

# EUへの農林水産物・食品の輸出に関する カントリーレポート 【EU規制編】

2026年3月 EU輸出支援プラットフォーム

※ 本規制情報は2025年12月時点のEU規制を基に記載しております。  
改正される可能性もありますので、最新の規則（All consolidated versions）をご確認ください。

# EUへの輸出に当たっての規制を正しく理解するために

## 品目

- **品目分類の確認：**  
EUと日本で品目の定義が違う場合があることに注意。品目によっては輸出不可。
- **HSコードの把握：**  
上6桁は世界共通であるが、下4桁は日本とEUで違うため、輸出先（EU）の関税コードを確認。

## 製品情報

- **一次原材料および製造工程表の把握**
- **EU規制の基準を満たす製品の保証**  
(食品規格・残留農薬・動物用医薬品・重金属・汚染物質・食品添加物など)
- 名称や原材料等の義務項目および付加価値（有機製品・GI表示）の**正しい表示**
- EU規制に適合した包装の使用

## 必要書類

- 輸出側で必要となる書類：  
EUに要求される**施設要件**や**輸出事業者登録**および**動物・植物検疫**などの証明書
- 輸入側で必要となる書類：**輸入ライセンス**、事業者登録など
- 必要に応じて、分析結果などの証明

# 本カントリーレポートの使い方

## EU食品規制の全体像を把握したい

→ [こちら](#)（EUの規制の全体像）をご確認ください。

## 輸出する（したい）品目に関する規制を知りたい

→

- ①「[EUへの輸出に関する品目分類](#)」から、輸出したい品目を確認。
- ②「[品目一覧](#)」から該当品目を選択、品目の定義等、輸出フロー、関連規制をご確認ください。併せて品目ごとの留意事項もご確認ください。
- ③各規制の内容は、[こちら](#)からご確認ください。

## 農林水産物・食品に共通する基準や規制について内容を知りたい

→ [こちら](#)（主なEU食品規制（本レポートで説明する規制一覧））から該当の規制の説明をご確認ください。

## 輸出後に必要な手続きを知りたい

→ [こちら](#)（輸出後に必要な手続）をご確認ください。

## 加盟国別の独自規制に関する問合せ先を知りたい

→ [こちら](#)（各国の独自規制に関する問合せ先）をご確認ください。

# 目次

---

1. EUの食品規制の全体像 [P5](#)
2. 品目別の輸出条件、輸出フローと関連規制 [P11](#)
3. EUの食品規制（各規制の内容等） [P61](#)
4. 輸出後に必要な手続 [P128](#)
5. 各国の独自規制に関する問合せ先 [P133](#)
6. 日EU・EPA概要 [P138](#)

# 1.EUの食品規制の全体像

# (1) EUの一般食品法

EUの食品の安全政策は「**一般食品法**」 [規則\(EC\)178/2002](#)で定められており、食品・飼料の第一次生産から上市に至るまでの全ての過程において、トレーサビリティと衛生規制が適用される。

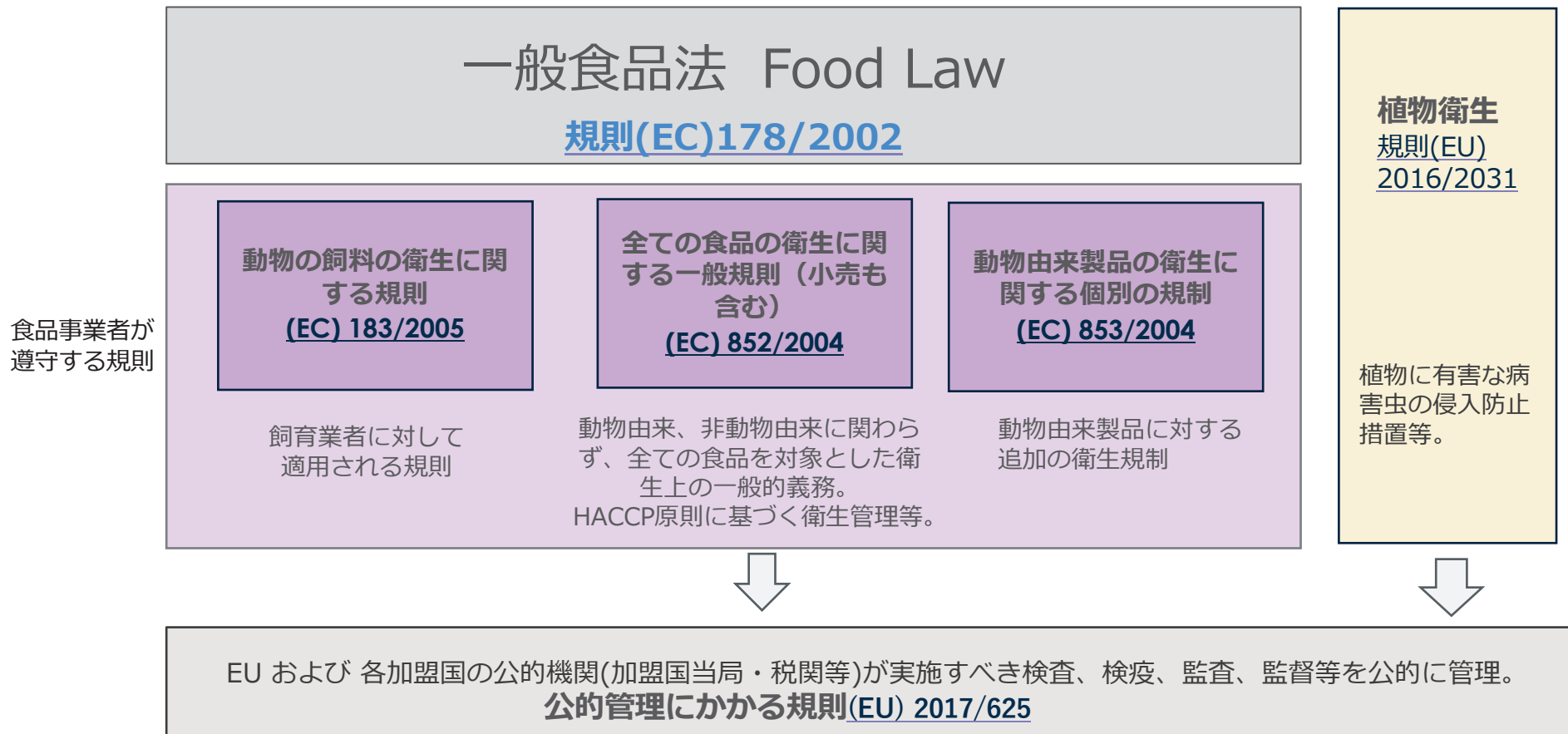
一般食品法はEUで生産される食品に限らず、EU域内での消費を目的とし、**EU域外の第三国から輸入される食品に対しても、EUと同等の食品衛生レベルが要求される**。そのため、食品生産者や食品輸入業者はEU一般食品法の関連規則に従った輸出入の手続きをする必要がある。

## EU一般食品法の特徴

- 「一般食品法」の関連規則は、主に①動物由来製品(肉、魚、貝、牛乳、乳製品、鶏卵等)、②非動物由来製品(穀物、野菜、果実等)、③飼料の3つに分類される。
- **動物由来製品**は非動物由来製品よりも、細菌や医薬品・抗生物質の残留などの危害要因を多く含んでいることから、HACCP原則や輸入許可国のリストへの登録など、特別な衛生規則が設けられているため、**輸出の際は特に注意が必要**。

## (2) EU一般食品法の体系と関連法

- 「一般食品法」(EC)178/2002に加え、食品事業者が遵守する規則として、①全ての**食品の衛生**に関する一般規則(EC) 852/2004、②**動物由来製品**の衛生に関する個別の規制(EC) 853/2004、③**動物の飼料**の衛生に関する規則(EC) 183/2005がある。
- 動物由来製品を取り扱うすべての食品事業者は、規則852/2004で定める一般的衛生規制に加えて、規則853/2004の動物由来製品のための追加規制も遵守する必要がある。
- 非動物由来製品の場合、例えば一部の生鮮野菜・果物の輸入には植物検疫証明書の添付等、植物衛生要件の遵守を求められる場合がある。
- EUに輸入される食品については、EU当局が公的管理にかかる規則(EU) 2017/625に基づき検査等を実施する。



## (3) EUへの食品輸出の主な流れ

---

- ・**ステップ 1** : 輸出禁止（停止）、制限品目の確認
  - EUへ輸出できない禁止品目がある
  - 輸出できる品目もEU規制に適合する必要がある  
※日本国内仕様のままの輸出は入域が制限される
- ・**ステップ 2** : 生産地の登録や加工施設の認定等の必要性の確認
  - 必要な場合、認定済施設からの輸出のみ可
- ・**ステップ 3** : 動植物検疫の証明書の取得
  - 必要な場合、日本の検査当局に検査申請し、証明書を得る

品目毎の具体的な作業ステップは、  
「品目別の輸出条件、輸出フローと関連規制」で確認

## (4) EUへの輸出時に特に注意が必要な品目

### □ 肉エキスを使用した食品

肉エキスは、一次生産（と畜場および食肉処理施設）から加工に至るまでEUの衛生基準を満たし認定された施設から調達する必要がある。輸出の際には動物検疫の対象のため、輸出検疫証明書の発行を求められる。

豚肉に関しては、日本産は2026年1月現在、輸入解禁されていないため、**日本産の豚肉及びこれらの肉エキス等を含む商品のEUへの輸出は不可**である。

牛肉由来に関しても26年1月現在、国内に認定施設がないため、**日本産の牛肉エキスを使用した食品のEUへの輸出は不可**。

### □ 牛乳・乳製品、鶏卵・卵製品を使用した食品

牛乳、乳製品、鶏卵、卵製品は、一次生産（生産農場）から加工に至るまでの関連施設がEUの衛生基準を満たし、認定された施設から調達する必要がある。

### □ 魚・鰹節エキスを使用した食品

鰹節、魚エキスなどの加工済水産品は、EUの衛生基準を満たす施設(養殖場/市場/漁船/加工施設等)を経由している必要がある。輸出の際には衛生証明書の発行と、水産品が養殖の場合やその種類によって漁獲証明書や加工証明書の添付が求められる。（※二枚貝などは、海域モニタリング要件なども必要とされる。ただし、ウニに関しては海域モニタリング要件から除外）

### □ はちみつを使用した食品

はちみつはEUの衛生要件に適合した認定施設由来であることが求められる。日本からEU向け食品に使用できるのは、EU向け輸出が可能な認定国から輸入したはちみつ製品に限られる（**日本産はちみつを使用した食品の輸出は不可**）。輸入したはちみつ製品を国内で加工する場合は、その加工施設もEUの衛生要件に適合した認定施設であることが必要である。

### □ 食品添加物を使用した食品

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

## (5) 輸出における主な必要書類

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

### 【参照】

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

## 2.品目別の 輸出条件、輸出フローと関連規制

# EUへの輸出に関する品目分類

- 輸出する農林水産物・食品の、食品規制を確認のうえ下記チャートへ進む HSコード01、0301、05、12~15、23~24、25~は除く

輸出する食品が**非動物由来製品のみ**の場合

1

- 飲料（HSコード22）→ ① **アルコール飲料** [こちら](#)    ② **非アルコール飲料** [こちら](#)
- ③ **生きた植物**（HSコード06）→ [こちら](#)
- ④ **未加工農産物（青果）**（HSコード07~08）→ [こちら](#)
- ⑤ **未加工農産物（青果以外）**（HSコード09~11）→ [こちら](#)
- ⑥ **農産加工品（植物性原料のみの加工品）** → [こちら](#)

2

輸出する食品が**動物由来製品を含む**場合

**畜産物、水産物、加工食品（混合食品含む）** → 下記分類へ

- ⑫ **その他の動物由来製品（はちみつやゼラチン・コラーゲン）** → [こちら](#)

3

輸出する食品は**畜産物を含む**

- ⑦ **未加工の畜産品** → [こちら](#)  
（生鮮肉・肉調製品、生乳、鶏卵など）
- ⑧ **畜産加工品** → [こちら](#)

- ⑪ **混合食品** → [こちら](#)

肉調製品と加工済食品の違いが不明瞭な場合 → [こちら](#)

畜産加工品と混合食品の違いが不明瞭な場合 → [こちら](#)

4

輸出する食品は**水産物を含む**

- ⑨ **未加工水産物** → [こちら](#)  
（鮮魚・調製済み水産品）
- ⑩ **水産加工品** → [こちら](#)

- ⑪ **混合食品** → [こちら](#)

調製済水産品と加工魚介類の違いが不明瞭な場合 → [こちら](#)

水産加工食品と混合食品の違いが不明瞭な場合 → [こちら](#)

※ 畜産由来材料と水産由来原料両方を含む加工食品（非混合食品）の場合は⑧へ

# 品目一覧

- 本レポートでは以下の12品目の輸入規制について解説をする。

	品目	品目例	リンク
I 非動物由来	①. アルコール飲料	日本酒	<a href="#">こちら</a>
	②. 非アルコール飲料	水、清涼飲料水	<a href="#">こちら</a>
	③. 生きた植物	花き、盆栽	<a href="#">こちら</a>
	④. 未加工農産物（青果）	果物、野菜、キノコ	<a href="#">こちら</a>
	⑤. 未加工農産物（青果以外）	米、茶、七味、コーヒー	<a href="#">こちら</a>
	⑥. 農産加工品	動物性原料不使用の菓子類、ベーカリー、ナッツ	<a href="#">こちら</a>
II 動物由来	⑦. 未加工の畜産物（⑪を除く）	生鮮肉、牛乳、鶏卵	<a href="#">こちら</a>
	⑧. 畜産加工品（⑪を除く）	ヨーグルト	<a href="#">こちら</a>
	⑨. 未加工の水産物（⑪を除く）	魚(天然・養殖問わず)、二枚貝	<a href="#">こちら</a>
	⑩. 水産加工品（⑪を除く）	ちくわ	<a href="#">こちら</a>
	⑪. 混合食品	かつお節エキス	<a href="#">こちら</a>
	⑫. その他の動物由来製品	天然はちみつ、ゼラチン、コラーゲン	<a href="#">こちら</a>

# 品目別 EU輸出規制早見表

○は関係する規則  
×は関係ない規則

品目※	規則	食品規格	残留農薬 動物用医薬品	重金属 汚染物質	食品添加物 食品香料	Novel foods (ナノマテリアル)	GMO	有機食品	表示	食品包装材 容量規制
①アルコール飲料		△ 参照	○ 参照	○ 参照	○ 参照	△ 参照	△ 参照	○ 参照	○ 参照	○ 参照
②非アルコール飲料		△ 参照	○ 参照	○ 参照	○ 参照	△ 参照	△ 参照	○ 参照	○ 参照	○ 参照
③生きた植物		X	X	X	X	X	X	X	○ 参照	△ 参照
④未加工農産物 (青果)		○ 参照	○ 参照	○ 参照	△	△	△	○ 参照	○ 参照	○ 参照
⑤未加工農産物 (青果以外)		○ 参照	○ 参照	○ 参照	△	△	○	○ 参照	○ 参照	○ 参照
⑥農産加工品		○ 参照	○ 参照	○ 参照	△	△	△	○ 参照	○ 参照	○ 参照
⑥のうち穀物調製品		X 参照	○ 参照	○ 参照	○ 参照	△	○	○ 参照	○ 参照	○ 参照
⑦未加工の畜産物		○ 参照	○ 参照	○ 参照	△ 参照	△	X	○ 参照	○ 参照	○ 参照
⑧畜産加工品		△ 参照	○ 参照	○ 参照	○ 参照	△	X	○ 参照	○ 参照	○ 参照
⑨未加工の水産物		○ 参照	△ 参照	○ 参照	△ 参照	△	X	△ 参照	○ 参照	○ 参照
⑩水産加工品		○ 参照	○ 参照	○ 参照	○ 参照	△	△	△ 参照	○ 参照	○ 参照
⑪混合食品を含む 加工食品		△ 参照	○ 参照	○ 参照	○ 参照	△	△	○ 参照	○ 参照	○ 参照

※△は一部、場合によって規制や例外措置有り 規則の詳細は規則名のリンクを参照  
本早見表(一部)はAccess2Marketを参考に作成。実務面では、直接関連しない規則もあるため、不明な際は最新の各規則を確認のうえ、当局に確認すること。

# EUへの輸出時に特に注意が必要な品目（再掲）

## □ 肉エキスを使用した食品

肉エキスは、一次生産（と畜場および食肉処理施設）から加工に至るまでEUの衛生基準を満たし認定された施設から調達する必要がある。輸出の際には動物検疫の対象のため、輸出検疫証明書の発行を求められる。

豚肉に関しては、日本産は2026年1月現在、輸入解禁されていないため、**日本産の豚肉及びこれらの肉エキス等を含む商品のEUへの輸出は不可**である。

牛肉由来に関しても26年1月現在、国内に認定施設がないため、**日本産の牛肉エキスを使用した食品のEUへの輸出は不可**。

## □ 牛乳・乳製品、鶏卵・卵製品を使用した食品

牛乳、乳製品、鶏卵、卵製品は、一次生産（生産農場）から加工に至るまでの関連施設がEUの衛生基準を満たし、認定された施設から調達する必要がある。

## □ 魚・鰹節エキスを使用した食品

鰹節、魚エキスなどの加工済水産品は、EUの衛生基準を満たす施設(養殖場/市場/漁船/加工施設等)を経由している必要がある。輸出の際には衛生証明書の発行と、水産品が養殖の場合やその種類によって漁獲証明書や加工証明書の添付が求められる。（※二枚貝などは、海域モニタリング要件なども必要とされる。ただし、ウニに関しては海域モニタリング要件から除外）

## □ はちみつを使用した食品

はちみつはEUの衛生要件に適合した認定施設由来であることが求められる。日本からEU向け食品に使用できるのは、EU向け輸出が可能な認定国から輸入したはちみつ製品に限られる（**日本産はちみつを使用した食品の輸出は不可**）。輸入したはちみつ製品を国内で加工する場合は、その加工施設もEUの衛生要件に適合した認定施設であることが必要である。

## □ 食品添加物を使用した食品

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

# I 非動物由来製品

---

## ①-1 アルコール飲料

### ● HSコード第22類 に分類されるアルコール飲料 (例)

- ・ ビール
- ・ ワイン、スパークリングワイン
- ・ 蒸留酒（ウイスキー、焼酎、ジン、ラム、など）
- ・ 日本酒などの醸造酒

- アルコール飲料も食品規制同様、原材料の重金属・汚染物質規制、残留農薬規制、ラベル表示規制、食品接触材規制などが課される。
- 日EU・EPAにより日本の地理的表示（GI）がEU圏内でも保護される一方で、EUで保護されている名称の使用はできない。
- 日本の制度により、酒類の輸出に「輸出酒類卸売業免許」が必要となるが、酒類製造者が自ら製造した酒類を輸出する場合には不要。
- VATの他、**酒税（物品税 excise duties）**が課税され、**税率は輸入国によって異なる**。他、フランスでは社会保険料分担税や、アルコール飲料とソフトドリンクの混合品にプレミックス税が課税される（[こちら](#)で確認）、
- アルコール飲料のラベル表示規則については、[こちら](#)
  
- **蒸留酒**は、[規則 \(EU\) 2019/787](#)に定義される仕様や販売呼称などに則る必要がある（[こちら](#)）。
- 基本的に、EU市場向けワインはEUのワイン醸造規則に則る必要があるが、**日EU・EPAにより、「日本ワイン」の定義に則ったワイン**はEUのワイン醸造規則によらずとも、EU向けの輸出が可能。
- **ビール**はEUで統一した規格は規定されていないが、各加盟国法で制定されていることがある。
- **ワインおよび蒸留酒**は販売可能な容量サイズが規定されている（[こちら](#)を参照）。

#### 【参考情報】

国税庁 「[酒類の地理的表示一覧](#)」

ジェトロ 「[農林水産物・食品の輸出支援ポータルサイト【欧州: EU アルコール飲料】](#)」

欧州委員会 「[Spirit drinks](#)」 (英語)

# ①-2 アルコール飲料の輸出フローと関連規制

## 輸入禁止（停止）、制限品目

- ・新規食品（Novel Food）で上市が規制される場合もある

- ・卵や乳などの動物性加工済原料を使用した飲料（加工飲料）は混合食品となる可能性があるため輸出の可否を確認

（例. 卵リキュール入りアルコール飲料など）

- ・該当する食品規制と規制への適合を確認（品目別EU輸出規制早見表）

## 施設登録等

- ・日本の制度で、酒類の輸出には、「輸出酒類卸売業免許」が必要となるが、酒類製造者が自ら製造した酒類を輸出する場合は不要

- ・EUの衛生基準（HACCP計画）の施設の認定は基本的には、動物由来製品を使用する場合に必要となってくるため、植物由来製品の輸出に関連しない

- ・動物性加工済原料を含む飲料の場合（混合食品）、当該動物性加工済原料は認定施設から調達する必要（例. 卵リキュール入りアルコール飲料など）

## 検疫証明

- ・植物検疫証明書の取得は不要

- ・ただし、動物性加工済原料を使用した混合食品などの場合のフローは、[こちら](#)を参照

- ・日本ワインを1貨物あたり100リットルを超えて輸出する場合、酒類総合研究所が発行する証明書または証明書および分析報告書、または日本産ワイン製造者が自己証明書および分析報告書を発行（酒類総合研究所による承認、欧州委員会に通報・公表が必要）

## ②-1 非アルコール飲料

### ● **HSコード2009または2201～02に分類されるノンアルコール飲料水** (下記一例)

- 天然ミネラルウォーター (natural mineral water) 水源水(spring water) 、その他のボトル詰めの水
  - ペットボトルの緑茶・お茶
  - ノンアルコールソフトドリンク
- 果実や茶葉を使用した清涼飲料も食品規制同様、原材料の重金属・汚染物質規制、残留農薬規制、栄養・健康強調表示を含むラベル表示規制、食品接触材規制、GMO規制、新規食品規制などが課される。
- 各加盟国法で、清涼飲料水の種類により課税がされることもあり、例えばフランスではミネラルウォーター（天然・人工問わず）、水源水、飲料水に飲料水税 (contribution) が課税される。
- フランスでは一部の加糖されたソフトドリンク（アルコール度数が1.2 %以下のドリンクならびに 0.5%以下のソフトドリンクビールを含む）に砂糖税が課税される。ただしカフェイン含有率が0.22g/litre以上のカフェイン飲料には適用されない。ショ糖、人工甘味料問わず、糖度換算で課税される。
- ベルギー、エストニア、フィンランドにおいてもソフトドリンクの砂糖税が課税される。
- 濃縮還元果汁を還元する水は、EUの水質基準(指令 2020/2184) を満たした水を使用する。
- **天然ミネラルウォーター (natural mineral water)** : EUに輸出する場合、加盟国が承認した地下水源から採水された水および一定の処理・条件に則る場合で、[指令2009/54/EC ANNEX I](#) の定義を満たした場合のみ「天然ミネラルウォーター」を表示できる。
- **水源水 (spring water)** : 水源の認定は不要であるが、保護された地下水源に由来し、自然状態で人の飲用に供され、水源で直接ボトル詰めしている場合に表示可能 ([指令2009/54/EC](#)) 。水質基準は、EUの水質基準 (指令 2020/2184) に準拠し、微生物や化学物質の規格を満たす必要。

#### 【参考情報】

フランス行政サイト 「[Taxation des boissons \(飲料の税\)](#)」 (フランス語)

欧州委員会 「[Implemented policies to address sugars intake](#)」 (英語)

欧州委員会 「[Natural mineral waters and spring water](#)」 (英語)

## ②-2 非アルコール飲料の輸出フローと関連規制

### 輸入禁止（停止）、制限品目

- ・ 新規食品 (Novel Food) で上市が規制される場合もある

- ・ 卵や乳などの動物性加工済原料を使用した飲料（加工飲料）は 混合食品 となる可能性があるため 輸出の可否を確認

（例. 卵リキュール入りアルコール飲料など）

- ・ 該当する食品規制と規制への適合を確認（品目別EU輸出規制早見表）

- ・ （天然）ミネラルウォーター、水源水、その他のボトル詰め水に係る規制は次項参照

### 施設登録等

- ・ EUの衛生基準（HACCP計画）の施設の認定は基本的には、動物由来製品を使用する場合に必要となってくるため、植物由来製品の輸出に関連しない

- ・ 動物性加工済原料を含む清涼飲料水の場合（混合食品）、当該動物性加工済原料は認定施設から調達する必要（例. 乳製品入りコーヒー飲料など）

- ・ ミネラルウォーターを輸出する場合、加盟国による地下水源の認定が必要

### 検疫証明

- ・ 植物検疫証明書の取得は不要

- ・ ただし、動物性加工済原料を使用した混合食品などの場合のフローは、こちらを参照

- ・ ミネラルウォーターは、水質（微生物・化学汚染物質）、処理方法、ボトルリング条件がEU基準と同等である分析証明を用意

## ②-3 非アルコール飲料に適用される主な規制

<b>(天然) ミネラルウォーター (natural mineral water)</b>	<b>水源水 (spring water)</b>	<b>その他のボトル詰めの水 (ヒトの消費向けの飲用水)</b>
<p>指令2009/54/ECに規定される要件を全て満たし、EU加盟国の当局による水源地の承認が必要 +指令2003/40/EC (成分表示・処理条件)</p> <p>天然ミネラルウォーターは ミネラル成分表示・水源表示・炭酸区別・処理制限が厳格</p>	<p>指令2009/54/EC 第7条および第8条に規定されるラベル表示 (水源地名・処理)・名称規定を満たす + 指令2020/2184 (品質基準 :微生物・化学物質・リスク評価)</p> <p>水源水は 水源表示・安全性基準・処理表示が重要、ミネラル成分表示は推奨</p>	<p>指令2020/2184 (飲用水品質基準)</p>
<p>定義：指令2009/54/EC ANNEX I 【概要】 汚染から保護された地下水源に由来し、寄生虫や細菌など人体の健康に害を及ぼす成分を含まない清浄な飲用水であり、殺菌および一部を除く化学処理は禁止されている。水源地で直接ボトル詰めする。加盟国当局が承認した地下水源から採水された水で、ミネラル成分の基準値を満たす必要有</p>	<p>定義：指令2009/54/EC 第9条 【概要】 地下水を源泉とし、人体の健康に害を及ぼす成分を含まないこと、ただし、ミネラル成分の含有量や構成を保持する要件までは求められない。水源地の認定は不要。殺菌および一部を除く化学処理は禁止されており、一部ミネラルウォーターと同等の要件が求められる。</p>	<p>「(天然) ミネラルウォーター (natural mineral water)」と「水源水 (spring water)」以外の飲用水。水源表示は義務ではない。処理の表示義務なし。</p>
<p>水質や安全性については、指令2009/54/ECに規定される微生物・化学物質に関する厳格基準を適用</p>	<p>指令2020/2184に基づく微生物・化学物質・pH・リスク評価等の安全性基準適用</p>	<p>指令2020/2184に基づく安全性基準適用</p>
<p>指令2003/40/EC 天然ミネラルウォーターの構成成分に関するリスト、自然に含有されるミネラル濃度上限値およびラベル表示の要件又は、天然ウォーターおよび水源水の処理に高濃度オゾンガスを使用する条件。</p> <p>規定された処理以外は禁止 (鉄、マンガン、硫黄、およびヒ素化合物を分離するための処理)</p>	<p>処理がある場合は表示必須 (濾過、殺菌など) 指令2009/54/EC 第4条に規定する化学処理以外を施していない ANNEX II 第2項 および第3項の「水源水」の販売にかかる衛生要件を満たす。</p>	
<p>容器封印、衛生管理、虚偽表示禁止、安全性保証は共通で、輸入品であっても EUの水質基準 (2009/54/EC、2020/2184) に適合することが前提 これらの規則は医薬品とみなされる水や、温泉や温水温泉で治療薬として使用される天然鉱泉水には適用されない</p>		

表示規則 (ラベル表示) については[こちら](#)を参照

## ③-1 生きた植物（花き、盆栽など）

- **HSコード第6類に分類される「生きている樹木その他の植物及びりん茎、根その他これらに類する物品並びに切花及び装飾用の葉などの植物（Live plants and flowers）」**
- **植物 (Plant)**：生きた植物（Live plants and flowers）または以下の植物の生きた部分。  
（作付けを意図した種子、果実、野菜、塊茎、球茎、球根、根茎、台木、匍匐枝、シュート、茎、匍匐茎、切り花、葉のついた枝、葉のない枝、葉のついた伐木、葉、植物組織の培養物、生殖質、分裂組織、生きた花粉、胞子、芽、穂木、挿し木、接ぎ穂、接ぎ木）
  - EUへの輸入が禁止される生きた植物及び植物製品等は、実施規則（EU）2019/2072 附属書VI及びIX（輸入禁止）に、特別な輸入条件を満たすことで、輸入が許可される生きた植物及び植物製品等は附属書VII（特別な輸入条件）に学術名（+HSコード）でリストされる。
  - 改正規則（EU）2024/3115（2025年1月1日より施行、**2026年7月6日以降実施**）により、第三国から輸入される「植物繁殖材料（plant reproductive material）」に関して「検疫害虫（quarantine pests）」だけでなく、「RNQP（非規制検疫有害生物）」に関して**も宣言義務（管理措置を取っている・要求を満たしている）が必要となる。**（植物検疫証明書の「追加宣言（Additional Declaration）」欄に記載）。従来は「栽培用植物」だけであったが、「**種子、球根、苗木、挿し木**」も対象となることに注意。
  - **ワシントン条約規制（CITES）**：輸出したい植物がワシントン条約の規制対象か、附属書（Appendices）I、II、IIIのいずれに掲載されているか、**確認**する。（例、Orchids（ラン類））
  - **種苗等の海外持出制限**：育成者権者が「登録品種の海外への持出し」を防止したい、「特定の地域以外での収穫物の生産を制限」したいと意図する場合、登録品種の種苗の海外への持ち出しを禁止する措置をとることができる。（詳細は[こちら](#)）品種の登録データは[こちら](#)で検索が可能。
  - **日本産のマツ属（Pinus L.）**のうち①ゴヨウマツ（Pinus parviflora Sieb. & Zucc.）、②クロマツ（Pinus thunbergii Parl.）ならびに③ヒノキ属（Chamaecyparis Spach）、④ビャクシン属（Juniperus L.）の盆栽は、「適用除外（特例措置）」により、輸入可能期間中、一定の条件下で輸入が可能。

【参考情報】 植物防疫所「[各国の検疫条件：欧州連合（EU）](#)」  
ジェトロ「[農林水産物・食品の輸出支援ポータルサイト【欧州：EU 花き】](#)」  
欧州委員会「[Trade in plants & plant products from non-EU countries](#)」（英語）  
欧州委員会「[（規則（EU）2019/2072 ANNEX VIIにかかる）Declarations：JAPAN](#)」（英語）

## ③-2 生きた植物の輸出フローと関連規制

### 輸入禁止（停止）、制限品目

・ 植物検疫規則実施規則（EU）2019/2072のANNEX VI Part A およびANNEX IXにリストされる生きた植物及び植物製品等は EUへの輸入禁止。

例) 土壌や有機物を含む一部の培養資材。（未使用のピートやココヤシ繊維を除く）

詳細はこちら

・ 「適用除外（特例措置）」により輸入できる植物もあり

例) 日本産のゴヨウマツ、クロマツ、ヒノキ属、ビャクシン属の盆栽

詳細はこちら

・ 有害病虫侵入と蔓延を防ぐための緊急措置による規制の確認

・ 該当する食品規制と規制への適合を確認（品目別EU輸出規制早見表）

- ・ 木材梱包材の国際基準「ISPM 15」（パレットや木箱など）
- ・ 輸入側の認証取得
- ・ ラベル表示（輸入側で植物パスポート取得）

### 施設登録等

・ 実施規則（EU）2019/2072のANNEX VIIに記載される植物などは生産園地登録や栽培地検査が必要

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

（詳細は、[植物防疫所の資料を参照](#)）

### 検疫証明

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

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

（詳細は、[植物防疫所の資料を参照](#)）

日本からの植物検疫条件、輸入停止などの緊急措置の最新情報に関しては[植物防疫所のサイト](#)で確認ができます。盆栽などの輸出検疫フローチャートは[植物防疫所のサイト](#)でも確認できます。

## ④-1 未加工農産物（青果）

- **HSコード第7類ならびに第8類に分類される「食用の野菜、根及び塊茎、果実及びナッツ、かんきつ類の果皮など」**
  - **果実（Fruit）**：葉や枝のついていない食用の果実でカットフルーツを含む
  - **野菜（Vegetables）**：食用の野菜、根及び塊茎（根菜類・塊茎類、葉茎菜類、生ハーブ、葉菜類、キノコを含む）、カットしただけの野菜を含む
  - ✓ 植物検疫規則と食品規制（食品規格、放射能規制、[残留農薬規制](#)、重金属規制、衛生規則等）両方に注意が必要
- 【植物検疫規制】**
- ✓ EUへの輸入が禁止される青果は、[植物検疫規則実施規則（EU）2019/2072 ANNEX VI](#)に、リスク評価が終わるまで禁止される青果は、[実施規則（EU）2018/2019 ANNEX I](#)に掲載される。（じゃがいもの塊茎、ニガウリなどのツルレイシ属の果実）
  - ✓ [実施規則（EU）2019/2072 ANNEX V](#)ならびにVIIに掲載される青果は、特別な輸入条件を満たすこと、公的証明書の添付により、輸入が可能。カンキツ属・キンカン属・カラタチ属の果実などは[生産園地の登録、栽培地検査などが必要](#)。（他、根菜類・塊茎野菜、ジャガイモ、マンゴー属・スモモ属（別名サクラ属）、リンゴ属・ナシ属の果実、ナス科・ナス・ジロ（ナス属）・トマトの果実等）
  - ✓ 青果や種子として輸入可能であっても、植物（葉枝や土がついた果実）として輸入できない品目もあるため注意（例、かんきつ（みかん）属、きんかん属、カラタチ属およびこれらの交配種の植物）
  - ✓ 果物（パインアップル、ココヤシ、ドリアン、バナナおよびナツメヤシを除く）、野菜に植物検疫証明書の添付。
- 【食品規制】**
- ✓ 一部のスプラウトはEUの認定施設での栽培が条件となっており、本資料作成現在、未整備のため輸出できない。（もやし、キャベツ、赤キャベツ、ダイコン、一部の生鮮または冷蔵のマメ科野菜）
  - ✓ 産業加工用、皮をむいたカットフルーツ、個人消費などを除いて、一部の青果には、一般取引規格（GMS）または特定取引規格を満たす適合証明書が必要。
  - ✓ EUで伝統的に食されていなかったとされる一部の食品は「[新規食品（Novel Food）](#)」とされEUで流通不可。

### 【参考情報】

植物防疫所 [「各国の検疫条件：欧州連合（EU）」](#)

ジェトロ [「農林水産物・食品の輸出支援ポータルサイト【欧州：EU 青果】」](#)

ジェトロ [「EUにおける新しい公的管理・植物衛生・動物衛生制度に関する調査（2021年8月）」](#)

