

Les signes d'identification de la qualité et de l'origine

品質と産地を識別するマーク



Appellation d'origine contrôlée **AOC**

原産地統制名称 (AOC)
テロワールに起因する品質を保証

Appellation d'origine protégée **AOP**

原産地名称保護 (AOP)
EUレベルでAOCに相当する保証



Indication géographique protégée **IGP**

地理的表示保護 (IGP)
産品と生産地との関連に起因する品質を保証



Spécialité traditionnelle garantie **STG**

伝統的特産品保証 (STG)
伝統に関連した品質を保証



L'Agriculture biologique **AB**

ビオロジック農法 (AB)
環境を守る生産方法に関連した品質の保証



Label agricole ou Label rouge **LR**

農業ラベルまたはラベル・ルージュ (LR)
より優れた品質を保証

農産物と農産物加工品の品質と産地についての政策は、1世紀以上も前から、農業を管轄する省庁により開始されました。

この政策の枠組みを決めるフランスの体制は、1991年と92年に確立されたEUの体制と連動しています。

これは、2006年1月5日付の農業基本法により大きく変更されました：

- 農産物と食料品の品質の公式な認定について、フランスとEU合同で、グローバルで明確なビジョンを消費者に示す。
- 国家の保証と、この制度の合法性を確固たるものとする管理を強化することにより、認定の信頼性を高める。
- 生産者と流通業者が、製品の価値をより高められるようにする。

Les signes d'identification de la qualité et de l'origine

品質と産地を識別するマーク

注意：

これらの公式マークに加え、製品の価値を向上させるため、2つの公的な方法が存在します：一つは製品の生産方法に関連した特徴を強調しながら価値を向上させる表記で、「"produit fermier"（農家産）」「"produit de montagne"（山の産物）」「"produits pays"（地方の産物）」です。もう一つは、認定機関の管理のもとで製品の製造過程を標準化する目的で、製品が適合しているかどうかを認定する方法です。

政府の保証

産地に関連した品質の保証

AOC, AOP

テロワールに起因する品質を保証

IGP

産品と生産地との関連に起因する品質を保証



伝統に関連した品質を保証 (STG)



より優れた品質を保証 (ラベル・ルージュ)



環境と生物を守ることに関連した品質の保証 (ビオロジック農法)



3つの基本方針

品質と産地を識別する証であるこのシステムは、消費者に対し、その期待通りの品質と産地を保証すること、その選択の幅を啓蒙することを目的とし、国家と業界関係者（農家、加工業者、流通業者など）による共同の契約を根拠としています。

このシステムは、以下の3つの基本方針に基づいています。

1. 関係者は、個人的であれ（ビオロジック農法のマーク）、集団的であれ（その他のマーク）、品質と産地の活動の実施とその検証を自発的に行う。
製品の品質は、関係者が起草し、政府が承認する仕様書により規定される。この仕様書は、製品の個性や生産地域（AOC、AOP、IGPの製品について）を明確にするほか、生産、加工、場合によっては荷姿やラベルについての規則を規定する。
ビオロジック農法については、生産方法はEU規則により規定される。この規則の対象外となる製品については、関係者が主導するフランスの仕様書の対象となる。
2. 政府が対策の適用状況を監査する。
 - 農業管轄省が、食料品の品質に関する政策を策定し、品質と産地を識別するマークの対策の枠組みを決める。またINAOによる監督を保証する。
 - 公的機関であるINAOは、品質と産地を識別するマークを管理する。
INAOには常任理事会（INAOを統括する）、部門別の全国委員会（AOPワイン、IGPワイン、AOP農産物加工品、IGP農産物加工品、STG、ラベル・ルージュ、ビオロジック農法）、承認・監理理事会が設置される。これらの委員会には、生産や加工、流通の関係者の代表者、消費者、十分な資質のある専門家、行政側の代表が参加する。
INAOはAOC-AOP、IGP、STG、ラベル・ルージュの認定の申請を審理し、ビオロジック農法に関する規則を照合確認する。さらに、検査全体を監督し、詐称に対して産品を保護する。
 - 農業管轄省の監督下にある公的機関、アジャンス・ビオは、ビオロジック農法の発展と促進を確実なものとする。
3. 定期的な検査は、公正で有能な独立機関が行う。この機関は、産品の仕様書が遵守されていることを定期的に検査する。
INAOの承認・監理理事会は、検査の一般的な方針を確立し、品質マークを持つ産品の仕様書の検査計画に合意し、検査機関による合意に関して意見を述べる。

