

令和 5 年度輸出先国・地域における規制等への対応の強化委託事業
概要レポート(第 10 回)：水産物及び水産加工品の輸出規制



Eurovision & Associates

2025 年 1 月

目次

1	はじめに.....	1
2	EUによる第三国管理計画の承認.....	1
3	施設の衛生要件.....	2
3.1	日本での施設認定における認定団体.....	2
4	最大残留量.....	3
5	ラベル要件.....	4
5.1	加工処理がされていない水産製品と一部の加工製品に関するラベル表示要件....	4
5.2	その他の加工水産製品.....	5
6	IUU 漁業規制に基づく漁獲証明書の提出.....	6
7	特定の魚類の輸出に必要な証明書.....	7
8	結びに代えて.....	7

1 はじめに

EU では、水産製品の輸入に対し、厳格な規則を定めている。これらの規則は、主に、輸入された製品が EU 域内の消費者の健康に悪影響を及ぼさないこと、製品が違法漁業による漁獲など持続可能な海洋資源の利用に悪影響を及ぼさないことの証明を目指したもので、事業者は以下の必要書類を準備しなければならない。本レポートでは、事業者が EU 域内に水産製品を輸出するにあたって注意すべき内容をとりまとめた。

水産物の EU への輸出に必要な書類

1. 通関申告書（単一管理文書（SAD : Single Administrative Document））
→フォーマットは実施規則（EU）2016/341 Appendix B1 に記載
2. インボイス（送り状）
3. パッキングリスト（包装明細書: P/L）
4. 価格申告書（Customs Value Declaration）
CIF 価格が 2 万ユーロを超える場合、SAD とあわせて価格申告書の提出を求められる。フォーマットは規則（EU）2016/341 付属文書 8 に記載
5. 船荷証券（Bill of Lading: B/L）／航空運送状（Air Waybill: AWB）
6. 共通衛生入域文書（Common Health Entry Documents: CHED-P）／衛生証明書
7. EU の IUU 漁業規制に基づく漁獲証明書
8. 加工証明書（該当する場合）

2 EU による第三国管理計画の承認

薬理的活性物質の最大残留上限、農薬の最大残留レベル、食品生産動物、動物由来原料（混合食品に使用されるものを含む）などの汚染物質の最大レベルが EU の定める安全基準を満たす管理計画を持つ第三国のリストを定めた実施規則（EU）2021/405 12 条と 13 条では、魚介類も他製品と同様に、EU が認めた第三国からのみ魚介製品を輸出できると規定している¹。なお、日本の場合、魚製品、魚由来のゼラチンとコラーゲンとそれらの製造に使用される材料を、貝類については、冷凍または加工された二枚貝、棘皮動物、ホヤ、海産腹足類、養殖については、魚類、魚介製品、生きた二枚貝、棘皮動物、ホヤおよび海産腹足類を EU に輸出することができる²。なお、日本で魚介製品の EU への輸出が許可されている施設は、289 施設にも及ぶ³。これらのリストの詳細は[リンク](#)より確認が可能である。

EU に輸出可能な魚介製品

魚、魚製品、魚由来のゼラチンとコラーゲン（それらの製造に使用される材料を含む）、冷凍または加工された二枚貝、棘皮動物、ホヤ、海産腹足類、養殖魚介製品（魚類、魚製品、生きた二枚貝、棘皮動物、ホヤおよび海産腹足類）

¹ <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:02021R0405-20240211>

² <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:02021R0405-20240211>

³

<https://webgate.ec.europa.eu/tracesnt/directory/listing/establishment/publication/index#!/search%23!/search?classificationSectionChapter=food&countryCode=JP>

3 施設の衛生要件

水産製品を EU に輸出するにあたり、事業者は、EU の定める 衛生要件を満たさなければならない。この衛生要件は、規則（EC）852/2004 と規則（EC）853/2004 に記載されている。前者の規則は施設の衛生維持に関する一般原則が記されており⁴、後者は製品毎の具体的な衛生要件が記されている⁵。水産製品に関連する施設は、規則（EC）852/2004 における HACCP 原則と規則(EC)853/2004 付属文書 III セクション 7 と 8 に記載されている内容を遵守しなければならない。なお、セクション 7 には貝類、セクション 8 には甲殻類と軟体動物を含む魚類が区別して記されている⁶。

