

加工食品品質表示基準の 改正について

平成22年11月16日

消費者庁食品表示課

これまでの検討経緯

農林水産省
(食品の表示に関する共同会議)

平成20年7月 原料原産地表示の拡大に向けた表示の方法と品目の考え方について検討開始

平成21年8月 消費者と食品事業者との情報共有による信頼関係の構築を目指して「食品の表示に関する共同会議報告書」を取りまとめ

- ◆ 加工食品の原料原産地表示の対象品目を拡大する際の3つの課題を提示し、新たな表示方法の導入を検討
- ◆ 義務対象品目選定の際の基本的な考え方について、「要件Ⅰ及び要件Ⅱを基本的に維持すべきものとする」とした。
 - 要件Ⅰ：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、
 - 要件Ⅱ：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

平成21年9月 消費者庁へ移管

消費者庁

平成22年2月～3月

- 消費者庁ホームページを通じて、原料原産地表示に関する意見を募集。
- 東京で意見交換会を実施。

消費者等の要望が多かった5品目(昆布巻、果実飲料、黒糖、鰹節、食用植物油)を中心に、選定基準である要件Ⅰ・Ⅱに該当するかどうか確認するため、流通実態調査を実施。

平成22年7月
[第3回食品表示部会]
流通実態調査の報告。

平成22年10月
[第4回食品表示部会]
要件Ⅰ・Ⅱに該当すると考えられる品目について、今後整理すべき論点と共に提案を行った。

原料原産地表示の義務化の要望が多かった品目 (第3回食品表示部会にて報告した5品目)

品目名	意見数	うち要望数
昆布巻	89件	86件
果実飲料	17件	12件
黒糖	14件	7件
食用植物油	8件	3件
鰹節	6件	4件

義務表示対象品目の従来の選定方法

20食品群の表示義務化（平成15年～16年）

共同会議報告書「加工食品の原料原産地表示に関する今後の方向」（平成15年8月6日）

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

- ◆ 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。
- ◆ 原料の使用実態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。

加工の程度から上記の品目群には分類されないものの、要件に該当する可能性がある品目につき、消費者等の意見、表示実行上の問題等を勘案して検討

要件を満たすと考えられる品目群

1. 乾燥野菜、乾燥きのこ類、落花生、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及びゆでだこ、かつおのたたきその他生鮮食品同様に販売される農畜水産物

上記に準ずる品目

緑茶、もち、こんにゃく、あん

義務対象品目の追加（平成17年～19年）

既に義務対象となっている品目との整合性を図る観点から対象品目の追加を検討

追加された品目

緑茶飲料、あげ落花生

黒糖及び黒糖加工品

意見募集の結果・・・意見数14件 うち要望数7件

義務化要件該当性

黒糖

- ▶国内黒糖(国産さとうきび使用)と輸入黒糖(中国・タイ産等のさとうきび使用)の価格差は、約3倍である。
- ▶さとうきびを圧搾・加熱し、沈殿物を冷却・成形したものであり、さとうきびの絞り汁と組成が変わらない。

↓
原料である「さとうきび」には、原産地に由来する品質に差異があり、黒糖の風味も産地の差が反映していると一般に認識されていることから、要件 I をみます。

【要件 I】

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

黒糖加工品

黒糖に水などを混合した「黒糖みつ」や水あめ、塩、しょうがなどを混合した「黒糖菓子」などがあげられる。

↓
原料に含まれる黒糖の割合が高く、黒糖の品質の差異が大きく反映されると一般に認識されていることから、要件 I をみます。

黒糖の原料はさとうきび100%である。

【要件 II】

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

黒糖みつや黒糖菓子などには、原料のうち黒糖の占める割合が50%以上のものが多い。

一方、原料のうち黒糖の占める割合が50%未満である黒糖パン、黒糖まんじゅうなどには、表示義務は課されないこととなる。

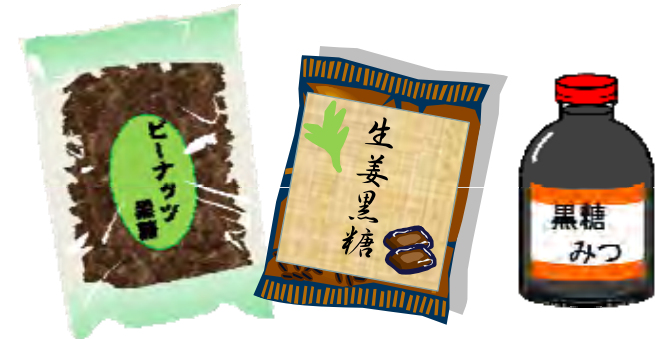
(参考) 「こんにやく」の原料原産地表示

【生産工程】こんにやく芋を粉碎・加熱し、灰汁を加えて冷却・成型したもの。

【こんにやく加工品】板こんにやく、玉こんにやくのほか、これらに青のり、ごま、ゆず、しそなどを使用したものも義務表示の対象(こんにやくが50%以上である場合)

【表示方法】「こんにやく芋」から「こんにやく粉」を製造し、これを原料として「こんにやく」が生産される場合には、「こんにやく粉」の原料となるこんにやく芋の産地を表示してもよい。

(参考) 主な黒糖加工品の例



「黒糖」などの定義の明確化

「黒糖」「加工黒糖」の原料原産地表示を義務化することに伴い、その定義を明確化し、義務対象となる食品の範囲を明らかにする必要。



本年3月に、JAS法の解釈通知である「食品表示に関するQ&A」において「黒糖とは、さとうきびを絞ってそのまま固めたもの」であることを示し、それ以外のものは「黒糖」と表示することができない旨を明らかにした。

