

農林水産省 令和2年度輸出環境整備推進委託事業  
(食品規格等調査) 調査報告書

# フランス共和国

## 食品添加物

1. 欧州連合 (EU) の食品添加物.....	1
2. フランスにおける食品添加物規制 .....	1

本報告書は、農林水産省の委託を受け、アルゴリンクス株式会社が調査を行い、取りまとめたものである。アルゴリンクス株式会社は、本報告書の記載内容に関して生じた直接的、間接的、派生的、特別の付随的、あるいは懲罰的損害及び利益の喪失については、それが契約、不法行為、無過失責任、あるいはその他の原因に基づき生じたか否かにかかわらず、一切の責任を負うものではありません。これは、たとえ、アルゴリンクス株式会社がかかる損害の可能性を知らされていた場合も同様とします。

なお、食品、添加物等に関する国際的な基準及び許認可は頻繁に変更されており、信頼できるとされる各種情報に基づいて作成しておりますが、その正確性、完全性を保証するものではありません。したがって、実際の利用に当たっては、対象国の最新の情報をご確認ください。

フランスは EU 加盟国 27 か国の1つであり、農業と衛生に関する規則として、EU 規則を適用している。EU 規則の下、自国の規則を策定することはできるが、あくまでも EU 規則に則ったものでなくてはならず、一加盟国が EU 規則よりも軽減した規則をつくることはできない。フランスでは、県レベルでの条例や規則はなく、EU 規則に基づいて国内法規制を行っている。

## 1. 欧州連合 (EU) の食品添加物

EU の食品添加物(食品改良剤)に関する規制は、2002 年 1 月に採択された「欧州一般食品法 General Food Law: **Regulation(EC)No 178/2002**」及び 2008 年 12 月に採択された食品添加物 Food Additives、食品酵素 Food Enzymes 及び食品香料 Food Flavourings の評価と認可のための統一手順を定めた **Regulation(EC)No 1331/2008**(共通手順規則)により、正式発効された。又、認可添加物の再評価の手順を定める Commission Regulation(EU)No 257/2010(認可添加物の再評価)がある。

欧州連合(EU)においては、着色料や保存料、酸化防止剤等の食品添加物 Food Additives、食品酵素 Food Enzymes 及び食品香料 Food Flavourings を区別し、これらを合わせて「**食品改良剤(Food Improvement Agents)**」と総称しており、EU の食品改良剤包括規則(Package on Food Improvement Agents)には、以下の 4 つが含まれている:

- 食品添加物、食品酵素、食品香料の共通認可手続きを規定する規則 Regulation(EC)No 1331/2008、
- 食品添加物に関する規則 Regulation(EC)No 1333/2008、
- 食品酵素に関する規則 Regulation(EC)No 1332/2008、
- 食品香料に関する規則 Regulation(EC)No 1334/2008

EU のポジティブリスト(Community list)に記載された上記の食品改良剤のみが、EU で販売される食品に使用することができる(同時に使用基準が定められている)。EU のポジティブリストに含まれる食品改良剤は、欧州食品安全機関(EFSA)によるリスク評価に基づいている。**Commission Regulation(EU)No 234/2011** では、EU ポジティブリストの更新申請書の作成方法(内容、データ要件、表示方法)について詳細に説明している。

- EU における食品添加物に関する規制の詳細については、「**欧州連合(EU) 食品添加物**」の項を参照。

## 2. フランスにおける食品添加物規制

- **食品添加物に関するファクト・シート(FICHES PRATIQUES Additifs alimentaires)**

食品添加物に関する法律(EU 規則第 1333/2008(EC)号)が EU で調和されている。フランスでは、最新の EU の食品添加物規制に基づき、2020 年 7 月、経済・財務省 競争・消費・不正防止総局(DGCCRF)により、食品事業者及び消費者に対し、以下の「**食品添加物に関するファクト・シート**」として、情報公開されている。

## FICHES PRATIQUES



# Additifs alimentaires : Conditions et modalités d'utilisation

E 300, E 104, E 129, gomme arabique, méthylcellulose... quelles sont les substances qui se cachent derrière ces codes et ces noms ? Et comment sont-elles réglementées ? Revue de détail.

### Qu'est-ce qu'un additif alimentaire ?

Les additifs sont des substances qui sont ajoutées aux aliments dans un but technologique : améliorer leur conservation, réduire les phénomènes d'oxydation, colorer les denrées, renforcer leur goût, etc.

Même si elles sont utilisées en petites quantités, ces substances sont évaluées et surveillées pour prévenir les effets néfastes sur la santé. Leur emploi est donc réglementé et leur présence doit obligatoirement être mentionnée sur les étiquettes des produits concernés.

