



ประกาศกรมทรัพย์สินทางปัญญา

เรื่อง การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

Champagne (แชมเปญ).

ทะเบียนเลขที่ สช 49200009

เพื่อให้การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์เป็นไปตาม พระราชบัญญัติคุ้มครอง
สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ พ.ศ. 2546 อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 32 แห่งพระราชบัญญัติ
ระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน พ.ศ. 2534 แก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติระเบียบบริหาร
ราชการแผ่นดิน (ฉบับที่ 5) พ.ศ. 2545 กรมทรัพย์สินทางปัญญาจึงออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ให้ขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ Champagne (แชมเปญ) คำขอเลขที่
48200015 ทะเบียนเลขที่ สช 49200009 ซึ่งมีรายการทางทะเบียน ตามบัญชีแนบท้าย
ประกาศฉบับนี้

ทั้งนี้ ตั้งแต่วันที่ 23 มิถุนายน 2549

ประกาศ ณ วันที่ 28 มิถุนายน 2549

(นายคณิสสร นาวานุเคราะห์)

อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

๓๗/๔๙

คำขอนี้มีผลตั้งแต่วันที่ขึ้นคำขอขึ้นทะเบียน 12 ตุลาคม 2548

(นางปัจฉิมา ธนสันติ)
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

30 ก.ย. 2556

Champagne (แชมเปญ)

| | | | |
|----------------------------|---|-------------------|----------------|
| (1) เลขที่คำขอ | 48200015 | ทะเบียนเลขที่ | สช 49200009 |
| (2) วันที่ยื่นคำขอ | 12 ตุลาคม 2548 | วันที่ขึ้นทะเบียน | 12 ตุลาคม 2548 |
| (3) ผู้ยื่นคำขอขึ้นทะเบียน | คณะกรรมการกลุ่มผู้ประกอบการวิชาชีพเกี่ยวกับไวน์แห่งแคว้นแชมเปญ (Comite Interprofessionnel du Vin de Champagne (CIVC)) ที่อยู่ 5 รู อ็องรี มาร์แต็ง, เอแปร์เน่ เซเด็ก ฟร็อง, 51204 ประเทศสาธารณรัฐฝรั่งเศส | | |

(4) คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติ หรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

แชมเปญ (Champagne) หรือของปาดูในภาษาฝรั่งเศส หมายถึง ไวน์ชนิดมีฟองที่ได้จากองุ่นพันธุ์ ชาโดเน่ พันธุ์ปีโนนัวร์ และพันธุ์ปีโนเมอว์เนีย่ ที่ปลูกในพื้นที่เพาะปลูกตามที่กำหนดในแคว้นของปาดู (Champagne) และผ่านกระบวนการผลิตทุกขั้นตอนโดยถูกต้องตามหลักปฏิบัติในท้องถิ่นเป็นกรรมวิธีของชาวของเปอนวส (Methode Champenoise) ในแคว้นของปาดู ซึ่งเป็นเขตที่ตั้งอยู่ทางตะวันออกเฉียงเหนือของประเทศสาธารณรัฐฝรั่งเศส เพื่อให้ได้คุณภาพตามหลักประเพณีที่ถือปฏิบัติสืบต่อกันมา

ลักษณะของสินค้า

(1) พันธุ์องุ่นที่ใช้ ซึ่งได้รับอนุญาตให้ปลูกได้ในแคว้นของปาดูมีทั้งหมดสามชนิด ได้แก่

1. พันธุ์องุ่นขาวชาโดเน่ (Chardonnay)
2. พันธุ์องุ่นดำปีโนนัวร์ (Pinot noir)
3. พันธุ์องุ่นดำปีโนเมอว์เนีย่ (Pinot Meunier)

(2) ลักษณะทางกายภาพ

เป็นของเหลว สีอ่อนหรือเข้มตามพันธุ์องุ่นที่ใช้ เป็นไวน์มีฟอง เมื่อเปิดจุกคออร์กอกจะมีฟองพุ่งออกมา

กระบวนการผลิต

ปัจจัยทางธรรมชาติและมนุษย์หรือเงื่อนไขที่มีอยู่ในแคว้นของปาดูเท่านั้นเป็นสิ่งจำเป็นในการผลิตแบ่งเป็นหลักใหญ่ๆ ได้ดังนี้

