場合には『加工された肉製品』に該当する。 一方、肉の中心まで完全に加工処理が施されておらず、切断面が生鮮肉の特性を

\_

<sup>4</sup> http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?qid=1475595890347&uri=CELEX:32004R0852

<sup>&</sup>lt;sup>5</sup>動物性原材料を含む食品の衛生に関する EU 規制のガイダンス文書 (Guidance document on the implementation of certain provisions of Regulation (EC) No 853/2004 on the hygiene of food of animal origin) 18~20 ページおよび ANNEX I (26ページ) に基づく。

<sup>(</sup>http://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/food\_hygiene/guidance\_en より入手可能。)

示す (筋繊維が完全に変性していない) 場合には、加工されたとはみなさない<sup>6</sup>。 したがって、塩漬けの肉や表面を炙った肉でも、中心部が生鮮肉の特性を示す場合には、加工されたとはみなされない。

動物性未加工食品を含む食品は、動物性未加工食品に対する輸入規制が適用される。例えば以下のような食品は動物性未加工食品に対するEU規制が適用される<sup>7</sup>。

# 【動物性未加工食品に該当するもの (一例)】

- ・ 冷凍寿司(未加工の魚介類を使用している場合)
- 生鮮肉と野菜の串刺し
- ナッツのハチミツ漬け

#### (3) 動物性加工食品

動物性原材料に対して、前述の『加工』に該当する実質的な変化が加えられている場合には『動物性加工食品』に該当する。例えばハム・ヨーグルト等は動物性加工食品に該当する。

欧州委員会のガイダンス文書では、動物性加工食品の例として以下が例示されている8。

# 【動物性加工食品に該当するもの(一例)】

- ハム、サラミ等
- 燻製魚
- 加熱殺菌乳、チーズ、ヨーグルト
- 粉卵
- ・ 精製された動物脂肪
- ・ゼラチン
- ・ コラーゲン

 $^6$ この状態を EU 規制では『肉調製品(Meat Preparations)』と呼んで、通常の生鮮肉とは区別している。(規則(EC) 853/2004 の ANNEX I の 1.16 において定義されている)

<sup>「</sup>第三国由来の混合食品の輸入に関するガイダンス文書(ILLUSTRATIVE GUIDANCE ON IMPORT/TRANSIT CONDITIONS AND CONTROLS OF CERTAIN COMPOSITE PRODUCTS, AND PRODUCTS WHICH COULD ERRONEOUSLY BE CONSIDERED AS COMPOSITE PRODUCTS, ORIGINATING FROM THIRD COUNTRIES)9ページに基づく。

<sup>(</sup>http://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/food\_hygiene/guidance\_en より入手可能。)

<sup>\*</sup>動物性原材料を含む食品の衛生に関する EU 規制のガイダンス文書 (Guidance document on the implementation of certain provisions of Regulation (EC) No 853/2004 on the hygiene of food of animal origin) ANNEX II (27ページ) に基づく。

<sup>(</sup>http://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/food\_hygiene/guidance\_en より入手可能。)

#### (4) 混合食品 (Composite Products)

EU 規制に独自の分類であり、欧州委員会決定 2007/275/EC<sup>9</sup> Article2 において『<u>動物性</u>加工食品と植物性食品の双方を原材料に含む食品。一次製品の加工が最終製品の製造上不可欠なプロセスとなっている場合も含む』と定義されている。

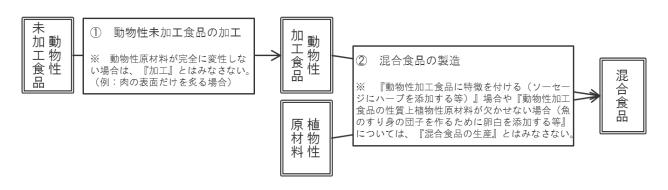
上記定義において『一次製品の加工が最終製品の製造上不可欠なプロセスとなっている場合』とは、『動物性未加工食品→ (加工) →動物性加工食品→ (混合食品の製造) →混合食品、という二段階の加工プロセスを経ることなく、動物性未加工食品と植物性原材料を直接加工して最終製品である混合食品を製造する場合』のことを指す。例えば、生卵と植物油・酢等から直接マヨネーズを製造する場合は『一次製品の加工が最終製品の製造上不可欠なプロセスとなっている場合』に該当する。

なお欧州委員会のガイドライン<sup>10</sup>によると『動物性加工食品に特徴を付ける等のため植物性原材料を添加する』『動物性加工食品の性質上植物性原材料が欠かせない場合』については、最終的な加工食品は混合食品とはみなされず、動物性加工食品に分類される。例えば、以下の食品は動物性加工食品に分類される。

【植物性原材料を使用していても、混合食品に該当しない加工食品(一例)】

- フルーツ入りヨーグルト
- にんにく入りソーセージ

以上を踏まえた、EU 規制における動物性未加工食品・動物性加工食品・混合食品の分類 概念を以下に図示する。



 $<sup>^9~\</sup>rm http://eur-lex.~europa.~eu/legal-content/EN/TXT/?qid=1482518108133\&uri=CELEX:32007D0275$ 

<sup>&</sup>lt;sup>10</sup>第三国由来の混合食品の輸入に関するガイダンス文書(ILLUSTRATIVE GUIDANCE ON IMPORT/TRANSIT CONDITIONS AND CONTROLS OF CERTAIN COMPOSITE PRODUCTS, AND PRODUCTS WHICH COULD ERRONEOUSLY BE CONSIDERED AS COMPOSITE PRODUCTS, ORIGINATING FROM THIRD COUNTRIES)7~8~一ジに基づく。

<sup>(</sup>http://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/food\_hygiene/guidance\_en より入手可能。)

その上で、動物性未加工食品/動物性加工食品と、混合食品においては EU 規制における 取り扱いおよび輸入に求められる条件が大きく異なっている。そこで次項以降では、動物 性原材料を含む場合の EU 規制上の要件および日本産農林水産物・食品において輸入が認め られているケースについて整理を行う。

# Ⅱ 動物性原材料を含む食品の EU 向け輸出に係る諸規制

#### (1) 原則

EU に動物性食品(動物性未加工食品/動物性加工食品)を輸出するためには、EU 規則に基づき原則として以下の要件を満たすことが求められている。

#### 【動物性食品を EU に輸出するための原則】

# I 国として達成すべき条件

- ① 動物性原材料の原産国が当該動物性原材料に関する『残留物質モニタリング計画』の 承認を受ける。
- ② さらに、当該原産国が動物性原材料/状態<sup>11</sup>ごとに個別に設定されている『第三国リスト (EU 域内への輸出を許可された国・地域のリスト)』に掲載される。

#### Ⅱ 個別の事業者が達成すべき条件

③ 動物性原材料を最終食品に加工するまでのすべての加工施設等が輸出元国の政府による『EU・HACCP に基づく認証』を受ける。例えば生鮮肉を EU 向けに輸出する場合には、と畜場が EU・HACCP 認定を受けることが必要<sup>12</sup>。

# Ⅲ 実際に動物性食品をEU向けに輸出する際の手続

- ④ EU・HACCP の認証を受けた施設で処理・加工等が行われたことを証明する当局発行の 『衛生証明書』を取得の上輸出する。
- ⑤ 輸入手続時には衛生証明書を提出した上で動物検疫(獣医学検査)を受ける。

そこで以下、上記の残留物質モニタリング計画・第三国リストの詳細、根拠となる EU 規制および日本の状態について整理した後、日本産の動物性食品の輸入の可否・可能な場合には輸入時に必要となる手続について整理を行う。

また、混合食品の場合、『動物性加工食品と植物性食品の双方を原材料に含む食品』であるというその特性上『(日本以外の) 第三国リスト掲載国で動物性原材料を加工』→『動物性加工食品を日本に輸出』→『日本で混合食品を製造』→『EU 域内に輸出』等の過程を経ることもありうることから、別途様々な例外規定も設けられている。混合食品の EU 向け輸出に際して求められる要件については後に詳述する。

<sup>11</sup> 同じ動物性原材料でも『未加工』と『加工』で第三国リストが別になっている/別のステータスを求めることが多い。そのため『加工済』の動物性原材料(例:乳製品)については第三国リストに掲載され EU 向け輸出を認められている国でも、『未加工』の動物性原材料(例:生乳)については EU 向け輸出を認められていない場合が多いことに留意。
12 その他、水産物の場合は、漁船および養殖施設について『登録』が必要。詳しくはジェトロ『IUU 漁業規則と水産食品の対 EU 輸出(2014年3月)』を参照。(https://www.jetro.go.jp/world/reports/2014/07001678.html)

#### (2) 残留物質モニタリング計画

EU に動物性食品を輸出するためには、欧州理事会指令 96/23/EC<sup>13</sup>に基づき、各国政府による『残留物質モニタリング計画』の作成と欧州委員会による承認が前提条件となる。これは動物への投与が EU 規制で禁じられている化学物質等<sup>14</sup>を含有する動物性食品が EU 域内へ流入することを防ぐ観点から、設けられた措置である。

残留物質モニタリング計画の承認国リストは、委員会決定 2011/163<sup>15</sup>の ANNEX に表形式で記載されている。2019年1月に改正された最新の委員会決定 2011/163 に基づくと、<u>日本は『Bovine(ウシおよびウシ科の動物)』、『Porcine(豚)』、『Poultry(鶏・家禽類)』、『Aqua culture(養殖水産物)』、『Milk(乳)』および『Eggs(卵)』について、残留物質モニタリング計画の承認を受けている<sup>16</sup> (表 1)。なお、残留物質モニタリング計画の性質上、天然水産物については対象外となっている。</u>

