

地理的表示の保護制度について

EUの地理的表示保護制度と我が国への制度の導入

地理的表示チーム
農林水産政策研究所
上席主任研究官（食料・環境領域）
内藤 恵久

報告の内容

1. 地理的表示とは
2. EUの地理的表示保護制度の概要
3. EUの保護制度の運用
 - (1) 要件の運用(特性と原産地とのlink)
 - (2) 品質管理
4. 我が国への地理的表示保護制度の導入に向けて

1. 地理的表示とは

2

地理的表示とは

- ◆ いわゆる地域ブランドで、その品質等の特性と原産地が結びついている場合に、その原産地を特定することとなる表示
 - ①特定の品質等の特性、②特性と原産地の結びつき、③原産地を示す表示
- ◆ TRIPS協定では、「ある商品について、その確立した品質、社会的評価その他の特性が当該商品の地理的原産地に主として帰せられる場合において、当該商品が加盟国の領域又は領域内の地域若しくは地方を原産地とすることを特定する表示」と定義

※TRIPS協定(知的所有権の貿易関連の側面に関する協定)・・・WTO設立協定の一部

◆ 具体例

- ・プロシュート・ディ・パルマ …… イタリア パルマ地域
- ・カマンベール・ドゥ・ノルマンディ …… フランス ノルマンディ地域
- ・シャンパン …… フランス シャンパーニュ地域



3

WTOにおける議論

◆ 現行TRIPS協定の内容

- 地理的表示を知的所有権との一つとして定義
- 商品の**地理的原産地**について**公衆を誤認**させるような方法で、**真正の原産地**以外の地域を原産地とするものを表示し、又は示唆する手段の使用等を禁止
 - 北海道産パルマ風ハムの表示は可能
- ワイン及び蒸留酒については、**真正の原産地が表示される場合**や、「種類」「型」「模造品」等の表現を伴う場合も禁止（追加的保護）
 - 山梨県産ボルドーワイン、ボルドー風ワインも禁止

◆ 交渉の状況

- EU等が追加的保護の対象の拡大を主張しているのに対し、米国等は現行制度で十分との立場。
 - 貿易や競争を制限するものか
 - 伝統、多様性の尊重か
パルメザンチーズの例

4

日本における最近の地理的表示を巡る議論

食料・農業・農村基本計画（平成22年3月30日閣議決定）

決められた産地で生産され、指定された品種、生産方法、生産期間等が適切に管理された農林水産物に対する表示である地理的表示を支える仕組みについて検討する。

知的財産推進計画2011（平成23年6月3日知的財産戦略本部決定）

高品質な我が国農林水産物や食品について、そのブランドイメージを保護し、その輸出促進を図るため、農林水産物・食品に係る地理的表示の保護制度導入に向けた検討を行い、結論を得る。（短期）

我が国の食と農林漁業の再生のための基本方針・行動計画

（平成23年10月25日食と農林漁業の再生推進本部決定）

（国産農林水産物・食品の輸出戦略の立て直し等）

我が国の高品質な農林水産物に対する信用を高め、適切な評価が得られるよう、地理的表示の保護制度を導入する。

「我が国の食と農林漁業の再生のための基本方針・行動計画」に関する取組方針

（平成23年12月24日農林水産省決定）

地理的表示の保護制度については、国際的な動向を踏まえ、適切な時期に制度を創設できるよう、平成23年度中に有識者等による研究会を立ち上げる。

5

2. EUの保護制度の概要

6

EUにおける保護制度

- ◆ 差別化を通じた高付加価値化による農業・農村の振興、消費者への情報提供等を目的
- ◆ 対象は農産物、食品(ワイン、蒸留酒は別途の規則有り)
- ◆ 品質等の**特徴が原産地と結びついている名称を登録し、保護**
- ◆ 地域との結びつきが強い**PDO**と、比較的緩やかな**PGI**の2種類
- ◆ 登録に際し、生産地、品質、生産基準等を定めた**明細書**を作成
- ◆ 登録により、明細書に適合しない産物についての登録名称の使用を禁止
 - 真正の産地を表示する場合、翻訳された場合、「style」「type」等を伴う場合も禁止。また、登録名称そのものを使用しなくとも、その産物を喚起させる場合も禁止(**手厚い保護**)
- ◆ 産品が市場に出される前に、公的管理当局又は**第三者機関が明細書への適合を確認**。明細書に適合する産品については誰でも名称使用可能

7

PDOとPGI

PDO(保護原産地呼称) (protected designation of origin)



◆ 要件

- ある地方、特定の場所又は国を原産地としている
- 品質又は特徴が、自然的、人的要因を備えた特定の地理的環境に基本的又は排他的に起因(品質等と地理的環境との強いつながり)
- 生産、加工及び調整(生産工程の全て)がその地域で行われる

◆ 登録数 507(2011. 3末)

PGI(保護地理的表示) (protected geographical indication)



◆ 要件

- ある地方、特定の場所又は国を原産地としている
- その地理的原産地に起因する固有の品質、評判その他の特徴を有している
- 生産、加工又は調整(生産工程のいずれか)がその地域で行われる

◆ 登録数 471(2011. 3末)

8

登録の実績(2011.3末)

