

## 加工食品の原料原産地表示について

### 本日議論していただきたい事項

1. 全ての加工食品(の原材料)を対象とする必要があるか

2. 対象品目の選定方法について

- ①従来どおり個別品目ごとに検討し、追加する方法、
  - ②一定基準を満たす品目群をまとめて検討対象とする方法、
- のいずれが適切か。

3. 選定基準について

現行の表示対象品目選定の考え方について、見直す必要があるか。

○ 議論の整理（前回までの議論を今回の論点ごとに整理したもの）

（今回の論点）

（前回までの議論）

1. 全ての加工食品  
（の原材料）を対象と  
する必要があるか。



・表示をむやみに難しくするのは、消費者にとってよくない  
のではないか。  
・安全性を判断するための情報として原料原産地表示を行  
うべき、との指摘。  
→食品衛生法では、安全性は原産地と直接結びつく問題  
ではなく、個々の食品ごとに対応すべきであるという考え方  
をとっており、また、科学的に検証可能なものに表示を行っ  
てきたことから、同法で表示の義務付けをする必要はない  
のではないか。

2. ①従来どおり個  
別品目ごとに検討し、  
追加する方法、  
②一定基準を満たす  
品目群をまとめて検  
討対象とする方法、  
のいずれが適切か。



・従来方式では、同種の品目でも表示対象品目とそうでな  
いものに分かれており、わかりにくいため、②のように一定  
の基準（考え方）に該当する品目群をまとめて検討対象と  
した方が、消費者にとってわかりやすいのではないか。

3. 現行の表示対象  
品目選定の考え方につ  
いて、見直す必要  
があるか。



・原形をとどめていないものでも対象とすべき品目もあるの  
ではないか。  
・製造技術で原料の品質を補う場合もあり、最終製品の品  
質に影響を及ぼさない場合、必要ないのではないか。

1. 全ての加工食品(の原材料)を対象とする必要があるか

(参考) 具体的イメージ(スナックめんの一括表示)

名称スナックめん原材料名味付油揚げめん(小麦粉、植物油脂、でん粉、食塩、チキンエキス、ポークエキス、醤油、糖類、香辛料、動物油脂(鶏脂、豚脂)、蛋白加水分解物、野菜エキス、乳蛋白)、卵、豚肉、エビ、植物蛋白、乳糖、食塩、醤油、ねぎ、蛋白加水分解物、香辛料、ポークエキス、野菜エキス、チキンエキス、調味料(アミノ酸等)、炭酸Ca、かんすい、カラメル色素、増粘多糖類、カロチン色素、酸化防止剤(ビタミンE)、ビタミンB2、ビタミンB1、パプリカ色素内容量77g(めん65g)賞味期限外装フィルムに表示保存方法直射日光を避け、常温で保存して下さい調理方法①フタを半分まではがし、熱湯を内側の線まで注ぐ②フタをして3分でOK / 使用上の注意枠外右部にマークで記載製造者 株式会社

合成保存料、合成着色料は使用していません。 熱

100%植物油フライ

お願い●製品についてのお問合せは、外装フィルムとフタをそえて現品をお客様の居室までお届けします。

製造所固有記号は外装フィルムに表示

## 2. 対象品目の選定方法について

・表示対象品目を選定するにあたっては、従来、平成12年3月に策定された「原料原産地表示のあり方」（検討会報告）に従って、個別品目ごとに精査し、その結果に従って原料原産地表示を実施。

(現行の表示対象品目)

①農産物漬物、②乾燥わかめ、③塩蔵わかめ、④塩干魚類（あじ、さば）、⑤塩蔵魚類（さば）、⑥うなぎ加工品、⑦かつお削りぶし、⑧野菜冷凍食品

・この結果、同種の品目でも表示対象品目とそうでないものに分かれている（例：塩干魚類のうち「あじ」「さば」のみ、塩蔵魚類のうち「さば」のみが対象）等、消費者、事業者双方にとってわかりにくいとの指摘。



消費者、事業者双方にとってわかりやすい表示基準とする観点から、従来の個別品目ごとに検討し、追加する方法を改め、一定の基準(考え方)に該当する品目群をまとめて検討対象とすべきではないか。

