

原料原産地表示の義務表示対象品目の選定等について

(これまでの経緯)

8月6日 共同会議報告書公表、以下の要件を満たす商品について表示実行上の問題点も考慮しながら義務表示対象品目を検討

- 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、(品質要件)
- 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(50%要件)

報告書に対するパブリック・コメント実施

11月12日 原料原産地表示を義務付けるべき加工食品の品目について(品目群リスト) 公表

品目群リストに対する書面での意見、公開ヒアリングでの意見陳述募集

12月～2月 公開ヒアリング(全国9ヶ所)

主な論点

1. 義務表示対象品目の選定

○別紙1(品質要件を満たすと考えられる品目群)に加えるべき品目、除外すべき品目はあるか。

○別紙2(別紙1に準ずる品目)の品目ごとの扱いをどうするか。また、加える品目はあるか。

2. 表示方法

○報告書に示された表示方法について、見直す必要があるか。

意見の概要

注) 以下は、公開ヒアリング、パブリックコメントにおける主な意見の概要であり、それぞれの意見の詳細については、全てウェブ上で公開している。
http://www.maff.go.jp/www/council/council_cont/sougou_syokuryou/kyodo_kaigi/1512kakou_kentou.htm

別紙1	賛成	反対	その他	論点
全体	<ul style="list-style-type: none"> 別紙1を対象とすることは賛成。(消費者団体、事業者団体) 生で食するか、加熱して食べるべきかなど判断しやすくなった方がよい。(個人) 	<ul style="list-style-type: none"> 選定条件があいまいなため対象となるか否かの判断に苦慮。(事業者) 直ちに義務化するのではなく、ガイドラインのような形でまずは定着を図り、特に義務化が必要なものを対象としていくべき。(事業者) 		<ul style="list-style-type: none"> 義務表示対象品目については、表示の実施状況、トレーサビリティの進展・普及状況、原料を含めた生産・流通・消費状況等をふまえ、一定期間内に見直すこととしてはどうか。
1、乾燥した農畜水産物	<p>以下のものが表示対象とされることに賛成。</p> <ul style="list-style-type: none"> 輸入干柿 (事業者団体) 乾燥果実 (生産者団体) サクラエビ (静岡県) シラス干し (個人) ほっけ開き (個人) かんぴょう (個人) 	<ul style="list-style-type: none"> ドライフルーツ、中華材料、製菓材料の包装材料の表示コストが大きく対応できない。(事業者) 干しするめを加工した「あたりめ」は加工過程に調味、加熱工程を含むので表示対象外と理解している。(事業者) 水産加工では、煮熟等の加熱工程及び塩蔵・塩漬工程が重要な工程であり、実態を正しく把握し個別品目で明確に選定すべき。(事業者団体) 煮干し魚介類は煮熟工程が重要であり、対象から除外すべき。(事業者団体) 釜揚げしらすは煮熟工程のみで乾燥工程はないので除外すべき。(事業者団体) 	<ul style="list-style-type: none"> 乾しいたけの産地表示の規制を見直してほしい。(事業者) 乾燥、塩蔵わかめの「原そう」表示の撤廃(事業者) 	
2、塩蔵した農畜水産物	<p>以下のものが表示対象とされることに賛成。</p> <ul style="list-style-type: none"> 海ぶどう (事業者) 	<ul style="list-style-type: none"> 「粒うに」「練りうに」「混合うに」等のうに加工品は、生うに、塩うにを原料として練り等の加工工程を経た発酵食品であり、塩蔵品ではない。(事業者) 		
3、混合した農畜水産物	<ul style="list-style-type: none"> 刺身盛り合わせが表示から除かれたのはなぜか。表示を希望する。(個人) 			<ul style="list-style-type: none"> 刺身盛り合わせで主原料50%以上のものは、他の混合した農畜水産物(カット野菜ミックス、カットフルーツミックス合挽肉等)と同様、対象に含める必要があるか。
4、調味液につけた農畜水産物	<ul style="list-style-type: none"> 食衛法で食肉扱いとなっている下味と衣をつけた生のとんかつなどを追加すべき。(個人、事業者) 	<ul style="list-style-type: none"> 水産物漬物について、複数の水域で漁獲する場合や複数の原産国のものを使用する場合の表示が困難。(事業者) 水産物漬物で二度漬けを行った場合も一工程と見るのか。(事業者) しめ鯖は塩蔵、調味液漬けの2段階を経るので除外すべき。(事業者団体) 	<ul style="list-style-type: none"> 水産物の場合、原産国により生産水域名、養殖の場合原産国名とした方が消費者に誤解を与えない。(事業者) 	
5、その他	<ul style="list-style-type: none"> ポイルほたての表示対象への追加。(生産者団体) 			<ul style="list-style-type: none"> 刺身と同様に売られるゆでだこ、かつおのたたき等についても原料原産地を表示すべきか。