4つの課題

1. 生産者や経済的な関係者が付加価値を創造し、その産品らしさや多様性をさらに発展させることにより、産品の価値を向上させる。
2. 典型的な特徴を持つ高品質の食品、あるいは環境を重視した食品を消費者が選ぶ能力を向上させる。これらは国家が認定し、保証する唯一のマークである。
3. 欧州のマーク（AOP、IGP、STG）を通して、EU域内やEU域外国での詐称に対して保護する。
4. 農村地帯の整備と、土地の発展を奨励し、以下のことに寄与する：
 - 共通の計画のもとに生産者を集め、集団的な活性ある運動へと導くことにより、農村地帯の活性化につとめ、雇用を維持する。
 - 地元のノウハウを守る。
 - 生物の多様性を通して、農産物の多様性を維持し、多彩な風景と自然の資源を守る。

このように、フランス国内、欧州、あるいは世界中で、品質と産地の識別マークの政策を活用することが、地域の共同体の社会経済の活力に貢献することとなり得ます。

識別マークの政策はこのため、多くの国々、特に開発途上国が、伝統的な産品の価値を向上させることのできる最重要の方策であるといえます。フランスは、世界中で、この政策を実施する多くの運動を支持します。

これは、農業の持続可能な発展の問題に対する一つの回答です。

L'appellation d'origine contrôlée AOC

AOC (原産地統制名称) は、その特徴が地理的環境に起因し、生産、加工を指定された地域で行う産品を意味しています。AOCは、ある産品と限定されたテロワールとが結びついた結果であり、そのテロワールでは、自然(気候、土壌など)と人間とが相互に作用し、産品に固有の特徴を与えます。



AOCは作り出すものではなく、既存の産品をAOCとして認めるものです。
AOCは、ワイン・スピリッツ、乳製品、オリーブオイル、果実・野菜、肉、ハチミツなどに認められています。
AOCは、最も古いマークです。AOCの最初の法的根拠は1905年にさかのぼります。



AOP (原産地名称保護) は、EUレベルでAOCに相当するものです。AOPは、EUのすべての加盟国において、産品の名称を保護します。

農産物加工品のAOPは、農産物と食料品の地理的表示と原産地呼称の保護に関する2006年3月20日付の理事会規則(CE) No.510/2006により規定されています。

スプレットの赤トウガラシ、コルスハチミツ、レ島のジャガイモ、ル・ピュイの緑レンズ豆、プレス鶏、コンテ、イジニのバター、ブリ・ド・モー、モン・サン・ミシェル湾の養殖ムール貝

2009年実績

チーズを中心とした乳製品のAOCは49品目あり、売上高は15億ユーロ、フランスの熟成チーズ生産の16%を占めます。生産量は187,429トン。果実、野菜、オリーブオイルなど農産物のAOCは42品目におよび、売上高は1億5千万ユーロです。

ワインのAOPは、農業部門の欧州共通市場制度と同部門の特定の農産物に対する特別規則(「共通市場制度に関する単一規則」)に関する理事会規則No.1234/2007により規定されています。

スピリッツ類の原産地呼称は、スピリッツ類地理的表示の定義、表示、提示、ラベル、保護に関する理事会規則(CE) No.110/2008により規定されています。

アルザス、シャンパーニュ、アルマニャック、ピュリニエ・モンラッシュ、ブラン・フュメ・ド・プイ、バニョールス、カルヴァドス、ラングドック、パトリモニオ、タヴェル、ブルグイユ、ジュランソン、ポイヤック、コニャック、シャブリ、フォージュールなど。

2009年実績

ワインとオー・ド・ヴィのアペラシオンは364で、売上高140億ユーロ、フランスワインの生産金額の80%以上を占め、ぶどう栽培面積合計の59.8%を占めます。

証言

AOCバンドール

サント・ボーム山地から地中海の海岸に至るまで、バンドールのぶどう畑は、巨大な段丘の中心に位置し、土を維持し、石を取り除くために段状に連なっています。このテロワールの特徴と「バンドールのノウハウ」が、赤・ロゼ・白の3種類のワインに表現されています。ワインには、それぞれの生産者の特徴が現れ、その手法を映し出しています。多様な地理的、地質学的な要素やそれぞれの区画の向きが、各ワインに多彩なニュアンスと特徴を与えています。