また、黒糖を使用していないものは、名称として「加工黒糖」など「黒糖」の用語を使用できない旨を明確化。

黒糖に関する認証制度



○地域団体商標制度とは

地域団体商標制度とは、「地名+商品(役務)名」からなる地域ブランドが商標権を得るための基準を緩和し、事業協同組合や農業協同組合等の団体が商標を使用することにより、一定範囲の周知度を得た段階で地域団体商標として早期に権利取得することを可能とした制度です。(参考引用資料:「特許庁ホームページ(地域団体商標制度)」より)

- ・地域団体商標名: 沖縄黒糖 (決定年月日: H19. 6. 8)
- ・権利者名: 沖縄県黒砂糖協同組合
- ・指定商品又は役務: 沖縄県産の黒砂糖

<効果> 競合する輸入含みつ糖及び再製糖との価格差が大きいことや消費低迷の影響等から、売上に対する効果は今のところ見えない (参考引用資料:「2010地域団体商標」経済産業省特許庁)

○「本場の本物」とは

日本各地の豊かな食文化を守り、育てるために設けられました。

- ① 製造者の【原料】と【製法】へのこだわりの証です。
- ② 生活者が【安心して味わえる、本物の味】の証です。

沖縄県内の7島で生産される黒糖が、平成18年2月に認定されました。(申請者: 沖縄県黒砂糖協同組合)

種子島沖ヶ浜田の黒糖が、平成21年2月に認定されました。(申請者: 沖ヶ浜田黒糖生産者組合)

(参考引用資料:「食品産業センターホームページ(「本場の本物とは」)(抜粋)より)

○ふるさと認証食品とは

県内に古くからある伝統の製造方法による食品や県産原材料の良さを活かした食品、独自の技術により生産された特色のある食品について、製造方法や使用原料等の基準を定め、これに適合するものを「ふるさと認証食品」として認証し、品質のよい地域の特産品であることを表示する制度です。認証されたものには、認証マーク(全国共通のEマーク)をつけることができます。

鹿児島県内の2事業者が、平成22年3月に認証を取得しています。

(参考引用資料:「鹿児島県庁ホームページ(ふるさと認証食品とは)」より)



こんぶ巻

昆布加工品のうち、こんぶ巻以外の食品(佃煮昆布等)については、細切した製品が多いこと及び国内昆布の使用割合が93%と高く消費者の選択に混乱をきたす可能性が低いことから、今回は義務化の対象としない。

意見募集の結果・・・意見数89件 うち要望数86件

義務化要件該当性

こんぶ巻

【要件Ⅰ】

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

➤国内産乾燥昆布価格は、中国産乾燥昆布価格の約2～3倍である。

➤加工工程に具材(ニシン等)を巻いて干びょうで縛るといった手間のかかる工程が入るものの、もちと同様に原料である昆布の品質に影響を及ぼすものではない。

➤昆布の味付け、包装、殺菌等の工程は、原料原産地表示を義務付けている「あげ落花生」等と同様である。



原料である「昆布」には、原産地に由来する品質に差異があり、これが昆布巻きの品質に大きく反映されると一般に認識されていることから、要件Ⅰをみたす。

【要件Ⅱ】

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

こんぶ巻は、一般には全体重量の2/3を昆布が、1/3を具材が占め、原料のうち昆布の占める割合が50%以上となっている。

まれに、具材が非常に大きく、原料のうち昆布の占める割合が50%未満となる商品もあるが、このような場合には表示義務は課されないこととなる。

(参考) 「もち」、「あげ落花生」の原料原産地表示

もちは、もち米のみで又はもち米に米粉、とうもろこしでん粉等を加えて製造、包装したものを対象とし、草餅、豆餅のように、副原料を使用した包装もちについても対象。

あげ落花生(バターピーナッツ)は落花生を油で揚げたて塩味などを付け、包装、殺菌等を行ったものが対象。

こんぶ巻(こんぶ加工品)をめぐる過去の議論と現在の考え方

過去の議論

昆布巻き

平成16年3月 第14回共同会議資料

- ◆ 複数の食材の組み合わせ、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当ではない。
- ◆ 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。

こんぶ加工品

平成18年9月 第30回共同会議資料

- ◆ 国内の昆布巻き等の製造、流通の実態が大きく変化してはいない。さけ・にしんの調製品の輸入量は増加傾向にあるが、このうち昆布巻き等こんぶ加工品がどれくらい含まれているかについては不明。
- ◆ 他の原料との組合せ、加熱、調味等の工程を経て製造され、加工度が高い食品。

現在の考え方

- 意見募集等において、消費者からもこんぶ巻の昆布について義務化要望が出されている。
- こんぶ巻中間製品の推定輸入量は約2千トンであり、国内総生産量5.3千トンの38%を占めている。
- 消費者庁の調査で、水戻し後巻かれた状態の輸入中間製品が国内で味付け・加熱され、国産の「昆布巻き」として販売されており、味付け・加熱した食品として義務対象であるあげ落花生やうなぎ加工品と比較して加工度が高いとはいえないことが判明した。
このことから、他の食材(にしん・干びょう等)の組み合わせが昆布の品質に影響を及ぼすものではなく、複数の食材を組み合わせることにより、昆布の品質の差異がこんぶ巻としての品質に反映される程度が低くなることがあるとすれば、加工度の問題ではなく、原材料の占める割合(要件Ⅱ)の大小で判断すべき。
- 意見募集等において、義務化要望も多くあったところであり、食品事業者にも一定の理解を得ていることから、表示実行上の問題も少なくなっている。