



ประกาศกรมทรัพย์สินทางปัญญา

เรื่อง การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

นาปา วัลเลย์ "Napa Valley"

ทะเบียนเลขที่ สช 54100036

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

ให้ขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ นาปา วัลเลย์ "Napa Valley" คำขอเลขที่
51200049 ทะเบียนเลขที่ สช 54100036 ซึ่งมีรายการทางทะเบียนตามบัญชีแนบท้ายประกาศฉบับนี้

ทั้งนี้ ตั้งแต่วันที่ 12 มิถุนายน 2551

ประกาศ ณ วันที่ 15 พฤศจิกายน พ.ศ. 2554

(นางปิยจิมา รนสันติ)
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

คำขอนี้มีผลตั้งแต่วันที่ขึ้นคำขอขึ้นทะเบียน 12 มิถุนายน 2551

30 ก.ย. 2556

12/1/54

ทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

นาปา วัลเลย์ (Napa Valley)

(1) เลขที่คำขอ	51200049	ทะเบียนเลขที่	สข 54200036
(2) วันที่ยื่นคำขอ	12 มิถุนายน 2551	วันที่ขึ้นทะเบียน	12 มิถุนายน 2551
(3) ผู้ขอขึ้นทะเบียน	นาปา วัลเลย์ วินท์เนอร์ส แอสโซซิเอชัน (Napa Valley Vintners' Association) ที่อยู่ พี.โอ.บ็อกซ์ 141 เอสที, เฮเลนา, แคลิฟอร์เนีย 94574 ประเทศสหรัฐอเมริกา		
(4) รายการสินค้า	ไวน์		

(5) คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

นาปา วัลเลย์ (Napa Valley) หมายถึง ไวน์ที่ผลิตจากผลองุ่นอย่างน้อยร้อยละ 85 ของปริมาณองุ่นที่ใช้ในการทำไวน์ทั้งหมด ที่ได้จากไร่องุ่นที่ปลูกในเขตนาปา วัลเลย์ มลรัฐแคลิฟอร์เนีย ประเทศสหรัฐอเมริกา และผ่านกระบวนการผลิตทุกขั้นตอนในนาปา วัลเลย์ ประกอบกับประเพณีปฏิบัติของกลุ่มผู้ทำไวน์นาปา วัลเลย์ เป็นปัจจัยที่ทำให้ไวน์ของนาปา วัลเลย์ มีรสชาติที่แตกต่างและมีลักษณะที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะ

ลักษณะของสินค้า

ไวน์แดง พันธุ์องุ่นดำ(บางครั้งเรียกว่าองุ่นแดง) ที่ใช้ในการผลิตไวน์แดงของนาปา วัลเลย์ ได้แก่ คาร์แบร์เน็ต โซวินญอง(Cabernet Sauvignon) คาร์แบร์เน็ตฟร็องก์(Cabernet Franc) บาร์แบร์ราห์(Barbera) ชาร์บอนโน(Charbono) กาเมย์(Gamay) เกรอนาซ(Grenache) มัลเบค(Malbec) มาทาโรห์(Mataro) เมอร์โลท์(Merlot) เปอติ๊ แวร์โดท์(Petit Verdot) เปอติ๊ ซิราห์(Petite Sirah) ปีโนท์ นัวร์(Pinot Noir) ปริมิติโว(Primitivo) แซงจีโอเวเซ(Sangiovese) ซิราห์(Syrah) เตมปรานิลโย(Tempranillo) ทูริกา(Touriga) นาซิอานาล(Nacianal) และซองฟงเดล(Zinfandel) เป็นต้น

ไวน์ขาว พันธุ์องุ่นขาว ที่ใช้ในการผลิตไวน์ขาวของนาปา วัลเลย์ ได้แก่ ชาร์ดอนเน่(Chardonnay) เซอโนินบล็องค์(Chenin Blanc) เจอวูร์คสตรามิเนอร์(Gewurtztraminer) มาร์แซนน์(Marsanne) มุสคาท์ บล็องค์ (Muscat Blanc) ปีโนท์ บล็องค์(Pinot Blanc) ปีโนท์ กริ(Pinot Gris/Grigio) รุสแซนน์(Roussanne) โซวินญอง บล็องค์(Sauvignon Blanc) โซวินญอง มุสเคอะ(Sauvignon Musque) โซวินญอง แวร์(Sauvignon Vert) เซมิลญอง(Semillon) ฌองญีเยร์(Viognier) และไวท์ ไรสลิ่ง(White Riesling) เป็นต้น