別紙2	賛成	反対	その他	論点
豆腐	<ul style="list-style-type: none"> 日本の伝統食品。安心して商品選択をしたい。<u>表示されているものとされていないものがありわかりにくい。</u>(個人) <u>食べる頻度が高い。</u>(消費者) <u>伝統食品</u>であり、<u>多くの消費者が国産大豆を使用していると認識しているのではないか。</u>任意の強調表示だけでは誤認を防止できない。国内農業の振興にもつながる。(農業者団体) 消費者ニーズに対応し、義務づけるべき。(事業者) 	<ul style="list-style-type: none"> 品質は<u>原料の原産地よりも品種による違いが大きい。</u>一定の歩留まりや硬度を確保するため原料をブレンドする場合がある。<u>国産大豆は豊凶変動が激しく安定的に手当てすることが困難。</u>包材にかかるコストや管理作業の増加は、<u>中小零細企業の多い豆腐業界には負担大。</u>コンタミ等意図しない表示ミスが発生。(製造者団体) 	<ul style="list-style-type: none"> なぜ豆腐、納豆に表示させるのか疑問であり、不公平。これらに表示させるのなら全ての加工食品に表示させてはどうか。(個人) 豆腐、納豆、あん以外の豆製品は入らないのか。(消費者団体) 	<ul style="list-style-type: none"> 「国産大豆使用」等の強調表示をした製品が多く存在することは、「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」と言うことか。 一般に消費者が食する頻度が高い、伝統的な食品であり、他の食品と比べて特に消費者の誤認を防止する必要があると言えるか。
納豆	<ul style="list-style-type: none"> 消費者ニーズに対応し、義務づけるべき。(事業者) 	<ul style="list-style-type: none"> 品質は<u>原料の原産地よりも品種や発酵という加工技術の影響が大きい。</u>国産や水戸といった強調表示をルール化することが重要。原料の安定供給には、複数国からの調達が必要だが、表示の切り替えコストの負担が大。表示ミスのリスクを抱え、業界にとっては死活問題。(製造者団体) 		<ul style="list-style-type: none"> 原料の切替が頻繁に行われることをふまえた表示方法が考えられるか。 原料の混合使用や切替が頻繁に行われること、零細企業が多いこと等から、表示の実行可能性についてどう考えるか。(豆腐) 原料大豆が原形を留めていること、混合使用はほとんど行われなことをどう考えるか。(納豆)
あん	<ul style="list-style-type: none"> あんパンやまんじゅうのあんには、国産の小豆を原料に使用していると多くの人が認識しているのではないか。(個人) 国産農産物については、食の安全・安心を確保するため、生産履歴記載運動に取り組んでいるが、<u>輸入農産物や加工品には同様の規制措置がないのが実態。</u>消費者の知る権利を守るためには、義務表示とすべき。<u>伝統食品</u>であり、消費者が国産原料を当然使用しているとの認識が高い。(農業者団体) <u>品質は原料の品質に大きく左右され、原料の差異による品質と価格差が大きい。</u>製あん業においては、高品質の国内産原料への依存度が高く、今後も国内産豆の生産維持が必要なことから、<u>賛成。</u>(あん製造者団体) 	<ul style="list-style-type: none"> 購入する頻度は低く、表示の緊急な必要性はないのではないか。(消費者) <u>あんは加工度の高い加工食品。</u>あんは和菓子、あんパン、大福等の原材料となるものであって、<u>消費者に直接販売されるのは少量。</u>表示義務づけは不適切。食品衛生上の危害発生のおそれも極めて低く、消費者の安全、安心に対する関心も高くない。原料は、国内生産だけでは需要を満たせない。<u>国産原料は豊凶の差が大きく価格、数量が不安定</u>であり、外国産原料に頼らざるを得ない。小豆は相場商品で、<u>調達先は多様かつ混合使用が多い。</u>表示により国内産小豆に偏る傾向になれば、国内産小豆の価格高騰の原因になり、製品価格が高騰するおそれがある。(パン製造者団体) 	<p>(2次加工品への表示)</p> <ul style="list-style-type: none"> むしろ消費者が日頃接する機会の多い<u>あんパン、大福、まんじゅうのような2次加工品にも併せて表示を義務付けるべき。</u>(農業者、あん製造者) 義務化に反対。(パン製造者) <p>(50%要件の適用(あん中、小豆の重量比は5割未満))</p> <ul style="list-style-type: none"> 砂糖が50%以上のあんも含む<u>全てのあんに義務づけるべき。</u>(あん製造者) 義務表示は不適切。(パン製造者) <p>(あん製造地の表示)</p> <ul style="list-style-type: none"> 国内で製造されたか、中国で製造されたかが重要。(あん製造者) 	<ul style="list-style-type: none"> あん製造業界自身が表示義務化に賛成していることから、表示実行上の問題は少ないと考えられるか。 50%要件について、あんの場合、砂糖等の糖類を含む場合がほとんどであることから、飲料における水と同様、重量換算の際に糖類を除いて考えることとしてよいか。 あんパン、和菓子のような2次加工品については、以下のような問題をどう考えるか。 <ol style="list-style-type: none"> 多くの原料を使用し、多段階の加工工程を経たあんパン、和菓子のような食品は、加工度が低いと言えるか。 あんの原料原産地表示がまだ行われていない状況で、正確な表示が可能か。 パンの中であんパンのあんの原料原産地のみ表示を義務付けることは適当か。

