



**ประกาศกรมทรัพย์สินทางปัญญา**  
**เรื่อง การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์**  
**ไวน์เขาใหญ่**  
**ทะเบียนเลขที่ สช 61100113**

เพื่อให้การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์เป็นไปตาม พระราชบัญญัติคุ้มครอง  
สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ พ.ศ. 2546 อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 32 แห่งพระราชบัญญัติระเบียบ  
บริหารราชการแผ่นดิน พ.ศ. 2534 แก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน  
(ฉบับที่ 5) พ.ศ. 2545 กรมทรัพย์สินทางปัญญาจึงออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ให้ขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ไวน์เขาใหญ่ คำขอเลขที่ 59100149 ทะเบียนเลขที่  
สช 61100113 ซึ่งมีรายการทางทะเบียนตามบัญชีแนบท้ายประกาศฉบับนี้

ทั้งนี้ ให้มีผลตั้งแต่วันยื่นคำขอขึ้นทะเบียน 25 พฤศจิกายน 2559

ประกาศ ณ วันที่ 27 มิถุนายน พ.ศ. 2561

(นายทศพล หังอุบุตร)  
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

## ทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

### ไวน์เขาใหญ่

- (1) เลขที่คำขอ 59100149 ทะเบียนเลขที่ สข 61100113
- (2) วันที่ยื่นคำขอ 25 พฤศจิกายน 2559 วันที่ขึ้นทะเบียน 25 พฤศจิกายน 2559
- (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียน (1) นางสาววิศุตา โลहितนาวิ (2) บริษัท อโศก วัลเลย์ ไวน์เนอร์ จำกัด และ (3) สมาคมผู้ประกอบการไวน์ไทย  
ที่อยู่  
(1), (2) 52/2 หมู่ 9 ตำบลพญาเย็น อำเภอปากช่อง จังหวัดนครราชสีมา  
(3) 17/8 ซอยสุขุมวิท 6 ถนนสุขุมวิท แขวงคลองเตย เขตคลองเตย กรุงเทพฯ
- (4) รายการสินค้า ไวน์

### (5) คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

#### คำนิยาม

ไวน์เขาใหญ่ หมายถึง ไวน์ที่ทำจากการหมักน้ำองุ่นสดสายพันธุ์ *vitis vinifera* ที่ปลูก เก็บเกี่ยวและผ่านกระบวนการทำไวน์ตามมาตรฐานที่กำหนด ในขอบเขตพื้นที่แหล่งภูมิศาสตร์ไวน์เขาใหญ่ในอำเภอปากช่อง และอำเภอวังน้ำเขียว ของจังหวัดนครราชสีมา ซึ่งอยู่นอกเขตป่าอนุรักษ์

#### ลักษณะของสินค้า

ไวน์เขาใหญ่ เป็นไวน์ลักษณะใส ไม่มีความขุ่น มีสี กลิ่น สัมผัสในปากและรสชาติ ที่แสดงถึงลักษณะของพันธุ์องุ่นต่างๆ ไวน์ที่ผลิตจากองุ่นเปลือกสีขาวจะมีความหอมเหมือนผลไม้เมืองร้อน ผลไม้สุกชนิดต่างๆ และดอกไม้ ไวน์ที่ผลิตจากองุ่นเปลือกสีแดง จะมีสีเข้ม มีกลิ่นเหมือนผลไม้สีแดงสุก ผลไม้เปลือกสีดำ สัมผัสในปากแสดงถึงแทนนินปานกลางถึงสูง โดยมีลักษณะทางกายภาพและลักษณะทางเคมี ตามประเภทสินค้า ดังนี้

#### (1) ไวน์ขาว มีสีเหลืองอ่อนถึงเหลืองเข้ม ใส ไม่มีความขุ่นหรือสีที่ผิดแปลก

##### ลักษณะทางเคมี

- แอลกอฮอล์ 12% vol - 14% vol
- ความเป็นกรดต่าง (pH) ไม่เกิน 3.80
- กรดระเหย (volatile acidity) ต่ำกว่า 0.8 กรัม/ลิตร

(2) ไวน์แดง มีสีแดงอ่อนถึงแดงเข้ม ไม่มีความขุ่นหรือสีที่ผิดแปลก

ลักษณะทางเคมี

- แอลกอฮอล์ 12.5% vol - 15% vol
- ความเป็นกรดต่าง (pH) ไม่เกิน 4.00
- กรดระเหย (volatile acidity) ต่ำกว่า 1.2 กรัม/ลิตร