【表1:残留物質モニタリング計画上の主要な分類と関係国の承認状況(委員会決定 2011/163 ANNEX に基づく、2019年1月16日現在)】

	日本	米国	豪州	中国	韓国
ウシおよびウシ科動物 (Bovine)	0	0	0	×	×
羊・山羊 (Ovine/caprine)	×	0	0	×	×
豚 (Porcine)	0	0	×	×	×
ウマ科動物 (Equine)	×	×	0	×	×
鶏·家禽類 (Poultry)	0	0	×	0	0
水産養殖物(Aqua-culture)	0	0	0	0	0
乳 (Milk)	0	0	0	×	×
卯 (Eggs)	0	0	×	0	×
ウサギ (Rabbit)	×	0	×	0	×
野生の狩猟獣 (Wild game)	×	0	0	×	×
飼育の狩猟獣(Farmed game)	×	0	0	×	×
ハチミツ (Honey)	×	0	0	0	×

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?qid=1475596220963&uri=CELEX:31996L0023

 ${\tt http://eur-lex.\,europa.\,eu/legal-content/EN/TXT/?qid=1474913683847\&uri=CELEX:02011D0163-20160419}$ 

<sup>14</sup> 欧州理事会指令 96/23/EC の ANNEX I において、残留物質モニタリング計画を作成する際に対象となる化学物質のリストが記載されている。タンパク同化ホルモン物質、抗生物質、ピレスロイド等の寄生虫駆除材、ポリ塩化ビフェニル (PCB) 等が対象物質として掲げられている。

<sup>(</sup>http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX:31996L0023&qid=1474913415280)

<sup>15</sup> 委員会決定 2011/163 (2016 年 4 月 19 日版) は以下から確認可能。

<sup>16</sup> 豚、鶏・家禽類、乳、卵については、委員会実施規則(EU) 2019/64 による改正により、2019 年 1 月に残留物質モニタリング計画が承認された (<a href="https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?qid=1554919585711&uri=CELEX:32019D0064">https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?qid=1554919585711&uri=CELEX:32019D0064</a>)。なお、これらのうち、豚と鶏・家禽類については、2019 年 4 月時点で第三国リストに掲載されていないため、日本から EU に輸出することはできない。

#### (3) 第三国リスト

EU に動物性食品を輸出するには、前述の『残留物質モニタリング計画』の承認を受けた上で、さらに動物性原材料/状態ごとに EU 域内への輸出を許可された国・地域のリストである『第三国リスト』に掲載される必要がある。第三国リストは『第三国』および『認定施設』の2段階で構成されており、規則(EC)854/2004に基づき、『第三国』としての認定は各国政府当局からの申請を踏まえて欧州委員会が、各施設の認定は第三国の当局(所轄官庁)が行うことになっている。

各動物性原材料の第三国リストおよび衛生証明書について規定している EU 規則は表 2、現在日本が第三国リストに掲載されている動物性原材料は表 3 のとおり。

表3のとおり、日本は『牛(ウシ科動物)の生鮮肉・加工肉』『豚の加工肉』『家禽の加工肉』『乳および乳製品』『卵および卵製品』『魚介類』『ケーシング』『カエルの足』『カタツムリ』『ゼラチン・コラーゲン』について第三国リストに掲載されている。しかしながら、このうち、牛の加工肉・豚の加工肉・家禽の加工肉・乳および乳製品・卵および卵製品・カエルの足・カタツムリについては、EU 規制上日本からの輸出は可能となっているが、日本国内においてこれらの加工製造施設に対する EU・HACCP 認定を行うための要領等が整備されていないため、実際には輸出することはできない(乳および乳製品・卵および卵製品については、要領作成に向けた作業が関係省庁において進められている(2019 年 4 月時点)。)。

以上を踏まえると、2019年4月現在においてEUに輸出することが可能な日本産の動物性食品は、以下のとおり。

#### 【EU 域内に輸出することが可能な日本産動物性食品】

- 生鮮牛肉
- 魚介類 (ただし二枚貝等については一部制限つき)
- ケーシング(肉が付着していないものに限る<sup>17</sup>)
- コラーゲン(ただし牛肉・魚介類を原材料とするものに限る)
- ・ ゼラチン (ただし牛肉・魚介類を原材料とするものに限る)

\_

<sup>17</sup> 表3の脚注を参照。

【表2:第三国リストについて規定している EU 規則について】

原材料種別	根拠となる EU 規則	備考
生鮮肉 (鳥類、ウサギお よびその他野生 の哺乳類は除く)	規則 (EU) 206/2010 <sup>18</sup>	ANNEX I において生きた動物(有蹄類に限る)の第三国リストおよびモデル衛生証明書、ANNEX II において、 生鮮肉の第三国リストおよびモデル衛生証明書、ANNEX IVにおいて、(生きた) ハチの第三国リストおよび モデル衛生証明書が示されている。 生鮮肉についての第三国リスト上の分類は以下のとおり。 【第三国リスト上の分類種目】 ウシおよびウシ科動物(BOV) 羊・山羊(OVI) 豚(POR) ウマ科動物(EQU) その他の偶蹄類で、家畜化したもの(RUF) その他の偶蹄類で、家畜化したもの(SUF) イノシシ、バクで、家畜化したもの(SUF) イノシシ、バクで、野生のもの(SUW) シマウマ亜属(EQW)
		【第三国リスト上の分類種目】     ウシ科動物および豚以外の家畜化した偶蹄類     羊・山羊     豚     単蹄動物(馬)     家禽および走鳥類以外の家畜化された鳥類     家畜化された走鳥類(ダチョウ)     飼育されたウサギ     豚以外の野生の偶蹄類     イノシシ・野生の豚     野生の単蹄動物(馬)     野ウサギ
乳および乳製品	規則(EU)605/2010 <sup>20</sup>	ANNEX I において第三国リスト、ANNEX II の Part2 においてモデル衛生証明書が示されている。 乳製品の第三国リストは『A』『B』『C』の3つのステータスにランク付けされる形式となっており、それぞれのステータスごとに以下の違いがある。なお、ステータス『A』および『B』は、口蹄疫の清浄国に対して認定される。
		ステータス A: 乳製品のほか、生乳・初乳についても輸入を認める

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?qid=1475597092037&uri=CELEX:32010R0206 http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?qid=1475597376506&uri=CELEX:32007D0777 http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?qid=1475684989020&uri=CELEX:32010R0605

		ステータス B: 低温(72℃)での加熱殺菌あるいは同等の処理 <sup>21</sup> を行った、牛、羊、山羊または水牛由来の 乳製品について輸入を認める ステータス C: 高温(135℃)または F 値 3 以上となる加熱殺菌、あるいは同等の処理 <sup>22</sup> を行った、牛、羊、 山羊、水牛(特別に認められた場合にはラクダを含む)由来の乳製品について輸入を認める。
卵および家禽の 生鮮肉	規則(EC)798/2008 <sup>23</sup>	ANNEX I の Part I において生きた家禽、有精卵、ひよこ、(病原菌の付着していない) 卵、家禽の生鮮肉および卵製品の第三国リスト、Part2 においてモデル衛生証明書が示されている。
魚介類 ウサギおよびそ の他野生の哺乳	【第三国リスト】 委員会決定 2006/766/EC <sup>24</sup> 【モデル衛生証明書】 規則(EC) 2074/2005 <sup>25</sup> 規則(EC) 119/2009 <sup>26</sup>	第三国リストは、委員会決定 2006/766/EC の ANNEX I および ANNEX II において示されている。 ANNEX I : 二枚貝、棘皮動物 (ヒトデ、ウニ、ナマコなど)、ホヤ、腹足類 (巻貝など) についての第三国リスト ANNEX I 以外の水産物 (魚類など) の第三国リスト 日本は、ANNEX I については『冷凍又は加工処理を施されたものに限る』との条件付き、ANNEX II については特別な条件なしで第三国リスト入りしている。 モデル衛生証明書は、規則 (EC) 2074/2005 の ANNEX II の Appendix IV、V VII 及びVIII において示されている。 ANNEX I において第三国リスト、ANNEX II においてモデル衛生証明書が示されている。
類の生鮮肉ケーシング	個別の規則無し	ケーシングの第三国リストについては、個別の EU 規則は存在しない。
その他の動物性原材料	規則 (EU) 2016/759 <sup>27</sup>	以下の動物性原材料について、ANNEX I において第三国リスト、ANNEX II においてモデル衛生証明書が示されている。     カェルの足     カタツムリ     ゼラチン・コラーゲン     ゼラチン・コラーゲン製造のための原材料 <sup>28</sup> ゼラチン・コラーゲン製造のための原材料     ハチミツ、ロイヤルゼリー、その他ハチ由来の食品     その他の動物性原材料の精製物(コンドロイチン、ヒアルロン酸、軟骨の加水分解物、キトサン、グルコサミン、レンネット、アイシングラス、規則(EC) 1333/2008 において食品添加物としての認可を得ているもの)

-

<sup>&</sup>lt;sup>21</sup> 条件の詳細は規則 (EU) 605/2010 の Article3 に記載されているので参照。

<sup>&</sup>lt;sup>22</sup> 条件の詳細は規則 (EU) 605/2010 の Article4 に記載されているので参照。

<sup>23</sup> http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?qid=1475702115725&uri=CELEX:32008R0798

<sup>24</sup> http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?qid=1475698048479&uri=CELEX:32006D0766

https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?qid=1555494723896&uri=CELEX:32005R2074

<sup>&</sup>lt;sup>26</sup> http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX:32009R0119&qid=1476296867150