การปลูกและเก็บเกี่ยว

- (1) ต้องปลูกองุ่นเฉพาะพันธุ์ที่ได้รับอนุญาตและปลูกในเขตพื้นที่ที่กำหนดในแคว้นของปาดูเท่านั้น
- (2) การตัดองุ่น เป็นการจำกัดจำนวนองุ่น เป็นส่วนสำคัญเพื่อให้ได้ไวน์ที่มีคุณภาพ วิธีการตัดองุ่นที่ให้ทำได้มี 4 แบบ ได้แก่ แบบชาบลิส์ (Chablis) แบบกอร์ดง (Cordon) แบบกูโย (Guyot) และแบบกูโยดับเบิล (Guyot double)
- (3) วิธีการปลูก การตัดแต่งกิ่ง การมัดผูก การเล็มกิ่ง การใช้ปุ๋ย และการดำเนินการอื่นๆ เพื่อให้ได้ผลองุ่นคุณภาพต้องเป็นไปตามหลักปฏิบัติแห่งแคว้นของปาดู

(4) การเก็บเกี่ยวผลองุ่นสดจากต้นองุ่นในไร่ อากาศจะเป็นสิ่งที่กำหนดว่าจะเก็บเกี่ยวเมื่อใด ซึ่งจะแตกต่างกันไปตามหมู่บ้านของเขตแชมเปญและพันธุ์องุ่น ตามปกติการเก็บเกี่ยวจะเริ่มในฤดูใบไม้ร่วง ประมาณหนึ่งร้อยวันหลังจากได้ผลผลิต การเก็บเกี่ยวกระทำอย่างปราณีด้วยการใช้มือเก็บเท่านั้น และคัดเก็บเฉพาะที่เป็นส่วนดีให้เร็วที่สุดเท่าที่จะทำได้

(5) ผลองุ่นสดที่เก็บมาต้องใส่ในภาชนะที่มีช่องระบายอากาศตามที่กำหนดและขนไปยังศูนย์คั้นน้ำองุ่นอย่างรวดเร็ว ซึ่งเป็นสถานที่ที่กำหนดขึ้นเฉพาะในแคว้นของปาดู เพื่อร่นระยะเวลาขนส่งและคงสภาพที่ดีของน้ำองุ่น

การแปรรูป

(1) การคั้นน้ำองุ่น

- ต้องคั้นในศูนย์คั้นน้ำองุ่นที่ได้กำหนดขึ้นเฉพาะในแคว้นของปาญ ซึ่งต้องปฏิบัติตามข้อบังคับที่กำหนดไว้เฉพาะ โดยผู้ประกอบวิชาชีพเกี่ยวกับเหล้าองุ่นแห่งแคว้นของปาญและสถาบันรับรองสัญลักษณ์แสดงแหล่งผลิตแห่งชาติ (INAO) และคั้นด้วยเทคนิคและวิธีการที่กำหนดอย่างเคร่งครัด

- เทคนิคการคั้นน้ำองุ่นที่กำหนด เช่น ผลองุ่นต้องนำไปวางในที่คั้นที่ไม่ทำให้ผลองุ่นได้รับความเสียหาย การคั้นน้ำต้องทำด้วยเครื่องมือที่สามารถรับองุ่นได้ตามปริมาณที่กำหนดและสามารถแบ่งบรรจุน้ำองุ่นสดโดยถูกต้องตามหลักปฏิบัติ น้ำองุ่นสดที่ได้หลังสิ้นสุดกระบวนการคั้น เกินกว่าผลผลิตสูงสุดจากการคั้นที่ได้รับอนุญาตเรียกว่า "น้ำองุ่นส่วนเกิน" จะถูกแยกออก

- วิธีการคั้นน้ำองุ่น มี 2 วิธีหลัก คือ การคั้นแบบแนวตรงแบบดั้งเดิมโดยกดที่ไซ้คั้นอยู่กับที่ (Fixed press-pan) และ การคั้นแบบใช้ลมหรือแก๊ส (Pneumatic press)

(2) การหมักครั้งแรก (First Fermentation)

เป็นขั้นตอนการหมักให้น้ำองุ่นกลายเป็นเหล้า โดยหมักในภาชนะขนาดใหญ่ จะได้เหล้าองุ่นที่ไม่มีฟอง

(3) การผสม (Blending)

