

1. 全ての加工食品(の原材料)を対象とする必要があるか

(参考) 具体的イメージ(スナックめんの一括表示)

名称 スナックめん 原材料名 味付油揚げめん(小麦粉、植物油脂、でん粉、食塩、チキンエキス、ポークエキス、醤油、糖類、香辛料、動物油脂(鶏脂、豚脂)、蛋白加水分解物、野菜エキス、乳蛋白)、卵、豚肉、エビ、植物蛋白、乳糖、食塩、醤油、ねぎ、蛋白加水分解物、香辛料、ポークエキス、野菜エキス、チキンエキス、調味料(アミノ酸等)、炭酸Ca、かんすい、カラメル色素、増粘多糖類、カロチン色素、酸化防止剤(ビタミンE)、ビタミンB2、ビタミンB1、パプリカ色素 内容量 77g(めん65g) 賞味期限 外装フィルムに表示 保存方法 直射日光を避け、常温で保存して下さい 調理方法 ①フタを半分まではがし、熱湯を内側の線まで注ぐ ②フタをして3分でOK / 使用上の注意 枠外右部にマークで記載 製造者 株式会社 製造所固有記号は外装フィルムに表示

合成保存料、合成着色料は使用していません。 **熱**

**100%植物油フライ**

お願い ●製品についてのお問合せは外装フィルムとフタをそえて現品をお客様相談室までお送り下さい。

## 2. 対象品目の選定方法について

・表示対象品目を選定するにあたっては、従来、平成12年3月に策定された「原料原産地表示のあり方」（検討会報告）に従って、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。

(現行の表示対象品目)

- ①農産物漬物、②乾燥わかめ、③塩蔵わかめ、④塩干魚類（あじ、さば）、⑤塩蔵魚類（さば）、⑥うなぎ加工品、⑦かつお削りぶし、⑧野菜冷凍食品

・この結果、同種の品目でも表示対象品目とそうでないものに分かれている（例：塩干魚類のうち「あじ」「さば」のみ、塩蔵魚類のうち「さば」のみが対象）等、消費者、事業者双方にとってわかりにくいとの指摘。



消費者、事業者双方にとってわかりやすい表示基準とする観点から、従来の個別品目ごとに検討し、追加する方法を改め、一定の基準(考え方)に該当する品目群をまとめて検討対象とすべきではないか。

### 3. 選定基準について

#### (1) 現行の表示対象品目選定基準

(1) 流通、消費段階で商品の差別化がされているか

- ・原材料の原産地による差異が品質に反映されるか
- ・加工の程度が比較的低くおおむね原形をとどめているか

(2) 消費者に誤認を与えるような表示実態があるか

(3) 他の方法では消費者の誤認を防ぐことが困難か

(4) 原材料の原産地がある程度一定しているか

(5) 表示を事後的に確認する手法・体制は十分か

## (2) 表示対象品目選定基準の見直し方向(案)

(現行規定)

### (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、原材料が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。

(論点)

「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、原料原産地表示の基本的な目的であり基本要件ではないか。

これをそのまま選定要件に当てはめると、客観的選定要件としては適用困難なことから、以下の要件を全て満たすものを表示対象品目として検討してはどうか。

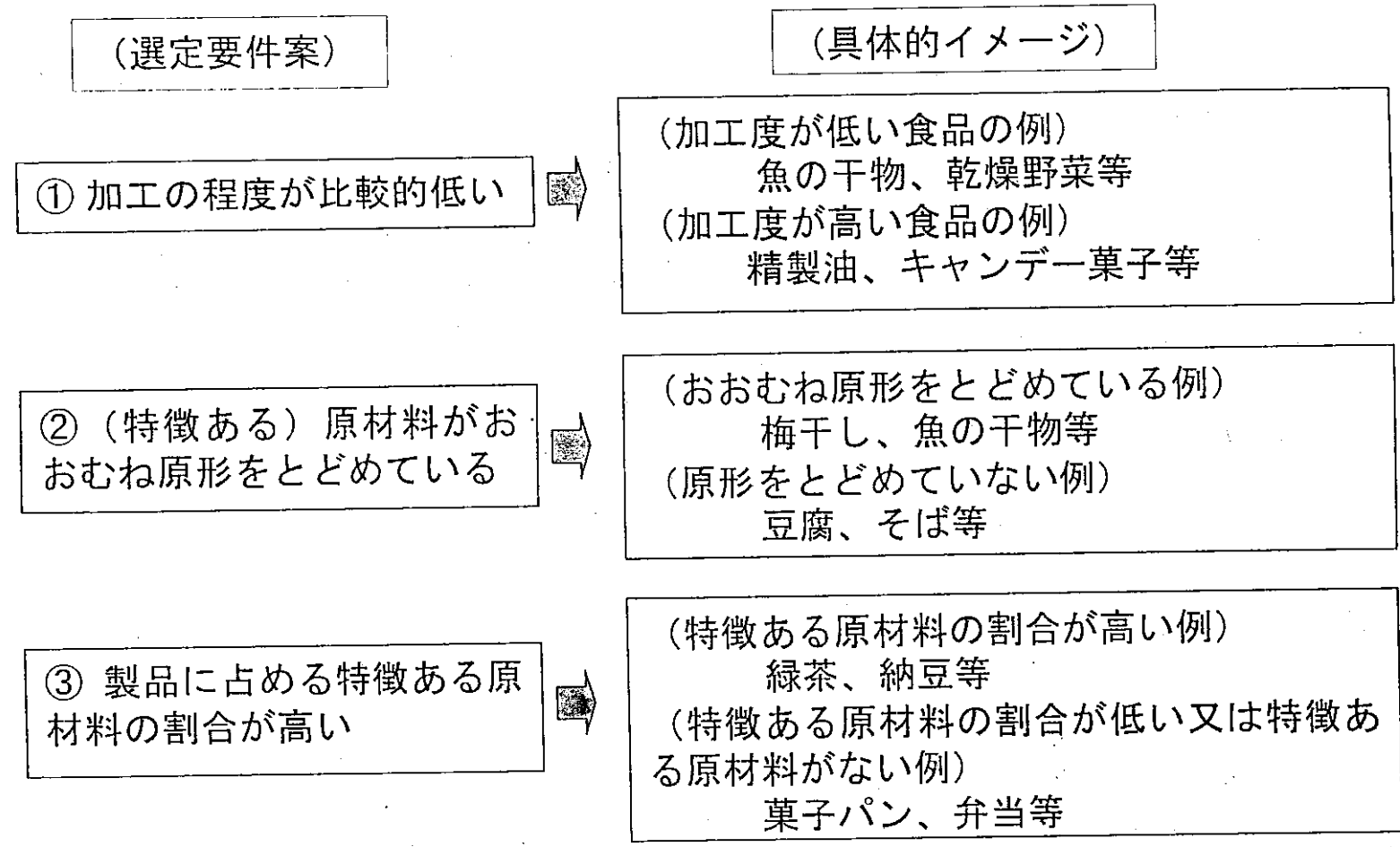
① 加工の程度が比較的低いこと

② (特徴ある)原材料がおおむね原形を留めていること

③ 製品に占める特徴ある原材料の割合が高いこと

〔加工食品が一般に多くの原材料で構成されていることを考慮すると、③を表示対象品目選定要件として追加してはどうか。〕

(参考) (1)に関する選定要件案と具体的イメージ



※ 実際の表示対象品目の検討にあたっては、①～③のすべてを満たすものを対象とする。