

2012 年 6 月 28 日

鬼武一夫

新たな食品表示制度における加工食品の
原料原産地表示についての方向感（案）に対するコメントペーパー
（赤字は修正文およびコメントである。）

【これまでの経緯】

○検討会の議論の中では、原料原産地表示制度そのものに対する否定的な意見や、その拡大に反対する意見が大勢であった。しかしながら、原料原産地表示の義務付けの根拠を明確にして制度設計を行うのであれば義務付け対象品目の拡大を行うことについての検討会としてのコンセンサスを得られるのではないかと考え、たたき台案で、誤認防止を義務付けの根拠とするという考え方を示したところである。

論点 4 加工食品の原料原産地表示について

加工食品の原料原産地表示について、どのように考えるべきか。

（前略）これまでの「品質の差異」の観点にとどまらず、原料の原産地に関する誤認を防止し、消費者の合理的な商品選択の機会を確保する観点から義務付けることとし、原料の品質が加工食品の品質に与える影響が明らかでなくても、消費者が当該加工食品の加工地（＝原産地（国内））と原料の原産地が同じであると誤認しやすい商品については義務付けの対象とすることとしてはどうか。

【「論点についての検討方向（たたき台案）」より抜粋】

○第 8 回検討会では、これに対して、たたき台案の記載内容だけでは具体的な義務化のイメージが分からないとの御意見があった。また、委員から、「原材料に価格差があって、それが最終製品の価格に反映されていないと疑いがあるもの」や「冠表示がある食品」を対象食品とすべきとの意見があった。

○上記意見を踏まえ、別紙のとおり、具体的イメージを整理したので、これらを参考としつつ、新しい食品表示制度の下でどのような場合に原料原産地表示が必要か実態等を踏まえて十分議論してはどうか。

【別紙】

義務化の具体的なイメージ

原料原産地の誤認を防止する観点から、次の（１）の方式により、あるいはこれと併せて、又はこれに替えて、（２）の方式により、原料原産地の表示を義務付けることを検討してはどうか。

（１）指定加工食品に原料原産地表示を義務付ける方式

ア 義務付けの根拠

国産の加工品（注１）については、製造業者名、販売業者名が付記されているところ、一般消費者が加工食品の表示をみて、加工食品の原産国（＝加工地）が日本であると認識するにとどまらず、原料の原産地も日本であると認識（＝誤認）する場合には、かかる誤認を打ち消すために、原料の原産地を表示する必要がある。

舌足らずな表現があるので、内容がよく理解できない。（注１）を勘案して、以下のように書き直してみた。これで正しいか？

「一般消費者は、輸入された加工食品には、輸入品である旨の表示が義務付けられているので、当該の加工食品の原材料を日本産であると誤解することはない。しかしながら、国産の加工品については、製造業者名、販売業者名の表示を見て、一般の消費者は、当該の加工食品の原産国は日本であると認識する一方、その加工食品の原料原産地が日本でないにもかかわらず、その原材料を日本産であると誤解する場合がある。一般の消費者が、このような認識（誤認）をしないようにするために、原料原産地の表示が必要かも知れない。」

ここでの提起・提案は、原材料が日本産であるか否かを消費者が認識できるようにするための表示制度を定める必要性があるということであろう。

しかしながら、原材料が日本産であるか否かを消費者が認識できるようにするための表示は、外国産の原材料と日本産の原材料を差別することになる場合もあると思われるので、そのような表示の正当性は、現在の WTO の関係からは簡単に国際的に認められないであろう。また、原材料原産国表示は、コーデックスにおいても議論されたが、中止されたことが想起されるべきである。

そこで、原料原産地表示は、国内で加工もしくは生産された食品に限って適用されると JAS において定められ、現在もその拡大を巡って議論されているのが実情であろう。

輸入品にも原料原産地表示を義務付けてはじめて、公平なバランスの取れた制度となるが、輸入品にも原料原産地表示を義務付けることは実質上不可能である（輸入品に原料原産地表示を義務付けると WTO 問題となる）。

消費者が誤認するかも知れないという根拠に基づいて、輸入品には原料原産地表示を義務付けずに、国内で加工・生産された食品のみに原料原産地表示を義務付ける制度は、客観的に見て国内事業者（加工者・製造者）に過度の負担を課す、不公正な、バランスの取れない制度であると改めて指摘されるべきであろう。勿論、この制度を歓迎する事業者も存在すると思うが。

イ 指定のメルクマール（指定のメルクマール（指定の指標）という表現はおかしい。また、メルクマールとは一般的に利用される言葉か。原料原産地の表示が必要となる加工食品とすべきである）

一般の消費者が加工食品の原産国と原料原産地が同じであると誤認してしまうのは、その加工食品が次のような特性を有する（単に「次のような」でよい。以下のものは characteristics ではない）場合であると考えられ（、これが指定のメルクマールとな）る。

（ア） 一般消費者からみると、生鮮食品に調味、塩蔵、乾燥など簡単な加工行為（注 2）を行っただけのものにみえるため、加工食品とその原料を同一視する傾向があるケース

（これも舌足らずの表現であり、その意味が正確に読み取れない。「生鮮原材料に、調味、塩蔵、乾燥などの簡単な加工を施したに過ぎないと一般消費者に思われるような加工食品。この場合、当該加工食品の原産国と原材料の原産国は同じ日本であると認識されやすい。」という意味か？）

簡単な加工処理を行っただけの加工食品のみが、原料原産国表示が義務付けられるという意図か？

簡単な加工行為の定義があるのか？

- (イ) 国産原料と海外原料の間に価格差があり、一般消費者側は、加工食品の価格にも原料の価格差が反映されるとみる傾向があるケース
(これも舌足らずの表現であり、その意味が正確に読み取れない。「国産原料と海外原料との間に価格差がある以上、当該加工食品の価格が低いのは、価格の低い海外原料が原材料に用いられていると一般消費者に思われるような加工食品。」という意味か？)

このケースでは、消費者は価格差があることを認識しているので、原料原産国表示が必要になるとは思われない。
事業者が原料価格差を利用して不当な利益を得るようなことが考えられるケースということか？

