

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 1 5 年 8 月 6 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

加工食品の原料原産地表示については、平成 12 年に示された「原料原産地の表示のあり方」(加工食品の原料原産地表示検討委員会報告)に示された基本的考え方に基づき、個別品目ごとに精査し、その結果に従って、これまでに以下の 8 品目について J A S 法に基づく品質表示基準が策定され、原料原産地表示が順次義務付けられてきたところである。(表 1)

○表 1：原料原産地表示が義務付けられている対象品目

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 10 月 1 日
	平成 13 年 8 月 20 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

この結果、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、一方でさまざまな品目について表示対象に追加すべきとの要望があることから、今回、表示対象品目選定のあり方及び表示方法について見直しを行った。

その結果は以下のとおりであり、共同会議としては、以下の方向に沿って表示基準の見直しを進め、再度共同会議に報告するよう、農林水産省に要請する。

１．加工食品の原料原産地表示の目的

ＪＡＳ法上、一般消費者向けの食品は「製造又は加工された飲食料品」と「それ以外の飲食料品」に分類され、前者は加工食品品質表示基準、後者は生鮮食品品質表示基準に従って表示することとされている。

生鮮食品については、平成１２年７月１日から、一般消費者向けの全ての生鮮食品に名称と原産地の表示が義務付けられ、消費者の商品選択のために活用されている。一方、加工食品については、一部品目を除き、原料の原産地表示は義務づけられていない。これは、

その原料素材の品質が製品の品質に大きく関わっているような加工程度の低い、生鮮食品に近いもの（単に農畜水産物を乾燥したもの等）　ＪＡＳ法上加工食品に分類されているが、一般的には生鮮食品と考えられている異種同士を混合した農畜水産物（刺身盛り合わせやカット野菜ミックス等）　生鮮食品と混在して生鮮食品同様の表示で販売されている食品（ゆでだこ等）など、生鮮的な加工食品についても同様である。

しかし、消費者の食品の安全性や品質に関する関心が高まり、原料調達先の多様化・グローバル化が進展する中、こうした生鮮的な加工食品をはじめとした食品の原料の原産地表示については、消費者への安心の観点も含めた品質に関する情報提供の手段として今後とも充実させる必要がある。

一方、加工食品には、特定の産地に関する表示を強調する商品が多く見られるが、こうした加工食品について、表示されている産地が原料の原産地を指すのか、加工地を指すのか必ずしも明確でない等、消費者の誤認を招くおそれのある場合がある。

こうした点を念頭に、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」
ことと位置付け、本目的達成のために必要な表示基準等を策定することが適当である。

なお、食品製造の履歴を追跡することを可能とする仕組み（トレーサビリティシステム）が生鮮食品を中心に一部加工食品で主原料

に着目して自主的に整備されつつあることなど、表示を取り巻く新たな状況の変化も見受けられることから、このような状況の変化との関わりについても留意が必要になってくると考えられる。

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いがたい。

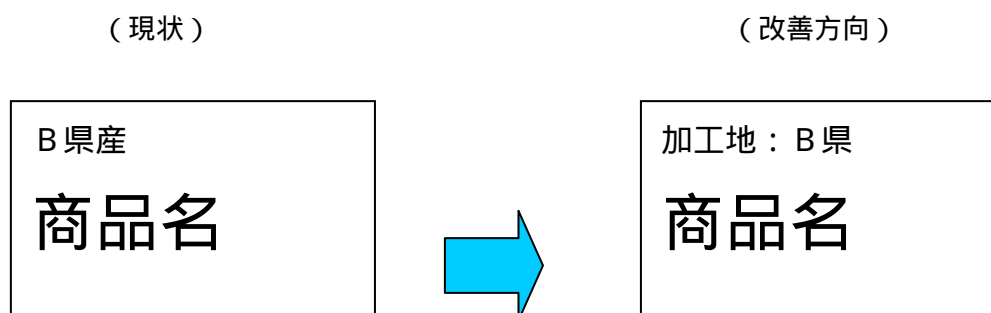
このため、消費者の適切な選択に資する観点から、加工食品において強調表示された原産地に関する誤認を防止するため、商品のパッケージに任意で表示された産地に関する表示について、全ての加工食品を対象に誤認防止に関するルールを検討すべきである。

