

地理的表示法について

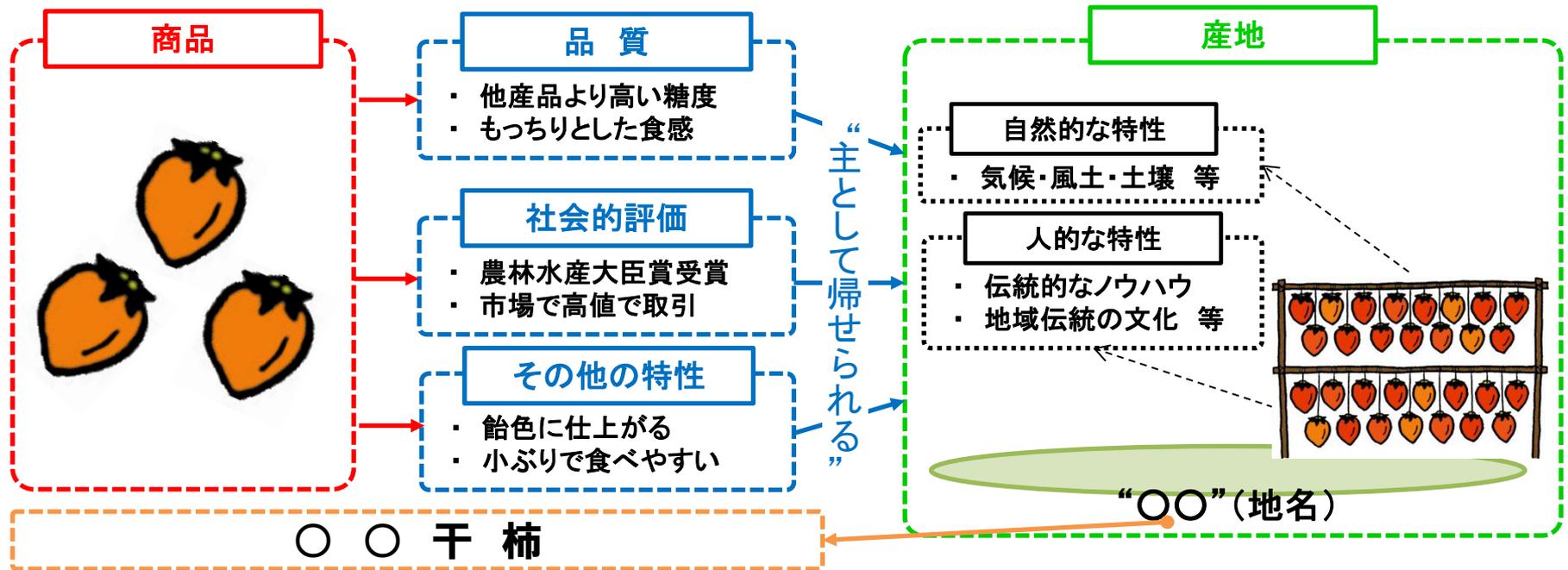
— 特定農林水産物等の名称の保護に関する法律 —

農林水産省

地理的表示保護制度とは

- 地理的表示保護制度とは、品質、社会的評価その他の確立した特性が産地と結びついている商品について、その名称を知的財産として保護するもの。国際的に広く認知されており、世界で100カ国を超える国で保護。
- 農林水産物・食品について本制度を導入し、生産者が本来得るべき利益を確保するとともに、消費者の信頼の確保を目指す。

○ 地理的表示のイメージ ～ ○○干柿(※架空の農産物)を例に ～



地理的表示

[地理的表示に対する独立した保護を与えている国] 111か国

- 諸外国では、地理的表示に対する独立した保護を与えている国は、100か国以上。

アジア	中東	欧州(EUを除く)	EU	中南米	アフリカ
11か国	7か国	17か国	(28か国)	24か国	24か国

※ 国際貿易センター(WTOと国連貿易開発会議(UNCTAD)の共同設立機関)調べ(平成21年)

乳製品(チーズ)

カマンベール・ドゥ・ノルマンディー(フランス)