### 3. 選定基準について

#### (1) 現行の表示対象品目選定基準

(1) 流通、消費段階で商品の差別化がされているか

- ・原材料の原産地による差異が品質に反映されるか
- ・加工の程度が比較的低くおおむね原形をとどめているか

(2) 消費者に誤認を与えるような表示実態があるか

(3) 他の方法では消費者の誤認を防ぐことが困難か

(4) 原材料の原産地がある程度一定しているか

(5) 表示を事後的に確認する手法・体制は十分か

## (2) 表示対象品目選定基準の見直し方向(案)

(現行規定)

### (1) 流通、消費段階で商品の差別化がされているか

加工の程度が比較的 low、原材料がおおむね原形を留めていること、言い換えれば生鮮食品に近い加工食品であること等により、原産地に由来する原材料の品質の差異が加工食品としての品質に反映されると一般に認識されており、その結果として原材料の原産地により価格等の違いが見られ、商品の差別化がされていることは、原料原産地表示の必要性を判断する基本的な要素である。

(論点)

「原産地に由来する原材料の品質の差異が加工食品としての品質に反映されると一般に認識されており、その結果として原材料の原産地により価格等の違いが見られ、商品の差別化がされていること」は、原料原産地表示の基本的な目的であり基本要件ではないか。

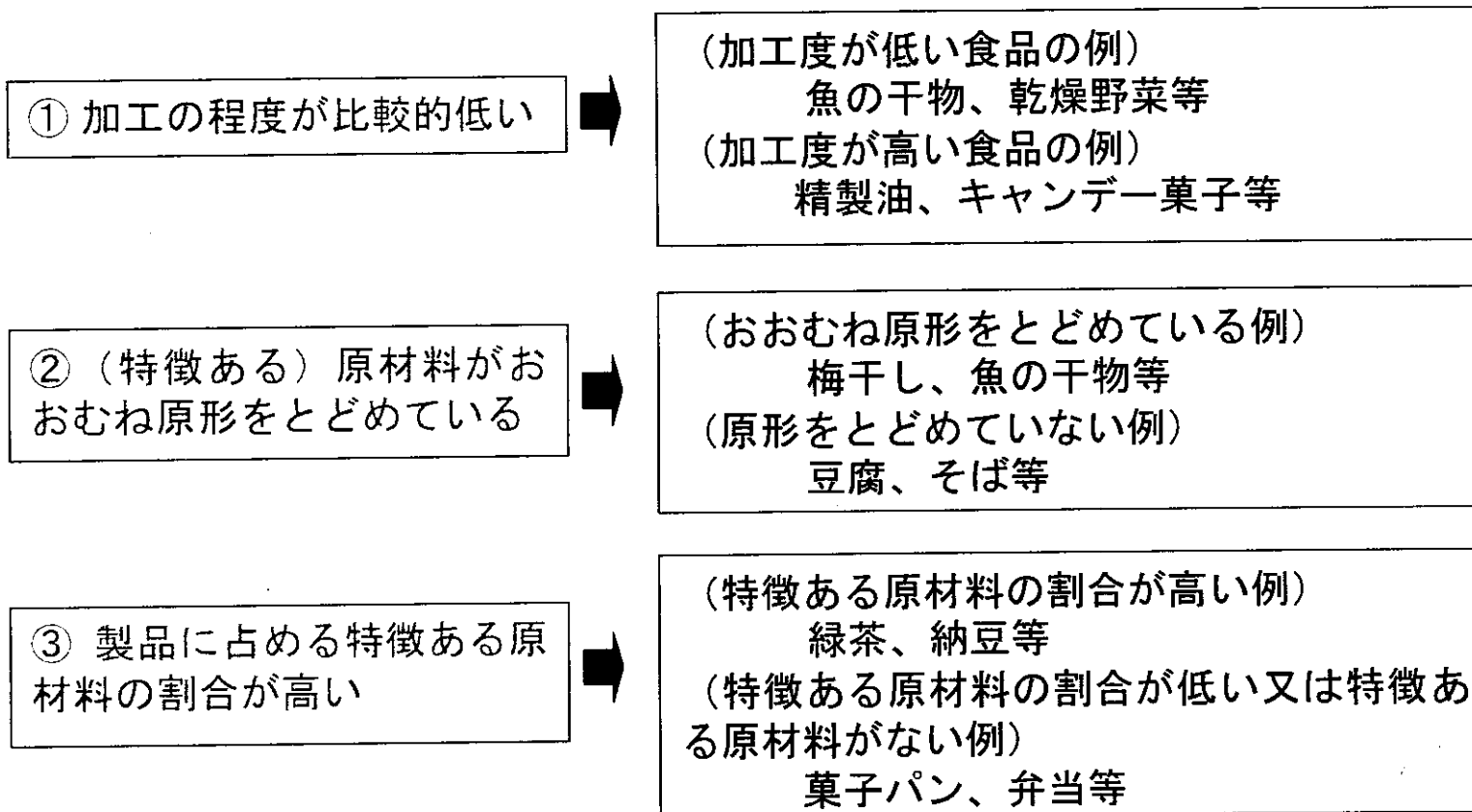
これをそのまま選定要件に当てはめると、客観的選定要件としては適用困難なことから、以下の要件を全て満たすものを表示対象品目として検討してはどうか。