ไวน์ชมพู พันธุ์องุ่นแดง ที่ใช้ในการผลิตไวน์ชมพูของนาปา วัลเลย์ ได้แก่ คาร์แบร์เน็ต โซวินญอง (Cabernet Sauvignon) ซิราห์(Syrah) เมอร์โลท์(Merlot) คาแบร์เน็ต ฟร็องก์(Cabernet Franc) และซินฟองเดล (Zinfandel) เป็นต้น และเทคนิคการทำไวน์สีชมพู โดยการกั้นไม่ให้หน้าองุ่นสัมผัสกับผิวองุ่น

ลักษณะทางเคมี

ความเข้มข้นของแอลกอฮอล์ตั้งแต่ร้อยละ 1-24 โดยปริมาตร

ลักษณะทางกายภาพ

ไวน์นาปา วัลเลย์ เป็นของเหลวใส ความอ่อนนุ่มของสีไวน์ ขึ้นอยู่กับพันธุ์องุ่นที่นำมาใช้ในการผลิตไวน์

กระบวนการผลิต

การปลูกและเก็บเกี่ยว

องุ่นที่ใช้ในการผลิตไวน์นาปา วัลเลย์ ต้องเป็นองุ่นที่ปลูกในบริเวณนาปา วัลเลย์ มลรัฐแคลิฟอร์เนีย อย่างน้อยร้อยละ 85 ของปริมาณองุ่นที่ใช้ในการทำไวน์ทั้งหมด องุ่นที่ปลูกจะต้องผ่านการเล็มกิ่ง การเล็มกิ่งช่วยให้เกิดการงอกใหม่ และมีผลต่อจำนวนขององุ่น วิธีการเล็มกิ่งอยู่ 2 รูปแบบ คือ

(1) วิธีการเล็มกิ่งแบบเคน (cane) เป็นการปล่อยกิ่งทั้งสี่เติบโตหลังจากการเล็มครั้งแรก ซึ่งช่วยให้ต้นองุ่นไม่เติบโตเร็วจนเกินไป และมีลำต้นที่มั่นคงถาวร และทุกปีจะมีการเลือกกิ่งใหม่ๆ จากส่วนยอดของต้นองุ่น

(2) วิธีการเล็มกิ่งแบบกอร์ดง (cordon) เป็นการเล็มซึ่งกิ่งทั้งหมดถูกตัดในระดับที่เสมอกันภายหลังการเล็มกิ่งครั้งแรก แต่ละกิ่งจะถูกจัดให้ชี้ออกไปในแต่ละด้านของลำต้น และกลายเป็นก้านอย่างถาวรซึ่งจะคงอยู่เป็นฐานของกิ่งสั้นๆ เพื่อสร้างกิ่งใหม่ๆ ในแต่ละปี

การเล็มกิ่งทั้งหมดจะเริ่มต้นเมื่อใบไม้ร่วงหมดในระหว่างเดือนธันวาคมถึงเดือนกุมภาพันธ์ โดยทั่วไปแล้ว ช่วงฤดูเติบโตขององุ่นพันธุ์ชาโดเน่ (Chardonnay) จะเริ่มในเดือนมีนาคม องุ่นพันธุ์คาเบอร์เน ซอวินญอง (Cabernet Sauvignon) เริ่มในเดือนเมษายน และจะสิ้นสุดประมาณเดือนกันยายน ชาวไร่จะถอนกิ่งก้านใหม่ๆ ออก เพื่อผลผลิตที่ดีที่สุดในช่วงการเก็บเกี่ยว พื้นดินระหว่างแนวแถวต้นองุ่นจะถูกถางออกมา เพื่อป้องกันไม่ให้มีหญ้าเกิดขึ้นซึ่งจะดักไม่ให้อากาศเย็นเข้าถึงต้นองุ่นและทำให้องุ่นไม่เติบโต และจะต้องถอนใบออกจากต้นองุ่น เพื่อให้ผลองุ่นได้รับแสงแดดอย่างเต็มที่และไม่ทำให้ผลองุ่นขึ้นราและเน่า

