กรมทรัพย์สินทางปัญญา **เล่มที่** 116 **เลขที่ประกาศ** 508
กระทรวงพาณิชย์ **วันที่ประกาศโฆษณา** 10 พฤศจิกายน 2569

ประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เลขที่คำขอ 69200629 **วันที่ยื่นคำขอ** 30 ตุลาคม 2569

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ เหล้าเหมาไถ (เหล้าเหมาไถกุ้ยโจว) หรือ **茅台酒** (贵州茅台酒) หรือ Moutai jiu (Kweichow Moutai jiu)

รายการสินค้า สุรา

ผู้ขอขึ้นทะเบียน รัฐบาลประชาชนมณฑลกุ้ยโจว

ที่อยู่ เลขที่ 66 ถนนจงหัวหนาน เขตหนานหมิง เมืองกุ้ยหยาง มณฑลกุ้ยโจว สาธารณรัฐประชาชนจีน 550002

1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

เหล้าเหมาไถ (เหล้าเหมาไถกุ้ยโจว) หรือ 茅台酒 (贵州茅台酒) หรือ Moutai Jiu (Kweichow Moutai Jiu) หมายถึง สุราขาวประเภทเจี๋ยงเซียง (Sauce-fragrance Baijiu) ซึ่งผลิตจากวัตถุดิบหลัก ได้แก่ ข้าวฟ่าง ข้าวสาลี และน้ำจากแม่น้ำฉื่อสุ่ย ผ่านกระบวนการผลิตที่ประกอบด้วยการนึ่ง การหมัก การกลั่น และการผสม ก่อนนำไปบ่มในภาชนะดินเผาเป็นเวลาไม่น้อยกว่า 3 ปี จนได้สุราขาวที่มีลักษณะใส ไม่มีสีถึงสีเหลืองอ่อนใส มีรสชาติเข้มข้น เผ็ดร้อน และมีกลิ่นหอมหวาน มีระดับแอลกอฮอล์ 52 53 และ 43 ดีกรี โดยผลิตภายในเขตตำบลเหมาไถ เมืองเหรินฮวาย มณฑลกุ้ยโจว สาธารณรัฐประชาชนจีน

ลักษณะของสินค้า

(1) ลักษณะทางกายภาพ

(1.1) สุราขาวที่มีปริมาณแอลกอฮอล์ 52 ดีกรี

- สี สีเหลืองอ่อนและมีลักษณะโปร่งใส
- รสชาติ มีลักษณะรสชาติแบบเจี๋ยงเซียง (Sauce fragrance) มีกลิ่นสุราที่ผ่านการบ่มหรือทำให้สุกอย่างเด่นชัด รสชาติละเอียดอ่อน กลมกล่อม มีมิติ และมีรสสัมผัสที่คงอยู่ในปากยาวนาน
- กลิ่น มีกลิ่นหอมโดดเด่นของสุราที่ผ่านการบ่มหรือทำให้สุก มีกลิ่นหอมลึกและละเอียดอ่อน โดยกลิ่นหอมยังคงอยู่ในแก้วเป็นเวลานาน

- ลักษณะทั่วไป ไม่มีสารแขวนลอยและไม่มีตะกอน

(1.2) สุราที่มีปริมาณแอลกอฮอล์ 53 ดีกรี

- สี ไม่มีสีและมีลักษณะใส หรือมีสีเหลืองอ่อนและโปร่งใส
- รสชาติ มีลักษณะรสชาติแบบเจี๊ยงเซียง (Sauce fragrance) รสชาติกลมกล่อม มีมิติ และมีรสสัมผัสที่คงอยู่ในปากยาวนาน
- กลิ่น มีกลิ่นหอมโดดเด่น หอมลึก และละเอียดอ่อน โดยกลิ่นหอมยังคงอยู่ในแก้วเป็นเวลานาน
- ลักษณะทั่วไป ไม่มีสารแขวนลอยและไม่มีตะกอน

