

解 題

高橋 梯二

東京大学大学院農学生命科学研究科 非常勤講師

本稿では、1947年にカピュ議員によって書かれた「原産地呼称に関する法制度の発展 AOCの起源」のフランソワ・デ・ランジュリによる抜粋 (Extraits choisis par François des Lingeris du texte de « L' Evolution de la Législation sur les Appellations d' Origine - Genèse des Appellations Contrôlées - » par Joseph Capus en 1947) の翻訳を紹介する。また、これを理解する上での参考として次の二つの法律の部分訳を紹介する。

(1) 原産地呼称の保護に関する1919年5月6日付け法律

Loi du 6 mai 1919 relative à la protection des appellations d'origine

(2) ワイン市場の保護及びアルコールの経済制度に関する法律 -

AOC ワイン法

Reconnaissance des appellations d'origine contrôlées , Décret-loi du 30 juillet 1935

1. AOC 法成立の過程

フランスでは、19世紀後半から20世紀初頭にかけてワイン市場の混乱が生じていた。混乱のきっかけとなったのはアメリカから侵入してきたフィロキセラによってフランスのブドウ畑の約3分の1が壊滅したことである。ワイン不足からワインの搾りかすに水と砂糖を加えて作るいわゆる砂糖ワインや輸入レーズンに水を加えて発酵させるワインなどまがいもののワインが横行した。さらに、ブドウ畑を復興させる過程で、フィロキセラやアメリカ原産のペト病にも強いアメリカ品種やフランス品種との交配種が多く植えられるようになった。アメリカ品種とその交配種は、収量も高く、栽培も容易ではあったが、ワインにすると品質が落ちるものであった。さらに、名醸ワインに見せかけるワインの偽装も

頻発した。このようにして19世紀中頃までに築き上げてきたフランスワインの質の低下が著しくなったのである。また、20世紀になると一転してワインの供給過剰が生じ、ワインの価格が暴落し、南フランスではブドウ生産者の大規模な反乱が勃発した。

このようなワイン産業の混乱に対処するため、19世紀末から法律による規制が次々と導入された。最初にとられたのがワインの定義を定め、砂糖ワインやレーズンワインなどのまがいもののワインを真正なワインと区別し、さらに、水や特殊な着色料などをワインに加えることを禁止した。残る最大の問題は低級ワインを名醸ワインに見せかけるいわゆる偽装の防止であった。1905年に不正の防止に関する法律が制定され、ワインの偽装などの不正に対して罰則をもって対処することにしたが、それだけでは、不正を防止し、ワインの質を高めることはできなかった。

不正に対して罰則を適用する以上、正しいものは何であるかを明確にする必要があった。ワインについては当時までには知的所有権として確立しつつあった上質ワインの原産地呼称とは何か決める必要があった。そのために、まず、とられた措置が行政命令（政令）によって原産地呼称ワインの産地を確定することであった。ボルドーやシャンパーニュについて行政命令によって産地の確定が行われたが、特に、シャンパーニュについては地域のブドウ栽培人を納得させることができず、大規模な反乱を繰り返すこととなった。産地の実情を十分考慮しない行政命令に代わり、産地の関係者間の争いを裁判によって解決していく形で原産地呼称の産地を確定する法律が1919年に成立した。これが「原産地呼称の保護に関する法律」である。この法律では、原産地呼称の定義規定が明快でなかったため、多くのブドウ栽培人と裁判所は、産地区画が決められればよいのであって、品質を証明するためのブドウ品種などの生産の条件は規制されないと解釈した。また、破棄院（最高裁）も1919年法は生産条件を確定することを要求していないとの解釈を示した。そのことによって、多くの産地で従来の良質ワインを生む品種に代え、単収が高

く栽培が容易な劣悪品種が原産地呼称産地で植えられるようになった。

フランスの上質ワインの質の低下を心配したジロンド県（ボルドー）出身のカピユ議員らは1919年法を改正し、原産地呼称にとってその産地を確定することのほかに産地に応じた生産条件を定め、品質を証明する法律を制定する運動を開始した。しかし、議会では生産条件を定めることには反対が多く、特に、単収規制には反対であった。また、裁判所は、それほど質の良いワインを産しない地域についても原産地呼称産地として認定する傾向にあった。

