

## 目次

1. 関連法および制度的規則
2. 手続き

## 1. 関連法および制度的規則

### (1) フィリピンへの輸入に対する規則および手続要件

アルコール飲料の輸入は、以下の適用対象となる。

1) 税関近代化・関税法 (CMTA) (共和国法No. 10863) [\[外部リンク\]](#)

- フィリピンに輸入されるアルコール飲料に対して輸入税を課し、輸入関税率を規定する。
- フィリピンの税関の近代化、貿易の円滑化、汚職の減少、税関が提供するサービスの向上とサプライチェーンの改善を計らい、CMTAはフィリピン税関法 (共和国法No. 1937) に改正を施した。

2) 税制改革法 (Tax Reform Act) (1997年) (共和国法第8424号) [\[外部リンク\]](#) および酒・タバコ製品に対する消費税改革法 (Act Restructuring the Excise Tax on Alcohol and Tobacco Products) (共和国法第10351号) [\[外部リンク\]](#) および歳入規制No. 17-2012 [\[外部リンク\]](#)

- 「酒精および蒸留酒 (spirits & distilled spirits)」を以下のように定義する。「エチルアルコール、エタノール、または酒精として知られる物質 (その由来や製造工程の如何を問わない) であり、これらの希釈物、精製物、および混合物すべてを含むものとする。これらにはウイスキー、ブランデー、ラム、ジン、ウォッカ、および他の製品または混合物を含めるものとする」
- アルコール飲料に対して消費税を課す。

3) 食品、医薬品、および化粧品法 (Food, Drug and Cosmetics Act) (共和国法第3720号)

- 「食品」に対する定義を規定し、その中にアルコール飲料を含めるものとする。

4) 消費者法 (Consumer Act) (共和国法第7394号)

- いかなる食品の偽和および不当表示も禁止する。

5) 食品安全法 (2013年) (共和国法第10611号) [\[外部リンク\]](#)

- 食品事業者に対し、市場で販売する食品の安全性を確保する責務を負わせる。

6) 食品施設の認可、ならびに加工食品および他の食品の登録、ならびに他の目的に対する規定に関する保健省行政命令第2014-0029 (Department of Health Administrative Order No. 2014-0029 Re: Rules and Regulations on the Licensing of Food Establishments and Registration of Processed Food, and Other Food Products, and For Other Purposes)

- アルコール飲料を低リスク食品のリストに載せる
- アルコール飲料の製造業者および輸入業者は、保健省食品医薬品局 (Food and Drug Administration) からの事業許可証 (License to Operate : LTO) 取得を目的とした申請を義務付けられる。
- アルコール飲料の製造業者および輸入業者は、各製品を登録し、保健省食品医薬品局から製品登録認可証 (Certificate of Product Registration : CPR) を取得することが義務付けられる。

7) FDA通達第2006-016 改定版食品添加物リスト

- アルコール飲料における食品添加物の含有許容。

### (2) 販売時の規則および手続要件

以下にアルコール飲料の販売に関連する規則および制限について記載する。

1) 税制改革法（1997年）（共和国法第8424号）

- アルコール飲料の販売に対して付加価値税を課す。

現時点では、アルコール飲料販売時の規制に関する他の国内法は存在しない。ただし、法的に認められた飲酒年齢やアルコール販売施設の認可などに関する規制等の規則は、地方自治体が発布した条例により制定されている（例えば、マニラ酒類販売許可法 [Manila Liquor License Act] など）。

18歳未満の者へのアルコールの販売および提供を禁止する「未成年者飲酒禁止法（Anti-Underage Drinking Act）（2013年）」 [\[外部リンク\]](#) が現在、フィリピン議会で議論されている。