การผสม เป็นวิธีการเฉพาะและคงที่ เป็นการผสมผสานน้ำองุ่นจากไร่ต่างๆ องุ่นพันธ์ต่างๆ ซึ่งเป็นธรรมเนียมประเพณีที่มีมาตั้งแต่อดีตและรักษาไว้ให้เห็นอย่างชัดเจนจนกระทั่งถึงทุกวันนี้ เป็นศิลปะของชาวของเปอโนวส

(4) การหมักครั้งที่สอง

เป็นลักษณะเฉพาะอย่างหนึ่งของการทำเหล้าองุ่นแห่งแคว้นของปาญที่ทำให้มีชื่อเสียงไปทั่วโลก เมื่อทำการผสมโดยสมบูรณ์แล้วจะนำไปบรรจุลงในขวด โดยยีสต์จะทำปฏิกิริยาอย่างช้าๆ กับน้ำตาลในการหมักครั้งที่สองในขวดที่ปิดจุกและเก็บไว้ในที่เย็น ปรากฏการณ์ธรรมชาติจะทำให้เกิดฟองและความใสที่บริสุทธิ์ ซึ่งการเกิดฟองนี้เป็นลักษณะเฉพาะของแชมเปญ โดยมีระยะเวลาในการหมักประมาณ 6 ถึง 8 สัปดาห์

(5) การบ่ม

หลังจากการหมักครั้งที่สองแล้ว ขวดบรรจุเหล้าองุ่นจะเก็บไว้ในห้องใต้ดินเป็นเวลานาน เพื่อบ่มยีสต์จนได้เหล้าองุ่นชั้นเลิศที่เป็นลักษณะเฉพาะของแชมเปญ ตามกฎหมายต้องใช้ระยะเวลาในการบ่มไม่น้อยกว่า 15 เดือนหรือ 3 ปี

(6) การเขย่า

ในระหว่างที่เก็บเหล้าองุ่นในห้องใต้ดิน โดยการเก็บในที่เก็บขวดแบบเฉพาะ และต้องมีการหมุนขยับขวดอย่างเป็นช่วงสม่ำเสมอ เพื่อให้ตะกอนในระหว่างการหมักครั้งที่สองมารวมตัวกันที่ฝาขวดและนำตะกอนออกจากขวด

(7) การนำตะกอนออกจากขวด

ต้องกระทำโดยไม่ให้น้ำเหล้าองุ่นเทออกจากขวด กระบวนการนี้เป็นส่วนหนึ่งของวิธีการ

(8) การเพิ่มปริมาณเหล้าองุ่นและน้ำตาล

และเมื่อนำเอาตะกอนออกจากขวดแล้ว เติมน้ำเหล้าองุ่นและน้ำตาลตามประเภทของเหล้าองุ่นที่ต้องการ เช่น ประเภทไม่หวานมาก (Brut) ประเภทไม่หวาน (Extra-dry) ประเภทหวานปานกลาง (Semi-dry) จากนั้นจะใส่จุกคอร์คและติดฉลากรับรอง

การบรรจุหีบห่อ

(1) รายละเอียดบนฉลากต้องประกอบด้วยคำว่า "CHAMPAGNE" ด้วยตัวอักษรที่เด่นชัด สัญลักษณ์ควบคุมแหล่งที่มาของ "Champagne" จะต้องปรากฏด้วยตัวอักษรที่ชัดเจนและอ่านง่ายเช่นเดียวกัน

(2) วันที่บรรจุสินค้าระบุไว้บนฉลาก

(3) ภาชนะที่ใช้ในการบรรจุ ต้องทำด้วยแก้วเท่านั้น และปิดด้วยจุกรูปทรงเห็ดทำจากไม้ก๊อก หรือวัสดุอื่นที่สามารถสัมผัสกับอาหารได้ โดยยึดไว้ด้วยตัวยึด ฝาปิด และหากจำเป็น ทับด้วยแผ่นโลหะแล้วหุ้มด้วยแผ่นวัสดุที่คลุมจุกปิดทั้งหมด จากนั้นคลุมคอขวดทั้งหมดหรือบางส่วน หรือปิดด้วยจุกประเภทอื่นที่เหมาะสมสำหรับขวดที่มีความจุอย่างน้อย 0.2 ลิตร

การควบคุมสินค้า

สถาบันรับรองสัญลักษณ์แสดงแหล่งผลิตแห่งชาติ (INAO) มีหน้าที่ตามกฎหมายของสาธารณรัฐฝรั่งเศส ในการควบคุมกระทำโดยเจ้าหน้าที่ของ INAO หรือโดยคณะผู้แทนทางเทคนิคที่รับรองโดย INAO

