

〔研究ノート〕

地理的表示保護産品の特徴と地理的原産地とのつながり： イタリアのGI産品を手がかりに

Relationship between Geographical Origin and Characteristics of Geographical Indications: Three Cases of GI Products in Italy

木村純子

1. はじめに

本研究はヨーロッパで効果的に機能している地理的表示に着目し、地理的表示に関わる理論枠組みと実際の運営を手がかりにしながら、日本という特殊なコンテキストにおいて生産者価値と消費者価値を創出する独自の地理的表示の理論枠組みを構築し持続可能な社会を実現する地域活性化の実践的取組みを提唱するという全体の目的を持っている。

地理的表示は「ある商品について、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または領域内の地域もしくは地方を原産地とすることを特定する表示」と定義される (TRIPS 協定 [Agreement on Trade-Related Aspect of Intellectual Property Right: 知的所有権の貿易関連の側面に関する協定] 第 22 条第 1 項)。EU は 1992 年から EEC2081/92 によって農林水産物および食品の原産地呼称 DOP (Denominazione di Origine Protetta: 保護指定原産地表示) および地理的表示 IGP (Indicazione Geografica Protetta: 保護指定地域表示) の保護に関する EU 全体に適用される仕組みを導入した。この制度は一定の特徴を有する産物の生産振興による農業者と農村の利益向上、および消費者選択

に資することを目的としている¹⁾。

地理的表示保護は生産者と消費者それぞれに利益を提供すると考えられている。産品のばらつきのない特性、卸売市場および消費者市場に対する特別な原産地の産品であるという商品アイデンティティの構築がもたらせる産品の価格上昇と脱コモディティ化による生産者の利益向上は効果の 1 つである (Galtier, et al. 2008)。国際市場における競争優位性確立も期待されている。たとえ零細規模の生産者であっても地理的表示保護制度を活用して地域全体がまとまったテリトリオ戦略を展開することで地域活性化を実現できるとも言われる (Pacciani, et al. 2001; Tregear, et al. 2004; Belletti, et al. 2007)。Galli, et al. (2011) は 5 つの効果을挙げてイタリアの DOP チーズの比較を行った。効果とは生産者の交渉力の向上、消費者に対する信頼性の高い情報の提供、差別化、市場での好業績、および持続可能な農業の実現である。高橋 (2011) は独自の制度を導入している国の制度を参考にしながら 1) 産品の差別化による付加価値の付与によって農業および食品産業の発展に資する、2) 食の多様性と食の文化と伝統を守り発展させる、3) 地域経済を維持し発展させる、4) 食品の品質について多様な価値を求める消費者の要求に応えるとともに消費者への情報を提供する

る、5) 開発途上国が自国で維持開発されてきた知的財産を守り地域資源の維持と地域経済の発展を図るといった地理的表示の役割を挙げる。

地理的表示の効果に期待して日本でも地理的表示保護制度を導入するための議論が進められている。日本のコンテキストにおける地理的表示保護の効果として農林水産業振興・地域振興の側面と消費者利益の側面があると言われる。農林水産業振興・地域振興の面では価格上昇効果、サプライチェーンにおける利益の分配、農業・農村の6次産業化、輸出市場での有利性があり、消費者利益としては選択のための情報提供と管理システムによる品質確保がある（内藤 2013）。農林水産省（2012b）は、日本における地理的表示保護制度の期待される効果として知的財産である地域ブランド産品を活用した農産漁村の活性化、消費者の選択に資する地域ブランド産品についての情報提供、地域ブランド産品の輸出促進、および海外における日本の地名を付した模造産品の流通の防止を挙げる。農林水産政策研究所（2012）も価格の上昇、市場占有率の拡大、および農業および農村の6次産業化に期待している。

本稿は地理的表示の対象産品の品質の特徴と地理的原産地とのつながり(link)に注目する。地理的原産地と地理的表示保護産品の品質の特徴とのつながりは登録審査において最も重要な要素であると言われていることから（European Commission “Guide to Applicants for Completion of the Single Document”； Vandecandelaere, et al. 2009； 内藤 2013）今後、日本において地理的表示制度を導入し効果をあげていくためにはつながりの理解が必須である。

つながりについて議論する前に地理的表示の審査の手続きの流れを見ておこう。第1段階は原産地が属するEU加盟国に対して生産者あるいは加工業者の団体が生産する産品の登録出願である。出願書類は1) 出願団体の名称と住所、2) 明細書(Description)、3) 明細書の主要事項、および産品と地域とのつながりの説明を示した文書である。第2段階は加盟国での審

査である。出願を受けたEU加盟国が要件適合の審査を行い国内の異議申立手続を行う。第3段階は加盟国から欧州委員会への書類の提出である。EU加盟国が受理を決定し明細書を公示した後にEU委員会に書類が提出されるが、このときから国内的な保護が可能となる。第4段階はEU委員会における審査である。書類提出から12ヶ月以内に行われる。第5段階は明細書の公示である。要件が満たされているとEU委員会が判断すると明細書の一部が公報に公告される。第6段階は異議申立期間である。公告の日から6ヶ月以内にEU加盟国あるいは第3国などが異議申立をすることができる。第7段階は名称の登録である。第6段階で異議申立がなければ登録が行われ、異議申立が受理されたら利害関係人の協議が行われ6ヶ月以内に合意が成立すれば登録が行われる。登録と決定は公報に公告される（European Commission Directorate-General for Agriculture Food Quality Policy in the European Union2004； 内藤 2013）。

申請者がつながりを明らかにするのは明細書においてである。明細書は、1) 名称、2) 製品の記述、3) 地理的範囲、4) 起源の証明、5) 生産手法、6) つながり、7) 検査機関、8) ラベル(etiquette)で構成されなければいけない（European Commission Directorate-General for Agriculture Food Quality Policy in the European Union2004； 農産物及び食品に係る地理的表示及び原産地名の保護に関する2006年3月20日の理事会規則(EC)No.510/2006）。登録の申請者向けガイドは、産品の品質の特徴と地理的原産地とのつながりを裏づける要素として1) 気候、土壌条件、その他の自然的要素、および伝統的技術、生産方法、ノウハウ、その他の人的要素からなる「地域の特異性」、2) 地域の特異性の要素によって生じる「産品の特異性」、および3) 地域の要素がどのようにどの程度特異性に影響しているかを明細書に明記するよう指南している（European Commission “Guide to Applicant for Completion of the Single Document”）。つながりはたとえば、「気象条件、土壌条件、その地域産の餌などがどの

ように影響するか」「その地域の固有の品種などを利用しているか」「その地域独自の生産ノウハウがどのように品質を生み出しているのか」といった内容で説明される(内藤 2013)。

内藤 (2013) は地理的表示保護製品の品質の特徴と地理的原産地とのつながりがいかに重要であるかを説明するため、すでに登録された地理的表示保護製品を対象に「地域の特異性」の要素として地形、気候、土壌、降雨や生産者のノウハウを挙げ、他の類似製品と比べて何が当該製品を特別なものとしているのかという「製品の特異性」に結びつける具体的な理由の共通要素が DOP と IGP ではどのように異なるかを明らかにした。たとえば肉であれば DOP は地域環境の特殊性とそれに適したノウハウが強調され地域環境を反映した地域産の餌を与えることが共通要素となっている。他方、IGP は地域環境の特殊性は強調されず一定の評価を得ていることが要素として重視されている。チーズであれば DOP と IGP は前者で原料自体が地域独特の特徴を持つことが強調されているとおりに地域産の原料を使用しているかどうかで異なる(内藤 2013)。

本稿は、地理的表示保護製品を取り上げ製品の特異性と地域の特異性がどのように結びつけられているのかというつながりを明らかにすることを目的とする。内藤 (2013) と異なるのは、内藤は土壌、気候、地域特性、ノウハウ、原料生産地との一致、特別な原料といった本質的な要素のみを地域の特異性と見なしたが、製品の特異性は単に物理的・地理的特徴のみならず歴史、伝統・文化、およびそれを創りだす人の手によって構成されていることから(Vandecandelaere, et al. 2009; 木村 2013b)、本研究はより多元的要素を地域の特異性ととらえ地理的表示保護製品の特徴とのつながりを明らかにする点である。

取り上げる製品はイタリアのチーズと肉製品である。イタリアを取り上げる理由は、2010年現在イタリアの登録数は193件でEUの中でDOPとIGPの登録実績が最も多く全体に占める割合は22.1%であることから、より多様な事例を調査できるからである²⁾。チーズと肉製品を

取り上げる理由は、2010年現在EUのGI登録はチーズ176件、肉製品98件で2つをあわせると274件で、登録数全体872件のおよそ3分の1を占めることから³⁾、より多様な事例を調査でき、一般性・普遍性を明らかにできるからである。

2. 調査の概要

2.1. 調査対象製品

チーズはトスカーナ州ピサ県のペコリーノ・デッレ・バルゼ・ヴォルテッラーネ(Pecorino delle Balze Volterrane)(以下「ヴォルテッラーネ」と記す)、およびエミリア=ロマーニャ州のパルミジャーノ・レッジャーノ(Parmigiano Reggiano)(以下「パルミジャーノ」と記す)を取り上げる。この2つを取り上げる理由は次のとおりである。前者は加盟国の要件適合審査前の手続きである公会議を2013年7月3日に開催したばかりのDOP申請中の製品である。上記の地理的表示保護製品の登録手続きの段階で言うと2013年8月現在第1段階を終え、第2段階に進む前に原産地で公会議を開催し申請書の最終調整を行ったところである。今後EUに出願し審査を受けDOPとして登録されるまでおよそ12ヶ月がかかると言われている。ピサ近隣出身者に聞いてもそのチーズの存在が知られていないとおりにまだ無名のチーズである。