ผลองุ่นจะถูกทิ้งไว้ให้สุกกว่าปกติอีกระยะเวลาหนึ่งเพื่อให้ระดับน้ำตาลในผลองุ่นมีมากที่สุดและเพื่อให้ไวน์มีรสชาติขององุ่นที่สุกอย่างเต็มที่ การเก็บเกี่ยวจะทำในเวลาก่อนเข้ามืดในขณะที่องุ่นมีความเย็นและมีแนวโน้มน้อยกว่าที่จะทำลายระดับน้ำตาลซึ่งสามารถเกิดขึ้นในเวลากลางวันที่มีอากาศร้อน

การแปรรูป

(1) การกด (ครีซเซอร์) องุ่นจะถูกนำไปผ่านขั้นตอนการกดเพื่อแยกน้ำองุ่น ออกจากผิวองุ่น ก้านองุ่น และกากองุ่นอื่นๆ แต่องุ่นบางพวกจะข้ามขั้นตอนนี้ไปยังการกดเพื่อสกัดเมล็ดองุ่นทั้งหมด

(2) การหมัก ในการเริ่มต้นของการหมัก จะไม่มีการเติมสิ่งใดๆ นอกจากน้ำ น้ำองุ่นเข้มข้น แบคทีเรียมาโลแลคติก (Malolactic bacteria) ยีสต์ หรือยีสต์ซึ่งเพาะเลี้ยงให้เจริญเติบโตในน้ำองุ่น และอาหารของยีสต์ สารฆ่าเชื้อจุลินทรีย์ สารที่ทำให้ตกตะกอน หรือส่วนผสมในการหมักอื่นๆ ตามสมควร น้ำถูกนำมาใช้เพื่อให้การหมักดีขึ้น แต่ความหนาแน่นของน้ำองุ่นจะไม่ลดลงต่ำกว่าร้อยละ 22 ของระดับน้ำตาล การหมักจะเพิ่มขึ้นในถังไม้และแทงก์สแตนเลส

(3) การเก็บ

- ไวน์แดง เช่น Cabernet Sauvignon จะถูกเก็บไว้ในถังทรงกระบอกเป็นระยะเวลา 18 เดือน และเก็บในขวดอีก 18 เดือน ก่อนที่จะนำออกวางจำหน่าย

- ไวน์ขาว เช่น ชาโดเน่ จะถูกเก็บไว้ในถังทรงกระบอกเป็นระยะเวลา 18 เดือน และเก็บในขวดอีก 6 เดือน แต่ไวน์ขาวบางชนิด เช่น โซวินญอง ปล็องค์ จะถูกเก็บไว้ในถังทรงกระบอกหรือแทงก์ที่ทำจากเหล็กกล้าไร้สนิม เป็นระยะเวลา 4-6 เดือน และพร้อมที่จะบรรจุขวดออกวางจำหน่าย ดังนั้นระยะเวลาของการเก็บจะแตกต่างกันไปตามชนิดของไวน์ และความประสงค์ของผู้ทำไวน์

(4) การตกตะกอน เมื่อผ่านการหมักไวน์แล้ว ไวน์ส่วนใหญ่จะถูกนำไปเก็บไว้ในถังทรงกระบอกหรือแทงก์ที่ทำจากเหล็กกล้าไร้สนิม (Stainless Steel) เพื่อให้กากที่มีน้ำหนักมากตกไปอยู่ส่วนล่างของถังและสามารถถูกกำจัดออกไปได้เมื่อมีการส่งไวน์ไหลต่อไปยังถังอื่น

การบรรจุหีบห่อ

ปริมาตรบรรจุ การบรรจุไวน์ในขวดที่มีขนาดบรรจุตั้งแต่ 375 มิลลิลิตร ถึง 1.5 ลิตร (สำหรับขวดที่มีการบรรจุแบบพิเศษ) แต่โดยส่วนใหญ่จะบรรจุในขวดที่มีขนาดบรรจุ 750 มิลลิลิตร