 $<sup>\</sup>frac{27}{\text{http://eur-lex. europa. eu/legal-content/EN/TXT/?qid=1475703126482\&uri=CELEX:32016R0759}}$ 

<sup>&</sup>lt;sup>28</sup> 未加工の原材料と加工済みの原材料で第三国リストがそれぞれ別個に定められている。また、モデル衛生証明書はゼラチンとコラーゲンで別個に定められている。

#### 【表3:日本が第三国リスト入りしている動物性原材料について】

動物性原材料の種類	備考
生鮮肉	ただし、ウシおよびウシ科動物 (Bovine) のみ。 2013年3月、規則 (EU) 196/2013 <sup>29</sup> にて第三国リスト入り。
加工肉	以下の3種類について2015年2月、委員会決定2015/267 <sup>30</sup> にて第三国リスト入り。         ・ ウシおよびウシ科動物(ステータスA:特別な要件無し)         ・ 豚(Porcine)(ステータスB:密封容器に封入の上でF値 <sup>31</sup> 3以上に加熱殺菌されたもののみ)         ・ 家禽(鶏含む、Poultry)および走鳥類以外の家畜化された鳥類(ステータスD:肉などについては70℃以上で処理されたもの、生ハムの場合は発酵・熟成期間9カ月以上、水分活性(Aw)0.93以下、pH6.0以下のもののみ)
乳および乳製品	2019年3月、規則 (EU) 2019/366 <sup>32</sup> により、ステータス『A』で第三国リスト入り。
卵および卵製品	2019年2月、規則 (EU) 2019/298 <sup>33</sup> により第三国リスト入り。
魚介類	二枚貝、棘皮動物(ヒトデ、ウニ、ナマコなど)、ホヤ、腹足類(巻貝など)については、冷凍又は加工処理を施されたものに限る <sup>34</sup> 。
ケーシング	羊や豚の腸を加工して作るソーセージの皮(ただし、肉が付いていないものに限る <sup>35</sup> 。)
その他の動物性原材料	以下について第三国リスト入り。 ・ カエルの足(水産物の第三国リストに準拠しているため) ・ カタツムリ(水産物の第三国リストに準拠しているため) ・ ゼラチン・コラーゲン(水産物、ウシおよびウシ科動物を原材料とするもののみ)

<sup>29</sup> http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?qid=1475596580182&uri=CELEX:32013R0196

『Imports of food of animal origin from non-EU countries』(欧州委員会公表)

https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/cs\_vet-med-residues\_animal-imports-non-eu\_brochure\_en.pdf

<sup>30</sup> http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?qid=1475596717449&uri=CELEX:32015D0267

<sup>31</sup> レトルト食品の殺菌条件に用いられる。具体的計算式等は専門書を参照。

<sup>32</sup> https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?qid=1555606519494&uri=CELEX:32019R0366

https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?qid=1555606555335&uri=CELEX:32019R0298

<sup>&</sup>lt;sup>34</sup> 委員会決定 2006/766 の ANNEX I が二枚貝、棘皮動物、ホヤ、腹足類についての第三国リスト、ANNEX II がそれ以外の魚介類の第三国リストになっている。日本は ANNEX I については冷凍又は加工品に限る旨の条件 d きとなっている (ANNEX II については条件なしの第三国リスト入り)。

<sup>&</sup>lt;sup>35</sup> 日本は羊および豚について残留物質モニタリング計画の承認を受けていないが、以下の欧州委員会が公表しているガイダンスにおいて、『肉の付着していないケーシングについては輸出を認められる (残留物質モニタリング計画の承認は不要)』旨の解釈が示されている。

#### (4) 個別施設のEU・HACCP 施設の認定・衛生証明書の提出

前述のとおり、第三国リスト入りした動物性原材料を加工する個別施設のEU・HACCP 認定は、動物性食品を取り扱う事業者が遵守しなければならない一般原則について定めた規則 (EU) 853/2004の ANNEX I およびII、および動物性原材料ごとに定められた EU 規則 (表2参照)上の遵守事項において定められた個別の衛生要件に基づき、当該第三国の所管当局が行うことになっている。日本の場合、水産物以外は厚生労働省、水産物については厚生労働省および水産庁の両官庁が施設認定を行っている。

すべての第三国リストおよび認定施設については、規則(EC)854/2004のArticle12に基づき公開が原則とされていることから、欧州委員会のサイトで確認が可能となっている。公開されている第三国リストのカテゴリーは規則(EC)853/2004のANNEXⅢの分類に即して定められている。

#### 【第三国リスト掲載ホームページ(欧州委員会)】

http://ec.europa.eu/food/safety/international\_affairs/trade/third/index\_en.htm

なお、ハチミツ・ロイヤルゼリー・その他ハチ由来の製品については、

- ・ 第三国リストについて規定している規則(EU)2016/759において、『ハチミツの第三 国リストは、委員会決定2011/163において定める残留物質モニタリング計画の承認国と する』旨が定められていること
- 規則 (EC) 853/2004 の ANNEXⅢの分類上規定されていないこと

から、上記欧州委員会の第三国リストにおいても『ハチミツ等』についてのリストは存在 せず、残留物質モニタリング計画の承認を受ければ EU 域内への輸出が可能となっている。 (すなわち、ハチミツ等を加工する施設の EU・HACCP 認定取得は不要。ただし、EU 域内へ の輸出時に当該第三国の所管当局による衛生証明書の発行は必要<sup>36</sup>。)

なお、日本の EU・HACCP 認定施設は、厚生労働省および水産庁のホームページ上でも確認が可能である。

#### 【牛肉(生鮮肉)】

http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenbu/0000048018.pdf

#### 【水産物】

\_

http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\_iryou/shokuhin/jigyousya/taieu/index.html (厚生労働省による認定施設)

<sup>36</sup> このことについては、規則 (EU) 2016/759 の ANNEXⅡの PartⅦにおいて規定されているモデル衛生証明書において 認定施設についての記載欄がないこと、しかしながら第三国の所管当局による記載欄はあることからも確認できる。

http://www.jfa.maff.go.jp/j/kakou/attach/pdf/100801-2.pdf (水産庁による認定施設)

#### 【ケーシング】

http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenbu/0000128384.pdf

(厚生労働省)

<u>http://www.maff.go.jp/aqs/hou/pdf/eu\_casing\_est.pdf</u> (農林水産省動物検疫所) 【ゼラチン・コラーゲン】

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000171843 00003.html

EU・HACCP 認定を受けた施設より実際に動物性食品を EU 域内に輸出するためには、輸出の都度『衛生証明書』を取得、EU 域内での輸入手続時に提出しなければならない。衛生証明書の雛形は動物性原材料ごとに EU 規則の ANNEX において定められている (表 2 参照)。

日本産生鮮牛肉を輸出する場合には、『対 EU 輸出食肉の取扱要綱』別紙様式8において 様式が定められており、食肉衛生検査所が発行することとなっている。

#### 【対EU 輸出食肉の取扱要綱】

http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenbu/000008100 4.pdf

#### (5) 混合食品

Ⅱ (1) にて前述の原則のとおり、動物性食品を EU 域内に輸出するためには原則として『第三国リストへの掲載』『加工施設等の EU・HACCP 認定』『輸出時の衛生証明書の取得』『輸入時の動物検疫(獣医学検査)』が求められるのに対し、混合食品とは『動物性加工食品と植物性食品の双方を原材料に含む食品』と定義されているその性質上、

- ・ 混合食品に含まれる動物性原材料の種類
- 混合食品に含まれる動物性原材料の割合
- ・ 動物性原材料がどの段階で加工されるか

によって課せられる規制が大きく異なっている。

特に一部の混合食品については、

- ・ <u>動物性原材料が第三国リスト掲載国で加工されていれば、混合食品そのものの製造</u> は第三国リスト掲載国でなくても可
- 輸入時の動物検疫(獣医学検査)についても対象外
- ・ 動物性原材料の加工施設が EU・HACCP 認定施設でなくても良い (輸入事業者の証明

#### 義務を免除)

など、EU 規制上の要件が大幅に緩和されており、日本で最終加工された混合食品のEUへの輸出が可能となっているケースもある。

そこで以下、混合食品をEU域内に輸出する際に適用される規制について概要を説明するとともに、日本で最終生産された混合食品のEU向け輸出の可否について日本産動物性原材料を用いて生産した場合/その他の第三国リスト掲載国産の動物性加工食品を用いて生産した場合の双方に言及する形で、整理を行うこととする。

# ① 混合食品の分類

混合食品を EU 域内に輸出する際に遵守しなければならない要件、および輸入時に必要となる衛生証明書等については、主に以下 3 つの EU 規制において定められている。

#### (1) 欧州委員会決定 2007/275/EC37

混合食品のEU向け輸出に際して最も基礎となる要件を定めた規制であり、『混合食品の 定義』『動物検疫(獣医学検査)の対象となる混合食品の範囲』等について定めている。

#### (2) 規則 (EU) 28/2012<sup>38</sup>

混合食品の中でも動物性未加工食品/動物性加工食品に準じた厳格な管理要件が定められている『特定混合食品』の範囲、および特定混合食品をEU域内に輸出する際に提出しなければならない衛生証明書の様式等について定めている。

#### (3) 規則 (EU) 2017/185<sup>39</sup>

経過措置として、動物性原材料が EU・HACCP 認定施設で加工されていなくてもよい (輸入事業者の証明義務を免除) 混合食品の範囲について定めている (ただし、本規則は 2020年 12 月末までの経過措置となっている<sup>40</sup>)。