魚類に関する衛生要件
<ul style="list-style-type: none"> ● 漁船、冷凍船、加工船に関する要件 ● 衛生的で慎重な取り扱いと水揚げ手順に関する要件 ● 寄生虫の管理に関する要件 ● 甲殻類と軟体動物の調理、冷却、殻剥き、殻取りに関する要件 ● 衛生基準と鮮度に関する要件 ● 人体に有害な毒素に関する要件 ● 包装、梱包、保管、輸送に関する要件
貝類に関する衛生要件
<ul style="list-style-type: none"> ● 発送センターを通じて販売されていること。 ● 識別マークと日付の入ったラベルが貼付されていること。 ● 精製情報が記載された登録書類が添付されていること（該当する場合）。 ● 公式に分類された生産地域から収穫されていること。 ● 許可された処理のみで精製されていること。 ● 破碎、摩耗、振動から保護されていること。 ● 極端な温度にさらされていないこと。 ● 生物毒素レベルの最低健康基準を満たしていること。

3.1 日本での施設認定における認定団体

規則（EU）853/2004 第 6 条は、施設の HACCP 基準を満たす承認を受けた施設からのみの EU への製品輸出を許可している。日本の場合、承認を受ける施設毎に、以下の管轄当局（認定団体）に対して衛生証明書の申請をしなければならない⁷。

施設	認定団体
漁船（生産漁船・冷凍船）、養殖場	都道府県水産部局
加工船	農林水産省
産地市場・消費地市場	農林水産省
原料倉庫、加工施設、製品保管倉庫	農林水産省、厚生労働省地方厚生局又は都道府県等衛生部局

⁴ <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:02004R0852-20210324>

⁵ <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:02004R0853-20171121>

⁶ <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:02004R0853-20241109>

⁷ https://www.maff.go.jp/j/shokusan/export/e_faq/fishers/answer05.html#03

4 最大残留量

EU では、魚介製品に含まれる化学物質や細菌の最大残留値を定めている。事業者は、これらの製品を EU に輸出するにあたって、これらの物質が EU の定める最大残留値を下回ることを証明しなければならない。これは、魚の切り身などの加工製品用に使用されるものが、加工施設へ納入された時点で、これらの物質の EU 基準を満たすことやサプライヤによる衛生的な製品保管環境を維持しなければならないことを意味する⁸。また、最大残留値に関する基準は複数の EU 規則にまたがっている。以下表は、それぞれの物質に関する最大残留値を規定している EU 規則をまとめたものである。

対象物質	概要と対象規則
複数の薬理管理活性物質	複数の薬理活性物質の最大残留値を規定 対象規則： 規則 (EU) 37/2010
殺虫剤	複数の殺虫剤の最大残留値を規定。魚介製品は、2,5-ジクロロ安息香酸メチルのみ対象。最大残留値 (0.01mg/kg) が対象 対象規則： 規則 (EU) 396/2005
金属の最大残留量	特定の金属の最大残留量を規定。魚介製品は、鉛、カドミウム、水銀、ダイオキシン類およびポリ塩化ビフェニル、パーフルオロアルキル化合物、多環芳香族炭化水素 (PAH)、3-モノクロロプロパンジオール (3-MCPD) と 3-MCPD 脂肪酸エステルを 3-MCPD として表したものの、グリシドール 対象規則： 規則 (EC) 1881/2006
ヒスタミン	魚介製品のヒスタミンに関する最大残留量と甲殻類および軟体動物の殻付きおよび殻なし調理済み製品の大腸菌群、コアグラゼ陽性ブドウ球菌の最大残留量を規定 対象規則： 規則 (EC) 2073/2005
TVB-N	非加工の魚介製品の新鮮度を表す指標 (TVB-N) を規定。 TVB-N は、タンパク質やその他の含窒素化合物の分解中に生成されるアンモニア、ジメチルアミン、トリメチルアミンなどの含窒素化合物のレベルを測定するものである。 対象規則： 規則 (EU) 2019/627
寄生虫の寄生防止	寄生虫に関する対策を規定。同規則の付属文書 3 第 3 章 8 項パート D と規則 (EC) 2074/2005 付属文書 2 第一項寄生虫対策を目的とした冷凍保存方法を規定。 対象規則： 規則 (EC) 853/2004

規則 (EU) 2019/627 では、シガテラ毒などの有害な毒素を含む水産物は市場に出回らないよう規定されている。ただし、生きた二枚貝、棘皮動物、ホヤ、海産巻貝を使用した水産物については、EU 規則 853/2004 の付属書 III 第 7 章に基づいて生産され、その第 5 章第 2 項で定められた基準を満たしていれば上市することが認められている。さらに、規則 (EU) 2019/627 では特定の魚類の輸出制限についても規定している。有毒な魚類の EU への輸出は全面的に禁止されているが、クロタチカマス科、特にバラムツ (*Ruvettus pretiosus*) とアブラソコムツ (*Lepidocybium flavobrunneum*) は包装された形態でのみ上市が許されている。この場合、調理方法や胃腸への悪影響に関連するリスク、さらに商品の一般名と学術名をラベルに明記する必要がある⁹。