Il existe différentes catégories d'additifs, les cinq principales sont :

- ▶ les **colorants** qui permettent de rendre aux aliments leur coloration, de la renforcer ou de leur conférer une coloration ;
- ▶ les **édulcorants** qui donnent une saveur sucrée,

- ▶ les **conservateurs** qui aident à la conservation en empêchant la présence et le développement de micro-organismes indésirables (par exemple, des moisissures ou des bactéries responsables de toxi-infections alimentaires) ;
- ▶ les **antioxydants** qui permettent d'éviter ou de réduire les phénomènes d'oxydation qui provoquent, entre autres, le rancissement des matières grasses ou le brunissement des fruits et légumes coupés ;
- ▶ les **agents de texture** (émulsifiants, stabilisants, épaississants, gélifiants) qui améliorent la présentation et la tenue.

### Quelle est la réglementation applicable ?

En Europe, l'utilisation des additifs est strictement réglementée selon le principe dit "de listes positives". Autrement dit, ce qui n'est pas expressément autorisé est interdit.

## 食品添加物: 使用条件

E300、E104、E129、アラビアガム、メチルセルロース ... これらのコードや名称が表す物質は何なのか？そしてこれらはどのように記載されているのか？本ファクト・シートはこれらの物質に関する詳細なレビューを行っている。

## 食品添加物とは？

食品添加物とは、技術的な目的を持って食品に添加される物質のことを指す。ここで言う目的には保存性の向上、酸化の低減、着色、味の向上などが含まれる。

健康への悪影響を防ぐため、たとえ少量の利用であっても、これらの物質は監査・評価の対象となる。そのため、これらの物質の使用は規制され、該当する製品のラベルは、これらの物質を含有していることを記載しなければならない。食品添加物には、次の5つの種類が存在する:

- 食品に色を与え、食品の色を強調させる**着色料**;
- 甘い味を提供する**甘味料**;
- 望ましくない微生物(食中毒の原因となるカビや細菌等)の存在と増殖を防ぐことで保存性を高める**防腐剤**;
- 主に脂肪分の酸化やカット果実や野菜の褐変などで見られる酸化を防ぐ、又は低減させる**抗酸化物質**;
- 製品の見た目を良くし、形を整える**テクスチャー改良剤**(乳化剤、安定剤、増粘剤、ゲル化剤等)。

## どのような規制が適用されるのか？

ヨーロッパでは、添加物の使用は「ポジティブリスト」の原則に従って厳格に規制されているため、許可されていないものは使用禁止となる。

新規の食品添加物は以下の条件を満たしていなければその使用が認められない:

- 欧州食品安全機関(EFSA)の見解が発表されている;
- 欧州委員会の植物、動物、食品、飼料に関する常任委員会の見解が発表され、欧州議会で協議されている;
- 使用条件(使用する用量及び使用される食品)を定めた認可規則をEU官報に掲載すること。

添加物は、次のいずれかの方法で食品ラベルに記載する必要がある:

- 「膨張剤(poudre à lever)」や「炭酸水素ナトリウム(bicarbonate de sodium)」のような語句を平文で、又は
- 「着色料 E102(colorant E 102)」のように、分類名の後にEコードを記載する。

## 知っておくべき情報

全ての食品添加物は、ヨーロッパ全土で統一されているコードを使い識別する。このコードは、アルファベットの「E」の文字の後に、添加物のカテゴリーを容易に認識できる番号が記載される。例えば、着色料は E 100、防腐剤は E 200、抗酸化物質は E300、テクスチャー改良剤は E400 となる。アスパルテーム及びアスパルテーム・アセスルファムカリウムを含む食品には、E951 と E962 のコードが使用されていたが、2014年12月より、それに加えて「アスパルテームを含む(フェニルアラニンの供給源)(contient de l'aspartame (source de phénylalanine))」という語句が記載されるようになった。

## 注意

食品添加物の使用条件は常に変化している:

### 最近認可された新規食品添加物:

- 防腐剤: アルギン酸エチルラウロイル (E 243);
- 甘味料: ステピオール配糖体 (E 960)、アドバンタム (E 969)、ポリグリシトールシロップ (E964);
- 乳化剤: オクテニルコハク酸 (OSA) によってその性質が変えられたアラビアガム;
- 膨張剤: ニリン酸二水素マグネシウム (E 450ix);
- 安定剤: ポリアスパラギン酸カリウム (E 456)、ステイグマステロールを多く含む植物性ステロール類 (E 499);
- 強化剤: L-ロイシン (E 641);
- 凝固防止剤: 酒石酸鉄 (E534);
- 栄養補助食品用のコーティング剤: 塩基性メタクリレート共重合体 (E 1205)、中性メタクリレート共重合体 (E 1206)、アニオン性メタクリレート共重合体 (E 1207)、酢酸ビニル-ポリビニルピロリドン共重合体 (E 1208); PV A-PEGグラフト共重合体 (E 1209).

