

容器詰加熱殺菌食品の原料原産地表示に 関する業界自主ガイドライン

平成 22 年 1 月 27 日
社団法人日本缶詰協会

容器詰加熱殺菌食品の原料原産地表示に 関する業界自主ガイドライン

(社)日本缶詰協会

発行にあたって

缶詰食品は、従来は生鮮原料の産地に近い場所で産物の旬の時期に製造することにより品質の高い保存食品を提供していましたが、近年、食生活の変化やわが国の産業構造の変化などにより缶びん詰、レトルト食品に用いられる原材料も輸入品が多く使用されるようになっております。

原料原産地表示については、農林水産省が平成12年から個別品目への表示の義務づけに始まり、平成16年からは20食品群の原材料として使用される生鮮食品のうち重量の割合が50%以上のものへと義務づけられました。この20食品群は加工食品の加工度が低く原産地に由来する原料の品質の差異が最終製品の品質に影響を及ぼすものとして選定され、缶びん詰、ならびにレトルトパウチ食品は加工度が高いことからその対象外とされました。

しかしながら輸入農産物からの残留農薬基準違反や、わが国で許可されていない食品添加物の混入など食の安全に係わる多くの事案が発生したことから、消費者の不安感は募っており、原料原産地についても製品の品質面ではなく、消費者が安心して商品を購入するための選択肢の一つとして情報提供を要望する声が大きくなってまいりました。

このような状況の中、本会では会員各位が消費者に安心して商品を購入していただくための情報提供の一環として原料原産地を自主的に表示するための本ガイドラインを制定いたしました。本ガイドラインはあくまでも業界の指針であり、法的強制力を持つものではありません。しかしながら缶詰食品はその容器形態から消費者が商品の購入時に中味を見ることができないため、製品表示は非常に重要となります。本ガイドラインを運用し、正確で客観的な原料原産地の情報提供に努めることにより消費者の信頼を得、さらなる業界の発展に寄与するものと考えております。会員各位がこの趣旨にご賛同いただき多くの企業で本ガイドラインが活用されることを望みます。

1. 経緯

加工食品の原料原産地に関する表示は平成12年の「梅干し、らっきょう漬け」への義務づけに始まり、平成16年9月には生鮮食品に近いとされる20食品群への義務づけがなされた。この際の選定要件は

- 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
- ②製品の原材料で、単一の農畜水産物の重量の割合が50%以上である商品

であった。このとき缶びん詰、ならびにレトルトパウチ

食品は加工度が高く、生鮮食品に近いとはみなされないことから、原料原産地表示の対象外とされた。

その後、輸入食品の残留農薬基準違反、原料原産地の産地偽装などの事案が続いたことなどから、消費者の食の安全・安心に対する関心が高まり、加工食品に対しても多くの情報提供が要望されるようになった。このなかでも原料原産地情報は非常に関心が高く、すでにこの要望に応え一部の商品では表示が始まっている。しかしながらそれらの表示は各企業が独自に実施しており、客観的な情報提供というよりも優良産地を表示することによる強調表示の側面が大きいと考えられる。

このような状況の中、業界全体が自主的に原料原産地の表示に取り組み、表示対象品目や表示方法などを統一化することで、消費者に客観的で正確な情報をより分かりやすい形で提供し、消費者の商品選択に資することを目的として本ガイドラインを制定することとした。

2. 本ガイドラインの位置づけ

本ガイドラインは、消費者に客観的で正確な情報提供を行うとの観点から、容器詰加熱殺菌食品の製造業者等が自主的に原料原産地を表示するうえでの指針であり、また、自主的な取り組みを推進するためのものである。

3. 目的

本ガイドラインは国内で製造される容器詰加熱殺菌食品（食品を缶、びんもしくはプラスチック容器に充填・密封した後、加熱殺菌を施したもので、常温で流通するもの）について、使用されている主要原材料等の原産地を当該製品に表示することにより、消費者に対して客観的な情報を提供し、商品の選択に資することを目的とする。

4. 原料原産地の表示が必要な製品

本ガイドラインは容器詰加熱殺菌食品（酒類、医薬品及び医薬部外品、乳製品類、飲料を除く）であって、かつ一般消費者を対象として販売される製品のうち、以下の製品を対象とする。

- 1) 農産物製品（農産物に充填液を加え、もしくは加えないで密封したもの。農産物加工品または国内において充填前に調味等をしたものを詰めたものは除く）
- 2) 畜産物製品（食肉鳥卵に充填液として水もしくは食用油脂（味の調整のために若干の調味をしたものを含む）を加え密封したもの）
- 3) 農畜水産物製品で調味・加工等の大半の工程を外国で行い、小分け・選別等および加熱殺菌を国内で行う製品
- 4) 農畜水産物製品で国内で製造している旨を標榜する製品

5. 原産地の表示対象となる原材料

- 1) 主要原材料
すべての原材料のうち配合割合が最も多い生鮮食品（生鮮食品品質表示基準第2条に規定するものをいう）で、かつ配合時の重量割合が製品中に占める割合のうち50%以上の原材料
- 2) 特に強調している原材料
商品名または商品に記載されている説明表示等で原産地が記載されている原材料（加工食品を含む）
- 3) 法令等で義務づけられた原材料
品質表示基準等の法令で表示が義務づけられている原材料

6. 表示の方法

- 1) 表示名称
 - (1) 国産品にあつては国産である旨を、輸入品にあつては原産国名を記載すること。ただし、国産品にあつては、国産である旨の記載に代えて次に掲げる地名を記載することができる。
 - ア) 農産物にあつては、都道府県名その他一般に知られている地名
 - イ) 畜産物にあつては、主たる飼養地が属する都道府県名その他一般に知られている地名
 - ウ) 水産物にあつては、生産（採取および採捕を含む）

した水域の名称（以下「水域名」という.）、水揚げした漁港名、水揚げした漁港または主たる養殖場が属する都道府県名その他一般に知られている地名

(2) 輸入された水産物にあっては、原産国名に水域名を併記することができる。

2) 原産地が複数になる場合

(1) 表示対象となる原材料の原産地が2箇所以上ある場合にあっては、原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。

(2) 表示対象となる原材料の原産地が3箇所以上ある場合にあっては、原材料に占める重量の割合の多いものから順に2箇所記載し、その他の原産地を「その他」と記載することができる。

3) 表示場所

原産地の表示は、下記のいずれかの方法により表示すること。なお、(2)の方法により表示した場合は、どの原材料の原産地であるのかを明らかにすること。

(1) 一括表示欄の原材料名欄の当該原材料に引き続き、カッコを付して記載する。

(2) 一括表示欄もしくは一括表示欄に近接した箇所に「原料原産地名」の項目を設け原産地名を表示する。

ただし、一括表示欄もしくは一括表示欄に近接した箇所に原料原産地名を表示することが困難な場合にあっては、当該するどちらかの箇所に「原料原産地名」の項目を設け、そこに別途記載場所を明記し、その場所に原料原産地名を記載する。

7. 表示に関する特例

1) 特に強調している原材料に関する特例

5. 2) に規定している原材料のうち5. 1) 以外の原材料で、かつ、加工食品品質表示基準第5条第1項の規定の適用を受けるものにおいて、5. 2) の規定に係わらず、同種の原材料に対する当該原材料の配合重量の割合もしくは当該原材料の製品