写真1 ヴォルテッラーネ(Pecorino delle Balze Volterrane)



2013年7月3日筆者撮影

写真2 パルミジャーノ (Parmigiano Reggiano)

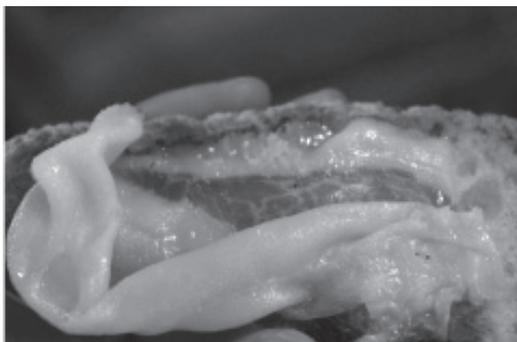


2013年4月30日筆者撮影

対するパルミジャーノはチーズの王様と呼ばれるとおり最も有名なイタリアのチーズの1つであり、登録は1996年6月と古く⁴⁾、イタリア国内外に広く普及し流通している一般的なチーズである。このように対照的なチーズを取り上げ産品の特徴と地理的原産地とのつながりがそれぞれどのように説明されているのかを明らかにすることでつながりの普遍性と特殊性を明らかにすることができる。

肉製品として取り上げるのはトスカーナ州カッラーラ (Carrara) の分離集落で生産されるIGP産品ラルド・ディ・コロナータ (Lardo di Colonnata) である⁵⁾。ラルドを取り上げる理由は、2004年10月にIGP登録されたことによって、白大理石で有名なカッラーラが採石業そのものでは中国などとの国際競争に負けたものの特産の白大理石がなければ生産することが

写真3 ラルド・ディ・コロナータ (Lardo di Colonnata)



2013年3月2日筆者撮影

できないIGP産品のラルド・ディ・コロナータによって地域活性化を実現できたと言われていたり(高橋2009)、地理的原産地との強いつながりによって地理的表示保護制度の効果を実現できた事例と考えられるからである。

2.2. 分析データ

調査対象とする3つの地理的表示保護産品のつながりを明らかにするために用いる共通のデータは明細書である。明細書に記載すべき内容は次の7点である。1) 原産地呼称または地理的表示を含む産品の名称、2) 産品の説明、および物理的、科学的、微生物学的、あるいは官能的に認知できる特徴、3) 地理的地域の定義、4) 定められた地理的地域を原産地としている証拠、5) 生産方法、6) 原産地呼称の場合は産品の品質と地理的環境とのつながり、地理的表示の場合は産品の品質、評判、その他の特徴と地理的原産地とのつながりを裏づけるデータ、7) 明細書との適合性を判断する機関の名称と機能、および8) ラベルである。明細書には産品が備えるべき特徴と生産方法も明示される。地理的原産地とのつながりを証明する必要もある。定められた地理的地域を原産地とする証拠として、製品・原材料の供給元と量、供給先と量、両者の対応関係を識別することも必要である (European Commission Directorate-General for Agriculture Food Quality Policy in the European Union2004; 内藤2013)。

調査対象の3産品に関するつながりを明らかにするために用いるデータは明細書であるが、明細書以外に用いるデータもある。それぞれ次のとおりである。

ヴォルテッラーネ

第1に、フィールドワークのデータを用いる。2013年7月3日午前11時半から開催されたヴォルテッラーネのDOP申請のための公会議を傍聴し参与観察を行った。【写真4】は公会議の様子である。正面に3名座っているが中央と左の女性は農林政策省・農林水産物法律申請指示課

写真4 ヴォルテッラーネ DOP 申請のための公会議



2013年7月3日筆者撮影

担当官である。右側の男性はヴォルッテラ市長である。参加者の中で、中央の通路から右側に座るのは商工会議所の別機関である経営コンサルティング企業のメンバー、ヴォルテッラーネ生産者組合 (Assiciazione di Produttori di Latte e Pecorino delle Balze Volterrane) 会長、トスカーナ州役場・農政経済開発省行政官、ピサ県商工会議所メンバーなどである。通路の左側にはヴォルテッラーネの生産に関わる酪農家とチーズ生産者が参加している。

公会議の後、ヴォルテッラーネ生産者組合会長 Giovanni Cannas 氏の羊牧場兼チーズ工房兼アグリツーリズム Fattoria Lischeto において

開催されたヴォルテッラーネに関わる酪農家とチーズ生産者の昼食会にも参加した。

第2に、インタビューデータを用いる。2013年7月3日の公会議にメインのメンバーとして参加した農林政策省のA氏およびB氏、トスカーナ州役場クレッシェンツィ氏、経営コンサルティング会社のオリヴィエリ氏、および酪農家のG氏に対してインタビューを行った。インタビュー対象者の概要は【表1】のとおりである。

第3に、文書化されたデータを用いる。1つ目はヴォルテッラーネの明細書 Disciplinare di Produzione “Pecorino delle Balze Volterrane” である。10枚のA4用紙に第1条から第8条が記載されている。【付属資料A】2つ目は Il Pecorino delle Balze Verso il Riconoscimento della Denominazione di Origine Protetta (原産地保護指定の承認にむけた絶壁のペコリーノ) である。A4用紙3枚の資料で製品について説明している。いずれも2013年7月3日の公会議において参加者に配布された。

パルミジャーノ

つながりを明らかにするために用いる文書データは3つある。1つ目は明細書 (Specification as in Force from August 29,

表1 インタビュー対象者

対象者	所属	役職	調査実施日
A氏	Funzionari, alimentari e forestali incaricati di presentare in forma pubblica il disciplinare, Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali	農林政策省・農林水産物法律申請指示課・担当官	2013年7月3日
B氏	Funzionari, alimentari e forestali incaricati di presentare in forma pubblica il disciplinare, Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali	農林政策省・農林水産物法律申請指示課・担当官	2013年7月3日
Angela Crescenzi	Regione Toscana	トスカーナ州役場・農政経済開発省・行政官	2013年7月3日
Orazio Olivieri	Dintec Consorzio per l'Innovazione Tecnologica DINTEC	経営コンサルティング会社・研究員	2013年7月3日
G氏	Allevatore	羊の酪農家	2013年7月3日

2011)である。イタリア語および英語訳版を入手した。2つ目は明細書の要点の英語版 (Single Document of the PDO Parmigiano Reggiano) である。2009年4月16日のEU公報 (C87/16) に掲載されている。2つのパートに分かれている。前半は16の条と付属資料からなる商標条例 (Marking Regulation)、および11の条と付属資料から成る乳牛の給餌方法に関する条例である。3つ目は1993年8月25日にパルミジャーノ協会がEUあるいはイタリアの農林政策省に提出した資料である。パルメザンという用語はパルミジャーノ生産者の専用使用権にすることを主張している⁶⁾。データはパルミジャーノ協会のサイトとDOORのサイトで入手することができる⁷⁾。

ラルド・ディ・コロナータ

つながりを明らかにするために用いる文書データは3つある。1つ目は明細書 (Disciplinare di Produzione della Indicazione Geografica Protetta “Lardo di Colonnata”) である。イタリアの農林政策省の受領印が2002年12月27日付で押されている。2つ目は明細書の要点 (Pubblicazione di una Domanda di Registrazione ai Sensi dell’ Articollo 6, Paragrafo 2, del Regolamento (CEE) n.2081/92 relativo alla Protezione delle Indicazioni Geografiche e delle Denominazioni di Origine dei Prodotti Agricoli ed Alimentari) である。2003年6月5日のEU公報に公告されている。3つ目は条例 (Regolamento (CE) N.1856/2004 della Commissione del 26 October 2004 che Completa l’ Allegato del Regolamento (EC) n.2400/96 Relativo all’ Iscrizione di una Denominazione nel Registro delle Denominazioni di Origine Protette e delle Indicazioni Geografiche protette (Lardo di Colonnata))、およびその英語版 (Commission Regulation (EC) No 1856/2004 of 26 October 2004) である。2004年10月27日のEU公報に公告されている⁸⁾。

3. 分析

3.1. ペコリーノ・デッレ・バルゼ・ヴォルテッラーネ

参与観察

いまからおよそ50年前にサルデーニャから羊飼いたちが移住してきた⁹⁾。彼らは羊の酪農とチーズ作りによってこの地域の経済を発展させてきた。2004年に酪農家とチーズ生産者の組合 Associazione di Produttori di Latte e Pecorino delle Balze Volterrane が創立された。2013年7月現在、羊の頭数は合計3,000頭でチーズ生産者数は4経営である¹⁰⁾。

2013年7月3日に開催された公会議において議論された論点は2つある。第1に羊の飼料についてである。大豆、トウモロコシ、大麦といった具体的な飼料を規定すべきであるという意見があがり明細書にそれらを入れることが承認されたが、飼料を有機栽培にすべきかどうかという点で意見が分かれた。たとえ酪農家が有機栽培でなければいけないことを知っていても遺伝子組み換え品かどうかを明記していない遺伝子組換え飼料を購入し使用してしまった場合、明細書で定められた要件への適合に違反することになる。さらに有機飼料を使って牛を飼育したことを証明するためには第三者機関による検査が必要となり酪農家が検査料を負担しなければならなくなる。会議に参加した酪農家とチーズ生産者は有機飼料の利用に賛成であったが、生産者全員の意見をくむ必要があることから数日以内に意見を取りまとめ省庁に報告するという事になった。

