2004-IAD
農水受託
6

平成16年度
農林水産物貿易円滑化推進事業
貿易情報海外調査報告書

－　ドイツ編　－
食品別輸入関連規則・流通事情

2005年3月

日本貿易振興機構（ジェトロ）
JETRO

は じ め に

本報告書は、農林水産省からの委託を受けて、日本の農林水産物や食品の輸出を促進するため、当該品目の輸出に関心をもつ企業および関係団体などでの活用を念頭に置いて、海外での食品輸入制度や各種手続き、販売上の留意点などに関する情報を収集し、輸出ハンドブックとしてとりまとめたものである。

本調査は欧州（英国、フランス、ドイツ）、米国、オーストラリアおよびアジア（韓国、中国、香港、タイ、シンガポール、台湾）の計 11 カ国・地域を対象に行った。これらの国・地域はすでに日本の農林水産物や食品の輸出先となっているか、あるいは今後重要な輸出先として期待される市場である。本報告書が実践的な食品輸出ハンドブックとして読者の皆様の業務に役立てば幸いである。

なお、本報告書の情報はあくまでも調査時点のものであり、実際に食品の輸出や海外での販売を行う際には、関係機関への照会または関連法令を参照するなど、最新情報をご確認いただきたい。

2005 年 3 月

日本貿易振興機構（ジェトロ）
産業技術・農水産部

Ⅰ　品目別詳細

〈さけ〉 1
1. 関税コード番号による品目の定義 1
2. 輸入 / 通関手続き 3
2.1 関税番号 3
2.2 獣医局国境管理所の輸入検査 3
2.3 税関申告と通関手続き 5
2.4 通関手続きを行う税関 7
2.5 輸入手続フローチャート 10
3. 輸入規制 11
3.1 欧州の規定 11
3.2 ドイツの規定 12
3.3 輸入業者 12
3.4 サンプルの輸入 13
4. 関税、課徴金、貿易制限 15
5. 販売に関する法規制 17
5.1 欧州レベルでの規制 17
5.2 ドイツにおける規定 23
5 2.1 消費者の健康保護 23
5.2.1.1 食品内および食品上の有害物質と残留農薬 23
5.2.1.2 添加物、香料 26
5.2.1.3 食品衛生 31
5.2.2 表示、包装、販売形態 36
5.2.2.1 表示、包装 36
5.2.2.2 魚の特殊販売形態 42
5.2.3 食品監視、検査 42
6. 業界および企業特有の規定と方法 43
6.1 消費者の健康保護 44
6.1.1 「良い専門的な実践」ガイドライン 44
6.1.2 ドイツ食品典の指導要領 46

6.1.3 任意の規格 48
6.2 任意の表示 50
7. 流通、製造、消費 52
7.1. 貿易 52
7.2 国内消費 55
7.3 流通業と企業 57
8. 重要関連機関、団体、企業 61
＜ホタテ＞ 67
1. 関税コード番号による品目の定義 67
2. 輸入 / 通関手続き 68
2.1 関税番号 68
2.2 獣医局国境管理所の輸入検査 68
2.3 税関申告と通関手続き 70
2.4 通関手続きを行う税関 70
2.5 輸入手続フローチャート 70
3. 輸入規制 70
3.1 欧州の規定 70
3.2 ドイツの規定 70
3.3 輸入業者 71
3.4 サンプルの輸入 71
4. 関税、課徴金、貿易制限 71
5. 販売に関する法規制 72
5.1 欧州レベルでの規制 72
5.2 ドイツにおける規定 74
5.2.1 消費者の健康保護 74
5.2.1.1 食品内および食品上の有害物質と残留農薬 75
5.2.1.2 添加物、香料 76
5.2.1.3 食品衛生 76
5.2.2 表示、包装、販売形態 78
5.2.2.1 表示、包装 78

5.2.2.2 特定水産物の特殊販売形態 80
5.2.3 食品監視、検査 80
6. 業界および企業特有の規定と方法 81
6.1 消費者の健康保護 81
6.1.1 「良い専門的な実践」ガイドライン 81
6.1.2 ドイツ食品典の指導要領 81
6.1.3 任意の規格 82
6.2 任意の表示 82
7. 流通、製造、消費 82
7.1. 貿易 82
7.2 国内消費 83
7.3 流通業と企業 83
8. 重要関連機関、団体、企業 83
〈かき〉 84
1. 関税コード番号による品目の定義 84
2. 輸入 / 通関手続き 84
2.1 関税番号 84
2.2 獣医局国境管理所の輸入検査 85
2.3 税関申告と通関手続き 86
2.4 通関手続きを行う税関 86
2.5 輸入手続フローチャート 86
3. 輸入規制 86
3.1 欧州の規定 86
3.2 ドイツの規定 86
3.3 輸入業者 87
3.4 サンプルの輸入 87
4. 関税、課徴金、貿易制限 87
5. 販売に関する法規制 88
5.1 欧州レベルでの規制 88
5.2 ドイツにおける規定 90

5.2.1 消費者の健康保護 90
5.2.1.1 食品内および食品上の有害物質と残留農薬 90
5.2.1.2 添加物、香料 91
5.2.1.3 食品衛生 91
5.2.2　　表示、包装、販売形態 94
5.2.2.1 表示、包装 94
5.2.2.2 特定水産物の特殊販売形態 95
5.2.3 食品監視、検査 95
6. 業界および企業特有の規定と方法 95
6.1 消費者の健康保護 95
6.1.1 「良い専門的な実践」ガイドライン 95
6.1.2 ドイツ食品典の指導要領 96
6.1.3 任意の規格 96
6.2 任意の表示 96
7. 流通、製造、消費 97
7.1. 貿易 97
7.2 国内消費 98
7.3 流通業と企業 98
8. 重要関連機関、団体、企業 98
〈まぐろ〉 99
1. 関税コード番号による品目の定義 99
2. 輸入 / 輸入手続き 102
2.1 関税番号 102
2.2 獣医局国境管理所の輸入検査 102
2.3 税関申告と通関手続き 102
2.4 通関手続きを行う税関 103
2.5 輸入手続フローチャート 103
3. 輸入規制 104
3.1 欧州の規制 104
3.2 ドイツの規制 104

3.3 輸入業者 104
3.4 サンプルの輸入 105
4. 関税、課徴金、貿易制限 105
5. 販売に関する法規制 107
5.1 欧州レベルでの規制 107
5.2 ドイツにおける規定 108
5. 2.1 消費者の健康保護 108
5.2.1.1 食品内および食品上の有害物質と残留農薬 108
5.2.1.2 添加物、香料 109
5.2.1.3 食品衛生 110
5.2.2 表示、包装、販売形態 111
5.2.2.1 表示、包装 111
5.2.2.2 マグロの特殊販売形態 112
5.2.3. 食品監視、検査 113
6. 業界および企業特有の規定と方法 114
6.1 消費者の健康保護 114
6.1.1 「良い専門的な実践」ガイドライン 114
6.1.2 ドイツ食品典の指導要領 114
6.1.3 任意の規格 115
6.2 任意の表示 116
7. 流通、製造、消費 118
7.1. 貿易 118
7.2 国内消費 119
7.3 流通業と企業 120
8. 重要関連機関、団体、企業 120
〈はまち〉 121
1. 関税コード番号による品目の定義 121
2. 輸入 / 輸入手続き 122
2.1 関税番号 122
2.2 獣医局国境管理所の輸入検査 122

2.3 税関申告と通関手続き 122
2.4 通関手続きを行う税関 122
3. 輸入規制 122
3.1 欧州の規制 123
3.2 ドイツの規制 123
3.3 輸入業者 123
3.4 サンプルの輸入 123
4. 関税、課徴金、貿易制限 123
5. 販売に関する法規制 125
5.1 欧州レベルでの規制 125
5.2 ドイツにおける規定 126
5.2.1 消費者の健康保護 126
5.2.1.1 食品内および食品上の有害物質と残留農薬 126
5.2.1.2 添加物、香料 126
5.2.1.3 食品衛生 127
5.2.2 表示、包装、販売形態 127
5.2.2.1 表示、包装 127
5.2.2.2 魚の特殊販売形態 128
5.2.3 食品監視、検査 128
6. 業界および企業特有の規定と方法 129
6.1 消費者の健康保護 129
6.1.1 「良い専門的な実践」ガイドライン 129
6.1.2 ドイツ食品典の指導要領 129
6.1.3 任意の規格 129
6.2 任意の表示 129
7. 流通、製造、消費 129
7.1. 貿易 129
7.2 国内消費 130
7.3 流通業と企業 130
8. 重要関連機関、団体、企業 130

〈のり〉 131
1. 関税コード番号による品目の定義 131
2. 輸入 / 通関手続き 131
2.1 関税番号 131
2.2 獣医局国境管理所の輸入検査 131
2.3 税関申告と通関手続き 132
2.4 通関手続きを行う税関 132
2.5 輸入手続フローチャート 133
3. 輸入規制 134
3.1 欧州の規定 134
3.2 ドイツの規定 134
3.3 輸入業者 135
3.4 サンプルの輸入 135
4. 関税、課徴金、貿易制限 135
5. ドイツ国内での販売に関する法規制 137
5.1 欧州レベルでの規制 137
5.2 ドイツにおける規定 139
5.2.1 消費者の健康保護 139
5.2.1.1 食品内および食品上の有害物質と残留農薬 139
5.2.1.2 添加物、香料 140
5.2.1.3 食品衛生 141
5.2.2 表示、包装、販売形態 142
5.2.2.1 表示、包装 142
5.2.2.2 特殊販売形態 143
5.2.3 食品監視、検査 143
6. 業界および企業特有の規定と方法 143
6.1 消費者の健康保護 143
6.1.1 「良い専門的な実践」ガイドライン 143
6.1.2 ドイツ食品典の指導要領 144
6.1.3 任意の規格 144

6.2 任意の表示 144
7. 流通、製造、消費 144
7.1. 貿易 144
7.2 国内消費 145
7.3 流通業と企業 145
8. 重要関連機関、団体、企業 147
〈わかめ〉 150
1. 関税コード番号による品目の定義 150
2. 輸入 / 通関手続き 150
2.1 関税番号 150
2.2 獣医局国境管理所の輸入検査 150
2.3 税関申告と通関手続き 151
2.4 通関手続きを行う税関 151
2.5 輸入手続フローチャート 152
3. 輸入規制 153
3.1 欧州の規定 153
3.2 ドイツの規定 153
3.3 輸入業者 153
3.4 サンプルの輸入 154
4. 関税、課徴金、貿易制限 154
5. ドイツ国内での販売に関する法規制 155
5.1 欧州レベルでの規制 155
5.2 ドイツにおける規定 157
5.2.1 消費者の健康保護 157
5.2.1.1 食品内および食品上の有害物質と残留農薬 157
5.2.1.2 添加物、香料 159
5.2.1.3 食品衛生 160
5.2.2 表示、包装、販売形態 160
5.2.2.1 表示、包装 160
5.2.2.2 特殊販売形態 161

5.2.3 食品監視、検査 161
6. 業界および企業特有の規定と方法 162
6.1 消費者の健康保護 162
6.1.1 「良い専門的な実践」ガイドライン 162
6.1.2 ドイツ食品典の指導要領 162
6.1.3 任意の規格 162
6.2 任意の表示 162
7. 流通、製造、消費 163
7.1. 貿易 163
7.2 国内消費 163
7.3 流通業と企業 163
8. 重要関連機関、団体、企業 166
〈魚卵〉 167
1. 関税コード番号による品目の定義 167
2. 輸入 / 通関手続き 167
2.1 関税番号 167
2.2 獣医局国境管理所の輸入検査 168
2.3 税関申告と通関手続き 168
2.4 通関手続きを行う税関 169
2.5 輸入手続フローチャート 169
3. 輸入規制 169
3.1 欧州の規定 169
3.2 ドイツの規定 169
3.3 輸入業者 169
3.4 サンプルの輸入 169
4. 関税、課徴金、貿易制限 169
5.1 欧州レベルでの規制 172
5.2 ドイツにおける規定 172
5.2.1 消費者の健康保護 172
5.2.1.1 食品内および食品上の有害物質と残留農薬 173

5.2.1.2 添加物、香料 173
5.2.1.3 食品衛生 174
5.2.2 表示、包装、販売形態 175
5.2.2.1 表示、包装 175
5.2.2.2 特殊販売形態 176
5.2.3 食品監視、検査 176
6. 業界および企業特有の規定と方法 177
6.1 消費者の健康保護 177
6.1.1 「良い専門的な実践」ガイドライン 177
6.1.2 ドイツ食品典の指導要領 177
6.1.3 任意の規格 177
6.2 任意の表示 177
7. 流通、製造、消費 178
7.1. 貿易 178
7.2 国内消費 179
7.3 流通業と企業 179
8. 重要関連機関、団体、企業 179
〈水産ねり製品〉 180
1. 関税コード番号による品目の定義 180
2. 輸入 / 通関手続き 180
2.1 関税番号 180
2.2 獣医局国境管理所の輸入検査 181
2.3 税関申告と通関手続き 181
2.4 通関手続きを行う税関 182
2.5 輸入手続フローチャート 182
3. 輸入規制 183
3.1 欧州の規定 183
3.2 ドイツの規定 183
3.3 輸入業者 183
3.4 サンプルの輸入 183

4. 関税、課徴金、貿易制限 184
5. 販売に関する法規制 186
5.1 欧州レベルでの規制 186
5.2 ドイツにおける規定 187
5.2.1 消費者の健康保護 187
5.2.1.1 食品内および食品上の有害物質と残留農薬 187
5.2.1.2 添加物、香料 188
5.2.1.3 食品衛生 188
5.2.2 表示、包装、販売形態 189
5.2.2.1 表示、包装 189
5.2.2.2 特殊販売形態 191
5.2.3 食品監視、検査 191
6. 業界および企業特有の規定と方法 191
6.1 消費者の健康保護 191
6.1.1 「良い専門的な実践」ガイドライン 191
6.1.2 ドイツ食品典の指導要領 191
6.1.3 任意の規格 192
6.2 任意の表示 192
7. 流通、製造、消費 192
7.1. 貿易 192
7.2 国内消費 193
7.3 流通業と企業 193
8. 重要関連機関、団体、企業 196
〈米〉 197
1. 関税コード番号による品目の定義 197
2. 輸入 / 通関手続き 199
2.1 関税番号 199
2.2 獣医局国境管理所の輸入検査 199
2.3 税関申告と通関手続き 199
2.4 通関手続きを行う税関 200

2.5 輸入手続フローチャート 202
3. 輸入規制 202
3.1 欧州の規定 202
3.2 ドイツの規定 203
3.3 輸入業者 204
3.4 サンプルの輸入 204
4. 関税、課徴金、貿易制限 204
5. ドイツ国内での販売に関する法規制 207
5.1 欧州レベルでの規制 207
5.2 ドイツにおける規定 209
5.2.1 消費者の健康保護 209
5.2.1.1 食品内および食品上の有害物質と残留農薬 209
5.2.1.2 添加物、香料 211
5.2.1.3 食品衛生 212
5.2.2 表示、包装、販売形態 213
5.2.2.1 表示、包装 213
5.2.2.2 特殊販売形態 216
5.2.3 食品監視、検査 216
6. 業界および企業特有の規定と方法 217
6.1 消費者の健康保護 217
6.1.1 「良い専門的な実践」ガイドライン 217
6.1.2 ドイツ食品典の指導要領 218
6.1.3 任意の規格 219
6.2 任意の表示 219
7. 流通、製造、消費 220
7.1 貿易 220
7.2 国内消費 223
7.3 流通業と企業 224
8. 重要関連機関、団体、企業 227
Ⅱ　日本食レストラン 233

Ⅰ　品目別詳細

〈さけ〉

本項で扱う〈さけ〉に関するデータは大西洋サケ（Atlantische Lachs：Salmo Salar）および太平洋サケ（Pazifischer Lachs：Oncorhynchus-Arten nerka, tschawytscha, keta, gorbuscha, kisutch, masou und rhodurus）のデータである。これらはドイツでは普通「サケ„Lachs“」という名称で販売されているものである。

1. 関税コード番号による品目の定義

（HS-Codes / Zoll-Nomenklatur）

ドイツへの第三国からの輸入手続には 11 桁の関税番号が必要である。この関税番号は下記の構造になっている。世界関税機構（WCO：World Customs Organization, www.wcoomd.org）が管理している調和体系（HS：Harmonisiertes System）が 6 桁、これを基礎にさらに 2 桁加えたものが結合番号体系（KN: Kombinierte Nomenklatur）、残りの 3 桁が EU および各加盟国の税法および貿易法令上の規定（関税率、輸入割当、禁止、制限、届出義務など）を示すものである。

Harmonisiertes System (HS) 調和体系	- xx - xx xx - xx xx xx	分類の章（Kapitel） 第一ポジション（Position） 第二ポジション（Unterposition）
Kombinierte Nomenklatur 結合番号体系	- xx xx xx xx	第三ポジション（Unterposition） 輸入許可、輸入免許など
TARIC EU の統合番号	- xx xx xx xx xx	第四ポジション（Unterposition） EU 関税率、アンチダンピング、 関税割当、関税免除など
ドイツ関税番号	- xx xx xx xx xx x	ドイツ固有の販売税率、禁止、制限など

10 桁の関税番号はEUのTARIC-データバンクで調べることができる。（ドイツ税関を通じてwww.zoll.de -- Zoll und Steuren – Zölle – Zolltarif – Codenummer – TARICに行くかあるいは直接EUのウェブサイト http://europa.eu.int/comm/taxation_customs/customs/index_en.html -- Online Database – TARICに行く）。11 桁目はドイツ固有の数字であり、税関ないし関税-情報センター（Zoll-Infocenter：Tel: 069 / 46997600, E-Mail: info@zoll-infocenter.de）で調べることができる（11 桁目は多くの場合「0」であるが、具体的な物品のドイツへの輸入にあたってはその都度税関ないし関税-情報センターに問合せる必要がある。）

次に掲げる一覧はサケの関税番号である。8 桁の結合番号体系をベースにした。10 桁の EU 共通の関税番号（TARIC）は付録に挙げた。

サケ（結合番号体系）

魚（Fische）

•魚、生鮮または冷却（ヒレ肉、魚肉を除く）

- 太平洋サケ[1)]、大西洋サケ[2)] 03 02 12 00

•魚、冷凍（ヒレ肉、魚肉を除く）

-太平洋サケ[1)]（肝臓、魚卵、魚乳を含まず）
- ベニザケ 03 03 11 00
- その他 03 03 19 00
- 大西洋サケ 03 03 22 00

•魚のヒレ肉（生鮮、冷却したもの）

-太平洋サケ[1)]、大西洋サケ[2)] 03 04 10 13

•魚のヒレ肉（冷凍）

-太平洋サケ[1)]、大西洋サケ[2)] 03 04 20 13

• その他の魚肉（ヒレ肉以外）、細かく砕いたものも含む、生鮮/冷蔵/冷凍のもの

-太平洋サケ[1)]、大西洋サケ[2)] 03.04.90.10

•魚のヒレ肉、乾燥し、塩蔵し又は塩水漬けにしたもの（燻製のものは含まない）

-太平洋サケ[1)]、大西洋サケ[2)] 03 05 30 30

•魚/魚のヒレ肉

-太平洋サケ[1)]、大西洋サケ[2)] 03 05 41 00

•魚、塩蔵した（乾燥したもの、燻製のものを含まず）

-太平洋サケ[1)]、大西洋サケ[2)] 03 05 69 50

魚の調製品（缶詰、その他、魚の割合が 20%を超えるもの）

•魚、丸ごとのもの又は塊のもの、しかし細かく砕いたものは含まず

-太平洋サケ[1)]、大西洋サケ[2)] 16 04 11 00

•魚、その他の調整をしたもの又は保存処理をしたもの 16 04 20 10

（ラテン語名）
(1)Oncorhynchus nerka, Oncorhynchus gorbuscha, Oncorhynchus keta, Oncorhynchus tschawytscha, Oncorhynchus kisutch, Oncorhynchus masou, Oncorhynchus rhodurus
(2) Salmo Salar

2. 輸入 / 通関手続き
（Einfuhr/Zollabfertigung）

「関税法上自由な流通„zollrechtlich freien Verkehr“」、つまり EU の経済循環の中に物品を持ち込む手続きを念頭において、輸入手続きの基本的な点について述べる。EU 域内では一度輸入された物品はどの加盟国においても流通販売できるのが原則になっている。ここでは、通過（Durchfuhr）、パッシブな加工（passive Veredelung）など特殊な手続きについては言及しない。

2.1 関税番号
（Zollnummer）

物品の輸入で税関が手続きを行うために必要な条件は、手続きを申請する者（輸入業者など）が関税番号を持っていることである。年に３回以上輸入を行う者はこの関税番号を必要とする、特にこれは税関申告（Zollanmeldung）に必要となる。この規則はドイツに物品を輸入するが、外国に定住する輸入業者、また輸入業者の委託を受けて税関申告を代行する運送業者（Spedition）にも適用される。この関税番号の交付を受けるための書式は下記で得られる。

www.zoll.de: --- Vorschriften und Vordrucke --- Formularcenter --- Gesamtliste der Vordrucke: Vordruck „Beteiligte – Stammdaten“ (Nummer 0870 deutsch/0870a englisch).

関税番号を交付する機関は、カールスルーエ上級税務局の調整部門 ATLAS である。交付は無料。

Oberfinanzdirektion Karlsruhe
Koordinierende Stelle Atlas
Hertzstraße 10
76187 Karlsruhe
Tel: 0271 / 7909-0
Fax: 0721 / 79-9-110

www.zoll/de/service/dienststverz/dvz_sonst_kost/index.html

現在（2004 年末段階）関税番号の交付にかかる時間は約 10 週間である。

2.2 獣医局国境管理所の輸入検査
（Einfuhruntersuchung der Grenzkontrollstelle des Veterinäramtes ）

水産物輸入における第一歩は管轄の獣医による検査（義務）である。輸入水産物は遅くとも到着 24 時間前には検査申請を行わなければならない。第三国からの水産物輸入を申請できるためには、次の条件を満たす必要がある。

- 該当水産物は EU が該当物品グループに対し許可した国（第三国リストに基づく国）の産物でなければならない。（日本に対しては、魚については欧州委員会決定 97/296/EC により、養殖産物については欧州委員会決定 2000/159/EC によって許可されており、これに従い日本からの水産物輸入は自由である。）

- 事業体（工場船、競売場、卸市場ないし貝においては認可された生産地域または運送センター、洗浄センター）は EU により認可されなければならない。

国境管理所（Grenzkontrollstelle）の獣医に申告する際に必要な書類は下記である。

- 日本における管轄監視局の健康証明書オリジナル（Original der Gesundheitsbescheinigung）証明書サンプルは欧州委員会決定 95/538/EC ないし欧州委員会決定 2002/471/EC に記載。証明書は基本的にドイツ語でなければならない。

- 国際運送書類（例：B/L など）

- 輸入のための共通獣医書類（独語 GVDE-Formular：Gemeinsames Veterinärdokument für die Einfuhr、英語 CVED フォーム：The Common Veterinary Entry Document）

→ http://europa.eu.int/eur-lex/pri/en/oj/dat/2004/l_021/l_02120040128en00110023.pdf （英）の頁 7-8/13。

該当水産物が到着すると、獣医の検査を受ける。一部試料の抜取り検査が行われる。この獣医検査にかかる時間は、水産物の種類と検査に要する仕事量により種々である。しかし、最低 1 時間はみておく必要がある（出所：ハンブルク国境警備獣医局 Veterinäramt Grenzdienst Hamburg）。この獣医の検査によって該当水産物の輸入可能性（Einfuhrfähigkeit）が決まる。この検査の結果は共通獣医書類に記入される。獣医の検査が終了して初めて本来の通関手続き（Zollabfertigung）に入ることになる。

第三国から共同体に輸入される製品の獣医検査基本原則の制定に関する欧州理事会規則 97/78/EC（1997 年 12 月 18 日付）ないしドイツ食品輸入令（EinfUV：Lebensmitteleinfuhrverordnung）に従った獣医の検査内容は以下である：

- 規定された書類の検査
- 当該水産物の書類との同一性の検査（Nämlichkeitsüberprüfung）：書類上の記述と物品との一致の検査
- 当該水産物の検査：魚（Fischsendung）の場合、温度、包装、表示などの検査を行い、場合によっては感覚検査（sensorische Kontrolle：色、臭い、味の検査）、鮮度（Frischegrad）、寄生虫（Parasiten）、塩基性窒素（Basenstickstoffe）、ヒスタミン（Histamin）、海草毒素（Algentoxine）、有害物質（Schadstoffe）、残留薬剤（Rückstände）の検査が行われる。さらに場合によっては試料の抜取りを行う。

2.3 税関申告と通関手続き
（Zollanmeldung und zolltechnische Abwicklung）

獣医検査と並行してまたはその後に当該水産物は税関に申告しなければならない。EU 国境を超える物品は原則として税関が把握しなければならない。その後輸入物品は 20 日以内に関税法上自由な流通に手続き完了しなければならない（海上輸送の場合 45 日）。

通関手続き（Zollabwicklung）には次のような方法がある。

- 「統一書式」(Einheitspapier)を用いて文書にて税関申告（Zollanmeldung）を行う。書式は税関、書式販売店、ドイツ各地の商工会議所で購入できる。記入案内（Merkblatt zum Ausfüllen des Einheitspapieres）はインターネットでダウンロードできる。

www.zoll-d.de/e0_downloads/b0_vordrucke/b0_zoelle/0781_merkblatt_2003.pdf

- 電子税関申告（Elektronisch Zollanmeldung）は ATLAS/NCTS システムで行う。

- 簡略申告（Vereinfachte Zollanmeldung）：常に多くの税関申告を行う輸入業者/運送業者に対しては、まず一部記入を行ってまたは書類一部提出という形で申告を簡略化する方法がある。残りの記入または書類は後日提出しなければならない。

- 輸入物品額が小さい場合（1000 ユーロ以下）、口頭による税関申告も可能である。

税関申告では代理人（Vertretung）をおくこともできる（税関申告を委託された者„der zolldeklarierende Beauftragte“と呼ばれている）。この代理人は運送業者でもよい。誰であるにせよ、申告者は EU 内に定住する者（EU 内に住所を持つ法人、自然人）でなければならない。

物品の税関申告は、物品の関税コード番号を基礎に行うが、輸入の場合 11 桁の番号が必要となる（第 2 章参照）。しかし、まず輸入する物品の貿易統計番号である結合番号コード（KN-Code：8 桁）を確定することが先決であり、この番号を確定してはじめて輸入割当の有無、輸入許可や原産地証明の必要性などを明らかにすることができる。

統一書式（ないし ATLAS システム）への記入に加えて、関税申告で必要な書類は以下のものである。

- 請求書（2 枚）物品の額が 10000 ユーロを超える場合は、課税価格（Zollwert）の申告（書式：DV1）が必要である。
- 課税価格を計算するために必要となる書類、例えば運送状（Frachtbrief：この運送状は、日本の輸出者が物品をドイツに送るときに、例えば輸送業者に運送を依頼したときにこれら輸送業者が作る請求書で、運送費(freight)を証明できるもの。課税価格のベースになる CIF 価格の F の値をえるためのもの。サンプルは通常日

本の送り主が持っている）、これは課税価格の計算に運送費（Frachtkosten）も加えるからである。
- その他書類、例えば原産地証明書、これは関税特恵が特定の国又は特定の地域に認められる場合に必要となる。日本は EU の特恵国（Präferenzland）ではないため原産地証明書は特に必要ではない。
- パッキングリスト（税関の要求があれば提出する必要がある）。

ATLAS

ATLAS は、ドイツ税関で採用している情報技術システムで、全ての税関に設置されている（以前のシステムである DOUANE はこの中に統合された）。国際的なシステムである NCTS (New Computerised Transit System)も統合されている。簡略申告手続きを利用している業者は普通 ATLAS システムを使わなければならない。このシステムに使用するソフトウエアは例えば下記で購入できる。

Formularverlag CW Niemeyer GmbH & Co. KG
Walter-von-Selve-Straße 6
31789 Hameln
Tel: 05151 / 98 93-0
Fax: 05151 / 98 93-93
Internet: www.formularverlag.de
E-Mail: info@formularverlag.de

ATLAS に関する情報は下記で得られる。

Bundesministerium der Finanzen
Referat III A 7
Tel: 01888 / 682-2730
Fax: 01888 / 682-2977
Internet: www.bmf.de
E-Mail: atlasinfo@bmf.de

地域の上級税務局には ATLAS システムの調整部門（KoST： Koordinierende Stelle）が置かれている。例えばカールスルーエ上級税務局はその一つである。

Oberfinanzdirektion Karlsruhe
KoSt Atlas
Hertzstraße 10
76187 Karlsruhe
Tel: 0721/ 7909-0
Fax: 0721 / 7909-110, -319
E-Mail: poststelle@kostatlas.bfin.de

税関申告を済ませると、税関による通関手続きが普通はすぐに、ないしは同日内に行われる。所要時間は税関に発生する仕事量や書類が完全か否かなどによって異なってくる。場合によっては、税関は書類上の記載が正しいかどうかを確かめるために実際に物品を検査する。また試料の抜取り検査をすることもある。

税関による監視（Zollamtliche Überwachung）

通関手続きが終わった後、物品が引き続き税関の監視下に置かれることがある。低い関税率の適用または無関税などの措置がとられる場合で、さらに物品を特定の目的にのみ使用する（例えば、食品産業での加工目的にのみ）という制限がある場合などで、そのような輸入条件下では物品は税関の監視下に置かれる。この有利な輸入条件適用のためには許可（Bewilligung）を得る必要があり（通例、管轄中央税関（zuständiges Hauptzollamt）で許可を得る）、この特別使途目的は統一書式に記入しなければならない。

留意事項:

- 動物性食品を輸入する場合、輸入前に、特に初めての輸入の場合、管轄の獣医局国境管理所にコンタクトし、その所轄について、要求事項、必要書類について明らかにする必要がある。

- 運送業者は輸入手続きのサービスを行っていることが普通であり、手続きノウハウ、必要書式、その他を持っているため、迅速に手続きを済ますことができる。

- フランクフルト空港の「Perishable Center」について
  腐りやすい（Perishable）物品の空輸輸入を専門にしたセンターで、迅速な輸入手続きの実施を目的にしている。飛行機が着陸してから全輸入手続き（獣医検査、税関）が終わるまでに同センターでかかる時間は最大で 260 分と言われている。

Fraport AG
Perishable Center Frankfurt PCF
60547 Frankfurt am Main
Tel: +49(0)69-69502-110
Fax: -49 (0)69-69503-209
Internet: www.cargocity.de
--- Fracht Handling --- All Cargo Airpot --- Perishabke Center
E-Mail: mailto:perishablecenter@compuserve.com

2.4 通関手続きを行う税関

（Zollstelle der Zollabfertigung）

第三国から輸入される食品ないし魚は、特定の国境管理所を通る必要がある。この「資格のある税関„Befugten Zollstellen“」には食品監視施設、特に獣医検査のための施設がなければならない。食品、魚、生きた貝の通関を行う「資格ある税関」に

ついては最寄の中央税関（HZA：Hauptzollamt）に問合せる必要がある。中央税関の所在地はインターネットで参照できる。

www.zoll.de --- Wir über uns --- Organisation --- Dienststellenverzeichnis --- Hauptzollamt　（英語情報もあるがカバー範囲が限られている）

食品輸入の手続きに資格を有する税関には「L」の印がついているが、「L」印のついた税関で全ての食品が手続きできるわけではないので注意を要する。また中央税関にて輸入食品を管轄する獣医局について問合せることができる。

食品輸入に資格を有する税関の例（Beispiele für geeignete Stellen sind）：

ハンブルク港（**Hamburg Hafen**）

HZA Hamburg-Hafen – Waltershof
Finkenwerder Straße 4
21129 Hamburg
Tel: 040 / 741 81 – 0
Fax: 040 / 741 81-362
E-Mail: zollamt.waltershof@hzahh-hafen.dfinv.de

Veterinäramt Grenzdienst
Magdeburger Straße 19
Tel: 040 / 42847-0
(Anmeldung von Fischsendungen: -21 56)
Fax: 428 47 – 2149

ブレーマーハーフェン（**Bremerhaven**）

HZA Bremen – Bremerhaven
Franziusstraße 1
27568 Bremerhaven
Tel: 0471 / 9 47 62-0
Fax: 0471 / 947 62-10

Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz- und Veterinärdienst Bremerhaven
Freiladestraße 1
27572 Bremerhaven
Tel: 0471 / 596-13880
Fax: 0471 / 596-13881
E-Mail: office@veterinaer.bremen.de
Internet: www.lmtvet-bremen.de

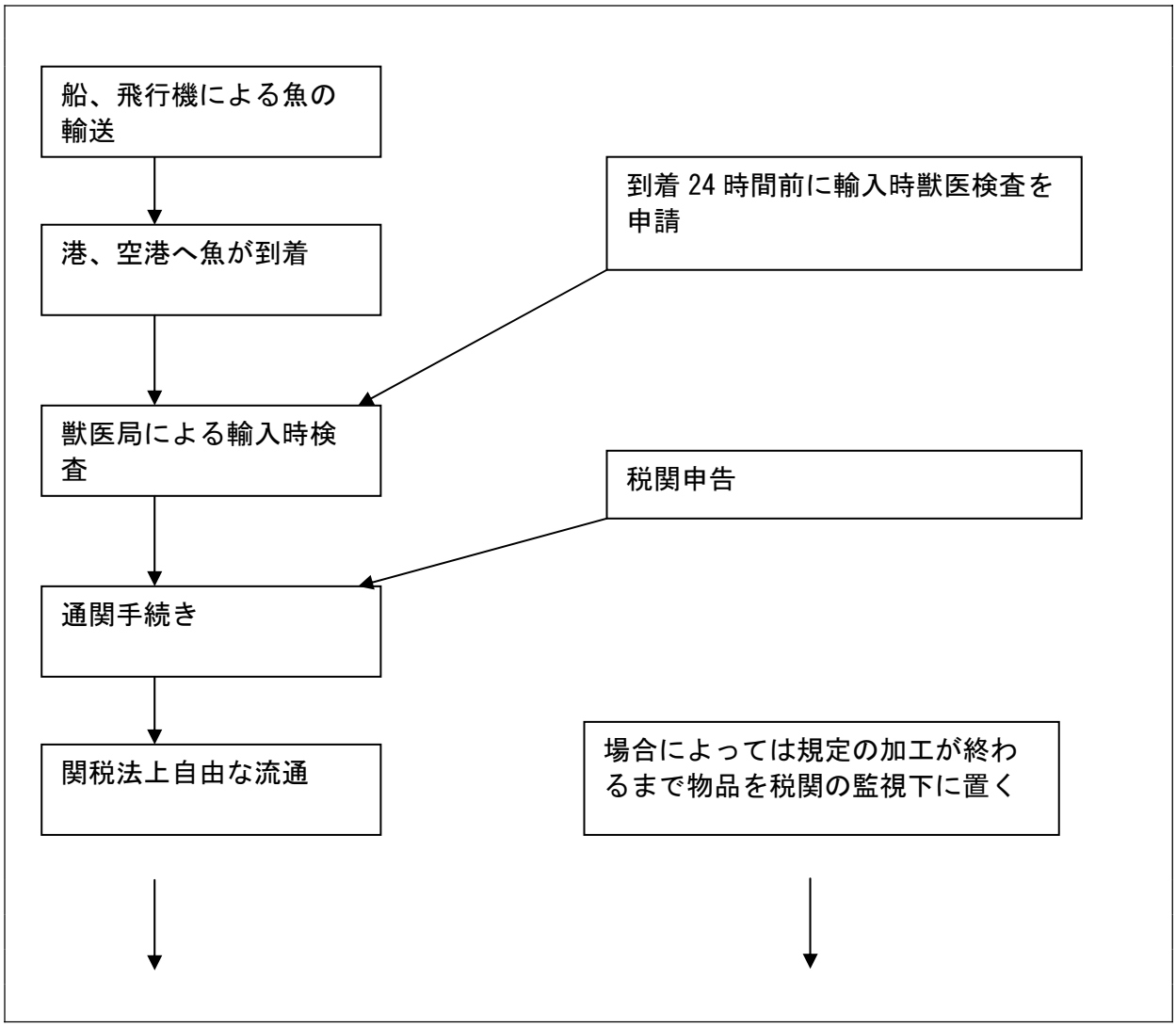
フランクフルト空港（**Frankfurt Flughafen**）

HZA Frankfurt a.M. – Flughafen
Flughafen, Tor 13
60549 Frankfurt am Main
Tel: 069 / 690-217 31/ -719 19
Fax: 069 / 690-501 51
E-Mail: poststelle@hzaf-fhf.bfinv.de

Tierärztliche Grenzkontrollstelle Hessen (GSH) – Flughafen Frankfurt
Perishable Center, Tor 26, Gebäude 454
60549 Frankfurt
Tel: 069 / 695 024 00
Fax: 069 / 695 024 12
E-Mail: poststellle@tgsh.hessen.de

2.5 輸入手続フローチャート

魚（サケなど）のドイツ到着後の輸入手続きの流れは次のとおりである。



法的に拘束力を有する関税率情報（vZTA ：Verbindliche Zolltarifauskunft）

法的に拘束力を有する関税率情報があれば、通関手続きが加速する可能性がある（税関ないし関税情報センターの関税率情報は法的に拘束力を持たない性格のものであり、そのため実際の関税負担の割出しと計算は通関手続きの際に多くの時間をかけて行われる。）法的に拘束力を有する関税率情報の申請先は管轄上級税務局（OFD ： Oberfinanzdirektion）の関税検査・教育施設（ZPLA ： Zolltechnische Prüfungs- und Lehranstalt）である。魚製品の場合は、ハンブルク関税検査・教育施設（Tel:040/57211）が管轄している。このための様式は管轄関税検査・教育施設で得られる（ファックス）。法的に拘束力を有する関税率情報付与にかかる時間は 10 日～14 日である。場合によっては物品サンプルが要求される。

3. 輸入規制
（Einfuhrregelungen）

3.1 欧州の規定
（Europäische Vorschriften）

市場秩序（Marktorganisationen）、衛生基準（Hygiene-Standards）、販売規格（Vermarktungsnormen）（第 6 章参照）などに関する EU の規定には第三国からの輸入に関する項目がある。その基本は、第三国からの輸入食品は EU 内で製造される製品と同じ基準を満たさなければならないということである。とくに動物性食品の輸入ないし生きた動物の輸入（例：生きた貝）については特別規定が、とりわけ動物伝染病についての規定が定められている。いくつかの例を下記する：

- 理事会指令2002/99/EC（2002 年 12 月 16 日付）：
  動物性食品の製造、加工、販売および輸入に関する動物伝染病法令上の規定の制定について

- 理事会指令 91/67/EC（1991 年 1 月 28 日付）：
  養殖による動物およびその他産物の販売に関する動物伝染病法令上の規定について

- 理事会指令97 / 78/EC（1997 年 12 月 18 日付）：
  第三国から共同体内に輸入される産物（動物性および植物性）の獣医学的検査に関する基本規則の制定について

- 水産物（Fischereierzeugnisse）の輸入にとり特に重要な規定は、水産物輸入を許可された国のリストを記載する欧州決定である。この第三国リストのベースは、EU が水産物輸出国の国内の規定（nationale Regelungen）を監査し、当該国の基準を EU 基準と同等と認めることである。日本は委員会決定 97 / 296/EC（1997 年 4 月 22 日付）および委員会決定 2000 / 159/EC で水産物輸出国としてリストアップされている。委員会決定 97 / 296/EC は、人間の食糧として水産物を輸入してもよい第三国のリストについての決定であり、委員会決定 2000 / 159/EC は、養殖産物に関する規定であり、理事会指令 96 / 23/EC に基づく第三国残留薬剤監視計画（Rückstandsüberwachungspläne von Drittländern）の暫定許可について決定したものである。

- 委員会規則 No.2454 / 93（1993 年 7 月 2 日付）：
  EU の関税法典（Zollkodex）で、EU の既存の関税法令（Zollrecht）を総体的にまとめたものである。

・食品衛生に関する情報および輸入ないし EU 内流通に適用される衛生規制に関する情報は健康、消費者保護を担当する理事会「GD SANCO」で得られる。
E-メール：infovet@cec.eu.int
sanco-mailbox@cec.eu.int

3.2 ドイツの規定
（Deutsche Regelungen）

食品・日用品法（LMBG：Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz）の一般規定と並んで主に食品輸入令（EinfUV：Lebensmitteleinfuhr-Verordnung）により動物性および植物性食品の輸入が規制されている。特に水産物輸入については魚衛生令（FischHV：Fischhygiene-Verordnung）に魚と貝の輸入に関する多くの規定が含まれている。この魚衛生令で EU 指令が国内法化された。

魚衛生令における輸入規制の例：

- 委員会決定 97 / 296/EC の第三国リスト（Drittlandliste）に言及
- 販売条件は EU 規定と同じであること
- 第三国から輸入される水産物は認可施設（zugelassne Betriebe）、認可された工場船、競売場、卸市場からのものでなければならない。この輸入される水産物には健康証明書（Gesundheitsbescheinigung ※）を添えなければならない。また、付録４の規定に従い検査を受けなければならない。（魚衛生令の付録４は水産物および生きた貝の輸入時検査と試験所での検査について規定している。）
- 第三国からの生きた貝の輸入は認可捕獲地域（zugelassenes Erzeugungsgebiet）、認可された発送センター（Versandzentrum）、洗浄センター（Reinigungszentrum）からのものでなければならない。また健康証明書を添えなければならない。また付録４の規定に従い検査を受けなければならない。

※日本における管轄監視局の健康証明書オリジナル（Original der Gesundheitsbescheinigung）証明書サンプルは欧州委員会決定 95/538/EC ないし欧州決定 EU-Entscheidung2002/471 に記載。

3.3 輸入業者
（Importeur）

製造物責任（Produkthaftung）の観点から輸入業者と製造者は同等に扱われる。輸入業者は広範囲にわたる注意義務（Sorgfaltspflicht）を負い、輸入食品の流通能力（Verkehrsfähigkeit）に責任を持たなければならない。そのため試料抜取り検査計画に従って定期的に物品の自己検査を行う。これは長年にわたり取引を行っている外国供給者からの輸入物品であっても検査を行わざるを得ないことを意味する。ただ、ドイツで認められた検査機関が検査した物品を輸入する場合に限って、また EU が監査した製造国の管轄当局が検査した、ないしその国で認可された試験所が検査した物品に限ってその検査結果を信頼することができる。しかし、これも食品が運送過程で受ける影響を考えると完全には信頼できないということになり、輸入業者は運送過程で悪影響がなかったことを確認（例：物品が納品されるときの通常の納品検査等）しなければならない（注意義務）。

輸入時における国境管理所での食品検査が行われるとしても、これで輸入業者がその注意義務から解放されるわけではない。そのため食品監視では輸入業者は製造者と同様に試料抜取り検査によって特に注意深く検査される。試料の抜取り検査

（自己検査）は、規定に合わない食品が流通することが決してないように計画されなければならない。そのため、欧州の食品大手コンツェルンの物品管理は外国供給企業の品質確保システムの検査からすでに実施される。

輸入物品の構成、品質、実際の重量/容積と書類記載との一致、包装に問題がないこと、義務記載事項などについて一つ一つ検査される。欧州とドイツの食品法令上の規定は第三国からの輸入品にも同様に適用される（第 6 章、第 7 章参照）。製品に外国語表示がなされている場合は、レッテル等を使いドイツの規定に合った表示を行わなければならない（例えば、EU に定住した（＝住所を持つ）輸入業者/包装業者/流通業者の名称と住所、添加物の表示など）。

留意事項：

食品表示令（LMKV：Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung）による基本的な表示（流通商品名、重量など、6.2.2.1 章参照）に加えて、理事会規則 104/2000/EC に従い水産物にはその包装上にまたは運送状の中に水産物の捕獲地域（Fanggebiet）、取引商品名（Handelsbezeichnung）、水産物の種の学問名、および製造方法（Produktionsmethode）、（海洋漁業、養殖、内陸漁業）を表示しなければならない。また、この表示は流通の全過程を通じて行わなければならない。
また、第三国からの（例えば日本からの）水産物のトレーサビリティ（Rückverfolgbarkeit）を確保するために施設の認可番号（Zulassungsnummer）を表示しなければならない。

さらに、包装済み食品には獣医法に規定された表示を行わなければならない（第三国から共同体に輸入される産物の獣医検査基本原則の制定に関する 1997 年 12 月 18 日付け理事会指令 97 / 78/ECないしドイツ食品輸入令参照）

3.4 サンプルの輸入（Mustersendungen）

物品試料（Warenproben）、物品サンプル（Warenmuster）および出展サンプル（Muster für Ausstellungen）は特定の条件を満たせば無関税、無課徴金で輸入できる。その基礎になる法令は関税免除令（Zollbefreiungsverordnung）（理事会規則 No.918 / 83、1983 年 3 月 28 日付）である。このための書式は統一書式の 6 枚目と 8 枚目（参照：http://www.zoll-d.de/e0_downloads/b0_vordrucke/a0_vordruckgesamtliste/0781_merkblatt_2005.pdf の 3 頁目。8 枚つづりのフォームで、1 枚目～3 枚目が輸出用、6 枚目～8 枚目が輸入用に使われる。サンプルの輸入には 6 枚目と 8 枚目を使う）である。サンプルは申告した目的にのみ使用し、販売されてはならない。

- **物品サンプル/物品試料**（関税免除令第 91 条）：
  サンプルと表示されているないし通常の販売に使用される包装（試料包装）に入れて輸入される価値の低い物品が対象である。オリジナルの物品がサンプル/試料として輸入される場合は、物品グループにつき最高 5 個輸入が許される。一個あたりの価格は最高５０ユーロまでである。

- **見本市出展のための物品**（関税免除令第 95 条～99 条）
  見本市出展のために輸入されるサンプルは無料でなければならない。また展示の間無料で提供されなければならない。価値は小さく、形状）、包装およびその量は通常販売に使用される形とは異なるものでなければならない。展示会で食される食料は包装した状態で提供されてはならない。

サンプルが再び輸出される場合は、税関申告の際統一書式にそのことを記入しなければならない。いわゆる「一時的使用„vorübergehende Verwendung“」では関税/課徴金は発生しないが、再輸出の時まで関税/課徴金に相当する額を担保として預けなければならない。カルネ- ATA-手続き（Carnet-ATA-Verfahren）は耐久消費財（Gebrauchsgüter）を対象にしているため、食品にとっては無意味である。

食品・日用品法は食品法令の規定を満たさない物品の輸入を禁止している。しかし例外は下記である。

- 見本市、展示、その他のための物品で、管轄の州当局がその必要を認める場合

- 少量の物品サンプル/試料。しかしこの場合でも、食品サンプルが健康を害さないことが確実でなければならない。

獣医検査の観点からは下記に留意する必要がある。

- 旅行時に食するための食品は一人当たり最高 1kg まで輸入することができる（しかし、肉、牛乳等の特定の食品は除く）。
- 量が多くなる食品サンプルないし旅行時に食するためのものではない食品は食品輸入令（Lebensmitteleinfuhrverordnung）に従い輸入許可（Einfuhrgenehmigung）を申請しなければならない。この申請は獣医局国境管理所のある州の管轄局に行うが、この管轄局は通例州の消費者省又は農業省に属する食品監視局である。
  ハンブルク：Behörde für Wissenschaft und Forschung (Tel; 040 / 42841-4037 bzw. -4031; Fax: 040/ 42 863-2411),
  ヘッセン州：das Sozialministerium (Tel: 0611 / 817-0, Fax 0611 / 809399, E-Mail: poststelle@hsm.hessen.de),
  ブレーメン州：Senator für Arbeit, Frauen, Gesundheit, Jugend und Soziales (Tel: 0421 / 361-2077, Fax: 0421 / 361-10249, E-Mail: office@soziales.bremen.de)
  この監視局がケース・バイ・ケースで獣医検査に関しどのような条件を満たす必要があるかを決定する。

4. 関税、課徴金、貿易制限
（Zölle, Abgaben, Handelsbeschränkungen）

EU は共通の関税規則（Zollvorschriften）を持つ関税同盟（Zollunion）であり、第三国に対し統一した関税を課す。漁業および養殖については EU の産物をある程度優先的に取扱い、関税を課すことにより世界市場の低い価格から保護することが EU の一つの目的である。一方、魚加工産業（fischverarbeitende Industrie）では価格の安い原料を必要としている。そのため、二カ国間協定（bilaterale Abkommen）等により関税には多くの例外がある。産業用の輸入を制御するための対策に関税引下げ（Zollabsenkung）や一定期間に限った関税免除（Zollaussetzung）等がある。また輸入物品の一定量について関税率を下げる関税割当（Zollkontingent）も利用される。
.

サケの輸入ではノルウエーからの輸入で EU のサケ生産国であるアイルランドとスコットランドに問題が生まれた。そのため両国は、EU 外諸国（Nicht-EU-Länder）からの（例えば、特にノルウエーからの）輸入を制限する新たなサケ協定（Lachsabkommen）を結ぶことを強く要請している。EU としてはアンチダンピング関税を課すこともできるため（理事会規則 772 / 1999）、養殖サケを EU に輸出しているノルウエーのいくつかの企業に対してこのアンチダンピング関税を課している。

関税/日本に対する貿易制限（Zölle/Handelsbeschränkungen Japan）

欧州共同体の統合関税番号 TARIC によって各物品に対する関税率と貿易制限について調べることができる。さらにその中の脚注により関連規定を指示されることもある。ドイツでは電子関税表（EZT：Elektronischer Zolltarif）を参照できる。関税コード番号の 11 桁目によりさらに分類が細分されることもあるが、水産物にとっては通常重要ではない。（11 桁目の細分についてはドイツ税関に照会する必要がある。第 2 章参照）

- 日本からのサケ（大西洋/太平洋サケ）の輸入には通常 2%の関税が課される。

- サケの状態によって関税率が異なる。生鮮、冷却魚肉（ヒレ肉ではない）の場合 8%、干した、塩で処理した又は塩水に漬けたヒレ肉の場合 15%、燻製の場合 13%、塩で処理した/塩水漬けの場合 11%、サケ調理品の場合 5.5%。

- 太平洋サケ（冷凍、頭無し）ないしその調理品については、これが加工産業のペースト（Pasta）やスプレッド（Brotaufstrich）生産に使われる場合、2004 年 12 月関税免除（Zollaussetzung）になっている（2004 年 12 月時点）。

関税額は通例課税価格（Zollwert）に関税率をかけた額である。また、この基礎となる課税価格は請求書額に運賃と保険料を加算した合計額である。

日本からのサケに対する貿易制限はない（2004 年 12 月時点）

輸入売上税（Einfuhrumsatzsteuer）

関税のほかに輸入売上税が課される。これはドイツ国内の売上税に相当するが、物品の輸入時に関税行政局（Zollverwaltung）が徴収する。（輸入業者が支払う輸入売上税は前段階税控除（Vorsteuerabzug）により税務署から償還される。輸入業者は従って最終的に自己の付加価値に対する売上税を払うことになる。）ドイツの売上税は一般的に 16%、食品については軽減税率（reduzierter Satz）7%が適用される。

輸入売上税額は輸入売上税価格（Einfuhrumsatzsteuerwert）に輸入売上税率をかけた額である。また輸入売上税価格は課税価格に関税額（Zollbetrag）、国内の最初の仕向地までの運賃を加算した合計額である。

消費税（※Verbtauchssteuer）は水産物には課されない。

※消費税（Verbtauchssteuer）は石油、電気、タバコ、ビール、ブランデー、発泡酒、コーヒーなどにかかる。付加価値税とは異なり、税関が徴収する。

付録:サケ（ TARIC）2004年12月初時点		TARIC-コード	関税率	貿易制限	その他
魚、生鮮または冷却（ヒレ肉、魚肉を除く）					
	大西洋サケ	03.02.12.00.11	2 %	無し	(1)
	大西洋サケ				
	－魚、丸ごと	03.02.12.00.21	2%	無し	
	－腸を抜いた、頭付き	03.02.12.00.22	2%	無し	
	－腸を抜いた、頭無し	03.02.12.00.23	2%	無し	
	－その他、ステーキを含む	03.02.12.00.29	2%	無し	
	その他（太平洋サケ)	03.02.12.00.90	2%	無し	
魚、冷凍（ヒレ肉、魚肉を除く）					
	ベニザケ				
	－頭無し	03.03.11.00.10	2% bzw. 0%	無し	(2)
	－その他	03.03.11.00.90	2%	無し	
	太平洋サケ				
	－頭無し(2)	03.03.19.00.10	2 % bzw. 0%	無し	(2)
	－ その他	03.03.19.00.90	2%	無し	
	大西洋サケ				
	－海洋/内陸漁業捕獲	03.03.22.00.11	2%	無し	(1)
	その他の大西洋サケ				
	-魚、丸ごと	03.03.22.00.21	2%	無し	
	－腸を抜いた、頭付き	03.03.22.00.22	2%	無し	
	-腸を抜いた、頭無し	03.03.22.00.23	2%	無し	
	－その他、ステーキを含む	03.03.22.00.29	2%	無し	
魚のヒレ肉（生鮮、冷却したもの）					
	大西洋サケ				
	－海洋/内陸漁業捕獲	03.04.10.13.11	2%	無し	(1)
	－その他（個当たり300gを超えるヒレ肉）	03.04.10.13.21	2%	無し	
	－その他（個当たり最高300gまでのヒレ肉）	03.04.10.13.29	2%	無し	
	その他（太平洋サケ)	03.04.10.13.90	2%	無し	
・魚のヒレ肉（冷凍Fischfilets (gefroren)					
	大西洋サケ				
	－海洋/内陸漁業捕獲	03.04.20.13.11	2%	無し	(1)
	－その他（個当たり300gを超えるヒレ	03.04.20.13.21	2%	無し	

	肉)				
	– その他（個当たり最高300gまでのヒレ肉)	03.04.20.13.29	2%	無し	
	その他(太平洋サケ	03.04.20.13.90	2%	無し	
その他の魚肉（ヒレ肉以外）、細かく砕いたものも含む、生鮮/冷蔵/冷凍のもの					
	大西洋サケ	03.04.90.10.13	8%	無し	
	太平洋サケ	03.04.90.10.15	8%	無し	
魚のヒレ肉、乾燥し、塩蔵し又は塩水漬けにしたもの（燻製のものは含まない)					
	大西洋サケ	03.05.30.30.10	15%	無し	
	その他（太平洋サケ)	03.05.30.30.90	15%	無し	
魚/魚ヒレ肉、燻製					
	大西洋サケ	03.05.41.00.10	13%	無し	
	その他（太平洋サケ)	03.05.41.00.90	13%	無し	
魚、塩蔵した（乾燥したもの、燻製のものを含まず)					
	その他（大西洋/太平洋サケ)	03.05.69.50.90	11%	無し	
魚の調製品；魚、丸ごとのもの又は塊のもの、しかし細かく砕いたものは含まず					
	– 太平洋サケ	16.04.11.00.20	5,5% bzw. 0%	無し	(2)
	– 大西洋サケ	16.04.11.00.30	5,5%	無し	
魚の調製品：その他の調整をしたもの又は保存処理をしたもの					
	– 太平洋サケ	16.04.20.10.20	5,5% bzw. 0%	無し	(2)
	– 大西洋サケ	16.04.20.10.30	5,5%	無し	

* 付着した部分を取り除き、単に塩蔵または塩水に漬けたもの、加工用
(1) 一部関税免除（全第三国対象）
(2) 指定した加工が終わるまで税関の監視下に置く
(3) 輸入物品に欧州理事会規則No.1984/2003 (ICCAT-/IOTC-Dokument) を添える。

出所: TARIC/Europäische Kommission

5. 販売に関する法規制

5.1 欧州レベルでの規制 (Regelungen europäische Ebene)

消費者の健康保護ならびに消費者に対する欺瞞からの保護が欧州およびドイツにおける法的規制の中心的な目的である。EU は食品安全に関する白書の中で新しい方針を打ち出した。

- 食品の全連鎖を対象にする（Einbeziehung der gesamten Lebensmittelkette）
- 製造工場まで遡及できるようにする（Rückverfolgbarkeit bis zum Herstellungsbetrieb）
- 工場の自己責任の強化と自己管理への強制（Stärkung der Eigenverantwortlichkeit der Betriebe und Zwang zu Eigenkontrollen）
- 消費者保護規定の貫徹（Durchsetzung weiterer verbraucherschützender Vorschriften）

現在はこの新しい方針の実現へ向けて全速力で動いている段階である。

欧州レベルでの目標は、各加盟国間での各規定の調和化を大幅に進めることであるが、完全な実現には至っていない。例えば、食品における有害物質残留上限値がいい例である。勿論上限値の全てについて欧州全体を対象に決定する努力は続けられている。添加物については現在健康上の再評価の作業が進んでいる。香料については統一された。香料では 5 年計画で約 2800 種の香料の評価が完了し、2005 年央までに EU で使用が許される香料リストができる予定である。

欧州レベルでの主要な消費者保護規定

英語版テキストの参照先：http://europa.eu.int/eur-lex/en/search_lif.html
参照にあたっては、改訂についても収録している統合版「Consolidated legislation」を見ることが勧められる。
EU 規定は

- 規則（独 Verordnungen ：英 Regulation）：EU 加盟国に対し直接適用され、各国における立法手続きを要しない。（しかし、大抵の EU 加盟国は国内規定に書き換える。）
- 指令（独 Richtlinien ：英 Directive）：加盟国は、目的を達成する義務を負うが、達成の方法や形式については各国に任せる。この指令は、各加盟国が国内法化してはじめて有効となる。多くの指令は一般的な言い方になっており、国内法化にあたってある程度の「解釈の自由」がある。
- 決定（独 Entscheidungen ：英 Decisions）：特定国、あるいは全加盟国にたいするもので、当事者だけを束縛する。この決定は特定の事柄に対して拘束力を持つ。（例えば特定の魚加工品を日本から EU に輸入するための許可、特別手続きなど。）

漁業、養殖、加工、販売に関する EU 規定および水産品（Fischereiprodukte）の衛生に関する規定の参照先：
http://europa.eu.int/comm/fisheries/doc_et_publ/factsheets/legal_texts/legal_en.htm

食品法令の改革

- 欧州議会および理事会規則： No.178 / 2002 （2002 年 1 月 28 日 付）
  食品法令の一般的原則および諸要求の制定、欧州食品安全局の設置、および食品安全のための手続きの制定に関する規則

食品内部または食品上における残留農薬

- 理事会指令： 86/363/EEC （1986 年 7 月 24 日付）
  穀物内部および穀物上における残留殺虫剤（Schädlingsbekämpfungsmitteln）の上限値の設定（米を含む）

- 委員会規則： No. 466/2001 （2001 年 3 月 8 日付）
  食品内部における特定の汚染物質（Kontaminanten）の上限値の設定（例：魚、貝、米における重金属含有量の上限値など）

- 委員会規則： 2001/22/EC （2001 年 3 月 8 日付）
食品内部における鉛、カドミウム、水銀および 3-MCPD (3-Monochlorpropan-1,2-Diol)最大許容量遵守に関する公的検査における試料採取方法および分析方法の設定

- 委員会規則： 2002/69/EC （2002 年 7 月 26 日付）
食品内部におけるダイオキシンの公的検査ならびにダイオキシンに類似した PCB (*Polychlorierte Biphenyle*)確定のための試料採取方法および検査方法の設定

動物性食糧に含まれる動物薬剤の最大許容量に関しては下記を参照：

http://dg3.eudra.org/F2/mrl/index.htm

添加剤、香料（Zusatzstoffe, Aromen）

- 理事会指令： 89 / 107 /EEC（1989 年 12 月 21 日付）
食品に使用が許された添加物に関する加盟国法規定の調和化について

- 欧州議会および理事会指令： 94 / 35 /EC（1994 年 6 月 30 日付）
食品に使用する甘味剤について

- 欧州議会および理事会指令： 94 / 36 /EC（1994 年 6 月 30 日付）
食品に使う着色剤について

- 欧州議会および理事会指令： 95 / 2 /EC（1995 年 2 月 20 日付）
着色剤および甘味剤として使うその他の食品添加剤について

- 委員会指令： 95/31 /EC（1995 年 7 月 5 日付）
食品に使用が許された甘味剤の特殊純度基準の設定について

- 委員会指令： 95/45/EC(1995 年 7 月 26 日付)
食品着色剤の特殊純度基準の設定について

- 委員会規則： 96 / 77/EC （1996 年 12 月 2 日付）
その他の食品添加物の純度基準について

- 理事会指令： 88 / 388 /EEC（1988 年 6 月 22 日付）ないし
委員会指令 91/71/EEC （1991 年 1 月 16 日付）
香料およびその原料に関する法規定の調和化について

- 欧州議会及び理事会規則：No. 2065 / 2003 /（2003 年 11 月 10 日付）
煙香料について

食品衛生（Lebensmittelhygiene）

- 理事会指令： 93/43/EEC（1993 年 6 月 14 日付）
HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)構想を採用した食品衛生について

- EU の食品衛生指令（衛生一括法令）：
  欧州議会及び理事会規則： No.852 / 2004 （2004 年 4 月 29 日付）食品衛生について
  欧州議会及び理事会規則： No.853 / 2004 （2004 年 4 月 29 日付）動物性食品の特殊衛生規定について（未加工動物性食品に限る）
  欧州議会及び理事会規則： No.854 / 2004（2004 年 4 月 29 日付）人間が食するための動物性製品の公的監視について
  理事会規則：No. 2002 / 99 （2002 年 12 月 16 日付）動物性食品の製造、販売および輸入に関する動物伝染病法令上の規定について

- 欧州議会及び理事会指令： 2003 / 99 /EC（2003 年 11 月 17 日付）
  動物伝染病（Zoonose）およびその病原体の監視について（魚を加工、販売する事業体の検査義務の強化。2004 年末ドイツ魚衛生令に採用された。）

- 理事会指令： 91 / 493 /EEC（1991 年 6 月 22 日付）
  水産物の製造および販売の衛生に関する規定の確定について
- 理事会決定： 95 / 149 /EC（1995 年 3 月 8 日付）
  特定の水産物における TVB 限界値（TVB-Grenzwerte）および適用すべき分析方法について

- 委員会決定： 94 / 356/EC （1994 年 5 月 20 日付）
  水産物における自己管理について

- 委員会決定： 2003 / 774/EC （2003 年 10 月 30 日付）
  貝（Muschel）および海カタツムリ（Meeresschnecke）内の病因となる微生物の成長防止方法の許可について（殺菌、熱処理）

- 委員会決定： 93 / 140/EEC （1993 年 1 月 19 日付）
  水産物内の寄生虫を査定するための視覚検査の詳細について

食品衛生関連規定では 2004 年 4 月のいわゆる「衛生一括法令（Hygienepakt）」で抜本的な改訂があった。公的管理の統一的な規定ならびに動物伝染病法令もこれに含まれている。この EU の食品衛生一括法令に基づき、2005 年の初めまでに多くの国内規定の改訂が予定されている。ドイツ規定の多くはすでに適応されてきた。しかし、食品法令・食品学連盟（BLL：Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde）では改訂が有効となるまでの過渡期においては法的状況の見通しが極めて難しくなると予想している。

この衛生一括法令の規定の例：
- すべての食品事業体（Lebensmittelbetrieb）は登録する義務がある。つまり当局への登録／通知の義務。
- Codex Alimentarius に従った HACCP の原則に基づく自己管理および HACCP 対策の記録義務（「Codex Alimentarius」は、食品基準委員会（CAC：Codex Alimentarius Commission）が出している食品に関する基準である。同委員会は国

連の食品・農業機構（FAO：Food and Agriculture Organization）および世界保健機構（WHO：World Health Organisation）の一組織である。）