ชนิดของวัสดุที่ใช้บรรจุหีบห่อ การบรรจุไวน์นั้นมีทั้งแบบที่บรรจุในขวด บรรจุในกล่องเตตราแพค หรือในกล่องปิดอากาศ ซึ่งอยู่ในกล่องที่มีปากเทไวน์ สำหรับการบรรจุด้วยขวด จะมีการปิดด้วยจุกคออร์ก แต่ในบางครั้งจะใช้จุกแบบปิดเกลียว

ฉลากและรายละเอียดที่กำหนดเกี่ยวกับฉลาก ฉลากของไวน์นาปา วัลเลย์ ถูกควบคุมโดยกองภาษีและการค้าแอลกอฮอล์และบุหรี กรมธนารักษ์แห่งสหรัฐอเมริกา(ทีทีบี) และสมาคมผู้ผลิตไวน์แห่งนาปา วัลเลย์ คำว่า นาปา วัลเลย์ นั้นต้องปรากฏชัดอยู่บนฉลากของไวน์ สำหรับไวน์ใดๆ ที่ใช้ชื่อของนาปา วัลเลย์ หรือชื่อย่อยที่มีที่ตั้งทั้งหมดอยู่ในบริเวณนาปา วัลเลย์

การควบคุมสินค้า

องค์กรที่มีหน้าที่รับผิดชอบในการตรวจสอบและควบคุมมี 2 องค์กร คือ เอ็นวีวี และ ทีทีบี

(1) นาปา วัลเลย์ วินท์เนอร์ส (เอ็นวีวี) (Napa Valley Vintners)

เอ็นวีวี เป็นองค์กรที่ไม่มีวัตถุประสงค์ในการแสวงหากำไรที่จัดตั้งขึ้นในปี ค.ศ. 1944 เอ็นวีวีมีหน้าที่รับรองว่าสิ่งซึ่งทางภูมิศาสตร์ นาปา วัลเลย์ สำหรับไวน์นั้นได้รับความคุ้มครองและได้ใช้อย่างเป็นธรรมทั่วโลกและในขณะเดียวกันก็มีหน้าที่ตรวจสอบข้อเท็จจริงของผู้ผลิตไวน์ว่ามีการปลูกองุ่นและผลิตไวน์ในบริเวณนาปา วัลเลย์ จริงหรือไม่ และในกรณีที่สงสัยว่ามีการใช้ชื่อนาปา วัลเลย์ กับสินค้าอย่างไม่ถูกต้อง เอ็นวีวีจะทำการตรวจสอบข้อเท็จจริง และยังสามารถที่จะเรียกร้องให้ทีบีทำการตรวจสอบได้ ภายใต้กฎหมายของประเทศสหรัฐอเมริกา

(2) กองภาษีและการค้าแอลกอฮอล์และบุหรี่ยุทธการกรมนารักษ์แห่งสหรัฐอเมริกา (ทีทีบี) (The Alcohol and Tobacco Tax and Trade Bureau of the U.S. Department of the Treasury: TTB)

ทีทีบี มีอำนาจตามกฎหมายที่จะควบคุมและตรวจสอบ ไวน์ทั้งหมดที่ขายอยู่ในประเทศสหรัฐอเมริกา และให้ความมั่นใจว่ามีการปฏิบัติตามสำเนาประมวลระเบียบของสหรัฐฯ (ซีเอฟอาร์) ลักษณะที่ 27 มาตรา 4.25 มาตรา 9.23 และมาตรา 9.3 โดยใช้อำนาจในการควบคุม และตรวจสอบ

(6) ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ไวน์นาปา วัลเลย์ เป็นไวน์ที่มีชื่อได้เปรียบจากลักษณะทางภูมิอากาศที่เอื้อต่อการผลิตไวน์ ฝีมือและประเพณีของกลุ่มผู้ทำไวน์นาปา วัลเลย์ ซึ่งได้มาจากการผลิตเป็นเวลานานกว่า 150 ปี การผสมผสานระหว่างปัจจัยธรรมชาติและมนุษย์ทำให้ นาปา วัลเลย์ มีลักษณะเฉพาะทั้งคุณภาพและคุณลักษณะพิเศษ