第2に産品のラベルに書かれるロゴのサイズについてである。【付属資料A】の明細書10枚目に記載されている産品ラベルは産品名とロゴで構成されている。イラストはカルドン (cardon: アーティチョークの野生種) で、葉の部分の形を産品の名称「ヴォルテッラーネ (Volterrane)」の「V」の部分とかねている。会議にアドバイザーとして出席したコンサルティング会社のオリヴィエリ氏がロゴを大きく

すればより見やすくなるのではないかと提案したところ、トスカーナ州役場の担当官は2014年にロゴに関するあらたなEU委員会規則が決まるので独断でサイズを決めると後々不都合が生じるリスクがあるとアドバイスしたため、ロゴサイズについては現在明細書に記載されているとおりで申請することが承認された¹¹⁾。

明細書に記されているつながり

以下では、公会議で配布された明細書の第6条に記載された産品の特徴と地理的原産地とのつながりを記述する。地理的原産地については地形の特徴が植物の生育に適していることを強調している。ピサ県の南東に位置するヴォルテッラは北のエラ川と南のチェチナ溪谷に挟まれている。海からさほど離れていないことから春と秋は雨量が多いという湾岸の気候に近い。人の手による造形と地形の浸食によって生み出された小渓谷などのユニークな地形はこの地域の植生を非常に特定の限定的なものにしている。地形は有機物の生育を阻み、塩分が多く乾燥した土地は植生の種類を限られたものにした。澱んだ水でも丈夫に育つ牧草が生えている。たとえば、アーティチョークやタイムはいたるところに植生している。

ヴォルテッラーネは凝乳のための酵素としてカルドンを利用することが他のチーズとは異なる一番の特徴である。

産品の特徴と地理的原産地とのつながりと

写真5 凝乳の酵素として用いるカルドン



2013年7月3日筆者撮影

しては、第1に気候と風土によって羊乳が独特の香りを生む。チーズの生産工程では乳の温度を40度以下に維持するのでできあがったチーズにはこの地域特有の野生の薬草（エルベ）の味と香りが残っている。

地理的環境が特有であることから野生のアーティチョークの酵素を手に入れることが可能となった。切り立った崖の地形であるが、何世紀も昔から農民と地元の修道僧がこの地形を活かして生活してきた。湿度は一定であることからゆっくりとチーズに風味をつけ産品に独自性を与える。洞窟も多く農民と地元の修道僧がさまざまな用途に利用してきた。

歴史的には、ヴォルテッラでは1200年ごろから羊が飼われていた。1300年にはピサ県において羊の酪農と羊乳を使ったチーズを生産していたという資料が残っている。

ヴォルテッラのチーズ生産は植物性酵素(caglio vegetale)を使うという独特の手法で知られている。野生のアーティチョークはこの地域に豊富に生育する。動物性ではなく植物性の酵素を使うことで、羊乳を使って作られる他のチーズとは異なる甘い味を感じることができる。この特性は15世紀から作家や農学の学者たちの賞賛を受けてきた。すでに植物性酵素はアリストテレス(Aristotle)の時代から知られておりのちにアルベルトゥス・マグヌス(Albertus Magnus)が取り上げていたことを医学研究者が1477年に指摘している。

チーズ作りに植物性酵素を使う習慣は中世の時代からあったが記録としては残っていない。ヴォルテッラーネについては18世紀の記録が残されている。哲学者のマリオ・グアルナッチが彼の師匠アントン・マリア・サルヴィニに宛てた手紙にはヴォルテッラーネに対する感想と謝辞が記されている。1786年発行のFrancais de La Landeによる『Voyage en Italie』の第23章でイタリアチーズに関する記述があり、トスカーナ州のマルツォリーノチーズと同様ヴォルテッラーネも植物性酵素を使うチーズとして特別な品質を持っていると書かれている。

19世紀半ばまでの記録では、僧侶モンタウ

写真6 アンティパストとして供されたヴォルテッラーネ



2013年7月3日筆者撮影

トがペコリーノチーズに関する書籍を出版している。トスカナ州には2種類のチーズがあり、1つは味がきつくもう1つは甘い味がする。後者は野生のアーティチョークの花の酵素を使って作られていると記述されている。

1930年代に出版された書籍の中で、ヴォル

テッラのチーズによってよい収入を得られるとピサ大学の地域経済学者が述べている。なぜならば1キントルあたりの価格が他のチーズよりも高いからである。具体的には、ストラッキーノが800リラ、ベルパエーゼが900リラ、ゴルゴンゾラが850リラ、パルミジャーノが1,650リラなのに対して、ヴォルテッラーネは1キントルあたり1,700リラで取引されていた。

経済的・社会的要素の側面でも羊の酪農はヴォルテッラのテリトリオで重要な役目を果たしている。気候条件が羊の酪農に適しているので何世代にもわたりこの地域では酪農が主要産業として盛んに行われ地域の羊の数が増加していった。羊は羊毛のためではなく搾乳のために利用されていることも特徴である。酪農家の経験と知識によってチーズ生産に適した乳を開発してきたのである。生乳の伝統的処理方法は酪農および生乳処理すなわちチーズ生産を同じ場所で行わせ独自の職人技を生み出した。労働力、技術の活用、および伝統の継承によって他のテリトリオでは見ることがない人的資源と分かちがたい専門性を維持することができている。

文化的要素としては、地元料理に使われるヴォルテッラーネは優しい味がするという評判

表2 ヴォルテッラーネの特徴と地理的原産地とのつながり

地理	<ul style="list-style-type: none"> ・ピサ県南東に位置する渓谷の村 ・小溪谷によって独特の植生 ・塩分が多く乾燥した土地 ・野生のアーティチョークとタイムが育つ
気候	<ul style="list-style-type: none"> ・湾岸の気候に近い ・春と秋は雨量が多い ・高湿度な気候がチーズに独特の香りをつける
歴史	<ul style="list-style-type: none"> ・1200年ごろから羊が飼育されていた ・1300年には羊の酪農および羊乳を使ったチーズ生産が行われていた ・18世紀にヴォルテッラで植物性酵素を使ったチーズ生産の記録が残る
手法/ 地域性	<ul style="list-style-type: none"> ・カルドン（アーティチョークの野生種）を凝乳の酵素として利用
経済/ 社会	<ul style="list-style-type: none"> ・1930年代にヴォルテッラのチーズは他の地域の異なる種類のチーズよりも高価格で取引されていることが指摘されている ・羊の酪農はこのテリトリオで盛んに行われてきた
ヒト	<ul style="list-style-type: none"> ・酪農家の経験と知識によってチーズ生産に適した乳を開発してきた ・羊の酪農とチーズ生産は同じ場所で行う

出所：データをもとに筆者作成

である。ピサ地域の伝統料理が復活してきた後は非常によく求められ使われるようになった。このチーズはアンティパスト（前菜）として食べてもいいし【写真6】、肉や野菜にも合うし、すりおろしてミートソースにも使える。熟成期間によってはテーブルチーズ（formaggio da tavola: 料理に使うのではなくそのままあるいはパンに乗せたりサラダに入れたりして食すチーズ）として使ったり、すりおろして詰め物パスタの材料として使ったりできる。

ヴォルテッラーネの特徴と地理的原産地とのつながりは【表2】のとおり整理できる。地理、気候、歴史、手法、経済、ヒトのそれぞれの要素が製品の独自性を生み出すが、イタリア国内において多くのチーズが動物性酵素を使用して作られる中で地域に植生するカルドンの植物性酵素を用いることが当該製品の特性を際立たせことさらにユニークなチーズにしていることが分かる。

3.2. パルミジャーノ・レッジャーノ

パルミジャーノがDOPに登録されたのは1996年6月21日である。パルミジャーノは明確に特定された地理的区域内で生産されなければならない。具体的にはパルマ、レッジョ・エミリア、モデナとボローニャ（レノ川左岸）、マントバ（ポー川右岸）の一部である。

チーズの生産のみならず、チーズ生産のため

の乳を提供する牛も区域内で酪農されていなければならない。前日の夕方に搾乳された牛乳を一晩置くことで分離した脂肪分を除いたものに、当日の朝搾乳した全乳を混ぜたものが原料となる。仔牛の第4胃から取ったレンネットと呼ばれる凝乳酵素を用いて固形物に凝固させていく。塩水に数日間浸透させ、12ヶ月以上の熟成期間を経て、試験を受けて合格するとパルミジャーノになることができる¹²⁾。

産品の特性と地理的原産地とのつながりは次のとおりである。風土の特性として土の特性が挙げられる。アペニン山脈とポー川に挟まれたこの地域の自然の植生は産品の特殊な発酵特性を生み出す。

何世紀にも渡って確立され継承されてきたチーズ生産技術は複雑なオペレーションで構成されている。生産には銅の大桶が用いられ、凝乳にはキモシンが豊富な仔牛の酵素が使われる。塩水を浸透させた後、最低12ヶ月以上熟成させなければならない。

産品の特性は生乳によって生み出される。生乳は決められた地域の牛から搾乳されたものである。生乳を提供する牛は地理的原産地内の飼料を食べて育つ。サイロ貯蔵によって発酵させた飼料は食べさせてはいけない。

限定的な生産地域で天然の飼料を用い、高品質な生乳を使って、一切添加物を加えることなく、昔ながらのその美味しさを保ち続けている。12ヶ月以上という長い熟成期間を通して、牛

