

加工食品の原料原産地表示の 拡大について

**平成23年11月
消費者庁食品表示課**

目次

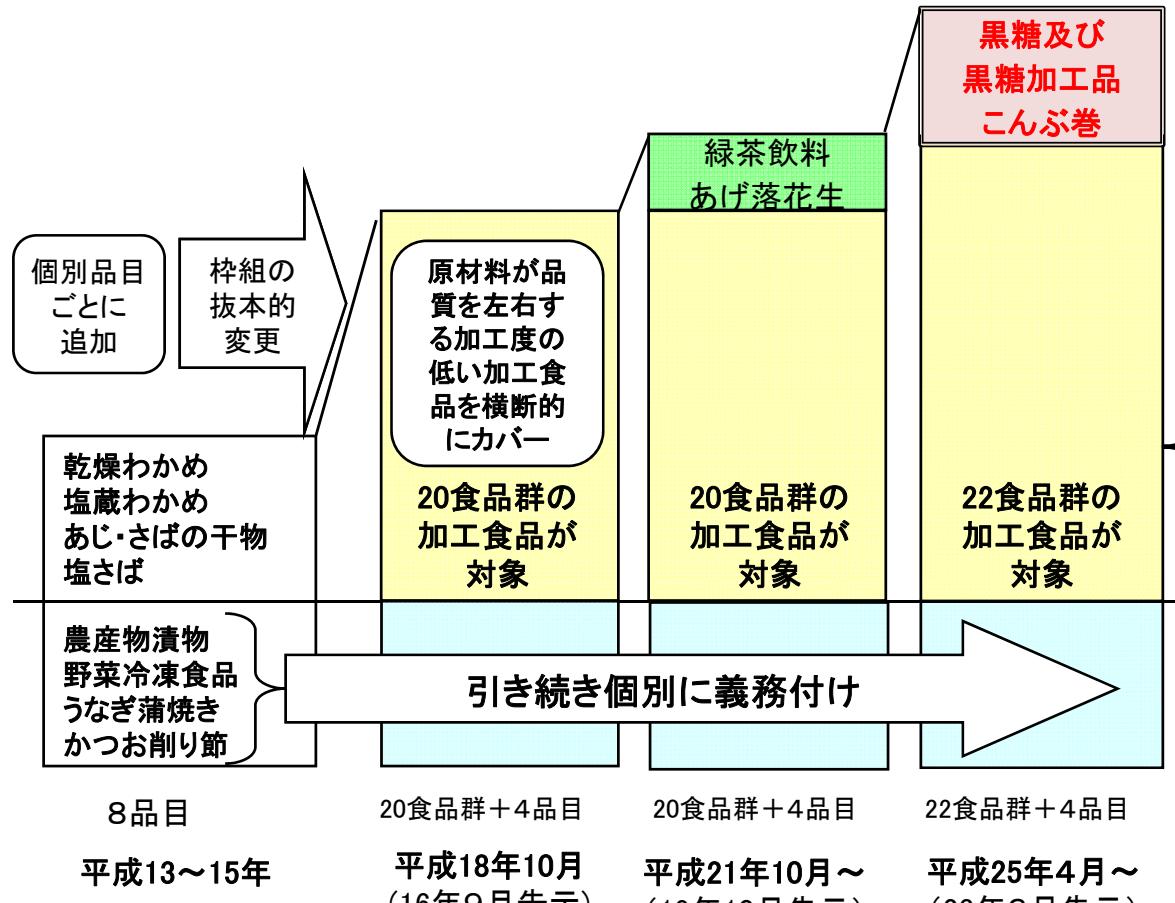
▪ 原料原産地表示導入の背景及び経緯について	1
▪ 原料原産地表示対象品目拡大の経緯	2
▪ 消費者と食品事業者との情報共有による信頼関係の構築を目指しての概要	5
▪ 原料原産地表示に関する意見募集の結果(概要)	7
▪ 意見募集の結果を踏まえた品目提案の経緯	8
▪ 原料原産地表示拡大の進め方に関する調査会報告書(抄)	9
▪ 原料原産地表示拡大の進め方についての意見	10
▪ 加工食品の原料原産地表示拡大の考え方(案)	11
▪ (参考)対象品目を拡大するに当たっての課題	13

