



ประกาศกรมทรัพย์สินทางปัญญา

เรื่อง การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

คอนยัค (Cognac)

ทะเบียนเลขที่ สช 50200017

เพื่อให้การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์เป็นไปตาม พระราชบัญญัติคุ้มครองสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ พ.ศ. 2546 อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 32 แห่งพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน พ.ศ. 2534 แก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน (ฉบับที่ 5) พ.ศ. 2545 กรมทรัพย์สินทางปัญญาจึงออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ให้ขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ คอนยัค (Cognac) คำขอเลขที่ 49200022 ทะเบียนเลขที่ สช 50200017 ซึ่งมีรายการทางทะเบียน ตามบัญชีแนบท้ายประกาศฉบับนี้

ทั้งนี้ ตั้งแต่วันที่ 27 กันยายน 2550

ประกาศ ณ วันที่ ๕๗ ตุลาคม พ.ศ. 2550

(นางพวงรัตน์ อัครพิศิษฐ์)

อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

๗๐/๕๐

คำขอนี้มีผลตั้งแต่วันที่ ๒๙ พฤษภาคม ๒๕๔๙

(นางปัจฉิมา ธนสันติ)
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

30 ก.ย. 2556

ทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

คอนยัค (Cognac)

- (1) เลขที่คำขอ 49200022 ทะเบียนเลขที่ สช 50200017
- (2) วันที่ยื่นคำขอ 29 พฤษภาคม 2549 วันที่ขึ้นทะเบียน 29 พฤษภาคม 2549
- (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียน บูโร นาซิองนาล แองแดร์โพรเฟสซิองนาล ดู คอนยัค
(Bureau National Interprofessionnel du Cognac) หรือ เบเอ็นอีเซ (BNIC)
ที่อยู่ 23 อัลเลส์ ดู ซอมป์ เด มาร์ส บี.พี. 18 16101 คอนยัค ซีเด็คซ์ ประเทศสาธารณรัฐฝรั่งเศส

(4) คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัตินี้ หรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม คอนยัค (Cognac) เป็นสุราที่มีชื่อเสียงที่เป็นที่รู้จักกันเป็นอย่างดีว่าผลิตมาจากแคว้นคอนยัค ซึ่งเป็นเขตที่ตั้งอยู่ทางตะวันตกของประเทศสาธารณรัฐฝรั่งเศส โดยใช้องุ่นเฉพาะพันธุ์ที่ได้รับอนุญาตและที่ปลูกในเขตคอนยัค และผ่านกระบวนการผลิตทุกขั้นตอนโดยถูกต้องตามหลักปฏิบัติในท้องถิ่นเพื่อให้ได้สุรามีคุณภาพเฉพาะ

ลักษณะของสินค้า

เป็นของเหลวใสสีอำพัน ซึ่งเข้มอ่อนตามการเติมคาราเมลที่ไม่ทำให้รสชาติเปลี่ยนแปลงไป ระดับของแอลกอฮอล์คือ 40%

(5) กระบวนการผลิต

ปัจจัยทางธรรมชาติและมนุษย์หรือเงื่อนไขที่มีอยู่ในแคว้นคอนยัคเท่านั้นเป็นสิ่งจำเป็นในการผลิตแบ่งเป็นหลักใหญ่ๆ ได้ดังนี้

การปลูกและเก็บเกี่ยว

พันธุ์องุ่นหลัก คือ อุกนี บลองค์ โพลส์ บลองซ์ และโคลอมบาร์ด

(1) ต้องปลูกองุ่นเฉพาะพันธุ์ที่ได้รับอนุญาตและปลูกในเขตพื้นที่ที่กำหนดในแคว้นคอนยัคเท่านั้น ซึ่งเขตดังกล่าวประกอบด้วย 6 เขตพื้นที่ ได้แก่ กรอง ซองปาญ , เปอติต ซองปาญ , บอร์เดอริ , แฟง บัวร์ , บงส์ บัสส์ และบัสส์ ออร์ดีแนร์ส

(2) วิธีการปลูก การตัดแต่งกิ่ง การมัดผูก การเล็มกิ่ง การใช้ปุ๋ย และการดำเนินการอื่นๆ เพื่อให้ได้ผลองุ่นคุณภาพต้องเป็นไปตามหลักปฏิบัติแห่งแคว้นคอนยัค

(3) การเก็บเกี่ยวผลองุ่นสดในกลางเดือนตุลาคม และคัดเลือกด้วยมือและเครื่องจักรได้รับการอนุญาตทั้งสิ้น

การแปรรูป

(1) การคั้นน้ำองุ่น ผลองุ่นสดที่เก็บมาจะคั้นเอาน้ำองุ่นทันทีในเครื่องคั้นพิเศษ (ห้ามการใช้เครื่องคั้นแบบต่อเนื่องซึ่งใช้ที่คั้นแบบอาร์คิมิดีส)