(3) 該当AOおよびフィリピン国家規格

ワインの標準化

規格	標準行政命令 (SAO) r No. 357 series 1978
説明	<ul style="list-style-type: none"><li>種類：<ol style="list-style-type: none"><li>ドライ・セミドライ・スイート</li><li>酒精強化ワインおよび無強化ワイン</li><li>スパークリング・スティル・炭酸ワイン</li><li>赤および白</li><li>特殊・薬効</li><li>パシ</li></ol></li></ul>
必須組成および品質要件	<ul style="list-style-type: none"><li>エチルアルコール含有量：体積に対して7%から16%（酒精強化ワインを除く）</li><li>アルコール量<ol style="list-style-type: none"><li>ドライ・セミドライ・スイート：7% から 16%</li><li>酒精強化ワイン：18% to 22%</li></ol></li><li>総酸度（酒石酸）：0.4 から 1.5 g/100ml</li><li>揮発性有機酸（酢酸）：0.08 から 0.12 g/100ml</li><li>還元糖：0.1 to 9.6 %（重量に対して）</li></ul>
食品添加物	<ul style="list-style-type: none"><li>着色添加物を含まない</li></ul>
汚染物質	<ul style="list-style-type: none"><li>健康に害を及ぼす材料を含まない</li></ul>
衛生	<ul style="list-style-type: none"><li>衛生的な環境で建てられ管理されている施設で製造されている</li></ul>
表示	<ul style="list-style-type: none"><li>製品の名称</li><li>原産国</li><li>エチルアルコール量（体積に対するアルコールの量を%又はプルーフで示す）</li><li>製造者の名称および所在地</li><li>量をmLで示す</li><li>原材料一覧（特殊および薬効ワインの場合）</li></ul>
分析およびサンプリング方法	適用なし

熱帯果実ワイン-規格

規格	PNS/FDA 30:2010
範囲	当規格は一つまたはそれ以上の熱帯果実の果汁を発酵させたワインに該当する。
説明	<p>熱帯果実ワインは、規格の付録1に記載されたものを含まれるがこれらに限定されない健全で成熟した熱帯果実から抽出された果汁をアルコール発酵させたものを指し、それは他の食品由来のアルコールによって強化されたもの、二酸化炭素で発泡性を持たせたもの、そして食品添加物に加えられたもの、またはそうでない製品も含まれる。</p> <ul style="list-style-type: none"><li>スパークリングフルーツワイン：果汁を密閉された容器、タンク、または瓶の中で二次発酵、あるいは炭化剤で炭酸ガスを加えたもので体積に対し8.5%以上の実際のアルコール度数を有するもの。</li><li>酒精強化フルーツワイン：ワインの原材料以外の食品由来のアルコールを加えて強化されたフルーツワイン。体積に対し14.0%以上の実際のアルコール度数を有するもの。</li><li>製品は、発酵、続いて成熟されるものとし、低温殺菌することが許可されている。さらに室温条件でその品質と安定した貯蔵寿命が保証する容器に充填される。</li></ul>