(1.3) สุราที่มีปริมาณแอลกอฮอล์ 43 ดีกรี

- สี ใสและโปร่งใส
- รสชาติ มีลักษณะรสชาติแบบเจี๊ยงเซียง (Sauce fragrance) รสชาติกลมกล่อม ให้ความรู้สึกสดชื่นและมีรสสัมผัสที่คงอยู่ในปากยาวนาน
- กลิ่น มีกลิ่นหอมนุ่มนวล หอมลึก และละเอียดอ่อน โดยกลิ่นหอมยังคงอยู่ในแก้วเป็นเวลานาน
- ลักษณะทั่วไป ไม่มีสารแขวนลอยและไม่มีตะกอน

(2) ลักษณะทางเคมี

(2.1) สุราที่มีปริมาณแอลกอฮอล์ 52% โดยปริมาตร ที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส ปริมาณสารประกอบเอสเทอร์ทั้งหมด ไม่น้อยกว่า 2.50 กรัมต่อลิตร โดยคำนวณเป็นเอทิลอะซิเตท ปริมาณแอลกอฮอล์ที่ยอมรับได้มีค่าคลาดเคลื่อน ±1% โดยปริมาตร

(2.2) สุราที่มีปริมาณแอลกอฮอล์ 53% โดยปริมาตร ที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส ปริมาณสารประกอบเอสเทอร์ทั้งหมด ไม่น้อยกว่า 2.50 กรัมต่อลิตร โดยคำนวณเป็นเอทิลอะซิเตท ปริมาณแอลกอฮอล์ที่ยอมรับได้มีค่าคลาดเคลื่อน ±1% โดยปริมาตร

(2.3) สุราที่มีปริมาณแอลกอฮอล์ 43% โดยปริมาตร ที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส ปริมาณสารประกอบเอสเทอร์ทั้งหมด ไม่น้อยกว่า 2.00 กรัมต่อลิตร โดยคำนวณเป็นเอทิลอะซิเตท ปริมาณแอลกอฮอล์ที่ยอมรับได้มีค่าคลาดเคลื่อน ±1% โดยปริมาตร

2. กระบวนการผลิต

วัตถุดิบ

วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต ได้แก่ ข้าวฟ่างเหนียวพันธุ์ข้าวฟ่างกลูติเนียสสีแดง ข้าวสาลี และน้ำจากแม่น้ำชื่อสุ่ย โดยวัตถุดิบแต่ละชนิดต้องมีแหล่งที่มาและคุณลักษณะเป็นไปตามข้อกำหนด ดังต่อไปนี้

(1) ข้าวฟ่างเหนียว (พันธุ์ข้าวฟ่างกลูติเนียสสีแดง) ต้องเป็นข้าวฟ่างที่ปลูกและผลิตภายในเขตเมืองเหรินฮวาย อำเภอจีนซา และอำเภอฉีสุ่ย มณฑลกุ้ยโจว สาธารณรัฐประชาชนจีน โดยมีปริมาณแป้งไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 และมีสัดส่วนแป้งอะไมโลเพกทินไม่น้อยกว่าร้อยละ 88 ของปริมาณแป้งทั้งหมด ทั้งนี้ ต้องเป็นไปตามข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องของประเทศ

(2) ข้าวสาลี ต้องมีปริมาณแป้งไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 และเป็นไปตามข้อกำหนดของมาตรฐานแห่งชาติ

(3) น้ำ ต้องเป็นน้ำจากแม่น้ำชื่อสุ่ย โดยมีจุดตักน้ำหรือจุดบรรจุน้ำตั้งอยู่บริเวณต้นแม่น้ำชื่อสุ่ย ซึ่งเป็นจุดบรรจบกับแม่น้ำเหยียนจิน

กระบวนการผลิตเหล้าเหมาไถ (เหล้าเหมาไถกุ้ยโจว)

การผลิตเหล้าเหมาไถ (เหล้าเหมาไถกุ้ยโจว) ประกอบด้วย 4 ขั้นตอนหลัก ได้แก่ การผลิตหัวเชื้อ “ฉวี” (曲) จากข้าวสาลี การผลิตสุรา การบ่มและการผสมสุรา ตลอดจนการตรวจสอบคุณภาพและการบรรจุ โดยแต่ละขั้นตอนมีวิธีการผลิตและข้อกำหนดเฉพาะที่เคร่งครัด ดังนี้