欧州委員会 [「Fruit and vegetables」](#)（英語）

## ④-2 未加工農産物（青果）の輸出フローと関連規制

### 輸入禁止（停止）、制限品目

- ・ 植物検疫規則実施規則（EU）2019/2072のANNEX VIおよび ANNEX IXにリストされる青果はEUへの輸入禁止

- ・ ただし、特別な条件により輸入できる植物もあり

- ・ 同規則（EU）2019/2072のANNEX VIIに記載される青果は、生産園地登録や栽培地検査など一定の要件を満たすことで輸入が可能

- ・ 有害病虫侵入と蔓延を防ぐための緊急措置を確認

- ・ 新規食品（Novel Food）で上市が規制される場合もある

- ・ 該当する食品規制と規制への適合を確認（品目別EU輸出規制早見表）

### 施設登録等

#### 【生産園地等の登録】

- ・ 実施規則（EU）2019/2072のANNEX VIIに記載される植物などは、生産園地登録や栽培地検査が必要

- ・ カンキツ類の青果を輸出する場合、生産園地及び選果こん包施設の登録、栽培地検査（一定期間内のトラップ検査、収穫前3ヶ月間に毎月1回生果実調査など）

#### 【EUの衛生基準に基づく施設の認定の有無】

- ・ 委任規則（EU）2022/2292第13条に記載される一部のスプラウトはEUの認定施設由来である必要（2026年1月現在、日本国内に当該認定施設なし）

### 検疫証明

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

- ・ その他不明点は最寄の植物防疫所に確認

- ・ 実施規則（EU）2019/2072のANNEX XI Part Cの青果は検疫証明書は不要。（パイナップル、デーツ、バナナなど）

日本からの植物検疫条件、輸入停止などの緊急措置の最新情報については[植物防疫所のサイト](#)で確認ができます。

## ⑤-1 未加工農産物（青果以外：穀物・香辛料・茶葉など）

- **HSコード第9類に分類される「茶及び香辛料、第10類～第11類に分類される穀物、穀粉、加工穀物などの植物性食品（Plant-based products）」**
  - ・ コメ、コメ粉などの穀物（Crop productions: Cereals, oilseeds, protein crops and rice）
  - ・ 香辛料や調味料など（Food of mineral origin : spices, condiments）
  - ・ 茶、コーヒー、マテなど
- ✓ **食品規制**（食品規格、**残留農薬規制**、重金属規制、衛生規則など）に注意が必要（チャノキや栽培用のコメを除く）
- ✓ **残留農薬規制**、**重金属規制**は日本で設定されている、基準値と違うため注意。「塩」や「香辛料」にもカドミウムや鉛の上限値が設定される。詳細はジェットロポータルサイトでも確認できる。
- ✓ **有機認証**については、**有機認証のページ**を確認。
- ✓ EUで伝統的に食されていなかったとされる一部の食品は「**新規食品(Novel Food)**」とされ、認可なしではEUで流通不可。
- ✓ **コメ**を輸出する場合は、事前に最寄りの農政局管内の窓口へ**輸出数量の届け出を行う**。
- ✓ EUへ輸出するコメは規則 [\(EU\) 1308/2013 ANNEX II](#)に規定される定義に則る  
例) 精米（wholly milled rice）、短粒種（round grain rice）など。
- ✓ コメは、EUの共通農業政策（CAP）保護対象農産品のため、玄米または精米を、1トンを超えて輸入する輸入事業者は、**事前に輸入ライセンスを取得**する。輸入関税割当制度を利用する場合、輸入する重量にかかわらず、ライセンスの取得が必要。（その他輸入ライセンスが必要な製品は、[\(EU\) 2016/1237](#) のANNEXを確認）

### 【参考情報】

ジェットロ「[農林水産物・食品の輸出支援ポータルサイト【欧州：EU コメ】](#)」

ジェットロ「[農林水産物・食品の輸出支援ポータルサイト【欧州：EU 茶】](#)」

ジェットロ「[農林水産物・食品の輸出支援ポータルサイト【欧州：EU 調味料】](#)」

## ⑤-2 未加工農産物（青果以外：穀物・香辛料・茶葉など）の輸出フローと関連規制

### 輸入禁止（停止）、制限品目

・新規食品（Novel Food）で上市が規制される場合もある

・コメの輸出の場合、最寄りの農政局管内の窓口へ輸出数量の届け出を行う

・**該当する食品規制と規制への適合を確認（品目別EU輸出規制早見表）**

### 施設登録等

・EUの衛生基準（HACCP計画）の施設の認定は基本的には、動物由来製品を使用する場合に必要となってくるため、植物由来製品の輸出に関連しない

・ただし、EUに上市される食品はEUと同等の衛生基準を求められることから、日本国内で義務化されるHACCP計画は実施する

・パックご飯等で、動物性加工済原料を含む場合（混合食品）、当該動物性加工済原料は認定施設から調達する必要

#### 【コメの輸入ライセンス（輸入側）】

・玄米または精米を、1トンを超えて輸入する輸入事業者は、事前に輸入ライセンスを申請・取得

### 検疫証明

・植物検疫証明書の取得は不要

・ただし、動物性加工済原料を使用した混合食品などの場合のフローは、[こちら](#)を参照

## ⑥-1 農産加工食品

### ● **HSコード第17類～21類に分類される「植物性加工食品のうち、動物由来原料を含有しない加工済の食品 (Processed food of non-animal origin)」**

「加工」の定義: 当初の（加工前の）材料を実質的に変化させるプロセスのことであり、加熱、くん蒸、保蔵（curing）、熟成、乾燥、マリネ（marinating）、抽出、押出成型、またはそれらの組み合わせ。

- 動物由来原料（乳糖など）を含有しない糖類・砂糖菓子：ドライフルーツの砂糖漬けなど
  - ココアの調製品
  - 穀物、穀粉、でん粉などの調製品、ベーカリー製品
  - 野菜、果実、ナッツなどの植物性製品の調製品
  - コーヒー、茶、マテのエキスなどの調製品：インスタントコーヒーなど
  - 動物由来原料（かつお出汁、肉エキスなど）を含有しないソース、混合調味料、調製品：マスタード、醤油、味噌、トマトソースなど
  - 動物由来原料を含有しないスープ・ブロス
- 
- ✓ 食品規制（食品規格、残留農薬規制、重金属規制、衛生規則など）に注意が必要。
  - ✓ 一部のsproutはEU認定施設での栽培が必須で、国内では本資料作成現在、未整備のため輸出不可。
  - ✓ 残留農薬基準値（MRLs）は「加工食品」のカテゴリとして設定されないが、原材料として使用する未加工品に設定される。
  - ✓ 重金属・汚染物質は「加工食品」のカテゴリとして設定されないが、最大規定値を超えるものは原材料としても使用できないとされる。
  - ✓ 混合食品の違いについては次項参照。

## ⑥-2 農産加工品と混合食品の違い

- 植物性原料を使用した加工食品であっても、動物性加工済原料（肉エキスやカツオだし含む）を含有している場合、「混合食品」に分類される可能性がある。詳細は [Q&A\(英語版\)](#) で確認のこと。
- 海外から調達した動物性加工済原料を含む場合は「[特別輸入条件（仮訳）](#)」で確認。

### 農産加工品

例：①ドライフルーツ、②白米のパックライス、③乾麺などの穀物調製品、④醤油（動物性原料のエキスや出汁の入っていないもの）、⑤味噌、⑥豆腐、⑦乾燥しいたけ、⑧豆とトマトソースの調味料、⑨インスタントコーヒー

「加工」の定義：当初の（加工前の）材料を実質的に変化させるプロセスのことであり、加熱、くん蒸、保蔵（curing）、熟成、乾燥、マリネ（marinating）、抽出、押出成型、またはそれらの組み合わせ

### 混合食品

混合食品は、「植物性原料と動物性加工済原料の両方を含む食品」と定義される。植物性原料と未加工動物性原料を同時に加工して最終製品を製造したのも「混合食品」とされる。

例：①「加工済鮭と野菜のトマトソースレトルトパウチ」、②「かつお出汁入り醤油」、③「オリーブオイル漬け魚切り身の缶詰」④「水産品とコメを一緒に炒めて製造されるパエリア」⑤「肉エキス入りレトルトカレーライスルー」⑥「鶏肉エキス入りインスタント麺」など

※ 同じ名称やHSコードの加工食品であっても原材料の性質やレシピにより混合食品か加工済動物由来製品が変わってくるため注意！詳細は[こちら](#)又は[Q&A\(英語版\)](#) で確認のこと。

#### 【参考情報】

ジェトロ [「農林水産物・食品の輸出支援ポータルサイト【欧州: EU 調味料】](#)」

ジェトロ [「農林水産物・食品の輸出支援ポータルサイト【欧州: EU 菓子】](#)」

欧州委員会 [「混合食品の入域条件」](#)（英語）

## ⑥-3 農産加工品の輸出フローと関連規制

### 輸入禁止（停止）、制限品目

- ・新規食品（Novel Food）で上市が規制される場合もある

- ・動物性加工済原料（肉エキスやカツオだし含む）を含有している場合、「農産加工品」ではなく「混合食品」に分類される可能性があるため輸出の可否を確認

- ・**該当する食品規制と規制への適合を確認（品目別EU輸出規制早見表）**

### 施設登録等

- ・EUの衛生基準（HACCP計画）の施設の認定は基本的には、動物由来製品を使用する場合に必要となってくるため、植物由来製品の輸出に関連しない

- ・ただし、EUに上市される食品はEUと同等の衛生基準を求められることから、日本国内で義務化されるHACCP計画は実施する

### 検疫証明

- ・植物検疫証明書の取得は不要

- ・ただし、動物性加工済原料を使用した混合食品などの場合のフローは、[こちら](#)を参照

## **Ⅱ 動物由来製品 （畜産物、水産物、混合食品）**

---

# 前提 1 : 動物由来製品のEUへの輸出条件

- EUへ動物由来製品を輸出するには、輸出国が次の2つの条件を満たすことが必要。【条件1】動物種が実施規則 (EU) 2021/405 ANNEX - I の「薬理活性物質、農薬、汚染物質の管理計画」で承認されていること。【条件2】輸出品目が実施規則(EU) 2021/404または405の**第三国リストに掲載**されていること。その上で、**認定施設等（次項参照）、動植物検疫が必要**となる。

## 【条件1】管理計画の承認

動物種	管理計画の承認状況
ウシおよびウシ科動物 (Bovine)	○
羊・山羊 (Ovine/caprine)	×
豚 (Porcine)	○
ウマ科動物 (Equine)	×
家きん類 (Poultry)	○
水産養殖物 (Aqua-culture) ウナギを含む魚 (鮮魚)・ 二枚貝など (冷凍・加工)	○
甲殻類	×
乳 (Milk)	○
卵 (Eggs)	○
ウサギ (Rabbit)	×
野生の狩猟獣 (Wild game)	×
飼育の狩猟獣 (Farmed game)	×
はちみつ (Honey)	△※1
ケーシング	○

資料：実施規則 (EU) 2021/405 ANNEX - I を元に作成  
「○」は管理計画の承認済みを示す

※1 ただし、認定第三国のはちみつを原材料として使用した製品のEUへの輸出は可能

## 【条件2】第三国リストへの掲載

(網羅版ではないため注意)

畜種	生鮮	掲載リスト	加工品	掲載リスト
牛肉	○ 内蔵を除く	実施規則 (EU) 2021/404 ANNEX XIII	○ 内蔵を除く	実施規則 (EU) 2021/404 ANNEX XV
羊・山羊	X	実施規則 (EU) 2021/404 ANNEX XIII	X	
豚	X	実施規則 (EU) 2021/404 ANNEX XIII	△*2 B 条件付/限定的な許可	実施規則 (EU) 2021/404 ANNEX XV
ウマ科動物	X	実施規則 (EU) 2021/404 ANNEX XIII	X	
鶏・家きん類	○	実施規則 (EU) 2021/404 ANNEX XIV	○*2 D	実施規則 (EU) 2021/404 ANNEX XV
水産養殖物	○ 養殖のヒレ付き鮮魚	実施規則 (EU) 2021/405 ANNEX IX	○ ヒレ付き魚の加工品	実施規則 (EU) 2021/405 ANNEX IX
	○ 冷凍された二枚貝、棘皮動物、 尾索動物および腹足綱	実施規則 (EU) 2021/405 ANNEX VIII	○ 加工された二枚貝、 棘皮動物、尾索動物 および腹足綱	実施規則 (EU) 2021/405 ANNEX VIII
乳	○ (原料乳・初乳)	実施規則 (EU) 2021/404 ANNEX XVII	○ (乳・乳製品)	実施規則 (EU) 2021/404 ANNEX XVII
鶏卵	○※クラスA卵	実施規則 (EU) 2021/405 ANNEX IV	○	実施規則 (EU) 2021/404 ANNEX XIX
単蹄類の原料乳・初乳又は乳製品・初乳由来製品			○	実施規則 (EU) 2021/405 ANNEX X
牛・豚・羊等、家きん、魚由来のゼラチン・コラーゲン			○	実施規則 (EU) 2021/405 ANNEX XII又はXIII又はIX
有蹄類と家きん由来のケーシング			○	実施規則 (EU) 2021/404 ANNEX XVI
蜂	X	(EU) 2021/404 ANNEX VII	※3 はちみつおよびはちみつ製品は△	

資料：実施規則 (EU) 2021/404 または 実施規則 (EU) 2021/405 に規定される第三国リストを元に作成。

リンク先は制定時の法文のため最新版を確認のこと。「○」はリスト掲載「X」は未掲載を示す

※2 一定の殺菌処理および加熱処理など条件あり (次々P参照)

※3 日本産のはちみつ・はちみつ製品をEUへは輸出できないが、EU・認定第三国由来のはちみつを原料とする混合食品のEUへの輸出は例外的に認められている。(ただし、国内で輸入はちみつを加工する場合、そのはちみつの加工施設は認定が必要)

# 前提 2 : EU向け認定施設リスト

- **食肉**  
こちらの「食肉（牛肉、家きん肉）」の「認定施設 施設リスト」からご確認ください。
- **ケーシング**  
こちらの「ケーシング」の「認定施設 施設リスト」からご確認ください。
- **卵及び卵製品**  
こちらの「食肉製品、乳製品、殻付き卵及び卵製品」の「認定施設 施設リスト」からご確認ください。
- **ゼラチン・コラーゲン**  
こちらの「ゼラチン及びコラーゲン」の「認定施設 施設リスト」からご確認ください。
- **水産食品**  
こちらの「水産食品」の「認定施設（農水省認定）」、「認定施設（厚労省認定）」からご確認ください。
- **水産食品の市場**  
こちらの「水産食品」の「認定市場（農水省認定）」からご確認ください。その他、認定冷凍船、生産漁船、養殖場も確認可能。
- 認定国から輸入したはちみつの加工施設にも認定施設リストあり。
- **家きん肉（Poultry）、乳（Milk）は第三国リストに掲載されているが、調査時点でEU向け認定施設なし**

最新版は農林水産省「[欧州 | 証明書や施設認定の申請](#)」を確認してください。

# 前提3：日本産食肉類に必要なリスク低減殺菌処理および加熱処理

畜産物の種類	必要なリスク低減処理
牛（内臓を除く）	右表A（加熱条件又は他の処理方法は付されない。すなわち、B～Dの処理をしているものも可）
豚	右表Bの処理
家きん類	右表Dの処理 （B～Dの処理であれば可）

根拠：(EU) 2021/404 ANNEX XV Section A

## （参考）食肉製品のリスク低減処理基準（抜粋）

非特定の処理	
A	加熱条件又は他の処理方法は付されない。断面が生鮮肉の性質を持たない程度に加工されたもの。
特定の処理（加工度合いを降順で記載）	
B	密封容器を用いて、F0値（注1）が3以上となる処理を行ったもの。
C	肉全体が最低80℃となるように加熱したもの。
D	肉全体が最低70℃となるように加熱したもの。生ハムの場合、9ヶ月以上の自然発酵及び熟成を行い、Aw値（注2）が0.93以下及びpH値が6以下となったもの。
D1	70℃以上で最低30分加熱し、骨及び脂肪を除去したもの。

注1：F0値：加熱工程における特定の微生物の殺菌効果（加熱温度・時間）について、121℃での殺菌に必要な加熱時間に換算したもの。

注2：Aw値：水分活性値（water activity）

根拠：規則（EU）2020/692 ANNEX XXVI

## ⑦-1 未加工の畜産物

- 未加工の畜産物は、E Uの定義で『未加工動物由来食品（non-processed food of animal origin）』※1に分類され、生鮮肉・肉調製品、生乳、鶏卵などHSコード第2類および一部の第4類に該当する未加工品が含まれる

- ✓ 「未加工食品」の定義：分割、分離、切断、スライス、骨抜き、刻み、皮剥ぎ、粉末化、切り込み、洗浄、トリミング、殻剥き、製粉、冷蔵、急速冷凍または解凍された食品

### 【具体例】

- 生鮮肉 Fresh meat（冷蔵、冷凍、急速冷凍、真空パックの牛肉、豚肉、鶏肉など）
- ひき肉 Minced meat ➤ 肉調製品 Meat preparations ※2
- 機械分離肉 Mechanically Separated Meat
- 生乳（牛乳や乳製品の原料乳） Raw milk
- 鶏卵 Eggs
- 生はちみつ Honey ※3
- その他、「生鮮肉と野菜の串焼き」や「刻みネギを添えたサイコロステーキ（肉調製品）」なども「植物性製品を伴う未加工の畜産物（Products of unprocessed animal products and plant products）」とされる

※1 広義における「動物由来製品（Products of animal origin）」には、畜産物のほか、はちみつ、動物の血液、水産物、ヒトの食用の生二枚貝（軟体動物）、生棘皮動物、生尾索動物および生海産腹足類、ゼラチンなども含まれる。

※2 「肉調製品（meat preparations）」とは、食材、香味料もしくは添加物の添加をした、または生鮮肉（fresh meat）の特性を失ったものの、肉の内部筋繊維組織の改変に十分な処理は施していない、生鮮肉（断片化された肉を含む）を指す。

※3 生（天然）はちみつの輸出来たは原材料としての使用に関しては [こちら](#)を参照。

## ⑦-2 未加工の畜産物の輸出フローと関連規制

一次生産（生産農場）から出荷に至るまで、EUの求める衛生基準を満たすことを証明する必要がある（参考）

### 輸入禁止（停止）、制限品目

・2026年1月現在、規則上でEUに輸出できる未加工の畜産物は①牛肉、②家きん肉、③生乳、④鶏卵、に限られる

（動物種の管理計画承認リスト掲載国）

（輸出可能な動物由来製品の第三国リスト掲載品目）

・家畜疾病発生に伴う輸入停止措置（鳥インフルエンザ疑似患畜による輸出一時停止など）

・BSE（牛海綿状脳症）感染にかかる輸入禁止部位

・BSEの無視できる第三国リスト（決定2007/453/EC）

・牛群のブルセラ病または結核病など特定の動物疾病の陰性証明（輸出食肉の取扱要綱参照）

・該当する食品規制と規制への適合を確認（品別EU輸出規制早見表）

### 施設登録等

【農場の登録】

・家きん肉：生産農場登録

・生乳：生産農場登録（牛群の抗体検査およびツベルクリン検査）。

・鶏卵（クラスA卵）：生産農場登録、「サルモネラ管理計画」実施。

※卵製品（液卵を含む）製造用途向け原料卵は、EU衛生認定を受けた卵選別包装施設由来でも可。

（輸出食肉の取扱要綱参照）

【食肉処理施設等の認定】

・未加工の畜産物は、EUの基準（HACCP計画など）を満たした認定施設由来であることが必要。認定施設リストはこちら

・2026年1月現在、①家きん肉、②乳製品、③殻付き卵のEU認定施設はない

→ **認定施設がある品目は牛肉のみ**

### 検疫証明

・「食肉衛生検査申請書」を提出、「食肉衛生証明書」を入手のうえ、**輸出検疫検査を申請。**

・「乳製品衛生証明書」を入手のうえ、**輸出検疫証明書を申請。**

（原料乳のツベルクリン検査、ブルセラ病又は結核病の陰性証明、加熱処理のうえ、アルカリフォスファターゼ試験等の陰性結果）

・「衛生証明書（殻付き卵/卵製品）」を入手のうえ、**輸出検疫検査を申請**

輸出検査申請にはNACCSの利用が可能。

詳細はジェットロポータルサイト EU向け「牛肉」「卵・卵製品」「乳・乳製品」も参照

## ⑧-1 畜産加工品（加工済動物由来製品）

- 畜産物を含有する加工品は、EU独自の定義に則り、畜産加工品（加工済動物由来製品、Processed products of animal origin、PPOAO）」と「混合食品（Composite Products）」に分類される（注）。「混合食品」か否かは、製造工程やレシピにより判断される。
  - 畜産加工品（加工済動物由来製品）に分類される「肉製品・食肉製品（meat products）」、「牛乳・乳製品（Dairy products）」、「卵製品・加工卵製品（Egg products）」の具体例については[こちら](#)を参照。
  - 同じ名称やHSコードの加工食品であっても、原材料の性質やレシピにより畜産加工品（加工済動物由来製品）が混合食品が変わってくるため注意。詳細は輸出先の税関（BCP国境管理所）へ問い合わせが可能。
  - 畜産加工品（加工済動物由来製品）と混合食品の違いについては[こちらの](#)チャートを参照。
    - ✓ 「加工」の定義：当初の（加工前の）材料を実質的に変化させるプロセスのことであり、加熱、くん蒸、保蔵（curing）、熟成、乾燥、マリネ（marinating）、抽出、押出成型、またはそれらの組み合わせ
    - ✓ 「未加工食品」の定義：分割、分離、切断、スライス、骨抜き、刻み、皮剥ぎ、粉末化、切り込み、洗浄、トリミング、殻剥き、製粉、冷蔵、急速冷凍または解凍された食品
- ※ 「肉調製品（meat preparations）」とは、食材、香味料もしくは添加物の添加をした、または生鮮肉（fresh meat）の特性を失ったものの、肉の内部筋繊維組織の改変に十分な処理は施していない、生鮮肉（断片化された肉を含む）を指し、[未加工の畜産品](#)に分類される。

（注：参考）EUの分類における、「動物由来製品（Products of animal origin、（POAO）」には、未加工の畜産物、畜産加工品のほか、はちみつ、動物の血液、水産物、ヒトの食用の生二枚貝（軟体動物）、生棘皮動物、生尾索動物および生海産腹足類、ゼラチンなども含まれる。

## ⑧-2 畜産加工品（加工済動物由来製品）と混合食品の違い

- 「畜産物を含有する加工食品」は、EU独自の定義に則り、製造工程やレシピにより、「畜産加工品（加工済動物由来製品）」と「混合食品」に分類される。違いについては[こちらのチャート](#)を参照。

### 畜産加工品（加工済動物由来製品）

「肉製品・食肉製品（meat products）」：生鮮肉の特性を有しないことがその切断面からわかるように施され、肉の加工または当該加工済製品の更なる加工に由来する加工済製品（例 ①加熱済み牛肉、②肉エキス、③ニンニク入りソーセージ、④ひき肉が70%の玉ねぎ入り缶詰など）

「牛乳・乳製品（Dairy products）」：生乳の加工または当該加工済製品のさらなる加工に由来する加工済製品（例 ①牛乳、②バター、③チーズ、④ヨーグルト、⑤フルーツ入りヨーグルト、⑥生乳から製造されたチョコチップアイスクリームなど）

「卵製品・加工卵製品（Egg products）」：卵または卵のさまざまな構成部分もしくは混合物の加工、または当該加工済製品のさらなる加工に由来する、加工済製品（例 ①液卵、②生卵から製造された自家製マヨネーズ、③ハーブ入りオムレツなど）

その他、加工済のはちみつ、ゼラチン、コラーゲンも加工済動物由来製品に分類される

### 混合食品

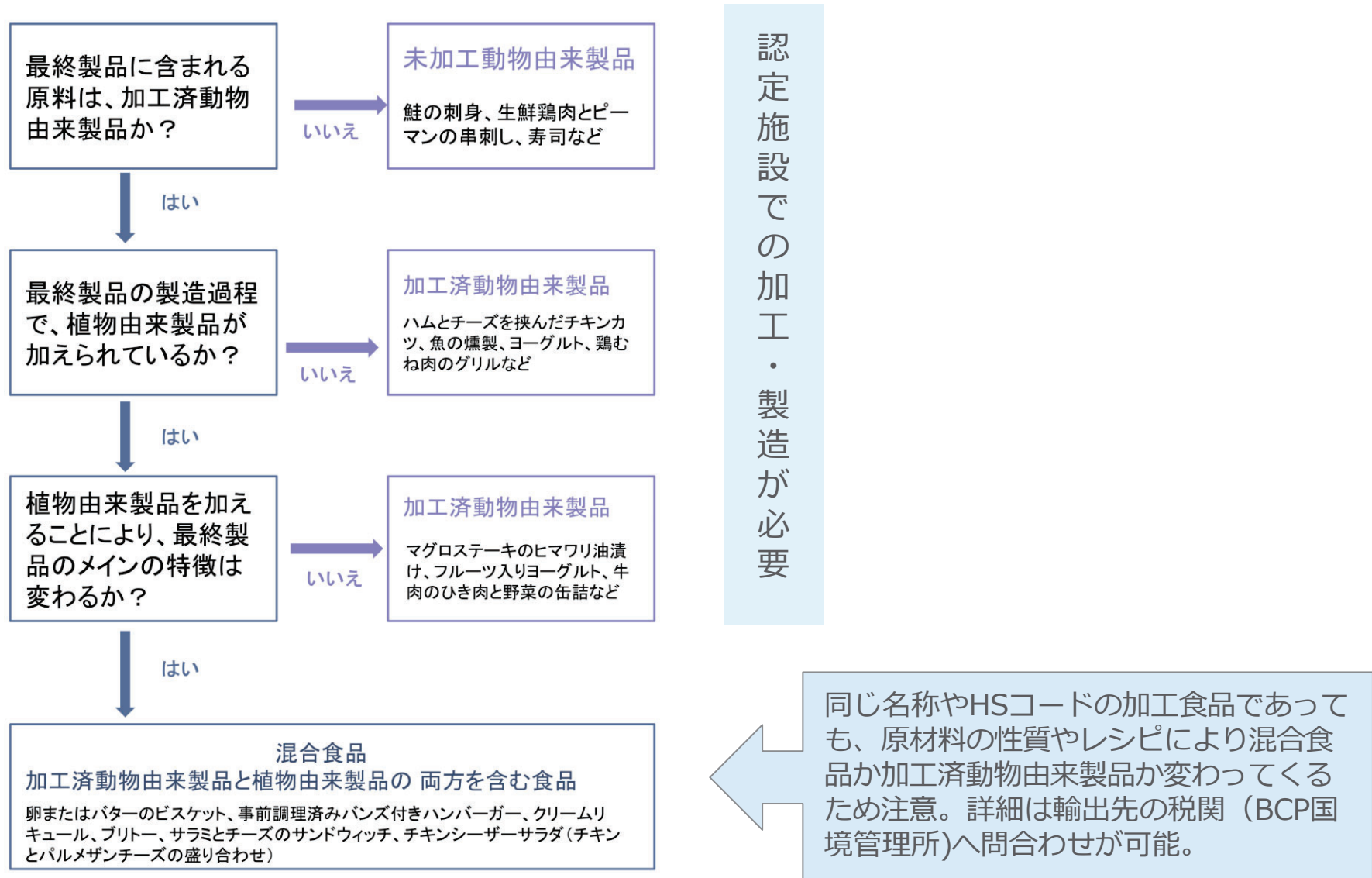
混合食品は、「植物性原料と動物性加工済原料の両方を含む食品」と定義される。植物性原料と未加工動物性原料を同時に加工して最終製品を製造したのも「混合食品」とされる。

（一次製品の加工が最終製品の製造のうえで不可欠なプロセスとなっていること。）

（例 ①加工済液卵（卵製品）から製造されたマヨネーズ、②水産品とコメを一緒に炒めて製造されるパエリア、③未加工動物性食品と小麦粉生地（植物性原料）を同時に焼いて製造されたピザ、④加工済液卵とバター、チョコレートから製造されたチョコレートムースなど）

※ 同じ名称やHSコードの加工食品であっても原材料の性質やレシピにより混合食品か加工済動物由来製品が変わってくるため注意！詳細は[こちら](#)又は[Q&A\(英語版\)](#)で確認のこと。海外から調達した動物性加工済原料を含む場合は「[特別輸入条件（仮訳）](#)」で確認。

# (参考) 畜産加工品 (加工済動物由来製品) と混合食品の違い



出所：欧州委員会「[混合食品のEUへの輸入 Q&A](#)」を元にジェトロ作成

## ⑧-3 畜産加工品の輸出フローと関連規制

一次生産（生産農場）から出荷に至るまで、EUの求める衛生基準を満たすことを証明する必要がある（参考）

### 輸入禁止（停止）、制限品目

・2026年1月現在、規則上でEUに輸出できる畜産加工品は、①食肉製品（牛肉、一部の豚肉、家きん肉）、②ケーシング、③乳製品、④卵製品に限られる

（動物種の管理計画承認リスト掲載国）

（輸出可能な動物由来製品の第三国リスト掲載品目）

・家畜疾病発生に伴う輸入停止措置（鳥インフルエンザ疑似患畜による輸出一時停止など）

・BSE（牛海綿状脳症）感染にかかる輸入禁止部位

・BSEの無視できる第三国リスト（決定2007/453/EC）

・牛群のブルセラ病または結核病など特定の動物疾病の陰性証明（輸出食肉の取扱要綱）

・該当する食品規制と規制への適合を確認（品目別EU輸出規制早見表）

### 施設登録等

【原料の調達】

・原料となる未加工畜産物は、EUの認定施設から調達する必要

・さらに、家きん肉、生乳、卵（クラスA卵）は、登録生産農場から調達する必要

・卵製品（液卵を含む）製造用途向け原料卵はEU衛生認定を受けた卵選別包装施設由来も可

・EUまたは残留モニタリング計画承認国の認定施設から原料を輸入調達して加工する場合、外国政府機関発行の証明書が必要

【加工施設等の認定】

・畜産加工品は、EUの基準（HACCP計画など）を満たした認定施設由来であることが必要。認定施設リストはこちら

・2026年1月現在、①食肉製品、②乳製品のEU認定施設はない → 認定施設がある品目は、ケーシング、卵製品

・ハード（施設）、セミハード（検査機器など）、ソフト（HACCP計画、作業マニュアル等衛生管理方法）の改善点の洗い出し、整備のうえ衛生認定の申請

### 検疫証明

・「食肉衛生検査申請書」を提出、「食肉衛生証明書」を入手のうえ、輸出検疫検査を申請。

・「乳製品衛生証明書」を入手のうえ、輸出検疫証明書を申請。

（原料乳のツベルクリン検査、ブルセラ病又は結核病の陰性証明、加熱処理のうえ、アルカリフォスファターゼ試験等の陰性結果）

・「衛生証明書（殻付き卵/卵製品）」を入手のうえ、輸出検疫検査を申請

「輸出食肉製品、乳製品、殻付き卵及び卵製品の取扱要綱」参照

輸出検査申請にはNACCSの利用が可能。

詳細はジェットロポータルサイト EU向け「牛肉」「卵・卵製品」「乳・乳製品」または「混合食品」を参照

## ⑨-1 未加工の水産物

- 「未加工動物性食品（non-processed food of animal origin）」： 畜産物だけでなく、HSコード第3類の一部に該当する水産物も含まれる。
  - 「水産物（fishery products）」
    - 野生・養殖を問わず、すべての海水動物または淡水動物（ただし、生二枚貝軟体動物、生棘皮動物、生被囊類動物および生海産腹足類を除く）の食用のすべての種類、部位および産物を含む。
  - 「生鮮水産物（Fresh fishery products）」
    - 冷却以外の保存処理を受けていない、未加工の水産物をいい、真空または修正気圧パッケージングされたものを含む。

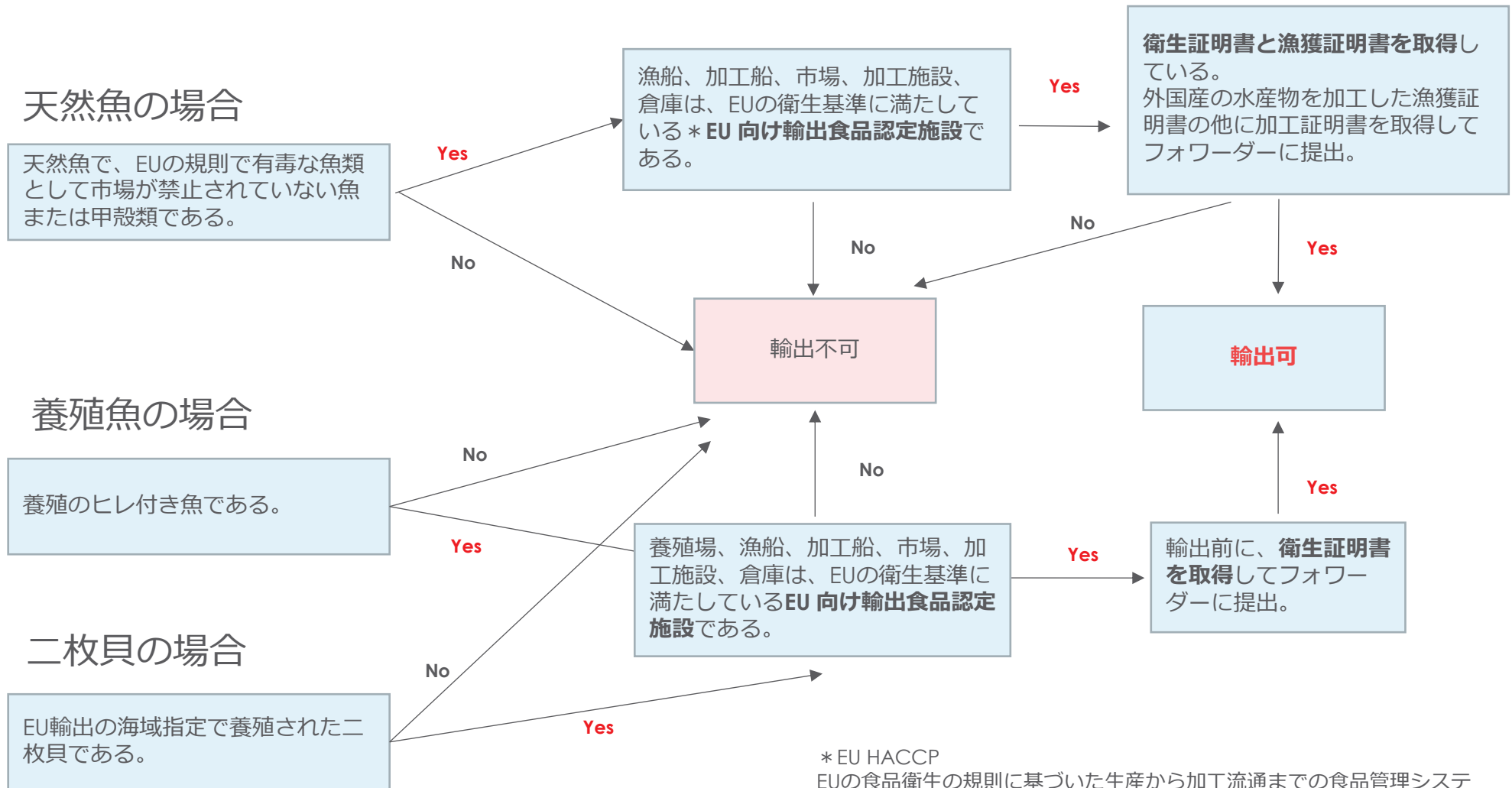
### 【具体例】

- 水産養殖品のヒレ付き魚（ウナギを含む） Finfish (Aquaculture)
- 冷凍の二枚貝（軟体動物） Frozen bivalve molluscs
- 冷凍の棘皮動物、尾索動物および腹足綱 Frozen echinoderms, tunicates and marine gastropods
- ✓ 「生鮮水産物の調製品」も未加工水産物に分類され、「刺身とコメからなる寿司」や「刺身と野菜の調製品」なども「植物性製品を伴う未加工動物性食品（Products of unprocessed animal products and plant products）」とされる。
- ✓ 「未加工食品」の定義： 分割、分離、切断、スライス、骨抜き、刻み、皮剥ぎ、粉末化、切り込み、洗浄、トリミング、殻剥き、製粉、冷却、急速冷凍または解凍された食品