<p><b>必須組成および品質要件</b></p>	<p>基本材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 果汁：使用される果汁は規格の付録1に記載されたものを含まれるがこれらに限定されない健全で成熟した果実または果実加工品から抽出される。</li> <li>▪ 接種菌液：サッカロミセス属 (<i>Saccharomyces</i>) 属する酵母菌からなる種培養。それ以外の発酵を促す微生物が含まれても良い。</li> <li>▪ 飲用水：ヒトの飲用に適した水。</li> <li>▪ 任意原材料：砂糖、加工果汁、補助剤などその他の食品原材料</li> <li>▪ 熱帯果実ワインはそれを原材料として同製品が製造された熱帯果実の品種に特徴的な色、臭い、風味を有し、好ましくない官能特性を有しないこと</li> <li>▪ アルコール分：アルコール分のほとんどがエチルアルコールで、最低7% (v/v)、最高24%(v/v)有する</li> <li>▪ メタノール：メタノール含有量はBFAD M.C No. 13 s 1989で定められた規定に準拠する。ワインにメタノールが含まれることは、それが自然なアルコール発酵の産物であり、添加されたものでない場合に限って容認される。</li> <li>▪ pH：完成した製品のpHは3.0以上、4.0以下である。</li> <li>▪ 総酸度：総酸度は0.6%以上、0.9%である。</li> <li>▪ 可溶性固形物：可溶性固形物は完成した製品の8.0%<math>m/m</math>以上であること（20℃で屈折計を用いて測定し、酸性度については補正せず国際ショ糖尺度 [International Sucrose Scales] の°Brixに読み替えること</li> <li>▪ 揮発性酸：揮発性酸性度（酢酸として表す）は0.14g/100 mLを超えない。</li> </ul>
<p><b>食品添加物</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 食品添加物を使用する際には、食品医薬品局（FDA通達第2006-016号 最新版食品添加物リスト [FDA No. 2006 -016 Updated List of Food Additives] ）、コーデックス委員会、そして/またはこれらの製品に対する所轄官庁が規定した規則に従うこと。食品添加物が記載された表が存在する。</li> </ul>
<p><b>汚染物質</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 残留農薬：残留量は、フィリピン農政省肥料・農薬庁、コーデックス委員会、または製品の所轄官庁が規定した農薬に対する最大残留基準値に準拠すること</li> <li>▪ 重金属汚染物質：本規格の規定の対象となる製品は、コーデックス委員会や製品の所轄官庁が規定した重金属汚染物質に対する最大残留基準値に準拠すること</li> </ul>
<p><b>衛生</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 製品を本規格の規定の対象とし、「国際実施規範勧告-食品衛生の一般原則（Recommended International Code of Practice - General Principles of Food Hygiene）（CAC/RCP 1 - 1969, Rev. 4-2003）」の適切な項目や「A.O.第153 s. 2004-食品の製造、包装、再包装あるいは保存の現行GMPガイドライン（Guidelines, Current Good Manufacturing Practices in Manufacturing, Packing, Repacking or Holding Food）」に準拠して調理および取り扱いを行い、また「熱帯果実ワインの加工および取扱いに関する勧告実施規範（Recommended Code of Practice for the Processing and Handling of Tropical Fruit Wines (PNS/FDA No. 31:2010)）」に準拠して加工することを推奨する</li> <li>▪ 適切なサンプリング法および試験法を用いて試験を行った場合、製品は <ul style="list-style-type: none"> <li>o健康に危害を及ぼす可能性がある汚物を含まないこと</li> <li>o健康に危害を及ぼす可能性がある寄生虫が存在しないこと</li> <li>o健康に危害を及ぼす可能性がある量の微生物由来物質を含まないこと</li> <li>o常の保管条件下で増殖が可能な微生物を含まないこと</li> <li>o容器の完全性について、気密封止を損なう可能性がある欠陥がないこと</li> </ul> </li> </ul>
<p><b>表示</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 各容器は、FDA表示規則（AO No. 2014-0030）に準拠して、以下の情報を表示および刻印しなければならない</li> <li>▪ 製品の名称：製品は「ワイン」という文言で明確に示され、「パイナップルワイン」や「パイナップル・ストロベリーワイン」など、ワインが作られた単独または複数の果実の名称で修飾する。スパークリングフルーツワインや酒精強化ワインの場合、「スパークリング」および「酒精強化」の文言は「スパークリング・パイナップルワイン」や「酒精強化ストロベリーワイン」のように一番先に表示される。</li> <li>o製品に占める比率が多い順に記載された、製品の製造に使用した原材料および食品添加物の完全な一覧表</li> <li>oメートル法単位で記載された重量による正味容量。輸入国によって他の度量法の使用を要求された場合には、メートル法単位での記載後に括弧内に表示すること</li> <li>o当該食品の製造業者、包装業者および/または流通業者の名称および住所</li> <li>o製品ロットを識別するロット番号またはコード番号</li> <li>o賞味期限表示：規定の保管条件において、製品がその最適品質特性を保持しなければならない期間の終了を示す、「賞味期限/消費期限（Best/Consume before）」/「消費期限日（Use by date）」という文言</li> <li>o「フィリピン製製品（Product of the Philippines）」という文言、または輸入品の場合には原産国名</li> <li>oアルコール飲料品のラベルには体積に対するアルコールの量を%又はブルーフで表示すること</li> <li>o使用方法：使用方法をラベルに表示すること</li> <li>o保管の指示</li> <li>o追加要件：ラベルに表示された果実の画像によって、消費者に対し、果実がそのように示された通りであるという点に関して誤解を与えてはならない。</li> </ul>