に占める割合を表示することにより、他の同種の原材料の原産地を省略することができる。この場合割合の表示は原料の原産地名を強調した箇所に近接して表示するか、当該原材料の次にカッコを付して表示すること。ただしその割合が100%である場合は割合の表示は省略することができる。

2) 複数の原産地の原材料を混合して使用している場合

5. 1) に規定する主要原材料が下記のいずれかに該当する場合は、原料原産地に関する表示を省略することができる。ただし法令等で表示が義務づけられている原材料にあってはこの限りでない。

(1) 輸入原料を主体に使用しており、必要に応じて国産原料を混合する場合。

(2) 複数の地域の原材料を使用しているが、製造上の問題から各地域の配合割合が固定できない場合。

(3) 中間加工原料を使用しており、当該加工原料の原料原産地に関する情報が加工業者から提供されない場合。

3) 国内で製造している旨を標榜している製品

輸入品もしくは国産の原料を使用して国内で調理・加工した製品について「国内製造」等の表示をする場合は、5. 1) に規定している主要原材料の原産地を表示すること。また「国産」（「山形産」、「丹波産」等道府県その他一般に知られている地域名称を含む）の用語は、主要原材料の原産地が当該地域である旨が明記されている場合を除き、当該原材料の原産地が当該地域であり、当該地域で製造されている場合以外使用してはならない。

4) 製品への表示以外による原料原産地の情報提供について

2) に規定する理由により製品への原料の原産地に関する表示を省略する場合にあっては自社の商品説明書、カタログ、ホームページ等への記載、もしくは消費者からの相談窓口等を設け電話等で回答するなどにより、客観的かつ正確な情報提供を消費者に対し行っていくことが望ましい。

業界自主ガイドラインQ&A集

1. 全般 (P.6)

- Q1-1 本ガイドラインを発行したのはなぜですか。
- Q1-2 本ガイドラインの位置づけを教えてください。
- Q1-3 本ガイドラインの適用品目であって原料原産地を表示しない、もしくは表示内容に間違いがあったときの罰則はありますか。
- Q1-4 本ガイドラインに従って表示を変更する場合、経過期間はどのくらいありますか。
- Q1-5 今後、改定されることはありますか。

2. 表示 (P.6～14)

- Q2-1 ガイドライン3.にある容器詰加熱殺菌食品の範囲はどこまでですか。
- Q2-2 A2-1にあるプラスチック容器とはどういうものですか。
- Q2-3 ガイドライン4.で業務用製品はなぜ対象外なのか。
- Q2-4 ガイドライン5.1)にある主要原材料について具体的に教えてください。
- Q2-5 みかん30%、パイナップル20%、もも10%を混合したフルーツミックス製品の場合の表示はどうなりますか。
- Q2-6 原材料の畜肉を牛ロース、牛モモと部位の違うものを使用した製品の場合は合算して主要原材料の原産地とみなすのでしょうか。

Q2-7 ガイドライン6.3)にある一括表示欄以外の記載場所に記載する場合はどのような場合ですか。

Q2-8 ガイドライン6.3)(2)にある一括表示欄に近接した箇所とはどこですか。

Q2-9 商品名(主要面)に原料原産地を表示している製品は一括表示欄および一括表示欄に近接して表示するのを省略できますか。

Q2-10 ガイドライン7.2)にある表示を省略する場合とは具体的にどのような場合ですか。

Q2-11 Q2-10に該当する製品ではなぜ原料原産地を省略するのですか。

Q2-12 製品の使用原料の産地が2～3カ国等と不特定で、また製造時期等によって順位が入れ替わる場合はどうすれば良いでしょうか。

Q2-13 黄桃シラップ漬缶詰等の内容や時期により原産地が変わる製品について「黄桃(中国又は、ギリシャ)」と「又は」表示をすることは可能ですか。

Q2-14 原料原産地表示をやむを得ず省略する場合、ガイドライン7.4)にあるホームページの掲載方法を教えてください。

Q2-15 表示対象製品で主要原材料に一次加工品を使用した場合、表示するのは一次加工品ですか、それともその原料の原産地ですか。

Q2-16 原料原産地の表示方法を具体的に教えてください。

Q2-17 ガイドライン5.2)にある“特に強調している原材料”はどのようなものですか。

Q2-18 表示対象外製品や主要な原材料でない原料を特に強調した場合、原料原産地表示は必要ですか。

Q2-19 特に強調している原材料に関する表示の具体例を示して下さい。

3. 表示対象製品（P. 14～17）

（農産物製品）

Q 3-1 ガイドライン4. 1)で農産物加工品が除外されているのはなぜですか。また、どのような製品がありますか。

Q 3-2 ガイドライン4. 1)で充填前に調味等をした農産物製品とはどのようなものですか。

Q 3-3 ガイドライン4. 1)の農産物製品にはどのような製品がありますか。また、その中でも日本缶詰協会が表示を推奨する製品を具体的に教えて下さい。

（畜産物製品）

Q 3-4 ガイドライン4. 2)の畜産物製品にはどのような製品がありますか。

Q 3-5 ガイドライン4. 2)の畜産物製品ではなぜ水煮や油漬製品以外は含まれないのですか。

Q 3-6 肝臓や腎臓、腸等の臓器は牛肉や豚肉等の食肉に含まれるのでしょうか。

（調味・加工等の大半の工程を外国で行い、小分け・選別等および加熱殺菌を国内で行う製品）

Q 3-7 ガイドライン4. 3)の調味・加工等の大半の工程を外国で行う製品とはどのような製品ですか。

Q 3-8 外国で剥皮、切断したものを冷凍にして国内で最終製品として調味、充填、殺菌を行い、製造した場合については該当しますか。

Q 3-9 リパック製品に表示する原料原産地は一次加工品の国名と原料の原産地のどちらを表示すれば良いですか。

Q 3-10 ガイドライン4. 3)の場合、国内で行われる加熱殺菌工程は“製造”にあたりますか。

（国内で製造している旨を標榜する製品）

Q 3-11 “国内製造”と“国産”の表示の違いは何ですか。

Q 3-12 “国内製造”と表示した場合はなぜ原料原産地表示が必要なのですか。

Q 3-13 原料原産地を表示せずに“国内製造”とだけ表示することはできますか。

Q 3-14 主要原材料がない製品の場合、“国内製造”と表示することは可能ですか。

Q 3-15 水産製品や農産加工品等の表示対象外製品が国内で製造している旨を標榜する場合、原料原産地の表示の対象となりますか。

Q 3-16 ガイドライン4. 3)の調味・加工等の大半の工程を外国で行い、小分け・選別等および加熱殺菌を国内で行う製品の場合、“国内製造”と表示できますか。

Q 3-17 どのような場合に“国産”と表示することができますか。

Q 3-18 なぜA 3-17 (2)の場合、原産地の他に製造地も表示と一致している必要があるのですか。

Q 3-19 みかん70% (国産)、さくらんぼ30% (中国)を使用した二種混合果実シラップ漬製品のような場合、“国産”と表示することはできますか。

Q 3-20 みかん40% (国産)、黄桃40% (ギリシャ)、さくらんぼ20% (中国)を使用し、主要原材料がない三種混合果実シラップ漬のような場合、“国産”と表示することはできますか。