※1 広義における「動物由来食品（Food of animal origin）」には、活魚および甲殻類（live fish and crustaceans）、ヒトの食用の生二枚貝（軟体動物）、生きた棘皮動物、生尾索動物および生海産腹足類、も含まれるが日本からEUへ輸出不可（※鯉を除く）

※2 「調製済み水産品（Prepared fishery products）」とは、EUでは「腹わたを取る、あるいは断頭、スライス、切り身および刻みなどの解剖学上の全体性に影響を及ぼす処理を受けた未加工の水産品」と定義される。なお、日本の「水産調製品」は加工された製品も含まれることがあるため注意。

## ⑨-2 日本からEU向けの輸出可否（水産物）



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

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

## ⑨-3 未加工の水産物の輸出フローと関連規制

一次生産（養殖場）から出荷に至るまで、EUの求める衛生基準を満たすことを証明する必要がある（参考）

### 輸入禁止（停止）、制限品目

- ・（動物種の管理計画承認リスト掲載国）  
（輸出可能な動物由来製品の第三国リスト掲載品目）
- ・ EUに輸出できない魚種リストは[こちら](#)
- ・ 養殖中に使用されるおそれのある動物用医薬品など薬理的活性物質、農薬、汚染物質等の残留モニタリング検査（詳細は「[輸出水産食品の取扱要綱参照](#)」）
- ・ 二枚貝など（ホタテを含む）はEU向け輸出の生産海域として指定され、貝毒などに関する海域のモニタリングを受ける（詳細は「[輸出水産食品の取扱要綱参照](#)」）
- ・ [該当する食品規制と規制への適合を確認（品目別EU輸出規制早見表）](#)

### 施設登録等

（詳細は「[輸出水産食品の取扱要綱](#)」、「[輸出水産食品取扱施設の認定について](#)」参照）

#### 【第一次生産の認定】

EUの基準（HACCP計画など）による認定を受け、EUのリストに掲載され、認定番号を付与された養殖場や漁船を經由した水産品のみ輸出可能。

- ・ 養殖場、生産漁船、冷凍船（Freezer vessels）

→都道府県の水産部局が認定

- ・ 水産食品の処理、加工または製造等行う施設・船

→スクリーニング機関を通して、農林水産省輸出・国際局が認定

#### 【市場や加工施設等の認定】

- ・ 市場（産地市場、消費地市場）

→農林水産省輸出・国際局が認定

- ・ （二枚貝などの）浄化センター・出荷センター、水産加工施設、倉庫（※温度管理を不要とする保管施設は除く）

→下記のいずれかが認定

農林水産省輸出・国際局、都道府県の水産部局

厚生労働省地方厚生局、保健所設置市または特別区の衛生部局

### 検疫証明、漁獲証明

#### ・ 漁獲証明書・加工証明

水産物が違法・無報告・無規制（IUU）漁業で漁獲されたものではない旨を証明するため、漁獲証明書の提出が必要

稚魚または幼生を養殖して生産された養殖水産物やカキ、ホタテなど一部は対象外

#### ・ まぐろ類の輸出・統計証明書

クロマグロを含むマグロ類を輸出または再輸出する際、統計証明書、輸出証明書/再輸出証明書の添付が必要。

「NACCS」経由で証明書の発行申請が可能。

#### ・ EUが要求する公的証明書（衛生証明書）

当局に「衛生証明書」の発行手続きを依頼。申請先は施設の認定をした当局により異なる

詳細はジェットロポータルサイト EU向け「[水産物](#)」も参照

## ⑩- 1 水産加工品

- HSコード第16類に分類される魚または甲殻類、軟体動物もしくはその他の水棲無脊椎動物の調製品（加工食品）や一部の第21類に該当する水産加工食品は、加工済動物由来製品（Processed food of animal origin）に分類される
- 加工済水産品(Processed fishery products/Fish products)
  - 「加工」の定義: 当初の（加工前の）材料を実質的に変化させるプロセスのことであり、加熱、くん蒸、保蔵（curing）、熟成、乾燥、マリネ（marinating）、抽出、押出成型、またはそれらの組み合わせ
  - 「加工食品」は、EU独自の定義に則り、製造工程やレシピにより、「水産加工品（加工済動物由来製品）」と「混合食品」に分類される。 違いについてはこちらのチャートを参照。

### 加工済水産品（水産加工品）

例：①「トマトソース漬け鯖缶」、②かつおエキス（水産物の抽出液）、③「オイル漬け魚切り身の缶詰」、④「燻製ホタテ貝」、⑤「衣をつけて揚げた魚コロッケ」、⑥魚と塩の発酵によって得られた「魚醤」、⑦かつお節、⑧香味付けされたすり身、⑨かまぼこなど。

・ HSコード第16類に分類される魚など水産物の調製品：第2～4類ならびに0504項以外のもので、「ソーセージ、肉、内臓肉、血液、昆虫、魚または甲殻類、軟体動物またはその他の水生無脊椎動物」を20重量%以上、またはこれらの組み合わせを20重量%以上含む調製品。

・ 動物由来原料のみからなるソースまたはその調製品（第2103項）やスープやその調製品（第2104項）。

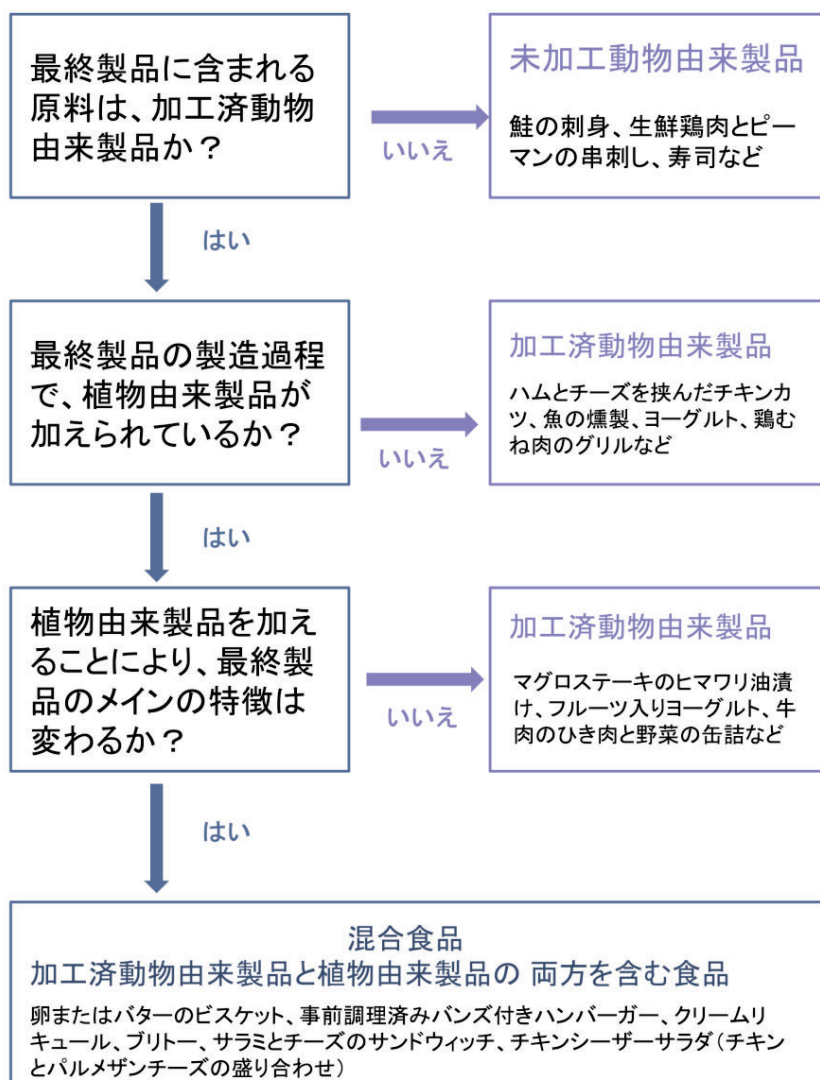
### 混合食品

混合食品は、「植物性原料と動物性加工済原料の両方を含む食品」と定義される。植物性原料と未加工動物性原料を同時に加工して最終製品を製造したのも「混合食品」とされる。

（例 ①かつおエキス入り醤油（大豆）、②魚介類とコメを一緒に炒めて製造されるパエリア、③未加工動物性食品（生サーモン）と小麦粉生地（植物性原料）を同時に焼いて製造されたピザ、④牡蠣エキスの入ったオイスターソース、⑤「野菜いりかぼこ・すり身のおでんセット」など。  
※ 同じ名称やHSコードの加工食品であっても原材料の性質やレシピにより混合食品か加工済動物由来製品が変わってくるため注意！詳細は[こちら](#)又は[Q&A\(英語版\)](#)で確認のこと。

海外から調達した加工済動物性原料を含む場合は「特別輸入条件（仮訳）」で確認。

## (参考) 水産加工品 (加工済動物由来製品) と混合食品の違い (再掲)



認定施設での加工・製造が必要

同じ名称やHSコードの加工食品であっても原材料の性質やレシピにより混合食品か加工済動物由来製品が変わってくるため注意。詳細は輸出先の税関(BCP国境管理所)へ問い合わせが可能。

## ⑩-2 水産加工品の輸出フローと関連規制

一次生産（養殖場）から出荷に至るまで、EUの求める衛生基準を満たすことを証明する必要がある（参考）

### 輸入禁止（停止）、制限品目

- ・（動物種の管理計画承認リスト掲載国）  
（輸出可能な動物由来製品の第三国リスト掲載品目）
- ・ EUに輸出できない魚種リストは[こちら](#)
- ・ 養殖中に使用されるおそれのある動物用医薬品など薬理的活性物質、農薬、汚染物質等の残留モニタリング検査（詳細は「[輸出水産食品の取扱要綱参照](#)」）
- ・ 二枚貝など（ホタテを含む）はEU向け輸出の生産海域として指定され、貝毒などに関する海域のモニタリングを受ける（詳細は「[輸出水産食品の取扱要綱参照](#)」）
- ・ [該当する食品規制と規制への適合を確認（品目別EU輸出規制早見表）](#)

### 施設登録等

（詳細は「[輸出水産食品の取扱要綱](#)」、「[輸出水産食品取扱施設の認定について](#)」参照）

#### 【第一次生産の認定】

EUの基準（HACCP計画など）による認定を受け、EUのリストに掲載され、認定番号を付与された養殖場や漁船を經由した水産品のみ輸出可能。

- ・ 養殖場、生産漁船、冷凍船（Freezer vessels）

→都道府県の水産部局が認定

- ・ 水産食品の処理、加工または製造等行う施設・船

→スクリーニング機関を通して、農林水産省輸出・国際局が認定

#### 【市場や加工施設等の認定】

- ・ 市場（産地市場、消費地市場）

→農林水産省輸出・国際局が認定

- ・ （二枚貝などの）浄化センター・出荷センター、水産加工施設、倉庫（※温度管理を不要とする保管施設は除く）

→下記のいずれかが認定

農林水産省輸出・国際局、都道府県の水産部局

厚生労働省地方厚生局、保健所設置市または特別区の衛生部局

### 検疫証明、漁獲証明

#### ・ 漁獲証明書・加工証明

水産物が違法・無報告・無規制（IUU）漁業で漁獲されたものではない旨を証明するため、漁獲証明書の提出が必要

稚魚または幼生を養殖して生産された養殖水産物やカキ、ホタテなど一部は対象外

#### ・ まぐろ類の輸出・統計証明書

クロマグロを含むマグロ類を輸出または再輸出する際、統計証明書、輸出証明書/再輸出証明書の添付が必要。

「NACCS」経由で証明書の発行申請が可能。

#### ・ EUが要求する公的証明書（衛生証明書）

当局に「衛生証明書」の発行手続きを依頼。申請先は施設の認定をした当局により異なる

詳細はジェットロポータルサイト EU向け「[水産物](#)」も参照

## ⑪-1 混合食品の概念

EU独自の概念により、「加工食品」は、製造工程やレシピにより、「加工済動物由来/植物由来製品」と「混合食品」に分類される。

混合食品は、「植物性原料と動物性加工済原料の両方を含む食品」と定義される。植物性原料と未加工動物性原料を同時に加工して最終製品を製造したのも「混合食品」とされ得る（その場合、製造施設はEUの認定施設である必要）。

必ずしも、植物性原料と動物性加工済原料を使用した加工食品が「混合食品」として分類される訳ではなく、**同じ名称の食品であっても、製造工程やレシピ（植物性製品が加わることで最終製品の特徴が変わるか）により判断される**。動物性加工済原料の含有率や含有量は考慮されない。（[Q&A](#)）

「混合食品」と「その他の加工食品」の違いについては、[チャート](#)で確認

【具体例】

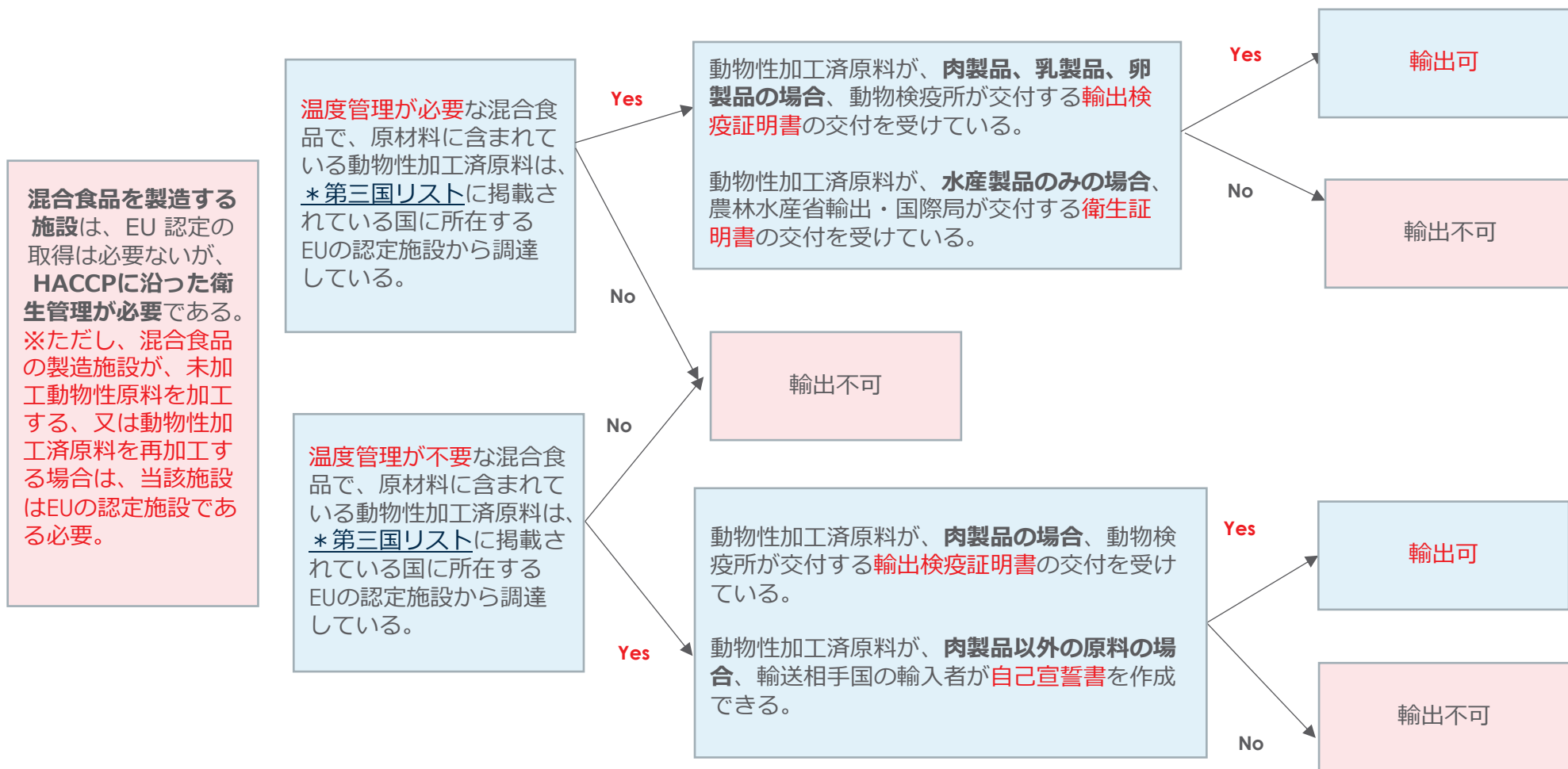
① 農産加工品と混合食品の違い（農産加工品例：ドライフルーツ、乾麺などの穀物調製品、動物性原料のエキスや出汁が入っていない醤油や味噌）

② 畜産加工品と混合食品の違い（畜産加工品例：肉エキス、液卵、ニンニクや大豆を添加したソーセージ、フルーツ入りヨーグルト、ハーブ添加のチーズ）

③ 水産加工品と混合食品の違い（水産加工品例：トマトソース漬け鯖缶、かつおエキス（水産物の抽出液）、衣をつけて揚げた魚コロッケ、かつお節）

# ⑪-2 混合食品：日本からEU向けの輸出可否

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



【出所】  
 農林水産省 [EUにおける新たな混合食品規制への対応について](#)  
 ジェトロ [日本からの輸出に関する制度 混合食品の輸入規制 - EU](#)

\* 第三国リスト  
 各動物性原材料ごとのEU域内に輸出を許可された国・地域が記載されている実施規則 (EU) 2021/405 附則表-1 のリスト

## ⑪-3 混合食品の輸出フローと関連規制

### 輸入禁止（停止）、制限品目

- ① 使用している動物性原料の種類を特定（肉／初乳／乳／卵／水産 等）
- ② 使用している動物性原料に係る動物種が、実施規則 (EU) 2021/405 ANNEX - I に掲載され、かつ、実施規則(EU) 2021/404または405の第三国リストに掲載されているか確認（生産国が日本の場合は[こちら](#)で確認）
- ③ 調達した原料は、[委任規則 \(EU\) 2020/692](#)に定める要件（加熱条件、疾病要件等）を満たすか？

・ **該当する食品規制と規制への適合を確認（品目別EU輸出規制早見表）**

### 施設登録等

- ・ 動物性加工済原料は、認定施設由来である必要  
認定施設の確認は[こちら](#)
- ・ 動物性加工済原料を調達して混合食品を製造する施設は、認定の取得は不要（ただし、HACCPに沿った衛生管理は必要）
- ・ 未加工動物性原料から混合食品を製造する場合、製造施設の認定が必要

### 検疫証明

#### ・ 動物検疫に係る輸出検査の実施

- ① 温度管理が必要な混合食品か？  
**（カテゴリー1）**
- ② 温度管理不要だが肉製品※を使用しているか？  
**（カテゴリー2）**
- ③ 「低リスク」混合食品（常温・安定）か？  
**（カテゴリー3）**

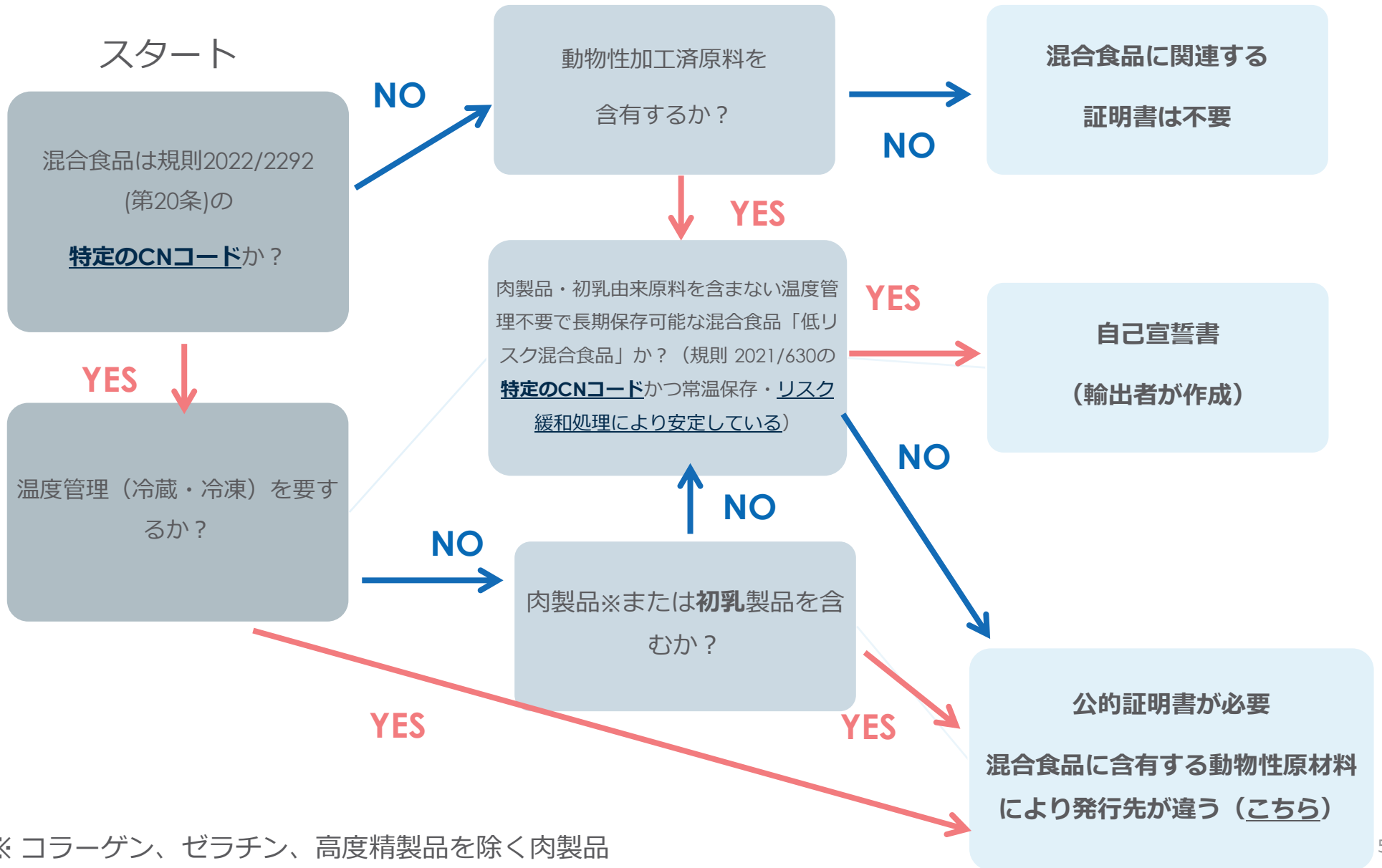
で検疫の有無が変わる。詳細は[こちら](#)

・ 公的証明書の申請については[こちら](#)

※コラーゲン、ゼラチン、高度精製品を除く肉製品

日本からの動物及び畜産物の輸入停止を通知している国の最新情報に関しては、[動物検疫所のサイト](#)で確認ができます。

# ⑪-4 混合食品：混合食品の輸出に必要な証明書



# ⑪-5 混合食品に必要な証明書の申請先と衛生要件

- 混合食品に必要な公的証明書（Official Certificate）の発行申請先は混合食品に含有する動物性原料により違うため注意が必要。
- 混合食品に含まれるすべての動物性加工済原料は、**実施規則 (EU) 2021/405 ANNEX - I**（管理計画の承認を受けた国）リストの当該動物種に自国が掲載されている、または掲載された第三国の認定施設から調達する必要がある。

分類	例	混合食品の生産国要件	特定の動物衛生要件	添付書類	EU側国境検査
<b>カテゴリー1</b> 温度管理が必要な混合食品	冷凍食品	混合食品に含まれるすべての動物性の加工原料生産国は、 <u>第三国リスト</u> に掲載されている。 ※3 ただし、輸入調達する場合、当該原料は、第三国リスト認定国、認定施設由来であること	委任規則 (EU) 2020/692の関連要件を満たす	<u>公的証明書</u> ※4  肉製品、乳製品、卵製品を含む混合食品: <b>動物検疫所 (輸出検疫証明書)</b>	EU側国境での公的管理対象
<b>カテゴリー2</b> 温度管理が不要であるが肉製品※2・初乳由来原料を含む混合食品	肉エキス入りラーメンスープ	混合食品に含まれる肉製品と初乳は、 <u>第三国リスト</u> に掲載されていること。 ※3（日本はクリア） ただし、輸入調達する場合、当該原料は、第三国リスト認定国、認定施設由来であること		水産製品のみを含む混合食品: <b>農林水産省輸出・国際局 (衛生証明書)</b>	
<b>カテゴリー3</b> 温度管理が不要で長期保存可能な、肉製品※2・初乳由来原料を含まない		当該混合食品に含まれているか否かを問わず、 <u>肉製品、乳製品、卵製品、水産製品のいずれか1つ</u> でも第三国リストとしてEUに承認されている（日本はクリア） ただし、輸入調達する場合、当該原料は、第三国リスト認定国、認定施設由来であること	乳製品は委任規則 (EU) 2020/692のANNEX XXVIIの処理を卵製品は同規則のANNEX XXVIIIに記載される処理を施す。	<b>自己宣誓書</b> ※5 (輸入者が作成)	原則として実施。 <u>(EU)2021/630のANNEX</u> の低リスク混合食品は、国境管理所における管理は免除される。 ただし、仕向け地の市場または抜き打ち検査で公的管理対象
<u>低リスク食品</u> (委任規則 (EU)2021/630のANNEX記載CNコードで常温・安定している)	だし入り味噌めんつゆ				

欧州委員会「混合食品の入域条件」を元に作成

※1 委任規則(EU) 2022/2292 第20条に規定されるCNコード ※2 コラーゲン、ゼラチン、高度精製品を除く肉製品 ※3 実施規則(EU) 2021/404または実施規則(EU) 2021/405に規定される第三国リスト  
 ※4 実施規則(EU) 2020/2235 ANNEX III 第 50 章に規定される動物衛生・公的証明書 (COMP) ※5 実施規則(EU) 2020/2235 附属書 ANNEX VIに規定される自己宣誓書 (Private Attestation)

# ⑪-6 混合食品：混合食品の公的証明書の申請

詳細は、必ず農林水産省「[欧州連合、スイス、リヒテンシュタイン及びノルウェー向け輸出混合食品の取扱要綱](#)」を確認のこと

## 動物性加工済原料の確認

日本国内法で必要な営業許可や営業届出を行っている

動物性加工済原料は別添2から別添6までの衛生基準に適合（肉製品・乳製品・卵製品・水産製品・養蜂製品）

残留物質モニタリング計画リスト掲載の動物種由来であること

動物性加工済原料はEU認定施設由来であること

## 公的証明書の交付（衛生証明書の発行）

動物性加工済原料として水産製品又は養蜂製品を使用しているカテゴリー1の混合食品を輸出する場合、その都度、衛生証明書の交付を受ける  
輸出者は、[混合食品説明書（別紙様式3）](#)及び[衛生証明書発行申請書（別紙様式4）](#)に船積書類、各種証明書、（下記①～⑥）手数料の納付とともに輸出・国際局長宛てに書面又は電子メールで申請する。

輸出・国際局職員又は輸出・国際局長が指名した者は、EU指定の様式「Model COMP」により衛生証明書を交付する（公的証明書）

## 公的証明書（輸出検疫証明書の発行）

水産製品又は養蜂製品以外の動物性加工済原料を含むカテゴリー1の混合食品またはカテゴリー2混合食品を輸出する場合、別添2から別添4までの衛生基準を確認したうえで、（下記①～⑤、⑦⑧）「輸出検査申請書」を提出し、輸出検査を申請する。

動物検疫所は、EU等向けに輸出が可能であることが確認できた混合食品についてEU指定の様式「Model COMP」を交付する（公的証明書）

- ① インボイスの写し
- ② パッキング・リストの写し
- ③ 船荷証券（B/L）又は航空貨物運送状（AWB）の写し
- ④ 製品仕様書（製品の形態、原材料名、保存方法、成分規格等が確認できるもの）
- ⑤ 要綱の「輸出要件」（動物性加工済原料の確認）に規定する要件を満たすことを証明する書類
- ⑥ 切手を貼付し宛先を記入した追跡が可能な返信用封筒（郵送での受け取りを希望する場合に限る）
- ⑦ 輸入した動物性加工済原料を使用する場合は、それら全ての原料について、別添2から別添4までの衛生基準を満たすことを担保する、輸出国の政府機関により発行され、又は裏書された証明書
- ⑧ [混合食品説明書（別紙様式3）](#)を誓約事項に了承の上、提出

## ⑪-7 混合食品：海外産の動物性加工済由来原料を使用する場合

混合食品に使用する、輸入調達した動物性加工済原料について、EUの衛生条件に適合していることを証明する外国政府の衛生証明書または、書簡や附属書（衛生証明書に添付）の入手について各国で対応。詳細は[こちら](#)で確認。



### 輸入はちみつ製品を扱う施設の認定手続き

「その他の動物由来製品」のとおり、日本産のはちみつおよびはちみつ製品を加工済原料として使用して混合食品をEUへ輸出することはできないが、EUまたはその他の第三国リストに掲載された国由来のはちみつ製品を輸入調達して、動物性加工済原料として使用、製造された混合食品をEUへ輸出することが可能である。ただし、委任規則（EU）2023/2652により、輸入調達したはちみつ・はちみつ製品を加工（ろ過、溶解等）する施設は（農林水産省 規制対策グループの）認定を受ける必要がある。施設の認定手続きに必要な要件、書類、手数料については[こちら](#)（4 輸入養蜂製品を取り扱う施設の認定手続等）を参照。認定済みの施設については[こちら](#)。  
※はちみつを使用した温度管理が必要な混合食品についての要件は確認中のため、[こちら](#)で最新情報を確認

## ⑪-8 混合食品の特定CNコード：高リスクカテゴリー

- **委任規則(EU) 2022/2292 第20条**に規定される特定のCNコード。温度管理が必要なこれらの食品は**公的証明書が必要**。ただし、このCNコード以外でも「高リスク」に分類され「公的証明書」が必要となるケースもあり得る。

CNコード	品目
1517	マーガリン、動物性油脂や植物性油脂の混合物及びそれらの調製品
1518	動物性又は植物性油脂及びその分別物（ボイル油化、酸化、脱水、硫化、吹き込み又は真空若しくは不活性ガスの下での加熱重合、その他の化学的な変性加工をしたもので、1516項のものを除く。）
1601 00	ソーセージその他これに類する物品およびこれらの物品をもととした調製食料品
1602	その他の調製または保存に適する処理をした肉、くず肉および血
1603 00	肉、魚、甲殻類、軟体動物、その他の水棲無脊椎動物のエキス・ジュース
1604	魚（調製または保存に適する処理をしたものに限る）、キャビア、魚卵から調製したキャビア代用物
1605	甲殻類、軟体動物、その他の水棲無脊椎動物（調製または保存に適する処理をしたものに限る）
1702	その他の糖類（化学的に純粋な乳糖、麦芽糖、ブドウ糖及び果糖を含むものとし、固体のものに限る）、香味料又は着色料を加えていないシュガーシロップ、人造はちみつ（天然はちみつを混合しているかいないかを問わない）及びカラメル
1704	ココアを含有しない砂糖菓子（ホワイトチョコレートを含む）
1806	チョコレート及びココアを含むその他の調整食料品
1901	麦芽エキス、穀粉、ひき割り穀物、ミール、でん粉または麦芽エキスの調製食料品およびミルク、クリーム、ヨーグルト、ホエイ等の調製食料品
1902	スパゲッティ、マカロニ、ヌードル、ラザーニヤ、ニョッキ、ラビオリ、カネローニその他のパスタ（加熱による調理をし、肉その他の材料を詰めまたはその他の調製をしたものであるかないかを問わない）
1904	穀物又は穀物製品を膨張させて、若しくは煎って得た調整食料品（例：コーンフレーク）、及びトウモロコシ以外の粒状又はフレーク状の穀物若しくは予め調理したかその他の調整を行ったもので、他の項に該当するものを除いたその他の加工穀物（粉、ひきわり燕麦及びミールを除く）
1905	パン、ペーストリー、ケーキ、ビスケットその他のベーカリー製品
2001	食酢又は酢酸により調整した、若しくは保存に適した処理をした野菜、果物、ナッツ及びその他の植物の食用の部分
2004	調製または保存に適する処理をしたその他の野菜（冷凍したものに限る）
2005	調製または保存に適する処理をしたその他の野菜（冷凍していないものに限る）
2008	砂糖やその他甘味料、スピリッツを含むかを問わず、調製し又は保存に適する処理をした果実、ナッツ及びその他の植物の可食部（その他に分類されないものに限る。）
2101	コーヒー、茶又はマテのエキス、エッセンス及び濃縮物並びにこれらを基にした調整品若しくはコーヒー、茶又はマテを基にした調整品、焙煎したチコリ及びその他の焙煎したコーヒー代用物、並びにそのエキス、エッセンス及び濃縮物
2103	ソース、ソース用調製品、混合調味料、マスタードの粉、ミール、調製マスタード
2104	スープ、ブロス、スープ用またはブロス用の調製品および混合調製食料品
2105 00	アイスクリーム、その他の氷菓
2106	調製食料品（他の項に該当するものを除く。）
2202	砂糖又はその他の甘味料若しくは香料を加えた天然又は人造のミネラルウォーター及び炭酸水を含む水、並びにその他のアルコールを含まない飲料、2009項のフルーツジュース又は野菜ジュースは含まない
2208	アルコール分が80%未満の変性されていないエチルアルコール：スピリッツ、リキュール及びその他のスピリッツ飲料

## ⑪-9 混合食品の特定CNコード：低リスクカテゴリー

- 委任規則2021/630に規定される特定のCNコードの「混合食品」で、**温度管理が不要で長期保存可能な、肉製品を含まない食品**には公的証明書でなく**自己宣誓書の添付**が求められる。一部の低リスク混合食品は**国境管理所での管理（自己宣誓書の確認など）が免除**されている。（市場投入の際に必要とされている。）

CNコード	品目
1704, 1806の一部	菓子類、チョコレート及びココアを含む調整品の一部。
1902 19, 1902 30, 1902 40の一部	パスタ、麺類、クスクスの一部。
1904 10, 1904 20, 1904 90の一部	穀物又は穀物産品を膨張させて又はいつて得た調製食料品、いつてない穀物のフレークから得た調製食料品、いつてない穀物のフレークといった穀物のフレーク又は膨張させた穀物との混合物から得た調製食料品、米及びその他の穀物から得た調製食料品の一部。
1905 10, 1905 20, 1905 31, 1905 32, 1905 40, 1905 90の一部	パン、ケーキ、ビスケット、ワッフル、ウエハース、ラスク、トーストしたパン及びトーストした製品の一部。
2001 90 65, 2005 70 00, 1604の一部	魚を詰めたオリーブの一部。
2005 20 20の一部	すぐに食べられるポテトチップス・クリスプの一部
2101	コーヒー、コーヒー代用品、茶又はマテ抽出物、香料・濃縮物及びこれらをもとにした調整品、コーヒー・茶・マテをもとにした調整品。
2103の一部	<b>少量の魚の出汁を含むみそ及び少量の魚の出汁を含む醤油。</b>
2104の一部	だし汁及び風味料の一部。
2106 の一部	動物性加工済原料を含む栄養補助食品（グルコサミン、コンドロイチン及びキトサンを含む。）の一部。
2208 70 の一部	酒類の一部。