<b>分析およびサンプリング方法</b>	<p>pHの測定：AOAC公定分析法、分析法第981.12番、第16版、1995（付録2）（AOAC Official Methods of Analysis, Method No. 981.12, 16th ed., 1995）（Annex 2）に準拠する</p> <p>AOAC Official Methods of Analysis, Method No. 964.08, 16<sup>th</sup>ed., 1995 (Annex 3)に基づく揮発性酸性度の測定</p> <p>滴定酸度の測定：AOAC公定分析法、分析法第942.15番、第16版、1995（付録3）（AOAC Official Methods of Analysis, Method No. 942.15, 16th ed., 1995）（Annex 3）に準拠する</p> <p>総可溶性固形分の測定：AOAC公定分析法、分析法第932.14C番、第16版、1995（付録4）（AOAC Official methods of Analysis No. 932.14C, 16th ed., 1995）（Annex 4）に準拠する</p> <p>特定の比重下のアルコール度数の測定：AOAC 公式分析法、分析法第. 920.57版、第16版、1995（付録6）（AOAC Official Methods of Analysis, Method No. 920.57, 16<sup>th</sup> ed., 1995）（Annex 6）に準拠する</p> <p>サンプリング法：サンプリングはFAO/WHOコーデックス 事前包装食品に対するサンプリング計画-CAC/RM 42-1969、コーデックス第13巻、1994（FAO/WHO Codex Alimentarius Sampling Plans for Prepackaged Foods - CAC/RM 42-1969, Codex Alimentarius Volume 13, 1994）に準拠する</p> <p>原子吸光分光光度計を用いた鉛の測定：AOAC公定分析法、分析法第972.25番、第16版、1995（AOAC Official Methods of Analysis, Method No. 972.25, 16th ed., 1995）に準拠する</p> <p>原子吸光分光光度計を用いたスズの測定：AOAC公定分析法、分析法第985.16番、第16版、1995（AOAC Official Methods of Analysis, Method No. 985.16, 16th ed., 1995）に準拠する</p>
----------------------	---

**発酵ヤシ樹液の蒸留酒（ヤシランバノグ）-規格**

<b>規格</b>	PNS/BAFPS 47:2011	
<b>範囲</b>	本規格は飲用発酵ヤシ樹液の蒸留酒、別名ヤシランバノグやそれに単独または複数の風味が付け加えられた製品に該当するものである。	
<b>説明</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ヤシランバノグとはヤシの樹液を自然に発酵させたものから製造される蒸留酒のことを指す。</li> <li>▪ 純粋ヤシランバノグとは無加工のヤシランバノグの意で、それは無色で透明である。同製品はヤシランバノグ特融の味と香りを有し、第5条で定められている指標に準拠する。木製の容器の中で熟成されたヤシランバノグおよび経木が加えられたものも第5条の下に分類される。</li> <li>▪ 味付けヤシランバノグはヤシランバノグに天然の香料と人工の香料の両方あるいはいずれか、そしてネイチャーアイデンティカル香料と米国食品医薬品局（FDA）が承認した食用着色料の両方あるいはいずれかを含むものを指す。製品の主材料となる純粋ヤシランバノグは本規格の第5条に準拠する。</li> <li>▪ ヤシランバノグは、収穫されたヤシの樹液を48時間から72時間自然発酵させ蒸留させたものである。</li> </ul>	
<b>必須組成および品質要件</b>	ヤシランバノグは以下の基準に準拠するべきである	
	<b>Physico-chemical characteristics</b>	Levels
	<b>エチルアルコールとして表示されるアルコール分最低基準</b>	30%
	<b>メタノール</b>	メタノール含有量はBFAD M.C No. 13 s 1989で定められた規定に準拠する。ワインにメタノールが含まれることは、それが自然なアルコール発酵の産物であり、添加されたものでない場合に限って容認される。
	<b>滴定酸度（酢酸と表示される）、最大基準</b>	0.3 %
<b>食品添加物</b>	適用なし	
<b>汚染物質</b>	適用なし	