表3 パルミジャーノの特徴と地理的原産地とのつながり

地理	<ul style="list-style-type: none"> ・パルマ、レッジョ＝エミリア、モデナとボローニャ（レノ川左岸）、およびマントバ（ポー川右側）の一部で生産 ・土の特性による独特の植生
歴史	<ul style="list-style-type: none"> ・13世紀にベネデット修道院で作られていた ・1350年ごろ書かれたボッカッチョの『デカメロン』に現代と同じような食べ方でパルミジャーノが登場する
手法 / 地域性	<ul style="list-style-type: none"> ・原料の乳を提供する牛も区域内で酪農される ・牛が食べる飼料も区域内で育ったもの。発酵飼料は与えない。 ・1日に1回しか作れない。前日の夕方に搾乳した乳の脂肪分を取り除いたものと翌朝搾乳した全乳を混ぜたものが原料 ・生産には銅の鍋を用いる ・12ヶ月の熟成後、検査を受け合格したもののみパルミジャーノとなる

出所：データをもとに筆者作成

乳の天然の発酵成分はパルミジャーノに独特の香りと食感を加えていく。

歴史的には、13世紀にはベネデット修道院で現在と同じ生産方法で作られていたという記録が残り、1350年頃に書かれたジョヴァンニ・ボッカッチョ (Giovanni Boccaccio) の『デカメロン (Decamerone)』にはマッケローニやラヴィオリにすりおろしたパルミジャーノを山盛りかけるという記述がある。

パルミジャーノの特徴と地理的原産地とのつながりは【表3】のとおり整理できる。管理された乳牛の給餌方法を細かく指定していたことから、産品の特性はその土地にしかない原料とのつながりが強いという点が強調されていると言える。パルミジャーノの明細書は調査対象の他の産品（ヴォルテッラーネとラルド・ディ・コロナータ）と比べてつながりに関する記述が少なかった。1612年にパルマ公国がパルミジャーノの産地を公式に定めたという記録が残っていることからパルミジャーノはイタリアで最初のDOPと見なされていたりとパルミジャーノには豊富な歴史的データがあり¹³⁾、DOP申請時にすでに産品の特徴が一般的に認知されていたためつながりをことさら強調する必要がなかったのかもしれない。

3.3. ラルド・ディ・コロナータ

ラルド・ディ・コロナータがIGPに登録されたのは2004年10月27日である。産品が地理的・気候的要因のみならず、生産的、経済的、社会的要因ともつながりがあること、それら要因がコロナータ特有の地域性の条件を満たし地理的表示保護産品の特徴と不可分であることがEUの公報に公告された明細書の要点に記されている¹⁴⁾。

地理的にはコロナータ村はアプアン山脈の標高550メートルに位置する。原料となる大型豚はトスカーナ、エミリア＝ロマーニャ、ヴェネト、フリウリ＝ヴェネチアジュリア、ロンバルディア、ピエモンテ、ウンブリア、マルケ、ラツィオおよびモリーゼで生育される。長年、これらの地域では産品に使う原料に適した豚の

酪農と育成技術を蓄積してきた。豚の屠殺場と肉の切断場もこれらの地域内にある。

風土的には降水量、地形、気温、湿度などの気象条件が高評価を受ける産品の品質を生み出す。降水量が多く高温度の気候条件はしばしば岩を掘って作られた貯蔵庫で気体から液体に凝縮しそこに置かれた冷たい白大理石の槽の中の塩を塩水に変える。この地域は風通しがよく1日の気温の変化が少ないことも生産条件による影響を与える。地域特有の植生が高温度な状態を維持している。これらの地理的・気候的状况は豚の背脂の自然な熟成と保管にとって理想的である。高温度、夏の暑すぎない気温、1日を通して温度変化が少ないことといった気象条件がコロナータをラルド生産に最も適した地域にしているのである。

コロナータがラルド生産に適している要因は熟成させるために用いる白大理石の採石作業も関係している。採石作業はたいへんな重労働なので労働者たちは高カロリー食を必要とするからである。このことは1年を通じて肉を消費することを可能とする。人々は夏は赤身肉を消費し冬には背脂で作られたラルドを消費してきた。

歴史的要素は次のとおりである。コロナータという地名はローマ時代に採石所で働く奴隷の居留地からつけられた名前である。豚の生肉の保存方法もローマ時代にさかのぼることができる。ローマ人は重労働者たちにとって豚の背脂が栄養学的に優れていることを知っていた。古代ローマの法典には兵士たちに豚の背脂を3日に1回供給していたことが示されている。産品は塩を砕くすり鉢や白大理石の槽の製造といった地域産業とも深く結びついている。豚の肉の処理はランゴバルド (Lombard) 時代にまでさかのぼる。豚の背脂の処理と保存技術に影響を与えたのはいつなのかははっきりしていないが白大理石産業が斜陽になった中世にはコロナータ村で豚の処理が行われていた。

白大理石の槽を使ったラルドの保存は17世紀から19世紀には行われていた。19世紀に制作されたレリーフに描かれているのは3世紀か4世紀の隠修士の聖アントニウスである。もと

もと豚の番人であった聖アントニウスは豚の背脂を用いて麦角菌中毒者を治癒したと言いつたられている。

生産手法の要素は次のとおりである。コロンナータの豚の背脂文化は白大理石の採石労働者の仕事および彼らの生活と切り離すことができない。彼らの社会衛生は一般の人々のそれとは異なる。採掘労働者が食していたのはパン、パスタ、調理された豆と野菜、味つけしたオリーブオイルや豚の背脂であった。

ラルドは生肉、塩、にんにく、ローズマリーやセージやオレガノなどのハーブ、黒こしょう、シナモン、ナツメグなどの香辛料といった他の原材料、大理石、および地域で蓄積されたノウハウといった地域の豊かな資産を利用する手法によって生産が可能となる。大理石の槽で処理し熟成させる手法は何世紀もの間変わることなく継承されてきた。豚は1月と2月に屠殺される。作業は気温が低く湿度が高い9月から5月までの間に行う。

ラルド・ディ・コロンナータの成功は、原材

料と地域特有の白大理石の利用によって生み出されるだけではなく、人々がこれら基本的要素を開発してきたことによってもたらされた。つまり人々のスキルが重要なのである。屠殺者は単に肉を販売しているだけではなく自立したプロである。彼らのスキルは生肉を選別し屠殺し、塩水を監視し必要であれば継ぎ足し、貯蔵庫の高湿度と低い換気を利用することに活かされている。

ラルド・ディ・コロンナータに対する評判についてはもはや証明する必要もないくらい確立されたものである。今日では、コロンナータ地域のみならずイタリア内外で食されている。とくに1950年代に始まったグルメ志向がラルド・ディ・コロンナータの人気に拍車をかけた。

起源の証明としてはケルト族、ローマ人、ロンバルディア人の時代に豚のラルドを保存する伝統があるといった歴史的根拠が記述され、手法としては大理石の採石場の労働者たちの仕事と生活との強いつながりがあることが示されている。経済的にはコロンナータ地方の経済の資

表4 ラルド・ディ・コロンナータの特徴と地理的原産地とのつながり

地理	<ul style="list-style-type: none"> ・カッラーラの分離集落コロンナータの小さな村 ・大型豚の生息地 ・豚の育成と飼育技術の発展 ・豚の屠殺場と肉の切断場も地域内
気候	<ul style="list-style-type: none"> ・降水量が多く気温が低い ・作業部屋と貯蔵庫に理想的な条件を与える ・労働者は高カロリー食を必要としているという採石場の影響もある
歴史	<ul style="list-style-type: none"> ・白大理石に豚の背脂を保存する技術を紹介したのはケルト人かローマ人かロンバルディア人かは分かっていない ・背脂を大理石の槽で保存することは17世紀には始まっていた
手法/ 地域性	<ul style="list-style-type: none"> ・豚の屠殺は1月か2月の寒い時期だった。今でも作業は低温多湿の9月から5月に行われる ・屠殺から72時間以内に豚の背脂を切り落とし塩漬けしコンカと呼ばれる大理石の槽に漬ける
経済/ 社会	<ul style="list-style-type: none"> ・コロンナータ地方の経済資源となっている
人的 要素	<ul style="list-style-type: none"> ・豚の屠殺の1つのプロセスではなく何年もかけてコロンナータで発展してきた技術 ・生肉の目利きと準備、塩漬け、高湿度で低換気な貯蔵庫の管理する技術
文化	<ul style="list-style-type: none"> ・毎年サグラ（祭り）を開催
評価	<ul style="list-style-type: none"> ・模造品が多く名前を悪用されているとおり広く認知されている

出所：データをもとに筆者作成

源となっているが、近年は世界に広まった採石技術と労働技術の現代的革新によってコロンナータ地域の高い失業率と人々の移出を招いている。

ラルド・ディ・コロンナータの特徴と地理的原産地とのつながりは【表4】のとおり整理できる。他の調査対象（ヴォルテッラーネとパルミジャーノ）はDOPであったが、ラルド・ディ・コロンナータはIGPであることから原料の豚は地域外からの供給を受けることができる。コロンナータのユニークな白大理石とその採石産業なくして当該産品は生まれなかったことから、地理的原産地と密接なつながりがあることが分かる。