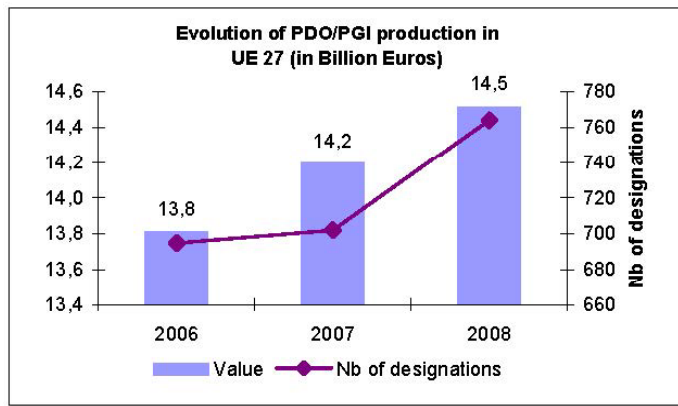
区 分	PDO	PGI	計
肉	27	91	118
肉製品	30	82	112
チーズ	166	27	193
その他畜産物(卵、蜂蜜等)	21	7	28
油、油脂	98	14	112
果物、野菜、穀類	109	154	263
水産物	5	16	21
パン、菓子類	2	41	43
その他(ビール、ミネラルウォーター等)	49	39	88
計	507	471	978

登録数が多い国は、伊(223)、仏(183)、スペイン(145)、ポルトガル(116)等

<http://ec.europa.eu/agriculture/quality/> から
DOOR (EUの地理的表示データベース)へ

9

地理的表示製品の生産額等



● EU 27ヶ国におけるPDO及びPGIの登録の推移等

資料: <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/>

●販売額に占める地理的表示製品のシェア

製品	シェア
チーズ(EU)※1	EU全体の販売額の8%
乾燥ハム(スペイン・2005年)※2	スペイン国内市場での販売額の8.9% スペイン輸出市場での販売額の3%
オリーブオイル(スペイン・2005年)※3	スペイン国内市場での販売額の3.7% スペイン輸出市場での販売額の1%弱

※1 資料:ECニュースレター2010

※2 資料:PDO及びPGIに関するCAP政策の評価(London Economics, 2008)。スペインの4製品のデータ

※3 資料:同上。スペインの10製品のデータ

EUの登録手続き

- 生産者団体による原産地の属する加盟国への登録申請(生産地域、生産基準等を定めた明細書添付)
- ↓
- 加盟国での審査(国内の異議申立手続き有り)
要件適合
- ↓
- 加盟国からEU委への書類提出
当該国での暫定的な保護(国内的保護)が可能
- ↓
- EU委での審査(12ヶ月以内)
要件適合
- ↓
- 申請内容の公報への登載(明細書の公示)
- ↓
- 異議申立(公報登載から6ヶ月以内)
- ↓
- 名称の登録、公報に登載
- ↓
- 保護の開始
 - 登録対象外の産物に対する登録名称の使用禁止
 - 明細書に合致する産物については誰でも登録名称を使用可



EU以外の第3国からも申請可
(例:コロンビアコーヒー)
この場合、原産国で、その名称が保護されていることが必要

審査の内容

- 名称
 - 特定の産物を表すため使われてきた名称(新規名称は不可)
 - 一般名称でないこと、有名な商標、植物・動物の品種名等と同一でないことも必要
 - 地名を含まないものでも原産地を特定するものであれば可
- 品質等の特性
 - 特異な産物であることの説明
 - 色、味、大きさ、含有成分、使われる微生物等、明確な特徴(できる限りデータ等での説明)
- 生産地域
 - その特別な産物を生産するのにふさわしい特徴のある地域
- 特性と地域のつながり(link)
 - 生産地域の特徴と産物の特性がどのようにつながっているか
- 管理体制

12

品質の管理

- 明細書の作成と登録時の審査
 - 製品の明細書(品質、生産方法、特徴と地域との関連等)の作成
 - 登録に当たり内容の実質的審査、内容の公示
- 製品の品質確保(明細書との適合性の確保)
 - 管理計画
 - 検査の方法、頻度等を規定
 - 独立した第3者機関(検査機関)によるチェック
 - 公的管理当局又は産物認証団体として機能する管理団体による検査
 - 検査費用は生産者負担
 - 公的管理当局による検査機関のチェック
- 偽装品への対応
 - 公的管理当局(行政)による取締り
 - 真正な生産者による差止め、損害賠償

13

地理的表示制度導入により期待される効果

■ 農林水産業振興、地域振興

- 偽物排除、消費者の信頼度向上による**価格向上**
 - ・ 明細書の作成・公示－第三者機関等による品質保証－消費者の評価
- 農業・農村の**六次産業化**の推進
 - ・ 加工品を含め、製品の差別化による有利販売
 - ・ 産品を核とした地域全体のプロモーション
- **輸出市場での有利性確保**
 - EUのPDO/PGI産品の輸出は増加
 - 韓国、中国の動向(既に両国とも保護制度を導入済み)
 - ・ EU-韓国FTA協定の中で、地理的表示を相互に保護
 - ・ EUと中国は、それぞれの制度で相互の地理的表示を登録
- 多様な食品生産の維持、その地域での生産継続(地域活力、文化の維持)
- 条件不利地域対策としての効果

■ 消費者利益

- 選択のための**情報の提供**
- 管理システムによる品質確保

14

EUの地理的表示(PDO、PGI)の効果

1. 価格等の上昇

●チェダーチーズとエダムチーズにおける価格上昇効果

(単位:ユーロ/Kg、%)