ウ 義務付けの対象となる原料

原材料に占める重量の割合が最も多い生鮮食品（首位原料）

エ 義務付けの手続

例えば、加工度が低く、生鮮食品を主原料とする加工食品について、消費者、生産者、事業者等の関係者から、一般消費者が最終製品である加工食品の加工地と原料原産地が同じであると誤認する可能性が高いかどうか意見を聞き、可能性が高いと認められる品目を個別に指定する。

加工食品の加工地と原料原産地が同じである場合もあろうから、この文も誤解を与えないような表現とすべきであろう。（文全体の是非は別として）

「例えば、加工度が低く、生鮮食品を主原料とする加工食品について、消費者、生産者、事業者等の関係者から、一般消費者が最終製品である加工食品の加工地と原料原産地とが同じでない場合でも、同じであると誤認する可能性が高いかどうか意見を聞き、可能性が高いと認められる品目を個別に指定する。」

「加工度が低い」を定義できるのか？

オ 現行要件との関係性

現行の選定要件にある品質の差異や重量割合の多寡（50%以上か否か）に限定されずに、対象品目の候補とできる。

この文書の（１）では、義務付け根拠に品質の差異は挙げられていない。
義務付け根拠は誤認だけである。

※１ 農産物漬物品質表示基準の重量割合と整合性をとる必要がある。

※２ 既に指定されているものを例に挙げれば、は、原料となるうなぎが海外品であっても、国内で調理すれば、国産品となるが、一般消費者は、その程度の加工で原産国が変動するとは思わず、うなぎの原産地も日本であると誤認するおそれがあるものとして、原料原産地表示の義務を課す必要がある、という整理になる。

（うなぎの蒲焼に関しては、これが正しいか？）

→ 資料１（５ページ４-３）すでに義務化している品目で誤認しやすいと考えられるケース）

（注１）輸入された加工食品については、輸入品である旨の表示が義務付けられているので、はじめから誤認は生じない。

（注２）原産国の決定に当たっては、その程度の加工でも「実質的変更」がなされたものとして取り扱われる。コーデックスの規格にならって、「例えば、repackaging、cutting、slicing、shredding および grating は substantial transformation とは見なされない。」を挿入すると理解しやすい。

（２）指定加工食品のうち、一定の強調表示がされているものに原料原産地表示を義務付ける方式

ある程度加工度の高い食品であっても、国産の加工食品に、加工地の地名が積極的に表示されている場合には、その原料の原産地も日本であると誤認される可能性が高くなる。その誤認を打ち消すという新たな考え方で、原材料の原産地を表示する。

→ 資料１（４ページ ３．誤認しやすい商品について）

具体的には、信州そばやさぬきうどんかなどがターゲットになるのか？そうめんは、大多数が加工地名を頭に付けている。

その場合、原料の小麦やそばの原産国は、一定なのか、または常に変わるのが検討事項であろう（国際相場変動や作柄などにより小麦原産国構成比は一定ではないであろう）。一定の強調表示とはどのようなものか？政府が管理する輸入小麦のような原材料に対して、原産国表示はなじむのか？そうめんなどの産地は大きな影響を受けないか？うどん、そば、そうめん以外にも小麦を用いる

加工食品は、多く存在する（例えばパン）が、これらは表示の対象外となると全体のバランスはどうなるのか？

ア 特定加工地を強調して表示している食品

- ・例えば、A国産のりんごを使用しB県で加工（乾燥）した「りんごチップス」に「B県加工」と表示した場合、原材料であるりんごについて原産地である「A国産」を表示することとする。

※ 「包装食品（事前包装食品（prepackaged foods）とした方が良い）の表示に関するコーデックス一般規格」の原産国の表示ルールと整合性をとる必要がある。
（「A国産のりんごを使用しB県で加工（乾燥）した「りんごチップス」に「B県加工」と表示した場合、原材料であるりんごについて原産地である「A国産」を表示することとする」は、「包装食品（事前包装食品（prepackaged foods）とした方が良い）の表示に関するコーデックス一般規格」の原産国の表示ルールと整合しない。「包装食品（事前包装食品（prepackaged foods）とした方が良い）の表示に関するコーデックス一般規格」には、原料原産地の表示についての規定がない。）

イ 義務付けの手続

- ・例えば、特定の加工地を強調表示している加工食品について、（１）のエの手続に準じて、個別に指定する。

資料 1（論点 4 についてのコメント）

論点 4 加工食品の原料原産地表示について

加工食品の原料原産地表示について、どのように考えるべきか。

消費者にとっての原料原産地表示とはどうあるべきなのかの視点からも、これまでの原料原産地に関する経緯をレビューし、その必要性和方向性を再整理すべきではないか。

また、さらなる拡大に関しては義務表示品目を拡大するよりも、ガイドライン等を整備して、事業者の自主的取り組みをさらに助長する取り組みを検討することが、真正性のある情報につながると考える。

原料原産地表示に関しては、これまで行われた「食品の表示に関する共同会議」や「原料原産地表示拡大の進め方に関する調査会」でさまざまな議論が行われ、結果として現在、義務表示（22 食品群ならびに 4 品目）、任意表示¹⁾（特色ある原材料表示など）が整備され、かつ業界としての自主的な取り組みが公正競争規約やガイドラインなどを通じて加工食品を含め一定の広がりを見せたものと認識している。

まずは、この間、適正表示の必要性からさまざまな分野に広がりを見せた原料原産地表示においては、いったん棚卸をして、消費者にとっての原料原産地表示はどうあるべきかといった視点で、現行表示が義務化された経緯や過去においての議論をレビューし、その必要性和方向性を再整理すべきではないか。また、さらなる原料原産地の拡大を考えるのであれば、加工食品は個々における特色・特性、事業者における実行性を考慮して、横断的な義務表示ではなく、事業者の自主的取り組みをさらに助長する取り組みを検討することが、企業コンプライアンスに基づいた真正性のある情報につながると考える。

1. 原料原産地表示に関わる現在までの経過

原料原産地表示に関しては「食品の表示に関する共同会議（2002/12～2009/08 厚生労働省薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会表示部会食品表示調査会・農林水産省農林物資規格調査会表示小委員会）（以下「共同会議」）」、「食品表示部会/原料原産地表示拡大の進め方に関する調査会（2011/01～2011/07 内閣府消費者委員会）（以下「調査会」）」で議論されており、4 つの報告書^{2) 3) 4) 5)}が提出されている。共同会議・調査会ともに非常に多くのことが議論されており、現在食品表示一元化会議（以下「検討会」）で議論されているようなこともすでに議論されている。検討会でも何度か委員から声が上がっているが、再度認識しなくてはならない。