1. 全般

Q1-1 本ガイドラインを発行したのはなぜですか。

A1-1 近年、輸入農産物からの残留農薬基準違反、わが国で許可されていない食品添加物の混入など食の安全に係わる多くの事案の発生により、消費者の食品への不信任は募っており、製品の品質面の他に消費者が安心して商品を購入するための選択肢の一つとして原料原産地表示を要望する声が大きくなっています。

このような現状を受け、本会では会員各位が消費者に安心して商品を購入していただくための情報提供の一環として原料原産地を自主的に表示するために本ガイドラインを発行いたしました。

Q1-2 本ガイドラインの位置づけを教えてください。

A1-2 本ガイドラインは原料原産地表示をする際の業界の自主的な表示ルールです。業界全体が共通した原料原産地の表示を行うことにより、消費者がより多くの商品から原料原産地情報を正しく得ることができることから、各事業者等の多くの方がご利用いただけるようお願いいたします。

Q1-3 本ガイドラインの適用品目であって原料原産地を表示しない、もしくは表示内容に間違いがあったときの罰則はありますか。

A1-3 本ガイドラインは業界の自主的なもので、表示内容等がガイドラインに則していなくても罰則等はありません。ただし、原料原産地を表示した際に、その内容に間違い等があった場合や表示方法で消費者が誤認を生じる場合、JAS法に基づく加工食品品質表示基準、不当景品類及び不当表示防止法等の表示関連法令に抵触する可能性があり、当該法令によって処罰されることがありますので、ご注意ください。

Q1-4 本ガイドラインに従って表示を変更する場合、経過期間はどのくらいありますか。

A1-4 本ガイドラインは消費者が商品を選択すると

きの情報を提供する目的で容器詰加熱殺菌食品の原料原産地を表示する際の参考として、表示製品の範囲や表示方法について日本缶詰協会が制定したものです。よって、加工食品品質表示基準のような表示義務ではありませんので経過期間は設定しておりません。順次表示可能な製品から本ガイドラインをご利用いただけるようお願いいたします。

Q1-5 今後、改定されることはありますか。

A1-5 今後の食品業界の動向や状況、法令等の改正、本ガイドラインの利用状況等により、必要な場合は内容の見直しを行っていく予定です。

2. 表示

Q2-1 ガイドライン3.にある容器詰加熱殺菌食品の範囲はどこまでですか。

A2-1 容器詰加熱殺菌食品とは常温で長期保存できるように密封した後加熱殺菌した食品です。缶詰やびん詰、レトルト食品のほかに、プラスチック容器に詰められた果実製品等が含まれます。

Q2-2 A2-1にあるプラスチック容器とはどういうものですか。

A2-2 主にプラスチック素材で構成された容器でアルミ箔を積層したレトルトパウチ食品のほかに、透明パウチやカップ容器等が含まれます。

Q2-3 ガイドライン4.で業務用製品はなぜ対象外なのですか。

A2-3 このガイドラインは消費者が商品を選択するときの情報を提供する目的で制定されています。業務用製品は売り手と買い手が直接情報交換できることから対象外としました。ただし、業務用製品でその製品が加工食品品質表示基準で定められている原料原産地表示の対象となる製品の主な原材料に使用される可能性がある場合は、加工食品品質表示基準で原料原産地

の表示が定められていますので、ご注意下さい。

Q 2-4 ガイドライン5. 1)にある**主要原材料**について具体的に教えてください。

A 2-4 このガイドラインでの**主要原材料**とは製品中に占める原材料のうち配合時の重量割合が50%以上になる原材料のことをいいます。たとえば内容総量300gのミカンシラップ漬缶詰でミカンを210g充填する場合は配合時の割合が70%になるのでミカンは**主要原材料**となります。それに対して内容量100gのミカンゼリーに固形ミカンを20g充填する場合は配合割合が20%ですので、この場合のミカンは**主要原材料**となりません。

Q 2-5 みかん30%、パインアップル20%、もも10%を混合したフルーツミックス製品の場合の表示はどうなりますか。

A 2-5 この場合、どの果実も**主要原材料**に該当しませんので対象外となりますが、任意で原料原産地表示することは構いません。また、上記の例としてみかんが50%の場合、みかんが**主要原材料**となりますので表示の対象製品となります。

ただし、上記の混合製品に原産地を表示する場合、単一の果実について表示をした場合に他の果実も原産地が同一であると消費者が誤認する可能性がありますので、できるかぎり全果実についての原産地を表示することが望ましいと考えます。

Q 2-6 原材料の畜肉を牛ロース、牛モモと部位の違うものを使用した製品の場合は合算して**主要原材料の原産地**とみなすのでしょうか。

A 2-6 この場合、牛ロースと牛モモと合算して、表示した製品重量の割合が50%を超える場合は**主要原材料**とみなします。表示する原料原産地については食肉の部位にかかわらず使用した原産地の重量順に表示して下さい。

原材料名欄に表示する場合は“原材料：牛肉（国産、

アメリカ）”または“原材料；牛肉（ロース、モモ）（国産、アメリカ）”となります。

Q 2-7 ガイドライン6. 3)にある**一括表示欄以外**の記載場所に記載する場合とはどのような場合ですか。

A 2-7 **一括表示欄以外**の記載場所とは、商品名やその近接した箇所（主要面）等、**一括表示欄**もしくは**一括表示欄**に近接していない箇所をさします。この場合、必ず**一括表示欄**もしくは**一括表示欄**に近接した箇所に「原料原産地名」の項目を設けて記載場所を明記して下さい。

Q 2-8 ガイドライン6. 3) (2)にある**一括表示欄**に近接した箇所とはどこですか。

A 2-8 **一括表示欄**の上下もしくは左右で、**一括表示欄**と同視野で容易に読み取れる箇所をさします。なお、“原料原産地：国産（白もも）”、“白ももの原料原産地は国産です。”のように**一括表示欄**に近接して表示する場合は、**一括表示欄**の原料原産地名の項目は省略できます。

Q 2-9 商品名（主要面）に原料原産地を表示している製品は**一括表示欄**および**一括表示欄**に近接して表示するのを省略できますか。

A 2-9 消費者は商品を選択する上での情報を**一括表示**によって得ることから主要面に記載される商品名や主要面に原料原産地を表示した場合につきましても**一括表示欄**もしくは**一括表示欄**に近接して表示して下さい。ただし、容器の形状等の理由により表示が困難な場合にあつては**一括表示欄**もしくは**一括表示欄**に近接した箇所に「原料原産地名」の項目を設けて記載場所を明示することができます。

Q 2-10 ガイドライン7. 2)にある表示を省略する場合とは具体的にどのような場合ですか。

A 2-10 原産地の表示を省略する場合は以下の場合が

あります。

(1) 輸入原料を主体に使用しており、必要に応じ国産原料を使用する場合

国産原料はたとえ価格等の取引条件が輸入品と同等でも、消費者は国産原料が輸入品よりも優良であるとの一般的認識があることから、優良誤認を与える可能性が高くなります。消費者は商品購入の際に常に表示を確認していない可能性があることから、同一製品で国産が使用されている旨の表示がある製品とそうでない製品とが市場で混在することは好ましくありませんので、このような場合は原産地表示を省略します。ただし国産が重量割合で3番目以下であり、表示上“その他”に含まれ“国産”の表示がない場合は問題ありません。

