



กรมทรัพย์สินทางปัญญา  
กระทรวงพาณิชย์

เล่มที่ 16

เลขที่ประกาศ 58

วันที่ประกาศโฆษณา 17 มิถุนายน 2556

ประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เลขที่คำขอ

50200030

วันที่ยื่นคำขอ 11 มกราคม 2550

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ PISCO CHILE (พิสโก ชิลี)

รายการสินค้า

สุรา

ผู้ขอขึ้นทะเบียน

แอสโซซิเอซิออน เด โปรดักตอเรส เด พิสโก เอ.จี.

(Asociación de Productores de Pisco de Chile A.G.)

ที่อยู่

ลอส คาร์เรรา เอ็น 380, ดีพาร์ทอเมนโต 414, ลา เซเรนา ประเทศสาธารณรัฐชิลี

1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

**PISCO CHILE (พิสโก ชิลี)** หมายถึง สุราที่กลั่นมาจากองุ่นหลากหลายสายพันธุ์ที่ได้ปลูกภายในพื้นที่ที่สามและสี่ของประเทศสาธารณรัฐชิลี ได้แก่ เขตพื้นที่อทาคาม่า (Atacama) และเขตพื้นที่โคควิมโบ (Coquimbo) ซึ่งเป็นเขตพื้นที่การผลิตพิสโก ชิลี

ลักษณะของสินค้า

(1) พิสโกส่วนใหญ่ทำมาจากองุ่นมัสแคท (Muscat Grapes) ได้แก่องุ่นในสายพันธุ์ Vitis Vinifera L. ที่ได้ปลูกในเขตพื้นที่การผลิตพิสโก ตามพระราชกฤษฎีกา เลขที่ 521 พ.ศ. 2543 มาตรา 5 ได้กำหนดรายชื่อพันธุ์องุ่นที่สามารถนำมาผลิตพิสโกในเขตพื้นที่การผลิตพิสโก (Pisco-producing zone) ที่ให้ลักษณะเด่นในเรื่องรสชาติ โดยมีสายพันธุ์ต่างๆ ดังต่อไปนี้

- พันธุ์อเล็กซานเดรีย มัสแคท หรืออิตาลิก เกรป (Alexandria Muscat or Italic grape)
- พันธุ์โรสมัสแคท (Rose Muscat)
- พันธุ์โทรอนเทล (Torontel)
- พันธุ์ออสเตรีย มัสแคท (Austrian Muscat)
- พันธุ์เปโดร จิเมเนซ (Pedro Jimenez)
- พันธุ์ไวท์มัสแคท หรือเออร์ลี่ มัสแคท (White or Early Muscat)
- พันธุ์ชาเซลาส มัสเค วไร (Chasselas Musque Vrai)
- พันธุ์เยลโล มัสแคท (Yellow Muscat)

- พันธุ์คาเนลลี มัสแคท (Canelli Muscat)
- พันธุ์ฟรอนติกันาน มัสแคท (Frontignan Muscat)
- พันธุ์แฮมเบิร์ก มัสแคท (Hamburg Muscat)
- พันธุ์แบลค มัสแคท (Black Muscat)
- พันธุ์ออเรนจ์ มัสแคท (Orange Muscat)

(2) ประเภทของพิสโก ซิลี

- Pisco corriente หรือ tradicional มีปริมาณของแอลกอฮอล์อยู่ที่ 30 ดีกรี มีสีเหลืองอ่อน รสนุ่มและมีกลิ่นหอมหวาน
- Pisco especial มีปริมาณของแอลกอฮอล์อยู่ที่ 35 ดีกรี มีสีเหลืองเข้มและรสชาติเข้มกว่า Pisco corriente หรือ tradicional
- Pisco reservado มีปริมาณของแอลกอฮอล์อยู่ที่ 40 ดีกรี มีสีและรสชาติคล้าย Pisco especial
- Gran pisco 43 มีปริมาณของแอลกอฮอล์อยู่ที่ 43 ดีกรี ไม่มีรสหวานเหมือนพิสโก 3 ประเภทข้างต้นแต่มีสีเหลืองเข้มและกลิ่นที่แรง

(3) ลักษณะทางกายภาพ พิสโก ซิลี มีกลิ่นหอม ใส ดื่มง่าย มีสีเหลืองอ่อนไปจนถึงเหลืองเข้มหรือสีอำพันแล้วแต่ประเภทของพิสโก