4. まとめ

4.1. 発見物

EUでは地理的表示保護産品の特徴と地理的原産地のつながりが地理的表示保護産品を地理的表示保護産品たらしめるものであった。このことから地理的表示が地域団体商標とは異なることが分かる。日本ではEUの地理的表示制度をヒントにした地域団体商標制度が2006年に導入された¹⁵⁾。地理的表示と商標の類似点として1) 出所表示機能、2) 品質保証機能、および3) ブランドとしての価値が挙げられているものの(ガンジー2006)、日本の地域団体商標は登録審査がもっぱら知名度を中心に行われており、登録団体組合員の名称使用権の独占にとどまり品質を保証するものでないという問題や(林2013)、商標制度は政策的に品質を高めブランド力を高めることを国等が指導し支援する機能を持たない点や生産の条件や基準は定められていない点などが指摘されている(高橋2013)。EUの地理的表示保護産品がチーズであれば一般品の2倍程度の価格になったり小売価格に占める農家手取り割合の上昇が見られたりするのは、EUの地理的表示保護制度では1) 明細書の公示を通じて消費者に情報が伝達され、2) 第三者機関による検査を通じて信頼性の向上が図られ、3) 模倣品が排除されているから

であるが(内藤2013)、これら3点はいずれも地理的表示保護産品の特徴と地理的原産地とのつながりが明確にされていることが前提となって初めて実現可能となる。

4.2. 今後の課題

つながりは産品がその原産地でなければ作ることができないことを意味することから、地理的表示保護産品と地理的原産地とのつながりは産品の独自性となり地域ブランドとしての農産物・農産加工品の戦略的マーケティングにおける競争優位性の源泉となる。日本でも地域ブランドは「地域の事業者が協力して、事業者間で統一したブランドを用いて、当該地域と何らかの(自然的、歴史的、風土的、文化的、社会的等)関連性を有する特定の商品の生産又は役務の提供を行う取組み」(産業構造審議会知的財産政策部会2005)と定義されているとおり地域との関連性を有することが条件となっている。

地理的表示保護制度の効果を実現するためには農林水産省(2012a)が【表5】のとおり挙げた1) 生産者価値、2) 地域経済への影響、3) 消費者価値、および4) 海外における効果という4つの側面で理論的および実践的に取り組むべき課題があると考えられる。

第1に、産地体制がどのように整備され生産組織が強化されているのかを明らかにする必要がある。地理的表示は登録によって効果が生まれるのではなく、地理的表示保護対象産品になってからの活動のしかたでその効果は変わる。効果創出を促進する産地体制の1つとして品質管理協会(コンソーシアム)があり、明細書で定められた要件の適合状況を検査する第三者機関、および市場で規則が遵守されているかの取り締まりを行う管理当局としての農林水産省の農産加工品品質保護・不正防止中央機関がある(内藤2013)。地理的表示保護産品の品質を管理するそれぞれの主体の役割、およびこれらを含む産地体制がどのように生産者価値を創出するのかを明らかにする。

第2に、地域の6次産業化によって地域経済をどのように活性化するのかを明らかにする必

要がある。EUでは地理的表示保護産品を活用した地域活性化戦略はすでに研究が蓄積されているが (Pacciani, et al. 2001; Belletti, et al. 2002)、日本でも2010年に「地域資源を活用した農林漁業者等による新事業の創出等及び地域の農林水産物の利用促進に関する法律」いわゆる6次産業化・地産地消法が公布されたこともあり、日本のコンテキストにおける6次産業化と地域経済活性化との関係を明らかにすることが求められる。

第3に、地理的表示が生み出す消費者価値を明らかにする必要がある。なぜならば地理的表示保護制度が商品差別化の有効な手段かどうかは消費者が地理的表示をどのように認識するかにかかっているからである(林2013)。地理的表示が商品に関する情報を明確にすることで消費者が購買意思決定する際の判断が容易になることが期待されるが、実際には地理的表示を認知している消費者は地理的表示保護産品を積極的に選択しているものの、地理的表示をさほど理解していない消費者は低価格あるいは見た目がよい製品を選択する傾向にある (Vecchio, et al. 2011)。消費者行動論の枠組みを用いてどのように消費者に情報を伝えれば消費者価値をより創出できるのかを明らかにする。

第4に、ジャパン・ブランド形成の枠組みを構築する必要がある。東日本大震災後、日本の農産物および農産加工品はイメージダウンしてしまった。経済産業省のクール・ジャパン戦略推進事業を受けて農林水産省は地理的表示を活用して日本の農林水産物に対する信用と高め適切な評価を得ることで輸出市場での有利性を確保しようとしているが、海外からの日本の食に対する信頼を回復させグローバル化経済における競争力をつけていくためには、地域ブランドのみならずジャパン・ブランドを形成していなければならない。EUの事例を手がかりにしながら地理的表示を活用したマーケティング戦略の理論枠組みを提示する。

表5 日本における地理的表示保護制度が目指す効果(試案)

	制度の導入による直接的効果	他の施策と合わせて発現する効果	制度定着後、将来的に見込まれる効果
個別産品の生産・製造業	<p>① 販売力の強化 地理的表示保護制度の対象産品となることにより、ブランド力が向上し、価格競争から品質差別化の競争へと誘導でき、販売力が強化されることから、生産者において一定の利益を確保することが期待される。</p> <p>② 産地体制の整備 生産方法や品質に関する取決め等を地域で決定する過程を通じて、産地体制が整備され、生産組織の強化、関係者の士気向上など産地の一体感が醸成される。</p> <p>③ 模倣品被害の減少 公的機関が大きな役割を果たすことから、模倣品被害の減少が期待される。</p>	<p>① 新たな地域ブランド産品の発掘と高付加価値販売の展開 6次産業化の推進等の施策と併せて取り組むことにより、歴史や伝統を持った高品質な地域ブランド産品が発掘されるとともに、その高付加価値販売が展開される。</p> <p>② 輸出の促進 海外における見本市や商談会といった取組等を通じ、我が国の地理的表示保護制度対象産品の一層の輸出の促進が図られる。</p>	<p>① 地域ブランド産品を核とした多角的な事業の展開 地理的表示保護制度の対象となる地域ブランド産品の国内外への一層の浸透を踏まえ、対象産品の生産・製造・販売事業の拡大とともに、対象産品の生産・製造現場を見学する観光ツアーの実施等新たな取組も見込まれるなど、地域ブランド産品を核とした多角的な事業の展開が期待できる。</p> <p>② 輸出の一層の促進 我が国の地理的表示保護制度の国際標準化が進展することにより、我が国の対象産品の輸出が更に拡大する。</p> <p>③ 海外市場における模倣品被害の減少 諸外国で我が国の地理的表示保護制度が登録されれば、対象産品が保護され、当該国における模倣品の流通が減少し、対象産品の輸出が一層促進される。</p> <p>④ 生産・製造業者の誇りの醸成 地理的表示保護制度の対象となる地域ブランド産品が、広く国内外へ販売され、周知されることにより、生産・製造業者の誇りが醸成される。</p>
地域経済	<p>① 新たな経済主体の誕生 体制の強化により、地域において新たな経済主体が誕生し、拡大するなど、雇用や所得の増大が期待される。</p>	<p>① 地域経済の活性化 農山漁村の環境・資源を活かした観光・商品化等を推進する施策と併せて取り組むことにより、観光客の誘致や新事業の創出が進み、雇用が増大するなど、地域経済が活性化する。</p>	<p>① 地域社会の維持 地域ブランド産品の生産・販売や観光客の誘致等経済の活性化に向けた地域の取組が継続することにより、地域社会が維持される。</p> <p>② 地域の誇りの醸成・回復 地理的表示保護制度の対象となる地域ブランド産品が、広く国内外へ販売され、周知されることにより、地域全体の誇り(アイデンティティ)が醸成・回復する。</p>

<p>消費者</p>	<p>① 商品に関する情報の明確化 生産・製造地域と密接に関連する特徴に関する情報が明確となり、農林水産物・食品を選択する際の判断が容易となる。</p> <p>② 模倣品被害の減少 公的機関が大きな役割を果たすことから、国内において模倣品被害の減少が期待される。</p>	<p>① 地域ブランド産品を選択する機会の拡大 6次産業化の推進等の施策と併せて取り組むことにより、地理的表示保護制度の対象産品を利用した様々な商品・飲食サービスが開発・販売され地域ブランド産品を選択する機会が拡大する。</p>	<p>① 豊かな食生活の提供 対象産品が消費者にとって一層身近な商品となることにより、選択肢が増え、豊かな食生活が提供される。</p>
<p>海外における効果</p>	<p>① 日本ブランド産品の海外への浸透 公的機関がブランド価値を担保する地理的表示保護制度を活用して輸出の取組が行われる場合、海外の消費者は、容易に真正な日本ブランド産品を認知し、購入することが可能となり、日本ブランド産品が海外へ浸透することになる。</p> <p>② 海外産品の日本市場における認知の確保 海外の歴史と伝統のある本物の地域ブランド産品が日本の市場において認知を受けることができる。</p>	<p>① 日本ブランド産品の海外への一層の浸透 海外における見本市や商談会といった取組等を通じ、海外の消費者が真正な日本ブランド産品を選択する機会が増大するとともに、海外において日本ブランド産品が一層浸透することになる。</p>	<p>① ジャパン・ブランド全体の底上げ 我が国の高品質な農林水産物・食品が諸外国に広く認知されることにより、我が国輸出産品全体の訴求力が向上するなど、ジャパン・ブランド全体の底上げが期待される。</p> <p>② 日本文化の理解の醸成 対象産品の海外市場における販売機会が増加することにより、海外の消費者が、我が国の歴史や伝統文化等に関心を持つ機会が増加し、我が国に対する理解が醸成される。</p> <p>③ 海外市場における模倣品被害の減少 諸外国における登録を通じて、我が国の対象産品が保護され、当該国における模倣品の流通が減少する。その結果、海外の消費者が、我が国の真正な農林水産物・食品を購入する機会が確保され、海外の消費者の利益が増加する。</p>

出所：農林水産省 (2012a)