原料原産地表示導入の背景及び経緯について

- ◆ JAS法における「原産地の表示」の取扱いについては、青果物の輸入が増加し、商品選択の目安等のための原産地表示を求める消費者の声の高まりに対応して、外観から品質を識別することが困難なものであって、原産地による品質格差が大きい青果物(にんにく、根しょうが、ブロッコリー、さといも、生しいたけ、乾しいたけ等)などに限って、表示義務を課す品目を個別に指定していた。
- ◆ その後、生鮮食品については、ブランド感覚や鮮度が重視され、原産地に基づく品質の差異によって商品の経済的価値が左右されることなどにより、原産地の差異が消費者の行動等に影響を及ぼすようになってきたことから、平成12年に、全ての生鮮食品に原産地表示を義務付けることとされた。
- ◆ 他方、加工食品については、原材料の原産地の差異が製品の品質の差異に与える影響は必ずしも大きくないと考えられてきたことから、原料原産地表示を義務付けることはされていなかった。
- ◆ しかしながら、原料調達先のグローバル化が進展し、食品に関する情報を求める消費者のニーズが高まる中で、産地を強調する加工食品が多く見られるようになり、表示されている産地が原料の原産地を指すのか、加工地を指すのか必ずしも明確でない等、消費者の誤認を招くおそれのある場合が生じてきた。
- ◆ このため、その原産地に由来する原材料の品質が製品の品質に大きく関わっているような、加工の程度が低く、生鮮食品に近い加工食品(単に農畜水産物を乾燥したもの等)については、原料原産地表示を義務付けることとしたものである。

原料原産地表示対象品目拡大の経緯

○これまで、加工食品品質表示基準により22食品群、個別の品質表示基準により4品目について、原料原産地表示が義務付けられている。



※22食品群

1. 乾燥きのこ類、乾燥野菜及び乾燥果実
2. 塩蔵したきのこ類、塩蔵野菜及び塩蔵果実
3. ゆで、又は蒸したきのこ類、野菜及び豆類並びにあん
4. 異種混合したカット野菜、異種混合したカット果実その他野菜、果実及びきのこ類を異種混合したもの
5. 緑茶及び緑茶飲料
6. もち
7. いりさや落花生、いり落花生、あげ落花生及びいり豆類
- 8. 黒糖及び黒糖加工品**
9. こんにゃく
10. 調味した食肉
11. ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥卵
12. 表面をあぶった食肉
13. フライ種として衣を付けた食肉
14. 合挽肉その他異種混合した食肉
15. 素干魚介類、塩干魚介類、煮干魚介類及びこんぶ、干のり、焼きのりその他干した海藻類
16. 塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類
17. 調味した魚介類及び海藻類
- 18. こんぶ巻**
19. ゆで、又は蒸した魚介類及び海藻類
20. 表面をあぶった魚介類
21. フライ種として衣をつけた魚介類
22. 4又は14に掲げるもののほか、生鮮食品を異種混合したもの

※22食品群については、日本標準商品分類(総務省)の分類を参考に制定

これまでの検討経緯

8品目の表示義務化

平成12年3月 「加工食品の原料原産地表示検討委員会」報告

原料原産地表示を行う品目の選定基準

- 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

平成12年12月～平成14年8月
8品目につき、順次表示を義務化

20食品群の表示義務化

平成15年2月～7月
食品の表示に関する共同会議(第3回、第5回～第8回)

- 原料原産地表示の対象品目選定のあり方及び表示方法について検討。
- 水産庁、冷凍食品業界、豆腐業界、漬物業界から意見聴取。

平成15年8月
共同会議報告書「加工食品の原料原産地表示に関する今後の方向」公表

- 義務表示対象品目の選定については、以下の要件を満たす商品について、表示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すべき。
 - 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製品の原材料に占める主原料である農畜水産物の重量の割合が50%以上である商品