(2) 複数の地域の原材料を使用しているが、製造上の問題から各地域の配合割合が固定できない場合

生鮮農産物の多くは季節生産品であり収穫時期や作柄などで輸入国が変動する場合があります。また畜産物では伝染病等により輸入停止や出荷停止措置がとられる場合があります。このような場合は原産地や配合重量割合の多い順に記載することが困難になりますので表示を省略します。

(3) 中間加工原料を使用しており、当該加工原料の原料原産地に関する情報が加工業者から提供されない場合

中間加工原料を使用して製品を製造する場合、当該原材料の原産地に関する情報は中間加工業者から提供してもらう必要があります。加工食品品質表示基準では、中間加工原料が原料原産地表示の必要な20食品群の原材料として使用される可能性がある場合は、原料原産地の表示を義務づけていますが、缶・びん詰、レトルトパウチ食品は表示が必要な20食品群に該当しませんので提供されない可能性があります。その場合は表示を省略します。なお、中間加工業者には本ガイドラインの趣旨を説明して、できるだけ原料原産地の情報を提供してもらうよう心がけて下さい。

Q 2-11 Q 2-10に該当する製品ではなぜ原料原産地を省略するのですか。

A 2-11 本ガイドラインでは消費者が商品を選択する際の情報提供の一環として原料原産地を表示することとしていることから、正確な情報を提供する必要があります。しかしながら容器詰加熱殺菌食品は、使用する容器に表示事項を事前に印刷するのが一般的です。したがって上記A 2-10に示す場合の原産地の変動に対応するためには複数の容器を事前に用意しなければならず、現実的には対応できません。またこのような場合、加工食品品質表示基準では製造業者の合理的な判断に基づき表示することを認めておりますが、これは例外的な措置であることから本ガイドラインにおける表示にはそぐわないと考えます。

なお、製品への表示を省略する場合は、商品説明書、カタログ、ホームページ等への掲載、もしくは社内に相談窓口を設け電話等による回答をするなど、できるだけ消費者に対し情報提供をするよう心がけて下さい。

Q 2-12 製品の使用原料の産地が2～3カ国等と不特定で、また製造時期等によって順位が入れ替わる場合はどうすれば良いでしょうか。

A 2-12 この場合はA 2-10(2)に該当することから表示を省略しても構いません。なお、その際は商品説明書、カタログ、ホームページ等への掲載、もしくは社内に相談窓口を設け電話等による回答をするなど、できるだけ消費者に対し情報提供をするよう心がけて下さい。

Q 2-13 黄桃シラップ漬缶詰等の内容や時期により原産地が変わる製品について「黄桃（中国又は、ギリシャ）」と“又は”表示をすることは可能ですか。

A 2-13 加工食品品質表示基準で、主な原材料の原産地の重量割合が商品ごとに特定できない場合等、特別な事情がある場合において“又は”表示が例外的に認められております（国産原料と海外原料との混合品の

場合は認められていない)。

しかしながら、“又は”表示は本ガイドラインの「消費者に客観的な情報を提供する」という観点にそぐわず、かえって消費者に誤認を与えかねないと考えます。上記の質問の場合はA 2-10(2)に該当することから表示を省略し、商品説明書やカタログ、ホームページ、相談窓口の設置等でできるだけ客観的な情報を提供できるよう心がけて下さい。

Q 2-14 原料原産地表示をやむを得ず省略する場合、ガイドライン7. 4)にあるホームページの掲載方法を教えて下さい。

A 2-14 ホームページで原料原産地情報を掲載する場合は、各製品の原料原産地を一覧にしたページを設けるか製品一覧を紹介したページの各製品の情報に追加する等、消費者が容易に情報を得られるよう心がけて下さい。

また、できるかぎり製品の一括表示欄もしくは一括表示欄に近接した箇所にホームページの原料原産地情報が掲載されている旨を表示するようにして下さい。

Q 2-15 表示対象製品で主要原材料に一次加工品を使用した場合、表示するのは一次加工品ですか、それともその原料の原産地ですか。

A 2-15 本ガイドラインは一括表示欄内に記載することから基本的に加工食品品質表示基準に則した表示方法を採用しておりますので、一次加工品の加工地ではなく、その原料の原産地を表示して下さい。また、A 2-10(3)に該当する場合は原料原産地表示を省略することができます。

また、一次加工地を強調した表示をする場合は、原料原産地か加工地を指しているのか不明確だと、加工食品品質表示基準の「産地名の意味を誤認させるような表示」に該当しますのでご注意ください。

その他に製品の製造地を強調する場合は“国内で製造している旨を標榜する製品表示”方法に従って表示して下さい。(A 3-11以降参照)

Q 2-16 原料原産地の表示方法を具体的に教えて下さい。

A 2-16 表示は一括表示欄に記載することを基本とします。この場合原材料名欄の次に記載する方法と一括表示欄に項目名とともに記載する方法、その他に一括表示欄に近接して記載する方法、一括表示欄もしくは近接した箇所に項目名を設けて記載箇所を明示する(容器の型体等により表示が困難な場合)方法があります。

また、以下の事項についてはどの方法で記載する場合でも共通しています。

- ①表示の“国産”を“日本”に変えることができます。
- ②国内産の原料については「山形産」等都道府県名もしくはその他一般に知られている地名(畜産物にあっては主たる飼養地、水産物にあっては生産した水域、漁港、主たる養殖場)に置き換えることができます。
- ③A 2-10に該当する場合は省略できます。その場合できるだけ消費者に対し原料原産地の情報提供を行うようお願いいたします。

(1)一括表示欄の原材料名欄にカッコを付して記載する場合

ア. 原産地が1箇所の場合

名称	白もも・シラップづけ(ヘビー)
形状	2つ割
果肉の大きさ	混合
原材料名	<u>白もも(国産)</u> 、砂糖類(砂糖、ぶどう糖)、酸味料、酸化防止剤(ビタミンC)
固形量	245グラム
内容総量	425グラム
賞味期限	2010.10.10
使用上の注意	開缶後はすみやかに召し上がり下さい。使い残しはガラスなどの器に移して冷蔵庫に入れ、早めにお召し上がり下さい。
製造者	社団法人日本缶詰協会 東京都千代田区神田東松下町10-2

イ. 原産地が2箇所の場合

名称	白もも・シラップづけ（ヘビー）
形状	2つ割
果肉の大きさ	混合
原材料名	<u>白もも（国産，中国）</u> ，砂糖類（砂糖，ぶどう糖），酸味料，酸化防止剤（ビタミンC）
固形量	245グラム
内容総量	425グラム
賞味期限	2010.10.10
使用上の注意	開缶後はすみやかにお召し上がり下さい。使い残しはガラスなどの器に移して冷蔵庫に入れ、早めにお召し上がり下さい。
製造者	社団法人日本缶詰協会 東京都千代田区神田東松下町10-2