上記3つのEU規則に基づき、<u>混合食品はEU向け輸出時に課される規制の観点から、大きく4つに分類することができる。</u>具体的には表4のとおり。また、個別の混合食品が表4のどの分類に該当するか判断するためのフローチャートは図のとおり。

<sup>37</sup> http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX:32007D0275&qid=1484939902278

なお、本決定は2017年1月より大幅に内容が改正されているため留意。(詳しくは本文中で後述)

 $<sup>\</sup>underline{\text{http://eur-lex.\,europa.\,eu/legal-content/EN/TXT/?qid=1477072147499\&uri=CELEX:02012R0028-20130701}}\\$ 

 $<sup>\</sup>underline{\text{http://eur-lex.\,europa.\,eu/legal-content/EN/TXT/?qid=1486468017107\&uri=CELEX:32017R0185}}$ 

<sup>40 2019</sup> 年 4 月現在、本規則は 2021 年 4 月 20 日まで延長の上、廃止されることが検討されている。

 $<sup>\</sup>frac{\text{http://ec.europa.eu/transparency/regcomitology/index.cfm?do=search.documentdetail\&dos\_id=0\&ds\_id=60007\&ve\_rsion=2}{\text{exion}=2}$ 

#### 【表4 混合食品の分類】

【衣在 化口及印》刀規】					
	動物性原材料が 第三国リスト掲 載国で加工され る必要	動物性原材料の EU・HACCP 認定工場 での加工	混合食品の第三国 リスト掲載国での 生産	EU 向け輸出時の衛生 証明書の添付	EU での輸入手続き 時の動物検疫
【 I 特定混合食品】 以下のいずれかに該当する混合食品。 (規則 (EU) 28/2012 Article3の1で定義) ① 含有率に関わらず、肉類 <sup>41</sup> を原材料に含む混合食品 (肉エキスも肉類に含む) ② 乳製品・卵・魚介類のいずれかを 50%以上含有す る混合食品 ③ 乳製品の含有率が 50%未満で、安定していない混 合食品	(必須)	(必須)	(必須)	○ ※ 規則(EU)28/2012 ANNEXに準じた衛生 証明書を、混合食品 が生産された国の 政府が発行する必 要。	(検査対象)
【Ⅱ 特定混合食品以外の動物性原材料を50%以上含有する混合食品】 ※ 乳製品・卵・魚介類のそれぞれの含有率は50%未満だが、動物性原材料全体での含有率が50%以上の混合食品	(必須)	(必須)	(必須)	△ ※ 商業文書等で動物性原材料がEU・ HACCP認定施設で加工されていることを証明する必要。	(検査対象)
【Ⅲ 肉類・乳成分を使用しておらず、動物性原材料の使用割合は50%未満だが、安定していない混合食品】	(必須)	(必須)	× ※ 混合食品の生 産は第三国リス ト掲載国でなく ても可。	△ ※ 商業文書等で動物性原材料がEU・ HACCP認定施設で加工されていることを証明する必要。	(検査対象)
【IV 委員会決定 2007/275/EC Article6 の条件を満たす混合食品】 以下の <b>すべて</b> の条件を満たす混合食品。 ・ 肉類を原材料に使用していない ・ 動物性原材料の使用割合が 50%未満 ・ 安定している <sup>42</sup>	(必須)	× ※ EU 域内での輸 入手続き時の証 明義務を免除し ている。 【2020年12月末ま での経過措置】	× ※ 混合食品の生 産は第三国リス ト掲載国でなく ても可。	× (不要) 【2020年12月末まで の経過措置】	× (検査対象外)

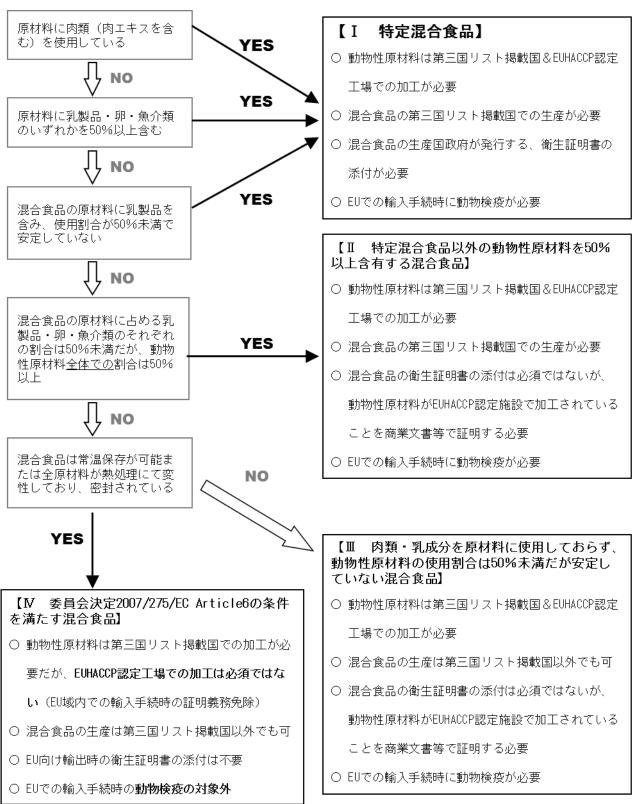
\_

<sup>41 2016</sup> 年末までは肉エキスのみを含有する混合食品については EU での輸入手続き時の動物検疫の対象外となっていたが、委員会決定 (EU) 2016/1196 (委員会決定 2007/275/EC の改正) により、肉エキスのみを含有する混合食品についても、動物検疫の対象となった。

<sup>42</sup> なお、ここで『安定している』とは、以下の条件をすべて満たすことを指す。(委員会決定 2007/275/EC Article6の1の(a)に基づく)

① 常温保存が可能、または製造過程ですべての原材料が熱処理により変性している、② ヒトの食用であることが明記されている、③ 清潔な容器に密封されている、④ 加盟国の公用語で記載された送り状等の商用文書および食品ラベル表示により、混合食品の種類、分量、個数、原産国、製造業者、原材料が明らかになっている

# 【図 混合食品の分類フローチャート】



以下、表4において整理した混合食品の分類に関して、その背景となる EU 規制について 概説する。

# ② 特定混合食品

『特定混合食品 (certain composite products)』の範囲は規則 (EU) 28/2012 Article3 の1において定義されており、具体的には以下の<u>いずれか</u>の要件を満たす混合食品が該当する。

- ・ 肉類を含有する混合食品(含有率は問わない。肉エキスも肉類に含まれる)
- ・ 乳製品・卵・魚介類のいずれかを 50%以上含有する混合食品
- ・ 乳製品の含有率が50%未満で、安定していない混合食品

特定混合食品のEU向け輸出に際して求められる要件は混合食品の中でも最も厳しく、以下のとおり。

- 混合食品の製造に際して<u>使用される動物性原材料(加工肉等)は第三国リスト掲載国<sup>48</sup>の EU・HACCP 認定施設で加工された上で、最終混合食品も第三国リスト掲載国で製造</u>されることが必須(混合食品の加工は EU・HACCP 認定施設で行われる必要はない)
- EU 域内に輸出する際には、<u>最終混合食品の生産国の政府当局が発行する規則(EU)</u> 28/2012 の ANNEX に準じた衛生証明書を提出した上で、動物検疫(獣医学検査)を受ける必要。

さらに、加工肉および乳製品を原材料として含有する特定混合食品については『原材料である動物性加工食品』の生産国と『最終混合食品』の生産国が異なっている場合(例:輸入した肉エキスを使用してスナック菓子を生産する)について、原材料である動物性加工食品の生産国/最終混合食品の生産国について特別な要件を課している4。具体的には表5のとおり。

44 当該要件については規則 (EU) 28/2012 の本文中に見出すことはできないが、ANNEX において定められた衛生証明書の様式中において、当該要件を遵守している旨を謳うことを求められている。また、欧州委員会が作成した混合食品の輸入に関するガイダンス文書の15~16ページにおいて、詳細が解説されている。

<sup>&</sup>lt;sup>43</sup> なお以下の本文では『第三国リスト掲載国』とは『残留物質モニタリング計画の承認を受けた上で、第三国リストに掲載されている国』である旨を含んでいる。通常第三国リスト掲載国は前提として残留物質モニタリング計画の承認を得ているが、日本の豚肉・鶏肉のように残留物質モニタリング計画の承認を得ていない場合もある。その場合は『第三国リスト掲載国』とはみなせないので留意。

 $<sup>\</sup>frac{\text{http://ec. europa. eu/food/sites/food/files/safety/docs/biosafety\_fh\_legis\_guidance\_reg-2004-852\_comp-prods\_en. pdf}{\text{en. pdf}}$ 

- ③ 特定混合食品以外の動物性原材料を50%以上含有する混合食品 特定混合食品には該当しないものの、動物性原材料を50%以上含有する混合食品につい ては、規則(EU)28/2012Article3の3に基づき、以下の要件が課せられる。
- 特定混合食品同様、混合食品の製造に際して使用される動物性原材料(加工肉等)は 第三国リスト掲載国のEU・HACCP認定施設で加工された上で、最終混合食品も第三国 リスト掲載国で製造されることが必須(混合食品の加工はEU・HACCP認定施設で行わ れる必要はない)
- ただし、規則 (EU) 28/2012 の ANNEX に準じた衛生証明書の提出は必須ではない。代わりに、動物性原材料が第三国リスト掲載国の EU・HACCP 認定施設で加工された旨を当該加工施設の衛生証明書か商業文書等で証明することが必要。