EU で上市が禁止されている魚類
<ul style="list-style-type: none"> フグ科 (Tetraodontidae)

⁸ <https://www.cbi.eu/market-information/fish-seafood/what-requirements-should-your-product-comply>

⁹ <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:02019R0627-20230109>

- マンボウ科 (Molidae)
- ハリセンボン科 (Diodontidae)
- キタマクラ科 (Canthigasteridae)

5 ラベル要件

5.1 加工処理がされていない水産製品と一部の加工製品に関するラベル表示要件

EUに輸出するにあたり、加熱、燻製、乾燥、熟成工程など、製品に著しい変更を加える加工処理¹⁰がされていない魚介製品に対しては、共通市場機構規則 (EU) 1379/2013 (CMO 規則) と消費者に提示する食品情報に関する規則 (EU) 1169/2011 (FIC 規則) にて定められている情報を記載しなければならない^{11,12}。対象となる製品は、以下の通り¹³。なお、以下のラベル表示例の中の、赤枠はラベルへの記載が必須の情報、青枠は記載が必須ではない情報、黄色矢印は対象の情報の法的根拠が CMO 規則、赤矢印は FIC 規則、を指している。

CNコード	対象製品名
0301	生鮮魚
0302	魚 (生鮮のもの及び冷蔵したもの) 魚のフィレ、および魚肉を除く
0303	魚 (冷凍したもの) 魚のフィレ、および魚肉を除く
0304	新鮮、冷蔵、冷凍状態の魚のフィレ及び魚肉 (みじん切りしたものを含む)
0305	乾燥、塩蔵または塩水漬けの魚、燻製魚 (燻製工程の前または途中で調理されたものかどうかに関わらず)、食用に適する魚の粉、魚のミールおよび魚のペレット
0306	甲殻類 (殻付きか否かにかかわらず、生鮮のもの、冷蔵したもの、冷凍したもの、乾燥させたもの、塩蔵または塩水漬けしたもの)、甲殻類 (殻付きのもの、蒸したり水煮したりして調理したもの、冷蔵または冷凍したもの、乾燥させたもの、塩蔵または塩水漬けしたもの)、甲殻類の粉、ミール、ペレット (食用に適するもの)
0307	軟体動物 (殻の有無を問わず、生きたもの、新鮮なもの、冷蔵または冷凍したもの、乾燥したもの、塩蔵または塩水漬けのもの)、甲殻類および軟体動物以外の水棲無脊椎動物 (生きたもの、新鮮なもの、冷蔵または冷凍したもの、乾燥したもの、塩蔵または塩水漬けしたもの)、甲殻類以外の水棲無脊椎動物の粉、ミールおよびペレット (食用に適するもの)
12122000	海藻およびその他の藻類
加工処理がされていない水産製品と一部の加工製品に関するラベル表示とその例¹⁴	
<ul style="list-style-type: none"> • 商品名と学名 (EU 各国が公表している名称の公式リストと一致が必要) • 生産方法 (例: 「漁獲」「養殖」) • 漁獲地域 (例: FAO ゾーンまたは淡水域) • 使用された漁具 • 冷凍保存の実施有無 • 「賞味期限」または「消費期限」などの有効期限 (生きた二枚貝類は包装日も記載) • アレルギー情報 (明確に太字や斜字などで強調表示) • 包装済み製品には原材料リスト使用比率、正味重量 (氷衣を除く) 	

¹⁰ <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:02004R0852-20210324>

¹¹ <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:02013R1379-20241127>

¹² <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:02011R1169-20180101>

¹³ <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:02013R1379-20241127>

¹⁴ https://oceans-and-fisheries.ec.europa.eu/system/files/2016-09/eu-new-fish-and-aquaculture-consumer-labels-pocket-guide_en.pdf

- 特別な保管条件、製造者情報、原産国もしくは原産地
- 栄養成分表示
- 製造施設の所在国と承認番号を含む識別マークや未加工品の冷凍日
- 鮮度を保つためのガス置換包装（鮮度を保ち、保存期間を延ばし、腐敗を防ぐために、包装内に制御された混合ガス（窒素、二酸化炭素、酸素など）の封入措置）対応有無
- 加水、もしくは製造過程におけるタンパク源追加
- 成形魚の記載（見た目は丸ごと1匹の魚だが、実際には添加物や酵素などを用いて複数の魚を組み合わせることで作られた魚製品や他の方法を用いた製品）

