

EUの地理的表示制度

GAP JAPAN 2014

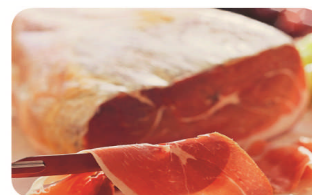
駐日欧州連合代表部 調査役

中曾根 佐織





- ❑ 今なぜ地理的表示(GI)なのか
- ❑ EUの地理的表示制度とは？
- ❑ 地理的表示がもたらすメリットとは？



今なぜ「地理的表示(GI)」なのか？

Le Gout du Terroir

- その地方の気候、土壌などの総称

地理的表示

- 商品の品質・名声またはその他の特徴が原産地の領域・土地などに由来する場合、その土地の原産であることを示す表示



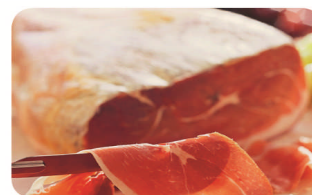
EUにおける農産物・食品の品質

- まずは、食品衛生法など
- 消費者の期待にこたえる
- EUの単一市場において、厳しい管理体制



国際機関における地理的表示の保護

- ワイン(ぶどう酒)とスピリッツ(蒸留酒)が対象
(WTO TRIPS 協定)
- 日本の銘柄
 - 焼酎: 壱岐、球磨、琉球、薩摩 –
 - 清酒: 白山
 - ワイン: 山梨