別紙2	賛成	反対	その他	論点
緑茶	<ul style="list-style-type: none"> ・選定は適切。ただし、表示方法は「外国産」か「国産」か判別できるよう国単位の表示を義務付け、国産の場合の都道府県名は任意で表示することができることとすべき。(生産者、製造者団体) ・仕上げ加工段階で味の良し悪しが決まるため、加工地の情報をつけるべき。(消費者団体) 		<ul style="list-style-type: none"> ・日本茶業中央会では、産地銘柄について、原料荒茶の産地を基本とする自主基準を策定。 	<ul style="list-style-type: none"> ・緑茶製造・販売者の全国組織である日本茶業中央会が賛成していることから、表示実行上の問題は少ないと考えられるか。
緑茶飲料 果実飲料 野菜飲料	<ul style="list-style-type: none"> ・消費者は体によいと思って購入。産地が不明では不安。(個人) ・りんご果汁について、例年6万キロリットルを超える量が輸入。国産加工原料用りんごの一部下位等級品が生食市場に還流し、生食りんごの価格低迷。輸入果汁対策のため必要。(りんご生産者団体、りんご生産自治体) ・会員企業のりんご果汁製品の約9割は大手飲料メーカーの原料として納入しているが、中国産原料等安価な原料との競合で苦戦。国内産業やりんご生産農家を保護する必要。(りんご果汁製造者団体) 	<ul style="list-style-type: none"> ・品質は、原料の品質もあるが、むしろ高度な搾汁技術や濃縮、ブレンド、加熱殺菌技術等加工技術によるところが大きく、高度な加工食品。(果汁製造者団体、トマト加工品製造者団体、飲料製造者団体) ・調達先が常に一定国とは限らず、複数国から輸入した原料果汁をブレンドして一定の品質を確保し、原料果汁の輸出国＝当該国で収穫された果実とは限らないため、表示が実行上不可能。(同上) ・緑茶飲料について、荒茶への火入れ技術、茶葉同士のブレンド技術、抽出技術など多様な加工技術を組み合わせた高度な加工食品。(飲料製造者団体) ・トマト飲料について、生トマト使用は国産、濃縮トマト使用は加工と棲み分けがなされている。(トマト加工品製造者団体) 	<ul style="list-style-type: none"> ・国産、外国産の表示であれば対応可能。(果実飲料製造農協団体) 	<ul style="list-style-type: none"> ・飲料は一般に搾汁、抽出、ブレンド等の加工技術によって一定の品質を維持しているが、加工度が低いと言えるか。 ・輸入原料果汁の場合、原料果汁の原料である果実の原産地についての情報が得られないことから、正確な表示が可能か。
もち	<ul style="list-style-type: none"> ・古くから日本で食され、おめでたいときに出され、国産との認識が高い。(個人) ・主原料であるもち米、米粉調整品ともに安い輸入品が急増。安いもちの原料として使用されている。組合として原料原産地を表示する業界ガイドラインを実施しており、義務表示に支障はない。(もち製造者団体) ・国産もち米は、生産者自ら生産履歴記帳運動に取り組んでいるが、輸入農産物や加工品には同様の規制措置がない。(もち米生産者) 	意見なし		<ul style="list-style-type: none"> ・もち製造業界自身が賛成していることから、表示実行上の問題は少ないと考えられるか。 ・もちの原料がもち米ではなくもち米粉の場合には、輸入されるもち米粉の原料であるもち米の原産地の情報が得られないことから、別の取扱いとすべきか。
こんにゃく	<ul style="list-style-type: none"> ・外国産原料を使用しているのであれば表示してほしい。(個人) ・こんにゃくの消費低迷、貿易自由化の進展のなか、国内こんにゃくいも生産農家経営は厳しい状況におかれている。国内こんにゃくいもの高付加価値化が図られる。(こんにゃくいも生産者、こんにゃくいも生産自治体) ・こんにゃく原料は外国製造の粉と国内製造の粉には価格差があり、差別化されている。(こんにゃく原料製造者団体) 	<ul style="list-style-type: none"> ・こんにゃく原料は、関税割当制度や特別セーフガードの保護下にあつて、輸入原料を使用できる事業者も期間も限られているなか、表示実行上困難。原料輸入が自由化されれば表示義務化も可能。外国産原料の密輸等の問題も存在。(こんにゃく製品製造者団体) 		<ul style="list-style-type: none"> ・反対意見は原料原産地表示とは別問題であり、表示実行上の問題は少ないのではないか。