(3) ไวน์โรเซ่ มีสีชมพูอ่อนถึงชมพูเข้ม ใส ไม่มีความขุ่นหรือสีที่ผิดแปลก

ลักษณะทางเคมี

- แอลกอฮอล์ 12% vol - 14% vol
- ความเป็นกรดต่าง (pH) ไม่เกิน 3.80
- กรดระเหย (volatile acidity) ต่ำกว่า 0.8 กรัม/ลิตร

(4) ไวน์สปาร์คลิ่ง ต้องใส ไม่มีความขุ่นหรือสีที่ผิดแปลก ทำจากองุ่นเปลือกสีขาวและ/หรือองุ่นเปลือกสีแดง สามารถมีสีเหลืองอ่อนถึงเหลืองเข้ม หรือมีสีชมพูอ่อนถึงชมพูเข้ม หรือสีแดงเข้ม มีฟอง ที่สามารถเห็นลอยขึ้นมาจากกันแก้วถึงผิวหน้าไวน์ได้อย่างชัดเจน

ลักษณะทางเคมี

- แอลกอฮอล์ 12% vol - 14% vol
- ความเป็นกรดต่าง (pH) ไม่เกิน 3.80
- กรดระเหย (volatile acidity) ต่ำกว่า 0.8 กรัม/ลิตร

(5) ไวน์หวาน ต้องใส ไม่มีความขุ่นหรือสีที่ผิดแปลก หากทำจากองุ่นเปลือกสีขาว จะมีสีเหลืองอ่อนถึงเหลืองเข้มขึ้นอยู่กับวิธีการผลิต หากทำจากองุ่นเปลือกสีแดง จะมีสีแดงอ่อนถึงแดงเข้มขึ้นอยู่กับพันธุ์องุ่นและวิธีการผลิต

ลักษณะทางเคมี

- มีน้ำตาลหลังการหมักแอลกอฮอล์ มากกว่า 45 กรัม/ลิตร
- แอลกอฮอล์ 9% vol - 14% vol
- ความเป็นกรดต่าง (pH) ไม่เกิน 4.00
- กรดระเหย (volatile acidity) ต่ำกว่า 1.2 กรัม/ลิตร

#### กระบวนการผลิต

(1) วัตถุดิบ : องุ่นจากเถาองุ่นสายพันธุ์ *vitis vinifera* ที่ปลูกและเก็บเกี่ยวในพื้นที่ที่อยู่ในขอบเขตของแหล่งภูมิศาสตร์ไวน์เขาใหญ่ในอำเภอปากช่องและอำเภอวังน้ำเขียว จังหวัดนครราชสีมา

(1.1) ไวน์ขาว ผลิตจากองุ่นเปลือกสีขาว เช่น พันธุ์แซแนง บลองค์ (chenin blanc) พันธุ์ไวโอเนียร์ (viognier) พันธุ์เซมิญอง (semillon) เป็นต้น

(1.2) ไวน์แดง ผลิตจากองุ่นเปลือกสีแดง เช่น พันธุ์ซีราห์หรือซีราส (syrah หรือ shiraz) พันธุ์กาแบร์เนต์ โซวิญอง (cabernet sauvignon) พันธุ์ดูรีฟ (durif) พันธุ์เกรนาช (grenache) พันธุ์มัสกัตเบลลา (muscat blau) เป็นต้น โดยอาจผสมองุ่นเปลือกสีขาวในปริมาณน้อยตามที่มีในมาตรฐานสากล

(1.3) ไวน์โรเซ่ ผลิตจากองุ่นเปลือกสีแดง เช่น พันธุ์ซีราห์หรือชีราส (syrah หรือshiraz) พันธุ์กาแบร์เนต์ โซวิญอง (cabernet sauvignon) พันธุ์ดูรีฟ (durif) พันธุ์เกรนาซ (grenache) พันธุ์มัสกัตเบลลา (muscat blau) เป็นต้น โดยไม่มี *vitis vinifera* เปลือกขาวมาผสม

(1.4) ไวน์สปาร์คลิง (มีฟอง) ผลิตจากองุ่นเปลือกสีขาว เช่น พันธุ์แซแนง บลองค์ (chenin blanc) พันธุ์วิโอเนียร์ (viognier) พันธุ์เซมิญอง (semillon) เป็นต้น และ/หรือ องุ่นเปลือกสีแดง เช่น พันธุ์ซีราห์หรือชีราส (syrah หรือshiraz) พันธุ์กาแบร์เนต์ โซวิญอง (cabernet sauvignon) พันธุ์ดูรีฟ (durif) พันธุ์เกรนาซ (grenache) พันธุ์มัสกัตเบลลา (muscat blau) เป็นต้น

