

ワインの地理的表示に関する新しい基準について

—「酒類の地理的表示に関するガイドライン」の紹介を中心として—

蛭原 健介

はじめに

知的所有権の貿易関連の側面に関する協定（TRIPS 協定）の発効から 20 年を迎えた 2015 年は、日本の地理的表示制度にとって記念すべき年であった。2015 年 6 月 25 日に「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）、いわゆる「地理的表示法」が公布され、また、同年 10 月 30 日には、「酒類の地理的表示に関する表示基準を定める件」（国税庁告示第 19 号）が国税庁長官によって告示されたのである。2015 年は、しばしば地理的表示保護制度の代表例として言及されるフランス AOC 法（1935 年 7 月 30 日のデクレ = ロワ）の 80 周年にあたる年であったことも忘れてはならない⁽¹⁾。

TRIPS 協定は、地理的表示を知的所有権のひとつとして位置づけるとともに、その侵害を防止するための措置を WTO 加盟国に義務づけている。TRIPS 協定 22 条の 1 によれば、地理的表示とは、「ある商品に関し、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その領域内の地域若しくは地方を原産地とするものであることを特定する表示」と定義される。この地理的表示に関して、WTO 加盟国は、「商品の特定又は提示において、当該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、当該商品が真正の原産地以

外の地理的領域を原産地とするものであることを表示し又は示唆する手段の使用」や、「1967年のパリ条約第10条の2に規定する不正競争行為を構成する使用」を防止するための法的手段を確保することとしている（TRIPS協定22条の2）。

TRIPS協定において注目すべきは、ワインと蒸留酒について、一般の商品よりも強い追加的保護が与えられており、地理的原産地について公衆を誤認させる可能性がない場合であっても、その地理的表示が保護されることとなっている点である。この追加的保護について、TRIPS協定23条の1は、「加盟国は、利害関係を有する者に対し、真正の原産地が表示される場合又は地理的表示が翻訳された上で使用される場合若しくは『種類 (kind)』、『型 (type)』、『様式 (style)』、『模造品 (imitation)』等の表現を伴う場合においても、ぶどう酒又は蒸留酒を特定する地理的表示が当該地理的表示によって表示されている場所を原産地としないぶどう酒又は蒸留酒に使用されることを防止するための法的手段を確保する」と規定している。たとえば、「偽ブルゴーニュワイン」「シャンパンタイプのスペイン産ワイン」という表示が付されていれば、真正なるブルゴーニュワインやシャンパーニュと誤解して購入されることはないであろうが、こうした表示についても、TRIPS協定は、加盟国に法的措置ないし行政上の措置によって防止することを求めているのである。

日本においても、TRIPS協定への対応措置として、1994年12月28日に「地理的表示に関する表示基準を定める件」が国税庁長官によって告示され、これによって、日本における酒類の地理的表示については、国税庁長官が指定する制度が設けられた。しかしながら、実際に、国税庁長官によって酒類の地理的表示が指定された事例は少なく、本稿執筆時点（2016年10月）では、過去20年遡ってみても、1995年6月に単式蒸留焼酎の「壺岐」「球磨」「琉球」、2005年12月に単式蒸留焼酎の「薩摩」および清酒の「白山」、そして、2013年7月にワインの「山梨」、2015年12月に清酒の「日本酒」が指定された事例が

ワインの地理的表示に関する新しい基準について

存在するのみである（なお、2016年10月19日より11月17日まで、清酒の地理的表示「山形」の意見公募手続が行われている）。これとは対照的に、農林水産物の地理的表示については、地理的表示法の施行後、2015年12月から2016年10月までのわずか1年足らずの間に、21件もの地理的表示が相次いで登録されている⁽²⁾。

このように日本における酒類の地理的表示保護制度が十分に活用されてこなかった理由のひとつは、国税庁みずからが認めているように「地理的表示の指定の要件が具体的に示されていないこと」にあった。そこで、国税庁においても、「今後、日本産酒類のブランド価値の向上等を図っていくためには『地理的表示』の活用が有効」と考えられるにいたり、「地理的表示の指定を受けるための基準の明確化、消費者にわかりやすい統一的な表示のルール化等の現行制度の体系化のため、『地理的表示に関する表示基準（国税庁長官告示）』の改正を行」うこととなったのである⁽³⁾。

1 国税庁告示「酒類の地理的表示に関する表示基準を定める件」

平成27年10月30日国税庁告示第19号「酒類の地理的表示に関する表示基準を定める件」（以下、本稿では「地理的表示基準」という）は、第1項において、酒類の地理的表示について次のように定義している。すなわち、地理的表示とは、「酒類に関し、その確立した品質、社会的評価又はその他の特性（以下「酒類の特性」という。）が当該酒類の地理的な産地に主として帰せられる場合において、当該酒類が世界貿易機関の加盟国の領域又はその領域内の地域若しくは地方を産地とするものであることを特定する表示」であって、「イ 国税庁長官が指定するもの」または「ロ 日本国以外の世界貿易機関の加盟国において保護されるもの」である。そのうえで、第2項において、「国税庁長官は、酒類の産地に主として帰せられる酒類の特性が明確であり、かつ、その酒類の特

