

資料	5
----	---

ガイドラインにおいて定める地理的表示の指定要件等について（案）

I 指定の要件（地理的表示の指定に係る指針）

酒類の地理的表示に関する表示基準（以下「表示基準」という。）第2項においては、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。

これら2要件の内容をさらに具体的に示すと以下のとおり。

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

「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」と認めるためには、以下の要素を全て満たしている必要がある。

- (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
- (3) 酒類の原料・製法等が明確であること

(1) 酒類の特性があり、それが確立していること

① 酒類の特性があること

表示基準第1項第3号においては、「酒類の特性」を、「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。

このため、酒類の特性については、(イ)品質、(ロ)社会的評価、(又はその他の特性)のいずれかの特性があることが必要である。

(イ) 品質について

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。例えば以下の場合が該当する。

- ・ 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

(ロ) 社会的評価について

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、Webサイト等の情報により客観的に確認できることが必要である。

また、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。

② 酒類の特性が確立していること

酒類の特性が確立しているとは、酒類の特性を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いう。

(注)「一定期間」の長さについてはケース・バイ・ケースで判断することになるが、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。

(2) 酒類の特性が酒類の産地に主として帰せられること

① 基本的な考え方

「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って、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をいう。

「自然的要因」とは、産地の風土（テロワール）のことであり、地勢（標高等）、地質、土壌、気候（気温、降水量、日照等）等が考えられる。

「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、歴史等が考えられる。

すなわち、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である。

(注) 酒類の「社会的評価が酒類の産地に主として帰せられる」と言えるためには、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り、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ことに留意する。

○ 酒類の特性について

酒類の特性については、申立書の記載に当たって、次の要素により整合的に説明されている必要がある。

- ・ 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）

なお、上記の全ての要素が網羅的に説明されている必要はなく、その酒類の特性に必要な要素のみ説明されていればよいが、官能的要素については必ず説明されていることが必要である。

また、「おいしい」、「味が良い」、「良質」、「すばらしい」又は「美しい」等の抽象的な表現は使用しない。各要素については、計数や指標を使用することによってできる限り検証可能な形で記載し、他の地域で製造される同種の酒類との違いについてもできる限り記載する。

② 酒類の区分ごとの考え方

「酒類の特性が酒類の産地に主として帰せられる」と言えるためには、酒類の区分ごとに、例えば、以下のような点が合理的に説明できることが必要であると考えられる。

イ ぶどう酒

- ・ 自然的要因としては、地勢（標高等）、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。
- ・ 単にその産地内で収穫されるぶどうを原料としているというだけでは、産地に主として帰せられる特性とは言えない。

ロ 清酒

- ・ 自然的要因としては、当該産地の地質等が醸造用水の水質（硬度）にどのような影響を与えているか、気象条件がもろみの発酵温度にどのように影響を与えているかなど、人的要因としては、当該産地で開発された酵母の使用や、杜氏による伝承技術がどのように清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。
- ・ 単に他の地域から高品質な品種の米を購入して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。

ハ 蒸留酒

- ・ 自然的要因としては、当該産地の気候や地理的条件等に適した原料・製法が特性に与えている影響など、人的要因としては、他と区別される原料・製法（蒸留技術、貯蔵技術等）が伝承し、その原料を発酵させ蒸留した香味やその後の熟成により生み出された香味が、どのように蒸留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。
- ・ 単に他の地域とは異なる珍しい原料を使用しているというだけでは、産地に主として帰せられる特性とは言えない。

③ 産地の範囲について

上記の基本的な考え方に鑑みれば、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。

(注) 産地の範囲については、原則として都道府県、市町村等の行政区画上の区分によることとし、行政区画上の区分によることが困難な場合には、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。

また、同一の酒類区分における産地の範囲の重複については、原則として、次に掲げる場合にのみ認めることとする。

イ 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、その生産基準は、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なければならない。

ロ 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なければならない。

(注) 上記イ、ロによりがたい場合には、既存の地理的表示の範囲から狭い範囲をその産地から除くなど、地理的表示の範囲が重ならない形で指定することになる。

(3) 酒類の原料・製法等が明確であること

原料・製法等が明確であるとは、酒類区分ごとに示した次の項目について、明確に示すことができることをいう。

なお、次に掲げる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が自主的に定めることができる。

イ ぶどう酒

(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
- ・ ブランデーやアルコール等を加えていないこと

(ロ) 製法

- ・ 産地内で醸造が行われていること
- ・ 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
- ・ 糖類を加えること(補糖)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

（注）補糖、補酸、除酸、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。

（ハ）製品

- ・ 「果実酒等の製法品質表示基準」（案）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

ロ 清酒

（イ）原料

- ・ 原料の米及び米こうじとして、日本国で収穫された米を使用していること
- ・ 産地内で採水した水を使用していること
- ・ 米、米こうじ及び水以外の原料（以下「副原料」という。）の使用を認める場合には、使用することのできる副原料の重量の上限値を設定すること