- 欧州議会及び理事会規則 No.852/2004 の付録 I に植物性および動物性食品の最初の生産についてその衛生と記録についての規定が記載されている。この記録にはかなりの労力が必要となる。しかし、最初の生産については HACCP の原則に基づいたリスク分析は要求されていない。
- 各国内のまた共同体の自由意志に基づいた「良い衛生実践のためのガイドライン」の制定のための基本的な方法について

動物性食品については例えば下記の点が規定されている（未加工品のみに有効、また小売事業体(小売企業)および共同給食事業体には多くが適用されない。）

- 営業許可および管理（許可された事業体にはアイデンティテー標示が与えられる。遡及できるように同事業体の製品にアイデンティテー番号をつける。
- 手工業的な事業体と産業的事業体との間に区別を設けない。両事業体とも統一的な手続きに従って許可を受ける義務がある。

- 統一的原則に基づいた第三国規則。第三国からの食品は国内食品と同じ要求を満たさなければならない。食品の飲食適正標示および事業体のアイデンティテーに関する規定を満たさなければならない。理事会指令 97/78/EC による獣医学的検査および理事会指令 2002/99/EC による動物伝染病法令上の規定に留意する必要がある。また植物性製品を輸入する場合でも動物性の構成部分を含む場合はこれらの規定を満たす必要がある。
- 動物性食品を第三国から輸入する業者は、輸出国が第三国リストに掲載されていることを確認しなければならない。

- 欧州議会及び理事会規則 No.853 / 2004 の付録 III、第 VIII 章に漁業に対する特殊要求が掲載されている。例えば、漁業用車輌、冷凍船、工場船に対する要求、衛生、処理、冷凍、船内貯蔵に関する要求、陸揚げ、競売場、卸市場などに対する要求など。規定についていくつか例を挙げる。

  - 包装した生鮮品は融氷温度で冷やさなければならない。
  - 未包装の調理した生鮮品を入れる容器はこの生鮮品が融水と接触することがないようにしなければならない。
  - 下記の製品は摂氏マイナス 20 度以下で最低 24 時間冷却しなければならない。また最終消費者に引渡す場合を除いて上記条件と冷凍した旨の生産者の証明書を必要とする。
    - 生またはほぼ生で食する水産加工品
    - 冷たい状態で燻製にする特定の魚（中心の温度が最大摂氏 60 度）。例えば野生の大西洋または太平洋のサケがこれに該当する。
    - マリネードにしたないし塩漬けにした魚加工品で、線虫の幼虫を殺すのにこの処理では十分でない場合

  流行病上のデータに基づいて管轄当局が許可する場合は、上記の処理を省くことができる。

- 軟体動物は煮沸後迅速に冷却し、殻の除去後遅滞なく冷凍すること。
- 衛生規格の遵守
  - 微生物学的基準（該当する指令は準備中である）
  - 感覚的な検査（臭い、色、味などを基に飲食適正検査を行う）、その際新鮮度基準が満たされているかどうかの検査を行う。
  - ヒスタミン（Histamin）、揮発性の塩基性窒素（TVB-N, TMA-N）、毒素（Toxine）の上限値が遵守されているかどうかの検査
  - 寄生虫に対する視覚検査

食品表示, 販売形態

- 理事会指令： 2000 / 13/EC （2000 年 3 月 20 日付）
  食品の表示、包装、広告について

- 欧州議会及び理事会規則： No.1829 / 2003 （2003 年 9 月 22 日付）
  遺伝子組換え食品および飼料について

- 欧州議会及び理事会規則：No. 1830 / 2003 （2003 年 9 月 22 日付）
  遺伝子組換え体の表示およびそのトレーサビリティについて。および遺伝子組換え体を原料とした食品および飼料のトレーサビリティについて

- 欧州議会及び理事会指令： 2003 / 89 /EC（2003 年 11 月 10 日付）
  食品に含まれた成分の表示について

- 委員会規則： No.2065 / 2001 （2001 年 10 月 22 日付）
  漁業および養殖による製品における消費者情報について

食品監視（Lebensmittelüberwachung）, 獣医学的検査（Veterinärkontrollen）

- 理事会指令： 89 / 397/EEC （1989 年 6 月 14 日付）
  公の食品監視について
- 理事会指令： 85 / 591 /EEC（1985 年 12 月 20 日付）
  食品検査のための共同体共通の試料採取方法と分析方法について

- 理事会指令： 93 / 99/EEC （1993 年 10 月 29 日付）
  公的食品監視における追加的対策について

- 理事会指令： 89 / 662 /EEC（1989 年 12 月 11 日付）
  共通域内市場を趣旨とした域内市場取引における獣医学的法令上の検査規定について

- 理事会指令： 97 / 78 /EC（1997 年 12 月 18 日付）
  第三国から輸入された製品の獣医学的検査の基本規則の設定について

- 理事会指令： 91 / 67/EEC（1991 年 1 月 28 日付）

養殖による動物およびその他産品の販売における動物伝染病法令規定について

EU では食品および飼料に対する緊急警告システムを設置した。この警告情報は加盟国から加盟国へ伝達される（Rapid Alert System for Food and Feed – RASFF）。特定の食品に対しては管理のために特別プログラムを設けた。米、エンドウ豆などの管理プログラムがその例であるが、米の検査で 20 種類の殺虫剤について検査した結果、試料の約２％が殺虫剤最大許容量を超えていた。

5.2 ドイツにおける規定

ドイツにおける食品法令の中では食品・日用品法（**LMBG：Lebensmittel- und Bedarfsgegenstände-Gesetz**）が中心的な位置を占めている。この法は、魚衛生令（Fischhygiene-Verordnung）、魚表示令（Fischetikettierungsgesetz）などで補完されている。欧州議会及び理事会規則 No.178 / 2002 により現在ドイツでは包括的に食品および飼料に関する法の準備が進んでいる。同法は食品連鎖の全段階（生産、加工、販売）を包括し、これまでの 10 法令を統一するものである。

ドイツ法令は主として書籍の形で発行されており、書籍店で購入できる。この外オンラインでデータの購入ができるが、通例定期購入をしなければならない。
オンライン・サービス先の例：
www.juris.de, www.bundesanzeiger.de, www.behrs.de, www.recht.makrolog.de
連邦法律公報（Bundesgesetzblatt）第I部はPDFの形で無料でダウンロードできるが、プリントアウトはできない。規定が最近 1～2 年の割と新しいものでも、改訂、修正が多いため、最新の規定を集める作業には普通きわめて多くの時間と労力がかかる。
（www.bundesanzeiger.de　　„ Bundesgesetzblatt Teil I und Teil II online“ „Nur-Lese-Version“）

食品・日用品法（LMBG）また魚衛生令（FischVO）などいくつかの選ばれた規定は税関オンラインからダウンロードできる。
（www.zoll.de/e0_downloads/a1_vorschriften/index.html.）

5 2.1 消費者の健康保護

健康に対する危険から消費者を保護すること。この‘消費者の健康保護’については食品に関する多くの一般的なまた製品個別的な規定によって保証されている。欧州レベルの規定を基礎にしつつ、特にドイツでは次の規定が重要である。

5.2.1.1 食品内および食品上の有害物質と残留農薬

有害物質最大許容量令：Schadstoff-Höchstmengenverordnung (SHmV)

同令は食品内または食品上の特定の有害物質の最大許容量を規制している。これらの有害物質は大気、水、土壌の汚染を通してないしは食品の製造、処理の際に食

品に到達する。食品に存在する有害物質が既定の上限値を超える場合、この食品を流通させてはならない。

鉛（Blei）、カドミウム（Cadmium）、水銀（Quecksilber）、ダイオキシン（Dioxin）またはダイオキシンに類似したＰＣＢ（ポリ塩化ビフェニル：Polychlorierte Biphenyle）含有量の公的検査の法的根拠は委員会指令 2001/22/EC、委員会指令 2002/69/EC、委員会規則 No.1425/2003 である（EU 規則は各加盟国に直接適用される）。

有害物質最大許容令における上限値の例

	上限値 mg/ kg
PCB (Polychlorierte Biphenyle)	
2, 4, 4'-Trichlororbiphenyl (IUPAC 28)	0,08
2, 2', 5, 5'-Tetrachlorbiphenyl (IUPAC 52)	0,08
2, 2'4, 5, 5'-Pentochlorbiphenyl (IUPAC 101)	0,08
2, 2', 3, 4, 4'5, 5'-Heptachlorbiphenyl (IUPAC 180)	0,08
2, 2', 3, 4, 4', 5'-Hexachlorbiphenyl (IUPAC 138)	0,1
2,2', 4, 4', 5, 5'-Hexachlorbiphenyl	0,1
ベース：動物の食べられる部分の生鮮重量 UPAC：「International Union of Pure and Applied Chemistry」規則に準じた PCB の体系的番号	
この上限値は 海洋魚およびそれを原料にした製品に適用する。マダラの肝臓およびそれを原料とする製品には適用しない。	
溶剤	
Tetrachlorethen	0,1
ベース：提供されている食品の食べられる部分の総重量 この上限値は全ての食品に適用する（しかし、オリーブ油は除く）。	

金属含有量に関する EU 規則（委員会規則 No.466/2001）およびその改訂（理事会規則 No.2375/2001, 委員会規則 No.257/2002, 委員会規則 No.472/2002, 委員会規則 No.242/2004 他）により規定された上限値の例

金属	生鮮重量あたり上限値、魚全体を食する場合はこの上限値を魚全体に適用する
鉛（Blei ）	
- 魚の筋肉（Muskelfleisch von Fischen）	0,2 mg/kg
カドミウム（Cadmium）	
-魚の筋肉（Muskelfleisch von Fischen）	0,05 mg/kg
ダイオキシン（Dioxin）	
-魚の筋肉（Muskelfleisch von Fischen）、水産品（Fischereierzeugnissen）およびその加工品	3 pg WHO-PCDD/F-TEQ/g （pg WHO-PCDD/F-TEQ：”ピコグラム WHO-PCDD/F-TEQ”は世界保健機関の単位）

錫（Zinn）(無機質)	
- 食糧缶詰（Lebensmittelkonserven ）	200 mg/kg

残留薬剤最大許容量令（Rückstands-Höchstmengen-Verordnung (RHmV)）

同令は、動物性または植物性食品の内部または表面上に存在する植物保護剤（Pflanzenschutzmittel）、殺虫剤（Schädlingsbekämpfungsmittel）、その他の残留薬剤について、その最大許容量を規定している。食品が複数の構成食品からできており、この食品全体に上限値が規定されていない場合、上限値は各構成食品に適用される。同令に記載されていない農薬については、上限値キロあたり 0.01 ミリグラムが適用される。ドイツでは許可されていない植物保護剤が検出される場合などがその適用例である。

一般的な規則としては最小化原則が適用される。上限値を決定する際、その値は農業の実際の中で可能なかぎり低い値を採用する。

一方、植物性食品ならびに魚粗油（Fischrohöl）では、特定の条件下で上限値を超えたものを供給してもよい。その条件は、これらの食品が工場に供給され、該当する薬剤がその食品から抽出され、消費者に渡る際に上限値を超えない場合である。これらの食品にはこのことを表示しなければならない。

「この商品は薬剤Ｘの残留量が上限値を超えています　－　消費者に渡さないでください。」

これは商品上に表示しならびに運送状（Begleitpapier）にその旨記載しなければならない。

残留農薬に関する法令は、EU 全体での調和化が進められているが、依然として国内法令が主体になっており、各加盟国で違いが見られることがある。しかし、域内取引における障壁を取り除くために、ドイツの規定は満たしていないが他加盟国で許可されている食品をドイツ国内でも流通できるようにするために一般処分（Allgemeinverfügung）という措置を用意している。

残留薬剤最大許容量令による上限値の例

上限値は kg あたり mg。

CAS 番号は「American Chemical Society」の化学物質表示体系による。

薬剤	mg/ kg	対象食品
Dichlorvos (CAS: 62-73-7)	0,01	alle Lebensmittel tierischer Herkunft 全ての動物性食品
Lindan (CAS:58-89-9)	0,1	Fische, Krebstiere, Weichtiere (Muscheln/ Schnecken) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse 魚、カニ・エビ、軟体動物（貝/カタツムリ）ならびにそれを原料とする製品
Dieldrin (CAS: 3009-00-2 + 60-57-1)	0,2	Eier, Fische, Krebs-/Weichtiere, Fleisch sowie daraus hergestellte Erzeugnisse 卵、魚、かに・エビ/軟体動物ならびにそれを原料とする製品
Chlordan (CAS: 57-47-9 + 27304-13-8)	0,05	Fische, übriger Fischerzeugnisse 魚、その他魚加工品
DDT	5	Fische, Krebs-/Weichtiere und daraus

(CAS:50-29-3 + 72-54-8 + 72-55-9)		hergestellte Erzeugnisse 魚、カニ・エビ／軟体動物およびそれを原料とする製品

養殖分野での規制（Bereich Aquakultur）

食用動物への動物用薬剤投入については主として次の法令で規制されている。

- 薬理学的効果を持つ物質に関する命令
  （PharmStV：Verordnung über Stoffe mit pharmakologischer Wirkung）
- 動物に投入する薬剤の製造に使用を禁止する特定物質に関する命令
  （AMTierAnwVerbV：Verordnung über das Verbot der Verwendung bestimmter Stoffe bei der Herstellung von Arzneimiteln zur Anwendung bei Tieren）
- 動物に使用する薬剤の証明義務（Nachweispflicht）に関する命令
  （AATV：Verordnung über Nachweispflichten für Arzneimittel, die zur Anwendung bei Tieren bestimmt sind）
  同令は食糧となる動物の飼主に対し動物用薬剤に関する証明を義務づけている。

5.2.1.2 添加物、香料（Zusatzstoffe, Aromen）

添加物許可令（Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZulV)）

同令は、栄養価（Nährwert）、嗜好価値（Genußwert）、賞味期限（Haltbarkeit）などに影響を与える目的で食品に意図的に添加される物質をリストアップしている。これには着色剤（Farbstoffe）、甘味剤（Süßungsmittel）、保存剤（Konservierungsstoffe）、乳化剤（Emulgatoren）、濃縮剤（Verdickungsmitte）、被覆剤（Überzugsmittel）、充填剤（Füllstoffe）、包装用ガス（Packgase）、燃料ガス（Treibgase）など食品にその製造、調理、処理、包装、運送、保存などの過程で添加される物質である。乳児・幼児用の食品については特別に上限値が決められている。現在ドイツでは数百にのぼる添加剤が許可されている。これらの添加剤はEUのE-番号で体系づけられている。

＜E－番号参照先＞
http://www.bll-online.de/03_schwerpunkt/04_zusatz/inhalt_artikel.htm
「Lebensmittelzusatzstoffe und E-Nummern」の項をクリック

添加物許可令は食品に含まれる添加物の表示に関し多くの規定を含んでいる。この表示に関する規定は一般的な表示規定（食品表示令：Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung）と並んで有効な規定である。含まれている添加剤は所定の表現で表示しなければならない。以下はその例：

着色剤使用（mit Farbstoff）、保存剤使用（mit Konservierungsstoff、konserviert）（この代わりに、塩漬け用亜硝酸塩使用（mit Nitritpökelsalz）、硝酸塩使用（mit Nitrat）も可）、酸化防止剤使用（mit Antioxidationsmittel）、味覚強化剤

使用（mit Geschmacksverstärker）、硫化している（geschwefelt）（キログラムあたり 10 ミリグラムを超える二酸化硫黄が含まれている場合このように表示する）。表示の方法として、食品表示令に従い、成分一覧表にしてもよい。

バラ売り商品の場合、着色剤、保存剤、酸化防止剤、味覚強化剤を常に表示する必要がある。表示場所は、標札上または食品の横（例えば、魚調理食品の場合などその横に「保存剤使用」と表示する）。
包装食品で、販売する場所で即消費者に引渡すために作るもので、セルフサービス目的のものではないものの場合、はっきり見える貼り紙に、ないしはメニューに表示してもよい。
いくつかの成分食品から構成され、全体が包装された食品の場合、添加剤は成分表に表示する。その際、添加物の類、例えば「着色剤使用」という表示と添加物の流通名またはE-番号を添える。

いくつかの成分食品からなる食品で、その構成部分が全食品の 25 パーセント未満の場合は、その構成部分の添加剤については表示する必要がなかった。これまでこれを 25 パーセント規則と呼んできたが、この規則はなくなった（2004 年 11 月 10 日付の食品表示令第 3 次改訂令（3. Verordnung zur Änderung der LMKV））。
そのため、25 パーセント未満の構成部分の添加物も表示する必要がある。

添加物許可令（ZZulV）による添加物上限値の例
（2004 年 5 月現在）

添加剤	対象食品	上限値（mg/kg）
着色剤（Farbstoffe）		
E 101　Riboflavin	食品全般	qs (quantum satis) 目的とする効果を得るために製造の実際上必要とする量
E 140　Chlorophylle	食品全般 例外：未処理の食品、魚、軟体動物、カニ・エビおよびそれを調理した食品	同上
E 161 b Lutein	Räucherfisch（燻製魚）	100
E 104　Chinolingelb	Räucherfisch（燻製魚）	100
E 151　Brilliantschwarz BN	Räucherfisch（燻製魚）	100
E 160 b Annato, Bixin, Norbixin	Räucherfisch（燻製魚）	10 （3 物質合計で）
甘味剤（Süßstoffe）		
E 950　Acesulfam-K	魚の甘酸っぱく完全に保存化したもの/半分保存化したもの、魚、カニ・エビ、軟体動物のマリネード	200
E 951　Aspartan	同上	300
E 954　Sacharin	同上	160

(Na-, K-, Ca-Salze)		
E 959 Neohesperidin DC	同上	30
一般的添加物（allgemeine Zusatzstoffe）	対象食品	上限値
E 938 Argon	食品全般	qs (quantum satis) 目的とする効果を得るために製造の実際上必要とする量
制限付きで許可された添加剤		上限値（g/kg）
E 260 Essigsäure	食品全般 例外：未処理食品	qs (quantum satis) 目的とする効果を得るために製造の実際上必要とする量
E 452 Polyphosphate	未加工魚ヒレ肉、冷凍（gefroren/tiefgefroren）したもの	5
E 385 Calciumdinatrium- EDTA	エビ・カニ、軟体動物、魚の缶詰、瓶詰め	75 mg/kg
E 420 Sorbit	魚、エビ・カニ、軟体動物、頭足動物、未加工、冷凍したもの （E 420 Sorbit,ozobi 下記の E 421 Mannit、E 953 Isomalt, E 965 Maltit, E 966 Lactit, E 967 Xylit 以外の添加物は許可されていない）	qs (quantum satis) 目的とする効果を得るために製造の実際上必要とする量
E 421 Mannit	魚、エビ・カニ、軟体動物、頭足動物、未加工、冷凍したもの	同上
E 953 Isomalt	魚、エビ・カニ、軟体動物、頭足動物、未加工、冷凍したもの	同上
E 965 Maltit	魚、エビ・カニ、軟体動物、頭足動物、未加工、冷凍したもの	同上
E 966 Lactit	魚、エビ・カニ、軟体動物、頭足動物、未加工、冷凍したもの	同上
E 967 Xylit	魚、エビ・カニ、軟体動物、頭足動物、未加工、冷凍したもの	同上
E 300 Ascorbinssäure	食品全般 例外：未処理食品 未加工の魚、エビ・カニ、軟体動物、冷凍のものは含	qs (quantum satis) 目的とする効果を得るために製造の実際

	む	上必要とする量
E 301　Natriumascorbat	同上	同上
E 302　Calciumsorbat	同上	同上
一般的添加物（allgemeine Zusatzstoffe）	対象食品	上限値
E 330　Citronensäure	同上	同上
E 331　Natriumcitrate	同上	同上
E 332　Kaliumcitrate	同上	同上
E 333　Calciumcitrate	同上	同上
E 200 bis 203 + E 210 bis 213 Sorbate + Benzoate	一部保存可能にした魚加工品（魚卵も含む）	2
	塩で処理した魚、干し魚	200　mg/kg
Konservierungsmittel/Antioxidationsmittel 保存剤/酸化防止剤		
E 315　Isoascorbinsäure	保存可能にした／一部保存可能にした魚加工品；皮膚が赤い魚、冷凍したもの	1,5
E 316　Natriumisoascorbat	同上	1,5

添加剤取引令（Zusatzstoff-Verkehrsverordnung (ZverkV)）

添加剤許可令を補完する形で添加剤取引令がある。特に同法は添加物の担体物質（Trägerstoffe）や担体溶剤（Trägerlösungsmittel）について規定している。添加物の純度についても規定されているが、一部薬局方（Arzneibuch：European Pharmacopoeia: www.pheur.org）を参照せよとの指示がある。
さらに、特定添加物の使用禁止、取引禁止の規定、亜硝酸塩の貯蔵禁止についての規定がある。食品を製造する事業体内に亜硝酸塩を保管または貯蔵してはならない。この例外は、塩漬け用亜硝酸塩を製造する事業体であるが、当局の許可を必要とする。

食品添加剤はEUレベルでは全 15 カ国ならびにノルウエー、アイスランドで許可されている。添加物は、EFSA (European Food Safety Authority; www.efsa.eu.int/)が同添加物を検査した後でなければ許可されない。その検査後はじめて添加物にE-番号が付与される。現在欧州では許可された添加物は数百にのぼる。
添加物許可の条件は下記：

- 技術的必要性の証明（例えば、食品の安定性を保証するために必要、など）
  die technologische Notwendigkeit muß nachgewiesen werden (z.B. Gewährleistung der Stabilität eines Lebensmittels)
- 使用物質が消費者の健康に対して問題がないこと
  der Stoff muß für den Verbraucher gesundheitlich unbedenklich sein
- 消費者を誤解に招くことがないこと（例えば、加工の欠陥を隠すため）
  er darf nicht zu einer Irreführung beim Verbraucher führen (z.B. Vertuschung fehlerhafter Verarbeitung).

香料令（Aromen-Verordnung）

香料は、香りまたは味に影響を与えるために食品に添加するものである。香料には下記の種類がある。

- 天然香料（natürliche Aromen）
- 天然と同一の香料（naturidentische Aromen ）(人工的に作られたものであるが、化学的に天然の物質に等しい。)

- 人工香料（künstliche Aromen ）(欧州では 15 物質が許可されているが、これらは添加剤とされており、物質名をあげ表示しなければならない。しかし、これらの物質には E –番号は付与されていない。)
- 植物性および動物性の香料エキス（Aromaextrakte pflanzlichen und tierischen Ursprungs ）(例えば、蒸留または焙ってエキスにする gewonnen z.B. durch Destillation oder Rösten)
- 反応香料（Reaktionsaromen ）(加熱すると香りを出すもの)
- 煙香料（Raucharomen）（水と煙が凝集させ、この凝集物から香料を作る）

単に甘くする物質、酸味または塩味を与える物質は香料としない。食品の燻製には天然木材（枝も含む）の新鮮な煙が使われる。針葉樹の種子部、ヒース（Heidekraut）も使ってよい（また香辛料を同時に使用してもよい）。

香料の表示では、「香料（Aroma）」という語が成分表に記載されていなければならない。「天然香料（Natürliches Aroma）」とする場合は、この物質またはエキスが植物性または動物性の原料（Ausgangstoffe）から取れたものに限る。

養殖の分野（Bereich Aquakultur）

理事会指令： 70 / 524/EEC（1970 年 11 月 23 日付）および欧州議会及び理事会規則： No.1831 / 2003（2003 年 9 月 22 日付）に基づき、ドイツでは飼料法（FuttMG : Futtermittelgesetz ）ならびに飼料令（FuttMV : Futtermittel-Verordnung）で飼料に使用できる添加剤が規定されている。例えば、養殖サケに与える飼料には着色剤である Canthaxanthin を 25 mg/kg 含んでよいとされている。（Canthaxanthin はサケの肉に赤みを与える着色剤である。）

公的な食品監視（amtliche Kontrolle der Lebensmittelüberwachung）で有害物質（Schadstoffe）による食品汚染や添加物の不正使用などが繰り返し指摘されている。ニーダーザクセン州消費者保護・食品安全局（das Niedersächsische Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES)）の 2004 年の報告によると、クックスハーフェンの魚・魚加工品獣医学研究所の調査の結果多くの魚加工品にポリリン酸塩（Polyphosphat）が過多に含まれていることを確認している。水分を高めるためにポリリン酸塩で処理することは、水分を高めることに繋がり、禁止されている。消費者に誤解（水分が増えると重量が増えることになる）を与えることになるからである。そのため、魚加工品（例えば、フィッシュ・フィンガー（Fischstäbchen）など）にポリリン酸塩を添加することは禁止されている。
しかし、魚パイ（Fischpastete）、未加工魚の冷凍ヒレ肉、冷凍甲殻類動物/エビ・カニではカルシウムポリリン酸塩（Calciumpolyphosphat）の使用が上限値 5 g/kg まで許されている

5.2.1.3 食品衛生
（Lebensmittel-Hygiene）

営業として食品を扱う者はすべてその影響範囲において食品が衛生的に批判の余地がないようにする責任を負う。これは法で定める義務である。食品連鎖の全段階で事業体の経営者は衛生上批判の余地がないように作業し、食品が悪い影響を受けることがないようにする責任を持つ。農業の事業体から産業、手工業的な加工、食品小売、給食施設、レストラン、さらに小さいキオスクまで全ての段階が対象であり、農場からフォークを使う食卓まで（Farm-to-Fork）という考え方である。

注意義務（Sorgfaltspflicht）の範囲は流通段階によって違う。製造業者と輸入業者には卸業者に対するよりも、より厳しい基準が適用される。この注意義務は管理・検査義務（原料、中間製品、作業場、従業員、包装、最終製品、間違いのない表示など）、記録の義務（トレーサビリティーなど）、警告の義務、回収の義務、届出の義務などである。

食品衛生はとりわけ微生物による腐敗、病原菌の発生、化学物質の残留、きのこ毒素などによる汚染、温度や光による影響、異臭などに関わる。魚では近年サルモネラ菌（Salmonelle）、動物伝染病（Listeriose）、線虫の発生（Nematodenbefall）などが問題となり、衛生対策の不十分さが指摘されてきた。

最終検査という古典的な考え方は次第に放棄されてきた。ドイツにおいても食品衛生の基本的考え方は、各段階の事業体（製造者または輸入業者から小売業者までの各段階の事業体）が自己責任により注意義務を引き受けるという考え方になってきた。自己管理対策および安全管理を通してならびに「良い衛生実践：Gute Hygienepraxis」を守ることにより安全な食品を保証しなければならない。そのために必要な事業体の技術的・組織的機構、加工方法、従業員の質、予防対策は衛生基準を守る前提になっている。

この「良い衛生実践：Gute Hygienepraxis」は多くの標準化したガイドラインで決められており、各分野の団体が作成し、管轄当局が検査する（「ガイドライン」の項参照）。この他に冷却設備のスペックなどに関し DIN-規格も重要である。

食品衛生令（Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)）

食品衛生令は食品衛生に関する基本的な規定である。同令の規定は衛生要求の最低基準であり、食品のすべてを対象にするため、その規定は一般的な書き方になっている。同令の重要な点は下記である。

- 食品は周囲から悪い影響を受けてはならない。そのための対策をたてなければならない。
- 作業場）、作業部屋、設備、装置、廃棄物処理、洗浄、温度、その他に関する規定
- 食品の取扱いに関する要求

- 従業員に対する要求（教育など）

- 食品の安全性を保証するための自己管理対策

- 危険の確定およびその評価の実施：HACCP システムの採用（Hazard Analysis and Critical Control Point）。重要な管理ポイントの確定による危険分析と危険回避は次の段階を踏む。

  - 食品の製造、処理、流通の生産過程、作業工程における危険分析

  - 危険がある作業工程において危険点の確定

  - この危険点のうち食品安全にとってどの点が決定的に重要かを決定（重要点）

  - 重要点について安全対策および監視対策を決める

  - 定期的に安全対策を監視する

- 食品衛生令に準拠すれば、HACCP システムを用いた記録義務はないが、例えば生産物責任（Produkthaftung）の観点からも、事業体がその注意義務を履行してきたことを証明するために、作業の記録 (複数の管理点の文書による記録) が必要となる。

- 同令（食品衛生令）のその他の規定の例としては下記のものがある。

  - 事業体は、食品に批判の余地がない場合にのみ、それを受け入れてよい、つまり食品は納品の際に検査しなければならない。

  - 腐りやすい食品は、セルフサービス店では包んでまたは包装してのみ販売が許される（例外はレストランなど）

  - 廃棄物は、食品の置いてある部屋に貯蔵してはならない。廃棄物の貯蔵所が食品にマイナス影響を与えてはならない。

HACCP構想を実現するための案内は種々団体、企業、コンサルタントが出している。例えば、出版社「Behr´s」のHACCP-ハンドブック（www.behrs.de）、また食品法・食品学連盟（Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde BLL）の出しているハンドブックがある（www.bll-online.de）。

実施方法：

HACCP システムは食品を扱う事業体はすべて考えなければならない性質のものであるが、その実現にかかる費用は扱う食品の種類、加工段階、流通段階など事業体の種類によって大きく異なる。基本的に事業体の構造、そのプロセスを法定の HACCP 段階に準じて分析し、管理対策を打ち出せるチームを作る必要がある。重要

点を確認した場合、それに必要な測定方法を用意しなければならない（例えば、定期的に試料検査を実施する外部の検査機関を使うなど）魚加工品の場合は魚加工品自己管理に関する欧州委員会決定： 94 / 356/EC に注意する必要がある。

TÜV など多くの検査機関、研究所や企業が HACCP システムの実現のための支援を提供している。下に研究所の例をあげる。

SGS NATEC Institut für naturwissenschaftliche technische Dienste GmbH
Behringstraße 154
22763 Hamburg
Tel: 040 / 88 30 9-0
Fax: 040 / 88 30 9 – 170
Internet: www.de.sgs.com
E-Mail: Claudia_Koch@sgs.com

TÜV VITACERT GmbH (TÜV Süddeutschland)
Ridlerstraße 57
80339 München
Tel: +49(0)89 51 90-1909
Fax: +49(0)89 51 90-1915
Internet: www.vitacert.de
E-Mail: info@vitacert.de

魚衛生令（Fischhygiene-Verordnung (FischHV)）

衛生上極めて注意を要する食品については衛生規定が出されている。魚、貝については魚衛生令が出されている。正式名は「魚加工品および生きた貝に対する衛生上の要求に関する命令（Verordnung über die hygienischen Anforderungen an Fischerzeugnisse und lebende Muscheln）」という。同令は魚加工品（魚卵を含む）または生きた貝を生産、処理または流通させる事業体、卸市場、競売場、包装センター、発送センター、洗浄センター、工場船、漁業用車輌に適用される。小売事業体、レストラン、共同給食施設などに適用されるのは同令のごく一部である。

魚衛生令の規定の例

- 遠洋・沿岸漁業で捕獲した大きな魚は捕獲後すぐにはらわたを抜かなければならない(例外：ニシンなど)。内陸河川・湖沼で捕獲した魚は屠殺後すぐにはらわたを抜かなければならない。例外は、この魚が機械処理のためのものであり、マイナスの影響が出ないように貯蔵される場合にははらわたを抜く必要はない。また、沿岸漁業の一日の捕獲分または塩漬けされる魚も例外で、はらわたを抜く必要はない。

- 魚または魚加工品は製造および処理の全段階で視覚検査をしなければならない。生きた、あるいは死んだ線虫（Nematode）ないしはそれに冒された部分は除去しなければならない。

- 水産物は遅滞なく捕獲後または製造後、規定に沿って貯蔵しなければならない（例えば、生鮮魚加工品は最高摂氏プラス 2 度でまたは溶解する氷の中に貯蔵する。

例外は、捕獲後すぐに船上で煮沸し、船での輸送時間が 15 時間以下のカニ・エビ、軟体動物である。）。

- TVB-N（揮発性の塩基性窒素：flüchtige Basenstickstoffe）が最大許容量を超えた魚および魚加工品は流通させてはならない。大西洋サケ（Salmo Salar）には欧州委員会決定： 95 / 149/EC により魚肉 100ｇあたり窒素 35mg の上限値が決められている。

- 表示について：発送国）、工場船、競売場、卸市場の獣医検査番号（Veterinärkontrollnummer）、包装センター、冷凍船の登録番号（Registriernummer）を表示しなければならない（表示は包装上ないし運送状の中に行う。）消費者に引渡す、切るなどの処理をした水産物で、解凍したもの、処理した水産物は「解凍した：aufgetaut」という表示を行う必要がある。

- 加工したあるいは冷凍した製品（特に野生のサケ）を流通させる者は、線虫に対しどのような処理方法を使ったかを証明しなければならない（少なくともマイナス摂氏 18 度まで冷凍した、塩で処理したなど）。

- 事業体独自の検査を実施しなければならない（重要点の検査）：例えば、TVB-N（揮発性の塩基性窒素：flüchtige Basenstickstoffe：Total Volatile Basic Nitrogena）、微生物の検査、養殖による動物の場合は許可されていない薬理学的効果を持つ物質の検査、動物伝染病病原菌（Listeria monocytogene）やサルモネラ菌（Salmonelle）の検査など。その際微生物検査の結果が出るまで水産物試料を保管し、さらなる検査ができるようにしておかなければならない。

- 水産物の由来（供給者を記載）、水産物の種類と量、表示、受取人、処理・加工、加工方法（時点、塩濃度、ph 値など）、適用した検査方法などについて記録しなければならない。

- 魚または貝の水産物（淡水魚（Süßwassertiere）ないし生鮮な魚加工品製品として例えば冷蔵しただけで丸ごと消費者に引渡すことになっている水産物を除く）で生で食するものは、線虫対策（冷凍、加熱、塩漬け、マリネード漬け、その他）を施した場合に限り、食品として流通させることができる。これは淡水魚（Süßwassertiere）ないし生鮮魚加工品として消費者に引渡すことになっている水産物には適用しない。

魚衛生令の他の規定は試料の抜取り方法と検査、事業体、卸市場、競売場、発送センター、洗浄センターの認可、第三国からの輸入（輸入の項参照）、魚加工品の製造および処理方法（燻製など）、包装、貯蔵、運送に関している。

食品照射令（Lebensmittelbestrahlungs-Verordnung (LMBetrV)）

同令は、賞味期限（Haltbarkeit）を延長するために殺菌（Entkeimung）、保存（Konservierung）する、その目的のために電子、ガンマ線、レントゲン線、中性子、紫外線で食品を処理することについて規定している。しかし、衛生対策が欠けていることの代わりに照射を使ってはならない。現在ドイツでは乾燥薬草と香辛料、な

いしこれらを含む食品の照射が規制されており、他の食品の照射は許可されていない。EUへの食品輸入では照射負荷の上限値は 600 Bq Radiocaesiumと定められている（欧州理事会規則：No. 737/90）

冷凍食品令（Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel (TLMV)）

同令は少なくともマイナス摂氏 18 度での食品冷凍、その包装、貯蔵、輸送（冷却連鎖の確保）、表示について規定している。

- コンテナなどの輸送手段には空気温度測定装置とその記録装置を装備しなければならない。小売店では倉庫の冷却設備ないし店舗内の冷却装置によく見える場所に温度計をつけなければならない。

- 最終消費者へ引渡す冷却食品（Tiefkühl-Lebensmittel）は包装してある場合のみ（nur in Fertigpackungen）流通させてよい。これは、乾燥、微生物の発生、その他外界からの悪影響から食品を保護するためである。

- 冷却した食品は「冷凍した „tiefgefroren“」、「冷却した„tiefgekühlt“」、「冷却食品„Tiefkühlkost“」等の表示をしなければならない。

- 最終消費者に引渡す場合は、さらに次の表示が必要である。
  - 消費者の所で貯蔵できる期間、貯蔵時の温度または貯蔵に必要な装置
  - 「解凍後は再び冷凍しないでください」等の指示書き
  - 製品ロット表示

- 最終消費者に引渡すのではない場合は、次の表示が必要である。
  - 製品ロット表示
  - 会社名、メーカー、包装業者または EU ないしは欧州経済圏に定住している販売人のうちの一人の住所

EUの基本的な指令～欧州議会および理事会規則No.178 / 2002

食品安全に関する EU の基本的規則（No.178/2002）は 2005 年初に発効する。この中で特に注意すべき点は下記である。

- トレーサビリティー：食品を扱う全分野で食品のトレーサビリティーを確保しなければならない。食品、飼料、食糧用動物、構成物質は製造、加工、販売の全過程を通して追跡できなければならない。これまでトレーサビリティーの規定は遺伝子組換え食品、バイオ製品、牛肉などに適用されてきた。事業体は、食品その他の供給者ないし需要者の全てを確認できるシステムと方法を設ける義務がある。しかし、最終需要者への供給は例外となる。

- 警告、届出、回収：メーカーは、自己が輸入した（eingeführt）、製造した（erzeugt）、加工した（verarbeitet）、完成させた（hergestellt）または販売した（vertrieben）食品が食品の安全性要求を満たしていないと考える理由が

ある場合、その食品を市場から取り除く義務がある（例外は、この食品が自己の支配下から離れてしまっている場合である）。この食品がすでに最終消費者に渡っている場合は、管轄当局ならびに最終消費者に連絡し、他の対策では健康保護が不十分である場合にはその食品を消費者から回収しなければならない。

留意事項：

- 食品法・食品学連盟ならびに連邦消費者保護・食糧・農業省の考えでは、トレーサビリティーの最小要求として直接の供給者ないし直接の需要者がわかることである（(„one step back, one step forward“)。食品の一発送分（チャージ）についての遡及は一段階（流通過程における一段階）以上は要求されていない。

- 生産物責任を負うのはまず第一にメーカーないし輸入業者である。「準メーカー」は、自社の名前またはブランドを製品につけ、メーカーとして登場する流通業者であるが、この準メーカーもここに含まれる。製品の安全検査は基本的に流通業者からは要求されないが、製品に合った貯蔵、衛生、正しい表示、賞味期限の遵守などに対して責任を持たなければならない。

5.2.2 表示、包装、販売形態
（Kennzeichnung, Verpackung, Vermarktungsformen）

5.2.2.1 表示、包装
（Kennzeichnung, Verpackung）

包装した製品の表示について規制している主要な法令は食品表示令（LMKV：Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung）である。同令は、例えば添加剤許可令や魚衛生令など、同様に表示についての規定を含む法令で補完されている。食品連鎖の全段階で各事業体の経営者は正しい表示について責任を負わなければならない。

食品表示令の規定の例：

- 基本的に表示を要求されるもの：

  - 商品の流通名（Verkehrsbezeichnung）（魚/貝における商取引名、一般的な通常の名前、場合によっては食品と使用法に関する記述）

  - 製造者または EU 内ないし欧州経済圏内に定住する、商品を流通させる者（Inverkehrbringer）の名前または会社名およびその住所

  - 成分表：成分は重量割合に従い多いものから順に記載しなければならない。重量割合は製造時点のものとする（例外は例えば水で、この場合は最終製品に含まれる割合を記載する。水以外の成分も水もその重量割合を記載するが、割合を計算する時点が異なる。例えばある食品を 100kg 作る場合、製造時点で成分 A10kg で 10%、成分 B20kg で 20%という具合に計算するが、水の場合は最後に製品ができあがった時に、特別な計

算法により、含まれる水の割合を計算する。）。

- 成分の量表示（QUID：Quantitative Ingredient Declaration）事情によっては成分の量も記載しなければならない。例えば、その成分が食品を特徴づけるものである場合、ないし消費者の購入決定にとり本質的に重要な場合である。「トマトソースに漬けたニシンのヒレ肉（Heringsfilets in Tomatensoße）」と言った商品の場合、ニシンのヒレ肉の割合とその重量を記載する。正味重量（Abtropfgewicht）が記載されている場合には、それ以上の重量記載は必要ではない。

- 油、でんぷん、香辛料などの添加物は、「香辛料」のように類名（Klassenname）で表示しなければならない。これは着色剤、保存剤、酸化予防剤などにも適用される。添加剤取引令（ZverkV）付録２にある特定の添加剤はその流通名ないし E-番号で表示しなければならない（例えば、E 104/Chinolingelb, E 123/Amaranth, E 151/Brilliantschwarz BN, E 161g/Canthaxanthin, E452/Polyphosphate などである）。
  香料は「香料 Aroma」という表示または精確な表示と記述を行わなければならない。「変化させたでんぷん„modifizierte Stärke“」の場合、これがグルテン（Gluten）を含んでいれば、詳しく植物性であることを表示しなければならない。

- 賞味期限（Mindesthaltbarkeitsdatum）：その日付まで食品が妥当な保存条件でその性質を維持するその日付であるが、これは腐敗日（Verfalldatum）ではなく、その日付後でもその食品は特定の条件下で販売することができる。この賞味期限が一定の温度を守ることでのみあるいはその他の条件でのみ保証されるのであれば、その旨表示しなければならない。

- 非常に腐敗しやすい食品では、賞味期限の代わりに消費期限（Verbrauchsdatum）を「～までに消費してください」のように表示しなければならない。この場合にも「摂氏 12 度以下で保存してください」のような保存条件を表示しなければならない。消費期限が過ぎた食品は食してはならない。流通させることも禁止される。

- 規格充填量（Nennfüllmenge）（包装に含まれているべき量）を表示しなければならない。底上げ包装（Mogel-packungen）は禁止されている。

- ラベルは包装上につけるないしは紐などで包装と結びついていなければならない。また、良く見える所につけなければならない。

- 食品表示令は、販売する箇所で即刻消費者に引渡すために用意する包装で、セルフサービス用のものではない包装（Take-away-Lebensmittel）には適用しない。またレストラン、共同給食にも適用しない。さらに包装の最大面が 10cm２未満の包装にも適用しない。EU 内または欧州経済圏内の販売人（例えば輸入業者）に引渡す包装食品の場合、包装上に表示する必要はなく、運送状の中に記載してもよい。これは販売人/輸入業者がその製品を自己の名称あるいは自社名で流通さ

せようとする場合に見られる。

2004 年末、欧州議会及び理事会指令 2003 / 89/EC の規定が既存の食品表示令に新たに適用された。アレルギーやその他の不耐性（Unverträglichkeiten）の原因になりうる成分に関し、抜本的により詳細に情報を与えなければならない。グルテンを含む穀物、魚、甲殻類の動物（Krustentiere）、大豆など 12 の製品グループが成分として表示されなければならない。こうしてこれまで該当していなかった物質も表示義務を負うようになった。特に、最終製品において無効果である添加物もこれがアレルギーを起こす、あるいはグルテンを含む物質を含んでいる限り、表示しなければならない。また最終製品において、その占める割合が 25%未満である成分も表示しなければならない（25%規則の消失）。アレルギーの原因となる物質ないしその他の不耐性の原因となる物質についての表示義務がどの程度ばら売り製品に適用されるかについては 2005 年 1 月現在、明らかではない。

ばら売りの製品は食品表示令の対象外になっている。しかしばら売り製品の表示についても包装食品の場合と同じように規制することが意図されている。ばら売り製品における負担軽減（売り場における分離した成分リストなど）ないしレストランのメニューにおける脚注などのやり方は残すことになろう。小売店での販売では包装されていない商品の場合基本価格（Grundpreis）を表示しなければならない（通例キロあたりの値段）。この規則はこの間包装食品にも適用されるようになった。正味重量が表示されている製品の場合、この基本価格は正味重量を基にする。包装食品の場合この基本価格は通例小売店の棚に表示される。

ロット表示令（Los-Kennzeichnungsverordnung (LKV)

食品は、その生産ロット（チャージ）を確定できるように文字、数字あるいは両方の組合せでロットを表示しなければならない。ロット（Los）とは、同条件下に生産、完成、包装された製品である。食品上の表示で他と区別するために前に「L」の字を添える。ロットは生産者（Erzeuger）、完成者（Hersteller）、梱包者（Verpacker）あるいは国内に定住する販売者（Verkäufer）（例えば輸入業者）が決める。このロット表示によって回収作業を容易にすることができる。このロット表示は、消費期限または賞味期限が暗号化されずに月日で表示されている場合はつけなくてもよい。ばら売り製品、レストランなどの場合はロット表示義務は適用されない。

栄養価表示令（Nährwert-Kennzeichnungsverordnung (NKV)）

栄養価（Nährwert）の表示は義務ではないが、食品の宣伝で栄養価に関する発言がなされる場合、栄養価表示令に従い包装上にこれを表示しなければならない。表示できるのは「大きな４項目“Big Four“」かまたは「大きな８項目“Big Eight“」である。大きな 4 項目は、発熱量（Brenntwert）、たんぱく質（Eiweiß）、炭水化物（Kohlenhydrate）、脂肪（Fett）の量、大きな８項目はさらに砂糖（Zucker）、飽和脂肪酸（gesättigte Fettsäuren）、繊維質（Ballaststoffe）、ナトリウム（Natrium）の量が加わる。表示は規定の順番に製品 100ｇあたりにつき平均値を挙げなければならない。この外に追加的にでんぷん（Stärke）、コレステリン

（Cholesterin）、ビタミン（Vitamine）等につき表示することができる。塩やナトリウムの量の削減については特定の製品においてのみ表示が許される、例えば

- 魚、甲殻類動物、軟体動物を原料とする製品で、ナトリウム含有量が 100ｇあたり最高 250mg である場合など

<u>魚および魚加工品の表示義務の拡大</u>

2002 年 1 月 1 日以来 EU では魚、カニ、軟体動物（Fisch, Krebs- und Weichtiere）および魚加工品（Fischereierzeugnisse）の小売販売に際し、その表示に関する義務が拡大された。（欧州理事会規則 No.104/2000 第 4 章：海洋漁業および養殖漁業製品共通市場政策：Artikel 4 der EU-Verordnung 104/2000 – Gemeinsame Marktorganisation für Erzeugnisse der Fischerei und der Aquakultur）

この理事会規則は 2002 年 8 月 1 日付の‘魚レッテル法（FischEtikettG：Fischettiketierungsgesetz）’ならびに 2002 年 8 月 15 日付魚レッテル法施行令（FischEtikettV：Fischetikettierungsverordnung）によりドイツ国内で施行された。

上記法令は下記の商品情報を追加することを求めている。この表示義務の追加は生鮮魚および冷凍魚、ならびに処理された（bearbeitete）ないし燻製の魚加工品に適用される。しかし、加工変形された（verarbeitete）魚加工品およびレストランには適用されない。

表示はラベル上か、もしくはばら売りの場合ははっきり見える場所（例えば売り台など）に表示しなければならない。

１．取引商品名（Handelsbezeichnung）
２．製造方法（例えば、海洋または内陸河川・湖沼漁業、養殖漁業）
３．漁獲地域（例えば、北西大西洋、地中海、インド洋、太平洋など）

EU 加盟各国は認可された取引商品名をリストアップしなければならない。この取引商品名の表示は、「最低限これだけは」という最低限の要求である。この表示は特別な地域の名称を用いて補足することができる。

サケ（**Lachs**）については下記の取引商品名がドイツで有効である（2004 年 7 月現在/ FIZ）

Salmo Salar	Lachs, Atlantischer Lachs, Salm, Wildlachs (海洋/内陸漁業で捕獲されたサケに限る)
Oncorhynchus spp.	Lachs oder pazifischer Lachs (Oncorhynchus mykiss 以外の全てのサケに使うことができる), Wildlachs (海洋/内陸漁業で捕獲されたサケに限る)
- Oncorhynchus nerka	Rotlachs, Lachs, Pazifischer Lachs
- Oncorhynchus tchawytscha	Königslachs, Lachs, Pazifischer Lachs
- Oncorhynchus keta	Keta-Lachs, Lachs, Pazifischer Lachs
- Oncorhynchus gorbuscha	Buckellachs, Lachs, Pazifischer Lachs

- Oncorhynchus kisutch Pazifischer Lachs	Silberlachs, Coho-Lachs, Lachs,
- Oncorhynchus masou	Masu-Lachs, Lachs, Pazifischer Lachs (Oncorhynchus mykiss Forelle, Regenbogenforelle, 肉の色がピンクまたはオレンジ色の場合: Lachsforelle)

取引商品名管轄局は連邦農業・食糧局（BLE：Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung）である。輸入魚・魚加工品の監視に際しては、税関が連邦農業・食糧庁を補佐する。

輸入業者、卸・小売業者などからの申請があれば、取引商品名の変更または新取引商品名の採用が可能である。連邦農業・食糧庁はその申請を検査後、問題がなければ、暫定的に取引商品名を決め、後日取引商品名リストに登録する。その申請には、取引商品名を新たにする理由ならびにその種類のラテン語名を記述する必要がある。検査にかかる時間は通例 2〜3 週間である。

＜商品流通名の変更または新商品流通名の申請先＞
連邦農業・食糧庁

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Landwirtschaft
Referat 521
Pamaille 9
22767 Hamburg

Tel: +49 (0)40 / 38905-0
Fax: +49 (0)40 / 38905-128
E-Mail : poststelle@ble.de

Internet: www.ble.de

この拡大表示義務は、処理されていない魚および水産物に適用される。また、燻製、乾燥したものもこれに含まれ、これにも適用される。そのため、例えば、生の魚ヒレ肉には適用されるが、これがパン粉で処理されている場合には適用されない。またマグロの缶詰、魚卵の缶詰には適用されない。この場合には通常の食品表示義務（Lebensmittel-Kennzeichnungspflicht）が適用される。

食品包装令（Fertigverpackungsverordnung (FPackV)）

度量衡法（Eichgesetz）に基づく食品包装令は包装食品の充填量（Füllmenge）、その精確さ、測定方法、検査方法（試料抜取りプラン、重量許容範囲）などについて規定している。充填量は基本的にグラム/キログラムで一定の大きさの文字で表示しなければならない。一方、容積（Volumen）、個数（Stückzahl）などで表示しなければならない場合もある。不特定な充填量の表示、例えば「およそ„ca.“,」、「〜から〜まで„von ... bis ...“」など、また全てを合計した総量表示（Bruttoangabe）は許されない。

食品包装令（Regelungen der FPackV ）の規定例：

- 食品が液（水、塩水、酢など）に浸されている場合、総充填量の外に正味重量を表示しなければならない。
- 充填量は良く見えるように包装上に表示しなければならない。すぐに食するために手で作る包装の場合には、充填量を製品の横に札上に表示することができる。
- 平均重量が定格充填量（Nennfüllmenge）を下回ってはならない。マイナス誤差（少なすぎる場合）については誤差最大値が規定されている（例えば、1000g に対して 15g など）

遺伝子技術（Gentechnik）

欧州議会および理事会規則 No. 1829 / 2003 により 2004 年 4 月から遺伝子組換え食品および飼料は、「遺伝子技術を用いて変化させた„gentechnisch verändert“」、「遺伝子技術的に変えた…を含む„enthält gentechnisch veränderten ...“」のように表示しなければならない。これは、偶然にあるいは技術的に不可避に遺伝子組換え体を含む、または遺伝子組換え体から作った材料を含む従来の食品あるいはその成分にも適用されるが、その条件は遺伝子組換え体の製品に含まれる割合が 0.9%を超える場合である。0.9%以下の場合は、この遺伝子組換え体が EU で許可されている場合に限って黙認される。「遺伝子技術無使用„ohne Gentechnik“」という表示は自由である。しかし、この表示を行う場合、生産者は相応の証明ができなければならない。

遺伝子組換え食品のトレーサビリティー（Rückverfolgbarkeit）ならびにそのために必要となる記録システム（Dokumentationssystem）は欧州議会および理事会規則 No. 1830 / 2003 で規制されている。EU-遺伝子技術-施行法（EGGenTDurchfG：EG-Gentechnik-Durchführungsgesetz）ならびに新規食品・成分令（NLV：Neuartige Lebensmittel- und Lebensmittelzutaten-Verordnung）改訂により同規則は 2004 年央にドイツ国内法化された。許可された遺伝子組換え食品は全て特別表示を行い、いつでも同一性を確認できるようにする。供給者（Lieferant）は引取人に対し積極的に情報を供給する義務がある。

遺伝子組換え食品は欧州レベルで許可されなければならない。しかし、これは遺伝子技術を使って製造された製品、例えば遺伝子組換え飼料を与えた動物を原料にした食品には適用されない。

エコ産物令（Öko-Erzeugnisse-Verordnung (Öko-Erzeugnis-VO)）

欧州理事会規則 No.2092 / 91（EU-Öko-Verordnung 2092 / 91）は、バイオ、エコ、有機農法によるなどの概念をともなった製品を流通させるための条件を定めている（例えば、エコロジー農法の基本原則あるいは許可された添加剤、肥料（Düngemittel）、植物保護剤（Pflanzenschutzmittel）について）。同規則はエコロ

ジー農法による植物性および動物性の製品を対象にしている。魚、貝、養殖製品（昆布、ノリなど）をバイオ製品、エコ製品として販売することに対する法的規制はこれまでのところない。しかしエコロジー養殖魚に対する欧州基準が現在準備中である。また海洋魚（Seefisch）に対するエコ・表示規定も要求されている。

包装令（Verpackungsverordnung (VerpackV)）

包装令は包装廃棄物の回避、再利用、包装に使用した物質の再処理などを対象にしている。包装は、最低限の事柄、例えば製品の衛生と安全の確保および消費者側の受入れに必要な事柄を守るようにしなければならない。包装材料については重金属含有量の上限値が定められている（鉛、カドミウム、水銀、クロム VI の蓄積量最大許容量は 100ppm（*parts per million*）と定められている）。さらに、再利用システムについて、包装回収義務、プラスチック箱およびプラスチックパレットのリサイクリング・システム（パレットや箱が予定外の所に行かないよう管理されたシステム）について定められている。

以上の他、食品と接触する包装、例えばフィルム、プラスチック、セラミックの性質について等、材料や日用品に対する要求を定めた日用品令（**BedGgstV：Bedarfsgegenstände-Verordnung**）や輸送用タンクやその他の輸送用容器に対する衛生上の要求を定めた食品運送容器令（LMTV：**Lebensmitteltransportbehälter-Verordnung**）がある。

5.2.2.2 魚の特殊販売形態

未加工で生鮮なあるいは冷却した産物として市場に出される特定の水産物について欧州理事会規則 No.2406 / 96 は共通の販売形態について規定している。欧州経済圏において統一した品質を確保するために、他方 EU の介入措置（Interventionsmaßnahme）を実行するのに統一したベースを確保するためである。例えば、魚は等級に分類されているが、魚の等級 B については援助がない。サケについては特別な販売規格（Vermarktungsnormen）は定められていない。

5.2.3 食品監視、検査（Lebensmittelüberwachung, Kontrollen）

食品監視（事業体と製品の管理）はドイツでは食品・日用品法に従い州の役目である。食品監視局（Lebensmittel-Überwachungsamt）は食品連鎖の全段階から試料を採取し、公的な食品化学検査局または獣医学検査局がこれを検査する。例えばニーダーザクセン州ではニーダーザクセン州消費者保護・食品安全局（LAVES：das Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit：www.laves.niedersachsen.de）が管轄している。クックスハーフェンにある魚および魚製品（Fischware）に関する獣医学研究所は水産物分野における最も重要な検査ラボの一つである。同研究所はブレーメンの食品監視、動物保護、獣医学機関（LMTVet：Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz- und Veterinärdienst Bremen）と「北部魚専門センター„Fischkompetenzzentrum Nord“」を形成している。連邦の

レベルでは、食品モニタリング（Lebensmittel-Monitoring）を通して測定・観察プログラムの調整が行われている。

公の食品監視では、定期的に食品事業体が検査される。ここでは試料採取のプランに従って試料を抜取り、製品状態や表示について食品法令上の規定が守られているかどうかを検査する。また、事業体では例えば衛生状態、記録などの検査がなされる。新たな行政規定（一般行政規定監視基本：Allgemeine Verwaltungsvorschrift Rahmenüberwachung/AVV Rahmen-Überwachung）では、将来、事業体の検査頻度はリスク評価をして決定することが予定されている。

消費者保護規定の遵守に関する管理は、ドイツでは根本的にいわゆる補完方式で実施されている。製造者、輸入業者、流通業者はそれぞれの注意義務の枠内で、批判の余地のない食品が製造され、流通することを確認しなければならない。多くの食品事業体は良く機能する自己管理システムを構築しており、適切な品質確保システムを設けている。以前普通であった最終検査（Endkontrolle）は、今では種々の重要点検査連鎖の一部となっている。公的な食品監視も基本的に補完方式に転換してきており、公的検査の対象は主に事業体の自己管理体制の検査になっている。その上事業体は、食品が保健規定（Gesundheitvorschrift）を満たしていないと予想せざるをえない場合は当局と消費者に連絡する義務を負っている。

6. 業界および企業特有の規定と方法

（Branchen- und Unternehmensspezifische Satandards und Verfahren）

ドイツでは法令レベルの規定の下に、食品に関する多くの規定がある。特に業界団体の定める規定、そのほか大企業によるものもある。これらの規定は、「良い専門的な実践„Gute fachliche Praxis“」を管理できるように、一部法的にも規定されている。これらのガイドラインの作成にあたり、国際的標準とくに食品規格（Codex Alimentarius）を参照することが多くなった。これらの標準の採用は一部任意であるが、製造者、輸入業者、卸業者などの市場でのチャンスは顧客の要求する標準を守るか否かによることが多い。国際的な調達構造を持つ食品加工、食品流通の大手企業の場合、企業の規定する標準が国外企業に影響を与えることにもなっている。例えば、第三国の輸出業者においては HACCP が法的に規定されていない場合でも、実際上 HACCP はすでに前提になっており、法的に規定されたトレーサビリティーを確保するという理由からも HACCP が実践されている。またグリーンピース（Greenpeace）などの環境団体からの圧力あるいは最終消費者の期待によってもこの「任意」の標準を守る方向へ圧力がかかっている。

6.1 消費者の健康保護

6.1.1 「良い専門的な実践」ガイドライン
Leitlinien für die „Gute Fachliche Praxis“

特に「良い衛生実践 „Gute Hygienepraxis“」では、事業体の食品管理における指針となるような多くのガイドラインが作られている。これらの規格は全てではないが管轄局が検査する。食品衛生に関する欧州理事会指令 93 / 43/EECは、良い衛生実践ガイドラインの作成にあたってFAO/WHOの合同食品規格委員会（CAC/Codex Alimentarius Commission von FAO/WHO, www.codexalimentarius.net）の食品規格（Codex Alimentarius）の基本原則を基準にすることを勧めている。一般的衛生規定および良い衛生実践のためのガイドラインを実施するにあたっては、ISO9000 規格シリーズ(International Organization für Standardization, www.iso.org)に対応するEN-29000－シリーズの規格の適用が勧められている。

食品実践に関する一般的なガイドラインは例えば食品法・食品学連盟（BLL）が発行している。

BLL Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkontrolle e.V.
Godesberger Allee 142-148
53175 Bonn
Tel: +49(0)228 / 5081 99 3-27
Fax: +49(0)228 / 37 50 69
Internet: www.bll-online.de
E-Mail: bll@bll-online.de

同連盟では下記のようなガイドラインを出している：

- 食品法令上の実践-食品法令上の実践のためのガイドライン
  （Lebensmittelrechtliche Praxis – Leitfaden für die Lebensmittelrechtliche Praxis）
- トレーサビリティー-食品連鎖における製品追跡
  （Rückverfolgbarkeit – Verfolgung von Produkten in der Lebensmittelkette）
- 品質マネッジメント・ガイドライン（Leitfaden Qualitätsmanagement）
- HACCP 構想ガイドライン（Leitfaden HACCP-Konzept）
- 危機マネッジメント・ガイドライン（Leitfaden Krisenmanagement）

このほか下記の機関からもガイドラインが出されている：

ドイツ規格協会
DIN Deutsches Institut für Normung e.V.
Burggrafenstraße 6

10787 Berlin
Tel: 030 / 2601-0
Fax: 030 / 2601-1231
Internet: www.din.de
E-Mail: postmaster@din.de

- DIN 105 14　食品衛生-衛生教育（Lebensmittelhygiene – Hygieneschulung）
- DIN 105 16　食品衛生-洗浄と消毒（Lebensmittelhygiene – Reinigung und Desinfektion）
- DIN 105 19　食品衛生-ばら売り食品セルフサービス施設、衛生に関する要求（Lebensmittelhygiene – Selbstbedienungseinrichtungen für unverpackte Lebensmittel, Hygieneanforderungen）

ドイツ小売業中央連盟
Hauptverband des Deutschen Einzelhandels e.V. (HDE)
Am Weidendamm 1 A
10117 Berlin
Tel: 030 / 726250-0
Fax: 030 / 726250-9
Internet: www.einzelhandel.de
E-Mail: hde@einzelhandel.de

- 大規模食品小売店ないしチェーン店における良い食品実践のためのガイドライン（www.einzelhandel/servlet/PB/menu/1025297_l1/index.html）

ドイツ食品流通業全国連盟
Bundesverband des Deutschen Lebensmittelhandels e.V. (BVL)
Am Weidendamm 1 A
10117 Berlin
Tel: 030 / 726250-80
Fax: 030 / 726250-85
Internet: www.lebensmittelhandel-bvl.de
E-Mail: bvl@einzelhandel.de

- 「良い衛生実践」ガイドライン-食品小売店のための実践的なガイド Leitfaden für eine „Gute Hygiene-Praxis“ – Praktische Anleitung für den Lebensmittel-einzelhandel
- 新しい魚表示（Neue Fischkennzeichnung）

ドイツ冷蔵倉庫・冷却運送業者連盟
Verband Deutscher Kühlhäuser und Kühllogistikunternehmen e.V. (VDKL)
Schedestraße 11
53113 Bonn
Tel: 0228 / 20166-0
Fax: 0228 / 20199-11
Internet: www.vdkl.de
E-Mail: info@vdkl.de

- 冷蔵倉庫における良い衛生実践のためのガイドライン（Leitlinien für eine gute Hygienepraxis in Kühlhäusern）

ドイツ魚産業・魚卸業者全国連盟
Bundesverband der Deutschen Fischindustrie und des Fischgroßhandels e.V.

