

地理的表示保護制度の運用見直しについて



2022年11月1日、農林水産省より「地理的表示保護制度の運用見直し」が公表されました。地理的表示（GI：Geographical Indication）保護制度とは、その地域ならではの自然的、人文的、社会的な要因・環境の中で育まれてきた品質、社会的評価等の特性を有する製品の名称を、地域の知的財産として保護する制度です。世界では既に100ヶ国以上で導入されており、日本では2015年から導入されました。

■ 地理的表示とは

市田柿を例にすると、「産品（生産地、特性）」と表示の関係は以下のようになります。

産品		地理的表示
生産地	特性	
<ul style="list-style-type: none"> 下伊那郡高森町（旧市田村）が発祥の「市田柿」のみを使用 昼夜の寒暖差が大きいため、高糖度の原料柿ができる 晩秋から初冬にかけて川霧が発生し干柿の生産に絶好の温度と湿度が整う じっくりとした「干し上げ」、しっかりとした揉み込み 	<ul style="list-style-type: none"> 「市田柿」は特別に糖度が高い もっちりとした食感 きれいな飴色 小ぶりで食べやすい 表面を覆うキメ細かな白い粉化粧 	<p>市田柿</p>

地理的表示（GI）は、生産者団体が産品について登録を受け、構成員が使用する形式をとります。登録内容は明細書に記載され、構成員が行う生産が適合して行われるよう指導等が実施されます。また登録された地理的表示が不正使用された場合には、行政が取り締まるのも特徴の1つです。

例えばスペインのレストランにおいて、南米産牛肉のメニューに、「TROPICAL KOBE BEEF」と表示している例や、ドイツのスーパーにおいて、NZ産和牛に「Wagyu "Kobe-Style"」と表示している事例等を確認した場合、欧州との相互保護の枠組の下、EU当局等に適切な措置を執るよう要請し、当局からの指導の上、削除されます。

これまで他産品よりも優れた品質、厳しい生産行程管理を重視する運用と、模倣品排除を通じた産品のブランド強化等に貢献してきた反面、こうした運用が徐々に厳格化していった結果、GI産品は他産品との品質差を証明し易く、地域でまとまり易い小規模・地場の伝統野菜等に偏った経緯があります。

■ 運用見直しの概要について

そこで2022年11月1日より、GI制度の運用を見直すことになりました。これまでの地域の伝統野菜だけでなく、加工品、海外志向の産品まで、多様な産品の登録につながるよう間口を広げ、輸出促進を更に後押しする狙いがあります。

運用見直しの概要は以下のとおりです。

1 審査基準の見直し	<ul style="list-style-type: none"> 差別化された品質がなくとも、地域における自然的・人文的・社会的な要因・環境の中で育まれてきた品質、製法、評判、ものがたり等のその産品独自の多彩な特性を評価する審査を推進 知名度なども考慮し、生産実績が25年に満たなくとも、登録の可否を弾力的に判断
2 登録前後における手続の見直し	<ul style="list-style-type: none"> GI産品と信頼して購入した需要者の利益を毀損しない、GI真正品について、名称の統一が申請への合意形成の支障とならないよう、登録名称を分断する名称の継続使用を可能に（「霞ヶ関〇〇りんご」） 生産者の遵守事項の簡素化を推進。生産行程管理業務も、年1回の実績報告書を廃止し、最終製品ではなく、生産の手順・体制をチェックする方法へ
3 GIの市場における露出の拡大	<ul style="list-style-type: none"> GIマークを、GI産品の加工品に使用する場合のルールを明確化 GIマークも効果的に活用し、外食、食品、観光などの他業種とのコラボ商品・コラボサービスの開発・提供を推進

加工品が過半を占め、輸出も多い欧州のGI制度では、他産品との優劣ではなく、地域と結び付いたその産品独自の魅力や強みが評価されます。こうした海外の制度を参考に審査基準を見直しつつ、手続きの簡素化等を推進することにより制度利用の拡大を図る考えです。

