

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。



・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。

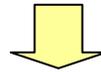


・原形をとどめていないものでも対象とすべき品目もあるの
ではないか。
・製造技術で原料の品質を補う場合もあり、最終製品の品
質に影響を及ぼさない場合、必要ないのではないか。

○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)

- ③ 製品に占める主な原材料の割合が高いこと

(→例えば50%、80%という意見あり)

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、バターピーナッツ)

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。

意見の概要及び共同会議としての考え方(案)

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	考え方(案)
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"> 加工食品の原料原産地表示については、義務表示対象品目の表示の実施状況、加工食品を生産、製造、流通及び加工する場合における原料農畜水産物及びこれを原料とする加工食品の取扱いの状況、国際的な規格の検討の状況、トレーサビリティの進展・普及状況、消費者の関心等を踏まえつつ、一定期間内に所要の見直しを行う。
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) かんびょう (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・塩漬け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) 		

＜第14回共同会議資料より＞

別紙1	賛成	反対	その他	考え方(案)
3. 調味液と混合した農畜水産物	<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、生産者団体) 	<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) 	
4. 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"> ・バックヤードで製造され、表示実行が困難な刺身盛り合わせについては、ガイドライン表示で対応することとする。
5. その他	<p>以下のような生鮮食品と同様に販売されるものを表示対象とすべきではないか。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・大豆水煮(個人、事業者) ・ゆで卵、うずら卵水煮(生産者団体、事業者) ・ボイルほたて(生産者団体) ・じゅんさい、とんぶり(生産者団体) 			<ul style="list-style-type: none"> ・生鮮食品と同様に販売されるゆでだこ、かつおのたたき等についても原料原産地を表示することとする。

別紙2	賛成	反対	その他	考え方(案)
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</u>のではない。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) 	<p>以下の点から、豆腐、納豆については、身近な食品であり義務表示が必要との意見がある一方、原料の混合、切り替えが頻繁に起こること、中小零細企業が多くその都度包装を変更することは困難なこと等から、直ちに義務化のための告示は行わず、ガイドライン又は公正競争規約などにより表示の普及に努めるとともに、実行可能な表示方法を実証的に検討した後、おおむね2年後を目途に、表示の実施状況をふまえ、義務表示に移行するか否かについて共同会議において検討する。</p> <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」と言うことと置き換えられる。 ・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。 ・原料の切替が頻繁に行われることをふまえた表示方法については、業界の実態を踏まえた現実的な方法を今後検討する必要がある。 ・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現時点では困難と言わざるを得ない。
納豆	<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</u>のではない。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、複数国からの調達に不可欠だが、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"> ・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) 	<p>以下の点から、豆腐、納豆については、身近な食品であり義務表示が必要との意見がある一方、原料の混合、切り替えが頻繁に起こること、中小零細企業が多くその都度包装を変更することは困難なこと等から、直ちに義務化のための告示は行わず、ガイドライン又は公正競争規約などにより表示の普及に努めるとともに、実行可能な表示方法を実証的に検討した後、おおむね2年後を目途に、表示の実施状況をふまえ、義務表示に移行するか否かについて共同会議において検討する。</p> <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」と言うことと置き換えられる。 ・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。 ・原料の切替が頻繁に行われることをふまえた表示方法については、業界の実態を踏まえた現実的な方法を今後検討する必要がある。 ・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現時点では困難と言わざるを得ない。

別紙2	賛成	反対	その他	考え方(案)
あん	<p>・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認識しているのではないか。(個人)</p> <p>・国産農産物については、食の安全・安心を確保するため、生産履歴記帳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)</p> <p>・<u>品質は原料の品質に大きく左右され</u>、原料の差異による品質と価格差が大きい。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)</p>	<p>・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)</p> <p>・<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>	<p>(2次加工品への表示)</p> <p>・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)</p> <p>・義務化に反対。(パン製造者)</p> <p>50%要件の適用(あん中、小豆の重量比は5割未満)</p> <p>・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)</p> <p>・義務表示は不適切。(パン製造者)</p> <p>(あん製造地の表示)</p> <p>・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)</p>	<p>以下の点から、あんについては義務表示対象品目とする。</p> <p>・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。</p> <p>・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する。</p> <p>あんパン、和菓子のような2次加工品については、以下のような問題から、現時点での表示義務化は不相当である。</p> <p>①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、加工度が低いとは言えない。</p> <p>②あんの原料原産地表示がまだ行われていない状況で、正確な表示が困難。</p> <p>③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不相当。</p>
緑茶	<p>・<u>選定は適切</u>。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)</p> <p>・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)</p>		<p>・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。</p>	<p>以下の点から、義務表示対象品目とする。</p> <p>・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。</p>

