

加工食品の原料原産地表示の さらなる推進について

報告書

平成 1 8 年 4 月 3 日

食品の表示に関する共同会議

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 及び
農林水産省農林物資規格調査会表示小委員会
の共同開催

目 次

I	加工食品の原料原産地の義務表示対象品目の見直し	
1	義務表示対象品目の選定要件の基本的な考え方	1
2	義務表示対象品目の具体的な選定要件	3
II	任意での情報提供の推進	
1	消費者への情報提供についての基本的な考え方	5
2	義務対象以外のものについての原料原産地情報の表示	6
3	食品の容器・包装への表示以外の方法による原料原産地情報の提供の考え方	7
4	原産地について情報提供を行う原料	9
5	消費者の取組	10
III	原料原産地表示の考え方等の今後の更なる見直しについて	
1	見直しの検討時期について	11
2	今後、更に見直しを行う場合に考慮すべき事項	11
IV	今後のスケジュール	14

加工食品の原料原産地表示については、平成１２年に「梅干し、らっきょう漬け」に義務付けられたように、当初は個別の品目毎に精査しその結果に従ってＪＡＳ法に基づく個別品目毎の品質表示基準を策定し、義務付けが行われた。

しかし、消費者、事業者双方から義務表示対象品目であるか否かがわかりにくいなどの指摘があり、また一方で、様々な品目について表示対象とすべきとの意見があった。この様な状況を踏まえて、共同会議において検討を行い、品目横断的な要件に照らして対象品目を選定することとして、平成１５年８月６日に、選定要件や選定方法等を内容とする「加工食品の原料原産地表示に関する今後の方向 報告書（以下「報告書」という。）」をまとめた。

その後、報告書で示した選定の考え方にに基づき、パブリックコメントや公開ヒアリングも実施した上で、義務対象品目として２０食品群を選定した。これに即して平成１６年９月１４日に加工食品品質表示基準が改正され、平成１８年１０月２日以降に製造される加工食品からその表示を義務付けることとされた。

また、その際、原料原産地表示の対象品目については、①表示の実施状況、②製造及び流通の実態、③消費者の関心等を踏まえて、今後、必要な見直しを行うこととされた。

これを受けて、今般、共同会議においては、製造・流通の実態や消費者の関心等を踏まえ、原料原産地の義務表示対象品目の見直し等について検討を行い、加工食品の原料原産地に関する情報が製造業者等から消費者に適切に伝達されることにより、消費者の商品選択に資することはもとより、両者の間に良好な信頼関係が築かれるよう、以下のとおりその考え方を整理した。

I 加工食品の原料原産地の義務表示対象品目の見直し

今回、原料原産地の義務表示対象品目の見直しを行うにあたっては、以下の考え方に基づくことが適当と考える。

1 義務表示対象品目の選定要件の基本的な考え方

平成１６年９月に２０食品群に原料原産地表示を義務付けた際

は、

- 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
- との品目横断的な基本的な要件を基に、具体的な品目の選定が行われた。

①の要件については、義務表示対象品目の選定の考え方であるが、

ア．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う必要があること、

イ．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、

ウ．①の要件は、参考（加工食品の原料原産地表示の義務付けの経緯・変遷）にまとめたように、個別品目毎に品質表示基準を検討していた当時から今日まで継続しており、ある意味では普遍的な考え方であること、

等を踏まえて考えると、今回の見直し検討においても、加工食品に原料原産地表示を義務付ける場合の基本的な考え方として、これを変更する必要はないと考えられる。

一方、②の要件については、義務表示対象品目のうち、表示すべき原料についての考え方であり、20食品群への表示内容にも関わることになるものである。20食品群への原料原産地表示の義務付けが平成18年10月1日まで約2年間の移行期間が設けられ、表示の完全義務化に向けて準備中の現時点で、表示すべき原料の要件を変更することは、無用な混乱を招くことから行うべ