地理的表示の重要性

地理的表示の由来

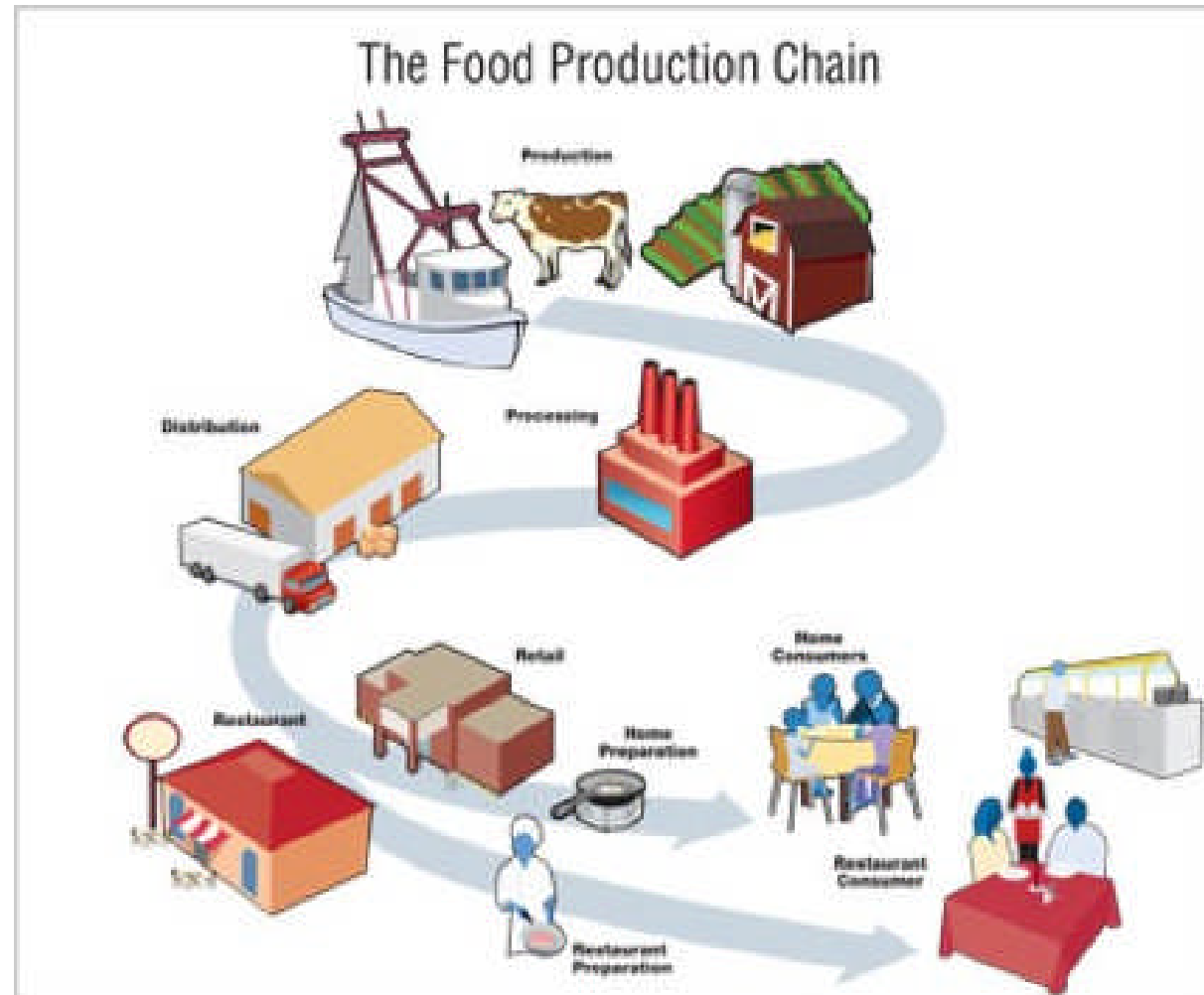
古代エジプト、ピラミッド建設

レンガの産地＝レンガの強度の証＝品質保証



Tastes of Europe

Quality guaranteed

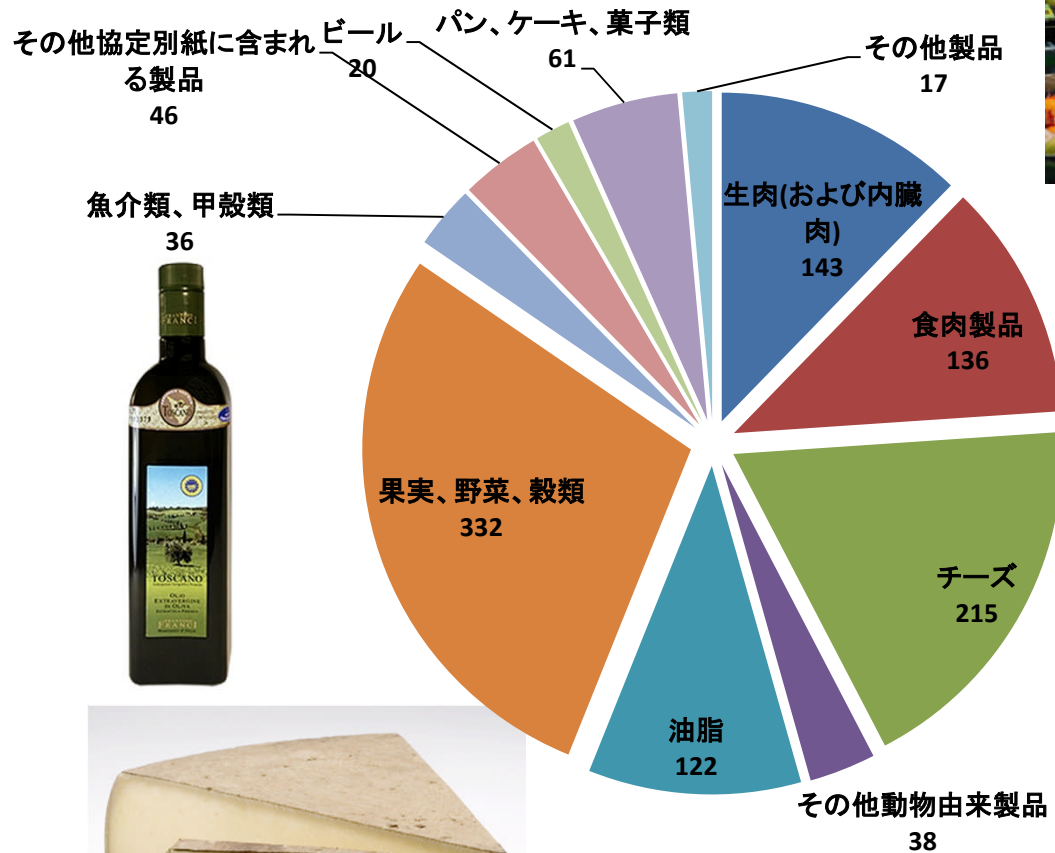


EUの品質認証制度

- ・ 農産物・食品 -EU理事会規則(EU) No 1151/2012
登録数1166品目 (D00R)
- ・ ワイン - EU理事会規則(EC) No 1308/2013
登録数1561品目 (E-Bacchus)
- ・ スピリッツ - EU理事会規則(EC) No 110/2008
登録数331品目 (e-Spirit-Drinks)