(1) การผลิตหัวเชื้อ “ฉวี” (曲) จากข้าวสาลี โดยเป็นหัวเชื้อที่ใช้ในกระบวนการหมักตามภูมิปัญญาการผลิตสุราดั้งเดิมของจีน โดยมีขั้นตอนการผลิต ดังนี้

(1.1) การเตรียมวัตถุดิบ นำข้าวสาลีซึ่งเป็นวัตถุดิบหลักมาเตรียมสำหรับกระบวนการผลิต

(1.2) การบด บดข้าวสาลีให้ละเอียด เพื่อให้เหมาะสมต่อการผสมกับน้ำ

(1.3) การเติมน้ำ เติมน้ำในปริมาณที่เหมาะสมลงในข้าวสาลีบด เพื่อให้ส่วนผสมมีความชื้นเพียงพอสำหรับการนวด

(1.4) การนวด นวดข้าวสาลีบดผสมกับน้ำให้เข้ากันอย่างทั่วถึง จนส่วนผสมมีเนื้อสัมผัสที่เหมาะสมต่อการขึ้นรูป

(1.5) การขึ้นรูป นำส่วนผสมที่ผ่านการนวดมาปั้นเป็นก้อน เรียกว่า “ก้อนฉวี”

(1.6) การบ่ม นำก้อนฉวีไปบ่มภายใต้สภาพแวดล้อมที่ควบคุมอุณหภูมิและความชื้นอย่างเหมาะสม เพื่อส่งเสริมการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ที่จำเป็นต่อกระบวนการหมัก

(1.7) การเก็บรักษา เมื่อก้อนฉวีผ่านการบ่มจนได้ที่แล้ว ให้นำไปเก็บรักษาในภาชนะที่สะอาดและแห้ง เพื่อรอการนำไปใช้เป็นหัวเชื้อในกระบวนการหมักสุราต่อไป

(2) การผลิตสุรา จะใช้ข้าวฟ่างเป็นวัตถุดิบหลัก โดยอาศัยหัวเชื้อฉวีในกระบวนการหมักและกลั่นตามกรรมวิธีเฉพาะ ซึ่งประกอบด้วยขั้นตอนต่าง ๆ ดังนี้

(2.1) การเตรียมวัตถุดิบและการหมัก

(2.11) การนึ่งและการผึ่งให้เย็น นำข้าวฟ่างไปนึ่งตามกรรมวิธีการผลิต จากนั้นผึ่งให้เย็นเพื่อเตรียมเข้าสู่กระบวนการหมัก

(2.1.2) การเติมหัวเชื้อ นำหัวเชื้อฉวีที่เตรียมไว้ผสมกับข้าวฟ่างที่ผ่านการนึ่งและผึ่งให้เย็นแล้ว

(2.1.3) การหมัก นำส่วนผสมไปกองหมัก ก่อนนำเข้าสู่บ่อหมักเพื่อหมักต่อเป็นระยะเวลา 30 วัน

(2.1.4) การหมักซ้ำ เมื่อครบกำหนดการหมัก ให้นำกากหมักออกจากบ่อ บดและนึ่งอีกครั้งก่อนเติมหัวเชื้อและนำกลับเข้าสู่กระบวนการหมักรอบใหม่

(2.1.5) จำนวนรอบการผลิต ตลอดวงจรการผลิตหนึ่งปี มีการหมักซ้ำ 8 ครั้ง การนึ่ง 9 ครั้ง การกองหมักและนำลงบ่อหมัก 7 ครั้ง และการนำกากหมักออกจากบ่อ 7 ครั้ง

(2.2) การเติมวัตถุดิบและการกลั่นสุรา

(2.2.1) การเติมวัตถุดิบครั้งแรก เรียกว่า “เซี่ยซา” (下沙) เริ่มต้นด้วยการนึ่งข้าวฟ่างและผึ่งให้เย็น จากนั้นเติมหัวเชื้อฉวีและนำเข้าสู่กระบวนการหมัก