生産者のノウハウ、そのワインの名声と品質は、1941年以来、AOCとして認められています。生産のコントロール、ぶどうが成熟するための最高の条件、そして海辺に適応するための歴史的な必然性により、バンドールの赤ワインは、木樽での長い熟成を可能とするストラクチュアを持ち、熟成能力があります。この厳格さとノウハウは、ロゼや白ワインの生産と評価にも広がり、バンドールのロゼや白ワインの名声も次第に大きくなっています。



Indication géographique protégée IGP

IGP (地理的表示保護) は、産品の特徴が、決められた条件に従った生産あるいは加工のいずれかの過程を行っている地域に由来しているものを意味しています。その名称がEUのすべての加盟国内で保護される、EUのマークです。IGPは、農産物、食料品、ワインに適用されています。



農産物のIGPに関しては、AOPと同じEUの規則 (農業産品と食料品の地理的表示と原産地呼称の保護に関する2006年3月20日付の理事会規則(CE) No.510/2006) により管轄されています。

サヴォワのエメンタル、バイヨヌのハム、アジャンのプルーン、コルスのクレマンティーヌ (注:みかんの一種)、カマルグの米、アンスニの肥育鶏、タルブのインゲン豆、ロレーヌのミラベル (注:黄スモモ)、ランドの若鶏、ドーセットのブルーチーズ (イギリス)、グリュースンのサラミ (ドイツ)、トゥロン・デ・アリカント (スペイン)、アレンテージョのハチミツ (ポルトガル) など。



2009年実績

フランスでは96の農産物がIGPとして登録されました (特に鶏、果実、野菜、ハム・ソーセージ類など)。

IGPに関連した製品の売上は、約12億ユーロでした。

ワインのIGPについても、AOPと同じEUの規則 (農業部門の欧州共通市場制度と同部門の特定の農産物に対する特別規則 (「共通市場制度に関する単一規則」)) に関する理事会規則No.1234/2007) により管轄されています。

2009年8月1日以降、新たなワイン共通市場制度が発効となり、ヴァン・ド・ペイは自動的にIGPとなりました。

IGPペイ・ドック、IGPアトランティック、IGPペイ・デロー、IGPオード、IGPコート・ド・ガスコーニュ、IGPカスティール・イ・レオン (スペイン)、IGPトスカーノなど。

2009年実績

フランスでは150のワインがIGPに登録されています。これはフランスのすべてのワイン生産の三分の一を占めます。2つのシードルもIGPに登録されています。



証言

バイヨヌのハム、産地の名声を守る証

ロゼ色がかった赤色で、白い脂身が散らばるバイヨヌのハムは、とてもまろやかなテクスチャーで、スパイスやトウガラシの風味が長く続きます。口の中で溶けるようで、繊細な味わいで、塩味は強くありません。

その特徴は、アドゥール盆地の気候の好条件と、下土にある地層から採掘した岩塩をうまく利用した地元のノウハウと結びついています。

塩漬けと乾燥ハムの熟成は、海と山の間位置する地域での、とても古い伝統です。バイヨヌハム生産者協会のベルラン・エコナールは、「これは、畑仕事が大変な時期のために食料を蓄え、殺菌消毒や低温殺菌の技術を知らなかった時、また機械的に冷却することを知らなかった時代に、冬の寒さを利用する唯一の手段であったのです」と振り返っています。

IGPは土地を整備し、農村地帯の固有の特徴の価値を高めることにより、農村の再活性化を図る要因となっています。固有の特徴とは、地理的条件や気候、特別なノウハウ、伝統として「バイヨヌのハムを中心にして、すべてが良い」とする文化的な価値です。

IGPペイ・ドック

地中海沿岸から標高400メートル以上までの場所に広がるラングドック・ルーシオンは、多様な気候や土壌に恵まれ、ぶどう栽培にとても適した地理的環境にあります。このため、数多く的高级なぶどう品種をうまく栽培することができ、高品質で多彩なワインを生み出しています。グルナッシュやサンソー、シラーなどの、ロゼワイン造りに好まれる地中海系のぶどう品種と、近年植えられた国際的な名声を持つフランスの品種の両方が栽培されています。国際的な名声のある品種で最も多く栽培されているのは、赤ワイン向けではメルロ、カベルネ・ソーヴィニオン、ピノ・ノワール、白ワイン向けでは、シャルドネ、ソーヴィニオン、ヴィオニエです。ワインの品質を確かなものとするために、生産条件と分析の基準値は厳しく決められ、体系的な試飲が行われます。

輸出でフランス第一位である「IGPペイ・ドック」は、このように、ラングドック・ルーシオンのワイン産業の再生の中心であり、村の生活の基本であるぶどう畑の維持と、この地域の土地の整備に貢献しています。