※原産地はその原料の重量比の多い順に記載して下さい。
 ※“国産又は中国”といった“又は”表示はできません。
 （A2-13参照）

ウ. 原産地が3箇所以上の場合

名称	白もも・シラップづけ（ヘビー）
形状	2つ割
果肉の大きさ	混合
原材料名	<u>白もも（国産，中国，その他）</u> ，砂糖類（砂糖，ぶどう糖），酸味料，酸化防止剤（ビタミンC）
固形量	245グラム
内容総量	425グラム
賞味期限	2010.10.10
使用上の注意	開缶後はすみやかにお召し上がり下さい。使い残しはガラスなどの器に移して冷蔵庫に入れ、早めにお召し上がり下さい。
製造者	社団法人日本缶詰協会 東京都千代田区神田東松下町10-2

※原産地はその原料の重量比の多い順に記載して下さい。
 ※“国産又は中国”といった“又は”表示はできません。
 （A2-13参照）
 ※原産地の3番目以降は“その他”と省略することができます。ただし、原産地を表示している原材料（上記

の場合は白もも）について原産地を特に強調した表示をしている場合は、3番目以降であっても明記する必要があります。（A2-19参照）

(2)一括表示欄に原料原産地名欄を設けて記載する場合
 ア. 原産地が1箇所の場合

名称	白もも・シラップづけ（ヘビー）
形状	2つ割
果肉の大きさ	混合
原材料名	白もも，砂糖類（砂糖，ぶどう糖），酸味料，酸化防止剤（ビタミンC）
原料原産地名	<u>国産（白もも）</u>
固形量	245グラム
内容総量	425グラム
賞味期限	2010.10.10
使用上の注意	開缶後はすみやかにお召し上がり下さい。使い残しはガラスなどの器に移して冷蔵庫に入れ、早めにお召し上がり下さい。
製造者	社団法人日本缶詰協会 東京都千代田区神田東松下町10-2

※原産地の後にカッコを付して対象となる原材料を記載して下さい。

イ. 原産地が2箇所の場合

名称	白もも・シラップづけ（ヘビー）
形状	2つ割
果肉の大きさ	混合
原材料名	白もも，砂糖類（砂糖，ぶどう糖），酸味料，酸化防止剤（ビタミンC）
原料原産地名	<u>白もも（国産，中国）</u>
固形量	245グラム
内容総量	425グラム
賞味期限	2010.10.10
使用上の注意	開缶後はすみやかにお召し上がり下さい。使い残しはガラスなどの器に移して冷蔵庫に入れ、早めにお召し上がり下さい。
製造者	社団法人日本缶詰協会 東京都千代田区神田東松下町10-2

※対象となる原材料の後にカッコを付して原産地を記載

して下さい。

※原産地はその原料の重量比の多い順に記載して下さい。

※“国産又は中国”といった“又は”表示はできません。

(A 2 -13参照)

ウ．原産地が3箇所以上の場合

名称	白もも・シラップづけ (ヘビー)
形状	2つ割
果肉の大きさ	混合
原材料名	白もも, 砂糖類 (砂糖, ぶどう糖), 酸味料, 酸化防止剤 (ビタミンC)
原料原産地名	<u>白もも (国産, 中国, その他)</u>
固形量	245グラム
内容総量	425グラム
賞味期限	2010.10.10
使用上の注意	開缶後はすみやかに召し上がり下さい。使い残しはガラスなどの器に移して冷蔵庫に入れ、早めにお召し上がり下さい。
製造者	社団法人日本缶詰協会 東京都千代田区神田東松下町10-2

※対象となる原材料の後にカッコを付して原産地を記載して下さい。

※原産地はその原料の重量比の多い順に記載して下さい。

※“国産又は中国”といった“又は”表示はできません。

(A 2 -13参照)

※原産地の3番目以降は“その他”と省略することができます。ただし、原産地を表示している原材料 (上記の場合は白もも) について原産地を特に強調した表示をしている場合は、3番目以降であっても明記する必要があります。(A 2 -19参照)

(3)一括表示欄に近接して記載する場合

ア．原産地が1箇所の場合

名称	白もも・シラップづけ (ヘビー)
形状	2つ割
果肉の大きさ	混合
原材料名	白もも, 砂糖類 (砂糖, ぶどう糖), 酸味料, 酸化防止剤 (ビタミンC)
固形量	245グラム

内容総量	425グラム
賞味期限	2010.10.10
使用上の注意	開缶後はすみやかに召し上がり下さい。使い残しはガラスなどの器に移して冷蔵庫に入れ、早めにお召し上がり下さい。
製造者	社団法人日本缶詰協会 東京都千代田区神田東松下町10-2

原料原産地：国産 (白もも) または

白ももの原料原産地は国産です。

イ．原産地が2箇所の場合

名称	白もも・シラップづけ (ヘビー)
形状	2つ割
果肉の大きさ	混合
原材料名	白もも, 砂糖類 (砂糖, ぶどう糖), 酸味料, 酸化防止剤 (ビタミンC)
固形量	245グラム
内容総量	425グラム
賞味期限	2010.10.10
使用上の注意	開缶後はすみやかに召し上がり下さい。使い残しはガラスなどの器に移して冷蔵庫に入れ、早めにお召し上がり下さい。
製造者	社団法人日本缶詰協会 東京都千代田区神田東松下町10-2

原料原産地：白もも (国産, 中国) または

白ももの原料原産地は国産, 中国です。

※原産地はその原料の重量比の多い順に記載して下さい。

※“国産又は中国”といった“又は”表示はできません。

(A 2 -13参照)

ウ．原産地が3箇所以上の場合

名称	白もも・シラップづけ (ヘビー)
形状	2つ割
果肉の大きさ	混合
原材料名	白もも, 砂糖類 (砂糖, ぶどう糖), 酸味料, 酸化防止剤 (ビタミンC)
固形量	245グラム

内容総量	425グラム
賞味期限	2010.10.10
使用上の注意	開缶後はすみやかにお召し上がり下さい。使い残しはガラスなどの器に移して冷蔵庫に入れ、早めにお召し上がり下さい。
製造者	社団法人日本缶詰協会 東京都千代田区神田東松下町10-2

原料原産地：白もも（国産，中国，その他） または

白ももの原料原産地は国産，中国，その他です。

※原産地はその原料の重量比の多い順に記載して下さい。

※“国産又は中国”といった“又は”表示はできません。

（A2-13参照）

※原産地の3番目以降は“その他”と省略することができます。ただし、原産地を表示している原材料（上記の場合は白もも）について原産地を特に強調した表示をしている場合は、3番目以降であっても明記する必要があります。（A2-19参照）

(4) 原産地とその当該原材料を一括表示欄もしくは近接した箇所以外に記載する場合

ア．原産地が1箇所の場合

名称	白もも・シラップづけ（ヘビー）
形状	2つ割
果肉の大きさ	混合
原材料名	白もも，砂糖類（砂糖，ぶどう糖），酸味料，酸化防止剤（ビタミンC）
<u>原料原産地名</u>	<u>商品名下部に記載</u>
固形量	245グラム
内容総量	425グラム
賞味期限	2010.10.10
使用上の注意	開缶後はすみやかにお召し上がり下さい。使い残しはガラスなどの器に移して冷蔵庫に入れ、早めにお召し上がり下さい。
製造者	社団法人日本缶詰協会 東京都千代田区神田東松下町10-2

