

新たな原料原産地表示制度と 「実質的な変更をもたらす行為」について

2017年9月1日に食品表示基準 Q&A が改正され、原料原産地の「国内製造」表示に関して、以前よりも詳細な情報が記載されています。今回のコラムでは、「輸入された中間加工原材料」と「国内製造」の表示について、Q&Aの内容を中心に整理してきたいと思います。

製造地表示とは

対象原材料が中間加工原材料である場合に、原則として、当該中間加工原材料の製造地を「〇〇製造」と表示する方法です。(ただし、中間加工原材料である対象原材料の生鮮原材料の原産地が判明している場合には、「〇〇製造」の表示に代えて、当該生鮮原材料名と共にその原産地を表示することができます。)

検討会では当初、「〇〇加工」が検討されたのですが、「加工」であれば、単なる切断や混合等を行った場合にも原産国として表示が認められることになりかねないため、「〇〇製造」として、その原料として使用したものと本質的に異なる新たな物を作り出した場合に限り、その製造が行われた国を表示することになりました。

「国内製造」とならない行為

中間加工原材料が国産品の場合には、国内において製造された旨を「国内製造」と、輸入品の場合には、外国において製造された旨を「〇〇製造」と表示する必要があります。

そのため、輸入された中間加工原材料については、国内他社でさらに「製品の内容についての実質的な変更をもたらす行為」がなされ、それを仕入れて中間加工原材料として使用する場合は、「国内製造」となります。(食品表示基準 Q&A 原原-43)

食品表示基準 Q&A 原原-43 に、「国内製造」とならない具体例が記載されていますので、以下に引用します。

容器包装へのラベルの添付、修正、付け替え	容器包装に日本用の日本語ラベルを付すなど		冷凍	冷凍又は保存のための冷凍など	
詰め合わせ	販売のための外装に詰め合わせるなど		解凍	自然解凍等により、単に冷凍された食品を冷蔵若しくは常温の状態まで解凍したもの	例：冷凍ゆでだこを解凍する
小分け	パルクで仕入れたものを小分けするなど	例：うなぎの蒲焼きをパルクで仕入れて小分けする、スパゲッティをパルクで仕入れて小分けする	乾燥	輸送又は保存のための乾燥など	
切断	スライスするなどの単なる切断	例：ハムをスライスする	塩水漬け	輸送又は保存のための塩水漬けなど	
整形	形を整えるなど	例：ブロックのベーコンの形を整える	加塩	既に塩味のついた食品を加塩など	例：塩鮭甘口にふり塩をし塩鮭辛口にする
選別	形、大きさで選別するなど	例：煮干を大きさで選別する	調味料等の軽微な添加	少量の調味料を加えるなど 薬味を少量足すなど	例：水煮にごく少量のしょうゆを加える。 例：大学芋にごまをまぶす
破碎	少し砕くなど(粉末状にしたものを除く)	例：挽き割り大豆	添加物の添加	添加物を添加するなど	例：ぶどうオイルにビタミンEを栄養強化の目的で添加する、干しえびを着色する、オレンジ果汁を着香する
混合	同じ種類の食品を混合するなど	例：紅茶を混合する	殺菌	容器包装前後に殺菌するなど	例：ちりめんじゃこを加熱殺菌、濃縮果汁を小分けする際に行う殺菌
盛り合わせ	異なる種類の食品を容易に分けられるよう盛り合わせるなど	例：個包装されている、仕切り等で分けられているなど容易に分けられるように盛り合わせる	結着防止	固まらないように植物性油脂を塗布するなど	例：レーズンへ植物性油脂を塗布する
骨取り	除骨のみを行うなど	例：塩サバの骨抜き	再加熱	揚げ直し、焼き直し、蒸し直しなど単なる加熱	

“実質的な変更をもたらす行為”とは

「製品の内容についての実質的な変更をもたらす行為」とは、製品として輸入品であることを示す「原産国名」表示での考え方と同様であり、食品表示基準 Q&A 加工-154、155 に記載されています。

製品の原産国とは、景品表示法に基づく「商品の原産国に関する不当な表示」に規定しているとおり、「その商品の内容について実質的な変更をもたらす行為が行われた国」のことを指します。

この場合において、次のような行為については、「商品の内容についての実質的な変更をもたらす行為」に含まれません。

- ① 商品にラベルを付け、その他標示を施すこと
- ② 商品を容器に詰め、又は包装をすること
- ③ 商品を単に詰合せ、又は組合せること
- ④ 簡単な製品の組立てをすること
- ⑤ 単なる切断
- ⑥ 輸送又は保存のための乾燥、冷凍、塩水漬けその他これに類する行為
- ⑦ 単なる混合

これに加え、関税法基本通達では、

ここで、「商品の原産国に関する不当な表示」という文書のうち、『商品の原産国に関する不当な表示』の原産国の定義に関する運用細則』のなかに、食品の原産国に関する定義が規定されていますので、確認してみましょう。



発行所
株式会社ラベルバンク
大阪市淀川区西中島 5-12-8
新大阪ローズビル 6F
TEL：06-6838-7090
FAX：06-6838-7091
<http://label-bank.co.jp/>
support@label-bank.co.jp

第107号

品目		実質的な変更をもたらす行為
食料品	緑茶 紅茶	荒茶の製造
	清涼飲料(果汁飲料を含む)	原液又は濃縮果汁を希釈して製造したものにあっては希釈
	米菓	煎焼又は揚

(『商品の原産国に関する不当な表示』の原産国の定義に関する運用細則)より「食料品」部分を抜粋)

