

20食品群への原料原産地表示の義務付けの検討経緯

※ 共同会議資料(第3回～第15回)を基に、20食品群への原料原産地表示義務付けの検討経緯を整理した。

- | | | | |
|---|---|-----|----|
| 1 | 個別品質表示基準による8品目への原料原産地表示の義務づけの考え方
(第3回資料(H15.2.18)を基に整理) | ... | 1 |
| 2 | 原料原産地表示の義務づけの考え方の検討状況
(品目横断的な考え方の導入経緯:第6回(H15.5.28)、7回(H15.6.25)の資料より) | ... | 2 |
| 3 | 対象品目の選定の考え方
(「加工食品の原料原産地表示に関する今後の方向 報告書(H15.8.6)」を基に整理) | ... | 6 |
| 4 | 対象品目リストの公表・意見募集等
(3に基づき公表(H15.11.12)された対象品目リスト、意見募集等で要望のあった品目を整理) | ... | 7 |
| 5 | 対象品目の検討状況
(第14回資料(H16.3.24)より) | ... | 9 |
| 6 | 対象品目として選定された20食品群
(第15回共同会議(H16.4.28)で了承。これを踏まえ、20食品群への原料原産地表示義務づけ
を内容とした加工食品品質表示基準の改正(H16.9.14)が行われた。) | ... | 18 |

1 個別品質表示基準による8品目への原料原産地表示の義務づけの考え方 (第3回共同会議資料を基に整理)

加工食品の原料原産地表示については、品目によっては、消費者の商品選択を行う上で重要な情報となる場合がある。一方、加工食品は一般に非常に多くの原材料で構成されており、製造業者がこれらの全てに原産地を表示することは事実上不可能であるとともに、消費者にとっても必要以上に細かな、見にくく、わかりにくい表示になってしまうおそれがある。また、国際的にも加工食品の原材料に関する原産地表示の一般的なルールは定められていない。このため、平成11年3月～平成12年3月にかけて、農林水産省では消費者、学識経験者、農業団体、製造業者、流通業者等からなる検討会を開催し、「原料原産地の表示のあり方」(平成12年3月16日)をとりまとめた。

○ 検討会報告のポイント

品目の特性に応じた原料原産地表示の導入について、国内的、国際的に十分説明可能な合理的な判断ルールを設定し、これに基づい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していくことが適当。
(原料原産地表示を行う品目)

どのような品目に原料原産地表示を行うかは、以下の視点を総合的に判断して考えるべき。

1. 原材料の原産地による差異が品質に反映されるか
2. 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
3. 消費者に誤認を与えるような表示実態があるか
4. 他の方法では消費者の誤認を防ぐことは困難か
5. 原材料の原産地がある程度一定しているか
6. 表示を事後的に確認する手法・体制は十分か

○ 表示対象品目の状況

平成12年12月、梅干しとらっきょう漬けを対象に原料原産地表示が初めて導入されて以来、8品目について個別の品質表示基準が策定された。

2 原料原産地表示の義務づけの考え方の検討状況

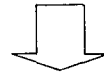
<第6回共同会議資料より>

(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。	<ul style="list-style-type: none">・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持っており、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。	<ul style="list-style-type: none">・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。	<ul style="list-style-type: none">・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。

○前回の主な議論

(表示対象商品の選定)

全ての加工食品に原料原産地表示を行う必要はなく、一定の考え方に従って表示対象となる商品を選定すべき。



(一定の考え方の要素(表示対象商品選定の基本原則))

事務局提案

以下の要件を全て満たす品目について検討

- 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
(→委員から適切でない旨の意見あり)

委員提案

- ④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いること

1. 義務表示(一括表示)の基本原則

(1) 商品選定の基本的考え方

○原料原産地表示の目的を、以下のとおりとしてはどうか。

「消費者の適切な選択に資する観点から、商品の品質に関する情報を適切に提供し、加工食品の原産地に関する誤認を防止する。」

○この目的に照らした場合、

「④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いること」が原料原産地表示の必要性を判断する基本的な要素ではないか。

○具体的には、以下の全てを満たす商品について、実行上の問題点等も考慮しながら表示対象とすべきか否か検討していくこととしてはどうか。

ア. 加工の程度が比較的低い品目

イ. 原材料の調達先が、海外も含め多様である品目

ウ. 製品に占める主な原材料の割合が高い商品(おおむね50%以上)