ワインの地理的表示に関する新しい基準について

性を維持するための管理が行われていると認められるときには、次の各号に掲げる事項（以下「生産基準」という。）、名称、産地の範囲及び酒類区分を前項第3号イに掲げる地理的表示として指定することができる」とし、「生産基準」として、①酒類の産地に主として帰せられる酒類の特性に関する事項、②酒類の原料及び製法に関する事項、③酒類の特性を維持するための管理に関する事項、④酒類の品目に関する事項、の4つを列挙している。

地理的表示基準第2項は、地理的表示として指定する要件として、①酒類の産地に主として帰せられる酒類の特性が明確であること、かつ、②その酒類の特性を維持するための管理が行われていること、の2つを掲げている。地理的表示の指定にかかわる具体的な要件は、「酒類の地理的表示に関するガイドライン」（以下、本稿では「ガイドライン」という）に示されている。

ガイドラインは、①の「酒類の産地に主として帰せられる酒類の特性が明確」であることの具体的内容として、「1 酒類の特性があり、それが確立していること」、「2 酒類の特性が酒類の産地に主として帰せられること」、そして、「3 酒類の原料・製法等が明確であること」の3つを提示している。

また、ガイドラインは、「地理的表示として指定するためには、その産地の自主的な取組みにより、酒類の特性を維持するための確実な管理が行われていることが必要である」として、②の「酒類の特性を維持するための管理」が行われていると認めるためには、一定の基準を満たす管理機関が設置され、かつ、地理的表示を使用する酒類が、「1 生産基準で示す酒類の特性を有していること」、および「2 生産基準で示す原料・製法に準拠して製造されていること」について、管理機関により継続的に確認が行われていることが必要であるとしている。

以下、本稿では、ガイドラインに定められた個々の要件について、詳しく見ていきたい。

2 ワインの特性と製造実績

(1) 特性の存在

地理的表示基準第1項第3号は、「酒類の特性」について、「酒類に関し、その確立した品質、社会的評価又はその他の特性」と定義していることから、ワインの地理的表示の指定に際しては、(イ)品質、(ロ)社会的評価のいずれかの特性（またはその他の特性）があることが必要である。

ガイドラインによれば、(イ)品質について特性があるとは、「他の地域で製造される同種の酒類と比べて、原料・製法や製品により区別できることをいう」とされ、具体的には、「原料の種類、品種、化学的成分等が独特である場合」、「独特の製法によって製造される場合」、「製品が、独特の官能的特徴や化学的成分等を有している場合」が該当するとしている。

また、(ロ)社会的評価があるとは、「広く社会的に評価及び認知されていることを言い、それが新聞、書籍、ウェブサイト等の情報により客観的に確認できること」、「表彰歴や市場における取引条件などにおいて、他の地域で製造される同種の酒類と区別でき、それが広く知られていること」が必要であるとしている。

酒類の特性は、官能的要素（香味色たく、口あたり等）、物理的要素（外観、重量、密度、性状等）、化学的要素（化学成分濃度、添加物の有無等）、微生物学的要素（酵母等の製品への関与等）、社会学的要素（統計、意識調査等）により整合的に説明できなければならない。もっとも、これらすべての要素を網羅的に説明する必要はなく、その酒類の特性に必要な要素のみ説明できればよいが、官能的要素については、その説明が必須とされている。ただし、官能的要素の説明においては、抽象的な表現（おいしい、味が良い、良質、すばらしい、美しい等）を使用

することはできない。

ガイドラインは、各要素について、可能な範囲で計数や指標を使用することによって検証可能な形で説明し、他の地域で製造される同種の酒類との違いについても説明できることが望ましいとしている。

やや引用が長くなるが、先例として、地理的表示「山梨」の「国税庁長官指定産地申請書」において、これらの要素がどのように説明されているかを見ておきたい。

まず、官能的要素については、「品種や製法の違いによるバリエーションはあるが、概ね軽やかな味わいを特徴とし、甘味、穏やかな酸味とさわやかな果実味を有するとともに、タンニン味が豊かなため…発酵素材をベースとする地元の料理、つまり和食との相性が非常に良く、他の追随を許さない。「甲州は甘口から辛口まで幅広いバリエーションがあり、とくに軽辛口～超辛口のものには発酵素材をベースとする食によく合い、またフルーティーな柑橘系の酸味を有する」と説明されている⁽⁴⁾。

次に、物理的要素および化学的要素については、「カリが豊富であるため、果実中に酸性酒石酸カリの生成量が多く、遊離酒石酸が少ない。これと相まって、冬期に低温が持続するので、新酒中の酒石の沈殿が速やかに起こり、かつ、この微細な結晶が沈殿するとき、比較的比重の軽い澱を誘導沈殿させるため、冬期温暖な土地に比べてワインの清澄が早く、減酸率が高く、熟成も速やかである。…山梨県産ワインは国内他地域や海外のワインと異なり酸の含有量が低めで、和食の調味料や生魚と喧嘩することがない」⁽⁵⁾と説明されている。