■ 食品表示と今後について

今回の運用見直しは、食品表示実務そのものには大きな影響はありません。日本の登録GI（120産品）と、日本で保護される外国GI*（109産品）に注意する点は、これまで同様です。
（*農林水産省「日本における海外のGI保護」→「指定産品一覧」より確認できます。例：Grana Padano グラナパダーノ（ナチュラルチーズ））

一方で、日本から海外へ食品を輸出される方には、まずはGI制度自体について、改めて確認する機会にしていいただければと思います。なおEUにおいても「持続可能性」をGI表示の要件とするなどの見直し案が検討されていますので、こうした現在の動向と合わせて確認されておけるとよいと思います。

（川合）

参照：

地理的表示保護制度の運用見直し（農林水産省）

https://www.maff.go.jp/j/shokusan/gi_act/outline/attach/pdf/index-24.pdf

指定産品一覧（日本における海外のGI保護）（農林水産省）

https://www.maff.go.jp/j/shokusan/gi_act/designation2/index.html

Commission strengthens geographical indications to preserve high quality and reinforce protection (EU)

https://ec.europa.eu/commission/presscorner/detail/en/IP_22_2185

ラベルバンク新聞

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

<https://www.label-bank.co.jp/>

customer@label-bank.co.jp

第167号

ミニコラム

アメリカにおける「Healthy(健康的)」の食品表示に関する改定案について

2022年9月28日、米国食品医薬品局(FDA)は1994年に制定された栄養強調表示における「Healthy」の定義を改定する草案を発表しました。現在の定義では総脂肪、飽和脂肪、コレステロール、ナトリウムに制限があり、さらに食品はビタミンA、ビタミンC、カルシウム、鉄、たんぱく質、食物繊維のうち一つ以上の栄養素を一日の摂取量(DV)の10%以上含んでいなければならないとされています。FDAは、2022年12月28日までパブリックコメントを募集しています。

■ 改定背景

アメリカの最新の食事ガイドラインでは、食品に含まれる個々の栄養素を重視するよりも、食事全体としてバランスよく栄養を摂取することを重視する考え方に変わってきています。つまり、現行の定義における「Healthy」の考え方と現代の考え方とに齟齬が生じつつあることが、今回の改定への動きの背景の一つとして挙げられています。

「Healthy」など食品における強調表示は、消費者が一目見てより健康的な食品を選択できるような重要な情報源です。

現状として、80%以上の米国人が野菜、果物、乳製品を十分に摂取しておらず、添加糖類、飽和脂肪、ナトリウムを過剰に摂取しているとされています。今回の改定案は消費者が栄養と食事バランスの改善および慢性疾患負担を軽減するための参考となるよう、FDAは栄養科学および食事ガイドラインの現状に合わせて、健康の公平性を向上させる取り組みとして提案しています。

■ 「Healthy」の枠組

改定後の案として、現行基準で対象とされている栄養素の中から総脂肪、コレステロールを削除し、添加糖類の追加が検討されています。また、今回提案された「Healthy」の定義は、現代栄養科学、「Dietary Guidelines for Americans, 2020-2025」、改定された栄養成分表示に基づき、消費者が現在推奨されている食事基準に近い食事内容の組み立てに役立つよう考えられています。

具体的には、提案された「Healthy」の定義では、食事ガイドライン(Dietary Guidelines for Americans, 2020-2025)で推奨されている食品グループまたはそのサブグループのうち、少なくとも一つの食品から一定以上の量が含まれている必要があります。また、添加糖類、飽和脂肪、ナトリウムの最大限度はそれぞれの一日の摂取量(DV)に基づき改定されています。

例えば、果物や野菜、穀類、たんぱく質、乳製品などを一定量以上含む必要があるとされており、生の丸ごと使用される果物や野菜は自動的に「Healthy」の要件を満たします。

また、現在「Healthy」の要件を満たしていない食品でも、改定案の定義の下では要件を満たす可能性があります。例えば、水やアボカド、ナッツ・シード類、サーモンなどの脂肪の多い魚、特定の油が挙げられます。