例えば、以下のような原材料比率の混合食品は、『特定混合食品以外の動物性原材料を 50%以上含有する混合食品』に該当する。

- ・ ハチミツの含有割合が50%超で、他の動物性原材料を含有してない混合食品
- ・ 魚介類を30%、卵を30%含有する混合食品

【表5:別の第三国から加工肉・乳製品を輸入して特定混合食品を生産する場合の要件】

	最終混合食品生産国の第三国リストへの掲載 状況	原材料である動物性加工食品の生産国に関する要件
加工肉を原材料に含む 混合食品	委員会決定 2007/777/EC において『A』ステータスを得た第三国である場合	混合食品の原材料として用いられる加工肉は、 ・ 混合食品の生産国内 ・ EU 域内 ・ 『A』ステータスを得たその他の第三国リスト掲載国 のいずれかで生産・加工されていることが必要。(それ以外のステータスの第三国 リスト掲載国から輸入した加工肉を用いて生産された混合食品を EU 域内に輸出することはできない。)
	委員会決定 2007/777/EC において上記以外の ステータスを得た第三国である場合	混合食品の原材料として用いられる加工肉は、 ・ 混合食品の生産国内 ・ EU 域内 のいずれかで生産・加工されていることが必要。(その他の第三国リスト掲載国から輸入した加工肉を用いて生産された混合食品を EU 域内に輸出することはできない。)
乳製品を原材料に含む混合食品	規則 (EC) 605/2010 において『A』ステータスを得た第三国である場合	混合食品の原材料として用いられる乳製品は、 ・ 混合食品の生産国内 ・ EU 域内 ・ 『A』ステータスを得たその他の第三国リスト掲載国 のいずれかで生産・加工されていることが必要。(それ以外のステータスの第三国 リスト掲載国から輸入した乳製品を用いて生産された混合食品を EU 域内に輸出することはできない。)
	規則 (EC) 605/2010 において『B』ステータスを得た第三国である場合	混合食品の原材料として用いられる乳製品は、 ・ 混合食品の生産国内 ・ EU 域内 ・ 『B』ステータスを得たその他の第三国リスト掲載国 のいずれかで生産・加工されていることが必要。(それ以外のステータスの第三国 リスト掲載国から輸入した乳製品を用いて生産された混合食品を EU 域内に輸出することはできない。)
	規則 (EC) 605/2010 において『C』ステータスを得た第三国である場合	混合食品の原材料として用いられる乳製品は、 ・ 混合食品の生産国内 ・ EU 域内 のいずれかで生産・加工されていることが必要。(その他の第三国リスト掲載国から輸入した乳製品を用いて生産された混合食品を EU 域内に輸出することはできない。)

④ 肉類・乳成分を使用しておらず、動物性原材料の使用割合は 50%未満だが、安定していない混合食品

肉類・乳成分を原材料に使用しておらず、動物性原材料の使用割合は 50%未満だが、安定 していない混合食品については、以下の要件が課せられる。

- ・ 動物性原材料は、第三国の EU・HACCP 認定施設で加工されていることが必須。
- 委員会決定 2007/275/EC Article3 の規定に基づき、EU 域内への輸出時に動物検疫(獣 医学検査)を受けることが必要。
- ・ 当該動物検疫に際して、商業文書等により動物性原材料が第三国の EU・HACCP 認定施 設で加工されていることを証明する必要<sup>45</sup>。
- ⑤ 委員会決定 2007/275/EC Article6 の条件を満たす混合食品以下のすべての条件を満たす混合食品は、委員会決定 2007/275/EC Article6 および規則 (EU) 2017/185 に基づき、2020 年 12 月末までの間は経過措置が適用される<sup>46</sup>。

# 【条件】 ※ 以下をすべて満たすことが必要。

- ① 肉類を原材料に使用していない
- ② 動物性原材料の使用割合が 50%未満
- ③ 混合食品が以下のすべての条件を満たす(以下、『安定している』と略する)
  - ・ 常温保存が可能、または製造過程ですべての原材料が熱処理により変性している
  - ヒトの食用であることが明記されている
  - ・ 清潔な容器に密封されている
  - ・ 加盟国の公用語で記載された送り状等の商用文書および食品ラベル表示により、混合食品の種類、分量、個数、原産国、製造業者、原材料が明らかになっている

#### 【経過措置】 ※ 2020年12月末までの時限措置

混合食品の原材料として使用されている動物性原材料は、必ずしも EU・HACCP 認定工場で加工されている必要はない。(厳密には、規則(EC) 853/2004の Article6 において求められている、『EU 域内の輸入業者が、動物性原材料が EU・HACCP 認定工場で加工されていることを証明する義務』を免除している。)

<sup>&</sup>lt;sup>45</sup> 当該義務事項については EU 規制上明確には読み取れないが、ここでは欧州委員会が公表している混合食品の第三国由来の混合食品の輸入に関するガイダンス文書 (ILLUSTRATIVE GUIDANCE ON IMPORT/TRANSIT CONDITIONS AND CONTROLS OF CERTAIN COMPOSITE PRODUCTS, AND PRODUCTS WHICH COULD ERRONEOUSLY BE CONSIDERED AS COMPOSITE PRODUCTS, ORIGINATING FROM THIRD COUNTRIES) 21 ページに記載されたフローチャート上の解釈に従っている。

<sup>(</sup>http://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/food\_hygiene/guidance\_en より入手可能。)

<sup>(</sup>EU) 2017/185 は 2017 年 2 月に公布、遡って 2017 年 1 月 1 日より施行されているが、それ以前は規則(EU) 1079/2013 において同様の経過措置が適用されていた。(規則(EU) 1079/2013 は 2016 年末で失効。以下リンク先を参照。) http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX:32013R1079&qid=1484943698104 また、2021 年以降の本経過措置の扱いについては、注 41 参照。

#### 当該特例措置に基づき、

- ・ 乳製品を原材料として少量使用する菓子類
- ・ 卵を原材料として少量使用するマヨネーズ
- ・ 出汁入り味噌(カツオブシの粉末使用)
- ・ めんつゆ (カツオブシエキス使用)

等、乳、卵、魚介類を50%未満原材料に使用した混合食品で安定しているものについては、 当該原材料として使用される乳、卵、魚介類はEU・HACCP認定工場で加工されていなくて も、日本からEU域内への輸出が可能である(乳、卵、魚介類が日本国内あるいはその他の 第三国リスト掲載国で加工されていることが必要)。

また、EU 域内への輸入手続き時においても、<u>衛生証明書の提出義務はなく、動物検疫(獣医学検査)も課されない</u>。ただし、EU・HACCP 認定工場での加工義務は免除しているが、<u>動物性原材料が第三国リスト掲載国(正確には、残留物質モニタリング計画の認定国でもある必要)で加工されていることは必須要件</u>であることについては留意が必要である。

また、<u>委員会決定 2007/275/EC Article6 の条件を満たす混合食品の場合は『輸入条件』と『衛生証明書の添付・獣医学検査の対象となる混合食品』の間にズレがあることについては留意しなければならない。</u>

例えば、上述の

- ・ 乳製品を原材料として少量使用する菓子類
- 卵を原材料として少量使用するマヨネーズ

等については、委員会決定 2007/275/EC Article6 の条件を満たすことから輸入時の動物 検疫(獣医学検査)の対象外であり、かつ衛生証明書等による証明義務も課されないが、 一方で、混合食品に使用されている動物性原材料については第三国リスト掲載国(および 残留物質モニタリング計画の認定国)であることは必須要件となっている。

従って、菓子類・マヨネーズ等については動物性原材料上の要件を満たさなくても動物 検疫の対象外なので通常の輸入手続きにおいては通関で特に問われることもないが、通関 当局のサンプル検査<sup>47</sup>に該当したことにより輸入要件を満たさない(動物性原料が日本また の他の第三国リスト掲載国に由来していない)ことが判明し、当該混合食品の廃棄あるい はシップバック (輸出元国への返送)を求められる可能性があることについては留意しな ければならない。

また、委員会決定 2007/275/EC の ANNEX II では別途『(原材料に関わらず) 動物検疫の対

\_

<sup>47</sup> 通常動物検疫等の対象とならない混合食品についても、動物性原材料を使用した食品の公的管理について規定している規則 (EU) 882/2004 に基づき、通関当局には当該混合食品が EU 規制に適合しているかどうかを確認するために検査する権利が留保されている。

 $<sup>\</sup>underline{\text{http://eur-lex.\,europa.\,eu/legal-content/EN/TXT/?qid=1486576107775\&uri=CELEX:32004R0882}}$ 

象外となる混合食品』が HS コード (EU 規制では CN コード) に紐付けの上列挙されており、 具体的には表 6 のとおり。

なお、表 6(委員会決定 2007/275/EC の ANNEX II) については 2017 年 1 月より改正されており、改正前には以下に掲げる混合食品も ANNEX II に掲げられることで動物検疫の対象外とされていた。

【2017年1月の改正において、2007/275/ECの ANNEXⅡから外れた混合食品(主なもの)】

- 充填していないゼラチンカプセル
- ・ 肉エキスおよび肉の抽出物
- ・ 肉エキス、肉の抽出物および動物性脂肪を原材料に使用したスープ濃縮物および香味料で、最終消費者向けに包装済のもの

特に肉エキスを原材料に使用した混合食品については留意が必要である。以前は委員会 決定 2007/275/EC ANNEX II に肉エキスが掲げられていたことに基づき通関では『動物検疫の 対象外』と解釈されていたケースが多い<sup>48</sup>。しかしながら肉エキスが ANNEX II から外れたこ とにより、2017 年以降肉エキスを含有する混合食品については、『特定混合食品』に該当す ることが明確化され、規則(EU)28/2012 の ANNEX に基づく衛生証明書の添付も必要になっ ているため、特に留意が必要である。