Große Elbstraße e.V.
22767 Hamburg
Tel: +49 / 40 / 38 18 11
Fax: ´49 / 40 / 39 98-554
Internet: www.fischverband.de
E-Mail: info@fischverband.de

- セルフサービス店で販売される魚についてのパンフレット（Merkblatt SB-Fisch）
- 良い衛生および製造実践ガイドライン　–　特にすぐに食べられる燻製魚製品における動物伝染病の回避と削減について
- 魚、カニ・エビ、軟体動物およびそれを原料とした製品に関するガイドライン
  ドイツ魚産業・魚卸業全国連盟
  （Bundesverband der Deutschen Fischindustrie und des Fischgroßhandels e.V.）
  Internet: www.fischverband.de
  でガイドラインをダウンロードできる。

同連盟では現在新しいガイドラインを作成中である。また魚業界の重要規定、市場データなどを内容とする包括的なハンドブック「Handbuch Fisch（2005 年 1 月現在改訂中）」を出版している。同ハンドブックは下記の出版社を通じて購入できる。

B. Behr´s Verlag GmbH & Co. KG
Averhoffstraße 10
22085 Hamburg
Tel: 040 / 227008-0
Fax: 040 / 2201091
Internet: www.behrs.de
E-Mail: info@behrs.de)

6.1.2 ドイツ食品典の指導要領
（Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches）

ドイツでは国内の食品の流通のあり方が「ドイツ食品典„Deutsches Lebensmittelbuch“」の指導要領にまとめられている。この指導要領は法規定ではないが、食品の「流通能力（Verkehrsfähigkeit）」の基準となる。この指導要領からずれることは許されている。しかし、消費者に対しはっきりわかるように、ずれた点について説明を加える必要がある。指導要領は、製造について、食品の性質およびその他の特徴について記述している。この中には食品法令の本質的な規定が考慮されている。下記はドイツ食品典 2003 年版に依っている（連邦官報出版　2003 年）。

＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊

「魚、カニ・エビ、軟体動物およびそれを原料とした製品のための指導要領」は一般的に魚製品の提供形態について定めている。

- 魚における概念の定義、例
  - ヒレ肉（Filets）：自然のままで相互に連なりまとまった魚肉で、腹部のひれを取り除いた後背骨に並行して体から切り取り、皮を剥がし、できる限り骨をとったもの。

- カツレツ（Koteletts）：脊柱に対し垂直に切った塊、サケのように大きな魚の場合「ステーキ」とも呼ばれる（サケの場合、皮、軟骨をとらなくても良い）。
- 塊（Stücke：chunks）
- 薄切り（Schnitzel：flakes）：油漬けのサケ薄切り（Lachsschnitzel in Öl）

- 製造および状態、例
  - 飲料水ないし細菌学的に飲料水に匹敵する海水でのみ処理
  - 食塩のみ使用
  - 成分：漬ける液（飲料水または酢、酸味剤、塩から成る）、クリーム（脂肪が少なくとも 20%のソース）

- 表示、例
  - 流通商品名、解体した魚の場合はさらに部分の種類を表示する（側面、ヒレな ど）
  - 魚加工品：味を決定づけるものを表示（例：クリームソースに漬けたニシンのヒレ肉
- 記述の例

- 冷凍魚：製造（例：ほぼ全体的に骨のない魚ヒレ肉）、表示（例：冷凍した、水をかけて凍らした）、重量（正味重量は少なくとも定格充填量の 80%）、状態（ 皮 を剥いだ、皮は最も内側の部分を除いて取り除いた）
- 冷凍水産物：製造（パン粉をつけた、前もって炒めた、ミートボール：砕いた魚肉を成形した魚加工品、濃化剤や香辛料を添加したものも含む）、表示（魚ミートボールの場合「砕いた魚肉から作った」など）、重量（砕いた魚肉から作った魚加工品の場合魚の割合は少なくとも 50%など）、状態（砕いた魚肉は内臓やえらなどの異物を含まないなど）

- 干し魚、例棒鱈（大型のタラなど）
- 燻製魚：製造（例：高温で燻製した魚、中心で摂氏 60 度以上、低温で燻製した魚、中心で摂氏 30 度未満、塩で処理したサケの塊/側面を使った燻製のサケ）、状態（高温で燻製した：できるだけ均等に黄・金色から茶色になった、サケ：うすい柔らかなピンク色、橙色から赤色）

- 塩で処理した魚：例、塩で処理したサケ側面
- 塩で処理した魚を原料にした加工品：例、サケ製のもの（油に浸したサケの薄切り；塩で処理したまたは燻製のサケを原料にしたペーストで、脂肪を付加したまたは脂肪を付加していない、濃化剤 5%未満、塩分は最高 14%）
- アンチョーゼン（Anchosen）：製造：砂糖、食塩、香辛料、硝酸カリウム（Salpeter）を使って生物学的に成熟させた
- マリネード（Marinaden）：製造：酢、酸味剤、塩、香辛料で処理した
- 炒めた、焼いた魚製品
- 料理用魚製品、ゼリー漬け魚加工品
- 低温殺菌した魚加工品
  - 魚の長期保存、例：漬けるための液体（Aufguss）、魚自体の液体、油に漬けた、魚ペースト（Fischpasten）（塗布できる練ったもの、濃化剤ないし香辛料を使ったまたは使ってない）、魚パイ（Fischpasteten）（ウナギ、サケ、マスおよびそ の他成分からなる調理品）、魚団子（Fischklöße）（通例、煮たもの）、魚ミートボ ール（Fischfrikadellen）（通例、炒めた）、油ないし漬けるための液体に漬けたマ グロ/サケ缶詰での魚重量：少なくとも 65%、自体の液体に漬けている場合：少なく とも 65%、ソースに入っている場合：少なくとも 50%。
  - 魚サラダ、例：貝サラダ：肉の割合が少なくとも 20%

＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊

6.1.3 任意の規格

法的な安全要求、衛生要求と並んで、製造者および流通業者は任意に業界内部でまたは企業独自の品質要求とガイドラインを作成している。品質確保システムにはHACCP システムが採用されていることが多く、その意味も大きい。購買にあたっても一定の規格を守ることが品質確保システムで要求される。食品コンツェルンはそのためその供給企業に対し企業独自の規格を守ることを要求する。この規格は法定の水準以上であることがしばしばである。

品質確保のために国際規格が存在する（ISO 9000、EN 2900；;www.iso.org）。これらの規格は企業内で適用するための品質確保システム、品質マネッジメント・システムを内容にしている。これはとりわけ食品製造に適用されている。多くの食品企業は今日企業内部で法的および独自の規格を遵守するように組織されており、外部の機関は企業の品質マネッジメント・システムの認証を行う。

品質マネッジメント・システムにおける重要な点（出所：BLL：食品法・食品学連盟）

- 責任と課題の割当て
- 明瞭な指示
- データの把握
- 工程の監視
- 作業員と資源の投入
- 顧客志向
- 絶えざる改善への努力

ISO による認証（ISO-Zertifizierung）
検査の対象は主としてマネッジメントシステムであるが、HACCP システムが対象になることも多い。最初の基本検査は現場検査（Audit vor Ort）で、事業体の視察、資料検査、アンケートなどが行われ、普通 2～3 日かかる。報告作成には普通数週間かかる。毎年簡単な検査が行われ、3 年目ごとに再認証が行われる。かかる時間は企業の種類（製造業、流通業、輸入業など）によって大きく異なる。

多くの機関がこの認証を行っている。例えば技術監視協会（TÜV）の種々の機関、そのひとつが「VIATCERT」である。

TÜV VITACERT GmbH (TÜV Süddeutschland)
Ridlerstraße 57
80339 München
Tel: +49(0)89 51 90-1909
Fax: +49(0)89 51 90-1915
Internet: www.vitacert.de
E-Mail: info@vitacert.de

ドイツ食品大企業はその供給企業から普通特定の認証を要求する。その中で最も重要なものが、とくにドイツとフランスで大きな意味を持っている IFS である。アングロサクソン系およびスカンジナビア系ではむしろ BRC の意味が大きい。多くの供給企業が両方の認証を用意している。

国際規格（Internationale Standards）：

- IFS International Standard for auditing Food Suppliers (www.food-care.info)
- BRC Global Standard – Food (www.brc.org.uk)

ISO に比べて IFS と BRC はそれほどマネッジメントに焦点を当てていない。むしろ企業の製品レベルの検査が多い。規格と認証機関リストはウエブサイトを参照。認証にかかる時間は企業の種類と製品の分野に依って異なっている。現場検査に約 2～3 日（少なくとも 1.5 日）かかり、報告書作成にさらに 6～8 週間、その後に証明書が交付される
（出所：: EFSIS, www.efsis.com）

「Food Business Forum CIES (www.ciesnet.com)」は「Global Food Safety Initiative (GFSI)」と協力して、現存の製造企業と供給企業の品質規格を国際的に評価できる基準カタログを作成した。「Global Food Safety Initiative (GFSI)」は農業、製造および流通のための良い実践（Good Practices）とHACCPを基準にしており、食品規格（Codex Alimentarius）も考慮している。同機関はこの間IFS-規格を正式に認めている。同機関には国際的な大小売り企業の専門家（ドイツのMetro、オランダのRoyal Ahold、フランスのCarrefour、イギリスのTescoなど）が属している。

この他に、企業独自の規格がある、特に大コンツェルンに見られる。例えば、ブレーマーハーフェン（Bremerhaven）にある「Frozen Fish International GmbH」（www.frozenfish.de）は欧州で大手の魚加工企業の一つであるが、ユニリーバ社（Unilever ：www.unilever.com）に属している。同社へ供給する企業は企業独自の監査人が検査する。ISO規格やHACCPは前提である。ユニリーバ社は中期的にその魚製品を魚の存在高を維持することを目指す漁業からのみ調達する意向である。この考えによると、魚は総許可捕獲量（EUの規定：Total Allowable Catches）ないしそれに相当する国際的捕獲規則が決められている海域からのものに限る。魚は「MSC：Marine Stewardship Council」により認証された海域のものでなければならない。「Frozen Fish International GmbH」は、米国の認証機関である「SCS：Scientific Certification Systems」によって認証されているが、この認証では、MSC捕獲地域における魚のトレーサビリティーに関するMSC基準を満たさなければならない。ユニリーバ全コンツェルンでの切り替え作業には費用と時間が極めて多くかかるため、2005 年における魚製品はその 4 分の 3 が魚存在高を維持することを目指す漁業からのものになろう。

メトロ社（Metro、ドイツ最大の流通コンツェルン、www.metrogroup.com）も国際的に独自の品質確保システムを持っている。同社のシステムはIFS規格に依っている。特に自社ブランドの分野では企業独自の品質確保システムの意味は大きい。同社はコンツェルン独自の監査システムの検査を受けることを認める供給企業からのみ調達している。検査の対象は製造過程、製品、品質確保システム、衛生などである。監査は毎年繰り返され、定期的に試料の抜取り検査を行っている。冷却/冷凍製品の運送では常に冷却連鎖遵守の検査が行われている。

製品のトレーサビリティーに関しては国際製品番号(internationale Artikel - Nummer ：EAN：www.ean.de）が重要である。これに基づいて多くの企業が電子トレーシング・システム（elektronisches Rückverfolgungssystem）を開発しており、これと並行して一部ではインターネットを利用した電子データ交換に製品供給を完全に切り替えるところもある。製品番号と結合して遺伝子組換え食品の表示やアレルギーの原因となる物質を含む成分リストあるいは賞味期限などの情報を付け加えることもある。

6.2 任意の表示
（Freiwillige Kennzeichnung）

食品には多くの品質シール（Gütesiegel）、エコ・シール（Ökosiegel）がある。技術監視協会（TÜV）は「TÜV 検査済み食品」という検査印を付与している。魚にとって重要なシールは次のようなものである。

ドイツ農業協会（DLG：Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft）は味を基準に特に魚・海産食品（コンビニ加工製品）を検査している。これはコンテストであり、これに製品サンプルを提出すると、検査機関が検査する。結果が出るまでに少なくとも約 1 ヶ月は見ておく必要があろう。この DLG 褒賞は一部外国企業によってドイツ市場にうまく進出するために利用されている。

Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft e.V. (DLG)
Eschborner Landstraße 122
60489 Frankfurt
Tel: +49(0)6924 788-0
Fax: +49(0)6924788-110
Internet: www.dlg.org
E-Mail: info@dlg-frankfurt.org

民間のエコ・シール（Nicht staatliche Ökosiegel）

魚/海産品には現在法定のエコ・シールがない。バイオ、エコなどの概念を魚や貝に使用することは法的に規制されていない。そのため、いくつかの団体、組織がそのロゴを認証された企業ないし製品に付与している。また、ISO14001 による認証も可能である（環境マネッジメントシステム）。養殖の魚、貝、その他の分野ではこれまでとくに「Naturland」が、エコ認証機関として確立してきた。

Naturland –Verband für naturgemäßen Landbau e.V.
「Naturland」- 自然に則した農業連盟

同連盟は自然に則した養殖のためのガイドラインを作成した。このガイドラインは「International Federation of Organic Agriculture Movements」（IFOAM, www.ifoam.org）によって認められている（参照：www.naturland.de/englisch/n2/aquaculture.pdf）。
外国の生産者も同連盟の認証を受けている(例：エクアドルの小エビ農場、アイルランドの貝農場、アイルランドの「Clare Island Biolachs」（,www.biolachs.de）)。認証手続きは非常に手間がかかり、詳細な検査が長期間にわたってなされる。この Naturland-シールは少なくとも 2 年の切替え期間がすぎてから付与される。年に少なくとも一回検査が行われる。同連盟のガイドラインは産卵について、動物医薬品、様々な種類の魚の同時飼育（Polykultur）、1 平米あたりの魚の数（密度）、飼料、周囲の環境、冷却連鎖などを含んでいる。バイオ・サケは乾燥状態で塩処理する（魚肉に塩水を注入することは許されていない。）魚加工品ではその成分は同じようにエコ（＝有機）農園産である（例：油、白パン；EU 管理局による認証が必要）。

Naturland – Verband für naturgemäßen Landbau e.V.
Kleinhaderner Weg 1
82166 Gräfelfing
Tel: +49(0)89 / 89 80 82-0
Fax: +49(0)89 / 89 80 82-90
Internet: www.naturland.de
E-Mail: Naturland@naturland.de

漁業の持続性（Nachhaltigkeit der Fischerei）という側面は、いくつかの種類の魚の存在量が減少しつつある現在、マーケティングの上で重要になっている。ドイツではこの点で、MSC-シールの意味が大きくなってきた。目標は、漁業をマネッジすることにより魚の過剰捕獲（Überfischung）を回避し海というエコ・システムを維持することである。MSC は 1997 年ユニリーバ社と WWF (World Wildlife Fund)によって創設された。

＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊

Marine Stewardship Council (MSC)
海洋管理評議会（**MSC：Marine Stewardship Council**）

同評議会は持続的な漁業についての規格を作成した。「Scientific Certification Systems」あるいは「SGS」などの信任された認証組織が漁業と魚加工品企業の認証を行う（信任されている認証機関のリストの参照先：www.msc.org）

- まず特定の漁業が認証される。現在認証されているのは例えばテームズ川ニシン（Themse-Hering）,ニュージーランドホキ（Neuseeland-Hoki ）アラスカサケ（Alaska-Lachs）などである。

- その次は「管理連鎖証明：Chain of Custody-Certification」：魚製品の提供者は購買契約などに基づいて認証された漁業からのみ原料となる魚を購入していることを証明しなければならない。ISO 規格の認証を受けている企業にとってはすでに相応の記録システム

があるため、この管理連鎖証明は比較的容易である。監査に 1～2 日、報告書と認証はその後数週間必要となる。現在ドイツではサケ製品につては次ぎの企業が認証されており、MSC シールの使用が許されている。

- **Metro** (www.metrogroup.de)
- **Iglo** (Unilever, www.iglo.de)
- **Mare** (Marke der zur Stockmeyer-Gruppe gehörenden Crustimex Seafood, www.crustimex.de)
- **Friedrichs** (www.gottfried-friedrichs.de)
- **Frosta** (www.frosta.de)
  - **Youkon Wilder Lachs** (www.youkon.com)

＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊

これらの表示のほか「購買ガイド„Einkaufsführer“」があり、勧告が掲載されている。この勧告は特定の製品あるいは企業を対象にしているわけではなく、魚の種類を対象にしている。そのため消費者センターではWWFと協力して「魚購買ガイド」を出している（http://label-online.de/index/php/aid/410）。エコ-サケとされるアラスカ・野生サケ（Alaska-Wildlachs）と大西洋サケ（Atlantischer Lachs）はこのガイドでは「受け入れられる „annehmbar“」と評価されている。グリーンピースのガイド「Fish & Facts 2004」では、バイオ養殖のサケは、「受け入れられる„akzeptabel“」、従来の農園サケ/野生サケは「破滅的 „katastrophal“」と評価されている。

EU は EU の食品に対してその産地または加工方法などが特殊なものについて原産地表示を保護している。アイルランドのサケ「Clare Island Salmon」は保護された原産地表示の例である。

7. 流通、製造、消費
（Handel, Hersteller und Verbrauch）

7.1. 貿易

ドイツの魚製品（Fischerzeugnissen）市場は他 EU 諸国からの輸入に、とりわけ第三国からの輸入に大きく依存している。ドイツの海洋魚捕獲船の国内市場供給に対する寄与率は極めて小さくなっている。国内の養殖の意味が大きくなったとはいえ、その市場供給率は小さい。サケの場合、ノルウエー沿岸の養殖サケのドイツへの輸出が増加傾向にある。ドイツで販売されるサケはほぼ完全に輸入に頼っている。

海洋魚のドイツ総陸揚量とドイツ内陸漁業生産の魚/魚加工品（Fischen/Fischwaren）の総市場供給量に占める割合は 16％に過ぎなくなった（2003 年における総市場供給量は 196 万 3000 トンであった）。残りの 84％は輸入である。輸入の内訳では、魚加工産業向け生鮮品としての冷凍ヒレ肉の意味が大きい。同時にドイツの魚加工企業（Betriebe der Fischverarbeitung）の輸出量も多い。この輸出分を除いて 2003 年における国内消費量は約 120 万トンであった。一人当たりの消費量は年間 14.4kg である。

表: 魚/魚加工品の国内市場供給量（単位：捕獲重量 1000 トン）

	1998	1999	2000	2001	2002	2003
Eigenanlandung/Binnenfischerei ドイツ陸揚げ/内陸漁業	317	297	259	238	247	309
Einfuhr 輸入	1,683	1,493	1,615	1,774	1,669	1,654
Gesamtmarktversorgung 総市場供給量	2,000	1,790	1,874	2,012	1,916	1,963
Ausfuhr1) 輸出	875	813	745	747	758	762
Inlandsverbrauch 国内消費量	1,125	977	1,129	1,265	1,158	1,194
Pro-Kopf-Verbrauch in kg 一人当たり消費量（kg）	13.2	12.4	13.7	15.3	14.0	14.4

(1) 飼料などのその他使用分も含

出所: FIZ (Fisch-Informationszentrum)

2003 年におけるドイツでの生鮮魚（主としてニシン、タラ/マダラ；カニ・エビ/軟体動物を含まず）の陸揚量は 3 万 7600 トンで、海洋魚市場を通じて供給された（平均価格はキロあたり約 1 ユーロ）。

為替相場におけるユーロの上昇により、第三国からの輸入価格が相対的に下がった。その結果 2003 年における魚輸入額は 22 億ユーロで、前年比約 11%減となった。魚情報センター（FIZ）によると次のような内訳になっている。

- 海洋魚（Seefisch）: 856 百万 ユーロ/ -16 %
- 淡水魚（Süßwasserfisch）: 424 百万 ユーロ/ -7 %
- 魚調理品（Fischzubereitungen）: 589 百万 ユーロ/ -7 %
- カニ・エビ/軟体動物（Krebs- /Weichtiere）: 317 百万 ユーロ/ -8 %

輸入額のうち 38%は EU 加盟国からの輸入である。その内訳はデンマークが 14.5%を占め、最も重要な供給国になっている。輸出国の EU 外第三国リストをみるとノルウエーが 10.6%、ポーランド 6.8%、中華人民共和国が 6.3%である。日本は 2003 年魚/魚加工品輸入第三国トップ 20 に入っていない。

サケの輸入:

サケは淡水魚輸入で非常に重要な魚である。2003 年約 8 万 8000 トン（前年比 3%増）、輸入額は 3 億 8200 万ユーロであった（前年比 1%減）。輸入の大部分はノルウエーのサケである。2003 年ノルウエーからの輸入が増えたのは、2003 年 5 月にEU閣僚理事会（EU-Ministerrat）がノルウエー産サケに対する最低価格規制（Mindestpreisregelung）を解除したためである。この対策で価格が下がり、サケ/サケ加工品価格は歴史的低さに達した。 NSEC (Norwegian Seafood Export Council; http://seafoodfromnorway.com)の推測では、ドイツで消費されるサケ製品の約 4 分の 3 がノルウエー産である（オランダやデンマークの加工業者を通じて間接的にドイツに入る分を含めて）。ノルウエーのサケ生産の約 40%は養殖による。

表: サケの輸出入（ベース：製品重量）					
		Menge (Tonnen) 量（トン）		Wert (Mio. Euro) 額（百万ユーロ）	
		2002	2003	2002	2003
Einfuhr 輸入	Insgesamt 合計	85,30	87,904	385	382
	- EU	27,170	31,446	152	146
	- Drittland - 第三国	57,860	56,458	234	235
Ausfuhr 輸出	Insgesamt 合計	31,373	26,324	144	127
	- EU	30,746	25,458	138	119
	- Drittland -第三国	627	866	5	8

出所: BLE (Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung)

2003 年サケ輸入では丸ごとの生鮮魚が最も多く、4 万 7170 トン、次いで多かったのがサケの冷凍ヒレ肉で 1 万 7789 トンであった。この両方でサケの輸入のほぼ 4 分の 3 を占めている。2004 年に入って 1 月から 7 月までを見ると、丸ごとの生鮮魚の輸入は前年同期に比べ 7%増になっている。その内 60%はノルウエー産、27%がデンマーク産である。輸入価格はキロあたり 2.93 ユーロで前年より低い。サケの冷凍ヒレ肉の 1 月から 7 月までの輸入では前年比 36%増で 3523 トンになった。ヒレ肉ではデンマーク産が最も多く 45%、ノルウエー産が 35%である。価格はキロあたり 4.92 ユーロで前年より 8%低い。（出所：食品法・食品学連盟）

表: サケの輸入（2003 年） （製品重量：トン）

	合計		EU からの輸入		第三国からの輸入	
lebende Lachse 生きたサケ	38	-36 %	38	-35 %	--	--
frischer Lachs 生鮮サケ	47,170	-9 %	16,100	+42 %	31,70	-23 %
gefrorener Atlantiklachs 冷凍大西洋サケ	1,278	-13 %	456	-31 %	822	+1 %
gefrorener Pazifischer Lachs 冷凍太平洋サケ	3,585	+18	156	+61	3,429	+17
frische Filets Pazifischer/Atlantischer Lachs 大西洋/太平洋サケの生鮮ヒレ肉	5,164	+21	3.618	+20	1,546	+25
gefrorene Filets Pazifischer/Atlantischer Lachs 大西洋/太平洋サケの冷凍ヒレ肉	17,789	+35	4,753	+23	13,036	39
gesalzene Filets Pazifischer/Atlantischer Lachs 大西洋/太平洋サケの塩処理したヒレ肉	807	+222	805	+317	2	-97
gesalzener Pazifischer/Atlantischer Lachs 塩処理した大西洋/太平洋サケ	5	+150	5	+150	0	--
geräucherter Pazifischer/Atlantischer Lachs 大西洋/太平洋サケの燻製	7,687	+0	3,119	-45	4,568	+128
zubereitete Lachs, ganz oder in Stücken 調理した丸ごとあるいは塊に切ったサケ	2,589	+7	1,291	-16	1,298	+48
zubereitete Lachs, in anderer Weise その他の調理したサケ	1,792	+63	1,105	+42	687	+116

出所: BLE (Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung)

7.2 国内消費
（Inlandsverbrauch）

ドイツにおける魚の年間一人当たり消費量は 2003 年の統計で 14.4kg であった。この消費量は過去数年の平均より多い（平均約 12kg）。国際的に比較するとドイツ人の魚消費量は平均の 16kg 強よりも少ない（出所：FIZ：魚情報センター）。このため魚の提供者側としては魚の持つ「健康イメージ」を強調してドイツ人の消費量を高めることを狙っている。

消費の内訳を見ると、一番多いのが海洋魚（Seefisch）、次いで淡水魚（Süßwasserfisch）、さらにカニ・エビと貝などの軟体動物である。アラスカ・タラ（Alaska-Seelachs：Alaska-Pollack）の消費が最も多く、次いでニシン（Hering）、マグロ（Thunfisch）、サケ（Lachs）、スズキ（Rotbarsch）、タラ（Seelachs ：Köhler）が続く。加工方法別に見ると、冷凍が最も多く、次いで缶詰およびマリネードである。サケの消費に占める割合は 2001 年から 2003 年にかけて大幅に増加した。2003 年にはドイツで消費された魚のうち約 10 分の 1 が生鮮サケであった（ベース：重量）。2001 年に比べ 2%増である。

ドイツでは脂肪分が豊富な養殖サケの方が捕獲サケよりも好まれている。

表: 国内消費における割合（重量ベース、%）			
	2001	2002	2003
Fischerzeugnisse insgesamt 魚製品合計	100	100	100
- Seefisch　海洋魚	75.6	75.5	73
- Süßwasserfisch　淡水魚	15.5	15.8	17.6
- Krebs- und Weichtiere　カニ・エビと軟体動物	8.9	8.7	9.4
Fischarten insgesamt 魚種類別合計	100	100	100
- Alaska-Seelachs [1)]　アラスカ・タラ	30.1	31.4	29.6
- Hering　ニシン	19.2	16.0	18.9
- Thunfisch, Boniten　マグロ、カツオ	9.8	12.2	14.0
- Lachs　サケ	7.8	8.1	9.9
- Rotbarsch　スズキ	4,0	5.0	5.5
- Seelachs [2)]　タラ	3.9	4.8	4.7
- Seehecht　カマス	4.4	5.7	4.0
- Kabeljau　マダラ	4.2	3.7	3.4
- Forelle　マス	2.6	2.1	1.9
- Neuseeländischer Seehecht (Hoki) ニュージーランドカマス（ホキ）	1.7	1.5	1.6
- Makrele　サバ	2.4	2.1	1.3
- Scholle　カレイ	1.3	1.1	1.1
- Heilbutt　オヒョウ	0.6	0.4	0.5
- Sonstige　その他	8.0	5.9	3.6
Pro-Kopf-Verbrauch nach Produktbereichen 製品別一人当たり消費量	100	100	100
- Tiefkühlfisch　冷却魚	31	34	32
- Konserven und Marinaden　缶詰とマリネード	26	29	30
- Heringskonserven und –marinaden　ニシン	*15*	*16*	*17*
- Thunfischkosnerven　マグロ	*9*	*11*	*12*
- Sardinenkonserven　イワシ	*2*	*2*	*1*
- Frischfisch　生鮮魚	12	10	10
- Krebs- und Weichtiere [3)]　カニ・エビと軟体動物	13	12	12
- sonstige Fischerzeugnisse [4)]　その他の魚製品	7	6	6
- Räucherfisch　燻製魚	7	6	6
- Fischsalate　魚サラダ	4	3	4

(1) Alaska-Pollack (Theragra chakogramma)　アラスカ・タラ

(2) Köhler (Pollachius virens)　タラ

(3) frisch, gefroren, zubereitet　生鮮、冷凍、調理した

(4) Gabelbissen, Appetitslid, Anchosen, Salzheringe, Matjes, Lachserzeugnisse　一口で食べられるように調理したもの、カナッペ、アンチョーゼン、塩漬けニシン、若ニシン、サケ加工品

出所: FIZ (Fisch-Informationszentrum)

ドイツ全家庭のほぼ 87%に相当する 2900 万家庭（全家庭数：3300 万）が魚を消費している（出所：消費者動向研究所：GfK, 2002）しかし、魚をよく食べる家庭の数はかなり少なくなる。季節ごとに消費動向を見ると、クリスマス/新年、復活祭前

が消費の増える時期である。特に旧教徒の多い南ドイツおよび西ドイツ地域では復活祭前に魚の消費量が増える。地域ごとに見ると、伝統的に南ドイツでは海洋魚の消費は海に近い北ドイツより少ない。しかしこの南北の格差も冷却運送の改善により大幅に解消された。この消費の地域的相違は一部小売業の構造にもよる。ハンブルクの一人当たり魚消費量は 15kg で平均を超えているが、朝市に魚店が多いこと、一般的に魚専門店の数が多いことなど流通構造が消費に有利であることも一因である。

冷却魚（Tiefkühl-Fisch）では地域的差異はほとんどない。冷却ヒレ肉/冷却魚料理の消費者の割合は北ドイツの沿岸州でも南ドイツでもドイツ全体平均に比べて大幅な差異はない。（出所：消費者分析 2004）

表：冷却魚/海産品の消費頻度
(Haushalt; Mio.)
家庭数：百万

	フィッシュ・フィンガー	ヒレ肉/魚料理	海産物(1)
少なくとも週に一回	3.2	3.3	0.7
月に１～2 回	11.1	12.1	2.8
たまにしか食べない	13.3	13.0	9.0
食べない	7.6	6.9	22.7

Tintenfisch, Krabben, Muscheln etc.　イカ、エビ、貝など

出所: VerbraucherAnalyse（消費者分析） 2004

冷却製品を貯蔵する能力はドイツ家庭の大部分が持っている。家庭の 99%に冷蔵庫があり、普通はそれに冷凍庫がついているないしは冷蔵・冷凍のコンビになっている（冷凍部が統合されているが、別に分けてある）。家庭の 66%が冷凍棚ないし冷凍櫃を用意している。（出所：連邦統計局）

7.3 流通業と企業
（Handel und Unternehmen ）

ドイツ漁業（deutsche Fischwirtschaft）の総売上は 60 億ユーロを超える。ドイツ魚産業・魚卸業全国連盟によるとドイツ魚分野の事業体は次のようである。

- 魚産業（Fischindustrie）：
    - 約 100 企業
    - 2003 年売上：17 億ユーロ（前年比 11%減）
    - 生産：43 万 9637 トン･前年比 0.4%減
        - 冷凍魚製品：17 万 8000 トン/前年比 2%増
        - 調理した魚/魚加工品：16 万 1200 トン/前年比 7%減
        - 魚サラダ：3 万 7300 トン/前年比 20%増
        - 燻製品：2 万 8100 トン/前年比 12%増

- 生鮮魚調理品：6200 トン/前年比 19%減

- 魚卸企業が約 235 企業（2003 年売上げ：7 億 9600 万ユーロ、前年比 0.5%減）

- 小売企業（魚専門店、消費者マーケットの魚部門、セルフサービス百貨店、百貨店、魚珍味移動店）：約 1 万企業（2003 年売上げ：4 億 8400 万ユーロ/前年比 2%減）

- 魚専門レストラン：約 700 店（2003 年売上げ：3 億 2000 万ユーロ/前年比 3%減）

最終消費者のレベルでは、魚製品の全てについてみると、ディスカウンターの市場占有率が最大になっている。特に魚の缶詰、包装冷却魚製品の販売量が多い。最近になってドイツ・ディスカウンターの大手「Aldi」や「Lidl」が冷蔵施設を店内に設置し、冷蔵魚も提供されるようになった。生鮮魚の場合には専門店、スーパーマーケットや消費者マーケットの魚部門、デパートの魚部門、朝市の魚店を通じた販売が多い。このほかに生鮮魚製品のいくらかが卸業者（例えばメトロのキャッシュ＆キャリーなど、Metro, www.metro24.de）あるいは魚の卸業者（例えばハーゲナー社、Hagenah, www.hagenah.comなど）を通じて最終消費者に渡る。冷蔵製品の分野では冷凍食品（Tiefkühlkost）の宅配サービス（Zustelldienste）も魚の販売ルートになっている(例：.Heimfrost, www.heimfrost.de).。

表 F:魚および魚加工品の購入場所（2002 年、%）
（外食を除く）

	量（トン）	額（%）
Supermarkt [1)] スーパー	8	9
Verbrauchermarkt [2)] 消費者マーケット	27	27
Discounter ディスカウンター	45	34
Fischfachgeschäfte 魚専門店	7	11
Sonstige その他	12	19

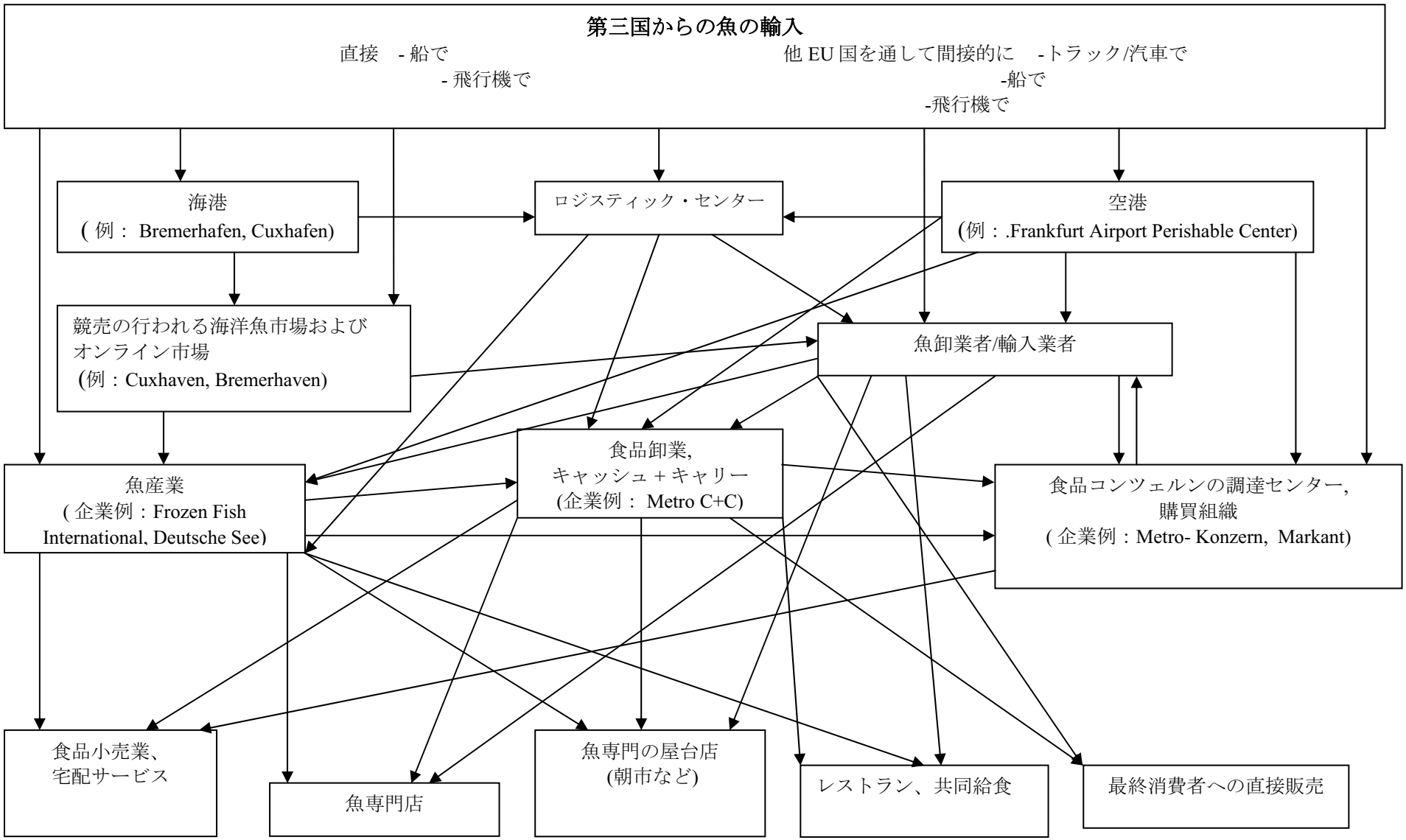
(1) bis 799 qm Verkaufsfläche 売場面積 799m2 まで
(2) ab 800 qm Verkaufsfläche 売場面積 800m2 以上
出所: FIZ / GfK

魚の販売ルートは製品の種類によって大きく異なる。特にその製品が冷却連鎖を必要とするか否か、あるいは缶詰などのように普通の販路によるかなどによって異なってくる。とりわけ大コンツェルン（Metro (www.metrogroup.de)など）や大きな共同購買組織（Markant (www.markant-gmbh.deなど)は国際的な購買構造を持っており、多くの国に輸入組織を持っている。魚加工産業の大企業（Frozen Fish International (www.frozenfish.de)、Deutsche See (www.deutsche-see.de)など）もその生製品（Rohware）を輸入業者として直接自社の購買組織を通じて購入しているが、また同時に部分的には他の輸入業者や競売場を通して購入している。従来の陸揚港、競売場、輸入業者、加工業者、卸業者、小売業者といった区分はますますぼやけてきている。

魚の輸入業者や卸業者の中にはドイツでの現在の寿司ブームを契機に特化（Spezialisierung）を図るところもあり、魚製品、米、海苔、わかめ、魚卵、その他を提供している。その製品は一部日本から、一部は特に魚は他の国からも輸入されている。

海外からの魚製品航空貨物（Luftfracht）にとっては、フランクフルト空港の「Perishable Center」（PCF： Perishable Center der Frankfurter Flughafens ）が大きな意味を持っている。ここは腐りやすい製品の積替え場であるが、獣医検査から通関、冷却ロジスティックまで全体的なインフラが備わっている。ロジスティックセンターが輸入業者や卸業者の機能を引き受けることが多くなった。とくにこれらのロジスティックセンターが大流通コンツェルンの運送（例えば支店への運送など）を実施している。

次ページの図は魚の第三国からの輸入とその後の流通構造を示したものである。
（参照： „Handbuch Fisch“, Dr. Matthias Keller, Behr´s Verlag (www.behrs.de)）


第三国からの魚の輸入
直接 - 船で
- 飛行機で
他 EU 国を通して間接的に -トラック/汽車で
-船で
-飛行機で
海港
(例： Bremerhafen, Cuxhafen)
ロジスティック・センター
空港
(例：.Frankfurt Airport Perishable Center)
競売の行われる海洋魚市場および
オンライン市場
(例：Cuxhaven, Bremerhaven)
魚卸業者/輸入業者
食品卸業,
キャッシュ＋キャリー
(企業例： Metro C+C)
魚産業
(企業例：Frozen Fish
International, Deutsche See)
食品コンツェルンの調達センター,
購買組織
(企業例：Metro- Konzern, Markant)
食品小売業、
宅配サービス
魚専門店
魚専門の屋台店
(朝市など)
レストラン、共同給食
最終消費者への直接販売

8. 重要関連機関、団体、企業

（Wichtige Adressen）

すでに本文中で重要なアドレスのいくつかに言及したが、ここでは公的機関、研究機関、団体、流通業者、加工業者などを広く挙げてみた。しかし、これで全てというわけではない。

公的機関（**Staatliche Einrichtungen**）

European Commission
Directorate-General for Fisheries
B-1049 Brussels
Fax: +32 (0)22993040
Internet: http://europa.eu.int/comm/fisheries
E-Mail: Website 上の “Maibox”ボタンをクリック

ドイツ消費者保護・食糧・農業省
Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft (BMVEL)
Postfach 140270
53107 Bonn
Tel: +49(0)1888 529-0
Fax: +49(0)1888 529-4262
Internet: www.verbraucherministerium.de
E-Mail: poststelle@bmvl.bund.de

連邦食糧・食品研究所
研究部門　魚品質
Bundesforschungsanstalt für Ernährung und Lebensmittel (BFEL)
Forschungsbereich Fischqualität
Palmaille 9
22767 Hamburg
Tel: +49(0)40 / 38905119
Fax: +49(0)40 38905262
Internet: www.bfa-fisch.de
E-Mail: info@ibt.bfa-fisch.de

連邦農業・食糧庁
Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung BLE
Adickesalle 40
60322 Frankfurt/Main
Tel: +49(0)69 / 2564-0
Fax: +49(0)69 / 1564-444 bis 446
Internet: www.ble.de
E-Mail: poststelle@ble.de
(漁業部門：BLE Referat Fischereiwirtschaft:
Palmaille 9

22767 Hamburg
Tel: +49(0) 40 / 38905-0
Fax: +49(0) 40 / 306860-60)

連邦統計局
Statistisches Bundesamt
Gustav-Stresemann-Ring 11
65189 Wiesbaden
Tel: +49(0)611 / 75-1
Fax: +49(0)611 / 72-4000
Internet: www.destatis.de
E-Mail: info@destatis.de
(「www.destatis.de/allg/d/klassif/wa/.htm」で物品リスト（Warenverzeichnis）に記載された 8 桁のコード番号をダウンロードできる。)

税関-情報センター
Zoll-Infocenter
Hansaallee 141
60332 Frankfurt
Tel: +49(0)69 / 46997600
Fax: +49(0)69 / 46997699
Internet: www.zoll.de
E-Mail: info@zoll-infocenter.de

連邦外国貿易情報局
Bundesagentur für Außenwirtschaft (bfai)
Agrippastraße 87-93
50676 Köln
Tel: +49(0)221 / 2057-0
Fax: +49(0)221 / 2057-212, -262, -275
Internet: www.bfai.de
E-Mail: 「Kontak 」のボタンをクリック

民間団体（**Verbände**）

食品法・食品学連盟
BLL Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V.
Godesberger Allee 142-148
53175 Bonn
Tel: +49 / (0)228 / 81 99 3-27
Fax: +49 / (0)228 / 37 50 69
Internet: www.bll-online.de
E-Mail: bll@bll-online.de

ドイツ魚産業・魚卸業全国連盟
Bundesverband der Deutschen Fischindustrie und des Fischgroßhandels e.V.
Große Elbstraße e.V.
22767 Hamburg
Tel: +49 / (0)40 / 38 18 11
Fax: ´49 / (0)40 / 39 98-554

Internet: www.fischverband.de
E-Mail: info@fischverband.de
(魚情報センター“FIZ Fisch-Informationszenrtum e.V“はこの連盟の中にある；
www.fischinfo.de)

ドイツ食品流通全国連盟
Bundesverband des Deutschen Lebensmittelhandels e.V. (BVL)
Am Wiesendamm 1 A
10117 Berlin
Tel: +49(0)30 / 726250-80
Fax: +49(0)30 / 726250-85
Internet: www.lebensmittelhandel-bvl.de
E.Mail: bvl@lebensmittelhandel.de
同全国連盟に属する魚流通専門連盟はここにある；www.fischfachhandel.de

開港/海洋魚市場/競売所（Seehäfen/Seefischmärkte/Auktionen）

ブレーマーハーフェン漁業港
Fischereihafen Bremerhafen
FBG Fischereihafen-Betriebsgesellschaft mbH
Lengstraße 1
27572 Bremerhaven
Tel: +49(0)471 / 97 32-0
Fax: +49(0)471 / 97 32-115
Internet: www.fischmarkt-bremerhaven.de
E-Mail: mail@fbg-bremerhaven.de
(ドイツ最大の漁業港)

ハンブルク-アルトナ魚市場会社（有）
Fischmarkt Hamburg-Altona GmbH
Grosse Elbstraße 137
22767 Hamburg
Tel: +49(0)40 / 380 12-0
Fax: +49(0)40 / 380 12-23
Internet: www.fischmarkt-hamburg.de
E-Mail: Sommerfeld@fischmarkt-hamburg.de
(魚取引センター)

クックスハーフェン海洋魚市場・港積替え会社（有）
Seefischmarkt und Hafenumschlag Cuxhafen GmbH
Neufelder Straße 22
27472 Cuxhaven
Tel: +49 (0)4721-6011-34
Fax: +49 (0)4721-6011-31
Internet: seefischmarkt.de
E-Mail: WEB 上の Kontakt ボタンをクリック
(生鮮魚競売、世界最大のリアルタイム魚市場“PEFA.com „に接続、ロジスティックサービスなど)

卸売業者/輸入業者（**Großhändler/Importeure**）

Kagerer & Co. GmbH
Am Werbering 4
85551 Heimstetten
Tel: +49(0)89 / 90 04 85-0
Fax: +49(0)89 / 90 03 98 07
Internet: www.kagerer.de
E-Mail: purchase@kagerer.de
(アジア・日本から水産食品を輸入、珍味、寿司用製品)

Karsten Hagenah KG
Schnackenburgsalle 8
22525 Hamburg
Tel: +49(0)40 / 822970
Fax: +49(0)40 / 857037
Internet: www.hagenah.com
E-Mail: hagenah.HH@t-online.de
(魚卸し、燻製、デリバリーサービス、直販)

Rud. Kanzow GmbH & Co. KG
Trettaustraße 22
21107 Hamburg
Tel: +49(0)40-75 19 80-0
Fax: +49(0)40-75 15 63
Internet: www.kanzow.de
E-Mail: contact@kanzow.de
(特に寿司用魚の輸入、しかし日本からのものではない。)

Möller & Reichenbach GmbH
Große Elbstraße 117-133
Tel: +49(0)40 / 38 70 07
Fax: +49(0)40 / 389 89 65
Internet: www.moeller-reichenbach.de
E-Mail: info@moeller-reichenbach.de

このほかドイツ魚産業・魚卸業全国連盟（www.fischverband.de）の会員リストを参照。

魚加工業者（**Fischverarbeiter**）

Crustimex Seafood GmbH
Große Elbstraße 133
22767 Hamburg
Tel: +49 (0) 40380202-0
Fax +49 (0) 40380202-8000
Internet: www.crustimex.de
E-Mail: info@crustimex.de

Deutsche See GmbH & Co. KG
Klußmannstraße 3
27570 Bremerhaven
Tel: +49(0)49-471-1301
Fax: +49(0)49 -471-1400
Internet: www.deutsche-see.de
E-Mail: info@deutsche-see.de
(ドイツ最大の魚および海産物製品の提供者)

FroSTA AG
Am Lundedeich 116
27572 Bremerhaven
Tel: +49-(0)471 / 97 36-0
Fax: +49-(0)471 / 75-163
Internet: www.frosta.de
E-Mail: info@frosta.de

Frozen Fish International GmbH
Am Lunedeich 115
27572 Bremerhaven
Tel: +49(0) 471 92652-0
Fax: +49(0) 471 92652-831
Internet: www.frozenfish.de
E-Mail: frozen.fish@unilever.com
(ユニリーバ社 Unilever)

Gottfried Friedrichs KG
Hermann-Wüsthof-Ring 7
21035 Hamburg
Tel: +49(0)40 / 39828-0
Fax: +49(0)40 / 39828-200
Internet: www.gottfried-friedrichs.de
E-Mail: info@gottfried-friedrichs.de
(燻製魚スペシャリスト)

Krone GmbH
Daimlerstraße 3
61449 Steinbach/Ts.
Tel: +49(0)6171 / 635-0
Fax: +49(0)6171 / 635-200
Internet: www.krone-feinkost.de
E-Mail: 「Kontokt」ボタンをクリック

Pickenpack-Hussmann & Hahn Seafood GmbH
Luner Rennbahn 9
21339 Lüneburg
Tel: +49(0) 4131 / 987-0
Fax: +49(0) 4131 / 987-111
Internet: www.pickenpack.de
E-Mail: zentrale@pickenpack.de
(冷凍食品)

Unilever Deutschland GmbH
Dammtorwall 15
20355 Hamburg
Tel: +49 (0)40-3493-0
Fax: +49 (0)40-3493-3520
Internet: www.unilever.de
E-Mail: Kontakt ボタンをクリックし、質問内容によってコンタクト先を選ぶ
(冷凍食品　ブランド「Iglo 」)

　このほかドイツ魚産業・魚卸業全国連盟（www.fischverband.de）の会員リストを参照。

魚流通業者/レストラン（**Fischhandel/Gastronomie**）

Nordsee Fisch-Spezialitäten GmbH
Klußmannstraße 3
27570 Bremerhaven
Tel: +49/(0)471-13-02
Fax: +49/(0)471-1400
Internet: www.nordsee.com
E-Mail: nordsee@nordsee.com
(レストラン、魚小売りなど)

　このほか魚小売店/魚レストランのリストは魚流通専門連「www.fischfachhandel.de」で閲覧できる。

食品コンツェルン/購買組織（大手小売店の購買部門等）

Aldi (Süd) Einkauf GmbH & Co. oHG
Burgstraße 37
45476 Mühlheim
Tel: --
Fax: +49(0)6184 / 93 99 81
Internet: http://germany.aldi.com

Aldi (Nord) Einkauf GmbH & Co. oHG
Eckebergstraße 16
45307 Essen
Tel: --
Fax: +49(0)201 / 8593-319
Internet: www.aldi-essen.de
E-Mail: mail@aldi-nord.de

Markant GmbH
Hanns-Martin-Schleyer-Straße 2
77656 Offenburg
Tel: +49(0)781 / 6160
Fax: +49(0)781 / 616166
Internet: www.markant-gmbh.de

E-Mail: 「Kontakt」ボタンをクリック

Metro Group
Metro-Straße 1
40235 Düsseldorf
Tel: +49 (0)211 6886-0
Fax: --
Internet: www.metrogroup.de
E-Mail: 「Kontakt」ボタンをクリック
(中央調達機関は「MGB Metro Buying GmbH 」である。)

Rewe-Zentral Aktiengesellschaft
Domstraße 20
50668 Köln
Tel: +49(0)221 / 149-0
Fax: +49(0)221/ 149-9000
Internet: www.rewe.de
E-Mail: 「Kontakt」ボタンをクリック

Tengelmann Warenhandelsgesellschaft KG
Wissolstraße 5-43
45478 Mühlheim an der Ruhr
Tel: +49(0)208 / 5806-0
Fax: +49(0)208 / 5806-6401
Internet: www.tengelmann.de

＜ホタテ＞

本項で扱う〈ホタテ〉に関するデータは食用ホタテ貝（*Pecten spp., Placopecten spp., Chlamys spp., etc*）のデータである。本項の多くの章が〈さけ〉の場合と同じであるため、ここではホタテ貝に関連する記述のみにとどめる。

1. 関税コード番号による品目の定義

（HS-Codes/Zoll-Nomenklatur）

関税コードに関する一般情報は〈さけ（前述）〉と同様

次に掲げる一覧はホタテ貝の関税コード番号である。8 桁の結合番号体系(KN)をベースにした。10 桁の EU 共通の統合関税コード番号（TARIC）は付録に挙げた。

ホタテ貝（結合番号体系）

軟体動物（Weichtiere）

- スキャロップ（ペクテン属、クラミュス属又はプラコペクテン属のもの。いたや貝を含む。）
  Kamm-/Pilgermuschel der Gattungen Pecten, Chlamy, Placopecten

  - 生きているもの、生鮮のもの及び冷蔵したもの　03 07 21 00

  -その他のもの
  - 大ホタテ貝 (Pecten maximus), 冷凍　03 07 29 10
  - その他のもの　03 07 29 90

軟体動物の調製品*

  –その他の軟体動物　16 05 90 30

* 貝を少なくとも 20%含むもの

2. 輸入 / 通関手続き
（Einfuhr/Zollabfertigung）

〈さけ（前述）〉と同様

2.1 関税番号
（Zollnummer）

〈さけ（前述）〉と同様

2.2 獣医局国境管理所の輸入検査
（Einfuhruntersuchung der Grenzkontrollstelle des Veterinäramtes ）

水産物輸入における第一歩は管轄の獣医による検査（義務）である。輸入水産物は遅くとも到着 24 時間前には検査申請を行わなければならない。第三国からの貝の輸入を申請できるためには、次の条件を満たす必要がある。

- 該当水産物は EU が該当物品グループに対し許可した国（第三国リストに基づく国）の産物でなければならない。日本からの食用水産物（加工された貝も含まれる）の輸入は委員会決定 97/296/EC により、また養殖産物については委員会決定 2000/159/EC によって許可されている。（生きた貝については下の留意事項参照）。

- さらに、生産地域ならびに事業体（工場船、競売場、卸市場、発送センター、洗浄センター）は EU により認可されていなければならない。（委員会決定 2002/470/EC により、加工された又は冷凍の貝、棘皮動物、甲殻動物、海カタツムリは青森県陸奥湾東域からのものに限り輸入が許されている。）

国境管理所（Grenzkontrollstelle）の獣医に申告する際に必要な書類は下記である。

- 日本管轄監視局の発行する健康証明書オリジナル（Original der Gesundheitsbescheinigung）。証明書サンプルは欧州委員会決定 95/538/EC ないし欧州委員会決定 2002/471/EC に記載。証明書は基本的にドイツ語でなければならない。

- 国際運送書類（例：B/L など）

- 輸入のための共通獣医書類（独語 GVDE-Formular：Gemeinsames Veterinärdokument für die Einfuhr、英語 CVED フォーム：The Common Veterinary Entry Document; 欧州委員会規則No.136 / 2004 に基づく輸入用共通獣医書類）。購入先例：www.koehler-verlag.de

→ http://europa.eu.int/eur-lex/pri/en/oj/dat/2004/l_021/l_02120040128en00110023.pdf （英）の頁 7-8/13。

該当水産物（ここでは貝）が到着すると、獣医の検査を受ける。一部試料の抜取り検査が行われる。この獣医検査にかかる時間は、水産物の種類と検査に要する仕事量により種々である。しかし、最低 1 時間はみておく必要がある（出所：ハンブルク国境警備獣医局 Veterinäramt Grenzdienst Hamburg）。この獣医の検査によって該当水産物の輸入可能性（Einfuhrfähigkeit）が決まる。この検査の結果は共通獣医書類に記入される。獣医の検査が終了して初めて本来の通関手続き（Zollabfertigung）に入ることになる。

第三国から共同体に輸入される製品の獣医検査基本原則の制定に関する欧州理事会規則 97/78/EC（1997 年 12 月 18 日付）ないしドイツ食品輸入令（EinfUV：Lebensmitteleinfuhrverordnung）に従った獣医の検査内容は以下である：

- 規定された書類の検査
- 当該水産物の書類との同一性の検査（Nämlichkeitsüberprüfung）：書類上の記述と物品との一致の検査
- 当該水産物の検査：温度、包装、表示などの検査を行い、場合によっては感覚検査（sensorische Kontrolle：色、臭い、味の検査）、鮮度（Frischegrad）、寄生虫（Parasiten）、塩基性窒素（Basenstickstoffe）、ヒスタミン（Histamin）、海草毒素（Algentoxine）、有害物質（Schadstoffe）、残留薬剤（Rückstände）の検査が行われる。さらに場合によっては試料の抜取りを行う。

留意事項：
欧州委員会決定 2002/469/EC により食用の生きた貝を日本から輸入することは基本的に可能である。しかし、これまで生きた貝を輸入するための生産地域、事業体が認可されていない（出所：ハンブルク港国境管理所獣医）。いずれにせよ、加工

されていない、ないしは冷凍されていない貝を輸入する際には、その前に管轄国境検査所の獣医に接触することが勧められる。

2.3 税関申告と通関手続き（Zollanmeldung und zolltechnische Abwicklung）

〈さけ（前述）〉と同様

ATLAS

2.4 通関手続きを行う税関（Zollstelle der Zollabfertigung）

〈さけ（前述）〉と同様

2.5 輸入手続フローチャート

〈さけ（前述）〉と同様

3. 輸入規制

3.1 欧州の規定

〈さけ（前述）〉と同様

さらにカキに関し重要な規定は下記である。

- 欧州委員会決定 97/20/EC（1996 年 12 月 17 日付）の中に、生きた貝、棘皮動物、甲殻動物および海カタツムリの生産条件および流通条件が等価という条件を満たす第三国のリストが掲載されている。

3.2 ドイツの規定

〈さけ（前述）〉と同様

ホタテ貝についての留意事項

EU では特定の物品について、EU 市場を規制するために市場秩序を設定している。特定の水産物で、未加工の生鮮製品または冷蔵製品として市販されるものについては理事会規則 No. 2406 / 96 により共通の流通形態が規定されている。この規定は第三国からの輸入では EU 地域での最初の提供ないし最初の販売（普通は輸入業者が

その顧客に販売する時に相当）について適用される。貝の場合では、大ホタテ貝（Große Jakobsmuschel ：(Pecten maximus）に市場秩序が設定されている。

これによると第三国からの輸入物品について EU 域内で流通させる際になすべき特殊な表示について規定している。包装上に良く見えるように、またはっきり読めるように次の表示をしなければならない。

- 原産国（Urspungsland）、ラテン語活字体で高さが少なくとも 20mm
- 物品の種類の学問名および取引商品名（Handelsbezeichnung）
- 処理の状態
- 鮮度等級（Frischeklasse）および大きさの等級（Größenklasse）。この分類は理事会規則 No. 2406/96 の付録 I と II に記載されている判断基準に従って行う。また、この等級分類は鑑定家（Sachverständige/r）と協力し、流通業者（輸入業者）（Berufshandel (Importeur)）が行う。
- 包装に含まれた製品の純重量（Nettogewicht）、単位 kg。
- 等級分類実施の日付および発送日（Versanddatum）
- 発送人（Absender）の名称と住所

ホタテ貝の最小サイズは幅 10cm と規定されている（殻の最大幅の箇所を測定）。鮮度等級については「生鮮」か「生鮮でない」の二通りで、多様な分類はされていない。

3.3 輸入業者
（Importeur）

〈さけ（前述）〉と同様

3.4 サンプルの輸入
（Mustersendungen）

〈さけ（前述）〉と同様

4. 関税、課徴金、貿易制限
（Zölle, Abgaben, Handelsbeschränkungen）

EU は共通の関税規定（Zollvorschriften）を持つ関税同盟（Zollunion）であり、第三国に対し統一した関税を課す。漁業および養殖については EU の産物をある程度優先的に取扱い、関税を課すことにより世界市場の低い価格から保護することが EU の一つの目的である。一方、魚加工産業（fischverarbeitende Industrie）では価格の安い原料を必要としている。そのため、二カ国間協定（bilaterale Abkommen）等により関税には多くの例外がある。産業用の輸入を制御するための対策に関税引下げ（Zollabsenkung）や一定期間に限った関税免除（Zollaussetzung）等がある。2004

年 12 月時点でホタテ貝（Kamm-/Pilger-Muscheln）に対し関税優遇措置（Zollvergünstigungen）はとられていない。

関税/日本に対する貿易制限（Zölle/Handelsbeschränkungen Japan）

〈さけ（前述）〉と同様

2004 年 12 月央欧州統合関税コード番号 TARIC によると、日本からのホタテ貝に対する関税率は下記である（付録参照。TARIC の記載は再三変更されるため、下記データは指摘した時点のものであることに注意）。

- 生きた、生鮮な、冷蔵の、冷凍の貝に対する関税率 8%
- ホタテ貝の調製品については関税率 20%

その他〈さけ（前述）〉と同様

付録: ホタテ貝（TARIC ：関税コード番号、関税率、貿易制限；2004年12月央時点）	関税コード番号	関税率	貿易制限	その他
軟体動物（Weichtiere）				
ホタテ貝（Kamm-/Pilger-Muscheln）				
生きているもの、生鮮のもの、冷蔵のもの				
- 大ホタテ貝*	03.07.21.00.10	8%	なし	
- その他のもの	03.07.21.00.90	8%	なし	
その他のもの				
- 大ホタテ貝*, 冷凍のもの	03.07.29.10.00	8%	なし	
- その他のもの (冷凍、乾燥した、塩水に漬けた等)	03.07.29.90.00	8%	なし	
調製品: 軟体動物 (調製したまたは保存可能にしたもの)				
- 大ホタテ貝*	16.05.90.30.20	20%	なし	
- その他の軟体動物	16.05.90.30.99	20%	なし	

* Pecten maximus

出所: TARIC/Europäische Kommission

5. 販売に関する法規制
(Regelungen für den Verkauf auf dem deutschen Markt)

5.1 欧州レベルでの規制

〈さけ（前述）〉と同様

欧州レベルでの主要な消費者保護規定

〈さけ（前述）〉と同様

食品法令の改革

〈さけ（前述）〉と同様

食品内部または食品上における残留農薬

〈さけ（前述）〉と同様

添加剤、香料（Zusatzstoffe, Aromen）

〈さけ（前述）〉と同様

食品衛生（Lebensmittelhygiene）

〈さけ（前述）〉と同様

ホタテ貝については下記の規定も重要である。

- 委員会決定 2003/774/EC（2003 年 10 月 30 日付）：貝および海カタツムリ内部における病原菌発生防止のための特定の措置（方法）に関する許可について（殺菌、熱処理）
- 委員会決定 93/51/EEC（1992 年 12 月 15 日付）：煮沸したカニ・エビおよび軟体動物（gekochte Krebs- und Weichtiere）の微生物学的規格に関する決定
- 貝の病気診断および対処に関する規定：
  理事会指令 91/67/EEC（1991 年 1 月 28 日付、養殖指令）、理事会指令 93/53/EEC（1993 年 6 月 24 日付、特定の魚伝染病対処に関する規定）、理事会指令 95/70/EC（1995 年 12 月 22 日付、特定の貝の病気に対する処置について）など

その他の事項については〈さけ（前述）〉と同様

＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊

EU の衛生一括法令（Hygienepakt）の規定の例：

〈さけ（前述）〉と同様、この他次の規定にも注意が必要。

- 生きた貝に対する特別要求については欧州議会及び理事会規則 No. 853/2004 の第 VII 章、付録 III に記載がある。下にいくつかの例を挙げる。

  - 身元表示（Identiätskennzeichnung）のある発送センターだけが生きた貝を小売店に引渡してよい。

    - 生きた貝の各発送単位（Partie）すべてに登録証（Registrierschein）を添えなければならない（登録証には生産者、その住所、捕獲時点、生産地域の場所と衛生状態、貝の種類と量、仕向地の記載がなければならない。場合によっては、この他移植地域（Umsetzungsgebiet）および洗浄センター（Reinigungszentrum）について記載する必要がある。）一定の条件が満たされれば、管轄当局は各発送単位すべてに登録証（Registrierschein）を添えるという義務を解除できる。

    - 生産地域（Erzeugnungsgebiet）は管轄局が等級づけをする：

A クラス：すぐに摂取するのに適している
B クラス：移植または洗浄し、その後にのみ摂取
C クラス：許可された地域に移植し、その後にのみ摂取（貝および海カタツムリ内部における病原菌発生防止のための特定の措置（方法）に関する許可について規定した委員会決定 2003/774/EC（2003 年 10 月 30 日付）によると、特定の殺菌および熱処理方法で貝の洗浄ないし移植に代えることができる。）

- 特殊衛生規定：例、海草毒素（Algentoxine）の上限値：
PSP (麻痺性貝毒：Paralytic Shellfish Poison) 800 ミクログラム / kg
ASP (記憶喪失性貝毒：Amnesic Shellfish Poison) 20 ミリグラム ドモイン酸 / kg

- 表示規定：ラベルは耐水性で、その上に身元表示、貝の種類（通常名と学問 名）、梱包日、賞味期限ないし「この動物は販売時点で生きていなければならない」という指示書きを記載していなければならない。

- ホタテ貝に対する特別規定：ホタテ貝は一定の条件下で管轄局が等級分けした生産地域以外の箇所で捕獲することができる（自己管理システムにより規定遵守を保証しなければならない；これらのホタテ貝は魚競売市場、発送センター又は加工事業体を通してのみ流通させることができる、また経営者はホタテ貝を加工する旨当局に連絡しなければならない）。

＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊

煮沸したカニ・エビおよび軟体動物の細菌汚染（mikrobielle Kontaminierung）に関する上限値は委員会決定 93/51/EEC に定められている（サルモネラ菌、ぶどう状球菌“*Staphylococcus aureus*“、エッシェリチア腸内バクテリア“*Escherichia coli*“等）。

食品表示（Lebensmittelkennzeichnung）， 販売形態（Vermarktungsformen）

〈さけ（前述）〉と同様

食品監視（Lebensmittelüberwachung）， 獣医学的検査（Veterinärkontrollen）

〈さけ（前述）〉と同様

5.2 ドイツにおける規定
(Regelungen deutsche Ebene)

〈さけ（前述）〉と同様

5.2.1 消費者の健康保護
(Gesundheitlicher Verbraucherschutz)

〈さけ（前述）〉と同様

5.2.1.1 食品内および食品上の有害物質と残留農薬 (Schadstoffe, Rückstände in und auf Lebensmitteln)

有害物質最大許容量令：Schadstoff-Höchstmengenverordnung (SHmV)

〈さけ（前述）〉と同様

有害物質最大許容値令における上限値の例

	上限値 mg/ kg
PCB (Polychlorierte Biphenyle)	
2, 4, 4'-Trichlororbiphenyl (IUPAC 28)	0,08
2, 2', 5, 5'-Tetrachlorbiphenyl (IUPAC 52)	0,08
2, 2'4, 5, 5'-Pentochlorbiphenyl (IUPAC 101)	0,08
2, 2', 3, 4, 4'5, 5'-Heptachlorbiphenyl (IUPAC 180)	0,08
2, 2', 3, 4, 4', 5'-Hexachlorbiphenyl (IUPAC 138)	0,1
2,2', 4, 4', 5, 5'-Hexachlorbiphenyl	0,1

ベース：動物の食べられる部分の生鮮重量
UPAC：「International Union of Pure and Applied Chemistry(www.iupac.org)」規則に準じた PCB の体系的番号