製品分類(登録産品1,166品目)





EUの品質認証制度

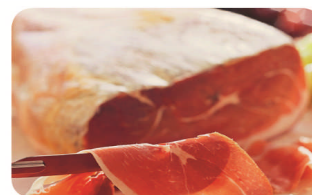
原産地呼称保護
(PDO)



地理的表示保護
(PGI)



伝統的特産品保証
(TSG)





二つのGI—PDOとPGI

	PDO	PGI
		
名称	特定の場所、地域または(例外的に)国に由来	特定の場所、地域または国に由来
地理的領域(GA)との関連性	本質的又は完全に由来	品質、評判、その他の特徴が結びついている
生産工程 (生産・加工・製造)	全てGA内で実施	GA内で1つ以上
原材料	GA内	EU内どこでも

Tastes of Europe

Quality guaranteed



原產地呼称保護 (PDO)



地理的表示保護 (PGI)





PGI & PDO

共通点

- 製品タイプ
- 地理的・伝統的名称
- 製品が特定のGAに完全に由来している
- 登録手続き
- 保護レベル
- 管理

相違点

地理的環境との関連性
(PDOの方がより強い)
知名度(PGIのみ)
GA内で実施する生産工程数
全ての原材料が地域内で調達できる(PDOのみ)



製品の仕様書

3. Description of the agricultural product or foodstuff:

3.1. Type of product (Annex III):

Class 1.3: Cheese.

3.2. Description of the product to which the name in (1) applies:

The protected designation of origin cheese is a compact pressed cheese made from the raw, whole milk, with natural acidity from fermentation, of sheep of the native Sicilian Comisana, Pinzirita and Valle del Belice breeds and their crosses. On release for consumption, it has the following physical characteristics: Shape: cylindrical, with slightly concave or almost flat top; flat or slight concave underside. Dimensions: minimum 14 cm — maximum 15 cm, minimum base diameter 20 cm — maximum 21 cm, obtained by using a reed basket. Weight: between 3.5 and 4,5 kg. External appearance: a more or less intense yellow skin from the presence of saffron; marks from the basket and a filmy cover of oil or oil sediment; the crust must not be more than 5 mm in thickness. Internal appearance: the paste uniformly yellow of a more or less intense tone. Eyes: the cheese may be slightly covered in eyes. Appearance of the paste: smooth and not grainy. Sweating: ranging from none to hardly any. Organoleptic properties: delicate odour with a slight aroma of saffron; hardly noticeable saltiness; lightly pungent in the first months of ageing with a tendency to becoming more so. Chemical properties: fat: minimum 40 % on the dry matter; protein content: minimum 35 % on the dry matter; salt (NaCl): maximum 5 % on the dry matter; pH: between 4,80 and 5,70.

must mature for at least 60 days after the date of production. Maturing must take place in a cool place with small openings in order to provide moderate ventilation; or in stores maintaining a temperature of around 8 to 10 °C and a relative humidity of between 70 and 80 %.





地理的表示のもたらす経済効果

生産者のメリット:

- 貴重な製品名の保護
- 製品基準の維持
- 高価格の維持
- 生産量の増大
- 模倣品の防止
- 公正な競争



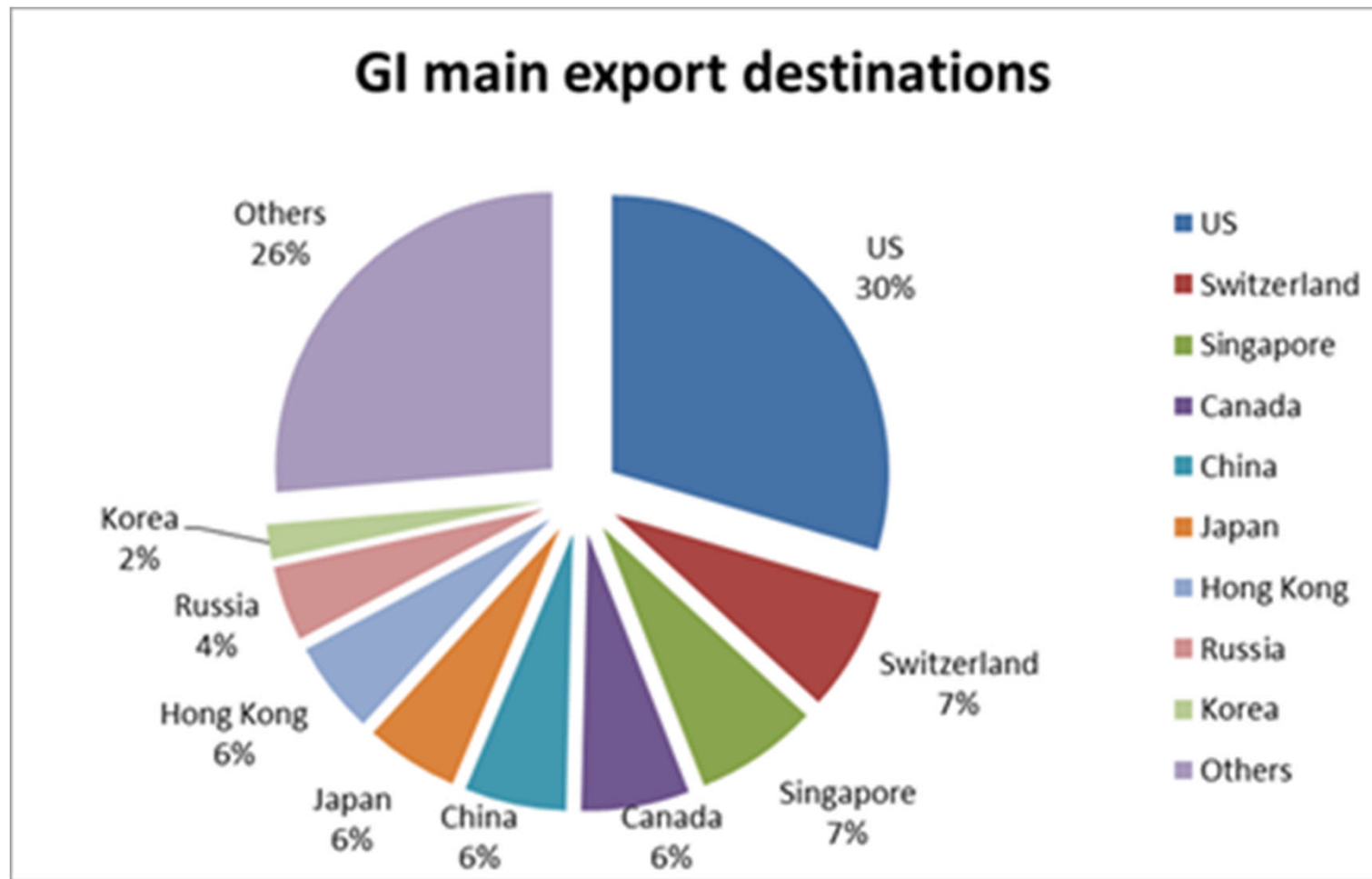
地理的表示のもたらす経済効果

消費者のメリット:

マーケティングツールとして、GIは消費者に
以下を保証する

- 品質保証
- 特質性
- 特質と原産地との緊密な関係性
- トレーサビリティ
- ラベル表示

GI製品の主な輸出先



米国(30%)
スイス(7%)
シンガポール
カナダ(6%)
中国(6%)
日本 (6%)
香港(6%)
ロシア(4%)
韓国(2%)
その他



TM(商標)とGI(地理的表示)

TMとGIは異なる

しかし

TMとGIは共存しうる



WAGYU (和牛)

米国で独自商標の認定



日本産の本物の和牛輸出混乱？



Tastes of Europe

Quality guaranteed



まとめ

- ❖ 地理的表示は生産地との密接な結びつきを示す
- ❖ 本物の高品質な製品を保証
- ❖ マーケティングツールとしての価値
- ❖ 消費者の選択肢の増大