(1.5) ไวน์หวาน ผลิตจากองุ่นเปลือกสีขาว เช่น พันธุ์แซแนง บลองค์ (chenin blanc) พันธุ์วิโอเนียร์ (viognier) พันธุ์เซมิญอง (semillon) เป็นต้น และ/หรือ องุ่นเปลือกสีแดง เช่น พันธุ์ซีราห์หรือชีราส (syrah หรือshiraz) พันธุ์กาแบร์เนต์ โซวิญอง (cabernet sauvignon) พันธุ์ดูรีฟ (durif) พันธุ์เกรนาซ (grenache) พันธุ์มัสกัตเบลลา (muscat blau) เป็นต้น

(2) การปลูก : การปลูกองุ่นต้องเป็นลักษณะเทรกกิ่งให้เติบโตบนระบบลวดซึ่ง ในรูปแบบที่ทำให้พวงองุ่นได้รับแสงแดดเพียงพอ ทำให้เกิดน้ำตาลและรสชาติองุ่นสูง หากบริเวณเพาะปลูกมีแดดมากและอุณหภูมิสูงสามารถใช้ระบบลวดซึ่งในรูปแบบที่ปกป้องพวงองุ่นจากการไหม้แดดได้ กิ่งพันธุ์อาจขยายโดยวิธีติดตา ต่อกิ่ง ปักชำ ไซหรือไมไซต้นตอป่า ต้นองุ่นต้องมีอายุ 2 ปีนับจากวันปลูกถึงสามารถเก็บผลผลิตได้

(3) การจัดการไร่องุ่น : ต้องทำให้ถูกสุขลักษณะ และผลผลิตมีคุณภาพ สารเคมีที่ใช้ต้องเป็นสารเคมีที่ได้รับอนุญาตในประเทศไทย สามารถตัดแต่งกิ่งได้ 2 ครั้งต่อปี โดยใช้เทคนิคและเครื่องมือที่เหมาะสม การสอดยอดและตัดยอดจะต้องปฏิบัติด้วยความละเอียดอ่อนเพื่อให้มีอากาศถ่ายเทและมีสัดส่วนของใบและผลองุ่นที่เหมาะสม สามารถใช้ระบบน้ำหยด (drip irrigation) ให้น้ำได้

(4) การเก็บเกี่ยว : ระดับน้ำตาลในผลองุ่นที่เก็บเกี่ยวต้องไม่ต่ำกว่า 19 องศาบริกซ์ ยกเว้นผลองุ่นสำหรับทำไวน์หวานต้องมีระดับน้ำตาลไม่ต่ำกว่า 23 องศาบริกซ์ ช่วงเวลาเก็บเกี่ยวครั้งแรกอยู่ระหว่างกลางเดือนมกราคม ถึงปลายเดือนมีนาคม และครั้งที่สองอยู่ระหว่างเดือนตุลาคมถึงพฤศจิกายน โดยผลผลิตจากการเก็บเกี่ยวครั้งที่สองไม่สามารถนำมาผสมกับครั้งแรกได้

#### (5) กรรมวิธีการผลิตไวน์

(5.1) ไวน์ขาว บีบน้ำองุ่น จากผลองุ่นที่แยกก้านหรืออยู่เป็นพวง ทิ้งที่หรือหลังจากการแช่กับเปลือกและก้านก่อนช่วงระยะเวลาหนึ่ง แล้วนำน้ำองุ่นที่บีบได้ ไปผ่านการตกตะกอน และตรวจวัดค่ากรดต่างค่ากรดโดยรวม ปริมาณน้ำตาล ความหนาแน่น และไนโตรเจนที่ยีสต์นำไปใช้ได้ พร้อมควบคุมอุณหภูมิให้อยู่ในระดับที่เหมาะสม

(5.2) ไวน์แดง แช่น้ำองุ่นกับเปลือกหลังแยกก้านในถังที่จะใช้หมักก่อนในช่วงระยะเวลาหนึ่งก่อนจะเริ่มหมัก โดยจะบีบผลให้แตกหรือไม่บีบก็ได้ และตรวจวัดค่ากรดต่าง ค่ากรดโดยรวม ปริมาณน้ำตาล ความหนาแน่น และไนโตรเจนที่ยีสต์นำไปใช้ได้ น้ำองุ่น พร้อมควบคุมอุณหภูมิให้อยู่ในระดับที่เหมาะสม หมักแอลกอฮอล์โดยการเติมยีสต์แห้งหรือยีสต์ธรรมชาติในถังที่ใช้หมัก หากมีการหมักมาโลแลคติก (malolactic fermentation) ต้องทำระหว่างหรือหลังจากการหมักแอลกอฮอล์