る EU 規制が並立していたと言える。

<sup>&</sup>lt;sup>48</sup> 実際には2016年末までは、規則(EU)28/2012において、『肉類を含む混合食品は、特定混合食品でありすべて衛生証明書の提出が必須/動物検疫の対象』と記載されている一方、委員会決定2007/275/EC ANNEXⅡに掲げる『動物検疫の対象外となる混合食品リスト』において『肉エキスおよび肉の抽出物』および『肉エキス、肉の抽出物および動物性脂肪を原材料に使用したスープ濃縮物および香味料で、最終消費者向けに包装済のもの』に掲げられており、相矛盾す

【表 6:委員会決定 2007/275/EC の ANNEX II に掲げられた、 (原材料に関わらず) 動物検疫の対象外となる混合食品】

食品分類	該当 HS コード番号 (EU 規制では CN コード <sup>49</sup> )
菓子・チョコレートで、以下の要件を満たすもの。 (1)乳製品・卵製品の含有割合が合計 50%未満 (2)委員会決定 2007/275/EC Article6 の 1 の(a)が求める条件を満たす(※)	1704 1806 20 1806 31 1806 32 1806 90 11 1806 90 19 1806 90 31 1806 90 39 1806 90 50
パスタ・麺類で、以下の要件を満たすもの。 (1) 加工肉が詰められていない (2) 乳製品・卵製品の使用割合が合計 50%未満である (3) 委員会決定 2007/275/EC Article6 の 1 の(a)が求める条件を満たす(※)	1902 19 1902 30 1902 40
パン、ケーキ、ビスケット、ワッフル、ウエハース、ラスク、焼いたパンおよび類似の焼いた食品で、以下の条件を満たすもの。 (1)乳製品・卵製品の使用割合が合計 20%未満である (2)委員会決定 2007/275/EC Article6 の 1 の(a)が求める条件を満たす(※)	1905 10 1905 20 1905 31 1905 32 1905 40 1905 40 10 1905 90 10 1905 90 20 1905 90 30 1905 90 30 1905 90 45 1905 90 55 1905 90 60 1905 90 90 (堅くなっているものに限る)
魚を詰めたオリーブで、原材料に占める魚の割合が 20%未満のもの (1604 については、20%以下のもの)	1604 2001 90 65 2005 70 00
最終消費者向けの包装がなされたスープ濃縮物および香味料で、以下の条件を満たすもの (1) 魚油・魚粉・魚エキスの原材料に占める割合が50%未満である (2) 委員会決定2007/275/EC Article6の1の(a)が求める条件を満たす(※)	2104 10 2104 20
最終消費者向けの包装がなされたサプリメントで、若干の動物性原材料 (グルコサミン、コンドロイチン、キトサン等)を 20%未満で含有し、肉類を原材料として使用していないもの	2106 10 2106 90

※ なお、上記『委員会決定 2007/275/EC Article6 の1の(a)が求める条件』とは以下のとおり。

- ① 常温保存が可能、または製造過程ですべての原材料が熱処理により変性している
- ② ヒトの食用であることが明記されている

<u>https://www.gov.uk/trade-tariff</u> (英国政府)

<sup>&</sup>lt;sup>49</sup> CN コードは、欧州委員会のサイトや英国政府のサイトで検索が可能(EU 域内は共通。上 6 ケタは日本とも共通。) http://ec.europa.eu/taxation\_customs/dds2/taric/taric\_consultation.jsp?Lang=en&SimDate=20170119#(欧州委員会)

- ③ 清潔な容器に密封されている
- ④ 加盟国の公用語で記載された送り状等の商用文書および食品ラベル表示により、混合食品の種類、分量、個数、原産国、製造業者、原材料が明らかになっている

# (6) 日本から混合食品を輸出する場合についての整理

ここまで整理してきた混合食品のEU域内への輸出に関する諸規制を踏まえて、以下の動物性原材料を使用した日本産の混合食品についてのEU域内向け輸出の可否・輸出時の要件・原材料に関する要件について整理すると、表7~11のとおりとなる。

- ・ 牛肉を原材料に使用した混合食品【表7】
- ・ その他の肉類を原材料に使用した混合食品【表8】
- ・ 乳製品を原材料に使用した混合食品【表9】
- ・ 卵を原材料に使用した混合食品【表 10】
- ・ 魚介類を原材料に使用した混合食品【表 11】
- ・ ハチミツを原材料に使用した混合食品【表 12】

【表7 牛肉を原材料に使用した日本産混合食品をEU域内に輸出する場合】

	混合食品の第三 国リスト掲載国 での生産	政府発行の衛生証明 書 <sup>50</sup> の提出	輸入時の動物検疫の 有無	原材料である牛肉の EU・HACCP認定工場での 加工証明	日本からの輸出の可否
牛肉エキス以外の牛肉を 使用した混合食品	必須	必須	検査対象		日本は牛肉について『A』ステータスを得ている第三国リスト掲載国であるため、日本国内の EU・HACCP 認定工場で加工された牛肉・その他『A』ステータス第三国リスト掲載国のEU・HACCP 認定工場で生産された牛肉を使用していれば輸出可能。(ただし、衛生証明書の発行が必要51。)
牛肉エキスを使用した混 合食品	必須	必須	検査対象 (2017 年から)	義務	日本は牛肉について『A』ステータスを得ている第三国リスト掲載国であるため、日本国内の EU・HACCP 認定工場で加工された牛肉エキス・その他『A』ステータス第三国リスト掲載国の EU・HACCP 認定工場で生産された牛肉エキスを使用していれば輸出可能。(ただし、衛生証明書の発行が必要。)

-

 $<sup>^{50}</sup>$  規則 (EU) 28/2012 の ANNEX において規定された最終混合食品についての衛生証明書を指す。以下、すべての原材料について同様。

<sup>51 2019</sup> 年 4 月現在、日本国内に EU・HACCP 認定を取得した牛肉加工施設は存在しない。また、規則 (EU) 28/2012 に基づく衛生証明書の発行要領が未整備。

【表8 その他の肉類を原材料に使用した日本産混合食品をEU域内に輸出する場合】

	混合食品の第三 国リスト掲載国 での生産		輸入時の動物検疫の 有無	原材料である肉類の EU・HACCP認定工場での 加工証明	日本からの輸出の可否
肉エキス以外の食肉を使 用した混合食品	必須	必須	検査対象	義務	日本は豚および家禽の加工肉について第三国リスト掲載国であるため、日本国内の EU・HACCP 認定工場 <sup>52</sup> で加工された豚および家禽の加工肉を使用していれば輸出可能。(第三国リストで『A』ステータスを得ていないため、その他の第三国リスト掲載国のEU・HACCP 認定工場で加工された豚および家禽の加工肉を輸入して混合食品を生産することは不可。)
肉エキスを使用した混合食品	必須	必須	検査対象 (2017年から)	義務	日本は豚および家禽の加工肉について第三国リスト掲載国であるため、日本国内の EU・HACCP 認定工場で加工された豚および家禽の加工肉を使用していれば輸出可能。(第三国リストで『A』ステータスを得ていないため、その他の第三国リスト掲載国のEU・HACCP 認定工場で加工された豚および家禽の加工肉を輸入して混合食品を生産することは不可。)

<sup>52 2019</sup> 年 4 月現在、日本国内に EU・HACCP 認定を取得した豚および家禽の肉加工施設は存在しない。また、規則 (EU) 28/2012 に基づく衛生証明書の発行要領が未整備。

【表9 乳製品を原材料に使用した日本産混合食品をEU域内に輸出する場合】

	混合食品の第三 国リスト掲載国 での生産	政府発行の衛生証明書の提出	輸入時の動物検 疫の有無	原材料である乳製品の EU・ HACCP 認定工場での加工証 明	日本からの輸出の可否
原材料に占める乳製品の割合 が 50%以上の混合食品	必須	必須	検査対象	衛生証明書による証明義務	日本は乳および乳製品について『A』ステータスを得ている第三国リスト掲載国であるため、日本国内のEU・HACCP認定工場で加工された乳および乳製品・その他『A』ステータス第三国リスト掲載国のEU・HACCP認定工場で生産された乳および乳製品を使用していれば輸出可能。(ただし、衛生証明書の発行が必要 <sup>53</sup> 。)
原材料に占める乳製品の割合 は50%未満だが、動物性原材 料全体では50%を超える混合 食品	必須	必須ではない (商業文書で可)	検査対象	商業文書等による証明義務	日本は乳および乳製品について第三国リスト掲載国であるため、日本国内の EU・HACCP 認定工場型で加工された乳および乳製品・その他の第三国リスト掲載国の EU・HACCP 認定工場で生産された乳および乳製品を使用していれば輸出可能。
原材料に占める乳製品の割合が 50%未満(動物性原材料全体でも 50%未満)だが、安定していない混合食品	必須	必須	検査対象	衛生証明書による証明義務	日本は乳および乳製品について『A』ステータスを得ている第三国リスト掲載国であるため、日本国内のEU・HACCP認定工場で加工された乳および乳製品・その他『A』ステータス第三国リスト掲載国のEU・HACCP認定工場で生産された乳および乳製品を使用してい

-

<sup>53 2019</sup> 年 4 月現在、日本国内に EU・HACCP 認定を取得した乳加工施設は存在しない。また、規則 (EU) 28/2012 に基づく衛生証明書の発行要領が未整備。

<sup>54 2019</sup> 年 4 月現在、日本国内に EU・HACCP 認定を取得した乳加工施設は存在しない。

				れば輸出可能。(ただし、衛生 証明書の発行が必要。)
原材料に占める乳製品の割合 が 50%未満(動物性原材料全 体でも 50%未満)で、安定し ている混合食品	不要	対象外	12 月末までの経過措置。当	-