¹⁾ 法律的義務や業界による規制がなくても事業者の自主的な表示を行なうため、義務対象以外のものにおいても

原料原材料の原料原産地表示が出来るよう、「一括表示欄内での対応」：品表基第 4 条第 3、4 項、「特色ある原材料表示」：品表基第 5 条での対応が可能となっている。

²⁾ 第 8 回 共同会議「加工食品の原料原産地に関する今後の方向」

³⁾ 第 29 回 共同会議「加工食品の原料原産地表示のさらなる推進について」

⁴⁾ 第 45 回 共同会議「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」

⁵⁾ 第 12 回 食品表示部会「原料原産地表示拡大の進め方に関する調査会報告書」

1-1 食品の表示に関する共同会議

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」と位置づけ、原料原産地表示の義務対象品目を選定する際の基本的な考え方として、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、要件Ⅰ及び要件Ⅱについての検証も実施している。

さらに、① 加工食品は、その製造段階が多段階にわたり、また、多くの原料から製造され、原料の産地も変動する場合があるなど、全ての加工食品に原料原産地表示を義務付けることには無理があり、一定の考え方で線引きを行なう必要があること、②加工食品には、原料素材の産地による違いが製品の品質に大きく影響するものもあれば、一方で、一定の品質の商品を高度な加工技術により実現し、年間を通じて安定的に提供するなど、必ずしも原料の産地が製品の品質にあまり係わらない品目もあることなどが述べられている。

さらに、義務品目の選定においては直罰規定が設けられている以上、規模を問わず、すべての事業者が遵守可能なものでなければ制度の信頼性が確保できない。生産・加工の実態等を踏まえた上で表示の実効可能性があるかについて、幅広い関係者の意見を聴取する必要があるなどとしている。

また、共同会議報告書「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」のまとめにおいては「原料原産地情報は、食品の履歴を知る一助になることから、消費者の食品に対する安心感を得ることが出来るという意見は多い」とあり、この間の任意表示やガイドラインの普及を考えると、論議は決して JAS 法上の枠に限定した形で議論されてきたのではなく、原料原産地においては安心という観点にも配慮して議論が進められてきたと考える。

1-2 原料原産地表示拡大の進め方に関する調査会

この調査会は JAS 法における目的の範囲内で原料原産地表示を拡大する方向で検討が進められ、先の共同会議で定められた義務対象品目の選定要件についての妥当性について議論が進められ、最終のとりまとめとして、近年の消費者の意識・高度の変化に応じて「品質」についての考え方も変化しつつあり、まずは原料原産地表示に対する消費者の意識の変化等を調査することや、拡大に関する要件を設定する方法、事業者の実行可能性、行政による監視可能性などについて調査した上で、さらに検討を進める必要があると結論付けている。

また、さらに論議を深めるべき課題として、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「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」の検討に当たっては、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、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との記載もある。

※食品表示部会が消費者委員会へ提出した「原料原産地表示拡大の進め方についての意見」

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。

2. 消費者庁によって実施された食品表示に関わるアンケートについて

原料原産地表示拡大の進め方に関する調査会および食品表示一元化検討会では原料原産地を含む食品表示に関する WEB アンケートを 2 度実施している。

2-1 食品表示に関する消費者の意向等調査（2010/2 実施）

2010 年 2 月 23 日から 3 月 11 日に実施された「原料原産地表示に関する意見交換会に係る意見募集」では 248 件の意見が寄せられ、その内、原料原産地に関わる総論では 55 件（賛成 11、反対 33、その他 11）の意見が集まり、その中の原料原産地表示拡大を反対する主な意見として、『要件ⅠとⅡとを満たす商品に消費者を誤認させる表示が行われている実態があり、他の規制で誤認を防ぐことが困難な場合は、消費者の適切な商品選択のために原料原産地表示は有効であるが、そのような状態がない場合は、見やすい場所に示され、重量割合も表示される特色ある原材料（原産地）等の表示規制の範囲で企業が情報提供すればよいと考える。今現在、誤認表示の実態やその可能性があるので知りたい』、『消費者への食品情報の提供のあり方について報告書案（食品企業の商品情報の開示のあり方検討会）においても「消費者ニーズに応じた情報提供を行なうためには、消費者のニーズが多様で変化することを踏まえ、食品事業者が提供する情報や手段を選択し、組み合わせることが必要である。したがって、一定の情報の提供を法令により義務付けするのではなく、食品事業者が自主性を発揮することができる仕組みとする必要がある」とされており、（原料原産地表示拡大に関しては）任意表示等で十分対応可能であると考えられる』、『たとえ食品の栄養成分や食味に差が無いかわずかであっても、産地によって商品価値が大きく異なることが、昨今の産地偽装続発を招いている。事業者が自発的にその産地を記載することは自由であり、産地振興の点からは意義のあることだが、表示を義務づける必要はない』、『消費者全体が安全安心のために全ての加工食品の原料原産地を望んでいるのでしょうか』『中国の冷凍食品が問題となれば、原料原産地表示をすることが本当に安心な表示でしょうか、偏見を助長するようなものと思います』などといった声が上がった。

2-2 食品表示に関する消費者の意向等調査（2011/12 実施）

2011 年 12 月、消費者庁により「消費者が食品表示から知りたい情報は何か、どのような情報を

重視しどのように活用しているのか等について把握すること」を目的に Web アンケートが実施され、1083 人の意見が寄せられた。

その中で加工食品に表示されている事項以外で追加してほしい事項については原料の原産地（原産国）名」（107 件）が一番多く、理由として放射性物質が気になる、摂取したくない国内地域や外国があるから、安全かどうか確認したいからといった、安心に関わる選択に要望されていることが分かる。しかし、加工食品の容器包装や P O P 表現等に記載された表示事項について分かりにくい理由はとの設問に対しては「文字が小さいために分かりにくい」という意見がもっとも多く寄せられ、文字と情報量の設問に関しても 72.6%の人が「表示項目を絞り、文字を大きくする」に賛同との意見内容であった。