ลักษณะภูมิประเทศ

บริเวณที่มีการปลูกองุ่นในนาปา วัลเลย์ ตั้งอยู่ในเขตนาปา มลรัฐแคลิฟอร์เนีย ถูกแบ่งออกเป็นสองส่วนโดยแม่น้ำนาปา ซึ่งเป็นแม่น้ำที่ลึกและกว้างในทางตอนใต้ ไหลตามรอบนอกของหุบเขาที่แคบลงเรื่อยๆ และค่อยๆ ทยอยลง ลดลงมากกว่าช่องแคบเล็กน้อยไปเรื่อยๆ จนถึงจุดเริ่มต้นที่อยู่ทางเหนือ โครงสร้างภูมิประเทศของหุบเขาเปลี่ยนแปลงตามความยาวจากที่ราบบริเวณปากแม่น้ำและเนินเขาที่อ่อนโยนในตอนใต้ไปจนถึงปลายแคบสุดของหุบเขาในเมือง Calistoga ซึ่งอยู่ระหว่างกำแพงหน้าผาที่สูงชัน ณ เชิงเขาของภูเขาเซนต์ เฮเลนา (St. Helena) ไปทางตะวันออก และเทือกเขามาयाคามัส (Mayacamas) ในป่าไปทางตะวันตก หุบเขานี้ได้ล้อมรอบพื้นดินระหว่างแนวเขามาयाคามัส (Mayacamas) ทางด้านตะวันตกและทางเหนือ และแนวเขาวาคา (Vaca) ในด้านตะวันออก

ธรณีวิทยา

ประวัติทางธรณีวิทยา ประกอบกับภูมิประเทศข้างต้นส่งผลให้นาปา วัลเลย์ อุดมไปด้วยดินหลากหลายชนิดที่มีลักษณะพิเศษไม่เหมือนที่อื่น ได้แก่ ดินภูเขาไฟ ดินทะเล ดินโลนที่น้ำพัดพา แยกเป็นชนิดย่อยได้อีกมากกว่า 30 ชนิด ลักษณะของดินที่เฉพาะเช่นนี้ ทำให้องุ่นของนาปา วัลเลย์ มีขนาดเล็กกว่าองุ่นโดยทั่วไป แต่มีสีและรสชาติที่เข้มข้นกว่าองุ่นที่อื่น

ลักษณะภูมิอากาศ

ด้วยลักษณะการวางตัวของภูเขาและอิทธิพลจากมหาสมุทรแปซิฟิก ทำให้นาปา วัลเลย์ มีสภาพอากาศปานกลางเหมาะสมกับการเติบโตขององุ่นที่ใช้ทำไวน์ ช่วงกลางวันมีแสงอาทิตย์ มีอากาศอุ่นและความแห้ง และมีอากาศเย็นในช่วงกลางคืน ทำให้ผลองุ่นสุกอย่างเท่าๆกัน นอกจากนี้ ความแตกต่างที่ชัดเจนของหุบเขาทำให้เกิดลักษณะภูมิอากาศย่อยต่างๆ ซึ่งแต่ละลักษณะของภูมิศาสตร์ จะมีความเหมาะสมต่อการปลูกองุ่นพันธุ์ที่แตกต่างกันไป

ปัจจัยที่เกี่ยวกับมนุษย์

ผู้ผลิตไวน์ ได้ผลิตไวน์ของนาปา วัลเลย์ โดยใช้วินัยและฝีมือของตนตลอดการผลิตตั้งแต่การปลูกต้นองุ่น ถึงขั้นตอนสุดท้ายของการผลิตไวน์ เพื่อให้ได้ประโยชน์สูงสุดจากสภาพภูมิอากาศย่อยและดินที่หลากหลาย ผู้ผลิตไวน์ จึงต้องเริ่มการผลิตโดยใช้ความพยายามและความรู้ที่ได้มาซึ่งกับการออกแบบพื้นที่เพาะปลูกองุ่นที่เหมาะสมที่สุด ตั้งแต่การทำให้ก้านกิ่งอกใหม่บางลง วิธีการลดการใช้ยาฆ่าแมลง ไปจนถึงการใช้เทคนิคในการพรวนดินและเล็มกิ่ง ไวน์ของนาปา วัลเลย์ มีหลายชนิด ดังนั้นผู้ผลิตไวน์ จึงต้องทำให้แน่ใจว่ากระบวนการผลิตนั้นได้ถูกออกแบบให้เหมาะสมกับไวน์แต่ละ