【注】

- 1) 2006年にはEEC2081/92が廃止され「農産物及び食品に係る地理的表示及び原産地名の保護に関する2006年3月20日の理事会規則(EC) No.510/2006」に変わった。
- 2) European CommissionのD00Rデータベースより。(2013年8月20日参照)。フランスの170件(19.4%)とスペインの128件(14.6%)が続く。http://ec.europa.eu/agriculture/quality/schemes/index_en.htm
- 3) European CommissionのD00Rデータベースより。(2013年8月20日参照)
<http://ec.europa.eu/agriculture/external-studies/2012/value-gi/agricultural-products-eu2>
- 4) <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/registeredName.html?denominationId=518>
- 5) <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/registeredName.html?denominationId=387>
- 6) パルミジャーノ協会のクレリチ氏にどのような資料なのかを尋ねたところ、はっきりとは分からないがおそらくこうであろうという回答を得た(2013年8月21日)。
- 7) 資料のリンク先はそれぞれ次のとおりである。
- 8) いずれの資料もD00Rで入手可能である。
<http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/registeredName.html?denominationId=387>
- 9) インタビュー対象者のG氏もサルデーニャ出身者である。
- 10) 2013年7月3日配布資料“*Il Pecorino delle Balze Verso il Riconoscimento della Denominazione di Origine Protetta*”より。
- 11) 以上の公会議の内容は会議に同席した日本人通訳者K氏に教わった。
- 12) パルミジャーノの生産過程については木村(2013a)を参照のこと。
- 13) 資料「*Il primo documento ufficiale sulla Denominazione d'Origine "Parmigiano" del 7 agosto 1612*」<http://www.museidelcibo.it/page.asp?IDCategoria=217&IDSezione=917&ID=27474>
- 14) Official Journal of the European Union, L324, October 27, 2004, p6-12
- 15) 経済産業省特許庁HP
http://www.jpo.go.jp/torikumi/t_torikumi/t_dantai_syohyou.htm(2013年7月9日参照)

【参考文献】

- Belletti Giovanni. & Marescotti, Andrea. (2011) “Evaluating the Effects of Protecting Geographical Indications: Scientific Context and Case Studies,” Belletti G., Deppeler A., Marescotti A., Paus M., Réviron S., Stamm H., Thévenod-Mottet E. (eds.), *The Effects of Protecting Geographical Indications. Ways and Means of Their Evaluation*, Swiss Federal Institute of Intellectual Property, Berne, Publication, 31-121.
- Belletti Giovanni., Marescotti Andrea. & Scaramuzzi, Silvia. (2002) “Paths of Rural Development Based on Typical Products: A Comparison between Alternative Strategies,” Fifth IFSA European Symposium, “Farming and Rural Systems Research and Extension. Local Identities and Globalisation, Florence, Italy, April 8-11, 2002.
- Belletti, Giovanni., Burgassi, Tunia., Manco, Elisabetta., Marescotti, Andrea, Pacciani, Alessandro. & Scaramuzzi, Silvia. (2007) “The Impact of Geographical Indications (PDO and PGI) on the Internationalisation Process of Agri-food Products,” paper prepared for presentation at the 105th EAAE Seminar International Marketing and International Trade of Quality Food Products’, Bologna, Italy, March 8-10, 2007.
- Galli, Francesca., Carbone, Anna., Caswell, Julie A. & Sorrentino, Alessandro. (2011) “A Multi-Criteria Approach to Assessing PDOs/PGIS: An Italian Pilot Study,” *International Journal of Food SystemDynamics*, 2(3), 219-236.
- Galtier F., Belletti G., Marescotti A. (2008), “Are Geographical Indications a Way to “Decommodify” the Coffee Market?,” paper presented at XII EAAE Congress, Ghent, 26-29 August, 2008.
<http://ageconsearch.umn.edu/bitstream/43834/2/508.pdf>
- ガンジー、デイブ(2006)「団体商標としての地理的表示保護—その可能性と陥穽—」『平成17年度産業財産権研究推進事業報告書』財団法人知的財産

研究所.

林正徳 (2013) 「商品差別化の手段としての地理的表示制度の概要と課題」『2012 年度農業・食料の世界的枠組み形成と国際交渉にかかわる研究』早稲田大学日米研究機構, i-xxii.

木村純子 (2013a) 「酪農加工品の価値創造：パルミジャーノ・レッジャーノチーズの事例」『経営志林』第50巻第1号, 65-81.

木村純子 (2013b) 「テリトリオ農産品の構成要素－イタリアの食育活動における言説を手がかりに－」『法政大学イノベーション・マネジメント研究センターワーキングペーパー』No. 148.

内藤恵久 (2013) 「地理的表示の保護制度について：EUの地理的表示保護制度と我が国への制度の導入」『農林水産政策研究』第20号, 37-73.

Pacciani, Alessandro., Belletti, Giovanni., Marescotti, Andrea. & Scaramuzzi, Silvia. (2001) “The Role of Typical Products in Fostering Rural Development and the Effects of Regulation (EEC) 2081/92,” Paper presented at 73rd Seminar of the European Association of Agricultural Economics, Ancona, Turkey, June 28-30, 2001.

高橋梯二 (2011) 「商標とは異なる独自の地理的表示保護（特集 地理的表示保護のあり方）」『知財研フォーラム』86, 17-24.

高橋梯二 (2013) 「日本の地理的表示制度」『2012 年度農業・食料の世界的枠組み形成と国際交渉にかかわる研究』早稲田大学日米研究機構, 206-223.

Tregear, Angela., Arfini, Filippo., Belletti, Giovanni. & Marescotti, Andrea. (2004) “The Impact of Territorial Product Qualification Processes on the Rural Development: Potential of Small-Scale Food Productions,” Paper presented at XI World Congress of Rural Sociology, Trondheim, July 25-30, 2004.

Vandecastelaere E., Arfini F., Belletti G., Marescotti A. (eds.) (2009), *Linking People, Places and Products: A Guide for Promoting Quality Linked to Geographical Origin and Sustainable Geographical Indications*, Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) and SINGER-GI, Rome.

<http://www.fao.org/docrep/013/i1760e/i1760e.pdf>

Vecchio, Riccardo. & Annunziata, Azzurra. (2011) “The Role of PDO/PGI Labelling in Italian Consumers’ Food Choices,” *Agricultural Economics Review*, 12(2), 80-98.

【インターネット上の資料】

Dalle Balze Volterrane il Pecorino D.O.P. con Caglio Vegetale

<http://www.regione.toscana.it/-/dalle-balze-volterrane-il-pecorino-d-o-p-con-caglio-vegetale>

European Commission “Guide to Applicants for Completion of the Single Document” DOOR 資料.

http://ec.europa.eu/agriculture/quality/schemes/guides/guide-for-applicants_en.pdf

European Commission Directorate-General for Agriculture Food Quality Policy in the European Union. (2004) “Guide to Community Regulations, 2nd ed: Protection of Geographical Indications, Designations of Origin and Certificates of Specific Character for Agricultural Products and Foodstuffs,” Working Document of the Commission Services.

http://ec.europa.eu/agriculture/publi/gi/broch_en.pdf

農林水産政策研究所 (2012) 「地理的表示の保護制度について－EUの地理的表示保護制度と我が国への制度の導入－研究報告書」『行政対応特別研究 [地理的表示] 研究資料』

<http://www.maff.go.jp/primaff/koho/seika/project/gi.html>

農林水産省 (2012a) 「資料2 我が国の地理的表示保護制度が目指す効果（試案）」『第4回地理的表示保護制度研究会会議資料』2012年7月5日.

<http://www.maff.go.jp/j/shokusan/tizai/other/pdf/4siry02.pdf>

農林水産省 (2012b) 「資料2 地理的表示保護制度研究会報告書骨子案」『第5回地理的表示保護制度研究会会議資料』2012年8月3日。

<http://www.maff.go.jp/j/shokusan/tizai/other/pdf/5siryo2.pdf>

「農産物及び食品に係る地理的表示及び原産地名の保護に関する2006年3月20日の理事会規則 (EC No. 510/2006)」。

http://www.jpo.go.jp/shiryous_s_sonota/fips/pdf/ec/eec2081_92j.pdf

産業構造審議会知的財産政策部会 (2005) 「地域ブランドの商標法における保護の在り方について」報告書。

http://www.jpo.go.jp/shiryous_toushin/toushintou/pdf/c_brand_houkoku/houkoku.pdf

高橋克也 (2009) 「イタリアにおけるスローフード・直販支援活動から」『月報野菜情報』2009年7月号，独立行政法人農畜産業振興機構。

<http://vegetable.alic.go.jp/yasaijoho/kaigai/0907/kaigai1.html>

本研究は「平成25年度「食と教育」学術研究」の研究成果の一部である。

【付属資料 A】 ヴォルテッラーネの明細書

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

"Pecorino delle Balze Volterrane"

Art. 1

Denominazione

La Denominazione di Origine Protetta "*Pecorino delle Balze Volterrane*" è riservata esclusivamente al prodotto che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2

Descrizione del prodotto finito

Il "*Pecorino delle Balze Volterrane*" è un formaggio prodotto esclusivamente con caglio vegetale e latte ovino crudo intero proveniente da allevamenti ubicati nella zona di cui all'art.3, rispondente, a seconda del periodo di stagionatura, a quattro diverse tipologie:

- "fresco", da 7 giorni a 44 giorni di conservazione;
- "semistagionato", da 45 giorni a 6 mesi di stagionatura;
- "stagionato", da 6 mesi a 12 mesi di stagionatura;
- "da asserbo", oltre 12 mesi di stagionatura.