○特徴: どっしりとした、なめらかな円柱形のチーズ。表面は薄く白カビの層で覆われており、軽い塩味とフルーティーな食味が特徴。独特な芳香を持つ。

○地域との結びつき: フランス・ノルマンディー地方で飼育されたノルマンディー種の牛の生乳を、少なくとも50%以上使用。19世紀後半から引き継がれている伝統的な製法により、生み出されている。



ゴータ・ホラント(オランダ)

○特徴: 円筒形で側面は丸いセミハードのナチュラルチーズ。芳ばしくスパイシー。口当たりはマイルド。熟成するにつれて硬さが増す。

○地域との結びつき: オランダの牛乳を原料とする。17世紀初頭からの伝統的な製法。



ウェスト・カントリー・ファームハウス・チェダー(イギリス)

○特徴: 地域の牛乳から製造した、固い練りチーズ。9ヶ月以上の長い熟成期間による強いナッツの風味。特徴的な円筒形の木枠に入れられ、カットして販売。

○地域との結びつき: 15世紀からの伝統的な製造方法による手作り。



モッツアレラ・ディ・プファラ・カンパーニャ(イタリア)

○特徴: 水牛のミルクで製造した、たんぱく質豊かな楕円形のフレッシュチーズ。

○地域との結びつき: 産地のカンパーニャ地方では、13世紀後半の古くから手作りでチーズを製造。



牛肉・畜産加工品

ブフ・シャロレー・デュ・ブルボネ(フランス)

※ブフ: 牛(仏語)

○特徴: フランス中部ブルボネ地域の穏やかな気候と、豊かな大地の牧草で育った最高級肉牛のシャロレー種であるブフ・シャロレー・デュ・ブルボネは、脂肪が少なく、赤肉のうまみが強く、濃い味が特徴。

○地域との結びつき: 19世紀から飼育は始まっており、長年にわたり強健な牛を飼育するための育種や飼育技術の改良がおこなわれてきた。火山地帯でもある肥沃な大地には、豊かな牧草が広がっており、個性的な食味を育んできた。



プロシュート・ディ・パルマ(イタリア)

※プロシュート: 生ハム(伊語)

○特徴: パルマ地方の豚モモ肉と、塩のみを原料とした生ハム。カットした生ハムはピンク色～赤色で脂肪部分は白く、繊細でまろやかな甘みと軽い塩味、独特の芳醇な香りが特徴。

○地域との結びつき: イタリア・パルマの丘陵付近で生産された生ハムのみが、プロシュート・ディ・パルマとして認可され王冠型の焼印を受けられる。アペニン山脈から丘陵に吹くそよ風が空気を乾燥させ、伝統的な製法で、何世紀にもわたり、生ハムの製造を可能にしてきた。



野菜・果物

ジャージー・ロイヤル・ポテト (イギリス)

○特徴: 長めの楕円形で、肝臓の形をしたばれいしょとして知られる。表皮は黄色で薄く剥きやすい。香りがよく、固めの食感。

○地域との結びつき: イギリス海峡にあるジャージー島では、100年以上ばれいしょの栽培が行われてきた。肥料として海藻を使用しており、肥沃な土壌が、品質のよいばれいしょの栽培を可能にしている。19世紀に発見された。



オニオン・ドゥー・デ・セヴェンヌ (フランス)

○特徴: 真珠のように白く、大きく丸い鱗形。透き通った外皮に覆われている。中程度の硬さで、みずみずしい。鮮度がよいと、パリッとした食感。食味は辛味や苦味はなくバランスがよい。香りがよく、調理すると透明になり、まろやかで甘い。

○地域との結びつき: 南フランスのセヴェンヌ山脈に位置する産地は穏やかな地中海性気候であり、野菜や果物を、新鮮かつ乾燥した状態で保つことが可能。玉ねぎの栽培に適している。



メロン・デュ・オー・ポワトゥー (フランス)

○特徴: ジューシーで糖度が高いシャランテ種のメロン。

○地域との結びつき: 仏東部・オー・ポワトゥー地方の石灰質に富む土壌がメロン栽培に適しており、温暖かつ夏期に少雨な気候が、同製品の糖度の高さを生み出している。100年以上にわたる高品質メロン生産の歴史により同製品の評判が確立された。