ชนิด ประเพณีและวินัยที่ผู้ผลิตไวน์มีอยู่ร่วมกัน เป็นสิ่งที่ประกันคุณภาพที่เป็นมาตรฐานของไวน์ ในขณะที่ผู้ผลิตไวน์ ซึ่งมีความจงรักภักดีต่อธรรมเนียมประเพณีของโรงกลั่นไวน์ของพวกเขา เป็นปัจจัยที่ช่วยนำเอารสชาติและสัมผัสที่โดดเด่นของไวน์แต่ละชนิดออกมา เวลาที่เหมาะสมสำหรับแต่ละขั้นตอนการผลิตและวิธีการในการหมักไวน์แต่ละชนิดนั้นแตกต่างกันไป

ประวัติความเป็นมา

วัลเลย์ ตั้งเดิมเป็นหุบเขาที่ชาวอินเดียนส์ แวปโป ได้เข้ามาตั้งถิ่นฐานและตั้งชื่อว่า นาปา มีความหมายว่า เมืองที่มีความอุดมสมบูรณ์ ชื่อนี้ได้ถูกนำมาใช้โดยผู้เข้ามาตั้งถิ่นฐานต่อไป ในปี ค.ศ. 1861 ได้มีการสร้างโรงกลั่นเหล้าองุ่นโรงแรกขึ้นใน นาปา วัลเลย์ รวมถึงโรงกลั่นเหล้าองุ่นชาร์ลส์ ครัก (Charles Krug) ซึ่งยังคงดำเนินกิจการมาจนถึงปัจจุบัน จนถึงปี ค.ศ. 1889 โรงกลั่นเหล้าองุ่นจำนวนมากกว่า 140 โรงได้เกิดขึ้นในนาปา วัลเลย์ และในปีเดียวกันไวน์ นาปา วัลเลย์ ได้รับอนุญาตจากชาวฝรั่งเศสให้เข้าร่วมการแข่งขันไวน์ในประเทศฝรั่งเศสเป็นครั้งแรกซึ่งได้รับรางวัลจำนวน 20 รางวัลในงานปารีส เวิลด์ส แฟร์ (Paris World's Fair)

ในปี 1890-1899 อุตสาหกรรมไวน์นาปา วัลเลย์ ได้รับผลกระทบอย่างหนักและต้องสะดุดเมื่อไร่องุ่นใน นาปา วัลเลย์ ได้ถูกทำลายโดยแมลงชนิดหนึ่งที่มีชื่อว่า Phylloxera หลังจากนั้น สหรัฐอเมริกาได้มีการห้ามผลิตและขายเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ไปจนถึงปี ค.ศ.1933 ในช่วงระยะเวลานี้ โรงกลั่นเหล้าองุ่นนาปา วัลเลย์ หลายโรงอยู่รอดโดยการผลิตเหล้าองุ่นศักดิ์สิทธิ์ทางศาสนาซึ่งได้รับอนุญาต หลังจากช่วงระยะเวลานี้ อุตสาหกรรมไวน์นาปา วัลเลย์ ได้เริ่มฟื้นตัวด้วยการเจริญเติบโตอย่างต่อเนื่องในการผลิตไวน์ตลอดระหว่างปี ค.ศ.1940-1950 และในช่วงปี ค.ศ.1951-1960 ไวน์ชั้นดีจำนวนมากได้ถูกผลิตขึ้นในนาปา วัลเลย์ นอกจากนี้ นาปา วัลเลย์ ยังเป็นสถานที่ท่องเที่ยวของผู้ที่ต้องการท่องเที่ยวโรงงานผลิตเหล้าองุ่นและชิมรสชาติของไวน์นาปา วัลเลย์ ในปี ค.ศ. 1976 นาปา วัลเลย์ อยู่ในตำแหน่งภูมิภาคไวน์ที่มีความโดดเด่นและมีชื่อเสียงในระดับนานาชาติ เมื่อไวน์จำนวน 2 ชนิดได้รับการตัดสินใจให้เป็นไวน์ขาวที่ทำจากองุ่นชาวดอนเน (Chardonnay) และไวน์แดง คาร์เบอร์เนท์ โซวินญอง (Cabernet Sauvignon) ที่ดีที่สุด โดยผู้ตัดสินไวน์ชาวฝรั่งเศสในกรุงปารีสโดยการปิดตาชิมไวน์ที่มีชื่อเสียงของฝรั่งเศสหลากหลายชนิด จากนั้นเป็นต้นมาอุตสาหกรรมไวน์นาปา วัลเลย์ ได้เติบโตอย่างต่อเนื่องและเป็นที่ยอมรับท่ามกลางไวน์ที่ดีที่สุดในโลก ดังนั้น นอกจากนาปา วัลเลย์จะเป็นเครื่องหมายรับรองในประเทศสหรัฐแล้ว นาปา วัลเลย์ยังได้ถูกจดทะเบียนเป็นสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ในสหภาพยุโรปและประเทศอินเดีย