この上限値はカニ・エビおよび軟体動物（貝、海カタツムリ等およびそれを原料とした製品に適用する。

溶剤（Lösungsmittel）	
Tetrachlorethen	0,1

ベース：提供されている食品の食べられる部分の総重量
この上限値は全ての食品に適用する（しかし、オリーブ油は除く）。

金属含有量に関する委員会規則 No.466/2001（2001 年 3 月 8 日付）およびその改訂（理事会規則No.2375/2001, 委員会規則No.257/2002, 委員会規則No.472/2002, 委員会規則No.242/2004 他）により規定された上限値の例

	生鮮重量あたり上限値、魚全体を食する場合はこの上限値を魚全体に適用する
鉛（Blei ）	
- 貝	1,5 mg/kg
カドミウム（Cadmium）	
- 貝	1,0 mg/kg
錫（Zinn）(無機質 anorganisch)	
- 食糧缶詰（Lebensmittelkonserven ）	200 (mg/kg)

残留農薬最大許容量令（**Rückstands-Höchstmengen-Verordnung (RHmV)**）

〈さけ（前述）〉と同様

養殖分野での規制（Bereich Aquakultur）

〈さけ（前述）〉と同様

5.2.1.2 添加物、香料（Zusatzstoffe, Aromen）

〈さけ（前述）〉と同様

添加物許可令（**Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZulV)**）

〈さけ（前述）〉と同様（ただし、表中で燻製魚の項は関連しない）

添加剤取引令（**Zusatzstoff-Verkehrsverordnung (ZverkV)**）

〈さけ（前述）〉と同様

香料令（**Aromen-Verordnung**）

〈さけ（前述）〉と同様

5.2.1.3 食品衛生（Lebensmittel-Hygiene）

〈さけ（前述）〉と同様

食品衛生令（**Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)**）

〈さけ（前述）〉と同様

魚衛生令（**Fischhygiene-Verordnung (FischHV)**）

〈さけ（前述）〉と同様

下記の例ではカキに関連あるものを加えた。

＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊

魚衛生令の規定の例:

- 水産物はその捕獲後又は製造後遅滞なく規定に従って貯蔵しなければならない（例：生鮮魚加工品は最高+ 2 ^{0} Cで又は溶解する氷の中に貯蔵する；捕獲後船上でただちに煮沸し、船での輸送時間が 15 時間以下であるカニ・エビおよび軟体動物の場合は除く）。

- 魚および魚加工品（Fischerzeugnisse）で、TVB-N (揮発性塩基窒素：flüchtige Basenstickstoffe)の上限値を超えるものは流通させてはならない。表示について：表示すべきものは出荷国（Versandland）、工場船、競売場または卸市場の獣医管理番号（Veterinärkontrollnummer）、包装センターまたは冷凍船の登録番号（Registriernummer）で、包装上ないし運送状内に記す。解凍し加工した水産物で、消費者に引渡すためのものには「解凍した„aufgetaut“」という表示を記す。

- 企業の衛生自己管理（betriebseigene Kontrolle）の実施（重要点の検査）：例えば、TVB-N（揮発性塩基窒素：flüchtige Basenstickstoffe：Total Volatile Basic Nitrogena）、微生物の検査、養殖による動物の場合は許可されていない薬理学的効果を持つ物質の検査、動物伝染病病原菌（Listeria monocytogene）やサルモネラ菌（Salmonelle）の検査など。その際微生物検査の結果が出るまで水産物試料を保管し、さらなる検査ができるようにしておかなければならない。

- 水産物の由来（供給者を記載）、水産物の種類と量、表示、受取人、処理・加工、加工方法（時点、塩濃度、ph 値など）、適用した検査方法などについて証明を記録しなければならない。

- 生きた貝は、その生産地域が一定の要求を満たす場合にのみ流通が許される。例えば、生産地域について一定のバクテリア検査が実施されたという証明を提出しなければならない。また、貝を特定の地域からまず洗浄センター（Reinigungszentrum）または移植センター（Umsetzungsgebiet）に移し、人間の食用として準備しなければならないことも一部規定されている。

- 生きた貝は包装又は容器に入れてのみ流通が許される。包装食品（Fertigpackung）の場合は、原産国、貝の種類、出荷センターの獣医管理番号、包装日を表示し、洗浄センターで洗浄されたものであれば洗浄した旨を記さなければならない。賞味期限（Mindesthaltbarkeitsdatum）のかわりに、「この貝は販売時点で生きていなければならない」という表示でもよい。小売業者は納品内容を小口に分けた後、ラベルを 60 日間保管しなければならない。

- 貝の生産者は各発送品（Partie）の全てに生産者の名称/住所、捕獲時点、生産地域の状態（ただちに食するのに適している、洗浄センター又は移植地域が必要等）、貝の種類と量、仕向地（発送センターおよび洗浄センターまたは事業体が仕向地の場合獣医管理番号をつける）等を記載した登録証（Registrierschein）添えなければならない。この登録証のかわりに一定の前提が満たされれば当局から無期限の運送許可（unbefristete Transportgenehmigung）の交付を受けることができる。

- 生きた貝の発送センターおよび洗浄センターは貝および水の衛生状態の検査を行わなければならない。また後日検査のための試料（Rückstellprobe）を保管しなければならない。サルモネラ菌が確認された場合は、当局に連絡し、証明されたサルモネラ菌を含む部分を当局が指定する期間保管しなければならない。

- 発送センターおよび洗浄センターは貝ならびに企業自己管理に関し詳しく証明しなければならない。

- 魚または貝を原料にした水産物で生で摂取するものは、線虫に対する処置（冷凍、熱処理、塩による処理、マリネード、その他の認容された方法）を施した場合にのみ流通が許される。これは淡水魚（Süßwassertiere）ないし水産物で生鮮魚加工品として消費者に引渡されるためのものには適用しない。

- 下記の条件を満たす場合には生きた貝またはそれを原料とした製品を流通させてはならない：
  - 脂溶性の海草毒素（下痢性貝毒：DSP：diarrhetic shellfish poison ：fettlösliche Algentoxine）が検出される場合
  - 貝肉キログラムあたり 800 ミクログラムを超える水溶性の海草毒素（PSP：麻痺性貝毒：Paralytic Shellfish Poison ：wasserlösliche Algentoxine）が検出される場合
  - 貝肉グラムあたり 20 ミクログラムを超えるドモイン酸が検出される場合

- 煮沸したカニ・エビおよび軟体動物は、一定の試料抽出計画に従った検査で肉 1000 グラムあたりに黄色ブドウ球菌（Staphylococcus aureus）が検出される場合、肉 25 グラムあたりにサルモネラ菌が検出される場合は流通させてはならない。

魚衛生令ではこの他試料採取方法、検査方法、事業体、卸市場、競売場、発送センター/洗浄センターの認可、第三国からの輸入（輸入の章参照）、魚加工品の製造および処理方法（例：燻製等）、生きた貝の包装、貯蔵、輸送、生産地域への要求、捕獲、洗浄、移植などについて規定している。

＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊

食品照射令（Lebensmittelbestrahlungs-Verordnung (LMBetrV)）

〈さけ（前述）〉と同様

冷凍食品令（Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel (TLMV)）

〈さけ（前述）〉と同様

EU の基本的な指令～欧州議会及び理事会規則 No.178/2002

〈さけ（前述）〉と同様

5.2.2 表示、包装、販売形態
（Kennzeichnung, Verpackung, Vermarktungsformen）

5.2.2.1 表示、包装
（Kennzeichnung, Verpackung）

〈さけ（前述）〉と同様

ロット表示令（Los-Kennzeichnungsverordnung (LKV)

〈さけ（前述）〉と同様

栄養価表示令（Nährwert-Kennzeichnungsverordnung (NKV)）

〈さけ（前述）〉と同様

魚および魚加工品の表示義務の拡大

〈さけ（前述）〉と同様

EU 加盟各国は認可された取引商品名をリストアップしなければならない。この取引商品名リストは「最低限これだけは」という最低限の要求である。この表示は特別な地域の名称を用いて補足することができる。

ホタテ貝については下記の取引商品名（Handelsbezeichnungen）がドイツで有効である（2004 年 7 月現在/ FIZ）。

Pecten spp.	Pilgermuschel, Jakobs muschel ないし Jacobsmuschel (全種類に使用できる)
- Pecten maximus	Große Pilgermuschel, Pilgermuschel, Jakobs/Jacobsmuschel
Placopecten spp.	Kammmuschel, Fächermuschel(全種類に使用できる)
- Placopecten magellanicus	Tiefseescallop, Kammmuschel, Fächermuschel
- Nodipecten nodosus	Knotige Kammmuschel
Patinopecten spp.	Kammmuschel, Fächermuschel
Chlamys spp.	Kammmuschel (全種類に使用できる)
- Chlamys islandicus	Isländische Kammmuschel, Kammmuschel
- Chlamy varia	Bunte Kammmuschel, Kammmuschel
- Chlamys operculiaris	Kleine Pilgermuschel, Kammmuschel
- Chlamys hastata herica	Alaska-Kammmuschel, Kammmuschel
- Chlamys nobilis	Königsmantel, Kammmuschel
- Chlamys pallium	Herzogsmantel, Kmmmuschel
Argopecten purpuratus	Purpur-Kammmuschel
Asmium japonicum	Japamische Fächermuschel

以下〈さけ（前述）〉と同様

食品包装令（Fertigverpackungsverordnung (FPackV)）

〈さけ（前述）〉と同様

遺伝子技術（Gentechnik）

〈さけ（前述）〉と同様

エコ産物令（Öko-Erzeugnisse-Verordnung (Öko-Erzeugnis-VO)）

〈さけ（前述）〉と同様

包装令（Verpackungsverordnung (VerpackV)）

〈さけ（前述）〉と同様

5.2.2.2 特定水産物の特殊販売形態
（Spezielle Vermarktungsformen für bestimmte Fischereierzeugnisse ）

未加工で生鮮なあるいは冷却した産物として市場に出される特定の水産物について欧州理事会規則 No.2406/96 は共通の販売形態について規定している。欧州経済圏において統一した品質を確保するために、他方 EU の介入対策を実行するのに統一したベースを確保するためである。
この規定はドイツでは水産物流通規格令（FischVermNV ：Verordnung über Vermarktungsnormen für Fischereierzeugnisse）で国内法化された。大ホタテ貝(Pecten maximus)については流通規格が定められている。

産物の大きさの等級（重量、サイズ）表示並びに客観的な基準に基づく感覚検査で評価する鮮度を表示する。この共通流通形態規定は、産物が EU 加盟国からのものか、第三国からのものかを問わず EU 内での最初の販売時に適用される。第三国からのものについてはその旨の表示が必要。鮮度および大きさの等級分類は流通業者（Berufshandel）が専門鑑定人と協力して行う必要がある。鮮度および大きさの等級表示は少なくとも 5cm の大きさの文字で各ロット上に表示しなければならない。

理事会規則 No. 2406/96 の規定の例

- 水産物の各ロットは、鮮度が均一で、それぞれ一種類の産物でなければならない。また同一の捕獲地で獲れたもので同一の船のものでなければならない。
- 鮮度等級（Frischeklasse）：ホタテ貝については「新鮮」か「新鮮でない」かの２等級だけで、それ以外の細かな等級は設定されていない。
- 大きさの等級：重量ないしホタテ貝の場合は殻の幅（同指令の付録 II で最も広い所で測った殻の幅が少なくとも 10cm と規定されている）

5.2.3 食品監視、検査
（Lebensmittelüberwachung, Kontrollen）

〈さけ（前述）〉と同様

6. 業界および企業特有の規定と方法

（Branchen- und Unternehmensspezifische Satandards und Verfahren）

〈さけ（前述）〉と同様

6.1 消費者の健康保護

（Gesundheitlicher Verbraucherschutz）

6.1.1 「良い専門的な実践」ガイドライン

Leitlinien für die „Gute Fachliche Praxis“

〈さけ（前述）〉と同様

6.1.2 ドイツ食品典の指導要領

（Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches）

〈さけ（前述）〉と同様　貝についての特殊規定は下に記した。

「魚、カニ・エビ、軟体動物およびそれを原料とした製品のための指導要領」は一般的に魚製品の提供形態について定めている。

- 軟体動物/軟体動物加工品の定義、例、
  - 貝、丸ごと（煮沸した、煮沸してない、殻つき/殻をとった）
  - 貝の一部（筋肉、煮沸した/煮沸してない）
  - 貝の加工品：適切な方法で保存可能にした、場合によっては他の成分を加味して食用に前準備した/調製した

- 製造および状態、例
  - 飲料水ないし細菌学的に飲料水に匹敵する海水でのみ処理
  - 食塩のみ使用
  - 成分：漬ける液（飲料水または酢、酸味剤、塩から成る）、クリーム（脂肪が少なくとも 20%のソース）

- 表示、例
  - 流通商品名（付録にリスト）
  - 魚加工品：味を決定づけるものを表示（例：クリームソースに漬けたニシンのヒレ肉
  - 貝：その種類と生産方法に従って表示

- 記述、例
  - 魚サラダ、例、貝肉を入れた魚サラダ：貝肉の割合少なくとも 20%
  - 生鮮で生の、冷凍した/解凍した、煮沸したカキまたはホタテ貝の肉、殺菌したまたは缶詰にした
  - 煮沸したまたは殺菌した貝加工品ならびに缶詰

6.1.3　任意の規格
（Freiwillige Standards）

〈さけ（前述）〉と同様

6.2 任意の表示
（Freiwillige Kennzeichnung）

〈さけ（前述）〉と同様

民間のエコ・シール（Nicht staatliche Ökosiegel）

〈さけ〉の章を参照、しかしこれまでのところ「Naturland」による貝の外国供給会社の認証、「MSC」による貝の認証はない。WWF の魚ガイドおよびグリーンピースの魚ガイド„Fish & Facts“には貝のガイドがない。

EU は、EU 産の食品で、その生産地または加工方法が特殊なものについて原産地表示を法的に保護している。ホタテ貝に関しては、フランスの „Coquilles St. Jacques des Côtes d´Amor“が保護された原産地表示の例である。

7. 流通、製造、消費
（Handel, Hersteller und Verbrauch）

7.1. 貿易
（Außenhandel）

2003 年ドイツに輸入されたホタテ貝（Kamm-/Pilgermuscheln）の量は約 890 トンであった。その内ほぼ半分が生きたホタテ貝であったが、2003 年の生きたホタテ貝の輸入量は 2002 年に比べ大幅に減少した。それに引きかえ、その他のホタテ貝の輸入量は 2003 年に大幅に増加し、過去平均を遥かに上回った。

表 A:　ホタテの輸入

	1997-2001*	2002	2003
生きたホタテ貝 lebende Kamm-/Pilgermuscheln			
輸入量：トン	552	548	424
価格：ユーロ/kg	4.0	5.8	4.4
大ホタテ貝 Große Pilgermuscheln			
輸入量：トン	51	54	48
価格：ユーロ/kg	8.7	10.3	10.0
その他のホタテ貝			
輸入量：トン	329	271	419
価格：ユーロ/kg	5.2	6.7	7.1

* 平均値
出所: BLE, 連邦統計局

生きたホタテ貝は 2003 年、主として EU 加盟国から輸入されており、特にオランダからが多かった。また、ノルウエーからの輸入も多い。その他のホタテ貝では、第三国からの輸入割合が供給国中約 25%を占めており比較的多く、中でも特にカナダとロシアからの輸入が多い。

表 B:輸入先別ホタテ貝の輸入（2003 年）単位：トン

KN-関税コード番号	表示名	合計	輸入先 EU	ノルウエー	カナダ	ロシア
03.07.21.00	生きた、生鮮または冷蔵のもの	424	390	30		
03.07.29.10	大ホタテ貝、冷凍のもの	48	47		1	
03.07.29.90	その他のもの	419	312		41	27
	合計	891	748	30	41	27

出所: 連邦統計局

ドイツ沿岸漁業（Küstenfischerei）の陸揚量（国内生産量）は、貝（全体）を見ると大幅に増加し、2003 年の貝の国内陸揚量は 2 万 4900 トンであった（2002 年：8200 トン、2001 年：1 万 1600 トン）。しかし、これは主としてムラサキイガイ（Miesmuscheln）であり、ホタテ貝はほとんどない。欧州ではホタテ貝は普通海洋で網を使って捕獲する。ホタテ貝の養殖はこれまでのところほとんど見られない。

7.2 国内消費
（Inlandsverbrauch）

ホタテ貝の消費については発表データがない。
カニ・エビ/軟体動物の一般的消費については〈さけ〉の章を参照。

7.3 流通業と企業
（Handel und Unternehmen ）

市場構造および流通構造は基本的に〈さけ〉の場合と同様である。
特にホタテ貝に関した発表データはない。

8. 重要関連機関、団体、企業
（Wichtige Adressen）

〈さけ（前述）〉と同様

〈かき〉

本項で扱う〈かき〉のデータは「食用カキ（Ostrea spp, Crassostrea spp）」に関するものである。本項の多くの章が〈さけ〉の場合と同じであるため、ここではカキについての記述のみを記載する。

1. 関税コード番号による品目の定義
（HS-Codes/Zoll-Nomenklatur）

関税コードに関する一般情報は〈さけ（前述）〉と同様

次に掲げる一覧はカキの関税コード番号である。8 桁の結合番号体系(KN)をベースにした。10 桁の EU 共通の統合関税コード番号（TARIC）は付録に挙げた。

カキ（結合番号体系）

軟体動物（Weichtiere）

- カキ（Austern）
  - 平たいカキ- (Ostrea-種), 生きているもの * 03 07 10 00
  - その他のもの 03 07 10 90

軟体動物の調製品**

- その他の軟体動物 16 05 90 30

* 殻も入れて一個の重量が 40g 以下のもの
** カキの容量（Gehalt ）は少なくとも 20 %

2. 輸入 / 通関手続き
（Einfuhr/Zollabfertigung）

〈さけ（前述）〉と同様

2.1 関税番号
（Zollnummer）

〈さけ（前述）〉と同様

2.2 獣医局国境管理所の輸入検査
（Einfuhruntersuchung der Grenzkontrollstelle des Veterinäramtes ）

〈さけ（前述）〉と同様

水産物輸入における第一歩は管轄の獣医による検査（義務）である。輸入水産物は遅くとも到着 24 時間前には検査申請を行わなければならない。第三国からのカキの輸入を申請できるためには、次の条件を満たす必要がある。

- 該当水産物は EU が該当物品グループに対し許可した国（第三国リストに基づく国）の産物でなければならない。日本からの食用水産物（加工されたカキも含まれる）の輸入は欧州委員会決定 97/296/EC により、また養殖産物については欧州委員会決定 2000/159/EC によって許可されている。（生のカキ/貝については下の留意事項参照）。

- さらに、生産地域ならびに事業体（工場船、競売場、卸市場、発送センター、洗浄センター）は EU により認可されていなければならない。（欧州委員会決定 2002/470/EC により、加工された又は冷凍の貝、棘皮動物、甲殻動物、海カタツムリは青森県陸奥湾東域からのものに限り輸入が許されている。）

国境管理所（Grenzkontrollstelle）の獣医に申告する際に必要な書類は下記である。

- 日本における管轄監視局の健康証明書オリジナル（Original der Gesundheitsbescheinigung）。証明書サンプルは欧州委員会決定 95 / 538/EC ないし欧州委員会決定 2002/471/EC に記載。証明書は基本的にドイツ語でなければならない。

- 国際運送書類（例：B/L など）

- 輸入のための共通獣医書類（独語 GVDE-Formular : Gemeinsames Veterinärdokument für die Einfuhr、英語 CVED フォーム : The Common Veterinary Entry Document; 欧州委員会規則No.136/2004 に基づく輸入用共通獣医書類）。購入先例：www.koehler-verlag.de

→ http://europa.eu.int/eur-lex/pri/en/oj/dat/2004/l_021/l_02120040128en00110023.pdf （英）の頁 7-8/13。

以下〈さけ（前述）〉と同様

留意事項：

欧州委員会決定2002 / 469/ECにより食用の生きた貝を日本から輸入することは基本的に可能である。しかし、これまで生きた貝を輸入するための生産地域、事業体が認可されていない（出所：ハンブルク港国境管理所獣医）。いずれにせよ、加工されていない、ないしは冷凍されていない貝を輸入する際には、その前に管轄国境検査所の獣医に接触することが勧められる。

2.3 税関申告と通関手続き
（Zollanmeldung und zolltechnische Abwicklung）

〈さけ（前述）〉と同様

ATLAS

〈さけ（前述）〉と同様

税関による監視（Zollamtliche Überwachung）

〈さけ（前述）〉と同様

2.4 通関手続きを行う税関

〈さけ（前述）〉と同様

2.5 輸入手続フローチャート

〈さけ（前述）〉と同様

3. 輸入規制

3.1 欧州の規定
（Europäische Vorschriften）

〈さけ（前述）〉と同様

さらにカキに関し重要な規定は下記である。

- 委員会決定 97 / 20/EC（1996 年 12 月 17 日付）、同決定中に生きた貝、棘皮動物、甲殻動物および海カタツムリの生産条件および流通条件が等価という条件を満たす第三国のリストが掲載されている。

3.2 ドイツの規定
（Deutsche Regelungen）

〈さけ（前述）〉と同様

3.3 輸入業者
（Importeur）

〈さけ（前述）〉と同様

3.4 サンプルの輸入
（Mustersendungen）

〈さけ（前述）〉と同様

4. 関税、課徴金、貿易制限
（Zölle, Abgaben, Handelsbeschränkungen）

EU は共通の関税規定（Zollvorschriften）を持つ関税同盟（Zollunion）であり、第三国に対し統一した関税を課す。漁業および養殖については EU の産物をある程度優先的に取扱い、関税を課すことにより世界市場の低い価格から保護することが EU のひとつの目的である。一方、魚加工産業（fischverarbeitende Industrie）では価格の安い原料を必要としている。そのため、二カ国間協定（bilaterale Abkommen）等により関税には多くの例外がある。産業用の輸入を制御するための対策に関税引下げ（Zollabsenkung）や一定期間に限った関税免除（Zollaussetzung）等がある。2004 年 12 月時点で生きたカキに対し関税免除措置が取られているが、現段階では生きたカキの日本からの輸入は許されていない。

関税/日本に対する貿易制限（Zölle/Handelsbeschränkungen Japan）

〈さけ（前述）〉と同様

2004 年 12 月央欧州統合関税コード番号 TARIC によると、日本からのカキに対する関税率は下記である（付録参照。TARIC の記載は再三変更されるため、下記データは指摘した時点のものであることに注意）。

- 生きた平たいカキ(Ostrea spp.): 関税免除 （現在日本にとっては無関係）
- 他のカキについては関税率 9%
- カキの調製品については関税率 20%

付録: カキ （TARIC ：関税コード番号、関税率、貿易制限；2004年12月央時点）	関税コード番号	関税率	貿易制限	その他
軟体動物 （Weichtiere）				
平たいカキ- (Ostrea-種), 生きているもの *	03.07.10.10.00	0%	なし	
その他のもの	03.07.10.90.00	9%	なし	
調製品: 軟体動物（調製したまたは保存可能にしたもの）				
- その他の軟体動物	16.05.90.30.99	20%	なし	

* 殻も入れて一個の重量が 40g 以下のもの

出所: TARIC/Europäische Kommission

その他〈さけ（前述）〉と同様

5. 販売に関する法規制
(Regelungen für den Verkauf auf dem deutschen Markt)

5.1 欧州レベルでの規制

〈さけ（前述）〉と同様

欧州レベルでの主要な消費者保護規定

〈さけ（前述）〉と同様

食品法令の改革

〈さけ（前述）〉と同様

食品内部または食品上における残留農薬

〈さけ（前述）〉と同様

添加剤、香料（Zusatzstoffe, Aromen）

〈さけ（前述）〉と同様

食品衛生（Lebensmittelhygiene）

〈さけ（前述）〉と同様

カキについては下記の規定も重要である。

- 委員会決定2003/774/EC（2003 年 10 月 30 日付）：貝および海カタツムリ内部における病原菌発生防止のための特定の措置（方法）に関する許可について（殺菌、熱処理）
- 委員会決定93/51/EEC（1992 年 12 月 15 日付）：煮沸したカニ・エビおよび軟体動物（gekochte Krebs- und Weichtiere）の微生物学的規格に関する決定
- 貝の病気診断および対処に関する規定：
  理事会指令 91/67/EEC（1991 年 1 月 28 日付、養殖指令）、理事会指令 93/53/EEC（1993 年 6 月 24 日付、特定の魚伝染病対処に関する規定）、理事会指令95 / 70/EC（1995 年 12 月 22 日付、特定の貝の病気に対する処置について）など

その他の事項については〈さけ（前述）〉と同様

EU の衛生一括法令（Hygienepakt）の規定の例：

〈さけ〉の章参照

この他次の規定にも注意が必要。

- 生きた貝に対する特別要求については欧州議会及び理事会規則 No. 853 / 2004 の第 VII 章、付録 III に記載がある。下にいくつかの例を挙げる。

  - 身元表示（Identiätskennzeichnung）のある発送センターだけが生きた貝を小売店に引渡してよい。

  - 生きた貝の各発送単位（Partie）すべてに登録証（Registrierschein）を添えなければならない（登録証には生産者、その住所、捕獲時点、生産地域の場所と衛生状態、貝の種類と量、仕向地の記載がなければならない。場合によっては、この他移植地域（Umsetzungsgebiet）および洗浄センター（Reinigungszentrum）について記載する必要がある。）。

  - 生産地域（Erzeugnungsgebiet）は管轄局が等級づけをする：
    A クラス：すぐに摂取するのに適している
    B クラス：移植または洗浄し、その後にのみ摂取
    C クラス：許可された地域に移植し、その後にのみ摂取（貝および海カタツムリ内部における病原菌発生防止のための特定の措置（方法）に関する許可について規定した委員会決定 2003/774/EC（2003 年 10 月 30 日付）によると、特定の殺菌および熱処理方法で貝の洗浄ないし移植に代えることができる。）

  - 特殊衛生規定：例、海草毒素（Algentoxine）の上限値：
    PSP (麻痺性貝毒：Paralytic Shellfish Poison) 800 ミクログラム / kg
    ASP (記憶喪失性貝毒：Amnesic Shellfish Poison) 20 ミリグラム ドモイン酸 / kg

  - 包装規定：カキは凹面を下にして包む又は梱包しなければならない。

  - 表示規定：ラベルは耐水性で、その上に身元表示、貝の種類（通常名と学問名）、梱包日、賞味期限ないし「この動物は販売時点で生きていなければならない」という指摘を記載していなければならない。

煮沸したカニ・エビおよび軟体動物の細菌汚染（mikrobielle Kontaminierung）に関する上限値は委員会決定 93/51/EEC に定められている（サルモネラ菌、ぶどう状球菌、エッシェリチア腸内バクテリア等）。

食品表示（Lebensmittelkennzeichnung），　販売形態（Vermarktungsformen）

〈さけ（前述）〉と同様

食品監視（Lebensmittelüberwachung），　獣医学的検査（Veterinärkontrollen）

〈さけ（前述）〉と同様

5.2 ドイツにおける規定
(Regelungen deutsche Ebene)

〈さけ（前述）〉と同様

5.2.1 消費者の健康保護
(Gesundheitlicher Verbraucherschutz)

〈さけ（前述）〉と同様

5.2.1.1 食品内および食品上の有害物質と残留農薬
(Schadstoffe, Rückstände in und auf Lebensmitteln)

有害物質最大許容量令：Schadstoff-Höchstmengenverordnung (SHmV)

〈さけ（前述）〉と同様

有害物質最大許容令における上限値の例

	上限値 mg/ kg
PCB (Polychlorierte Biphenyle)	
2, 4, 4'-Trichlororbiphenyl (IUPAC 28)	0.08
2, 2', 5, 5'-Tetrachlorbiphenyl (IUPAC 52)	0.08
2, 2'4, 5, 5'-Pentochlorbiphenyl (IUPAC 101)	0.08
2, 2', 3, 4, 4'5, 5'-Heptachlorbiphenyl (IUPAC 180)	0.08
2, 2', 3, 4, 4', 5'-Hexachlorbiphenyl (IUPAC 138)	0.1
2,2', 4, 4', 5, 5'-Hexachlorbiphenyl	0.1

ベース：動物の食べられる部分の生鮮重量
UPAC：「International Union of Pure and Applied Chemistry」規則に準じた PCB の体系的番号
この上限値はカニ・エビおよび軟体動物（貝、海カタツムリ等およびそれを原料とした製品に適用する。

溶剤（Lösungsmittel）	
Tetrachlorethen	0.1

ベース：提供されている食品の食べられる部分の総重量
この上限値は全ての食品に適用する（しかし、オリーブ油は除く）。

金属含有量に関する委員会規則 No.466/2001（2001 年 3 月 8 日付）およびその改訂（理事会規則No.2375/2001, 委員会規則No.257/2002, 委員会規則No.472/2002, 委員会規則No.242/2004 他）により規定された上限値の例

	生鮮重量あたり上限値、魚全体を食する場合はこの上限値を魚全体に適用する
鉛（Blei ）	
- 貝	1.5 mg/kg
カドミウム（Cadmium）	
- 貝	1.0 mg/kg
錫（Zinn）(無機質 anorganisch)	
- 食糧缶詰（Lebensmittelkonserven ）	200 (mg/kg)

残留農薬最大許容量令（Rückstands-Höchstmengen-Verordnung (RHmV)）

〈さけ（前述）〉と同様

養殖分野での規制（Bereich Aquakultur）

〈さけ（前述）〉と同様

5.2.1.2 添加物、香料（Zusatzstoffe, Aromen）

〈さけ（前述）〉と同様

添加物許可令（Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZulV)）

〈さけ（前述）〉と同様（ただし、表中で燻製魚の項は関連しない）

添加剤取引令（Zusatzstoff-Verkehrsverordnung (ZverkV)）

〈さけ（前述）〉と同様

香料令（Aromen-Verordnung）

〈さけ（前述）〉と同様

5.2.1.3 食品衛生（Lebensmittel-Hygiene）

〈さけ（前述）〉と同様

食品衛生令（Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)）

〈さけ（前述）〉と同様

魚衛生令（Fischhygiene-Verordnung (FischHV)）

〈さけ（前述）〉と同様

下記の例ではカキ/貝に関連あるものを加えた。

＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊

魚衛生令の規定の例:

- 水産物はその捕獲後又は製造後遅滞なく規定に従って貯蔵しなければならない（例：生鮮魚加工品は最高+ 2 ^{0} Cで又は溶解する氷の中に貯蔵する；捕獲後船上でただちに煮沸し、船での輸送時間が 15 時間以下であるカニ・エビおよび軟体動物の場合は除く。）。

- 魚および魚加工品（Fischerzeugnisse）で、TVB-N (揮発性塩基窒素：flüchtige Basenstickstoffe)の上限値を超えるものは流通させてはならない。表示について：表示すべきものは出荷国（Versandland）、工場船、競売場または卸市場の獣医管理番号（Veterinärkontrollnummer）、包装センターまたは冷凍船の登録番号（Registriernummer）で、包装上ないし運送状内に記す。解凍し加工した水産物で、消費者に引渡すためのものには「解凍した„aufgetaut“」という表示を記す。

- 企業の衛生自己管理（betriebseigene Kontrolle）の実施（重要点の検査）：例えば、TVB-N（揮発性の塩基性窒素：flüchtige Basenstickstoffe：Total Volatile Basic Nitrogena）、微生物の検査、養殖による動物の場合は許可されていない薬理学的効果を持つ物質の検査、動物伝染病病原菌（Listeria monocytogene）やサルモネラ菌（Salmonelle）の検査など。その際微生物検査の結果が出るまで水産物試料を保管し、さらなる検査ができるようにしておかなければならない。

- 水産物の由来（供給者を記載）、水産物の種類と量、表示、受取人、処理・加工、加工方法（時点、塩濃度、ph 値など）、適用した検査方法などについて証明を記録しなければならない。

- 生きた貝は、その生産地域が一定の要求を満たす場合にのみ流通が許される。例えば、生産地域について一定のバクテリア検査が実施されたという証明をする必要がある。また、貝を特定の地域からまず洗浄センター（Reinigungszentrum）または移植センター（Umsetzungsgebiet）に移し、人間の食用として準備しなければならないことも一部規定されている。

- 生きた貝は包装又は容器に入れてのみ流通が許される。包装食品（Fertigpackung）の場合は、原産国、貝の種類、出荷センターの獣医管理番号、包装日を表示し、洗浄センターで洗浄されたものであれば洗浄した旨を記さなければならない。賞味期限（Mindesthaltbarkeitsdatum）のかわりに、「この貝は販売時点で生きていなければならない」という表示でもよい。小売業者は納品内容を小口に分けた後、ラベルを 60 日間保管しなければならない。

- 貝の生産者は各発送品（Partie）の全てに生産者の名称/住所、捕獲時点、生産地域の状態（ただちに食するのに適している、洗浄センター又は移植地域が必要等）、貝の種類と

量、仕向地（発送センターおよび洗浄センターまたは事業体が仕向地の場合獣医管理番号をつける）等を記載した登録証（Registrierschein）を添えなければならない。この登録証のかわりに一定の前提が満たされれば当局から無期限の運送許可（unbefristete Transportgenehmigung）の交付を受けることができる。

- 生きた貝の発送センターおよび洗浄センターは貝および水の衛生状態の検査を行わなければならない。また後日検査のための試料（Rückstellprobe）を保管しなければならない。サルモネラ菌が確認された場合は、当局に連絡し、証明されたサルモネラ菌を含む部分を当局が指定する期間保管しなければならない。

- 発送センターおよび洗浄センターは貝ならびに企業自己管理に関し詳しく証明しなければならない。

- 魚または貝を原料にした水産物で生で摂取するものは、線虫に対する処置（冷凍、熱処理、塩による処理、マリネード、その他の認容された方法）を施した場合にのみ流通が許される。これは淡水魚（Süßwassertiere）ないし水産物で生鮮魚加工品として消費者に引渡されるためのものには適用しない。

- 下記の条件を満たす場合には生きた貝またはそれを原料とした製品を流通させてはならない・
  - 脂溶性の海草毒素（下痢性貝毒：DSP：diarrhetic **shellfish poison** ：fettlösliche Algentoxine）が検出される場合

  - 貝肉キログラムあたり 800 ミクログラムを超える水溶性の海草毒素（PSP：麻痺性貝毒：Paralytic Shellfish Poison ：wasserlösliche Algentoxine）が検出される場合

  - 貝肉グラムあたり 20 ミクログラムを超えるドモイン酸が検出される場合

- 煮沸したカニ・エビおよび軟体動物は、一定の試料抽出計画に従った検査で肉 1000 グラムあたりに黄色ブドウ球菌（Staphylococcus aureus）が検出される場合、肉 25 グラムあたりにサルモネラ菌が検出される場合は流通させてはならない。

魚衛生令ではこの他試料採取方法、検査方法、事業体、卸市場、競売場、発送センター/洗浄センターの認可、第三国からの輸入（輸入の章参照）、魚加工品の製造および処理方法（例：燻製等）、生きた貝の包装、貯蔵、輸送、生産地域への要求、捕獲、洗浄、移植などについて規定している。

＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊

食品照射令（Lebensmittelbestrahlungs-Verordnung (LMBetrV)）

〈さけ（前述）〉と同様

冷凍食品令（Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel (TLMV)）

〈さけ（前述）〉と同様

EU の基本的な指令～欧州議会及び理事会規則 No.178/2002

〈さけ（前述）〉と同様

5.2.2 表示、包装、販売形態
（Kennzeichnung, Verpackung, Vermarktungsformen）

5.2.2.1 表示、包装
（Kennzeichnung, Verpackung）

〈さけ（前述）〉と同様

ロット表示令（Los-Kennzeichnungsverordnung (LKV)

〈さけ（前述）〉と同様

栄養価表示令（Nährwert-Kennzeichnungsverordnung (NKV)）

〈さけ（前述）〉と同様

魚および魚加工品の表示義務の拡大

〈さけ（前述）〉と同様

EU 加盟各国は認可された取引商品名をリストアップしなければならない。この取引商品名リストは「最低限これだけは」という最低限の要求である。この表示は特別な地域の名称を用いて補足することができる。

〈カキ〉については下記の取引商品名（Handelsbezeichnungen）がドイツで有効である（2004 年 7 月現在/ FIZ）。

Ostrea spp.	Auster (全種類に使用できる、また生産地名を付けることもできる)
- Ostrea edulis	Europäische Auster, Auster (生産地名を付けることもできる)
- Ostrea lurida	Westamerikanische Auster, Auster (生産地名を付けることもできる)
Crassostrea spp.	Felsenauster (全種類に使用できる)
- Crassostrea angulata	Portugisische Auster, Felsenauster
- Crassostrea virginica	Amerikanische Auster. Felsenauster
- Crassostrea gigas	Pazifische Felsenauster, Japanische Auster, Felsnenauster
- Crassostrea commercialis	Sydney-Felsenauster, Felsennauster

以下〈さけ（前述）〉と同様

食品包装令（Fertigverpackungsverordnung (FPackV)）

〈さけ（前述）〉と同様

遺伝子技術（Gentechnik）

〈さけ（前述）〉と同様

エコ産物令（Öko-Erzeugnisse-Verordnung (Öko-Erzeugnis-VO)）

〈さけ（前述）〉と同様

包装令（Verpackungsverordnung (VerpackV)）

〈さけ（前述）〉と同様

5.2.2.2 特定水産物の特殊販売形態
（Spezielle Vermarktungsformen für bestimmte Fischereierzeugnisse ）

未加工で生鮮なあるいは冷却した産物として市場に出される特定の水産物について欧州理事会規則 No.2406/96 は共通の販売形態について規定している。欧州経済圏において統一した品質を確保するために、他方 EU の介入措置（Interventionsmaßnahme）を実行するのに統一したベースを確保するためである。カキについては特別な規格は規定されていない。

5.2.3 食品監視、検査
（Lebensmittelüberwachung, Kontrollen）

〈さけ（前述）〉と同様

6. 業界および企業特有の規定と方法
（Branchen- und Unternehmensspezifische Satandards und Verfahren）

〈さけ（前述）〉と同様

6.1 消費者の健康保護
（Gesundheitlicher Verbraucherschutz）

6.1.1 「良い専門的な実践」ガイドライン
Leitlinien für die „Gute Fachliche Praxis“

6.1.2 ドイツ食品典の指導要領
（Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches）

〈さけ（前述）〉と同様　貝についての特殊規定は下に記した。

「魚、カニ・エビ、軟体動物およびそれを原料とした製品のための指導要領」は一般的に魚製品の提供形態について定めている。

- 軟体動物/軟体動物加工品の定義、例
  - 貝、丸ごと（煮沸した、煮沸してない、殻つき/殻をとった）
    - 貝の一部（筋肉、煮沸した/煮沸してない）
    - 貝の加工品：適切な方法で保存可能にした、場合によっては他の成分を加味して食用に前準備した/調製した

- 製造および状態、例
  - 飲料水ないし細菌学的に飲料水に匹敵する海水でのみ処理
  - 食塩のみ使用
  - 成分：漬ける液（飲料水または酢、酸味剤、塩から成る）、クリーム（脂肪が少なくとも 20%のソース）

- 表示、例
  - 流通商品名（付録にリスト）
  - 魚加工品：味を決定づけるものを表示（例：クリームソースに漬けたニシンのヒレ肉
  - 貝：その種類と生産方法に従って表示

- 記述、例
  - 魚サラダ、例、貝肉を入れた魚サラダ：貝肉の割合が少なくとも 20%
  - 殻に入れた生きたカキ：きれいに洗いかつ閉鎖した、砂の入っていない
  - 生鮮で生の、冷凍した/解凍した、煮沸したカキまたはホタテ貝の肉、殺菌したまたは缶詰にした
  - 煮沸したまたは殺菌した貝加工品ならびに缶詰

6.1.3 任意の規格
（Freiwillige Standards）

〈さけ（前述）〉と同様

6.2 任意の表示
（Freiwillige Kennzeichnung）

〈さけ（前述）〉と同様

民間のエコ・シール（Nicht staatliche Ökosiegel）

〈さけ〉の章を参照。しかしこれまでのところ「Naturland」による貝の外国供給会社の認証、「MSC」による貝の認証はない。WWF の魚ガイドおよびグリーンピースの魚ガイド„Fish & Facts“には貝のガイドがない。

EU は、EU 産の食品で、その生産地または加工方法が特殊なものについて原産地表示を法的に保護している。カキに関しては、英国の„Whitestable oyster“が保護された表示の例である。

7. 流通、製造、消費

（Handel, Hersteller und Verbrauch）

7.1. 貿易

（Außenhandel）

2003 年におけるドイツへのカキ輸入は 622 トンであった。2002 年の輸入量が非常に大きかったために、前年比では大幅な減少となった。しかし、1997 年から 2001 年の間における平均輸入量に比べるとわずかながら多かった。輸入に並んで国内のカキ養殖もある程度国内供給に寄与している。

表 A:　カキの輸入			
	1997-2001*	2002	2003
輸入量：トン	616	827	622
価格：ユーロ/kg	3.1	3.2	3.3
* 平均値 出所: BLE, 連邦統計局			

生きたカキで、ドイツに輸入されるものは主としてフランス産である（フランスは EU で消費されるカキの約 90%を生産しており、養殖の特殊な形態である「カキ浅瀬 „Austernbänken“」という形式をとっている。）。その他のカキ生産物も主に他の EU 加盟国から来ており、第三国としては韓国が供給国としてある程度の意味を持っている（韓国からドイツへの輸入量（2003 年）は 8 トン）。

表 B:原産国別カキの輸入（2003 年）単位：トン				
			輸入元	
KN-関税コード番号	表示名	合計	EU	韓国
03.07.10.10	平たいカキ, 生きたもの*	73	73	
03.07.10.90	その他のカキ	549	541	8
	合計	622	613	8
* 重量 40g 未満 出所: 連邦統計局 Statistisches Bundesamt				

7.2 国内消費
（Inlandsverbrauch）

最近カキに対する需要が増加しつつある。消費時期は伝統的に 9 月から 4 月である。需要のピークは年末（大晦日）で、特に生鮮カキが消費される。

カニ・エビ/軟体動物の一般的消費については〈さけ〉の章を参照。

7.3 流通業と企業
（Handel und Unternehmen ）

市場構造および流通構造は基本的に〈さけ〉の場合と同様。

8. 重要関連機関、団体、企業
（Wichtige Adressen）

〈さけ（前述）〉と同様

〈まぐろ〉

本項で扱う〈まぐろ〉のデータは「Thunnus」類のマグロ（alalunga, albacares, obesus, thynnus, maccoyii 等）に関するデータである。
本項の多くの章が〈さけ〉の場合と同じであるため、ここでは特殊マグロについての記述のみを行う。

1. 関税コード番号による品目の定義
（HS-Codes/Zoll-Nomenklatur）

関税コードに関する一般情報は〈さけ（前述）〉と同様

次に掲げる一覧はマグロの関税コード番号である。8 桁の結合番号体系(KN)をベースにした。10 桁の EU 共通の統合関税コード番号（TARIC）は付録に挙げた。

＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊

マグロ[1)]（結合番号体系）

魚（Fische）

- 魚、生鮮または冷蔵（ヒレ肉、魚肉を除く）
  - Weißer Thun　びんながまぐろ（トゥヌス・アラルンガ）
    - 16.04 [2)]の項の物品を産業製造するためのもの　03 02 31 10
    - その他　03 02 31 90
  - Gelbflossenthun　きはだまぐろ（トゥヌス・アルバカレス）
    - 16.04 [2)]の項の物品を産業製造するためのもの　03 02 32 10
    - その他　03 02 32 90
  - Großaugen-Thun　めばちまぐろ（トゥヌス・オベスス）
    - 16.04 [2)]の項の物品を産業製造するためのもの　03 02 34 10
    - その他　03 02 34 90
  - Roter Thunfisch　くろまぐろ（トゥヌス・ティヌス）
    - 16.04 [2)]の項の物品を産業製造するためのもの　03 02 35 10
    - その他　03 02 35 90
  - Südlicher Roter Thunfisch　みなみまぐろ（トゥヌス・マッコイイ）
    - 16.04 [2)]の項の物品を産業製造するためのもの　03 02 36 10
    - その他　03 02 36 90
  - andere Thunnusarten　その他のもの
    - 16.04 [2)]の項の物品を産業製造するためのもの　03 02 39 10
    - その他　03 02 39 90
- 魚、生鮮または冷蔵（ヒレ肉、魚肉を除く）
  - Weißer Thun　びんながまぐろ（トゥヌス・アラルンガ）
    - 16.04 [2)]の項の物品を産業製造するためのもの
    - 丸ごと　03 03 41 11
    - 腸を抜いた、えら無し　03 03 41 13
    - その他（頭無し）　03 03 41 19

- その他 03 03 41 90

- Gelbflossenthun きはだまぐろ（トゥヌス・アルバカレス）

- 16.04 [2)]の項の物品を産業製造するためのもの
  - 丸ごと
    - 個重量 10kg 超 03 03 42 12
    - その他 03 03 42 18

  - 腸を抜いた、えら無し
    - 個重量 10kg 超 03 03 42 32
    - その他 03 03 42 38

  - その他（頭無し）
    - 個重量 10kg 超 03 03 42 52
    - その他 03 03 42 58

- andere その他 03 03 42 90

- Großaugen-Thun めばちまぐろ（トゥヌス・オベスス）

- 16.04 [2)]の項の物品を産業製造するためのもの
  - 丸ごと 03 03 44 11
  - 腸を抜いた、えら無し 03 03 44 13
  - その他（頭無し） 03 03 44 19
- その他 03 03 44 90

- Roter Thunfisch くろまぐろ（トゥヌス・ティヌス）

- 16.04 [2)]の項の物品を産業製造するためのもの
  - 丸ごと 03 03 45 11
  - 腸を抜いた、えら無し 03 03 45 13
  - その他（頭無し） 03 03 45 19
- その他 03 03 45 90

- Südlicher Roter Thunfisch (Thunnus maccoyii)みなみまぐろ（トゥヌス・マッコイイ）

- 16.04 [2)]の項の物品を産業製造するためのもの
  - 丸ごと 03 03 46 11
  - 腸を抜いた、えら無し 03 03 46 13
  - その他（頭無し） 03 03 46 19
- その他 03 03 46 90

- andere Thunnusarten その他のマグロ

- 16.04 [2)]の項の物品を産業製造するためのもの
  - 丸ごと 03 03 49 31
  - 腸を抜いた、えら無し 03 03 49 33
  - その他（頭無し） 03 03 49 39
- その他のもの 03 03 49 80

- 魚のヒレ肉およびその他の魚肉 (細かく砕いたものも含む)、生鮮/冷蔵/冷凍のもの

- Fischfilets (frisch, gekühlt)　魚ヒレ肉（生鮮、冷蔵）

　　- その他　　03 04 10 38

　　– その他の魚肉（細かく砕いたものも含む）、生鮮、冷蔵、冷凍その他

　　03 04 10 98

- 魚ヒレ肉（冷凍）
　　- マグロ　　03 04 20 45

- その他　　03 04 90 97

- 魚、乾燥した、塩蔵した、塩水漬けにした、燻製のもの（燻製前又は燻製中に煮焼きしたものを含む）

　　– 魚ヒレ肉、乾燥した、塩蔵した又は塩水漬けにした（燻製のものを除く）

　　– その他　　03 05 30 90
- 魚/魚ヒレ肉、燻製
　　- その他　　03 05 49 80
　　- 魚、乾燥した、塩蔵した（燻製のものを除く）
　　- その他　　03 05 59 80
- 魚、塩蔵した、塩水漬けにしたもの、（乾燥したもの、燻製のものを除く）
　　- その他　　03 05 69 80

魚の調製品（缶詰、その他、魚の割合が 20%を超えるもの）

- 魚、丸ごとのもの又は塊のもの、しかし細かく砕いたものは含まず

　　- マグロ

　　- 植物油に漬けた　　16 04 14 11
　　- ヒレ肉（ロイン）　　16 04 14 16
　　- その他　　16 04 14 18

- 魚、その他の調製をしたもの又は保存処理をしたもの

　　- マグロ　　16 04 20 70

（ラテン語名）
(1) Weißer Thun (Thunnus alalunga), Gelbflossenthun (Thunnus albacares), Großaugen-Thun (Thunnus obesus), Roter Thun (Thunnus thynnus), südlicher roter Thun (Thunnus maccoyii), andere Thunnusarten (tonggol etc.), カツオ（Bonito ）(Euthynnus, Katsuwonus pelamis)は除く。
(1) 16.04: 調製した魚および保存処理した魚

＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊

2. 輸入 / 輸入手続き
（Einfuhr/Zollabfertigung）

〈さけ（前述）〉と同様

2.1 関税番号
（Zollnummer）

〈さけ（前述）〉と同様

2.2 獣医局国境管理所の輸入検査
（Einfuhruntersuchung der Grenzkontrollstelle des Veterinäramtes ）

〈さけ（前述）〉と同様

2.3 税関申告と通関手続き
（Zollanmeldung und zolltechnische Abwicklung）

〈さけ（前述）〉と同様

統一書式の記入又は ATLAS システムを使った記入のほかにマグロの関税申告で必要な書類は以下のものである。

- 請求書（2 枚）
- 物品の額が 10000 ユーロを超える場合は、課税価格（Zollwert）の申告（書式：DV1）が必要である。
  →DV1 サンプル（独語のみ）
  http://www.zoll.de/e0_downloads/b0_vordrucke/a0_vordruckgesamtliste/0464_anmeldung_zollwert.pdf

- 課税価格を計算するために必要となる書類、例えば運送状（Frachtbrief）。これは課税価格の計算に運送費（Frachtkosten）も加えるからである。
- その他の書類、例えば原産地証明書。これは関税特恵が特定の国又は特定の地域に認められる場合に必要となる。日本は EU の特恵国（Präferenzland）ではないため原産地証明書は特に必要ではない。
- パッキングリスト（税関の要求があれば提出する必要がある）。
- めばちまぐろ（Großaugenthun）とくろまぐろ（Rotem Thun）を輸入する場合には、IOTC ないし ICCATの協定に基づき統計書類を提出しなければならない (ICCAT: International Commission for the Conservation of Atlantic Tunas, www.iccat.es; IOTC: Indian Tuna Commission, www.iotc.org) 。このための様式サンプルは欧州理事会規則　No.1984 / 2003に記載されている。めばちまぐろでは特定の種類の漁業（浅瀬での漁業、釣り等、同規則　No. 1984 / 2003）

- マグロの調理（缶詰等）に対し EU は年間関税割当（*jährliche Zollkontingente*）（一定の輸入量に対し関税率を低減する）を実施している。この割当のための申告は税関申告の時に行う。量については EU の TARIC 照会で調べることができる（第 4 章　関税、関税割当、貿易制限を参照）。

ATLAS（ドイツ税関情報技術システム）

〈さけ（前述）〉と同様

税関による監視（Zollamtliche Überwachung）

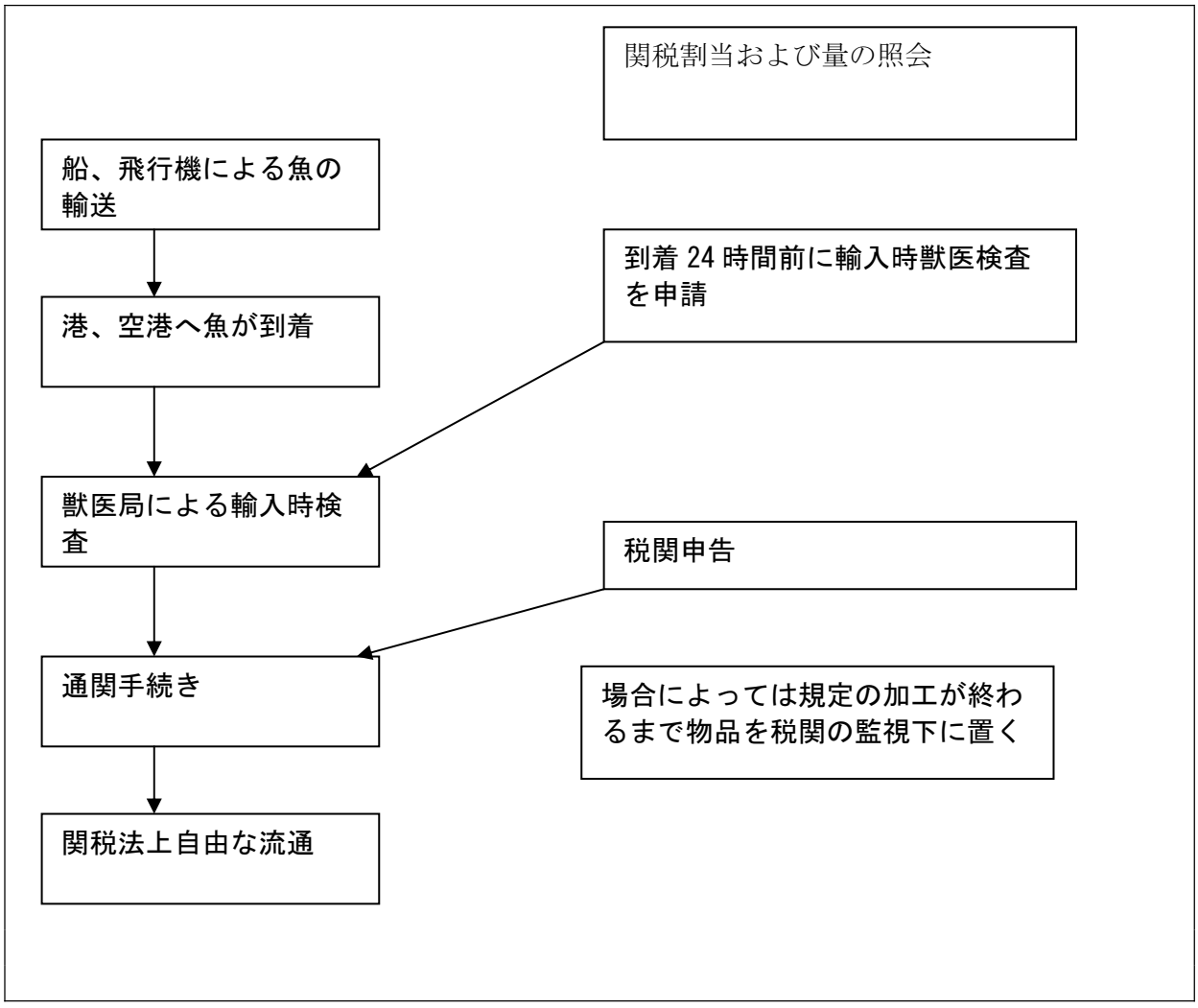
〈さけ（前述）〉と同様

2.4 通関手続きを行う税関（Zollstelle der Zollabfertigung）

〈さけ（前述）〉と同様

2.5 輸入手続フローチャート

マグロの輸入手続



3. 輸入規制
（Einfuhrregelungen）

3.1 欧州の規制
（Europäische Vorschriften）

〈さけ（前述）〉と同様

3.2 ドイツの規制
（Deutsche Regelungen）

〈さけ（前述）〉と同様

3.3 輸入業者
（Importeur）

〈さけ（前述）〉と同様

マグロに関する留意事項の追加

マグロは EU の市場秩序対象品目になっており、生鮮、冷蔵マグロ等特定のマグロ製品についてその流通形態が規制されている（5.2.2.2 章参照）。共通流通形態に関する欧州理事会規則 No. 2406 / 96 は下記のマグロに適用されている。

- びんながまぐろ：Weißer Thun (Thunnus alalunga)
- くろまぐろ：Roter Thun (Thunnus thynnus)
- めばちまぐろ：Großäugiger Thun (Thunnus oder Parathunnus obesus)

同規則では、生鮮または冷蔵のこれらのマグロに対し、第三国からの輸入、また国内での流通第一段階（EU 地域での最初の提供ないし最初の販売）ですべき特殊な表示について規定している。包装上に良く見えるように、またはっきり読めるように次の表示をしなければならない。

- 原産国（Urspungsland）、ラテン語活字体で高さが少なくとも 20mm
- マグロの種類の学問名および取引商品名（Handelsbezeichnung）
- 処理の状態（「丸ごと」、「腸を抜いた」、「頭無し」等）
- 鮮度分類（Frischeklasse）および大きさの分類（Größenklasse）。この分類は同理事会規則の付録 I と II に記載されている判断基準に従って行う。また、この分類は鑑定家（Sachverständige/r）と協力し、流通業者（輸入業者）が行う。
- 包装に含まれる製品の純重量（Nettogewicht）、単位 kg。
- 分類実施の日付および発送日（Versanddatum）
- 発送人（Absender）の名称と住所

このほか、マグロ缶詰についてはその流通形態に特別規定がある（5.2.2.2 参照）。

3.4 サンプルの輸入
（Mustersendungen）

〈さけ（前述）〉と同様

4. 関税、課徴金、貿易制限
（Zölle, Abgaben, Handelsbeschränkungen）

EU は共通の関税規定（Zollvorschriften）を持つ関税同盟（Zollunion）であり、第三国に対し統一した関税を課す。漁業および養殖については EU の産物をある程度優先的に取扱い、関税を課すことにより世界市場の低い価格から保護することが EU のひとつの目的である。一方、魚加工産業では価格の安い原料を必要としている。そのため、二カ国間協定（bilaterale Abkommen）等により関税には多くの例外がある。産業用の輸入を制御するための対策に関税引下げ（Zollabsenkung）や一定期間に限った関税免除（Zollaussetzung）等がある。また輸入物品（例えばマグロ缶詰）の一定量について関税率を下げる関税割当（Zollkontingent）も利用される。

マグロを缶詰製造用に供給する EU 内水産業者に対しては 2005 年 1 月現在、調整金が支払われている。缶詰産業用マグロの世界市場価格ないし輸入価格が EU 漁業の生産価格を下回る場合にこの調整メカニズムが作動する。他方、マグロの EU 生産量が少なく、産業需要を満たせない時には、特定のマグロ製品に対する関税が完全に免除される。

関税/日本に対する貿易制限（Zölle/Handelsbeschränkungen Japan）

欧州共同体の統合関税番号 TARIC によって各物品に対する関税率と貿易制限について調べることができる。さらにその中の脚注により関連規定を指示されることもある。ドイツでは電子関税表（EZT：Elektronischer Zolltarif）を参照できるが、関税コード番号の 11 桁目によりさらに分類が細分されることもある。しかし、水産物にとっては通常は重要ではない。（11 桁目の細分についてはドイツ税関に照会する必要がある。第 1 章参照）

日本からのマグロに対する関税は 2004 年央時点で下記の通りであった。

- 生鮮または冷蔵マグロ（ヒレ肉を含まず）については、その輸入がマグロ調製品（例えば缶詰等）製造用という条件を満たせば、関税免除の適用を受ける。その他の目的による輸入については関税率 22%。
- ヒレ肉（冷凍、乾燥、その他）についてはその状態により関税率 7.5%から 18%。
- マグロ調理品（缶詰等）に対する関税率は基本的に 24%である。しかし、例年関税率を低減した関税割当が適用される（2004 年：6%ないし 12%）。この関税割当は早い者勝ち方式（im Windhundverfahren (＝First come first served)）で行われ、割当申請順に申請者に与えられる。しかし、マクロ調製食品がドイツに到着し、関税法上自由な流通への通関手続きをする時に申請するシステムになってお

り、前もって予約することはできない。割当の付与にかかる時間は普通申請後 2 労働日である。割当の量もしくはその時点での残余量はEUのTARIC-データバンクで調べることができる。または、ケルン上級税務局の関税割当センターで照会が可能である。

関税割当センター

OFD Köln
Zentralstelle Zollkontingent
Postfach 101754
40008 Düsseldorf
Tel: +49 (0)211 / 9088-302 bzw. -303
E-Mail: zzkinfo@rzd.bfinv.de

輸入売上税（Einfuhrumsatzsteuer）

〈さけ（前述）〉と同様

付録: マグロ（TARIC ：関税コード番号、関税率、貿易制限；2004年12月央時点）	関税コード番号	関税率	貿易制限	その他
魚、生鮮または冷蔵（ヒレ肉、魚肉を除く）				
Weißer Thun びんながまぐろ				
- 産業製造用*	03.02.31.10	0%	なし	(1)
- その他	03.02.31.90	22%	なし	
Gelbflossenthun きはだまぐろ				
- 産業製造用*	03.02.32.10	0%	なし	(1)
- その他	03.02.32.90	22%	なし	
Großaugenthun めばちまぐろ				
- 産業製造用*	03.02.34.10	0%	(2) (3)	(1)
- その他	03.02.34.90	22%	(2) (3)	
Roter Thun くろまぐろ				
- 産業製造用*	03.02.35.10	0%	(2)	(1)
- その他	03.02.35.90	22%	(2)	
Südlicher Roter Thunfisch みなみまぐろ				
- 産業製造用*	03.02.36.10	0%	なし	(1)
- その他	03.02.36.90	22%	なし	
andere Thunnus-Arten その他のもの				
- 産業製造用*	03.02.39.10	0%	なし	(1)
- その他	03.02.39.90	22%	なし	
魚、冷凍（ヒレ肉、魚肉を除く）Fische, gefroren (ohne Fischfilets, ohne anderes Fischfleisch)				
Weißer Thun びんながまぐろ				
- 産業製造用*				
- 丸ごと	03.03.41.11	0%	なし	(1)
- 腸を抜いた、えら無し	03.03.41.13	0%	なし	(1)
- その他（頭無し等）	03.03.41.19	0%	なし	(1)
- その他	03.03.41.90	22%	なし	
Gelbflossenthun きはだまぐろ				
- 産業製造用*				
- 丸ごと				

付録: マグロ（TARIC ：関税コード番号、関税率、貿易制限；2004年12月央時点）	関税コード番号	関税率	貿易制限	その他
－個重量10kg超	03.03.42.12	0%	keine	(1)
－その他	03.03.42.18	0%	なし	(1)
－腸を抜いた、えら無し				
－個重量10kg超	03.03.42.32	0%	なし	(1)
－その他	03.03.42.38	0%	なし	(1)
－その他（頭無し等）				
－個重量10kg超	03.03.42.52	0%	なし	(1)
－その他	03.03.42.58	0%	なし	(1)
－その他	03.03.42.90	22%	なし	
Großaugenthun				
－産業製造用*				
－丸ごと	03.03.44.11	0%	(2) (3)	(1)
－腸を抜いた、えら無し	03.03.44.13	0%	(2) (3)	(1)
－その他（頭無し等）	03.03.44.19	0%	(2) (3)	(1)
－その他	03.03.44.90	22%	(2) (3)	

* 16.04項目物品の産業製造用
(1) 規定に沿って使用されることを保証するために、加工が終わるまで物品は税関の監視下におかれる。
（欧州指令Verordnung 2454 / 93 (Zollkodex), Artikel 291 以下）
(2) 統計資料を輸入物品に添える
（欧州指令Verordnung 1984 / 2003 (ICCAT-/IOTC-Dokument) ）
(3) 浅瀬漁業または釣り漁により捕獲し、主としてインド洋マグロ委員会介入協定（IOTC-協定）およびICCAT-協定の適用領域に存在する缶詰工場に供給されるめばちまぐろには適用しない。
(4) 低い関税率は関税割当に関するものである（2004年12月割当終了）