(5.3) ไวน์โรเซ่ แยกน้ำองุ่นออกมาจากเปลือกองุ่นแดงขณะอยู่ในถัง (saignee) หรือจากการบีบโดยตรง (direct pressing) โดยจะแช่เปลือก หรือไม่แช่ก็ได้ และตรวจวัดค่ากรดต่าง ค่ากรดโดยรวม ปริมาณน้ำตาล ความหนาแน่น และไนโตรเจนที่ยีสต์นำไปใช้ได้ ในน้ำองุ่น พร้อมควบคุมอุณหภูมิให้อยู่ในระดับที่เหมาะสม หมักแอลกอฮอล์โดยการเติมยีสต์แห้งหรือยีสต์ธรรมชาติในถังที่ใช้หมัก

(5.4) ไวน์สปาร์คลิ่ง (มีฟอง) บีบน้ำองุ่น จากผลองุ่นที่แยกกันหรืออยู่เป็นพวง ทันทีหรือหลังจากการแช่กับเปลือกและก้านในถังไวน์สแตนเลสก่อนช่วงระยะเวลาหนึ่ง แล้วนำน้ำองุ่นที่บีบได้ ไปผ่านการตกตะกอน และตรวจวัดค่ากรดต่าง ค่ากรดโดยรวม ปริมาณน้ำตาล ความหนาแน่น และไนโตรเจนที่ยีสต์นำไปใช้ได้ พร้อมควบคุมอุณหภูมิให้อยู่ในระดับที่เหมาะสม หมักแอลกอฮอล์โดยการเติมยีสต์แห้งหรือยีสต์ธรรมชาติในถังที่ใช้หมัก อาจทำการหมักมาโลแลคติก (malolactic fermentation) ได้ ทำให้มีฟองโดยต้องปฏิบัติตามกรรมวิธีที่กำหนด

(5.5) ไวน์หวาน ระดับน้ำตาลในผลองุ่นที่เก็บเกี่ยวต้องไม่ต่ำกว่า 23 องศาบริกซ์ บีบน้ำองุ่น และตรวจวัดค่ากรดต่าง ค่ากรดโดยรวม ปริมาณน้ำตาล ความหนาแน่น และไนโตรเจนที่ยีสต์นำไปใช้ได้ ในน้ำองุ่น พร้อมควบคุมอุณหภูมิให้อยู่ในระดับที่เหมาะสม หมักแอลกอฮอล์โดยการเติมยีสต์แห้งหรือยีสต์ธรรมชาติในถังที่ใช้หมัก และต้องไม่มีการเติมน้ำตาลเพื่อเพิ่มแอลกอฮอล์หรือความหวาน

(6) การแปรรูปและบรรจุหีบห่อ : ต้องกระทำในแหล่งภูมิศาสตร์ที่กำหนด

(7) การติดฉลาก : บรรจุภัณฑ์จะต้องระบุรายละเอียด ดังนี้

1) ชื่อสินค้า “ไวน์เขาใหญ่” และ/หรือ “Khao Yai Wine”

2) ระบุชื่อและที่อยู่ของผู้ผลิต

3) ปีที่เก็บเกี่ยวผลผลิต (ปีวินเทจ) ปริมาตร ระดับความหวาน ระดับแอลกอฮอล์ และพันธุ์องุ่นที่ใช้ผลิต

4) หากไวน์ทำมาจากผลองุ่นจากการเก็บเกี่ยวครั้งที่สองของปี ต้องระบุให้ชัดเจน

5) หากเป็นไวน์แดงที่มีส่วนผสมขององุ่นขาวต้องระบุสัดส่วนและพันธุ์ให้ชัดเจน

6) ไวน์สปาร์คลิ่ง ต้องระบุวิธีการผลิตให้ชัดเจน เช่น ชาร์มาท ทรานสเฟอร์ หรือวิธีดั้งเดิม