【ラベル表示例】



5.2 その他の加工水産製品

上述の対象製品以外の水産製品については、主に、FIC 規則で定められている規則に記載されているラベル表示要件を遵守しなければならない。これらの製品の対象となるものは、缶詰や水産製品を含む混合製品である。これらの製品のラベルの添付内容とその例は、以下の通り。

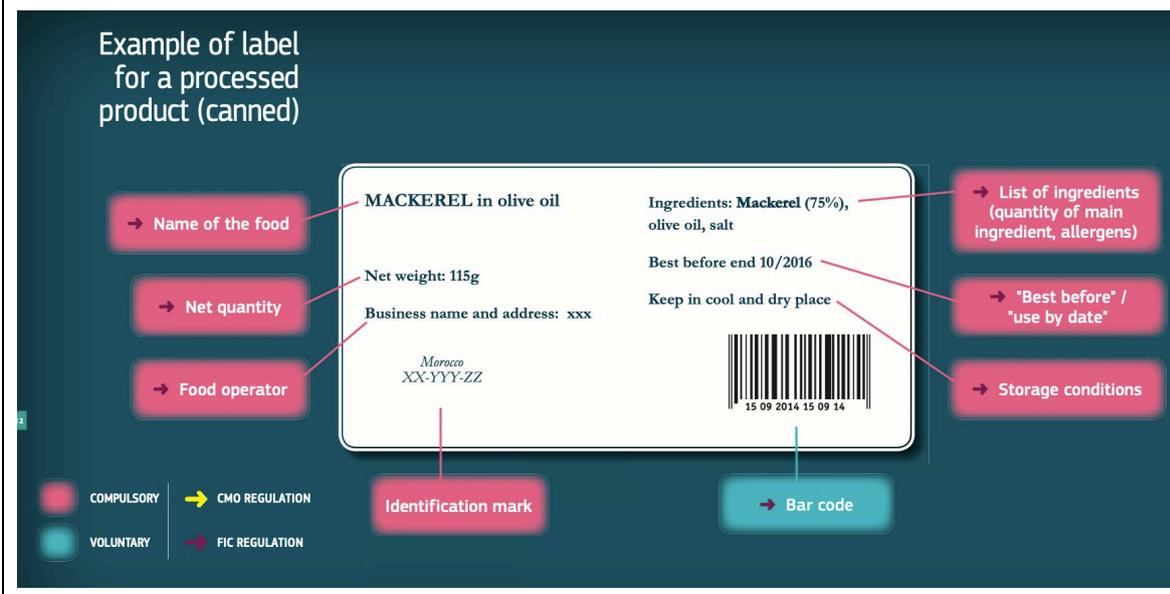
その他加工水産製品のラベル表示とその例¹⁵

- 商品名、もしくは（EU 規則、国際的な食品基準を定めるコーデックス委員会などが定める）法的名称
- 冷凍保存の実施有無
- 使用材料一覧とそのアレルギー情報、材料の使用比率
- 正味重量
- 「賞味期限」または「消費期限」などの有効期限（生きた二枚貝類は包装日も記載）
- 特別な保管条件、製造者情報、原産国
- 使用方法
- 栄養成分表示

¹⁵ https://oceans-and-fisheries.ec.europa.eu/system/files/2016-09/eu-new-fish-and-aquaculture-consumer-labels-pocket-guide_en.pdf

- 加水もしくは製造過程におけるタンパク源(異なる動物由来のもの)追加
- 鮮度を保つためのガス置換包装（鮮度を保ち、保存期間を延ばし、腐敗を防ぐために、包装内に制御された混合ガス（窒素、二酸化炭素、酸素など）の封入措置） 対応有無
- 成形魚の記載（見た目は丸ごと 1 匹の魚だが、実際には添加物や酵素などを用いて複数の魚を組み合わせることで作られた魚製品や他の方法を用いた製品）
- ツナ缶とカツオ缶、イワシ缶およびその類似品は、規則(EEC)1536/92 及び規則（EEC） 2136/89 を参照