別紙2	賛成	反対	その他	考え方(案)
<p>緑茶飲料 果実飲料 野菜飲料</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・消費者は体によいと思っ購入。産地が不明では不安。(個人) ・<u>りんご果汁</u>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、<u>生食りんごの価格低迷。輸入果汁対策のため必要。</u>(りんご生産者団体、りんご生産自治体) <ul style="list-style-type: none"> ・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、<u>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。</u>(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<u>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。</u>(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、<u>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。</u>(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<u>多様な加工技術を組み合わせた高度な加工食品。</u>(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) 	<p>以下の点から、現時点で義務表示対象品目とすることは不相当である。</p> <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おり、加工度が低いとは言えない。 ・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、正確な表示が困難。
<p>もち</p>	<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、<u>国産との認識が高い。</u>(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<u>原料原産地を表示する業界ガイドラインを実施</u>しており、<u>義務表示に支障はない。</u>(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) 	<p>意見なし</p>		<p>以下の点から、義務表示対象品目とする。</p> <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。 ・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。
<p>こんにゃく</p>	<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、<u>国内こんにゃくいも生産農家経営は厳しい状況</u>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<u>外国製造の粉と国内製造の粉には価格差があり、差別化</u>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、<u>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。</u>(こんにゃく製品製造者団体) 		<p>以下の点から、義務表示対象品目とする。</p> <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と考えられる。

○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	考え方(案)
<p>昆布巻き (47件)</p>	<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) 	<p>以下の点から、現時点で義務表示対象品目とすることは不適當である。</p> <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は言い難い。 ・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當でない。 ・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く、「一般に認識されている」とは言い難い。 ・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と。
<p>煮豆(大豆煮豆、黒大豆煮豆) (34件)</p>	<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と。(事業者) 	<p>以下の点から、現時点で義務表示対象品目とすることは不適當である。</p> <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は言い難い。 ・惣菜一般の中で煮豆のみに表示を義務付けることは適當でない。

品目(意見件数)	主な意見	考え方(案)
<p>片栗粉 (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) 	<p>以下の点から、義務表示対象品目とすることは不適當である。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・でん粉を化学的に処理した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り、厚労省における添加物の検討と合わせて対応すべきである。
<p>米粉及び米粉食品 (米粉パン) (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) 	<p>以下の点から、現時点で義務表示対象品目とすることは不適當である。</p> <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、表示を義務付ける緊急性は低い。 ・粉類の中で米粉にのみ表示を義務付けることは不適當。 ・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、加工度が低いとは言いがたい。
<p>落花生 (殻付き、素煎り、味付け、バターピーナッツ) (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) 	<p>以下の点から、殻付き、素煎りについては別紙1の「乾燥した農畜水産物」として義務表示対象品目とする。</p> <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、これについては監視指導を強化する必要がある。 ・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。

その他追加の要望のあった品目()内は意見数)及び考え方(案)

以下の品目については、現時点で義務表示対象品目とするのは不適當。

全ての豆類加工品(5)

大豆加工品

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(卵スープ、レトルト煮卵、卵調整品、マヨネーズ)(2)

めん類(うどん類・そば類)(2)

粉類(小麦粉等)(1)

野菜加工品(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)

(参考) 原料原産地表示の対象とならなかった品目の考え方

(豆腐、納豆、果実飲料、野菜飲料、緑茶飲料、もち、昆布巻き、煮豆、あん)

加工度について

- ・ 搾汁、抽出、ブレンド等の加工技術により、一定の品質を維持しており、加工度が低いとはいえない(果汁飲料、野菜飲料、緑茶飲料)
- ・ 複数の食材を組み合わせ、味付け、加熱等を経ており、加工度が低いとは言い難い(昆布巻き)
- ・ 味付け、加熱を経ており、加工度が低いとは言い難い(煮豆)(加糖したあんは、第15回共同会議において、煮豆と同じ分類として対象としないことになった)

実行可能性について

- ・ 原料の混合、切り替えが頻繁におこること(豆腐、納豆)
- ・ 中小零細企業が多く、その都度包装を変更することは困難(豆腐、納豆)
- ・ 中間加工された輸入原料の場合、その原料となった農産物の原産地の情報を得ることができない(果汁飲料、野菜飲料、もち米粉を使用したもち)

6 原料原産地表示の義務化対象品目として選定された20食品群

	義務表示対象品目群		義務表示対象品目群
1	乾燥きのこ類、乾燥野菜及び乾燥果実	11	表面をあぶった食肉
2	塩蔵きのこ類、塩蔵野菜及び塩蔵果実	12	フライ種として衣をつけた食肉
3	ゆで又は蒸したきのこ類、野菜及び豆類並びにあん	13	合挽肉、その他異種混合した食肉
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	14	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
5	緑茶	15	塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類
6	もち	16	調味した魚介類及び海藻類
7	いりさや落花生、いり落花生及びいり豆類	17	ゆで、又は蒸した魚介類及び海藻類
8	こんにやく	18	表面をあぶった魚介類
9	調味した食肉	19	フライ種として衣をつけた魚介類
10	ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥卵	20	4又は13に掲げるもののほか、生鮮食品を異種混合したもの

注) このほか、既に個別品質表示基準により原料原産地表示を義務づけられていた品目のうち、20食品群に入らなかった、農産物漬物、野菜冷凍食品、かつお削り節、うなぎ加工品については従来どおり表示が必要となった。(塩干魚類(あじ・さば)、塩蔵魚類(さば)、塩蔵わかめ、乾燥わかめの4品目は20食品群に包含されるので、個別品表による義務づけはなくした)