(7) ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การผลิตนาปา วัลเลย์ (Napa valley) บริเวณที่มีการปลูกองุ่นใน นาปา วัลเลย์ ตั้งอยู่ในเขตนาปาลรัฐแคลิฟอร์เนีย โดยมีจุดเริ่มต้นอยู่ที่แนวเขตนานาปาและแนวเขตโซโนมาที่เชื่อมกันกับแนวเขตนานาปาและแนวเขตเลค เขตแดนนี้ครอบคลุมถึง

- (1) แนวเขตนานาปาและแนวเขตเลค
 - (2) พูทท์ ครีก (Putah Creek) และชายฝั่งทางตะวันตกและทางใต้ของทะเลสาบเบอร์รี่เอชซา (Berryessa)
 - (3) แนวเขตนานาปาและแนวเขตโซลาโน และ
 - (4) แนวเขตนานาปาและแนวเขตโซโนมาไปจนถึงจุดเริ่มต้น
- ซึ่งมีพื้นที่ทั้งหมด 44,000 เอเคอร์ (178,061,682.5856 ตารางเมตร) รายละเอียดตามแผนที่

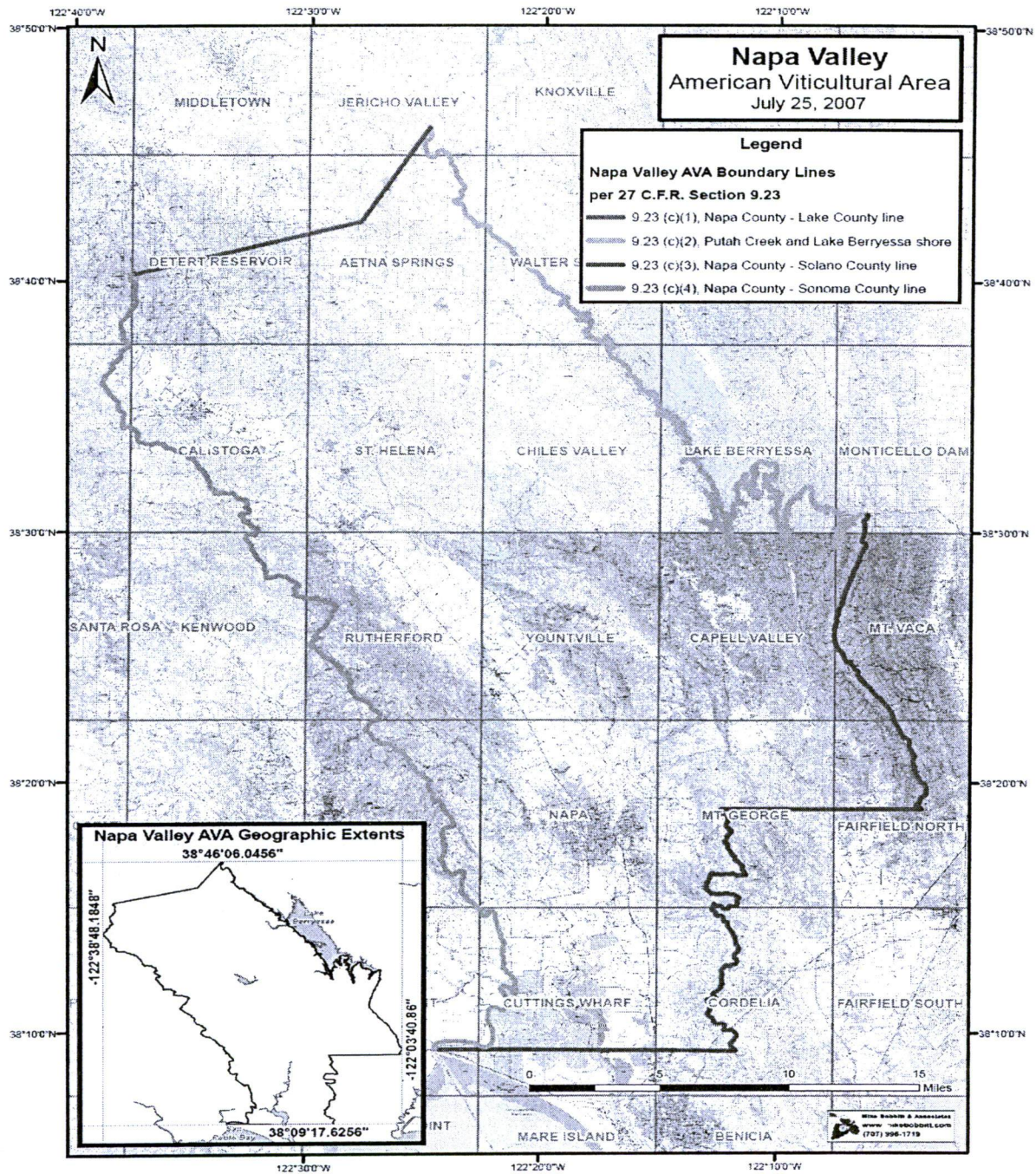
(8) เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

