

平成 21 年度牛乳乳製品等消費拡大特別事業

日本製チーズの対中国輸出促進のための
貿易制度と業務・諸レギュレーションの解明調査
「高付加価値化研究開発需要実態調査」

報告書

平成 22 年 2 月 24 日

独立行政法人
農畜産業振興機構 
Agriculture & Livestock Industries Corporation

畜産業振興事業

はじめに

中国では牛乳の普及が進み、日本からの中国への輸出量も 2008 年には前年比で 454%と飛躍した。

特に、中国における乳製品産業の高度化、および消費意欲の増大は目を見張るものがあり、ハンバーガーショップに加え、20 年度からはピザレストランが急拡大するなど、外食産業を通じた食の西洋化が理解を超えた速さで浸透している。

ヨーグルト製品、チーズを筆頭として、乳製品の高付加価値化へのニーズは驚くほどの勢いで高まっており、食の多様化と乳製品の市場浸透が同時進行している状況となっている。

チーズについては、需要が急増している上に、他の乳製品と比べ極めて高い生産技術と嗜好面でのノウハウが求められる。

しかし、中国でチーズは「一般普及前の乳商品」と捉えられており、当面は輸入製品を一般層への普及に活用し、今後は海外企業の技術導入を実施し国産化を推進することが更なる普及のための方策と考えている。

チーズに関し日本の乳業メーカーは、欧米やオセアニア各国と比較しても負けない「高い開発力と高品質商品生産技術」を有しており、中国市場のニーズに十分対応することが可能であると思われる。

このことから我が国乳製品産業にとっても、チーズは牛乳に比べ賞味期限が長期で高価格商品であることから、中国への次の一手としてチーズ輸出を推進させる必要性は高い。

しかし、2008 年に起こったメラミン事件や冷凍餃子事件により、2009 年 6 月中国国内で生産流通する国産及び輸入食品の安全管理を徹底させる「食品安全法」の施行と関連法規などの作成が行われたほか、乳製品に関しては 2009 年 1 月 1 日「健康証明/衛生証明」を実施し、国内生産と乳製品輸入に対する規制強化を確実に進展させており、対中輸出は不透明感が出てきた。

そこで本年度は、「チーズ」の中国輸出が可能か否かを判断するために、中国のチーズの製品規格や生産や輸出入手続きに関する法規制および中国サイドのチーズ普及方針・政策を明確にすることを目的とした。

本調査では、チーズに関しても中国が制定した法規制基準を遵守した商品しか輸出出来ない状況になることが判明したが、中国政府サイドはチーズの普及促進し行っており、将来的には中国チーズ市場は巨大市場になることが確実視されるようになってきた。

このことから今後我が国の乳製品企業が中国チーズ市場に参入するには、中国基準に準拠したチーズ生産による輸出拡大を図っていくか、中国乳業メーカーへの商品開発・生産・物流などの技術提携により中国市場進出を図るかなど、重要な判断に迫られることになると考えられます。

この調査結果が、国産ナチュラルチーズ及びプロセスチーズの振興と製品開発を促進し、販売拡大、ひいては我が国の酪農乳業発展にお役立ていただければ幸いに存じます。

調査概要

1. 調査項目

1)中国におけるチーズ製品の製品規格と製品に関する諸規制の全貌解明

(1)チーズ類の規格体系

(2)カテゴリー単位の成分・物性・製法に関わる製品規格

(3)安全性等に関する添加物、香料の規制

(4)包装容器に関する規制

(5)表示に関する規制

2)中国におけるチーズ製品の輸入関連法規と輸入手続きの解明

(1)通関法規

(2)輸入手続きの実際

3)チーズ製品の中国内販売・流通関連法規の解明

(1)省、行政市の規制権限と内容、運用

(2)販売と品質管理に関する免許制度

(3)既存チーズ製品の商標等、日本製品の輸出が中国民法に抵触する恐れのある既得権益の確認作業

4)中国政府のチーズ戦略

(1)管轄所管とチーズの位置づけ

(2)国内産業政策と育成方針

(3)海外製品対策

①輸入製品の置かれた位置付け

②外資と国内企業の提携

2. 調査方法

1) 中聯富士経済（北京支店）、富士経済社員による同行面接取材、電話取材

2) 税関、港湾、保税倉庫、関税当局、貿易企業への訪問取材

3) 上記各拠点の取引先、出入り業者、ライバル社、退職者への直接取材

4) 中央と地方の政府機関、業界団体への聞き取り取材と資料購入

5) 北京、上海のチーズ生産企業への出張取材、電話取材

3. 調査期間

1) 現地調査期間 : 平成 21 年 8 月 14 日～平成 21 年 12 月 10 日

2) 分析・提言期間 : 平成 21 年 10 月 15 日～平成 22 年 1 月 31 日

3) 最終報告 : 平成 22 年 2 月 24 日

< 目 次 >

<調査概要>

1. 中国におけるチーズ製品の製品規格と製品に関する諸規制の全貌解明	5
1-1 チーズ類の規格体系	5
1-2 カテゴリー単位の成分・物性・製法に関わる製品規格	6
<参考> 硬度，脂肪含量，主要熟成特性に基づくチーズの分類	7
1-3 安全性等に関する添加物、香料の規制	8
1-3-1 GB2760-2007 食品添加剤に関する食用衛生標準記載チーズに関する添加剤	9
1-3-2 GB チーズへのリン酸三塩使用量決定要因	10
1-3-3 プロセスチーズ使用乳化剤・塩の使用状況	11
1-3-4 GB2760-2007 表 A-3	12
1-3-5 輸入チーズの添加物成分の検疫でのチェックの強化について	13
1-4 包装容器に関する規制	14
1-5 表示に関する規制	14
2. 中国におけるチーズ製品の輸入関連法規と輸入手続きの解明	17
2-1 通関法規	17
2-1-1 食品安全法と食品安全法実施条例の輸出入管理に関するポイント	18
2-1-2 2010年1月1日からの新規「健康証明／衛生証書」について	21
2-2 輸入手続きの実際	22
3. チーズ製品の中国内販売・流通関連法規の解明	24
3-1 省、行政市の規制権限と内容、運用	24
3-2 販売と品質管理に関する免許制度	25
3-2-1 「食品流通許可証」の申請に必要な資料	25
3-2-2 申請手順	25
3-2-3 許可証有効期限	26
3-2-4 許可証変更、取消、撤回、抹消及び没収	26
3-3 既存チーズ製品の商標等、日本製品の輸出が中国民法に抵触する恐れのある既得権益の確認作業	27

4.中国政府のチーズ戦略	28
4-1 管轄所管とチーズの位置づけ	28
4-2 国内産業政策と育成方針	29
4-2-1 国内産業政策	29
4-2-2 チーズ産業育成方針	30
4-3 海外製品対策	31
4-3-1 輸入製品の置かれた位置付け	31
4-3-2 外資と国内企業の提携	31
5.調査総括	32

1. 中国におけるチーズの製品の製品企画と製品に関する諸規制の全貌説明

中国は、近年の目覚ましい経済発展が続いたことから、所得の増加に伴い生活水準の向上が続き、「食の西洋文化の発展」に伴い、牛乳及び乳製品の消費が増加傾向となってきているが、2008年のメラミン事件を受け2009年より中国国内生産の食の安全に関し国を挙げて強化を図っている。

乳製品のうちでも特にチーズに関しては、高所得者層のみならずファーストフード店での消費が一般に行われるようになり、一般家庭でも朝食のパン食普及に伴って、牛乳やヨーグルトなどの乳製品に次いで需要が浸透しはじめている。