アンケートをとって、「必要ですか」と聞かれれば、あったほうが良いとの心理で要望したとも取れる結果ではあるが、消費者が求めれば優先順位や実行性を無視して表示するのであれば、本来消費者が求める分かりやすい表示から違うものになってしまう可能性がこの結果から伺える。

これらのことから、さらなる拡大に関しては義務表示品目を拡大するよりも、ガイドライン等を整備して、事業者の自主的取り組みをさらに助長する取り組みを検討すべきであると考ええる。

3. 誤認しやすい商品について

原文（第 7 パラグラフ）

「原料の品質が加工食品の品質に与える影響が明らかでなくても、消費者が当該加工食品の加工地（＝原産地（国内））と原料の原産地が同じであると誤認しやすい商品については義務付けの対象としてはどうか。」

この「誤認しやすい商品」に関しては、第七回共同会議（平成 15 年 6 月 25 日）において「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認を与えるような表示」ということに関して具体的な議論が行われている。

同会議の末、加工食品全般について、産地名が加工地を示すのか原料の産地を示すのか不明確な表示は禁止（①産地を強調した表示に関する誤認防止のルール化⁶⁾）、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認識されている 20 の加工食品群が義務表示対象として横断的に網羅された。（②義務表示対象品目の拡大）

また、食品事業者から積極的に情報提供を行い、消費者と食品事業者の間の良好な信頼関係を構築することを目的として「加工食品に関わる原料原産地情報の積極的な提供について（通知）（平成 20 年 3 月 19 日）」や外食事業者については「外食における原料原産地表示に関するガイドライン（平成 17 年 7 月 28 日）」によって、原料原産地表示の取り組み推進が行われている。また業界の自主的な動きとして公正競争規約により原料原産地表示を規制している例もある（食塩、はちみつ、のりなど）。

以上のことから、誤認しやすい商品に関しては義務、任意、業界基準と幅広い形で法整備がなさ

⁶⁾ 加工食品の「加工地」を「原料の原産地」と誤認させるような表示については「産地名の意味を誤認させるような表示」として表示禁止事項に定めている（品表基第 6 条 2）

れているとの認識だが、ここでいう、誤認しやすい商品とはどういったものか、その必要性も含めて具体的なものをあげるべきではないか。

4. 3についての補足事項（第八回検討会における消費者庁の発言について）

「誤認しやすい商品」について消費者庁が発言した具体的事例（うなぎ）について調査した。

4-1 消費者庁の発言（第八回食品表示一元化検討会）

『うなぎの蒲焼が海外（国外）の原料を使って、国内で加工されても、その、加工食品としてのうなぎのかば焼きが国内産品であるという位置づけになり、消費者もそういう印象を受ける。問題はこのときに、消費者が实际的に加工ではあるにもかかわらず、その程度の加工で、まさか原産国が変更するなどとは思わない。原料であるうなぎが国産であると誤認する可能性がある』

4-2 水産取扱者の聞き取り

うなぎも含めて水産加工では原料原産地表示に関しての法整備が進んだこともあり、消費者庁が言うようなうなぎの蒲焼において加工地を原料原産地と誤認させるような事例はみられない。かつては活鰻の状態で購入して日本で加工していた経緯は業界としてあったらしいが、今は考えられないとのこと。もちろん、白焼き等の中間加工品としてもってくるケースもない。結論として消費者庁の言うようなケースは業界として見当たらない。

4-3 すでに義務化している品目で誤認しやすいと考えられるケース

- 1) 義務化品目において加工食品の一次原料が加工食品であるときの原産地記載が誤認を与えるケース。

たとえば、削り節やうなぎの蒲焼のような加工食品の原材料自体が加工品であるものの原産地（加工地）と原料原産地との関係性が考えられたが、うなぎの場合、一括表示内へ「うなぎ」等とうなぎの名称をもって記載し、その名称の次に括弧を付して、うなぎの原産地について、国産品にあっては国産である旨を、輸入品にあっては原産国名を記載すること。とあり、誤認させるような状況はないのではないかと。

原材料の原料原産地が義務付けられている個別品目、22食品群

品目	表示事項	記載方法
うなぎ加工品	原料の原産地	原材料名の次に括弧を付して記載
農産物漬物	原料原産地名	原料原産地名欄を設けるか、又は原料原産地の次に括弧を付して記載
野菜冷凍食品	原料原産地名	原料原産地名欄を設けて記載
かつお削りぶし	ぶしの原産地	原材料名の次に括弧を付して記載
22食品群	原料原産地名	原料原産地名欄を設けるか、又は原料原産地の次に括弧を付して記載

現状、義務化されているもの加工食品の原料原産地ではなく、加工地を要求しているものは「かつお削りぶし」だけが例外として存在するだけで、誤認させるようなケースは見当たらない。

2) 輸入食品におけるケース。

一括表示内へ「うなぎ」等とうなぎの名称をもって記載し、その名称の次に括弧を付して、うなぎの原産地について、国産品にあっては国産である旨を、輸入品にあっては原産国名を記載すること。あることから、やはり誤認させるようなケースは考えられないのではないか。

3) 結論として

加工食品全般について、産地名が加工地を示すのか原料の産地を示すのかといった不明確な表示は禁止されている。(品質表示基準 6条2項) あえて、「誤認しやすい商品」について考えるとすれば、この部分に関してさらに上乘せが必要と考えている状況が考えられた。しかし、すでに法律として整備されている部分なので、事業者も含め周知徹底(教育)させる取り組みが必要ではないかと考えられた。

関連資料①

「食品の表示に関する共同会議報告書 No. 2」より

加工食品の原料原産地表示に関する今後の方向

2. 産地を強調した表示に関するルール化

加工食品の原産国は、「商品の内容について実質的な変更をもたらす行為が行われた国」のことを指し、コーデックスの包装食品の一般規格(国際食品規格)においても、「原産国以外で、食品の性質を変えるような加工が行われたとき、表示をする場合は、その加工が行われた国を原産国とみなさなければならない」こととされている。これらのルールに従い、JAS法においては、主たる加工地を原産地として任意で強調して表示することが可能となっている。しかしながら、あたかも原料の原産地であるかのように加工地を強調することにより、主原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料の原産地であると消費者に誤解を与えるような表示例が見られる。また、既に原料原産地表示が義務付けられた品目においても、裏面の一括表示内には原料原産地表示がなされているが、表面には加工地が強調されて表示されているような場合には、必ずしも消費者の誤認を防止するためには十分な表示とはいえない。このため、消費者の適切な選択に資する観点から、加工食品の原産地に関する誤認を防止するため、商品のパッケージに任意で表示された産地に関する表示について、全ての加工食品を対象に誤認防止に関するルールを検討すべきである。例えば、商品名や強調表示により、産地に関する(又は想起させる)表示がなされている場合には、当該産地が加工地(製造地)なのか、原料の原産地なのか明確に表示することとするルールが考えられるが、産地名称をうたった商品が数多く販売され、一般名称化

