

Press Release

原料原産地表示に関する意見交換会の開催について

平成22年2月23日
消費者庁

1. 概要

JAS法に基づく加工食品の原料原産地表示については、消費者庁において、情報の収集・分析を行っているところですが、原料原産地表示の検討に先立って、広く皆様のご意見を伺いたく、消費者庁担当官との意見交換会を開催することとしました。

(1) 日時 平成22年3月29日(月) 10時~16時

(2) 場所 三田共用会議室(東京都港区三田2-1-8)
(https://kbbs.hq.admix.go.jp/mita_site/map/index.html)

2. 進め方

(1) 意見交換会の開催に先立ち、拡大すべき食品の可否等、原料原産地表示に関する意見を募集しますので、別記様式に記入の上、メール又はFAXにて、3月11日(木)午後5時までにお寄せください。

提出されたご意見については、消費者庁ホームページで公表しますので、予めご了承ください。なお、公表の際に匿名を希望する方はその旨を明記願います。

(2) 提出いただいたご意見の中から代表的なものを選び、意見交換会でのご発言をお願いしたい方に対し、3月17日(水)までに参加の可否を確認する連絡をさせていただきます。

なお、意見交換会に参加に関する旅費は、自己負担となりますので、ご了承ください。

(3) 意見交換会では、公開で、論点別に質疑・意見交換を行います。また、意見交換会における資料及び議事概要は消費者庁ホームページで公開いたします。

スケジュールの詳細については、後日、消費者庁ホームページでお知らせします。

3. 傍聴希望者の募集

意見交換会において傍聴を希望される方は、3月24日(水)12時までに、氏名、所属、住所、電話番号を明記の上、g.hyojiiken@caa.go.jpまでメールにてお申し込み下さい。プレス関係者もメールにてお申し込みいただくとともに、撮影を希望される方は、その旨を併せてご記入ください。

問い合わせ先

消費者庁食品表示課 小椋、吉田
電話 03-3507-9223
FAX 03-3507-9292
E-mail g.hyojiiken@caa.go.jp

Press Release

参考

原料原産地表示の検討にあたって

JAS法に基づき容器包装に表示する原産地表示についてどうお考えですか。

消費者からは、対象品目の拡大(外食・中食も含む)の要望があります。このため、厚生労働省と農林水産省の「食品表示に関する共同会議」では、原料原産地表示の拡大に向け、以下の課題を踏まえた検討を進め、昨年8月に報告書をとりまとめました。

- ① 頻繁な原材料産地の切り替えへの対応
- ② 物理的スペースの制約
- ③ 原料原産地情報の分からぬ輸入中間加工品への対応

一方、企業では自主的に原料情報の提供を進めており、自主ガイドラインを作成し業界全体で原料原産地表示を推進しているところもあります。また、現在の経済状況の下、義務化に伴う費用負担の方法についてご意見がある事業者もあると聞きます。

このような中、以下のような個別品目についての提案が消費者庁に寄せられています。これらの品目を含め、原料原産地表示の対象として追加すべき品目について、どうお考えでしょうか。

- ① 黒糖(さとうきび)の原料原産地義務化（黒糖を使用した食品の黒糖産地の義務化）
や黒糖・黒砂糖の範囲について
- ② りんごジュース、ミカンジュースなどの原産地表示の義務化、果汁を使用した加工食品における果実産地の表示義務化
- ③ 水産物に関する原料原産地の拡大
 - ・昆布巻きの昆布の原産地表示の義務化
 - ・削りぶしの原料かつおふしの産地表示はどこがよいのか
「かつおの漁獲場所」、「かつおを処理し「なまり節」にした場所」、「なまり節」をくん乾し「ふし」にした場所（削りぶし品質表示基準の原産地）」
- ④ 食用植物油の原料原産地表示の義務化
(ナタネなどの原料の産地表示の義務化)

参考資料

食品の表示に関する共同会議報告書 No.7 (平成21年8月)

(http://www.maff.go.jp/jas/kaigi/pdf/heukoku_090828a.pdf)

食品表示をめぐる主要な論点 (平成22年2月 2ページに「原料原産地表示の拡大」)

(<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin163.pdf>)