1-1 チーズ類の規格

中国では、チーズを「生乳または乳製品を原料に、副原料を添加または添加せず殺菌を経て凝固させカードとホエイに分離し、製造したフレッシュ若しくは熟成した食品」と定義し、さらに水分含有量と脂肪含有量を基準にして以下の細分化を行っている。

以下にその詳細を記す。

・非脂肪水分含有量による分類：

- ① ソフトチーズ
- ② セミハードチーズ
- ③ ハードチーズ
- ④ エクストラハードチーズ。

・脂肪含有量による分類：

- ① ハイファットチーズ
- ② 全脂チーズ
- ③ ミドルファットチーズ
- ④ ローファットチーズ
- ⑤ ノーファットチーズ

現状まででは、ナチュラルチーズとプロセスチーズの区分は行われていない。しかし、現状において中国で生産・販売されているチーズの大半はプロセスチーズであり、2010年2月までにプロセスチーズの衛生基準が制定される予定である。

1-2 チーズのカテゴリ―単位の成分・物性・製法に関わる製品規格（技術要求）

<水分>

項目	製品種類			
	ソフトチーズ	セミハードチーズ	ハードチーズ	エクストラハードチーズ
非脂肪成分中水分含有量	>67.0%	54.0≦59.0%	49.0≦56.0%	<51.0%

<脂肪>

項目	製品種類				
	ローファットチーズ	ローファットチーズ	ミドルファットチーズ	全脂チーズ	ハイファットチーズ
脂肪含有量	<10.0%	10.0≦24.9%	25.0≦44.9%	45.0≦59.9%	>60.0%

<有害物質含有限度指標>

項目	指標
鉛 (Pb) / (mg/kg)	0.5
無機砒素 / (mg/kg)	0.5
アフラトキシン M1 / (µg/kg)	0.5

<微生物指標>

項目	指標
大腸菌群 / (MPN / 100g)	90
カビ / (cfu / g)	50
酵母 / (cfu / g)	50
食中毒・病原性菌 (サルモネラ菌、黄色ブドウ球菌)	要検査、検出。
カビを除く発酵物	

<官能検査基準>

項目	官能検査基準
色合い	当該製品の正常色を有する事
組織状態	組織の滑らかさ、品質の均一性及び当該製品本来の硬さを有する事。
味覚及び香り	当該製品特有の味、香りを有する事。

<参考> 硬度, 脂肪含量, 主要熟成特性に基づくチーズの分類

1. FAO, WHO チーズ一般国際規格 1978

次の分類は、本規格に含まれるすべてのチーズに適用されるが、特別な条件を持つ個別チーズの規格に記載されている名称に優先するものではない。

第 1 用語		第 2 用語		第 3 用語	
MFFB	名称の第 1 語	FDB	名称の第 2 語	主要熟成特性による名称	
< 51	特別硬質	> 60	高脂肪	1.表面熟成	a.主として表面
49-56	硬質	45-60	全脂肪		b.主として内部
54-63	半硬質	35-45	中脂肪		
61-69	半軟質	10-25	低脂肪	2.かび熟成	a.主として表面
> 67	軟質	< 10	脱脂	3.熟成しない	b.主として内部

*MFFB% (Percentage moisture on a fat-free basis) とは、乳脂肪以外の重量中の水分含量(%)に等しい。

$$= \frac{\text{チーズ中の水分含量 (g)}}{\text{チーズの全重量 (g)} - \text{チーズの脂肪重量 (g)}} \times 100$$

*FDB% (Percentage fat on the basis) とは、固形文中の脂肪含量 (%) に等しい。

$$= \frac{\text{チーズ中の脂肪重量 (g)}}{\text{チーズの全重量 (g)} - \text{チーズの水分含量 (g)}} \times 100$$

2. CODEXのチーズの一般規格で定められている識別語「Hard」及び「Firm/Semi-hard」の定義

□ Hard

MFFB (注) 49~56%のものをいう。

□ Firm/Semi-hard

MFFB 54~69%のものをいう。

(注) MFFBとは、脂肪以外のチーズ重量中の水分含量 (%) を指し、次式で求められる。

MFFB (percentage Moisture on a Fat-Free-Basis)

$$= \frac{\text{チーズ中の水分含量 (g)}}{\text{チーズの全重量 (g)} - \text{チーズの脂肪重量 (g)}} \times 100$$

1-3 安全性等に関わる添加物、香料の規制

- ① 食品に使用可能な添加剤は、強制国家標準「GB2760-2007 食品添加剤に関する食用衛生標準」で規定され、チーズに関し使用できる添加剤も同 GB で厳しく制定されている。
 - ② 強制国家標準「GB2760-2007 食品添加剤に関する食用衛生標準」では、食品生産に必要で安全と認められた物だけが食品添加剤としてリスト化しており、衛生部が食品添加剤の評価と認証、規制に責任を持って取り組んでいる。
 - ③ 食品生産者は、「GB2760-2007 食品添加剤に関する食用衛生標準」で認証された添加剤のみ使用可能であり、違反した場合は企業の閉鎖や生産ライセンスを取り上げられることとなっている。
 - ④ 同 GB では、チーズだけではなく食品全般に使用可能な添加剤も表 A-3 で制定されており、中国国内で食品を販売するには「GB2760-2007 食品添加剤に関する食用衛生標準」で決められた種類の添加剤を最大使用可能量以内の使用量に止めることが必要な条件となっている。
 - ⑤ また衛生部は食品添加物に関し、2009 年第 14 号公告（2009 年 10 月 13 日公布施行）で、食品添加物の行政許可について以下の通り通達を行い、新規使用食品添加物の申請は「保健食品原料」に限定するとしており、リン酸塩類使用量の増加が認可される可能性は更に低くなったと考えられる。
 1. 食品添加物の新品種及び食品添加物の使用範囲・使用量拡大を申請する企業または個人は、申請の際、衛生部審査評価機関に製品品質規格要求、検査方法、及び当該添加物工程を絶対に必要とすることを証明する資料を提出すること。尚、今後は申請時に省クラス衛生行政部門の一次審査コメントを提出しなくともよい。
 2. 対象は保健食品原料に限り、新資源食品の行政許可の受理と評価審査範囲は含まない。
 3. 衛生部は食品添加物と新資源食品の申請を受理した場合、速やかに関連する申請情報を公示し、関連部門と産業協会の意見を求める。その結果、食品生産工程への使用の必要性に欠ける食品添加物について、衛生部はこれを承認しない。
- ※ GB：「中華人民共和國強制國家標準」（Guo jia Biao zhun）の略で、日本の JIS 規格や JAS 規格に相当
- ※ 中国では、「保健食品」を「特定の保健効能を有する食品、あるいはビタミン、ミネラルを補充することを目的とする食品である」と定義している

1-3-1 GB2760-2007 記載チーズに関する添加剤

食品添加剤	最大使用量 g/kg	備考
リン酸	生産、需要量に沿った適量	
リン酸二水素カルシウム	生産、需要量に沿った適量	
リン酸三塩	5.0	
ナタマイシン	0.3	チーズ表面に噴霧若しくは浸潤させて使用、残留量は 10 mg/kg 以下とする。
ソルビン酸及び炭酸カリウム	1.0	ソルビン酸を測定
ビキシン（プロセスチーズに使用）	0.6	
フィコシアニン（淡水、海水）	0.8	