しているものもある中、具体的な原産地の誤認防止に関する一般ルールの内容については、今後検討を進める必要がある。また、原産地の誤認防止のためには、一般消費者に誤認される不当表示を規制している「不当景品類及び不当表示防止法」による対応も考えられることから、原産地の誤認防止に関する一般ルールについて検討するに当たっては、公正取引委員会事務総局とも連携を図る必要がある。

http://www.maff.go.jp/j/ias/kaigi/pdf/houkoku_030806a.pdf

関連資料 ②

加工食品品質表示基準改正（原料原産地表示等）に関するQ & A （平成21年8月一部改正）より

（全般－3）平成16年9月の改正の背景、検討過程、概要を教えてください。

（背景）

1 これまで、個別品目ごとの検討を経て原料原産地表示が義務づけられてきた結果、消費者・事業者双方にとって、義務付けのルール、対象品目であるか否かがわかりにくく、また、多種多様な品目を個別に追加していく方式にも限界がありました。また、加工食品には最後に実質的な変更がなされた地域（加工地）を製品の原産地として表示することができますが、なかには、あたかも原料の原産地であるかのように加工地を強調する表示が見られ、このような場合、消費者の誤認を招くおそれがありました。

2 さらに、生鮮食品の原産地表示が平成12年7月から義務づけられている一方で、これらを少し加工した加工食品には、原料の原産地表示が義務づけられていないという点も問題視されてきました。

（検討経緯）

3 このため、「食品の表示に関する共同会議」において、平成15年2月から義務表示対象品目選定のあり方と表示方法について見直しが始まり、産地を強調して表示する場合のルールや原料原産地表示が義務づけられる加工食品の要件等について、報告書「加工食品の原料原産地表示に関する今後の方向」が同年8月に公表されました。

4 この報告書に基づき示された「原料原産地表示を義務づけるべき加工食品の品目について」（「品目群リスト」）（同年11月公表）に対して消費者、事業者等から寄せられた意見を踏まえ、食品の表示に関する共同会議において、①産地を強調した表示に関する誤認防止のルール化、②義務表示対象品目の拡大を内容とする加工食品品質表示基準の改正案が審議され、平成16年4月に了承されました。その後、パブリックコメント、WTO通報、JAS調査会総会等の手続きを経て、平成16年9月14日に改正加工食品品質表示基準が施行されました。

（改正概要）

5 加工食品全般について、産地名が加工地を示すのか原料の産地を示すのか不明確な表示は禁止されました。（①産地を強調した表示に関する誤認防止のルール化）

6 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認識されている20の加工食品群が義務表示対象として横断的に網羅されました。

（②義務表示対象品目の拡大）

http://www.maff.go.jp/j/jas/hyoji/pdf/qa_f.pdf

WORLD TRADE ORGANIZATION

G/TBT/N/JPN/123

18 June 2004

(04-2652)

Committee on Technical Barriers to Trade

Original: English

NOTIFICATION

The following notification is being circulated in accordance with Article 10.6.

1.	Member to Agreement notifying: <u>JAPAN</u> If applicable, name of local government involved (Articles 3.2 and 7.2):
2.	Agency responsible: Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries Name and address (including telephone and fax numbers, e-mail and web-site addresses, if available) of agency or authority designated to handle comments regarding the notification shall be indicated if different from above:
3.	Notified under Article 2.9.2 [X], 2.10.1 [], 5.6.2 [], 5.7.1 [], other:
4.	Products covered (HS or CCCN where applicable, otherwise national tariff heading. ICS numbers may be provided in addition, where applicable): Processed foods
5.	Title, number of pages and language(s) of the notified document: Outline of draft amendment of Quality Labelling Standard for Processed Foods (1 page, in English)
6.	Description of content: The Quality Labelling Standard for Processed Foods will be amended as follows: (1) To make it obligatory to label the origin of the main ingredients for the specified processed foods produced in Japan; and (2) To make a rule in order not to mislead consumers about the voluntary claim on place of origin
7.	Objective and rationale, including the nature of urgent problems where applicable: Protection of the consumers' interest
8.	Relevant documents: (a) Quality Labelling Standard for Processed Foods (b) The Law Concerning Standardization and Proper Labelling of Agricultural and Forestry Products (1950 Law No. 175)
	Proposed date of adoption: September 2004 (To be announced in "KANPO" (Official Government Gazette)) Proposed date of entry into force: To be announced in "KANPO" (Official Government Gazette) when adopted
10.	Final date for comments: 31 August 2004
11.	Texts available from: National enquiry point [X] or address, telephone and fax numbers, e-mail and web-site addresses, if available of the other body:

WORLD TRADE ORGANIZATION

G/TBT/N/JPN/124

18 June 2004

(04-2651)

Committee on Technical Barriers to Trade

Original: English

NOTIFICATION

The following notification is being circulated in accordance with Article 10.6.