メラ・アルト・アディージェ (イタリア)

※メラ:りんご(伊語)

○特徴: カラーによってりんごの種類が区分される。強い芳香を持つ。果肉はぎっしり詰まっており、保存期間が長い。

○地域との結びつき: 伊北東部アルト・アディージェ地域の気候は温度差が大きく乾燥している。日照時間は長く、海拔500m以上の生産地で、果実はゆっくりと熟す。

肥沃な土地と適した気候により、19世紀半ばから、この地域でりんごの商業栽培が始められた。



その他

フォワン・ド・クロー (フランス)

※フォワン:干草(仏語)

○特徴: ミネラルを含んでいる消化のよい飼料用干草。草は年3回刈り取る。最初に刈り取った干草は牛馬用の飼料となる。2回目に刈り取った干草は栄養が豊富なため乳牛用の飼料となる。3回目に9月頃刈り取った干草は、最も栄養が豊富なため、搾乳用の羊や山羊の飼料となる。

○地域との結びつき: 16世紀末、地中海性気候の南仏プロヴァンス地方に運河が引かれ、栄養豊かな水で灌漑が行われたことから、草の栽培が可能となった。日照時間が長く、風通しのよいこの地は、干草の製造に適している。



コキーク・サン・ジャック・デ・コート・ダルモール(フランス)

※コキーク・サン・ジャック:帆立貝(仏語)

○特徴: 貝の身はミネラルが豊富で、味は繊細。熱をかけすぎないシンプルな料理に向く。貝殻には赤や茶色の輪がある。

○地域との結びつき: 大西洋岸のコート・ダルモール県の海岸で10月～4月の冬場にかけて帆立貝の稚貝を漁獲し、木製の籠の中で育てている。名称の由来は、スペインのサンティアゴ・デ・コンポステラに向かった中世の巡礼者が、浜辺で拾った貝殻を持ち帰り、巡礼の証として外套に飾ったところから来ている。



スコティッシュ・ファームド・サーモン (養殖サーモン)(イギリス)

○特徴: シャープな外観と丸みを帯びた側面が特徴。硬くなめらかな鱗で覆われており、光沢のある銀色をしている。鮮度のよいサーモンの身は締まっており、一貫性のある食味を保っている。

○地域との結びつき: スコティッシュ・ファームド・サーモン(大西洋サケ)を養殖しているスコットランドの西海岸では、150年を超える長きに渡り、養殖技術の改良が行われてきた。地域は大西洋サケの養殖に理想的な入り江となっている。



我が国の地域ブランドの課題と現行制度の限界

- 産品の名称を国が登録し、その表示等の不正使用を防止する措置を講じる制度として商標制度が存在。
- 商標の登録の際に、産品の品質基準の登録、品質の確認までは求められておらず、一定の品質基準を満たすものを保護する制度となっていない。また、不正使用への対応にも一定の限界。

地域ブランドの課題

- 品質の統一化が図られず、産品のブランド価値の向上が図られていない。

- ある産品の事例
 - ・ 昭和50年代から栽培を開始。
 - ・ ブームにより、地域名が先行して全国的に周知されるものの、生産主体ごとの品質格差が大きく、低品質産品の存在により需要者の評価が低下しつつある。
 - ・ 市による認定シールの取組や組合によるホームページでの周知を行っているが、低品質産品の排除の効果は低い。

- ブランドへのただ乗りが行われている実態

- ある産品の事例
 - ・ 昭和40年代から栽培を開始。
 - ・ 火山灰土壌という土地条件の悪さを克服するため、古くから盛んな畜産の堆肥を活用し地力を高め、品質を向上。トップブランドとして全国的な知名度を得たが、ブランドに便乗し、そのブランドの基準を満たさないものが名称を冠して販売されていた実態があった。
 - ・ 現在、地方自治体と農協が対策を検討している状況。

商標制度

- 地域ブランドを守る商標制度で品質を守る取組はあくまでも自主的な取組にすぎず、品質を制度的に担保することはできない。

- 商標権は私権であり、侵害への対応は訴訟などによる自力救済。農林漁業者等が行うには一定の限界。

地理的表示保護制度の目指すもの

[制度導入のメリット]