- ※ GB：「中華人民共和国強制国家標準」（Guo jia Biao zhun）の略で、日本の JIS 規格や JAS 規格に相当
- ※ リン酸塩に関してはリン酸三塩のみの記載で、規制量は 0.5% となっている。
- ※ ただし、チーズ製造企業はリン酸水素二塩、リン酸二水素塩、三量体リン酸塩、ピロリン酸テトラ塩から選択使用することは可能となっているが、リン酸塩トータルでの使用上限も 0.5% 以下となっている。

1-3-2 GB2760-2007 食品添加剤に関する食用衛生標準でのチーズへのリン酸三塩使用量 決定要因

- ① 中国では、「GB2760-1996 食品添加剤に関する食用衛生標準」を作成する際に、チーズに使用されている食品添加物について、使用している食品添加剤の種類及び使用量の実態についてヒアリング調査を実施した。
- ② 食品添加物使用量のヒアリングにて各社は、「チーズにはリン酸三塩を 0.3%使用している」と中国政府に回答した。
- ③ しかし、国家標準化管理委員会(SAC:Standardization Administration of China)は GB2760-1996 作成する段階において、リン酸三塩を 0.5% (5g/kg) 以内と幅を持たせたとしている。(各社はナチュラルチーズのみに回答をしたか不明であるが、中国では GB2760-2007 のチーズの項目にプロセスチーズも合わせなければならないとしている。プロセスチーズに関しては、GB2760-2007 の色素の項目のみに記載はあるが、その他添加剤に関してはチーズの基準に合致させる必要がある)

※GB：「中華人民共和国強制国家標準」(Guo jia Biao zhun)の略で、日本の JIS 規格や JAS 規格に相当

1-3-3 プロセスチーズ使用乳化剤・塩の使用状況

- ① 輸入品及び国産品を問わず、プロセスチーズの分類は無く、チーズカテゴリーの GB で衛生基準や使用可能食品添加剤が規制されている。このため、各メーカーはプロセスチーズ生産に、GB でチーズに使用制限を行っている添加剤を組み合わせで作成している。
- ② 企業により使用添加剤配合率は不明であるが、国内各社はプロセスチーズの乳化剤・塩として、リン酸塩（上限 0.5%を厳守）のほか、GB2760-2007 A-3「各種食品中で生産需要に応じて適量使用可能」のクエン酸ナトリウムやパルミチン酸などの乳化剤でプロセスチーズを製造している。
- ③ また、具体的な添加物名は不明であるが、日本で乳化剤のカテゴリーに入っているが中国では乳化剤のカテゴリー入らず「水分保持剤や酸化防止剤」のカテゴリー添加剤であっても、「成分分析では使用量のみを検査し効能は検査対象外」であることから、乳化性能がある物質で「他のカテゴリーの食品添加剤」であっても使用に関して問題はないとされる。

※GB：「中華人民共和国強制国家標準」（Guo jia Biao zhun）の略で、日本の JIS 規格や JAS 規格に相当

1-3-4 GB2760-2007 表 A-3

- ① GB2760-2007 表 A-3 は各種食品中で生産需要に応じて適量使用することが可能な添加剤をまとめている。以下に GB2760-2007 表 A-3 に記載されている「乳化剤」のみの名称を記す。
- ② 以下に記す「乳化剤」はチーズのみに適用された乳化剤ではない。

番号	名称	英文名称	CNS	INS
12	脂肪酸モノグリセリド(オレイン酸、リノレン酸、クエン酸、パルミチン酸、オリーブ酸、ステアリン酸)	mono-(di-,tri-)glycerides of fatty acids	10.006	471
13	変性大豆リン脂質	Modified soybean phospholipid	10,019	—
30	カゼインナトリウム	sodium caseinate	10.002	—
43	クエン酸グリセリン脂肪酸エステル	citric and fatty acid esters of glycerol	10.032	472C
52	グリセリン乳酸脂肪酸エステル	lactic and fatty acid esters of glycerol	10.031	472b
54	ジアセチル酒石酸モノグリセリドエステル	diacetyl tartaric acid ester of mono(di)glycerides	10.010	471e
65	オクテニルコハク酸デンプンナトリウム	sodium starch octenyl succinate	10.030	1450
69	アセチル化酸モノグリセリド(グリセリン酒石酸酢酸脂肪酸エステル)	Scetylated mono-and diglyceride (acetic and fatty acid esters of glycerol)	10.027	472a

※GB：「中華人民共和国強制国家標準」（Guo jia Biao zhun）の略で、日本の JIS 規格や JAS 規格に相当

※CNS：Chinese Number System（中国番号付与体系－中国の食品添加剤番号）

※INS：International Number System(国際番号付与体系－食品添加剤の国際番号)

1-3-5 輸入チーズの添加物成分の検疫でのチェックの強化について

- ① リン酸塩の使用規制は、食品添加剤使用衛生標準 GB2760 を 1996 年改正した時から既に開始されていたが、成分内容の検疫での厳格な検査は 2009 年の「食品安全法」が「2009 年 2 月 28 日中華人民共和国第十一期全国人民代表大会常務委員会第七回会議」で採択されたことを受け、2009 年 2 月より検疫でのチェックが厳格になった。国内の光明乳業、蒙牛乳業等チーズ生産企業の使用するリン酸塩数値は元来 0.5%を下回っていることから、海外企業も中国国内でチーズ類を販売するならばこの数値を現状では守ることが実情となっている。
- ② 「GB2760-2007 食品添加剤に関する食用衛生標準」で決められた食品添加剤の使用は、リスク評価を経て許可されたものしか認めていない。つまり、許可された添加剤リストにない物質は、使用禁止になるポジティブリスト制度（基準が設定されていない添加剤が一定量以上含まれる食品の流通を原則禁止する制度）と言えられている。これからは、海外では使用許可が得られている物質であっても中国政府のリスク評価を経た上で新たな許可を得る必要がある。
- ③ また、プロセスチーズの衛生標準 GB は、現在パブリックコメントを求めている段階であり、2010 年 2 月には最終決定法案公示を計画している。しかし、中国全土へのプロセスチーズの衛生標準 GB の徹底には 2 年は掛かると考えているとしており、中国全土にてプロセスチーズ衛生標準 GB の徹底が行われるまでの移行期間では、現行のチーズ衛生標準 GB にて検査される可能性は高いとしている。

※GB：「中華人民共和国強制国家標準」（Guo jia Biao zhun）の略で、日本の JIS 規格や JAS 規格に相当

1-4 包装容器に関する規制

- ① 包装容器に関しては、チーズ自体に関する規制は特に無く「農産品包装と標識管理弁法」が関係するものと想定される。また、包装済み製品に関しては「予包装食品ラベル通用標準（GB 7718-2004）」が関係する。
- ② 「農産品包装と標識管理弁法」は、中華人民共和国農産品品質安全法に基づいて 2006 年 11 月 1 日に施行され、農産品の包装にのみ言及した法規となっている。
- ③ 包装済み製品に関する規定である「予包装食品ラベル通用標準（GB 7718-2004）」は、国際食品法典委員会の「予包装食品ラベル通用標準」とアメリカ連邦法規の「食品ラベル」を参考に制定されている。