○別紙1、2に掲げた品目以外に要望のあった品目

品目(意見件数)	主な意見	論点
昆布巻き (47件)	<ul style="list-style-type: none"> ・昆布巻きは、加工の程度が、共同会議の示した品目群リストに比べ高いものの、原料の品質が天然物と養殖物、銘柄によって製品に品質に大きく反映され、特に外国産との品質は大きく異なっていると認識される。(生産者団体) ・近年、中国昆布を原料とした加工調整品の輸入が急増しているが、ほとんど外国産という表示はない。国産昆布は2年もの、輸入昆布は1年生の養殖ものであり、いつも北海道の昆布を食べている方はわかると思うが、今は非常に濃い味付けをして、昆布の原藻の味がわからないような作り方となっている。(生産者団体) ・昆布巻きは昆布が7～8割程度を占めているが、中心の具材が2割以上であれば中心具材の名前で通関され、例えばサケ加工品という形で、半製品の状態で冷凍され輸入。それ国内で解凍して調味味付けし、昆布巻きとして流通・販売される。(生産者団体) ・見た目から国産、外国の区別は困難であり、外国産である旨を表示せず販売していることから消費者は国産原料を使用した商品と誤認して購入している可能性が高い。(生産者団体) ・輸入昆布加工品は安いことから国内昆布にも大きな影響を受け価格は低迷、昆布業者にとっては、大きな脅威。(生産者団体) 	<ul style="list-style-type: none"> ・複数の食材を組み合わせ、味付け、加熱等を経た、昆布巻きのような加工品は加工度が低いと言えるか。 ・惣菜一般の中で昆布巻きにのみ表示を義務付けることは適当か。 ・パブリックコメントや公開ヒアリングを通じて、消費者から特別に昆布巻きについての要望はないことをどう考えるか。 ・一般消費者向けに包装して直接販売されるよりも、表示の対象とはならない弁当のおかずなど事業者向けや対面販売に仕向けられるものが多いのではないか。
煮豆(大豆煮豆、黒大豆煮豆) (34件)	<ul style="list-style-type: none"> ・お客様相談室に寄せられた問い合わせのうち、原料原産地表示への問い合わせが増加しており、消費者の関心が高まっている。(事業者) ・原料大豆がどこの産地のものか知りたい。(個人) ・伝統食であり、国産原料使用との認識が高い。(事業者) ・原産地は気にしないので不要(個人) ・輸入の品質のよくない黒大豆を使用した製品が出回り、諸費者から国産原料を使用したものと誤認されている状況。国産原料の相場も下落している。(事業者) ・既に自社において原料原産地表示を行っており、実現可能性に問題なし。(事業者、生産者団体) ・煮豆は他の大豆加工品より国産使用比率が高く、表示しやすいのではないか。(事業者) 	<ul style="list-style-type: none"> ・味付け、加熱を経た煮豆のような加工品は加工度が低いと言えるか。 ・惣菜一般の中で煮豆のみに表示を義務付けることは適当か。

品目(意見件数)	主な意見	論点
