

資料2. 「加工食品の原料原産地表示の拡大について」に対する意見

1. 全体的意見

・タイトルの「加工食品の原料原産地表示の拡大について」は、本検討会にはふさわしくない。本検討会は、原料原産地表示の拡大を議論する場ではなく、加工食品に原料原産地表示を行う場合のルールを、食品表示制度の中の表示項目のひとつとして検討する場である。

従って、タイトルは「加工食品に原料原産地表示を行う場合のルールについて」とすべきである。

・原産地表示に関しては、加工食品の原料原産地表示のだけではなく、食品の原産地表示の原則・ルール等を検討すべきである。

・これまでの原料原産地表示は、JAS法の品質表示基準の枠組みで行われてきた。JAS法に基づく食品の表示はすべて、「品質」表示基準の下で行われてきた。即ち、JAS法の下で、食品表示を行う場合には、合理性があっても、合理性がなくても表示項目を「品質」に関連付けてきた。遺伝子組換えのJAS法に基づく表示も、「品質」に関連する表示とされている。別途、遺伝子組換えの表示も検討されると考えられるが、すべての表示を「品質」に関連する表示とする原則について十分議論が行われるべきである。

・原料原産地表示を「品質」関連させているのは、日本だけである。例えば、原産国表示についての検討（議題8）に関する2004年コーデックス食品表示部会第32回セッション（CCFL；Codex Committee on Food Labelling）報告書のパラグラフ112において、以下のように記述されている。

『The delegation of Japan also supported work of country of origin including the declaration of the origin of ingredients in response to *the growing consumer’s recognition that the quality of foods was related to their origins. This view was supported by the Observer from IACFO. Many delegations and observers supported new work in this area since in their view this would provide useful information which consumers had been requesting and the current provisions were too general and did not provide sufficiently clear guidance as to when and how the labeling of country of origin should be applied. 』

（*消費者の原産地に関係した食品の品質への関心の高まり）

・多くの加盟国の中で、原産地表示を「品質」に関連付けているのは日本だけである。他の国は、原産地表示は消費者への情報提供のためと見なしている。

・今後、原産地表示は JAS 法からは独立することになる。従って、原産地表示は、「品質」に関連するというこれまでの考え方から逃れられることになる。

・原産地表示は、原料原産地表示は、「表示しないことにより消費者を誤認させる、欺く」、「消費者の informed choice（知らされた上での自己選択）のため表示」という「品質」ではない別のロジックに基づいて、検討されるべきである。

・これまでの、国内における議論においても、原料原産地表示が「品質」と関連しているのかに関して疑問が提示されてきた。品質との関係を断って、原料原産地表示を議論すべきである。

・したがって、原料原産地表示の拡大を議論するのではなく、原産地表示を含め、原料原産地表示の理論的根拠、原則、ルール、対象品目等を議論すべきである。

・原料原産地表示を検討する場合には、輸入食品の存在を考慮に入れ、WTO 等のルール等を十分念頭に入れ、原料原産地表示が非関税障壁と見なされないよう、留意すべきである。

2. 国際ルール

2-1. コーデックス委員会 (CODEX STAN 1-1985 FOOD)

〔包装食品の表示に関する一般規格（現行規格）〕

（抜粋：原産国表示関連部分）

〔仮訳〕

4.5 原産国

4.5.1 原産国の省略が消費者を誤認させる又は欺く恐れのある場合は、当該食品の原産国を表示しなければならない。

4.5.2 ある食品が当該性質を変化させる加工を別の国で受ける場合、表示上は、当該加工が施された国を原産国として表示しなければならない。

2-2. 食品表示部会第 33 回セッション(2005 年)

2-2-1. 経緯

1985 年に制定された「包装食品の表示に関する一般規格」の中で、「原産国が表示されないと消費者に誤認を与えるおそれがある場合には表示しなければならない」旨規定されている。この規定の改正作業を始める必要があるかどうか、2001 年から議論が開始され、2004 年には新規に改正作業は不要との結論がでたものの、コーデックス委員会 CAC 第 27 回セッション（2004）において改正を求める声があったため、今回の会議において「現行規定で十分であるか」、「現行規定の解釈に困難はあるか」について議論することとなった。