年	一般品の市場価格	PDO製品		PGI製品	
		付加価値	価格上昇率	付加価値	価格上昇率
2005	3.09	3.13	101.15	1.73	56.02
2006	2.86	3.12	109.26	1.72	60.11
2007	3.34	3.00	89.71	1.63	48.69
平均(2005~2007)	3.10	3.08	100.04	1.69	54.94

資料:EU委員会

注:チェダーチーズとエダムチーズの価格を平均したもの。

●PDO/PGI製品価格等への効果の例

PDO/PGI産品	国	効果
カステルッチョのレンズ豆	イタリア	一般のレンズ豆の7~8倍のプレミアム
ラツィオのアーティチョーク	イタリア	競合品に対して1.5~2倍の価格
地理的表示のチーズ	フランス	一般品に対して+3ユーロ/kg
トスカノ・オリーブオイル	イタリア	20%のプレミアム
プレス鶏	フランス	一般品の4倍の価格
コンテチーズ仕向け牛乳	フランス	10%のプレミアム

資料: Examples of GIs as a development tool with supply to local markets and international markets, mimeo." (O' Connor and Company, 2006).

15

2. 農家手取り割合の上昇

PDO/PGI (括弧内は対照産品)	農 家	加工業者	流通業者	価格(総額) (ユーロ)
Volaille de Bresse(ブレス鶏) (商標つき鶏肉)	35% (28%)	40% (46%)	25% (26%)	12/kg (3.25/kg)
Toscana (一般のエクストラバージンオイル)	46-53% (37-47%)	47-54% (53-63%)		9.6/750cc bottle (6.05/750cc bottle)
Mela Val di Non(ノン渓谷りんご) (トレンティーナ州のりんご)	50% (38%)	10% (12%)	40% (50%)	1.75/kg in box (1.35/kg in box)

資料: PDO及びPGIに関するCAP政策の評価(London Economics,2008)

3. 雇用効果(フランスPDOチーズの事例)

フランス全体で、10万リットルあたりの乳の生産及びチーズ製造に係る直接雇用数は、フランス全体で0.76人であるのに対し、ロックフォールチーズ(PDO)では7.1人である。

チーズ	サン・ ネクテール	ロックフォール	コンテ	フランス 平均
直接雇用数(人)	2. 8	7. 1	1. 5	0. 76

出典: CNAOL, 2009

16

3. EU制度の運用

要件審査の運用(つながりーLINK)

■ 運用基準(申請者ガイド等による)

- Linkを裏付ける要素
 - ①地域の特異性、②産物の特異性、③ ①と②の間のlink
- 地域の特異性
 - 気候、土壌条件その他の自然的要素(高度、土地の向きなど)
 - 伝統的技術、生産方法、ノウハウその他の人的要素
- 産物の特異性
 - 地域の特異性の要素により生じる産物の特異性
- Link
 - 地域の要素がどのように、どの程度、特異性に影響しているか
 - 気象条件、土壌条件、その地域産の餌などがどのように影響するか
 - その地域の固有の品種などを使用しているのか
 - その地域独自の生産ノウハウがどのように品質を生み出しているのか 等
 - 必ずしも科学的なデータに基づくものに限らず、経験的なものでも良い(因果関係を示すことは必要)
 - PDOの場合強固なつながりであることが必要。PGIの場合は、評判を受賞歴、消費者調査、雑誌等の記述で示すことでも説明可能

18

LINKの内容(肉の例)

- PDO
 - 原産地の環境の特殊性とこれと結びついたノウハウ、生産技術(自然環境を克服する生産ノウハウ等)
 - 地域産の餌の給餌も共通要素
 - 固有品種の利用も多い
- PGI
 - 伝統的ノウハウを説明するものが多いが、必ずしも自然環境と結びついたものではない。
 - 社会的評価があることを消費者調査や文献での記述により説明することどまるものもある。



- 我が国産物への当てはめ
 - 銘柄牛・豚等については、生産地域がある行政区域全域とされることが多く、自然環境の特殊性、共通性を踏まえた地域設定となっていないものが多い
 - 餌はその地域産のものでないことが多い。
- EUのPDOには該当しにくいものが多いと思われる

19

LINKの内容(肉、PDOの例)

名称	国名	产品分类	リンクの概要	リンクの要素					品種 (注2)
				土壌	気候	その他地域 特性	ノウハウ等 人的要素	地域産の 特別の餌	
Maine-Anjou	仏	牛肉	水分保持力の低い土壌と夏期のごく小雨の気候により、やせた独特の牧草地となり、これに適合する品種の選択と飼育ノウハウが特徴を生み出している。	○	○		○	○ (独特の牧草)	△
Lapin Poron Liha	フィンランド	トナカイ肉	ラップランドの代表的気候、風土の下放牧され、タンパク質、ビタミン、ミネラルに富む多様な餌が独特の特徴を生み出している。		○	○ (ラップランド)	○	○	
Isle of Man Manx Loaghtan Lamb	英	羊肉	島の独特の環境に1000年以上かけて適合した固有種の利用、特徴的な島の植生、環境に適合した伝統的技術が特徴を生み出している。	○	○	○(島)	○	○(改良されていない牧草)	○
Bareges-Gavarnie	仏	羊肉	孤立した谷の気候で高度ごとに異なる植生を最大限利用する飼養技術、環境に適合した固有種の利用が独特の特徴を生み出している。		○	○(谷)	○	○	○
Carne de Bisaro Transmontano	ポルトガル	豚肉	固有の品種の利用、気候、土地産の餌(特にクリ)等の伝統的飼養技術が独特の特徴を生み出している。		○		○	○(クリ)	○
Carne de Porco Alentejano	ポルトガル	豚肉	樫の森が多く、このドングリを餌とする飼養技術が独特の特徴を生み出す。			○(樫の木の多い地域)	○	○(ドングリ)	△
Carne Cachena da Peneda	ポルトガル	牛肉	急峻な山岳地帯できわめて多雨、低ph、低リンの土壌条件等の下での牧草が、特別の特徴を生み出している。	○	○	○(急峻な山岳地域)	○	○ (独特の牧草)	△
Taureau de Camargue	仏	牛肉	低湿地に完全に適合した地方種の利用、戸外での飼養等の飼育技術が独特の特徴を生み出している。		○	○(低湿地)	○	△(注1)	○