- ① 加工の程度が比較的低いこと
  - ② (特徴ある)原材料がおおむね原形を留めていること
  - ③ 製品に占める特徴ある原材料の割合が高いこと
- (加工食品が一般に多くの原材料で構成されていることを考慮すると、③を表示対象品目選定要件として追加してはどうか。)

(参考) (1) に関する選定要件案と具体的イメージ

(選定要件案)

(具体的イメージ)



※ 実際の表示対象品目の検討にあたっては、①～③のすべてを満たすものを対象とする。

(現行規定)

(2) 消費者に誤解を与えるような表示が行われている実態があるか

加工食品の原産地が加工地であるというルールを逆手にとって、表示において加工地をことさらに強調することにより、主要な原材料の原産地が別にあるにもかかわらず、加工地として表示された地域が当該原材料の原産地であると消費者に誤解を与えるような表示が行われている場合には、原料原産地表示の必要性が高いと考えられる。

(3) 他の方法によって消費者の誤認を防ぐことは困難か

業界の自主的な取り決め（公正競争規約）等により、加工食品の原産地表示に一定の基準を導入し、原材料の原産地につき消費者の誤解を防ぐことが可能な場合には、あえて原料原産地を表示する必要がないと考えられる。

(論点)

消費者に誤解を与える表示を排除する観点からは、一括表示（義務表示）のほか、任意表示である一括表示外の表示や商品名等も含めて誤認防止を図る必要があるのではないか。

品目毎の特性を考慮し、業界が自主的にルールづくりを行うことによって誤認防止を図ることも可能ではないか。



(参考)

## (2) に関する論点と具体的イメージ



例1: 表示対象品目 (あじの開き)

一括表示外に、強調表示として、  
加工地を表示

おもて面の表示 (一括表示外) に、任意の表示として、「西伊豆加工」と、原料の原産地 (韓国) と異なる地名が表示がされている。

一括表示 (あじの開きは、原料原産地の義務表示対象) として「韓国産」と表示されている一方、おもて面の表示 (一括表示外) に、任意で「西伊豆加工」と、原料の原産地と異なる地名が表示されている。これが仮に「西伊豆産」となると、消費者に誤認を与える可能性が出てくる。



例2:表示対象外品目(茶)

商品名に産地表示

商品名は「静岡茶」となっているが、「静岡」とは加工地（仕上げ茶）を製造した場所を指すのか、原料茶葉の産地なのか明確でない。  
（原料茶葉に関する表示はされていない。）

茶の産地表示については、日本茶業中央会を中心に自主基準の検討が行われている。



例3:表示対象外品目(しらす干し)  
生鮮食品的な産地表示

プライ斯拉ベルに生鮮魚介類同様「和歌山県産」と表示がなされているが、「加工地」なのか、「原料の原産地」なのか不明。

シラス干しについては、原料原産地表示は義務付けられていない。

(参考)

(3) に関する論点と具体的イメージ

品目毎の特性を考慮し、業界が自主的にルールづくりを行うことによって誤認防止を図ることも可能ではないか。



(公正競争規約において、原料の原産地を規制している例)

- コーヒー：生豆原産国を表示
- はちみつ：採蜜国を表示

(現行規定)

(4) 原材料の安定供給が可能で、原料原産地がある程度一定しているか

製品ごとに使用する原材料が一定しており、混合使用もされていない場合は、原料原産地を表示しやすいが、原材料の原産地が時期により変わったり、又は複数の原産地のものを混合使用していてその比率が変動する場合は、その度に包装に印刷してある表示を変更することは、技術的・コスト的に困難な場合が多い。

(5) 適正な表示を指導し、また、事後的に確認する手法・体制は十分か

適正表示のモニタリングのため、原料原産地の違いについて書類検査、官能検査、科学的分析を含め、一般的に実施可能であり、かつ、一定の信頼性を持つ識別の方法を持つ必要がある。また、このようなモニタリングを適切に実施していくためには、地方自治体及び事業者団体の積極的な取組みが必要である。