ผู้ขอขึ้นทะเบียนต้องมีหนังสือแจ้งต่อนายทะเบียน หากภายหลังปรากฏว่า“นาปา วัลเลย์ (Napa valley)” ไม่ได้รับการคุ้มครองตามกฎหมายของประเทศสหรัฐอเมริกา อีกต่อไปแล้ว

(9) การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

- (1) ผลองุ่นที่นำมาใช้ผลิตไวน์ นาปา วัลเลย์ จะต้องเป็นองุ่นที่ปลูกขึ้นในบริเวณนาปา วัลเลย์ อย่างน้อยร้อยละ 85 ของปริมาณองุ่นที่ใช้ในการทำไวน์ทั้งหมด
- (2) ไวน์ของนาปา วัลเลย์ จะต้องถูกผลิตและบรรจุในมลรัฐแคลิฟอร์เนีย
- (3) ผู้ผลิตไวน์ที่ผลิตไวน์จากองุ่นที่ปลูกในเขตพื้นที่การปลูกไวน์นาปา วัลเลย์ จะต้องเก็บบันทึกการผลิตที่ถูกต้องไว้เพื่อการตรวจสอบโดยเอ็นวีวี และทีทีบี

แผนที่แหล่งภูมิศาสตร์ นาปา วัลเลย์ (Napa Valley)



ขอบเขตพื้นที่การผลิตนาปา วัลเลย์ (Napa Valley) บริเวณที่มีการปลูกองุ่นใน นาปา วัลเลย์ ตั้งอยู่ในเขตนาปามลรัฐแคลิฟอร์เนีย โดยมีจุดเริ่มต้นอยู่ที่แนวเขตนาปาและแนวเขตโซโนมาที่เชื่อมกันกับแนวเขตนาปาและแนวเขตเลค เขตแดนนี้ครอบคลุมถึง

- (1) แนวเขตนาปาและแนวเขตเลค
- (2) พูทาร์ ครีก (Putah Creek) และชายฝั่งทางตะวันตกและทางใต้ของทะเลสาบเบอร์รี่เอชซา (Berryessa)
- (3) แนวเขตนาปาและแนวเขตโซลาโน และ
- (4) แนวเขตนาปาและแนวเขตโซโนมาไปจนถึงจุดเริ่มต้น

ซึ่งมีพื้นที่ทั้งหมด 44,000 เอเคอร์ (178,061,682.5856 ตารางเมตร)