○ 地域ブランド産品として差別化が図られ、**価格に反映**。

※ 一定の品質を満たす産品のみが地理的表示を付すことができ、地域ブランド産品の品質を保証。

[EUの具体例]

○ 仏の「プレス鶏」は一般品の4倍の価格で取引。

〔「プレス鶏」とは、仏中東部のプレス地方の鶏。5週齢以上になると放牧する等、伝統的な方法で飼養。〕



プレス鶏



エスプレット唐辛子

○ 仏の「エスプレット唐辛子」は、取組の成果により

- ① 価格や生産者が倍増するとともに、
- ② 観光客の増加が図られている(年間60万人来訪)

〔「エスプレット唐辛子」とは、仏南西部のエスプレット等の地域の唐辛子。古くから地域の伝統料理に用いられ、コショウに似た、辛さと甘みの合わさった味わいが特徴。〕

○ 不正使用に対して行政が取り締まることで、生産者にとっては、**訴訟等の負担なく、自分たちのブランドの保護が可能**。

○ **品質を守るもののみが市場に流通**。

※ 統一マークにより、他の産品との差別化が図られる。

○ 真の日本の特産品の**海外展開に寄与**。

※ 地理的表示の登録を受けた産品にマークを貼付することにより、輸出先国においても我が国の真正な特産品であることが明示され、差別化が図られる。



EUのマーク

タイのマーク

地域ブランドの保護・活用による農山漁村・地域の活性化

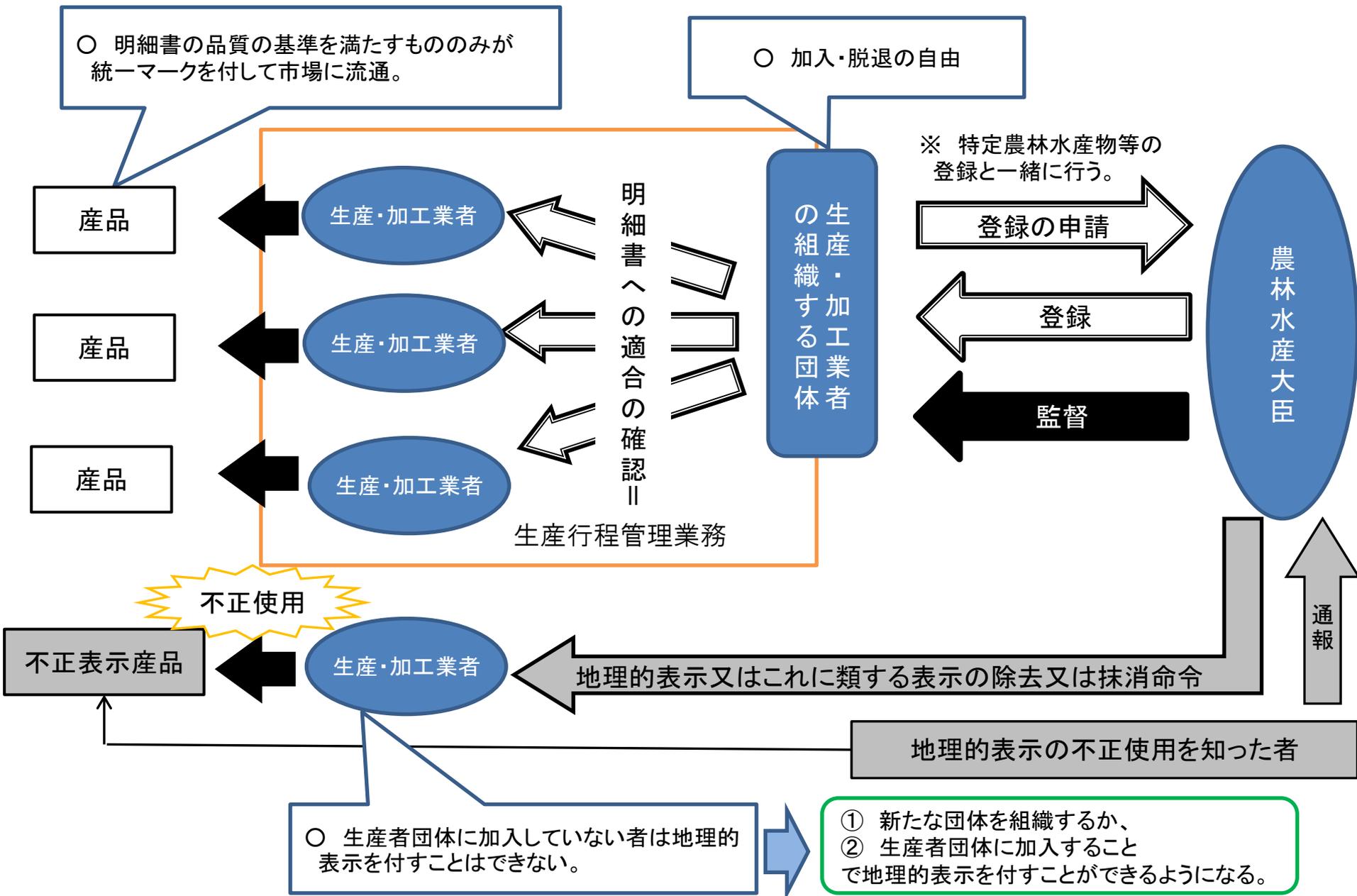
消費者の利益の保護

農林水産物・食品の輸出促進

地理的表示保護制度の導入

特定農林水産物等の名称の保護に関する法律（平成26年法律第84号）の仕組みについて

て



地理的表示登録手続について

- ※ 生産・加工業者の組織する団体
- ※ 生産・加工業者も加盟するブランド協議会のような団体でも申請可能。

- 明細書により、その産品が満たすべき品質の基準を国に登録することとなる。
⇒ 産品の品質の統一化が図られる。

生産・加工業者

組織

生産・加工業者

組織

生産・加工業者

組織

生産・加工業者
の組織する団体

特定農林水産物等
の登録申請

農林水産大臣

審査