社会学的要素としては、山梨県において「甲州は全国の95%以上、赤ワイン用品種としてのマスカット・ベリーAも65.7%で、ともに全国1位の出荷量を誇って」おり、「今日、ブドウ産地、ワインの産地として山梨県が全国的に認知されている」⁽⁶⁾ことのほか、「山梨県産ワインが高い評価を得ている」指標として、甲州市営施設「ブドウの丘」の利用客数が「平成11年度には20万

ワインの地理的表示に関する新しい基準について

余人であったが、平成23年には44万人以上と年々増加している⁽⁷⁾こと、「消費者が山梨のワインを認知し品質を評価するようになった」指標として、東京にあるアンテナショップ「富士の国やまなし館」における「平成23年と平成24年の比較では、販売本数で37.7%の増加、販売金額でも37.3%増加し、…平成24年におけるこの店舗での売上げに占めるワインの割合が売上金額ベースで29.6%に達している」ことが説明されている⁽⁸⁾。

ワインの社会的評価については、海外で開催されたコンクールの入賞実績のほか、日本ワインコンクール(従来の国産ワインコンクール)やジャパンワインチャレンジといった日本国内で開催されるコンクールの受賞歴によって説明することが可能であろう。また、マスコミなどでの報道や出版物の存在も社会的認知度を確認する手がかりとなる。

地理的表示「山梨」の申請書では、国産ワインコンクールの入賞実績について、「第10回目となった平成24年には全国24道府県の100社のワイナリーから690点のエントリーがあり、…山梨県内からは162点(金賞22点、銀賞66点、銅賞74点、うち部門最高賞7点)が受賞し、全エントリー数に対して県内ワイナリーから実に23.5%が入賞となった⁽⁹⁾」との説明がある。また、それ以外の国内外のコンテストにおける入賞実績に関して、「平成6年度(1994)から平成11年度(1999)までの8年間の入賞実績はわずか8点であったが、平成14年度(2002)には10点、さらに平成24年度(2012)には55点にも増加し、…特に、世界的に権威あるIWC(インターナショナル・ワイン・チャレンジ)やIWSC(インターナショナル・ワイン&スピリッツ・コンピティション)において、平成6年度にはIWSCで1点のみの入賞であったが、平成24年度にはIWC4点、IWSC8点と世界的な評価の高まりを見せた」と記されている⁽¹⁰⁾。

(2) 特性の確立

ガイドラインによれば、「酒類の特性が確立している」とは、「酒類の特性を

ワインの地理的表示に関する新しい基準について

有した状態で一定期間製造されている実績」があることを意味する。ここでいう「一定期間」の長さについては、個別の判断となるが、ガイドラインは、「その産地で酒類の製造が開始されてからこれまでの期間で判断するのではなく、その産地で製造される酒類の品質が安定し、酒類の特性が形成された時点以降の期間で判断する」としている。さらに、ガイドラインによれば、「酒類の特性が形成された時点」とは、「単にその産地で酒類製造免許を取得した時点を指すのではなく、酒類の特性を有する酒類の製造が始まった時点を示す必要がある」という。ただし、「当該産地の範囲に当該酒類の品目の製造場を有する者が複数いる場合、酒類の特性が形成された時点では、その全ての酒類製造業者において酒類の特性を有した酒類が取り扱われている必要はない」とされる。

地理的表示法にもとづく特定農林水産物等の地理的表示については、「確立した特性が生産地に主として帰せられるものであること」が要件となっているが、「申請された農林水産物等が同種の農林水産物等と比較して差別化された特徴を有しており、その特徴を有した状態で、概ね25年生産された実績があること」と具体的な期間が明記されている。実際に登録された「夕張メロン」については50年以上にわたる生産実績、「あおりカシス」についても40年の栽培実績があることが、それぞれの明細書に記載されている⁽¹¹⁾。

これに対して、ガイドラインには、特定農林水産物のような具体的期間は明記されていない。地理的表示に指定された「山梨」の場合を見てみると、甲州ブドウの歴史は一千年を超えともいわれているが、実際にワインの醸造が行われるようになったのは明治時代以降であり、その歴史は1世紀半程度となる。第二次世界大戦期に軍事目的でワインが増産されることもあったが、「その産地で製造される酒類の品質が安定し、酒類の特性が形成された時点」となると、おそらく戦後になってからといわざるをえないであろう。

3 ワインの特性と産地との結びつきに関する要件

地理的表示の指定手続において、もっとも重視されるのは、ワインと産地との関連性である。地理的表示が保護されるためには、その関連性を十分に説明することができなければならない⁽¹²⁾。