白桃
（国産原料使用）

※一括表示欄の他に近接した箇所に項目を設けて記載場所を明示することができます。（A2-9参照）

イ．原産地が2箇所の場合

名称	白もも・シラップづけ（ヘビー）
形状	2つ割
果肉の大きさ	混合
原材料名	白もも，砂糖類（砂糖，ぶどう糖），酸味料，酸化防止剤（ビタミンC）
<u>原料原産地名</u>	<u>商品名下部に記載</u>
固形量	245グラム
内容総量	425グラム
賞味期限	2010.10.10
使用上の注意	開缶後はすみやかにお召し上がり下さい。使い残しはガラスなどの器に移して冷蔵庫に入れ、早めにお召し上がり下さい。
製造者	社団法人日本缶詰協会 東京都千代田区神田東松下町10-2

白桃
（国産，中国産原料使用）

※原産地はその原料の重量比の多い順に記載して下さい。

※“国産又は中国”といった“又は”表示はできません。

（A2-13参照）

※一括表示欄の他に近接した箇所に項目を設けて記載場所を明示することができます。（A2-9参照）

ウ．原産地が3箇所以上の場合

名称	白もも・シラップづけ（ヘビー）
形状	2つ割
果肉の大きさ	混合
原材料名	白もも，砂糖類（砂糖，ぶどう糖），酸味料，酸化防止剤（ビタミンC）
<u>原料原産地名</u>	<u>商品名下部に記載</u>
固形量	245グラム
内容総量	425グラム
賞味期限	2010.10.10
使用上の注意	開缶後はすみやかにお召し上がり下さい。使い残しはガラスなどの器に移して冷蔵庫に入れ、早めにお召し上がり下さい。

製造者 社団法人日本缶詰協会
東京都千代田区神田東松下町10-2

白桃
(国産、中国産、その他原料使用)

※原産地はその原料の重量比の多い順に記載して下さい。

※“国産又は中国”といった“又は”表示はできません。
(A2-13参照)

※原産地の3番目以降は“その他”と省略することができます。ただし、原産地を表示している原材料(上記の場合は白も)について原産地を特に強調した表示をしている場合は、3番目以降であっても明記する必要があります。(A2-19参照)

※一括表示欄の他に近接した箇所に項目を設けて記載場所を明示することができます。(A2-9参照)

Q2-17 ガイドライン5.2)にある“特に強調している原材料”はどういうものですか。

A2-17 商品名や主要面等に使用された原材料の原産地を強調表示、説明表示がされている製品をさします。

Q2-18 表示対象外製品や主要な原材料でない原料を特に強調した場合、原料原産地表示は必要ですか。

A2-18 対象外製品や主要な原材料に該当しないものにあつては原料原産地の表示は必要ありません。強調した原産地の割合が100%でない場合は強調した原産地と一緒に割合も表示して下さい。

Q2-19 特に強調している原材料に関する表示の具体例を示して下さい。

A2-19 特定の原材料の産地を強調する場合は、その原材料がガイドラインで規定する“主要原材料”に該当するかしないかで表示方法が変わります。以下の例示を参考にして下さい。なお、原材料によっては加工食品品質表示基準に規定される特色のある原材料に該当する場合がありますので注意が必要です。

(1) 主要原材料に該当する原材料の産地を強調する場合

例：パインアップルシラップ漬で、原料パインアップルをタイ産50%、フィリピン産30%、国産15%、インドネシア産10%、南アフリカ産5%使用しており、国産を強調する場合

一括表示欄

名称	パインアップル・シラップづけ(ヘビー)
形状	角柱形
原材料名	<u>パインアップル(タイ、フィリピン、国産、その他)</u> 、砂糖、酸味料
固形量	110グラム
内容総量	195グラム
賞味期限	2010.10.10
製造者	社団法人日本缶詰協会 東京都千代田区神田東松下町10-2

一括表示欄以外の部分

パインアップルシラップづけ
(国産パインアップル原料15%使用)

※特定産地の強調は一括表示欄以外の部分で強調して、その部分に配合割合を併記して下さい(一括表示欄の原料原産地表示の場所には配合割合は記載できません)。

※複数の原産地を表示する場合、強調した原産地は重量比で3番目以降であっても記載して下さい(“その他”として表示することはできません)。

※原産地が1箇所の場合、割合表示は不要です。

(2) 主要原材料以外の原材料の産地を強調する場合

例：上記と同じパインアップルシラップ漬で、沖縄産砂糖を30%使用している旨を強調する場合

一括表示欄

名称	パインアップル・シラップづけ(ヘビー)
形状	角柱形
原材料名	<u>パインアップル(タイ、フィリピン、その他)</u> 、 <u>砂糖(沖縄製造30%)</u> 、酸味料
固形量	110グラム
内容総量	195グラム
賞味期限	2010.10.10
製造者	社団法人日本缶詰協会 東京都千代田区神田東松下町10-2

一括表示欄以外の部分

パインアップルシラップづけ
沖縄で製造した砂糖30%配合（砂糖に占める割合）

※特定産地の強調は一括表示欄以外の部分または一括表示欄の原材料名欄のどちらでも可能です（強調した部分に割合を併記して下さい。両方に記載する必要はありません）。

※強調した原産地の割合が100%の場合は割合表示は省略できます。

※本例は沖縄で製造された砂糖（砂糖の製造地が沖縄）であるときの例です。実際に表示する際は砂糖の原料であるサトウキビの原産地と混同しないように注意して下さい。

※原材料の原産地か製造地を記載しているのかを明確にして下さい。

(3)主要原材料および主要原材料以外の原材料の産地を強調する場合

例：上記と同じパインアップルシラップ漬で、沖縄産砂糖を30%使用している旨を強調する場合

一括表示欄

名称	パインアップル・シラップづけ（ヘビー）
形状	角柱形
原材料名	<u>パインアップル（タイ、フィリピン、国産、その他）</u> 、 <u>砂糖（沖縄製造30%）</u> 、 <u>酸味料</u>
固形量	110グラム
内容総量	195グラム
賞味期限	2010.10.10
製造者	社団法人日本缶詰協会 東京都千代田区神田東松下町10-2

一括表示欄以外の部分

パインアップルシラップづけ
（国産パインアップル原料15%使用）
沖縄で製造した砂糖30%配合（砂糖に占める割合）

※特定産地の強調は一括表示欄以外の部分または一括表示の原材料名欄のどちらでも可能です（強調した部分に割合を併記して下さい。両方に記載する必要はありません）。

ません）。

※強調した原産地の割合が100%の場合は割合表示は省略できます。

※本例は沖縄で製造された砂糖（砂糖の製造地が沖縄）であるときの例です。実際に表示する際は砂糖の原料であるサトウキビの原産地と混同しないように注意して下さい。

※原材料の原産地か製造地を記載しているのかを明確にして下さい。

3. 表示対象製品

（農産物製品）

Q3-1 ガイドライン4.1)で農産物加工品が除外されているのはなぜですか。また、どのような製品がありますか。

A3-1 農産物加工品は原料の製造段階で生鮮食品である農産物の特性が大きく変化するとともに原材料の加工業者によっては使用する生鮮食品の原料原産地が変動する可能性もあることから表示は難しいと判断しました。加工品には油揚げ、こんにゃく、ナタデココなどが該当します。