5. 販売に関する法規制

5.1 欧州レベルでの規制

〈さけ（前述）〉と同様

欧州レベルでの主要な消費者保護規定

〈さけ（前述）〉と同様

食品法令の改革

〈さけ（前述）〉と同様

食品内部または食品上における残留農薬

〈さけ（前述）〉と同様

添加剤、香料（Zusatzstoffe, Aromen）

〈さけ（前述）〉と同様

食品衛生（Lebensmittelhygiene）

〈さけ（前述）〉と同様

食品表示（Lebensmittelkennzeichnung）,販売形態（Vermarktungsformen）

〈さけ（前述）〉と同様

マグロについてはさらに下記を参照。

- マグロ缶詰およびカツオ缶詰の共通流通規格に関する欧州理事会規則 No. 1536 / 92（1992 年 6 月 9 日付）

食品監視（Lebensmittelüberwachung）,獣医学的検査（Veterinärkontrollen）

〈さけ（前述）〉と同様

5.2 ドイツにおける規定

〈さけ（前述）〉と同様

5. 2.1 消費者の健康保護

〈さけ（前述）〉と同様

5.2.1.1 食品内および食品上の有害物質と残留農薬 (Schadstoffe, Rückstände in und auf Lebensmitteln)

有害物質最大許容量令：Schadstoff-Höchstmengenverordnung (SHmV)

〈さけ（前述）〉と同様

マグロについては欧州委員会規則No. 466 / 2001およびその改訂に下記上限値が定められている

金属含有量に関する委員会規則（No. 466/2001）およびその改訂（466/2001, 2375/2001, 257/2002, 472/2002, 242/2004 他）により規定された上限値の例

＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊

	生鮮重量あたり上限値、魚全体を食する場合はこの上限値を魚全体に適用する
鉛（Blei ）	
- マグロ	0,4 mg/kg
カドミウム（Cadmium）	

- マグロ　　0,1 mg/kg

水銀（Quecksilber）
- マグロ　　1,0 mg/kg

ダイオキシン（Dioxin ）
-魚の筋肉、
水産品およびその加工品　　3 pg WHO-PCDD/F-TEQ/g
（pg WHO-PCDD/F-TEQ：”ピコグラム WHO-PCDD/F-TEQ”は世界保健機関の単位）

錫（Zinn）(無機質 anorganisch)
-食糧缶詰　　200 (mg/kg)

＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊

残留薬剤最大許容量令（Rückstands-Höchstmengen-Verordnung (RHmV)）

〈さけ（前述）〉と同様

養殖分野での規制（Bereich Aquakultur）

〈さけ（前述）〉と同様

5.2.1.2 添加物、香料（Zusatzstoffe, Aromen）

添加物許可令（Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZulV)）

〈さけ（前述）〉と同様

添加剤取引令（Zusatzstoff-Verkehrsverordnung (ZverkV)）

〈さけ（前述）〉と同様

香料令（Aromen-Verordnung）

〈さけ（前述）〉と同様

養殖の分野（Bereich Aquakultur）

理事会指令 70 / 524/EEC（1970 年 11 月 23 日付）および欧州議会および理事会規則No.1831 / 2003（2003 年 9 月 22 日付）に基づき、ドイツでは飼料法（FuttMG：Futtermittelgesetz）ならびに飼料令（FuttMV：Futtermittel-Verordnung）で飼料に使用できる添加剤について定めている。

留意事項：

公的な食品監視で有害物質（Schadstoffe）による食品汚染や添加物の不正使用などが昨今繰り返し指摘されている。ニーダーザクセン州消費者保護・食品安全局（ das Niedersächsische Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES)）の 2004 年の報告によると、クックスハーフェン（Cuxhaven）の魚・魚加工品獣医学研究所の調査の結果、多くの魚加工品にポリリン酸塩（Polyphosphat）が過多に含まれていることが確認された。水分を高めるためにポリリン酸塩で処理することは、水分を高めることに繋がり、禁止されている。消費者に誤解を与えることになるからである。そのため、魚加工品（例えば、フィッシュ・フィンガーなど）にポリリン酸塩を添加することは禁止されている。
しかし、魚パイ（Fischpastete）、未加工魚の冷凍ヒレ肉、冷凍甲殻類動物/エビ・カニではカルシウムポリリン酸塩（Calciumpolyphosphat）の使用が上限値 5 g/kg まで許されている。これらの製品には相応の表示を行わなければならない。

マグロではニーダーザクセン州消費者保護・食品安全局は一酸化炭素（CO：Kohlenmonoxid）の使用について指摘している。この一酸化炭素は例えばマグロのステーキに濃赤色を与えるために使われる。これは消費者がマグロステーキの腐敗の進行に気づかない原因になりうる。そのため、このような「潤色」は許されていない。EU では、キロあたり一酸化炭素 200 ミクログラムを上限として未処理、処理の区別がされている。ただし、燻製魚ではこれより高い値が許されているが、相応の表示を行わなければならない。

5.2.1.3 食品衛生

〈さけ（前述）〉と同様

食品衛生令（Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)）

〈さけ（前述）〉と同様

魚衛生令（Fischhygiene-Verordnung (FischHV)）

〈さけ（前述）〉と同様

食品照射令（Lebensmittelbestrahlungs-Verordnung (LMBetrV)）

〈さけ（前述）〉と同様

冷凍食品令（Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel (TLMV)）

〈さけ（前述）〉と同様

EU の基本的な指令～欧州議会および理事会規則 No.178 / 2002

〈さけ（前述）〉と同様

5.2.2 表示、包装、販売形態
（Kennzeichnung, Verpackung, Vermarktungsformen）

5.2.2.1 表示、包装

〈さけ（前述）〉と同様

ロット表示令（Los-Kennzeichnungsverordnung (LKV)

〈さけ（前述）〉と同様

栄養価表示令（Nährwert-Kennzeichnungsverordnung (NKV)）

〈さけ（前述）〉と同様

魚および魚加工品の表示義務の拡大

〈さけ（前述）〉と同様

EU 加盟各国は認可された取引商品名をリストアップしなければならない。この取引商品名リストは最低限これだけはという最低限の要求であるが、これを特別な地域の名称で補足することができる。

マグロ（***Thunfisch***）については下記の取引商品名（*Handelsbezeichnungen*）がドイツで有効である（2004 年 7 月現在/ FIZ）。

Thunnus alalunga	*Weißer Thun, Germon, Thunfisch*
Thunnus albacares	*Gelbflossen-Thun, Thunfisch*
Thunnus thynnus	*Roter Thun, Thunfisch*
Thunnus atlanticus	*Schwarzflossen-Thun, Thunfisch*
Thunnus obesus	*Großaugen-Thun, Thunfisch*
Thunnus tonggol	*Langschwanz-Thun, Thunfisch*
(Katsuwonus pelamis	*Echter Bonito, Thunfisch)*

食品包装令（Fertigverpackungsverordnung (FPackV)）

〈さけ（前述）〉と同様

遺伝子技術（Gentechnik）

〈さけ（前述）〉と同様

エコ産物令（Öko-Erzeugnisse-Verordnung (Öko-Erzeugnis-VO)）

〈さけ（前述）〉と同様

包装令（Verpackungsverordnung (VerpackV)）

〈さけ（前述）〉と同様

5.2.2.2 マグロの特殊販売形態

未加工で生鮮のあるいは冷蔵した産物として市場に出される特定の水産物について欧州理事会規則 No. 2406/96 は共通の販売形態について規定している。欧州経済圏において統一した品質を確保するために、他方 EU の介入措置（Interventionsmaßnahme）を実行するのに統一したベースを確保するためである。例えば、魚は等級に分類されているが、魚の等級 B については援助がない。
同理事会規則は水産物流通規格令（FischVermNV：Verordnung über Vermarktungsnormen für Fischereierzeugnisse）でドイツ国内法化されている。

マグロでは下記のものに特別流通規格が適用される：
- びんながまぐろ：Weißer Thun (Thunnus alalunga)
- くろまぐろ：Roter Thun (Thunnus thynnus)
- めばちまぐろ：Großäugiger Thun (Thunnus oder Parathunnus obesus)

産物の大きさの等級（重量、サイズ）表示並びに客観的な基準に基づく感覚検査で評価する鮮度を表示する。生鮮または冷蔵マグロの共通販売形態についての規定は、マグロが EU 加盟国からのものか、第三国からのものかを問わず EU 内での最初の販売時に適用される。第三国からのものについてはその旨の表示が必要。鮮度および大きさの等級分類は流通業者（Berufshandel）が専門鑑定人と協力して行う必要がある。鮮度および大きさの等級表示は少なくとも 5cm の大きさの文字で各ロット上に表示しなければならない。

＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊

欧州理事会規則 No. 2406/96 の規定例

- ロットという場合、それは鮮度が均一で、種類は一つ、同一の捕獲地域、同一の船からの水産物のものをいう。
- 魚の鮮度等級は、エキストラ（Extra）、A、B である。さらに、視覚的に捉えられる寄生虫の存在についても考慮する。（同規則付録 I に詳細な評価システムが記載されている。）
  - Extra: 圧した跡、傷、汚れ、強度の色の変化がない
  - A: 汚れ、強度の色の変化がない。若干の圧した跡、表面に軽い傷があっても良い。
  - B: 汚れ、強度の色の変化がない。若干の圧した跡、表面により強度の傷があっても良い。

- 大きさの等級：重量（同規則付録 II に詳細な評価システムが記載されている。）

- 最初の販売時における第三国産物の表示に関する規定
  - ラテン語活字体で少なくとも 20mm の大きさで原産国を表示
  - 種の学問名および取引商品名の表示
  - 産物の状態
  - 鮮度等級および大きさの等級
  - 包装内産物の純重量（kg）
  - 等級付けを行った日および出荷日
    - 発送人の名称と住所

＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊

欧州理事会規則 No. 1536/92 ないしドイツ魚流通規格令（FischVermNV）におけるマグロ缶詰およぎカツオ缶詰に関する規定例：

- 次の種の産物に限り「マグロ缶詰」という表示を使ってよい（KN-コード 16.04.14.10）
  - びんながまぐろ：：Weißer Thun (Thunnus alalunga)
  - きはだまぐろ Gelbflossenthun ((Thunnus (neothunnus) albacores)
  - くろまぐろ：Roter Thun (Thunnus thynnus)
  - めばちまぐろ：Großäugiger Thun (Thunnus oder Parathunnus obesus)
  - その他のもの
  - 本カツオ Echter Bonito (Katsuwonus pelamis)
- 一つの容器に様々な種の魚をミックスすることは許されない。筋肉の構造が溶解して消えている調理品では、動揺に処理した他種魚の肉を含んでいてもよい（ただし、マグロまたはマグロ/カツオミックスの割合が少なくとも純重量の 25％でなければならない。）
- 缶詰の表示については下記が規定されている。
  - Thunfisch 「マグロ」という表示
  - 販売時の状態（Handelsaufmachung）：：„ganze Scheibe“（輪切り）, „Bruchstücke“（断片）, „Filets“（ヒレ肉）, „Bauchstreifen“（細長く切った腹の部分）„Schnitzel“（薄切り） oder „zerkleinerter Fisch“（小さく砕いた魚）；販売時の状態は精確に定義されている。例えば、„ganze Scheibe“（輪切り）は横切るように切った筋肉で一個ないし数個の円形状の片である。（生の状態で缶詰にした筋肉の場合を除いて、肉正味（Fleischeinwaage）の 18％までは薄切り（Schnitzel）を含んでいてもよい。）この他の販売時状態も許されるが、流通表示にはっきり記載しなければならない。
  - „in Olivenöl“（オリーブ油に入れた）, „im eigenen Saft“（産物自体の汁に入れた）など漬け汁（Aufgußflüssigkeit）の表示
- マグロで, „im eigenen Saft“（魚自体の汁に入れた）ものの場合は、魚の重量は純重量の 70％でなければならない。その他の漬け汁の場合は 65％。その他の形態の場合は少なくとも２５％。

＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊

5.2.3. 食品監視、検査

〈さけ（前述）〉と同様

6. 業界および企業特有の規定と方法

（Branchen- und Unternehmensspezifische Satandards und Verfahren）

〈さけ（前述）〉と同様

6.1 消費者の健康保護

6.1.1 「良い専門的な実践」ガイドライン
Leitlinien für die „Gute Fachliche Praxis“

〈さけ（前述）〉と同様

6.1.2 ドイツ食品典の指導要領
（Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches）

〈さけ〉の章とほぼ同一であるが、まぐろについては特に次の指導要領が記載されている。

＊ ＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊

「魚、カニ・エビ、軟体動物およびそれを原料とした製品のための指導要領」は一般的に魚製品の提供形態について定めている。

- 魚における概念の定義、例

  - ヒレ肉（Filets）：自然のままで相互に連なりまとまった魚肉で、腹部のひれを取り除いた後背骨に並行して体から切り取り、皮を剥がし、できる限り骨をとったもの。マグロの缶詰では、「ヒレ肉、切ったもの „Filet, geschnitten“」（英：“solid pack“）

  - カツレツ（Koteletts）：脊柱に対し垂直に切った塊、サケのように大きな魚の場合「ステーキ」とも呼ばれる。

  - 塊（Stücke：chunks）：マグロの場合はヒレ肉で形が不規則なものも含む。

  - 薄切り（Schnitzel：flakes）

- 製造および状態、例

  - 飲料水ないし細菌学的に飲料水に匹敵する海水でのみ処理

  - 食塩のみ使用

  - 成分：漬ける液（飲料水または酢、酸味剤、塩から成る）、クリーム（脂肪が少なくとも 20%のソース）

- 表示、評価、例

  - 流通商品名、解体した魚の場合はさらに部分の種類を表示する（側面、ヒレなど）

  - 魚加工品：味を決定づけるものを表示（例：クリームソースに漬けたニシンのヒレ肉

  - マグロ缶詰では、部分についても表示、例、「ヒレ肉、切ったもの „Filet, geschnitten“」（英：“solid pack“）

  - 冷凍魚：製造（例：ほぼ全体的に骨を取り除いた魚ヒレ肉）、表示（例：冷凍した、水をかけて凍らした）、重量（正味重量は少なくとも定格充填量の 80%、氷詰めの製品は除く）、状態（例、皮を剥いだ：皮は最も内側の部分を除いて取り除いた）

  - 冷凍水産物：製造（パン粉をつけた、前もって炒めた、ミートボール：砕いた魚肉を成形した魚加工品、濃化剤や香辛料を添加したものも含む）、表示（魚ミートボールの場合「砕いた魚肉から作った」など）、重量（砕いた魚肉から作った魚加工品の場合魚の割合は少なくとも 50%など）、状態（砕いた魚肉は内臓やえらなどの異物を含まないなど）

  - 干し魚、例、棒鱈（大型のタラなど）

  - 燻製魚：製造（例：高温で燻製した魚、中心で摂氏 60 度以上、低温で燻製した魚、中心で摂氏 30 度未満、塩で処理したサケの塊/側面を使った燻製のサケ）、状態（例、高温で燻製した：マグロ：赤みがかったから濃い赤色）

  - 塩で処理した魚
  - 塩で処理した魚を原料にした加工品
- アンチョーゼン（Anchosen）：製造：砂糖、食塩、香辛料、硝酸カリウム（Salpeter）を使って生物学的に成熟させた
- マリネード（Marinaden）：製造：酢、酸味剤、塩、香辛料で処理した
  - 炒めた、焼いた魚製品
- 料理用魚製品、ゼリー漬け魚加工品
- 低温殺菌した魚加工品
  - 魚の長期保存、例：漬け汁（Aufguss）、魚自体の汁、油に漬けた、魚ペースト（Fischpasten）（塗布できる練ったもの、濃化剤ないし香辛料を使ったまたは使ってない）、魚パイ（Fischpasteten）（ウナギ、サケ、マスおよびその他成分からなる調理品）、魚団子（Fischklöße）（通例、煮たもの）、魚ミートボール（Fischfrikadellen）（通例、炒めた）、油ないし漬け汁に漬けたマグロ/サケ缶詰での魚重量：少なくとも 65%、自体の汁に漬けている場合：少なくとも 65%、ソースに入っている場合：少なくとも 50%。
- 魚サラダ：肉の割合が少なくとも 20%

＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊

6.1.3 任意の規格

〈さけ（前述）〉と同様

6.2 任意の表示

〈さけ（前述）〉と同様

民間のエコ・シール（Nicht staatliche Ökosiegel）

〈さけ（前述）〉と同様

漁業の持続性（Nachhaltigkeit der Fischerei）という側面は、いくつかの種類の魚の存在量が減少しつつある現在、マーケティングの上で重要になっている。ドイツではこの点で、MSC-シールの意味が大きくなってきた。目標は、漁業をマネッジすることにより魚の過剰捕獲（Überfischung）を回避し海というエコ・システムを維持することである。MSC は 1997 年ユニリーバ社と WWF (World Wildlife Fund)によって創設された。

Marine Stewardship Council (MSC)
海洋管理評議会（**MSC：Marine Stewardship Council**）

同評議会は持続的な漁業について規格を作成した。「Scientific Certification Systems」あるいは「SGS」などの信任された認証組織が漁業と魚加工品企業の認証を行う（信任されている認証機関のリストの参照先：www.msc.org）

- まず特定の漁業が認証される。現在認証されているのは例えばテームズ川ニシン（Themse-Hering）,ニュージーランドホキ（Neuseeland-Hoki ）アラスカサケ（Alaska-Lachs）などである。マグロについてはこれまで認証されたものがない。
- その次は「管理連鎖証明：Chain of Custody-Certification」：魚製品の提供者は購買契約などに基づいて認証された漁業の生製品（原料となる魚）のみを購入していることを証明しなければならない。ISO 規格の認証を受けている企業にとってはすでに相応の記録システムがあるため、この管理連鎖証明は比較的容易である。監査に 1～2 日、報告書と認証はその後数週間必要となる。認証された企業は MSC シールを使用できる。

‘イルカへやさしい’ラベル *: Delphinfreundlich (GRD / EII)*

イルカ救助協会（Gesellschaft zur Rettung der Delphine (GRD)）では、米国「大地・島・研究所：Earth Island Institute (EII)」の国際的なマグロ管理プログラム（Thunfisch-Kontrollprogramm）をドイツで実施している。このイルカ救助協会では、輸入業者や流通業者が提供しているマグロ缶詰は、「流し網（Treibnetz）やイルカを囲む方式の網（Ringwadennetz）で捕獲したマグロのものではない」旨の証明書を発行している。証明を受けた輸入業者や流通業者はリストに掲載され、インターネットで閲覧することができる（www.delphinschutz.org/dokus/thunfisch-lis.pdf）。マグロの捕獲ではイルカが付属的に捕れるため、イルカ救助協会の目標は、輸入業者や流通業者ができるだけイルカの捕獲量が少ない方法で捕ったマグロの缶詰を提供す

るように後押しすることである。他欧州諸国で見られる„Dolfin safe“シールが法的に保護されているのとは違い、イルカ救助協会の場合は証明を受けた輸入業者や流通業者をリストアップし公表するにとどまっている。しかし、最近では「大地・島・研究所」の「イルカにやさしい *„delphinfreundlich gefangen“*」シールを付けた製品が市場に提供されるようになった。

イルカ救助協会の発表では、ドイツ輸入業者/流通業者の 95%が同協会ないしは大地・島・研究所の趣旨に賛同しており、大地・島・研究所の国際モニタリングプログラム（IMP：International Monitoring Program）に賛同している企業でのみ製品を購入する義務を自主的に負うことにしている。この国際モニタリングプログラムでは、世界中のマグロ企業約 300 社が検査を受ける。検査はマグロ漁船上での検査、陸揚げ時の検査、倉庫、加工所での検査を含み、缶詰になるまでのマグロの経路を追跡できるような特殊表示も行われる。

ドイツのイルカ救助協会に賛同する輸入業者や流通業者は 4 半期ごとに購入証書を同協会に提出し、同協会は該当する製品が国際モニタリングプログラムに賛同する企業から調達されたものであるかどうかを検査する。
輸入業者や流通業者が証明申請を行いたい場合には、同協会に購入証書を送付する。
ほぼ 1～2 週間後、リストに記載されると見てよい。
また、同協会のボランティア・ヘルパーが食品小売業の検査を実施する。

イルカ救助協会（独）と大地・島・研究所（米）の連絡先は下記である。

Gesellschaft zur Rettung der Delphine e.V. (GRD)
Kornwegerstr. 37
81 375 München, Germany
Tel: +49-(0)89 / 741 604 10
Fax: +49-(0)89 / 741 604 11
Internet: www.delpfinschutz.org
E-Mail: info@delphinschutz.org

Earth Island Institute
300 Broadway, Suite 28
San Francisco, CA 94133-3312
Tel: 001-415-788-3666
Fax: 001-415-788-7324
Internet: www.earthisland.org
E-mail: berman@earthisland.org

ドイツでは、マグロ製品の「イルカにやさしい」表示は法的に保護されておらず、どの提供者でも使用できる状態である。

これらの表示のほか「購買ガイド„Einkaufsführer“」があり、魚の評価が掲載されている。この魚の評価は特定の製品あるいは企業を対象にしているわけではなく、魚の種類を対象にしている。このような「魚購買ガイド」を消費者センター（Verbraucherzentrale: http://www.vzbv.de/go/wir/portrait/index.html）がWWF(World Wildlife Fund)と協力して出している（http://label-online.de/index/php/aid/410）。マグロの項目を見ると、大西洋からの *Gelbflossenthun* を除いて「危機的

„bedrohlich“」と評価されており、一方グリーンピースのガイド「Fish & Facts 2004」では、マグロは「破滅的 „katastrophal“」と評価されている。

7. 流通、製造、消費
（Handel, Hersteller und Verbrauch）

7.1. 貿易
（Außenhandel）

魚製品（Fischerzeugnissen）のドイツ市場は他 EU 諸国からの輸入および第三国からの輸入に大きく依存している。とりわけ第三国からの輸入が大きい。ドイツの海洋魚捕獲船（Fangschiff）の国内市場供給に対する寄与率は極めて小さくなった。マグロは地中海で EU の海洋漁業と養殖（マグロ稚魚の肥育）によって生産されるとは言え、消費されるマグロの大部分は輸入に頼っている。

〈さけ（前述）〉と同様

マグロの輸入（Import von Thun）

ドイツに輸入されるのは主としてマグロの調理品（缶詰が主）である。2003 年の輸入量は前年比 6%増、9 万 1943 トンであった。その内の 5 分の 4 以上である 7 万 4905 トンは EU 以外の国からの輸入である（前年比 15%増）。

マグロ缶詰等の輸入量は 2003 年過去最高となった。その契機となったのは同年前期の原料魚の値下げである。後期には再び価格が上昇したが、その影響は米ドルが下がったために帳消しとなった。さらに、同年後期には新たにタイ、フィリピン、インドネシア向け関税割当により同国からの輸入が優遇され、ドイツの加工食品産業向けに有利な条件ができた。2003 年における第三国からの輸入価格は平均 2.09 ユーロ/kg（2002 年：2.35 ユーロ/kg）であった。

表: マグロ/本カツオの調理品（缶詰等）の貿易
製品重量：トン

	2002	2003
輸入合計		
-魚、丸ごと又は薄切り、細かく砕いてないもの	82,678	89,413
-魚、その他の方法で調製したもの又は保存可能にしたもの	3,746	2,530
合計	86,424	91,943
内：第三国からの輸入		
-魚、丸ごと又は薄切り、細かく砕いてないもの	65,178	74,673
-魚、その他の方法で調製したもの又は保存可能にしたもの	53	232
合計	65,231	74,905
輸出合計		
-魚、丸ごと又は薄切り、細かく砕いてないもの	21,484	19,566
-魚、その他の方法で調製したもの又は保存可能にしたもの	389	561

表: マグロ/本カツオの調理品（缶詰等）の貿易		
合計	21,873	20,127

出所: BLE（連邦農業食糧庁）

2004 年 7 月までの輸入量を見ると、大幅に減少し、4 万 9471 トンであった（前年比 18%減）。その内第三国（EU 外諸国）からの輸入量は前年比 11%減で、4 万 3728 トンとなった。

2003 年における最も重要な供給国はフィリピンで、その市場占有率は過去の数年間のうちに 30%以上にまで上昇した（2001 年の占有率：28%）。しかし、2004 年 7 月までの同国からの輸入量を見ると、その市場占有率は再び大幅に後退している。

表: マグロ/本カツオの調理品（缶詰等）の貿易
製品重量：トン

	2001	2002	2003
合計	74.202	86.431	91.847
内訳			
- Philippinen フィリピン	20,511	28,524	29,471
- Frankreich フランス	13,528	16,830	13,161
- Seychellen セーシェル	6,933	8,188	10,603
- Thailand タイ	5,125	9,305	9,597
- Papua-Neuguinea パプア-ニューギニア	1,980	5,172	8,677
- Madagaskar マダガスカル	2,056	3,791	5,208
- Ecador エクアドル	4,057	4,093	4,780
- Indonsesien インドネシア	2,347	2,092	2,712
- Spanien スペイン	4,979	3,674	2,539
- Türkei トルコ	1,945	253	1,621

出所: FIZ（魚情報センター）

調製していないマグロの輸入は調整したマグロ（缶詰等）に比べて極めて少ない。種類別に見ると、最も輸入量が多かったのはきはだまぐろ（ Gelbflossenthun）（冷凍、腸を抜いた、えら無し、個あたり重量 10kg 超）で約 64 トン、供給国は主としてスペインであった。Roter Thun（丸ごと、生鮮または冷蔵）は 31 トン、供給国は主としてフランスであった。

7.2 国内消費（Inlandsverbrauch）

ドイツにおける魚の年間一人当たり消費量は 2003 年の統計で 14.4kg であった。過去の平均が約 12kg であったのに比べ大幅な増加になっている。しかし国際平均（16kg 強）と比較してみると、ドイツの魚消費量は少ない（出所：FIZ：魚情報センター）。ドイツの魚供給者はとりわけ魚の持つ「健康イメージ」を押し出すことで魚の消費増加を狙っている。

消費では、海洋魚が最も多く、次いで淡水魚、カニ・エビ/軟体動物（貝等）となっている。魚の種類を見ると、アラスカ・タラ（Alaska-Seelachs：Alaska-Pollack）の消費が最も多く、次いでニシン（Hering）、マグロ（Thunfisch）、サケ（Lachs）、スズキ（Rotbarsch）、タラ（Köhler）の順である。加工ごとに見ると、冷凍魚（Tiefkühlfisch）が最も多く、次いで魚缶詰、マリネードとなっている。とくに値段の安いマグロ缶詰の輸入により、マグロ消費は大幅に増えた。その 2004 年の市場占有率は 2001 年に比べ 3 ポイント増加し 14%であった。マグロの消費はドイツで第 3 位である。

〈さけ（前述）〉を参照（表など）

7.3 流通業と企業
（Handel und Unternehmen）

〈さけ（前述）〉と同様

8. 重要関連機関、団体、企業
（Wichtige Adressen）

〈さけ（前述）〉と同様

〈はまち〉

本項で扱う〈はまち〉に関するデータは「Seriola spp.」属の魚（(lalandi, dumerili, quinqueradiata 等)のデータである。この属の魚はドイツではあまり供給されていないが、Gelbschwanzmakrele, Bernsteinmakrele（ Buri, Hamachi ）等と呼ばれている。しかし、名称と魚が一義的でないことが多い。
本項の多くの章が〈さけ〉の場合と同じであるため、ここではハマチ（ブリ）についての記述のみを行う。

1. 関税コード番号による品目の定義

（HS-Codes / Zoll-Nomenklatur）

関税コードに関する一般情報は〈さけ（前述）〉と同様

次に掲げる一覧はブリ（Seriola spp.）の関税コード番号である。8 桁の結合番号体系(KN)をベースにした。10 桁の EU 共通の統合関税コード番号（TARIC）は付録に挙げた。しかし、この属はそれ自身の項目としてリストアップされていないため、「他のもの „andere“」という項目に入れた。

＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊

ハマチ（ブリ）（結合番号体系）

魚（Fische）

- 魚、生鮮または冷蔵（ヒレ肉、魚肉を除く）
  - その他の海洋魚　03 02 69 99
- 魚、冷凍（ヒレ肉、魚肉を除く）
  - その他の海洋魚　03 03 79 98
- 魚のヒレ肉(生鮮、 冷蔵)
  - その他　03 04 10 38
- その他の魚肉(生鮮、 冷蔵,、細かく砕いたものも含む)
  - その他　03 04 10 98
- 魚のヒレ肉(冷凍)
  - その他　03 04 20 94
- その他の魚肉(冷凍,、細かく砕いたものも含む)
  - その他　03 04 90 97
- 魚ヒレ肉、乾燥した、塩蔵した又は塩水漬けにした（燻製のものを除く）
  - その他　03 05 30 90
- 魚/魚ヒレ肉、燻製
  - その他　03 05 49 80
- 魚、乾燥した、塩蔵した（燻製のものを除く）
  - その他　03 05 59 80
- 魚、塩蔵した（乾燥したもの、燻製のものを除く）、塩水漬けにしたもの
  - その他　03 05 69 80

魚の調製品（缶詰、その他、魚の割合が 20%を超えるもの）

- 魚、丸ごとのもの又は塊のもの、しかし細かく砕いたものは含まず
  - その他　16 04 19 98
- 魚、その他の調製をしたもの又は保存処理をしたもの
  - その他　16 04 20 90

＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊

2. 輸入 / 輸入手続き
（Einfuhr/Zollabfertigung）

〈さけ（前述）〉と同様

2.1 関税番号
（Zollnummer）

〈さけ（前述）〉と同様

2.2 獣医局国境管理所の輸入検査
（Einfuhruntersuchung der Grenzkontrollstelle des Veterinäramtes ）

〈さけ（前述）〉と同様

2.3 税関申告と通関手続き
（Zollanmeldung und zolltechnische Abwicklung）

〈さけ（前述）〉と同様

税関による監視（Zollamtliche Überwachung）

〈さけ（前述）〉と同様

2.4 通関手続きを行う税関
（Zollstelle der Zollabfertigung）

〈さけ（前述）〉と同様

3. 輸入規制
（Einfuhrregelungen）

3.1 欧州の規制
（Europäische Vorschriften）

〈さけ（前述）〉と同様

3.2 ドイツの規制
（Deutsche Regelungen）

〈さけ（前述）〉と同様

3.3 輸入業者
（Importeur）

〈さけ（前述）〉と同様

3.4 サンプルの輸入
（Mustersendungen）

〈さけ（前述）〉と同様

4. 関税、課徴金、貿易制限
（Zölle, Abgaben, Handelsbeschränkungen）

EU は共通の関税規定（Zollvorschriften）を持つ関税同盟（Zollunion）であり、第三国に対し統一した関税を課す。漁業および養殖については EU の産物をある程度優先的に取扱い、関税を課すことにより世界市場の低い価格から保護することが EU のひとつの目的である。一方、魚加工産業（fischverarbeitende Industrie）では価格の安い原料を必要としている。そのため、二カ国間協定（bilaterale Abkommen）等により関税には多くの例外がある。産業用の輸入を制御するための対策に関税引下げ（Zollabsenkung）や一定期間に限った関税免除（Zollaussetzung）等がある。しかし、ハマチ/ブリ（*Seriola ssp.*）には現在（2004 年 12 月）関税免除も関税割当も適用されていない。

関税/日本に対する貿易制限（Zölle/Handelsbeschränkungen Japan）

欧州共同体の統合関税番号 TARIC によって各物品に対する関税率と貿易制限について調べることができる。さらにその中の脚注により関連規定を指示されることもある。ドイツでは電子関税表（EZT：Elektronischer Zolltarif）を参照できる。関税コード番号の 11 桁目によりさらに分類が細分されることもあるが、水産物にとっては通常重要ではない。

2004 年 12 月央欧州統合関税コード番号 TARIC によると、日本からのハマチ/ブリに対する関税率は下記である（付録参照。TARIC の記載は再三変更されるため、下記データは 12 月央時点のものであることに注意）。

- 新鮮、冷蔵または冷凍の魚、ヒレ肉あるいは他の魚肉に対する関税率は 7.5%から 18%と幅がある。
- 魚/魚ヒレ肉で、乾燥した、塩蔵した、燻製の又は塩水漬けにしたものの関税率は 12%から 16%である。
- 魚の調製品では 7.5%から 20%。

関税額は通例課税価格（Zollwert）に関税率をかけた額である。また、この基礎となる課税価格は請求書額に運賃と保険料を加算した合計額である。

輸入売上税（Einfuhrumsatzsteuer）

関税のほかに輸入売上税が課される。これはドイツ国内の売上税に相当するが、物品の輸入時に関税行政局（Zollverwaltung）が徴収する。（輸入業者が支払う輸入売上税は前段階税控除（Vorsteuerabzug）により税務署から償還される。輸入業者は従って最終的に自己の付加価値に対する売上税を払うことになる。）ドイツの売上税は一般的に 16%、食品については軽減税率（reduzierter Satz）7%が適用される。

輸入売上税額は輸入売上税価格（Einfuhrumsatzsteuerwert）に輸入売上税率をかけた額である。また輸入売上税価格は課税価格に関税額（Zollbetrag）,国内の最初の仕向地までの運賃を加算した合計額である。

消費税（※Verbtauchssteuer）は水産物には課されない。
※消費税（Verbtauchssteuer）は石油、電気、タバコ、ビール、ブランデー、発泡酒、コーヒーなどにかかる。付加価値税とは異なり、税関が徴収する。

付録: ハマチ/ブリ（TARIC ：関税コード番号、関税率、貿易制限；2004年12月初時点）	関税コード番号	関税率	貿易制限	その他
魚、生鮮または冷蔵（ヒレ肉、魚肉を除く）				
その他の海洋魚	03.02.69.99.90	15 %	なし	
魚、冷凍（ヒレ肉、魚肉を除く）				
その他の海洋魚	03.03.79.98.90	15%	なし	
魚のヒレ肉(生鮮、 冷蔵)				
その他	03.04.10.38.90	18%	なし	
その他の魚肉(生鮮、 冷蔵,、細かく砕いたものも含む)				
その他	03.04.10.98.90	15%	なし	
魚のヒレ肉(冷凍)				
その他	03.04.20.94.90	15%	なし	
その他の魚肉(冷凍,、細かく砕いたものも含む)				
その他	03.04.90.97.89	7.5%	なし	
魚ヒレ肉、乾燥した、塩蔵した又は塩水漬けにした（燻製のものを除く）				
その他	03.05.30.90.90	16%	なし	
魚/魚ヒレ肉、燻製				
その他	03.05.49.80.90	14%	なし	

付録: ハマチ/ブリ（TARIC ：関税コード番号、関税率、貿易制限；2004年12月初時点）	関税コード番号	関税率	貿易制限	その他
魚、乾燥した、塩蔵した（燻製のものを除く） その他	03.05.59.80.90	12%	なし	
魚、塩蔵した（乾燥したもの、燻製のものを除く）、塩水漬けにしたもの				
その他	03.05.69.80.90	12%	なし	
調製品: 魚、丸ごとのもの又は塊のもの、しかし細かく砕いたものは含まず				
ヒレ肉、生、小麦粉に包んである又はパン粉をつけてある、油で前もって炒めたものも含む、冷凍				
－その他	16.04.19.91.90	7,5%	なし	
その他	16.04.19.98.90	20%	なし	
調製品: 魚、その他の調製をしたもの又は保存処理をしたもの				
その他	16.04.20.90.90	14%	なし	

出所: TARIC/Europäische Kommission

5. 販売に関する法規制
(Regelungen für den Verkauf auf dem deutschen Markt)

5.1 欧州レベルでの規制

〈さけ（前述）〉と同様

欧州レベルでの主要な消費者保護規定

〈さけ（前述）〉と同様

食品法令の改革

〈さけ（前述）〉と同様

食品内部または食品上における残留農薬

〈さけ（前述）〉と同様

添加剤、香料（Zusatzstoffe, Aromen）

〈さけ（前述）〉と同様

食品衛生（Lebensmittelhygiene）

〈さけ（前述）〉と同様

食品表示（Lebensmittelkennzeichnung）， 販売形態（Vermarktungsformen）

〈さけ（前述）〉と同様

食品監視（**Lebensmittelüberwachung**）**,** 獣医学的検査（**Veterinärkontrollen**）

〈さけ（前述）〉と同様

5.2 ドイツにおける規定

〈さけ（前述）〉と同様

5.2.1 消費者の健康保護

〈さけ（前述）〉と同様

5.2.1.1 食品内および食品上の有害物質と残留農薬 **(Schadstoffe, Rückstände in und auf Lebensmitteln)**

有害物質最大許容量令：**Schadstoff-Höchstmengenverordnung (SHmV)**

〈さけ（前述）〉と同様

残留薬剤最大許容量令（**Rückstands-Höchstmengen-Verordnung (RHmV)**）

〈さけ（前述）〉と同様

養殖分野での規制（**Bereich Aquakultur**）

〈さけ（前述）〉と同様

5.2.1.2 添加物、香料 （**Zusatzstoffe, Aromen**）

添加物許可令（**Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZulV)**）

〈さけ（前述）〉と同様

添加剤取引令（**Zusatzstoff-Verkehrsverordnung (ZverkV)**）

〈さけ（前述）〉と同様

香料令（**Aromen-Verordnung**）

〈さけ（前述）〉と同様

養殖の分野（Bereich Aquakultur）

〈さけ（前述）〉と同様

留意事項：

〈さけ（前述）〉と同様

5.2.1.3 食品衛生

〈さけ（前述）〉と同様

食品衛生令（Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)）

〈さけ（前述）〉と同様

魚衛生令（Fischhygiene-Verordnung (FischHV)）

〈さけ（前述）〉と同様

食品照射令（Lebensmittelbestrahlungs-Verordnung (LMBetrV)）

〈さけ（前述）〉と同様

冷凍食品令（Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel (TLMV)）

〈さけ（前述）〉と同様

EU の基本的な指令～欧州議会および理事会規則 No.178 / 2002

〈さけ（前述）〉と同様

5.2.2 表示、包装、販売形態
（Kennzeichnung, Verpackung, Vermarktungsformen）

5.2.2.1 表示、包装

〈さけ（前述）〉と同様

ロット表示令（Los-Kennzeichnungsverordnung (LKV)

〈さけ（前述）〉と同様

栄養価表示令（Nährwert-Kennzeichnungsverordnung (NKV)）

〈さけ（前述）〉と同様

魚および魚加工品の表示義務の拡大

〈さけ（前述）〉と同様

EU 加盟各国は認可された取引商品名をリストアップしなければならない。この取引商品名の表示は、「最低限これだけは」という最低限の要求である。この表示は特別な地域の名称を用いて補足することができる。

ハマチ/ブリ（*Seriola spp.*）については下記の取引商品名がドイツで有効である（2004 年 7 月現在/ FIZ）。

Seriola spp.	Bernsteinmakrele

さらにこの属に含まれるものとして下記が挙げられているだけである:

Seriola lalandi	Gelbsschwanzmakrele

(このため„Seriola lalandi “ 以外、„Seriola “ 属のものはすべて法的に „Bernsteinmakrele“と呼ぶことになる。)

その他については〈さけ（前述）〉と同様

食品包装令（Fertigverpackungsverordnung (FPackV)）

〈さけ（前述）〉と同様

遺伝子技術（Gentechnik）

〈さけ（前述）〉と同様

エコ産物令（Öko-Erzeugnisse-Verordnung (Öko-Erzeugnis-VO)）

〈さけ（前述）〉と同様

包装令（Verpackungsverordnung (VerpackV)）

〈さけ（前述）〉と同様

5.2.2.2 魚の特殊販売形態

〈さけ（前述）〉と同様

5.2.3 食品監視、検査

〈さけ（前述）〉と同様

6. 業界および企業特有の規定と方法

（Branchen- und Unternehmensspezifische Satandards und Verfahren）

〈さけ（前述）〉と同様

6.1 消費者の健康保護

6.1.1 「良い専門的な実践」ガイドライン
Leitlinien für die „Gute Fachliche Praxis“

〈さけ（前述）〉と同様

6.1.2 ドイツ食品典の指導要領
（Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches）

ドイツ食品典の指導要領ではハマチ/ブリ（*Seriola spp.*）に触れていないが、〈さけ〉の章で挙げた例はハマチ/ブリにも当てはまる。

6.1.3 任意の規格

〈さけ（前述）〉と同様

6.2 任意の表示

〈さけ（前述）〉と同様

民間のエコ・シール（Nicht staatliche Ökosiegel）

基本的に〈さけ〉の章と同じであるが、ハマチ/ブリについてはこれまで「Naturland」または「MSC」による認証は行われていない。

7. 流通、製造、消費

（Handel, Hersteller und Verbrauch）

7.1. 貿易

〈さけ（前述）〉と同様

ハマチ/ブリの輸入（Import von Seriola spp.）

統計データなし（ハマチ/ブリは「その他」にまとめてある。）。

7.2　国内消費

基本的に〈さけ〉の場合と同じである（ハマチ/ブリは「その他」にまとめてある）。

7.3 流通業と企業

基本的に〈さけ〉の場合と同じである。

留意事項：

ハマチ/ブリ（Seriola spp.）を取り扱っている魚卸売業者は極めて少ない。多くの場合、冷凍ヒレ肉で、（業者例：Kager GmbH & Co. KG, Kanzow GmbH & Co. KG）産地としてはオーストラリアの養殖が多い。

流通構造については*〈さけ（前述）〉と同様*

8. 重要関連機関、団体、企業

〈さけ（前述）〉と同様

〈のり〉

〈さけ（前述）〉と同様

本項で扱う〈のり〉のデータは“Porphyra yezoensis „や“Porphyra tenera“などの海草を原料にしたのり製品に関するデータである。本項の多くの章が〈さけ〉の場合と同じであるため、ここではのりについての記述のみを行う。

1. 関税コード番号による品目の定義
（HS-Codes / Zoll-Nomenklatur）

〈さけ（前述）〉と同様

次に掲げる一覧は海草/海草の関税番号である。8 桁の結合番号体系をベースにした。10 桁の EU 共通の関税番号（TARIC）は付録に挙げた。

ノリ（結合番号体系）	
海草その他の藻類（Algen und Tange） （生鮮のもの及び冷蔵し、冷凍し又は乾燥したもの、挽いたものも含む）	12 12 20 00
調製食料品（Lebensmittelzubereitungen）	
- 乳脂、ショ糖などを含まないもの*	21 06 90 92
- その他のもの andere	21 06 90 98
*乳脂、ショ糖、イソグルコース、澱粉またはグルコースを一切含まない、または乳脂を 1.5%未満、ショ糖またはイソグルコースを 5%未満、グルコースまたは澱粉を 5%未満しか含まない調製食料品（パーセントのベースは重量）	

2. 輸入 / 通関手続き
（Einfuhr/Zollabfertigung）

〈さけ（前述）〉と同様

2.1 関税番号
（Zollnummer）

〈さけ（前述）〉と同様

2.2 獣医局国境管理所の輸入検査
（Einfuhruntersuchung der Grenzkontrollstelle des Veterinäramtes ）

植物性製品は通常獣医検査を受ける必要はない。ただし、特定の物品について、また特定の国からのものについては検査を受ける必要がある。日本産の海草（Tange und Algen）製品は通例の通関手続きをとるだけでよい。衛生上問題ないこと（gesundheitliche Unbedenklichkeit）の保証は輸入業者に課される注意義務の中で行うことになる。輸入業者自身は公的な通例の食品監視（Lebensmittel-überwachung）の検査を受ける。

留意事項：

海草製品にはヨードが含まれているため場合によっては該当製品の流通能力（適法性）について照会することが勧められる。照会先は国境検査所のある州の管轄当局で、普通は州の消費者省、農業省等の食品監視を管轄する局である。
例えば、ハンブルク州の場合、学問・研究局（Behörde für Wissenschaft und Forschung ; Tel; +49-(0)40 / 42841-4033 または. -4013; Fax: +49-(0)40/ 42 863-2411）、ヘッセン州の場合は、社会省（Sozialministerium ; Tel: +49-(0)611 / 817-0, Fax +49-(0)611 / 809399, E-Mail: poststelle@hsm.hessen.de）、ブレーメン州では労働・婦人・健康・青少年・社会参事会（*Senator für Arbeit, Frauen, Gesundheit, Jugend und Soziales (Tel: +49-(0)421 / 361-2077, Fax:+49-(0)421 / 361-10249, E-Mail: office@soziales.bremen.de*)である。
また場合によっては、輸入業者が輸入する前に流通能力に確信を得るためにヨード含有量（乾燥物 kg あたり最高 20mg）を食品化学者に検査させることが勧められる。海草のヨード含有量が多いため、それを原料とする製品は税関にてまた通例の公的な食品監視により他の植物性食品よりも集中的に試料抽出がなされ検査されることがあるからである。

2.3 税関申告と通関手続き（Zollanmeldung und zolltechnische Abwicklung）

〈さけ（前述）〉と同様

ATLAS

〈さけ（前述）〉と同様

税関による監視（Zollamtliche Überwachung）

現在のりについては関税割当等の貿易制限がないため特に関連しない。

留意事項: :

- 運送業者は輸入手続きのサービスを行っていることが普通であり、手続きノウハウ、必要書式、その他を持っているため、迅速に手続きを済ますことができる。

2.4 通関手続きを行う税関（Zollstelle der Zollabfertigung）

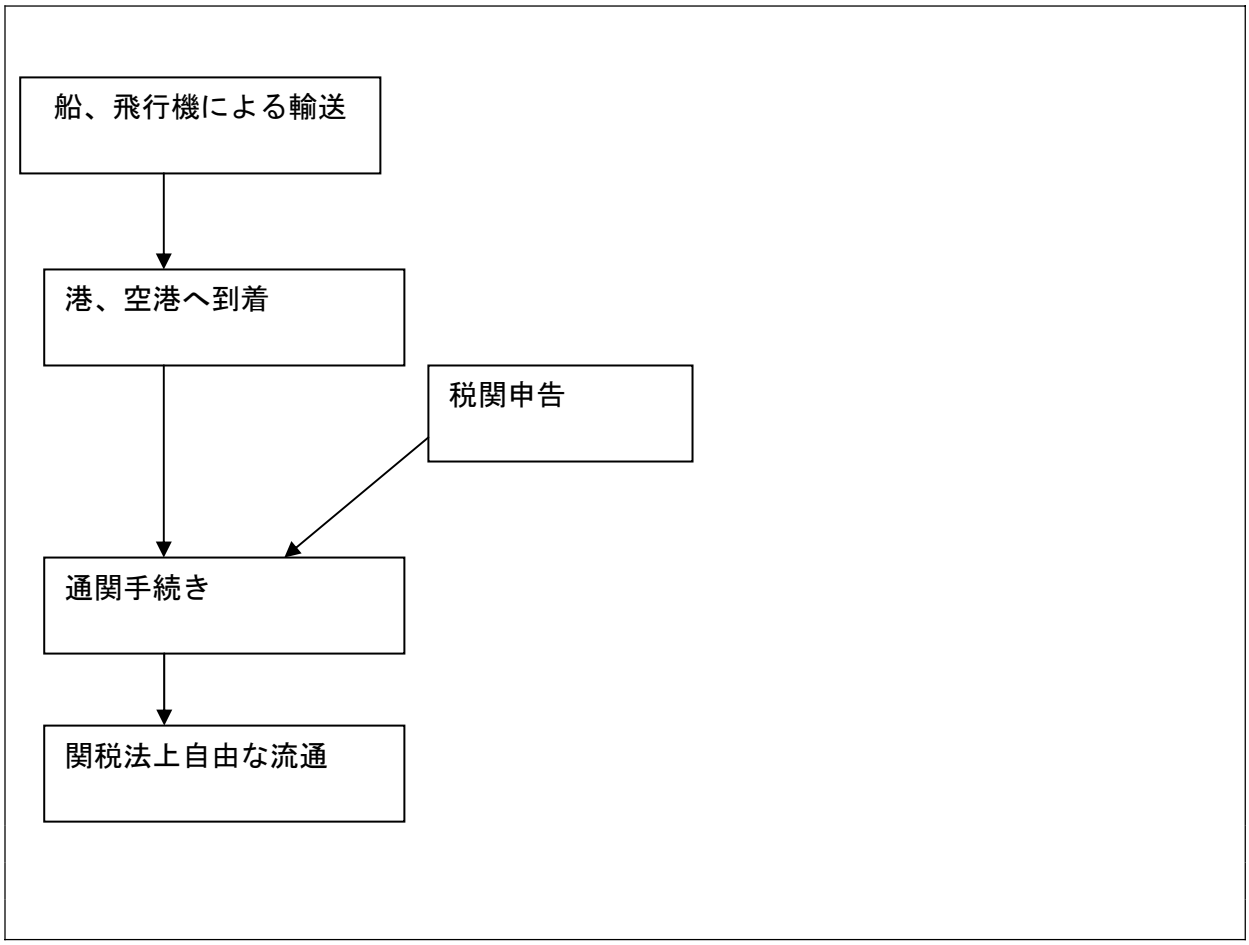
食品の通関手続きは、「資格のある税関„Befugten Zollstellen“」で行う必要がある。「資格のある税関」については最寄の中央税関（HZA：Hauptzollamt）に照会することができる。中央税関の住所は「www.zoll.de --- Wir über uns --- Organisation --- Dienststellenverzeichnis --- Hauptzollamt.」で閲覧できる。食品輸入手続きのできる税関には「L」の表示がある。

拘束性を有する関税率についての照会
（vZTA ：Verbindliche Zolltarifauskunft ）

法的に拘束力を有する関税率情報があれば、通関手続きが加速する可能性がある（税関ないし関税情報センターの関税率情報は法的に拘束力を持たない性格のものであり、そのため実際の関税負担の割出しと計算は通関手続きの際に多くの時間をかけて行われる。）。法的に拘束力を有する関税率情報の申請先は管轄上級税務局（OFD ： Oberfinanzdirektion）の関税検査・教育施設（ZPLA ： Zolltechnische Prüfungs- und Lehranstalt）である。海草の場合は、ミュンヘン関税検査・教育施設（Tel: +49-(0)89 / 51 09 0）が管轄している。このための様式は管轄関税検査・教育施設で得られる（ファックス）。法的に拘束力を有する関税率情報付与にかかる時間は 10 日～14 日である。場合によっては物品サンプルが要求される。

2.5 輸入手続フローチャート

ノリのドイツ到着後の輸入手続きの流れは次のようである。



3. 輸入規制
（Einfuhrregelungen）

3.1 欧州の規定
（Europäische Vorschriften）

市場秩序（Marktorganisationen）、衛生基準（Hygiene-Standards）、流通規格（Vermarktungsnormen）（第 5 章参照）などに関する EU の規定には第三国からの輸入に関する項目がある。その基本は、第三国からの輸入食品は EU 内で製造される製品と同じ基準を満たさなければならないということである。
基本は関税法典（Zollkodex）である：

- 委員会規則 No.2454 / 93（1993 年 7 月 2 日付）：EU の関税法典（Zollkodex）で、EU の既存の関税法令（Zollrecht）を総体的にまとめたものである。

植物性食品には食品衛生一般規定（allgemeine Lebensmittel-Hygienevorschriften）が適用される。第三国からの輸入については同規定の中で、第三国で衛生問題が発生したために輸入禁止（Einfuhrverbot）または特定国を対象にした特別規定を定めなければならないケースについての規則が定められている。

- 欧州議会及び理事会規則 No.178 / 2002（2002 年 1 月 28 日付）：
  食品法令の一般的原則および諸要求の制定、欧州食品安全局の設置、および食品安全のための手続きの制定に関する規則

- 理事会指令 93/43/EEC（1993 年 6 月 14 日付）：
  食品衛生に関する指令

食品衛生に関する情報および輸入ないし EU 内流通に適用される衛生規制に関する情報は健康、消費者保護を担当する理事会「GD SANCO」で得られる。
- E-メール：infovet@cec.eu.int
  sanco-mailbox@cec.eu.int

3.2 ドイツの規定
（Deutsche Regelungen）

食品・日用品法（LMBG：Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz）の一般規定と並んで主に食品輸入令（EinfUV：Lebensmitteleinfuhr-Verordnung）により動物性および植物性食品の輸入が規制されている（獣医検査、関税法典、植物性食品については欧州議会及び理事会規則No.178 / 2002および理事会指令 93/43/EECを参照すべきことなど）。獣医検査は食品輸入令では動物性食品にのみ規定されている。

3.3 輸入業者
（Importeur）

〈さけ（前述）〉と同様。　ただし輸入時の国境検査所獣医検査の箇所および留意事項はノリには関連しない。

製造物責任（Produkthaftung）の観点から輸入業者と製造者は同等に扱われる。輸入業者は広範囲にわたる注意義務（Sorgfaltspflicht）を負い、輸入食品の流通能力（Verkehrsfähigkeit）に責任を持たなければならない。そのため自主的に試料抜取り検査計画を立て、計画に従って定期的に物品の検査を自主的に行う必要が生まれてくる。これは長年にわたり取引を行っている外国供給者からの輸入物品であっても検査を行わざるを得ないことを意味する。ただ、ドイツで認められた検査機関が検査した物品を輸入する場合に限って、また EU が監査した製造国の管轄当局が検査した、ないしその国で認可された試験所が検査した物品に限ってその検査結果を信頼することができる。しかし、これも食品が運送過程で受ける影響を考えると完全には信頼できないということになり、輸入業者は運送過程で悪影響がなかったことを物品到着後の自主検査によって確認しなければならない（注意義務）。

欧州とドイツの食品法令上の規定は第三国からの輸入品にも同様に適用される（第 5 章、第 6 章参照）。製品に外国語表示がなされている場合は、ラベル等を使いドイツの規定に合った表示をしなければならない（例えば、EU に住所を持つ輸入業者/包装業者/流通業者の名称と住所、添加物の表示など）。

3.4 サンプルの輸入
（Mustersendungen）

〈さけ（前述）〉と同様

留意事項：

サンプルの場合でも、ヨード含有量に関連してノリの流通能力について明らかにすることが勧められる（2.2 章の留意事項参照）。

4. 関税、課徴金、貿易制限
（Zölle, Abgaben, Handelsbeschränkungen）

EU は共通の関税規則（Zollvorschriften）を持つ関税同盟（Zollunion）であり、第三国に対し統一した関税を課す。国内の物品提供者は輸入物品に課される関税によりある程度優先的な扱いを受ける。海草を原料とした製品の場合は、国内製品の優先的な取扱いは通常ない。

関税/日本に対する貿易制限（Zölle/Handelsbeschränkungen Japan）

〈さけ（前述）〉と同様

2004 年 12 月央日本産ノリの輸入に関し欧州統合関税コード番号 TARIC では次のような規定が見られる（付録の表参照；TARIC の内容は再三変更されるため、下記のデータは記述時点のものであることに注意）。

- 海草（調製品は除く）の輸入には関税が課されない。

- ノリの調製食品には、これが乳脂、ショ糖、イソグルコース、澱粉またはグルコースを含まないかないしはわずかしか含まない（乳脂 1.5%未満、ショ糖またはイソグルコース 5%未満、グルコースまたは澱粉 5%未満）場合には、関税率は 12.8%である。

- ノリの他の調製食品については基本関税率が 9%。これに加えて農業部分負担関税（EA： Agrarteilbetrag）が課され、その額は乳脂、乳蛋白質、澱粉/グルコース、ショ糖/転化糖/イソグルコースの割合によって異なる。

関税額は通例課税価格（Zollwert）に関税率をかけた額である。また、この基礎となる課税価格は請求金額に運賃と保険料を加算した合計額である。TARIC にある„Meurcing-Code "と呼ばれる項目でこの農業部分負担関税を調べることができる。例えば、2004 年 12 月における„Meurcing-Code 7105 "に対する農業部分負担関税は 100kg あたり 9.84 ユーロである（この„Meurcing-Code 7105 "は、次のような割合を意味している：乳脂 1.5%~3%未満、乳蛋白質 0~2.5%未満、澱粉/グルコース 5%~25%未満、ショ糖/転化糖/イソグルコース 0~5%未満）。

日本産ノリに対する貿易制限はない（2004 年 12 月央時点）。

輸入売上税（Einfuhrumsatzsteuer）

関税のほかに輸入売上税が課される。これはドイツ国内の売上税に相当するが、物品の輸入時に関税行政局（Zollverwaltung）が徴収する。（輸入業者が支払う輸入売上税は前段階税控除（Vorsteuerabzug）により税務署から償還される。輸入業者は従って最終的に自己の付加価値に対する売上税だけを払うことになる。）ドイツの売上税は一般的に 16%、食品については軽減税率（reduzierter Satz）7%が適用される。他の食品とは違い海草（TARIC-Code 12.12.20.00）の輸入売上税は 16%である（フランクフルト ATLAS / 関税情報所による）。ノリの調整食品については軽減税率 7%が課される。

輸入売上税額は輸入売上税価格（Einfuhrumsatzsteuerwert）に輸入売上税率をかけた額である。また輸入売上税価格は課税価格に関税額（Zollbetrag）,国内の最初の仕向地までの運賃を加算した合計額である。

以下〈さけ（前述）〉と同様

付録: ノリ （TARIC ：関税コード番号、関税率、貿易制限；2004年12月央時点）					
表 1		関税コード番号	関税率	貿易制限	その他
海草その他の藻類（Algen und Tange ）＊		12.12.20.00.00	0%	なし	
調製食料品（例えば味付けノリ　gewürztes Nori）					
	－乳脂、ショ糖などを含まないもの**	21.06.90.92.60	12,8%	なし	

	- その他のもの***	21.06.90.98.45	9% + EA(1)	なし	(1)

* 生鮮のもの及び冷蔵し、冷凍し又は乾燥したもの、挽いたものも含む）
**乳脂、ショ糖、イソグルコース、澱粉またはグルコースを一切含まない、または乳脂を1.5満、ショ糖またはイソグルコースを5%未満、グルコースまたは澱粉を5%未満しか含まない調製食料品（パーセントのベースは重量）
*** ショ糖（ショ糖に換算した転換糖を含む）の含有量が70%未満（計算基礎：重量）
(1) 基本関税に加えて農業部分負担関税（EA）が課される。
その額は乳脂、乳蛋白質、澱粉/グルコース、ショ糖/転化糖/イソグルコースの割合に依っている。
„Meurcing-Code “はこれら物質の種々の割合によって異なり（例：乳脂の割合が0-1.5%、乳蛋白質0-2.5%など）
この結果 7 で始まる4桁のコードになっている。
出所: TARIC/Europäische Kommission

5. ドイツ国内での販売に関する法規制

5.1 欧州レベルでの規制

〈さけ（前述）〉と同様

欧州レベルでの主要な消費者保護規定

〈さけ（前述）〉と同様

食品法令の改革

〈さけ（前述）〉と同様

食品内部または食品上における残留農薬

〈さけ（前述）〉と同様

添加剤、香料（Zusatzstoffe, Aromen）

〈さけ（前述）〉と同様

食品衛生（Lebensmittelhygiene）

〈さけ（前述）〉と同様

ただし、海草に関しては次の指令が重要。

- 理事会指令 93/43/EEC（1993 年 6 月 14 日付）
  HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)構想を採用した食品衛生について

食品衛生では 2004 年 4 月のいわゆる「衛生一括法令（Hygienepakt）」で抜本的な改訂があった。公的管理の統一的な規定ならびに動物伝染病法令もこれに含まれている。この EU の食品衛生一括法令に基づき、2005 年の初めまでに多くの国内規定の改訂が予定されている。ドイツ規定の多くはすでに適応されてきた。しかし、食品法令・食品学連盟（BLL：Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde）では改訂が有効となるまでの過渡期においては法的状況の見通しが極めて難しくなると予想している。

この衛生一括法令の規定の例：

- すべての食品事業体（Lebensmittelbetrieb）は登録する義務がある。つまり当局への登録／通知の義務がある。
- Codex Alimentarius に従った HACCP の原則に基づく自己管理および HACCP 対策の記録義務（「Codex Alimentarius」は、食品基準委員会（CAC：Codex Alimentarius Commission）が出している食品に関する基準である。同委員会は国連の食品・農業機構（FAO：Food and Agriculture Organization）および世界保健機構（WHO：World Health Organisation）の一組織である）
- 欧州議会及び理事会規則 No. 852/2004 の付録 I に植物性および動物性食品の最初の生産（Urproduktion）についてその衛生と記録についての規定が記載されている。この記録にはかなりの労力が必要となる。しかし、最初の生産については HACCP の原則に基づいたリスク分析は要求されていない。
- 各国内のまた共同体の自由意志に基づいた「良い衛生実践のためのガイドライン」の基本的作成方法

食品表示（Lebensmittelkennzeichnung）、販売形態（Vermarktungsformen）

海草については次の指令が重要である。

- 理事会指令：2000/13/EC （2002 年 3 月 20 日付）
  食品の表示（Etikettierung）、包装（Aufmachung）、公告（Werbung）について
- 欧州議会及び理事会規則：No.1829/2003 （2003 年 9 月 22 日付）
  遺伝子組換え食品および飼料について
- 欧州議会及び理事会規則：No.1830/2003 （2003 年 9 月 22 日付）
  遺伝子組換え体（genetisch veränderte Organismen）の表示およびそのトレーサビリティーについて。および遺伝子組換え体を原料とした食品および飼料のトレーサビリティーについて

食品監視（Lebensmittelüberwachung）、獣医学的検査（Veterinärkontrollen）

海草については次の指令が重要である。

- 理事会指令：89/397/EEC （1989 年 6 月 14 日付）

公の食品監視について

- 理事会指令： 85/591/EEC （1985 年 12 月 20 日付）
  食品検査のための共同体共通の試料採取方法と分析方法について

- 理事会指令： 93/99/EEC （1993 年 10 月 29 日付）
  公的食品監視における追加的対策について

EU では食品および飼料に対する緊急警告システムを設置した。この警告情報は加盟国から加盟国へ伝達される（Rapid Alert System for Food and Feed – RASFF）。特定の食品に対しては管理のために特別プログラムを設けた。米、エンドウ豆などの管理プログラムがその例であるが、米の検査で 20 種類の殺虫剤について検査した結果、試料の約２％が殺虫剤最大許容量を超えていた。

5.2 ドイツにおける規定
(Regelungen deutsche Ebene)

〈さけ（前述）〉と同様

5.2.1 消費者の健康保護
(Gesundheitlicher Verbraucherschutz)

〈さけ（前述）〉と同様

5.2.1.1 食品内および食品上の有害物質と残留農薬
(Schadstoffe, Rückstände in und auf Lebensmitteln)

有害物質最大許容量令：Schadstoff-Höchstmengenverordnung (SHmV)

〈さけ〉の章を参照。表中の例は別のものを挙げた。委員会規則 No.466/2001 では特に海草についての規制はない。

有害物質最大許容令における上限値の例

	Höchstmenge in Milligramm pro Kilogramm 上限値 mg/ kg
溶剤（Lösungsmittel）	
Tetrachlorethen	0,1

ベース：提供されている食品の食べられる部分の総重量
この上限値は全ての食品に適用する（しかし、オリーブ油は除く）。

金属含有量に関する委員会規則 No.466/2001（2001 年 3 月 8 日付）およびその改訂（理事会規則 No.2375/2001, 委員会規則 No.257/2002, 委員会規則 No.472/2002, 委員会規則 No.242/2004 他）により規定された上限値の例

委員会規則 No.466/2001 では、海草に関する規定は特に存在しない。しかし、基本的に健康上また特に毒物学的に許容できない程度に汚染物質（Kontaminanten）を含む食品は流通させてはならない。汚染物質は捕獲および加工の全段階で「良い実践」を通じて達成できる、できる限り低い値に制限しなければならない（理事会規則 No.315/93 （1993 年 2 月 8 日付）。許容される限界値は例えば食品監視当局等に照会できる（ハンブルク食品監視当局によると、海草については例えば比較可能な製品として野菜または香辛料に関する規定の上限値が重要になる可能性がある）。EU では現在海草の消費が増えていることを考えてこの分野についても特に砒素含有量（Arsen-Gehalt）の観点から個別規定が必要か否かが議論されている。

残留薬剤最大許容量令（Rückstands-Höchstmengen-Verordnung (RHmV)）

〈さけ（前述）〉と同様　　ただし表には他の例を挙げた。

残留薬剤最大許容量令による上限値の例
上限値は kg あたり mg。
CAS番号は「American Chemical Society」（www.cas.org）の化学物質表示体系による。