(2.2.2) การเติมวัตถุดิบครั้งที่สอง เรียกว่า “เจ้าซา” (糙沙) ภายหลังการกลั่นครั้งแรก ให้นำกากหมักมานึ่งอีกครั้ง เติมหัวเชื้อฉวี และนำกลับเข้าสู่กระบวนการหมักใหม่

(2.2.3) การกลั่นสุรา ดำเนินการกลั่นทั้งหมด 7 รอบ โดยแต่ละรอบประกอบด้วยขั้นตอนการบด การเติมหัวเชื้อ การกองหมัก การนำส่วนผสมลงบ่อหมัก และการกลั่น เพื่อแยกสุราออกจากกากหมัก

(2.2.4) การจำแนกสุราดิบ นำสุราที่ได้จากการกลั่นมาแยกประเภทตามคุณลักษณะด้านกลิ่นรสชาติ และระดับแอลกอฮอล์ เพื่อเตรียมเข้าสู่กระบวนการบ่มและผสมสุรา

(3) การบ่มและการผสมสุรา (贮存勾兑)

(3.1) การจำแนกประเภทสุรา จำแนกสุราที่ได้จากการกลั่นตามคุณลักษณะ ได้แก่ กลิ่น รสชาติ ความหนาแน่น และระดับแอลกอฮอล์ เพื่อกำหนดแนวทางการบ่มและการผสมให้เหมาะสม

(3.2) การบ่มสุรา นำสุราแต่ละประเภทไปบ่มในไหดินเป็นระยะเวลาไม่น้อยกว่า 3 ปี เพื่อให้กลิ่นและรสชาติพัฒนาอย่างเหมาะสม

(3.3) การผสมสุรา (Blending) นำสุราจากรอบการกลั่นและประเภทต่าง ๆ มาผสมกันตามสัดส่วนที่เหมาะสม เพื่อให้ได้สุราที่มีคุณภาพ กลิ่น และรสชาติเป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด

(4) การตรวจสอบคุณภาพและการบรรจุ (包装)

(4.1) การตรวจสอบคุณภาพ ตรวจสอบคุณภาพสุราก่อนการบรรจุอย่างละเอียด เพื่อให้มั่นใจว่าผลิตภัณฑ์มีคุณภาพเป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด

(4.2) การบรรจุผลิตภัณฑ์ นำสุราที่ผ่านการตรวจสอบคุณภาพแล้วบรรจุลงในภาชนะทึบแสงอย่างเหมาะสม เพื่อช่วยรักษาคุณภาพ กลิ่น และรสชาติของสุราให้คงอยู่ได้นาน ก่อนนำออกจำหน่ายสู่ตลาด

การบรรจุหีบห่อ

(1) รายละเอียดบนฉลาก หรือบรรจุภัณฑ์ให้ประกอบด้วยคำว่า “เหล้าเหมาไถ (เหล้าเหมาไถกุ้ยโจว)” หรือ “**茅台酒**(贵州茅台酒)” หรือ “Moutai Jiu (Kweichow Moutai Jiu)”

(2) ให้ระบุชื่อผู้ผลิตหรือผู้ประกอบการค้า สถานที่ผลิตหรือสถานที่จัดจำหน่าย และข้อมูลอื่นที่เกี่ยวข้อง เช่น ระยะเวลาที่ควรบริโภค ขนาดบรรจุ วันที่ผลิต หมายเลขโทรศัพท์ติดต่อ และมาตรฐานสินค้า เป็นต้น เพื่อประโยชน์ต่อผู้บริโภคในการรับทราบข้อมูลสินค้าและสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้