まとめ

新しい原料原産地表示制度の検討背景を考えると、「国産」「国内製造」と表示する際には、こうしたQ&Aの記載をよく確認のうえ、注意して表示をする必要があります。

また、表示の根拠となる資料についても、例えば産地が記載されている規格書と、使用原材料の産地を記載した製造記録や製造指示書を用意するなどし、仕入れた原材料をどの製品に使用したか、その実績が分かるようにしておくなど、情報の整備を進めることが大切になるといえるでしょう。

食品表示基準 Q&A

http://www.caa.go.jp/foods/pdf/foods_index_18_170901_0016.pdf

「商品の原産国に関する不当な表示」の原産国の定義に関する運用細則(消費者庁)
http://www.caa.go.jp/representation/pdf/100121premiums_27.pdf

About Food Labeling in Tunisia

チュニジア人の Ikram さんがインターン生として弊社で研修中です。
今月号は、Ikram さんによる「チュニジアの食品表示に関するコラム」をお届けしますのでぜひご覧ください。

My name is Ikram RIAHI and I'm from Tunisia. I'm an engineer in applied sciences and technologies and specialized in food industry and Quality control QHSE. I am currently within my second year of my PhD in The National Institute of Applied Sciences and Technology along with the Center of biotechnology of Borj e Cedria within the field of bioengineering. The subject of my PhD research is "Valuation of the tannins of some natural bio resources in Tunisia in the field of bio industry" specifically in food industry.

Thanks to the International Youth leadership organization, AIESEC and through the global internship program, I got the chance to be interviewed by Mr.Kawai for a training position in his company 'Label bank'. Stepping into Japan as a trainee was one of my biggest challenges, as it is one of the most advanced countries in the world in industrial production and technologies. But it went even further than my expectations with its mesmerizing beauty and refreshing climate. I was lucky enough to catch the autumn leaves falling everywhere leaving me astonished by the beauty of the scenes. The kindness of people also attracted my attention. Indeed I wasn't surprised; it is pretty much expected from a noble nation that has proven its hospitality through history.

Starting my training at Label bank was like attending school daily; I didn't stop learning about the food and health quality control system in Japan. Studying the country's food industry regulations and everything related to the classification of the products and their labelling has been a concrete task for me. I'm also searching the differences between Japan and the rest of the world in this domain in order to dig deeper into the international export and import market and understand the marketing strategy tools for the different countries. I must tell that the difference between the Tunisian food labelling regulations and the Japanese ones is quite remarkable. For starters the difference in cultures, traditions and eating habits justifies the difference between the consumer's claims in both countries. For example, as a Muslim country, in Tunisia Halal food is claimed as a necessity so it shouldn't contain any ingredients derived from pork or non Halal meat or that contains alcohol. In the other hand, in Japan the Halal food production is very limited and very hard to find in the supermarkets or stores, even though this country attracts lots of Muslim foreigners.

Food Label certification is a recent practice in Tunisia. The National Institute of Standardization and Industrial Property (INNORPI) is the main and unique official organism of certification in Tunisia. The first food label certification began in 2009 with the 'BIOCERT' that is equivalent to 'organic farming' and means food produced in a farming system using natural manure and biological pest management. The 'BIOCERT' label is mainly based on European standards and is under the authority of the Ministry of Agriculture. The 2nd label is the 'Food Quality Label' that was instructed by the Ministry of the Industry in 2011 and the first certified product (2014) was the "Harissa" which is a hot paste of red pepper. The 3rd and the most recent food label is 'Halal' which began in 2013 and deal with several products like dates, spices, olive oil, pasta, canned tuna, and canned vegetables. By 2016, 16 companies were reported have been certified Halal for some of the above mentioned products. All food in Tunisia is Halal but the label Halal is mainly used for export to Europe and other countries.



According to the department of certification of the National institute for standardization and industrial property, these are some examples of Halal certified processed food in some companies in Tunisia until December 2015:

Halal certified Products	Example of brands
Olive oil	-Huilerie GARGOURI
Tunisian traditional pastries	-LAYLA company -SAPORI ITALIA
Pasta	-Pates WARDA
Couscous	-MALLOULI company
Conventional soft wheat flour	-MALLOULI company
Semolina	-MALLOULI company
Canned tuna and sardine	-MANAR THON Jerjisse
Canned food and semi-preserved fruits and vegetables: canned tomato, canned Harissa (concentrated red fresh hot pimentos, garlic and spices), grilled salad "Slata Mechouia", eggplant paste "Caponata", grilled artichokes, mixed cooked vegetables in sauce "Chakchouka", traditional harissa, garlic paste, olive paste, not to mention the usual range including different types of table olives, capers and peppers	-SICAM

Reference:

LA CERTIFICATION DES PRODUITS HALAL LISTE DES ENTREPRISES CERTIFIEES HALAL 2013 - DECEMBRE 2015 : <http://www.innorpi.tn/Fra/image.php?id=149>

● 年末年始休業のお知らせ ●

日頃は弊社サービスをご利用いただき、ありがとうございます。

年末年始休業日は以下の通りとなりますので、ご確認の上、お問い合わせ下さいませよう、よろしくお願いたします。

12月29日(金曜日)～1月4日(木曜日)

また期間の前後は受付混雑のため対応に遅れが生じることがございます。

大変ご不便をお掛け致しますが、何卒ご了承いただけますようお願い申し上げます。



今月の「お気に入り」言葉

ولد الفار يطلع حفار Le fils du rat saura creuser.

ネズミの息子は、父のような良い穴掘り作業員に成長する。
(良い先生から学ぶと、いつか自分も先生のように素晴らしい人になれる。)

(チュニジアのことわざ：1905年)