(2) การหมัก น้ำองุ่นที่ได้จะนำไปหมักทันที โดยห้ามเติมน้ำตาล ใช้เวลาหมักประมาณสามสัปดาห์

(3) การกลั่น

เมื่อหมักได้ที่แล้วจะนำไปกลั่นเพื่อให้เป็นสุรา (eau de vie) โดยจะใช้กระบวนการกลั่นด้วยความร้อนสองครั้ง (double distillation) ดังนี้

(3.1) การกลั่นครั้งที่หนึ่ง เหล้าองุ่นที่ยังไม่ได้กรองจะนำไปใส่ในเครื่องมือกลั่นเหล้าพิเศษ (เครื่องมือกลั่นเหล้าชารองเตส) และทำให้เดือด ไอระเหยของแอลกอฮอล์จะกลั่นตัวเป็นของเหลวซึ่งเรียกว่า "บรูยส์" (brouillis) ซึ่งจะมีปริมาณแอลกอฮอล์ประมาณ 27-30%

(3.2) การกลั่นครั้งที่สอง "บรูยส์" จะถูกนำไปกลั่นด้วยความร้อนอีกครั้ง เรียกว่า "ลา บอนน์ ซอฟเฟอ" ขั้นตอนนี้มีกระบวนการที่เรียกว่า การตัดหรือลาคุป (la coupe) กล่าวคือ จะตัดส่วนหัวและส่วนหางออกไป แต่จะเก็บไว้เฉพาะส่วนกลาง หรือที่เรียกว่าส่วนหัวใจ ส่วน "หัวใจ" ซึ่งเป็นของเหลวไร้สีมีปริมาณไม่เกิน 72% ของจำนวนทั้งหมด ซึ่งจะถูกเก็บเอาไว้ ส่วนสุดท้ายที่เรียกว่า "หาง" ก็มีปริมาณแอลกอฮอล์น้อยเกินไป ในท้ายที่สุดทั้งส่วนหัวและส่วนหางจะถูกนำไปรวมกันอีกครั้งหนึ่งเพื่อกลั่นรอบต่อไป

วงจรของการกลั่นใช้เวลาประมาณสี่สัปดาห์ การกลั่นต้องทำให้เสร็จภายในวันที่ 31 มีนาคมของปีหลังจากที่มีการเก็บเกี่ยวองุ่นเป็นอย่างดี

(4) การบ่ม

- หลังจากการกลั่นครั้งที่สองแล้วสุราจะถูกบ่มในถังไม้โอ๊คซึ่งมาจากป่าทรงเคส์และลิมุแซ็ง ซึ่งมีคุณสมบัติทางธรรมชาติและความสามารถในการส่งผ่านคุณสมบัติดังกล่าว เมื่อสัมผัสกับแอลกอฮอล์ซึ่งจะให้สีและกลิ่นที่ดี โดยที่บรจูนนั้นจะต้องใช้วิธีการทางเทคนิคขั้นสูงซึ่งมีการสืบทอดกันมาหลายชั่วอายุคน ซึ่งเกี่ยวข้องกับทักษะและความสามารถในการสังเกตและการใช้เครื่องมือโบราณ โดยเก็บไว้ในห้องมืด เรียกว่า "Chais" ซึ่งใช้เวลาอย่างน้อยสองปี ความแห้งแล้งและความชื้นของห้องนี้จะมีผลต่อคุณลักษณะเฉพาะของสุรา
- กรรมวิธีการบ่มจะเกิดขึ้นในถังซึ่งบรรจุของเหลวประมาณ 270-450 ลิตร ความชื้นโดยธรรมชาติของห้องเก็บซึ่งมีอิทธิพลเกี่ยวกับการทำให้ระเหยจะเป็นปัจจัยที่มีผลต่อการบ่มตัว นอกจากนี้ในขั้นตอนการบ่มมีการสกัดออกมา (extraction) คือ สุราอาจดูดซึมแทนนินจากถังไม้โอ๊คจนทำให้มีสีอำพัน

(5) การผสม

- การผสมเป็นขั้นตอนสุดท้ายของกระบวนการที่กำหนดกลิ่น รสชาติ และฉลาก โดยผู้ชำนาญการผสม หรือผู้ที่มีประสบการณ์ด้านนี้จะปรุงรสชาติของคอนยัค ผู้ผลิตคอนยัคแต่ละรายจะมีผู้ชำนาญการผสมเป็นของตนเอง และมีความลับในการควบคุมเอกลักษณ์เฉพาะของคอนยัค
- ใช้มนุษย์ดมกลิ่น ชิมรสชาติและวิเคราะห์ทางเคมีเพื่อคงคุณภาพ

การบรรจุหีบห่อ

- (1) รายละเอียดบนฉลากต้องประกอบด้วยคำว่า "COGNAC" ด้วยตัวอักษรที่เด่นชัด สัญลักษณ์ควบคุมแหล่งที่มาของ "COGNAC" จะต้องปรากฏด้วยตัวอักษรที่ชัดเจนและอ่านง่ายเช่นเดียวกัน
- (2) วันที่บรรจุสินค้านั้นระบุไว้บนฉลาก