Il "*Pecorino delle Balze Volterrane*" deve, inoltre, avere al momento della immissione al consumo, le seguenti caratteristiche.

2.1 Caratteristiche fisiche

Forma: cilindrica a facce piane con scalzo dritto o leggermente convesso.

Diametro delle facce: da 10 a 20 cm.

Altezza dello scalzo: da 5 a 15 cm.

Peso: da 600 g a 2 Kg, per il pecorino «fresco», «semistagionato» e «stagionato», fino a 7 Kg per il pecorino «da asserbo».

Crosta: di colore variabile dal giallo paglierino al giallo carico. Dopo il trattamento (di cui all'art. 5.2.2) con olio di oliva e cenere presenta colore grigio.



Pasta: a struttura compatta e minima friabilità con eventuale leggera occhiatura irregolarmente distribuita. Al taglio il colore si presenta variabile dal bianco per il tipo «fresco» al paglierino più meno intenso nel tipo «semistagionato», «stagionato» e «da asserbo».

2.2 Caratteristiche chimiche

Grasso sulla sostanza secca: >45 %

Proteine(Nx6,25): >20 %

2.3 Caratteristiche organolettiche

Profumo: persistente che ricorda il latte e il cardo selvatico, con sentori di erbe aromatiche e fiori.

Sapore: al primo assaggio dolce, con sentori di latte e floreali e note di cardo; retrogusto lungo e persistente con richiami vegetali freschi; finale leggermente piccante, caratteristica che diventa più intensa con l'aumentare del periodo di stagionatura, accompagnandosi a sapidità e ad una leggera allappatura nei tipi "stagionato" e "da asserbo".

Art. 3

Zona di produzione

La zona di allevamento degli ovini e di produzione e stagionatura del "*Pecorino delle Balze Volterrane*" è rappresentata esclusivamente dal territorio dei comuni di Volterra, Pomarance, Montecatini Val di Cecina, Castelnuovo Val di Cecina, Monteverdi, tutti ubicati in provincia di Pisa.

Art. 4

Metodo di ottenimento

5.1. Materia prima e ingredienti

La lavorazione del "*Pecorino delle Balze Volterrane*" prevede l'impiego delle seguenti materie prime, nelle dosi indicate al successivo art. 5.2.2:



Latte: ovino, crudo e intero, prodotto da capi di razza sarda allevati con sistema semi-brado nel territorio di cui all'art. 3.

Caglio: vegetale ricavato dalle infiorescenze di cardo o carciofo selvatico (*Cynara cardunculus*).

Sale: fino.

5.2 Tecniche di lavorazione

5.2.1 Allevamento delle pecore

Sistema semi-brado.

5.2.2 Produzione

Il latte destinato alla trasformazione in "*Pecorino delle Balze Volterrane*" non deve essere sottoposto ad alcun intervento di termizzazione e deve essere lavorato entro 48 ore dall'effettuazione della prima mungitura.

Il latte crudo viene versato in una caldaia di rame o acciaio inox detta "*pentola*" fino a raggiungere una temperatura compresa tra i 30 – 40°C. Al latte riscaldato è addizionato caglio vegetale (da un minimo di 10 ml ad un massimo di 50 ml per 100 litri di latte). È ammessa l'aggiunta di fermenti termofili e/o mesofili o autofermenti (ottenuti dal siero della lavorazione precedente) in quantità tali da produrre abbassamento di pH a 5,2 +/- 0,2 in tre/otto ore.

Il latte è lasciato coagulare per un periodo oscillante tra i 30 ed i 60 minuti. Quando il coagulo ha raggiunto una consistenza solida si procede, con l'ausilio di un attrezzo detto "*spino*", alla rottura dello stesso fino a che i grumi caseosi abbiano raggiunto la dimensione di una nocciola per il formaggio «fresco», «semistagionato» e «stagionato», e di una nocciolina o chicco di riso per il formaggio «da asserbo».

Per la preparazione del pecorino, la cagliata può essere mantenuta in ambiente caldo (processo di "cottura") a temperatura compresa tra 20°C e 40°C per un tempo che va da un minimo di 60 minuti ad un massimo di 180 minuti.

Terminata la rottura e l'eventuale "cottura", la cagliata è pressata manualmente in apposite forme cilindriche di materiale idoneo ad usi alimentari e trasferita su *tavoli spersori*, per favorire l'allontanamento del siero.

5.2.2 Salatura maturazione ed eventuale stagionatura



La salatura deve essere effettuata manualmente a secco cospargendo di sale la superficie del formaggio, provvedendo a rivoltare il prodotto.

Dopo un periodo di tempo di 1 - 10 giorni, in base alla pezzatura, si procede ad asportare dalla superficie del formaggio il sale in eccesso mediante lavaggio con acqua delle forme. Successivamente il formaggio viene posto ad asciugare su assi di legno chiaro, preferibilmente di pioppo ed abete, in locali freschi ad una temperatura compresa tra 6 - 16°C per un periodo corrispondente ai tempi di stagionatura indicati all'art. 2 per ciascuna tipologia di formaggio.

Durante la fase di stagionatura le forme di pecorino, con frequenza almeno settimanale, devono essere capovolte, spazzolate e lavate con acqua per eliminare la muffa eventualmente formata. Sono ammessi per il pecorino «da asserbo» trattamenti con olio di oliva o con olio addizionato a sale, cenere di leccio o di pioppo.

Per i prodotti con una stagionatura superiore ai 30 giorni, parte del processo di stagionatura può avvenire in grotte di tufo, o in fosse di argilla, o in cantine presenti nel territorio di cui all'art. 3.

Art.6

Legame con il territorio

6.1 Il territorio

Situato agli estremi confini sud-orientali della Provincia di Pisa, il territorio di produzione si estende tra le valli dei fiumi Era (a Nord) e Cecina (a Sud). Per la sua posizione interna ma non troppo lontana dal mare, l'areale presenta un clima sub-litoraneo con mesi autunnali e primaverili piovosi. La geologia, seppur piuttosto semplice, presenta una morfologia estremamente variegata a causa della spinta erosione meteorica unita alla prolungata attività antropica (disboscamento, pastorizia, lavori agricoli) che hanno dato luogo alla formazione di biancane (piccole cupole argillose di aspetto mammellone), calanchi (serie di ripidissime piccole valli contigue caratterizzate da un profilo planimetrico simile a un ferro di cavallo) e balze (gigantesche voragini originate dall'azione erosiva delle acque meteoriche). In questo ambiente avviene una forte selezione della vegetazione. La morfologia tormentata, la mobilità e la scarsa permeabilità del substrato, lo scarso contenuto di materia organica, la sua ricchezza in sali e i lunghi periodi di aridità selezionano una rada vegetazione erbacea che tollera la salinità ed esprime specifici meccanismi di adattamento. La sommità dei calanchi e i crinali sono occupati da



una prateria di graminacee, nelle aree con argilla affiorante domina la sulla, alla base dei calanchi piante che sopportano i ristagni d'acqua. Diffusi anche il cardo selvatico, il timo e le piante che sono oggetto di brucatura, come la ginestra odorosa.

6.2 Il prodotto

La caratteristica principale del "Pecorino delle Balze volterrane" è il particolare metodo di produzione basato sull'impiego di caglio ricavato dai fiori della pianta di cardo, presente in abbondanza nel territorio. Questo aspetto, insieme alla specificità dei pascoli, determina differenze con gli altri formaggi ottenuti da latte ovino soprattutto sotto il profilo organolettico, come precisato all'art. 2.3.

6.3 Il legame fra il prodotto e il territorio

6.3.1 Fattori ambientali

Il clima e la conformazione geologica del territorio favoriscono lo sviluppo di essenze vegetali locali che rappresentano la principale fonte di sostentamento degli ovini al pascolo e che conferiscono aromi volatili al latte. Inoltre, le sostanze aromatiche presenti in tali essenze, grazie alle ridotte temperatura di lavorazione (< 40°C), rimangono disciolte e caratterizzano il prodotto finito conferendo al formaggio gusti e profumi propri delle erbe dei prati tipici dell'areale di produzione.

L'ambiente risulta determinante anche per l'ottenimento del particolare tipo di caglio derivante dal cardo o carciofo selvatico che "*nasce spontaneamente in gran copia nelle maremme di Grosseto e di Volterra*" (G. Amerighi: Il cacio pecorino, 1973) e che rappresenta una delle caratteristiche principali del "*Pecorino delle Balze Volterrane*".

L'imponente fenomeno erosivo inoltre ha portato alla formazione di strutture cavernose di forme e dimensioni diverse utilizzate, sin dai secoli scorsi, dai contadini e dai pastori locali per gli usi più svariati: ricovero del bestiame, conservazione delle derrate alimentari, stagionatura dei prodotti lattiero-caseari. Qui infatti i livelli di umidità, tendenzialmente costanti, fanno sì che la stagionatura del pecorino proceda gradualmente, contribuendo in tal modo a mantenere le peculiarità del prodotto.

6.3.2 Fattori storici

I primi riferimenti all'allevamento ovino nell'attuale provincia di Pisa, con particolare riferimento al volterrano, risalgono al 1200 e sono ricavati dai dazi che il comune



imponere per il transito del bestiame nel suo territorio. Negli Statuti del comune di Volterra (*CODICE GI -1224 - LXXIII Del ricevere il passaggio delle pecore e CODICE G9 - 1257-1258 - CXXI Del passaggio delle pecore*), si leggono infatti chiari riferimenti all'areale volterrano (*"I consoli o il podestà sono tenuti a ricevere il passaggio di tutte le pecore della Garfagnana che attraversano il distretto di Volterra, in misura di 3 soldi di denari per ciascun centenario"*). Dagli statuti duecenteschi in poi diversi sono i riferimenti storico-bibliografici in provincia di Pisa in merito all'allevamento ovino ed alla trasformazione del latte in formaggio.