きではないと考えられる。

以上のような点を踏まえると、現時点での見直しにおいて20食品群を選定した際の基本的な要件（①及び②）を変更することはない。

2 義務表示対象品目の具体的な選定要件

20食品群を選定した際には、1に示した2つの基本的な要件に基づき、特に、義務表示対象品目の選定の考え方である①については、具体的に、

- ・ 加工の程度が低い、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

等の要素や、実行可能性なども含めて総合的に判断を行った。

しかし、初めて品目横断的な共通のルールの下で選定を行うことから、より客観的で具体的な判断基準に基づき品目間の整合性に配慮した選定が行われた。すなわち、原産地による原料の品質の違いによる商品の差別化や、原料の調達先が海外も含め多様であるという要件より、加工の程度が低いという要件を重視し、基本的に「加工段階が1段階」の品目を中心に対象品目の選定を行った。

また、検討の中で、原料の切替・混合や海外で製造された中間加工品の利用など、原料原産地を正確に把握することが困難な場合があることが明らかとなったことから、表示の実行可能性を考慮した上で選定を行った。

更に、20食品群を具体的に選定した際には、加工食品の原料原産地の義務表示対象品目の今後の見直しについて、

- ・ 表示の実施状況
- ・ 製造及び流通の実態
- ・ 消費者の関心

等を踏まえて行うとの考え方を示したところである。

以上のことを踏まえ、今回、具体的な対象品目の見直しを行うにあたっては、20食品群選定の基本的な要件である、

- 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
- 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

に基づき、更に以下に示す具体的な事項を総合的に検討して判断するものとする。

- (1) 見直しの際に踏まえることとされている「製造及び流通の実態」については、豊凶の変動など単年度の変化ではなく、複数年の傾向として変化の状況をみるため、概ね過去5年間（平成11年～平成16年：データの得られるものについては、平成17年も考慮に入れるなど、必ずしも5年間で厳格に捉えるものではない。）において、

- ① 国内での加工食品の製造量、消費量が大幅に増加
- ② 原料（海外で加工された中間加工品を含む）の輸入量が大幅に増加

するなど、「製造、流通の実態が大きく変化した」ものであって「消費者の関心」の高い品目について、

- (2) 20食品群選定の基本的な要件①についての具体的要件に関しては、「加工の程度が低い、言い換えれば生鮮食品に近い加工食品であること」は踏まえつつ、(1)の状況の変化に鑑み、「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がされていること」及び「原料の調達先が海外も含め多様であること」という要件を十分勘案し、

- (3) 更に、

- ① 当該加工食品が表示義務対象品目と同様に食されることや、同等と見なされるなど、品目間の整合性を図ること、
 - ② 表示の実行可能性に大きな問題が無いこと、
- を勘案して、検討すべきである。

Ⅱ 任意での情報提供の推進

1 消費者への情報提供についての基本的な考え方

(1) J A S 法による表示義務

J A S 法における品質表示については、「農林物資の品質に関する適正な表示を行わせることによって、一般消費者の選択に資し、もって公共の福祉の増進に寄与することを目的」としており、具体的な表示義務事項については、消費者の関心を踏まえ、これに応えていくことを旨として検討する必要があることは言うまでもない。

ただし、一方では、J A S 法の表示義務は、これを遵守しないと、最終的に法人の場合 1 億円以下の罰金が課せられるなど厳しい措置を伴うものであり、現実に表示を行う際には、加工食品の特性を踏まえて表示の実行可能性等を勘案する必要がある、そのため義務付けの対象にすることができなかった品目もある。

(2) 原料原産地情報の開示の推進

消費者の食の安全・安心に対する関心の高まりを踏まえ、食品製造・流通等に係わる事業者（以下「製造業者等」という。）が、消費者に対して、義務化されている表示事項だけでなく、飲食料品の生産過程を含む「品質」に関する正確な情報を自ら積極的に開示することは、消費者の利便の一層の向上につながるだけでなく、そのような活動を通じて、製造業者等にとっても消費者から高い評価を得る絶好の機会となると考えられる。