การควบคุมสินค้า

สถาบันรับรองสัญลักษณ์แสดงแหล่งผลิตแห่งชาติ (INAO) มีหน้าที่ตามกฎหมายของสาธารณรัฐฝรั่งเศส ในการควบคุมกระทำโดยเจ้าหน้าที่ของ INAO หรือโดยคณะผู้แทนทางเทคนิคที่รับรองโดย INAO

(6) ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ แหล่งกำเนิดที่ทำให้คอนยัคมีชื่อเสียงเกิดจากองุ่นพันธุ์ดี ดินอุดมสมบูรณ์ และสภาพอากาศที่เหมาะสมสำหรับการเจริญเติบโตได้ดีที่สุด ข้อดีเหล่านี้พบได้ในแหล่งผลิตของแคว้นคอนยัค ซึ่งอยู่ทางทิศตะวันตกของประเทศสาธารณรัฐฝรั่งเศส ลักษณะของดินเป็นดินซอล์กสามารถเก็บความชื้นได้ และสะท้อนแสงแดดได้ซึ่งจะทำให้องุ่นสุกและการปลูกองุ่นบนพื้นที่ลาดเอียงทำให้ได้รับแสงแดดทั่วถึง ส่วนภูมิอากาศเป็นแบบ "สบายอย่างนุ่มนวล" เนื่องจากได้รับอิทธิพลจากมหาสมุทรแอตแลนติก ทำให้ได้รับแสงอาทิตย์และฝนอย่างพอเพียง โดยมีอุณหภูมิเฉลี่ยประมาณ 13.5 องศาเซลเซียส จึงส่งผลทำให้ได้องุ่นที่มีคุณภาพดีเลิศ ซึ่งถือว่าเป็นลักษณะเฉพาะของคอนยัคที่มีความผสมกลมกลืนระหว่างพื้นที่และองุ่น นอกจากนี้ปัจจัยจากมนุษย์ที่มีบทบาทอย่างมากตั้งแต่การเพาะปลูก ตัดแต่งกิ่งองุ่น จนกระทั่งถึงกรรมวิธีหมักการผสมตามวิธีของชาวคอนยัค รวมทั้งการชิม อันเป็นกรรมวิธีดั้งเดิมที่ได้มีการพัฒนาสืบมาจนถึงปัจจุบัน

ประวัติความเป็นมา ประวัติศาสตร์และการผลิตสุราคอนยัคเกี่ยวข้องกับการค้าโดยตรง เนื่องจากเมืองคอนยัคมีเส้นทางเชื่อมโยงกับเส้นทางการค้าระหว่างประเทศที่สำคัญผ่านทางแม่น้ำ Charente ซึ่งทำให้ง่ายต่อการออกไปสู่มหาสมุทรแอตแลนติก ต่อมาราวคริสต์ศตวรรษที่ 16 พ่อค้าชาวต่างชาติบรรทุกเกลือและไวน์จากทางทิศตะวันตกเฉียงใต้ของฝรั่งเศสไปยังประเทศที่อยู่ทางเหนือของทวีปยุโรป เช่น อังกฤษ สแกนดิเนเวีย และเนเธอร์แลนด์ อย่างไรก็ตาม พ่อค้าประสบปัญหาในเรื่องไวน์ขาวที่เสียในระหว่างการเดินทางที่ยาวไกล เพื่อรักษาคุณภาพของไวน์ไว้ พ่อค้าเริ่มกลั่นไวน์และให้ชื่อว่า

Brandewijn หรือ “ไวน์ที่ถูกเผา” ซึ่งกลายเป็นที่มาของแบรนด์ี้ ต่อมาในราวศตวรรษที่ 17 ชาวคอนยัค (Cognacais) เริ่มกระบวนการกลั่นสองครั้ง และบ่มไวน์ในถังไม้โอ๊ค อันเป็นที่มาของชื่อสุราคอนยัค

(7) ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่แคว้นคอนยัคตั้งอยู่ทิศตะวันตกของประเทศสาธารณรัฐฝรั่งเศส รายละเอียดตามแผนที่

(8) การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

- (1) คอนยัคจะต้องมีการผลิตและบรรจุหีบห่อในพื้นที่เดียวกัน
- (2) ผลองุ่นที่เพาะปลูกในเขตคอนยัคเป็นวัตถุดิบในการผลิตสุราคอนยัคจะต้องมาจากพื้นที่การผลิตองุ่นที่ได้รับอนุญาต

(9) เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

ผู้ขอขึ้นทะเบียนต้องมีหนังสือแจ้งต่อนายทะเบียน หากภายหลังปรากฏว่าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ “คอนยัค” (COGNAC) ไม่ได้รับความคุ้มครองตามกฎหมายของประเทศสาธารณรัฐฝรั่งเศสอีกต่อไปแล้ว

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ COGNAC