しかし、当時のワインの過剰生産と質の低下のなかで、生産者自らが生産の条件を受け入れワインの質を維持していくことが最終的に生産者の利益を守ることになるとの認識が高まっていった。また、通常消費ワインについては、生産抑制措置を受け入れることとなった。

このようにして、1935年に、生産者間の合意を基礎とし、産地区画とブドウの品種、最高限度単収、アルコール最低度数など生産条件を原産地呼称ごとに政令によって定め、管理・統制するAOC法が成立した。このAOC制度は真正な原産地呼称ワインを裁判等によって認定された、あるいは劣悪品種を植えている不誠実ともいえる原産地呼称ワインと区別する意味を持っていた。30年間の検討の末、AOC法の成立によってフランスワインの生産のありようがようやく確立したのである。

2. AOC法の現代的な意義

(1) 品質の証明

AOC法は、フランスワインの質とオリジナリティは産地によって識別するとの認識に基づいている。法制度成立当初は産地のみで識別し、品質を決定づける生産条件については法律としては介入しないという商標法に似た制度であった。これは当時の自由な経済活動の原則を尊重したものである。しかし、多数の生産者が同一原産地に存在するワインについては、生産条件の規制がないと劣悪なワインが生産される危険性が

あった。原産地呼称にふさわしい質とオリジナリティをもった品質を確保するためには生産の条件の規制が必要と判断されたのである。生産条件の基準となったのは 19 世紀中頃までに確立されたフランスの伝統的な生産方法であった。

したがって、AOC ワインは、原産地をベースとしたワインの特質と品質を証明していることになり、これが商標法による産品と異なる点である。商標は単に産品が他のものと異なることの識別に過ぎず、産品の内容をなんら証明していない。商標法による産品についてはその生産方法は基本的には企業秘密であり、販売戦略上有利になることは消費者に積極的に知らせるが、そうでないことは明らかにしなくてもよい。しかし、AOC ワインは、生産の条件と過程を消費者にも明らかにし、INAO と行政がそのとおりに生産しているかどうか管理している。よって、AOC ワインは、生産者と消費者との間で内容について契約し、保証している産品であるとの見方もある。

(2) 信頼感と安心感の確保

不正の防止と呼称の保護に関する手厚い措置が導入されているのも AOC 法の特色である。AOC 法の独創的な点は、AOC ワインを生産から消費にいたるまで追跡できる制度を取り入れたことである。生産段階ではブドウ収穫量の申告、ワインの生産量と在庫量の申告の義務など生産段階でできるだけ正確に量を把握することである。また、流通段階ではワインの取引について AOC ワインごとの記録を義務付け、必要な場合には公的機関が閲覧できることになっている。この産品追跡システムは、今日でいう「トレーサビリティ」であり、BSE 発生後、食品の安全をめくり、世界でさんざん議論された末、高度の食品安全と表示の信頼性を確保するため、21 世紀初頭欧米で法的義務として導入された。このトレーサビリティの考え方は原産地呼称法で今から 90 年前の 1919 年に取り入れられていたのである。この不正の防止に関する仕組みによって

AOC ワインに対する消費者の信頼感と安心感が確保されている。

(3) 食の文化と多様性の維持

AOC ワインは、生産される場所が限定され、ブドウの収量も制限されるので、生産量の拡大は望めない。その不利益は、高い品質による高い価格によって補われるとの考えに基づいている。これは、大量生産・大量消費による利益の追求とは原理を異にしている。

第 2 次大戦後、アメリカの食品生産方式が世界中に広まりつつあった。これは、大量生産・大量消費を前提とし、質や風味について地域の特色をなくし世界中どこでも同じものにすることによって合理的な価格で食品を提供するという原則に基づくものであった。これに対し、フランスでは、食品は本来画一的なものでなく、地域に由来しオリジナルなものであるべきという食文化の伝統があり、これを守る必要が生じてきていた。AOC 法はこのフランスの食文化と伝統を守る重要な手段と認識されるようになった。