この要件に関して、ガイドラインでは、以下のように「基本的な考え方」と「酒類区分ごとの考え方」が示されている。

(1) 基本的な考え方

ガイドラインによれば、「酒類の特性が酒類の産地に主として帰せられる」とは、「酒類の特性とその産地の間に繋がり(因果関係)が認められることであり、その産地の自然的要因や人的要因によって酒類の特性が形成されていること」である⁽¹³⁾。ここで、「自然的要因」とは、「産地の風土のことであり、地形(標高、傾斜等)、地質、土壌、気候(気温、降水量、日照等)等」が含まれる。したがって、この「自然的要因」は、ワインについてしばしば語られる「テロワール」と同義であると解されよう。また、「人的要因」とは、「産地で人により育まれ伝承されている製法等のノウハウのことであり、発明、技法、教育伝承方法、歴史等」が含まれる。これらの2つの要因は、EUのワイン法においても、ワインの特性を形成するものとして明記されており、このガイドラインはそれをふまえた内容になっている。現在のEUワイン規則(欧州議会・理事会規則1308-2013号)は、地理的表示ワインのひとつのカテゴリーである保護原産地呼称(AOP)について、「その品質および特徴が、固有の自然的要因および人的要因を備えた特定の地理的環境に本質的にまたは排他的に起因していること」(93条)を要件としており、ワインの地理的表示が保護される大前提として、その特性が、その産地固有の自然的要因や人的要因に立脚することが求

められている。

ところで、ガイドラインは、「単に独自の原料・製法によって製造されているだけでは不十分であり、酒類の特性が産地と結びついていることが必要」としている。また、酒類の「社会的評価が酒類の産地に主として帰せられる」といえるためには、「その地域に存在する個別の酒類製造業者の商品について評価及び認知されているだけでは不十分」であって、「その地域の酒類が全体としてその地域と繋がりがあるものとして社会的に評価及び認知されていることが必要である」との留意点が示されている。特定のワイナリーの存在のみによって、直ちに産地の社会的評価が認められるわけではないということである。

(2) ワインに適用される要件

ガイドラインは、次に、「酒類の特性が酒類の産地に主として帰せられる」といえるためには、酒類の区分ごとに、特定の事項について、合理的に説明できることが必要であるとして、具体的な要件を列挙している。

ワインの特性を形成する「自然的要因」および「人的要因」について、ガイドラインは、「自然的要因としては、地形（標高、傾斜等）、地質、土壌、気候（気温、降水量、日照等）等がぶどうの品種、糖度、酸度、香味等にどのような影響を与えているかなど、人的要因としては、ぶどうの栽培方法の改良等がどのようにその産地のぶどう酒の特性を形成しているかなどについて、合理的に説明できることが必要である」とする。また、「単にその産地内で収穫されるぶどうを原料としているだけでは、産地に主として帰せられる特性とは言えない」と付記されているが、地理的表示として保護されるためには、一般の産地表示の基準と比較して、より厳しい要件が課されるのは当然のことであろう。

産地の範囲について、ガイドラインは、「産地の範囲は、酒類の特性に鑑み必要十分な範囲である必要があり、過大や過小であってはならない」とするとともに、「原則として行政区画（都道府県、市町村（地方自治法（昭和22年法律第

ワインの地理的表示に関する新しい基準について

67号)第281条に定める特別区を含む。以下同じ。)), 郡, 区, 市町村内の町又は字等の区分によることとし, それらによる区分が困難な場合には, 経緯度, 道路や河川等により明確に線引きできる必要がある」という原則を示している。したがって, 市町村のみならず, その中の町や字(たとえば, 山梨県甲州市の「菱山」, 長野県塩尻市の「洗馬」, 北海道余市町の「登町」)も, ここでいう産地の範囲の要件を満たすことになる。

これまでの登録事例を見てみると, 地理的表示「山梨」については, 「山梨県」が産地の範囲に指定されている。また, 焼酎の「壺岐」は「長崎県壺崎市」が, 「球磨」は「熊本県球磨郡及び人吉市」が, 「薩摩」は「鹿児島県(奄美市及び大島郡を除く。)」が, 「琉球」(泡盛)は「沖縄県」が産地の範囲に指定されている。また, 清酒の「白山」は「石川県白山市」が産地とされている。これらは, 都道府県または市町村をそのまま産地の範囲とした事例である。

他方で, 清酒の地理的表示として国税庁長官が指定した「日本酒」については, 産地の範囲は「日本国」と規定されている。「日本ワイン」については, 今のところ地理的表示として指定され, 保護されているものではないが, 「日本酒」同様, 日本全体を産地の範囲とするワインの地理的表示が指定されることも理論上は可能であるものと考えられる。

4 ワインの原料と製法に関する要件

ワインの原料および製法に関する要件としては, 「酒類の原料・製法等が明確であること」が必要である。ワインについては, 「原料」, 「製法」および「製品」に関して, 以下の項目がガイドラインに定められているが, これらの項目以外の項目についても, 酒類の特性を明確にする観点から, 産地において自主的に定めることが認められている。

(イ) 原料

- 産地内で収穫されたぶどうを85%以上使用していること
- 酒類の特性上、原料とするぶどうの品種を適切に特定し、品種ごとのぶどうの糖度の範囲を適切に設定すること
- 原料として水を使用していないこと
- 原則として、ブランデーやアルコール等を加えていないこと

ワインの原料に関して、「産地内で収穫されたぶどうを85%以上使用していること」という要件は、本告示と同時に公表された「果実酒等の製法品質表示基準を定める件」(国税庁告示第18号)における産地表示の要件⁽⁴⁾、すなわち、ブドウの収穫地を含む地名の表示につき、「原料として使用したぶどうのうち、同一の収穫地で収穫されたものを85パーセント以上使用した場合」を条件としている点に対応したものとなっている。