1.	Member to Agreement notifying: <u>JAPAN</u> If applicable, name of local government involved (Articles 3.2 and 7.2):
2.	Agency responsible: Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries Name and address (including telephone and fax numbers, e-mail and web-site addresses, if available) of agency or authority designated to handle comments regarding the notification shall be indicated if different from above:
3.	Notified under Article 2.9.2 [X], 2.10.1 [], 5.6.2 [], 5.7.1 [], other:
4.	Products covered (HS or CCCN where applicable, otherwise national tariff heading. ICS numbers may be provided in addition, where applicable): Livestock meats
5.	Title, number of pages and language(s) of the notified document: Outline of draft amendment of Quality Labelling Standard for Perishable Foods (1 page, in English)
6.	Description of content: The Quality Labelling Standard for Perishable Foods will be amended to abolish an exceptional rule for country of origin labelling on livestock meat derived from animals that are imported live and slaughtered in Japan.
7.	Objective and rationale, including the nature of urgent problems where applicable: Protection of the consumers' interest
8.	Relevant documents: (a) Quality labelling Standard for Perishable Foods (b) The Law Concerning Standardization and Proper Labelling of Agricultural and Forestry Products (1950 Law No. 175)
9.	Proposed date of adoption: September 2004 (To be announced in "KANPO" (Official Government Gazette)) Proposed date of entry into force: To be announced in "KANPO" (Official Government Gazette) when adopted
10.	Final date for comments: 31 August 2004
11.	Texts available from: National enquiry point [X] or address, telephone and fax numbers, e-mail and web-site addresses, if available of the other body:

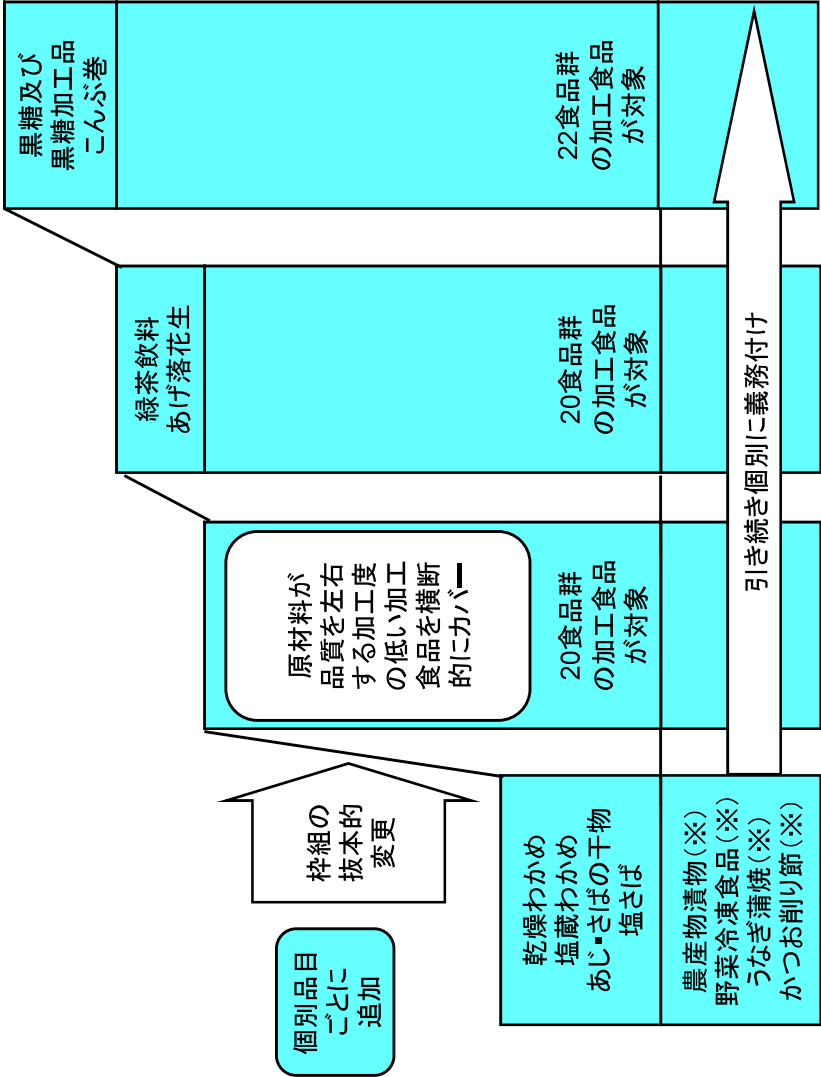
加工食品の原料原産地表示 —対象品目の拡大経緯—

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、あげ落花生及びびいり豆類(※)
- 8.黒糖及び黒糖加工品(※)
- 9.こんにやく(※)
- 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付けた魚介類(※)
- 22.4又は14に揚げるもののほか、生鮮食品を異種混合したもの

- 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、単一の農畜産物の重量の割合が、50%以上である食品に表示を義務付け