3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

ตำบลเหมาไถ เมืองเหรินฮวย ตั้งอยู่ทางตอนเหนือของมณฑลกุ้ยโจว สาธารณรัฐประชาชนจีน บริเวณฝั่งตะวันออกเฉียงใต้ของแม่น้ำชื่อสุ่ย มีลักษณะภูมิประเทศเป็นหุบเขาล้อมรอบและตั้งอยู่ใกล้แม่น้ำ ก่อให้เกิดพื้นที่ลักษณะแอ่งกระทะอันเป็นเอกลักษณ์ พื้นที่ผลิตเหล้าครอบคลุมประมาณ 15.03 ตารางกิโลเมตร ลักษณะภูมิประเทศดังกล่าวเป็นปัจจัยสำคัญที่เอื้อต่อการผลิตเหล้า โดยสัมพันธ์กับการพัฒนากลิ่นและรสชาติอันเป็นเอกลักษณ์ของเหล้าประเภท “เจี้ยงเซียง” ซึ่งมีกลิ่นหอมเข้มข้น รสชาติกลมกล่อม ให้ความรู้สึกหอมอบอวลในลำคอ และมีกลิ่นหอมติดทนนานภายหลังการดื่ม ลักษณะดินของตำบลเหมาไถมีความสัมพันธ์กับโครงสร้างทางธรณีวิทยาและสัณฐานธรณีของพื้นที่ โดยดินส่วนใหญ่เกิดจากการผุพังของหินทรายสีม่วงในยุคจูราสสิก – ครีเทเชียส และหินกรวดตามธรรมชาติ จนเกิดเป็นชั้นดินสีม่วงที่กระจายตัวอยู่ทั่วไป มีความหนาของชั้นดิน เฉลี่ยประมาณ 50 เซนติเมตร ค่าความเป็นกรด – ด่าง (pH) อยู่ในระดับที่เหมาะสมต่อการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์และกระบวนการหมัก องค์ประกอบของดินมีสัดส่วนของดินกรวดและดินทรายค่อนข้างสูง ส่งผลให้ดินมีคุณสมบัติใน

การระบายน้ำและให้น้ำซึมผ่านได้ดี ทำให้ให้คุณภาพของน้ำบาดาลและน้ำผิวดินที่ไหลผ่านชั้นดินสีแดงสามารถละลายธาตุอาหารรอง (Trace Elements) ออกมา และทำให้แหล่งน้ำในพื้นที่มีแร่ธาตุเป็นองค์ประกอบ ด้านความสะอาดของแหล่งน้ำ แม่น้ำชื่อสุ่ยบริเวณตอนบนเป็นแหล่งน้ำสำคัญที่มีคุณภาพสำหรับใช้ในกระบวนการผลิตและกลั่นเหล้า ดินและแหล่งน้ำดังกล่าวเป็นองค์ประกอบทางธรรมชาติที่มีส่วนสนับสนุนกระบวนการผลิตเหล้าเหมาไถ โดยเฉพาะการจัดหาน้ำที่มีคุณภาพสำหรับการผลิต ตลอดจนสภาพแวดล้อมที่เอื้อต่อการดำรงอยู่ของจุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการหมัก ซึ่งสัมพันธ์กับคุณภาพและลักษณะเฉพาะของผลิตภัณฑ์

ลักษณะภูมิอากาศ ตำบลเหมาไถตั้งอยู่ในเขตภูมิอากาศกึ่งเขตร้อนชื้นแบบมรสุม มีลักษณะสำคัญของภูมิอากาศ คือ ฤดูหนาว มีอากาศอบอุ่นและปราศจากน้ำค้างแข็งเป็นระยะเวลานาน ฤดูร้อน มีอากาศร้อนจัด โดยมีอุณหภูมิสูงสุดเฉลี่ยประมาณ 40 องศาเซลเซียส และมีช่วงอากาศร้อนจัดยาวนานประมาณครึ่งปี ปริมาณน้ำฝน เฉลี่ยประมาณ 800–900 มิลลิเมตรต่อปี ระยะเวลาที่มีแสงแดด ประมาณ 1,400 ชั่วโมงต่อปี อุณหภูมิเฉลี่ย ประมาณ 17.4 องศาเซลเซียสต่อปี โดยมีความแตกต่างของอุณหภูมิระหว่างกลางวันและกลางคืนไม่มาก และมีลมพัดผ่านค่อนข้างเบา สภาพภูมิอากาศดังกล่าวเอื้อต่อการเจริญเติบโตและการดำรงอยู่ของจุลินทรีย์พื้นถิ่น ซึ่งมีบทบาทสำคัญในกระบวนการหมัก และมีส่วนสัมพันธ์กับการพัฒนากลิ่น รสชาติ และคุณภาพเฉพาะของเหล้าเหมาไถ

