



# EUの品質認証制度

EUは加盟国の多彩な気候風土に恵まれ、それぞれの地域性を生かし、非常に豊かな食文化をはぐくんできました。EUは食品の安心・安全や文化、伝統、おいしさといった品質をどのように保証、維持しているのでしょうか。



欧州には、地域の特色を体現し、長い生産の歴史を反映した伝統的な製法によって培われてきた多様な食品・飲料が各地に存在します。EUは、地域独自の風味や品質を持つ伝統的特産品の品質や評価・性質を保護するとともに、それらの産品を明確に特定できるように品質認証制度を積極的に推進しています。1992年末のEC市場統合を前に、EUは加盟各国がそれぞれ発展させてきた品質認証制度を統一し、EUとして産品の保護を行う制度を定めました。品質認証制度で保護されている産品には特定のマークが表示され、優れた品質を誇る正真正銘の欧州製品は容易に判別できる仕組みになっています。

日本にもJAS制度など、食品の品質に関する公的な制度がありますが、これはどちらかといえば「粗悪品の防止」という観点から出発したもので、EUの品質認証制度とは性質のちがうものです。



# 3つの登録制度

EUが品質認証制度として設けている登録制度は3つあります。第1は原産地呼称保護 (PDO)、第2は地理的表示保護 (PGI)、そして第3は伝統的特産品保証 (TSG)です。

これらはすべて法令として**欧州議会・理事会規則(EU)No1151/2012**で規定されています。この制度によって登録されれば、その製品の名称が保護され、権利のないものがその名称を使用したり、誤用あるいは悪用したりすることが厳しく規制されます。

国別では、南欧諸国(イタリア、スペイン、ポルトガル、ギリシャなど)とフランスで登録件数が多くなっています。



## EUが定めた品質保証マーク



原産地呼称保護  
(PDO)



地理的表示保護  
(PGI)



伝統的特産品保証  
(TSG)



# 原産地呼称保護(PDO)

*Protected Designation of Origin*  
(仏:AOP=Appellation d'origine protégée)

特定の地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。



有名な例として、英国のウェスト・カントリー・ファームハウス・チェダーチーズ、およびギリシャのシティア・オリーブオイルなどが挙げられる。

## ■Gorgonzola :イタリア ゴルゴンゾーラ



原型は紀元前からあるといわれている世界三大ブルーチーズの一つ。ドルチェとピカンテ(甘口/辛口)の2種類がある。名称の由来となった産地はロンバルディア州ゴルゴンゾーラ村。上品な芳香とコク、控えめな塩加減、濃厚なミルクの甘みのバランスが絶妙な一品。

## ■Roquefort :フランス ロックフォール

2000年以上の歴史を誇り、世界的に有名なフランス最高峰のブルーチーズだが、製造しているのはわずか7社。ルエルグ地方のロックフォール村にある洞窟で熟成させたもののみが名乗ることができる。羊飼いが夏の日にチーズを洞窟に置き忘れ、3か月後に戻ったら青カビが生えていたのが起源という説がある。塩味が強く、ワインとの相性も抜群。





# 原産地呼称保護(PDO)

## ■Mozzarella di Bufala Campana :イタリア モッツアレラ・ディ・ブッフアラ・カンパーナ

柔らかい状態のチーズを何度も引き延ばして作るフレッシュチーズ。本物のモッツアレラは牛乳ではなくイタリア南部にしかいない純血種の水牛乳を使って作られる。弾力のある歯ごたえとクセのない味わいが特徴。新鮮なものほど切り口からジューシーなミルクが染み出す。イタリア料理には欠かせない。



## ■Camembert de Normandie :フランス カマンベール・ド・ノルマンディ



日本でもカマンベールは生産されているが、本家本元のカマンベール・ド・ノルマンディを名乗っているのは加熱しない無殺菌乳を使用するなど細かい伝統的な製造方法にのっとりたものだけ。本物は風味が異なり、コクの深い個性的な味わい。成熟すると強烈なおいがる白カビチーズ。

## ■Lapin Poron liha :フィンランド ポロンリハ

北極圏に位置し、サンタクロース村で有名なラップランド地方の名物トナカイ肉(poronlihaポロンリハ)。

ラップランドの特徴的な気候・風土のもとで放牧され、ビタミン12、オメガ3、オメガ6が豊富で脂肪分も少ない。ベリーソースをかけて食べるトナカイ肉の煮込みやステーキ、燻製などがポピュラー。





# 地理的表示保護 (PGI)

*Protected Geographical Indication*  
(仏:IGP=Indication géographique protégée)

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・製造のいずれかがその地域で行われていなければならない。

有名な例として、フランスのバイヨンヌ産生ハムや、イタリアのシチリア産ブラッドオレンジなどが挙げられる。



## ■Magiun de prune Topoloveni :ルーマニア プラムペースト

アルジェシュ県ブカレストの伝統的なプラムペースト。栄養価が高く、食物繊維やビタミンが豊富。甘酸っぱく香り高い厳選された完熟プラムを用いて、砂糖は使わずに独自のノウハウに基づいて製造される。メディアでも頻繁に取り上げられ、受賞歴もある。