EUの保護地理的表示(IGP)や新世界のワイン生産国における地理的表示基準の大部分が85%以上としていることに鑑みると、ガイドラインの定めた85%という基準は、国際基準をふまえた数字になっているものといえよう。これに対して、地理的表示「山梨」の場合、山梨県内で収穫されたぶどうを100%使用することが義務づけられており、県外で収穫されたぶどうは、たとえ隣接する長野県、埼玉県または静岡県のものであったとしても、部分的に使用すれば地理的表示を使用することができなくなる。

ガイドラインは、「原料とするぶどうの品種を適切に特定し、品種ごとのぶどうの糖度の範囲を適切に設定すること」を要求している。新世界のワイン法では、地理的表示ワインであっても使用品種については指定しない場合が少なくないが、ガイドラインは、品種を特定することを義務づけるのみならず、品種ごとの糖度を設定することまでも求めている。なお、地理的表示「山梨」については、甲州種、ヴィニフェラ種のほか、マスカット・ベリーA、ブラック・

ワインの地理的表示に関する新しい基準について

クイーン、ベリー・アリカント A、甲斐ノワール、甲斐ブラン、サンセミヨン、デラウェアの使用が認められている。これに対して、日本国内で広く栽培されている巨峰、ナイアガラ、コンコード、山ぶどう、ヤマソーヴィニヨンといった品種の使用は認められない。

ところで、EU ワイン法では、地理的表示ワインに使用可能な品種が限定されており、AOP については、ヴィティス・ヴィニフェラに属する品種のみが認められ、IGP については、ヴィティス・ヴィニフェラに属する品種、または、ヴィティス・ヴィニフェラとの交雑品種の使用が認められている。また、平均年間生産量 5 万ヘクトリットル以上の生産国では、使用可能な品種を限定することと定められている⁽¹⁵⁾。さらに、当該 AOP・IGP ごとに、生産基準書において、使用可能な品種やその使用割合が決められているのが通例であり、ヴィティス・ヴィニフェラに属する品種であれば、いかなる品種でも使用できるというわけではない。

地理的表示「山梨」においても、使用可能な品種が特定されるのみならず、品種ごとの最低果汁糖度があらかじめ決められており、甲州種が 14.0 度以上、ヴィニフェラ種が 18.0 度以上、その他の品種（マスカット・ベリーA、デラウェアなど）については 16.0 度以上となっている。この基準を下回る果汁で醸造した場合には、地理的表示「山梨」の使用は認められない。ただし、気候条件に恵まれない年においては、最低果汁糖度がそれぞれ 1.0 度引き下げられる。

EU ワイン法では、AOP ワイン、IGP ワインのいずれについても、「1 ヘクタールあたりの最大収量」を生産基準書に記載することが義務づけられているが、日本においては収量規制を行うことは難しく、ガイドラインにおいても最大収量を規定することは必須とはされていない。

(ロ) 製法

○産地内で醸造が行われていること

ワインの地理的表示に関する新しい基準について

- 酒類の特性上、製造工程において貯蔵が必要なものについては、産地内で貯蔵が行われていること
- 糖類及び香味料を加えること（補糖・甘味化）を認めること又は認めないことを示していること。認める場合については、加えることのできる糖類及び香味料の量を適切に設定すること
- 酸類を加えること（補酸）を認めること又は認めないことを示していること。認める場合については、加えることのできる酸の量を適切に設定すること
- 除酸することを認めること又は認めないことを示していること。認める場合については、減ずることのできる酸の量を適切に設定すること
- 総亜硫酸の重量を、ぶどう酒1キログラム当たり350ミリグラム以下の範囲で設定すること

前述の国税庁告示「果実酒等の製法品質表示基準を定める件」においても、「収穫地を含む地名」につき、その「地名のみ」をその容器または包装に表示する場合には、原則として、表示する地名が示す範囲に醸造地がなければならぬと定められている。したがって、ガイドラインが、地理的表示の要件として「産地内で醸造が行われていること」を要求しているのは、いわば当然のことといえよう。

他方で、ガイドラインは、補糖・甘味化、補酸、除酸がそれぞれ認められるか否かを定めることが必要であり、また、認める場合にはその上限を定めなければならないとしている。しかも、「補糖・甘味化、補酸、除酸及び総亜硫酸の値の設定に当たっては、地域の気候・風土やぶどう品種を勘案し、過大なものであってはならない」という。この点に関して、地理的表示とは異なる制度であるが、長野県の実産地呼称管理制度（NAC）においては、醸造基準として、搾汁した果汁の糖度に応じて補糖の上限が定められており、補酸・減酸は禁止

ワインの地理的表示に関する新しい基準について

されている⁽¹⁶⁾。また、同制度は、亜硫酸塩含有量の上限に関して、貴腐ワインおよび氷結ワインについては350mg/kg以下とし、それ以外のワインについては250mg/kg以下としている。