上記のCNコードに該当するカテゴリー3混合食品であって、以下の要件を満たすもの。

- ① 原料の卵製品及び乳製品について、EU規則に基づく加熱処理※がされていること
- ② ヒトの食用であることが明記されていること
- ③ しっかりと密封されていること

※ 委任規則 (EU) 2020/692において、乳製品についてはANNEX 27のB欄、卵製品についてはANNEX 28に定められた加熱処理。

出所 [EU-7.pdf \(maff.go.jp\)](#)

# ⑪-10 混合食品：乳製品・卵製品のリスク緩和に必要な殺菌/加熱処理条件

## 乳製品 (第156条 第157条は非混合食品に適用)

原料乳が牛、羊、山羊、水牛、らくだ由来の場合は、以下のいずれかの方法で殺菌している

- (1) 72℃15 秒以上又はそれと同等以上の殺菌効果を有する方法で殺菌し、必要に応じて殺菌処理直後にアルカリホスファターゼ試験を実施し、陰性であること(規則 853/2004)
  - (2) F 0 値が3 以上となる殺菌処理
  - (3) 135℃以上で適切な時間の超高温処理 (UHT)
  - (4) 72℃で15 秒間の高温短時間殺菌処理 (HTST) を2 回実施し、p H 値が7.0以上を達成し、必要に応じて殺菌処理の直後に実施したアルカリホスファターゼ試験に対して、陰性であること。
  - (5) p H 値が7.0未満で高温短時間殺菌処理 (HTST) を実施する。
  - (6) 高温短時間殺菌処理 (HTST) と以下のいずれかの物理的処理を組み合わせたもの
    - ① 1 時間かけて p H 値を6 未満にすること
    - ② 乾燥を併用した72℃以上の追加加熱を行うこと。
- (委任規則 (EU) 2020/692の第163条、附属書XXVII)

その他、詳細はこちらの別添 3を確認

## 卵製品

卵製品の種類	高病原性鳥インフルエンザ※1 不活化条件	ニューカッスル病 ※2 不活化条件
卵白液	55.6℃ × 870秒・56.7℃ × 232秒	55℃ × 2,278秒・57℃ × 986秒・59℃ × 301秒
10%塩漬卵黄	62.2℃ × 138秒	55℃ × 176秒
乾燥卵白	67℃ × 20時間・54.4℃ × 50.4時間	57℃ × 50.4時間
全卵	60℃ × 188秒・完全加熱	55℃ × 2,521秒・57℃ × 1,596秒・59℃ × 674秒・完全加熱
全卵液	60℃ × 188秒・61.1℃ × 94秒・完全加熱	

※1 原料卵の集卵日から起算して過去30日間、生産農場の周囲10 km以内で高病原性鳥インフルエンザの発生がない または上記の加熱条件

※2 原料卵の集卵日から起算して過去30日間、生産農場の周囲10 km以内でニューカッスル病の発生がないまたは上記の加熱条件

その他、詳細はこちらの別添 4を確認 (委任規則 (EU) 2020/692の第163条、附属書XXVIII)

# 混合食品 Q&A ①

① 日本から輸出する製品は、植物性原料とごく少量の乳糖（動物性加工済原料）を使用していますが、割合により、「混合食品」ではないということがありますか？また、添付する書類が変わることはありますか？

→ いいえ。2021年4月21日以前は、動物性原料の割合による区分がありましたが、現行制度では、動物性加工済原料の割合による区分はされていません。（「[混合食品のQ&A 1.5](#)又は1.7」） [P.144](#)の混合食品の区分をご確認ください。ただし、[HSコードの分類に関して](#)、動物性原料の割合が考慮されることもあるため注意が必要です。（詳細は、[実施規則 \(EU\) 2021/632](#)で確認ができます）

② 輸出する植物性食品に、動物由来の添加物を使用しただけの場合、「混合食品」に分類される可能性はありますか？

→ はい。ただし、2022年6月27日より適用されている、[委任規則 \(EU\) 2022/887](#)により、「[常温で長期保存が可能な混合食品に含有される動物性加工済原料の原料が、EU規則で規定される、食品添加物、または食品香料ならびに食品酵素、あるいはビタミンD3のみである場合、管理計画・第三国リスト要件ならびに自己宣誓書 \(Private Attestation\) の要件から免除される](#)」とあります。「[混合食品のQ&A 2.13](#)」。不明な際は、事業者は輸出先の税関（BCP 国境管理所）に、原材料リスト、製造工程、産地などの詳細情報を提供することで回答を得ることができます。

③ 輸出する加工済動物由来製品（例 かつお節などの水産加工品）に、植物性添加物を添加しただけの場合は「混合食品」として分類されますか？

→ いいえ。P.○での説明のとおり、植物性製品の添加が最終製品の主な特徴を変更しない場合、最終製品は混合食品とはなりません。「[混合食品のQ&A 1.4](#) および規則 (EC) No 852/2004 の第 2 条 (1) (m) )」  
輸出したい製品が「混合食品であるか否か」は、輸出先の税関（BCP 国境管理所）に、原材料リスト、製造工程、産地などの詳細情報を提供することで確認ができます。

④ 輸出する食品に動物由来の原材料は含まれていませんが、商談先に当該製品と同じ工場（および同じ設備）で動物由来原料を含有する製品などが製造されていないか、確認されました。この場合、混合食品となってしまう、輸出できないのでしょうか？

→ いいえ。クロス・コンタミネーション（交互汚染）を理由に混合食品となることはありません。ただし、[規則 \(CE\) No 852/2004](#)で求められるとおり、GMP（適正製造規範）により交互汚染を防ぐ措置は求められます。「[混合食品のQ&A 1.21](#)」

# 混合食品 Q&A ②

⑤ 輸出する納豆またはコーヒー製品（植物性食品）に、加工済水産品(かつおエキス) または乳製品（脱脂粉乳）が含まれている場合、混合食品でしょうか？

→ 植物性食品と加工済動物由来製品が1つのカプセルに入っている場合、混合食品となる可能性があります。他方、別々に個包装されている場合、混合食品とならず、かつおエキスは「加工済水産品」、脱脂粉乳は「乳製品（加工済動物由来製品）」の要件を遵守する必要があります。（「[混合食品のQ&A 1.20](#)」）

⑥ 日本から輸出する混合食品は常温で長期保存可能で、肉も初乳由来原料を含まず、かつ委任規則(EU) 2022/2292 第20条（旧委任規則 (EU) 2019/625 第12条）に規定される特定のCNコードではありません。この場合、自己宣誓書は不要ですか？

→ いいえ。EUに輸入される「肉製品や初乳由来原料を含まない、常温で長期保存可能な混合食品」（コラーゲン・ゼラチン・高度精製品は肉製品から除外）には、すべての積荷に、自己宣誓書（Private Attestation）の添付が必要です。常温保存可能な混合食品に、規則（EC）853/2004 ANNEX IIIの個別要件が定められていない加工動物由来製品が含まれる場合、規則（EC）853/2004 第6条第4項の要件を満たす必要があります。ただし、動物性加工済原料がEU規則で規定される、[食品添加物](#)、または[食品香料](#)ならびに食品酵素、あるいは[ビタミンD3のみ](#)である場合は、不要とされます。（「[混合食品のQ&A 4.1および 2.13](#)」） [こちら](#) もご確認ください。

⑦ 輸出する混合食品は、実施規則(EU) 2021/630のANNEXに記載される「低リスク」に分類されて国境での公的管理が免除されていますが、自己宣誓書は必要ですか？

→ はい。国境での検査が免除されている場合であっても、倉庫、仕向け地の市場などで検査されることがあります。このため、自己宣誓書は混合食品の賞味期限が終わるまで保管する必要があります。（「[混合食品のQ&A 4.3, 5.1, 5.3](#)」）

⑧ 輸出する製品は、常温保存可能ですが、コラーゲンまたはゼラチンを含む混合食品です。この場合公的証明書が必要ですか？

→ いいえ。含有する肉製品がコラーゲンまたはゼラチンあるいは高度精製品のみで、常温保存可能な混合食品の場合、自己宣誓書で十分とされています。（「[混合食品のQ&A 4.14](#)」）

# 混合食品 Q&A ③

⑨ 輸出する混合食品は、温度管理が必要ですが、委任規則(EU) 2022/2292 第20条（旧委任規則 (EU) 2019/625 第12条）に規定される特定のCNコードではありません。

→ CNコードの一覧は、必要に応じて更新されます。欧州委員会規則 (EU) 2022/2292第20条で言及されている特定のCNコードに該当しない混合製品は、同規則の要件の対象外となります。ただし、施設認定要件など規則 (EC) 853/2004 ANNEX III 第6条第4項の要件に規定される要件が適用されます。「混合食品のQ&A 1.12」

⑩ 混合食品のだし入りみそやだし入りしょうゆを輸出する際に、公的証明書は必要ですか？

→ 2023年9月21日から、委任規則(EU)2023/1674でコード2103に分類される、だし入りみそとだし入りしょうゆをEUに輸出する際、通関時の自己宣誓書の確認が免除されることになった為、書類の提出は不要です。ただし、店頭で常温販売される商品を、品質保持のため低温管理をして輸出した際、自己宣誓書ではなく公的証明書を提出するよう現地当局から指摘を受けた事例があります。温度管理をして輸出する貨物については、温度条件によって自己宣誓書ではなく公的証明書が必要になる場合があります。輸出の際には、事前に当局に確認の上ご対応下さい。

## ⑫ その他の動物由来製品

### ● HSコード第1702に分類される調整はちみつ、人工はちみつ

- 薬理活性物質、農薬、汚染物質の**管理計画承認リストの掲載国**かつ**第三国リスト掲載国**でない場合、EUへ輸出不可。**日本は管理計画承認国でないため、日本産のはちみつ製品をEUに輸出することはできない。**ただし、実施規則 (EU) 2021/405 のANNEX - I **第三国リスト**の注釈により、EUまたは、実施規則 (EU) 2021/405 のANNEX - Iの**同リスト承認国から調達したはちみつ製品を原料として製造された加工食品や混合食品はEUへ輸出可能。**
- ただし、**委任規則 (EU) 2023/2652により、輸入はちみつ製品を扱う加工施設 (ろ過、溶解等) も認定手続きが必要となる。**認定手続きについてはこちらを参照。温度管理が必要・不要な混合食品によって対応が変わる。詳細は、こちらで最新情報を確認。

### ● HSコード第4類に分類される天然のはちみつ (生はちみつ)

- **天然はちみつ**：⑦未加工の畜産品として扱われます。
- **天然はちみつを原料として製造された農産加工品 (はちみつ入りシリアルなど)**：**天然はちみつは加工済動物由来原料に該当しないため、混合食品とはならず、調達元の公的証明書 (委任規則 (EU) 2020/2235 Chapter45の様式) が必要とされる。**(混合食品のQ&A 2.17の回答より) ただし、日本は管理計画承認国でないため、承認国から輸入調達した「天然はちみつ (単体)」であっても、EUへ輸出することはできない。

### ● ゼラチン・コラーゲン (高度に精製された動物由来製品)

- 牛・豚・羊等、家きん、魚由来のゼラチン・コラーゲンは、第三国リストに掲載されているため、EUへの輸出が可能。国内のEUの認定施設ならびに施設の取扱要綱に関しては、農林水産省のホームページで確認ができる。混合食品に使用されるゼラチン・コラーゲンに関しては、混合食品の輸出フローで確認のこと。

# 3. EUの食品規制（各規制の内容等）

# 主なEU食品規制（本レポートで説明する規制一覧）

規制内容		規制内容	
<b>食品衛生規則</b>	<u>全体像</u>	<b>(5) 遺伝子組換え食品</b>	<u>参照</u>
<b>(1) EU食品規格</b>		① 遺伝子組換え食品	<u>参照</u>
① 食品規格	<u>参照</u>	(参考) 新ゲノム技術 (NGT)	<u>参照</u>
<b>(2) 化学物質</b>	<u>参照</u>	<b>(6) 有機食品</b>	<u>参照</u>
① 残留農薬	<u>参照</u>	<b>(7) ラベル表示</b>	<u>参照</u>
② 動物医薬品	<u>参照</u>	① 食品ラベル表示規則 (FIC)	<u>参照</u>
③ 重金属・汚染物質	<u>参照</u>	② その他のラベル表示規則	<u>参照</u>
④ その他の化学物質		<b>(8) 食品包装</b>	<u>参照</u>
<b>(3) 食品添加物・香料規制</b>	<u>参照</u>	① 食品接触包装材	<u>参照</u>
① 食品添加物	<u>参照</u>	② 容器・容量	<u>参照</u>
② 食品香料	<u>参照</u>	③ 生産責任拡大	<u>参照</u>
<b>(4) Novel Food</b>	<u>参照</u>		

# (1) EU食品規格

---

# ①-1 食品規格：CMO制度（取引規格）

- 根拠法：規則（EU）1308/2013（単一市場制度（Single Common Market Organisation, CMO）  
委任規則（EU）2023/2429、実施規則2023/2430
  - ✓ EUのCMO規則1308/2013は、EU農産物の共通市場と品質基準の枠組みを規定。
  - ✓ 生鮮果物・野菜（ナッツ類・乾燥果実含む）、牛肉・畜産品、乳製品、卵・鶏卵製品、蜂蜜、オリーブ油・植物油、ワイン・蒸留酒（ホップ含む）などの品目別に品質・等級・サイズ・表示・包装・保存・輸送基準を設定。
  - ✓ **生鮮果物・野菜には取引規格（marketing standard）が規定され、規格は一般取引規格（GMS）と特定の取引規格に分かれ、サイズ・成熟度・外観など要件を定める。**
  - ✓ 特定の11種類の青果は「特定取引規格」が設けられている。
  - ✓ 「特定取引規格」対象の青果は輸入時に「適合証明書」の取得が必要。ただし、UN/ECEの国際規格に準拠していることが証明できれば、EU規格に「適合する」とみなされる場合がある
  - ✓ 2025年1月1日から適用されている委任規則（EU）2023/2429により、食品廃棄削減・加工向け販売等に柔軟な例外規定を追加（加工用途・動物飼料向け等）。
  - ✓ 青果に加え、乾燥果物、ナッツ類、（EU内で完熟処理された）バナナ、加工された棚売り前パック製品（カット野菜、ミックスなど）含む全分野で原産地表示が義務化。

## 「特定取引規格」対象の青果（委任規則（EU）2023/2429により、表示義務の範囲が拡大）

リンゴ	バナナ	イチゴ	トマト	かんきつ類	桃およびネクタリン
パプリカ	キウイフルーツ	洋梨	食用ブドウ	レタス類 巻き葉および広葉のアンディープ	

### 【参考情報】

ジェトロ [「農林水産物・食品の輸出支援ポータルサイト【欧州: EU】」](#)  
 欧州委員会 [「Agriculture and rural development : Fruit and vegetables」](#) (英語)

## ①-2 食品規格：CMO制度（その他の取引規格）

根拠法:

蒸留酒（ホップ）：規則 (EU) 2019/787

ワイン：委任規則 (EU) 2019/934

乳製品：規則 (EU) 1308/2013 ANNEX VIIの第III編および第IV編、その他EU衛生規則

卵・鶏卵製品：規則 (EC) No 852/2004、規則 (EC) No 853/2004（衛生規則）  
委任規則 (EU) 2023/2465

牛肉：規則 (EC) 1760/2000、規則 (EC) 1825/2000

CMO制度下（規則 (EU) 1308/2013）の食品規格は下記の 図をクリックして  
ジェトロ「ポータルサイト」の「食品規格」の項目を確認



アルコール飲料



生乳



鶏卵



牛肉



青果

## ①-3 食品規格：CMO以外の取引規格（一部）

フルーツジュース・果汁：[指令 2001/112/EC](#)（果汁指令）

フルーツジャム・マーマレード：[指令2001/113/EC](#), [新指令 \(EU\) 2024/1438](#)

チョコレート・ココア：[指令2000/36/EC](#)

ミネラルウォーター・水源水等：[指令2009/54/EC](#)、[指令 \(EU\) 2020/2184](#)

水産品：[規則 \(EU\) 1379/2013](#) (水産物の取引規格規則)

茶・コーヒー・チコリ：EU規則で統一して規定されていないが加盟国法で規定されていることもある。（例.フランス・ドイツ）

下記の 図をクリックしてジェトロ「ポータルサイト」の「食品規格」の項目を確認



水・清涼飲料水



未加工水産品



茶



青果



菓子

## **(2) 化学物質規制**

**(農薬・動物用医薬品・重金属・汚染物質)**

---

# ①-1 残留農薬

- 根拠法：規則（EC）No 396/2005、規則（EC）No 1107/2009
  - ✓ 農薬に使用可能な活性物質/有効成分(Active substance) はポジティブリスト制で規定。  
(EUサイト)
  - ✓ 残留農薬基準値（Maximum Residue Limits：MRLs）を食品の種類ごとに規定。
  - ✓ EUでは、日本で設定されるものより低く設定されているMRLsもあり。
  - ✓ MRLsが設定されていない農薬と食品の組み合わせは、一律0.01mg/kgの下限值が適用される。
  - ✓ 加工食品の場合は、一次原料の未加工品のMRLsを遵守（ANNEX I）を遵守する。分析評価にあたっては「加工係数」（加工中における希釈や濃縮などの濃度）を考慮して判断する。
  - ✓ 規則（EC）396/2005第6条に則り、「**輸入許容値（import tolerance）**」の申請をすることが可能。結果はリストで公表される。（リスト）
  - ✓ 環境保護の観点から、EUではミツバチなどの花粉を媒介する昆虫（以下「花粉媒介者」）の保護を目的として、ネオニコチノイド系の農薬であるクロチアニジンとチアメトキサムのMRLsを検出下限値まで引き下げる改正規則案が採択され、輸入農産物も含めて2026年3月7日から適用されている。（規則(EU) 2023/334）
  - ✓ 畜産品（「**動物性食品（牛）**」「**生乳（Milk）**」など）に関しては、残留農薬規制（規則（EC）No 396/2005）だけでなく、動物用医薬品規制も課される。
  - ✓ EU規則で禁止された活性物質を利用した、または定められた残留農薬基準値や残留動物用医薬品の基準値などを超えた動物由来製品（生鮮肉）は「ヒトの消費用の生鮮肉」として適合しないと検査官が宣言するとしている。（規則2019/627第45条）

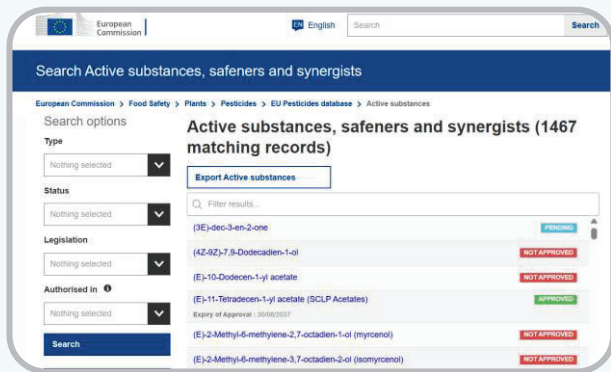
## 【参考情報】

ジェトロ [「農林水産物・食品の輸出支援ポータルサイト【欧州：EU】」](#)

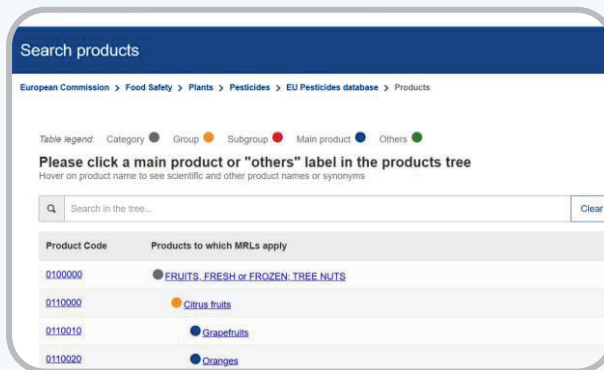
ジェトロ [「EUにおける残留農薬に関する規制（2015年2月）」](#)

欧州委員会 [「Food Safety：Pesticides」](#)（英語）

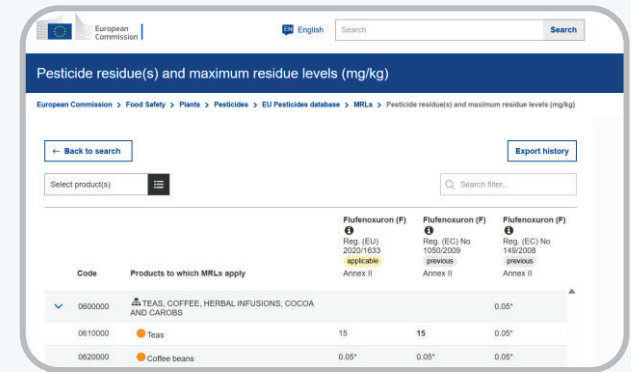
# ①-2 残留農薬： 残留農薬データベース検索方法



EUの活性物質・薬害軽減剤・共力剤の「承認/非承認（承認条件）」を確認するデータベース



特定の食品カテゴリから使用可能な残留農薬基準値と活性物質を確認する



農薬の活性物質から各食品カテゴリに適用される残留農薬基準値 (MRLs)を調べる

- ❑ 日本語でEUの残留農薬基準値を確認したい → 農林水産省 15品目 残留農薬基準値
- ❑ EUの規制に対応するための植物検疫や残留農薬等に関する課題解決の支援を受ける（各国の植物検疫条件、残留農薬等、病害虫防除、栽培管理等） → 農林水産省 事業支援（一般社団法人全国植物検疫協会）
- ❑ 各加盟国の残留農薬規制当局窓口リスト → 「Member State competent authority」

## ②-1 動物用医薬品・薬理活性物質

- 根拠法：[規則\(EC\) 470/2009](#)、[規則\(EU\) No 37/2010](#)  
[規則\(EC\)1831/2003](#)  
[規則\(EU\)2019/6](#)、[規則\(EU\)2019/4](#)
  - ✓ 動物由来製品向けに使用可能な「薬理活性物質 (pharmacologically active substances) ) はポジティブリストで設定されており、残留基準値 (MRLs) は規則(EU) 37/2010 ANNEX で規定。
  - ✓ 家畜の飼料添加物 (feed additives) に関しては、規則(EC)1831/2003に規定されており、本規則により「抗コクシジウム剤 (coccidiostats) または抗ヒストモナス (histomonostats) 以外の抗生物質 (Antibiotic) は飼料の添加物として許可されない (第5条 (4) ) 」とされる。
  - ✓ 畜産物に使用される**動物用医薬品** (veterinary medicinal products) は規則 (EU) 2019/6で包括的に規定され、**成長促進目的及び人医療専用の抗菌剤の使用を禁止** (107条)。
  - ✓ 抗菌剤等の使用制限は、EUに輸入される動物、動物由来製品についても適用され、**第三国からの輸入品への適用は、2026年9月3日から**。(ホスホマイシンに注意、詳細は[こちら](#))
  - ✓ EU内で製造・流通・使用・輸入される畜産物向け薬用飼料 (medicated feed) は規則 (EU) 2019/4に規定される。

### 【参考情報】

農林水産省「[EUの新たな動物用医薬品規則への対応](#)」

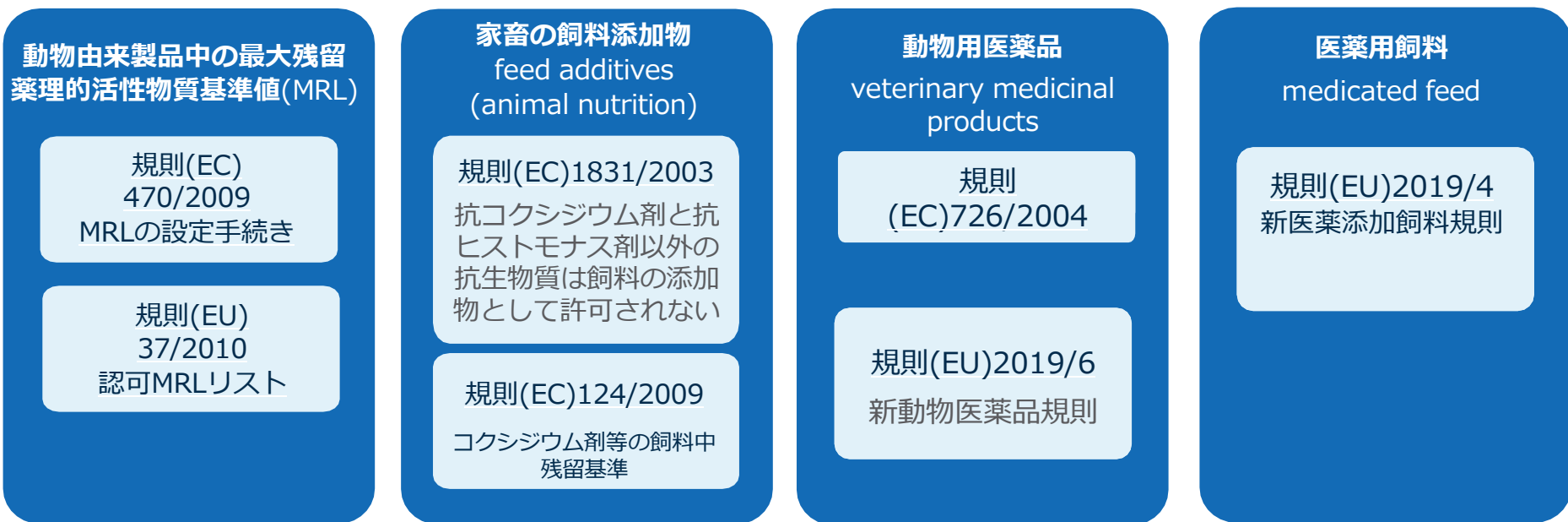
ジェトロ「[農林水産物・食品の輸出支援ポータルサイト【欧州：EU】](#)」

欧州委員会「[Food Safety : Animal feed](#)」(英語)

欧州委員会「[Food Safety : Veterinary medicines and medicated feed](#)」(英語)

欧州医薬品庁「[Veterinary Medicinal Products Regulation](#)」(英語)

## ②-2 動物用医薬品・残留薬理活性物質



規則 (EU) 2019/1871 :動物由来製品中の未認可薬理活性物質の残留が検出された場合の行動基準を規定

委任規則 (EU) 2019/2090 : 動物用医薬品または飼料添加物として使用が禁止又は非認可および認可された残留薬理活性物質の使用に適用される不適合の場合に関する (EU) 2017/625を補完する規則

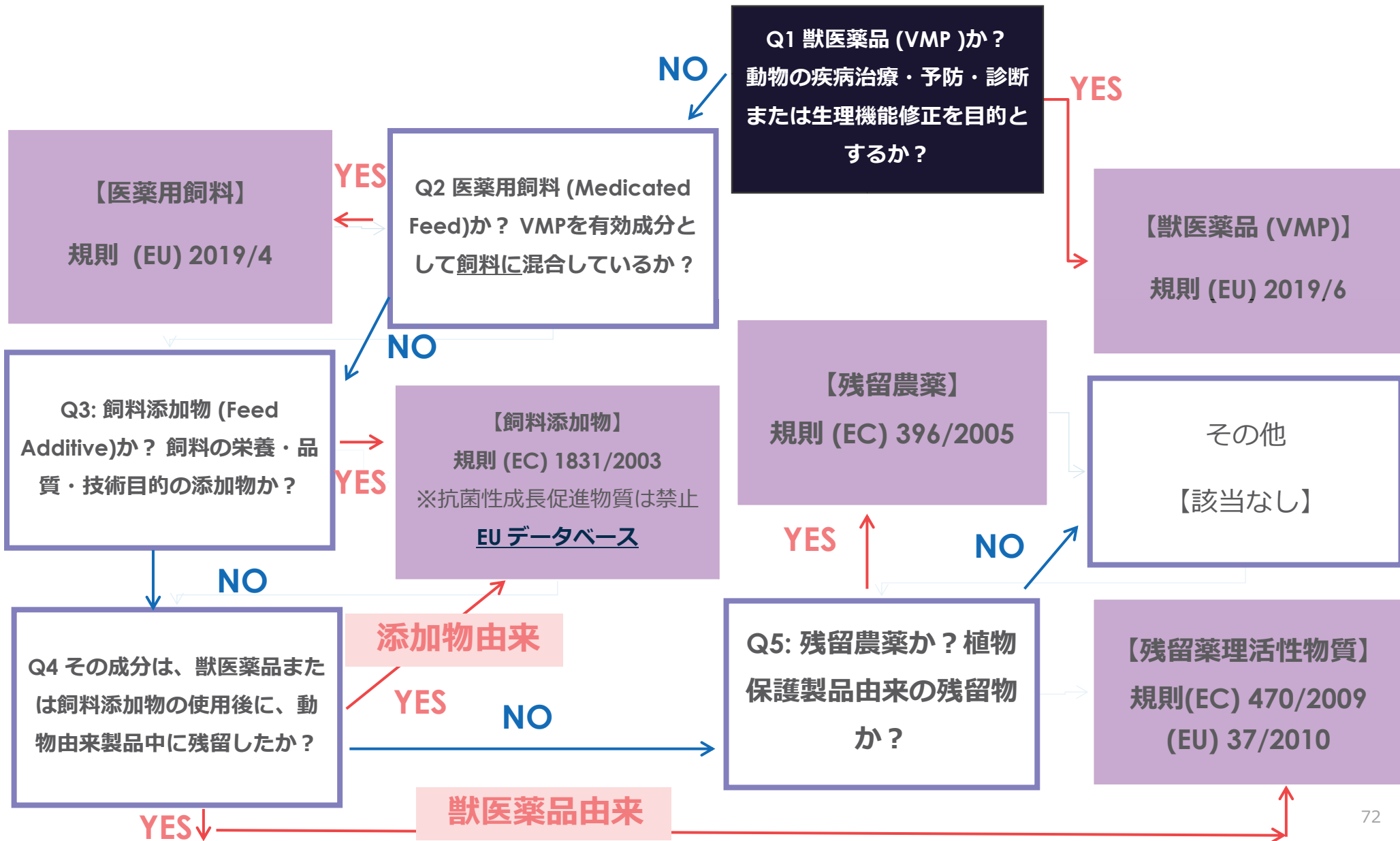
実施規則 (EU) 2021/808 : サンプルングに使用される方法と結果に対する解釈ならびに家畜に使用される残留薬理活性物質の分析方法のパフォーマンスにかかる規則

委任規則 (EU) 2022/1644 : 「動物用医薬品または飼料用添加物として認可される薬理活性物質、ならびに禁止される非認可の薬理活性物質および残留薬理活性物質に関する公的管理の実施にかかる特定の要件を規定し (EU) 2017/625を補完する規則」 分析のためのサンプルング範囲を規定  
ANNEX I : 家畜に使用禁止または許可されない残留薬理的活性物質のリスト

委任規則 (EU) 2022/1646 : 「動物用医薬品または飼料用添加物として認可される薬理活性物質、ならびに禁止される非認可の薬理活性物質および残留薬理活性物質に関する公的管理の実施にかかる統一の実務を規定し (EU) 2017/625を補完する規則」 加盟国にかかる要件だけでなく第6条および ANNEX III に第三国から輸入される動物製品のサンプルング頻度を規定

規則 (EU) 2022/2292 : 第三国からの「ヒトの消費を目的とした」動物・動物由来製品の薬理活性物質残留、抗菌剤の使用などを含む輸入条件を規定。(第10条、第11条)

## ②-3 動物用医薬品とその他(医薬用飼料など)の違い



### ③ 重金属・汚染物質

#### ● 根拠法：規則 (EU) 2023/915

- ✓ 意図的に食品に添加されたものではなく、食品の生産（畜産、獣医療の作業を含む）、製造、加工、調理、処理、包装、梱包、輸送および保管などのプロセス、または生育環境に由来して、**食品中に存在する「汚染物質」の残留基準値 (MRLs) を設定**
  - マイコトキシン（アフラトキシン、オクラトキシンA、フザリウムトキシン、フモニシン、パツリン、シトリニン、麦角アルカロイド）
  - 重金属（カドミウム、鉛、水銀、無機スズ、ヒ素）
  - ダイオキシン類・ポリ塩化ビフェニル (PCBs)、PFAS
  - 多環芳香族炭化水素 (PAH)
  - 3-MCPD、3-MCPD脂肪酸エステル、グリシドール脂肪酸エステル
  - メラミン、過塩素酸塩
  - 植物性自然毒（エルカ酸、トロパンアルカロイド、青酸配糖体、ピロリジジンアルカロイド、オピウムアルカロイド、 $\Delta^9$ -THC）
  - 硝酸塩
- ✓ 食品中の汚染物質の最大基準値が食品カテゴリーごとに規定されており、基準値を超過したものは**市場に上市することも、原料として使用することも不可（最大汚染レベルを超えた食品と混合不可）**。
- ✓ 日本で基準値が指定されない物質も対象とされていることに注意が必要。
- ✓ 「塩」や「香辛料」に**カドミウム、鉛**のMRLsが設定されているため、原料として使用している場合、注意が必要。
- ✓ 現在、EUレベルでは「海藻」そのものに基準値は設定されていない（海藻からなるサプリにはカドミウムの基準値設定あり）が、加盟国判断で、消費者の健康保護の観点から輸入を認めない事例がある。
- ✓ 2025年9月17日より、規則 (EU) 2025/1891が適用され、水産物（魚類、甲殻類、二枚貝類、頭足類など）に**無機ヒ素の残留基準値 (MRLs)** が設定されている。

#### 【参考情報】

ジェトロ [「農林水産物・食品の輸出支援ポータルサイト【欧州: EU】」](#)

欧州委員会 [「Food Safety : Contaminants」](#) (英語) [「Contaminants Catalogue」](#) (英語)

## ④ その他の化学物質

- 根拠法： 規則 (EU) 2017/215, (EC) 1005/2009 (ODS:オゾン層破壊物質規則 ), (EU) 2019/1021(POPs規則)
- ✓ **アクリルアミド** :アクリルアミドを**合理的に低減する**軽減措置の実施が義務。法定上限ではないが、対象食品ごとにベンチマーク値 (BML) が設定され、超過時は是正措置が義務付けられている。EUは将来的に法定最大基準値 (MRLs)の導入を検討中
- ✓ **オゾン層破壊物質 (ODS)** : 臭化メチルはかつて農薬 (燻蒸剤) として広く使用されていた化学物質であるが、オゾン層破壊物質としてEUで禁止されており、燻蒸剤としての使用および販売も不可。輸入コンプライアンスとして輸入時に、使用していないことを証明することが求められることもある (EUでは、食品の残留農薬基準値ではなく、原料段階での使用禁止)
- ✓ **残留性有機汚染物質 (POPs)** : 直接的には、食品規制として食品製造業や輸出者には関連しないが、ダイオキシン類 (PCDD/Fs)、PCB、DDT、PFOS/PFOAなど、環境中で分解されにくく生物に蓄積する残留性有機汚染物質 (POPs) について、原料・環境リスク管理として、間接的に関連する。EUにおける、製造、使用、輸入、輸出、廃棄を規制しており、環境や人体への長期的リスクを低減するため、海域モニタリング要件などのリスク評価に関連する。