(※) 表示例別紙



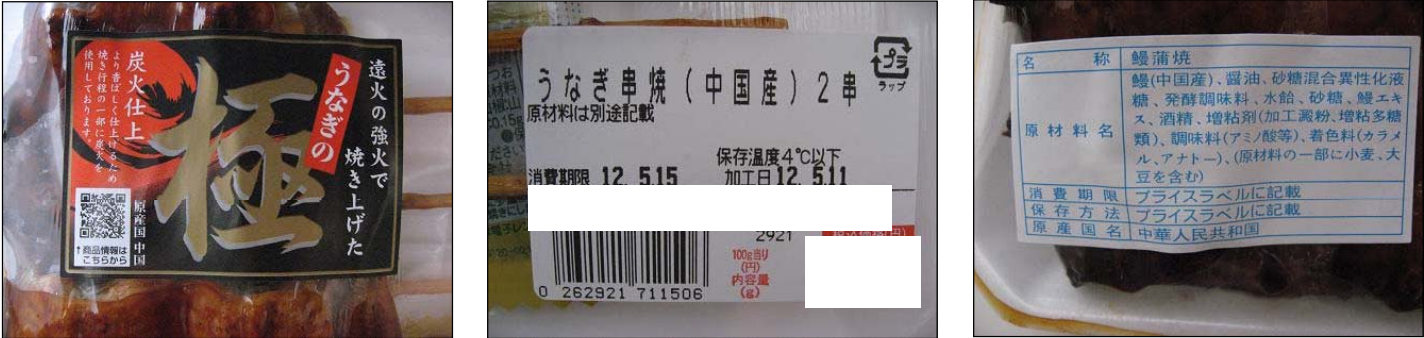
22食品群については、日本標準商品分類(総務省)の分類に基づき制定

別紙 個別の品質表示基準に定めのある表示例

①農産物漬物



②うなぎ加工品：輸入（中国産）



②うなぎ加工品（国産：愛知県）



③かつお削りぶし



④野菜冷凍食品

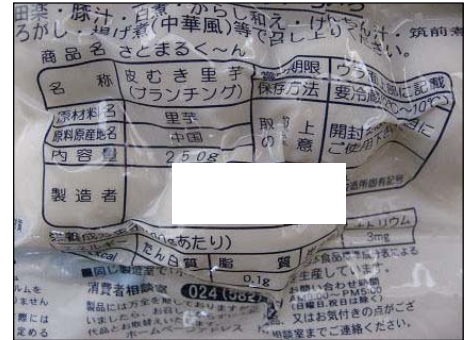


別紙 22食品群と該当する食品表示例

1 乾燥きのこ類、乾燥野菜及び乾燥果実（フレーク状又は粉末状にしたものを除く。）



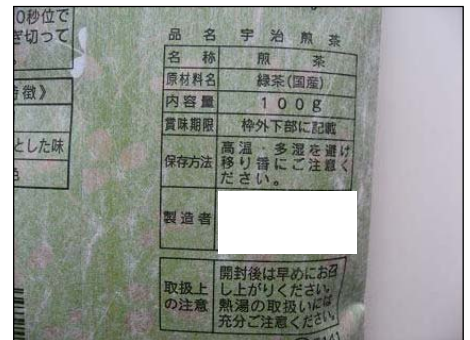
3 ゆで、又は蒸したきのこ類、野菜及び豆類並びにあん（缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）



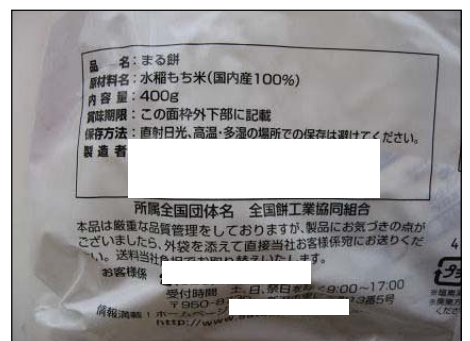
4 異種混合したカット野菜、異種混合したカット果実その他野菜、果実及びきのこ類を異種混合したもの（切断せずに詰め合わせたものを除く。）



5 緑茶及び緑茶飲料

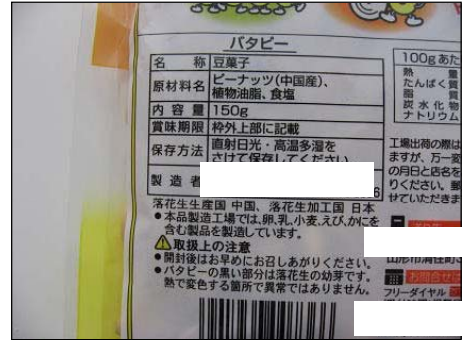


6 もち

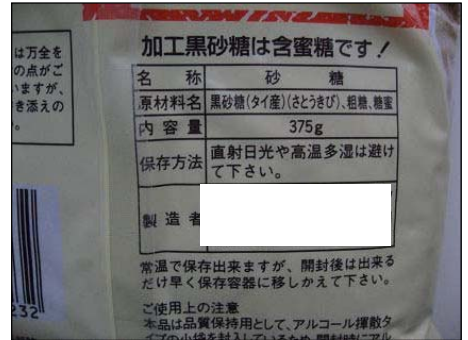


別紙 22食品群と該当する食品表示例

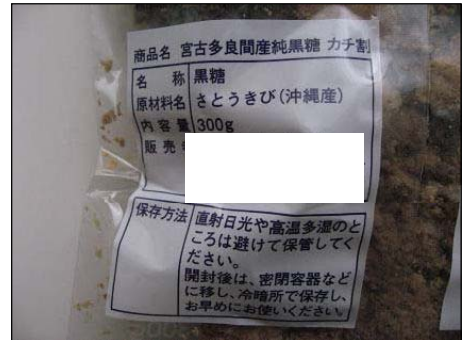
7 いりさや落花生、いり落花生、あげ落花生及びいり豆類



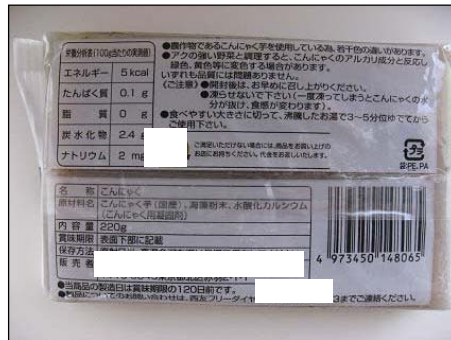
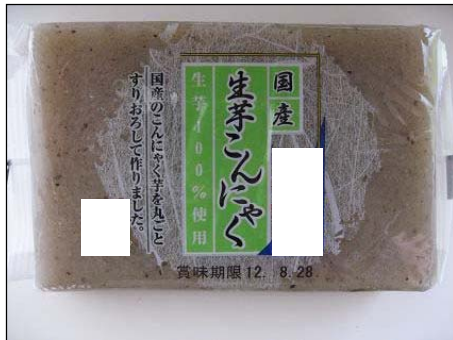
8 黒糖及び黒糖加工品 (1)



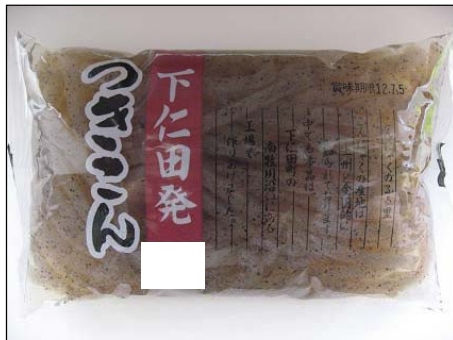
8 黒糖及び黒糖加工品 (2)



9 こんにゃく (1)

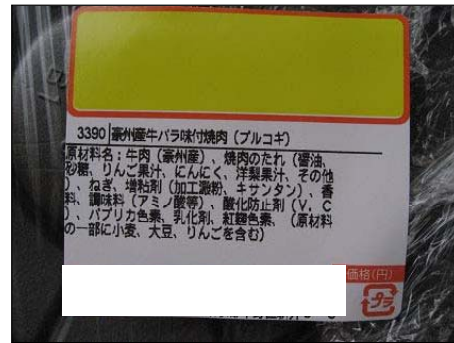
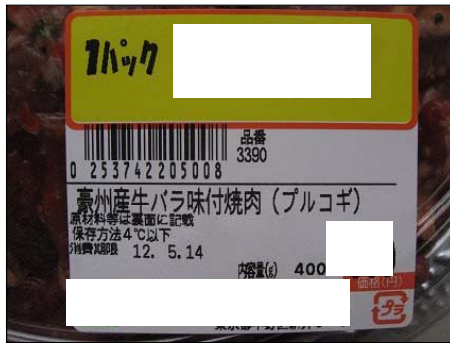