(ハ) 製品

- 「果実酒等の製法品質表示基準」に規定する「日本ワイン」であること
- アルコール分について適切に設定すること
- 総酸の値を適切に設定していること
- 揮発酸の値を適切に設定していること

地理的表示を使用するワインは、勿論、「果実酒等の製法品質表示基準」に規定する「日本ワイン」でなければならない。ガイドラインは、「産地内で収穫されたぶどうを85%以上使用していること」としているが、仮に生産基準において15%まで他の産地のぶどうを使用することが認められるとしても、そのぶどうは日本国内で収穫されたものでなければならない。また、アルコール分、総酸、揮発酸の値を適切に設定していなければならない。

ちなみに、地理的表示「山梨」の基準では、最低アルコール濃度は辛口が8.5%以上、甘口が4.5%以上と定められている。ただし、補糖したワインについては、そのアルコール度数は14.5%以下でなければならない。

5 管理機関における確認業務

(1) 管理機関の構成と業務

地理的表示として指定されるためには、酒類の特性を維持するための確実な管理が行われていることが必要である。すなわち、一定の基準を満たす管理機関が設置され、地理的表示を使用するワインが生産基準で示す酒類の特性を有

ワインの地理的表示に関する新しい基準について

していること、および、生産基準で示す原料・製法に準拠して製造されていることについて、管理機関により継続的に確認が行われなければならない。

ガイドラインによれば、管理機関は、以下の5つの基準を満たしている団体でなければならない。管理機関は、かならずしも法人格を有していなくてもよい。

- イ 主たる構成員が地域内の酒類製造業者であること
- ロ 代表者又は管理人の定めがあること
- ハ 構成員は任意に加入し、又は脱退することができること
- ニ 管理機関が実施する業務について、構成員でない酒類製造業者も利用できること
- ホ 管理機関の組織としての根拠法、法人格の有無は問わないが、特定の酒類製造業者が組織の意思決定に関する議決権の50%超を有していないこと

さらに、管理機関は、以下の業務を実施している必要がある。

- イ 地理的表示を使用する酒類が、生産基準のうち酒類の特性に関する事項及び原料・製法に関する事項に適合していることの確認（以下「確認業務」という。）
- ロ 消費者からの問い合わせ窓口
- ハ 地理的表示の使用状況の把握、管理
- ニ 国税当局からの求めに応じて、業務に関する資料及び情報を提供すること
- ホ その他イからニまでに付随する業務

管理機関は、業務実施要領を作成し、構成員に配付するとともに、これを主たる事務所に備えておかなければならない。

(2) 確認業務の実施方法

管理機関における確認業務は、書類等の確認のほか、理化学分析および官能検査により行われる。業務実施要領では、酒類の特性に関する事項および原料・製法に関する事項ごとに、個々の酒類の特性に応じた確認方法、確認時期や頻度などを設定しなければならない。

酒類の特性に関する事項の確認は、理化学分析および官能検査により行われる。ワインおよび清酒については、地理的表示を付した酒類の出荷前に、酒類の特性に関する事項について、かならず管理機関が確認を行うこととなっているが、理化学分析および官能検査を他の機関に委託して実施することは認められている。また、原料・製法に関する事項の確認については、書類等の確認および理化学分析により行うものとされ、書類等の確認による原料・製法に関する事項の確認は、最低でも年1回実施しなければならない。

ガイドラインによれば、官能検査では、酒類の特性としてあらかじめ定めた官能的要素に合致しない明らかな欠点がないことを確認することとされ、その審査基準はあらかじめ業務実施要領に定めておかなければならない。また、理化学分析は、あらかじめ定めた成分の基準に合致しているかの確認を目的とし、公定法または公定法に準ずる方法により製品ロットごとに行うこととされている。

地理的表示「山梨」の官能検査については、山梨県ワイン酒造組合が、5月を除いて毎月行うこととなっており、同組合の技術部会のスタッフのほか、東京国税局鑑定官室鑑定官、山梨県ワインセンターなどの技術者が検査を担当している。審査は、色2点、香り6点、味8点、バランス4点の合計20点を満点とする減点方式で、12点以上が合格となるという⁽¹⁷⁾。

以上のように、ガイドラインはワイン出荷前の官能検査を必須としているが、これはEUワイン法よりも厳格な要件を取り入れたものといえる。EUワイン法においては、AOPワインについてのみ官能検査の実施が義務づけられてお

り、IGP ワインについては、官能検査を任意とすることも可能とされているからである。

6 地理的表示の指定による産地形成の可能性

以上見てきたように、TRIPS 協定の発効からちょうど 20 年が経って、ようやく日本においてもワインの地理的表示の指定要件が明確にされることとなったのである。もっとも、上記の要件が満たされていても、一定の場合には指定が拒否される可能性がある。ガイドラインによれば、①「酒類に係る登録商標…と同一又は類似の表示であって、その地理的表示としての使用が当該登録商標に係る商標権を侵害するおそれがある表示」、②「日本国において、酒類の一般的な名称として使用されている表示」、③「産地の範囲が日本国以外の世界貿易機関の加盟国にある場合において、当該国で保護されない表示」、さらに、④その他の事由により「保護することが適当でないと認められる表示」については、国税庁長官は地理的表示として指定しないこととされているのである。