Spécialité traditionnelle garantie STG

STG (伝統的特産品保証) は、地理的な原産地に関係なく、伝統的な手法により作られた製品の名称を守るものです。



STGはチーズ、肉をベースとした製品、ビール、お菓子やビスケットなどに適用されています。

モッツアレラ (イタリア)、ハモン・セラノ (スペイン)、トラディショナル・ファーム フレッシュ・ターキー (イギリス)、オード・グーズ・ランビック、オード・クリーク (ベルギーのビール)、カラクッコ (フィンランドのビスケット)、ファルーコルヴ (スウェーデンのソーセージ) など。



産品は次のことを守らなければなりません：

- 伝統的な原料から作る。
- 伝統的な配合、または伝統的な生産・加工方法である。

STGは、農業産品と食料品の伝統的特産品保証に関する2006年3月20日付の理事会規則 (CE)No.509/2006により規定されています。

証言

オード・グーズ・ランビック、伝統的なビール

「グーズは自然発酵により造られた酸味の強いビールです。寒くなる時期に、周りの空気から自然酵母を取り込んだ麦汁の発酵により、自然発酵のビールが得られます」

EUが記載しているのは、グーズをベルギーで伝統的な他とは異なるビールとする、一つの特殊な醸造方法です。1997年に、「グーズ・ランビック」と「オード・グーズ・ランビック」がSTGとして認められました。1713年には43のビール醸造業—蒸留業者がいたレンベックの町で、現在唯一残るビール醸造業者であるフランク・ブーンが、STGを取得する取り組みを進めました。

大量生産の製品や、より簡単で工業化した製造方法の競争を受け、グーズの生産者の三分の二が1965年から95年の間に倒産したり、大企業(*)に買収されたりしてやめていきました。この製品のためには、空気が決定的要素です。適切な酵母 (ブレタノミセス・ブリュッセル、ランビック) を含んで、自然発酵を引き起こす空気が必要なため、ビール醸造は、ブリュッセルとレンベックの間で行われる必要があります。

「オード・グーズ・ランビック」の仕様書では、これに加えて、一次発酵は樽で行ない、再発酵を瓶内で3年間、細

心の注意を払って行うことを規定しています。

消費者は、工業的に造られたグーズと、30%高い価格でもSTGのグーズとの違いをすぐに理解したようです。ブーンでは、10年間で生産量が、450ヘクトリットルから5,000ヘクトリットルと、10倍に増加しました。

(*)出典: Bima No.1487

L'Agriculture biologique AB



「バイオロジック農法 (Agriculture Biologique)」のマークは、自然のバランスを尊重し、生物を守るため、仕様書で厳しく規定され、体系的な検査を含む方法で生産・加工された製品であることを示しています。この方法では、合成化学物質の使用や遺伝子組み換え品を使うことはできません。また添加物も制限されています。



フランスでバイオロジック農法が初めて正式に認められたのは、1980年の農業基本法です。2009年1月1日から、EUレベルでの生産規則の統一が強化され、輸入製品にも同じ要求が課されるようになりました。フランスでは、このEUの統一基準の対象となっていない部門について、フランス独自の仕様書 (CCF) を適用しています (ウサギ、エスカルゴ、ダチョウなど)。



バイオロジック農法の発展と促進のために、公益団体であるアジャンス・ビオが2001年に設立されました。



バイオロジック農法で作られたとても多彩な農産物や食料品が、生や加工品を問わず、様々な流通網で販売されています。たとえば専門店、食品スーパー、パン屋、精肉店、農場での直販、マルシェ、インターネット、レストランなどです。

2010年7月1日から、バイオロジック農法で作られた製品には、EUの共通ロゴを付けることが義務付けられました。これに加えて、消費者の認知度が高いフランスの「AB」マークを付けることができます。

2007年以降、INAOがバイオロジック農法の規則を確認しています。



2009年実績 (*)

バイオロジック農法を実践する農家の数は約16,500軒 (全農家軒数の3.14%)。

バイオロジック農法による農地の面積は677,513ヘクタール (フランスの全有効農地面積の2.46%)。

バイオロジック農法による製品の加工業者として認定されているのは、6,000業者以上。

バイオロジック農法に関係する業者数の合計 (生産者、加工業者、流通業者、輸入業者) は、2009年に25,000軒を超えました。

生産者数の大幅な増加が確認できると同時に、バイオロジック農法による製品の市場も構造的に拡大しており、10年間で10%以上拡大しています。2008年から2009年にかけて、消費者のバイオロジック農法による製品の購入は19%増加しました。政府は、フランス全土の活動計画を通じて、需要と供給のバランスの取れた発展を促進しています。