平成15年11月～平成16年2月
農水省において、表示を義務付けるべき加工食品の「品目群リスト」を公表し、全国9箇所で公開ヒアリングを実施。

平成16年2月～4月
食品の表示に関する共同会議(第13回～第15回)

- 「品目群リスト」に加除すべき品目、その他追加の要望のあった品目について検討。
- 日本茶業界から意見聴取。

平成16年9月 加工食品品質表示基準の一部改正、官報告示

これまでの検討経緯

緑茶飲料、あげ落花生の追加

平成17年7月～平成18年3月
食品の表示に関する共同会議(第24回～第28回)

- ▶原料原産地表示の対象の見直しについて検討。

平成18年4月 共同会議報告書「加工食品の原料原産地表示のさらなる推進について」公表

- ▶具体的な対象品目の見直しを行うに当たっては、20食品群選定時の基本的な要件(①及び②)に基づき、製造及び流通の実態、消費者の関心、表示の定着状況等を踏まえて判断する。

平成18年6月～7月
農水省において、パブリック・コメントで追加要望があった品目のリストを提示し、公開ヒアリング(東京)、意見募集を実施。

平成18年9月～平成19年3月
食品の表示に関する共同会議(第30回～第32回)

- ▶パブリック・コメント等の結果を踏まえ、表示対象として追加する品目の候補(緑茶飲料、あげ落花生)について検討。

平成19年10月
加工食品品質表示基準の一部改正、官報告示

黒糖及び黒糖加工品、こんぶ巻の追加

平成20年7月 原料原産地表示の拡大に向けた表示の方法と品目の考え方について検討開始

平成21年8月 消費者と食品事業者との情報共有による信頼関係の構築を目指して[食品の表示に関する共同会議報告書]を取りまとめ 【平成21年9月から消費者庁へ移管】

- ▶加工食品の原料原産地表示の対象品目を拡大する際の3つの課題(①頻繁な原材料産地の切り替えへの対応、②物理的スペースの制約、③原料原産地情報のわからない輸入中間加工品への対応)を提示し、新たな表示方法((ア)切り替え産地を列挙する可能性表示、(イ)「国産」「外国産」又は「輸入」といった大括り表示、(ウ)輸入中間加工品の原産地表示)の導入を検討
- ▶義務対象品目選定の際の基本的な考え方について、「要件I及び要件IIを基本的に維持すべきものと考える」とした。

平成22年2月～7月

- ▶消費者庁HPや意見交換会を通じて原料原産地表示に関する意見を募集。
- ▶消費者等の要望の多かった5品目(昆布巻、果実飲料、黒糖、鰹節、食用植物油)を中心に、流通実態調査を実施。

平成22年10月 準備の整った品目から品質表示基準改正案を添えて消費者委員会に諮問

平成23年3月 加工食品品質表示基準の一部改正、官報告示

消費者と食品事業者との情報共有による信頼関係の構築を目指して [食品の表示に関する共同会議報告書(平成21年8月28日)]の概要

I. 検討事項

- ◆ JAS法に基づく加工食品の原料原産地表示の拡大に向けた表示の方法と品目の考え方について検討
- ◆ 事業者・消費者団体へのヒアリング、2,000人を対象としたウェブ調査や農林水産省ホームページを通じたアンケート調査、全国7か所での地域意見交換会の開催等を通じ、消費者の原料原産地情報への関心、様々な品目における原料原産地表示への取組や課題を把握

II. 原料原産地情報の表示方法

- ◆ 加工食品の原料原産地表示の対象品目を拡大する際の3つの課題を提示し、新たな表示方法の導入を検討

課題①: 頻繁な原料原産地の切り替えへの対応

課題②: 物理的スペースの制約

課題③: 原料原産地情報の分からぬ輸入中間加工品への対応

①切り替え産地を列挙する可能性表示

商品の内容と表示の内容が一致せず、かえって消費者に誤解を招く情報を与え兼ねないことから、導入することは不適切

②「国産」「外国産」又は「輸入」といった大括り表示

頻繁に原材料の産地の切り替えが行われる加工食品にも対応でき、導入は適切。ただし、その適用に当たっては、表示の意義、必要性も含め、十分な検討が必要

③輸入中間加工品の原産国表示の方法の導入

原料原産地情報が不明な場合でも対応でき、導入は適切。ただし、その適用に当たっては、表示の意義、必要性も含め、十分な検討が必要

消費者と食品事業者との情報共有による信頼関係の構築を目指して [食品の表示に関する共同会議報告書(平成21年8月28日)]の概要(続き)