Q3-2 ガイドライン4.1)で充填前に調味等をした農産物製品とはどのようなものですか。

A3-2 製造過程で加熱、剥皮、切断、選別以外の工程を経たもので、ゆであずき、栗甘露煮、えのきたけ味付（なめ茸茶漬け）、ジャム類、ゼリーなどが該当します。

Q3-3 ガイドライン4.1)の農産物製品にはどのような製品がありますか。また、その中でも日本缶詰協会が表示を推奨する製品を具体的に教えて下さい。

A3-3 水煮製品やドライバックのほか、野菜や豆の味付製品、果実シラップ漬等が該当します。

その中でもぎんなん、大豆、たけのこ、マッシュルーム、なめこ、アスパラガス、スイートコーンの野

菓製品、みかん、りんご、白桃、パイナップルの果実製品につきましてはできるだけ表示のご協力をお願いいたします。

(畜産物製品)

Q 3-4 ガイドライン 4. 2) の畜産物製品にはどのような製品がありますか。

A 3-4 水煮製品や油漬製品が該当し、うずら卵水煮、鶏肉油漬等があげられます。

Q 3-5 ガイドライン 4. 2) の畜産物製品ではなぜ水煮や油漬製品以外は含まれないのですか。

A 3-5 水煮、油漬製品以外の畜産物製品は農産物加工品と同様に原料の製造段階で生鮮食品である畜産物の特性が大きく変化するとともに原材料の加工業者によっては使用する生鮮食品の原料原産地が変動する可能性もあることから表示は難しいと判断しました。製品としてはコンビーフ、ランチョンミート、やきとり、味付製品等があげられます。

Q 3-6 肝臓や腎臓、腸等の臓器は牛肉や豚肉等の食肉に含まれるのでしょうか。

A 3-6 JAS法の畜産物缶詰及び瓶詰の品質表示基準において法令上、食肉と臓器および可食部(舌、皮、尾、血液及び脂肪層等)は別に定義づけがされており、それに従い含まないとしました。

(調味・加工等の大半の工程を外国で行い、小分け・選別等および加熱殺菌を国内で行う製品)

Q 3-7 ガイドライン 4. 3) の調味・加工等の大半の工程を外国で行う製品とはどのような製品ですか。

A 3-7 外国で加工し大型容器に充填した製品を、国内で選別等の処理を行った後に別の容器に充填し加熱殺菌した製品をさします。具体的には、中国で18ℓ缶に充填したナメコを国内で小型缶にリパックした製品や、トルコで製造したあんずシラップ漬(ライトシラップ)をヘビーシラップのあんずシラップ漬に再加

工した場合等があります。

Q 3-8 外国で剥皮、切断したものを冷凍にして国内で最終製品として調味、充填、殺菌を行い、製造した場合については該当しますか。

A 3-8 この場合、剥皮、切断、選別といった工程は大半の工程には該当せず対象製品とはなりません。A 3-7のように大半の加工が施され、国内では選別後、別の容器に詰めかえて殺菌をしたりパック製品が対象となります。

Q 3-9 リパック製品に表示する原料原産地は一次加工品の国名と原料の原産地のどちらを表示すれば良いですか。

A 3-9 この場合、A 2-15と同様に一次加工品の加工地ではなく、その原料の原産地を表示して下さい。

ただし、A 2-10(3)のケースに該当する場合は原料原産地表示を省略することができます。

Q 3-10 ガイドライン 4. 3) の場合、国内で行われる加熱殺菌工程は“製造”にあたりますか。

A 3-10 製造について食品衛生法では「ある物に工作を加えて、その本質を変化させ、別の物を作り出すこと」とあり、JAS法では製造について「その原料として使用したのとは本質的に異なる新たな物を作り出すこと」、加工について「あるものを材料としてその本質を保持させつつ、新しい属性を付加すること」(加工食品品質表示基準Q&A(第1集)より)とあります。多少法令で解釈が異なっておりますが、その原料本来に備わっていない性質を付加する行為は製造にあたると思います。

容器詰加熱殺菌食品の加熱殺菌は科学的根拠に基づいた殺菌条件で行うことにより、製品に保存性という性質を付加しているの、製造にあたると思います。

また、中国で18ℓ缶に充填して殺菌したナメコを国内で小型缶にリパックして再度殺菌する製品の場合については、一度中国で保存性を付加しておりますが、

リパックする際に18ℓ缶を開缶することにより保存性が失われるため、最終製品となるリパック製品に再度保存性を付加する必要があること、またその小型缶に合った殺菌条件を科学的に算出し、殺菌を行う必要があること等から国内で行われた殺菌は製造にあたることと考えます。

(国内で製造している旨を標榜する製品)

Q 3-11 “国内製造”と“国産”の表示の違いは何ですか。

A 3-11 “国内製造”は使用した原材料の原産地に関係なくその製品を製造した場所が日本国内である場合に表示ができます。

“国産”の表示については主要原材料が国産であり、かつその製品を製造した場所が日本国内である場合、または主要原材料に該当する原材料がない製品の場合は、国産等と強調した生鮮原材料の原産地および製品の製造地が一致する場合に表示することができます。

また、A 1-4のように順次可能な製品から本ガイドラインに従って表示していただくようお願いいたします。

Q 3-12 “国内製造”と表示した場合はなぜ原料原産地表示が必要なのですか。

A 3-12 “国内製造”とはその製品の製造をした場所が日本国内であることを意味し、原料原産地と直接関係はありません。しかしながら原料原産地をあわせて表示することにより安心して購入いただけると考え、原料原産地の表示をすることとしました。

Q 3-13 原料原産地を表示せずに“国内製造”とだけ表示することはできますか。

A 3-13 この場合、A 3-12の理由から使用した原材料の中に主要原材料がある場合に原料原産地表示を表示せずに“国内製造”を表示することはできません。

例外としてA 2-10の理由により原料原産地表示が困難であるといったものは、商品説明書、カタログ、

ホームページ等への掲載、もしくは社内に相談窓口を設け電話等による回答をするなど、消費者に対し情報提供を行っている場合は原料原産地表示を省略しても“国内製造”と表示することができます。この場合、表示する際に原料の原産地も国産であると誤認されるような表示は行わないようにして下さい。

Q 3-14 主要原材料がない製品の場合、“国内製造”と表示することは可能ですか。

A 3-14 複数の生鮮原材料を使用しており主要原材料に該当する生鮮原材料がないといった場合でも、国内で製造したものであれば“国内製造”と表示することができます。

しかし、A 3-12の理由からできるだけ製品の主原料（砂糖、香辛料等の副原料を除く）の原料原産地表示を商品説明書、カタログ、ホームページ等への掲載、もしくは社内に相談窓口を設け電話等による回答をする等の対応して下さい。

Q 3-15 水産製品や農産加工品等の表示対象外製品が国内で製造している旨を標榜する場合、原料原産地の表示の対象となりますか。

A 3-15 水産製品や農産加工製品の表示対象外製品についても国内で製造している旨の表示がある場合は表示の対象となります。例外としてA 3-14で述べているように主要原材料に該当する生鮮原材料がない、A 2-10の理由により原料原産地表示が困難であるといったものは、原料原産地表示を省略しても差し支えありません。ただしこのような場合でも商品説明書、カタログ、ホームページ等への掲載、もしくは社内に相談窓口を設け電話等による回答をする等、できるだけ消費者に対し情報提供するよう心がけて下さい。また、表示する際に原料の原産地も国産であると誤認されるような表示は行わないようにして下さい。