**2. กระบวนการผลิต**

**การเพาะปลูก**

- (1) การตั้งจุดปลูกขึ้นอยู่กับประเภทของพื้นดิน สามารถมีขนาด 2.5 x 2.5 เมตร ถึง 4.0 x 4.0 เมตร
- (2) ระบบการเพาะปลูกที่แพร่หลายคือ ระบบการเพาะปลูกแบบเพอร์โกลา (Pergola) โดยการใช้ตะแกรงเหล็กที่มีช่องขนาด 0.5 เมตร ระหว่างต้นและมีความสูงกว่า 2 เมตร
- (3) ระบบการชลประทานน้ำหยดที่เป็นน้ำบริสุทธิ์ละลายมาจากเทือกเขาแอนดิสและจ่ายมายังบริเวณที่ปลูกองุ่น โดยการทำร่องน้ำตามจำนวนของแถวองุ่น ซึ่งร่องน้ำนี้จะปักหลักตามสภาพของพื้นดินในระดับความสูงจาก 0.50 – 0.75 เมตร ขนาดทั้งสองข้างของแถวต้นองุ่น

**การเก็บเกี่ยว**

- (1) การเก็บเกี่ยวผลองุ่นเพื่อนำมาผลิตสุราพิสโก ซิลี จะใช้แรงงานคนเท่านั้น
- (2) การเก็บเกี่ยวจะทำในช่วงระหว่างเดือนกุมภาพันธ์ – พฤษภาคม เพื่อให้ผลองุ่นมีระดับปริมาณน้ำตาลที่เหมาะสม

**การคั้นผลองุ่น**

- (1) พวงองุ่นจะนำมาคั้นโดยเครื่องคั้นสำหรับคั้นเพื่อให้ได้น้ำองุ่นดิบ เพื่อให้ได้น้ำองุ่นดิบ
- (2) การคั้นจะต้องไม่ทำให้เมล็ดองุ่นแตก เนื่องจากจะทำให้รสชาติของน้ำองุ่นเสียไป

## การหมัก

(1) นำน้ำองุ่นที่คั้นได้มาทำให้เย็นลงเล็กน้อยแล้วนำมาหมักในคอนเทนเนอร์สำหรับหมักโดยใช้ระบบปั๊มปี ในขั้นตอนนี้จะไม่นำผิวองุ่นออก เนื่องจากเพื่อให้ น้ำองุ่นมีกลิ่นหอม โดยใช้ระยะเวลาประมาณ 4-5 วัน และควบคุมอุณหภูมิไม่ให้เกิน 26-28 องศาเซลเซียส ในวันที่สองของการหมักจะเกิดสถานการณ์ที่เรียกว่า “การปั๊มเกินขนาด” (over pumping) ซึ่งจะมีการย้ายน้ำองุ่นจากถังเหล็กขนาดใหญ่ และเทกลับใส่ส่วนบนเพื่อให้อากาศเข้าไป

(2) เมื่อได้หมักน้ำองุ่นไว้เป็นระยะเวลา 25 - 30 วันแล้ว จะเริ่มตูดน้ำองุ่นไปยังอีกถังหนึ่ง เพื่อกำจัดเศษเล็กๆ ที่ทำให้น้ำองุ่นมีกลิ่นและรสชาติไม่ดี (devatting)

(3) หลังจากระยะเวลา 25 - 30 วันแล้ว การหมักจะทำให้ น้ำองุ่นมีปริมาณของแอลกอฮอล์ค่าเฉลี่ย 14 ดีกรี และจะนำไปกลั่นต่อไป

## กระบวนการกลั่น

(1) เมื่อครบระยะเวลาของการหมักแล้ว จะนำน้ำองุ่นไปกลั่น ในแต่ละปีนั้นจะเริ่มขึ้นก่อนวันที่ 30 ตุลาคม ของทุกปี

(2) การกลั่นสุราพิสโก ซิลี เป็นแบบไม่ต่อเนื่อง (discontinued type) และจะได้แอลกอฮอล์ทั้งหมด 3 ประเภท ได้แก่ แอลกอฮอล์ชุดแรก ได้มาจากตอนเริ่มกระบวนการกลั่น เป็นส่วนที่ไม่ใช่บริโภค ต่อมาจะเป็นส่วนตอนกลางหรือแอลกอฮอล์ที่คุณภาพดีที่สุดที่ใช้ทำสุราพิสโก ซิลี ส่วนตอนสุดท้ายคือส่วนหางแอลกอฮอล์ หรือแอลกอฮอล์ชุดสุดท้าย เป็นส่วนไม่ใช่บริโภคเช่นเดียวกับแอลกอฮอล์ชุดแรก