(注)単にその地域産の餌であり特段の特徴の記述のないものは△とした。(注2)地域固有種は○、その地域に適合した特別の品種の選択は△とした。
EUのホームページに掲載されたsingle document(明細書の要点)から筆者整理(以下同)

20

LINKの内容(肉、PGIの例)

名称	国名	产品分类	リンクの概要	リンクの要素						備考	
				土壌	気候	その他 地域特性	ノウハウ	地域産の 特別の餌	品種		社会的評価 の説明
Bayerisches Rindfleisch	独	牛肉	その地域での数百年の生産の伝統と重要性が、農業者を専門家になっている。消費者調査で高い評価。				△(どうい う技術か明確 にされていない)		伝統的品種 (複数)	消費者調査 (複数)、地 方の料理に おける重要	65%が上質品 と認識(全ドイツ 対象)
Oie d'Anjou	仏	ガチョウ 肉	地域環境に適合した古くからの技術に影響された生産技術(太りをよくする技術)が胸肉の太りの良い品質を生み出している。				○				
Agneau du Perigord	仏	羊肉	品種の選択、餌やりの方法等の生産ノウハウが品質を生み出している。19世紀から生産が盛んで、20世紀初頭の料理書に記載。多くのレストランメニューで本産品に言及。				○			料理書への 記載、レスト ランメニュー での言及	
Genisse Fleur d'Aubrac	仏	牛肉	高度により異なる土壌、気候に適合した放牧のノウハウ、2品種の交配技術等により品質が生み出されている。印刷物等により明らかな評価あり。	○	○	○ (高度差)	○		特定2品種 の交配 (Aubrac x Charolais)	受賞歴、印 刷物での言 及	
Porc de Franche-Comte	仏	豚肉	酪農及びチーズ製造が盛んな地域であり、その副産物の乳清を餌に使用する飼育方法が品質を生み出している。				○	○(乳清)			
Pintadeau de la Drome	仏	ホロホロ 鳥肉	数々の受賞歴、地域の料理における重要な位置づけ、料理ガイドへの記述などの評価が確立している。				△(他で見 られない飼育 法とあるが、 品質との関 係は不明確)			受賞歴、料 理本での言 及、消費者 調査	75%~85%の 消費者が認知
Abbacchio Romano	伊	羊肉	古代から数多くの文献で言及されるなど評価が確立している。地域の料理や祭り深く結びついている。							歴史的言及	
Bœuf de Bazas	仏	牛肉	13世紀から現在まで地域の祭り結びつき、著名である。						地方種(2品 種及びその 交配)	祭り結びつ いた評判	

(注)地域特性が記載してあっても、特徴との関係が明らかでないものは○としていない。また、単に良品種の選択と考えられるものも特記していない。

21

LINKの内容(チーズの例)

○ PDO

- 原料乳が特別の特徴を持ったその地域産のものであることが共通要素(その地域の土壌、気候等の自然的要素が原料に特別の性格を与えていることを説明)
- このほか、地域固有種の利用、特別の菌の使用 など

○ PGI

- 原料乳が地域以外のものであることが多く、地域の自然的環境は強調されない
- 地域の伝統ノウハウを説明するものが多いが、社会的評価のみでlinkを説明するものもある。



○ 我が国産物(加工品)への当てはめ

- 味噌、醤油などについては、原料がその地域産でないものが多い
- 必ずしも、自然的環境と品質が結びついていない

→PDOには該当しにくいものが多い

(必ずしも、明確な自然環境による品質をlinkの根拠としないため、地域範囲の確定等について問題が生ずる例が予想される。)

- 漬物などについてはPDOに該当しうるものもある

22

LINKの内容(チーズ、PDOの例)

