

地理的表示保護制度の導入について

編集部

2014年の6月に地理的表示法が成立・公布されました。その後、各地域でのブロック説明会、パブリックコメントの募集を経て今年6月から施行されます。国は情報提供や登録申請に係る産地からの相談を一元的に受け付ける相談窓口を整備する予定で、これについては1億500万円の予算を27年度概算決定しています。この原稿執筆段階（2015年4月）では、まだ窓口は準備中とのこと。それまでの相談窓口は各地域の農政局等（東北、関東、北陸、東海、近畿、中国四国、九州、北海道農政事務所、沖縄総合事務局）の経営支援課等で受け付けています。各窓口の連絡先は、下記URLの41ページ目「地理的表示法についての問い合わせ先」でご確認ください。

http://www.maff.go.jp/j/shokusan/sosyutu/GI/pdf/gi_law_brief_full.pdf

日本における地理的表示保護制度の創設

日本においては、地理的表示保護制度を創設するため「特定農林水産物等の名称の保護に関する法律」が平成26年6月に成立しました。（通称、地理的表示法）

制度の大枠と効果に関しては、以下の通

りとなっています。

- ①「地理的表示」を生産地や品質等の基準とともに登録することにより、製品の品質について国が「お墨付き」を与える。
- ②基準を満たすものに「地理的表示」の使用を認め、統一マークを付すことにより、品質を守るもののみが市場に流通。統一マークによって、他の製品との差別化が図られる。
- ③不正な地理的表示の使用は行政が取り締まることにより、生産者側は訴訟等の負担がなく自分たちのブランドを守ることが可能。
- ④生産者は登録された団体への加入等により「地理的表示」の使用が可能になることにより、地域共有の財産として、地域の生産者全体が使用可能。

地理的表示（GI : Geographical Indication）

とは

農水省の資料によると、「農林水産物・食品等の名称であって、その名称から当該製品の産地を特定でき、製品の品質等の確立した特性が当該産地と結びついているということを特定できるもの」とあります。

イメージとしては、生産地における人的・自然的な特性（伝統的な製法や地域伝統の文化、気候風土など）と、商品の特性（品質、社会的評価・評判など）の間に「主として帰せられる結びつき」がある場合、地理的表示として地域と商品の特性が結びついた商品の名称の表示を行うことができます。

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ことを指します。国際的に広く認知されており、100カ国を超える国で保護が行われています。内訳としては、アジア11カ国、中東7カ国、欧州（EU以外）17カ国、EU28カ国、中南米24カ国、アフリカ24カ国となっています。

EUにおいては、地理的表示保護制度のマークとして以下の2つがあります。

PDO（原産地称呼制度）：特定の物理的領域で受け継がれたノウハウに従って生産・加工・製造された農産物、食品、飲料が対象。

PGI（地理的表示保護）：特定の地理的領域と密接に関連した農産物、食品、飲料が対象。生産・加工・製造の少なくとも一段階がその地域で行われていなければならない。

参考：EUで地理的表示登録されている製品の例

乳製品（チーズ）

登録名：カマンベール・ドゥ・ノルマン

ディー

国：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。

※「カマンベール」の名称自体は、誰もが制限なく使用できる。

牛肉・畜産加工品

登録名：プロシュート・ディ・パルマ

国：イタリア

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き印を受けられる。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、何世紀にも渡り生ハムの製造を可能にしてきた。

野菜・果物

登録名：メラ・アルト・アディージェ

国：イタリア

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：イタリア北東部アルト・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

登録名：スコティッシュ・ファームド・サーモン（養殖サーモン）

国：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。鮮度の良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年を超える長きにわた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。

法律の概要

(1) 登録

①農林水産物・食品のうち、特定の地域で生産され、品質その他の特性が生産地に主として帰せられるもの（特定農林水産物等）の生産者団体（※）であって、生産工程や品質の管理を行う十分な能力を有するものは、その名称である地理的表示の登録を農林水産大臣に申請すること

ができる。（第6条）

②生産者団体は、①の申請に当たっては、特定農林水産物等の生産地や生産方法、特性等を定めた明細書及び生産工程等の管理に関する規定を添付する。（第7条）

③農林水産大臣は、①の申請の概要を公示し、第三者からの意見書の提出を受け付けるとともに、学識経験者の意見を聴取した上で、登録の可否を判断する。（第8条～第14条）

※生産者や加工業者が組織する団体であり、複数の団体を登録することも可能。

(2) 登録特定農林水産物の名称の保護等

① (1) の登録を受けた生産者団体の構成員は、明細書に従って生産した特定農林水産物等又はその包装等について、地理的表示を付することができる。（第3条第1項）

②生産者団体の構成員が①により地理的表示を付するときは、登録された地理的表示であることを示す標章（マーク）を併せて付するものとする。（第4条第1項）

③何人も、①及び②の場合を除き、農林水産物・食品又はその包装に地理的表示又は標章を付することはできない。（第3条第2項、第4条第2項）

④農林水産大臣は、③に違反した者に対し、地理的表示若しくは標章又はこれらと類似する表示若しくは標章の除去を命ずることができる。（第5条）

⑤④に違反した者に対しては、刑事罰を科する。（第28条、第29条）