上記の②に関連して、「日本酒」については、「日本国において、酒類の一般的な名称として使用されている表示」には該当しないものと考えられ、地理的表示に指定されている。これまで、しばしば輸入原料を用いた清酒や海外で製造された清酒が「日本酒」の品名で流通することもあったが、前述のとおり、2015 年 12 月に「日本酒」が清酒の地理的表示として指定されるにいたり、原料の米に国内産米のみを使い、かつ、日本国内で製造された清酒のみが、「日本酒」を独占的に名乗ることができるようになったところである⁽¹⁸⁾。

地理的表示の指定を受けるにあたり、産地内における生産者の同意の形成が不可欠である。ガイドラインは、「地理的表示の指定に当たっては、原則として産地の範囲に当該酒類の品目の製造場を有する全ての酒類製造業者が、適切な情報や説明を受けた上で、地理的表示として指定することについて反対して

ワインの地理的表示に関する新しい基準について

いないことが確認できた場合に行う」としており、産地内のワイナリーがすべて同意していることが前提とされている。したがって、地理的表示の指定に反対するワイナリーが当該産地内に存在する場合には、そもそも地理的表示の指定を受けることは不可能である。

ところで、これまでは、地理的表示の指定に際して、利害関係者が意見を表明する機会は設けられていなかった。そこで、地理的表示基準第7項は、地理的表示の指定手続として、国税庁長官が広く一般の意見を募集することとした⁽¹⁹⁾。ガイドラインによれば、この意見募集は、行政手続法第39条にもとづく意見公募手続として実施し、少なくとも30日間行わなければならない、意見募集にあたっては、地理的表示の名称の翻訳も保護の対象となる旨をあわせて示す必要がある。この意見募集の結果をふまえ、国税庁長官は、地理的表示として指定することが適当であると認める場合には、地理的表示の指定を行う手続となっている。

今回の基準の整備にともない、今後、ワイン産地についても地理的表示の指定を受けようとする動きが顕著になるものと予想される。また、すでに地理的表示「山梨」が県レベルで指定されているところであるが、山梨県内においても、より狭い範囲で地理的表示の指定をめざす動きが出てくる可能性がある(たとえば山梨県甲州市)。これとは反対に、先に市町村レベルで地理的表示が指定された後で、より広い都道府県レベルでの地理的表示の指定をめざす動きが現れることも想定される。この点に関して、ガイドラインは、「ある地理的表示の産地の範囲内に包含される狭い範囲の地理的表示を指定する場合には、その生産基準が広い範囲の地理的表示の生産基準をすべて満たした上で、その産地に主として帰せられる酒類の特性を明確にしていること」を求め、また、「ある地理的表示の産地の範囲を包含する、より広い範囲の地理的表示を指定する場合には、狭い範囲の地理的表示の生産基準を踏まえた内容であること」を求めている。

ワインの地理的表示に関する新しい基準について

ひとたび地理的表示に指定されると、その地理的表示の名称は、当該地理的表示の産地以外を産地とするワインに使用することはできず、また、その産地で造られたものであっても、その地理的表示に係る生産基準を満たさないワインについては使用することができない。したがって、一般の産地表示基準よりも厳格な基準の下で生産された地理的表示ワインは、品質面の要件をもクリアしたのものとして、地理的表示を付していない「日本ワイン」よりも高い付加価値を有することになるであろう。

酒類の地理的表示制度が日本に導入されてから20年が経ったとはいえ、ワインに関しては、ほとんど活用されていなかったこともあり、この制度に対する消費者の関心や認知度は、いまだに決して高いとはいええない。しかしながら、「日本ワイン」ブームを背景に、国内のワイナリー数が増加するなかにあって、一般の「日本ワイン」とは区別される高品質ワインの産地として社会的評価を維持していくためには、その産地において、しかるべき生産基準を定め、そのワインの品質を継続的に管理していく取り組みが必要である。また、地理的表示の指定にあたっては、「酒類の産地に主として帰せられる酒類の特性」を説明することが不可欠であることから、その産地の特徴は何か、そして、そこで生まれるワインの特性とは何かについて、あらためて考える機会ともなるであろう。

注

- (1) 蛭原健介「地理的表示の意義と可能性」明治学院大学法学研究99号、同「フランス第三共和制におけるワイン法の成立」明治学院大学法学研究100号、同「80周年を迎えたAOC法」ワイナート79号参照。
- (2) 蛭原健介「特定農林水産物等の名称の保護に関する法律（地理的表示法）の運用をめぐって」明治学院大学法律科学研究所年報32号参照。
- (3) 国税庁酒税課「日本産酒類の振興等の取組について」（平成27年10月28日）。詳細は、以下のウェブサイトを参照。