衛生	<ul style="list-style-type: none"> <li>製品を本規格の規定の対象とし、フィリピン産業技術開発研究所（ITDI）の食品加工におけるガイドマニュアルや、「A. O.第153 s. 2004-食品の製造、包装、再包装あるいは保存の現行GMPガイドライン（Guidelines, Current Good Manufacturing Practices in Manufacturing,Packing, Repacking or Holding Food）」に準拠して調理および取り扱いを行う</li> <li>ヤシランバナグは章句品用のガラス製、PETあるいはHDPE製の瓶に充填されるべきである。</li> </ul>
表示	<p>製品のパッケージのラベルには以下の最低限の情報を記載する</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.製品の名称 <ol style="list-style-type: none"> <li>a. ヤシランバナグ：純粋ヤシランバナグを指す</li> <li>b. 味付けヤシランバナグ：天然の香料及びその使用が許可されている着色料と人工香料の両方あるいはいずれかを含むヤシランバナグ製品</li> </ol> </li> <li>2.ブランド名または商標名</li> <li>3.製品の製造に使用した原材料および食品添加物の完全な一覧表（メートル法単位）</li> <li>4.アルコール量：アルコール含有量（ブルーフまたはアルコール度数）</li> <li>5.原材料の一覧（味付けランバナグに限る）：製品に占める比率が多い順に記載された、製品の製造に使用した原材料および食品添加物の完全な一覧表</li> <li>6.ロット番号（LIN）</li> <li>7.当該食品の製造業者、瓶詰業者および／または流通業者の名称および住所</li> <li>8.「フィリピン製製品（Product of the Philippines）」という文言</li> <li>9.FDA発行の事業許可証（License to Operate:LTO）</li> <li>10.FDA発行のFDA 製品登録認可証番号</li> <li>11.保管の指示、「賞味期限／消費期限（Best/Consume before）」又は「消費期限日（Use by date）」という文言</li> </ol>
分析およびサンプリング方法	<p>AOAC公式法 983.13 AOAC ガスクロマトグラフ法によるワイン内のアルコール量の測定（Official Method 983.13, Alcohol in Wines by Gas Chromatographic Method） .</p> <p>AOAC 公式分析法 第962.12、16番 1995（AOAC Official Method of Analysis,Method No. 962.12, 16th ed. 1995）</p>

## 2. 手続き

### (1)輸入および販売の許可に関する手続き

1.FDA通達No. 2016-007 原材料、低リスク、中リスク、高リスク包装済み食品における原産地の通知（Notification of Sources for Raw Materials, Low Risk, Medium Risk and High Risk Prepackaged Processed Food Products）

2.FDA通達No. 2016-014 包装済み加工食品の電子登録システム（E-Registration）の手続き（Procedure for the use of Electronic Registration (E-Registration) System for Prepackaged Processed Food Products）

3.保健省AO No. 2014-0029 食品施設の認可、ならびに加工食品および他の食品の登録、ならびに他の目的に対する規定に関する保健省行政命令（Re: Rules and Regulations on the Licensing of Food Establishments and Registration of Processed Food, and Other Food Products, and For Other Purposes）

-アルコール飲料を低リスク食品のリストに載せる

-食品医薬品局から事業許可証を取得すること。

-アルコール飲料製品を食品医薬品局に登録し、製品登録認可証を取得すること。

-製品の各種送について、輸出申告書に記入すること。

-輸入必要書類: [\[外部リンク\]](#) 

i)事業許可証

ii)製品登録認可証

iii)植物検疫証明書／衛生証明書

iv)試験成績書

v)商業送り状

### (2)管轄権を有する官庁、機関、および部門の連絡先

関税局（Bureau of Customs）

評価・分類部門（Valuation & Classification Department）

財務部 (Department of Finance)

New Customs Building

Port Area, Manila

Philippines 1018

Tel: (+632) 526 6355

[\[外部リンク\]](#) 

食品医薬品局

Civic Drive

Filinvest Corporate City

Alabang, Muntinlupa City 1781

Metro Manila

Tel: (+632) 857 1992

[\[外部リンク\]](#) 