III. 義務対象品目を選定する際の基本的な考え方

- ◆ 平成15年8月報告書「加工食品の原料原産地表示に関する今後の方向」では、加工食品の原料原産地表示の目的を、「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と」と位置づけ、

要件Ⅰ：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、

要件Ⅱ：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

との品目横断的な基本的な要件を示した。

- ◆ 共同会議では、義務対象品目選定の際の基本的な考え方を改めて検証し、「要件Ⅰ及び要件Ⅱを基本的に維持すべきものと考える」とした。

IV. 具体的な義務対象品目の選定

- ◆ 義務対象の候補となりうる品目としては、過去に検討した際、消費者等からの義務化の要望が強く、要件Ⅰ及び要件Ⅱを満たすとして認められたものの、原料の産地の切り替えが頻繁である、原料として一般的に輸入中間加工品が使われている等、実行可能性の観点から表示義務を課せられなかった品目が考えられる。
- ◆ 義務対象品目の追加に当たっては、消費者等からの提案があった品目に対し、原料原産地の差が製品の品質に影響するか、生産・加工の実態等を踏まえた上で表示の実行可能性があるか等について、消費者団体、事業者、学識経験者等が公開の場で検討するとともに、地方においても公開ヒアリングを実施したり、パブリックコメントを活用すること等により、幅広い関係者の意見を聴取して検討するという、これまで実施してきた透明性の高い検討プロセスを維持していくことが必要である。

原料原産地表示に関する意見募集の結果(概要)

平成22年2月23日から平成22年3月11日までの間、消費者庁ホームページを通じて、原料原産地表示に関する意見を募集したところ、248件の意見が寄せられた。また、これらの意見を踏まえ、平成22年3月29日に東京で意見交換会を実施した。(発言者48名・傍聴者約300名)

原料原産地表示の義務化 の要望が多くあった品目

(第3回食品表示部会にて報告した5品目)

品目名	意見数	うち要望数
昆布巻	89件	86件
果実飲料	17件	12件
黒糖	14件	7件
食用植物油	8件	3件
鰹節	6件	4件

上記5品目以外で要望があった品目

区分	意見数	要望品目等	うち要望数
総論	80件	全ての加工食品 ジャム、味噌、しょうゆ、 食酢、七味、加工わさび、 ねりからし、すりごま、 いりごま、粉山椒	11件 1件
		インストア加工惣菜・ 弁当	1件
その他 食品	23件	こんにゃく ハム・ソーセージ	2件 1件
		水産物	1件
外食	5件	外食	3件

意見募集の結果を踏まえた品目提案の経緯

原料原産地表示に関する意見交換会及びそれに先立つ意見募集において、原料原産地表示を拡大すべき品目について募集を行った。



消費者等の要望の多かった5品目(昆布巻き、果実飲料、黒糖、鰹節、食用植物油)を中心に、選定基準である要件 I・II に該当するかどうか確認するため、流通実態調査を行った。