## ■Arancia Rossa di Sicilia :イタリア シチリア産ブラッドオレンジ

シチリア島の限定された地域で生産されるArancia Rossa(赤いオレンジ)。通常のオレンジとは異なる真っ赤な果肉が特徴。原産地の一つであるカターニア平野は昼夜の温度差が激しく、昼間は温暖だが夜は氷点下まで気温が下がる。この土地特有の気候と肥沃な土壌によって赤い色素沈着ができる。通常のオレンジよりビタミンCも豊富。





# 地理的表示保護 (PGI)

## ■Λουκούμι Γεροσκήπου : キプロス ゲロスキプ産ルクミ

キプロス南西部の町ゲロスキプで1895年から作られている銘菓。甘みが強くゼリーのような食感の菓子。加熱や冷却の温度・時間、攪拌の方法など細かい調理法を守りながら、添加物を使わず最高級の天然成分を使用して作られる。バラ、ミント、レモン、チョコレートなどさまざまなフレーバーがあり、追加できるナッツの種類も決められている。



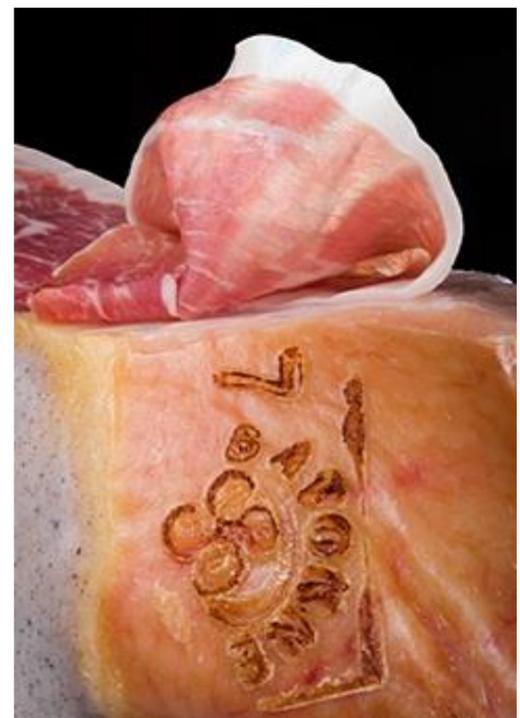
## ■Kölsch : ドイツ ケルシュ

ドイツビールは非常に長い歴史を持ち、食品関連としては世界最古の法も、ビールの味と品質を守るために中世ドイツで制定された。ドイツビールの種類は5000種類を超え、PGIに登録されているものは現在

9種類。その中でもケルシュはケルン近郊でのみ醸造が許されている上面発酵のビールで、薄い黄金色ときめの細かい泡が特徴。0.2LのStange(シュタンゲ、“棒”の意)という細長いグラスで飲む。

## ■Jambon de Bayonne : フランス バイヨンヌ産生ハム

バイヨンヌはフランス南西部、ビスケー湾からアドゥール川をさかのぼった、ニーヴ川との合流点に位置する。この生ハムはアドゥール川流域の限られた場所で伝統的製法で作られている。また原料もフランス南西部で飼育されている豚のみが使用される



# 伝統的特産品保証 (TSG)



*Traditional Specialties Guaranteed*  
(仏:STG=Spécialité traditionnelle garantie)

伝統的なレシピや製法に基づいて生産された製品であることを保証するもの。地理的な原産地にかかわらず、その製品の組成や生産の方法の伝統的な性質が重視される。

有名な例として、グーズやクリークなどのベルギー産ビール、魚や肉を詰めて焼いたフィンランド名物のパン、カラクッコなどが挙げられる。

## ■Jamón Serrano :スペイン ハモンセラノ



まだまだ日本では知名度が低いですが、世界三大ハムの一つであり欧州で最も生産量が多い生ハム。白豚の後ろ脚から作られ、トリミングや塩振り、低温乾燥、熟成まで古来から長く受け継がれてきた伝統に基づいて生産される。塩分と熟成した旨みのバランスが絶妙で、スペイン食文化の代表。

## ■Kalakukko :フィンランド カラクッコ

カラクッコは、ライ麦粉で練り上げた生地に、薄切りにした豚バラ肉やベーコンと魚を段々に重ねて包み込み、オーブンでじっくり焼き上げたフィンランド東部の郷土料理。





# EU産有機農産物マーク

これらの他、EUでは有機農産物に関する規則が定められており、一定の水準を満たす製品には以下のようなマークが表示されます。



有機農法とは、化学合成肥料や化学合成農薬、遺伝子組み換えなどを行わずに農作物や家畜を育てることで、その土地の環境に合わせた生態系を守る環境にやさしい農法です。

EUは、2000年から有機農法と有機農産物の支援を始めており、2010年7月より、EUで生産・包装された食品を有機食品として販売する場合は、このマークとともに製品内に使用されている農産物の生産地情報を表示することが義務付けられています。

◆EU産有機農産物マーク  
EU Organic Logo

## <現在のEU 加盟28カ国>