このため、原料原産地表示の義務付けの対象となっていないものであっても、製造業者等が自主的な表示を行うなど、原産地情報を提供する取組を行うことは、消費者の商品選択に資するとともに、消費者と製造業者等が良好な信頼関係を築く取組となると考えられる。まず、このような任意での情報提供を積極的に推進していくことが重要であり、この取組が推進される中で、実際に表示を行う上での課題や問題点が更に明らかとなるものとする。

2 義務対象以外のものについての原料原産地情報の表示

表示が義務付けられていないものについて、原料原産地を表示する場合、加工食品品質表示基準において表示方法を規定しており、これに従い表示を行うことが可能である。

(1) 一括表示欄での対応：第4条第3，4項

(2) 特色のある原材料表示での対応：第5条

(第4条関係の表示の例)	
加工食品の原料原産地表示の対象品目で50%以下の原材料を表示する場合	加工食品の原料原産地表示の対象外の品目の原材料を表示する場合
(ねぎま串セット(鶏肉60%、ねぎ40%)のねぎ)	(豚汁の豚肉、たまねぎ、大根、にんじん等)
名 称 : ねぎま串 原材料名: 鶏肉(ブラジル産)、 ねぎ(国産) 内容量: 200グラム 消費期限: ○○○ 保存方法: ××× 製造者 : △△△	名 称 : 豚汁 原材料名: 豚肉(デンマーク産)、 たまねぎ(国産)、大根(国産)、 にんじん(国産)、調合みそ、.. 内容量: 200グラム 消費期限: ○○○ 保存方法: ××× 製造者 : △△△

(第5条関係の表示の例)	
(商品パッケージに表示する場合)	(原材料名表示に括弧を付して表示する場合)
豚汁 (デンマーク産豚肉100%使用)	名 称 : 豚汁 原材料名: 豚肉(デンマーク産)、たまねぎ、 大根、にんじん、調合みそ、.. 内容量: 200グラム 消費期限: ○○○ 保存方法: ××× 製造者 : △△△
この製品に使用している豚肉は、 デンマーク産です。	

一方で、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、「産地名を示す表示であって、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（加工食品品質表示基準第6条(3)）に定めている。

また、たとえ義務表示対象品目以外であっても、原料原産地に関する情報を商品に表示した場合には、事実に基づかない表示で

あれば J A S 法に基づき表示違反として指示・公表などの措置の対象となることから、事実に基づく、わかりやすい表示に努める必要がある。

3 食品の容器・包装への表示以外の方法による原料原産地情報の提供の考え方

加工食品の外箱等容器・包装へ表示する方法のほか、以下のような手法を用いて、消費者に対して原料原産地情報について提供することが考えられる。

ただし、これらの手法による情報提供は、事業者が自主的に行うものであるため、情報の内容が正確であることや、製造業者等にとって都合の良い情報のみで構成されることがないようにするなど、提供する企業の倫理が求められる。提供する情報の内容や提供方法については、製造業者等の製造している加工食品の内容・構成、原料の仕入れ方法や、日頃の消費者からの問い合わせの内容なども踏まえて、消費者の立場に立った検討を行うことが重要である。

(1) インターネットを通じた情報提供

現在、インターネットによる情報提供としては、

- ① その製造業者等が原料として使用する農畜水産物で、特定の産地（具体的な都道府県名、国名等の明示）のものを使用しているものについて掲載
 - ② 自社農場、契約農場について紹介する形で、原料の原産地情報を掲載
 - ③ こだわりの商品について、製造方法などの情報と併せて、使用している原料の原産地情報を掲載
 - ④ Q & A 方式により、製品管理や原料調達の方考え方などと併せて、原料の原産地情報を掲載
- などの方法が行われている。