※GB：「中華人民共和国強制国家標準」（Guo jia Biao zhun）の略で、日本の JIS 規格や JAS 規格に相当

1-5 表示に関する規制

- ① 表示に関する基準は、現在までのラベルに関する規定である GB7718-1994・2004 と食品安全法で以下のように決められている。
- ② GB7718-1994・2004 と食品安全法での変更点は 2009 年 12 月 1 日現在では明らかになっていないが、今後は食品安全法での規定で厳格にチェックが行われるようになると想定される。
- ③ また、その他として北京出入境検査検疫局食品検査監督署は、ラベルに関して、「北京検査検疫局輸出入食品・化粧品ラベル備案管理規則（試行）」も関係する規則として挙げた。北京検査検疫局輸出入食品・化粧品ラベル備案管理規則（試行）」は北京オリンピックに向けて検疫の強化を図った内容になっており、オリンピック後の現状でもチェックを行っているとしている。

※GB：「中華人民共和国強制国家標準」（Guo jia Biao zhun）の略で、日本の JIS 規格や JAS 規格に相当

<GB7718-1994 では以下のように記載>

食品ラベルには次の表示が必要

- ① 名称、規格、正味含有量、製造日付
- ② 成分又は原料配合表
- ③ 生産者の名前、住所、連絡先
- ④ 消費期限
- ⑤ 製品基準コード
- ⑥ 保存の温度帯等条件
- ⑦ 使用した全ての食品添加物の国家基準における名称
- ⑧ 食品製造許可証番号

- ⑨ 法律、法規又は食品安全基準で明記することが義務付けられている事項
- ⑩ このほか、輸入品については食品の原産地、国内の代理業者の名称、所在地、連絡先を明記
- ⑪ 食品ラベル・説明書には誇張又は虚偽の宣伝内容があってはならない
- ⑫ 食品ラベル・説明書は、はっきりとわかりやすく
- ⑬ 中国国内で販売する食品には中国語のラベル・説明書が必要

<GB7718-2004 では以下のように記載>

- ① 製品のラベル表示内容は「GB7718-2004 国家預包装食品ラベル通用標準」の規定に合致しなければならない。
- ② 各チーズ製品の非脂肪水分量、脂肪含有量及び製品種類を明確に表示しなければならない。

法規定による表示内容	1、食品の名称
	2、配合原料成分の表示
	3、配合原料の数量表示
	4、内容量及び固形容量の表示
	5、製造者、卸業者等の名称及び住所
	6、製造年月日の表示及び保存方法の説明表記
	7、スタンダードラベル
	8、品質等級

※GB：「中華人民共和国強制国家標準」（Guo jia Biao zhun）の略で、日本の JIS 規格や JAS 規格に相当

<食品安全法では以下のように記載>

第六章第六十三条

食品安全国家基準がない食品を輸入する場合、又は食品添加物の新しい品種や食品関連製品の新しい品種を初めて輸入する場合、輸入業者は国務院衛生行政部門に申請、ならびに関連する安全性評価資料を提出しなければならない。国務院衛生行政部門は、本法第四十四条の規定に基づいて許可するか否かの決定を下すとともに、相当する食品安全国家基準を速やかに制定する。

第四十四条

新しい食品原料を利用して食品製造に従事すること、又は食品添加物の新品种、食品関連製品の新品目の製造に従事することを申請する団体又は個人は、国務院衛生行政部門に対して、関連する製品の安全性評価資料を提出しなければならない。国務院衛生行政部門は、申請を受けた日から 60 日以内に、関連製品の安全性評価資料に対する審査を実施しなければならない。食品安全の要求に適合しない場合は、不許可を決定して、理由を書面で説明する。

第四十五条

食品添加物は、技術上必要と認められ、かつリスク評価により安全で信頼できることが証明された場合に、はじめて使用許可範囲に組み入れることができる。国務院衛生行政部門は、技術的な必要性および食品安全リスク評価の結果に基づいて、食品添加物の品種、使用範囲、使用量の基準をすみやかに改定しなければならない。

ラベルの記載内容は食品安全法第四十二条に記載

あらかじめ包装された食品の包装には、ラベルがなければならない。ラベルには以下の事項を明記しなければならない。

- (1) 名称、規格、正味含有量、製造日
- (2) 成分又は配合表
- (3) 製造者の名称、所在地、連絡方法
- (4) 品質保証期間
- (5) 製品の基準コード
- (6) 保管条件
- (7) 使用したすべての食品添加物の国家基準における通用名称
- (8) 製造許可証番号
- (9) 法律、法規又は食品安全基準の規定で明記すべきとされているその他の事項

乳幼児およびその他の特定グループに専門的に供給する主食・補助食品は、そのラベルに主な栄養成分およびその含有量を明示しなければならない。

2. 中国におけるチーズ製品の輸入関連法規と輸入手続きの解明

2-1 通関法規

- ① 従来の食品に関する法規「中華人民共和国食品衛生法」では、食品の安全に関して関連する政府内部局として衛生部、農業部、国家質量監督検験検疫総局、工商行政管理総局、食品薬品監督管理総局の 5 部局が、それぞれ独立した政策にて規制を行っていた。
- ② しかし「食品安全法」施行により、今後は中央政府の食品安全国家基準に合致していることが必要となり、国務院(内閣)直属の食品安全委員会を新設し、衛生省を調整役に、農業省・国家品質監督局、国家工商行政管理局(営業免許交付権限を持つ官庁)、国家食品薬品監督管理局に対する食品生産、流通、飲食サービス分野におけるそれぞれの規制・監督権限を明確にし、国家の一元管理が実施されることとなった。
- ③ 「食品安全法」は 10 章、104 条からなり、国際的な食品安全法規制やルールを参考に新たな制度や監督強化のシステムが取り入れられている。食品安全にかかわる各主体である行政、企業、業界団体、消費者、メディアなどの役割と責任、食品安全上のリスク監視と評価、食品安全基準、食品生産・流通・販売の責任、食品検査、食品の輸出入、食品安全上の予防や事故処理、処罰規定などが従来の法規「中華人民共和国食品衛生法」と比較して大きく変化している。
- ④ 今後、国際社会に認められる食の安全政策を行なっていく上で一番の問題点としては、新規に制定された制度及び規制の効果的運営の厳格な実行が挙げられる。特に、短期間で消費者に「中国食品の安全意識向上」を実感させる対応が行えるかが問われるものと想定される。

※GB：「中華人民共和国強制国家標準」（Guo jia Biao zhun）の略で、日本の JIS 規格や JAS 規格に相当

2-1-1 食品安全法と食品安全法実施条例の輸出入管理に関するポイント

食品安全法に記載する輸出入管理に関するポイントとして、以下の5点が挙げられる。

- ① 輸入食品の管理監督は国家質量監督検疫総局及びその地方部局が担当する。
- ② 輸入食品については、中国の食品安全国家基準に合致していることが必要である。
- ③ 食品のラベル、中国語説明書が中国の法律基準に合致していることが必要である。
- ④ 国家基準が未整備、又は初めて輸入する新品種の審査許可については、衛生部が審査許可を行い、許可を得た場合は、適時国家基準を策定する。
- ⑤ 輸出入食品の安全情報の整備、リスク警報、制御措置を実施する。

当該法規として「食品安全法の第六条」と「食品安全法実施条例の第六条」の法令を以下に示す。

2-1-1-1 「食品安全法」第六章 食品の輸出入に関する法規

第六十二条

輸入する食品、食品添加物は中国の食品安全国家基準に合致しなければならない。輸入食品は、輸出入検査検疫機関の検査の合格を経た後、税関は輸出入検査検疫機関が署名発行した通関証明書に基づいて通関を許可する。

第六十五条

わが国国内に食品を輸出する輸出業者又は代理業界は国家輸出入検査検疫部門に届け出を行わなければならない。わが国国内に食品を輸出する国外の食品製造企業は、国家輸出入検査検疫部門の登録を経なければならない。

