

## 原料原産地表示の義務表示対象品目の選定等について

(これまでの経緯)

8月6日 共同会議報告書公表、以下の要件を満たす商品について表示実行上の問題点も考慮しながら義務表示対象品目を検討

- 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、(品質要件)
- ②製品の原材料に占める主原料である農畜水産物の重量の割合が50%以上である商品(50%要件)

報告書に対するパブリック・コメント実施

11月12日 原料原産地表示を義務付けるべき加工食品の品目について(品目群リスト) 公表

品目群リストに対する書面での意見、公開ヒアリングでの意見陳述募集

12月～2月 公開ヒアリング(全国9ヶ所)

## 主な論点

### 1. 義務表示対象品目の選定

○別紙1(品質要件を満たすと考えられる品目群)に加えるべき品目、除外すべき品目はあるか。

○別紙2(別紙1に準ずる品目)の品目ごとの扱いをどうするか。また、加える品目はあるか。

### 2. 表示方法

○報告書に示された表示方法について、見直す必要があるか。

# 意見の概要

注) 以下は、公開ヒアリング、パブリックコメントにおける主な意見の概要であり、それぞれの意見の詳細については、全てウェブ上で公開している。  
[http://www.maff.go.jp/www/council/council\\_cont/sougou\\_syokuryou/kyodo\\_kaigi/1512kakou\\_kentou.htm](http://www.maff.go.jp/www/council/council_cont/sougou_syokuryou/kyodo_kaigi/1512kakou_kentou.htm)

別紙1	賛成	反対	その他	論点
全体	<ul style="list-style-type: none"> <li>別紙1を対象とすることは賛成。(消費者団体、事業者団体)</li> <li>生で食するか、加熱して食べるべきかなど判断しやすくなった方がよい。(個人)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>選定条件があいまいなため対象となるか否かの判断に苦慮。(事業者)</li> <li>直ちに義務化するのではなく、ガイドラインのような形でまずは定着を図り、特に義務化が必要なものを対象としていくべき。(事業者)</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>義務表示対象品目については、表示の実施状況、トレーサビリティの進展・普及状況、原料を含めた生産・流通・消費状況等をふまえ、一定期間内に見直すこととしてはどうか。</li> </ul>
1、乾燥した農畜水産物	<ul style="list-style-type: none"> <li>以下のものが表示対象とされることに賛成。</li> <li>輸入干柿 (事業者団体)</li> <li>乾燥果実 (生産者団体)</li> <li>サクラエビ (静岡県)</li> <li>シラス干し (個人)</li> <li>ほっけ開き (個人)</li> <li>かんぴょう (個人)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ドライフルーツ、中華材料、製菓材料の包装材料の表示コストが大きく対応できない。(事業者)</li> <li>干しするめを加工した「あたりめ」は加工過程に調味、加熱工程を含むので表示対象外と理解している。(事業者)</li> <li>水産加工では、煮熟等の加熱工程及び塩蔵・塩漬工程が重要な工程であり、実態を正しく把握し個別品目で明確に選定すべき。(事業者団体)</li> <li>煮干し魚介類は煮熟工程が重要であり、対象から除外すべき。(事業者団体)</li> <li>釜揚げしらすは煮熟工程のみで乾燥工程はないので除外すべき。(事業者団体)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>乾いたけの産地表示の規制を見直してほしい。(事業者)</li> <li>乾燥、塩蔵わかめの「原そう」表示の撤廃 (事業者)</li> </ul>	
2、塩蔵した農畜水産物	<ul style="list-style-type: none"> <li>以下のものが表示対象とされることに賛成。</li> <li>海ぶどう (事業者)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>「粒うに」「練りうに」「混合うに」等のうに加工品は、生うに、塩うにを原料として練り等の加工工程を経た発酵食品であり、塩蔵品ではない。(事業者)</li> </ul>		
3、混合した農畜水産物	<ul style="list-style-type: none"> <li>刺身盛り合わせが表示から除かれたのはなぜか。表示を希望する。(個人)</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>刺身盛り合わせで主原料50%以上のものは、他の混合した農畜水産物(カット野菜ミックス、カットフルーツミックス合挽肉等)と同様、対象に含める必要があるか。</li> </ul>
4、調味液につけた農畜水産物	<ul style="list-style-type: none"> <li>食衛法で食肉扱いとなっている下味と衣をつけた生のとんかつなどを追加すべき。(個人、事業者)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>水産物漬物について、複数の水域で漁獲する場合や複数の原産国のものを使用する場合の表示が困難。(事業者)</li> <li>水産物漬物で二度漬けを行った場合も一工程と見るのか。(事業者)</li> <li>しめ鯖は塩蔵、調味液漬けの2段階を経るので除外すべき。(事業者団体)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>水産物の場合、原産国により生産水域名、養殖の場合原産国名とした方が消費者に誤解を与えない。(事業者)</li> </ul>	
5、その他	<ul style="list-style-type: none"> <li>ポイルほたての表示対象への追加。(生産者団体)</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>刺身と同様に売られるゆでだこ、かつおのたたき等についても原料原産地を表示すべきか。</li> </ul>