### 【参考情報】

ジェトロ [「農林水産物・食品の輸出支援ポータルサイト【欧州: EU】」](#)  
欧州委員会 [「Food Safety : Contaminants」](#) (英語)

### **(3) 食品添加物・香料規制**

---

# ①-1 食品添加物

## ● 根拠法：規則(EC) 1333/2008 (食品添加物)

- ✓ **使用可能な添加物 (E番号) や上限値、使用条件はポジティブリストで規定。**
- ✓ 機能別・用途別に添加物がグループ化され、Group I (着色料以外の添加物)、Group IIおよびGroup III (着色料・色素)、Group IV (甘味料・ポリオール) として必要最低限の使用を許可される (ANNEX II Part C)。詳細は[こちら](#)を確認
- ✓ **食品添加物ごとに『使用可能な食品カテゴリー』および『濃度限度 (定められていない食品添加物もある)』が定められている**ため、規則(EC) 1333/2008 ANNEX II Part E (EUの食品添加物データベースサイト) で各食品カテゴリーを確認、食品添加物が各製品の該当する食品カテゴリーにおいて使用可能かどうか確認する。
- ✓ **原則、未加工食品への添加物の使用は禁止**されているが、例外的に、印字や酸化防止の目的などで許可される一部の食品添加物はANNEX II Part Eに規定される。
- ✓ EUでは2022年8月7日以降、二酸化チタン (TiO<sub>2</sub>/E171) (白色着色料) の使用が禁止。
- ✓ EUの有機生産で使用可能な添加物については[こちら](#)を確認。
- ✓ 添加物の「キャリーオーバー原則」が適用されない (残存できない) 食品に関しては[こちら](#)を確認。
- ✓ **添加物物質の名称あるいはE番号で表示**する。(「pH調整剤」等、技術的機能の一括表示は不可)その他、ラベル表示については[こちら](#)
- ✓ 加工助剤 (processing aids)として使用された物質は、原料表示から割愛できるが、アレルギーを誘発し、最終製品に残存している場合は表示義務あり。表示を省略できる物質は[こちら](#)を確認
- ✓ 食品添加物に担体 (キャリア) として使用される添加物は規則 (EC) 1333/2008 ANNEX III を確認。
- ✓ 担体として使用される「デキストリン」などは同規則ANNEX III に掲載
- ✓ 加工でん粉(modified starches 物理的または酵素で加工し、アルカリ処理、酸処理、漂白処理などをしたでん粉) は食品添加物とされる。
- ✓ 香料は、別途、**規則 (EC) 1334/2008** または EUの香料データベースを確認

【参考情報】 ジェトロ「農林水産物・食品の輸出支援ポータルサイト【欧州: EU】」  
ジェトロ「食品添加物規制調査 EU (2016年2月)」  
欧州委員会「Food Safety : Food improvement agents」(英語)

## ①-2 食品添加物：適用されない範囲

添加物規則 (EC) 1333/2008 第 2 条  
添加物規則が適用されない範囲  
ただし、食品添加物として使用する場合を除く

- ✓ 加工助剤（処理補助剤）
- ✓ 植物及び植物製品の保護に使用される物質（植物保護に関する規則に従う）
- ✓ 食品に栄養素として添加される物質
- ✓ 人の消費を目的とする水を処理するために使用される物質
- ✓ 香料（規則(EC) No 1334/2008の範囲）
- ✓ 食品酵素（規則(EC) No 1332/2008の範囲）
- ✓ その他（の規則で食品添加物の使用に関して規定される）特定の食品

ラベル表示規則(EU) 1169/2011 第20条による「原材料表示からの省略可能な成分」  
（ただし、アレルギーを誘因する物質は表示義務あり）については[こちらを参照](#)

# ①-3 食品添加物規則 (EC) 1333/2008のANNEX 構造

## ANNEX II 食品への使用が認可された食品添加物リストと使用条件

### Part A 表1

キャリーオーバー原則による添加物の残留が認められない食品のリスト  
(一般添加物対象)

### Part A 表2

キャリーオーバー原則による着色料の残留が認められない食品リスト

### Part A 表3

「ラケ色素」として使用できる着色料のリスト

### Part B

食品添加物のリスト  
E 番号、名称、分類

着色料  
甘味料  
その他の添加物

### Part C (添加物群の一括リスト)

Group I 着色以外の一般添加物グループ  
(保存料、酸化防止剤、乳化剤など)

Group II 着色料 (quantum satis で使用可)

Group III 着色料  
最大許容量が定められている添加物群

Group IV ポリオール  
甘味料として使用される添加物群

Group V  
その他の規制対象添加物

### Part D 食品カテゴリ

Part E 各カテゴリにおける条件  
(最大使用料、条件、制限、注記)

(例. 生鮮牛肉に使用できる印字用の着色料や未加工の酸化防止の目的で冷凍・急速冷凍に許可される添加物)

## ANNEX III その他の添加物、酵素、香料、栄養素に含まれる食品添加物 (担体を含む)

Part 1 : その他の食品添加物の製造に使用される添加物 (担体含む)

Part 2 : 食品添加物 (担体以外の形態) に (技術的目的で) 使用される添加物

Part 3 : 食品酵素に含まれる添加物 (担体含む)

Part 4 : 香料に含まれる添加物 (担体含む)

Part 5 : 栄養素 (ビタミンやミネラル) に含まれる添加物

Section A : 一般用途

Section B : 乳幼児向け食品用途

## ANNEX IV EU加盟国の伝統食品

(使用禁止の継続を規定)

## ANNEX V 追加表示義務の対象着色料

「子どもの活動性や注意力に悪影響を及ぼす可能性があります。」+  
「着色料の名称またはE番号」と表示  
(E 110, E 104, E 122, E 129, E 102, E 124)

# ①-4 食品添加物のキャリーオーバー原則が適用されない食品

## キャリーオーバーの原則により、 添加物の残留が許可されない食品

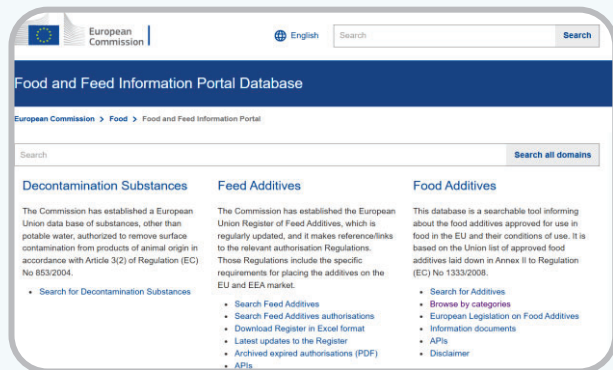
Table 1 食品区分	
1	未加工食品（肉加工品を除く）
2	はちみつ
3	非乳化の植物性・動物性油脂
4	バター
5	加熱処理済み牛乳およびクリーム※（低脂肪除く）
6	発酵乳製品※（発酵後加熱処理なし）
7	バターミルク※（殺菌済み除く）
8	ナチュラルミネラルウォーター、湧き水、 および瓶詰め・パック詰め水
9	コーヒー（風味付きインスタント除く）お よびコーヒー抽出物
10	茶、リーフティー※
11	砂糖
12	乾燥パスタ（グルテンフリーおよび低タン パク食用除く）
13	乳児・幼児用食品（医療目的食品含む）

※ 無香料のもの

## キャリーオーバーの原則により、 着色料の残留が許可されない食品

Table 2 食品区分	
1. 未加工食品	17. トマトペースト、缶詰・瓶詰トマト
2. 瓶詰め・パック詰め水	18. トマトベースソース
3. 牛乳※（全脂・半脱脂・脱脂）	19. 果汁・果汁飲料、野菜ジュース・飲料
4. チョコレートミルク	20. 缶詰・瓶詰・乾燥の果物・野菜・キノコ、加工 済果物・野菜・キノコ
5. 発酵乳※	21. ジャム、ゼリー、栗ペースト、プラムクリー ム
6. 脱水保存乳※	22. 魚、貝類、甲殻類、肉、家禽、狩猟肉およびそ の加工品（調理済品除く）
7. バターミルク※	23. ココア製品およびチョコレート成分
8. クリームおよびクリームパウダー※	24. 焙煎コーヒー、茶、ハーブ・フルーツイン フュージョン、チコリ、抽出物・インスタント混 合物
9. 植物性・動物性油脂	25. 塩、塩代替品、香辛料および香辛料混合物
10. チーズ※（熟成・未熟成）	26. ワインおよび Reg.1308/2013 対象
11. 羊乳・ヤギ乳バター	27. スピリッツ飲料 （Sambuca、Maraschino、Marrasquino、 Mistrà 含む）
12. 卵および卵製品	28. サングリア、クラレア、ズラ
13. 小麦粉・粉製品・でんぷん類	29. ワインビネガー
14. パンおよび類似製品	30. 乳児・幼児用食品（医療目的食品含む）
15. パスタおよびニョッキ	31. はちみつ
16. 砂糖（単糖・二糖含む）	32. 麦芽・麦芽製品

# ①-5 食品添加物 : 食品添加物データベース検索方法



## EUの食品・飼料添加物データベース

「Browse by categories (カテゴリー別にみる)」をクリック

データベースでは、添加物に使用するキャリアなどは検索できないので **(EC) 1333/2008 ANNEX III**を確認

E no.	Additive Name	Maximum limit restrictions / exc
Group III	Group III, Colours with combined maximum limit	ML = 200 mg/kg, only extruded or ex ML = 100 mg/kg, excluding extruded
Group I	Group I, Additives	ML = quantum satis; except E 425 M individually or in combination, expres individually or in combination, expres
Group II	Group II, Colours at <i>quantum satis</i>	quantum satis
E 310 - 320	Propyl gallate, TBHQ and BHA	ML = 200 mg/kg, only cereal-based s
E 160d	Lycopene	ML = 30 mg/kg
E 220 - 228	Sulphur dioxide - sulphites	ML = 50 mg/kg, only cereal- and pot
E 951	Aspartame	ML = 500 mg/kg
E 957	Thaumatococin	ML = 5 mg/kg, only as flavour enhan
E 959	Neohesperidine DC	ML = 50 mg/kg
E 954	Saccharin and its Na, K and Ca salts	ML = 100 mg/kg
E 961	Neotame	ML = 18 mg/kg ML = 2 mg/kg, as flavour enhancer

## 表示される情報

- ・使用可能なE番号、食品添加物名、とその最大使用量、使用条件
- ・添加物群 (Group I, II, III, IV 該当する場合)、使用条件

E no.	Additive Name
Group III	Group III, Colours with maximum limit
Group I	Group I, Additives
E 110	Sunset Yellow FCF/C
Group II	Group II, Colours at c
E 124	Ponceau 4R, Cochine

## 添加物群 (グループ) の確認

- Group I → [こちらを確認](#)
- Group II → [こちらを確認](#)
- Group III → [こちらを確認](#)
- Group IV → [こちらを確認](#)

- ❑ 日本語でEUの食品添加物の可否を確認したい → [食品産業センター早見表](#)
- ❑ 食品カテゴリーが不明 → [規則 \(EC\) 1333/2008 ANNEX II Part E \(英語\)](#)
- ❑ 日本語で食品カテゴリーを確認したい → [農林水産省 資料3 ガイダンス](#)
- ❑ 添加物群 (Group I ~ IV) の一覧を知りたい → [同規則 ANNEX II Part C \(英語\)](#)
- ❑ 日本語で添加物群 (Group I ~ IV) を確認したい → [農林水産省 資料2 をダウンロード](#)
- ❑ その他「キャリア (担体)」としての使用の確認など → [同規則 ANNEX III \(英語\)](#)
- ❑ EU有機生産規則で使用できる添加物の情報については[こちら](#)

## ②-1 食品香料

### ● 根拠法：規則(EC) 1334/2008 (食品香料)

- ✓ 「香料 (flavourings)」とは、通常は食品として消費されず、食品に香りや風味を添える/変化させるために添加される香料物質、香料調製物、熱処理香料、スモーク香料、香料前駆体、またはその他の香料、またはそれらの混合物から製造または構成される物質（第3条）。
- ✓ 「香料物質 (flavouring substance)」とは、香料 (風味) の性質を持つ化学的に定義された物質。
- ✓ 使用可能な香料物質 (Flavouring substance: 化学的に定義された香り分子を持つ単一化合物) は ポジティブリスト で規定。規則 (EC) 1334/2008 ANNEX I Part A Table 1 (または EUの香料データベース) を確認。
- ✓ 「基原物質 (Source material)」とは、香料または香料の特性を有する食品の材料となる、植物、動物、微生物、または鉱物由来の物質で「食品」または「食品以外の基原物質」に区分される。
- ✓ 「香料調整品」「熱処理香料」「香料前駆体」「基原物質」に関して、本規則の適用開始（2011年1月20日）以前に香料用の製造に使用されたという重要な証拠が存在する基原物質は「食品」とみなされる（例 サクラの香料）
- ✓ 「甘味、酸味、塩味のみを持つ物質」「未加工食品（生の食品）」「食品原料として使用されない、未加工、乾燥または冷凍の香辛料および/又はハーブ、茶葉や煎じた（浸出した）ものの混合物、（そのまま飲用する）単一成分の食品や混合物」に本規則は適用されない。他方、スパイスやハーブ、茶や抽出物を他の食品に添加し、香味付けの目的とする場合には、本規則の対象となる。
- ✓ 「天然香料物質 (natural flavouring substance(s))」とは、自然界に存在し、特定できる物質で、植物性、動物性又は微生物性の原料からANNEX IIIに規定される処理と物理的・酵素的・微生物的手法から得た香料物質（第3条）。香料成分が天然香料物質のみで構成されている（第16条）。
- ✓ 2024年8月21日以前に規則 (EU) 1321/2013のANNEXにリストされていた10種の燻煙香料は、実施規則 (EU) 2024/2067により認可が切れ、段階的に禁止される。（詳細はこちら）
- ✓ 食品香料の原材料リストのラベル表示についてはこちらを参照。

【参考情報】 ジェトロ「食品添加物規制調査 EU（2016年3月）」

欧州委員会「Food Safety: Flavourings」(英語)、「Information on the procedure for the renewal of existing authorisations for smoke flavourings」 (英語)

## ②-2 食品香料規則 (EC) 1334/2008のANNEX 構造

### ANNEX I 香料と基原物質 (source material) のリスト

#### Part A : 香料物質 (flavouring substances) のリスト

**SECTION 1 :** 使用が許可される香料物質のリスト (FL No (香料物質の識別番号)、CAS番号、化学物質名、最大使用量等、JECFA No. (FAO,WHOの識別番号) 使用制限条件、香料物質の純度基準などが規定される)

**SECTION 2 :** Section1の包括的承認、技術的な補足 (例/塩類やラセミ体の包括的承認や複合食品への間接的含有 (carry-over) など)

#### Part B- ~ Part F (実質空白)

**PART B** 香料調製品 (Flavouring preparations)

**PART C** 熱処理香料 (Thermal process flavourings)

**PART D** 香料前駆体 (Flavour precursors)

**PART E** その他の香料 (Other flavourings)

**PART F** 基原物質 (Source materials)

### ANNEX II

#### 伝統的な調理工程のリスト

(天然香料の処理に許可される工程)

乾燥、冷凍、蒸留、押出成形、圧搾、濾過、粉碎、加熱 (煮沸や焙煎含む)、浸漬、滴下浸出、水、エタノール、植物油、グリセリン、二酸化炭素、超臨界二酸化炭素、またはその他の許可された溶媒を用いた抽出、発酵、濃縮、酵素的加水分解、微生物による処理、燻製、調理 (焼く・煮る・蒸すを含む)、混合、浸潤、圧搾 (またはプレス処理)、切断、スライス、皮むき、マリネ処理、蒸す、浸漬抽出、焙煎、伝統的な燻煙処理

### ANNEX III 特定の物質の存在

#### Part A : 食品へ直接添加を禁止する物質リスト

アガリク酸 (Agaric acid), アロイン (Aloin), カプサイシン (Capsaicin), 1,2-ベンゾピロン、クマリン (1,2-Benzopyrone, Coumarin), ヒペリシン (Hypericine),  $\beta$ -アサロン (Beta-asarone), 1-アリル-4-メトキシベンゼン、エストラゴール (1-Allyl-4-methoxybenzene, Estragole), シアン化水素 (Hydrocyanic acid), メントフラン (Menthofuran), 4-アリル-1,2-ジメトキシベンゼン、メチルオイゲノール (4-Allyl-1,2-dimethoxybenzene, Methyleugenol,) プレゴン (Pulegone), クアシン (Quassin)  
1-アリル-3,4-メチレンジオキシベンゼン、サフロール (1-Allyl-3,4-methylene dioxy benzene, Safrole), テウクリンA (Teuclin A)

**Part B :** 複合食品において、香料および香料特性を有する食品素材に天然に含まれる特定の物質の最大値

### ANNEX IV 香料などの製造において使用制限のある基原物質のリスト

#### Part A : 使用禁止の基原物質リスト

その原料から生産した香料は使用できない: 現在、ショウブ (Tetraploid form of *Acorus calamus* L) のみ

**Part B :** 特定の基原物質から製造される香料および香料特性を有する食品成分の使用条件

### ANNEX V 熱処理香料の製造条件および特定物質の最大濃度

**Part A :** 熱処理香料の製造条件

**Part B :** 特定物質の最大レベル

## ②-3 食品香料 : 食品香料データベース検索方法

### Food Flavouring

This database is a searchable tool informing about the flavouring substances approved for use in food in the EU and their conditions of use. It is based on the Union list of approved flavourings and source materials laid down in Annex I to Regulation (EC) No 1334/2008.

- [Search for food flavouring](#)
- [Browse by categories](#)

14.1.4 Flavoured drinks

- > 14.1.5 Coffee, tea, herbal and fruit infusions, chicory; tea, herbal and fruit infusions and chicory extracts; tea, plant, fruit and cereals
- > 14.2 Alcoholic beverages, including alcohol-free and low-alcohol counterparts
- > 15 Ready-to-eat savouries and snacks

Flavourings linked to this subcategory:

CAS No.	FL No.	Chemical name	Restriction of use
1003050-32-5	16.119	N-(2-Methylcyclohexyl)-2,3,4,5,6-pentafluorobenzamide	not more than 3 mg/kg
1374760-95-8	16.133	2-(4-methylphenoxy)-N-(1H-pyrazol-3-yl)-N-(thiophen-2-ylmethyl)acetamide	not more than 3 mg/kg
1119831-25-2	16.127	3-(1-((3,5-dimethylisoxazol-4-yl)methyl)-1H-pyrazol-4-yl)-1-(3-hydroxybenzyl)imidazolidine-2,4-dione	not more than 4 mg/l (for dairy drinks only)
1359963-68-0	16.130	4-Amino-5-(3-(isopropylamino)-2,2-dimethyl-3oxopropoxy)-2-methylquinoline-3-carboxylic acid	not more than 7 mg/l

### Characteristics

Chemical name	2-(4-methylphenoxy)-N-(1H-pyrazol-3-yl)-N-(thiophen-2-ylmethyl)acetamide		
Purity of the named substance at least 95% unless otherwise specified	At least 99 %, peak area (UPLC-UV, 254 nm)		
Cas No.	1374760-95-8		
Fl No.	16.133	CoE No.	
JECFA No.	2237	Flavouring Type	Substances
Mixture	No		
Notes	This flavouring substance is not authorised for sale to the final consumer. 3. The following information shall be provided "contains substance FL 16.133. Protect from light to avoid its photo-transformation". Containers shall be opaque. An indication on the containers such as "keep away from light" shall also be included in the labelling.		

### EUの食品香料データベース

「[Browse by categories](#) (カテゴリー別にみる)」をクリック

規則(EC) 1334/2008 ANNEX I Part Aで各食品カテゴリを確認。(食品添加物規則の各食品カテゴリと同等)

### 表示される情報

- 使用可能な香料物質名 (化学物質名) FL No (香料物質の識別番号)、CAS番号、最大使用量や使用条件

### 詳細の確認

リストの香料物質名をクリックすると、香料物質名 (化学物質名) FL No、CAS番号の他に、JECFA No. (FAO,WHOの識別番号※記載ないものもあり) 純度基準、注釈を照会できる

- ❑ 日本の伝統的な香料であるサクラのEU域内での使用可能を明確化 → [ヨーロッパ香料協会 \(EFFA\) ファクトシート \(2024年8月\)](#)
- ❑ 香料規則の各用語の定義 (第3条) の日本語訳について → [ジェトロ「食品添加物規制調査 EU \(2016年3月\)」表1を確認](#)
- ❑ 食品香料/風味料に添加される添加物 (例: キャリアや溶媒など) について → [規則 \(EU\) 1130/2011 \(英語\) を確認](#)

## **(4) 新規食品 (Novel Food)**

---

# 新規食品 (Novel Food)

- 根拠法：規則 (EU) 2015/2283、委任規則 (EU) 2017/2470、委任規則 (EU) 2018/456
  - ✓ 1997年5月15日以前にEU内で人によって相当量 (significant degree) が消費されていなかった食品または食品原料を「新規食品 (Novel Food)」として規制。
  - ✓ 「相当量 (significant degree)」の判断については[こちら](#)。
  - ✓ 新規食品には、植物からの新たな抽出物 (例：菜種タンパク質)、**新たな生産工程 (プロセス) や革新的な技術で製造された食品や原材料** (例：紫外線処理された食品、培養タンパク質)、藻類由来成分 (例：DHAオイル / ドコサヘキサエン酸油)、昆虫食、微生物由来酵素 (食品成分用途)、新たな栄養素の供給源 (ビタミンK2を摂取できるメナキノン) や栄養補助食品 (サプリメント) の成分 (L-α-グリセリルホスホリルコリン)、そして**第三国の伝統食品** (例：チアシード) といった幅広い食品が含まれる。
  - ✓ 本規則にGMO、食品添加物、酵素、香料、抽出溶媒は適用されない。
  - ✓ **申請された新規食品のステータスは「EU Novel food カタログ」で検索可能 (次項参照)。**
  - ✓ 一部の日本や外国でなじみのある食品であっても、97年より以前に相当量EUで消費されていなかったとされ、別途、手続きが必要な食品も存在する。
  - ✓ 「第三国由来の伝統食品」の「簡易通知 (Notification届出)」をする場合、1997年5月15日以前に**EU以外の第三国で「25年以上安全に消費されていた証明 (モニタリング)」**や食品の組成、製造方法などを[通知・評価依頼](#)することで、流通が可能となるケースがある。
  - ✓ 「海藻」は本規則の定義上、植物性食品 (野菜やサプリなど) に分類されており、Novel Foodカタログで確認できる。(ただし、別途推奨レベルで「消費できる海藻」の科学的意見書が一部加盟国で存在する。)
  - ✓ 原材料が「人工ナノマテリアル」の形態で製品中に存在する場合の表示など、ラベル表示については[こちら](#)

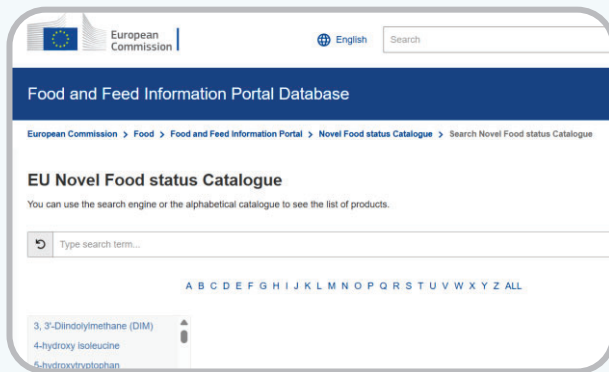
## 【参考情報】

ジェトロ [「EUにおける新規食品 \(Novel Food\) 規制 \(2018年12月\)」](#)

ジェトロ [「農林水産物・食品の輸出支援ポータルサイト【欧州: EU】」](#)

欧州委員会 [「Food Safety : Novel Food」](#) (英語)

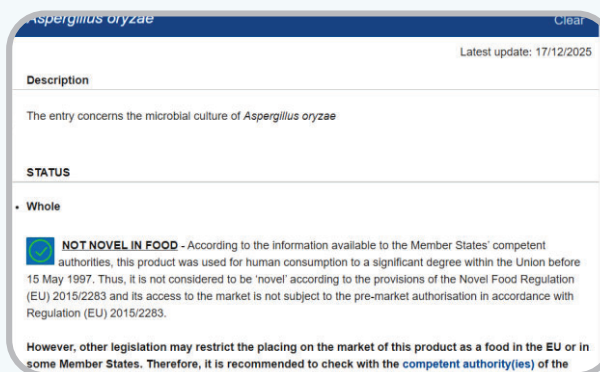
# EU Novel Food Status Catalogues 利用方法



## EU Novel Food Catalogues

検索エンジンに調べたい食品や食品成分の学術名を入力する。またはアルファベット順リストから確認する

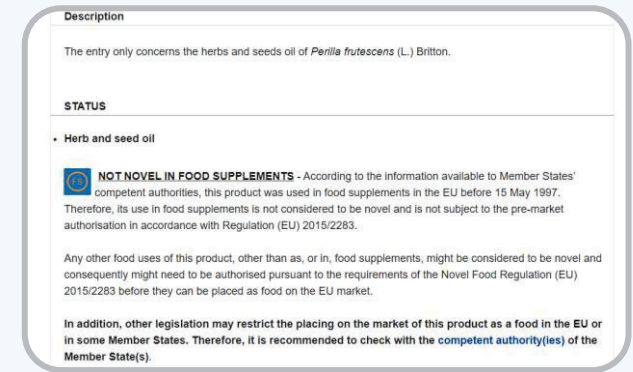
「ノベルフードかどうか」の一般的なステータス情報を示す



## ステータスを確認

**NOT NOVEL IN FOOD**

1997年5月15日より前にEU域内で相当程度食用に消費されていた（Novel Foodの手続きは不要）※



**NOVEL FOOD**

1997年5月15日より前にEU域内で消費されていなかった。新規食品としての申請または簡易通知が必要

**NOT NOVEL IN FOOD SUPPLEMENTS**  
サブリとして1997年5月15日より前にEU域内で相当程度消費されていたが、それ以外の用途は申請または簡易通知が必要

- ❑ EU各加盟国から提供された情報を元に、新規食品規則の対象となる動植物由来製品、藻類、食品培養物、その他の物質をデータベース化しているが、法的効力はない。
- ❑ 全ての食品・成分を網羅していないため、不明な場合は、輸出先の当局に問合せ
- ❑ 事前照会制度により、新規食品か否かの判断をおおぐことが可能。
- ❑ Novel Foodの手続きが不要とされている場合（※）でも、形態・用途・加工方法によっては別規制の対象になる場合があるため、別途規則を確認するか、不明な場合は輸出先の当局に確認する

# 新規食品：「事前照会制度」と「簡易通知」

## 事前照会制度

- 食品事業者はNovel Food規則の適用対象かを判断するために、EU加盟国内の当局に相談（consultation）できる（各加盟国の問合せ先はこちら）
- **十分な消費歴を示す証拠**が不十分な場合には、事業者が該当する情報（消費量、供給実績、市場での継続性など）を提出し、該当国の当局がNovel Foodか否かの初期判断を行う
- Novel Foodと判断された場合、EU委員会への正式申請が必要（安全性評価に必要な科学的データ）

## 簡易通知

（第三国由来伝統食品）

- 第三国の伝統食品をEU市場投入する前に、当該食品の安全な消費歴（自国で25年以上）、組成、提案される用途、摂取量等に関する情報を欧州委員会へ**通知（届け出）を提出**
- 加盟国による異議がない場合には、申請を継続でき、EFSAによる評価が実施される。
- 事前提出（Connect.EFSA システム登録）、届出書の提出（ESFC プラットフォーム登録）、安全性評価の詳細については[こちら](#)。各フェーズで使用ツールが異なるため、注意。

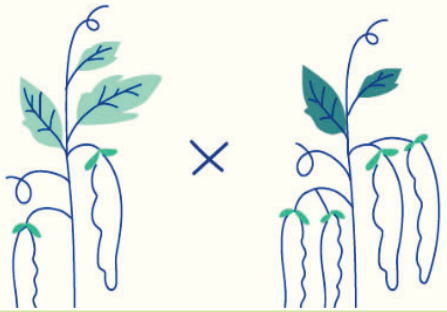
## 十分な消費歴の判断

- 数量の多寡だけでなく、消費が「普通の食生活の一部」として受け入れられていたか歴史的証拠を重視
- (1) **広範な市場への供給**：製品が一般的なスーパー等の広い販売網で流通
  - (2) **数量と頻度**：消費数量（重量や個数）や期間を示す証拠（例：販売統計、販売記録）
  - (3) **消費パターン**：日常的に消費される食品であり、特定の小規模・地域限定の慣習的利用では不足
  - (4) **継続性**：一定期間にわたる継続的な消費歴が確認できる

## (5) 遺伝子組換え

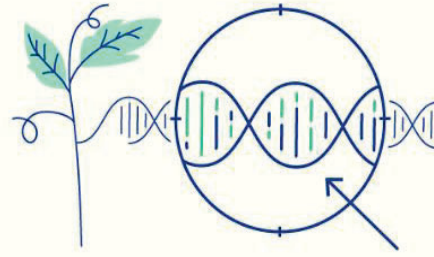
---

# 従来の育種・遺伝子組換え(GMO)・新ゲノム技術



## 従来の育種技術

- ある植物種の2品種を何度も交配させ、望ましい特性を持つ植物を得る（交配育種）
- 現在、化学物質や放射線を用いてこの過程を加速させることもある（突然変異育種または変異原誘発育種）



## 新ゲノム技術（NGT）

- 植物のゲノムを特定の標的箇所を変更する（標的突然変異誘発）
- または、同種または近縁種からの配列を挿入する（シスジェネシス）
- （注）自然に発生する変化と同等の変更を行うNGTは、「カテゴリー1 NGT」とし、GMO規則対象外とするGMO規則の改正案が2025年12月に政治合意



## 確立されたGMO技術

- 植物の遺伝物質を、交配や自然組換えでは**自然には起こらない方法で改変**する。
- 場合によっては外来DNAを用いることもある（トランスジェニック育種またはトランスジェネシス）

現行  
(26年1月現在)

GMO規則**対象外**

GMO規則**対象**

審議中

GMO規則**対象外**（NGTはカテゴリー1のみ）

GMO規則**対象**（NGTはカテゴリー1以外）

【参考情報】 欧州委員会 [「New genomic techniques for plant breeding」](#) (英語)

# GMO (遺伝子組換え生物) 規則

- 根拠法：規則 (EC) 1829/2003、規則 (EC) 1830/2003、指令 (EU) 2015/412、指令 2001/18/EC、規則 (EU) 619/2011
  - ✓ GMOとは「遺伝子物質 (DNA) が、交配および／または自然な再結合によって自然に起こらない方法で変化させられた生物」をさし、人工的に改変された植物・動物・微生物等を含む。自然交配や従来 of 育種はGMOに含まれない。
  - ✓ EU市場投入には**GMO・新規食品それぞれ別の認可手続きが必要**で、EFSAによる科学的評価が必要とされ、認可を受けた遺伝子組換え作物 (GMO)のみがEU域内での流通・販売が可能となる。新規食品規則 (Novel Food) については[こちら](#)。
  - ✓ [EUのGMO登録リスト](#)に掲載されるGMO品目は、綿実、とうもろこし、菜種、大豆、てんさいなど (ただし、最新の登録簿で確認すること)。その他、食品・飼料用途として承認された遺伝子組み換え生物 (GMO) および市場から撤回されたGMOを検索することができる。
  - ✓ EUで認可されたGMO作物であっても、**加盟国は自国の事情を理由に栽培を制限・禁止できる** ([指令 \(EU\) 2015/412](#) 例 仏・伊などGMOとうもろこしの栽培を事実上禁止している)
  - ✓ GMOを原材料として使用する場合、最終製品のDNA検出値に関わらず原則的に全て表示する。ラベル表示項目については[こちらを参照](#)。
  - ✓ 2025年3月以降、規則 (EU) 2024/2104により、TRACESを通じた事前通知とCHED提出が義務化
  - ✓ 2025年12月現在、EUでは「新ゲノム技術 (NGT :ゲノム編集食品)を遺伝子組換え食品と同列」として規制しているが、2023年7月に欧州委員会により「特定の**新ゲノム技術 (NGT) による植物およびその食品・飼料に関する規則案**」 ([COM\(2023\)411最終版](#)) が提案された。2025年12月に、外来DNAが残存しないNGT植物で「**自然変異・従来育種と同等**」のものは、「**カテゴリー1 NGT**」としてGMO規則対象外とする改正案が欧州議会とEU理事会で政治合意。

## 【参考情報】

ジェトロ「[遺伝子組換え食品規制調査 EU \(2016年3月\)](#)」

ジェトロ「[農林水産物・食品の輸出支援ポータルサイト【欧州: EU】](#)」

欧州委員会「[Food Safty: Genetically Modified Organisms](#)」(英語)

## **(6) 有機食品**

---

# 有機食品：「第三国の有機同等性」制度

- 根拠法：規則（EU）2018/848（有機生産・表示） 委任規則（EU）2021/2306、規則（EU）2021/2307、実施規則（EU）2021/2325

## 【第三国の同等性】制度（旧規則（EC）834/2007 第33条）

- ✓ EUの有機輸入制度は規則（EU）2018/848 および（EU）2021/2306 + 公的管理規則（EU）2017/625 でなどで管理される。
- ✓ **有機同等性制度**（旧規則（EC）834/2007 第33条）は、2026年12月31日までの移行措置として適用可能（（EU）2018/848第48条）。
- ✓ 2025年12月17日、欧州委員会により、有機生産規則の改正案が **（COM(2025)780 final）** が提案され、同等性制度の期限が**2026年12月31日以降に（2036年12月31日まで）延期**されることが示唆されている。詳細はこちらで確認。
- ✓ 日本は、「**未加工植物製品**」「**食品用途の加工農産物**」「**有機酒類**」「**有機畜産物及び有機畜産物を原料とした有機加工食品**」などの一部の**有機JAS製品**を有機同等性制度を適用してEU市場で「**有機製品**」として販売することが可能。この場合、EU向け登録認証機関（Control bodies）に**検査証明書（COI）の発行を依頼**する必要がある（実施規則（EU）2021/2325 ANNEX I）
- ✓ 検査証明書（COI, e-COI）を発行できる登録認証機関は、実施規則（EU）2021/2325 ANNEX IIに記載される有機認証団体のみであり、すべての有機JAS登録認定機関が発行可能なわけではない。
- ✓ 検査証明書（e-COI）をTRACES経由で提出する（規則（EU）2021/2306）
- ✓ 有機製品か否か関係なく、EUの残留農薬や汚染物質の最大基準値（MRLs）等はEU規則に則る。
- ✓ 有機製品のラベル表示についてはこちら。

【参考情報】 欧州委員会「Agriculture and rural development : Trade in organics」（英語）  
農林水産省「有機食品の検査認証制度：EU加盟国との輸出入について」  
農林水産省「日本とEUの有機同等性について（令和7年5月18日版）」

