

原料原産地表示に関する意見交換会資料

2010年3月29日
太陽化学株式会社

◆ 原産地表示拡大にかかる問題点

I. 加工食品の位置付け

- ① 加工食品は安価で一定の品質を確保することが求められる食品であり、特定の品質を求めている原材料や副原料は、コスト面から原産地を特定しない原料調達を実施します。
- ② 日本は食料自給率が40%程度であり、輸入の食品原料や加工食品を有効に利用しなければならず、日本だけが原産地表示を輸入品（国内流通するためには）にまで求めることは国際的に見ても非常に大きな障壁となる可能性があります。
- ③ 業者が加工食品に使用する原材料はその原料調達事情から、同じ原料でも複数国の原産地原料を使用する場合や単一国である場合など様々です。
- ④ 原産地を使用量順に表示する場合、毎回同じ量を使用するとは限らず、正確な表示が難しいです。
- ⑤ 海外調達原料の場合、調達国が複数ある場合があり、必ず毎回全ての調達国の原料を使用しているとは限りません。

※これらが表示で縛られるとなると、効率的な原料の切替えが事実上出来なくなります。

II. 加工食品の成り立ちについて

- ① 加工食品は一時的な加工のみで成り立つものではなく、何次もの中間加工が存在することも多いです。また中間加工等で、更に加工食品を原材料として使用することも一般的に行われております。
- ② 加工食品メーカー間や輸入者間（いわゆる業者間）においては、原材料情報のやりとりは高度な内容の規格書やWEBで対応しており、わざわざ中間加工品等の場合にも表示で示さなければならないことに不合理性を感じます。
- ③ 表示を通じて全ての原材料に関しての膨大な原産地情報を受け渡しして行くことは記載不備などの問題で、品質や健康影響のない無駄な回収が発生しやすくなると思われま
- ④ 高度加工されたものの輸入品の場合、起源原材料がごく一般的な農産物であれば、その調達国は膨大な数にのぼることがあります。（デキストリン、糖類などの場合のとうもろこし）

III. 誤認の問題

- ① 原産地表示の拡大が行われると、品質に良い印象があると思われる原産地原料をわずかに使用しただけでも記載することもでき、優良誤認などの問題が発生しやすくなると思われま
- ② 添加物等では、起源原材料が必ずしも農畜水産物ではないため、石油や鉱物資源などの場合、原産地の特定や原産地の開示そのものに意味がないと思われま

※表示拡大には、以上の問題があり、現行指針で決められた20+2品目にとどめるべきです。更に原産地表示を行う場合は、義務ではなく自主性に任せるべきであり、その場合は消費者に誤認を与えないように責任ある対応（取り決め）が必要と考えます。