Q 3-16 ガイドライン 4. 3) の調味・加工等の大半の工程を外国で行い、小分け・選別等および加熱殺菌を国内で行う製品の場合、“国内製造”と表示できますか。

A 3-16 この場合、JAS法に基づく個別の日本農林規格・品質表示基準および食品衛生法に基づく食品・添加物等の規格基準に規定する容器包装詰加圧加熱殺菌食品に該当する製品は加熱殺菌工程が各定義に含まれることからや A 3-10 の理由により、“国内製造”と表示することは可能です。

ただし、食品衛生法の容器包装詰加圧加熱殺菌食品に該当しない100℃以下で殺菌を施す透明パウチ製品は法令上、加熱殺菌が製造にあたるとは明確化されていないため“国内製造”と表示することは好ましくありません。

Q 3-17 どのような場合に“国産”と表示することができますか。

A 3-17 “国産”（“山形産”、“丹波産”等都道府県およびその他一般に知られる地域名称含む）の旨の表示は以下の場合表示することができます。

- (1) 主要原材料の原産地が表示されていて、その原産地が“国産”の旨の表示と一致している場合。
- (2) 主原料（砂糖、香辛料等の副原料を除く）に複数の生鮮原材料を使用しており、主要原材料に該当する製品がない場合に対して“国産”と強調した表示をするものにあっては使用する大半の生鮮原材料の原産地および製品の製造地が強調した地域と一致している場合。
- (3) 調理食品もしくは加工品を詰めたものであって、製品が郷土料理などの当該地域独特な料理または調理方法で、当該地域において生産された生鮮原材料を主原料として使用している等一般的に“名物”、“特産”等と認知されるような場合。

なお、一次加工品を使用した場合についても一次加工品に使用した生鮮原材料が“国産”である必要があります。(2)の場合で一部の原材料の産地を強調する

場合は加工食品品質表示基準の“特色ある原材料表示”に該当するのでそれらに従った表示を行うようにして下さい。

Q 3-18 なぜ A 3-17 (2) の場合、原産地の他に製造地も表示と一致している必要があるのですか。

A 3-18 原料原産地の表示が省略もしくは記載されていないことにより消費者が原料の産地をさしているのか製造地をさしているのか誤認を与える可能性があることから、一致している場合に限り可能といたしました。

Q 3-19 みかん70%（国産）、さくらんぼ30%（中国）を使用した二種混合果実シラップ漬製品のような場合、“国産”と表示することはできますか。

A 3-19 この場合、主要原材料であるみかんの原料原産地を表示することは可能ですが、製品に“国産”と表示するとさくらんぼも国産であると消費者に誤認される可能性があります。消費者が誤認した場合に不当景品類及び不当表示防止法の優良誤認に抵触し、表示違反とみなされますのでこの場合は“国産”の表示はできません。

Q 3-20 みかん40%（国産）、黄桃40%（ギリシャ）、さくらんぼ20%（中国）を使用し、主要原材料がない三種混合果実シラップ漬のような場合、“国産”と表示することはできますか。

A 3-20 A 3-17 (2) にあるように複数の生鮮原材料を使用しており、主要原材料に該当する製品がない場合は、原産地および製造地が強調した表示と一致している必要があります。よって、上記の場合みかん以外の主原料は国産に該当しておらず表示することはできません。

ただし、みかんのみに対して強調する場合は“特に強調している原材料”または加工食品品質表示基準の“特色ある原材料表示”に該当するのでそれらに従った表示を行うようにして下さい。

策定作業経過

平成20年7月15日 平成20年度第1回技術委員会

原料原産地表示業界自主基準（ガイドライン）策定および作業部会設置の提案について、各会員企業宛に策定の是非に関するアンケート調査を実施し、作業部会において判断することとした。

平成20年9月20日 ガイドライン策定WG第1回委員会

アンケート調査の質問内容等およびガイドラインの基本方針の検討が行われた。アンケート調査は策定の是非のほかに産地表示の現状等についても質問事項に盛り込んだ。ガイドラインは法令の表示方法を基本に原材料が50%以上で比較的加工度の低い製品を主とすることとした。

平成20年9月24日～10月23日 アンケート調査

日本缶詰協会会員宛（340社）にアンケート調査を実施し、144社（42.4%）から回答があった。策定の是非は賛成が50.7%、反対22.7%。策定した場合の利用については“利用する”52.1%、“利用しない”が0.1%。“現行商品に産地表示はあるか”の間に59.2%があると答え、その目的の約5割は商品アピールであった。そのほか原産地表示の可能対象品目に関しては法令の定める範囲までが55.5%であった。

平成20年11月11日 ガイドライン策定WG第2回委員会

アンケート調査の結果報告およびガイドライン案の検討が行われた。策定に対して半数以上が肯定的な回答だったことから策定することに決定した。アンケート調査の結果をふまえて作成したガイドライン案に“国内製造”、“国産”等の表示ルールを盛り込み、一次案とした。

平成20年12月9日 平成20年度第1回表示審査委員会

一次案を全国食品缶詰公正取引協議会に提出し、ガイドラインの妥当性および公正性確保の有無の審議を依頼した。その結果、用語の定義化、対象品目に水産製品の一部が含まれることを明確化するとともに、販売者側の意見も十分取り入れるよう通知が出された。

平成21年1月20日 ガイドライン策定WG第3回委員会

表示審査委員会の指摘箇所の修正および内容の検討を

行った。消費者や販売者等でも内容を理解できるよう経緯と趣旨を追加しWG委員会最終案として決定した。またQ&A集を作成することとした。

平成21年2月中旬

農林水産省にガイドラインの法令との整合性について確認を依頼し、現行では問題がないとの回答が得られた。

平成21年2月24日 平成20年度第2回技術委員会

WG委員会案の内容およびQ&A集作成に関して検討が行われた。その結果、ガイドラインの認知度向上とQ&A集作成のため、会員企業を対象にガイドライン案に関する意見・質問等を募集することとした。

平成21年4月14日～5月25日 意見・質問の募集

日本缶詰協会会員宛（340社）にガイドライン案および仮のQ&A集を送付して意見・質問等を募集した。その結果、適用範囲や表示方法等に関する意見・質問が36件寄せられた。

平成21年9月30日 平成21年度第1回技術委員会

会員企業からの意見・質問等をもとに修正したガイドライン案およびQ&A集について再度内容の確認および検討が行われ、技術委員会の最終案として了承された。

平成21年10月中旬～11月初旬

農林水産省にガイドラインが法令との整合性について再度確認を依頼した。その結果、法令で表示義務のある透明パウチのリパック製品の“国内製造”表記方法に関して望ましくないとの指摘があり一部修正された。

平成21年11月26日 日本缶詰協会理事会

技術委員会案を提出し、内容の確認および検討が行われ、平成22年1月頃発行することで決定した。

原料原産地表示業界ガイドライン策定WG委員（敬称略）

伊藤和彦 天狗缶詰株式会社

大木泰人 株式会社ホテイフーズコーポレーション

勝亦正浩 はごろもフーズ株式会社

新貝保徳 株式会社桃屋

妻谷勝弘 キューピー株式会社

當房秀之 岩手缶詰株式会社

平野浩美 株式会社マルハニチロ食品