(5) ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ แหล่งกำเนิดที่ทำให้ไวน์แชมเปญมีชื่อเสียง เกิดจากองุ่นพันธุ์ดี ดินอุดมสมบูรณ์ และสภาพอากาศที่เหมาะสมสำหรับการเจริญเติบโตได้ดีที่สุด ข้อดีเหล่านี้พบได้ในแหล่งผลิตของแคว้นชองปาญ โดยเริ่มต้นที่แคว้นชองปาญ ซึ่งอยู่ทางไปตะวันออกเฉียงเหนือของประเทศสาธารณรัฐฝรั่งเศส ลักษณะของดินเป็นดินชอล์กสีขาวสามารถเก็บความร้อนได้อย่างต่อเนื่อง ทำให้เกิดความชื้นออกไปอย่างง่ายดาย และการปลูกองุ่นบนพื้นที่ลาดเอียงทำให้ได้รับแสงแดดทั่วถึง จึงทำให้ได้อองุ่นมีคุณภาพดีเลิศ ซึ่งถือว่าเป็นลักษณะเฉพาะของแชมเปญที่มีความผสมกลมกลืนระหว่างพื้นที่และองุ่น นอกจากนี้ปัจจัยจากมนุษย์ที่มีบทบาทอย่างมากตั้งแต่การเพาะปลูก ตัดแต่งกิ่งองุ่น จนกระทั่งถึงกรรมวิธีหมัก การผสม การถ่ายตะกอนตามวิธีของชาวชองปาญอันเป็นกรรมวิธีดั้งเดิมที่ได้มีการพัฒนามาจนสืบมาถึงปัจจุบัน

ประวัติความเป็นมา ไวน์จากเขตแชมเปญเป็นที่รู้จักกันมาตั้งแต่ยุคกลาง ต่อมาจวบจนคริสต์ศตวรรษที่ 19 เหล้าองุ่นที่ไม่มีฟองได้พัฒนามาเป็นเหล้าองุ่นที่มีฟอง และได้รับความนิยมเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ มาในฐานะที่เป็นเครื่องดื่มชั้นเลิศที่นิยมนำมาใช้ในการเฉลิมฉลองของบรรดาชนชั้นสูง นับตั้งแต่สงครามโลกครั้งที่สอง แชมเปญได้รับการกล่าวขวัญถึง ดังคำกล่าวของวินสตัน เอส เชอร์ชิล ในปีค.ศ. 1918 ว่า " ท่านสุภาพบุรุษทั้งหลายได้โปรดจำไว้ว่า ไม่ใช่แค่ฝรั่งเศสเท่านั้นที่เรากำลังต่อสู้ แต่เรากำลังต่อสู้กับแชมเปญด้วย"

ทั้งนี้ การเพาะปลูกองุ่นและผลิตสุราที่ทำจากองุ่นที่เพาะปลูกในเขตพื้นที่การผลิตที่ได้กำหนดไว้ในเขตแชมเปญด้วยวิธีการเพื่อให้ได้คุณภาพ ตามหลักประเพณีที่ดีปฏิบัติสืบต่อกันมาตั้งแต่ศตวรรษที่ 17

(6) ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตบริเวณตะวันออกเฉียงเหนือ ทางใต้ของสาธารณรัฐฝรั่งเศส รายละเอียดตามแผนที่

(7) เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

ผู้ขอขึ้นทะเบียนต้องมีหนังสือแจ้งต่อนายทะเบียน หากภายหลังปรากฏว่าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ CHAMPAGNE (แชมเปญ) ไม่ได้รับความคุ้มครองตามกฎหมายของประเทศสาธารณรัฐฝรั่งเศสอีกต่อไปแล้ว