薬剤	mg/kg	対象食品
- メタゾール（Methazol ） (CAS: 20354-21-1) (CAS: 63-25-2)	0,05	全ての植物性食品 alle pflanzlichen Lebensmittel
-エトリムホス（Etrimfos） (CAS : 96-45-7 + 38260-54-7 + 59399-24-5 + 38249-44-4)	0,02	全ての植物性食品 alle pflanzlichen Lebensmittel

養殖分野での規制（Bereich Aquakultur）

海草には関連しない。

マイコトキシン最大許容量令（MHmV ：Mykotoxin-Höchstmengenverordnung ）

同令では特定の食品についてマイコトキシン（Mykotoxine）（カビの作る毒素）の最大許容量を定めている。マイコトキシンの量が上限値を超えている食品は流通させてはならない。例外は、選別またはその他の処理により限界値遵守が保証される所に供給する場合で、この場合には例えば「マイコトキシンの量が上限値を超えている物品 – 最終消費者に引渡してはならない」等の表示を包装上および運送状の中に行う必要がある。

5.2.1.2 添加物、香料
（Zusatzstoffe, Aromen）

〈さけ（前述）〉と同様

添加物許可令（Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZulV)）

〈さけ（前述）〉と同様、ただし表には他の例を挙げた。

添加物許可令（ZZulV）による添加物上限値の例
（2004 年 5 月現在）

添加剤	対象食品	上限値(mg/kg)
着色剤：Farbstoffe (mg/kg)		
E 101　Riboflavin	食品一般	qs*
E 140　Chlorophylle	(例外: 特に未処理食品)	
一般的添加剤：Allgemeine Zusatzstoffe		
E 938　Argon	食品	qs*
*qs (quantum satis):目的とする効果を得るために良い製造の実践上必要とする量で消費者を欺くような効果のない量		

添加剤取引令（Zusatzstoff-Verkehrsverordnung (ZverkV)）

〈さけ（前述）〉と同様

香料令（Aromen-Verordnung）

〈さけ（前述）〉と同様

養殖の分野（Bereich Aquakultur）

海草には関連しない。

留意事項：海草
　ヨード含有量の上限値はドイツでは法的に規制されていない。しかしドイツ食品監視当局はこれに関連してドイツリスク評価連邦研究所（BfR：Bundesamtes für Risikobewertung, www.bgw.de）の推薦に従って、乾燥物kgあたり 20mg以上のヨードを含むものは流通させてはならないとしている。Kgあたり 10mg以上のヨードを含むものにはその旨表示が必要である（表示の章参照）。

5.2.1.3 食品衛生
（Lebensmittel-Hygiene）

〈さけ（前述）〉と同様。

ただし、魚の衛生に関する箇所は海草には直接関係しない。

食品衛生令（Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)）

〈さけ（前述）〉と同様

魚衛生令（Fischhygiene-Verordnung (FischHV)）

ノリには関連しない。

食品照射令（Lebensmittelbestrahlungs-Verordnung (LMBetrV)）

〈さけ（前述）〉と同様

冷凍食品令（Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel (TLMV)）

〈さけ（前述）〉と同様

EU の基本的な指令～欧州議会及び理事会規則 No.178/2002

〈さけ（前述）〉と同様

5.2.2 表示、包装、販売形態
（Kennzeichnung, Verpackung, Vermarktungsformen）

5.2.2.1 表示、包装
（Kennzeichnung, Verpackung）

〈さけ（前述）〉と同様

追加留意事項：
　海草製品でヨードの含有量が乾燥物の状態で 10mg/kg 以上 20mg/kg 以下のものについては食品監視当局が、ドイツリスク評価連邦研究所の推薦に従い、「ヨード含有量の表示と過多の消費により健康上問題（甲状腺の過剰反応）が発生しうる」といった主旨の警告表示を要求している。したがって、問題が発生しない消費量（例えば、一日 3 枚など）の表示を行うことが勧められている。

　乾燥した海草製品には物品が湿気を帯びすぎるのを防ぐための物質が包装して入っていることが多い。この湿気防止剤の包装にもこの包装内容は摂取に適していない旨の指示書きを表示しなければならない。

ロット表示令（Los-Kennzeichnungsverordnung (LKV)

〈さけ（前述）〉と同様

栄養価表示令（Nährwert-Kennzeichnungsverordnung (NKV)）

〈さけ（前述）〉と同様

食品包装令（Fertigverpackungsverordnung (FPackV)）

〈さけ（前述）〉と同様

遺伝子技術（Gentechnik）

〈さけ（前述）〉と同様

エコ産物令（Öko-Erzeugnisse-Verordnung (Öko-Erzeugnis-VO)）

欧州理事会規則 No.2092/91（EU-Öko-Verordnung 2092 / 91、1991 年 6 月 24 日付）は、バイオ、エコ、有機農法によるなどの概念をともなった製品を流通させるための条件を定めている（例えば、エコロジー農法の基本原則あるいは許可された添加剤、肥料（Düngemittel）、植物保護剤（Pflanzenschutzmittel）について）。同規則はエコロジー農法による植物性および動物性の製品を対象にしているが、植物性海産物には適用されない。

包装令（Verpackungsverordnung (VerpackV)）

〈さけ（前述）〉と同様

5.2.2.2 特殊販売形態
（Spezielle Vermarktungsformen）

海草には関連しない。

5.2.3 食品監視、検査
（Lebensmittelüberwachung, Kontrollen）

〈さけ（前述）〉と同様

植物性食品の監視の重点はこれまでのところドイツでは流通段階（Vermarktungsebene）である。この点に関して連邦消費者保護・養育・農業省は変更を計画している。第三国から輸入される植物性食品は、もしそれに既定の残留農薬上限値を超えた汚染物質が含まれていると予想される場合には、輸入通関手続きをする前の段階ですでに重点的に監視するというものである。リスクを基礎にした植物性食品の輸入管理に対する考え方で、EU の公的飼料・食品管理に関する指令を国内法化する（2006 年予定）。

6. 業界および企業特有の規定と方法
（Branchen- und Unternehmensspezifische Satandards und Verfahren）

〈さけ（前述）〉と同様

6.1 消費者の健康保護
（Gesundheitlicher Verbraucherschutz）

6.1.1 「良い専門的な実践」ガイドライン
Leitlinien für die „Gute Fachliche Praxis“

〈さけ（前述）〉と同様、ただし下記の団体はノリには関連しない。

- Bundesverband des Deutschen Lebensmittelhandels e.V. (BVL) „Neue Fischkennzeichnung“,
（ドイツ食品流通業全国連盟）

- Verband Deutscher Kühlhäuser und Kühllogistikunternehmen e.V. (VDKL)
（ドイツ冷蔵倉庫・冷却運送業者連盟）

- Bundesverband der Deutschen Fischindustrie und des Fischgroßhandels e.V.
（ドイツ魚産業・魚卸業者全国連盟）

6.1.2 ドイツ食品典の指導要領
（Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches）

ドイツでは国内の食品の流通のあり方が「ドイツ食品典„Deutsches Lebensmittelbuch“」の指導要領にまとめてある。この指導要領は法規定ではないが、食品の「流通能力（Verkehrsfähigkeit）」（＝適法性）の基準となる。この指導要領からずれることは許されている。しかし、食品法令の意に沿って消費者に対しはっきりわかるように、ずれた点について説明を加える必要がある。指導要領は、製造、食品の性質、その他の特徴について述べているが、海草についての規定はない。

6.1.3 任意の規格
（Freiwillige Standards）

〈さけ（前述）〉と同様、ただしユニリーバ社（Unilever）およびフローズンフィッシュ社（Frozenfish）に関する箇所はノリには関連しない。

6.2 任意の表示
（Freiwillige Kennzeichnung）

〈さけ（前述）〉と同様

民間のエコ・シール（Nicht staatliche Ökosiegel）

海草の生産について「Bioland」や「Naturland」等のエコ団体が認証することは基本的に可能であるが、これまでのところ例がない。

7. 流通、製造、消費
（Handel, Hersteller und Verbrauch）

7.1. 貿易
（Außenhandel）

2003 年の海草製品のドイツへの輸入量は 1203 トンであった。輸入額でみると 370 万ユーロ。最も重要な供給国はフランスで、ブリターニュ地方で特に褐藻類

（Braunalgen）を多く生産している。日本は供給国として 2 番目である。ドイツへ直接輸入される海草製品の 11.5%は日本産であり、他の欧州諸国を通した間接的輸入を加味すると日本産海草製品の輸入はもっと多いと推定される。

表 A:　2003 年海草製品の輸入、単位：トン	
合計	1,203
内：フランス	783
EU　合計	816
第三国　Drittländer:	
- 日本　Japan	138
- アイスランド　Island	75
- カナダ　Kanda	57
- 中国　China	54
- 韓国　Republik Korea	23
- USA	14
- チリ　Chile	14
出所: Statistisches Bundesamt	

7.2 国内消費
（Inlandsverbrauch）

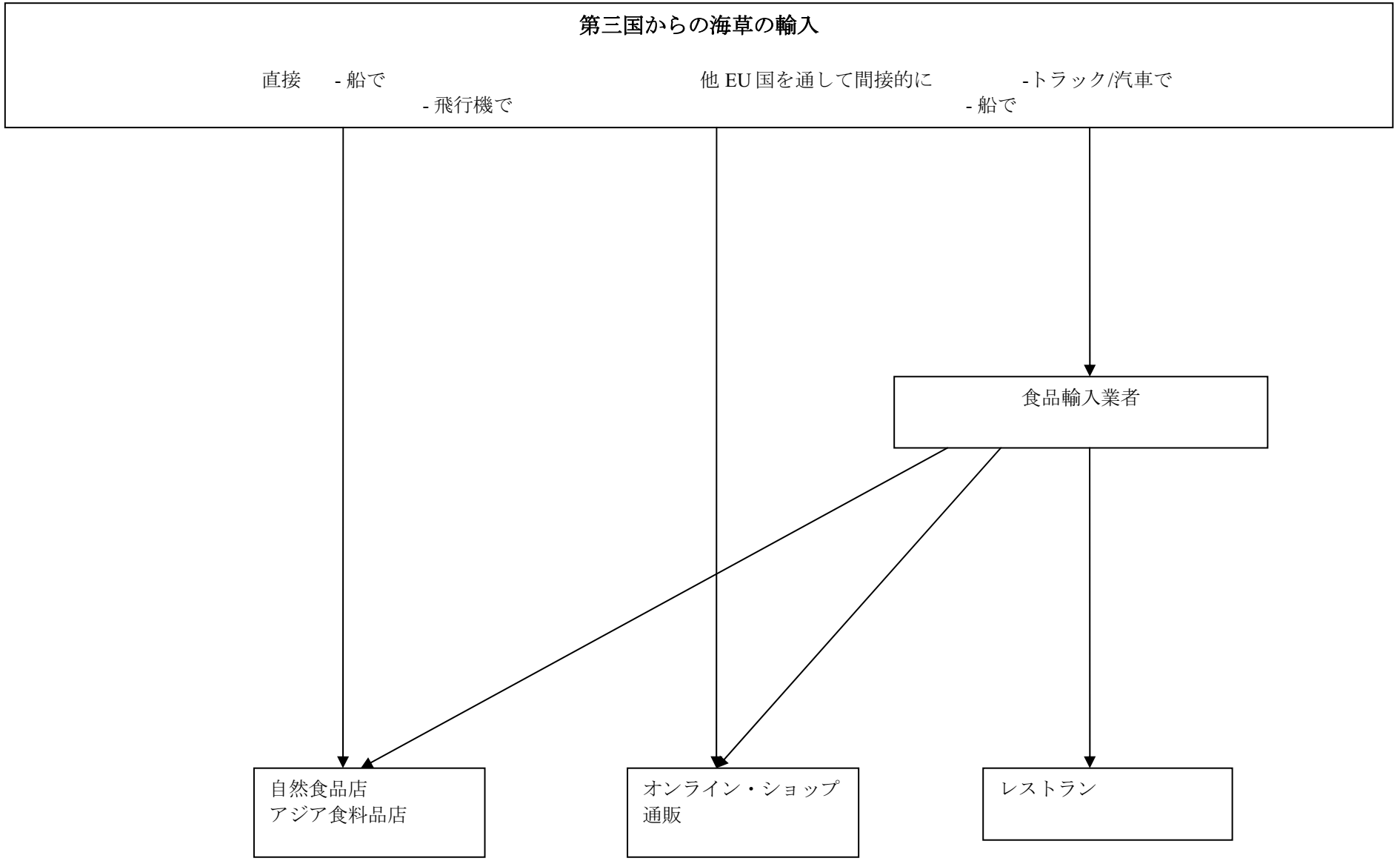
ノリの国内消費についてはデータがない。しかし、一般的に海草製品の消費量は増える傾向にある。この増加傾向は一方では健康トレンドに支えられており、他方寿司ブームによるインパルスもある。海草製品は香辛料としてあるいは野菜として健康分野でのイメージが良い（味付けのための食品添加物として海草エキスは E-番号が E400～E407 になっている。）。寿司ブームのおかげでドイツ人の多くが初めて食料品としての海草に接触。しかしフランスに比べるとドイツの消費量は依然として少ない。

7.3 流通業と企業
（Handel und Unternehmen ）

北海や東海（Nord- und Ostsee）の沿岸で海草を生産する事業者がドイツでも増えつつあるが、国内市場への供給という観点からは無視できる程度である。

輸入したワカメ、ノリ、その他の海草製品を提供しているのは、主にアジア食料品店や自然食品店（Naturkost-Läden）である。この他に、通販店ないしオンライン・ショップ（例：. Nipponfood.de / Gourmondo.de, Arche-Naturprodukte）が販路としての重要性を増しつつある。輸入業者、卸業者としては「Kagerer」社や「Kreyenhopp & Kluge」社が海草製品を含めたアジア食料品の輸入に特化している。また、小売業の段階でも多くの企業が直接輸入を行っている。

次に掲げる図は海草製品の最も重要と思われる販路を示したものである。


第三国からの海草の輸入
直接 - 船で
- 飛行機で
他 EU 国を通して間接的に - トラック/汽車で
- 船で
食品輸入業者
自然食品店
アジア食料品店
オンライン・ショップ
通販
レストラン

8. 重要関連機関、団体、企業
（Wichtige Adressen）

すでに本文中で重要なアドレスのいくつかに言及したが、ここでは公的機関、研究機関、団体、流通業者、加工業者などを広く挙げてみた。しかし、これで全てというわけではない。

公的機関（**Staatliche Einrichtungen**）

European Commission
B-1049 Brussels
Fax: +3222993040
http://europa.eu.int/
E-Mail: Website über Button “Maibox”

ドイツ消費者保護・食糧・農業省
Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft (BMVL)
Postfach 140270
53107 Bonn
Tel: +49-(0)1888 529-0
Fax: +49-(0)1888 529-4262
Internet: www.verbraucherministerium.de
E-Mail: poststelle@bmvl.bund.de

連邦食糧・食品研究所
Bundesforschungsanstalt für Ernährung und Lebensmittel (BFEL)
Institut für Getreide-, Kartoffel- und Stärketechnologie
Schützenstraße 12
32756 Detmold
Tel: +49-(0)5231 / 741 - 0
Fax: +49-(0)5231 / 741 - 100
Internet: www.bagkf.de
E-Mail: info@bagkf.de

連邦農業・食糧庁
Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung BLE
Adickesalle 40
60322 Frankfurt/Main
Tel: +49(0)69 / 2564-0
Fax: +49(0)69 / 1564-444 bis 446
Internet: www.ble.de
E-Mail: poststelle@ble.de

Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR)
Thielallee 88-92
14195 Berlin
Tel: +49-(0)30-8412-0
Fax: +49-(0)30-8412-4741

Internet: www.bwg.de
E-Mail: poststelle@bfr.bund.de

連邦統計局
Statistisches Bundesamt
Gustav-Stresemann-Ring 11
65189 Wiesbaden
Tel: +49-(0)611 / 75-1
Fax: +49-(0)611 / 72-4000
Internet: www.destatis.de
E-Mail: info@destatis.de
(unter www.destatis.de/allg/d/klassif/wa/.htm download von Dateien mit den 8-stelligen Code-Numern des Warenverzeichnisses/HS-Codes)

税関-情報センター
Zoll-Infocenter
Hansaallee 141
60332 Frankfurt
Tel: +49-(0)69 / 46997600
Fax: +49-(0)69 / 46997699
Internet: www.zoll.de
E-Mail: info@zoll-infocenter.de

連邦貿易エージェント
Bundesagentur für Außenwirtschaft (bfai)
Agrippastraße 87-93
50676 Köln
Tel: +49-(0)221 / 2057-0
Fax: +49-(0)221 / 2057-212, -262, -275
Internet: www.bfai.de
E-Mail: Kontak-Button

民間団体（**Verbände**）

食品法・食品学連盟
BLL Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V.
Godesberger Allee 142-148
53175 Bonn
Tel: +49 / (0)228 / 81 99 3-27
Fax: +49 / (0)228 / 37 50 69
Internet: www.bll-online.de
E-Mail: bll@bll-online.de

ドイツ食糧産業全国連盟
Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie e.V. (BVE)
Godesberger Allee 142-148
53175 Bonn
Tel: +49-(0)228 / 30829-0
Fax: +49-(0)228 / 30829-99
Internet: www.bve-online.de

E-Mail : bve@bve-online.de

ドイツ食品流通全国連盟
Bundesverband des Deutschen Lebensmittelhandels e.V. (BVL)
Am Wiesendamm 1 A
10117 Berlin
Tel: +49-(0)30 / 726250-80
Fax: +49-(0)30 / 726250-85
Internet: www.lebensmittelhandel-bvl.de
E.Mail: bvl@lebensmittelhandel.de

卸売業者/輸入業者（**Großhändler/Importeure**）

Kagerer & Co. GmbH
Am Werbering 4
85551 Heimstetten
Tel: +49-(0)89 / 90 04 85-0
Fax: +49-(0)89 / 90 03 98 07
Internet: www.kagerer.de
E-Mail: purchase@kagerer.de
(Import asiatischer/japanischer Seafood, Delikatessen, Sushi-Bedarf)

Kreyenkop & Kluge GmbH & Co. KG
Lebensmittelimport
Industriestraße 40-42
28876 Oyten
Tel: +49-(0)42 07 / 604-0
Fax: +49-(0)42 07 / 604-185
Internet: www.kreyenhop.de
E-Mail: kreyenhop@kreyenhop.de
((Asiatische Lebensmittel für Gastronomie, Asia-Shops)

通販/オンライン・ショップ（**Versender/Online-Shops**）

Arche –Naturprodukte GmbH
Liebigstr. 5a
40721 Hilden
Tel: +49+(0)2103/5005-6
Fax: +49-(0)2103 /5005-85
Internet: www.arche-naturprodukte.de
E-Mail: arche@arche-naturprodukte.de

Tee & mehr
Bernd Mathieu
Dieselstraße 7
66123 Saarbrücken
Tel: +49-(0)681-32353
Internet: www.teemensch.de
E-Mail: info@teemensch.de

〈わかめ〉

〈さけ（前述）〉と同様

本項で扱う〈わかめ〉のデータはワカメ（褐藻類“ Undaria pinnatifida „を原料にした製品）に関するデータである。本項の多くの章が〈さけ〉の場合と同じであるため、ここではワカメについての記述のみを行う。

1. 関税コード番号による品目の定義

(HS-Codes / Zoll-Nomenklatur)

〈さけ（前述）〉と同様

次に掲げる一覧は海草の関税番号である。8 桁の結合番号体系をベースにした。10 桁の EU 共通の関税番号（TARIC）は付録に挙げた。

ワカメ（結合番号体系）	
海草その他の藻類（Algen und Tange） （生鮮のもの及び冷蔵し、冷凍し又は乾燥したもの、挽いたものも含む）	12 12 20 00

2. 輸入 / 通関手続き
（Einfuhr/Zollabfertigung）

〈さけ（前述）〉と同様

2.1 関税番号
（Zollnummer）

〈さけ（前述）〉と同様

2.2 獣医局国境管理所の輸入検査
（Einfuhruntersuchung der Grenzkontrollstelle des Veterinäramtes ）

植物性製品は通常獣医検査を受ける必要はない。ただし、特定の物品について、また特定の国からのものについては検査を受ける必要がある。日本産の海草（Tange und Algen）製品は通例の通関手続きをとるだけでよい。衛生上問題はないこと（gesundheitliche Unbedenklichkeit）の保証は輸入業者に課される注意義務の中で行うことになる。輸入業者自身は公的な通例の食品監視（Lebensmittelüberwachung）の検査を受ける。

留意事項：
海草製品にはヨードが含まれているため場合によっては該当製品の流通能力について照会することが勧められる。照会先は国境検査所のある州の管轄当局で、普通は州の消費者省、農業省等の食品監視を管轄する局である。
例えば、ハンブルク州の場合、学問・研究局（Behörde für Wissenschaft und Forschung ；Tel; +49-(0)40 / 42841-4033 または. -4013; Fax:+49-(0)40/ 42 863-2411）、ヘッセン州の場合は、社会省（Sozialministerium ；Tel: +49-(0)611 / 817-0, Fax +49-(0)611 / 809399, E-Mail: poststelle@hsm.hessen.de）、ブレーメン州では労働・婦人・健康・青少年・社会参事会（*Senator für Arbeit, Frauen, Gesundheit, Jugend und Soziales (Tel: +49-(0)421 / 361-2077, Fax:+49-(0)421 / 361-10249, E-Mail: office@soziales.bremen.de*)である。
また場合によっては、輸入業者が輸入する前に流通能力に確信を得るためにヨード含有量（乾燥物 kg あたり最高 20mg）を食品化学者に検査させることが勧められる。海草のヨード含有量が多いため、それを原料とする製品は税関にてまた通例の公的な食品監視により他の植物性食品よりも集中的に試料抽出がなされ検査されることがあるからである。

2.3 税関申告と通関手続き
（Zollanmeldung und zolltechnische Abwicklung）

〈さけ（前述）〉と同様

ATLAS

〈さけ（前述）〉と同様

税関による監視（Zollamtliche Überwachung）

現在わかめについては関税割当等の貿易制限がないため特に関連しない。

留意事項:
- 運送業者は輸入手続きのサービスを行っていることが普通であり、手続きノウハウ、必要書式、その他を持っているため、迅速に手続きを済ますことができる。

2.4 通関手続きを行う税関
（Zollstelle der Zollabfertigung）

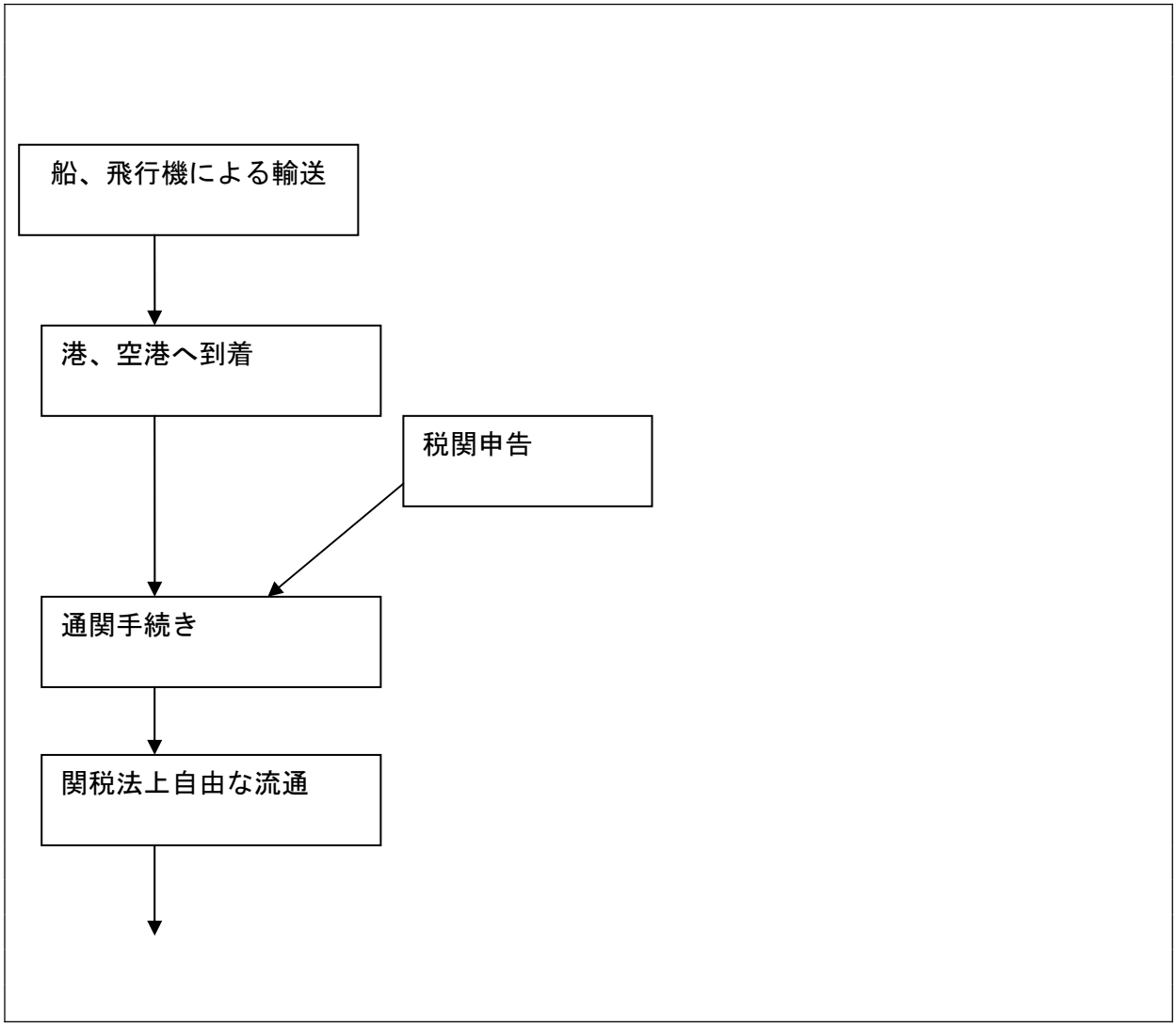
食品の通関手続きは、「資格のある税関„Befugten Zollstellen“」で行う必要がある。「資格のある税関」については最寄の中央税関（HZA：Hauptzollamt）に照会することができる。中央税関の住所は「www.zoll.de --- Wir über uns --- Organisation --- Dienststellenverzeichnis --- Hauptzollamt.」で閲覧できる。食品輸入手続きのできる税関には「L」の表示がある。

拘束性を有する関税率についての照会
（vZTA ：Verbindliche Zolltarifauskunft ）

法的に拘束力を有する関税率情報があれば、通関手続きが加速する可能性がある（税関ないし関税情報センターの関税率情報は法的に拘束力を持たない性格のものであり、そのため実際の関税負担の割出しと計算は通関手続きの際に多くの時間をかけて行われる。）。法的に拘束力を有する関税率情報の申請先は管轄上級税務局（OFD：Oberfinanzdirektion）の関税検査・教育施設（ZPLA：Zolltechnische Prüfungs- und Lehranstalt）である。海草の場合は、ミュンヘン関税検査・教育施設（Tel: +49-(0)89 / 51 09 0）が管轄している。このための様式は管轄関税検査・教育施設で得られる（ファックス）。法的に拘束力を有する関税率情報付与にかかる時間は 10 日～14 日である。場合によっては物品サンプルが要求される。

2.5 輸入手続フローチャート

ワカメのドイツ到着後の輸入手続きの流れは次のようである。



3. 輸入規制
（Einfuhrregelungen）

3.1 欧州の規定
（Europäische Vorschriften）

市場秩序（Marktorganisationen）、衛生基準（Hygiene-Standards）、流通規格（Vermarktungsnormen）（第 5 章参照）などに関する EU の規定には第三国からの輸入に関する項目がある。その基本は、第三国からの輸入食品は EU 内で製造される製品と同じ基準を満たさなければならないということである。
基本は関税法典（Zollkodex）である：

- 委員会規則 No.2454/93（1993 年 7 月 2 日付）：EU の関税法典（Zollkodex）で、EU の既存の関税法令（Zollrecht）を総体的にまとめたものである。

植物性食品には食品衛生一般規定（allgemeine Lebensmittel-Hygienevorschriften）が適用される。第三国からの輸入については同規定の中で、第三国で衛生問題が発生したために輸入禁止（Einfuhrverbot）または特定国を対象にした特別規定を定めなければならないケースについての規則が定められている。

- 欧州議会及び理事会規則 No.178/2002（2002 年 2 月 28 日付）：
  食品法令の一般的原則および諸要求の制定、欧州食品安全局の設置、および食品安全のための手続きの制定に関する規則

- 理事会指令 93/43/EEC（1993 年 4 月 14 日付）：
  食品衛生に関する指令

食品衛生に関する情報および輸入ないし EU 内流通に適用される衛生規制に関する情報は健康、消費者保護を担当する理事会「GD SANCO」で得られる。
- E-メール：infovet@cec.eu.int
  sanco-mailbox@cec.eu.int

3.2 ドイツの規定
（Deutsche Regelungen）

食品・日用品法（LMBG：Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz）の一般規定と並んで主に食品輸入令（EinfUV：Lebensmitteleinfuhr-Verordnung）により動物性および植物性食品の輸入が規制されている（獣医検査、関税法典、植物性食品については欧州議会及び理事会規則 No.178/2002 および理事会指令 93/43/EEC を参照すべきことなど）。獣医検査は食品輸入令では動物性食品にのみ規定されている。

3.3 輸入業者
（Importeur）

〈さけ（前述）〉と同様。 ただし輸入時の国境検査所獣医検査の箇所および留意事項はワカメには関連しない。

製造物責任（Produkthaftung）の観点から輸入業者と製造者は同等に扱われる。輸入業者は広範囲にわたる注意義務（Sorgfaltspflicht）を負い、輸入食品の流通能力（Verkehrsfähigkeit）に責任を持たなければならない。そのため自主的に試料抜取り検査計画を立て、計画に従って定期的に物品の検査を自主的に行う必要が生まれてくる。これは長年にわたり取引を行っている外国供給者からの輸入物品であっても検査を行わざるを得ないことを意味する。ただ、ドイツで認められた検査機関が検査した物品を輸入する場合に限って、また EU が監査した製造国の管轄当局が検査した、ないしその国で認可された試験所が検査した物品に限ってその検査結果を信頼することができる。しかし、これも食品が運送過程で受ける影響を考えると完全には信頼できないということになり、輸入業者は運送過程で悪影響がなかったことを物品到着後の自主検査によって確認しなければならない（注意義務）。

欧州とドイツの食品法令上の規定は第三国からの輸入品にも同様に適用される（第 5 章、第 6 章参照）。製品に外国語表示がなされている場合は、ラベル等を使いドイツの規定に合った表示をしなければならない（例えば、EU に住所を持つ輸入業者/包装業者/流通業者の名称と住所、添加物の表示など）。

3.4 サンプルの輸入（Mustersendungen）

〈さけ（前述）〉と同様

留意事項：
サンプルの場合でも、ヨード含有量に関連してわかめの流通能力について明らかにすることが勧められる（2.2 章の留意事項参照）。

4. 関税、課徴金、貿易制限（Zölle, Abgaben, Handelsbeschränkungen）

EU は共通の関税規則（Zollvorschriften）を持つ関税同盟（Zollunion）であり、第三国に対し統一した関税を課す。国内の物品提供者は輸入物品に課される関税によりある程度優先的な扱いを受ける。海草を原料とした製品の場合、国内製品の優先的な取扱いは通常ない（褐藻類の欧州での生産は稀であるが、仏ブリターニュ地方はその一つである）。

関税/日本に対する貿易制限（Zölle/Handelsbeschränkungen Japan）

〈さけ（前述）〉と同様

2004 年 12 月央日本産ワカメの輸入に関し欧州統合関税コード番号 TARIC では次のような規定が見られる（付録の表参照；TARIC の内容は再三変更されるため、下記のデータは記述時点のものであることに注意）。

.

- 海草（調製品は除く）の輸入には関税が課されない。

日本産ワカメに対する貿易制限はない（2004 年 12 月央時点）。

輸入売上税（Einfuhrumsatzsteuer）

関税のほかに輸入売上税が課される。これはドイツ国内の売上税に相当するが、物品の輸入時に関税行政局（Zollverwaltung）が徴収する。（輸入業者が支払う輸入売上税は前段階税控除（Vorsteuerabzug）により税務署から償還される。輸入業者は従って最終的に自己の付加価値に対する売上税だけを払うことになる。）ドイツの売上税は一般的に 16%、食品については軽減税率（reduzierter Satz）7%が適用される。他の食品とは違い海草（TARIC-Code 12.12.20.00）の輸入売上税は 16%である（フランクフルト ATLAS / 関税情報所による）。ワカメの調整食品については軽減税率 7%が課される。

以下〈さけ（前述）〉と同様

付録: ノリ（TARIC ：関税コード番号、関税率、貿易制限；2004年12月央時点）	関税コード番号	関税率	貿易制限	その他
海草その他の藻類(Algen und Tange,z.B. Wakame)*	12.12.20.00.00	0%	なし	

* 生鮮のもの及び冷蔵し、冷凍し又は乾燥したもの、挽いたものも含む）
出所: TARIC/Europäische Kommission

5. ドイツ国内での販売に関する法規制

5.1 欧州レベルでの規制

〈さけ（前述）〉と同様

欧州レベルでの主要な消費者保護規定

〈さけ（前述）〉と同様

食品法令の改革

〈さけ（前述）〉と同様

食品内部または食品上における残留農薬

〈さけ（前述）〉と同様

添加剤、香料（Zusatzstoffe, Aromen）

〈さけ（前述）〉と同様

食品衛生（Lebensmittelhygiene）

〈さけ（前述）〉と同様　海草に関しては次の指令が重要。

- 理事会指令：93/43/EEC（1993 年 6 月 14 日付）
  HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)構想を採用した食品衛生について

食品衛生では 2004 年 4 月のいわゆる「衛生一括法令（Hygienepakt）」で抜本的な改訂があった。公的管理の統一的な規定ならびに動物伝染病法令もこれに含まれている。この EU の食品衛生一括法令に基づき、2005 年の初めまでに多くの国内規定の改訂が予定されている。ドイツ規定の多くはすでに適応されてきた。しかし、食品法令・食品学連盟（BLL：Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde）では改訂が有効となるまでの過渡期においては法的状況の見通しが極めて難しくなると予想している。

この衛生一括法令の規定の例：

- すべての食品事業体（Lebensmittelbetrieb）は登録する義務がある。つまり当局への登録／通知の義務がある。
- Codex Alimentarius に従った HACCP の原則に基づく自己管理および HACCP 対策の記録義務（「Codex Alimentarius」は、食品基準委員会（CAC：Codex Alimentarius Commission）が出している食品に関する基準である。同委員会は国連の食品・農業機構（FAO：Food and Agriculture Organization）および世界保健機構（WHO：World Health Organisation）の一組織である）
- 欧州議会及び理事会規則 No. 852/2004 の付録 I に植物性および動物性食品の最初の生産（Urproduktion）についてその衛生と記録についての規定が記載されている。この記録にはかなりの労力が必要となる。しかし、最初の生産については HACCP の原則に基づいたリスク分析は要求されていない。
- 各国内のまた共同体の自由意志に基づいた「良い衛生実践のためのガイドライン」の基本的作成方法

食品表示（Lebensmittelkennzeichnung）、販売形態（Vermarktungsformen）

海草については次の指令が重要である。

- 理事会指令：2000/13/EC （2002 年 3 月 20 日付）
  食品の表示（Etikettierung）、包装（Aufmachung）、公告（Werbung）について
- 欧州議会及び理事会規則：No.1829/2003 （2003 年 9 月 22 日付）
  遺伝子組換え食品および飼料について
- 欧州議会及び理事会規則：No.1830/2003 （2003 年 9 月 22 日付）

遺伝子組換え体（genetisch veränderte Organismen）の表示およびそのトレーサビリティーについて。および遺伝子組換え体を原料とした食品および飼料のトレーサビリティーについて

食品監視（Lebensmittelüberwachung）、 獣医学的検査（Veterinärkontrollen）

海草については次の指令が重要である。

- 理事会指令：89/397/EEC （1989 年 6 月 14 日付）
  公の食品監視について

- 理事会指令： 85/591/EEC （1985 年 12 月 20 日付）
  食品検査のための共同体共通の試料採取方法と分析方法について

- 理事会指令： 93/99/EEC （1993 年 10 月 29 日付）
  公的食品監視における追加的対策について

EU では食品および飼料に対する緊急警告システムを設置した。この警告情報は加盟国から加盟国へ伝達される（Rapid Alert System for Food and Feed – RASFF）。特定の食品に対しては管理のために特別プログラムを設けた。米、エンドウ豆などの管理プログラムがその例であるが、米の検査で 20 種類の殺虫剤について検査した結果、試料の約２％が殺虫剤最大許容量を超えていた。

5.2 ドイツにおける規定
(Regelungen deutsche Ebene)

〈さけ（前述）〉と同様

5.2.1 消費者の健康保護
(Gesundheitlicher Verbraucherschutz)

〈さけ（前述）〉と同様

5.2.1.1 食品内および食品上の有害物質と残留農薬
(Schadstoffe, Rückstände in und auf Lebensmitteln)

有害物質最大許容量令：Schadstoff-Höchstmengenverordnung (SHmV)

〈さけ（前述）〉と同様。表中の例は別のものを挙げた。委員会規則 No.466/2001 では特に海草についての規制はない。

有害物質最大許容令における上限値の例

	上限値 mg/ kg
溶剤（Lösungsmittel）	

Tetrachlorethen	0,1

ベース：提供されている食品の食べられる部分の総重量
この上限値は全ての食品に適用する（しかし、オリーブ油は除く）。

金属含有量に関する委員会規則 No.466/2001（2001 年 3 月 8 日付）およびその改訂（理事会規則 No.2375/2001, 委員会規則 No.257/2002, 委員会規則 No.472/2002, 委員会規則 No.242/2004 他）により規定された上限値の例

委員会規則 No.466/2001 では、海草に関する規定は特に存在しない。しかし、基本的に健康上また特に毒物学的に許容できない程度に汚染物質（Kontaminanten）を含む食品は流通させてはならない。汚染物質は捕獲および加工の全段階で「良い実践」を通じて達成できる、できる限り低い値に制限しなければならない（理事会規則 No.315/93（1993 年 2 月 8 日付）。許容される限界値は例えば食品監視当局等に照会できる（ハンブルク食品監視当局によると、海草については例えば比較可能な製品として野菜または香辛料に関する規定の上限値が重要になる可能性がある）。EU では現在海草の消費が増えていることを考えてこの分野についても特に砒素含有量（Arsen-Gehalt）の観点から個別規定が必要か否かが議論されている。

残留薬剤最大許容量令（Rückstands-Höchstmengen-Verordnung (RHmV)）

〈さけ（前述）〉と同様 ただし表には他の例を挙げた。

残留薬剤最大許容量令による上限値の例
上限値は kg あたり mg。
CAS番号は「American Chemical Society」（www.cas.org）の化学物質表示体系による。

薬剤	mg/kg	対象食品
- メタゾール（Methazol ） (CAS: 20354-21-1) (CAS: 63-25-2)	0,05	全ての植物性食品 alle pflanzlichen Lebensmittel
-エトリムホス（Etrimfos） (CAS : 96-45-7 + 38260-54-7 + 59399-24-5 + 38249-44-4)	0,02	全ての植物性食品 alle pflanzlichen Lebensmittel

養殖分野での規制（Bereich Aquakultur）

海草には関連しない。

マイコトキシン最大許容量令（MHmV ：Mykotoxin-Höchstmengenverordnung ）

同令では特定の食品についてマイコトキシン（Mykotoxine）（カビの作る毒素）の最大許容量を定めている。マイコトキシンの量が上限値を超えている食品は流通させてはならない。例外は、選別またはその他の処理により限界値遵守が保証される所に供給する場合で、この場合には例えば「マイコトキシンの量が上限値を超えて

いる物品　–　最終消費者に引渡してはならない」等の表示を包装上および運送状の中に行う必要がある。

5.2.1.2 添加物、香料（Zusatzstoffe, Aromen）

〈さけ（前述）〉と同様

添加物許可令（Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZulV)）

〈さけ（前述）〉と同様。　ただし表には他の例を挙げた。

添加物許可令（ZZulV）による添加物上限値の例（2004 年 5 月現在）

添加剤	対象食品	上限値(mg/kg)
着色剤：**Farbstoffe (mg/kg)**		
E 101　Riboflavin	食品一般	qs*
E 140　Chlorophylle	(例外: 特に未処理食品)	
一般的添加剤：**Allgemeine Zusatzstoffe**		
E 938　Argon	食品	qs*
*qs (quantum satis):目的とする効果を得るために良い製造の実践上必要とする量で消費者を欺くような効果のない量		

添加剤取引令（Zusatzstoff-Verkehrsverordnung (ZverkV)）

〈さけ（前述）〉と同様

香料令（Aromen-Verordnung）

〈さけ（前述）〉と同様

養殖の分野（Bereich Aquakultur）

海草には関連しない。

留意事項： 海草

ヨード含有量の上限値はドイツでは法的に規制されていない。しかしドイツ食品監視当局はこれに関連してドイツリスク評価連邦研究所（BfR：Bundesamtes für Risikobewertung, www.bgw.de）の推薦に従って、乾燥物kgあたり 20mg以上のヨードを含むものは流通させてはならないとしている。Kgあたり 10mg以上のヨードを含むものにはその旨表示が必要である（表示の章参照）。

5.2.1.3 食品衛生
（Lebensmittel-Hygiene）

〈さけ（前述）〉と同様。 ただし、魚の衛生に関する箇所はワカメには直接関係しない。

食品衛生令（Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)）

〈さけ（前述）〉と同様

魚衛生令（Fischhygiene-Verordnung (FischHV)）

ワカメには関連しない。

食品照射令（Lebensmittelbestrahlungs-Verordnung (LMBetrV)）

〈さけ（前述）〉と同様

冷凍食品令（Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel (TLMV)）

〈さけ（前述）〉と同様

EU の基本的な指令～欧州議会及び理事会規則 No.178/2002

〈さけ（前述）〉と同様

5.2.2 表示、包装、販売形態
（Kennzeichnung, Verpackung, Vermarktungsformen）

5.2.2.1 表示、包装
（Kennzeichnung, Verpackung）

〈さけ（前述）〉と同様

追加留意事項：

海草製品でヨードの含有量が乾燥物の状態で 10mg/kg 以上 20mg/kg 以下のものについては食品監視当局が、ドイツリスク評価連邦研究所の推薦に従い、「ヨード含有量の表示と過多の消費により健康上問題（甲状腺の過剰反応）が発生しうる」といった主旨の警告表示を要求している。したがって、問題が発生しない消費量（例えば、一日 3 枚など）の表示を行うことが勧められている。

乾燥した海草製品には物品が湿気を帯びすぎるのを防ぐための物質が包装して入っていることが多い。この湿気防止剤の包装にもこの包装内容は摂取に適していない旨の指示書きを表示しなければならない。

ロット表示令（Los-Kennzeichnungsverordnung (LKV)

〈さけ（前述）〉と同様

栄養価表示令（Nährwert-Kennzeichnungsverordnung (NKV)）

〈さけ（前述）〉と同様

食品包装令（Fertigverpackungsverordnung (FPackV)）

〈さけ（前述）〉と同様

遺伝子技術（Gentechnik）

〈さけ（前述）〉と同様

エコ産物令（Öko-Erzeugnisse-Verordnung (Öko-Erzeugnis-VO)）

欧州理事会規則 No.2092/91（EU-Öko-Verordnung 2092 / 91）は、バイオ、エコ、有機農法によるなどの概念をともなった製品を流通させるための条件を定めている（例えば、エコロジー農法の基本原則あるいは許可された添加剤、肥料（Düngemittel）、植物保護剤（Pflanzenschutzmittel）について）。同規則はエコロジー農法による植物性および動物性の製品を対象にしているが、植物性海産物には適用されない。

包装令（Verpackungsverordnung (VerpackV)）

〈さけ（前述）〉と同様

5.2.2.2 特殊販売形態
（Spezielle Vermarktungsformen）

海草には関連しない。

5.2.3 食品監視、検査
（Lebensmittelüberwachung, Kontrollen）

〈さけ（前述）〉と同様

植物性食品の監視の重点はこれまでのところドイツでは流通段階である。この点に関して連邦消費者保護・養育・農業省は変更を計画している。第三国から輸入される植物性食品は、もしそれに既定の残留農薬上限値を超えた汚染物質が含まれていると予想される場合には、輸入通関手続きをする前の段階ですでに重点的に監視するというものである。リスクを基礎にした植物性食品の輸入管理に対する考え方で、EU の公的飼料・食品管理に関する指令を国内法化する（2006 年予定）。

6. 業界および企業特有の規定と方法

（Branchen- und Unternehmensspezifische Satandards und Verfahren）

〈さけ（前述）〉と同様

6.1 消費者の健康保護

（Gesundheitlicher Verbraucherschutz）

6.1.1 「良い専門的な実践」ガイドライン

Leitlinien für die „Gute Fachliche Praxis“

〈さけ（前述）〉と同様。 ただし下記の団体はワカメには関連しない。

- Bundesverband des Deutschen Lebensmittelhandels e.V. (BVL) „Neue Fischkennzeichnung“,
（ドイツ食品流通業全国連盟）

- Verband Deutscher Kühlhäuser und Kühllogistikunternehmen e.V. (VDKL)
（ドイツ冷蔵倉庫・冷却運送業者連盟）

- Bundesverband der Deutschen Fischindustrie und des Fischgroßhandels e.V.
（ドイツ魚産業・魚卸業者全国連盟）

6.1.2 ドイツ食品典の指導要領

（Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches）

ドイツでは国内の食品の流通のあり方が「ドイツ食品典„Deutsches Lebensmittelbuch“」の指導要領にまとめてある。この指導要領は法規定ではないが、食品の「流通能力（Verkehrsfähigkeit）」の基準となる。この指導要領からずれることは許されている。しかし、食品法令の意に沿って消費者に対しはっきりわかるように、ずれた点について説明を加える必要がある。指導要領は、製造、食品の性質、その他の特徴について述べているが、海草についての規定はない。

6.1.3 任意の規格

（Freiwillige Standards）

〈さけ（前述）〉と同様、ただしユニリーバ社（Unilever）およびフローズンフィッシュ社（Frozenfish）に関する箇所はワカメには関連しない。

6.2 任意の表示

（Freiwillige Kennzeichnung）

〈さけ（前述）〉と同様

民間のエコ・シール（Nicht staatliche Ökosiegel）

海草の生産について「Bioland」や「Naturland」等のエコ団体が認証することは基本的に可能であるが、これまでのところ例がない。

7. 流通、製造、消費

（Handel, Hersteller und Verbrauch）

7.1. 貿易

（Außenhandel）

2003 年の海草製品のドイツへの輸入量は 1203 トンであった。輸入額でみると 370 万ユーロ。最も重要な供給国はフランスで、ブリターニュ地方で特に褐藻類（Braunalgen）を多く生産している。日本は供給国として 2 番目である。ドイツへ直接輸入される海草製品の 11.5%は日本産であり、他の欧州諸国を通した間接的輸入を加味すると日本産海草製品の輸入はもっと多いと推定される。

表 A:　2003 年海草製品の輸入、単位：トン	
合計	1,203
内：フランス	783
EU　合計	816
第三国　Drittländer:	
- 日本　Japan	138
- アイスランド　Island	75
- カナダ　Kanda	57
- 中国　China	54
- 韓国　Republik Korea	23
- USA	14
- チリ　Chile	14

出所: Statistisches Bundesamt

7.2 国内消費

（Inlandsverbrauch）

ワカメの国内消費についてはデータがない。しかし、一般的に海草製品の消費量は増える傾向にある。この増加傾向は一方では健康トレンドに支えられており、他方寿司ブームによるインパルスもある。海草製品は香辛料としてあるいは野菜として健康分野でのイメージが良い（味付けのための食品添加物として海草エキスは E-番号が E400～E407 になっている。）。寿司ブームのおかげでドイツ人の多くが初めて食料品としての海草に接触。しかしフランスに比べるとドイツの消費量は依然として少ない。

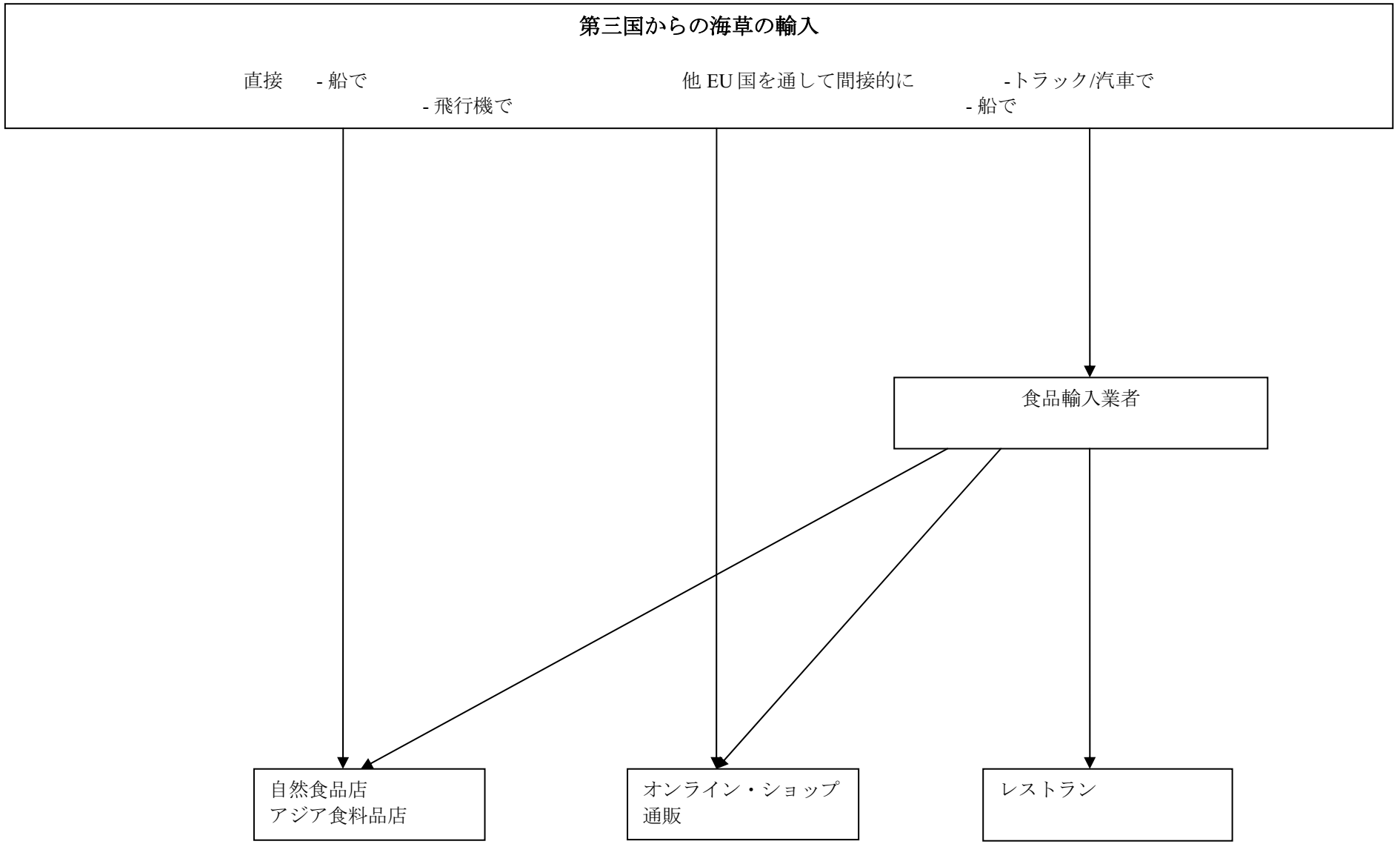
7.3 流通業と企業

（Handel und Unternehmen ）

北海や東海（Nord- und Ostsee）の沿岸で海草を生産する事業者がドイツでも増えつつあるが、国内市場への供給という観点からは無視できる程度である。

輸入したワカメ、ノリ、その他海草製品を提供しているのは、主にアジア食料品店や自然食品店（Naturkost-Läden）である。この他に、通販店ないしオンライン・ショップ（例：. Nipponfood.de / Gourmondo.de, Arche-Naturprodukte）が販路としての重要性を増しつつある。アイルランド産ワカメは例えばwww.seaveg.co.ukでドイツでも提供されている。輸入業者、卸業者としては「Kagerer」社や「Kreyenhopp & Kluge」社が海草製品を含めたアジア食料品の輸入に特化している。また、小売業の段階でも多くの企業が直接輸入を行っている。

次に掲げる図は海草製品の最も重要と思われる販路を示したものである。


第三国からの海草の輸入
直接 - 船で
- 飛行機で
他 EU 国を通して間接的に - トラック/汽車で
- 船で
食品輸入業者
自然食品店
アジア食料品店
オンライン・ショップ
通販
レストラン

8. 重要関連機関、団体、企業
（Wichtige Adressen）

〈のり（前述）〉と同様

〈魚卵〉

本項で扱う〈魚卵〉のデータは魚卵（Fischrogen）に関するデータである。本項の多くの章が〈さけ〉の場合と同じであるため、ここでは魚卵についての記述のみを行う。

1. 関税コード番号による品目の定義
（HS-Codes / Zoll-Nomenklatur）

〈さけ（前述）〉と同様

次に掲げる一覧は魚卵の関税コード番号である。8 桁の結合番号体系をベースにした。10 桁の EU 共通の関税番号（TARIC）は付録に挙げた。

魚卵（結合番号体系）

魚：

- 魚肝臓、魚卵、しらこ、生鮮または冷蔵　03 02 70 00
- 魚肝臓、魚卵、しらこ、冷凍
  - デオキシリボ核酸製造用魚卵/しらこ　03.03.80.10
  - その他のもの　03.03.80.90
- 魚肝臓、魚卵、しらこ、乾燥、燻製、塩蔵または塩水に漬けたもの　03.05.20.00

魚の調製食品（保存品、その他、魚の成分量が 20%超のもの）

- キャビア/キャビア代替品
  - キャビア（チョウザメの卵）Kaviar (Störrogen)　16 04 30 10
  - キャビア代替品*　Kaviarersatz*　16.04.30.90
- 他の魚の卵でキャビアのように調製したもの、例えば「ドイツキャビア」はホウボウ（Seehase：Cyclopterus lumpus）の卵から製造。

2. 輸入 / 通関手続き
（Einfuhr/Zollabfertigung）

〈さけ（前述）〉と同様

2.1 関税番号
（Zollnummer）

〈さけ（前述）〉と同様

2.2 獣医局国境管理所の輸入検査
（Einfuhruntersuchung der Grenzkontrollstelle des Veterinäramtes ）

〈さけ（前述）〉と同様

2.3 税関申告と通関手続き
（Zollanmeldung und zolltechnische Abwicklung）

〈さけ（前述）〉と同様　魚卵についてはさらに下記の点にも注意。

統一書式（ないし ATLAS システム）への記入に加えて、魚卵の関税申告で必要な書類は以下のものである

- 請求書（2 枚）
- 物品の額が 10000 ユーロを超える場合は、課税価格（Zollwert）の申告（書式：DV1）が必要である
  →DV1 サンプル（独語のみ）
  http://www.zoll.de/e0_downloads/b0_vordrucke/a0_vordruckgesamtliste/0464_anmeldung_zollwert.pdf
- 課税価格を計算するために必要となる書類、例えば運送状（Frachtbrief）、これは課税価格の計算に運送費（Frachtkosten）も加えるからである。
- その他書類、例えば原産地証明書、これは関税特恵が特定の国又は特定の地域に認められる場合に必要となる。日本は EU の特恵国（Präferenzland）ではないため原産地証明書は特に必要ではない。
- パッキングリスト（税関の要求があれば提出する必要がある）。
- めばちまぐろ（Großaugenthun）、くろまぐろ（Rotem Thun）、メカジキの魚卵（乾燥、燻製または塩蔵したもの、TARIC-関税コード番号 03.05.20.00.19 ～21）を輸入する場合には、IOTC（Indian Tuna Commission, www.iotc.org） ないし ICCAT（International Commission for the Conservation of Atlantic Tunas, www.iccat.es）の協定に基づき統計書類（statistisches Dokument）を提出しなければならない 。このための様式サンプルは理事会規則No.1984/2003 に記載されている。

以下 *〈さけ（前述）〉と同様*

ATLAS

〈さけ（前述）〉と同様

税関による監視（Zollamtliche Überwachung）

〈さけ（前述）〉と同様

2.4 通関手続きを行う税関
（Zollstelle der Zollabfertigung）

〈さけ（前述）〉と同様

2.5 輸入手続フローチャート

〈さけ（前述）〉と同様

3. 輸入規制
（Einfuhrregelungen）

3.1 欧州の規定

〈さけ（前述）〉と同様

3.2 ドイツの規定
（Deutsche Regelungen）

〈さけ（前述）〉と同様

3.3 輸入業者
（Importeur）

〈さけ（前述）〉と同様

3.4 サンプルの輸入
（Mustersendungen）

〈さけ（前述）〉と同様

4. 関税、課徴金、貿易制限
（Zölle, Abgaben, Handelsbeschränkungen）

EU は共通の関税規定（Zollvorschriften）を持つ関税同盟（Zollunion）であり、第三国に対し統一した関税を課す。漁業および養殖については EU の産物をある程度優先的に取扱い、関税を課すことにより世界市場の低い価格から保護することが EU のひとつの目的である。一方、魚加工産業では価格の安い原料を必要としている。そのため、二カ国間協定（bilaterale Abkommen）等により関税には多くの例外がある。産業用の輸入を制御するための対策に関税引下げ（Zollabsenkung）や一定期間に限った関税免除（Zollaussetzung）等がある。また輸入物品の一定量について関税率を下げる関税割当（Zollkontingent）も利用される。現在魚卵についてはその調製食品を除いて関税免除の措置がとられている。

関税/日本に対する貿易制限（Zölle/Handelsbeschränkungen Japan）

〈さけ（前述）〉と同様

2004 年 12 月央日本産魚卵の輸入に関し欧州統合関税コード番号 TARIC では次のような規定が見られる（付録の表参照；TARIC の内容は再三変更されるため、下記のデータは指摘時点のものであることに注意）。

- 生鮮、冷蔵、冷凍、燻製、乾燥、塩蔵の魚卵には 2004 年 12 月関税免除の措置が採られている（撤回の決定があるまでこの物品には量的に無制限に関税が免除される。

- 魚卵の調製品（キャビア、キャビア代替品）の関税率は 20%である。塩蔵したまたは塩水に漬けた魚卵で、加工用のものには関税が免除されている。

（いわゆる「ドイツ・キャビア „Deutscher Kaviar“,」は、ホウボウ（*Seehase : Cyclopterus lumpus*）の卵であるが、このキャビアを製造するのに魚卵そのものではなく卵を孕んだ魚のホウボウが取引されている。この魚は、加工用である場合、関税が免除されるのが理由である。）

関税額は通例課税価格（Zollwert）に関税率をかけた額である。また、この基礎となる課税価格は請求書額に運賃と保険料を加算した合計額である。

日本産魚卵に対する貿易制限は 2004 年 12 月央（Indian Tuna Commission）ないし ICCAT （International Commission for the Conservation of Atlantic Tunas）の協定の枠内で制限がある（統計書類の提出）。

輸入売上税（Einfuhrumsatzsteuer）

〈さけ（前述）〉と同様

付録: 魚卵（TARIC ：関税コード番号、関税率、貿易制限；2004年12月央時点）	関税コード番号	関税率	貿易制限	その他
魚（生鮮のもの及び冷蔵したもの（ひれ肉を除く）				
卵を孕んだホウボウ（Seehase）、加工用	03.02.69.99.20	15% bzw. 0%	なし	(2)
肝臓カンゾウ、卵及びしらこ、生鮮または冷蔵のもの				
ニシンの卵（Rogen von Heringen）	03.02.70.00.11	10% bzw. 0%	なし	(1)
サケの卵（Rogen vom Lachs）	03.02.70.00.31	10% bzw 0%	なし	(1)
カワカマスの卵（Rogen vom Hecht）	03.02.70.00.41	10% bzw. 0%	なし	(1)
クロマグロの卵（Rogen vom Roten Thun）	03.02.70.00.82	10% bzw. 0%	なし	(1)
大西洋メバチマグロの卵（Rogen vom Atlantischen Großaugenthun）	03.02.70.00.83	10% bzw. 0%	なし	(1)
メカジキの卵（Rogen vom Schwertfisch）	03.02.70.00.84	10% bzw. 0%	なし	(1)
その他の魚卵（anderer Rogen）	03.02.70.00.89	10% bzw. 0%	なし	(1)
肝臓カンゾウ、卵及びしらこ、冷凍のもの				
デオキシリボ核酸または硫酸プロタミン製造魚卵、しらこ				
－クロマグロのもの（vom Roten Thun）	03.03.80.10.10	0%	なし	(2)
－大西洋メバチマグロのもの（vom Atlantischen Großaugenthun）	03.03.80.10.20	0%	なし	(2)
－メカジキのもの（vom Schwertfisch）	03.03.80.10.30	0%	なし	(2)
－その他のものandere	03.03.80.10.90	0%	なし	(2)
その他のもの（andere）				
－ニシンの卵(Rogen von Heringen)	03.03.80.90.10	10% bzw. 0%	なし	(1)
－クロマグロの卵（vom Roten Thun）	03.03.80.90.12	10% bzw. 0%	なし	(1)
－大西洋メバチマグロのもの（vom Atlantischen Großaugenthun）	03.03.80.90.14	10% bzw. 0%	なし	(1)
－メカジキのもの（vom Schwertfisch）	03.03.80.90.16	10% bzw. 0%	なし	(1)
－その他の魚卵（anderer Rogen）	03.03.80.90.19	10% bzw. 0%	なし	(1)
肝臓カンゾウ、卵及びしらこ、乾燥、燻製、塩蔵したもの				
魚卵、塩蔵または塩水に漬けたもの（Rogen, gesalzen oder in Salzlake）				
－ニシンのもの（von Heringen）	03.05.20.00.11	11% bzw. 0%	なし	(1)
－その他のもの（andere ）				
－クロマグロのもの（vom Roten Thun）	03.05.20.00.18	11% bzw. 0%	(3)	(1)
－メカジキのもの（vom Schwertfisch）	03.05.20.00.19	11% bzw. 0%	(3)	(1)
－大西洋メバチマグロのもの（vom Atlantischen Großaugenthun）	03.05.20.00.21	11% bzw. 0%	(3)	(1)
－その他の者（andere）	03.05.20.00.30	11% bzw. 0%	なし	(1)
調製食品（Zubereitungen）				
キャビア（チョウザメ）Kaviar (Störrogen)	16.04.30.10.00	20%	なし	
キャビア代用物（Kaviarersatz）				
－魚卵、洗った*（Fischrogen, gewaschen*）	16.04.30.90.90	20% bzw. 0%	なし	(2)
－その他のもの（andere）	16.04.30.90.90	20%	なし	