# 有機食品：同等性を利用しない有機認証（EU有機生産基準）

- 根拠法：規則（EU）2018/848（有機生産・表示） 委任規則（EU）2021/2306、規則（EU）2021/2307、実施規則（EU）2021/2325

## 【EU有機生産基準に準拠した生産方法＋EUの指定管理機関による認証】

- ✓ **有機JAS製品との同等性を利用せずにEUで有機製品として販売する場合**、EU有機生産基準に準拠した生産方法＋EUの認定/指定管理機関（実施規則（EU）2021/1378 ANNEX II）による有機認定を取得することで、有機製品として輸出が可能となる。
- ✓ EU有機規則2018/848に完全に準拠して生産・加工・流通する必要がある
- ✓ 使用資材の分離やEU有機向け区画と分ける（収穫物の混合防止）などの工夫が必要となる
- ✓ GMO由来の原料、及びGMOを用いた育種技術による生産物は有機認証対象外
- ✓ 実施規則（EU）2021/1165のANNEXに規定される**農薬の活性物質、肥料・土壌改良材・栄養素、飼料の原材料や添加物、加工助剤以外の使用は許可されない**。（詳細は[こちら](#)）また、有機製品か否か関係なく、EUの農薬や汚染物質のMRL（残留基準値）等はEU規則に則る。
- ✓ 加工食品に使用可能な食品添加物・加工助剤等、使用できる洗浄・消毒剤についても、規則（EU）2021/1165のANNEXに規定物質に限定される。
- ✓ 有機認定は、実施規則（EU）2021/1378 ANNEX IIに掲載されるEUの認定/指定管理機関が実施するが、実務レベルで日本向けに有機認定可能か否かについては、直接管理機関に問合せする。
- ✓ EU向け登録認証機関（Control bodies）に**検査証明書の発行を依頼**、検査証明書（e-COI）をTRACES経由で提出する（規則（EU）2021/2306）
- ✓ 有機製品のラベル表示については[こちら](#)。

【参考情報】欧州委員会「[Agriculture and rural development : Trade in organics](#)」（英語）  
農林水産省「[有機食品の検査認証制度：EU加盟国との輸出入について](#)」

# 有機食品：EU有機生産認可物質（実施規則(EU)2021/1165の構造）

## EU有機生産・加工・畜産・養蜂・飼料で「使用可能な物質をリスト化」する実施規則

対象範囲・定義（第1条～2条） 植物生産・畜産・養蜂における物質使用条件（第3条～5条）  
加工食品における食品添加物・加工助剤（第6条） 飼料・栄養補助物質（第7条）

### ANNEX I

#### 有機生産に使用可能な植物保護製品の 活性物質

基本物質/低リスク活性物質/  
微生物（GMO由来でない）/  
上記カテゴリに含まれない活  
性物質

### ANNEX II

#### 認可される肥料・土 壌改良材・栄養素

天然由来が基本：家畜ふん堆肥、  
ミミズ堆肥、岩石粉、硫酸カリウ  
ム、微量元素（ホウ素、鉄、マン  
ガン等）

### ANNEX III 飼料/飼料 生産に使用が認可され る製品・物質

Part A：植物、藻類、動物、酵母  
由来の非有機飼料原料微生物由来  
または鉱物由来の飼料原料

Part B：動物飼育に使用される認  
可飼料添加物および加工助剤

### ANNEX IV 洗浄/消毒 に使用可能な製品

Part A：畜産や水産に使用される  
池、檻、タンク、流水路、建物ま  
たは設備の洗浄・消毒用製品

Part B：植物生産に使用される建  
物および設備の洗浄・消毒用製品

Part C：加工および保管施設での  
洗浄・消毒用製品

Part D：2025年12月31日までの移  
行措置

### ANNEX V 有機加工 食品の製造および食 品・飼料として使用さ れる酵母に使用が認可 される製品および物質

Part A：食品添加物および加  
工助剤（キャリアや加工助剤  
と同様の目的・使用法で使用  
される他の物質も含む）

Part B：加工有機食品の製造  
に使用される非有機農産原料

Part C：酵母および酵母製品の  
製造に使用される加工助剤お  
よびその他の製品

Part D：有機ブドウ製品（ワ  
イン）の製造・保存に使用が  
認可される製品および物質

### ANNEX VI 第三国およ びEU最外縁地域におけ る有機生産で使用が認 可される製品・物質

Part A：第三国の有機生産  
に使用が認可された製品お  
よび物質

（一定の条件あり）  
生物的防除剤としての微生物（ウ  
イルスを含む）、パイナップルの  
花誘導用途のエチレン

Part B：EU最外縁地域の有  
機生産に使用が認可された  
製品・物質植物保護製品に  
使用される活性物質も含む

## (7) ラベル表示

---

# EUの表示規則の概要

---

・ EUでは、規則 (EU) 1169/2011 (FIC規則 (Food Information to Consumers) ) により、事前包装食品を対象に消費者向け表示に関する共通規則を定めており、(第9条) 表示義務項目と条件付き表示項目で補完される。

・ 更に特定の製品カテゴリー (ワイン、果物・野菜、チョコレート、果汁、ジャム、ミネラルウォーター、肉や水産物、その他) に対して、あるいは特定用途 (例えば栄養用途食品、機能性食品など) に対して、個別の品目別の表示が定められている。

(一部、定義や販売呼称が定められる取引規格や食品規格と重複する部分あり。20品目以上の個別表示規則が規定される)

・ これらを踏まえ、義務項目が20前後、条件付き表示項目は50項目前後規定されていることから、実務的には、欧州委員会の「EU食品ラベル表示規則検索ツール」を使用することを推奨する。

ツールの使用方法については、次項 (こちら) で確認できる。

# ラベル表示: EU食品ラベル表示規則検索ツール

European Commission

English Search

Home > Food Labelling Information System > Language

## Food Labelling Information System

1. European Union > 2. Language > 3. Food category > 4. Results

✓ European Union

Select language

**表示言語を選ぶ**

Next step >

Food Labelling Information System (v1.1) Contact Us European Union

Search

- ✓ All All foods
  - ✓ A Dairy products
    - ✓  A.1 Drinking milk
    - ✓  A.2 Dehydrated milk
    - ✓  A.3 Yoghurt
    - ✓  A.4 Cream
    - ✓  A.5 Cheese
    - ✓  A.6 Other dairy products
  - ✓ B Fats and oils and fat and oil emulsions
    - ✓ B.1 Spreadable fats
      - ✓  B.1.1 Milk fats
      - ✓  B.1.2 Fats
      - ✓  B.1.3 Fats composed of plant and of animal products
      - ✓  B.1.4 Other emulsions
    - ✓ B.2 Vegetable oils and frying fats and oils
      - ✓  B.2.1 Lard
      - ✓  B.2.2 Other vegetable oils and frying fats and oils
  - ✓ C Edible ices
    - ✓  C.1 Ice cream
    - ✓  C.2 Other edible ices

**食品カテゴリを選ぶ**

**カテゴリ名の一の参照 (一例)**

Next step >

13 results Find within the results

- + The name of the food
- + The list of ingredients
- + An indication of the ingredient or processing aid causing allergies or intolerances
- + The quantity of certain ingredients or categories of ingredients (QUID)
- + The net quantity
- + The date of minimum durability 'best before' or the 'use by' date
- + Any special storage conditions and/or conditions of use
- + The name or business name and address of the responsible food business operator
- + The country of origin or place of provenance
- + Instructions for use
- + The actual alcoholic strength by volume

**必須表示項目**

Mandatory (13) All foods - Conditionally mandatory (49) Find within the results

49 results

- + The country of origin or place of provenance of the primary ingredient
- + Foods containing glycyrrhizic acid or its ammonium salt
- + Glass bottles intended for reuse
- + Foods packaged in certain gases - protective atmosphere
- + Foods containing a sweetener or sweeteners
- + Foods containing both an added sugar or sugars and a sweetener or sweeteners
- + Foods containing aspartame/ aspartame-acesulfame salt
- + Foods containing more than 10% added polyols
- + Beverages with high caffeine content or foods with added caffeine
- + Foods with added phytosterols, phytosterol esters, phytostanols or phytostanol esters
- + Packaging or containers the largest surface of which has an area of less than 10 cm<sup>2</sup>

**任意または条件付き義務表示項目**

# ラベル表示: EU食品ラベル表示規則 (カテゴリー別)

図をクリックすると、ジェトロ「ポータルサイト」の「ラベル表示」の項で確認できる  
カテゴリー名 (英語) は欧州委員会「Food Labelling Information System (食品ラベル表示規則検索ツール)」で検索するための一例



アルコール飲料  
(例. 日本酒)

N.2.6 Other alcoholic products



水・清涼飲料水  
(例. ソフトドリンク)

N.1.3 Flavoured/soft drinks



未加工の畜産品  
(例. 生鮮牛肉)

H.1.1 Meat of bovine animals



生乳  
(例. 牛乳)

A.1 Drinking milk



畜産加工品  
(例. ヨーグルト)

A.3 Yoghurt



鶏卵  
(例. クラスA卵)

J.1 Class A eggs



未加工水産品  
(例. 冷凍マグロ)

I.1 Fishery and aquaculture unprocessed  
and some processed products



加工済水産品  
(例. ちくわ)

I.2.3 Other processed fishery  
products



穀物  
(例. コメ)

F.1 Whole, broken, or flaked grain



農産加工品  
(例. 茶)

N.1.4.2 Other coffee-based drinks, tea, herbal and  
fruit infusions, flavoured tea infusions and etc



青果  
(例. ユズ)

D.1.1.2 Citrus fruit



穀物調製品  
(例. 乾麺)

Q Plant & cereal based foods  
and beverages

# EU食品ラベル表示規則検索ツールの検索結果例（日本酒）①

## N.2.6 Other alcoholic products に必要な義務表示項目

	項目名	説明	
1	食品の名称	参照	規則 (EU) 1169/2011 9条
2	原材料リスト	参照	規則 (EU) 1169/2011 9条, 16条, 19 条
3	アレルギー表示	参照	規則 (EU) 1169/2011 9条, ANNEX II
4	特定原材料の分量 (QUID表示)	参照	規則 (EU) 1169/2011 9条, ANNEX VIII
5	正味量	参照	規則 (EU) 1169/2011 9条
6	賞味期限または消費期限	参照	規則 (EU) 1169/2011 9条, ANNEX X
7	特殊な保存条件や使用条件	参照	規則 (EU) 1169/2011 9条
8	食品事業者の名称および所在地	参照	規則 (EU) 1169/2011 9条, 8条
9	原産地		規則 (EU) 1169/2011 9条, 規則 (EU) 952/2013, 委任規則 (EU) 2015/2446
10	使用方法の指示	参照	規則 (EU) 1169/2011 9条
11	アルコール度数		規則 (EU) 1169/2011 9条, ANNEX XII
12	栄養表示	参照	規則 (EU) 1169/2011 9条, 16条, ANNEX XIII
13	製造ロット番号	参照	指令 (EC) 2011/91

# EU食品ラベル表示規則検索ツールの検索結果例（日本酒）②

## N.2.6 Other alcoholic products に条件付き必須表示項目（色付きはFIC規則以外で規定）

項目名	規則			
1 主原料の原産国・原産地	規則 (EU) 1169/2011 26条(3), 委任規則 (EU) 2018/775	26	複数穀物混合小麦粉表示	規則 (EU) 1169/2011 ANNEX VII Part B.3
2 グリチルリチン酸含有食品	規則 (EU) 1169/2011 ANNEX III.3	27	でんぷん(Starch)表示	規則 (EU) 1169/2011 ANNEX VII Part B.4
3 再使用を意図したガラス瓶	規則 (EU) 1169/2011 16条	28	魚『Fish』の表示	規則 (EU) 1169/2011 ANNEX VII Part B.5
4 「空気を除去密閉包装容器」の表示	規則 (EU) 1169/2011 ANNEX III.1	29	チーズ表示	規則 (EU) 1169/2011 ANNEX VII Part B.6
5 甘味料含有食品	規則 (EU) 1169/2011 ANNEX III.2.1	30	スパイス表示（2%以下）	規則 (EU) 1169/2011 ANNEX VII Part B.7
6 砂糖 + 甘味料併用食品	規則 (EU) 1169/2011 ANNEX III.2.2	31	ハーブ表示（2%以下）	規則 (EU) 1169/2011 ANNEX VII Part B.8
7 アスパルテーム含有食品	規則 (EU) 1169/2011 ANNEX III.2.3	32	チューインガム原料表示	規則 (EU) 1169/2011 ANNEX VII Part B.9
8 10%以上のポリオール含有食品	規則 (EU) 1169/2011 ANNEX III.2.4	33	パン粉表示	規則 (EU) 1169/2011 ANNEX VII Part B.10
9 高カフェイン飲料・添加食品	規則 (EU) 1169/2011 ANNEX III.4	34	スクロース表示	規則 (EU) 1169/2011 ANNEX VII Part B.11
10 植物ステロール/スタノール添加食品	規則 (EU) 1169/2011 ANNEX III.5 規則 (EC) 1333/2008, ANNEX II, Part E	35	デキストロース表示	規則 (EU) 1169/2011 ANNEX VII Part B.12
11 表示面積 <10cm <sup>2</sup> の包装	規則 (EU) 1169/2011 Article 16.2	36	ブドウ糖シロップ表示	規則 (EU) 1169/2011 ANNEX VII Part B.13
12 物理的処理・特定処理食品	規則 (EU) 1169/2011 ANNEX VI Part A	37	乳タンパク表示	規則 (EU) 1169/2011 ANNEX VII Part B.14
13 解凍済み販売食品	規則 (EU) 1169/2011 ANNEX VI Part A.2	38	カカオバター表示	規則 (EU) 1169/2011 ANNEX VII Part B.15
14 放射線照射食品	規則 (EU) 1169/2011 ANNEX VI Part A.3	39	ワイン表示	規則 (EU) 1169/2011 ANNEX VII Part B.16
15 追加水・揮発性成分の重量順表示	規則 (EU) 1169/2011 ANNEX VII Part A.1	40	原料としての肉の表示	規則 (EU) 1169/2011 ANNEX VII Part B.17
16 濃縮・脱水原材料の重量順表示	規則 (EU) 1169/2011 ANNEX VII Part A.2	41	機械的分離肉表示	規則 (EU) 1169/2011 ANNEX VII Part B.18
17 脱水・再構成食品の原材料表示	規則 (EU) 1169/2011 ANNEX VII Part A.3	42	食品添加物・酵素表示	規則 (EU) 1169/2011 ANNEX VII Part C
18 果物・野菜・キノコ混合物表示	規則 (EU) 1169/2011 ANNEX VII Part A.4	43	フレーバー表示	規則 (EU) 1169/2011 ANNEX VII Part D
19 スパイス・ハーブ混合物表示	規則 (EU) 1169/2011 ANNEX VII Part A.5	44	複合原材料表示	規則 (EU) 1169/2011 ANNEX VII Part E
20 原材料2%未満の表示	規則 (EU) 1169/2011 ANNEX VII Part A.6	45	ナノマテリアル表示	規則 (EU) 1169/2011 Article 18.3
21 2%未満の類似または代替原材料表示	規則 (EU) 1169/2011 ANNEX VII Part A.7	46	GMO表示	規則 (EC) 1829/2003 Article 13
22 植物由来精製油『vegetable oils』表示	規則 (EU) 1169/2011 ANNEX VII Part A.8	47	Novel Foods表示	規則 (EU) 2015/2283 Article 9
23 植物由来精製脂『vegetable fats』表示	規則 (EU) 1169/2011 ANNEX VII Part A.9	48	特定着色料表示	規則 (EC) 1333/2008 Article 24
24 動物由来精製油『animal oil』表示	規則 (EU) 1169/2011 ANNEX VII Part B.1	49	グルテン除去・低減表示	委任規則(EU) 828/2014 Article 3
25 動物由来精製脂『animal fat』表示	規則 (EU) 1169/2011 ANNEX VII Part B.2			

※ ここに挙げる条件付き表示項目は「Food Labelling Information System（食品ラベル表示規則検索ツール）」により関連する可能性があるとしてされているもので、実質「日本酒」に関連しない項目も含まれる

# ① 食品ラベル表示規則（FIC規則）

---

# ①- 1 一般的な表示規制 (FIC規則)

- 根拠法：規則 (EU) 1169/2011 (第9条) でラベル表示義務項目を規定 (販売国の言語で表示)
  - ✓ アレルゲン表記の対象品目が日本より広く、個別表示が義務。
  - ✓ 栄養表示項目に『飽和脂肪酸』『糖類 (単糖類・二糖類)』が追加が必要。
  - ✓ 複合原材料の省略可能な基準が日本と違う。

食品の名称	EUまたは加盟国の規則等で規定される ① <b>法的名称</b> (EUの法律、規則などで定められた名称) 存在しない場合は、 ② <b>慣習的名称</b> (当該販売国で消費者に食品名称として受け入れられている名称) を使用する。 ①②に当てはまらない場合、③ <b>説明的名称</b> (他の製品と区別できる説明) を使用する。 商標やブランド名を食品の名称として使用することはできない。
特定原材料の分量 (QUID表示)	調理や製造に使用された原材料を食品の名称に使用または消費者が連想する場合、言葉や図・写真で強調されている場合、特徴付け、混同され得る製品と区別する場合は、ANNEX VIIIの例外を除き、主要原材料の割合を表示する。
正味量	重量単位で「kg (キログラム)」または「g (グラム)」で表示し、文字の大きさは重量によって応じる。EU規制に準拠していることを示す「eマーク」を任意表示できる。
賞味期限/消費期限	包装済み食品に関して、微生物学的観点から傷みやすい場合、賞味期限に代えて「消費」期限 (the 'use by' date) を表示。
特殊な保存条件や使用条件	特別な保存条件や使用条件を必要とする場合には、表示する。
アルコール度数	アルコール含有量 (体積比 by volume)が1.2%以上の飲料はアルコール度数 (体積比表示) を表示。
食品事業者の名称および所在地	販売している食品事業者、EU域内事業者でない場合は、EUへの輸入企業の名称または商号および所在地、委託製造の場合は登記番号。
原産地	原産地を想起させる国旗などがパッケージに表示されているなど、消費者が実際の実原産国と誤認し得る場合は原産国を表示する。また原産国が表示されている場合で、最終製品に含まれる主原料の原産国が違う場合は併記するか、「起源地と異なる (〇〇 do/does not originate from xx)」ことを明記する。(実施規則 (EU 2018/775))
使用方法の指示	記載がなければ適切な使用が困難な場合に記載。
製造ロット番号	「L」の文字の後に製造ロット番号を表示する。(「Lot」の後にロット番号でも可能)

# ①-2 一般的な表示規制 (FIC規則)

<p>原材料リスト</p>	<p>原則として、食品添加物や酵素を含むすべての原材料を重量順に表示する。食品に占める割合が2%未満の原材料については、重量順と異なるかたちで列挙することも可能。          複合原材料については、複合原材料の表示名を記載したうえで、その後に括弧書きで当該構成要素（サブ原材料）を総重量順で記載する。</p>
	<p>食品の原材料が単一で食品の名称と同一である場合で次の場合は不要。 (i) 食品名が成分名と同一 (ii) 食品名が成分の性質を明確に識別できる          その他の表示免除に関しては、第19～20条、ANNEX VIIで確認。          特に、アレルギー由来の成分が関与する場合は、表示免除が適用外となる。</p>
	<p>食品添加物および食品酵素は、その機能カテゴリー（酸化防止剤、防腐剤、着色料など）を示し、続けて物質名またはE番号を表示する。          ANNEX VII Part Cに規定されるカテゴリー（技術的機能）に属するものは、「そのカテゴリー名 (functional class :技術的機能名) + 特定の名称 (またはE番号)」を呼称として用いる。          例 「Acidity regulator (pH 調整剤)」 + 「特定の名称 (またはE番号)」他、Sweetener (甘味料)、Emulsifier (乳化剤)、Colour (着色料)、Antioxidant (酸化防止剤)等 カテゴリー名の日本語訳については<a href="#">こちら</a></p>
	<p>加工助剤や最終製品技術的な機能を持たない担体（キャリア）などについては同規則第20条または<a href="#">こちらを参照</a>。          加工助剤は通常、成分表示の義務対象外だが、加工助剤が製品中に残留してアレルギー性を生じる場合は表示義務あり。          (原材料の量の表示は同規則ANNEX VIIIを参考)</p>
	<p>ANNEX VII Part Bに規定される18項については特定の名称ではなく、カテゴリー名を使用できる例</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• グルコースシロップ (Glucose syrup) および無水グルコースシロップ (anhydrous glucose syrup) → 「グルコースシロップ (Glucose syrup)」</li> <li>• 動物由来の精製脂肪 (Refined fats of animal origin) → 「脂肪 (Fat)」と形容詞「動物の (animal)」または具体的な動物名</li> <li>• でん粉、物理的手段または酵素を使った加工でん粉 → 「でん粉 (Starch)」</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ナノマテリアルを含有する場合「ナノ」と添える。</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 果汁や果肉飲料に添加された果肉、果汁割合、添加物、香料、甘味料、水は特定の表示が必要。</li> </ul>	

# ①-3 一般的な表示規制 (FIC規則)

<p style="text-align: center;"><b>アレルギー表示</b></p> <p>※青太字は日本で義務ではないが表示推奨されているもの、赤太字は表示推奨とされていないもの</p>	<p>①グルテンを含む穀物（小麦、大麦、オーツ麦など）および同製品（※） ②甲殻類および同製品 ③卵および卵製品 ④魚および水産製品（※） ⑤ピーナッツおよび同製品 ⑥大豆および同製品（※） ⑦乳（ラクトースを含む）および乳製品（※） ⑧ナッツ類および同製品（アーモンド、ヘーゼルナッツ、くるみ、カシューナッツ、ペカン、ブラジルナッツ、ピスタチオ、マカデミアナッツ） ⑨セロリおよび同製品 ⑩辛子および同製品 ⑪ゴマおよび同製品 ⑫濃度が1キロ/1リットル当たり10mg 超の二酸化硫黄または亜硫酸塩 ⑬ルピナス（マメ科植物）および同製品 ⑭軟体動物および同製品</p> <p>アレルギーを誘発し、最終製品に残存する添加物や加工助剤も表示義務あり （※）一部例外あり 原材料リストの標記を太字や異なるフォント（下線）や対照的な色を使用して強調して表記する</p> <p>アレルギー表示のアドバイスを記載することも可能。（例）「Allergen Advice: for allergens, see ingredients in bold」（アレルギーに関するアドバイス：アレルギーについては、太字の成分を参照してください）」</p> <p>食品がアレルギーの交差汚染の影響を受けるリスクがある場合で、徹底した評価管理の元でもリスクを除去できない場合のみに、予防的アレルギーの次のいずれかの記述を含めることが可能 「may contain X (Xを含む可能性がある)」「not suitable for someone with X allergy (Xアレルギーのある方には適していません)」</p>
<p style="text-align: center;"><b>栄養表示</b></p> <p>※青太字は日本で義務ではないが表示推奨されているもの</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• エネルギー量 (kJ/kcalの両方を記載する必要あり)</li> <li>• 脂肪 (g)</li> <li>• 飽和脂肪酸 (g)</li> <li>• 炭水化物 (g)</li> <li>• 糖類 (g) (単糖類および二糖類の合計値のことを指す。)</li> <li>• タンパク質 (g)</li> <li>• 塩分 (g) [(塩分) = (ナトリウム含有量) × 2.5で算出することとなっている]</li> </ul> <p>上記を補足するために量を表示できるもの</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 一価不飽和脂肪酸 (mono-unsaturates)</li> <li>• 多価不飽和脂肪酸 (polyunsaturates)</li> <li>• ポリオール (polyols)</li> <li>• でん粉 (starch)</li> <li>• 繊維 (fibre)</li> <li>• ANNEX XIIIのA部で挙げるビタミンまたはミネラル</li> </ul>

## ①-4 一般的な表示規制 (FIC規則)

- 根拠法 :規則 (EU) 1169/2011 9条以外、およびANNEX に追加表示義務が規定される

下記は一例で、**実際には50以上の項目が規定されていることがあるため**、「[Food Labelling Information System \(食品ラベル表示規則検索ツール\)](#)」での確認を推奨。

- ✓ 空気を除去して、密閉した包装容器内に窒素などその他のガスを充てんしたガス充てん包装がなされた食品は「packaged in a protective atmosphere」と表示する。
- ✓ アスパルテーム (aspartame) またはアスパルテームアセスルファミ塩 (aspartame-acesulfame salt) を使用した場合、原料リストにE番号を記載し、「'contains aspartame (a source of phenylalanine)」「(フェニルアラニン源の) アスパルテームを含む」と記載するか、原料リストに具体的な名称を記載して「'contains a source of phenylalanine' (フェニルアラニン源を含む)」と記載する。
- ✓ カフェインの含有量が150ミリグラム/リットルを超える飲料 (希釈または抽出して飲む飲料を含む) には、「高カフェイン含有。子供、妊婦、授乳中の女性にはお奨めしません (High caffeine content. Not recommended for children or pregnant or breast-feeding women)」と商品名の側に記載した上で、続けてカフェイン含有量 (mg/100ml) をカッコ書きで表記する。

### 【参考情報】

ジェトロ [「農林水産物・食品の輸出支援ポータルサイト【欧州：EU】」](#)

ジェトロ [「EUにおける食品ラベル表示に関する規制 \(2014年3月\)」](#)

欧州委員会 [「Food Safety : Labelling and nutrition」](#) (英語)

欧州委員会 [「Food Labelling Information System \(食品ラベル表示規則検索ツール\)」](#) (英語)

## ② その他のラベル表示規則

---

## ②-1 GMO (遺伝子組換え) 表示

- GMO (遺伝子組換え) 指令
- 根拠法：規則 (EC) 1829/2003、規則 (EC) 1830/2003  
指令 (EU) 2015/412、指令 2001/18/EC、規則 (EU) 619/2011
  - ✓ 認可を受けた遺伝子組換え作物 (GMO)のみがEU域内での流通・販売が可能。
  - ✓ EUの登録リストに掲載されるGMO品目は、綿実、とうもろこし、菜種、大豆、てんさい。
  - ✓ GMOを原材料として使用する場合、最終製品のDNA検出値に関わらず全て表示。
  - ✓ GMOから直接生産された添加物や香料にも表示義務あり (ただし、GM微生物などの機能を利用した生産を除く)。
  - ✓ GMO、原材料リストの当該原材料の直後に「genetically modified (遺伝子組換え)」または「produced from genetically modified (name of ingredient) (遺伝子組換え (原材料名) から作られた)」と括弧書きで表示。
  - ✓ **偶発的な混入の許容値は個別の成分で0.9 %未満 (認可されたGMOに限る) で、この場合表示義務の対象とならない。**
  - ✓ **日本で使用されている『GMO不分別』の表示は不可。**
  - ✓ **日本とEUでの表示方法の違いについてはこちらを参照**
  - ✓ 『Non-GMO』『GMO Free』(遺伝子組換えでない) の表示に関して、EU規則では規定されていないが、各加盟国で定められていることがある。

### 【参考情報】

ジェットロ「遺伝子組換え食品規制調査 EU (2016年3月)」

ジェットロ「農林水産物・食品の輸出支援ポータルサイト【欧州: EU】」

欧州委員会「Food Safty: Genetically Modified Organisms」(英語)

欧州委員会「GM-free labelling : Final Report、Case studies」(英語)

## ②-1 GMO表示 日本とEUの規則の比較

	EU規則における表示制度	日本における表示制度
表示対象	EUで認可されたGMO登録されたGMO作物およびGMO由来の食品・飼料全てが対象 ※最終製品内でDNA/タンパク質検出有無にかかわらず表示。	大豆、とうもろこし、ばれいしょ、菜種、綿実、アルファルファ、てん菜、パイヤ及びびからしの9作物およびこれからなる33食品群が対象。（加工食品で、加工後も組換えDNAまたは組換え由来タンパク質が検出可能なものが対象）。上記の9農作物以外には、原則「 <b>遺伝子組換えでない</b> 」の表示はできない（表示禁止）。
複合原材料からなり、GMOで構成されているあるいはGMOを含有する場合	表示義務あり。 ※最終製品内でDNA/タンパク質検出有無にかかわらず表示 原材料リストの当該原材料の直後に「genetically modified（遺伝子組換え）」または「produced from genetically modified [name of ingredient]（遺伝子組換えの[原材料名]から生産された）」を表示。	表示義務あり ただし、 ・ 原材料の重量に占める割合の高い原材料の上位3位まで、かつ、原材料および添加物の重量に占める割合が5%以上の場合 ・ 加工工程後（最終製品）も組み換えられたDNAまたははこれに生じたタンパク質が検出される場合
成分が品目の名前で指定されている場合 （例「GM大豆から生産されたレシチンを含む」など）	表示義務あり。 「contains genetically modified [name of organism]」（遺伝子組換え[作物名]を含む）または「contains [name of ingredient] produced from genetically modified [name of organism]」（遺伝子組換え[作物名]から生産された[原材料名]を含む）」	原材料名に「遺伝子組換え」または「遺伝子組換え不分別」の表示をする。
最終製品のDNAやタンパク質の検出の可否を問わず、GMOを使用している場合（添加物や香料、高度精製品含む）	最終製品のDNAやタンパク質の検出の可否を問わず、 <b>GMOを使用している場合表示義務あり</b> 。 食品成分として使用した、添加物や香料、高度精製品、微生物（酵母エキスなど）にも表示義務あり。	最終製品にDNAやタンパク質の検出がされない場合、表示義務なし。油やしょうゆの場合、DNA等が検出できないため、表示義務なし（ <b>任意表示</b> ）。添加物についても遺伝子組換えの表示義務なし。
表示が免除される技術的に不可避または偶発的な（意図せざる）混入率	<b>0.9%未満</b> ただし、回避するために必要なすべての措置を講じたことを証明する必要がある。 「遺伝子組換えでない」「非遺伝子組換え」「不分別」「分別生産管理流通管理済み」の表示は不可。	分別生産流通管理を行い、意図せざる混入が <b>5%以下</b> の大豆やとうもろこしは「大豆（分別生産流通管理済み）」「大豆（分別生産流通管理済）」等の表示が可能。（2023年4月1日改正、「遺伝子組み換えではない」「非遺伝子組み換え」との表現の使用を分ける必要がある。） <b>大豆・トウモロコシ以外の対象農産物については</b> 、意図せざる混入率の定めはなく、混入がない場合（0%）に「遺伝子組み換えではない」と表示可能
「GMO Free / Non GMO（遺伝子組換えでない）」表示	EUで統一した規則はなく、各加盟国法で定められている場合や民間認証団体の仕様書に規定がある。 例）フランスの場合、 <b>デクレn 2012-128</b> により「Sans OGM（遺伝子組換えでない）」の表示は、植物性食品の場合、GMOの混入が0.1%以下であれば可能。畜産品の場合0.1%以下または0.9%以下の場合とし、正確な混入率を表示する。「sans OGM (<0,1%)」「sans OGM (<0,9%)」	（2023年4月1日より改正） ・ 分別生産流通管理を行い意図せざる混入5%以下「分別生産流通管理済み」  ・ 分別生産流通管理を行い、混入がないと証明※された場合 → 「 <b>遺伝子組換えでない</b> 」「 <b>非遺伝子組換え</b> 」等の表示可 ※生産・加工・流通の各段階で管理者が分別管理をし、書類で証明される

※1 原材料リストの当該原材料の直後に括弧書きで表示。原材料リストがない場合もラベルに情報を表示する。

※2 各国法で規定されない場合、プライベートスタンダード（認証団体）の仕様書と手続に則り表示する。

## ②-2 有機認証（有機食品）表示

- 根拠法：規則 (EU)2018/848、規則 (EU) 2021/2306、規則 (EU) 2021/2307、  
実施規則 (EU) 2021/2325
  - ✓ 有機製品規則については、[こちら](#)を参照。
  - ✓ **有機同等性**：日本を含む同等性を承認された第三国から輸入された有機製品（有機JAS）は、有機JASに格付けされていても、EUの有機認証団体の認証を受けずに「Organic」「bio」等とラベル表示することは違反行為とされる。（詳細は[こちら](#)）認証を受けていない場合、元の包装に記載されている「Organic」という文字を塗りつぶすことを当局に求められる事例もある。
  - ✓ **有機原料の割合**：包装済み食品の原料（農産品）の95%が有機製品の場合、「Organic」の表示が可能。
  - ✓ **有機製品義務表示**：原料農産物の原産地表示「EU農業」/「非EU農業」または国名（例：non-EU Agriculture または Japan Agriculture）、登録認証機関コード（例：XX-BIO-XXX）誤認を招かない製品名称
  - ✓ **EUの有機ロゴ（ユーロリーフ）の使用**：2025年12月現在、同等性を利用して輸入する場合、任意でEUの有機ロゴ「ユーロリーフ」（下図）を表示することが可能。登録認証機関コードと生産原料の原産地表示（EU農業/非EU農業等）を同じ視覚領域に表示する。その他、ロゴ使用のフォントや色の注意は「[EUの有機ロゴ](#)」を参照。
  - ✓ **有機生産規則の改正案**：2025年12月17日、欧州委員会により、改正案（[COM\(2025\)780 final](#)）が提案され、この中で、EUの有機生産規則（EU)2018/848に定められた基準を満たす製品のみがユーロリーフ表示できるとされている。この場合、実施規則（EU）2021/1165で使用が認められている農薬の活性物質、肥料・土壌改良材・栄養素、飼料の原材料や添加物以外使用できない（有機製品か否か関係なく、農薬、汚染物質の最大基準値（MRLs）など、EU規則の遵守は必須）詳細はこちらで[確認](#)。

### 【参考情報】

農林水産省「[有機食品の検査認証制度：EU加盟国との輸出入について](#)」

欧州委員会「[Agriculture and rural development : The organic logo](#)」(英語)

ユーロリーフ



## ②-3 食品添加物のラベル表示

- 原材料リストには重量順に特定の名称（もしくはE番号）で表示。
- 食品添加物および食品香料は、その機能カテゴリー（酸化防止剤、防腐剤、着色料など）を示し、続けて物質名またはE番号を表示する。
- 規則 (EU) 1169/2011 ANNEX VII Part Cに規定されるカテゴリー（技術的機能）に属するものは、「そのカテゴリー名（functional class :技術的機能名）+特定の名称（またはE番号）」の表示が義務づけられている。

例 「Acidity regulator（pH調整剤）」+「特定の名称（またはE番号）」他、Sweetener（甘味料）、Emulsifier（乳化剤）、Colour（着色料）、Antioxidant（酸化防止剤）等  
カテゴリー名の日本語訳については[こちら](#)

### ラベル表示規則(EU) 1169/2011 第20条に規定される原材料表示からの省略可能な成分 ただし、アレルギーを誘因する物質は表示義務

- 製造工程中に一時的に分離され、その後再び導入された成分（元の割合を超えない）
- キャリーオーバー（持ち越し）の原則により、当該食品の1つ以上の原材料に含まれていたことで存在し、最終製品において技術的機能を果たさない食品添加物及び食品酵素
- 加工助剤として使用される食品添加物及び食品酵素
- 担体（キャリア）または担体と同じ方法および目的で使用され、かつ必要不可欠な量だけ使用される食品添加物ではない物質
- 加工助剤と同様の方法および目的で使用され、最終製品中に存在する食品添加物ではない物質
- 製造中の水（濃縮または脱水された成分の再構成のために製造過程でのみ使用、通常は消費されない液体媒体）

## ②-4 食品香料のラベル表示

- 規則 (EU) 1169/2011 ANNEX V Part Dに「原材料リストの香料の表示方法」を規定
- 「flavouring(s) (香料)」と一括表示または、より具体的な名称もしくは説明を表示できる（一部Quinine またはcaffeine例外あり）が、定義は規則(EC) 1334/2008 第3条に則る（詳細は[こちら](#)を参照）
- 「スモーク香料 (smoke flavouring(s))」については、[こちら](#)を参照
- EUでは、香料についても、キャリアオーバーか否かに関係なく、最終製品中に残存するアレルゲン物質は表示義務あり

### 食品香料規則(EC) 1334/2008に規定される「天然香料」の表示について（第16条）

「**天然香料物質 (natural flavouring substance)**」：植物、動物、または微生物起源の物質 (原料) から、適切な物理的、酵素的または微生物学的な工程により得られた香料物質であって、その原料は生の状態、あるいは人の消費用に加工された後でもよいが、規則(EC) 1334/2008 ANNEX IIにある伝統的な食品加工プロセスの一つ以上によって処理されたもの。天然香料物質は、自然界に存在し、同定されている物質。

- ✓ 「**natural (天然)**」の香料：その香料成分 (flavouring component) が香料調製品 (flavouring preparations) および／または天然香料物質 (natural flavouring substances) からなる場合のみ
- ✓ 「**natural “food(s) or food category or source(s)” flavouring (天然〇〇香料)**」：その香料成分の当該基原物質 (source material) から重量比で95%以上得られている
- ✓ 「**natural “food(s) or food category or source(s)” flavouring with other natural flavourings**」 「天然〇〇 (食品／食品カテゴリ／原料) 風味 + **天然香料** (他の天然香料を含む)」：香料成分が当該基原物質から部分的に得られ、その“flavour (風味)” が容易に認識される場合

## ②-5 栄養・健康に関する強調表示

- 根拠法：規則 (EC) 1924/2006、規則 (EC) 1925/2006

- ✓ ラベルの義務表示項目の他、**栄養・健康に関する強調表示 (PR表現)がポジティブリストで規定され、掲載されていない表現を表示できない。**
- ✓ 虚偽や曖昧、誤解を招くような訴求、他の製品の安全性や栄養適性に疑問を抱かせるような訴求、また過剰な摂取を促すような訴求などは禁止される。
- ✓ 認可された表現、認可されない健康表示はEUの登録リストで検索可能 (次項参照)。
- ✓ 「糖分少なめ (LOW SUGARS)」「塩分控えめ (LOW SODIUM/SALT)」「食物繊維が豊富 (HIGH FIBRE)」「タンパク質が豊富 (HIGH PROTEIN)」「ビタミン・ミネラルが豊富」、「～を含む」等、規則に規定される基準値、含有量を満たさない場合、表示は不可。

EUで記載可能な表現・強調表示 例	許可されていない表示 例
「Vitamin C contributes to maintain the normal function of the immune system during and after intense physical exercise (ビタミンCは激しい運動中および運動後に免疫系の正常な機能の維持に寄与する)」	「ビタミンCは免疫力を増加させる」
「Calcium is needed for the maintenance of normal bones (カルシウムは正常な骨の維持に必要です)」	「カルシウムは健康的な血圧の維持に寄与します」
「Olive oil polyphenols contribute to the protection of blood lipids from oxidative stress(オリーブオイルのポリフェノールは、血中脂質を酸化ストレス予防に寄与する)」	「フラボノイド、特に緑茶のカテキンは、炭水化物の吸収を25%減少させます。」「内臓脂肪を減らす」等
	「コロナに打ち勝つ」「お茶は消化を助ける」などポジティブリストに掲載されない表現

【参考情報】

ジェトロ [「農林水産物・食品の輸出支援ポータルサイト【欧州: EU】」](#)

ジェトロ [「健康食品関連規制調査 \(EU\) \(2017年3月\)」](#)

欧州委員会 [「Food Safety :Nutrition and Health Claims」](#) (英語)

## ②-5 健康に関する強調表示データベース検索



European Commission | English | Search

Food and Feed Information Portal Database

European Commission > Food > Food and Feed Information Portal > Health Claims > EU register

SEARCH OPTIONS Health Claims (2330 matching records)

Claim Status

All Filter results...