○「② (特徴ある)原材料がおおむね原形を留めていること」を削除する理由

- 同一品目であっても、原形をとどめているものとそうでないものが存在。
(例:煎茶と抹茶)
- 原形をとどめていることが、「④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いること」の必要十分条件ではないのではないか。
(例えば、加工度が低く原型をとどめている生鮮品に近いもの(魚の干物等)と、原型をとどめていないが、製品の味や栄養価が品質上重要なもの(コーヒー豆等)とでは状況が異なるのではないか。)

○「イ. 原材料の調達先が、海外も含め多様である品目」を追加する理由

- 誤認防止の観点からは、主な原材料の原産国が国産に限られる場合及び国内生産がほとんどなく輸入品が太宗を占める場合等には、表示を義務付ける必要はないのではないか。(例:国産のみ→牛乳 輸入品が太宗→こしょう)
- 一方、特に近年輸入原料が急増する等、主な原材料の調達先がかつてに比べ大きく変化しているような食品については、消費者が原料の原産地を誤認している場合も多いのではないか。

○「ウ. 製品に占める主な原材料の割合」の考え方

- 主な原材料が単品であるものを想定し、おおむね50%以上としてはどうか。
50%: 主な原材料が、重量比2分の1以上(過半を占める原材料)

3 原料原産地表示の義務化対象品目の選定の考え方

(「加工食品の原料原産地表示に関する今後の方向 報告書」(平成15年8月6日)を基に作成)

(加工食品の原料原産地表示の目的)

消費者の適切な選択に資する観点から、商品の品質に関する情報を適切に提供し、加工食品の原産地に関する誤認を防止する。

(義務表示対象品目の選定要件)

- ① 原産地に由来する原料の品質の差異が、加工食品としての品質に大きく反映されると一般に認識されている品目のうち、
- ② 製品の原材料のうち、単一の農畜水産物の重量の割合が50%以上である商品

①の要件については、具体的には、

- ・ 加工の程度が比較的低い、言い換えれば生鮮食品に近い加工食品であること
 - ・ 原産地によって原料の品質に違いが見られ、商品の差別化(価格等を含む)がされていること
 - ・ 原料の調達先が海外も含め多様であること
- 等の要素を総合的に勘案する必要がある。

4 原料原産地表示の義務化対象品目リストの公表・意見募集等

- 義務対象を検討する品目について、以下の2つの考え方に整理して、公表した(平成15年11月12日)。併せて、この品目リストについて公開ヒアリング及び意見募集を行った。

(1) 選定要件の①の要件を満たすと考えられる品目

(選定要件①: 原産地に由来する原料の品質の差異が、加工食品としての品質に大きく反映されると一般に認識されている品目、具体的には、加工の程度が比較的低い、言い換えれば生鮮食品に近い加工食品であること、原料の原産地によって価格等に違いが見られ、商品の差別化がされていること、原料の調達先が海外も含め多様であること等の要素を加味)

- ① 乾燥野菜、乾燥きのこ類、乾燥果実、乾燥食肉、乾燥魚介類、乾燥海藻類
その他乾燥した農畜水産物
- ② 塩蔵野菜、塩蔵魚介類、塩蔵海藻類、その他塩蔵した農畜水産物
- ③ 調味液と混合した野菜、調味液と混合した食肉、調味液と混合した魚介類
その他調味液と混合した農畜水産物
- ④ カット野菜、カット果実、合挽肉、その他混合した農畜水産物(生鮮食品品質
表示基準に該当しないものに限る)

※ 保存性、取扱い、外見等を向上させる目的で行われる調製(水洗い、整形、塩漬、冷凍、ブランチング等)を行ったものを含む。

(2) 加工の程度から(1)の品目群には分類されないものの、「原産地に由来する原料の品質が製品の品質に反映されると一般的に認識されている」可能性のある品目

豆腐、納豆、あん、緑茶、緑茶飲料、果実飲料、野菜飲料、もち、こんにやく

- 公開ヒアリング及び意見募集において、(1)、(2) 以外に、原料原産地表示の対象とすべきとの要望があった以下の品目については、(1)、(2) の品目と併せて、その後の共同会議で検討を行っている。

(3) (1)、(2) 以外に要望のあった品目

昆布巻き

煮豆(大豆煮豆、黒大豆煮豆)

片栗粉

米粉及び米粉食品(米粉パン)

落花生(殻付き、素煎り、味付け、バターピナッツ)

等

(参考)

公開ヒアリングは、平成15年12月～平成16年2月の間、全国9箇所で開催されている。