出所: TARIC/Europäische Kommission

* 付着した部分を取り除き、単に塩蔵または塩水に漬けたもの、加工用

(1) 一部関税免除（全第三国対象）

(2) 指定した加工が終わるまで税関の監視下に置く

(3) 輸入物品に欧州理事会規則No.1984/2003 (ICCAT-/IOTC-Dokument) を添える。

5. 販売に関する法規制
（Gesetzliche Regelungen für den Verkauf auf dem deutschen Markt）

5.1 欧州レベルでの規制

〈さけ（前述）〉と同様

欧州レベルでの主要な消費者保護規定

〈さけ（前述）〉と同様

食品法令の改革

〈さけ（前述）〉と同様

食品内部または食品上における残留農薬

〈さけ（前述）〉と同様

添加剤、香料

〈さけ（前述）〉と同様

食品衛生（Lebensmittelhygiene）

〈さけ（前述）〉と同様

食品表示（Lebensmittelkennzeichnung）, 販売形態（Vermarktungsformen）

〈さけ（前述）〉と同様

食品監視（Lebensmittelüberwachung）, 獣医学的検査（Veterinärkontrollen）

〈さけ（前述）〉と同様

5.2 ドイツにおける規定
(Regelungen deutsche Ebene)

〈さけ（前述）〉と同様

5.2.1 消費者の健康保護
(Gesundheitlicher Verbraucherschutz)

〈さけ（前述）〉と同様

5.2.1.1 食品内および食品上の有害物質と残留農薬
(Schadstoffe, Rückstände in und auf Lebensmitteln)

有害物質最大許容量令：Schadstoff-Höchstmengenverordnung (SHmV)

〈さけ（前述）〉と同様

残留薬剤最大許容量令（Rückstands-Höchstmengen-Verordnung (RHmV)）

〈さけ（前述）〉と同様

養殖分野での規制（Bereich Aquakultur）

〈さけ（前述）〉と同様

5.2.1.2 添加物、香料
（Zusatzstoffe, Aromen）

〈さけ（前述）〉と同様

添加物許可令（Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZulV)）

〈さけ（前述）〉と同様、ただし表には他の例を挙げた。

＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊

添加物許可令（ZZulV）による添加物上限値の例
（2004 年 5 月現在）

着色剤：Farbstoffe (mg/kg)

E 101 Riboflavin	食品一般（例外：特に未処理食品、魚、軟体動物、カニ・エビおよびその調製品）		qs*
E 140 Chlorophylle	同上		同上
E 161 b Lutein	魚卵 Fischrogen		300
E 104 Chinolingelb	同上		同上
E 151 Brilliantschwarz BN	同上		同上
E 123 Amaranth	魚卵 Fischrogen		30

甘味剤：Süßstoffe (mg/kg)

魚の甘酸っぱい保存食品/半保存食品、	E 950 Acesulfam-K	200
魚、カニ・エビ、	E 951 Aspartan	300
軟体動物のマリネード	E 954 Sacharin (Na-, K-, Ca-Salze)	160
	E 959 Neohesperidin DC	30

一般的添加剤：**Allgemeine Zusatzstoffe**

E 938 Argon	食品	qs*

制限付きで許可された添加剤：**Begrenzt zugelassene Zusatzstoffe (g/kg)**

E 260 Essigsäure	食品	qs*
	例外：特に未処理食品	
E 385 Calciumdinatrium-EDTA	カニ・エビ、軟体動物、魚の缶詰、瓶詰（mg/kg）	75
Sorbate + Benzoate (E 200 bis 203 + E 210 bis 213)	部分的に保存可能にした魚製品、魚卵を含む	2
	塩蔵した、乾燥した魚(mg/kg)	200

保存剤/酸化防止剤：**Konservierungsmittel/Antioxidationsmittel**

E 284 Borsäure	キャビア（チョウザメ）	4
E 285 Natriumtetraborat	同上	同上
E 315 Isoascorbinsäure	保存可能/一部保存可能にした魚製品；冷凍したもの	1,5
E 316 Natriumisoascorbat	同上	同上

*qs (quantum satis):目的とする効果を得るために良い製造の実践上必要とする量で消費者を欺くような効果のない量

＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊

添加剤取引令（Zusatzstoff-Verkehrsverordnung (ZverkV)）

〈さけ（前述）〉と同様

香料令（Aromen-Verordnung）

〈さけ（前述）〉と同様

養殖の分野（Bereich Aquakultur）

〈さけ（前述）〉と同様

5.2.1.3 食品衛生（Lebensmittel-Hygiene）

〈さけ（前述）〉と同様

食品衛生令（Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)）

〈さけ（前述）〉と同様

魚衛生令（Fischhygiene-Verordnung (FischHV)）

〈さけ（前述）〉と同様

食品照射令（Lebensmittelbestrahlungs-Verordnung (LMBetrV)）

〈さけ（前述）〉と同様

冷凍食品令（Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel (TLMV)）

〈さけ（前述）〉と同様

EU の基本的な規則 178 / 2002（EU-Basis-Verordnung 178 / 2002）

〈さけ（前述）〉と同様

5.2.2 表示、包装、販売形態
（Kennzeichnung, Verpackung, Vermarktungsformen）

5.2.2.1 表示、包装
（Kennzeichnung, Verpackung）

〈さけ（前述）〉と同様

ロット表示令（Los-Kennzeichnungsverordnung (LKV)

〈さけ（前述）〉と同様

栄養価表示令（Nährwert-Kennzeichnungsverordnung (NKV)）

〈さけ（前述）〉と同様

魚および魚加工品の表示義務の拡大

2002 年 1 月 1 日以来EUでは魚、カニ、軟体動物（Fisch, Krebs- und Weichtiere）および魚加工品の小売販売に際し、その表示に関する義務が拡大された。（理事会規則No.104/2000第 4 章：海洋漁業および養殖漁業製品共通市場政策）

この理事会規則は 2002 年 8 月 1 日付の‘魚レッテル法（FischEtikettG：Fischettiketierungsgesetz）’ならびに 2002 年 8 月 15 日付魚レッテル法施行令（FischEtikettV：Fischetikettierungsverordnung）によりドイツ国内で施行された。

上記法令は下記の商品情報を追加することを求めている。この表示義務の追加は生鮮魚および冷凍魚、ならびに処理された（bearbeitete）、ないし燻製の魚加工品

に適用される。しかし、加工変形された（verarbeitete）魚加工品およびレストランには適用されない。
　表示はラベル上かもしくはばら売りの場合ははっきり見える場所、例えば売り台などに表示しなければならない。

１．魚卵を獲った魚の取引商品名（Handelsbezeichnung）、例えばニシン（*Clupea harengus*）、太平洋ニシン（ *Clupea pallasii*）、サケ（*Salmo salar*）など。
２．生産方法（例えば、海洋または内陸河川・湖沼漁業で捕獲、養殖など）
３．捕獲地（例えば、北西大西洋、地中海、インド洋、太平洋など）

留意事項：
　この表示義務の追加は未処理の魚/水産物（燻製、乾燥製品を含む）のみに適用される。そのため燻製魚卵には適用されるが、加工された魚卵の缶詰、キャビアには適用されない。

食品包装令（Fertigverpackungsverordnung (FPackV)）

〈さけ（前述）〉と同様

遺伝子技術（Gentechnik）

〈さけ（前述）〉と同様

エコ産物令（Öko-Erzeugnisse-Verordnung (Öko-Erzeugnis-VO)）

〈さけ（前述）〉と同様

包装令（Verpackungsverordnung (VerpackV)）

〈さけ（前述）〉と同様

5.2.2.2 特殊販売形態
（Spezielle Vermarktungsformen）

　未加工で生鮮なあるいは冷蔵した産物として市場に出される特定の水産物について欧州理事会規則 No.2406/96 は共通の販売形態について規定している。欧州経済圏において統一した品質を確保するために、他方 EU の介入対策（Interventionsmaß－nahme）を実行するのに統一したベースを確保するためである（例えば、等級 B の魚については援助がないなど）。
魚卵については特に流通規格は定められていない。

5.2.3 食品監視、検査
（Lebensmittelüberwachung, Kontrollen）

〈さけ（前述）〉と同様

6. 業界および企業特有の規定と方法

（Branchen- und Unternehmensspezifische Satandards und Verfahren）

〈さけ（前述）〉と同様

6.1 消費者の健康保護

（Gesundheitlicher Verbraucherschutz）

6.1.1 「良い専門的な実践」ガイドライン

Leitlinien für die „Gute Fachliche Praxis“

〈さけ（前述）〉と同様

6.1.2 ドイツ食品典の指導要領

（Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches）

〈さけ（前述）〉と同様。魚卵については次の例を挙げる。

「魚、カニ・エビ、軟体動物およびそれを原料とした製品のための指導要領」は一般的に魚製品の提供形態について定めている。下記は魚卵に関する規定の例。

- 燻製魚卵：ポラック（Seelachs：Pollachius spp.）、タラ/マダラ（Kabeljau/Dorsch）の卵で無傷の被膜にまだ入っているもので製造
- 生鮮な魚および塩蔵した魚の魚卵（チョウザメのもの：キャビア；サケ/マスのもの：サケ・キャビア、マス・キャビア；「ドイツキャビア」：例えばホウボウのもの）；濃縮、味付けのために他の成分を加えたもの、キャビアに似せて着色したもの、塩分は8.5%未満
- 状態：キャビアの場合：普通は黒色、または灰色；マス・キャビア：琥珀黄色から橙赤色

6.1.3 任意の規格

（Freiwillige Standards）

〈さけ（前述）〉と同様

6.2 任意の表示

（Freiwillige Kennzeichnung）

〈さけ（前述）〉と同様

民間のエコ・シール（Nicht staatliche Ökosiegel）

〈さけ（前述）〉と同様。ただし魚卵の場合、認証された生産による魚の卵ということになる。

7. 流通、製造、消費

（Handel, Hersteller und Verbrauch）

7.1. 貿易

（ Außenhandel ）

〈さけ（前述）〉と同様。ただし魚卵は魚製品市場のごくわずかな部分を占めるにすぎないことに注意。

魚卵の輸入

（Import von Rogen）

魚卵はほぼ 100%輸入に頼っている。ドイツ産（ドイツ漁船による陸揚げ）は無視できる程度である。キャビア代替品（Kaviarersatz）の輸入は過去大幅に増加した。2003 年このキャビア代替品の輸入量は 1997 年～2001 年平均量のほぼ 3 倍となった。輸入価格が下がったことが主な理由と思われる。一方、魚肝臓/魚卵/しらこの輸入量は 2003 年、過去（1997 年～2001 年）平均を大幅に下回った（連邦統計局では魚肝臓/魚卵/しらこをまとめて集計している）。

輸入製品の一部は再輸出されている。特にキャビア代替品の再輸出が大きい。2003 年におけるキャビア代替品再輸出量は輸入量のほぼ３分の１になっている。

表: 魚卵、その他の輸入

	1997-2001*	2002	2003
魚肝臓、魚卵、しらこ			
単位：トン	726	105	243
価格：ユーロ/kg	4.3	7.0	6.4
キャビア			
単位：トン	48	17	18
価格：ユーロ/kg	293.1	679.7	505.6
キャビア代替品			
単位：トン	742	1,762	2,074
価格：ユーロ/kg	11.9	9.6	9.3

* 平均値

出所: BLE, 連邦統計局

キャビア代替品の最も重要な供給国はアイスランドである。次いでグリーンランドが他の EU 諸国よりも多い。一方、冷凍、乾燥、燻製製品ではとりわけ他の EU 諸国からの供給が多い。

表: 輸入先別魚卵、その他の輸入（2003 年）、単位：トン							
			主な輸入先				
KN-関税コード番号	表示名	合計	EU	ニュージーランド	アイスランド	グリーンランド	USA
03.02.70.00	魚肝臓/魚卵/しらこ、生鮮、冷蔵	117	117				
03.03.80.90	魚肝臓/魚卵/しらこ、冷凍*	244	12	102	58		
03.05.20.00	魚肝臓/魚卵/しらこ、乾燥、燻製、その他	244	46		109		
16.04.30.10	Kaviar (チョウザメ) キャビア	18	0				
16.04.30.90	キャビア代替品	2,074	403		613	570	386
	合計	2,697	578	102	781	570	386

- KN-関税コード番号 03.03.80.10 を含まない（デオキシリボ核酸“Desoxyribonucleinsäure“生産用）

出所: 連邦統計局

7.2 国内消費
（Inlandsverbrauch）

消費データはないが、ドイツにおける魚卵消費量は比較的少ないと言える。

7.3 流通業と企業
（Handel und Unternehmen ）

市場構造、流通構造は基本的にサケの場合と同じである。魚卵は主としてキャビア代替品として瓶詰め、缶詰の形で販売されている。そのため、中価格から高価格帯の食品を扱う流通業者が主な販路となっている。ディスカウンターはこれまでのところ無視できる。生鮮または燻製の製品は普通魚専門店または朝市などの移動魚専門店で提供されている。

8. 重要関連機関、団体、企業
（Wichtige Adressen）

〈さけ（前述）〉と同様

〈水産ねり製品〉

本項で扱う〈水産ねり製品〉のデータは魚ソーセージ／かまぼこ（Fischwurst/-pastete）等の練り物に関するデータである。本項の多くの章が〈さけ〉の場合と同じであるため、ここでは魚ソーセージ／かまぼこ（Fischwurst/-pastete）等の練り物についての記述のみを行う。

1. 関税コード番号による品目の定義
（HS-Codes / Zoll-Nomenklatur）

〈さけ（前述）〉と同様

次に掲げる一覧は魚ソーセージ／かまぼこ（Fischwurst/-pastete）等の練り物の関税コード番号である。8 桁の結合番号体系をベースにした。10 桁の EU 共通の関税番号（TARIC）は付録に挙げた。

魚ソーセージ／かまぼこ等の練り物（結合番号体系）

魚の調製食品、細かく砕いた、保存可能にしたもの（魚の割合 20%を超えるもの）

- すり身調製食品 16.04.20.05

- その他のもの
  - サケ（Lachse） 16 04 20 10
  - サケ科の魚(Salmoniden)（サケを除く） 16 04 20 30
  - カタクチイワシ(Sardellen) 16 04 20 40
  - イワシ、カツオ，他*（Sardinen, Bonito, etc. *） 16 04 20 50
  - マグロ、本カツオ、その他の「Euthynnus」種のもの 16 04 20 70
  - その他のもの 16 04 20 90

*「Scomber scombrus」および「Scomber japonicus」種のサバ（Makrele）、「Orcynopsis unicolor」種の魚を含む。

2. 輸入 / 通関手続き
（Einfuhr/Zollabfertigung）

〈さけ（前述）〉と同様

2.1 関税番号
（Zollnummer）

〈さけ（前述）〉と同様

2.2 獣医局国境管理所の輸入検査
（Einfuhruntersuchung der Grenzkontrollstelle des Veterinäramtes ）

〈さけ（前述）〉と同様

2.3 税関申告と通関手続き
（Zollanmeldung und zolltechnische Abwicklung）

〈さけ（前述）〉と同様。

練り物製品についてはさらに下記の点にも注意。

統一書式（ないし ATLAS システム）への記入に加えて、練り物製品の関税申告で必要な書類は以下のものである。

- 請求書（2 枚）
- 物品の額が 10000 ユーロを超える場合は、課税価格（Zollwert）の申告（書式：DV1）が必要である
- 課税価格を計算するために必要となる書類、例えば運送状（Frachtbrief）、これは課税価格の計算に運送費（Frachtkosten）も加えるからである。
- その他書類、例えば原産地証明書、これは関税特恵が特定の国又は特定の地域に認められる場合に必要となる。日本は EU の特恵国（Präferenzland）ではないため原産地証明書は特に必要ではない。
- パッキングリスト（税関の要求があれば提出する必要がある）。
- めばちまぐろ（Großaugenthun）、くろまぐろ（Rotem Thun）、メカジキの調製食品を輸入する場合には、IOTC（Indian Tuna Commission, www.iotc.org） ないし ICCAT（International Commission for the Conservation of Atlantic Tunas, www.iccat.es）の協定に基づき統計書類（statistisches Dokument）を提出しなければならない。このための様式サンプルは欧州理事会規則No.1984/2003に記載されている。
- 特定の調製食品については年あたりの関税割当（一定の輸入量について関税率を低減）がある。この関税割当申告は税関申告の際行い、割当残余量は EU 統合関税コード番号 TARIC で照会できる（第 4 章参照）。

ATLAS

〈さけ（前述）〉と同様

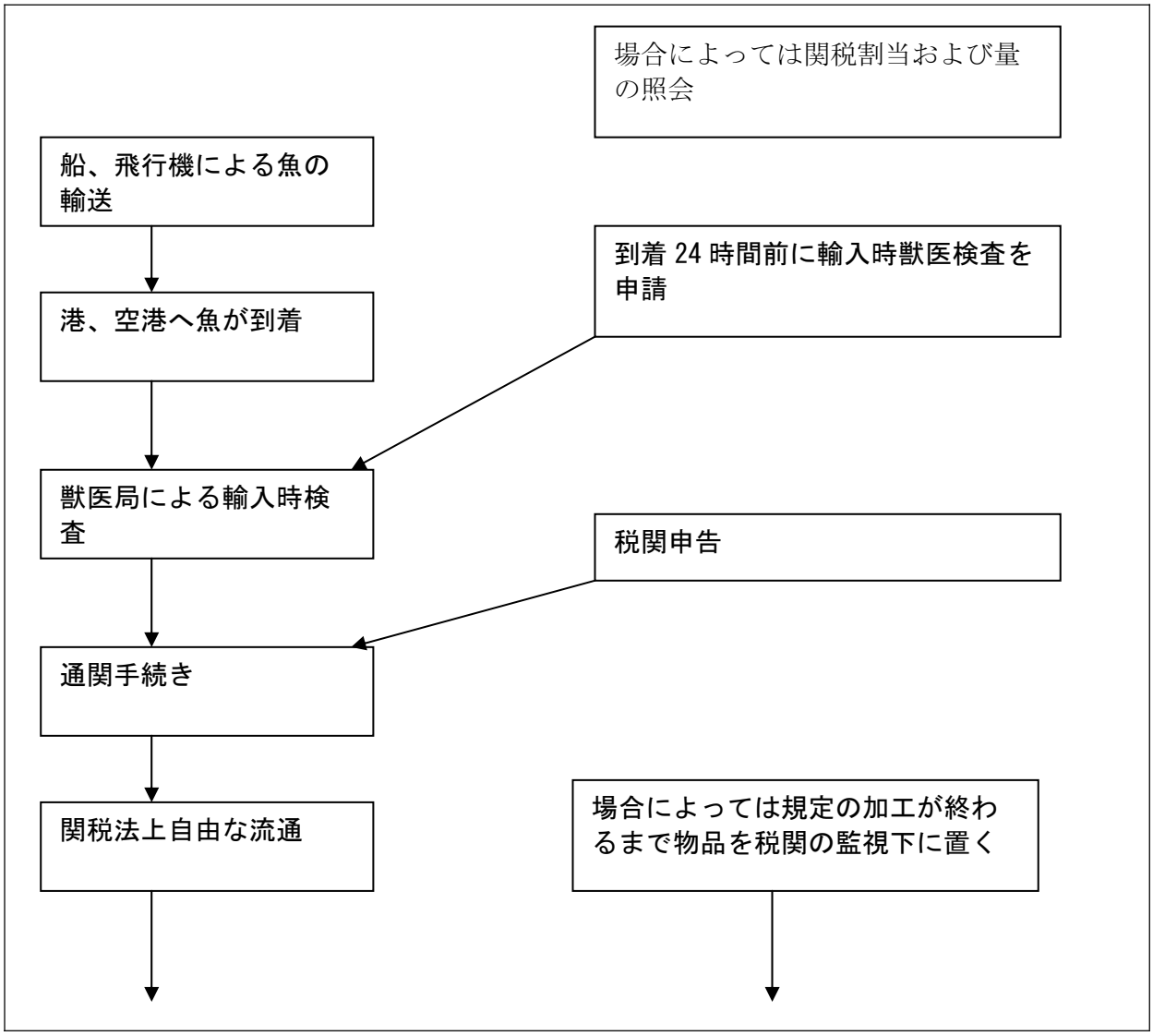
税関による監視（Zollamtliche Überwachung）

〈さけ（前述）〉と同様

2.4 通関手続きを行う税関（Zollstelle der Zollabfertigung）

〈さけ（前述）〉と同様

2.5 輸入手続フローチャート



3. 輸入規制
（Einfuhrregelungen）

3.1 欧州の規定

市場秩序（Marktorganisationen）、衛生基準（Hygiene-Standards）、流通規格（Vermarktungsnormen）（第 5 章参照）などに関する EU の規定には第三国からの輸入に関する項目がある。その基本は、第三国からの輸入食品は EU 内で製造される製品と同じ基準を満たさなければならないということである。とくに動物性食品の輸入については特別規定が定められている。いくつかの例を下記する：

- 理事会指令97/78/EC（1997 年 12 月 18 日付）：
  第三国から共同体内に輸入される産物（動物性および植物性）の獣医学的検査に関する基本規則の制定について

- 水産物（Fischereierzeugnisse）の輸入にとり、特に重要な規定は、水産物輸入を許可された国のリストを記載する欧州決定である。この第三国リストのベースは、EU が水産物輸出国の国内の規定を監査し、当該国の基準を EU 基準と同等と認めることである。日本は委員会決定 97/296/EC（1997 年 4 月 22 日付）および委員会決定 2000/159/EC で水産物輸出国としてリストアップされている。委員会決定 97/296/EC は、人間の食糧として水産物を輸入してもよい第三国のリストについての決定である。また、委員会決定 2000/159/EC は、養殖産物に関する規定であり、理事会指令 96/23/EC に基づく第三国残留薬剤監視計画（Rückstandsüberwachungspläne von Drittländern）の暫定許可について決定したものである。

- 委員会規則 No.2454/93（1993 年 7 月 2 日付）：
  EU の関税法典（Zollkodex）で、EU の既存の関税法令（Zollrecht）を総体的にまとめたものである。

以下〈さけ（前述）〉と同様

3.2 ドイツの規定
（Deutsche Regelungen）

〈さけ（前述）〉と同様

3.3 輸入業者
（Importeur）

〈さけ（前述）〉と同様

3.4 サンプルの輸入
（Mustersendungen）

〈さけ（前述）〉と同様

4. 関税、課徴金、貿易制限
（Zölle, Abgaben, Handelsbeschränkungen）

EU は共通の関税規定（Zollvorschriften）を持つ関税同盟（Zollunion）であり、第三国に対し統一した関税を課す。漁業および養殖については EU の産物をある程度優先的に取扱い、関税を課すことにより世界市場の低い価格から保護することが EU のひとつの目的である。一方、魚加工産業（fischverarbeitende Industrie）では価格の安い原料を必要としている。そのため、二カ国間協定（bilaterale Abkommen）等により関税には多くの例外がある。産業用の輸入を制御するための対策に関税引下げ（Zollabsenkung）や一定期間に限った関税免除（Zollaussetzung）等がある。また輸入物品の一定量について関税率を下げる関税割当（Zollkontingent）も利用される。例えば、2004 年の 12 月央時点で、太平洋サケを原料とした調製食品で、ペーストないしスプレッド製造用のものについては関税免除になっている。

関税/日本に対する貿易制限（Zölle/Handelsbeschränkungen Japan）

〈さけ（前述）〉と同様

2004 年 12 月央日本産のすり身、細かく砕いた魚を原料にした類似の魚加工品（魚ソーセージ、かまぼこ等）の輸入に関し欧州統合関税コード番号 TARIC では次のような規定が見られる（付録の表参照；TARIC の内容は再三変更されるため、下記のデータは記述時点のものであることに注意）。

- すり身調製食品（Surimi-Zubereitungen）の関税率 20%
- サケを原料としたその他の調製食品の関税率 5.5%（太平洋サケを原料とした調製食品で、ペーストないしスプレッド製造用のものについては関税免除）
- その他のサケ科の魚（Salmoniden）を原料とした調製食品の関税率は 7%
- カタクチイワシ（Sardelle）、イワシ（Sardine）、カツオ（Bonito），サバ（Makrele）等を原料とした調製食品の関税率は 25%
- マグロを原料とした調製食品の関税率は 24%。マグロ缶詰に適用されていた関税割当の関税率は 12%であったが、2004 年 12 月で割当終了。
- その他の魚（ニシン、メカジキ等）を原料とした調製食品の関税率は 14%。

関税額は通例課税価格（Zollwert）に関税率をかけた額である。また、この基礎となる課税価格は請求書額に運賃と保険料を加算した合計額である。

日本産練り製品に対する貿易制限は 2004 年 12 月央 IOTC（インド洋まぐろ類委員会:Indian Ocean Tuna Commission）ないし ICCAT （大西洋まぐろ類保存国際委員会:International Commission for the Conservation of Atlantic Tunas）の協定の枠内で制限がある（くろまぐろ、大西洋めばちまぐろ、メカジキに関して統計書類を提出）。

輸入売上税（Einfuhrumsatzsteuer）

〈さけ（前述）〉と同様

付録: 魚ソーセージ等の水産練り製品（TARIC ：関税コード番号、関税率、貿易制限；2004年12月央時点）	関税コード番号	関税率	貿易制限	その他
その他の調製をし又は保存に適する処理をした魚*				
すり身調製食品	16.04.20.05.00	20%	なし	
その他				
- ペースト用太平洋サケ**	16.04.20.10.20	5.5% ないし 0%	なし	(1) (2)
- 大西洋サケ	16.04.20.10.30	5.,5%	なし	
-その他のサケ	16.04.20.10.40	5.5%	なし	
- マス	16.04.20.30.10	7%	なし	
-その他のサケ科の魚	16.04.20.30.90	7%	なし	
- カタクチイワシ	16.04.20.40.00	25%	なし	
- イワシ	16.04.20.50.10	25%	なし	
- その他のイワシ	16.04.20.50.19	25%	なし	
- カツオ（Sarda）	16.04.20.50.30	25%	なし	
- サバ（ Scomber scombrus）	16.04.20.50.40	25%	なし	
- サバ（Scomber japonicus）	16.04.20.50.50	25%	なし	
- Orcynopsis unicolor種の魚***	16.04.20.50.90	25%	なし	
- クロマグロの缶詰	16.04.20.70.30	24% ないし 12 %	(4)	(3)
- その他のクロマグロ	16.04.20.70.35	24%	(4)	
- 大西洋メバチマグロの缶詰	16.04.20.70.40	24% ないし 12 %	(4)	(3)
- その他の大西洋メバチマグロ	16.04.20.70.45	24%	(4)	
- その他のマグロ****の缶詰	16.04.20.70.95	24% ないし 12 %	なし	(3)
- その他のマグロ***	16.04.20.70.99	24%	なし	
- ニシン	16.04.20.90.10	14%	なし	
- 燻製マダラ、保存処理したもの	16.04.20.90.20	14%	なし	
- 金属缶に入れたスプラット*****	16.04.20.90.30	14%	なし	
- その他のスプラット	16.04.20.90.35	14%	なし	
- サバ(Scomber australasicus)	16.04.20.90.40	14%	なし	
- ヨーロッパカワヤツメ（Flussneunauge : Petromyzon fluviatilis ）	16.04.20.90.50	14%	なし	
- メカジキ (Xiphias gladius)	16.04.20.90.60	14%	(4)	
- その他	16.04.20.90.90	14%	なし	

* KNコードの16.04.11から13 の魚(全形のもの及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)以外の調製食品

** ペーストまたはスプレッド製造用に加工産業に供給されるOncorhynchus種のサケ

*** その他のイワシ、カツオ、Orcynopsis unicolor種の魚

**** その他のマグロ、本カツオ、Euthynnus種のその他の魚

***** 気密金属缶に入れたスプラット（Sprattus sprattus）

(1) 全ての国を対象に暫定的に関税免除

(2) 物品は規定に従った加工が終了するまで税関の監視下に置かれる、関税法典(Zollkodex) 291条以下

(3)2番目の関税率は関税割当のものであるが、2004年末終了した。

(4) 輸入にはICCAT-/IOTC統計書類を添える必要がある。

出所: TARIC/Europäische Kommission

5. 販売に関する法規制

（Gesetzliche Regelungen für den Verkauf auf dem deutschen Markt）

5.1 欧州レベルでの規制

〈さけ（前述）〉と同様

欧州レベルでの主要な消費者保護規定

〈さけ（前述）〉と同様

食品法令の改革

〈さけ（前述）〉と同様

食品内部または食品上における残留農薬

〈さけ（前述）〉と同様

添加剤、香料（Zusatzstoffe, Aromen）

〈さけ（前述）〉と同様

食品衛生（Lebensmittelhygiene）

〈さけ（前述）〉と同様

欧州議会及び理事会指令： 2003/99/EC、理事会規則：No. 2002/99、委員会決定： 2003/774/EC、委員会決定：93/140/EEC の諸規定は魚調製食品の場合中間製品（*Vorprodukt*）について重要となる。

＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊

この衛生一括法令の規定の例：

- すべての食品事業体（Lebensmittelbetrieb）は登録する義務がある。つまり当局への登録／通知の義務。
- Codex Alimentarius に従った HACCP の原則に基づく自己管理および HACCP 対策の記録義務（「Codex Alimentarius」は、食品基準委員会（CAC：Codex Alimentarius Commission）が出している食品に関する基準である。同委員会は国連の食品・農業機構（FAO：Food and Agriculture Organization）および世界保健機構（WHO：World Health Organisation）の一組織である。）
- 各国内のまた共同体の自由意志に基づいた「良い衛生実践のためのガイドライン」の制定のための基本的な方法について
- 営業許可および管理（許可された事業体にはアイデンティテー標示が与えられる。遡及できるように同事業体の製品にアイデンティテー番号をつける。

- 手工業的な事業体と産業的事業体との間に区別を設けない。両事業体とも統一的な手続きに従って許可を受ける義務がある。
- 統一的原則に基づいた第三国規則。第三国からの食品は国内食品と同じ要求を満たさなければならない。食品の飲食適正標示および事業体のアイデンティテーに関する規定を満たさなければならない。理事会指令 97/78/EC による獣医学的検査および理事会指令 2002/99/EC による動物伝染病法令上の規定に留意する必要がある。また植物性製品を輸入する場合でも動物性の構成部分を含む場合はこれらの規定を満たす必要がある。
- 動物性食品を第三国から輸入する業者は、輸出国が第三国リストに掲載されていることを確認しなければならない。

〈さけ〉の章の他の点は魚調製食品には直接関連しない。

＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊

食品表示（Lebensmittelkennzeichnung）、販売形態（Vermarktungsformen）

〈さけ（前述）〉と同様

食品監視（Lebensmittelüberwachung）、獣医学的検査（Veterinärkontrollen）

〈さけ（前述）〉と同様

5.2 ドイツにおける規定
(Regelungen deutsche Ebene)

〈さけ（前述）〉と同様

5.2.1 消費者の健康保護
(Gesundheitlicher Verbraucherschutz)

〈さけ（前述）〉と同様

5.2.1.1 食品内および食品上の有害物質と残留農薬
(Schadstoffe, Rückstände in und auf Lebensmitteln)

有害物質最大許容量令：Schadstoff-Höchstmengenverordnung (SHmV)

〈さけ（前述）〉と同様

残留薬剤最大許容量令（Rückstands-Höchstmengen-Verordnung (RHmV)）

〈さけ（前述）〉と同様

植物性食品ならびに魚粗油に対する例外規定は魚調製食品には関連しない。

養殖分野での規制（Bereich Aquakultur）

魚調製食品には間接的にのみ関連

5.2.1.2 添加物、香料 （Zusatzstoffe, Aromen）

〈さけ（前述）〉と同様

添加物許可令（Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZulV)）

〈さけ（前述）〉と同様

添加物許可令（ZZulV）による添加物上限値の例 （2004 年 5 月現在）

添加剤	対象食品	上限値 (mg/kg)
着色剤：**Farbstoffe (mg/kg)**		
E 161 b　Lutein	魚ペースト、エビ・カニのペースト（Fisch-/Krebstierpaste）	100
E 104　Chinolingelb	すり身（Surimi）	500
E 151　Brilliantschwarz BN	同上	同上
制限付きで許可された添加剤：**Begrenzt zugelassene Zusatzstoffe (g/kg)**		
E 452　Polyphosphate	魚ペースト、エビ・カニのペーストすり身 すり身	5 1
E 553b　Talkum	ソーセージ（表面を処理するためのみ） Würste (nur zur Oberflächenbehandlung)	qs*

*qs (quantum satis):目的とする効果を得るために良い製造の実践上必要とする量で消費者を欺くような結果にならない量

添加剤取引令（Zusatzstoff-Verkehrsverordnung (ZverkV)）

〈さけ（前述）〉と同様

香料令（Aromen-Verordnung）

〈さけ（前述）〉と同様

養殖の分野（Bereich Aquakultur）

魚の調製食品については直接関連しない。

5.2.1.3 食品衛生 （Lebensmittel-Hygiene）

〈さけ（前述）〉と同様

食品衛生令（Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)）

〈さけ（前述）〉と同様

魚衛生令（Fischhygiene-Verordnung (FischHV)）

〈さけ（前述）〉と同様

魚衛生令の規定の例

消費者に引渡す、切るなどの処理をした水産物で、解凍したものは「解凍した：aufgetaut」という表示を行う必要がある。

- 加工したあるいは冷凍した製品（特に野生のサケ）を流通させる者は、線虫に対しどのような処理方法を使ったかを証明しなければならない（少なくともマイナス摂氏 18 度まで冷凍した、塩で処理したなど）。
- 自己管理による検査を実施しなければならない（重要点の検査）
- 水産物の由来（供給者を記載）、水産物の種類と量、表示、受取人、処理・加工、加工方法（時点、塩濃度、ph 値など）、適用した検査方法などについて記録しなければならない。

魚衛生令の他の規定は試料の抜取り方法と検査、事業体、卸市場、競売場、発送センター、洗浄センターの認可、第三国からの輸入（輸入の項参照）、魚加工品の製造および処理方法（燻製など）、包装、貯蔵、運送に関している。

〈さけ〉の章で挙げた他の点は魚の調製食品には直接関連しない。

食品照射令（Lebensmittelbestrahlungs-Verordnung (LMBetrV)）

〈さけ（前述）〉と同様

冷凍食品令（Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel (TLMV)）

〈さけ（前述）〉と同様

EU の基本的な指令～欧州議会及び理事会規則 No.178/2002

〈さけ（前述）〉と同様

5.2.2 表示、包装、販売形態
（Kennzeichnung, Verpackung, Vermarktungsformen）

5.2.2.1 表示、包装
（Kennzeichnung, Verpackung）

〈さけ（前述）〉と同様

ロット表示令（Los-Kennzeichnungsverordnung (LKV)

〈さけ（前述）〉と同様

栄養価表示令（Nährwert-Kennzeichnungsverordnung (NKV)）

〈さけ（前述）〉と同様

魚および魚加工品の表示義務の拡大

魚の調製食品には関連しない。

食品包装令（Fertigverpackungsverordnung (FPackV)）

〈さけ（前述）〉と同様

遺伝子技術（Gentechnik）

〈さけ（前述）〉と同様

エコ産物令（Öko-Erzeugnisse-Verordnung (Öko-Erzeugnis-VO)）

〈さけ（前述）〉と同様

包装令（Verpackungsverordnung (VerpackV)）

〈さけ（前述）〉と同様

魚ソーセージの皮に関する留意事項補足

魚ソーセージの皮には特別規定がある。皮に使う人工的な腸（Kunstdärme）については日用品令（BedGgstV：Bedarfsgegenstände-Verordnung）および種々ISO 規格を参照する必要がある。天然の腸（Naturdärme）の場合、特に牛海綿状脳症（BSE）が発生して以来牛腸の使用が厳しく規制されている。魚ソーセージの皮が天然の腸である場合、成分表に表示する必要がある。製造方法にかんする規定および天然腸の規格は天然腸中央連盟が定めている。

Zentralverband Naturdarm e.V.
10873 Berlin
Tel: +49-(0)30 / 59 00 99-559
Fax: +49-(0)30 / 59 00 99-459
Internet: www.naturdarm.de
E-Mail: zentralverband@naturdarm.de

5.2.2.2 特殊販売形態

魚の調製食品には関連しない。

5.2.3 食品監視、検査
（Lebensmittelüberwachung, Kontrollen）

〈さけ（前述）〉と同様

6. 業界および企業特有の規定と方法
（Branchen- und Unternehmensspezifische Satandards und Verfahren）

〈さけ（前述）〉と同様

6.1 消費者の健康保護

6.1.1 「良い専門的な実践」ガイドライン
Leitlinien für die „Gute Fachliche Praxis“

〈さけ（前述）〉と同様

6.1.2 ドイツ食品典の指導要領
（Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches）

ドイツでは国内の食品の流通のあり方が「ドイツ食品典„Deutsches Lebensmittelbuch“」の指導要領にまとめられている。この指導要領は法規定ではないが、食品の「流通能力（Verkehrsfähigkeit）」の基準となる。この指導要領からずれることは許されている。しかし、消費者に対しはっきりわかるように、ずれた分について説明を加える必要がある。指導要領は、製造について、食品の性質およびその他の特徴について記述している。この中には食品法令の本質的な規定が考慮されている。下記はドイツ食品典 2003 年版によっている（連邦官報出版　2003 年）。魚ソーセージおよびかまぼこの項目はない。すり身または魚ミートボールを除いて、これに相当する製品がこれまでドイツで提供されていないためである。

「魚、カニ・エビ、軟体動物およびそれを原料とした製品のための指導要領」は一般的に細かく砕いた魚を原料にした加工食品の提供形態について定めている。

- すり身：細かく砕き、水洗した、筋のない魚の筋肉
- すり身加工品としては、例えばカニ・エビ、軟体動物加工食品の模造品
- 魚ミートボール、フィッシュ・バーガー、その他の成形加工食品で、骨のないヒレ肉の塊やその他の魚肉を原料とする、また濃縮剤、味付用成分を含んでいることもある（パン粉を付けて揚げてあることが多い）。

- 細かく砕いた魚肉を使ったその他の加工食品：「細かく砕いた魚肉を原料とする„aus zerkleinertem Fischfleisch“」と表記する。
- サケ・ペーストまたはポラック・ペースト：燻製または塩蔵した魚肉を微細に砕き、塗布できるようにした練物、脂肪分を加えてある、あるいは加えてないもの。場合によってはゼラチン、モノグリセリド/ディグリセリド（Mono-/Diglycerid）を含むものもある。

6.1.3 任意の規格

〈さけ（前述）〉と同様

6.2 任意の表示
（Freiwillige Kennzeichnung）

〈さけ（前述）〉と同様

民間のエコ・シール（Nicht staatliche Ökosiegel）

〈さけ（前述）〉と同様

ただし、購買ガイド、原産地表示については魚調整食品には関連しない。

7. 流通、製造、消費
（Handel, Hersteller und Verbrauch）

7.1. 貿易

2003 年おけるすり身のドイツへの輸入量は 2,615 トンで、輸入額は約 900 万ユーロであった。その内 70%は他 EU 諸国産である（ポーランド、ラトヴィア、エストニア、リトアニアを含む）。第三諸国からは、韓国が最も多く、タイが続く。細かく砕いた魚を原料にしたその他の調製食品の中ではとくにマグロおよびサケ類を原料としたものの輸入が多い。また、「その他の魚」の項に分類されている魚調整食品の輸入も 2,631 トンで比較的多く、2003 年 EU 以外の国で供給国として大きかったのはタイであった。

表　:すり身調製食品および魚の類似調製食品の輸入（2003 年、トン）							
KN-関税コード番号	表示名	合計	輸入先 EU*	韓国 Rep. Korea	タイ Thailand	中国 China	マレーシア Malaysia
16.04.20.05	すり身	2,615	1,827	291	181	135	116
16.04.20.10/30	サケ/サケ科の魚	1,810	1,764				
16.04.20.40	カタクチイワシ	190	89				
16.04.20.50	イワシ、その他	128	53				
16.04.20.70	マグロ	2,661	2,429		33		
16.04.20.90	その他	2,631	2,402	17	59	6	
insgesamt	合計	10,034	8,564	308	273	141	116
* ポーランド、ラトヴィア、エストニア、リトアニアを含む							
出所: 魚情報センター（FIZ ：Fisch-Informationszentrum)							

7.2 国内消費（Inlandsverbrauch）

すり身および類似食品の国内市場についてのデータはない。

最近、肉ソーセージに対する選択肢として魚ソーセージを市場に提供する試みが見らている。例えば、ドイツ最大のキャッシュ＆キャリー・チェーンを持つメトロ（Metro）は、特に獣疫（口蹄疫や牛海綿状脳症）を背景に魚ソーセージを「健康食糧」という観点から提供した。また魚ソーセージを菜食主義者用の食品として提供する試みもある。すり身ではこれをスナックとして、ソースとセットにして販売することも見られる。

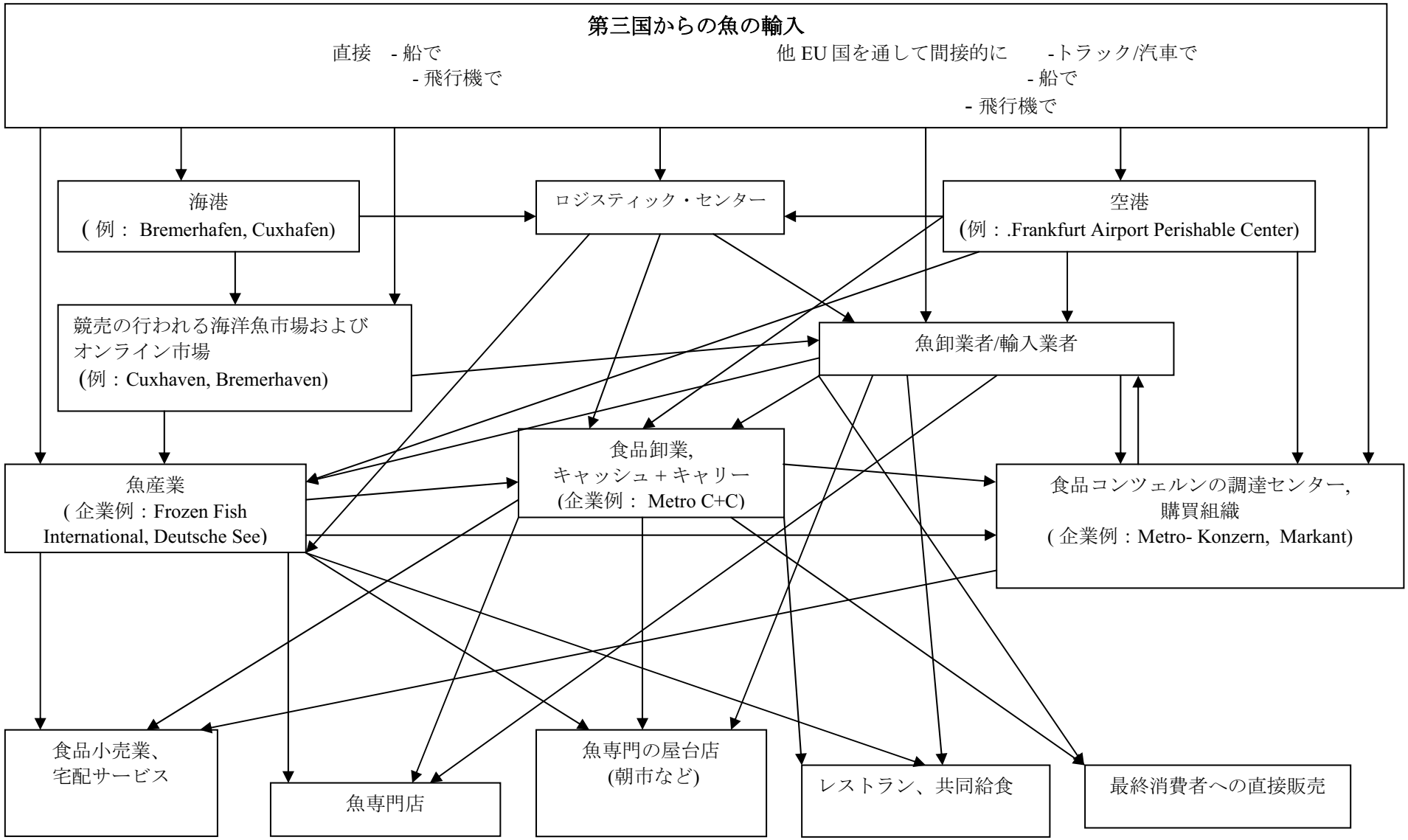
7.3 流通業と企業

基本的には、他の魚加工品と同様の市場構造となっている。すり身は大抵のメーカー、流通業者が提供している。かまぼこの提供者として比較的大きい企業はブランド「Coraya」を出しているフランスの「Soparind-Bongrain」社で、ドイツでは同社の子会社「IFM Europe GmbH」が販売している。同社ではブランド「Coraya」は欧州かまぼこ市場のトップとしており、かまぼこを健康なスナックとして販売している。

魚ソーセージでは、比較的大きなメーカーはない。2004 年 8 月に「Qualizert Frischfisch GmbH & Co. KG」社が、魚ソーセージをブランド「Pescara」で上市する試みを行ったが、その結果は発表されていない。フィッシュブレッテン（Fischbulletten）と呼ばれるドイツの魚ソーセージに似た製品は主に小さな、手工業的な工場（魚珍味メーカー）で製造されている。

すり身やすり身を原料にした調製食品の流通構造は他の魚製品とほぼ同じであるが、魚ソーセージやフィッシュブレッテンのような食品は魚専門店や朝市などの移

動店舗で販売されている。アジア、日本産の冷凍食品（例えば、かまぼこ）はアジア食料品店で販売されている。


第三国からの魚の輸入
直接 - 船で
- 飛行機で
他 EU 国を通して間接的に -トラック/汽車で
- 船で
- 飛行機で
海港
(例： Bremerhafen, Cuxhafen)
ロジスティック・センター
空港
(例：.Frankfurt Airport Perishable Center)
競売の行われる海洋魚市場および
オンライン市場
(例：Cuxhaven, Bremerhaven)
魚卸業者/輸入業者
食品卸業,
キャッシュ＋キャリー
(企業例： Metro C+C)
魚産業
(企業例：Frozen Fish
International, Deutsche See)
食品コンツェルンの調達センター,
購買組織
(企業例：Metro- Konzern, Markant)
食品小売業、
宅配サービス
魚専門店
魚専門の屋台店
(朝市など)
レストラン、共同給食
最終消費者への直接販売

8. 重要関連機関、団体、企業

すり身に関しては、〈さけ〉の章で挙げた機関、団体、企業が重要である。

かまぼこないし魚ソーセージについては下記の 2 社が知られている。

IFM Europe GmbH Soparind-Bongrain
Dwight-D.-Eisenhower-Str.4
65197 Wiesbaden
Tel: +49-(0)611 / 8807-03
Fax: +49-(0)611 / 8807-190
Internet: www.coraya.de
E-Mail: dirk.heuse@int-fish-meat.de
(Deutschland-Vertrieb der Kamaboko-Marke Coraya)

Qualizert Frischfisch GmbH & Co. KG (QFF)
Frobelstraße 11
74182 Obersulm
Tel/Fax: 00800 80 80 80 14
Internet: www.frischfisch.com
E-Mail: office@frischfisch.com
(Fischwurst Pescara)

〈米〉

本項で扱う〈米〉に関するデータはコメ（食糧用で、粉、粗挽き、団子状のもの等は除く）に関するものである。本項の多くの章が〈さけ〉の場合と同じであるため、ここではコメについての記述のみを行う。

1. 関税コード番号による品目の定義
（HS-Codes / Zoll-Nomenklatur）

関税コードに関する一般情報は〈さけ（前述）〉と同様

次に掲げる一覧はコメの関税コード番号である。8 桁の結合番号体系をベースにした。10 桁の EU 共通の関税コード番号（TARIC）は付録に挙げた。

＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊

コメ（結合番号体系）

コメ（Reis）

- **もみ（Rohreis ：Paddy-Reis)**
  - パーボイルド（parboiled）
    - 丸いもの（rundkörniger） 10 06 10 21
    - 中程度長いもの（mittelkörniger） 10 06 10 23
    - 長いもの（langkörniger）
      －長さが幅の少なくとも 2 倍、最大で 3 倍のもの 10 06 10 25
      － 長さが幅の少なくとも 3 倍のもの 10 06 10 27

  - その他のもの（anderer）
    -丸いもの（rundkörniger） 10 06 10 92
    -中程度長いもの（mittelkörniger） 10 06 10 94
    -長いもの（langkörniger）
      －長さが幅の少なくとも 2 倍、最大で 3 倍のもの 10 06 10 96
      ー長さが幅の少なくとも 3 倍のもの 10 06 10 98

- **玄米（Geschälter Reis ：„Cargo-Reis“ oder „Braunreis“)**
  - パーボイルド（parboiled）
    -丸いもの（rundkörniger） 10 06 20 11
    -中程度長いもの（mittelkörniger） 10 06 20 13
    -長いもの（langkörniger）
      －長さが幅の少なくとも 2 倍、最大で 3 倍のもの 10 06 20 15
      ー 長さが幅の少なくとも 3 倍のもの 10 06 20 17

  - anderer
    -丸いもの（rundkörniger） 10 06 20 92
    -中程度長いもの（mittelkörniger） 10 06 20 94
    -長いもの（langkörniger）
      －長さが幅の少なくとも 2 倍、最大で 3 倍のもの 10 06 20 96
      ー長さが幅の少なくとも 3 倍のもの 10 06 20 98

- 精米（研磨してあるかないか又はつや出ししてあるかないかを問わない。）
（Halbgeschliffener oder vollständig geschliffener Reis, auch poliert oder glasiert）
  - 半精米（halbgeschliffener Reis）
    - パーボイルド（parboiled）

-丸いもの（rundkörniger）	10 06 30 21
-中程度長いもの（mittelkörniger）	10 06 30 23
-長いもの（langkörniger）	
―長さが幅の少なくとも 2 倍、最大で 3 倍のもの	10 06 30 25
―長さが幅の少なくとも 3 倍のもの	10 06 30 27

    - その他のもの（anderer）

-丸いもの（rundkörniger）	10 06 30 42
-中程度長いもの（mittelkörniger）	10 06 30 44
-長いもの（langkörniger）	
―長さが幅の少なくとも 2 倍、最大で 3 倍のもの	10 06 30 46
―長さが幅の少なくとも 3 倍のもの	10 06 30 48

  - 完全精米（vollständig geschliffener Reis）
    - パーボイルド（parboiled）

-丸いもの（rundkörniger）	10 06 30 61
-中程度長いもの（mittelkörniger）	10 06 30 63
-長いもの（langkörniger）	
―長さが幅の少なくとも 2 倍、最大で 3 倍のもの	10 06 30 65
―長さが幅の少なくとも 3 倍のもの	10 06 30 67

    - その他のもの（anderer）

-丸いもの（rundkörniger）	10 06 30 92
-中程度長いもの（mittelkörniger）	10 06 30 94
-長いもの（langkörniger）	
―長さが幅の少なくとも 2 倍、最大で 3 倍のもの	10 06 30 96
―長さが幅の少なくとも 3 倍のもの	10 06 30 98

- **砕米（Bruchreis）** 10 06 40 00

コメの調製食品（Zubereitungen von Reis）

―コメ又はコメ産品を膨脹させて又は炒って得た調製食料品	19 04 10 30
―炒ってない/炒ったコメまたは膨張させたコメを混合させた調製食料品	19 04 20 95
―その他のもの（例えば前もって煮沸したもの）	19 04 90 10

注：
―もみ（Rohreis： Paddy-Reis）：籾殻をつけたコメ、打穀したコメ
―丸いコメ（rundkörniger Reis）：米粒の長さが最長 5.2mm、長さと幅の比が２未満。
―中程度長いコメ（mittelkörniger Reis）：長さが 5.2mm 超、6.0mm 以下のもの、長さと幅の比が 3 未満。
―長いコメ（langkörniger Reis）：長さが 6.0mm を超えるもの
―玄米（geschälter Reis）：籾殻を除いたコメ（取引商品名：Braunreis, Cargo-Reis, Loonzain-Reis, riso sbramato）

－半精米（halbgeschliffener Reis）：籾殻、胚芽の一部、果皮の外側の層を除くが、内側の層は残したコメ。
－完全精米（vollständig geschliffener　Reis）：果皮の内側の層も完全に除いたコメ（丸いコメの場合には、精米 10%に白い縦じまがあってもよい）。
－　砕米（Bruchreis）：砕いたコメで、その長さの平均が最大で米粒全長の 4 分の 3 のもの。

＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊

2. 輸入 / 通関手続き
（Einfuhr/Zollabfertigung）

〈さけ（前述）〉と同様

2.1 関税番号
（Zollnummer）

〈さけ（前述）〉と同様

2.2 獣医局国境管理所の輸入検査
（Einfuhruntersuchung der Grenzkontrollstelle des Veterinäramtes ）

植物性製品は普通獣医検査を受ける必要はない。ただし、特定の物品について、また特定の国からのものについては検査を受ける必要がある。日本産のコメの場合、通例の通関手続きをとるだけでよい。衛生上問題はないこと（gesundheitliche Unbedenklichkeit）の保証は輸入業者に課される注意義務の中で行うことになる。輸入業者自身は公的な通例の食品監視（Lebensmittelüberwachung）の検査を受ける。

2.3 税関申告と通関手続き
（Zollanmeldung und zolltechnische Abwicklung）

EU 国境を超える物品は税関が把握しなければならない。そのために税関申告がなされる。その後輸入物品は 20 日以内に関税法上自由な流通への手続きを完了しなければならない（海上輸送の場合 45 日）。

〈さけ〉の章を参照。ただしさらに下記の点に注意。
統一書式（ないし ATLAS システム）への記入に加えて、コメの場合も税関申告の際に次の書類を添える：

- 請求書（2 枚）
- 物品の額が 10000 ユーロを超える場合は、課税価格（Zollwert）の申告（書式：DV1）が必要である。

- 課税価格を計算するために必要となる書類、例えば運送状（Frachtbrief）、これは課税価格の計算に運送費（Frachtkosten）も加えるからである。

- その他書類、例えば原産地証明書、これは関税特恵が特定の国又は特定の地域に認められる場合に必要となる。日本は EU の特恵国（Präferenzland）ではないため原産地証明書は特に必要ではない。

- パッキングリスト（税関の要求があれば提出する必要がある）。

- コメの調製食品（関税コード 19.04）を除いて、コメ（Reis）ないしコメ製品（Reiserzeugnisse）の EU への輸入には輸入免許（*Lizenz*）が必要である。免許の申請はドイツ連邦農業食糧庁（BLE：Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung）にて行う。この免許は通例申請したその日に交付される。輸入量が多い場合にはさらに保証金（*Kaution*）が要求される。担保が必要となる場合は、連邦農業食糧庁に入金した後に免許交付となる（詳細は第 4 章参照）。

- *場合によってはコメの輸入に関税割当が適用される（例えば、子供用食品に加工する場合等）。しかし、この関税割当量はほとんどの国にとって少なすぎる。関税割当は輸入免許を添えて連邦農業食糧庁に申請する（詳細は第 4 章参照）*

ATLAS

〈さけ（前述）〉と同様

税関による監視（Zollamtliche Überwachung）

〈さけ（前述）〉と同様

留意事項:

- 運送業者は輸入手続きのサービスを行っていることが普通であり、手続きノウハウ、必要書式、その他を持っているため、迅速に手続きを済ますことができる。

2.4 通関手続きを行う税関（Zollstelle der Zollabfertigung）

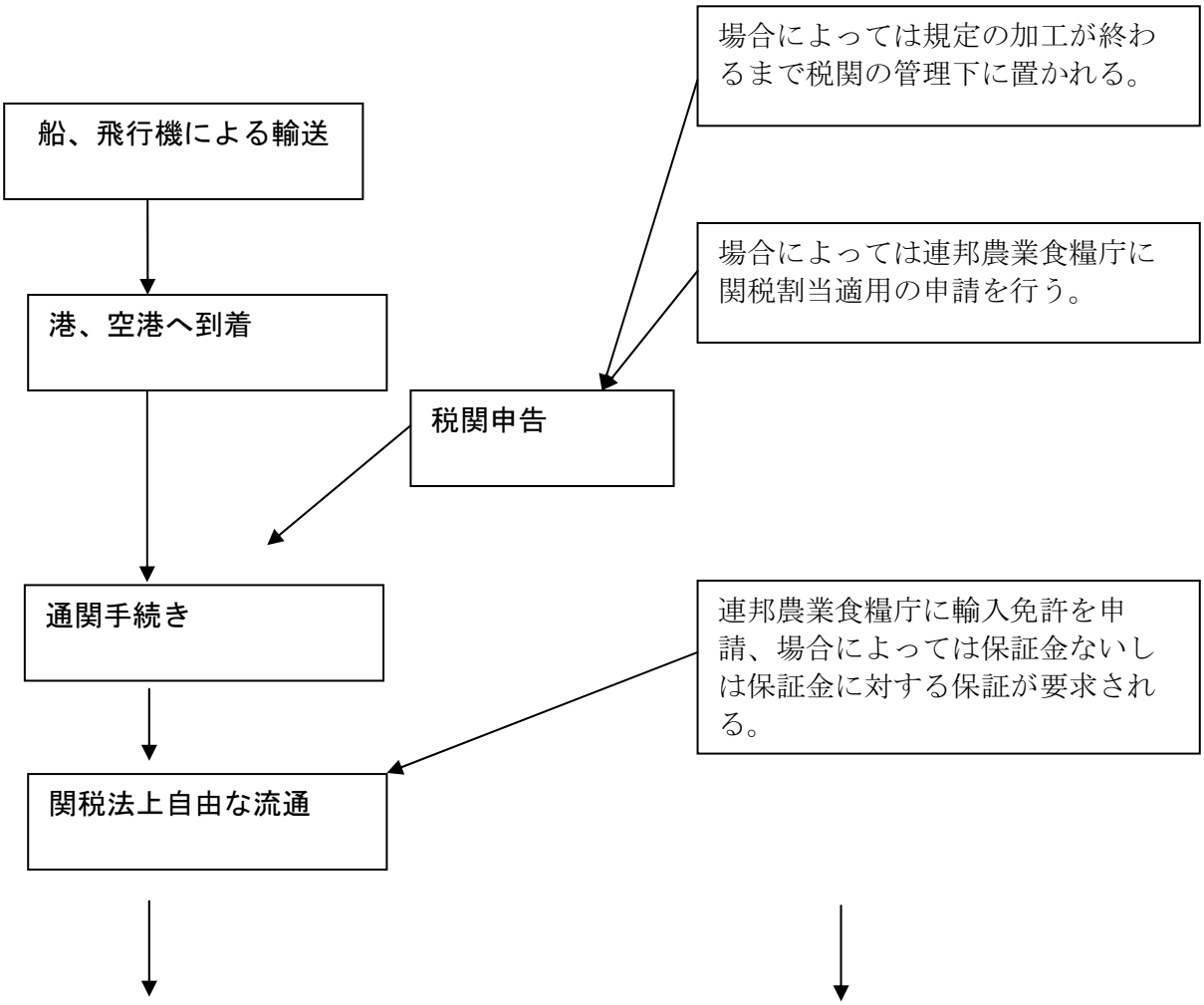
食品の通関手続きは、「資格のある税関„Befugte Zollstelle“」で行う必要がある。「資格のある税関」については最寄の中央税関（HZA：Hauptzollamt）に照会することができる。中央税関の住所は「www.zoll.de --- Wir über uns --- Organisation --- Dienststellenverzeichnis --- Hauptzollamt.」で閲覧できる。食品輸入手続きのできる税関には「L」の表示がある。

拘束性を有する関税率についての照会（vZTA ：Verbindliche Zolltarifauskunft ）

法的に拘束力を有する関税率情報があれば、通関手続きが加速する可能性がある（税関ないし関税情報センターの関税率情報は法的に拘束力を持たない性格のものであり、そのため実際の関税負担の割出しと計算は通関手続きの際に多くの時間をかけて行われる。）。法的に拘束力を有する関税率情報の申請先は管轄上級税務局（OFD：Oberfinanzdirektion）の関税検査・教育施設（ZPLA：Zolltechnische Prüfungs- und Lehranstalt）である。コメの場合は、ミュンヘン関税検査・教育施設（Tel: +49-(0)89 / 51 09 01）が管轄している。このための様式は管轄関税検査・教育施設で得られる（ファックス）。法的に拘束力を有する関税率情報付与にかかる時間は 10 日～14 日である。場合によっては物品サンプルが要求される。

2.5 輸入手続フローチャート

コメのドイツ到着後の輸入手続きの流れは次のようである。



3. 輸入規制

（Einfuhrregelungen）

3.1 欧州の規定

市場秩序（Marktorganisationen）、衛生基準（Hygiene-Standards）、流通規格（Vermarktungsnormen）（第 5 章参照）などに関する EU の規定には第三国からの輸入に関する項目がある。その基本は、第三国からの輸入食品は EU 内で製造される製品と同じ基準を満たさなければならないということである。
基本は関税法典（Zollkodex）である：

- 委員会規則 No.2454/93（1993 年 7 月 2 日付）：EU の関税法典（Zollkodex）で、EU の既存の関税法令（Zollrecht）を総体的にまとめたものである。

コメは EU の共通市場秩序（gemeinsame Marktorganisation）の対象品目になっている。市場秩序製品（*Marktordnungswaren*）には特殊な規則が適用され、コメの欧州域内市場の均衡および EU 内コメ生産者の経済状況（主としてイタリアとスペイン）が世界市場により過度に妨害されることがないようにしている。重要な関連規定は下記である：

- 理事会規則 No. 1785/2003（2003 年 9 月 29 日付）：コメの共通市場秩序について
- 理事会規則 No.3448/93（1993 年 12 月 6 日付）：農産品を原料にした作った特定の物品の取引規則について（市場秩序物品を加工した製品、コメの場合関税コード番号 19.04 の‘事前に煮沸したコメ’を使用した製品等）

植物性食品については一般的な食品衛生規定が適用される。この中で第三国からの輸入に関連して輸入禁止（*Einfuhrverbot*）や、または第三国に衛生問題が発生したために特定の国を対象にした特別規定を定めなければならないようなケースについて規定されている。

- 欧州議会及び理事会規則No.178/2002（2002 年 1月 28 日付）：
  食品法令の一般的原則および諸要求の制定に関する、欧州食品安全局（Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit）の設置に関する、および食品安全のための手続きの制定に関する規則

- 理事会指令93/43/EEC（1993 年 6月 14 日付）：
  食品衛生に関する指令

- 食品衛生に関する情報および輸入ないし EU 内流通に適用される衛生規制に関する情報は健康、消費者保護を担当する理事会「GD SANCO」で得られる。
  E-メール：infovet@cec.eu.int
  sanco-mailbox@cec.eu.int

3.2 ドイツの規定
（Deutsche Regelungen）

食品・日用品法（LMBG：Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz）の一般規定と並んで主に食品輸入令（EinfUV：Lebensmitteleinfuhr-Verordnung）により動物性および植物性食品の輸入が規制されている（獣医検査、関税法典、植物性食品については欧州議会及び理事会規則 No.178/2002 および理事会指令 93/43/EEC を参照すべきことなど）。獣医検査は食品輸入令では動物性食品にのみ規定されている。

3.3 輸入業者
（Importeur）

〈さけ（前述）〉と同様,。　ただし輸入時の国境管理所獣医検査の箇所および留意事項はコメには関連しない。

3.4 サンプルの輸入
（Mustersendungen）

〈さけ（前述）〉と同様。　ただし留意事項はコメに関連しない。

4. 関税、課徴金、貿易制限
（Zölle, Abgaben, Handelsbeschränkungen）

EU は共通の関税規則（Zollvorschriften）を持つ関税同盟（Zollunion）であり、第三国に対し統一した関税を課す。コメの場合、第三国に対する関税政策は共通市場秩序を構成する要素の一つである。現在欧州のコメ市場では大規模の過剰供給状況が見られる。これは EU 内生産の増加ならびに輸入の増加に由来する。そのため多国間貿易交渉（ウルグアイ・ラウンド）の枠内で許されている限度内での輸入課徴金（Einfuhrabgaben）により輸入から来る圧力を和らげる対策がとられている。