(論点)

表示方法を工夫することにより解決される場合もあり、表示対象品目選定要件としては不要ではないか。  
(ただし、実行上の問題についても考慮が必要ではないか。)

原料原産地表示に限らず、原産地の表示の確認は伝票等による社会的検証が行われており、そうした方法によって確認することができるので表示対象品目選定要件としては不要ではないか。

(参考)加工食品の主な品目一覧

No.	品目	No.	品目	No.	品目	No.	品目
1	麦類	9	穀類加工品	14	食肉製品	20	その他の水産加工食品
1	精麦	1	アルファー化穀類	1	加工食肉製品	21	調味料及びスープ
2	粉類	2	米加工品	2	鳥獣肉の缶・瓶詰	1	食塩
1	米粉	3	オートミール	3	加工鳥獣肉冷凍食品	2	みそ
2	小麦粉	4	パン粉	4	その他の食肉製品	3	しょうゆ
3	雑穀粉	5	ふ	15	酪農製品	4	ソース
4	豆粉	6	麦茶	1	牛乳	5	食酢
5	いも粉	7	その他の穀類加工品	2	加工乳	6	うま味調味料
6	調整穀粉	10	菓子類	3	乳飲料	7	調味料関連製品
7	その他の粉類	1	ビスケット類	4	練乳及び濃縮乳	8	スープ
3	でん粉	2	焼き菓子	5	粉乳	9	その他の調味料及びスープ
1	小麦でん粉	3	米菓	6	はつ酵乳及び乳酸菌飲料	22	食用油脂
2	とうもろこしでん粉	4	油菓子	7	バター	1	食用植物油脂
3	甘しよでん粉	5	和生菓子	8	チーズ	2	食用動物油脂
4	馬鈴しよでん粉	6	洋生菓子	9	アイスクリーム類	3	食用加工油脂
5	タピオカでん粉	7	半生菓子	10	その他の酪農製品	23	調理食品
6	サゴでん粉	8	和干菓子	16	加工卵製品	1	調理冷凍食品
7	その他のでん粉	9	キャンデー類	1	鶏卵の加工製品	2	チルド食品
4	野菜加工品	10	チョコレート類	2	その他の加工卵製品	3	レトルトパウチ食品
1	野菜缶・瓶詰	11	チューインガム	17	その他の畜産加工品	4	弁当
2	トマト加工品	12	砂糖漬菓子	1	はちみつ	5	そうざい
3	きのこ類加工品	13	スナック菓子	2	その他の畜産加工品	6	その他の調理食品
4	塩蔵野菜	14	冷菓	18	加工魚介類	24	その他の加工食品
5	野菜漬物	15	その他の菓子類	1	素干魚介類	1	イースト及びふくらし粉
6	野菜冷凍食品	11	豆類の調整品	2	塩干魚介類	2	植物性たん白及び調味植物性たん白
7	乾燥野菜	1	あん	3	煮干魚介類	3	麦芽及び麦芽抽出物並びに麦芽シロップ
8	野菜つくだ煮	2	煮豆	4	塩蔵魚介類	4	粉末ジュース
9	その他の野菜加工品	3	豆腐・油揚げ類	5	缶詰魚介類	5	他に分類されない加工食品
5	果実加工品	4	ゆば	6	加工水産物冷凍食品	25	飲料等
1	果実缶・瓶詰	5	凍豆腐	7	練り製品	1	飲料水
2	ジャム・マーマレード及び果実バター	6	納豆	8	その他の加工魚介類	2	清涼飲料
3	果実漬物	7	きなこ	19	加工海藻類	3	水
4	乾燥果実	8	ピーナッツ製品	1	こんぶ	4	その他の飲料
5	果実冷凍食品	9	いり豆類	2	こんぶ加工品		
6	その他の果実加工品	10	その他の豆類の調整品	3	干のり		
6	茶、コーヒー及びココアの調整品	12	砂糖類	4	のり加工品		
1	茶	1	砂糖	5	干わかめ類		
2	コーヒー製品	2	糖みつ	6	干ひじき		
3	ココア製品	3	糖類	7	干あらめ		
7	香辛料	13	その他の農産加工品	8	寒天		
8	めん・パン類	1	こんにやく	9	その他の加工海藻類		
1	めん類	2	その他の農産加工食品				
2	パン類						