【表 10 卵を原材料に使用した日本産混合食品を EU 域内に輸出する場合】

	混合食品の第三 国リスト掲載国 での生産	政府発行の衛生証明書の提出	輸入時の動物検 疫の有無	原材料である卵の EU・HACCP 認定工場での加工証明	日本からの輸出の可否
原材料に占める卵の割合が 50%以上の混合食品	必須	必須	検査対象	衛生証明書による証明義務	日本は卵および卵製品について第三国リスト掲載国であるため、日本国内の EU・HACCP 認定工場で加工された卵および卵製品・その他の第三国リスト掲載国の EU・HACCP 認定工場で生産された卵および卵製品を使用していれば輸出可能。(ただし、衛生証明書の発行が必要55。)
原材料に占める卵の割合は 50%未満だが、動物性原材料 全体では50%を超える混合食 品	必須	必須ではない (商業文書で可)	検査対象		日本は卵および卵製品について第三国リスト掲載国であるため、日本国内の EU・HACCP 認定工場 <sup>56</sup> で加工された卵および卵製品・その他の第三国リスト掲載国の EU・HACCP 認定工場で生産された卵および卵製品を使用していれば輸出可能。
原材料に占める卵の割合が 50%未満(動物性原材料全体 でも50%未満)だが、安定し ていない混合食品	不要	必須ではない (商業文書で可)	検査対象	商業文書等による証明義務	輸出可能。ただし卵および卵製品は日本あるいはその他の第三国リスト掲載国のEU・HACCP認定施設で加工されていることが必須。

<sup>55 2019</sup> 年 4 月現在、日本国内に EU・HACCP 認定を取得した卵加工施設は存在しない。また、規則 (EU) 28/2012 に基づく衛生証明書の発行要領が未整備。

<sup>&</sup>lt;sup>56</sup> 2019 年 4 月現在、日本国内に EU・HACCP 認定を取得した卵加工施設は存在しない。

原材料に占める卵の割合が 50%未満(動物性原材料全体 でも50%未満)で、安定して いる混合食品		不要		12 月末までの経過措置。当	
--	--	----	--	----------------	--

# 【表 11 魚介類を原材料に使用した日本産混合食品を EU 域内に輸出する場合】

	混合食品の第三 国リスト掲載国 での生産	政府発行の衛生証明書の提出	輸入時の動物検疫の有無	原材料である魚介類の EU・ HACCP 認定工場での加工証 明	日本からの輸出の可否
原材料に占める魚介類の割合が 50%以上の混合食品	必須	必須	検査対象	衛生証明書による証明義務	輸出可能。ただし原材料となる 魚介類が日本あるいはその他 第三国リスト掲載国の EU・ HACCP 認定工場で加工されて いる必要。また、衛生証明書の 発行が必要。
原材料に占める魚介類の割合 は50%未満だが、動物性原材 料全体では50%を超える混合 食品	必須	必須ではない (商業文書で可)	検査対象	商業文書等による証明義務	輸出可能。ただし原材料となる 魚介類が日本あるいはその他 の第三国リスト掲載国の EU・ HACCP 認定工場で加工されて いる必要。
原材料に占める魚介類の割合が 50%未満(動物性原材料全体でも 50%未満)だが、安定していない混合食品	不要	必須ではない (商業文書で可)	検査対象	商業文書等による証明義務	輸出可能。ただし原材料である 魚介類は日本あるいはその他 の第三国リスト掲載国の EU・ HACCP 認定工場で加工されて いることが必須。
原材料に占める魚介類の割合が 50%未満(動物性原材料全体でも 50%未満)で、安定している混合食品	不要	不要	対象外	12 月末までの経過措置。当	

【表 12 ハチミツを原材料に使用した日本産混合食品を EU 域内に輸出する場合】

	混合食品の第三 国リスト掲載国 での生産		輸入時の動物検疫の有無	原材料であるハチミツの EU・HACCP 認定工場での加工 証明	日本からの輸出の可否
原材料に占めるハチミツの割合が 50%以上の混合食品	必須	必須ではない (商業文書で可)	検査対象		日本がハチミツの第三国リス ト掲載国でないため、輸出不 可。
原材料に占めるハチミツの割合は50%未満だが、動物性原材料全体では50%を超える混合食品	必須	必須ではない (商業文書で可)	検査対象		日本がハチミツの第三国リス ト掲載国でないため、輸出不 可。
原材料に占めるハチミツの割合が50%未満(動物性原材料全体でも50%未満)だが、安定していない混合食品	不要	必須ではない (商業文書で可)	検査対象	については施設認定が行わ	輸出可能。ただし原材料である ハチミツが第三国リスト掲載 国で加工されていることが必 <u>須</u> 。
原材料に占めるハチミツの割合が50%未満(動物性原材料全体でも50%未満)で、安定している混合食品	不要	不要	対象外	については施設認定が行わ	輸出可能。ただし原材料である ハチミツが第三国リスト掲載 国で加工されていることが必 須。

<sup>※</sup> 日本が第三国リスト入りしていないため、日本産のハチミツを使用した混合食品はEU域内に輸出できないことに留意。

#### (7) その他動物性加工食品/混合食品を EU 域内に輸出する際の関連規制

その他、動物性加工食品/混合食品を EU 域内に輸出する際に動物性原材料の観点から留意すべき主な規制を以下に紹介する。動物衛生/公衆衛生の観点とは異なる規制のため本項では詳細には立ち入らないが、EU 域内への輸出を検討する際には良く確認する必要がある。

#### ○ 福島第一原発事故に伴う規制

2019年4月現在、規則(EU)2016/6<sup>57</sup>に基づき、以下の要件に当てはまる日本産食品については、輸入手続き時に放射性物資検査証明書または産地証明書を提出する必要がある。特に混合食品の場合、水産物・大豆を計50%以上含有する場合には(産地に関わらず)いずれかの証明書を取得しなければならないことに留意しなければならない。

#### 【放射性物質検査証明書の取得が必要な食品】

- ① 福島県産の大豆・柿
- ② 7県(福島、岩手、宮城、茨城、栃木、群馬、千葉)産の活魚・ブリ・ヒラマサ・マ ダイ・シマアジ・カンパチ・クロマグロ・マサバ・海藻・甲殻類・軟体動物を除く水 産物
- ③ 12 県(福島、岩手、宮城、茨城、栃木、群馬、千葉、山形、長野、山梨、新潟、静岡) 産のきのこ類・山菜類の一部
- ④ ①~③を 50%以上含有する加工品

#### 【産地証明書の取得が必要な食品】

- ① 福島県産以外の大豆・柿
- ② 7県(福島、岩手、宮城、茨城、栃木、群馬、千葉)産以外の活魚・ブリ・ヒラマサ・マダイ・シマアジ・カンパチ・クロマグロ・マサバ・海藻・甲殻類・軟体動物を除く水産物
- ③ 12 県(福島、岩手、宮城、茨城、栃木、群馬、千葉、山形、長野、山梨、新潟、静岡) 産以外のきのこ類・山菜類の一部
- ④ ①~③を50%以上含有する加工品

産地証明書は地方農政局等で発行している。具体的発行手続きについては以下農林水産省のページを参照。

【農林水産省:食品等に係る諸外国への輸出に関する証明書発行について】

http://www.maff.go.jp/j/export/e\_shoumei/index.html

○ IUU(違法・無報告・無規制)漁業規則関連規制IUU漁業を抑止する観点から、規則(EC) 1005/2008<sup>58</sup>に基づき、EU に養殖魚<sup>59</sup>・淡水魚以

 $<sup>^{57}</sup>$  http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?qid=1486673059184&uri=CELEX:32016R0006

<sup>58</sup> http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?qid=1486674203040&uri=CELEX:32008R1005

<sup>&</sup>lt;sup>59</sup> なお、日本産のハマチ・ブリ・太平洋サケは養殖魚とみなされ、漁獲証明書提出の対象外。(詳細は水産庁ホームペー

外の水産物を輸出する場合には、輸入時に

- 漁獲証明書
- · 加工証明書

の提出が必要となる。漁獲証明書・加工証明書については水産庁にて発行している。詳細 については、以下水産庁ホームページ、ジェトロレポート『IUU 漁業規則と水産食品の対 EU 輸出』を参照。

【水産庁:EUのIUU漁業規則について】

http://www.jfa.maff.go.jp/j/kakou/eu/

【ジェトロ: IUU 漁業規則と水産食品の対 EU 輸出】

https://www.jetro.go.jp/world/reports/2014/07001678.html

ただし、上記漁獲証明書・加工証明書の提出を求められるのは輸入時の HS コードが

- ・3類(HSコードの先頭が『03』の魚並びに甲殻類、軟体動物およびその他の水棲無脊 椎動物)
- ・ 1604 (調製または保存処理済みの魚)
- ・ 1605 (調製または保存処理済みの甲殻類、軟体動物およびその他の水棲無脊椎動物) に限られているため、一般に混合食品を EU 域内に輸出するに際しては、漁獲証明書等の提 出は義務付けられていない。
- ラベル表示に関する規制

食品ラベル表示に関する一般原則は規則(EU)1169/2011<sup>60</sup>において定められているが、 食肉および水産物に関して、以下のような表示規則が定められている。

- ① 冷凍肉、冷凍肉加工品、および冷凍未加工水産物については、食品ラベル表示に冷凍 日(複数回冷凍された場合には最初の冷凍日)を記載しなければならない。記載は、 『Frozen on (日/月/年)』の形式で記載しなければならない。
- ② HS コード『0203』に該当する豚肉、『0204』に該当する羊肉、『0207』に該当する家禽 類(鶏、七面鳥など)の肉については、食品ラベル表示に原産国/原産地を記載しなけ ればならない。