発言者所属	題二 巻見 ナタネなどの食用植物油の原料原産地表示の義務化等	<p>輸入農産物のなかでも、つとも大量輸入している油量作物ですが、食用油の原料原産地表示はまったく手付かずのままです。食用油の表示は、現行では、原材料名が「食用〇〇油」と品名と同じ表記がされている意味をなしていません。</p> <p>原油を輸入して国内で加工する場合は「原材料名、なたね種実(カナダ産)」のようにして、原料の作物名と産地を表示すべきです。オリーブ油など、原料を輸入した油を専ら使用する場合は「オリーブ油(〇〇国)」とし、原料オリーブが異なる国の場合には「オリーブ(〇〇国)使用オリーブ油(〇〇国)」と表示すべきです。調合油の場合には以下のように、これに加えてそれぞれの油の使用割合も表示が必要です。例「原材料:ゴマ(中国産)使用ごま油(国産)6割、ダイズ(米国産)使用ダイズ油(国産)4割」。</p> <p>また輸入油量作物のダイズやナタネ、コーンが遺伝子組み換え割合が現在では8、9割に達するにもかかわらずGMO表示はされないままです。現在の遺伝子組み換え表示においては、最終商品のDNA分析によつて検知できる場合に表示といふ理由になつています。そのためDNAを検知しにくいとして油には表示がされません。最終商品での検知ではなく、EUのように原料作物での検知を根拠にすべきです。遺伝子組み換え不分別の原料作物を利用した食用油にはその旨を表示するということです。</p> <p>食用油の事故は生命にかかる場合もあり、原料の出所から加工までトレーサビリティのきく流通管理がなさるべきものです。そのためにも原材料名表示が重要です。消費者の選択のため、また国産油量作物振興のためにも食用植物油の原料原産地表示、遺伝子組み換え表示の義務化が必要です。</p>
遺伝子組み換え食品いらない! キャンペーン	食用植物油に原料原産地表示の義務化を求めます。	<p>食用植物油といわれるナフタネ、トウモロコシ、大豆が主なものですが、この3作物で油の原料となるものは日本ではほとんどのナタネ、大豆はアメリカからの輸入が大半をしめていますから、原料原産地表示は現段階でも不可能です。また、この3作物が生産されているアメリカでは遺伝子組み換え種が主流でありますから、輸入量のほとんどが遺伝子組み換えですが、これがうの原料は「レーザビリテイ」が確立されれば遺伝子組み換えであることは表示できます。その他にごま油、オリーブ油、紅花油などがありますが、これらはまだ油量作物ではありません。加工食品の原料原産地表示は、現段階も容易にできるものと推察されます。加工食品の原料原産地表示を希望します。</p>
有限会社影山製油所	食用〇〇油と原材料名一食用〇〇油について	<p>名称: 食用〇〇油 原材料名: 食用〇〇油…当社搬入は農産物として入庫しますが? 国産100%表示の食用〇〇油が店先に並んでいるのを見ますが、原料は2008年度で0.04%でしたが、助成金が切られた中で原料は減つて来ています。 JAS法、業者間JAS法等々に開しましても、納得できない事が多々あります。何卒宜しくお願い申し上げます。</p>

加工食品の原料原産地表示に関する意見

- 是否ではなく表示の基本的考え方として、次の意見を申し述べます。説明の機会を与えて貰うのであれば、具体的な資料を以て説明いたします。
- 1 表示の合理的根拠と国際的なルールとの整合
加工食品の規格や表示に對しては、すべての食品に共通する合理的な規範が必要となる。多様な食品が国際流通する現実を踏まえ、我が国への食料供給に支障を來さないよう、国際ルールに準拠し、国際ルールに生じることのないよう、国際ルールに準拠し、国際ルールに準拠することうがかかる。
- 2 原料表示の概念の明確化
原料表示の本來の目的
〔1〕原料表示は一般に原料という名称が用いられており、適正な食生活の推進といふ観点から、現実には食品の構成成分(ingredient)という概念がより適切である。食品の有する栄養機能を表示により判断できるという観点を明確にするべきである。
- 〔2〕原料の概念
加工食品の多くは複数の原材料を用いて高次の加工が行われており、一般的に最終加工の一歩階前の状態のものを称している。この原則をはずれ、高次加工品についても原料とは起原作物とするのであれば、特に複数の原材料を使用する場合は不可能と言わざるを得ない。
- 〔3〕原産地の概念
国際的には、食品の性質に大きな変化を生じる加工を行つた場合、その加工を行つた場所が原産地となることとされており、UAS法の原産地も同様の概念になつてゐる。植物油の場合、固体である量子から液状である粗油へと生質が一変する。植物油の国際流通で行われることが一般的であり、日本でも90万トンの主として粗油が輸入され、最終製品として精製されている。
- 3 実行の困難性
原料原産地の厳格な表示は実行不可能な面があり、罰則を半うものであるので、觀念論ではなく実行確保の方法論を含めた議論が必要と考える