(4) AOC 理念の広がり

AOC 法の理念と手法は、ワインのみでなく、その他の食品の制度にも大きな影響を与えていった。大量生産・大量消費をベースとし、画一的な品質による合理的価格を追求するアメリカ流の生産方式の普及によって、ヨーロッパの食の伝統と多様性の崩壊を恐れたフランスは、AOC 法の食品の品質を維持する手法を取り入れたラベル・ルージュ（農業ラベル）を 1960 年の農業の方向付けに関する法律で導入した。その後、1990 年には AOC 制度をすべての農産物・食品にも適用できるように法改正を行った。さらに、1992 年末の EC の単一市場の形成に際しては、原産地と伝統をベースとする EC 加盟国共通の食品品質証明制度が導入されたのである。これも AOC 法の理念が基になっているといえよう。

なお、21 世紀になって、食品の品質について消費者の選好がネガティ

原産地呼称に関する法制度の発展 - 統制呼称(AOC)の起源 -

(Extraits choisis par François des Lingeris du texte de
« L ' Evolution de la Législation sur les Appellations d ' Origine - Genèse des
Appellations Contrôlées - » par Joseph Capus en 1947)

高橋 梯二 訳

上質ワインの原産地呼称の基本

今日、フランスの高級産品の中で上質ワインと蒸留酒ほど管理・統制されているものはないであろう。この管理・統制は、生産者に対して課されるというよりは、フランスのワインの豊かさと栄光が多く不正によって崩壊するような深刻な危機に終止符を打つため、生産者自身からの要求によるものであった。

この管理・統制を確立した法制度は即興によってできたものでなく、30年かかって⁽¹⁾、ようやく形成されたのである。その間、議会においていくつかの法案が提出され、また、それ以上の報告がなされ、検討が重ねられた。ワインの危機は、不適切で現実を無視した法制によってもたらされ、フランス農業の歴史において生じた最悪の反乱の原因にもなった。原産地呼称に関する法制は誤りの連続であったことが分かる。法制度を作り上げるための検討は、現実を誤解するという重大な欠陥に陥っていた。純粋理論あるいは机上の法律論から導かれたものであった。本来は、人間の側面から、つまり、法律を遵守する人間の行動や生産の本質的な条件を律する問題をとらえるべきであった。

法制度の検討の期間において二つの異なる主題が対立していた。原産地呼称は、単に原産地(出所)を示すものでなく、オリジナリティと品質に関するものである。私が「事実主義」といっている考え方は、原産

の思想と品質の思想を切り離すことはできないことを意味している。これとは異なるもう一つの考え方があり、それは事実を完全に無視し、ただ、字句のみをとらえているものである。つまり、原産地呼称は地理的な原産を示しているというもので、原産の中にあるその他の事項、つまり、ワインのその他の特徴を考慮せず、原産のみを保護することで足りるとするものである。

最初の考え方によってのみワインの品質を維持することができ、また、消費者とまっとうな生産者に対して品質を保証することができるのである。しかし、信じられないことに第二の考え方が長い間支配的であった。

原産地呼称の保護においては二つの事項を考慮しなければならない。ワインはその呼称によって指定された地域からのものでなければならぬとする出所の真正さを消費者に保証しなければならない。しかし、それだけでは十分でない。指定された地理上の地域の中に、ほとんどの場合、上質ワインの生産を可能とする土地のほかに、外延部に他の性格を持つ土地があって、草地や穀物にのみ適した土地や湿地もある。土地は、製品のオリジナリティと質を形成する要素の一つであり、不適切な土地に植えられたブドウからのワインは指定された原産地呼称の価値がない。指定された地域内では呼称の名声を形成する単収の低い高貴なブドウ品種を栽培することもできれば、低い品質のワインしかできないような単収の多い凡庸なブドウ品種を植えることもできるのである。したがって、産品の出所の真正さを保証するのみでは十分でない。土地やブドウ品種に依存する品質を保証することが重要である。

法律の検討の最初の段階からこの二つの保証が結びついていなければならなかったが、不幸なことにそうでなかった。原産地呼称においては次を考慮し、保護しなければならない。

1 地理的な原産 2 生産の用法(Usage)

呼称を保護する法律は、この二つの要素を同時に考慮しなければならない。それは、産品の品質を律するものと呼称を決定するものである。