<p>片栗粉</p> <p>(20件)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・片栗粉は国産馬鈴薯でんぷん100%と消費者は思っているが、輸入化工でんぷんと混合して製造される実態にある。国産と輸入原料では品質差が明らかと認識されていることから対象として欲しい。(生産者団体) ・片栗粉に外国から薬品を使って加工したものが輸入され、原料として使われていると聞き驚いている。片栗粉の原産地と同時に、どんな加工をしたでんぷんなのかわかりやすい表示をお願いしたい。(個人) 	<ul style="list-style-type: none"> ・でんぷんを化学的に処理したいいわゆる化工でんぷんについては、いわゆるばれいしょ生でんぷんとは別の特性を有していると考えられることから、原材料名の表示方法を区別する必要があるか。
<p>米粉及び米粉食品</p> <p>(米粉パン)</p> <p>(6件)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・消費者は国産品を選びたいとの意向。表示の徹底は、地産地消、スローフード、国産農産物の消費拡大、自給率向上に有効。(事業者) ・米の加工食品は一般に国産と思いがち、消費者の多くは米粉食品に外国産米が使用されていることを知らない。(事業者) ・米粉調整品が年間10万トンも輸入され、もち、団子、ケーキなどに使用されている。米粉調整品を用いたものはきちんとその旨表示すべき。(個人) ・米粉パンは米が製品の8割以上を占め、加工度や原料使用割合はもちと同じ。(個人) 	<ul style="list-style-type: none"> ・一般に消費者が購入する機会の少ない食品であって、表示を義務付ける必要性は低いか。 ・粉類の中で米粉にのみ表示を義務付けることは適当か。 ・多くの原材料を使用し、多段階の加工を経る米粉パン等の米粉食品は、加工度が低いと言えるか。
<p>落花生</p> <p>(殻付き、素煎り、味付け、バターピーナッツ)</p> <p>(5件)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・落花生は、煎るだけの極めて素朴な加工。(事業者団体) ・国内で加工される落花生には国産原料と外国産原料が存在し、品質・価格に大きな差がある。(事業者団体、生産者団体) ・落花生の表示はガイドラインにより業界で自主的に取り組んでいるが、アウトサイダーが原料原産地表示を曖昧にする、あるいは輸入品を国産と称して販売するなどの実態が存在する。(事業者) ・煎り豆や落花生が対象からはずされる理由が加熱処理だからというのが消費者には納得いかない。(個人) 	<ul style="list-style-type: none"> ・義務表示の問題というより、不正な表示や誤認するような表示をいかに防止するかが問題ではないか。 ・落花生加工業者自身が表示義務化を求めていることから、表示実行上の問題は少ないと考えられるか。