反対に、改定案の定義に該当しない可能性のある現在の「Healthy」食品としては、精白パン、高糖度のヨーグルト、高糖度のシリアルが挙げられます。

【改定案において「Healthy」の表示が可能とされる各食品グループの基準と食品例(基準消費量(RACC)あたり)】

食品グループ	食品グループごとの最小相当量	添加糖類の最大限度	ナトリウムの最大限度	飽和脂肪の最大限度
穀類	3/4 oz 全粒穀物相当量	5% DV (2.5 g)	10% DV (230 mg)	5% DV (1 g)
乳製品	3/4 cup 相当量	5% DV (2.5 g)	10% DV (230 mg)	10% DV (2 g)
野菜	1/2 cup 相当量	0% DV (0 g)	10% DV (230 mg)	5% DV (1 g)
果物製品	1/2 cup 相当量	0% DV (0 g)	10% DV (230 mg)	5% DV (1 g)

今月の「お気に入り」言葉

It is health that is real wealth and not pieces of gold and silver.
本当の富とは、健康のことであり、金や銀のことではない。

(マハトマ・ガンジー)

食品グループ・たんぱく質類(一例)	食品グループごとの最小相当量	添加糖類の最大限度	ナトリウムの最大限度	飽和脂肪の最大限度
ジビエ肉	1 1/2 oz 相当量	0% DV	10% DV	10% DV
海鮮製品	1 oz 相当量	0% DV	10% DV	10% DV
ナッツ・シード類	1 oz 相当量	0% DV	10% DV	5% DV*

*ナッツ・シード類由来の飽和脂肪は除きます。

食品グループ・油脂類(一例)	食品グループごとの最小相当量	添加糖類の最大限度	ナトリウムの最大限度	飽和脂肪の最大限度
100% 油脂類	N/A	0% DV	0% DV	総脂肪の20%
油脂ベースのスプレッド類	N/A	0% DV	5% DV	総脂肪の20%
油脂ベースのドレッシング類*	N/A	2% DV	5% DV	総脂肪の20%

*油脂30%以上を含み、かつ油脂中の飽和脂肪が総脂肪の20%以下であることが必要です。

食品例	単一商品	混合製品	調理済み食品
食品グループ(ごとの必要量)	ヨーグルト: 6 oz (1食品グループ相当量)*	ドライフルーツ: 1/8 cup, ナッツ: 1/4 cup (異なる2つの食品グループからそれぞれ1/2食品グループ相当量以上)	サーモン: 1 oz, グリーンピース: 1/2 cup, 玄米: 3/4 oz (異なる3つの食品グループからそれぞれ1食品グループ相当量以上)
栄養成分制限量(以下)**	飽和脂肪: 2 g ナトリウム: 230 mg 添加糖類: 2.5 g	飽和脂肪: 1 g*** ナトリウム: 230 mg 添加糖類: 0 g	飽和脂肪: 4 g ナトリウム: 690 mg 添加糖類: 2.5 g

*食品グループ相当量とは、食品グループの必要量です。

**制限量は、各栄養成分の1日摂取量(DV)に基づき算出しています。

***ナッツ/シード類由来の飽和脂肪は制限量に寄与しません。

■「Healthy」マーク (Healthy symbol)

上記とは別にFDAは「Healthy」の要件を満たす食品には、自主的に使用できる「Healthy」マーク (Healthy symbol) に関する調査も行っています。このマークは特に栄養に関する知識をあまり持っていない人にとって、健康的な食事パターンの基礎となる食品を選択するのに役立ちます。調査結果は連邦官報の通知を通して2021年5月と2022年3月の2回に分けて公開されています。

こちらについても引き続きパブリックコメントの募集が行われる予定ですので、今後の改正動向に注目していただくことをおすすめいたします。

【Healthy symbol 案】



(王)

【参照】

- [Use of the Term Healthy on Food Labeling \(FDA summary\)](#)
- [Food Labeling: Nutrient Content Claims; Definition of Term "Healthy"](#)
- [FDA Proposes Updated Definition of 'Healthy' Claim on Food Packages to Help Improve Diet, Reduce Chronic Disease](#)
- [Appendix G Healthy Symbols Figure](#)
- [Dietary Guidelines for Americans, 2020-2025 and Online Materials](#)