Health relationship: -/-

EFSA opinion reference 'Nutrimune®'

Nutrimune and immune defence against pathogens in the gastrointestinal and upper

**健康強調表示データベースにアクセス**



SEARCH OPTIONS Health Claims (2330 matching records)

Claim Status

Authorised Filter results...

Type of Claim

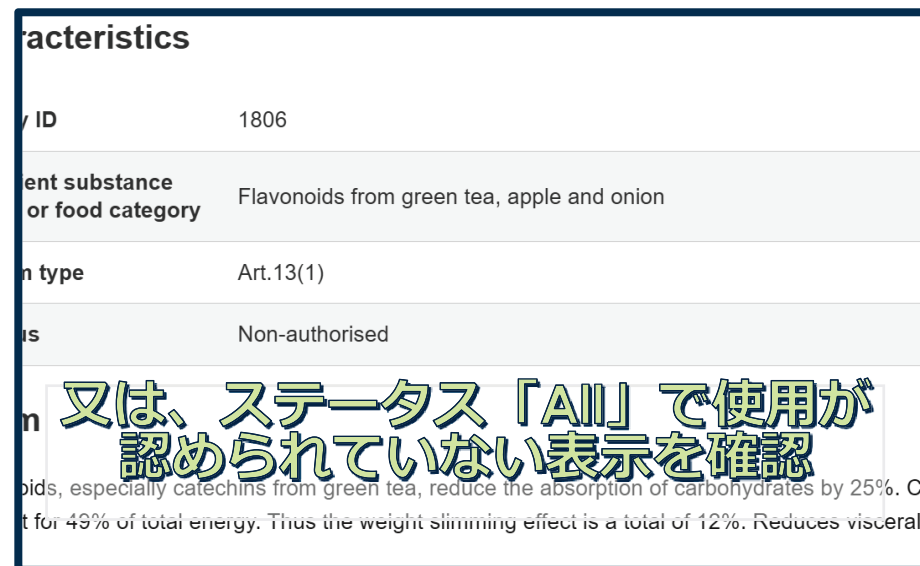
All Filter results...

α-linolenic acid (ALA) & linoleic acid

Health relationship: -/-

EFSA opinion reference

**ステータス「Authorised」から、使用可能な表示を確認**



Characteristics

ID	1806
Substantive substance or food category	Flavonoids from green tea, apple and onion
Legal basis	Art.13(1)
Status	Non-authorized

Flavonoids, especially catechins from green tea, reduce the absorption of carbohydrates by 25%. Catechins also reduce the absorption of fat for 49% of total energy. Thus the weight slimming effect is a total of 12%. Reduces visceral

**又は、ステータス「All」で使用が認められていない表示を確認**



Health Claims

The search tool only allows searches for health claims and ingredients

**EUポータルサイトHealth Claim「Download Register in Excel Format」でダウンロードも可能**

- EU Register of Health Claims
- Some health claims subject to the individual authorisation procedure
- Download Register in Excel format
- APIs

## ②-6 アルコール飲料表示

- 根拠法：規則 (EU) 1169/2011 , 規則 (EU) 2019/787
  - ✓ **法定名称を使用**：規則 (EU) 2019/787に規定される定義に則り販売名称を使用
  - ✓ **原材料・製法に関する表示**：基本的に、アルコール度数1.2%を超える飲料は、原材料リストの表示義務と栄養表示の義務が免除されているが、ワイン・アロマタイズドワインに関しては、別途、表示規則が設定される。スピリッツ飲料の原材料に関しても別途規則あり。
  - ✓ **スピリッツの原材料表示**：農業由来エチルアルコールまたは蒸留物の原材料の表示は、**当該原料（穀物、果実等）のみから製造された場合**に表示可能。複数原料使用時は、純アルコール量比に基づき多い順で表示。**ミクスチャー（混合）やブレンド**は、法定名称を主表示とし、使用スピリッツ名やGIはアルコール成分一覧内でのみ表示可能。（規則 (EU) 2019/787第13～17条、ANNEXI）
  - ✓ **ワイン・アロマタイズドワイン**：2023年12月以降にEU市場で販売されるものについては、原材料リストおよび栄養表示が義務化されている。物理ラベルか電子ラベル（QRコード等）が認められる。ただし、**硫黄酸化物／亜硫酸塩や卵などのアレルギー表示は物理表示**（ラベルまたは飲料名付近）が義務づけられている（規則(EU) 2021/2117 第3条、規則 (EU) 1169/2011）
  - ✓ **アルコール度数表示**：アルコール度数1.2%を超える場合は、アルコール度数を 小数点第一位まで「% vol.」または「alcohol」や「alc.」で表示。（「○度～○度」の表示不可）アルコール度数の測定は摂氏20度で設定する。（日本では酒税法上摂氏15度のため注意）
  - ✓ **アルコール飲料の健康強調表示**：アルコール度数1.2 % 以上の健康強調表示は禁止される。（栄養強調表示は一部ポジティブリスト制で許可される。）
  - ✓ **アルコール飲料の容器**：鉛製キャップの使用禁止。その他、**一部のアルコール飲料の容量規制（一定の容量の容器の販売義務）**については[こちらを参照](#)
  - ✓ **健康リスクのロゴ**：フランス国内で販売されるすべてのアルコール飲料は妊婦に対する摂取リスクの警告ロゴ（図：右下）か、文章の表示義務あり。アイルランドでも同様の規則施行予定。

### 【参考情報】

ジェトロ [「農林水産物・食品の輸出支援ポータルサイト【欧州: EU】」](#)

欧州委員会 [「Health Promotion Knowledge Gateway : Alcoholic Beverages」](#) ( 英語)



## ②-7 果汁・濃縮果汁などの表示

- 根拠法：[指令 2001/112/EC](#), [新指令 \(EU\) 2024/1438](#)
- ✓ **製品名の明確化**：[指令 2001/112/EC ANNEX I](#) の定義に則ってラベルを表示する。
  - 果汁 (fruit juice)：定義上、加糖なし
  - 濃縮果汁から再構成した果汁 (fruit juice from concentrate) 飲用可能な水で希釈したもの (EU) 2020/2184 )
  - 濃縮果汁 (concentrated fruit juice) 「from concentrate」と明示。
  - 水抽出果汁 (water-extracted fruit juice)
  - 乾燥／粉末果汁 (dehydrated/powdered fruit juice)
  - 果実ネクター (fruit nectar)
  - **減糖果汁**：新しいカテゴリで「天然に存在する糖分の量が少なくとも30%削減された果汁」
  - **濃縮還元低糖果汁**：新しいカテゴリ
  - **濃縮減糖果汁**：新しいカテゴリ
- ✓ **混合果実表示**：2種類以上の果実を使用する場合、使用量順に果実名を列記。3種以上は「複数の果実」や使用果実数で代替可能。(例「ミックスジュース (りんご70%、オレンジ30%)」または「ミックスジュース、複数の果実使用」)
- ✓ **糖分情報・新規低糖製品表示**：[新指令 \(EU\) 2024/1438](#)により、**2025年12月15日以降、低糖果汁・低糖濃縮果汁の新カテゴリが導入 (適用2026年6月14日以降)**。**低糖率や製法に関する表記が必須**。(例、「オレンジジュース reduced-sugar (30%減糖) 」) 自然由来糖のみ使用の場合、「naturally occurring sugars」の表記が可能。
- ✓ **果汁・果実ピューレ含有量**：さらに、果実ネクターは ANNEX IV に定める最低果汁・ピューレ含有量を表示。消費者に正確な果汁割合を伝える。
- ✓ **原材料の適法性・製造方法**：ANNEX I・II で許可された原材料・加工方法のみが使用可能。安全性・適法性を保証する表示が求められる。
- ✓ **原産国表示 (将来的な対応)**：2027 年までに果実の収穫国表示についてEUが評価予定としている。

### 【参考情報】

ジェトロ [「農林水産物・食の輸出支援ポータルサイト【欧州: EU 清涼飲料水】」](#)  
欧州委員会 [「Fruit juices and similar products」](#) (英語)

## ②-8 ミネラルウォーターなどの表示

- 根拠法：[指令2009/54/EC](#)、[指令2003/40/EC](#)
- ✓ **水源と名称の明示**：加盟当局による水源の認定が必要とされる。[指令2009/54/EC](#)に定めるすべての規則を満たした水のみ「**Natural mineral water**」の表示が可能。（定義は同規則 ANNEX Iに規定）ボトルには使用した泉の名称と所在地を明確に表示し、一つの源泉で複数の商標表示は不可。
- ✓ **分析成分の表示**：ナトリウム、カルシウム、マグネシウムなど主要ミネラル成分を分析結果として表示し、消費者に成分情報を提供する。
- ✓ **処理内容の表示**：鉄や硫黄化合物などの不安定な元素を分離するなどの一部の処理以外、禁止。（[指令2003/40/EC](#)）規定された処理を施した場合、その内容を表示。
- ✓ **微生物・安全性要件**：販売時および水源で、寄生虫や大腸菌群などの有害微生物がないことを保証し、ラベルに安全性の情報を明示可能。
- ✓ **炭酸水の区別表示**：天然炭酸水か人工炭酸添加水かを明確に表示。天然炭酸水は「naturally carbonated」、添加の場合は「carbonated」を使用。または「natural mineral water fortified with gas from the spring（水源水由来の炭酸を添加した天然ミネラルウォーター）」も使用可能。
- ✓ **虚偽表示禁止**：実際にはない水の特性や健康効果を誤認させる表示は禁止される。医薬品とみなされる水や、温泉や温水温泉で治療薬として使用される天然鉱泉水には別の規則が適用される。

天然ミネラルウォーター・水源水・その他の水の表示規制の違いについては[こちら](#)

### 【参考情報】

ジェトロ [「農林水産物・食の輸出支援ポータルサイト【欧州: EU 清涼飲料水】」](#)

欧州委員会 [「Natural mineral waters and spring water」](#)（英語）

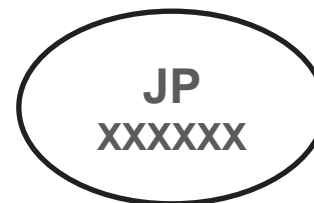
欧州委員会 [「各加盟国の認定天然ミネラルウォーター水源リスト」](#)（英語）

## ②-8 天然ミネラルウォーター・水源水・その他の水の表示

	天然ミネラルウォーター (Natural mineral water)	水源水 (spring water)	その他のボトル詰めの水 (ヒトの消費向けの飲用水)
製品名表示	指令2009/54/EC (ANNEX I 定義) + 指令2003/40/EC (成分表示・処理条件)  定義を満たしたものは「Natural mineral water」と表示可能 炭酸/天然炭酸の区別必須 「Carbonated Natural Mineral Water」 「Naturally Carbonated Natural Mineral Water」 または「natural mineral water fortified with gas from the spring (水源水由来の炭酸を添加した天然ミネラルウォーター)」	指令2009/54/EC 第7条および第8条に規定されるラベル表示 (水源地名・処理)・名称規定 + 指令2020/2184 (品質基準:微生物・化学物質・リスク評価)  定義を満たすものは「Spring Water」と表示可能 炭酸の有無は天然/人工で区別推奨	指令2020/2184 (飲用水品質基準)  製品ブランド名や「Drinking Water」等 「Natural mineral water」や「spring water」の使用不可  炭酸入りの場合は表示が必要
水源表示	加盟当局による水源の認定が必要 採水地・源泉の名称・所在地必須 1つの源泉に複数の商標不可	水源の認定は不要 採水地・源泉の名称・所在地必須	水源表示は義務ではない。
成分表示	ミネラル主成分(ナトリウム、カルシウム等 主要成分の分析値)の表示義務あり	ミネラル主成分(ナトリウム、カルシウム 等)の表示は義務ではない(推奨)	義務なし
処理・加工表示	許可された処理のみ可能、処理内容はラベル 表示	必須処理がある場合は表示必須(濾過、殺菌 など)	表示義務なし
炭酸区別表示	天然炭酸は「naturally carbonated」 人工炭酸は「carbonated」	天然炭酸は「naturally carbonated」 人工炭酸は「carbonated」	炭酸入りの場合は表示必要、天然/人工区 別は任意
虚偽表示 衛生管理	実際にはない水の特性或健康効果を誤認させる 表示の禁止 容器封印必須	実際にはない水の特性或健康効果を誤認させる 表示の禁止 容器封印必須	実際にはない水の特性或健康効果を誤認させ る表示の禁止 容器封印必須

## ②-9 肉と魚の表示（共通項目）

- 根拠法：規則（EC）178/2002、規則（EC）853/2004、規則（EU）1169/2011
  - ✓ **衛生の識別マークの表示**：生鮮・加工食品に関わらず、EUで流通する全ての動物由来製品は、動物性原料がEUの認定施設由来であり、EUの衛生基準を満たすことを証明する識別マークの表示を義務づけられている。
  - ✓ **冷凍肉・水産物の冷凍日**：「Frozen on 日/月/年」（複数回冷凍されている場合には最初の冷凍日）と表示する
  - ✓ **解凍済み品**：一度冷凍された後に販売時に解凍した場合「解凍済み」を表示
  - ✓ **急速冷凍食品**：販売名に加盟国の言葉で（「quick-frozen」「surgelé」）1つ以上表示する（指令 89/108に規定）
  - ✓ **水分添加製品**：肉製品や魚製品で「調製・加工の過程で、仕上げ重量に対して5%以上の水分（または氷水）を添加した場合、「Water added」「added water」「with added water」など、消費者に分かる形で明記する
  - ✓ **添加タンパク含有製品**：肉製品および水産製品に本来の肉・魚以外のタンパク質（例：植物由来、大豆、他動物由来など）が添加された場合は、食品名に「添加タンパク with added proteins」と出自（例：「大豆タンパク添加」「魚蛋白添加」など）を明記
  - ✓ **成形肉・成形魚**：複数の肉片・魚片を結着した「成形品」の場合、実際に一枚の肉・魚でないことを明確に食品名へ「成形肉 (Formed meat)」「成形魚 (formed fish)」の表示義務。成形方法は添加物・酵素等いずれでも表示が必要。



## ②-9 生鮮牛肉・肉製品の表示-1

- 根拠法：規則 (EU) 1308/2013、規則 (EC) 1760/2000、規則 (EC) 1825/2000  
規則 (EC) 178/2002、規則 (EC) 853/2004、規則 (EC) No 566/2008
  - ✓ **肉の由来となる家畜またはその集団の個体識別番号**：牛の個体識別コード（誕生、肥育、屠殺の履歴）から製品ロットまでのトレーサビリティを消費者が追跡できる
  - ✓ **屠殺が行われた施設の認定施設の番号**：そのと畜場が所在する国名
  - ✓ **食肉処理場の認定番号**：切断作業を行う施設（解体処理場）とその施設の所在する国名
  - ✓ **原産地表示**：ラベルに「牛の出生国 (country of birth)」、「飼育国」「屠殺が行われた国」の原産情報を表示する。ただし、すべて同一国内で生まれ・育ち・屠殺された場合は、「Origin: (Member State or third country)」と一括表示できる。
  - ✓ **ミンチ牛肉についての特例**：出生国、飼育国、屠殺場番号の代わりに「Prepared in (国名)」および「Origin (国名)」表記が可能。追加表示として、出生／肥育／屠殺情報や製造日を任意で記載できる。
  - ✓ **第三国産「Origin: non-EU」の表示**：EU域外から輸入された牛肉で、原産（出生・肥育）情報が完全でない場合には、「Origin: non-EU」「Slaughtered in (third country name)」を表示
  - ✓ **トリミング肉の簡素化**：別の識別コードで追跡できること（ロット番号など）を条件に、屠殺場の認定番号、処理場の認定番号、出生国、肥育国の表示を省略できる
  - ✓ **包装済みカット肉の簡素化**：上記同様の条件で、屠殺場および処理場の認定番号を省略可能
  - ✓ **牛の屠殺時年齢が12か月未満の場合**：「Age on slaughter: less than 8 months」「Age on slaughter: from 8 to less than 12 months」をラベルに表示する。最終消費者向けでない場合には、それぞれ「Category V」（8か月未満）「Category Z」（8～12か月未満）と表示可能
  - ✓ **12か月未満で屠殺された牛の枝肉カテゴリー表示**：「Category V」および「Category Z」に対応する識別文字をラベルおよび関連文書に表示

### 【参考情報】

ジェトロ「[農林水産物・食品の輸出支援ポータルサイト【欧州：EU 牛肉】](#)」

農林水産省「[英国、欧州連合、スイス、リヒテンシュタイン及びノルウェー向け輸出食肉の取扱要綱](#)」

## ②-9 生鮮牛肉・肉製品の表示-2

- 根拠法：規則 (EU) 1308/2013、規則 (EC) 1760/2000、規則 (EC) 1825/2000  
規則 (EC) 178/2002、規則 (EC) 853/2004、規則 (EC) No 566/2008
  - ✓ **不正防止の観点からの検印と封印シールおよび検査済証：**不正防止の観点から、施設の認定管轄の都道府県などは検査に合格した枝肉などに押印するおよび封印シールおよび容器包装に印刷する検査済証を作成します。様式や詳細は「英国、欧州連合、スイス、リヒテンシュタイン及びノルウェー向け輸出食肉の取扱要綱」別添5で確認できる。
  - ✓ **12か月未満で屠殺された牛の枝肉カテゴリ表示：**カテゴリ識別用コード（例：「V」「Z」など）を、枝肉の外表面にラベルまたはスタンプで表示する。ラベルは50cm<sup>2</sup>以上のサイズとし、スタンプを使う場合、文字の高さは2cm以上、消えないインクで肉表面に直接表示する。ラベル・スタンプは、後部（サーロインの第4腰椎部）と前部（胸部、胸骨切断面から10～30cmの位置）に貼付。印字に使用できるインクについては、添加物規則で確認すること。



【参考情報】

ジェトロ「[農林水産物・食品の輸出支援ポータルサイト【欧州：EU 牛肉】](#)」

農林水産省「[英国、欧州連合、スイス、リヒテンシュタイン及びノルウェー向け輸出食肉の取扱要綱](#)」

欧州委員会「[Food Safety : Food hygiene](#)」(英語)

## ②-9 水産物の表示

- 根拠法：[規則 \(EU\) 1308/2013](#)、[規則 \(EU\) 1379/2013](#)
  - ✓ **衛生の識別マークの表示**：生鮮・加工食品に関わらず、EUで流通する全ての動物由来製品は、動物性原料がEUの認定施設由来であり、EUの衛生基準を満たすことを証明する識別マークの表示を義務づけられている
  - ✓ **水産物の商業上の名称および学名**：水産物の商業上の名称に加えて、学術名を明示する
  - ✓ **生産方法：漁獲／淡水漁獲／養殖の表示**
  - ✓ **漁獲／養殖された海域および漁獲に使用された漁具の分類**：規則 (EU) 1379/2013 ANNEX IIIの漁具コードを用いて表記
  - ✓ **冷凍水産物の解凍表示**：製品が「解凍された場合」、その旨の表示。（ただし、生産過程において凍結が不可避な場合、衛生目的で凍結された場合、くん製・塩蔵・酢漬け・調理・乾燥の前に行われた解凍については対象外）
  - ✓ なお、情報の一部または全部をQRコードで概説することも可能

### 【参考情報】

ジェトロ「[農林水産物・食品の輸出支援ポータルサイト【欧州: EU 水産物】](#)」  
農林水産省「[英国、欧州連合、スイス及びノルウェー向け輸出水産食品の取扱要綱](#)」

## ②-10 新規食品 (Novel Food) 表示

- 根拠法：規則 (EU) 2015/2283 委任規則 (EU) 2017/2470、委任規則 (EU) 2018/456
  - ✓ 1997年5月15日以前にEU内で人によって相当量 (significant degree) が消費されていなかった食品または食品原料を「**新規食品 (Novel Food)**」として規制。(規則の詳細は[こちら](#))
  - ✓ **製品特性の表示**：新規食品として承認された名称・区分を使用し、従来食品と異なる場合は新規性 (由来・製法) を明示
  - ✓ **健康影響の可能性材料の表示**：一部の消費者に健康リスクを与える可能性のある成分は明示
  - ✓ **倫理的懸念のある材料の表示**：動物由来、微生物由来など、倫理的配慮が必要な成分はラベルに表示
  - ✓ **用途・条件の表示**：Union listに記載された使用条件や制限事項 (例：特定集団への注意、最大使用量等) をラベルに記載し、誤認防止を図る
  - ✓ 「**ナノマテリアル**」の表示：食品原材料として意図的に製造された人工ナノ材料 (ナノマテリアル) を使用する場合は、**原材料名の後に(nano)を付して表示すること。**
  - ✓ 「**人工ナノマテリアル**」とは、「単独または凝集体・集積体の構成粒子として存在する固体粒子からなる天然・偶発的・製造された材料であって、粒子数分布の50%以上が以下のいずれかを満たすものをいう：①1~100nmの外部寸法、②細長形状、③板状形状。ただし、体積比表面積 (VSSA) が6 m<sup>2</sup>/cm<sup>3</sup>未満の材料は、ナノマテリアルとは見なされない。」(欧州委員会勧告 C(2022)3689)
  - ✓ **ナノ特性の補足説明**：ナノ材料が特定形状 (例：細長・板状) や凝集体構造を有する場合、材料名に (nano) を付し、必要に応じてナノサイズ/特性を明示。
  - ✓ **自然由来・非意図的に存在する微粒子や加工過程で完全に溶解・分解する物質**：Nanoの表示不要。体積比表面積 (VSSA) が6 m<sup>2</sup>/cm<sup>3</sup>未満の場合も表示不要。

### 【参考情報】

ジェトロ [「EUにおける新規食品 \(Novel Food\) 規制 \(2018年12月\)」](#)

ジェトロ [「農林水産物・食品の輸出支援ポータルサイト【欧州: EU】」](#)

欧州委員会 [「Food Safety : Novel Food」](#) (英語)

## **(8) 食品包装**

---

# ①- 1 食品接触包装材規則（FCM規則）

## ● 根拠法：[規則（EC）1935/2004](#) [規則（EC）2023/2006](#)

- ✓ 食品と接触することが意図されている食品用容器・包装、調理器具、食品製造機械、食品輸送用のコンテナ等は、Food Contact Materials (FCMs)としてEU規則で規制される。
- ✓ FCMsは健康被害を引き起こさない、食品成分に許容できない変化をもたらさない、食品の味・香り・食感などを劣化することのない素材を使用することが定められている。
- ✓ 一部の食品接触包装材の素材はポジティブリストで規定。
- ✓ **EU規則に則って「適合宣言書」を作成し、提示できるように準備が必要。**
- ✓ 2022年9月より、旧規則(EC) 282/2008が廃止され、**食品の接触を意図する再生プラスチックに関する新規規則 (EU) 2022/1616**が発効し、規則に適合している旨を証明する「**適合宣誓書**」の提出が求められる。EUのリサイクル認定施設・企業・工程・装置については登録簿で一元化される。[（こちらを参照）](#)
- ✓ EU加盟国は独自規制を導入することが可能。特にフランス国内規則では細分化されて規定されている。

プラスチック・熱可塑性エラストマー	<a href="#">規則(EU) 10/2011</a>	ポジティブリスト形式で使用規制あり
アクティブ・インテリジェント素材	<a href="#">規則(EC) 450/2009</a>	ポジティブリスト形式で使用規制あり
再生プラスチック	<a href="#">規則 (EU) 2022/1616</a>	同規則に規定されるリサイクル工程からなる原料で製造された再生プラスチックのみが、食品接触素材として使用可能。
セラミック	<a href="#">指令84/500/EEC</a>	カドミウムと鉛の検出上限値が規定
再生セルロースフィルム	<a href="#">指令2007/42/EC</a>	ポジティブリスト形式で使用規制あり
BPA（ビスフェノールA）	<a href="#">規則 (EU) 2024/3190</a>	食品接触材におけるBPA及びその塩等の使用禁止
エポキシ樹脂	<a href="#">規則1895/2005/EC</a>	エポキシ誘導体の定義と使用制限

【参考情報】[ジェットロ「農林水産物・食品の輸出支援ポータルサイト【欧州: EU】」](#)  
[ジェットロ「海外向け食品の包装制度調査（2020年3月）」](#)  
欧州委員会 [「Food Safety : Food Contact Materials」](#)（英語）

その他、別途、個別規則で、例えば、中国ならびに香港から輸入するポリアミドまたはメラミンプラスチック製キッチン製品などに課される規則や適合証明書が規定される。

# ①-2 再生プラスチック EUデータベース (Union 登録簿)

Food and Feed Information Portal Database

European Commission > Food > Food and Feed Information Portal > Food Contact Materials > Search EU Register of Recycling Installations

**Recycling installations (10 matching records)**

(note: RIN - 'Recycling installation number'; RFN - 'Recycling facility number'; RON - 'Recycling operator number')

↕ RIN	↕ Name of Recycling Installation	↕ Country	↕ RFN	↕ RON
<input type="text"/>	<input type="text"/>	Japan	<input type="text"/>	<input type="text"/>
JAP-0LO-010	UTSUMI_Starlinger deCON	Japan	JAP-1DZ-0FB	JAP-1DZ-009
JAP-0SK-01P	Vacurema Prime_(MR5)	Japan	JAP-1FG-0F3	JAP-7W6-00M
JAP-125-01G	Vacurema Advanced_(MR2)	Japan	JAP-6Y5-0FB	JAP-7W6-00M
JAP-SHZ-01A	UTSUMI_EREMA	Japan	JAP-1DZ-0FB	JAP-1DZ-009

Food and Feed Information Portal Database

European Commission > Food > Food and Feed Information Portal > Food Contact Materials > Search EU Register of Recycling facilities

**Recycling facilities (7 matching records)**

(note: RFN - 'Recycling facility number'; RIN - 'Recycling installation number')

↕ RFN	↕ Name of Recycling facility	↕ Country
<input type="text"/>	<input type="text"/>	Japan
JAP-1DZ-0FB	UTSUMI RECYCLE SYSTEMS Inc.	Japan
JAP-1FG-0F3	Oyama Factory	Japan
JAP-6Y5-0FB	MR Factory	Japan
JAP-83R-0F1	Ririku Factory	Japan
JP2-GAY-1FG	Far Eastern Ishizuka Green PET Corporation - Tokyo Plant 1	Japan
JP6-HDQ-1F3	Far Eastern Ishizuka Green PET Corporation - Hineji Plant	Japan

Food and Feed Information Portal Database

European Commission > Food > Food and Feed Information Portal > Food Contact Materials > Search EU Register of Recycling companies

**Recycling companies (4 matching records)**

(note: RON - 'Recycling operator number'; RIN - 'Recycling installation number'; RFN - 'Recycling facility number')

↕ RON	↕ Name of Recycling company	↕ Country
<input type="text"/>	<input type="text"/>	J
JAP-1DZ-009	UTSUMI RECYCLE SYSTEMS Inc.	Japan
JAP-5SJ-00P	Chori CO., LTD	Japan
JAP-7W6-00M	Kyoei Industry Co., Ltd.	Japan
JP0-JUM-10E	Far Eastern Ishizuka Green PET Corporation (FIGP)	Japan

## リサイクル装置の確認 Recycling Installation Number(RIN)

① 当該再生プラスチックが、本データベースに登録されたリサイクル装置 (RIN) を使用して製造されているか確認。

なお、今後認可リサイクル工程 (RAN) の登録簿も整備される予定 (2026年3月現在)。

## リサイクル施設 (プラント) の確認 Recycling Facility Number (RFN)

② 当該再生プラスチックは、本データベースに登録されたリサイクル施設 (RFN) で製造されているか確認。

なお、今後認可リサイクル工程 (RAN) の登録簿も整備される予定 (2026年3月現在)。

## リサイクル企業の確認 Recycling Operator Number (RON)

③ 当該施設が本データベースに登録されたリサイクル事業者 (RONの管理下にある) か確認。

EU域内向け再生プラスチックを輸出する第三国の製造者 (自然人または法人) も含まれる。

- ❑ 規則 (EU) 2022/1616は、**EU域内外**のリサイクル事業者が製造し、食品接触用途としてEU市場に上市される再生プラスチック材料および製品に適用される
- ❑ 登録されたリサイクル施設、装置 (設備)、企業に関する情報を検索可能なツール
- ❑ 認定リサイクル工程 (RAN)、リサイクルスキーム (RSN)、新規技術番号 (NTN) の登録簿は整備中、段階的に掲載される予定 (2026年3月現在)
- ❑ 認定企業はEU内企業だけでなく、EU市場に供給する第三国の事業者も対象
- ❑ 輸入者・食品メーカー・小売まで サプライチェーン全体で登録番号を確認することが可能 (供給された再生プラスチック登録状況を確認することが可能)

## ② アルコールの容器容量規制

- 根拠法：[指令 2007/45/EC](#) [規則 \(EU\) 2019/787](#)
  - ✓ HSコード（CNコード 2208）に分類される蒸留酒（Spirit drinks）や2204・2205に分類されるぶどう酒に関して、販売可能な容量規制が課される。
  - ✓ **清酒やHSコード2206に分類される醸造酒などは本規制の対象に含まれない。**
  - ✓ 日EU・EPAの発効に伴い、**日本産の単式蒸留焼酎（いわゆる「本格焼酎」）の容器容量規制が一部緩和され、四合瓶・一升瓶での輸出が可能。**

適用範囲	容器容量規制 (mℓ)
100 mℓから1,500mℓの非発泡性ワイン	100、187、250、375、500、750、1,000、1,500
100 mℓから1,500mℓの黄ワイン (vin jaune)	620
125 mℓから1,500mℓの発泡性ワイン	125、200、375、750、1,500
100 mℓから1,500mℓのリキュールワイン	100、200、375、500、750、1,000、1,500
100 mℓから1,500mℓのフレーバードワイン	100、200、375、500、750、1,000、1,500
100 mℓから2,000mℓ蒸留酒（スピリッツ）	100、200、350、500、700、1,000、1,500、1,750、2,000
100 mℓから2,000mℓ日本産単式蒸留焼酎	100、200、350、500、700、720、1,000、1,500、1,750、1,800、2,000

※ ただし、上記適用範囲以外（例えば100mℓ以下のミニボトルの蒸留酒や1,500mℓ以上の発泡性ワイン）に関しては、容量規制は適用されない。

### 【参考情報】

ジェトロ「[農林水産物・食品の輸出支援ポータルサイト【欧州: EU】](#)」  
欧州委員会「[Single market and standards : Pack sizes](#)」(英語)

### ③ 拡大生産者責任（EPR）と包装・包装廃棄物規則（PPWR）

根拠法：[EU指令94/62/CE](#)（包装および包装廃棄物の管理規則）、[新規則\(EU\) 2025/40](#)（PPWR）

#### 拡大生産者責任（EPR：Extended Producer Responsibility）

- ✓ EUの循環経済政策の基本原則の一つで「生産者が製品のライフサイクル全体（特に廃棄／リサイクル段階）に責任を負う」仕組み（EUのリサイクル容器包装・廃棄物管理に関する基本的枠組みとして整備 [EU指令94/62/CE](#)）
- ✓ **加盟国別の独自対応**：EPRの元、加盟国別で独自の廃棄物分別・リサイクル表示制度が導入されており、フランスでは、消費者向け分別情報表示「Triman ロゴ」制度、スペインでは、2025年1月1日から新しい消費者向け廃棄・分別指示表示義務（Royal Decree 1055/2022）が整備されている。