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。（図１）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

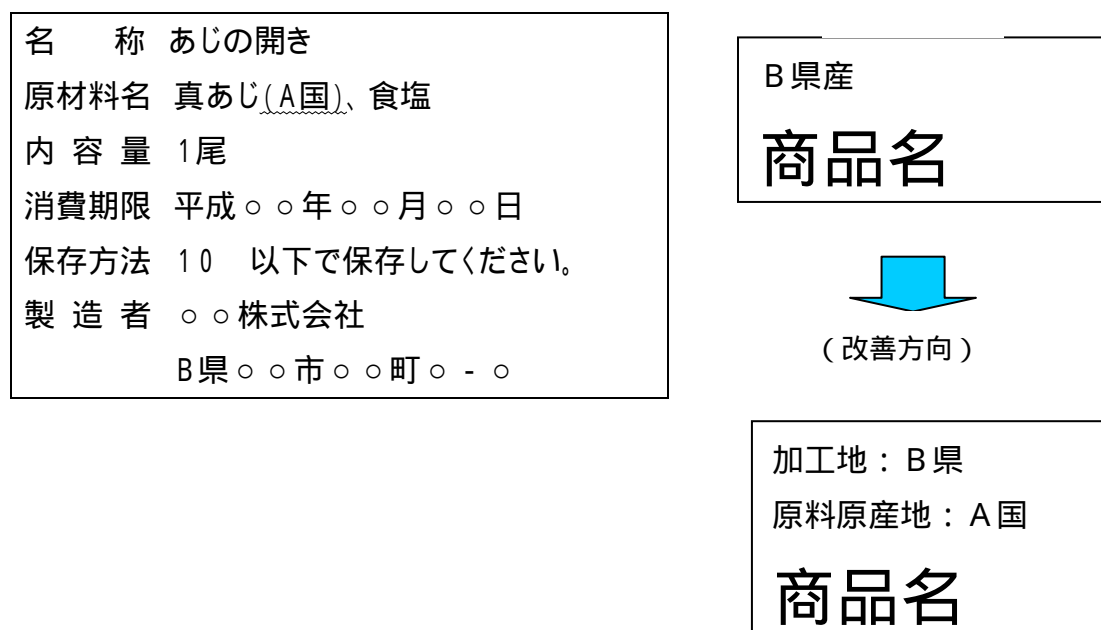
られることから、原産地の誤認防止に関する一般ルールについて検討するに当たっては、公正取引委員会事務総局とも連携を図る必要がある。

図 1：産地を強調した表示に関する検討すべき表示方法の例

（例 1）強調表示に原産地を表示する場合、加工地なのか原料原産地なのかわかるように表示



（例 2）強調表示に一括表示の原料原産地と異なる加工地を表示している場合、強調表示の加工地に隣接して原料原産地を表示



(例3) 誤認を招かないと思われる産地表示の例

昆布佃煮(羅臼産昆布
使用)

商品名

原料の原産地が羅臼であることが明確

3. 義務表示対象品目の選定

(1) 義務表示の考え方

食品によっては、2に示した産地を強調した表示に関する一般ルールのみでは、加工食品の原料の原産地に関する情報提供として必ずしも十分でない場合もあること、生鮮食品に近い加工食品においては、原料素材の品質が製品の品質に大きな影響を与える場合もあることから、一定の対象品目について義務表示の制度を導入することが必要である。

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等も考慮しながら、表示対象とすべきか否か検討すべきである。

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。

このように決定された義務表示対象品目の中で、製品の原材料のうち単一の原料農畜水産物の占める割合が50%以上である商品の当該原料の原産地について、表示義務が課せられることとなる。ただし、の「50%以上」という基準は、主原料が二種の原料農畜水産物から成る場合や1次加工原料を使用した場合等、具体的な運用の考え方について、今後、技術的に精査していく必要がある。