名称	国名	産品分類	リンクの概要	リンクの要素						備考	
				土壌	気候	その他地域特性	ノウハウ	原料産地との一致	特別の原料		その他
Formaggella del Luinese	伊	チーズ(ヤギ)	特有の気候、酸性の土壌が特有の植生を生み出し、それを餌とするヤギの乳を通じてチーズに独特の香りを生み出す。地域の伝統的な生産ノウハウで生産されている。	○	○		○	一致	○		
Piacentinu Ennese	伊	チーズ(羊)	特有の土壌と気候が香りの良い牧草や良質のサフラン生産につながり、これがチーズの香り等の特徴を生み出している。	○	○		○	一致	○(乳の他、サフラン)		
Vastedda della valle del Belice	伊	チーズ(羊)	天然と栽培された牧草のミックス、独特の微生物層、伝統的な羊及びチーズ生産の技術等が製品の特徴を生み出している。	○	○		○	一致	△		
Queso de Flor de Guia	スペイン	チーズ(主に羊)	環境にあった固有種の利用、豊富で種類の多い牧草、伝統的生産技術、使用されるカルドン(野生アーティチョーク)等が製品の特徴を生み出している。		○		○	一致	○	固有種の利用	
Maconnais	仏	チーズ(ヤギ)	石灰質の牧草地からの牧草が原料乳に特徴を与え、伝統的ノウハウと様々な気候の下での熟成が特徴を生み出している。	○	○		○	一致	○		
Piave	伊	チーズ(牛)	山岳地帯で生産される高脂肪、高タンパクの乳、乳に香りを与える独特の植生、地域で培養されてきた菌、伝統的ノウハウ等が製品の特徴を生み出している。		○	○(山岳地帯)	○	一致	○	地域で培養されてきた菌	受賞歴
Provolone del Monaco	伊	チーズ(牛)	環境に適合した種の、高脂肪・高タンパクで香りの良い乳と生産ノウハウが製品の特徴を生み出している。		○		○	一致	○	環境に適合した種の使用	
Aizua-Ulloa	スペイン	チーズ(牛)	牧草地に理想的な土壌、気候の下、小規模農家により良質な乳が安定的に生産され、これを活かした生産ノウハウにより特徴ある製品が生み出されている。	○	○		○	一致	○		

23

LINKの内容（チーズ、PGIの例）

名称	国名	产品分类	リンクの概要	リンクの要素						評判	
				土壌	気候	その他 地域特性	ノウハウ	原料生産地 との一致	特別な 原料		その他
Zazrivsky korbacik	スロバキア	スチームド チーズ	特別な製品の形状と評判と歴史がある。地域イベントと結びついて著名である。				○	不一致			書物での言及、 地域イベント
Tekovsky salamovy syr	スロバキア	チーズ	チーズでは一般的でない特別な形状（サラミ状）と評判を有する。				○	不一致			受賞歴
Gouda Holland	オランダ	チーズ	オランダの気候、地形が酪農に適している。消費者調査で、ゴータとオランダの関係が強く認識され、また消費者の半数がゴータはオランダのみで作られていると認識している。		○	○（平坦な 地形）		一致 （ただし国全域）			消費者調査
Edam Holland	オランダ	チーズ	オランダの気候、地形が酪農に適している。消費者調査で、エダムとオランダの関係が強く認識され、また消費者の半数がエダムはオランダのみで作られていると認識している。		○	○（平坦な 地形）		一致 （ただし国全域）			消費者調査
Hessischer Handkase, Hessischer Handkas	ドイツ	チーズ	地域の伝統的ノウハウが高い品質を生み出しており、また地域の料理として有名。				○	不一致			地域の料理で有名
Olomoucké tvarůžky	チェコ	チーズ	受賞歴があり、消費者調査でも4位。ウェブサイト、料理書、旅行ガイド等で多く言及され、著名である。					不一致			受賞歴、料理書等での言及
Canestrato di Moliterno	伊	チーズ （羊及びヤギ）	良質な原料乳、製造ノウハウ（とりわけ熟成ノウハウ）、熟成に適した気候が特徴を生み出している。国際的評価もある。		○		○	一致	△	環境に適合した、この地を原産地とする種の使用	
Nieheimer Kase	ドイツ	チーズ	伝統的製造技術により製造されている地域特産物であり、古くから書籍等でも言及されている。				○	不一致			書籍等での言及

24

LINKの内容（果物、野菜、穀物）

○ PDO

- 土壌、気候などの自然的に特異な環境が強調され、その環境が独特の品質を生み出すとされるものが多い。

○ PGI

- PDOにおけるlinkと決定的な差がない。品質面や環境面での特殊性が大きくなり、一定期間良品質なものが生産されている場合等がPGIになっていると思われる。



○ 我が国産物への当てはめ

- PDOに該当するものも多いと考えられる。

（EUの運用を見ても、PDO・PGIの要件に決定的な差がないため、両者に相当するものを制度化する場合は、その判断が困難な場合が生ずると考えられ、運用基準を明確化しておく必要が高い。）

25

LINKの内容(果物・野菜・穀物、PDO)