#### 包装・包装廃棄物規則（PPWR）：

- ✓ EUの循環経済およびリサイクルの促進政策の一環として、EU指令94/62/CEは、2025年2月11日に新規則（EU）2025/40（PPWR）に置き換えられ、包装・包装廃棄物に関するEU統一規則として2026年8月12日から要件が順次適用される。
- ✓ **EUの統一ラベル**：ラベル要件には素材組成情報、リサイクル分別情報、再生材情報など、統一の表示ルールを導入予定。ただし、具体的な仕様（ピクトグラム、デジタルコードを含む）は「委任/実施規則」で施行予定であり、現在議論中の段階。（当面、既存の国別表示が使用される）
- ✓ **有害物質の最小化**：包装材料に含まれる有害物質の最小化義務（特にPFASを含む）は2026年8月12日から適用され、PFAS（有機フッ素化合物のペルフルオロアルキル化合物及びポリフルオロアルキル化合物）の濃度基準は超えている場合、市場投入が不可（第5条5）
- ✓ **プラスチックの最低リサイクル含有率**：プラスチック包装における最低再生材（PCR: post-consumer recycled content）の含有率が設定され、2030年から段階的に適用される。

当面は、現行の加盟国別の表示制度下の表示を継続しつつ、EU統一のPPWRに準拠した表示への移行準備が必要とされる。包装・包装廃棄物規則（PPWR）の詳細や今後の予定については下記リンクを参照のこと。

【参考情報】 欧州委員会「[Environment:Packaging Waste](#)」（英語）  
農林水産省「[PPWR（EU包装・包装廃棄物規則）調査報告書（概要）](#)」  
環境省「[有機フッ素化合物（PFAS）について](#)」

## 4. 輸出後に必要な手続

# 輸出後に必要な手続（動物検疫）

## 輸入通関に必要な書類

通常の船積書類に加え、公的証明書（衛生証明書や輸出検疫証明書）、識別マーク

- 通関申告書（単一管理文書（SAD：Single Administrative Document））
- インボイス（商業送り状）
- パッキングリスト（包装明細書：P/L）
- 価格申告書（Customs Value Declaration）
- 船荷証券（Bill of Lading: B/L）／航空運送状（Air Waybill: AWB）
- 公的証明書および識別マークなど、共通衛生入域文書（Common Health Entry Documents: CHED-P）に必要な情報

## EUへの事前通知

- ・実施規則（EU）2021/632のANNEX のリストに掲載される動物由来製品は、輸入港の国境検疫所（Border Control Post：BCP）で動物検疫の対象
- ・貨物が到着する24時間前までにTRACESまたは TRACESと互換性のある電子システム経由で「共通衛生入域文書（CHED）」に必要な情報を事前に通知する。
- ・様式は実施規則（EU）2020/2235で確認

## 輸入時の検査・検疫（公的管理）

国境検疫所（Border Control Post：BCP）で動物検疫に合格すると「共通衛生入域書（CHED-P）」が発行される

- ①文書検査
- ②同一性検査（貨物が提出書類と対応しているか確認）
- ③現物検査（官能検査、簡単な化学検査、ラボラトリー検査）

サンプリング検査（食品が EU 規則に適合されているか）も適度な頻度で実施される。

## 証明書の発行

「共通衛生入域書（CHED）」が発行されると、通関手続き（関税の支払いなど）が可能となる。

空白や不完全な記載がある場合、関係当局は署名をしないため、通関止めとなる。

関税の支払い

域外からの輸入品の関税率は域内各国で一律であるが、VATや物品税は各加盟国で定められている。

日本からの動物及び畜産物の輸入停止を通知している国の最新情報に関しては、[動物検疫所のサイト](#)で、確認詳細は[ジェットロポータルサイト](#) EU向け「[牛肉](#)」「[卵・卵製品](#)」「[乳・乳製品](#)」または「[混合食品](#)」を参照

# 輸出後に必要な手続（植物検疫）

## 輸入通関に必要な書類

### 通常の船積書類に加え、公的証明書（植物検疫証明書）

- 通関申告書（単一管理文書（SAD：Single Administrative Document））
- インボイス（商業送り状）
- パッキングリスト（包装明細書：P/L）
- 価格申告書（Customs Value Declaration）
- 船荷証券（B/L、AWB）
- 「特定取引規格」に必要な情報を船積書類に記載
- 植物検疫証明書など 共通衛生入域文（Common Health Entry Documents：CHED-PP[植物]またはCHED-D[非動物由来製品・飼料]）に必要な情報

## EUへの事前通知

「**適合証明書**」が必要な青果は、EUへの輸入時に、EU加盟国の管轄当局に対して事前通知を行う。

- ・取引規格が求められない産業加工用などの場合は輸入申告の際に申告。

- ・衛生証明書が必要とされる植物や青果は輸入港の国境検疫所（BCP）で植物検疫の対象とされる。

- ・貨物が到着する24時間前までにTRACESまたはTRACESと互換性のある電子システム経由で「共通衛生入域文書（CHED）」に必要な情報を事前通知する。

## 輸入時の検査・検疫（公的管理）

国境検疫所（BCP）で植物検疫に合格すると「**共通衛生入域書（CHED-PPまたはCHED-D）**」が発行される。

- ①文書検査
- ②同一性検査（貨物が提出書類と対応しているか確認。）
- ③現物検査（官能検査、簡単な化学検査、ラボラトリー検査）

## 証明書の発行

「**共通衛生入域書（CHED）**」が発行されると、**通関手続き（関税の支払いなど）が可能となる。**

- ・空白や不完全な記載がある場合、関係当局は署名をしないため、通関止めとなる。

### 植物パスポート

- ・盆栽や実施規則（EU）2019/2072のANNEX XIIIに記載されている一部の植物をEU域内へ輸入・流通させる際には、植物パスポート（Plant Passports）を添付する

植物防疫条件の最新情報に関しては、[植物防疫所のサイト](#)で確認ができます。詳細は[ジェットロポータルサイト](#) EU向け「[花き](#)」「[青果物](#)」を参照

# 各品目の輸出後に必要な手続

各品目別の詳細はポータルサイトの各品目の「輸入手続き」で確認できます



アルコール飲料



水・清涼飲料水  
(ソフトドリンク)



生鮮牛肉  
牛肉製品（加工畜産品）



乳・乳製品  
(牛乳)



鶏卵・卵製品



未加工水産物  
加工済水産品



鶏肉



生きた植物及び  
植物製品等



青果



コメ・コメ製品



茶



菓子

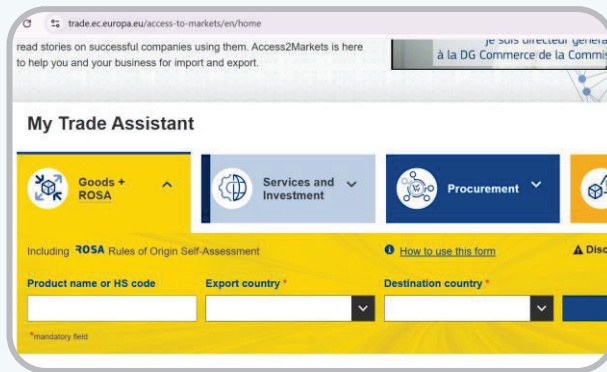


調味料



混合食品

# EU Access2markets : 関税率・通関手続き確認方法



## 正しいCNコードを入力

CNコード（又は品目名）輸出先（EU加盟国）、輸入元を入力

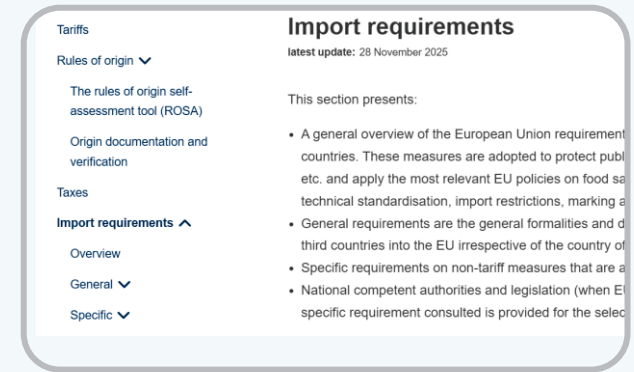
CNコードは日本のHSコードと上6桁は共通であるが、EUのCNコードを入力する。不明な場合は、品目名をいれることで候補のCNコードを選択可能



**Tariffs: 関税率やその他の税の検索**  
【関税 (Tariffs)】 該当商品の通常関税・特恵関税、非特恵関税などを確認

【**原産地規則 (Rules of origin)**】 品目別規則 (Product-specific rules of origin) の確認

【**税金 (Taxes)**】 付加価値税 (VAT) や物品税 (酒税・たばこ税) など



## Import requirements : 輸入要件

【**概要 (Overview)**】 EU全体の制度、輸入貿易制度、食品・飼料安全ほか、各加盟国の当局などの概要

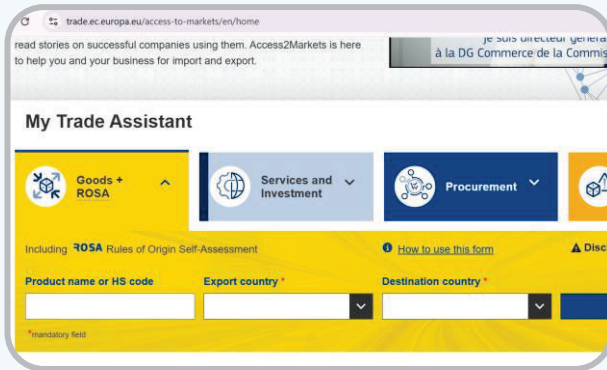
【**一般共通 (General)**】 輸入手続きに必要な書類の一覧

【**個別要件 (Specific)**】 各個別規則で定められる必要書類の一覧

- ❑ 関税・その他の税（関税率、付加価値税など）、原産地規則、製品要件（技術・安全基準など）通関手続きや書類を確認可能（加盟国言語で検索可能）
- ❑ 付加価値税（VAT）や物品税（酒税・たばこ税など）などの国内税は加盟国ごとにより異なるため、輸出先国別で確認する
- ❑ その他、貿易障壁・統計情報など輸出・輸入・EU内取引に関する条件や全体的な概要も一元化されている。
- ❑ 個別要件 (Specific)】 では各規制の問い合わせ当局も確認できる

# 5.各国の独自規制に関する問合せ先

# Access2Market : 各加盟国の問合せ先当局確認方法



## Access2Marketにアクセス

調べたい飲食品のCNコード（又は品目名）輸出先（EU加盟国）、輸入元を入力

CNコードは日本のHSコードと上6桁は共通であるが、EUのCNコードを入力する。不明な場合は、品目名をいれることで候補のCNコードを選択可能



## 【個別要件(Specific)】から調べたい要件を選択

(例、汚染物質、残留農薬、獣医薬品、植物衛生、有機生産・製品、GMO/Novel Food、植物性食品の衛生管理、ヒトの消費向け水産物、動物由来製品の衛生管理、飼料、ラベル表示、トレーサビリティ、CITES、非ヒトの消費向け飼料・水産物など 他)



## Member State contents の

【Additional information for the (加盟国)】をクリック

【Competent authorities】のコンタクト先と補足がある場合は、参考情報（国内法、専門機関の問合せ先）を確認

- ❑ 個別要件(Specific)】の各規制の問い合わせ当局の他、国内法や国内専門機関の問合せ先も記載している場合がある
- ❑ コンタクト先は古いこともあるため、管轄当局や省庁のホームページから問合せ先することも考慮にいれる

# 各個別規則問合せ当局（例）：汚染物質規則



**Ministère de l'Agriculture, de l' Agro-Alimentaire et de la Souveraineté alimentaire Direction Générale de l'Alimentation - DGAL**  
251, Rue de Vaugirard 75732 Paris CEDEX 15  
Tel: (+33) 1 49 55 58 11 / (+33) 1 49 55 49 55  
Contact: <https://agriculture.gouv.fr/questions-frequentes-contacts>  
Website: <https://agriculture.gouv.fr/>



**Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat - BMLEH (Abteilung 3 Lebensmittelsicherheit, Tiergesundheit Unterabteilung 31 Gesundheitlicher Verbraucherschutz - Sicherheit der Lebensmittelkette Referat 313 Rückstände und Kontaminanten in Lebensmitteln, Lebensmittelbedarfsgegenstände**  
Rochusstraße 1, 53123 Bonn, Postfach 14 02 70, 53107 Bonn  
Tel: (+49) 228 99 529 3677  
Contact: [313@bmlch.bund.de](mailto:313@bmlch.bund.de) Website: <https://www.bmlch.de>



**College voor de Toelating van Gewasbeschermingsmiddelen en Biociden - CTGB**  
Postbus 8030 Ede 6710 AA Tel: (+31) 317 471 810 Contact: [post@ctgb.nl](mailto:post@ctgb.nl)  
Website: <https://english.ctgb.nl/>  
**Ministerie van Landbouw, Visserij, Voedselzekerheid en Natuur**  
**Nederlandse Voedsel en Waren Autoriteit - NVWA**  
Postbus 43006 3540 AA Utrecht Tel: (+31) 88 223 33 33  
Contact: <https://english.nvwa.nl/about-us/contact> Website: <https://english.nvwa.nl/>



**Ministerio de Sanidad Secretaría de Estado de Sanidad Dirección General de Salud Pública Subdirección General de Sanidad Exterior - SGSE**  
Paseo del Prado, 18-20 28071 Madrid  
Tel: (+34) 91 596 10 00  
Contact: [saniext@mscbs.es](mailto:saniext@mscbs.es) / [saniext@sanidad.gob.es](mailto:saniext@sanidad.gob.es)  
Website: <https://www.sanidad.gob.es/areas/sanidadExterior/home.htm>



**Ministero della Salute Dipartimento della Salute Umana, della Salute Animale e dell'Ecosistema (One Health) e dei Rapporti Internazionali**  
**Direzione Generale dell'Igiene e della Sicurezza Alimentare**  
Viale Giorgio Ribotta, 500144 Roma  
Tel: (+39) 06 5994 6616  
Contact: [segreteriaadgsan@sanita.it](mailto:segreteriaadgsan@sanita.it)  
Website: <https://www.salute.gov.it>

# 各個別規則問合せ当局（例）：GMO/Novel Food



フランス

Ministère de l'Économie, des Finances et de la Souveraineté industrielle, énergétique et numérique – DGCCRF  
Service de la protection des consommateurs et de la régulation des marchés Sous-direction des produits et marchés agroalimentaires Information du consommateur et valorisation des denrées alimentaires – Bureau A4

59, Boulevard Vincent-Auriol 75703 Paris CEDEX 13  
Tel: (+33) 1 44 87 17 17  
Contact: <https://www.economie.gouv.fr/contact/contacter-la-dgccrf>  
Website: <https://www.economie.gouv.fr/dgccrf>



ドイツ

Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit – BVL Abteilung 1 Lebensmittelsicherheit Gerichtstraße 49, 13347 Berlin Tel: (+49) 301 844 4000

Contact: [poststelle@bvl.bund.de](mailto:poststelle@bvl.bund.de) Website: <https://www.bvl.bund.de>

Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit – BVL Abteilung 4 Gentechnik und weitere biotechnische Verfahren

Gerichtstraße 49, 13347 Berlin Tel: (+49) 301 8445 6001 / (+49) 301 844 4000  
Contact: [poststelle@bvl.bund.de](mailto:poststelle@bvl.bund.de) Website: <https://www.bvl.bund.de>



オランダ

Ministerie van Landbouw, Visserij, Voedselzekerheid en Natuur Nederlandse Voedsel en Waren Autoriteit - NVWA

Postbus 43006, 3540 AA Utrecht Tel: (+31) 88 223 33 33

Contact: [https://formulieren.nvwa.nl/formulier/en-GB/Extern/sc1123\\_VraagStellen.aspx/CB\\_Authenticatie/CB\\_Inleiding](https://formulieren.nvwa.nl/formulier/en-GB/Extern/sc1123_VraagStellen.aspx/CB_Authenticatie/CB_Inleiding)  
Website: <https://english.nvwa.nl/>

Ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport Directie Voeding, VGP

Postbus 20350, 2500 EJ Den Haag, Tel: (+31) 070 3406880 Contact: <https://www.government.nl/contact/public-information-service/email> Website: <https://www.government.nl/ministries/ministry-of-health-welfare-and-sport>



スペイン

Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición - AESAN

C/ Alcalá, 56, 28014 Madrid

Contact: [informacionaesan@aesan.gob.es](mailto:informacionaesan@aesan.gob.es)

Website: [https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan\\_inicio.htm](https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan_inicio.htm)



イタリア

Ministero della Salute Dipartimento della Salute Umana, della Salute Animale e dell'Ecosistema (One Health) e dei Rapporti Direzione Generale dell'Igiene e della Sicurezza Alimentare

Viale Giorgio Ribotta, 5 00144 Roma

Tel: (+39) 06 5994 6616 Contact: [segreteriaadgsan@sanita.it](mailto:segreteriaadgsan@sanita.it)

Website: <https://www.salute.gov.it>

# 各個別規則問合せ当局（例）：ラベル表示



フランス

**Agence Nationale de Sécurité Sanitaire de l'Alimentation, de l'Environnement et du Travail - ANSES**  
14, Rue Pierre et Marie Curie, 94701 Maisons-Alfort CEDEX  
Tel: (+33) 1 49 77 13 50 Contact: [questions@anses.fr](mailto:questions@anses.fr) Website: <https://www.anses.fr/>  
**Ministère de l'Economie, des Finances et de la Souveraineté industrielle, énergétique et numérique / DGCCRF / Service de la protection des consommateurs et de la régulation des marchés / Sous-direction des produits et marchés agroalimentaires**  
59, Boulevard Vincent-Auriol, 75703 Paris CEDEX 13, Tel: (+33) 1 44 87 17 17  
Contact: <https://www.economie.gouv.fr/contact/contacter-la-dgccrf>  
Website: <https://www.economie.gouv.fr/dgccrf>



ドイツ

**Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung - Abteilung 5 Agrarmarkt- und Außenhandelsregelungen, Kontrollverfahren, Bereederung, Fischerei**  
Deichmanns Aue 29, 53179 Bonn Tel: (+49) 228 6845 0 / (+49) 228 6845 3300  
Contact: [info@ble.de](mailto:info@ble.de) Website: <https://www.ble.de>

**Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat - Abteilung 3 Lebensmittelsicherheit, Tiergesundheit Unterabteilung 31 Gesundheitlicher Verbraucherschutz - Sicherheit der Lebensmittelkette**  
Rochusstraße 1, 53123 Bonn, Postfach 14 02 70 53107 Bonn Tel: (+49) 228 99 529 4646  
Contact: [UAL31@bmlh.bund.de](mailto:UAL31@bmlh.bund.de) Website: <https://www.bmlh.de>



オランダ

**Ministerie van Landbouw, Visserij, Voedselzekerheid en Natuur, Nederlandse Voedsel en Waren Autoriteit – NVWA** Postbus 43006, 3540 AA Utrecht, Tel: (+31) 88 223 33 33  
Contact: [https://formulieren.nvwa.nl/formulier/en-GB/Extern/sc1123\\_VraagStellen.aspx/CB\\_Authenticatie/CB\\_Inleiding](https://formulieren.nvwa.nl/formulier/en-GB/Extern/sc1123_VraagStellen.aspx/CB_Authenticatie/CB_Inleiding)  
Website: <https://english.nvwa.nl/>

**Ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport (Ministry of Health, Welfare and Sport) Directie Voeding, Gezondheidsbescherming en Preventie - VGP**  
Postbus 20350, 2500 EJ Den Haag, Tel: (+31) 070 3406880  
Contact: <https://www.government.nl/contact/public-information-service/email>  
Website: <https://www.government.nl/ministries/ministry-of-health-welfare-and-sport>



スペイン

**Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición - AESAN**  
C/ Alcalá, 56, 28014 Madrid Contact: [informacionaesan@aesan.gob.es](mailto:informacionaesan@aesan.gob.es)  
Website: [https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan\\_inicio.htm](https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan_inicio.htm)

**Ministerio de Economía, Comercio y Empresa, Secretaría de Estado de Comercio Dirección General de Política Comercial Subdirección General de Inspección, Certificación y Asistencia Técnica del Comercio**  
Paseo de la Castellana, 162 28046 Madrid Tel: (+34) 91 349 87 49 Contact: [sgsoivre.sccc@mincotur.es](mailto:sgsoivre.sccc@mincotur.es)  
Website: <https://comercio.gob.es/ImportacionExportacion/Controles/Paginas/default.aspx>



イタリア

**Ministero della Salute Dipartimento della Salute Umana, della Salute Animale e dell'Ecosistema (One Health) e dei Rapporti Internazionali Direzione Generale dell'Igiene e della Sicurezza Alimentare**  
Viale Giorgio Ribotta, 5, 00144 Roma Tel: (+39) 06 5994 6616  
Contact: [segreteria@sanita.it](mailto:segreteria@sanita.it) Website: <https://www.salute.gov.it>  
**Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste / Dipartimento dell'Ispettorato Centrale della Tutela della Qualità e della Repressione Frodi dei Prodotti Agroalimentari**  
Via Quintino Sella, 42, 00187 Roma Tel: (+39) 06 4665 6610 Contact: [icqrf.segreteria@masaf.gov.it](mailto:icqrf.segreteria@masaf.gov.it)  
Website: <https://www.masaf.gov.it/>

# 6. 日EU・EPA概要

※本規制情報は2025年1月時点のEU規制を基に記載しております。

改正される可能性もありますので、最新の規則（All consolidated versions）をご確認ください。

# EU・EPAの概要

- 日EU・EPA は、日本と欧州連合（EU）との間で、貿易や投資など経済関係を強化する目的で締結された「経済連携協定（EPA：Economic Partnership Agreement）」
- 2013年3月に交渉を開始し、2018年7月に両政府間で署名、2019年2月1日に発効。
- 物品の貿易だけでなく、サービスや知的財産権などを含む全23章からなる包括的な協定。

<b>第1章 総則</b> 本協定の目的、用語の定義等を規定	<b>第2章 物品貿易</b> 物品貿易に関し、関税撤廃・削減の他、内国民待遇等の基本的なルール等を規定	<b>第3章 原産地規則</b> 関税撤廃・削減が適用されるための原産品の要件、証明手続等を規定	<b>第4章 税関・貿易円滑化</b> 税関手続の透明性・予見可能性の確保、簡素化等を規定	<b>第5章 貿易救済</b> 輸入急増の場合等における緊急措置（セーフガード）等を規定	<b>第6章 衛生植物検疫（SPS）措置</b> SPS措置に係る手続の透明性向上、技術的協議の開催等を規定
<b>第7章 貿易の技術的障害（TBT）</b> 強制規格等を導入する際の手続の適正化、透明性の確保等を規定	<b>第8章 サービス貿易・投資自由化・電子商取引</b> サービス貿易・投資に関する内国民待遇等の他、電子商取引のルール等を規定（注）	<b>第9章 資本移動・支払・移転</b> 資本の移動等に関し、原則自由な移動を可能にする他、一時的なセーフガード等を規定	<b>第10章 政府調達</b> WTO政府調達協定を基本とし、本協定において追加する政府調達のルール及び適用範囲（鉄道含む。）等を規定	<b>第11章 反トラスト及び企業結合</b> 反競争的行為に対する適切な措置、協力等を規定	<b>第12章 補助金</b> 補助金に関する通報や協議、一定の種類の補助金の禁止等を規定
<b>第13章 国有企業</b> 国有企業等の物品・サービスの購入につき商業的考慮に従うこと等を規定	<b>第14章 知的財産</b> 特許権、商標権、意匠権、著作権の保護及び権利行使の他、農産品及び酒類に係る地理的表示の保護等を規定	<b>第15章 コーポレート・ガバナンス</b> 株主の権利や取締役会の役割等に係る基本的要素等を規定	<b>第16章 貿易と持続可能な開発</b> 貿易と持続可能な開発に関わる環境や労働分野に係る協力等を規定	<b>第17章 透明性</b> 協定の対象となる事項に関する法令等の速やかな公表等を規定	<b>第18章 規制協力</b> 規制案の事前公表、意見提出の機会の提供等の他、動物福祉に関する情報交換等の協力を規定
<b>第19章 農業協力</b> 農産品・食品の輸出入の促進、安全で良質な食品の提供等のための協力を規定	<b>第20章 中小企業</b> 中小企業に関し、情報提供等の協力等について規定	<b>第21章 紛争解決</b> 協定の解釈等に関する日EU間の紛争を解決する際の手続等を規定	<b>第22章 制度的規則</b> 本協定運用のための合同委員会の設置、その下での特別委員会の設置、連絡部局の指定等を規定	<b>第23章 最終規定</b> 効力発生、改正等に係る手続、日本語を含む正文等を規定	（注）投資保護と紛争解決の扱いについては引き続き協議

# 【日EU・EPA】農林水産品の市場アクセス

## 日本からEU市場へのアクセス



- 98%の関税撤廃を実現
- 即時撤廃率 95%
- 2～11年目までに撤廃 1%
- 12年目以降撤廃 2%

### 関税が即時撤廃されたもの

- ✓ 醤油 (7.7%)
- ✓ 味噌 (7.7%)
- ✓ ソース混合調味料 (最大10.2%)
- ✓ 緑茶 (3kg以下の小口用 3.2%)
- ✓ 日本酒 (0.077€/l)
- ✓ 牛肉 (12.8%+141.4～304.1€/100kg)
- ✓ 青果物 (かんきつ (ゆず等) 12.8% 等)
- ✓ 豚肉\* (46.7～86.9€/100kg)
- ✓ 鶏肉\* (6.4%、18.7～102.4€/100kg)
- ✓ 鶏卵 (16.7～142.3€/100kg)
- ✓ チーズ (139.1～221.2€/100kg)
- ✓ 牛乳・乳製品 (189.6€/100kg (バター) 等)

**8年目に撤廃** 冷凍ホタテ貝 (現行8%)

\*については、輸出解禁に向けた協議

## EUから日本市場へのアクセス



- 82%の関税撤廃を実現
- 即時撤廃率 54%
- 2～11年目までに撤廃 26%
- 12年目以降撤廃 2%

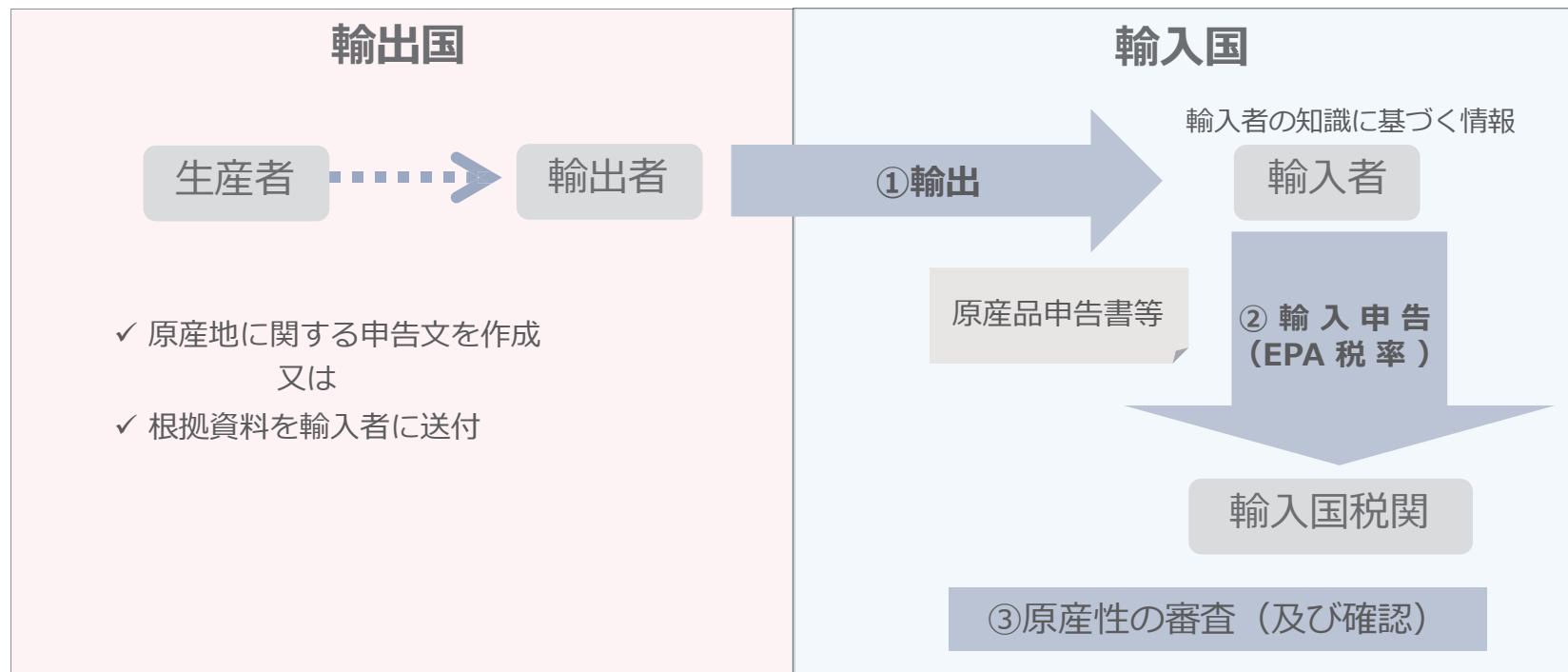
### コメは関税削減・撤廃の対象から除外麦・麦芽は、EU向け関税割当枠

- ✓ ワイン (125円/l、又は15%) 即時撤廃
- ✓ ソフト系チーズ (カマンベール、ブルーチーズ等) 関税割当、段階的に割当枠増、枠内税率16年目に撤廃 (最高40%)
- ✓ ハード系チーズ (最高29.8%) 16年目に撤廃
- ✓ 牛肉 (38.5%) 16年目に9%
- ✓ 豚肉 差額関税制度を維持、ただし10年目に従量税を50円/kg+従価税 (4.3%) を無税
- ✓ 豚肉調製品 (ソーセージ等) (現行10-20%) 6年目に撤廃
- ✓ 生ハム・ベーコン 差額関税制度を維持、ただし従量税・従価税ともに初年度に▲50%、11年目に撤廃
- ✓ チョコレート (10%) 11年目に撤廃
- ✓ マカロニ・スパゲッティ (30円/kg) 11年目に撤廃

# 【日EU・EPA】 原産地規則

- 原産地規則とは、輸出入される産品が当該締約国の原産品として認められるための規則
- 日本またはEUで完全に得られる産品や、日本またはEU以外の第三国から輸入した材料を使用して生産された産品であって、品目ごとに定められた品目別原産地規則（PSR：Product-Specific Rules of Origin）を満たした「原産品（originating product）」等が、協定で定める特惠税率の対象
- 日EU・EPAでは、輸出者又は生産者自らが原産地に関する申告文（statement on origin）を作成、又は輸入者がその知識（Importer's knowledge）に基づいて輸入申告時に必要情報を提供する、**自己申告制度を採用**

特惠待遇の要求は、輸出者又は一生産者が作成した「原産地に関する申告」、輸入者の「輸入者の知識」のいずれかに基づくものと規定している



【参考情報】

外務省 [「日EU経済連携協定 \(EPA\)」](#)  
ジェトロ [「日EU・EPA解説書 \(2020年3月改訂\)」](#)

# 【日EU・EPA】 農水産品関連の措置・SPS技術的協議

## 「日本ワイン」の輸入規制撤廃（2019年2月発効）

日本ワインのEUへの輸出は、EUワイン醸造規則への適合と、適合している旨の公的機関による証明が義務付け（醸造方法、輸出証明規制）

⇒ 「日本産ワイン」に定義される場合、日本の醸造方法（ショ糖、ブドウ糖、果糖による補糖、補酸、ぶどう品種の承認等）の容認、認可を受けた業者による自己証明書の容認

## 単式蒸留焼酎の容量規制の撤廃（2019年2月発効）

日本の焼酎の四合瓶（720ml）、一升瓶（1800ml）で輸出不可

⇒ 日本産焼酎（単式蒸留焼酎）の容量規制を即時撤廃、四合瓶、一升瓶での輸出が可能

※日本酒については既に容量規制の対象から除外  
詳細は「アルコールの容量規制」

## 卵、卵製品、家きん肉、乳・乳製品、の輸出規制緩和（2019年発効）

⇒ 卵、卵製品、家きん肉、乳・乳製品がEUの輸入承認リストに掲載。

これにより、カステラ、ドラ焼き、カレールー等一部の混合食品のEUへ輸出が可能。

⇒ 豚肉については、引き続き協議（豚熱）。

# 【日EU・EPA】地理的表示（GI）

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



あおもりカシス 青森県	但馬牛 兵庫県	神戸ビーフ 兵庫県	夕張メロン 北海道	八女産純本玉露 福岡県
産見島の産酒 鹿児島県	くまもと産 い摩 熊本県	海陸珍白らっ きよう 鳥取県	三輪茶 奈良県	産見産牛 鹿児島県
加賀丸いも 石川県	三島馬鈴薯 静岡県	下関ふく 山口県	船製志願こころ柿 石川県	十勝川酒蔵いも 北海道
十三産産大和 しじみ 奈良県	津島ごぼう 岡山県	特産松葉牛 三重県	文賀牛 山形県	市田柿 長野県
南沢牛 宮城県	くろさき茶葉 新潟県	軍産さくらんぼ 山形県	みやぎサーモン 宮城県	大野とんぶり 秋田県
大分かぼす 大分県	すんき 長野県	田子の酒しらす 静岡県	万葉香たろう 水戸県	鶴岡茶 茨城県
紀州金山寺味噌 和歌山県	美車ごぼう 山口県	木津ゆず 徳島県	上庄さといも 福井県	琉球もろみ酢 沖縄県
越後小浜小浜 ささだ 福井県	恒産小みかん 鹿児島県	岩手野田村産海 ホクテ 岩手県	奥州野山の河幸平 し大福 福井県	八丁味噌 愛知県
置上練団柿 岐阜県	小川産産産大和 しじみ 奈良県	入善サンホ 新潟県	香川小原紅翠生 みかん 香川県	宮崎牛 宮崎県
近江牛 滋賀県	辺野たいてい 鹿児島県	水戸の産甘ねさ 茨城県	松葉しほり大福 秋田県	知州そば 長崎県
山形セリリー 山形県	南郷トマト 福島県	ヤマダイかん しょ 富山県	菊山産り豆 宮城県	くまもとあか牛 熊本県
二子さといも 岩手県	鶴岡かに 福井県	大山ブロッコ リー 鳥取県	更久藤しやも 茨城県	こおけ花御酒 鳥取県
菊池水田ごぼう 熊本県	つるたスチュー ベン 青森県	小粒うるい 山形県	東京しやも 東京都	牧野もち大賀 兵庫県
いぶりがっこ 秋田県	大津西瓜 福井県	津南の雪下にい じん 新潟県	産産産産産産 イカ 香川県	比叡牛 広島県

EUで保護されている日本の農産品の最新情報は[こちらを確認](#)

日本で保護しているEUの農産品の最新情報は[こちらを確認](#)

EUで保護されている日本の酒類の最新情報は[こちらを確認](#)

日本で保護しているEUの酒類の最新情報は[こちらを確認](#)

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