ตำบลเหมาไถมีองค์ประกอบทางภูมิศาสตร์ที่สัมพันธ์กัน ทั้งภูมิประเทศแบบแอ่งกระทะซึ่งเกิดจากหุบเขาที่ล้อมรอบพื้นที่ แหล่งน้ำจากแม่น้ำชื่อสุ่ย ดินที่เกิดจากลักษณะทางธรณีวิทยาเฉพาะถิ่น และภูมิอากาศกึ่งเขตร้อนชื้นแบบมรสุม องค์ประกอบเหล่านี้ร่วมกันก่อให้เกิดสภาพแวดล้อมที่เอื้อต่อกระบวนการหมักและการผลิตเหล้า โดยเฉพาะการดำรงอยู่ของจุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้องกับการหมัก ซึ่งเป็นปัจจัยหนึ่งที่สัมพันธ์กับการพัฒนากลิ่นและรสชาติ ด้วยเหตุนี้ เหล้าเหมาไถ (เหล้าเหมาไถกุ้ยโจว) จึงมีลักษณะเฉพาะด้านกลิ่นหอมและรสชาติที่ซับซ้อน กลมกล่อม และติดทนนาน อันเป็นเอกลักษณ์ของเหล้าประเภทเจี๊ยงเซียง

ประวัติความเป็นมา

เหล้าเหมาไถ (เหล้าเหมาไถกุ้ยโจว) เป็นสุราที่มีชื่อเสียงและมีประวัติศาสตร์อันยาวนาน โดยมีรากฐานทางวัฒนธรรมที่หยั่งลึกในประเทศจีน ต้นกำเนิดของเหล้าเหมาไถสามารถสืบย้อนกลับไปถึงสมัยราชวงศ์ซาง ประมาณ 1600 – 1046 ปีก่อนคริสตกาล และราชวงศ์โจว ประมาณ 1046–771 ปีก่อนคริสตกาล ในช่วงเวลาดังกล่าว ชาวผูซึ่งเป็นบรรพชนของชาวเกอเหล่าในปัจจุบันได้ตั้งถิ่นฐานอยู่บริเวณริมฝั่งแม่น้ำชื่อสุ่ย นอกจากนี้ การค้นพบเครื่องปั้นดินเผาและภาชนะบรรจุสุราในเมืองเหรินฮวายยังเป็นหลักฐานที่แสดงให้เห็นว่าชาวผูมีความรู้และความสามารถในการผลิตสุราที่มีคุณภาพมาแต่โบราณ กรรมวิธีการผลิตเหล้าเหมาไถที่เรียกว่า “หุยซา” ได้รับการพัฒนาจนมีรูปแบบที่สมบูรณ์ในสมัยราชวงศ์หมิง ต่อมาในสมัยราชวงศ์ชิง เมื่อมีการขนส่งเกลือจากมณฑลเสฉวนเข้าสู่มณฑลกุ้ยโจว ตำบลเหมาไถจึงกลายเป็นศูนย์กลางการกระจายสินค้า และเคยเปลี่ยนชื่อเป็น “ตำบลอี้ชาง” ซึ่งส่งผลให้อุตสาหกรรมการผลิตสุราในพื้นที่พัฒนาอย่างต่อเนื่อง จนกระทั่งในปี พ.ศ. 2247 สุราภายใต้ตราสินค้า “เหมาไถซาวชุน” และ “เหล้าหุยซาเหมา” ได้รับความนิยมและมีชื่อเสียงอย่างแพร่หลาย