名称	国名	産品分類	リンクの概要	リンクの要素					備考	
				土壌	気候	その他地域特性	ノウハウ	独自品種(※2)		評判
Fichi di Cosenza	伊	干いちじく	良質の土壌がイチジクに最適であり、夏の風がソフトな干しイチジクの特徴を生み出す。また、伝統的な高い生産技術がある。	○	○		○			
Guanxi Mi You (※1)	中国	みかん	アジア亜熱帯モンスーンの山岳地帯で、日照も多い気候、肥沃な土壌、生産ノウハウ等が甘酸っぱくビタミンに富む特徴を生み出している。	○	○	○ (山岳地帯)	○			
Shaanxi ping guo (※1)	中国	りんご	肥沃な土壌、高所での豊富な光量、生産技術等がある。糖度、酸度、ビタミン等に優れた品質を生み出している。	○	○	○ (高地)	○			5品種中1品種はフジ
Firiki Piliou (※1)	ギリシャ	りんご	穏やかで夏期冷涼、日照の多い気候、傾斜地で排水の良い肥沃な土壌、(傾斜地で機械が使えないため)手仕事で行われる生産技術等が優れた品質を生み出している。	○	○	○ (傾斜地)	○			
Farina di castagne della Lunigiana	伊	栗から作られた粉	栗生産に適した夏期冷涼な気候や土壌、灌漑システム、伝統的製造技術等が特徴(甘さなど)を生み出している。	○	○	○ (高所)	○	○		その地域で作られてきた9品種
Pera de Lleida	スペイン	西洋ナシ	高温小雨多照の気候と土壌条件が糖度の高さや皮の色の特徴を生み出し、高度や緯度が丸い形を生み出している。	○	○	○ (高度、緯度)				
Fagioli Bianchi di Rotonda	伊	インゲン豆	窒素が多く、カルシウムの少ない土壌、穏やかで多雨な気候、生産技術等がタンパク質多く、外被の割合の少ない特徴を生み出している。	○	○		○			地域の料理、テレビ番組での紹介
Arancia di Ribera	伊	オレンジ	柑橘栽培に適する土壌、地中海性気候、灌漑システム、改良されてきた生産技術等が糖度の高い品質を生み出している。	○	○	○ (地形)	○			歴史的評判

※1原語表記は省略した。 ※2地域の固有種等の場合は○としたが、単に品種名の特定のみの場合は印を付けていない。

26

LINKの内容(果物・野菜・穀物、PGI)

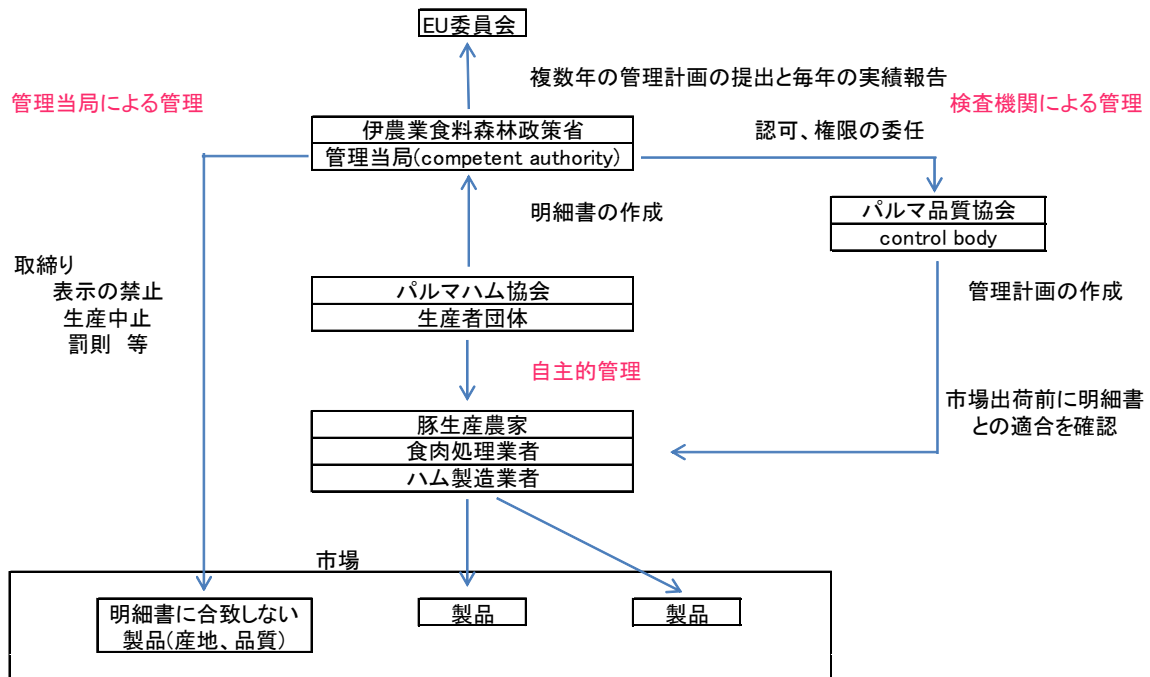
名称	国名	産品分類	リンクの概要	リンクの要素					備考		
				土壌	気候	その他地域特性	ノウハウ	独自品種(※2)		評判	
Gonci kajszibarack	ハンガリー	アズ	冷涼な気候が遅い熟期をもたらしている。また冬期寒冷な気候が春期の霜害を最小限にしている。また書物での言及や受賞歴がある。		○					古くからの書物での言及、受賞歴	9品種
Fagiolo Cuneo	伊	インゲン豆及びインゲン豆類似種	理想的な土壌条件、冷涼な気候、日照の多さ、昼夜の寒暖差、伝統的な生産方法等が特徴(高鉄分、高タンパク)を生み出している。	○	○		○				9品種
Lixian Ma Shan Yao (※1)	中国	ヤマイモ	砂地の土壌、モンスーン性の暖かい気候、適度な降雨量、伝統的な生産技術等が特徴を生み出している。	○	○		○				歴史的評判
Stafida Ilias (※1)	ギリシャ	小粒の種なし干しぶどう	カリ、腐植土の多い土壌、早期収穫に適した気候、生産ノウハウ等が特徴を生み出している。	○	○		○	○			歴史的評価、輸出実績
Magiun de prune Topoloveni	ルーマニア	プラムのペースト	独自の製造ノウハウにより評判が高く、各種メディアに取り上げられ、受賞歴もある。				○				メディアでの言及、受賞歴
Limone di Siracusa	伊	レモン	肥沃な土壌、穏やかな気候、豊富な水量、限られた地域で生産される品種の特性等がジューズ分が多く、形が良く、周年収穫できる特徴を生み出している。	○	○			○			
Carota Novella di Ispica	伊	ニンジン	肥沃な土壌、冬期温暖で日照が多い気候等が甘く栄養分の高い特徴を生み出している。	○	○						
Melon de la Mancha	スペイン	メロン	肥沃ではないが排水よくミネラルに富む土壌、日照多く乾燥した気候等が特徴(糖度の高さ等)を生み出している。	○	○						