ＥＵ域内では介入価格（Intenventionspreis）、つまりＥＵがコメの在庫を買い上げコメを市場から抜取る価格が下げられている。この結果欧州のコメ生産者の所得は減少するが、それに対する補償はコメ生産者に直接支払われることが多くなった。コメの買上げに際し、コメの規格品質（Standardqualität）が定められている（理事会規則No.1785/2003の付録II ないしIII）。例えば、もみ（*Rohreis*）については、湿気が最大 13%、完全精米で完全な米粒の割合が 63%等。

玄米（*geschälter Reis*）（結合関税コード番号：10 06 20 11 から 10 06 20 98）については関税の上限が決められている。EU は、関税額を決定する際に、関税およびその他の課徴金を含めた玄米の輸入価格がジャポニカ・ライス（Japonica-Reis）の場合、介入価格の最高 88%増し内で、インディカ・ライス（ Indica-Reis）の場合は 80%増し内までとしている（2004 年におけるもみの介入価格は 150 ユーロ/1000kg であった）。

輸入免許（Lizenzen）

コメの輸入は免許システムで規制監視される（委員会規則No.1091/2000に従った輸入免許“ AGRIM“）。輸入業者は、免許を受けた輸入が実際に免許に記載された期間内に実施されることを保証するために保証金を入れなければならない（免許により輸入義務が生じる）。輸入が免許期間内に実施されない場合にはこの保証金は払い戻しされない。

- 免許の申請は輸入量が 1000kg を超える場合に必要で、下記の連邦農業食糧庁に申請する。

  Bundesanstalt für Ernährung und Landwirtschaft (BLE)
  Adickesallee 40
  60322 Frankfurt/Main
  Tel: +49 (0) 69 / 1564-550 ないし -552
  Fax: +49 (0) 69 / 1564-444 ～ 446
  Internet: www.ble.de
  E-Mail: poststelle@ble.de
  免許は通常申請したその日に交付される。

- 免許交付は無料である。規定の様式を使って申請する。この申請様式は各地商工会議所、文房具店、あるいは様式出版社（住所は連邦農業食糧庁のウェブサイトよりダウンロードできる）で入手できる。

出版社：
Wilhelm-Köhler-Verlag,
Tel: +49-(0)571 / 828230
Internet: www.koehler-verlag.de,
又は
Formularverlag C.W. Niemeyer
Tel: +49-(0)5151 / 98930
Internet: www.formularverlag.de

連邦農業食糧庁のウェブサイトから申請様式の記入案内をダウンロードできる。また、AGRIM－免許様式、保証申請様式のサンプルもダウンロードできる (www.ble.de --- Pflanzliche Erzeugnisse --- Reis)。

- 100 トンを超える輸入の場合には保証金が必要となる。保証金は 1 トンにつき 1 ユーロである。この場合輸入免許は保証金が連邦農業食糧庁に入金してから交付される。既定の期間内に正規に免許が実行された場合（つまり、関税法上自由な流通に手続きされた場合）、税関の確認記載のある輸入免許を連邦農業食糧庁に提出した後、保証金が返却される。保証金を支払うかわりに例えば銀行等による保証（Bürgschaft）を提出することもできる（そのための様式は連邦農業食糧庁のウェブサイトからダウンロードできる）。

関税割当（Zoll-Kontingente）

輸入免許のほか、コメの輸入については一部関税割当が適用され、申請した者に対し早い者勝ち方式（*im Windhund-Verfahren ：First come, first served*）で割当が適用される。この関税割当は輸入免許の申請と同時に連邦農業食糧庁に申請しなければならない。しかし、この関税割当は日本にとってはさほど大きくない。

- 委員会規則 No.327/98 による輸入関税割当（Einfuhr-Zollkontingent）：この割当の大部分はオーストラリア、USA およびタイに適用されており、これらの国は年

に 3 回割当を利用できる。他の第三国向けには約 1000 トンが割当てられ、年に 1 回 4 月に欧州全体に公募される。この関税割当を利用したい輸入業者は、一定の前提条件を満たす必要がある（例えば、過去 3 年のうち少なくとも 1 年すでにコメの輸入免許を申請したことがなければならない）。

- 委員会規則No.2058/96による輸入関税割当：調製食品製造用に砕米（結合関税コード番号 10 06 40 00）を年間 1000 トン。この 1000 トンは供給国として全第三国を対象にしており、被供給国として全EU諸国を対象にしている。申請者は年に一度少なくとも砕米 5 トン、最大で 500 トンの輸入免許を申請できる。

関税/日本に対する貿易制限（Zölle/Handelsbeschränkungen Japan）

一般情報は〈さけ（前述）〉と同様

2004 年 12 月央日本産コメの輸入に関し欧州統合関税コード番号 TARIC では次のように規定されている（付録の表参照；TARIC の内容は再三変更されるため、下記のデータは記述時点のものであることに注意）。

- もみ（Rohreis ：Paddy-Reis）：1000kg あたり 211 ユーロ
- 玄米（Geschälter Reis）：1000kg あたり 65 ユーロ；委員会規則 No. 327/98 による関税割当では 1000kg あたり 88 ユーロであった。
- 精米（Halbgeschliffener und vollständig geschliffener Reis）：1000kg あたり 175 ユーロ；委員会規則 No. 327/98 による関税割当では関税免除（無税）であった。
- 砕米（Bruchreis）：1000kg あたり 128 ユーロ；委員会規則 No. 327/98 による関税割当では 1000kg あたり 100 ユーロ：委員会規則 No. 2058/96 による関税割当では関税免除（無税）であった。
- コメの調製食品（Zubereitungen von Reis）：関税率 5.1%＋100kg あたり 46 ユーロ。「その他の調製食品」（例えば、前もって煮沸したコメ）では関税率 8.3%＋100kg あたり 46 ユーロであった。

輸入売上税については〈さけ（前述）〉と同様

付録: コメ（TARIC ：関税コード番号、関税率、貿易制限；2004年12月央時点）		関税コード番号	関税率*	貿易制限	その他
完全精米（vollständig geschliffener Reis）					
	パーボイルド				
	- 丸いもの	10.06.30.61.00	175 ないし 0	(1)	(3)
	- 中程度長いもの	10.06.30.63.00	175 ないし 0	(1)	(3)
	- 長いもの				
	- 長さが幅の少なくとも2倍、最大で3倍のもの	10.06.30.65.00	175 ないし 0	(1)	(3)
	- 長さが幅の少なくとも3倍のもの	10.06.30.67.00	175 ないし 0		
	その他のもの				
	- 丸いもの	10.06.30.92.00	175 ないし 0	(1)	(3)
	- 中程度長いもの	10.06.30.94.00	175 ないし 0	(1)	(3)
	- 長いもの				
	- 長さが幅の少なくとも2倍、最大で3倍のもの	10.06.30.96.00	175 ないし 0	(1)	(3)

付録: コメ（TARIC ：関税コード番号、関税率、貿易制限；2004年12月央時点）		関税コード番号	関税率*	貿易制限	その他
	- 長さが幅の少なくとも3倍のもの	10.06.30.98.00	175 ないし 0	(1)	(3)
砕米（Bruchreis）					
	調製食品19.01.10生産用***	10.06.40.00.90	128, 100 ないし 0	(1)	(3) (4) (5)
	その他のもの	10.06.40.00.90	128ないし100	(1)	(3)
コメの調製食品（Zubereitungen von Reis）					
	コメ食品（膨脹させて又はいって得たもの）	19.04.10.30.00	5,1 % + 46		(6)
	コメ食品（いってない/いったコメまたは膨張させたコメを混合させたもの	19.04.20.95.00	5,1 % + 46		(6)
	その他のもの（例えば前もって煮沸したもの）	19.04.90.10.00	8,3 % + 46		(6)

* ユーロ/1.000 kg ** 種類 Basmati 370, Basmti 386 (インド), Type-3 (Dehradun Indien), Taraori basmati (HBC-19-
Indien), Basmati 217 (インド), Ranbir Basmati (インド), Kernel (Basmati パキスタン), Pusa basmati, Super basmati
***19.01.10（子供用包装食品）の生産のためのもの
(1) 輸入免許が必要 (委員会規則No.129/2000)
(2) ジャポニカ・ライスの輸入価格（関税、その他課徴金を含む）はEUの有効介入価格に最高88%を加えたものを超えてはならない、
インディカ・ライスの輸入価格は最高80%を加えてものを超えてはならない。
(3) 第2番目の関税は、ドイツ連邦農業食糧庁が管理し、年に3回付与される関税割当に適用されるものである。
オーストラリア、USA、タイ以外の第三国に対してはこの関税割当の量は少なく、しかも要求事項がさらに多い（委員会規則 No.327/98参照）
(4) 第3番目の関税は、子供用包装食品の生産に使われるもので年間1000トンの関税割当に適用されるものである。
関税割当を申請する者は一定の条件を満たす必要がある（委員会規則No.2058/96参照）
(5) 決められた通りに確実に使用されるように、物品はその加工が終わるまで税関の監視下に置かれる。（委員会規則No. 2454/93 (関税法典), 291 条以下参照）
(6) 5,1 % ないし. 8,3 % + 46 Euro / 100 kg
出所: TARIC/欧州委員会

5. ドイツ国内での販売に関する法規制

5.1 欧州レベルでの規制

〈さけ（前述）〉と同様

欧州レベルでの主要な消費者保護規定

〈さけ（前述）〉と同様

食品法令の改革

〈さけ（前述）〉と同様

食品内部または食品上における残留農薬

〈さけ（前述）〉と同様

添加剤、香料（Zusatzstoffe, Aromen）

〈さけ（前述）〉と同様

食品衛生（Lebensmittelhygiene）

〈さけ（前述）〉と同様。 コメに関しては次の指令が重要。

- 理事会指令：93/43/EEC（1993 年 6 月 14 日付）
  HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)構想を採用した食品衛生について

- EU の食品衛生一括法令：動物性食品の製造、販売、輸入のための食品衛生に関する欧州議会及び理事会規則 No.852/2004（2004 年 4 月 29 日付）

（付録 I に植物性および動物性食品の最初の生産（Urproduktion）についてその衛生と記録についての規定がある。）

食品衛生では 2004 年 4 月のいわゆる「衛生一括法令（Hygienepakt）」で抜本的は改訂があった。公的管理の統一的な規定ならびに動物伝染病法令もこれに含まれている。この EU の食品衛生一括法令に基づき、2005 年の初めまでに多くの国内規定の改訂が予定されている。ドイツ規定の多くはすでに適応されてきた。しかし、食品法令・食品学連盟（BLL：Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde）では改訂が有効となるまでの過渡期においては法的状況の見通しが極めて難しくなると予想している。

この衛生一括法令の規定の例：

- すべての食品事業体（Lebensmittelbetrieb）は登録する義務がある。つまり当局への登録／通知の義務がある。
- Codex Alimentarius に従った HACCP の原則に基づく自己管理および HACCP 対策の記録義務（「Codex Alimentarius」は、食品基準委員会（CAC：Codex Alimentarius Commission）が出している食品に関する基準である。同委員会は国連の食品・農業機構（FAO：Food and Agriculture Organization）および世界保健機構（WHO：World Health Organisation）の一組織である。

- 欧州議会及び理事会規則 No.852/2004 の付録 I に植物性および動物性食品の最初の生産（Urproduktion）についてその衛生と記録についての規定が記載されている。この記録にはかなりの労力が必要となる。しかし、最初の生産については HACCP の原則に基づいたリスク分析は要求されていない。

- 各国内および欧州共通の自由意志に基づく「良い衛生実践のためのガイドライン」の基本的作成方法

食品表示（Lebensmittelkennzeichnung）、販売形態（Vermarktungsformen）

〈さけ（前述）〉と同様。

ただし、委員会規則 No.2065/2001 はコメに関連しない。

食品監視（Lebensmittelüberwachung）, 獣医学的検査（Veterinärkontrollen）

- 理事会指令 89/397/EEC （1989 年 6 月 14 日付）
  公の食品監視について

- 理事会指令： 85/591/EEC （1985 年 12 月 20 日付）
  食品検査のための共同体共通の試料採取方法と分析方法について

- 理事会指令： 93/99 /EEC（1993 年 10 月 29 日付）
  公的食品監視における追加的対策について

以下〈さけ（前述）〉と同様

5.2 ドイツにおける規定
(Regelungen deutsche Ebene)

〈さけ（前述）〉と同様

5.2.1 消費者の健康保護
(Gesundheitlicher Verbraucherschutz)

〈さけ（前述）〉と同様

5.2.1.1 食品内および食品上の有害物質と残留農薬
(Schadstoffe, Rückstände in und auf Lebensmitteln)

有害物質最大許容量令：Schadstoff-Höchstmengenverordnung (SHmV)

同令は食品内または食品上の特定の有害物質の最大許容量を規制している。これらの有害物質は大気、水、土壌の汚染を通してないしは食品の製造、処理の際に食品に到達する。食品に存在する有害物質が既定の上限値を超える場合、この食品を流通させてはならない。

鉛（Blei）、カドミウム（Cadmium）、水銀（Quecksilber）、ダイオキシン（Dioxin）またはダイオキシンに類似したＰＣＢ（ポリ塩化ビフェニル：Polychlo‐rierte Biphenyle）含有量の公的検査の法的根拠は委員会指令 2001/22/EC、委員会指令 2002/69/EC、委員会規則 No.1425/2003 である（EU 規則は各加盟国＝ドイツに直接適用される）。

有害物質最大許容令における上限値の例

	上限値 mg/ kg
溶剤（Lösungsmittel） Tetrachlorethen	0,1

ベース：提供されている食品の食べられる部分の総重量
この上限値は全ての食品に適用する（しかし、オリーブ油は除く）。

金属含有量に関する委員会規則 No.466/2001（2001 年 3 月 8 日付）およびその改訂（理事会規則 No.2375/2001, 委員会規則 No.257/2002, 委員会規則 No.472/2002, 委員会規則 No.242/2004 他）により規定された上限値の例

	上限値
カドミウム（Cadmium） - コメ（Reis）	0,2 mg/kg
アフラトキシン（カビ毒）Aflatoxine *(B/G: アフラトキシン変体 Aflatoxin-Varianten)*	
－穀物およびその加工品 B1:	2 ミクログラム/キロ
（B1+B2+G1+G2）	4 ミクログラム/キロ
オクラトキシン A（Ochratoxin A）	
－もみ	5 ミクログラム/キロ
－全ての穀物加工品	3 ミクログラム/キロ
錫（Zinn）(無機質 anorganisch) -食糧缶詰（乳児／小児用穀物食糧）	50(ミリグラム/キロ

残留薬剤最大許容量令（Rückstands-Höchstmengen-Verordnung (RHmV)）

〈さけ（前述）〉と同様。　ただし表には他の例を挙げた。

残留薬剤最大許容量令による上限値の例
上限値は kg あたり mg。
CAS番号は「American Chemical Society」（www.cas.org）の化学物質表示体系による。

薬剤	mg/kg	対象食品
- ジクロルボス（Dichlorvos ）	0.05	穀物（コメを含む）

(CAS: 62-73-7)		
-メタゾール（Methazol） (CAS: 20354-21-1)	0.05	全ての植物性食品
- カルバリル（Carbaryl ） (CAS: 63-25-2)	1	特にコメ
-エトリムホス（Etrimfos） (CAS : 96-45-7 + 38260-54-7 + 59399-24-5 + 38249-44-4)	0.02	全ての植物性食品
-アイオキシニル（Ioxynil） (CAS : 1689-83-4 + 36734-19-7)	0.05	穀物（コメを含む）
- Molinat (CAS : 7786-34-7)	0.1	特にコメ
- Iprodion (CAS : 36734-13-7)	3	特にコメ

マイコトキシン最大許容量令（MHmV ：Mykotoxin-Höchstmengenverordnung ）

同令では特定の食品についてマイコトキシン（Mykotoxine）（カビの作る毒素）の最大許容量を定めている。マイコトキシンの量が上限値を超えている食品は流通させてはならない。例外は、選別またはその他の処理により限界値遵守が保証される所に供給する場合で、この場合には例えば「マイコトキシンの量が上限値を超えている物品 – 最終消費者に引渡してはならない」等の表示を包装上および運送状の中に行う必要がある。

委員会規則 No.466/2001 に従った特定の食品汚染物質（例えば、コメにおけるオクラトキシン A）含有上限値に加えて同令では食品中ないし食品上のマイコトキシンの上限値を定めている、例えば：
－Deoxynivalenol (DON)：穀物製品（直接食する穀粒および加工品）、上限値 500 ミクログラム/キロ

5.2.1.2 添加物、香料 （Zusatzstoffe, Aromen）

〈さけ（前述）〉と同様

添加物許可令（Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZulV)）

〈さけ（前述）〉と同様

基礎食品（Grundnahrungsmittel）には普通添加物を加えない。そのため未加工のコメには添加物が含まれていてはならない。その他の多くの食品についても添加物を一切入れてはならないか、もしくはごくわずかであれば許される。微生物により腐敗することがある食品の場合には、危険な微生物の成長を阻止する添加物がかえって消費者保護につながるため、使用を許されている。

以下〈さけ〉の章を参照、ただし表中の例は異なる。

添加物許可令（**ZZulV**）による添加物上限値の例
（**2004** 年 **5** 月現在）

着色剤：**Farbstoffe (mg/kg)**		
E 101　Riboflavin	食品一般(例外: 未処理食品)	qs*
E 140　Chlorophylle etc.	同上	qs*
一般的添加剤：**Allgemeine Zusatzstoffe**		
E 938　Argon	食品	qs*
制限付きで許可された添加物（**Begrenzt zugelassene Zusatzstoffe** ）**(g/kg)**		
E 260　酢酸（Essigsäure）	食品（例外：未処理食品）	qs*
E 481　Natriumstearoyl-2-lactylat E 482　Calciumstearoyl-2-lactylat	短時間で煮沸するコメ	4
E 553b タルカムパウダー（Talkum）	コメ	qs*
E 471　食用脂肪酸の Mono-/Diglyceride（ディグリセライド）	短時間で煮沸するコメ（他の添加物は不許可）	qs*
E 472a 食用脂肪酸の Mono-/diglyceride の酢酸エステル		qs*
*qs (quantum satis):目的とする効果を得るために良い製造の実践上必要とする量で消費者を欺くような効果のない量		

添加剤取引令（Zusatzstoff-Verkehrsverordnung (ZverkV)）

〈さけ（前述）〉と同様

香料令（Aromen-Verordnung）

〈さけ〉の章参照。ただし養殖の箇所および留意事項はコメに関連しない。

5.2.1.3 食品衛生（Lebensmittel-Hygiene）

〈さけ（前述）〉と同様。　ただし、魚の衛生に関する箇所はコメには関連しない。

食品衛生令（Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)）

〈さけ（前述）〉と同様

食品照射令（Lebensmittelbestrahlungs-Verordnung (LMBetrV)）

〈さけ（前述）〉と同様

EU の基本的な指令～欧州議会及び理事会規則 No.178/2002

〈さけ（前述）〉と同様

5.2.2 表示、包装、販売形態
（Kennzeichnung, Verpackung, Vermarktungsformen）

5.2.2.1 表示、包装
（Kennzeichnung, Verpackung）

〈さけ（前述）〉と同様

食品表示令の規定の例：

- 基本的に表示を要求されるもの

  〈さけ〉の章を参照。

以下、〈さけ（前述）〉と同様

ロット表示令（Los-Kennzeichnungsverordnung (LKV)

〈さけ（前述）〉と同様

栄養価表示令（Nährwert-Kennzeichnungsverordnung (NKV)）

〈さけ（前述）〉と同様

食品包装令（Fertigverpackungsverordnung (FPackV)）

〈さけ（前述）〉と同様

＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊

食品包装令規定の例

- 充填量（Füllmenge）は食品包装の上に良く見えるように表示しなければならない。すぐに食するために手で作る食品包装の場合には充填量を製品の横に標札に表示することができる。

- 平均重量が定格充填量（Nennfüllmenge）を下回ってはならない。平均重量が定格充填量（Nennfüllmenge）を下回ってはならない。マイナス誤差（少なすぎる場合）については誤差最大値が規定されている（例えば、1000g に対して 15g など）

＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊

遺伝子技術（Gentechnik）

〈さけ（前述）〉と同様

エコ産物令（Öko-Erzeugnisse-Verordnung (Öko-Erzeugnis-VO)）

欧州理事会規則 No.2092/91（EU-Öko-Verordnung 2092 / 91）は、バイオ、エコ、有機農法によるなどの概念をともなった製品を流通させるための条件を定めている（例えば、エコロジー農法の基本原則あるいは許可された添加剤、肥料（Düngemittel）、植物保護剤（Pflanzenschutzmittel）について）。同規則はエコロジー農法による植物性および動物性の製品を対象にしている。

欧州理事会規則No.2092/91 に依拠した「エコロジカルökologisch“」または「バイオロジカル“ biologisch“」等の概念の定義が 2004 年 3 月から変わった。これはこれまでEU加盟国の中で解釈が異なっていた同定義を統一することが目的であった。規制の対象は、生産者（Erzeuger）または流通業者（Vertreiber）が表示や広告でエコロジカルな農業に関連づけられる製品を流通させようとする場合に受ける管理方法（Kontrollverfahren）である。製品はその原料の少なくとも 95%がエコロジカルな農業の産物でなければならない。この理事会規則No. 392/2004によりエコ・管理システムがエコ製品の貯蔵（Lagerung）および販売（Handel）まで拡大された。同規則は 2005 年 7 月 1 日に発効する。

エコ/バイオ製品のトレーサビリティーのために、製品には管理所（Kontrollstelle）のコード番号か名称または両方を表示しなければならない。ドイツではエコ表示法（*Öko-Kennzeichengesetz*）ないしエコ表示令（*Öko-Kennzeichenverordnung*）により番号の表示が義務づけられている：「DE－000（三桁のコード番号）－エコ管理所」の様式による。管理所の全てにコード番号がついている。管理所コード番号の表示義務が免除されるのは例えば第三国からの認証付きエコ製品で、原初のラベル（Ursprungsetikett）で販売される場合である；このような場合の表示には EU のロゴである「エコロジカルな農業„Ökologischer Landbau“」ないし「バイオロジカルな農業„Biologische Landwirtschaft“」を使うことができる。

ドイツ国内の「エコ・シール „Öko-Siegel“」の基礎となる法令はエコ表示法とエコ表示令である（その前提は、欧州理事会規則 No.2092/91 である）。

バイオ・シールの照会先
Informationsstelle Bio-Siegel
c/o ÖPZ GmbH
Godesberger Allee 125-127
53175 Bonn
Tel: +49(0)228 53689-0
Fax: +49 (0)228 53689-29
Internet: www.bio-siegel.de
E-Mail: info@bio-siegel.de

現在のキューナスト連邦消費者保護相は、エコロジカルな生産による食品がここ数年間でドイツの食品の 20%を占めるようにしたいと言う。現在エコ・シールを持った食品の割合が極めて少ないため、この目標達成は難しい。2001 年の 9 月にエコ・シールを導入して以来約 1200 社が約 2 万 3000 品目についてエコ・シールの申請を行ったとしている（連邦消費者保護省）。

欧州全体では、エコロジカルな経営を行っている製造者および提供者（輸入業者も含めて）を対象にした管理方法が成立している。ドイツでこれを実施するのは民間のEU－管理所で、これを当局が監視する。（このEU－管理所は 22 箇所あり、そのリストはバイオ・シールの案内所www.bio-siegel.deでダウンロードできる。）
エコ事業体ではそのエコ製品の生産、処理、加工が管理の対象になる。

＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊

第三国からのエコ製品の輸入に関する規則
（欧州理事会規則 No.2092/91　第 11 条）

第三国からのエコ食品は、これが同価値の製産、加工、管理規定に従い製造される限りにおいて、そのようなものとして上市してもよい。

- ドイツの輸入業者で、ドイツの管理所により検査を受けた者は第三国産のエコ製品を上市できる、ただしこの第三国が EU の第三国リストに記載されている場合に限る。

- 第三国で、第三国リストに掲載されていない国について：連邦農業食糧庁（BLE）が輸入許可を管轄しており、同庁がドイツの輸入業者の申請に基づき各ケースについて決定する。輸入業者は、第三国での生産規定が同価値である証明をしなければならない。同庁による輸入の権利付与（Importermächtigung）は 1 年有効であり、特定の輸出者から特定の輸入者に供給される製品に限る。

- まず輸入業者はエコ認証（Öko-Zertifizierung）を得なければならない。この認証は民間の管理所（22 社存在）が行う（管理所の住所はwww.bio-siegel.deで閲覧可能）。管理所は輸入業者に申請書類を送付。この申請書類の中で最も重要なものは、事業体の記述である（事業体について、生産プログラムについて）。次いで、管理所の検査員（Kontrolleur）が事業体に監査（Betriebsinspektion）を実施する。普通その後 6-8 週間で認証過程が終了する。費用は約 300－800 ユーロである。その後毎年現場での検査が実施される。

- エコ製品を第三国リストに掲載されていない国から輸入する場合には、認証された輸入業者が輸入の権利付与のための申請を行う必要がある。申請先は連邦農業食糧庁（BLE）である。

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)
Adickesalle 40
60322 Frankfurt/Main
Tel: +49(0)69/ 1564-0
Fax: +49(0)69/ 1564-444 bis 446
Internet: www.ble.de
E-Mail: poststelle@ble.de

輸入業者は、該当製品が原産国（Herkunftsland）でエコ製品として認証されていること、認証方法がEU規定と同価値であることを証明しなければならない。輸入権の付与には普通6-8週間かかるが、難しいケースの場合には3ヶ月程かかることもありうる。費用は100-200ユーロ。申請は輸入業者が直接連邦農業食糧庁（BLE）に行うこともできるが、輸入業者の大部分が申請の際管理所と相談している。22ある管理所の一部では輸入権利付与の分野を専門にしている（例：GfRS – Gesellschaft für Ressourcenschutz、www.gfrs.de）。

＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊

包装令（Verpackungsverordnung (VerpackV)）

〈さけ（前述）〉と同様

5.2.2.2 特殊販売形態
（Spezielle Vermarktungsformen）

欧州理事会規則No.1785/2003はコメの共通市場秩序について規定している。同規則の付Ⅲでは、もみ（Rohreis）の標準品質（Standardqualität）が定義されている。ただし、この規格は最終消費者市場には関連せず、EU内での市場制御（Markt-regulierung）のためである（標準品質は例えば湿度が最大13%、無臭、健康で偽造されていない取引で普通の質、獲得できる完全精米の重量割合が63%等）。

長いコメおよび丸いコメは食品法・食品学連盟（BLL：Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V.）のガイドラインに従い流通段階で次のような品質等級に分類されている。

- トップ/プレミウム質米：砕米の割合が最大5%
- 標準質米：砕米の割合が最大15%
- 家庭用質米：砕米の割合が最大25%
- 砕米の割合が多い家庭用質米：砕米の割合が最大40%

5.2.3 食品監視、検査
（Lebensmittelüberwachung, Kontrollen）

〈さけ（前述）〉と同様

植物性食品の監視の重点はこれまでのところドイツでは流通段階（Vermarktung-sebene）である。この点に関して消費者省は変更を計画している。第三国から輸入される植物性食品は、もしそれに既定の残留農薬上限値を超えた汚染物質が含まれていると予想される場合には、自由な流通に通関手続きする前の段階ですでに重点的に監視するというものである。リスクを基礎にした植物性食品の輸入管理システムを構築する計画で、EUの公的飼料・食品管理に関する指令を国内法化する（2006年予定）。

EUの市場秩序対象品については統計用に特別申告義務がある。市場秩序対象品申告に関する法および市場秩序対象品申告義務令（MarktOWMeldV：Verordnung über Meldepflichten über Marktordnungswaren）に従い脱穀所および米製粉所（Schäl- und Reismühlen）は玄米、精米、砕米の在庫量を市場秩序対象品申告義務

令に掲げた様式を使い州の管轄当局（食糧、農業、林業の最高州当局またはその他の部署）に報告しなければならない。これは穀物を取引し、年間取扱量が少なくとも 500 トンの企業にも適用される。

6. 業界および企業特有の規定と方法

（Branchen- und Unternehmensspezifische Satandards und Verfahren）

〈さけ（前述）〉と同様

6.1 消費者の健康保護

（Gesundheitlicher Verbraucherschutz）

6.1.1 「良い専門的な実践」ガイドライン

Leitlinien für die „Gute Fachliche Praxis“

〈さけ（前述）〉と同様。 ただし下記の団体はコメには関連しない。

- Bundesverband des Deutschen Lebensmittelhandels e.V. (BVL) „Neue Fischkennzeichnung“,
（ドイツ食品流通業全国連盟）

- Verband Deutscher Kühlhäuser und Kühllogistikunternehmen e.V. (VDKL)
（ドイツ冷蔵倉庫・冷却運送業者連盟）

- Bundesverband der Deutschen Fischindustrie und des Fischgroßhandels e.V.
（ドイツ魚産業・魚卸業者全国連盟）

食品法・食品学連盟（BLL）では下記のガイドラインを発行している：

BLL Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkontrolle e.V.
Godesberger Allee 142-148
53175 Bonn
Tel: +49(0)228 / 5081 99 3-27
Fax: +49(0)228 / 37 50 69
Internet: www.bll-online.de
E-Mail: bll@bll-online.de

- 食品法の実践－食品法の実践ガイドライン
- トレーサビリティー～食品連鎖における製品の追跡
- 品質管理ガイドライン
- HACCP 構想ガイドライン
- 危機管理ガイドライン

- コメ、自然米、砕米の製造と流通に関するガイドライン（同ガイドラインは下記の出版社で購入可能）

B. Behr´s Verlag GmbH & Co. KG
Averhoffstraße 10
22085 Hamburg

Tel:+49-(0)40 / 227008-0
Fax:+49-(0)40 / 2201091
Internet: www.behrs.de
E-Mail: info@behrs.de)

この他「ドイツ穀物取引における統一的条件”Einheitsbedingungen im Deutschen Getreidehandel”」（普通ドイツにおける穀物取引契約の一部）など取引ガイドラインや一般的文献が市販されている。下記の出版社はこの他「製粉所および脱穀所„Mehl- und Schälmüllerei“」に関する専門書も出している。

Agrimedia GmbH
Spithal 4
29468 Bergen / Dumme
Tel: +49-(0)5845 / 9881-0
Fax: +49-(0)5845 / 9881-11
Internet: www.agrimedia.com
E-Mail: mail@agrimedia.com

6.1.2 ドイツ食品典の指導要領
（Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches）

ドイツでは国内の食品の流通のあり方が「ドイツ食品典„Deutsches Lebensmittelbuch“」の指導要領にまとめてある。この指導要領は法規定ではないが、食品の「流通能力（Verkehrsfähigkeit）」の基準となる。この指導要領からずれることは許されている。しかし、食品法令の意に沿って消費者に対しはっきりわかるように、ずれた点について説明を加える必要がある。指導要領は、製造について、食品の性質、その他の特徴について述べているが、コメおよびコメ加工品についての規定はない。

しかし、コメ、自然米（Naturreis）、砕米（Bruchreisの製造、流通、品質、表示、その他についての規定は、食品法・食品学連盟（BLL：Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V.）のガイドラインに見られる。

食品法・食品学連盟ガイドラインの規定例：

- 定義；例えば、自然米：食べられない殻を除き、しかし果皮（Perikarp：Silberhäutchen）を残したもの
- 評価：例えば、長いジャポニカ・ライス：粒の長さが少なくとも 6.0mm、長さが幅の 2 倍以上 3 倍未満のもの
- 品質：例えば、トップ品質の米：砕米の割合が最大 5%のもの、標準米：砕米の割合が最大 15%のもの
- 表示：例えば、「煮ても粒の形状が崩れない„körnigkochend“」：アミロース含有量（Amylose-Gehalt）が少なくとも 21%のもの。
- 検査方法：試料抜取り、粒の長さの決定、その他

6.1.3 任意の規格
（Freiwillige Standards）

〈さけ（前述）〉と同様。 ただしユニリーバ社（Unilever）およびフローズンフィッシュ社（Frozenfish）に関する箇所はノリには関連しない。

6.2 任意の表示
（Freiwillige Kennzeichnung）

食品一般については多くの品質シール（Gütesiegel）、エコシール（Ökosiegel）等があり、例えば技術監視協会（TÜV）は「食品 TÜV 検査済み „Lebensmittel TÜV geprüft“」という検査標示を付与する（認証は例えば Tüv VitaCert 社が行う）。特にコメについては次のシールが重要である。

- ドイツ農業協会（DLG：Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft）はコメ料理（加工したコンピニ製品）を味の基準を基に検査する。製品サンプルはコンテスト用に協会に送る必要がある。このサンプルは検査ラボで検査する。このコンテストに要する時間は種々であるが、少なくとも一ヶ月はみておく必要がある。外国の製品提供者が同協会の賞をドイツ市場にうまく参入するために利用するケースも一部見られる。

ドイツ農業協会
Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft e.V. (DLG)
Eschborner Landstraße 122
60489 Frankfurt
Tel: +49(0)6924 788-0
Fax: +49(0)6924788-110
Internet: www.dlg.org
E-Mail: info@dlg-frankfurt.org

民間のエコ・シール（Nicht staatliche Ökosiegel）

ドイツで提供されているバイオ・ライスは通常 EU のエコ規則に基づいて認証されている。コメは外国で栽培されているために、これまでドイツの民間エコ団体が実施する認証は重要な役割を果たしていない。民間エコ団体の要求は公的エコシールないし EU のエコ規則が要求するものよりも遥かに厳しい。外国のコメ生産者がエコ農法に転換しやすくするために、団体「*Naturland*」はドイツ技術協力協会（GTZ：Deutsche Gesellschaft für Technische Zusammenarbeit mbH）の支援を得てエコロジカルなコメの栽培のためのガイドラインを作成した（: „Organic Farming in the Tropics and Subtropics – Cultivation Guideline Rice“）。このガイドラインは下記で入手できる。

***Naturland*－自然に即した農業連盟**
Naturland – Verband für naturgemäßen Landbau e.V.
Kleinhaderner Weg 1
82166 Gräfelfing
Tel: +49-(0)89 / 89 80 82-0
Fax: +49-(0)89 / 89 80 82-90
Internet: www.naturland.de　（英、独、西語）
E-Mail: Naturland@naturland.de

この他コメについても「 Fair-Trade」シールを作ろうという動きもある（マックス・ハヴェラール財団：Max- Havelaar-Stiftung, www.maxhavelaar.ch）。このシールは直接生産する者（農民）の利害を流通段階で特に考慮に入れる場合に与えられる。
遺伝子組換え米の EU 輸入に対し環境団体から激しいプロテストがあった（遺伝子組換え米輸入申請は Bayer 社等が行い、動物用飼料の生産を目的にしたものである）。

7. 流通、製造、消費
（Handel, Hersteller und Verbrauch）

7.1 貿易
（Außenhandel）

2003 年ドイツにおけるコメの輸入量は約 28 万 7300 トン、輸入額は 1 億 5000 万ユーロであった。前年 2002 年に比べると輸入量で 7.4％減少、2001 年に比べても減少した。2003 年ドイツからのコメの輸出量は前年比 6.7％減少し、5 万 9800 トンであった。輸入量マイナス輸出量である国内市場供給量はこのため 22 万 7500 トンに減少した。

表:　コメ／コメ加工品の貿易			
	2001	2002	2003
貿易量、単位：トン			
輸入	296,349	310,399	287,296
輸出	58,663	66,410	59,774

表: コメ／コメ加工品の貿易			
	2001	2002	2003
国内市場供給量	237,686	243,989	227,522
貿易額 、単位：ユーロ			
輸入	163	162	149
輸出	45	47	43
国内市場供給量	118	115	106

出所: 連邦統計局（Statistisches Bundesamt）

2003 年のコメのドイツへの輸入でその約６０%は欧州諸国からのものである。特にイタリアからの輸入が多い。NAFTA諸国（北米自由貿易圏）からの輸入（13.4%）がASEAN諸国（東南アジア）からの輸入（13%）よりも多かった。第三国からの輸入ではUSAが最も多く、日本は供給国としては大きくない。とは言え、日本からの輸入は大幅に増加している。2003 年における日本からのコメおよびコメ加工品の輸入量は 27 トンであったが、2004 年前半期には 58.5 トンに増加している（連邦統計局）。

＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊

日本からのコメの輸入（2003 年）（単位：DT＝100kg）

コメ（Reis）

- **もみ（Rohreis ：Paddy-Reis）**
  - パーボイルド（parboiled） -
  - その他のもの（anderer）
  - 中程度長いもの（mittelkörniger） 10 06 10 94 11
  - ー長さが幅の少なくとも 3 倍のもの 10 06 10 98 2
  - **合計** **13**

- **玄米（Geschälter Reis ：„Cargo-Reis“ oder „Braunreis“）**
  - パーボイルド（parboiled） -
  - その他のもの（anderer）
  - 丸いもの（rundkörniger） 10 06 20 92 25
  - 長いもの（langkörniger）
  - ー長さが幅の少なくとも 3 倍のもの 10 06 20 98 5

合計 **30**

- 精米（研磨してあるかないか又はつや出ししてあるかないかを問わない。）
（Halbgeschliffener oder vollständig geschliffener Reis, auch poliert oder glasiert）
  - 半精米（halbgeschliffener Reis）
  - パーボイルド（parboiled）
  - 中程度長いもの（mittelkörniger） 10 06 30 23 1
  - 完全精米（vollständig geschliffener Reis）
  - パーボイルド（parboiled）
  - 丸いもの（rundkörniger） 10 06 30 61 16
  - その他のもの（anderer）
  - 丸いもの（rundkörniger） 10 06 30 92 112

-中程度長いもの（mittelkörniger）	10 06 30 94	244
-長いもの（langkörniger）		
ー長さが幅の少なくとも 2 倍、最大で 3 倍のもの	10 06 30 96	101
ー長さが幅の少なくとも 3 倍のもの	10 06 30 98	9
合計		**483**

コメの調製食品（Zubereitungen von Reis）

ーコメ又はコメ産品を膨脹させて又は炒って得た調製食料品	19 04 10 30	14
ー炒ってない/炒ったコメまたは膨張させたコメを混合させた調製食料品	19 04 20 95	10
ーその他のもの（例えば前もって煮沸したもの）	19 04 90 10	71
合計		**95**

注：

- 単位はデシ・トン（DT＝100kg）：総計 62.1 トン（621 デシ・トン）。総計が上記テキスト中の数字と異なるなるのは、表中の数字は種々の統計からまとめたことによる。
- 他の欧州諸国を通してドイツに供給されたものを含む。

＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊

表: 輸入先別米の輸入（トン）

			輸入先				
KN-関税コード番号	コメの種類	合計	EU	USA	タイ	インド	パキスタン
10.06.20.11 ～17	玄米、パーボイルド	75,784	21,504	53,342	21	272	607
10.06.20.92 ～ 98	玄米、その他のもの	56,703	21,085	7,119	7.052	11,468	6,082
10.06.30.21 ～ 27	半精米、パーボイルド	2,006	502	0	1.475	4	19
10.06.30.42 ～ 48	半精米、その他のもの	421	249	69	0	72	0
10.06.30.61 ～67	完全精米、パーボイルド	29,999	19,508	4,795	3,796	162	1,248
10.06.30.92 ～ 98	完全精米、その他のもの	93,650	73,769	5,601	10,886	2,401	701
19.04.(10.30, 20.95,90.10)	**コメの調製食品** (膨張させた、いった、前もって煮沸したもの	31,514	30,225	557	54	1	0
	合計	290,077	166,843	71,482	23,285	14,379	8,656

表 A の輸入量との相違は統計上の区分の違いによる。

出所: 連邦統計局

（Statistisches Bundesamt）

特に完全精米でパーボイルドでないものは 2003 年他の EU 諸国から輸入が主であり、加工品も主として欧州から輸入されている。パーボイルドの玄米は主として USA 産で、パーボイルド以外の玄米の供給国は特にインド、タイ、パキスタンである。

EU のコメ市場秩序改革（Reform der EU-Reismarktordnung）の枠内で 2004 年 9 月コメに対する輸入関税は大幅に下がった。このため EU へのないしはドイツへの 2004 年におけるコメの輸入は 2003 年から大幅に変化すると思われる。貧困な開発途上国からの輸入促進を目指したイニシアチブ「武器以外は全て„Alles außer Waffen“」の中で欧州のコメの輸入は将来大きく変わるであろう。このイニシアチブで開発途上国からの輸入がさらに増えていくと思われるため、2007 年に輸入規制の改訂が予定されている。

7.2 国内消費（Inlandsverbrauch）

ドイツにおけるコメの消費量は過去増加しているが、一人当たりの年間消費量は約 2.5kg で国際的に見ると比較的に少ない。この点、まだ増加する見込みがある。ドイツにおけるコメ市場規模は小売りで約 1 億 5000 万ユーロと評価されている（大消費者、レストランを除く）。コメの販売では自社ブランド（Handelsmarke）販売が時を追って増えており、例えばレーヴェ社（Rewe）やアルディ社（Aldi）の自社ブランド販売の小売市場における市場占有率は約 50%になっている。

ドイツのコメ市場は過去数年拡大してきた。2004 年にもさらに拡大した。しかし、消費者のコメに対する価格意識が極めて強いため、2004 年の最初の 9 ヶ月間を見ると、販売量は前年同期比 4.4%増となっているにも拘わらず、販売額は 2.7%とその伸び率は量の伸び率よりも小さい。（出所：G+J/Nielsen）。また、バスマチ・ライス（Basmati-Reis）など特産品（Spezialitäten）の販売が増えている。

コメの販売で標準は長い粒のコメ（Langkornreis）（パーボイルドのもの、その他のものを含めて）であり、ドイツにおけるコメの消費の約 4 分の 3 をを占めている。また、この内訳を見ると、煮沸をしやすくした袋詰めライス（Kochbeutelreis）が、標準とされる長い粒のコメの消費の約 5 分の 2 を占めている。残りは袋詰めになっていないものである。ドイツ家庭ではコメの消費頻度はジャガイモ（Kartoffeln）や麺類（Nudel）等の食品に比べるとそれほど高くはない。ドイツの全家庭の約 4 分の 1 である 900 万家庭で一週間に少なくとも 1 回袋詰めのコメが消費される程度にすぎない。

表: 袋詰めコメの消費頻度（単位：百万家庭）	
1 週間に少なくとも 1 回	9,0
14 日に 1 回	12,0
めったにない	9,1
食べない	5,3

出所: 消費者分析 2004（VerbraucherAnalyse 2004）

ドイツのコメ市場ではコンビニ製品（Convenience-Produkte）への傾向が顕著である。前もって煮沸した電子レンジ用ライス（調理時間は数分）の上市は成功している。また包装の大きさを決める際に小家庭（シングル家庭）に焦点を合わせることが多くなった。買い置き（Vorratshaltung）の習慣が変化したことにも注目すべきであろう。コメは昔はほとんどの家庭に買い置きがあった基礎食糧（Grundnahrungsmittel）の一つであったが、昨今この一般家庭での買い置きは減少した。その代わりにコメはその時々の必要に合わせて購入されるようになった。

特産品、例えばバスマチ・ライスへの需要が大幅に増えつつある。これと並行してジャスミン・ライス（Jasmin-Reis）、野生ライス（Wild-Reis：植物学から見るとコメではない）、クスクス用ライス（Reis für Couscous）、リゾット用ライス（Risotto-Reis）等への需要が増加した（しかし、バスマチ・ライスを除いてこれら特産品の市場規模はこれまでのところさほど大きくはない）。コメ製品の供給企業である「Müller´s Mühle」社は民族ブランド（Ethno-Marke）「*Double Elephant*」を出し、数多のライス特産品を発売し始めた（同社は このブランドの元である„authentic ethnic food company GmbH“の販売代理店になっている）。

7.3 流通業と企業（Handel und Unternehmen）

ドイツのコメ市場はいくつかの大企業が支配している。その大手の一つは「*Reismühle Euryza GmbH*」（ハンブルク）で、同社のブランドは「*Oryza*」である。同社はブランド製品の販売に並行して、他の食品コンツェルンに一次加工品（*Vorprodukt*）ないし顧客各社の自社ブランドの供給を行っている。最近同社は「*Kraft Foods*」社のブランド「Reis-fit」を買収した（「Reis-fit」は袋詰めライスのマーケットリーダー）。これによって「Oryza」が「Uncle Ben´s」ブランドを抜いてドイツ市場のトップになった。「Oryza」ブランドの年間生産量は約 7 万トンである。同社はベルギーの「*Boost Nutrition C.V.*」および」そのスペインの親会社「Mutter Ebro Puleva S.A.」社を通して米国のコンツェルン「Riviana Foods」社の傘下にある。

ドイツ市場におけるコメの供給企業二番手は米国の「Masterfoods」社で、そのブランドは「Uncle Ben´s」である。特にコンビニ製品が主力になっている。

「Müller´s Mühle」社は、基礎食糧のドイツ最大手である「VK Mühlen AG (www.kampffmeyer.de)」社に属しており、同社ブランド「Müller´s Mühle」の生産のほか顧客企業の自社ブランド（Handelsmarken： Private Labels）の生産、コメの一次加工品を他企業に供給している。

その他の大手供給企業として「Rickmers Reismühle GmbH」が挙げられる。同社は流通業者（Handel）、レストラン（Gastronomie）、大消費者（Großverbraucher）を対象に多種のブランド製品を供給している。同社でも顧客企業自社ブランドの生産、一次加工品の他企業への供給が重要な販路になっている。

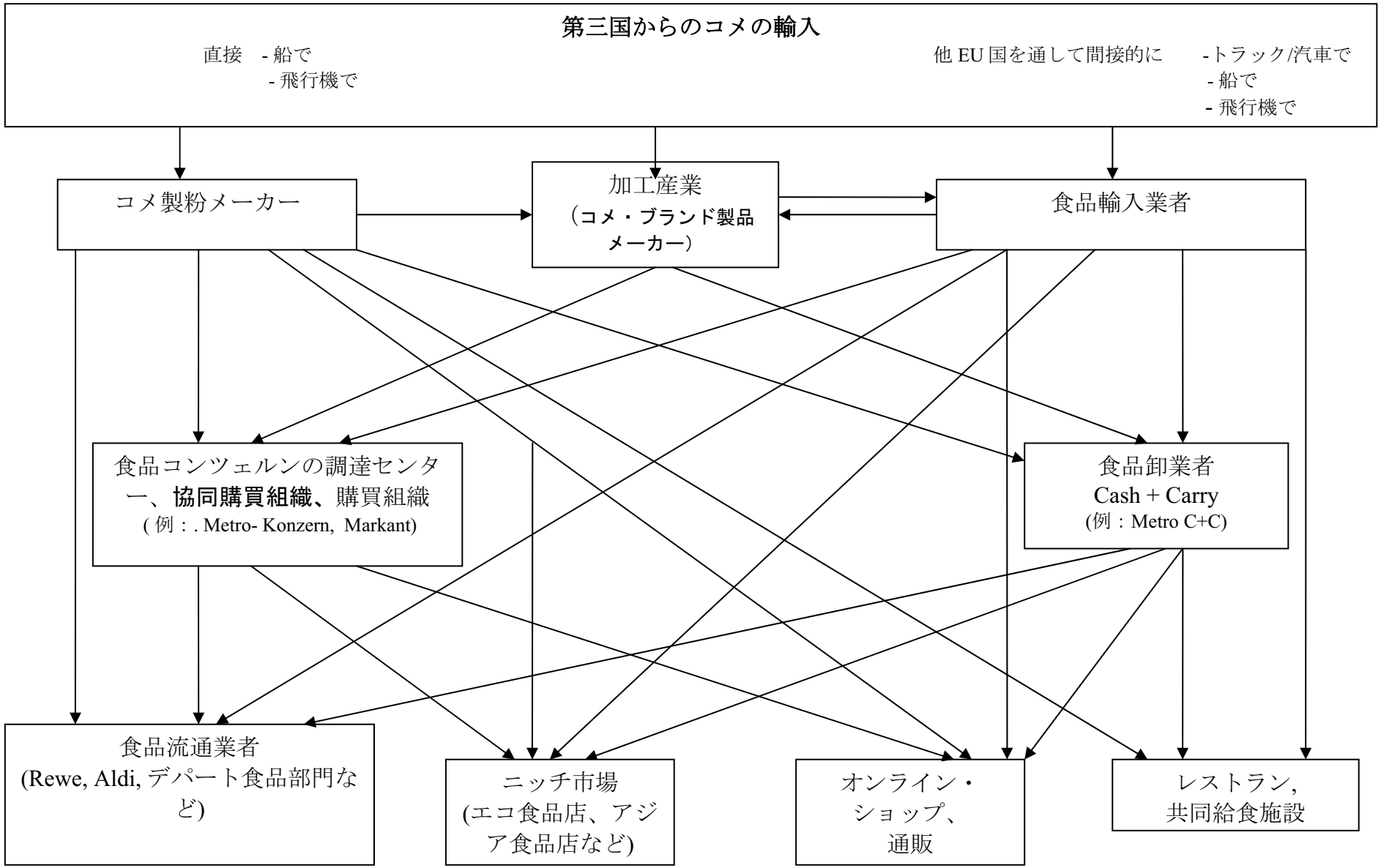
コメの大製粉メーカー（Reismühle）ないしコメ・ブランド製品メーカーはその原料を直接輸入しているのが普通である。この他、食品輸入業者がコメの最終製品

（Reis-Fertigprodukt）を輸入しており、輸入業者の中にはアジア食品に特化した業者もある。このアジア食品に特化した輸入業者が特にレストランやアジア・ショップに供給している。

最終需要者市場では大型の食品チェーン店が支配的になっている。コメにおいてもディスカウンターの市場ポジションが強く、ここ数年その市場占有率を拡大してきた。例えばレーヴェ社（Rewe）等大手流通コンツェルンでは自社ブランドと「Oryz」、「Uncle Ben´s 」、「Reis-Fit」等のメーカーブランドを並行して提供している。

大企業の販路に並んで、ニッチ市場では、エコ（＝有機）・ライス等の販路が存在する。エコ・ライス（Öko-Reis）は特に自然食品店（Naturkostläden）、バイオ食品店（Reformhäuser）を通して販売されている。さらに小さな販路として、大都市を中心にアジア・ショップが存在する。また、通販（Versender）によるエコ・ライス、特産品の販売もあり、これら通販店はオンライン・ショップ形式を用いることが増えた。オンライン・ショップにおいてもエコ・ライス、アジア食品、あるいは寿司用食品等に特化したショップがある（例：www.gourmondo.de）。

次に掲げる図はドイツにおけるコメの輸入から小売業者、レストランまでの基本的流れを示したものである。


第三国からのコメの輸入
直接 - 船で
- 飛行機で
他 EU 国を通して間接的に
- トラック/汽車で
- 船で
- 飛行機で
コメ製粉メーカー
加工産業
（コメ・ブランド製品メーカー）
食品輸入業者
食品コンツェルンの調達センター、協同購買組織、購買組織
(例：. Metro- Konzern, Markant)
食品卸業者
Cash + Carry
(例：Metro C+C)
食品流通業者
(Rewe, Aldi, デパート食品部門など)
ニッチ市場
(エコ食品店、アジア食品店など)
オンライン・ショップ、通販
レストラン, 共同給食施設

8. 重要関連機関、団体、企業

（Wichtige Adressen）

すでに本文中で重要なアドレスのいくつかに言及したが、ここでは公的機関、研究機関、団体、流通業者、加工業者などを広く挙げてみた。しかし、これで全てというわけではない。

公的機関（**Staatliche Einrichtungen**）
Staatliche Einrichtungen

European Commission
B-1049 Brussels
Fax: +32(0)22993040
Internet: Marktorganisation Reis: http://europa.eu.int/scadplus/legs/de/so4oo4.htm
--- Reis
E-Mail: Website über Button “Maibox”

ドイツ消費者保護・食糧・農業省
Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft (BMVL)
Postfach 140270
53107 Bonn
Tel: +49-(0)1888 529-0
Fax: +49-(0)1888 529-4262
Internet: www.verbraucherministerium.de
E-Mail: poststelle@bmvl.bund.de

連邦食糧・食品研究所
Bundesforschungsanstalt für Ernährung und Lebensmittel (BFEL)
Institut für Getreide-, Kartoffel- und Stärketechnologie
Schützenstraße 12
32756 Detmold
Tel: +49-(0)5231 / 741 - 0
Fax:+49-(0)5231 / 741 - 100
Internet: www.bagkf.de
E-Mail: info@bagkf.de

連邦農業食糧庁
Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung BLE
Adickesalle 40
60322 Frankfurt/Main

Tel: +49(0)69 / 2564-0
Fax: +49(0)69 / 1564-444 bis 446
Internet: www.ble.de
E-Mail: poststelle@ble.de

連邦統計局
Statistisches Bundesamt
Gustav-Stresemann-Ring 11
65189 Wiesbaden
Tel: +49-(0)611 / 75-1
Fax: +49-(0)611 / 72-4000
Internet: www.destatis.de
E-Mail: info@destatis.de
(unter www.destatis.de/allg/d/klassif/wa/.htm download von Dateien mit den 8-stelligen Code-Numern des Warenverzeichnisses/HS-Codes)

税関**-**情報センター
Hansaallee 141
60332 Frankfurt
Tel: +49-(0)69 / 46997600
Fax: +49-(0)69 / 46997699
Internet: www.zoll.de
E-Mail: info@zoll-infocenter.de

連邦外国貿易情報局
Bundesagentur für Außenwirtschaft (bfai)
Agrippastraße 87-93
50676 Köln
Tel: +49-(0)221 / 2057-0
Fax: +49-(0)221 / 2057-212, -262, -275
Internet: www.bfai.de
E-Mail: Kontak-Button

民間団体（**Verbände**）
Verbände/Institute

食品法・食品学連盟
BLL Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V.
Godesberger Allee 142-148
53175 Bonn
Tel: +49 / (0)228 / 81 99 3-27
Fax: +49 / (0)228 / 37 50 69
Internet: www.bll-online.de

E-Mail: bll@bll-online.de

ドイツ食糧産業全国連盟
Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie e.V. (BVE)
Godesberger Allee 142-148
53175 Bonn
Tel: +49-(0)228 / 30829-0
Fax: +49-(0)228 / 30829-99
Internet: www.bve-online.de
E-Mail : bve@bve-online.de

穀物・コメ食糧品製造業全国連盟
Bundesverband der Hersteller von Nährmitteln aus Getreide und Reis e.V.
(Getreidenährmittelverband)
An der Elisabethkirche 26
53113 Bonn
Tel: +49-(0)228 / 26710-0
Fax: +49-(0)228 / 26710-19
E-Mail: verbaende.hees@t-online.de

ドイツ食品流通全国連盟
Bundesverband des Deutschen Lebensmittelhandels e.V. (BVL)
Am Wiesendamm 1 A
10117 Berlin
Tel: +49-(0)30 / 726250-80
Fax: +49-(0)30 / 726250-85
Internet: www.lebensmittelhandel-bvl.de
E.Mail: bvl@lebensmittelhandel.de

穀物研究作業共同体協会
Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V.
Schützenberg 10
32756 Detmold
Tel: +49-(0)5231 / 61 664-0
Fax: +49-(0)5231 / 20505
Internet: www.agfdt.de
E-Mail: agfdt@t-online.de
(HACCP, Hygienemaßnahmen etc.)

デットモルト穀物・脂肪分析研究所（有）
Detmolder Institut für Getreide- und Fettanalytik (DIGEFA) GmbH
Schützenstraße 10

32756 Detmold
Schützstraße 10
Tel: +49-(0)5231 / 61664-24
Fax: +49-(0)5231 / 61664-21
Internet: www.digefa.net
E-Mail: info@digefa.net
(Qualitätsmanagement, Gute Herstellungspraxis für Getreidehandel, Mühlen etc.)

ドイツ製粉所連盟
Verband Deutscher Mühlen e.V. (VDM)
Beueler Bahnhofsplatz 18
53225 Bonn
Tel: +49-(0)228 / 97610-0
Fax: +49-(0)228 / 97610-99
Internet: www.muehlen.org
E-Mail: vdm@muehlen.org
(Der VDM ist die Organisation der Mühlen, die Brotgetreide vermahlen; hierfür hat er eine „Hygiene-Leitlinie für Getreidemühlen“ herausgegeben)

Großhändler/Importeure (siehe auch Reismühlen)
卸売業者/輸入業者（**Großhändler/Importeure**）

E.W.A. Wessendorf GmbH & Co. KG
Süderstr. 244
20537 Hamburg
Tel: +49 (0) 40 / 21 09 68-0
Fax: +49 (0) 40 / 21 09 68-68
Internet: www.wessendorf.com
E-Mail: E-Mail-Button
(Großhandel/Importeur, spezialisiert aus asiatische Lebensmittel)

ISIS organic
Am Kapf 9
87480 Weitnau
Tel: +49 (0) 85 75 / 92 18-80
Internet: iisisorganic.de
E-Mail: info@isisorganic.de
(Import von Produkten aus kontrolliert biologischem Anbau)

Kagerer & Co. GmbH

Am Werbering 4
85551 Heimstetten
Tel: +49-(0)89 / 90 04 85-0
Fax: +49-(0)89 / 90 03 98 07
Internet: www.kagerer.de
E-Mail: purchase@kagerer.de
(Import asiatischer/japanischer Seafood, Delikatessen, Sushi-Bedarf)

Kreyenkop & Kluge GmbH & Co. KG
Lebensmittelimport
Industriestraße 40-42
28876 Oyten
Tel: +49 (0)42 07 / 604-0
Fax: +49 (0)42 07 / 604-185
Internet: www.kreyenhop.de
E-Mail: kreyenhop@kreyenhop.de
((Asiatische Lebensmittel für Gastronomie, Asia-Shops)

Palatina Transimpex Warenhandelsgesellschaft mbH
Neustadter Str. 1a
67245 Lambsheim
Tel: +49-(0)6233-3560-0
Fax: +49-(0)6233-3560-60
Internet: www.transimpex.de
E-Mail: info@transimpex.de
(Produktion/Großhandel für Reis und Hülsenfrüchte)

コメ生産者/米製粉メーカー
Reis-Hersteller/Reismühlen

Ezryza GmbH
Oberwerder Damm 11-21
20539 Hamburg
Tel: +49-(0)40 / 78 10 – 6-0
Fax: +49-(0)40 / 72 45
Internet: www.euryza.de
E-Mail: service-reis-fit@euryza.de
bzw. service-oryza@euryza.de
(Marken reis-fit, Oryza)

Masterfoods GmbH
Eitzer Straße 215

27283 Verden
bzw.
Postfach 11 04 63
41728 Viersen
Tel: +49-(0)2162 / 5000
Fax: +49-(0)2162 / 41497
Internet: www.masterfoods.com
E-Mail: contact.de@masterfoods.com
(Reismarke Uncle Ben´s: www.unclebens.de)

Müller´s Mühle GmbH
Am Stadthafen 42-50
45881 Gelsenkirschen – Schalke
Tel: +49-(0)209 / 403 – 0
Fax: +49-(0)209 / 403-222
Internet: www.muellers-muehle.de
E-Mail: info@muellers-muehle.de

Rickmers Reismühle GmbH
Stephanikirchenweide 30
28217 Bremen
Tel: +49 (0) 421-38057-0
Fax: +49 (0) 421-3848 23
Internet:
E-Mail: RickReisHB@aol.com
(Reismühle, Import, Einzelhandel)

食品コンツェルンおよび購買組織
Lebensmittelkonzerne und Einkaufskontore

〈さけ（前述）〉と同様。

Ⅱ　日本食レストラン

１）日本食レストランの件数（ベルリン、ハンブルグ）

日本人経営による日本食レストラン（一部）
10店程度。

２）主な日本食レストラン

店名:「四季」(ハンブルグ)
住所: Düsternstrasse 1, 20355 Hamburg

主なメニュー:寿司、刺身、天ぷら、定食
日本産品材料の使用の有無: 有（一部魚）
利用客の概要:　日本人、ドイツ人半々程度
オーナー、マスター、料理人:全て日本人
お店のランク:　高級店
１人あたりの平均経費(ディナー):約40-50ユーロ
必要な日本産材料：　一部素材、調味料

２.
店名:「大都会」(ベルリン)
住所: Europa Center,　Tauentzienstrasse 9-12,　10789 Berlin

主なメニュー: 鉄板焼、寿司、刺身、
日本産品材料の使用の有無: 有（一部魚介類）
利用客の概要:　日本人、ドイツ人半々程度
オーナー、マスター、料理人:全て日本人
お店のランク:　高級店
１人あたりの平均経費(ディナー):約50-60ユーロ
必要な日本産材料：　一部素材、調味料

３.
店名:「宇田川」(ベルリン)
住所: Feuerbechstr.24,　12163 Berlin

主なメニュー:寿司、刺身、日本食一般
日本産品材料の使用の有無: 有（一部魚介類）

利用客の概要:　日本人、ドイツ人半々程度
オーナー、マスター、料理人:全て日本人
お店のランク:　高級店
１人あたりの平均経費(ディナー):約30-50ユーロ
必要な日本産材料：　一部素材、調味料

３.
店名:「さぶ」(ベルリン)
住所: Pfalzburger Str. 20,　10719 Berlin

主なメニュー:寿司、刺身、鉄板焼
日本産品材料の使用の有無: 有（一品）
利用客の概要:　日本人、ドイツ人半々程度
オーナー、マスター、料理人:全て日本人
お店のランク:　高級店
１人あたりの平均経費(ディナー):約40-50ユーロ
必要な日本産材料：　一部素材、調味料、日本酒等

４.
店名:「串乃家」(ベルリン)
住所: Bleibtreustrasse6,　10623Berlin

主なメニュー:串揚げ
日本産品材料の使用の有無: 有（一品）
利用客の概要:　日本人、ドイツ人半々程度
オーナー、マスター、料理人:全て日本人
お店のランク:　中級店
１人あたりの平均経費(ディナー):約30-50ユーロ
必要な日本産材料：　一部素材、調味料、日本酒等

５.
店名:「よしおか」(ベルリン)
住所: Brandenbrugischestr.77

主なメニュー:寿司、刺身、定食、ラーメン等
日本産品材料の使用の有無: 有（一部魚介類）
利用客の概要:　日本人、ドイツ人半々程度
オーナー、マスター、料理人:日本人

お店のランク:　大衆店
１人あたりの平均経費(ディナー):約20-30ユーロ
必要な日本産材料：　一部素材、調味料

６.
店名:「ささや」(ベルリン)
住所: Lychener Str.50,　10437 Berlin

主なメニュー:寿司、うどん、そば、日本食一般
日本産品材料の使用の有無: 有（一部魚介類）
利用客の概要:　日本人、ドイツ人半々程度
オーナー、マスター、料理人:日本人
お店のランク:　大衆店
１人あたりの平均経費(ディナー):約20-30ユーロ
必要な日本産材料：　一部素材、調味料

７.
店名:「一心　Mitte」(ベルリン)
住所: Mittelstraße 24,　10117 Berlin

主なメニュー:寿司、刺身、どんぶり
日本産品材料の使用の有無: 有（一部魚介類）
利用客の概要:　日本人、ドイツ人半々程度
オーナー、マスター、料理人:日本人、アジア人
お店のランク:　大衆店
１人あたりの平均経費(ディナー):約10-20ユーロ
必要な日本産材料：　一部素材、調味料

平成 16 年度　　農林水産物貿易円滑化推進事業（農林水産省委託事業）

平成 16 年度　貿易情報海外調査報告書
— ドイツ 編 —

食品別輸入関連規則･流通事情

発　行　　2005 年 3 月
発行所　　日本貿易振興機構（産業技術･農水産部）
東京都港区赤坂 1-12-32
電話　03（3582）5186

（無断転載を禁じます）