(6) ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

พื้นที่ผลิตไวน์เขาใหญ่อยู่ทางตอนเหนือของอุทยานแห่งชาติเขาใหญ่ ในอำเภอปากช่องและวังน้ำเขียว จังหวัดนครราชสีมา ซึ่งมีอาณาเขตสิ้นสุดที่ชายเขตป่าไม้เขาภูหลวง มีระดับความสูงจากน้ำทะเล 300 เมตรขึ้นไป มีเทือกเขาสูงบังลมมรสุมทำให้ปริมาณน้ำฝนน้อยในบริเวณหุบเขา เหมาะกับการปลูกองุ่น น้ำใต้ดินเป็นน้ำจืดไม่มีการปนเปื้อนดินที่ส่งผลกระทบต่อกระบวนการเจริญเติบโตขององุ่นและรสชาติของไวน์ นอกจากนี้ ความสูงจากระดับน้ำทะเลนี้ ทำให้มีอากาศเย็นและแห้งในฤดูที่ต้นองุ่นให้ผลผลิต มีอุณหภูมิต่ำถึง 5 องศาเซลเซียส เวลากลางคืน และ 25 องศาเซลเซียสในเวลากลางวัน ซึ่งเป็นอุณหภูมิที่เหมาะสมสำหรับการสุก การสร้างน้ำตาลในผลองุ่น และการสร้างสีและรสชาติที่เปลือกองุ่น ดินส่วนใหญ่เป็นหินดินดานรองรับด้วยหินปูน ซึ่งเมื่อสลายตัวจะให้ดินที่มีเนื้อดินเหนียว มีแคลเซียมคาร์บอเนตเป็นองค์ประกอบ มีความเป็นกรดเล็กน้อย ถึงต่างปานกลาง (pH 6.5 - 8.0) ซึ่งเหมาะสมที่สุดสำหรับการปลูกองุ่น เนื่องจากแร่ธาตุในดินส่งผลให้ต้นองุ่น

เติบโตได้ดี และมีแหล่งน้ำเพียงพอ ทำให้ได้ผลงุ่นคุณภาพสูงซึ่งเหมาะสมอย่างยิ่งสำหรับนำไปเป็นวัตถุดิบในการผลิตไวน์เขาใหญ่

#### ประวัติความเป็นมา

ไวน์เขาใหญ่มีจุดเริ่มต้นจากการปลูกองุ่นสำหรับรับประทานในพื้นที่อำเภอปากช่องเมื่อประมาณปี พ.ศ. 2520 หลังจากนั้นในพื้นที่อำเภอปากช่องวังน้ำเขียวได้มีการปลูกองุ่นสายพันธุ์ *vitis vinifera* แปรรูปเป็นไวน์เพื่อเพิ่มมูลค่า มีการสืบสานภูมิปัญญาจากรุ่นสู่รุ่น ทำให้สามารถปลูกองุ่นและทำไวน์ที่มีคุณภาพดีมีลักษณะเฉพาะจนเป็นสินค้าที่มีชื่อเสียงทั้งในและต่างประเทศ ตลอดจนเป็นแหล่งเรียนรู้สำหรับผู้ที่ต้องการศึกษาการปลูกองุ่นในเขตร้อน และเป็นที่ยอมรับของวงการไวน์ระดับนานาชาติ

#### (7) ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การผลิตไวน์เขาใหญ่ครอบคลุมพื้นที่ในอำเภอปากช่องและอำเภอวังน้ำเขียว ของจังหวัดนครราชสีมา ซึ่งอยู่นอกเขตป่าอนุรักษ์ รายละเอียดตามแผนที่

#### (8) การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

(1) ไวน์เขาใหญ่จะต้องมีการเพาะปลูกองุ่นและผลิตในพื้นที่ขอบเขตแหล่งภูมิศาสตร์ไวน์เขาใหญ่ในอำเภอปากช่องและอำเภอวังน้ำเขียว ของจังหวัดนครราชสีมาตามกรรมวิธีที่สืบต่อกันมา

(2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการตรวจสอบควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิต รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