2-2-2. 会議結果のポイント

・ EC 諸国とスイス、ノルウェー、韓国が改正を求めたものの、新興国をはじめその他の多くの

国が、現行規定で十分であり改正不要との立場を示した。我が国からは、現行規定には各国の解釈に委ねている部分があり、各国の取組みには差異があることを具体的に紹介した上で、各国の解釈が妨げられないのであれば、現行規定のままでも問題は生じない旨発言した。

- ・ 検討の結果、原産国規定の改正作業は中止されることとなった。

3. EU（欧州連合）

- ・ 原料原産地に関してルールを持っているのは、英国（UK）だけと推定される。これに関する指針¹がある（添付）。またこれに関連する評価報告書²も出されている（添付）。
- ・ 現在、英国（UK）の原料原産地表示は、食肉製品の乳製品に限られている。今後は、先般発効した EU の規則(EU) No 1169/2011 によって変わってくる可能性がある。
- ・ また、規則（EU）No 1169/2011 の第 26 条に原産地・原産地表示の規定があり、加工食品に該当する原料原産地表示は、この 26 条の paragraph 5.(g)に規定されている。即ち、食品の 50%を超えている原材料。
なお、paragraph 5 については、ヨーロッパ委員会が 2014 年 12 月 13 日までに、報告書を提出しなければならないと規定されている。従って、現在のところ、EU 全体としては、加工食品の原料原産地表示の規定はありません。ただ、「主要原材料の原産国は、当該食品の原産国と異なっている場合には表示されねばならない」とこの規則で規定されている。
- ・ 英国（UK）、欧州連合（EU）においては、いずれにしても、原料原産地・原産国の表示の原則は、「表示しないことが、消費者を誤認させるかも知れないと思われる場合」である。

第 26 条

原産国もしくは原産地

5. 2014 年 12 月 13 日までは、(ヨーロッパ) 委員会は、以下の食品に関する原産国もしくは原産地の義務的表示に関して報告書をヨーロッパ議会と理事会に提出しなければならない：

- (a) 牛肉以外のタイプの食肉および paragraph 2 のポイント(b)に言及されているもの；
- (b) 乳；
- (c) 乳製品において原材料として用いられる乳；
- (e) 未加工食品；
- (f) 単一原材料製品；
- (g) 食品の 50%を超えている原材料。

4. 米国³

4-1. A Country of Origin Labeling (COOL)

- ・ 2002 年及び 2008 年農業法により 1946 年農産物販売法（AMA）が改正され、販売業者は、顧客に対し、対象製品について原産地表示を行うことが義務づけられた。

¹ COUNTRY OF ORIGIN LABELLING GUIDANCE, Food Standards Agency (31 October 2008)

² National Country of Origin Labelling Evaluation, Commissioned by: DEFRA (26 May 2011)

³消費者の安心・安全確保に向けた海外主要国の食品に関する制度に係る総合的調査（平成 21 年 7 月、内閣府国民生活局の資料 第 5 章アメリカから抜粋）

- ・ 対象となるのは、牛（仔牛を含む）、羊、鶏、山羊、及び豚の切り身とひき肉、天然・養殖の魚介類、生鮮農産物（生鮮・冷凍果実及び野菜、塩漬けのチェリー）、マカダミアナッツ、ペカンナッツ、朝鮮人参、及びピーナッツである。
- ・ 天然・養殖魚介類を除く、すべての対象製品については、2008年9月30日まで義務的な表示（Country of Origin Labeling, COOL）の実施が延期されていた。
- ・ 2008年農業法では、鶏、山羊、マカダミアナッツ、ペカンナッツ、及び朝鮮人参が対象品目に加えられ、複数の原産国に関連する製品の表示を含め、COOLに関する諸規定が改正された。これにより、2005年4月に公表された暫定的な最終規則（interim final rule）が修正され、2008年8月1日に公表された（同年9月30日施行）。
- ・ 2009年1月15日、USDA/AMS（Agricultural Marketing Service）は、COOLに関する最終規則（final rule、以下「COOL 最終規則」という）を公表した。本規則は、定義、消費者への通知、及び原産地表示の要件、そして、販売業者と生産者の双方に対する対象品目に関する記録の保持について定める。本最終規則は、2009年3月16日に施行されている。