（注）一般的に、副原料の使用量は少ない方が酒類と産地との繋がりが明確になると考えられる。

（ロ）製法

- ・ 産地内で醸造が行われていること
- ・ 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

ハ 蒸留酒

（イ）原料

- ・ 酒類の特性上、必要な原料が明確であること

（ロ）製法

- ・ 産地内で原料の発酵及び蒸留が行われていること
- ・ 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
- ・ 酒類の特性上、必要な製法が明確であること

（注）蒸留酒においては、原料・製法がその酒類の特性を決定する特に重要な要素であり、明確に説明されていることが必要である。

二 その他の酒類

(イ) 原料

- ・ 酒類の特性上、必要な原料が明確であること

(ロ) 製法

- ・ 産地内で主要な製造工程が行われていること
- ・ 酒類の特性上、必要な製法が明確であること

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

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。

「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ており、地理的表示を使用する酒類が、

- ・ 生産基準で示す酒類の特性を有していること
- ・ 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をいう。

(注) 生産基準で示す原料・製法等が酒税法その他の法令の規定により明瞭であり、かつ、国税庁が行う検査等により酒類の特性が継続的に管理されている場合については、管理機関による継続的な確認と同様の管理が行われているものとして認めることができる。

(1) 管理機関の構成等

管理機関は、次に掲げる基準を満たしている団体である必要がある。

- 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 構成員たる酒類製造業者等は任意に加入し、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

(2) 管理機関の業務

管理機関は、次に掲げる業務を実施している必要がある。

なお、管理機関は、業務実施要領を作成し、各生産者に配付するとともに、主たる事務所に備えて置く必要がある。

- 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

(3) 確認業務

イ 実施方法

確認業務は書類等の確認により行うほか、理化学分析及び官能検査により行うものであり、業務実施要領において、酒類の特性に関する事項及び原料・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、確認時期や頻度等を設定する必要がある。

(イ) 酒類の特性に関する事項の確認

酒類の特性に関する事項の確認は、理化学分析及び官能検査により行うものとする。

管理機関が直接実施する理化学分析等の他、酒類の製造業者に実施を義務付ける理化学分析等がある場合には、業務実施要領にその旨を規定する。

また、ぶどう酒及び清酒については、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、管理機関が確認を行うことが必要である。

なお、理化学分析及び官能検査について管理機関が他の機関に委託して実施することとして差し支えない。

(注) 蒸留酒については、原料・製法がその酒類の特性の特に重要な要素であるため、管理機関が確認業務のうち酒類の特性に関する事項の確認を実施していない場合でも、管理が行われているとして取り扱う。

(ロ) 原料・製法に関する事項の確認

原料・製法に関する事項の確認は、書類等の確認及び理化学分析により行うものとする。

管理機関が書類等の確認を行うため、所定の記帳等を酒類の製造業者に義務付ける場合には、業務実施要領にその旨を規定する。

なお、書類等の確認による原料・製法に関する事項の確認については、最低でも年1回は実施する。

ロ 理化学分析

理化学分析については、あらかじめ定めた成分の基準に合致しているかを確認するために行い、公定法又は公定法に準ずる方法により製品ロットごとに行う。

ハ 官能検査

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ていないような明らかな欠点がないことを確認する。確認にあたっては、あらかじめ業務実施要領に審査基準を定めた上で実施する。

Ⅱ 指定に係る手続

1. 申立て手続

- ① 地理的表示の指定は、原則として、産地からの申立てに基づき行う。
- ② 申立ては、産地の事業者団体等が産地内の全ての事業者の意見を集約した上で、国税庁長官に対して申立書を提出する。
- ③ 申立てに当たっては、「地理的表示の指定に係る指針」を踏まえて、申立書に必要な情報を記載するものとする。

2. 指定手続

- ① 国税庁長官は、産地の酒類製造業者や酒類販売業者からのヒアリング、現地調査等を行い、申立書の内容が「地理的表示の指定に係る指針」に準拠しているかを確認する。
- ② 国税庁長官は、①の結果を踏まえ、地理的表示として指定することが適当であると考えられる場合には、パブリックコメントを実施し、広く一般の意見を求める。
- ③ 国税庁長官は、パブリックコメントの結果を踏まえ、地理的表示として指定することが適当であると考えられる場合には、地理的表示の指定を行う。
- ④ 国税庁長官は、地理的表示の指定に当たっては、当該地理的表示の表示方法、産地の範囲、酒類区分及び生産基準を公告する。

(注1) 地理的表示の指定は、国税庁長官が職権で行うものであり、申立てに対する行政処分として行うものではないが、指定に当たっては、申立書の内容を含め、産地の事業者団体等の意見を十分に勘案する。

(注2) 地理的表示の指定により、その産地の酒類のうち一定の要件を満たしたものだけが独占的に産地名を名乗ることができるようになり、要件を満たさない酒類を製造している酒類製造業者については産地名が名乗れなくなるなど事業活動に大きな影響を及ぼす可能性がある。したがって、地理的表示の指定は、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、地理的表示の指定に反対していないことを確認できた場合に行うこととする。