9 こんにゃく (2)



別紙 22食品群と該当する食品表示例

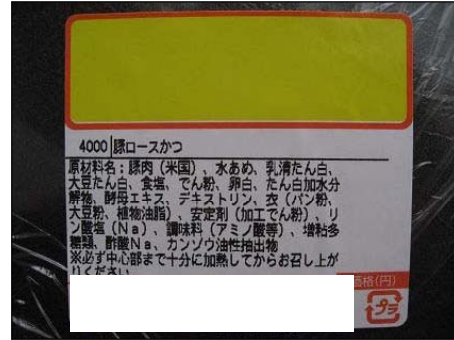
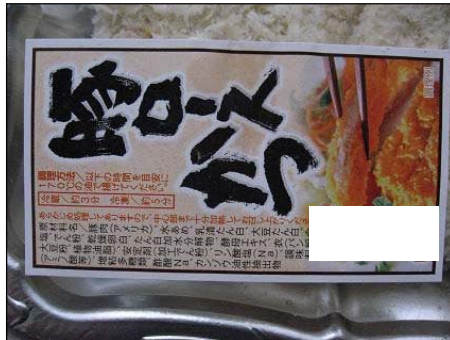
10 調味した食肉（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）



11 ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥卵（缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）



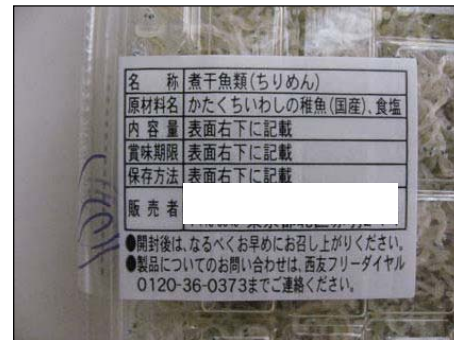
13 フライ種として衣をつけた食肉（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）



14 合挽肉その他異種混合した食肉（肉塊又は挽肉を容器に詰め、成形したものを含む。）

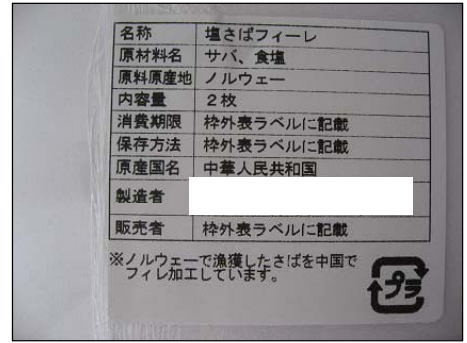
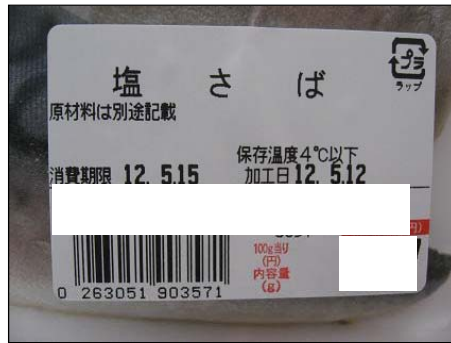


15 素干魚介類、塩干魚介類、煮干魚介類及びこんぶ、干のり、焼きのりその他干した海藻類（細切若しくは細刻したもの又は粉末状にしたものを除く。）



別紙 22食品群と該当する食品表示例

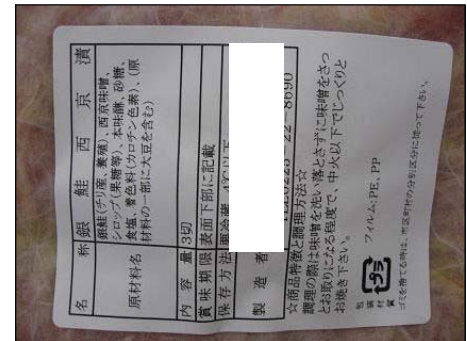
16 塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類（塩さば）



16 塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類（塩蔵わかめ）



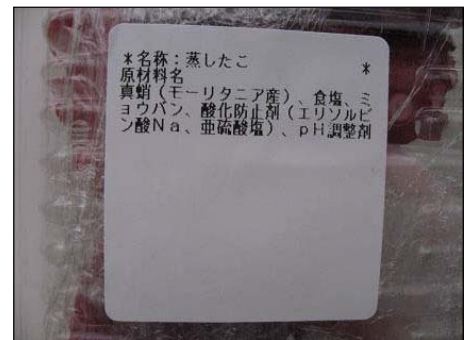
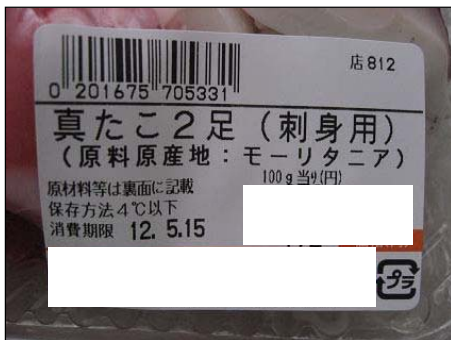
17 調味した魚介類及び海藻類（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するもの並びに缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）



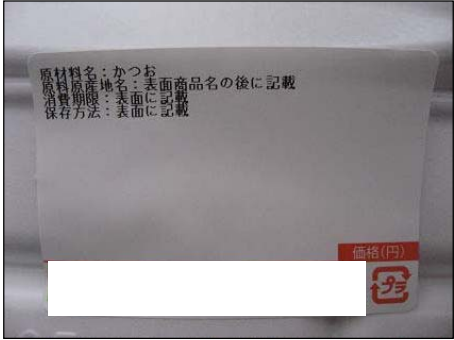
18 こんぶ巻（缶詰、瓶詰め及びレトルトパウチ食品に該当するものならびに調理冷凍食品に該当するものを除く）



19 ゆで、又は蒸した魚介類及び海藻類（缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）



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（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）