*EUでは、バイオロジック農法は、全有効農地面積の約4.3%、全農家軒数の2.9%を占めています。

証言

フランク・シュヴァリエ、バイオロジック農法を実践する農家、エソンヌ県

「合成化学殺虫剤や除草剤を使わないので、除草は機械で行い、時には手でも行います。このため、地下水を汚染から守ることができ、水も節約できます。水の品質を守ることが、エコシステムの維持には欠かせません」

ニコラ・ヴェルジェ、バイオロジック農法の野菜栽培農家、ロット・エ・ガロンヌ県

「我々生産者は、バイオロジック農法で野菜や果実の栽培を行っています。地域の農産物を集め、パリに販売しています。ナス、ピーマン、ズッキーニ、ニンジンなどです。我々の製品の特別なところは、昔のトマトなども含めて、種類がとても多彩なことです。年に一度監査が行われ、会計、購入品に加え、使用している有機肥料のタイプも検査されます。この監査の結果、「AB」マークを付けることができるのです」

アンヌ・ジェズケル、産卵鶏の飼育者、コート・ダルモール県

「私は産卵鶏を飼育し、農地ではバイオロジック農法で穀類を作っています。鶏は朝から夜まで屋外で自由にさせています。鶏は自分たちが自然に必要なものを、すべて手に入れることができます」

メラニー、学生：ビオは、自然との新たな関係

「バイオロジック農法の製品を買うのは、自然との新たな関係といえるバイオロジック農法のシステムをまさしく支援するためです」「バイオロジック農法による製品の消費を、特に金銭面で管理するために (注：単価が通常品に比べて高いので)、私の食生活を少し変えなければなりませんでした。最終的には、とても満足しています」

Label agricole ou label rouge LR

ラベル・ルージュは、その生産・製造条件により、他の同様の製品よりも優れた品質レベルにあることを示すフランスのマークです。



ラベル・ルージュは、鶏、肉、ハム・ソーセージ類、乳製品、海産物、果実・野菜などに適用されています。

肥育鶏、屋外で飼育された雌鶏の卵、いわしの缶詰、母乳のみで育った仔牛、ハム(加熱ハム)、ムース・オ・ショコラ、プール・バラット(注:攪拌作業の段階で熟成に時間をかけたバター)、スモークサーモンなど。



ラベル・ルージュの基本方針は1960年8月5日付の農業基本法により認められました。

生産・製造のすべての過程において、製品は仕様書に従っていなければなりません。この仕様書は、優れた品質レベルを確立する特性を定義するものであり、また、検査の主要ポイントやその評価方法(例えば、食品の官能検査と味覚テストに基く)を明示するものです。

2009年実績

ラベル・ルージュによる売上は約12億ユーロ。



証言

申し分なく新鮮なホタテ貝

「品質マークを求める動きは1996年、後にEUが引き継ぐこととなったWTOの合意により、「サン・ジャック」の名称が、輸入されるすべてのホタテ貝に付記することが認められた時に始まりました」と、ノルマンディーの生鮮海産物の生産者グループの理事、アルノー・マネは言う。「というのも、ほとんどが養殖の、チリやニュージーランド、ペルーなどから輸入される、より小さな貝との混乱の危険性があり、それらと明確に区別をすべき義務が業界にあったのです」

ラ・ロシェルからスコットランドの北までの大西洋沿岸で獲れる唯一の品種の、新鮮で生きたまま販売されるホタテ貝は、2002年にラベル・ルージュを取得しました。

ラベル・ルージュの仕様書では、貝殻6.5kgあたり、貝柱と赤身の量は1kg以上、貝殻の80%以上に赤身があることを保証しています。貝殻は船上で内蔵などが除去されることが要求され、貝を傷つけたり、外したりはしません。ホタテ貝は獲ってから遅くとも36時間までに競りにかけられ、同じ日に出荷され、競りの翌日の夜までしか、ラベル・ルージュとして販売することができません。ラベルには獲った日と船の名前が記載されています。「ラベル・ルージュは生産者により多くの収益をもたらすことができます。また我々は、フランス南部の、以前はコンタクトすることが難しかった市場にも進出しました」と前出のアルノー・マネは言います。

ラベル・ルージュは消費者にとり、新鮮さの証です。