第六十六条

あらかじめ包装された食品を輸入する場合、中国語のラベルと中国語の説明書がなければならない。ラベル、説明書は、本法およびわが国の他の関連する法律、行政法規の規定および食品安全国家基準の要求に合致しなければならず、食品の原産地および国内の代理業者の名称、所在地、連絡方法を明記しなければならない。あらかじめ包装された食品に中国語ラベルおよび中国語説明書がない場合、又はラベルおよび説明書が本条の規定に合致していない場合、輸入してはならない。

第六十七条

輸入業者は、食品の輸入と販売の記録制度を構築しなければならず、食品の名称、規格、数量、製造日、製造ロット番号又は輸入ロット番号、品質保証期間、輸出業者と輸入業者の名称、連絡方法、納品日等の内容を真実に基づいて記録しなければならない。

食品の輸入と販売の記録は、真実でなければならず、保存期限は二年を下回ってはならない。

第六十九条

国家輸出入検査検疫部門は、輸出入食品の安全情報を収集、総括しなければならない。ならびに関連部門、機関および企業にすみやかに通報しなければならない。

国家輸出入検査検疫部門は、輸出入食品の輸入業者、輸出業者および輸出食品製造企業の信用記録を構築、公表しなければならない。不良記録がある輸入企業、輸出企業および輸出食品製造企業に対して、その輸出入食品に対する検査検疫を強化しなければならない。

2-1-1-2「食品安全法実施条例」第六章食品の輸出入に関する法規

第三十六条

輸入食品の輸入業者は、契約書、インボイス、パッキングリスト、貨物引替証等の必要な証書と関連する批准文書を、税関・通関地の出入国検査検疫機関に提出しなければならない。輸入食品は出入国検査検疫機関の検査に合格しなければならない。税関は出入国検査機関が署名、発行した通関証明書により通関を許可する。

第三十七条

食品安全国家基準がない場合、あるいは初めて輸入する食品添加物の新品種および食品に関連する製品の新品種を輸入する場合、輸入業者は出入国検査検疫機関に食品安全法第六十三条の規定に従って取得した許可証明文書を提出し、出入国検査検疫機関は国務院衛生行政部門の要求に従って検査を実施しなければならない。

第三十八条

国家出入国検査検疫機関は、輸入食品のなかで食品安全国家基準に未規定、かつ人体の健康に危害をもたらす恐れがある物質を発見した際、食品安全法第十二条に従って国務院衛生行政部門に通報しなければならない。

第三十九条

わが国の国内に食品を輸出する国外の食品生産企業は、食品安全法第六十五条の規定に従い登録しなければならない。登録の有効期間は4年とする。すでに登録した国外の食品生産企業が輸入食品で重大な食品安全事故をもたらした場合、国家出入国検査検疫機関は登録を抹消して、それを公告しなければならない。

第四十条

輸入した食品添加剤には中国語のラベルと中国語の説明書がなければならない。ラベルと説明書は、食品安全法とわが国のその他の関連する法律、行政法規の規定、および食品安全国家基準の要求に合致しなければならない。食品添加剤の原産地と国内代理業者の名称・所在地・連絡方法を明記しなければならない。食品添加物に中国語のラベルと中国語の説明書がない場合、あるいはラベルと説明書が本条の規定に合致しない場合、輸入してはならない。

第四十一条

出入国検査検疫機関は、食品安全法第六十二条の規定に従い輸入食品に対する検査を実施し、食品安全法第六十八条の規定に従い輸出食品に対する監督とサンプル検査を実施する。具体的な方法は、国家出入国検査検疫部門が制定する。

第四十二条

国家出入国検査検疫部門は、情報収集ネットワークを構築しなければならない、食品安全法第六十九条の規定に従い、下記の情報を収集・とりまとめ・通報しなければならない。

- (1) 出入国検査検疫機関が輸出入食品に対して実施した検査検疫で発見した食品安全情報
- (2) 業種協会や消費者が提供した輸入食品安全情報
- (3) 国際組織や国外政府機関が発表した食品安全情報、リスク警報情報と国外業種協会等の組織および消費者が提供した食品安全情報
- (4) その他の食品安全情報

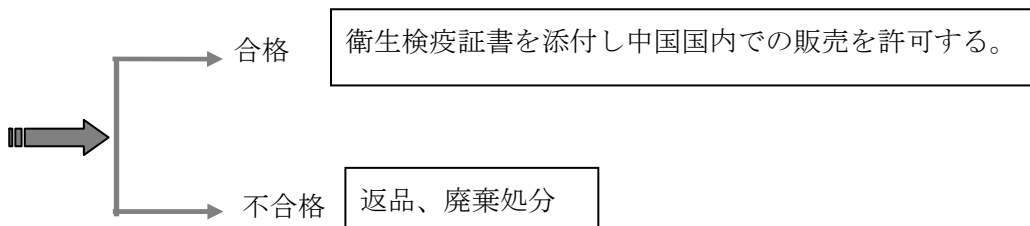
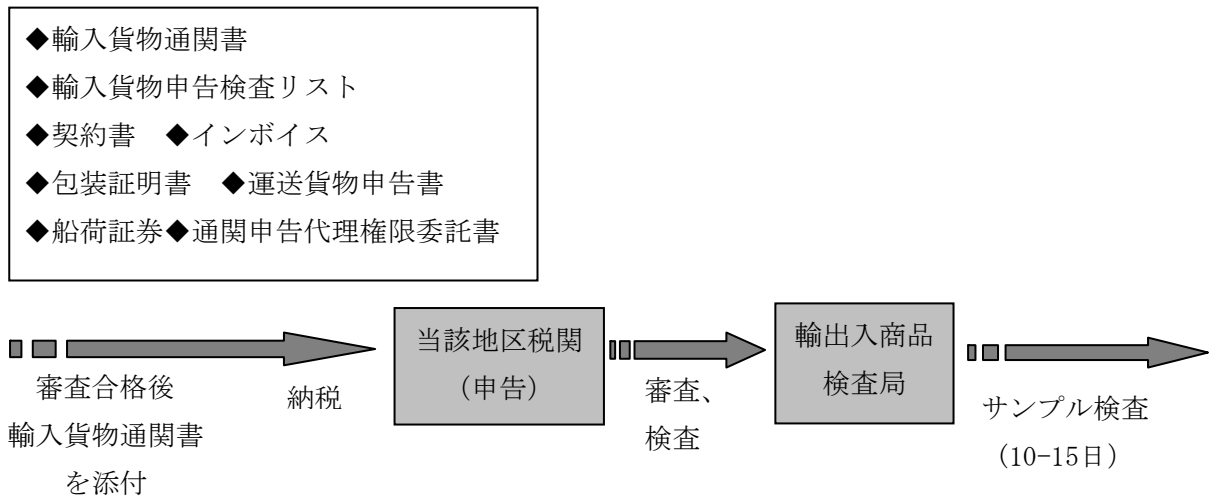
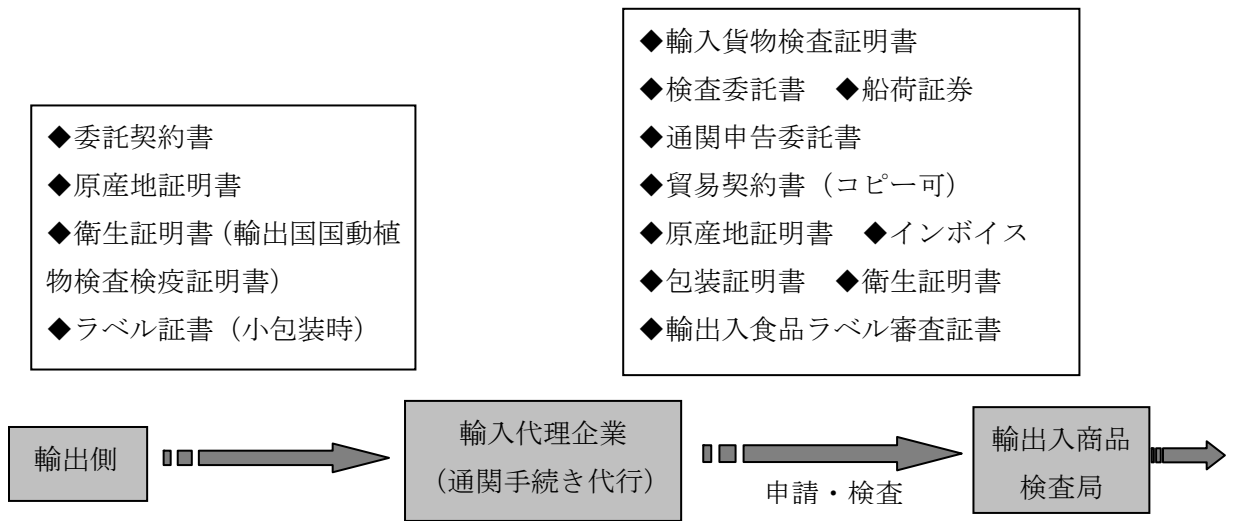
通報を受けた部門は、必要に応じて相応の処理措置をとらなければならない。