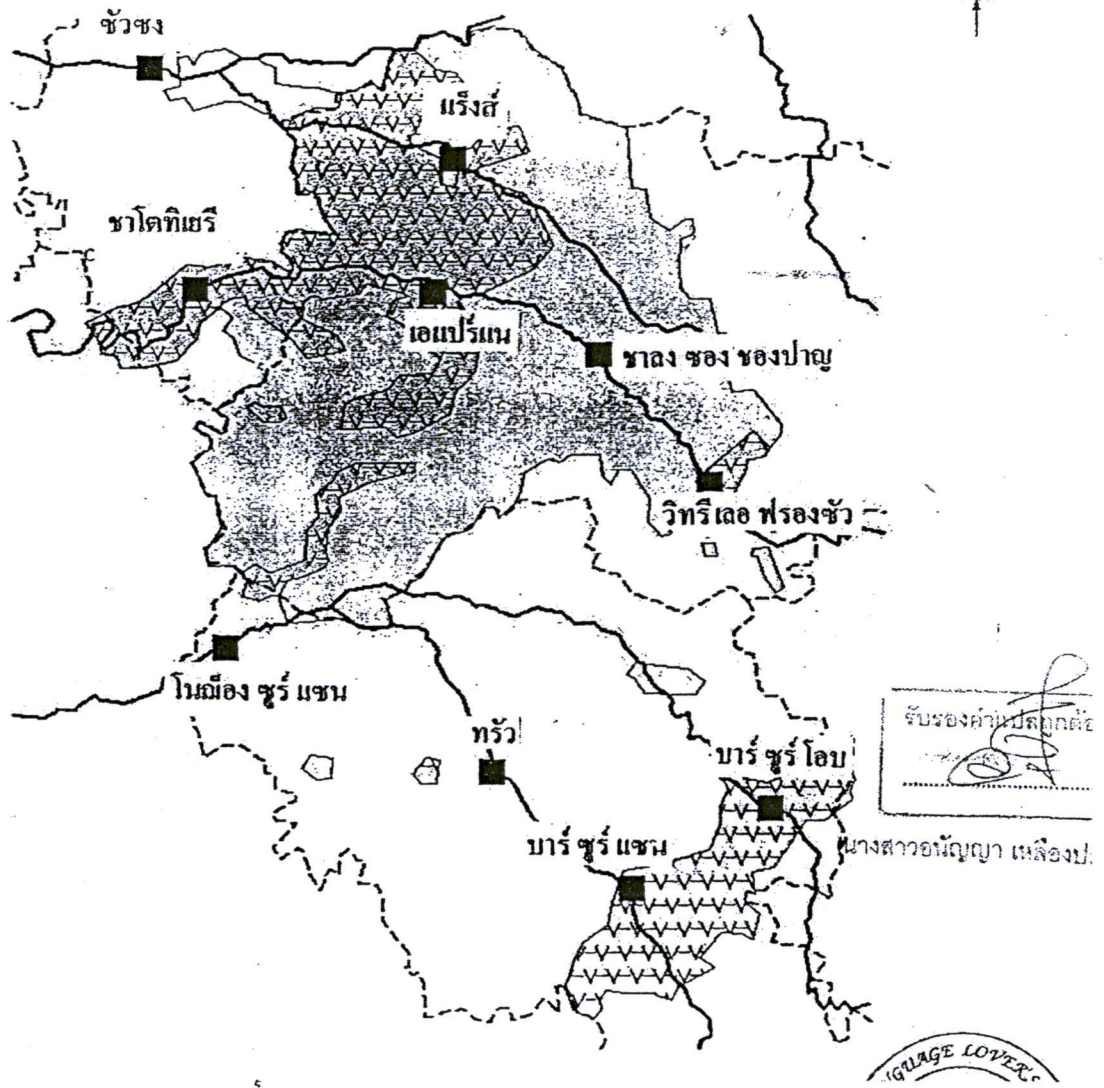
(8) การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

- (1) แชมเปญจะต้องมีการผลิตและบรรจุหีบห่อในพื้นที่เดียวกัน
- (2) ผลองุ่นที่เพาะปลูกในเขตแชมเปญเป็นวัตถุดิบในการผลิตไวน์แชมเปญจะต้องมาจากพื้นที่การผลิตองุ่นที่ได้รับอนุญาต

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์

แชมเปญ (Champagne)

พื้นที่ทางภูมิศาสตร์ที่เป็นแหล่งกำเนิดเหล้าองุ่นที่ได้รับสัญลักษณ์แสดงแหล่งที่มาที่มีการควบคุมแห่งแคว้นแชมเปญ



พื้นที่ปลูกและผลิตแชมเปญ(Champagne) อยู่ในแคว้นแชมเปญ ซึ่งตั้งอยู่ทางทิศ ตะวันออกเฉียงเหนือของประเทศสาธารณรัฐฝรั่งเศส