<https://www.nta.go.jp/shiraberu/senmonjoho/sake/hyoji/minaoshi/pdf/>

ワインの地理的表示に関する新しい基準について

torikumi.pdf

- (4) 齊藤浩＝望月太「ワイン産地として地理的表示『山梨』が指定される」醸造協会雑誌 109 巻 2 号 92 頁。
- (5) 齊藤浩＝望月太・前掲論文 91 頁。
- (6) 齊藤浩＝望月太・前掲論文 92 頁。
- (7) 齊藤浩＝望月太・前掲論文 93 頁。
- (8) 齊藤浩＝望月太・前掲論文 93 頁。
- (9) 齊藤浩＝望月太・前掲論文 93 頁。
- (10) 齊藤浩＝望月太・前掲論文 93 頁以下。
- (11) 蛭原健介・前掲「特定農林水産物等の名称の保護に関する法律（地理的表示法）の運用をめぐって」81 頁以下参照。
- (12) 蛭原健介『はじめてのワイン法』（虹有社、2014 年）160 頁以下参照。
- (13) なお、2016 年 10 月に意見公募手続に入った地理的表示「山形」では、「酒類の産地に主として帰せられる酒類の特性」として、以下のような説明がある。

(1) 酒類の特性について

山形の清酒は総じて、やわらかくて透明感のある酒質を有している。その中でも、純米酒・本醸造酒は酸味や旨味が調和した、ふくよかで巾のあるやわらかな味わいを有している。また、純米吟醸酒・吟醸酒は、やわらかな口あたりと果実様の香りとの調和により、透明感が更に感じられる。

(2) 酒類の特性が酒類の産地に主として帰せられることについて

イ 自然的要因

山形県は、日本海式気候に属しており、冬期に多くの積雪があるが、これが酒造りに欠かせない連峰・山系特有の優良な地下水を恵む。その水質は酒造りに適した鉄分の少ない清冽な軟水であり、これを仕込み水として醸造することにより、「透明感のある」酒質が形成されてきた。

また、山形県の冬の厳寒は、酒造りにおける雑菌の繁殖抑制と低温長期発酵に適しており、いわゆる「吟醸造り」には最適な地である。これが、清冽な仕込み水とあいまって、「やわらかな」酒質が形成されてきた。

ロ 人的要因

山形県では、山形県工業技術センター及び山形県酒造組合（技術研究委員会）が中心となり、官民・地域一体となった人材育成と醸造技術の向上の取組を行ってきたことにより、清酒の搾りたての新鮮な品質をできる限りそのまま残すよう

ワインの地理的表示に関する新しい基準について

にろ過や火入れ、貯蔵を行う技術が県内全体に浸透してきた。

また、果実の特産地でもある山形県では、清酒の果実様の香りの嗜好において、バナナ様の香りの他、ふじりんご、メロンヤラ・フランスといった特産果実の香りが調和した果実香が好まれる傾向にあり、吟醸酒を中心とした製造技術研究も行われてきた。

昭和53年から山形県工業技術センター及び山形県酒造組合が継続して実施している「清酒製造技術短期研修」により、酒造技術に関する講義と実習を通じて山形清酒製造に係る人材育成を図っている。昭和62年には、県内清酒製造者と山形県工業技術センターの職員により構成する「山形県研醸会」を発足し、特に吟醸酒製造に力を入れた研修を実施し醸造技術の向上を図っている。

また、昭和56年より、山形県を代表する大吟醸酒を開発することを目的として、「山形讃香」の取組を開始し、昭和60年には、山形讃香審査会による平均合格率は3~4割という厳格な審査に合格した清酒のみを、統一ブランド「山形讃香」として商品化した。この「山形讃香」の販売を通じた消費者の客観的評価が、研修会等を通じて製造者に還元されることにより、山形県全体として清酒の製造技術が底上げされている。

これらの取組により、山形らしい清酒の特性が形成されてきた。

- (14) 国税庁告示「果実酒等の製法品質表示基準を定める件」につき、詳しくは、蛭原健介「新しいラベル表示基準と『日本ワイン』の課題——国税庁告示『果実酒等の製法品質表示基準を定める件』をめぐって」明治学院大学法学研究101号上巻参照。

- (15) 蛭原健介・前掲書『はじめてのワイン法』180頁以下参照。

- (16) 本制度の詳細については、以下のウェブサイト参照。

<http://www.pref.nagano.lg.jp/jizake/sangyo/brand/nac/documents/seido20140224.pdf>

これによれば、搾汁した果汁の糖度が16.0度であるときは、補糖分のアルコール度換算値で5.10ml/100mlが上限となり、果汁糖度17.0度のときは4.46ml/100mlが上限、果汁糖度18.0度のときは3.80ml/100mlが上限、果汁糖度19.0度のときは3.15ml/100mlが上限と定められている。

- (17) 立花峰夫「われらが日本のワインの産地形成の未来像」ヴィノテーク2016年10月号12頁以下参照。

- (18) 詳細については、以下のウェブサイト参照。

<http://www.nta.go.jp/shiraberu/senmonjoho/sake/hyoji/minaoshi/pdf/chiritekihyoji.pdf>

ワインの地理的表示に関する新しい基準について

- (19) 地理的表示基準第7項は、「国税庁長官は、第2項の指定又は前項の確認をするときは、関連する資料をあらかじめ公示し、広く一般の意見を求める」と規定している。