食品安全監督管理部門は、収集した輸出入食品の安全情報を出入国検査検疫機関に速やかに報告しなければならない。

2-1-2 2010年1月1日からの新規「健康証明／衛生証書」

- ① 国家質量監督検疫総局は、2010年1月1日から輸入乳及び乳製品に対し「健康証明／衛生証書」の施行を実施している。
- ② 輸入乳及び乳製品に対し使用原材料に関して、生産に使用した輸入原料に関してもその産地での安全性証明書を企業が入手し国が証明する必要性もあるなど、厳しい内容としていたが、各国の要求を比較的柔軟に受け入れた形での批准の認可している。
- ③ 日本は2009年12月に批准を行った。日本が批准した中国向け乳製品証明書発給のは以下のようになっている。
 - i : 中国向け乳・乳製品の条件
 - ・ 中国国家標準化管理委員会が規定する中国食品工業標準乳製品標準に適合すること
 - ・ 原料となる乳が口蹄疫発生国由来の場合には、OIE（国際獣疫事務局 L'Office international des épizooties）が規定するOIEコードに基づく方法により殺菌されていること。
 - ii : 製造者への衛生証明書発給
 - ・ 对中国輸出乳製品の製造者は、輸出の都度輸出しようとする当該製品の製造施設を管轄する都道府県等衛生主管部（局）長あてに申請を行う。
 - iii : 施設の監視
 - ・ 都道府県等は衛生証明書を発行した对中国輸出乳製品の製造施設のリストを管理する。
 - ・ 都道府県等の食品衛生監視員は、施設について、必要に応じて適正な製造等が行われているか検証するため、現場確認や記録確認等による調査を実施する。
 - ・ 中国からの違反連絡等により輸出製品の衛生状態が不良であることが推定又は確認された場合、必要に応じ、当該製品を製造した施設を管轄する都道府県等は、当該施設の調査を行う。
 - iv : 輸出検疫証明書発給
 - 輸出検疫証明書発給は、製造者が動物検疫所に申請し、動物検疫所が発給する。
 - v : 中国への輸出
 - 製造者は衛生証明書と輸出検疫証明書の発給を受け中国へ輸出可能となる。

2-2 輸入手続きの実態



書類名	概要
委託契約書	輸出人（企業）と中国側輸入代理人（企業）間の業務委託契約書。
原産地証明書	取引対象物品が特定の国や地域で生産、加工された事を証明する書類。
衛生生証明書	輸出国動物検疫機関が発行する検査証明書
ラベル証書	輸出入食品ラベル審査証明書。通関時の中国語ラベルチェックをクリアする為に必要とされる中華人民共和国国家品質監督検査検疫総局発行の証明書。
輸入貨物検査証明書	国家検査検疫部門の検査検疫時に必要とされる書類で B/Lに記載された貨物名称等必要事項を記入し提出する。
検査委託書	検査検疫機構に検査を委託する際必要事項を記入し提出する。
船荷証券（B/L）	貨物引換証（積載地での貨物の受取および船積みを証明し、証券の裏書(endorsement)によって貨物の処分が行える権利証券）
通関申告委託書	外貿権を持つ会社が政府から発行してもらえる書類、外国貿易をする権利を証明する。
貿易契約書	貿易の契約書
インボイス	貨物送り状。発送する荷物の中味を中・英文で説明する。
包装証明（明細）書	パッキングリスト
輸入貨物通関書	中国商品検験局が認証する輸入商品検査認証。B/Lに記載された荷物受取人が商品検験局に行き手続きする。
運送貨物申告書	輸入申告書。商品の明細を記載し提出する。許可後輸入許可書となる。
通関申告代理権限委託（協議）書	通関業務を委託された業者が委託人名義で通関する際必要となる委託通関（協議）書類。

3. チーズ製品の中国内販売・流通関連法規の解明

3-1 省、行政市の規制権限と内容、運用

- ① 2009年6月に施行された「食品安全法」により乳製品の安全性について、中央政府の監督権強化のため中央集権に徹する方針へ転換された。
- ② 国内流通に関して、食品安全法の関連法令として「食品流通許可証管理弁法」が2009年7月30日、国家工商行政管理総局が第44号令により公布し、公布日より施行された。
- ③ 「食品流通許可証管理弁法」は先に公布された食品安全法およびその実施条例の付帯規則であり、流通段階の食品安全監督管理強化、食品の市場秩序維持、人々の食の安全の確保を目的としていると強調している。
- ④ 食品安全法が公布されるまでは、生産、流通及び飲食サービス業の工程に関わらず、すべて衛生部門にて「衛生許可証」を申請して受領すれば業務に従事することが可能であったが、食品安全法制定により、食品の生産経営について「許可制度」を実施し、食品生産、食品流通、飲食サービスに従事する事業者は「食品生産許可証」「食品流通許可証」「飲食サービス許可証」を業種別に取得しなければならないと規定された。
- ⑤ 各認可の申請受領は、以下の局にて発行を受けなければならなくなった。

許可証名	申請受領者	省、自治区、直轄市の発行局
食品流通許可証	流通段階食品経営者	工商行政管理局
食品生産許可証	食品生産段階業者	品質監督検閲検疫局
飲食サービス許可証	飲食サービス業	食品薬品监督管理局

- ⑥ 食品安全法施行により、上海市、北京市、香港どこでも検疫を受け輸入許可が得られれば国内販売は可能となる。
- ⑦ 食品安全法は中国政府が決定したものが全ての省、行政市で適用されるため、規制制限や内容、運用に関しての違いは無いが、担当官レベルまで食品安全法が徹底されるには2年は掛かるものと想定しており、担当官が食品安全法と異なった対応を行った場合は管轄出入境検査検疫局に連絡すれば厳密な対応を行うとしている。
- ⑧ 「食品流通許可証管理弁法」が施行された2009年7月30日迄に、食品経営者が取得している「食品衛生許可証」は引続き有効としているが、元の許可証の許可内容に変化が生じた場合、或いは有効期限が満了した場合、食品経営者は「食品流通許可証管理弁法」の規定に基づいて再申請しなければならず、省、自治区、直轄市の発行局にて許可機関の審査・批准を受けた上で、「食品衛生許可証」を返納し、「食品流通許可証」を受領することとなっている。
- ⑨ 食品衛生許可証が引続き有効である食品経営者については、県級及び県級以上の地方工商行政管理機関が「食品安全法」、「食品安全法実施条例」及び「食品流通許可証管理弁法」の規定に基づき、定期的或いは不定期に監督検査を実施することとなった。

