

○ 平成12年 3月16日

「原料原産地表示のあり方（加工食品の原料原産地表示検討委員会報告）」より、原料原産地表示の義務付けの考え方の部分を抜粋

1 原料原産地表示の基本的考え方

加工食品の原材料の原産地は、品目により、消費者が適切な商品選択を行う上で重要な情報となる場合があり、このような場合にこれを表示という形で消費者に伝えていくことが望ましい。

しかしながら、加工食品は、一般に非常に多くの原材料で構成されているので、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おらず、これを導入する場合には、品目選定に基準を含め合理的な理由に基づく必要がある。

このため、消費者が適切に商品を選択するためにはどのような品目について原料原産地表示が必要か、また、製造・流通の実態から信頼性のある原料原産地表示の実施が可能かという観点から、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である。

2 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、消費者が適切に商品を選択するための必要性及び信頼性のある表示の可能性につき、下記の視点を総合的に判断して考えるべきである。

(1) 流通、消費段階で商品の差別化がされているか

加工の程度が比較的低くおおむね原形を留めていること、言い換えれば生鮮食品に近い加工食品であること等により、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おり、その結果として原材料の原産地により価格等の違いが見られ、商品の差別化がされていることは、原料原産地表示の必要性を判断する基本的な要素である。

(2) 消費者に誤認を与えるような表示が行われている実態があるか

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に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解を与えるような表示が行われている場合には、原料原産地表示の必要性が高いと考えられる。

(3) 他の方法によって消費者の誤認を防ぐことは困難か

業界の自主的な取り決め（公正競争規約）等により、加工食品の原産地表示に一定の基準を導入し、原材料の原産地につき消費者の誤解を防ぐことが可能な場合には、あえて原料原産地を表示する必要はないと考えられる。

(4) 原材料の安定供給が可能で、原料原産地がある程度一定しているか

製品ごとに使用する原材料が一定しており、混合使用もされていない場合は、原料原産地を表示し易いが、原材料の原産地が時期により変わったり、又は複数の原産地のものを混合使用していてその比率が変動する場合には、その度に包装に印刷してある表示を変更することは、技術的・コスト的に困難な場合が多い。

(5) 適正な表示を指導し、また、事後的に確認する手法・体制は十分か

適正表示のモニタリングのため、原料原産地の違いについて書類検査、官能検査、科学的分析を含め、一般的に実施可能であり、かつ、一定の信頼性を持つ識別の方法を持つ必要がある。また、このようなモニタリングを適切に実施していくためには、地方自治体及び事業者団体の積極的な取組が必要である。

○ 平成12年12月～平成15年

1の報告書で示された考え方にに基づき、個別品目毎に検討を行い、原料原産地表示の義務付けを実施した。

具体的には、平成12年12月の梅干しとらっきょう漬けを対象に原料原産地表示を内容とする品質表示基準が策定されて以降、表1の8品目について個別の品質表示基準が策定された。

表1 品質表示基準が策定されて原料原産地表示が義務付けられた品目

品目	品質表示基準施行日	義務付けられた日
農産物漬物 (梅干し、らっきょう漬け) (上記以外の漬物)	平成12年12月28日 平成13年 8月20日	平成13年10月 1日 平成14年 4月 1日
乾燥わかめ	平成13年 5月 1日	平成14年 2月 1日
塩蔵わかめ	平成13年 5月 1日	平成14年 2月 1日
塩干魚類(あじ・さば)	平成13年 5月 1日	平成14年 2月 1日
塩蔵魚類(さば)	平成13年 5月 1日	平成14年 2月 1日
うなぎ加工品	平成13年 5月 1日	平成14年 2月 1日
かつお削りぶし	平成13年 8月24日	平成14年 6月 1日
野菜冷凍食品	平成14年 8月19日	平成15年 3月 1日

○ 平成15年 8月6日

「加工食品の原料原産地表示に関する今後の方向（食品の表示に関する共同会議報告書）」より原料原産地表示の義務付けの考え方の部分を抜粋

(1) 義務表示の考え方

（前文略）

義務表示の対象品目の検討に際しては、従来どおり個別品目ごとに表示対象を選定する方式では、①表示対象品目が不明確で消費者・事業者双方にとってわかりにくい、②表示対象品目の選定が恣意的になるおそれがある、③表示が義務付けられている品目の事業者の不公平感が解消できない、等の状況を踏まえ、まず、対象候補となる品目群をまとめて選定し、その上で表示実行可能性の観点及び消費者の関心の観点から個々の品目の実態を勘案し、表示対象となる具体的品目を確定する方法をとるべきである

(2) 義務表示対象品目の選定要件及び選定方法

義務表示対象品目の選定については、1で示した目的に照らして、以下の要件を満たす品目群について、表示実行上の問題点も考慮しながら、表示対象とすべきか否か検討するべきである。

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、客観的に判断されることが必要である。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。そのような判断のもとで考えられる品目群を選定し、当該品目群に含まれる個々の品目について、原料の使用実態、生産工程等に基づく表示実行上の問題点や消費者の関心等を加味しながら精査し、義務表示対象品目を決定すべきである。

○ 平成16年 9月14日

3の報告書で示された考え方に基づき、検討を行い、表2の20食品群を原料原産地表示の対象とした。

具体的には、加工食品品質表示基準を改正し、20食品群を一括して原料原産地表示の対象品目としている。なお、約2年間の移行期間を設けており、実際の義務付けは、平成18年10月2日以降製造されるものから適用される。

表2 原料原産地の義務表示対象品目となった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	こんにゃく	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、農産物漬物、野菜冷凍食品、かつお削り節、うなぎ加工品は従来どおり表示が必要。