要件 I : 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、

要件 II : 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

品目	調査結果の概要
昆布巻き	加工工程に具材(ニシン等)を巻いて干しپうで縛るといった手間のかかる工程が入るもの、原料である昆布の品質に影響を及ぼすものではないと思われる。 味付け、包装、殺菌等の工程は、原料原産地表示を義務付けている「あげ落花生」等と同様であると思われる。 ⇒要件 I・II に該当するのではないか
黒糖	さとうきびを圧搾・加熱し、沈殿物を冷却・成型したもので、さとうきびの搾り汁と組成があまり変わらないと思われる。 ⇒要件 I・II に該当するのではないか
果実飲料	ストレート果汁等果実飲料の種類によっては、緑茶飲料と同様、原料果汁や果実の選定及びこれをブレンド・仕上げする工程が、そのおいしさ等の品質を左右する重要な役割を果たしている場合があるのではないか。 生産流通実態や消費者の関心等を踏まえ、原料原産地表示を義務化すべき果実の種類を絞り込む必要があるか。
かつお削り節	生産工程が複雑であり、かつお削りぶしの原産国の方をめぐって様々な議論があることから、引き続き生産実態等の調査を進めることとしてはどうか。
食用植物油	複数の生産工程を経て精製されている実態の中で、原料の产地が品質に大きく反映されると言えるか、整理すべきではないか。



第3回食品表示部会において
流通実態調査の報告(7月)



I・II に該当すると考えられる品目について、食品表示部会の審議を経て、平成23年3月31日に加工食品品質表示基準を改正し、「黒糖及び黒糖加工品」と「こんぶ巻」を対象品目として追加。

原料原産地表示拡大の進め方に関する調査会報告書(抄)

(平成23年7月6日 消費者委員会原料原産地表示拡大の進め方に関する調査会)

1 原料原産地表示に対する基本的な考え方の整理

(前略)

JAS法は、品質に関する適正な表示を行わせることによって消費者の商品選択に資することを目的とする法律であることから、本調査会では、同法の目的の範囲内で原料原産地表示を拡大する方策について取りまとめるとともに、消費者庁で進められている食品表示の一元的な法体系のあり方の議論の一環として、原料原産地表示の意義を含め、その議論に資する課題を提起する。

6 食品表示に関する一元的な法律の制定に向けた取組の中で、さらに議論を深めるべき課題

食品表示に関する一元的な法律の制定に向けて、消費者庁では、「食品表示に関する一元的な法体系のあり方ワーキングチーム」を設置し、平成24年度中の法案提出を目指して、検討が進められている。

検討に当たっては、JAS法、食品衛生法、健康増進法等の食品表示の関係法令について、現行制度の課題を把握するなどして、一元的な法体系のあり方が議論されることとなっており、その一環として、原料原産地表示についても検討される必要がある。

その検討に関連して本調査会で出された意見は、以下のとおりであった。

- JAS法に基づく現行の仕組みの下でさらなる品目拡大を図ることには限界がある
- 原則としてすべての加工食品の原料の原産地を表示すべきであり、重量順に上位のものを義務化すべき
- 「消費者の商品選択に資する」という趣旨を明確にすべき
- 加工食品の原料原産地表示は義務化を原則とすべき
- 食品のトレーサビリティ制度の検討とも連携すべき
- 優良誤認についての考え方を整理すべき
- 健康食品も含め議論すべき 等

食品表示の一元的な法体系のあり方の議論に関しては、このような観点も含め、食品表示が消費者の商品選択に資するためのものであることを踏まえ、食品表示が何のためにあるのかといった根本的な意義について、消費者・事業者等の意見を聞きつつ、現行のJAS法にとらわれない幅広い議論が行われ、新たに制定される法体系の下で、原料原産地表示の対象品目や選定方法等が改めて設定されることを期待する。

原料原産地表示拡大の進め方についての意見 (平成23年8月12日 消費者委員会)

消費者委員会は、平成23年8月、食品表示部会から「原料原産地表示拡大の進め方に関する調査会報告書」の提出を受けた。消費者委員会は、消費者庁がこの報告書の内容を踏まえ、必要な検討を進めることを求める。

特に、「品質の差異」に着目するJAS法の制度下では、加工食品の原料原産地表示の拡大には限界があることから、現在、消費者庁で進めている食品表示の一元的な法体系のあり方の検討の一環として、食品表示が消費者の商品選択に資するためのものであることを踏まえ、食品表示が何のためにあるのかといった根本的な意義について消費者・事業者等の意見を聞きつつ、幅広い議論を行い、新たに制定される法体系の下で、原料原産地表示の対象品目や選定方法等を改めて設定されることを期待する。

加工食品の原料原産地表示拡大の考え方(案)