#### (9) เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

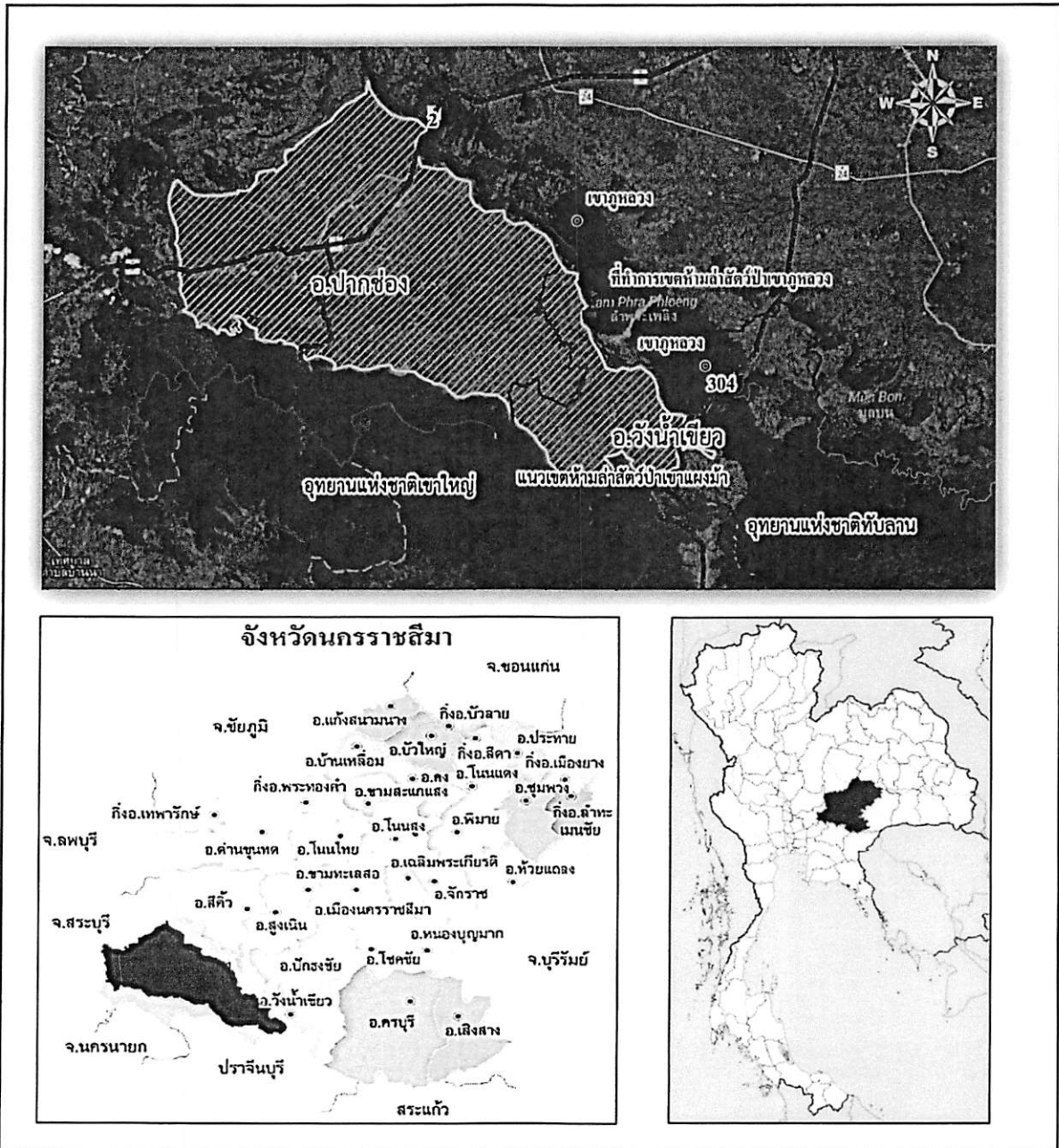
(1) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้าที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ไวน์เขาใหญ่

(2) ผู้ขอขึ้นทะเบียนและสมาชิกต้องปฏิบัติตามคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ไวน์เขาใหญ่ และดำเนินการตามแผนการควบคุมตรวจสอบทั้งกระบวนการผลิต

-----

# แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์

## ไวน้เขาใหญ่



ขอบเขตพื้นที่การผลิตไวน้เขาใหญ่ครอบคลุมพื้นที่อำเภอปากช่องและอำเภอวังน้ำเขียว ของ จังหวัดนครราชสีมา ซึ่งอยู่นอกขอบเขตป่าอนุรักษ์

ทิศเหนือ ติดต่อกับ เขานางหลวง อำเภอสีคิ้ว อำเภอสูงเนิน และอำเภอบักรังชัย จังหวัดนครราชสีมา

ทิศใต้ ติดต่อกับ แนวเขตอุทยานแห่งชาติเขาใหญ่

ทิศตะวันออก ติดต่อกับ แนวเขตอุทยานแห่งชาติทับลาน

ทิศตะวันตก ติดต่อกับ จังหวัดสระบุรี