ในปี พ.ศ. 2405 มีการก่อตั้ง “โรงกลั่นเฉิงอี้” ต่อมาในปี พ.ศ. 2422 มีการก่อตั้ง “โรงกลั่นหรงไท่เหอ” ซึ่งภายหลังเปลี่ยนชื่อเป็น “โรงกลั่นหรงเหอ” ในปี พ.ศ. 2479 นอกจากนี้ ในปี พ.ศ. 2472 ยังมีการก่อตั้ง “โรงกลั่นเหิงชาง” ซึ่งต่อมาเปลี่ยนชื่อเป็น “โรงกลั่นเหิงซิง” ในปี พ.ศ. 2484 โรงกลั่นทั้งสามแห่งมีบทบาทสำคัญในการสืบทอดและพัฒนาเทคโนโลยีการผลิตสุราแบบดั้งเดิม ตลอดจนเป็นรากฐานสำคัญของอุตสาหกรรมการผลิตสุราในเขตตำบลเหมาไถ เหตุการณ์สำคัญที่ส่งเสริมให้เหล้าเหมาไถเป็นที่รู้จักในระดับนานาชาติ คือ การเข้าร่วมงาน

นิทรรศการนานาชาติปานามา (Panama-Pacific International Exposition) ซึ่งจัดขึ้นในประเทศสหรัฐอเมริกา ในปี พ.ศ. 2458 โดยเหล้าเหมาไถที่ส่งเข้าประกวดในนามของโรงกลั่นเฉิงอี้และโรงกลั่นหรงเหอได้รับรางวัลเหรียญทองจากการประเมินของคณะผู้เชี่ยวชาญด้านสุราจากนานาประเทศ ความสำเร็จดังกล่าวช่วยส่งเสริมการยอมรับเหล้าเหมาไถในระดับนานาชาติ และทำให้เหล้าเหมาไถได้รับการยกย่องให้เป็นหนึ่งในสุรากลั่นที่มีชื่อเสียงระดับโลก ร่วมกับคอนญัก (Cognac) จากประเทศฝรั่งเศส และสกอตช์วิสกี้ (Scotch Whisky) จากสหราชอาณาจักร ในปี พ.ศ. 2494 มีการควบรวมโรงกลั่นเอกชนทั้งสามแห่งดังกล่าวเข้าด้วยกันเป็น “โรงกลั่นเหล้าเหมาไถ” การควบรวมกิจการครั้งนี้ช่วยให้การผลิต การวิจัยและพัฒนา ตลอดจนการควบคุมคุณภาพเหล้าเหมาไถดำเนินการอย่างเป็นระบบและมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น ส่งผลให้อุตสาหกรรมการผลิตเหล้าเหมาไถมีความก้าวหน้าอย่างต่อเนื่อง

ในการประเมินคุณภาพสุราระดับชาติครั้งแรกของจีน เหล้าเหมาไถกุ้ยโจวได้รับการจัดอันดับเป็นอันดับหนึ่งและสามารถรักษาความโดดเด่นในอุตสาหกรรมสุราของจีนมาอย่างต่อเนื่อง โดยได้รับรางวัลจากการประกวดและการประเมินคุณภาพสุราทั้งในระดับชาติและระดับนานาชาติหลายรายการ รวมถึงรางวัลเหรียญทองจากการประกวดสุราในเวทีระดับนานาชาติ ปัจจุบัน เหล้าเหมาไถกุ้ยโจวเป็นผลิตภัณฑ์ที่สะท้อนถึงวัฒนธรรม ประเพณี และภูมิปัญญาท้องถิ่นของประเทศจีนที่สืบทอดมาอย่างยาวนาน อีกทั้งยังเป็นสุราจีนที่มีชื่อเสียงและได้รับความนิยมอย่างแพร่หลาย ตลอดจนเป็นหนึ่งในมรดกทางวัฒนธรรมที่มีคุณค่าและมีความสำคัญต่ออัตลักษณ์ของประเทศจีน

4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การผลิต เหล้าเหมาไถ (เหล้าเหมาไถกุ้ยโจว) ครอบคลุมพื้นที่ตำบลเหมาไถ เมืองเหรินฮวาย มณฑลกุ้ยโจว สาธารณรัฐประชาชนจีน โดยมีขอบเขตทางภูมิศาสตร์ ดังนี้