消費者委員会の意見では、消費者の商品選択に資するという観点から「品質の差異」に着目するJAS法の制度下では、加工食品の原料原産地表示の拡大には一定の限界が存在しているとしている。

このようなことを踏まえ、原料原産地表示拡大の進め方に関する調査会報告書においては「現行のJAS法にとらわれない幅広い議論が行われ、新たに制定される法体系の下で、原料原産地表示の対象品目や選定方法等が改めて設定されることを期待する」とされているところ。

◆ 原料原産地表示における対象品目の選定の考え方について

- ① 一般消費者が商品選択をするに当たって、原料原産地表示をその判断材料とする加工食品はどのようなものか。
- ② ①で原料原産地表示を義務付けることが適当とされた加工食品に共通するメルクマールは何か。

(参考)これまで、加工食品については、その原産地に由来する原材料の品質が製品の品質に大きく関わっているような、加工の程度が低く、生鮮食品に近いもの(単に農畜水産物を乾燥したもの等)に対して原料原産地表示を義務付けることしてきたところ。

- ③ これまで、対象品目の選定に当たっては、消費者団体、事業者等が公開の場で検討するとともに、パブリックコメントを活用すること等により、幅広い関係者の意見を聴取して検討してきたところ。
しかしながら、パブリックコメントを実施しても、消費者の多様な意見をまとめることは難しいとする指摘もあり、消費者の要望を把握するさまざまな工夫が必要であると考えられる。このような状況を踏まえ、対象品目の選定にどのような方法が考えられるか。

加工食品の原料原産地表示拡大の考え方(案)

◆ 原料原産地の新たな表示方法について

加工食品の原料原産地表示の新たな方法として、(ア)切り替え産地を列挙する可能性表示、(イ)「国産」「外国産」又は「輸入」といった大括り表示、(ウ)輸入中間加工品の原産国表示の導入といった案が示されているが、これらの案についてどのように考えるか。

なお、加工食品に原料原産地を表示することは事業者にとってコストアップ(原産地の変更に伴う経費(例えば、多種類の包材の準備や包材の切替)など)の要因であり、それが消費者価格に転嫁される可能性がある。その場合には、転嫁されたコストは、原料原産地表示を必要とするか否かにかかわらず、当該加工食品を購入する全ての者が負担することに留意する必要がある。

(参考) 対象品目を拡大するに当たっての課題

◇ 原材料として輸入される中間加工品※の存在

(※中間加工品の例: 果実飲料に使用される濃縮果汁、菓子類に使用される砂糖等)

- ・原料原産地は国際規格(Codex)でも表示すべき項目とされていないこと
- ・原料原産地表示を食品全般に表示を義務付けている国は少ないとこと
- ・諸外国では原料原産地に関する情報を伝達する商慣行がないこと

などから、製造業者等が中間加工品を輸入しても原料原産地の情報を入手できない場合があること。

表示が義務化された場合、海外原材料メーカーが原料原産地情報を保有していないことが多いことから、海外原材料を使用することができなくなる結果、原材料の調達が困難になることも想定される。

◇ 調達先の変更に伴う包材等の切り替え等が困難

加工食品メーカーは、最終製品の品質及び生産の安定、コストの低減、リスクの分散等のため、原材料を複数の产地から調達するとともに、その調達先や調達割合を頻繁に変更している場合もある。

表示が義務化された場合、原材料の頻繁な変更に対応して包材等を切り替える必要が生じるが、通常、包材は加工食品製造時の数ヶ月前までには発注する必要があることから、原材料の調達先の急な変更に対応することは困難。特に中小零細企業にとっては負担が大きい。

◇ 環境への負担が増大

多種類の包材を用意することも考えられるが、原材料の調達先の変更により使用できなくなった包材はロスとなり、環境負荷が増大する。

なお、原料原産地の偽装に対してはJAS法の直罰規定があることや表示ミスがあれば表示を修正しない限り販売できず、結果として回収せざるを得なくなることが多く、義務化された原料原産地表示にミスがあると、企業は多大な損失を負うこと留意する必要がある。