Il cacio di Volterra è da sempre conosciuto per la particolarità del metodo di produzione dovuta all'impiego di caglio di origine vegetale ricavato dai fiori della pianta di cardo, presente in abbondanza nel territorio. L'impiego del caglio vegetale, in sostituzione di quello animale, conferisce al prodotto particolarità organolettiche tali da renderlo di sapore più dolce rispetto agli altri formaggi ottenuti da latte ovino.

Proprio questa caratteristica è stata alla base delle lodi che molti, da letterati a studiosi di scienze agrarie, hanno speso sul prodotto e che risalgono fino al XV secolo.

Già nel 1477, il medico umanista Pantalone da Confienza nella sua *"Summa Lacticinorum"* (Trattato dei formaggi), cita il caglio di origine vegetale come un prodotto noto ai tempi di Aristotele e successivamente ripreso da Alberto Magno nel *"De natura animalium"*. Probabilmente l'usanza di impiegare il caglio vegetale nella preparazione del *"Pecorino delle balze volterrane"* si è consolidata in epoca medioevale tramandandosi fino ai giorni nostri, sebbene al riguardo non siano state recuperate fonti certe ed attendibili. Tuttavia molte sono le segnalazioni di cacio volterrano ottenuto con l'impiego di caglio vegetale ritrovate in documenti che risalgono al XVIII secolo, e che lo menzionano come una specialità locale. In particolare è utile segnalare un interessante carteggio, della metà del 1700, intercorso tra Monsignor Mario Guarnacci, erudito cittadino volterrano, ed il suo maestro il filologo Anton Maria Salvini. In alcune missive raccolte nel testo di G. Pilastrini *"A. Maria Salvini, M. Guarnacci e ... il cacio di Volterra"* del 1926, si leggono espliciti riferimenti al cacio di Volterra: *"la ringrazio infinitamente de' caci Volterrani mandatimi, il cui latte è espresso da mammelle piene di quel sugo, che danno codesti verdi pascoli e ameni"*, oppure *"il pecorino di Volterra che cuopre oscura e atterra ogni altro cacio, ed è migliore, per qualità, perfino dei rinomati formaggi lombardi"*. Inoltre, il pecorino di Volterra è richiamato in due sonetti in onore al prodotto che il Salvini allega ad una delle ultime missive del settembre 1727 destinate al Guarnacci: *"Cacio segnato coll'Etrusca*

Luna Che ha che far con quello di Volterra? Ogni cacio egli cuopre oscura e atterra, E tutti i pregi in se dé caci aduna.....”

Ulteriori riferimenti al “*Pecorino delle balze volterrane*” risalgono al XVIII secolo. In particolare si segnala l’opera del francese M. De La Lande dal titolo “*Voyage in Italie*” pubblicata a Parigi 1786. Nel capitolo XXIII, intermente dedicato ai formaggi italiani (“*Des Fromages d’Italie*”), l’autore segnala il «cacio marzolino» prodotto in una parte della Toscana, verosimilmente il volterrano, per la sua particolare qualità dovuta all’impiego di caglio vegetale ottenuto da fiori di cardo («*il y a en Toscane un fromage doux, appellé cacio marzolino, parce qu’il se fait principalement au mois de mars, pour le quel on fait prendre le lait avec une fleur de chardon*”).

Nella prima metà dell’ottocento, il prodotto viene segnalato nei libretti di osservazioni agrarie di Ignazio Balenotti, canonico pievano di Montauto (autore anche di un “*Manuale del pecoraio*”), pubblicati nel volume di G. Amerighi “*Il cacio pecorino*”. Secondo il Balenotti in Toscana sono presenti due tipologie di cacio: “*quello detto forte e che pizzica e l’altro dolce*”. Il secondo si ottiene “*dal fiore di carciofo selvatico detto presame e conosciuto dalla più parte dei nostri contadini col vocabolo di presura*”.

Infine, come si desume dal “*Listino dei prezzi all’ingrosso*” pubblicato dal Consiglio e Ufficio provinciale dell’economia di Pisa, nei primi anni ‘30 il cacio di Volterra poteva essere considerato una buona fonte di reddito: il prezzo di vendita all’ingrosso del prodotto stagionato raggiungeva valori molto più alti degli altri formaggi (1.700 lire/q.le pecorino stagionato; 1.000 lire a q.le prodotto fresco. Il prezzo degli altri formaggi era: stracchino, 800 L/q.le; belpaese: 900L/q.le; gorgonzola prima qualità: 850L/q.le; parmigiano reggiano scelto: 1650 L/q.le).

6.3 Fattori economici e sociali

L’allevamento ovino ha rivestito da sempre una notevole importanza nell’economia agraria del territorio volterrano. Le condizioni pedoclimatiche dell’areale, particolarmente idonee all’allevamento degli ovini, hanno favorito negli anni il trasferimento di intere famiglie di allevatori in tali territori. Questo ha comportato un progressivo aumento della consistenza del patrimonio ovino locale.

Altra peculiarità del patrimonio ovino locale è l’attitudine alla produzione di latte piuttosto che lana, dalla quale molti storici fanno derivare la rinomata esperienza degli allevatori e lo sviluppo di molte strutture idonee alla caseificazione.



La tradizionale trasformazione del latte crudo direttamente in caseifici annessi alle strutture di ricovero degli animali è altresì all'origine del carattere artigianale di tale attività.

Grazie all'impiego della mano d'opera locale e all'uso di tecniche costanti, si è riusciti a garantire una continuità della tradizione, con conseguente mantenimento di un'alta specializzazione inevitabilmente legata a risorse umane difficilmente reperibili in altri contesti territoriali.

6.4 Fattori culturali

Nella gastronomia locale il "*Pecorino delle Balze Volterrane*", noto per il suo sapore delicato, è estremamente ricercato rientrando in molti piatti della cucina tradizionale pisana.

Numerose sono le occasioni di consumo di questo formaggio come antipasto, insieme a salumi e ortaggi sott'olio, grattugiato sui primi piatti conditi con sugo di carne o e infine, a seconda del suo periodo di stagionatura, come formaggio da tavola o da grattugia nella preparazione di minestre e paste ripiene cotte al forno (ceci in magro alla pisana).

Art. 7

Controlli

I controlli sulla conformità del prodotto al disciplinare sono svolti, conformemente a quanto stabilito dal Reg. CE 1151/2012, da Agroqualità srl, viale Cesare Pavese 305, 00144 Roma, tel. 06.54228575, fax 06.54228692.

Art. 8

Confezionamento ed etichettatura

Per salvaguardare la qualità, assicurare la rintracciabilità ed il controllo del prodotto le operazioni di confezionamento e di eventuale porzionatura devono avvenire all'intero del territorio indicato all'art. 3 del presente disciplinare.

Le modalità di confezionamento del prodotto all'atto dell'immissione al consumo prevedono una etichetta informativa posta su una delle due facce del prodotto.



L'etichetta reca a caratteri chiari e leggibili, oltre al logo, al simbolo grafico comunitario e relativa menzione (in conformità alle prescrizioni della Regolamentazione comunitaria) e alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, le seguenti indicazioni:

- "*Pecorino delle Balze Volterane*"; intraducibile, seguito, per esteso o in sigla (DOP), dalla espressione traducibile "Denominazione di Origine Protetta;
- la tipologia di stagionatura («fresco», «semistagionato», «stagionato» e «da asserbo») ai sensi dell'art. 2 del presente disciplinare,
- il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice, stagionatrice e confezionatrice.

È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.

Il prodotto può essere venduto sfuso, ovvero confezionato sotto vuoto, intero, o in tranci.

È tuttavia consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati purché non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore, nonché di altri riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalla normativa vigente e che non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del presente disciplinare.

Il logo del prodotto consiste, come da figura riportata, in una immagine di formato circolare nel cui centro compare la figura stilizzata di un carciofo selvatico (cardo) e due segni grafici curvilinei che vanno a delineare la lettera "V", le foglie del carciofo selvatico e il profilo di due colline che compaiono sullo sfondo sovrastate dal cielo. All'interno del cerchio lungo la parte superiore della circonferenza stessa compare la dicitura "Pecorino delle Balze" nel carattere tipografico Lucida Sans italic, nella parte inferiore destra sempre all'interno della circonferenza compare la dicitura "volterrane" nel carattere tipografico Lucida Sans italic.

I riferimenti colorimetrici sono i seguenti:

- Circonferenza: pantone verde 3282 CVC
- Paesaggio:
 - cielo - sfumatura radiale di due tonalità di azzurro dal più chiaro all'interno al più scuro all'esterno
 - Azzurro chiaro: pantone 573 CVC
 - Azzurro scuro: pantone 643 CVC
 - colline - sfumatura lineare dal giallo al verde (collina sinistra inclinazione 55°, collina destra inclinazione 125°)



Giallo: pantone 110 CVC

Verde: pantone 375 CVC

- Carciofo selvatico (cardo):

Fiore rosa: pantone 508 CVC

Corpo spinoso verde smeraldo: pantone 3282 CVC

Gambo verde smeraldo: pantone 3282 CVC

Foglie verde smeraldo: pantone 3282 CVC

- Testo verde smeraldo: pantone 3282 CVC



Il logo tipo si potrà adattare alle varie declinazioni di utilizzo.