4-2. 加工品の扱い

- ・ COOL は加工品の原材料には適用されない。加工品とは、対象製品から作られ、①加工によりその性格が変化したもの、又は②少なくとも他の1以上の対象製品か、他の実質的な食品成分と組み合わせられたものを指す。対象製品の性格が変化する加工方法には、調理（例）焼く）、保存加工（例）塩蔵）、燻製、及び再構成（例）乳化と押出加工）がある。
- ・ ただし、多くの輸入品には、1930年関税法により原産地表示が求められる。例えば、グリーンピースとにんじんの冷凍ミックスベジタブルは、COOL 最終規則によれば加工品となる。しかし、1930年関税法に基づき、原産地を表示しなければならない。魚介類についても同様である。例えば、チリから輸入され、米国でスモークしたサーモンや、タイから輸入され、米国で調理したエビにも原産地表示が求められる。

4-3. 原産地の通知

- ・ COOL 最終規則により、直接的又は間接的に、対象製品を販売業者に供給する者は、対象製品の原産地（複数の場合はそれぞれの原産地）と生産方法に関する有用な情報を提供しなければならない。
- ・ 生産方法に関する情報とは、天然・養殖魚介類について、その違いを識別するためのものである。
- ・ 原産地情報は、個々の製品、船荷全体、又は小売される製品に付随する文書により提供される。

4-4. 米国産表示（Product of the U.S.）

- ・ 米国産と表示するには、次の基準を満たす必要がある。

a 天然・養殖魚介類

COOL 最終規則では、養殖魚介類は、米国内で、ふ化し、養殖され、捕獲され、加工されたことを要件とする。そして、国外で実質的な変更が行われてはならない。

天然魚介類は、米国の水域で、又は米国船籍の船舶により捕獲され、米国内又は米国船籍の船上で加工されたことを要件とする。そして、国外で実質的な変更が行われてはならない。

b 牛肉等

牛肉等について米国産と表示するには、次のような要件を満たすことが必要である。すなわち、①米国で生まれ、肥育され、解体されたこと、②アラスカ又はハワイで生まれ、60日未満の間

カナダで肥育され、米国で解体されたこと、又は③2008年7月15日以前から米国におり、その後継して米国にしていることである。

c 生鮮農産物

生鮮農産物については、米国で収穫された製品でなければならない。

4-5. WTO 紛争

米国の COOL に対するカナダとメキシコの苦情に関する WTO の報告書が、2011年11月18日に発表された。米国の COOL は、TBT 協定の第 2 (1) 条と第 2 (2) 条、および GATT1994 の第 X3 (a) 条に合致しないという結論である。

なお、

TBT 第 2 (1) 条：輸入製品が不利になるようにしてはならない。

TBT 第 2 (2) 条：技術的規則が不必要な障壁を生じさせてはならない

GATT1994 の第 X3 (a) 条：規則等は、同じようであり、公正であり、合理的でなければならない。

この紛争には日本も第 3 者として文書を提出しているが、その内容は判らないが、関心を持っていたことは事実である。

この紛争は、コーデックス委員会資料 CAC/34 INF/3 (2011 年) の 7 ページに記述されている。

one panel to examine Canada's and Mexico's complaints regarding against the United States on certain country labelling (COOL) requirements (WT/DS384* and WT/DS386**);

* ; http://www.wto.org/english/tratop_e/dispu_e/cases_e/ds384_e.htm

* * ; http://www.wto.org/english/tratop_e/dispu_e/cases_e/ds386_e.htm

以上