その他追加の要望のあった品目()内は意見数)

全ての豆類加工品(5)

大豆加工品

大豆水煮(8)、豆乳(2)、しょうゆ(2)、みそ(2)、がんもどき(1)、きな粉(1)、黒豆パン(1)、全ての大豆加工品(8)

小豆加工品

ぜんざい(3)、おしるこ(1)、赤飯の素(1)、小豆菓子、全ての小豆加工品(4)

卵加工品

鶏卵加工品(ゆで卵、卵スープ、レトルト煮卵、卵調整品、マヨネーズ)(2)

ウズラ卵水煮(1)

めん類(うどん類・そば類)(2)

粉類(小麦粉等)(1)

野菜加工品(1)

じゅんさい、とんぶり(1)

果実缶詰(1)

ジャム・菓子(1)

米加工品(1)

食パン類(1)

黒糖(1)

食肉加工品(1)

はちみつ(1)

塩(食塩)(1)

惣菜(1)

酢飯、混ぜご飯、ピラフ(1)

ペットボトル飲料(1)

原料原産地名の表示方法

1. 原料原産地名を表示する欄

現行の表示方法である表示例1, 2のほか、表示例3, 4による表示方法も認めてはどうか。

名 称
原材料名 〇〇(A国)、.....
内 容 量
賞味期限
保存方法
製 造 者

表示例1: 原材料名欄に括弧書きで表記

名 称
原材料名 〇〇、××、..
原料原産地名 A国
内 容 量
賞味期限
保存方法
製 造 者

表示例2: 原料原産地名欄による表記

名 称
原材料名 〇〇、××、.....
原料原産地名 商品名下部に近接して記載
内 容 量
賞味期限
保存方法
製 造 者

商品名

原料原産地名 A国

表示例3: 記載箇所を明示した上で枠外に記載

名 称
原材料名 〇〇、××、..
〇〇の原産国名 A国
内 容 量
賞味期限
保存方法
製 造 者

表示例4: わかりやすい事項名で記載

2. 複数の原産国の原料を混合して使用する場合への対応

表示例5を基本としつつ、表示例6, 7についても認めることとしてはどうか。

名 称
原材料名 〇〇(A国、B国、C国、D国)、××、..
内 容 量
賞味期限
保存方法
製 造 者

表示例5: 使用割合の多い順にすべての原産国名を記載



名 称
原材料名 〇〇(A国、B国、その他)、
××、..
内 容 量
賞味期限
保存方法
製 造 者

表示例6: 主として使用する2ヶ国のみを表示



名 称
原材料名 〇〇(原料原産地不分別)、
××、..
内 容 量
賞味期限
保存方法
製 造 者

表示例7: 原産国を特定できない旨を記載

3. 使用する原料の原産国が変動する場合への対応

(1) 使用頻度の高い原産国を記載し、その他については変動する旨を記載

名 称
 原材料名 〇〇(A国産:ただし、6月~9月はB国産を使用することもあります)、××、..
 内容量
 賞味期限
 保存方法
 製造者

表示例8

名 称
 原材料名 〇〇、××、..
原料原産地名 商品名下部に記載
 内容量
 賞味期限
 保存方法
 製造者

商品名

原料〇〇はA国産を中心に、B国産、C国産のいずれかを使用します

表示例9

問題点

当該製品に使用していない原産国名も表示されることを認めてもよいか。

(2) 包装に事前に印刷するのではなく、打刻やシール添付による対応

名 称
 原材料名 〇〇(A国、B国、C国)、××、..
 内容量
 賞味期限
 保存方法
 製造者

打刻
 または
 シール添付

シール添付

名 称
 原材料名 〇〇、××、..
原料原産地名 商品名下部に記載
 内容量
 賞味期限
 保存方法
 製造者

商品名

原料原産地名 A国

表示例10: 原産国名を列記し、当該製品の原産国名に○を付す

表示例11: 原産国名を打刻