なお、刺身盛り合わせについては、今後、生鮮食品の原産地表示を議論する中で加工食品としている扱いを見直すか否か引き続き検討することとするが、の要件は満たすがには該当しない場合が多いことから、義務表示の対象とはせず、別途実行可能な方法として指針による対応を検討すべきである。

4．義務表示の表示方法

(1) 表示方法に関する基本的考え方

現在、原料原産地表示が義務付けられている品目の表示方法として、以下のような問題点が指摘されている。

表示が一括表示欄になされているため、目立たずわかりにくい。特に、プライスラベルで表示されることの多いなぎ蒲焼き等では、商品の裏に一括表示が別途添付されている場合があり、この場合、商品を裏返して一括表示を確認する必要がある。

主な原材料が複数存在する場合がある農産物漬物、野菜冷凍食品では、原材料名欄とは別に原料原産地名欄を設け、「原産国（原材料名）」という表示方法となっているが、この場合、国ごとに表示がな

され、極めてわかりにくい。

当該商品が複数の原産国の原材料を使用している場合には、重量の多い順に全ての国を記載することとされているが、この方法に従えば、主原料の原産地が季節によって変動したり、複数の原産地のものを混合使用したりする際に、その都度重量順が入れ替わったり、国名が変わることにより包材を切り替える必要が生じることになり、表示コストが上昇するのみならず、不作為の表示ミスを招きかねない。

このため、義務表示の表示方法については、一括表示外への表示も視野に入れながら、消費者にとってわかりやすく、事業者にとって現実的に対応可能な表示方法とする必要がある。具体的には、以下のような表示方法とすべきである。(図2)

(2) 原産地を表示すべき原料

製品の原材料のうち、単一の原料農畜水産物が原材料に占める重量の割合が50%以上である商品の、当該原料について、原則として、当該農畜水産物が生産された産地を表示する。

(3) 原産地の表示方法

国産原料については国産である旨、外国産原料の場合は原産国名を表示する。ただし、当該原料が、

農産物の場合、

ア) 国産品にあつては国産である旨に代えて都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名を、

イ) 輸入品にあつては原産国名に代えて一般に知られている地名を、畜産物の場合、

ア) 国産品にあつては国産である旨に代えて主たる飼養地が属する都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名を、

イ) 輸入品にあつては原産国名に代えて一般に知られている地名を、水産物の場合、

ア) 国産品にあつては国産である旨に代えて生産した水域名の名称、水揚げした港名、水揚げした港が属する都道府県名、主たる養殖

場が属する都道府県名を、
イ) 輸入品にあつては原産国名に併記して生産した水域名の名称を、
原産地として記載することができる。

(4) 表示場所

一括表示の原材料欄において、対象となる主原料の名称の後に括弧を付して記載するか、原料原産地欄を設けて記載することとする。ただし、原料原産地欄に記載箇所を表示すれば、他の箇所に記載することもできる。(図2例2)

図2：義務表示の表示方法

(例1) 基本的表示方法の例

名 称	乾燥○○
原材料名	○○(A国)、××、…
内 容 量	100g
賞味期限	平成××年××月××日
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
製 造 者	××株式会社 B県××市××町× - ×

商品名

[強調表示なし]

(例2) 一括表示外に記載する場合の例

名 称	乾燥○○
原材料名	○○、××、…
原料原産地名	表面下部に記載
内 容 量	100g
賞味期限	平成××年××月××日
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
製 造 者	××株式会社 ××県××市××町× - ×

商品名

原料にA国産○○を使用
しています

(5) 複数の原産国の原料を使用する場合の表示方法

複数の原産国の原料を使用することがある場合の表示方法については、原則として、製品に占める重量割合の多いものから順に全ての原産国を記載することとするが、重量割合の変動や一時的な原産地変更に対応できるよう、例えば以下のような表示方法も認める方向で検討する。この場合、特定の原産地の原料のみを強調して表示する等の優良誤認を招かないよう留意する必要がある。