一方、加工食品のパッケージに原料原産地を表示する場合、内容物と表示内容が一致する必要があり、季節変動や農作物の豊凶、更には国際的な相場などから複数の原産地の原料を切り

替え、混合して使用する場合など、その製品に使用されている原料の原産地を正確に表示することが困難であるなど、実行可能性の問題から義務表示の対象とされなかった品目がある。

インターネットでの情報提供の場合は、例えば④のQ & A方式により、必ずしも製品毎にどの産地の原料が使用されているかは情報提供できない場合においても、原料の原産地が季節により切り替わること、あるいは複数の産地を組み合わせで使用していることを事実即して情報提供することも可能である。

(2) 生産情報等を提供する他の手法との連携

生産情報公表 J A S、地産地消あるいは地域ブランド等生産サイドと製造サイドの連携、2次元バーコードによる製品情報の提供といった、単に産地情報に限らない、食品について様々な付加情報を公表する仕組みを活用した、原料原産地情報を提供する取組についても検討していくことが考えられる。

(3) 店頭でのポップ表示や掲示板等の活用

インターネットや2次元バーコードなどの情報提供は、消費者が情報ツールを持っていなかったり、最新の電子情報機器の取扱いになれていないと情報を得ることができない場合があるが、店頭でのポップ表示等を活用すれば、誰にでも情報が伝えられるという面ではメリットがある。

例えば、①複数の加工食品を組み合わせで多数の商品アイテムを提供するような場合や、②使用する原料原産地が日によって変わるような商品で、個別商品毎に原料原産地を表示することが難しい場合などに、店頭でのポップ表示を活用することにより原産地情報を提供することが有効な場合がある。このように、商品の特性や提供する情報の内容に併せて、ポップ表示等の活用について検討することも考えられる。

(4) お客様相談窓口等消費者からの問合せ対応による情報提供

製造業者等は、消費者から問い合わせに対して、適切に対応する必要がある。このため、日頃から提供できる情報の整理を行っておくことや、製造等の担当部局との連絡体制など消費者からの問い合わせがあった場合に迅速・的確に対応できる体制

を整備しておくことが必要と考えられる。

4 原産地について情報提供を行う原料

(1) 原産地情報を提供すべき加工食品を構成する原料について

20食品群に原料原産地表示を義務付けた際に、要件の一つとして「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」との考え方を示している。これは、加工食品の原料のうち主要なものについて原産地情報を提供するとの考え方を具体化したものである。

この「主要な原料について原産地情報を提供する」との考え方に基けば、原料原産地の情報提供を行うものは、基本的に

① 使用割合が多い原料のほか

② 使用割合は必ずしも高くないが、一般的にその加工食品になくてはならない原料やその加工食品を特徴付けているような原料

などについて情報提供することが望ましいと考えられる。

今後、製造業者等において原料原産地情報を提供することを検討する際には、その原産地情報により当該加工食品の特性を消費者に更に理解してもらうことができるなど情報を伝える意味を考慮して、原産地情報を提供する原料を決定する必要がある。

(2) 原料原産地情報を提供する場合に留意すべき事項

原料原産地の義務表示対象品目以外のものに原料原産地情報の提供を行うにあたり、以下のような場合などに留意する必要がある。

① 原料として多くの農畜水産物を使用しているような加工食品において、使用割合の順位が低い原料で優良産地のものだけ原産地情報の提供を行い、他の原料について誤認を招くような場合

例：「レトルトスープ」の原料として使用される「にんじん、たまねぎ、じゃがいも、鶏肉、グリーンピース、クルトン、パセリ」のうち、「じゃがいも」の産地をすべての

野菜の産地と誤認を与えるような情報提供

- ② ある農畜水産物とそれを原料とした絞り汁や濃縮エキス等、同一の農畜水産物とそれを由来とする加工品を併せて原料として使用している場合に、優良産地由来のものだけを原産地情報の提供を行い、他の原料について誤認を招くような場合