【ラベル表示例】



6 IUU 漁業規制に基づく漁獲証明書の提出

EU では、第三国漁船による違法漁業を通して漁獲された魚介類の EU への輸出を禁止している。適法性を証明し、EU へ輸出するためには、水産物は、IUU 漁業規則（EU）2008/1005 に準拠した漁獲証明書が添付されていなければならない¹⁶。同規則 12 条は、漁獲証明書は、水産物の漁獲を行った漁船の旗国によって、当該漁獲が、適用される法律、規則、国際的な保存及び管理措置に従って行われたことを認証されなければならない¹⁷、と規定している。なお、漁獲証明書の記載内容については、以下の通り¹⁸。漁獲証明書は、輸入事業者によって、製品の到着の 3 日前に該当の国境管理所（BCP）に提出しなければならない。ただし、この提出期限は、対象製品の種類や輸送手段や距離に応じて変更が可能である。なお、日本の事業者が、他国産の水産製品を用いた加工水産製品を EU へ輸出する際、第三国から日本へ輸出した輸出業者から漁獲証明書入手し、EU へ漁獲証明書を提出する必要がある¹⁹。漁獲証明書のフォーマットの詳細については、以下[リンク](#)よりアクセスが可能である。

¹⁶ <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:02008R1005-20240109>

¹⁷ <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:02008R1005-20240109>

¹⁸ <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:02008R1005-20240109>

¹⁹ https://www.jfa.maff.go.jp/j/kakou/eu/q_a/pdf/flow.pdf

7 特定の魚類の輸出に必要な証明書²⁰

以下の表は、主要な水産製品の EU 向けに輸出するにあたって必要な証明書の一覧である。以下水産製品の中では、マグロの輸出に必要な書類が多い（追加で、統計証明書、輸出証明書、再輸出証明書の三つの書類が必要）。これらの証明書の記載方法については、[リンク](#)より確認が可能である。なおこれらの証明書は非加工文書を除き[一元的な輸出管理システム](#)、などで申請が可能である。なお、以下の証明書に加えて、衛生証明書の発行が必要となる場合がある。

	さば	ぶり	マグロ ^{注2}	ホタテ	練り物	申請先 ²¹
漁獲証明書	○	○	○ ^{注3}	○	○	水産庁・都道府県各水産部局
加工証明書 ^{注1}	開きなどにした場合に加工証明書の提出が必要 ²²				○	水産庁
非加工文書	対象製品が、経由国を経て輸入される場合提出が必要					経由国の管轄当局
原産地証明書	日・EUEPA 特恵関税制度を利用する際に発行					原産地証明ナビ
統計証明書 ^{注4}			○ ^{注5}			水産庁
輸出証明書			○ ^{注6}			
再輸出証明書 ^{注7}			○			

注1：外国産の水産製品を用いて生産された加工製品を対象^{23,24}

注2：クロマグロ、ミナミマグロ、メバチマグロおよびメカジキの魚肉部分を指す²⁵

注3：太平洋マグロのみ漁獲証明書の発行が可能

注4：輸出にあたり、漁船や畜養場、加工施設を管理する国が、各国の漁獲情報を管理するための書類²⁶

注5：メバチマグロとメカジキにのみ統計証明書の発行が可能

注6：ミナミマグロのみ輸出証明書の発行が可能

注7：他国から日本へ輸入した製品を第三国へ輸出するために必要な書類(養殖製品は除く)²⁷

8 結びに代えて

EU への水産製品の輸出にあたっては、様々な書類の提出が必要となる。これらの書類（ほとんどは証明書）は、主に、非水産製品と同様に、EU 市民への情報の開示によって同市民の健康を維持することを目的としている。また、漁獲証明書に見られる通り、EU は、持続可能な漁業を目指し、違法漁業によって漁獲された海産製品の EU 市場への上市を防ぐことを目指している。こうした煩雑な書類提出手続きを簡素化するため、EU では電子化が進んでいる。すなわち、EU では、TRACES と呼ばれるオンライン提出フォームが稼働しており、一部の第三国は既にこのシステムを導入している。日本としても、如何にして証明書提出方法の利便性を高め、事業者の負担を減らせるかについて検討する必要があるだろう。

以上

²⁰ <https://www.jfa.maff.go.jp/j/kakou/export/attach/pdf/expoirttetsuzuki-14.pdf>

²¹ <https://bbs.naccscenter.com/naccs/dfw/web/system/etcdoc/yushutushoumei.html#suisan>

²² <https://hero-gensanchi.com/gensanchnourin2.html>

²³ https://www.maff.go.jp/j/shokusan/hq/i-4/attach/pdf/yusyutu_shinsei_ousyu-151.pdf

²⁴ https://www.jetro.go.jp/ext_images/jfile/report/07001678/report_iuu.pdf

²⁵ https://www.jetro.go.jp/world/europe/eu/foods/exportguide/marineproducts.html#02_02

²⁶ https://www.jfa.maff.go.jp/j/kakou/expoirttuna/tunatuna.html?utm_source=chatgpt.com

²⁷ <https://www.meti.go.jp/policy/tsutatsutou/tuuti1/aa411.pdf>