※1原語表記は省略した。 ※2地域の固有種等の場合は○としたが、単に品種名の特定のみの場合は印を付けていない。

27

品質管理の内容

プロシュート・ディ・パルマ(伊、PDO)の例



28

管理当局による公的な管理

- イタリアでは、農業食料森林政策省農産加工品品質保護・不正防止中央監査機関(ICQRF)が中心となって、地理的表示を含む食品の品質管理活動を実施
- ICQRFは、イタリア各地に出先機関を設置し、検査、分析活動を展開(全土で18機関)
- ICQRFが、財務警察、軍警察、軍警察の不正食品対策班、森林警察、地域保健所、税関とともに、業者や製品検査を実施
- 第三者機関(検査機関)に対する監督業務も実施(年間39機関)

●ICQRFの地理的表示製品に関する管理活動の結果(2010年)

業者検査	2,465件
製品検査	3,765件
サンプル分析	765件
違反の公表	16件
行政当局による通知	543件

製品検査(3,765件)の内訳

チーズ	2,071件
エキストラバージンオリーブオイル	653件
肉、肉製品	623件
野菜、果樹	255件
酢	114件
その他	49件

※PGI、PDO及びTSGに対する管理活動の総計

●ICQRFの地理的表示製品の第三者機関に対する監督業務

- 検査機関を認証した際の要件を満たしているか、公平性が確保されているか、制度への参加者(希望者)に差別的扱いはないか等をチェック
- (第三者機関の所在地や業者における書類のチェック)

29

検査機関 (CONTROL BODY)による検査

アバッキオ・ロマーノ(伊、PGI)の例

確認のための検査対象・頻度等

類型	確認の種類	確認の対象割合	頻度	確認事項
飼養者	登録	申請者全員	初回登録及び登録変更時	飼養場所、遺伝的証明、飼養方法
	管理	登録者の33% 及び前年に管理を受けた登録者の2%	毎年	生産工程、生産者の適合性、製品のトレーサビリティ
精肉業者	登録	申請者全員	初回登録及び登録変更時	設備の場所、要求事項への適合
	管理	登録者全員	毎年	生産工程の規定への適合、製品のトレーサビリティ
小分け、包装業者	登録	申請者全員	初回登録及び登録変更時	業者の適合性と文書管理の完全性、要求事項への適合
	管理	登録者全員	毎年	生産工程の規定への適合、製品のトレーサビリティ

このほか、製品のサンプリング検査がある

検査料金

対象者	費目	額(€)	備考
固定経費	精肉業者の検査及びサンプリング	70ユーロ	
	分析(屠畜場でサンプリングしたサンプル1個につき)	20ユーロ	
変動経費	飼養者	0.25ユーロ	アバッキオ証明1個につき
	精肉業者	0.35ユーロ	番号の付された帯封ごとのアバッキオ証明1件につき
	小分け・包装業者	0.09ユーロ	番号の付されたロゴによる1包装につき

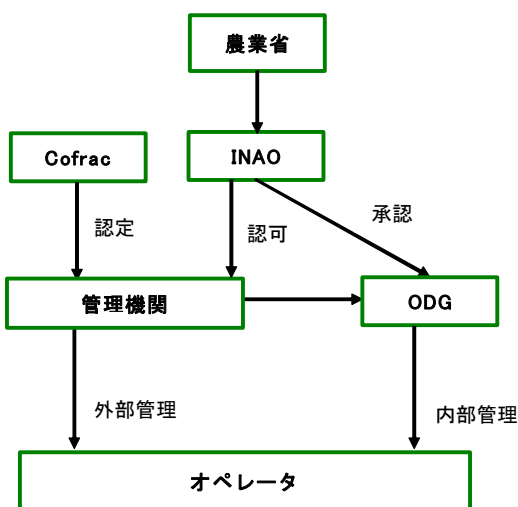
※額にはこれに付加価値税20%を加算する
※別途、年会費(飼養者10ユーロ、精肉業者 100ユーロ等)等が必要

資料:ローマ商工会議所・「アバッキオ・ロマーノPGIの適合性管理計画規程」

30

フランスにおける品質管理

●仏の原産地表示の保護システム



ODG:保護運営機関(生産者団体)
Cofrac:フランス認証委員会
出典: Tidiane, 2007, p.56

●「アルデシュのクリ」(AOC)の主要な管理ポイントと評価手法

生産条件		
管理ポイント	要点	評価方法
生産の場所	AOC地帯の全生産段階(クリの生産から調整まで)	文書、視覚
栗園の場所	INAOにより作成されたリストに掲載された栗園	文書の管理
品種と間作	ハイブリッド不可。65在来種のみ 間作は、ベリーまたは手入れされた草地のみ	文書、視覚
生栗選別と防虫	規定されている技術により実施される(例外を除く)	文書、視覚
乾燥の期限、加熱殺菌	収穫後、1月31日前までに乾燥	文書、視覚
	加熱殺菌: コーティングの添加物および溶液なし	