例：「リンゴキャンディ」に原料として使用されるリンゴ由来の「果肉、果汁、果実エキス」のうち、「果実エキス」の原料リンゴの産地をリンゴ由来のもの全ての産地と誤認を与えるような情報提供

注) 上記の①、②の例については、このような原料の組み合わせの場合には原料の原産地表示を行うことが適切でないという意味ではなく、特定の原料の原産地を表示することにより他の主要な原料について消費者の誤認を招かないように注意しなければならない例として示したものである。

5 消費者の取組

製造業者等が、様々な方法により、消費者に対して原料原産地等食品に関する情報を開示する努力を行う一方で、消費者においても、原産地表示に限らず商品に表示されている情報に関心を持ち、表示も含めて提供される情報を商品選択に積極的に活用していくことが期待される。

このような情報交流が高まることにより相互理解が促進され、消費者と製造業者等との良好な信頼関係が築かれ、適切でわかりやすい表示や商品情報の提供が可能となるものと考えられる。

そのため、農林水産省においては、J A S法による表示制度の内容を消費者や製造業者等に対して的確に伝え、理解を得る活動をこれまで以上に積極的に取り組む必要がある。

Ⅲ 原料原産地表示の考え方等の今後の更なる見直しについて

1 見直しの検討時期について

食品の表示制度については、消費者、製造業者等双方にとってわかりやすい表示制度である必要がある。また、表示制度として継続性を保ちつつ、加工食品を巡る状況が変化していることも踏まえて、制度としての的確に対応することが重要である。このため、今後、更に原料原産地表示について見直し、検討を行う場合の期間については、以下の考え方に基づくことが適当と考える。

原料原産地表示の義務化にあたっては、対象品目の品質表示基準での指定から義務化まで約2年間の移行期間を設けている。また、義務付けの考え方や対象品目を見直す場合、義務表示対象品目の表示の実施状況なども踏まえた検討を行う必要があると考えられ、最低1年間程度の表示状況の実態把握の期間を設ける必要があると考えられる。このため、見直しに着手するためには、義務化のための品質表示基準の改正が行われた以降、移行期間とデータ収集期間を併せて最低3年間の期間が必要となる。

以上のことから、加工食品の原料原産地表示の義務化の考え方や対象品目の見直しについては、品質表示基準を改正して、少なくとも3年経過した後に検討を開始することを基本とする。なお、20食品群選定の際、検討期間として約1年8ヶ月を要していることにかんがみれば、原則として5年ごとに原料原産地表示に係る品質表示基準の改正が行われることになる。

ただし、移行期間中など途中の期間であっても、製造及び流通の実態の変化の他、Codex など国際的な規格の検討状況などの状況変化を踏まえて見直しを行うことを否定するものではない。

2 今後、更に見直しを行う場合に考慮すべき事項

今回、加工食品の原料原産地表示について、様々な視点から改めて検討を行った結果、今後、更に加工食品の原料原産地の義務表示対象品目を拡大していく場合において、考慮すべき点、整理すべき課題などがいくつか明らかとなった。農林水産省において

は、義務化の考え方や対象品目の見直しに備え、以下の点について適宜必要な調査・検討や、条件整備などに努める必要がある。

(考慮すべき点、整理すべき課題等)

- ・ 「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」との要件は、今後も、加工食品の原料原産地表示を検討する場合の基本となると考えられる。
- ・ 消費者の知る権利を尊重することが大前提である。しかし、全ての加工食品の原料原産地を義務表示の対象とすることには無理があり、最終的に罰金等を伴う J A S 法による表示義務を課すには、表示の実行可能性等も考慮する必要がある。
- ・ 消費者が原料の原産地情報として必要と考えている品目、あるいは加工食品を構成する原料の中で原産地情報を知りたいものとは何かなど、消費者の関心をどのように捉えて、その情報をどのように反映させるかについて検討が必要。
- ・ 限られた表示スペースで真に伝えるべき情報とは何か、義務付けして表示しないといけない情報とは何か等、他の表示事項を含めた全体の中で原料原産地表示のあり方を考える必要がある。
- ・ 今後、更に義務表示対象品目を拡大する場合には、20食品群を検討した際に実行上の問題から義務表示対象品目とされなかったものについて、以下のような表示方法の変更なども含めて更に検討する必要がある。