また、水産物のマーケティング標準について定める規則(EU) 1379/2013<sup>61</sup> Article35に 基づき、下記上段の HS コードに該当する水産物を EU 域内で実需者または消費者に販売す る際には、下段のラベル表示を行う必要がある(包装されていない水産物を小売販売する

ジ・JETRO レポートを参照。)

<sup>60</sup> http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?qid=1486726954063&uri=CELEX:32011R1169

<sup>61</sup> http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?qid=1486763321337&uri=CELEX:32013R1379

場合は、ポスター等の手法により提供することも可能)。

### 【追加表示義務のある水産物の該当 HS コード】

03 魚並びに甲殻類、軟体動物およびその他の水棲無脊椎動物 (ただし、『0308』に該当する水産無脊椎動物(ナマコ、ウニ、クラゲ等)は対象外) 1212 海藻その他の藻類<sup>62</sup>

#### 【追加義務表示項目】

- ① 当該水産物の商業上の名称および学名
- ② 生産方法(漁獲/淡水漁獲/養殖)
- ③ 漁獲/養殖された海域および漁獲に使用された漁具の分類
- ④ (規則 (EU) 1379/2013 ANNEXⅢの漁具コードを用いて標記)
- ⑤ 当該水産物が解凍されたかどうか(ただし、生産過程において凍結が不可避な場合、 衛生目的で凍結された場合、燻製・塩蔵・酢漬け・調理・乾燥の前に行われた解凍に ついては、この場合の適用対象外)
- ⑥ (該当する場合には)品質保持期限(the date of minimum durability)

その他、食品一般として留意すべき EU 規制としては以下が挙げられる。詳細については ジェトロのウェブサイトやレポート等を参照。

- 食品添加物に関する規制(規則(EU) 1333/2008)
- ・ 食品中の有害物質の残留基準値に関する規制(規則(EC) 1881/2006)
- 食品包材に関する規制(規則(EC) 1935/2004 その他)
- (8) 各国における運用状況・日本側メーカーの対応状況(2017年3月時点)

ここまで動物性食品/混合食品のEU域内への輸出に関連する諸規制に関して概説してきたが、動物性食品/混合食品の輸入規制は極めて複雑であり、また各国/各港の通関担当者によって規制の理解/解釈が異なることから、各国における解釈・運用実態は異なっているのが実情である。

そこで以下、各国における運用状況と、日本産食材取扱業者の対応について、ヒアリングを通じて得られた情報(2017年3月時点)等に基づき概観する。

#### 〇 英国

-

<sup>62</sup> なお、藻類は動物性原材料ではないので、本レポートの他項目で記載されている水産物に適用される規制は一般的に は適用対象外でることには留意。

英国における日本産食材の輸入は、その太宗を日系業者が担っていることをその特徴としている。従来は日本産の肉エキス入り混合食品や乳成分・卵入りの菓子類については輸入を認める傾向にあったが、近年厳格化の傾向が見られており、以下のような事案が発生している。

- ・2016年以降、日本産の卵や乳製品を使用した混合食品が、日本産の卵・乳製品が残留 物質モニタリング計画の承認を得ていないことを理由に輸入を拒絶される事案が複数 発生している。
- ・2017年1月からの委員会決定2007/275/ECの改正については、輸入業者に情報発信を 行い、Port Health(日本の検疫所に相当)において注意喚起文書をウェブサイトに掲 載するなど、厳格に運用する方向を示す動きが見られる。

なお、一方では当局の求めに応じて原材料リストを提供しても特に指摘を受けることなく通関を通過している業者や、一部の卵・乳製品を使用した商品については拒絶された一方でその他の卵・乳製品を使用した商品については輸入を認められたケースもあるなど、通関・担当者・当該通関での実績によってバラつきがある傾向も伺える。

#### ○ 大陸側(英国を除くEU諸国)

英国を除く大陸側のEU諸国は、日本産食材のインポーター・取扱事業者は日系に限らず、 現地系やアジア系の事業者も多く存在する。

日本産食材のインポーターの多くは、

- ・陸続き、かつ EU 域内は国境での通関がないことから加盟国間の輸送が容易であること
- ・オランダ (ロッテルダム港)・ベルギー (アントワープ港) 等、周辺国からのアクセスが 便利な地域に EU の主要港があること
- ・国により、通関の厳しさが大きく異なること

等の理由から、複数の港を使い分けるほか、自国外の港を使用するケースが見受けられる。 港を選ぶ際には、多くの場合は利便性や経済性だけではなく、通関の厳しさや求められる書類の煩雑さ等が考慮される。例えば、従前より乳製品、卵、肉エキス等を含む動物性原材料への当局のチェックが厳しい上にフランス語の証明書を求められるフランスや、近年動物性原材料に対する当局の対応が急速に厳格化しているスペイン等は混合食品を積載したコンテナの荷揚げ港として避けられている傾向が見られる。また、小売・卸事業者の中には、自社で日本産食材の輸入を行っているものの、卵・乳製品や肉エキスを含む混合食品については、別のインポーターから購入している例も見受けられた。

一例を挙げると、動物性原材料に対する当局の対応が急速に厳格化しているスペインについては、肉エキス等を含む商品の輸入が認められないほか、ラクトース(乳糖)入りの日本産ふりかけ・ハチミツ加工品を輸入しようとしたところ、当該乳糖・ハチミツが第三国リスト掲載国で加工されたことを示す日本政府発行の証明書を求められ、対応に苦慮し

ているといった事例も確認されている。

また、オランダでは、近年、かまぼこ等の水産加工品を輸入する際に、EU・HACCAP認定に係る衛生証明書のみならず、漁獲証明書等の提出を厳格に求めるようになり、原材料の追跡ができない日本側のメーカーが対応できず、輸入できなくなったといった事例もあった。

#### インポーターは、

- 一度通関で指摘を受けると当該通関における検査の目がその後厳しくなること
- ・ 日本→EU への日本産食材の輸出は混載コンテナが主流であり、通関で1つでも商品が 指摘を受けるとコンテナ全体が港に留め置かれること
- ・ 近年取引先から求められることの多い IFS や BRC の認証取得のためには、コンプライアンスを徹底する必要があること
- ・ 日本食の普及が進み、大手スーパー・百貨店・レストランチェーン等への大口の納品 が増えた結果、日系・アジア系の専門小売店での販売が主流とならざるを得ず、利益 に限りのある(小売向け)加工食品をリスクを取って取扱うメリットが減少している こと

等の理由から、規制上リスクのある商品の取扱を避けるようになってきている企業が多い。このため、肉エキスや乳成分等を含有する混合食品については、取扱対象を日本産から EU 域内で生産された日本企業の商品や第三国リスト掲載国 (アジア、アメリカ等) 産の商品にシフトさせる傾向が見られる。これらの商品は、日本産の混合食品に比べ往々にして賞味期限が長いというメリットであることから、取扱量は着実に増加している。

#### ○ 日本側メーカーの対応状況

EU に進出している日本のメーカーが混合食品の輸入規制に対して取る対応は、大きく2つに分けられる。資本力がありかつ海外進出に意欲的な食品メーカーの場合は、前述のように EU 域内での原材料調達・現地生産か、第三国リスト掲載国産の原材料が手に入りやすいアジアやアメリカの EU・HACCAP 認定工場で生産した商品を輸入しているケースが多い。

日本からの輸出で対応している場合には、日本国内と同じ仕様では EU 域内に輸出が不可能な肉エキスや乳成分等を含油すする混合食品については、肉エキスを含まない/第三国で加工された卵を原材料に使用する等の輸出仕様の商品を特別に生産して対応しているメーカーも確認される(ただし、メーカーとしての商品管理等の観点から、販売(輸出)先を絞っていることが多い)。

なお、現在規則 (EU) 2017/185 に基づいて委員会決定 2007/275/EC Article6 の条件を満たす混合食品については、経過措置により使用される動物性原材料が EU・HACCP 認定施設で加工されてなくてもよいことから、魚介類を使用している日本産の混合食品 (例:出汁入り味噌) は、その多くが当該経過措置に基づき輸入されている。当該経過措置は、一時、失効の可能性があり (実際は延長)、その際には、基準に合う原材料の調達がコスト増

加に繋がることに懸念を示す企業や輸出の取り止めを検討する企業等が見られた。

以上のヒアリング結果からは、日本産加工食品のEU向け輸出拡大に向けた現状および課題は、以下の2点に集約される。

- (1) 混合食品に対する輸入規制が各国で厳格に運用されると、現在日本→EU 域内に輸出されている多くの混合食品は輸入が認められなくなり、農林水産物・食品の輸出額が大きく減少する可能性がある。
- (2) そのため、今後も日本産食品の EU 域内への輸出を促進するためには、第三国リスト掲載品目/EUHACCAP 認定工場の増加が求められる。在 EU のインポーターの中には、『日本産の商品を取り扱いたいが、EU 規制上の問題からそれができないケースが多い。一刻も早く乳製品・卵等の第三国入りをお願いしたい』(更新時の補注:2019年4月時点で、乳・卵ともに日本は第三国入りを果たしている。)との声も聞かれるところ。

動物性原材料を含む食品の EU 向け輸出に関する規制について 2017年3月作成(2019年4月更新) 日本貿易振興機構(ジェトロ)農林水産・食品部 加工食品・酒類支援課 〒107-6006 東京都港区赤坂 1-12-32 Tel. 03-3582-8350 禁無断転載