### 再評価プログラムが開始されてから、その使用条件が評価の対象となった食品添加物の一例:

- 使用の制限: カンタキサンチン (E 161g)、キノリンイエロー (E 104)、オレンジイエロー S (E 110)、ニューコクシン (E 124)、ブラウン FK (E 154)、アルミラッカー、リコピン (E 160d)、アナトー、ビキシン、ノルビキシン (E160b);
- 許可が取り消されたもの: eβ-アポカロテン酸エチルエステル-8' (E 160f)、ソルビン酸カルシウム (E 203)、ケイ酸アルミノカルシウム (E 556)、ベントナイト (E 558)、カオリン (E 559)、モンタン酸エステル (E 912)、ソルビン酸カルシウム (E 203)、ガレートオクチル (E 311) およびガレートドデシル (E 312).

## 参考文献

2008年12月には、食品改良剤に関する複数の新しい規則が採択され、とりわけ、これらの規制が含まれている:

- ◇ 「食品添加物」les additifs alimentaires (規則 1333/2008)、
- ◇ 「添加物、酵素、香料における共通認可手続き」une procédure d'autorisation commune pour les additifs, les enzymes et les arômes (規則 1331/2008)、
- ◇ 2010年1月に施行された食品添加物に関する規則は、食品添加物と食品中の添加物の使用条件に関するすべての法律を統合したものである(規則 1333/2008号の附属書 II annexe II du règlement (規則 1333/2008): 食品への使用が認可された添加物とその使用条件は「食品添加物に関する規則の添付書 II」に記載されている(annexe II du règlement (規則 1333/2008)。このリストに記載されており、一定の条件を満たした添加物のみが認可される。また、これらの添加物は、添加することが許される食品の種類によって分類される。
- ◇ 「添加物の純度基準」les critères de pureté des additifs (規則 231/2012)は、それが初めて認可された際に採用される。これらには、添加物を特定するための情報(原産地を含む)や許容される純度基準に関する情報が含まれる。添加物及び酵素、香料における共通認可手続きは2011年11月から適用されている(規則 234/2011)。

添加物の再評価は、規則(EU)第 257/2010号が定める優先事項に沿って進められている。添加物の使用条件は、EFSAの見解に基づき見直されている。(下記参照)

## 役に立つリンク:

食品添加物に関する文書の包括的概観

<https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/publications/juridiques/panorama-des-textes/Additifs>

#### 欧州委員会(EC)のウェブサイト:

- プレスリリース「食品:EUにおけるより安全で透明性の高い添加物使用に関する新法整備」;  
[https://ec.europa.eu/commission/presscorner/detail/fr/IP\\_11\\_1341](https://ec.europa.eu/commission/presscorner/detail/fr/IP_11_1341)
- EU オンラインデータベース(英語);  
[https://webgate.ec.europa.eu/foods\\_system/main/?sector=FAD&auth=SANCAS](https://webgate.ec.europa.eu/foods_system/main/?sector=FAD&auth=SANCAS)
- 規則(EC)第 1333/2008 の附属書 II に記載されている食品カテゴリーの説明(英語);  
[https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/fs\\_food-improvement-agents\\_guidance\\_1333-2008\\_annex-2.pdf](https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/fs_food-improvement-agents_guidance_1333-2008_annex-2.pdf)
- 食品添加物に関する質問・応答.[https://ec.europa.eu/commission/presscorner/detail/fr/MEMO\\_11\\_783](https://ec.europa.eu/commission/presscorner/detail/fr/MEMO_11_783)
- 欧州食品安全機関(EFSA):食品添加物に関する情報 <https://www.efsa.europa.eu/fr/topics/topic/food-additives>

#### フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES):

食品添加物に関するウェブページ <https://www.anses.fr/fr/content/le-point-sur-les-additifs-alimentaires>

- 本書の内容はあくまでも情報提供を目的としており、必ずしも網羅的なものではなく、公式の情報に代わるものではない。
- 追加情報については、該当する文献を参照するか、住民保護局(DDPP)又は社会統合人口保護局(DDCSPP)に問い合わせたい。