- 3ヶ国以上の原料を混合使用する場合に、主として使用する2ヶ国を表示し、その他の原産国は「その他」と表示する（図3例1）
- 原料の原産地が季節変動したり、一時的に変動したりする場合に、原産国名の後に括弧を付して、その旨表示する（図3例2）
- 原料原産地欄に記載箇所を表示した上で、一括表示外に原料の原産地及び原産地が変動する旨明記する（図3例3）

図3：複数の原産国の原料を使用する場合のいくつかの表示イメージ例

（例1）主として使用する2ヶ国のみ表示する例

名 称 乾燥○○	商品名
原材料名 ○○、××、…	
原料原産地名 A国、B国、その他	
内 容 量 100g	
賞味期限 平成××年××月××日	
保存方法 直射日光を避け、常温で保存してください。	
製 造 者 ××株式会社 ××県××市××町× - ×	

(例2) 原産国名の後にかっこ書きで記載する例

名 称	乾燥○○
原材料名	○○、××、…
原料原産地名	A国(ただし、6～9月はB国産を使用することもあります)
内 容 量	100g
賞味期限	平成××年××月××日
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
製 造 者	××株式会社 ××県××市××町× - ×

商品名

(例3) 一括表示外に表示する例

名 称	乾燥○○
原材料名	○○、××、…
原料原産地名	表面下部に記載
内 容 量	100g
賞味期限	平成××年××月××日
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
製 造 者	××株式会社 ××県××市××町× - ×

商品名

原料○○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

以上の例は、これから検討するためのイメージの一部を示したものであって、今後関係者の意見を聞きながら具体的なケースに即した適切な表示方法を検討する必要がある。

(6) 既存の表示基準の扱い

既に原料原産地表示が義務付けられている8品目及び原料原産地に関する特定の方法が定められている品目の表示基準については、可能な限り上記原則に沿ったものとするとし、このため、十分

な猶予期間を付して従来の表示基準を改正すべきである。

(7) いわゆるプライ斯拉ベルにおける表示方法の扱い

販売店が生鮮水産物や生鮮畜産物をトレイで販売する際に、名称や原産地のほか価格、バーコード等を記載して添付しているいわゆるプライ斯拉ベルは、原料原産地表示の対象となるような生鮮的な加工食品についても多用されている。この場合、一括表示事項として規定された方法では表示が複雑になることから、実行可能な表示方法について、バックヤードで加工した食品の表示に関する検討の中で整理する必要がある。

図4：プライ斯拉ベルによる表示例と問題点

〇〇県産		釜揚げしらす	
		100g 当り (円) 正味量 g	
8 3 1 0 1 4 1		〇 〇 〇	
03.7.10	03.7.15	0000	
加工年月日 消費期限 コード		価 格 (円)	
□□スーパー		支店	
要冷蔵 10 以下		県 市 1 - 2 - 1	

プライ斯拉ベルによる表示

- 生鮮食品では一般的
- 「原産地」に関する表示は通常1ヶ所のみ
- 加工食品でも、生鮮的な食品の場合プライ斯拉ベル表示のみの場合も多い

5. 今後のスケジュール

今後の産地を強調した表示に関する一般ルール、具体的な義務表示対象品目及び表示方法の検討に当たっては、消費者の関心に応えたわかりやすいものとなっているか、事業者にとって正しい表示が可能であるかという点について、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、以下の手順によって検討を進めるべきである。

(1) 国民からの本報告書に関する意見聴取

本報告書で示された内容について、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) 義務表示対象品目の選定

ア．事務局は、３(2) に示された要件のうち、 の要件に合致すると考えられる品目群リストを公表する。

イ．公表された品目群リストについて、再度事業者、消費者から文書にて意見を求めるほか、意見表明を希望する事業者及び消費者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、意見を述べることができる。

ウ．イの意見を集約した義務表示対象品目案、表示方法及び産地を強調した表示に関する一般ルールを含む品質表示基準の改正案について、事務局は今年度中に共同会議に呈示し、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。