製品の特徴			
管理ポイント	要点	評価方法	
生栗	栗の外観	虫食い、もしくは外傷を示す実は10%まで	官能試験
	官能的品質	AOCへの適合性	
加工品	湿度	丸ごと、破碎、粉の乾燥栗: 湿度10%未満	分析試験
		ピュレー: 乾燥重量の割合(24%プラスマイナス2%)	
官能的品質	AOCへの適合性	官能試験	

31

4. 我が国への保護制度導入に向けて

32

地理的表示保護の方式

■ 独自の制度 (sui generis、EU類似の制度) によるもの

- 商標とは異なる**独自の知的財産**として保護
- EUの他、スイス、ブラジル、インド、中国、韓国等数十カ国が導入

■ 商標制度の活用によるもの

- 産地のみを表す商標は、識別性の問題等から、原則として登録できないのが通例
- **証明商標**(※)、**団体商標**の形によって、産地を示す商標を登録可能とする仕組みをとる国がある(米国等)
- 我が国の地域団体商標制度は、地理的表示保護そのものを目的としたものではないが、多くの地域ブランドについて地域団体商標取得が進んでいる

※証明商標:産地、品質等を権利者である団体が証明し、その内容に適合するものに商標の使用を認める仕組み

33

EU型の地理的表示保護の特徴

- 一種の品質保証の仕組みであること
 - 生産基準、品質基準の確定、公示。登録に当たっては実質的な審査が行われる。
 - 基準に適合するものについてのみ表示が認められる。第3者機関等による基準適合のチェックが行われる。
 - (地域団体商標では、基準の作成は保護要件ではない)
- 自然環境やそれに合わせた人間の活動、伝統や歴史などを重視していること
- 手厚い保護内容(翻訳された場合、様式等の用語を伴う場合、喚起する場合等も禁止対象)
- 行政の役割が大きいこと
 - 取締り等について行政が主導的役割を果たす。
 - (地域団体商標では、基本的に権利者が対応)
- 特定の個人、団体に権利を独占させるものではないこと
 - 特定された生産地域で生産され、基準に適合する製品については、誰でもその地理的表示を使用できる。地域の財産としての性格。
 - (地域団体商標では、権利者及びその構成員に独占的使用権)

34

EU型の地理的表示保護、地域団体商標、証明商標

EU型の地理的表示保護

- 産品の特徴と原産地(自然的、人的要因を備えた環境)との結びつきを重視(登録時の実質的審査有り)
- 原産地を示す名称
- 生産基準、品質基準を満たすものみに使用を認める(基準は公示。また基準の変更は自由にはできない)
- 行政又は管理機関による品質等のチェック、偽物等に対する行政によるコントロール
- 基準を満たすものについては誰でも名称使用可(独占権無し)
- 先行商標があっても保護されうる
- 存続期間無し(永続)

地域団体商標

- 産品と地域名は密接な関係を要するが、産品の原産地であることで足りる。(ただし、その商標が広く認識されていることが必要。)
- 原産地でない地域(製法の発祥地等)も可能
- 生産基準、品質基準等は保護要件ではない(定める場合、組合の自主ルール)
- 品質管理、偽物への対応は、原則権利者が行う
- 権利者は、有資格者の加入を拒否できない組合に限定(独占権あり)
 - 構成員は許諾無く商標利用可
- 存続期間10年(更新可能)

証明商標

- 証明内容による(原産地等の証明が可能)(審査は申請者が的確に証明を行える能力を有するかが主)
- 使用規則を定め、それに適合するものについて商標使用を認める
- 証明内容への適合の確認、偽物への対応は原則権利者が行う
- 証明を受けた者は商標を使用可能(商標権者は証明を拒めない。)
- 存続期間有り(更新可能)

35

我が国への地理的表示保護制度の導入

■ 農林水産物・食品の特徴(生産者、品質面、歴史等)を踏まえ、農林水産業及び消費者双方に利益となる仕組みとすることが重要

- ①小規模で多数の生産者、
- ②品質面のばらつきが大きく、また外観から品質がわかりにくい、
- ③名声は特定の者により作られたものでなく、多数の無名の者により歴史的に形成されたものが多い 等

- 明確な明細書(地域、品質、製法等)の策定
- 品質を確保・保証できる仕組み(第三者機関による計画的な検査による品質のチェック等)・・・消費者の評価 → 価格上昇
- 明細書を遵守する誰もが名称を使用でき、そうでない者は使用できない仕組み
- 産品の特徴と原産地の結びつき(自然的、人的、歴史的要因等を備えた原産地が産品の特徴を生み出し、消費者もそれを評価)

■ 小規模な生産者 →行政の役割大(行政による公的管理)

■ 認知度を高める仕組み・・・共通のシンボル、マーク(AOC、PDO)



EU類似の地理的表示保護制度の必要性

36

参画研究員

内藤 恵久

須田 文明

羽子田 知子

ご清聴ありがとうございました。