บริเวณขอบเขตดั้งเดิมเริ่มต้นจากทิศใต้ที่สถานีกำเนิดไฟฟ้าเสี่ยวเหอ บริเวณปากแม่น้ำเหยียนจิน ภายในตำบลเหมาไถ และสิ้นสุดทางทิศเหนือที่อ่าวหยางหลิ่ว บริเวณโรงปฏิบัติงานที่หนึ่งของโรงกลั่นเหล้าเหมาไถ โดยแนวเขตทางทิศเหนือใช้ช่วงทางหลวงจากทางแยกถนนหยางชา บริเวณอ่าวหยางหลิ่ว จนถึงพื้นที่เหมาซุนเป็นเส้นแบ่งเขต ด้านทิศตะวันออก ขอบเขตเริ่มตั้งแต่ทางหลวงเหมาจุน ผ่านโรงงานอิฐแดง จนถึงพื้นที่ทางใต้ของแม่น้ำเหยินจิน ด้านทิศตะวันตก ใช้แม่น้ำชื่อสุ่ยเป็นเส้นแบ่งเขตตามธรรมชาติพื้นที่ขอบเขตดั้งเดิมนี้มีขนาดประมาณ 7.5 ตารางกิโลเมตร

ภายหลัง ได้มีการขยายขอบเขตพื้นที่การผลิตไปทางทิศใต้ โดยพื้นที่ที่ขยายเพิ่มเติมตั้งอยู่ในบริเวณหุบเขาแม่น้ำชื่อสุ่ย ทิศตะวันออกของพื้นที่ที่ขยายเพิ่มเติมติดกับภูเขาจื้อต้งซาน และยอดเขาหม่าฝูซี ทิศตะวันตกเชื่อมต่อกับแม่น้ำชื่อสุ่ย ทิศใต้ติดต่อกับหมู่บ้านไท่ผิง และสิ้นสุดที่คลองเยี่ยนถังโกว ทิศเหนือเชื่อมต่อกับแม่น้ำเหยินจินบริเวณเสี่ยวเหอโข่ว และเชื่อมโยงกลับเข้าสู่ขอบเขตเดิม พื้นที่ที่ได้รับการขยายประมาณ 7.53 ตารางกิโลเมตร รวมประมาณ 15.03 ตารางกิโลเมตร รายละเอียดตามแผนที่

5. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

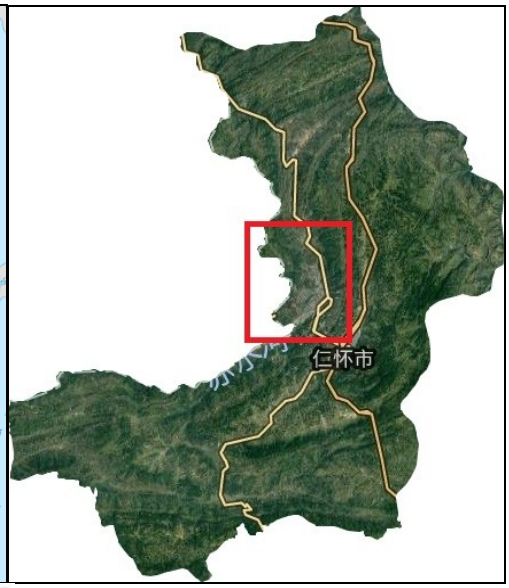
เหล้าเหมาไถ (เหล้าเหมาไถกุ้ยโจว) ต้องผลิตในเขตพื้นที่ที่กำหนด และตามกระบวนการผลิตข้างต้น

6. เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

ผู้ขอขึ้นทะเบียนต้องมีหนังสือแจ้งต่อนายทะเบียน หากภายหลังปรากฏว่าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ เหล้าเหมาไถ (เหล้าเหมาไถกุ้ยโจว) ไม่ได้รับความคุ้มครองตามกฎหมายของสาธารณรัฐประชาชนจีนอีกต่อไปแล้ว

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์
เหล้าเหมาไถ (เหล้าเหมาไถกุ้ยโจว)







ขอบเขตพื้นที่การผลิต เหล้าเหมาไถ (เหล้าเหมาไถกุ้ยโจว) ครอบคลุมพื้นที่ตำบลเหมาไถ เมืองเหรินฮวาย มณฑลกุ้ยโจว สาธารณรัฐประชาชนจีน