3-2 販売と品質管理に関する免許制度

3-2-1 「食品流通許可証」の申請に必要な資料

- ① 「食品流通許可申請書」
- ② 「企業名称事前批准通知書」(コピー)
- ③ 食品経営に適合する経営場所使用証明書
- ④ 責任者及び食品安全管理人員の身分証明書
- ⑤ 食品経営に適合する経営設備、道具リスト
- ⑥ 食品経営に適合する経営施設、空間配置や操作フローに係る文書
- ⑦ 食品安全管理制度(テキスト版)
- ⑧ 省、自治区、直轄市の工商行政管理局に規定するその他の資料

申請者が他者に委託し、『食品流通許可証』の申請を提出する場合、委託を受けた代理人(受託者、中国語:「委託代理人」という)は、委託書及び受託者、或いは指定代表者の身分証明証を提出することとなっている。

既に合法的経営主体の資格を有する経営者が、経営範囲内に食品を生産経営するプロジェクトの追加申請をする場合、営業許可証等の主体資格証明資料の提出は必要であるが、『企業名称事前批准通知書』(コピー)を提出する必要は無いとしている。

3-2-2 申請手順

科目	内容
申請	経営者が許可機関に許可証の申請を提出する際には、要求に基づき、関連資料を提出する。
受理	許可機関は、申請を受理した後、申請事項について審査し、異なる状況に応じて別々の処理を行う。
審査	許可機関は、申請者が提出した関連資料が「食品安全法」第27条第1項～第4項及び本「食品流通許可証管理弁法」に規定する要求に適合しているか否かの審査をおこなう。 許可機関は、必要に応じて、法定権限や手順に基づき、営業場所において現場検査を実施することが可能となっている。資料審査や現場検査の具体的な方法は、省、自治区、直轄市の工商行政管理局が制定し実施する。
批准	申請者が提出した許可証の申請が受理された場合、許可機関は受理日から20日以内に許可の可否を決定して申請者に通知しなければならないこととなっている。 許可機関が許可を決定する場合、許可通知書が発行され、許可機関が不許可の決定をした場合は、申請却下通知書を発行し、その却下理由を説明すると共に、申請者に対し、法に基づき行政再議の申請を行う権利、或いは行政訴訟を行う権利を有することを告知することとなっている。

3-2-3 許可証有効期限

- ① 「食品流通許可証」の有効期限は3年である。食品経営者は、許可証の有効期限の延長をする場合、許可証の有効期限満了の30日前迄に、元の許可機関に申請し、『食品流通許可証』の更新を行わなければならないこととなっている。
- ② 「食品流通許可証」更新後の許可証番号変更は無く、許可証発行年月日は更新後から有効期間は新たに起算される。

3-2-4 許可証変更、取消、撤回、抹消及び没収

科目	内容
変更	食品経営者が許可された内容を変更する場合、元の許可機関に許可証変更申請を行い、認可を受けることとなっている。 許可を得ずに独断で許可内容を変更することは不可である。
取消し	許可の期限が満了した場合、或いは法律、規定に符合しない状況になった場合は、食品安全法に基づき許可証が取消される。
撤回	許可証を発行した許可機関、或いはその上級機関によって、既に発行した許可証を撤回する。
没収	一種の行政処罰の措置であり、行政機関が食品経営者の許可証に強制的に取消しを行う。

3-3 既存チーズ製品の商標等、日本製品の輸出が中国民法に抵触する恐れのある既得権益の確認作業

- ① 「中華人民共和国商標法」及び「中華人民共和国商標法实施条例」と、両法規に基づいて作成された「商標審査規則」と「商標審査基準」が日本製品の輸出が中国民法に抵触する恐れのある既得権益に関連する法規と想定される。
- ② また、法規ではないが「最高人民法院による登録商標、企業名称と既存の権利との抵触に係る民事紛争案件の審理における若干問題に関する規定（最高人民法院審判委員会制定、2008年2月18日公布、2008年3月1日施行）」も関連するものと考えられる。
- ③ 「中華人民共和国商標法」では、「商標」の範疇は商品商標、サービスマーク、団体商標、証明商標（産地証明商標）、文字商標、図形商標、立体商標、色彩商標、結合商標となっている。
- ④ チーズに関しては、パッケージデザインよりも商品商標、団体商標、文字商標、色彩商標に関して現状で近似商品の存在が無いかのチェックを行うことが必要となる。
- ⑤ 特にプロセスチーズは、ナチュラルチーズよりも平面薄型丸型容器入り6分割又は8分割された形状商品やスライスタ입、キューブタイプ商品がほとんどとなっており、商品形状よりもパッケージデザインで指摘を受ける可能性はあるものと推定される。

4 . 中国政府のチーズ戦略

4-1 管轄所管とチーズの位置づけ

中国政府行政窓口	管轄内容
国家食品医薬品監督管理局 (食品安全監督司)	食品の安全性を管理監督する部門
衛生部 政策法規司	食品、医薬品、漢方薬、医療機器などの業務に関する法律法規を策定する部門
衛生部 食品安全総合協調 及び衛生監督局	食品、化粧品、学校、環境、放射性物質などの衛生状況を監督、管理し、関連する法律法規を策定する部門
国家品質監督検査検疫総局 (食品生産監督司)	食品及び食品の関連製品の品質と安全性を監督、検査する部門
国家食品質量監督検査中心	食品の品質及び食品の添加剤の利用状況を監督、検査する部門
中国食品土畜進出口商会	食品の輸出入業務を担当する部門
商務部外貿発展事務局	国の対外輸出入業務に関する方針と政策の策定と指導を担当する部門
中華人民共和国海関総署	物品等の輸出入管理及び税関事務を司る機関。中央政府が事務を直接管掌し、国务院の部（日本の省に相当）級直属機関。
中国乳製品工業協会	国内最大の協会で、580社の会員を保有している。1995年に国際乳製品連合会（International Dairy Federation, IDF）に加盟した。現在、同協会はオーストラリア、ニュージーランド、オランダ、フランス、アメリカ、日本などの十数ヶ国の乳製品協会と提携関係を有し、乳製品に対する中国政府の最新政策や情報を同協会の雑誌である「中国乳製品工業」で掲載し、各会員機構に伝達している。

- ① 中国政府のチーズの管轄を行っている行政窓口及び管轄内容は上記の通りである。特に重要なセクションは衛生部と国家品質監督検査検疫総局が挙げられ、法規面や検査検査など食の安全に関して重要な役割を担っている。
- ② 所管は、北京出入境検査検疫局食品検査監督署などの省、自治区、直轄市の工商行政管理局が行っている。食品安全法までは省、自治区、直轄市によって若干の違いがあったが、食品安全法施行以降では全ての省、自治区、直轄市の工商行政管理局は同じ内容の検査検査を行い、通関業務を行うようになったとしている。