地理的表示・明細書の登録

地域で話し合っ、その産品が満たすべき品質の基準(明細書)を作成。

○ 明細書の内容

- ① 産品の名称 (= 地理的表示)
- ② 産品の原産地の範囲
- ③ 産品の生産方法
- ④ 産品の特性 (形、味等)

生産行程管理業務規程を作成

- 職員による審査とともに、
- ① 明細書の概要を公示し、第三者による意見書提出手続(パブリック・コメント)
 - ② 学識経験者からの意見聴取
- を行い、審査の公正さを確保。

諸外国の地理的表示マークについて

EU



『EU規則』

中国



『商標法』



『地理的表示製品保護規定』



『農産物地理的表示管理規則』

韓国



『地理的表示団体標章』



『農産品品質管理法及び水産物品質管理法』

地理的表示と統一マークの取締りについて

地理的表示登録

「〇〇りんご」



ケース① 登録された〇〇りんごに「〇〇りんご」と表示



〇〇りんご



統一
マーク



ケース③ 登録製品を使用したりんごジュースに「〇〇りんごジュース」と表示



〇〇りんごジュース



~~統一
マーク~~

マークは使用できない

【登録製品を使用】

ケース② 登録製品とは別のりんごに「〇〇りんご」と表示



~~〇〇りんご~~

~~統一
マーク~~

地理的表示もマークも
使用できない

【登録製品とは別のりんご】

ケース④ 登録製品を使用していないりんごジュースに「〇〇りんごジュース」と表示



~~〇〇りんごジュース~~

~~統一
マーク~~

地理的表示もマークも
使用できない

【登録製品を未使用】

○ 地理的表示の不正使用

① 不正使用者に対する
行政措置

農林水産大臣
による命令

② 命令違反

③ 罰則

- ・ 個人： **5年**以下の懲役
又は
500万円以下の罰金
- ・ 団体： **3億円**以下の罰金

○ 標章（統一マーク）の不正使用

① 不正使用者に対する
行政措置

農林水産大臣
による命令

② 命令違反

③ 罰則

- ・ 個人： **3年**以下の懲役
又は
300万円以下の罰金
- ・ 団体： **1億円**以下の罰金