(例1) 複数の原産国の原材料を混合、切り替えて使用する場合
消費者がどの程度詳しい原産地情報を求めているのかにもよるが、例えば、

- ① 国名まで表示を求めず「外国産」との表示
- ② 使用する可能性のある国を全て表示
- ③ どうしても原産地を特定して表示できない原料については、原産地を特定できない旨の表示

(例 2) 中間加工原料を使用した場合

- ① 原料原産地ではなく中間加工原料を製造した国名を「○○国製造」等と表示
 - ② どうしても原産地を明確化できない原料については、原産地が不明である旨の表示
- ・ 表示方法の変更について検討する場合、加工食品の製造過程が、多段階・分業化するとともに、海外も含めたグローバル化など複雑化してきている中で、最終製品である加工食品に表示されるべき原産地情報として必要なものは何かという点などについて、総合的に考える必要がある。
 - ・ 原料原産地の正確な表示を行うためには、豊凶、相場等を考慮して原産地の異なる原料を切り替えて使用している場合など、原料を的確に管理するためにコスト増加を招き、商品価格に転嫁される場合もあることから、こうした消費者の負担など経済面にも留意する必要がある。
 - ・ 義務化の考え方や品目選定に当たっては、任意表示の推進状況等を踏まえて検討する必要がある。ただし、任意表示ができることと、義務化することは異なることに留意する必要がある。
 - ・ 義務表示と任意表示、更には表示以外の任意による情報提供の方法などの相互関係やあり方について、実態を踏まえた検討が必要となる。
 - ・ 原料原産地情報の提供を進めるためには、原料の生産・流通段階の情報伝達が的確に行われることが必要となる。そのための情報伝達方法の整理などについて、行政だけでなく、生産者、製造業者等が自ら検討・実施に取り組む必要もある。

IV 今後のスケジュール

今回、本報告書にまとめた考え方は、消費者の関心に応えた有効でわかりやすいものになっているのか、あるいは表示を実施する製造業者等にとって実行可能性などの問題はないかなどについて、透明性の高い方法で十分に精査される必要がある。

このため、今後、以下の考え方に基づき更に検討を進めるべきである。

- 1 報告書でまとめた考え方については、公表後、速やかにパブリックコメント方式により、国民からの意見を広く求める。
- 2 原料原産地の義務表示対象品目の見直しについては、対象となる品目について、消費者等の関心を踏えて検討を行う必要があることから、以下の手順で検討を進める。
 - (1) 義務表示対象品目として追加すべき品目について、1の報告書のパブリックコメントと同時に、対象とすべきと考える品目とその理由について国民に広く意見を求める。
 - (2) 事務局は、(1)で集まった品目について、報告書にまとめた選定の要件に照らして整理し、義務表示対象品目とすべきか否かについて考え方を整理する。
 - (3) 整理された品目群リストについて、消費者、製造業者等から文書にて意見を求めるほか、意見表明を希望する消費者、製造業者等の意見を聴取する公開ヒアリングを開催する。公開ヒアリングは事務局が行うが、共同会議委員はいつでも出席し、意見を述べるができることとする。
 - (4) 事務局は、(3)の意見を集約した、義務表示対象品目案について共同会議に呈示し、共同会議は、当該案を審議の上、義務表示対象品目を決定する。

○ 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、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、表示対象品目の選定が恣意的になるおそれがある、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。

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、

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。