4-2 国内産業政策と育成方針

4-2-1 国内産業政策

年度	国内産業政策
2008 年度	<p>① 中国政府は 2008 年 6 月 4 日に「乳製品加工工業産業政策」を交付しておりこの中で牛乳、特にチーズを重点加工項目として開発する方針を決定した。</p> <p>② チーズに関しては、従来の液体乳・粉乳に偏りがちであった乳製品の開発パターンを打破し、各収入層の需要に合ったチーズを開発、生産、販売しハイエンド市場の需要を満足させるとした。</p> <p>③ メラミン事件の発生後は相次いで「乳品質安全管理条例」、「乳製品行業整備、規範方案」、「乳業整備、新興長期計画要綱」等を公布し品質管理監督行政の強化、徹底を実施した。</p>
2009 年度	<p>① 2009 年 6 月には「中華人民共和国食品安全法」を公布し食品安全性の管理監督システム、安全基準の基本原則及び食品の生産・経営過程における品質・安全性の規範、基準を明記している。</p> <p>② さらに 7 月には食品安全法等の制定を受け、乳産業に係る基本施策を定めた「乳製品工業産業政策」が改訂され、「乳製品工業産業政策 2009 年版」（中華人民共和国工業和信息化部・中華人民共和国国家発展和改革委員会広告 2009 年第 48 号）を発行し「液状乳の製造には 100%の生乳、粉ミルクの製造には 50%以上の生乳を原料として使用することが基本とする（第 17 条）」など乳牛生産および乳牛生産基地の基準を明確化した。</p> <p>③ 「乳製品工業産業政策 2009 年版」におけるチーズ関連に関する項目には「第 43 条 次第に液体乳製品をメインとする単一局面を改善し、各自消費者需要に対応する効能を有する製品、チーズ等の加工業務を奨励し特色ある乳製品の開発を促進する。」のみ記載されているものの、記述内容は少なくなっている。</p> <p>④ 「乳製品工業産業政策 2009 年版」以降も 7 月 20 日「中華人民共和国食品安全法実施条例」、12 月 22 日「食品トレーサビリティ通用規範」を公布している。</p>

4-2-2 チーズ産業育成方針

- ① 中国のチーズの消費は、上海、北京市、広東省など国内の一部地域に限定されており、チーズ消費はピザチェーンやハンバーガーチェーンなど外食産業の急拡大で伸長しているが、一般家庭までの浸透は普及前の段階だと判断している。
- ② 中央政府はチーズ産業の育成方針として、生産流通（輸入品含む）について 2009 年までに施行・公示してきた乳製品関連法律・法規・公告の効果的な実行と共に、消費拡大策を作成している。
- ③ 消費拡大手法として、高所得者層や中間層を含めた全ての消費者に対して、チーズの持つ重要な栄養性分や栄養価の宣伝や、各国のチーズ食文化を紹介などによって「チーズのメリット」を国民の理解を深め、チーズを食す機会を大幅に増加させる方針である。
- ④ 現在チーズ産業の発展を奨励するために中央政府は資金、政策両面から地方政府及び大学、研究機関、乳製品加工メーカー等に援助を行っており、中国人の食習慣や嗜好にあった「風味や形状」のチーズ製品を開発し、消費拡大に繋げたいとしている。
- ⑤ 以上より今後は、「バターやチーズの風味」に不慣れな中国国民にも嗜好される国産チーズの製品化を進め、チーズ需要の拡大と共に国内乳製品産業の更なる発展に繋がることを期待している。
- ⑥ 中国国内乳製品業界は、2008 年に発生したメラミン混入事件による中国乳製品の大打撃から、2009 年には回復を見せ始め、危機から抜け出したと考えている。今後、更に「食品安全法」などの法規制の遵守を行っていけば品質安全性は確保可能になると考えており、液体乳・粉乳にチーズをプラスした消費が一般にまで定着すれば、中国国内乳製品業界は更なる成長に移行できるものと想定している。

4-3 海外製品対策

4-3-1 輸入製品の置かれた位置付け

- ① 一般的には、海外メーカーが自社製品を中国市場に根付かせるには、中国への輸出のみでの市場参入では困難であり、中国企業との資本提携による現地生産による展開が重要であるとされる。
- ② しかし、中国の酪農は現状においても飼養管理技術や衛生管理面の遅れにより生産性が低く、牛乳生産量の増加は乳牛頭数の増加に依存している状況にある。このため、2008年のオリンピックや2010年の上海万博などによる「食の西洋化」の進展による乳製品の国内需要拡大には、海外製品の輸入で補填する。
- ③ 特にチーズに関しては、中国企業の技術インフラは構築途中の段階であり、中国チーズ市場拡大に対して国内メーカーのみでの対応は困難といえることから、当面は海外チーズの輸入量の増加により対処されると予想される。
- ④ 現在、将来を見据えて乳業企業各社は有力外資メーカーとの提携により中国国民に嗜好される国産チーズの開発を推進している状況にあり、中国国内企業の技術インフラ構築は確実に進んでいる。
- ⑤ 以上より中国のチーズ市場は、当面は輸入製品の拡大により対処され、将来的には国内生産と輸入製品の並行で対応されていくと想定される。

4-3-2 外資と国内企業の提携

- ① 現状では、既に国内有力乳業メーカーは海外メーカーとの共同による中国消費者の嗜好にマッチしたチーズ製品の研究、開発を実施しており、特に都市部での牛乳消費の飽和状況を考慮し、各メーカーが生き残りをかけ新しい成長チャンスと新製品を模索している状況にある。
- ② 今後、海外メーカーと技術提携を推進させる国内中堅乳業メーカーは増加するものと考えている。
- ③ この状況に対し、国としては国内基準に準拠した生産および商品開発を行うよう厳格なチェックを実施し、国民の食の安全確保を図っていく。

5. 調査総括

平成 21 年度の本件調査では、中国中央政府による食品、特に国内問題化した乳製品の安全性に対する規制強化とそれに伴う国家運営手法の修正、そして純粋なチーズ政策、外資の乳業企業と諸外国に対する対外政策、の以上 3 点が調査上不可欠な視点となったため、調査結果も複雑な要素を含んだものとなった。

結論として、有望視されていた日本のプロセスチーズの対中貿易は実現しないことが判明した。

現在の日本の規格のままでは、リン酸塩の含有率が高すぎるため、中国の新しい食品安全基準に合致せず、通関段階で差し止められることになった。

当面は、消費者テスト用は例外措置として出荷できると思われるが、比較的短期間で経過措置が終了し、非営利目的のサンプル出荷にも食品安全基準が適用されて通関できなくなる見込みである。

このことから、プロセスチーズについては、アジア近隣諸国を中心に日本のプロセスチーズ基準で輸出が可能な国を探索してゆくアプローチもありうる。

しかし、2009 年制定の新しい中国の食品安全法でわが国のプロセスチーズは輸出できなくなったが、2009 年 12 月に日中間で妥結し、即時に運用着手された新たな乳製品の対中輸出ルールでは、並行輸入が大幅に規制される半面、乳製品全般にわたる実質的な輸出障害が排除されたといえる。

中国の乳製品は CODEX 基準と完全一致した基準を制定していないが、わが国の酪農乳業界の発展には、中国基準に沿った乳製品開発により対中国輸出を促進することが重要であるといえる。

特に、中国チーズ市場は将来的に確実に拡大すると想定されることから、本調査の主題であるプロセスチーズの対中輸出に関しては、わが国の乳製品企業も中国国内基準に合致する商品開発を早急に実施し、輸出促進を行うことが必要であると考えられる。