(3) เมื่อกลั่นเสร็จสิ้น เหล้าดิบจะมีความผันแปรระหว่าง 60 - 63 ดีกรี จากนั้นจะนำน้ำจากแม่น้ำเอลกิมามาผสมเข้าด้วยกัน

(4) เมื่อน้ำและแอลกอฮอล์ผสมอย่างลงตัวแล้ว จะเก็บสุราพิสโก ซิลี ในถังไม้โอ๊คประมาณ 2 - 3 เดือน จากนั้นจะถูกกรองก่อนบรรจุขวด

## การบรรจุหีบห่อ

(1) รายละเอียดบนฉลากประกอบด้วยคำว่า PISCO CHILE

(2) วันที่บรรจุสินค้านับจากวันฉลาก

(3) ภาชนะที่ใช้ในการบรรจุพิสโก ซิลี ต้องทำด้วยแก้วหรือเซรามิก และปิดผนึก

## การควบคุมสินค้า

การควบคุมสินค้าจะอยู่ภายใต้การควบคุมของกระทรวงเกษตร (Ministerio de Agricultura) แห่งประเทศชิลี และมีบริษัทที่ได้รับอนุญาตให้รับรองสินค้าโดยมีหน้าที่จะดำเนินการโดย “Servicio Agrícola Ganadero” (S.A.G.) ดังต่อไปนี้

- (1) ให้การรับรองทุกสิ่งทุกอย่างที่เกี่ยวกับชื่อแหล่งกำเนิดของสินค้าและสถานที่บรรจุขวด
- (2) ให้การรับรองความแท้จริงและทุกสิ่งทุกอย่างที่เกี่ยวกับสายพันธุ์องุ่น
- (3) ให้การรับรองความแท้จริงที่เกี่ยวข้องกับข้อความว่า “บรรจุขวด ณ สถานที่ผลิต” ซึ่งเกี่ยวข้องกับสัมพันธ์กับไร่องุ่นและสมาคมความร่วมมือของผู้ปลูกองุ่น
- (4) ทำการจดทะเบียนไร่องุ่นและสมาคมความร่วมมือของผู้ปลูกองุ่นที่ปฏิบัติตามข้อตกลงกับบริษัทที่ให้การรับรองซึ่งได้รับอนุญาต

### 3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

#### ลักษณะภูมิประเทศ

ลักษณะภูมิประเทศ เขตพื้นที่ผลิตพิสโกของชิลีส่วนใหญ่เป็นพื้นที่ในหุบเขา เช่น ห้วยหุบเขาที่มีแม่น้ำเอลกี (Elqui) ลิมารี (Limari) เฮาส์โก (Hausco) โกเปียโป (Copiapo) และโชอาปา (Choapa) ไหลผ่าน ซึ่งทั้งหมดตั้งอยู่ในเขตพื้นที่ที่ 3 และเขตพื้นที่ที่ 4 ของประเทศชิลีที่มีความยาว 4,239 กิโลเมตร และมีความหลากหลายด้านสภาพอากาศ กระแสน้ำ ดินมีลักษณะอุ้มน้ำได้น้อยรายละเอียดตามแผนที่

ลักษณะภูมิอากาศ พื้นที่ทำการผลิตสุราพิสโก ชิลี เป็นพื้นที่ที่มีสภาพภูมิอากาศแบบทะเลทรายที่มีลักษณะพิเศษ ซึ่งได้รับอิทธิพลอย่างมากจากแอนติไซโคลนของมหาสมุทรแปซิฟิก ทำให้ได้รับฝนน้อยและได้รับปริมาณแสงแดดเป็นอย่างมาก

#### ประวัติความเป็นมา

คำว่า พิสโก (PISCO) มีแหล่งกำเนิดมาจากภาษาเกชัว (Quechua) ของชาวอินคา (Inca) ในแถบอเมริกาใต้ ซึ่งอาจหมายถึงนกหรือภาชนะเครื่องปั้นดินเผาที่ใช้เก็บของเหลว ต่อมาในราวศตวรรษที่ 16 ชาวสเปนได้นำต้นองุ่นเข้ามาเพาะปลูกในแถบลา เซเรนา (La Serena) เพื่อการผลิตไวน์และสุรา ปรากฏหลักฐานตามประวัติศาสตร์ระบุว่า “ท่าเรือพิสโก” (Port of Pisco) ซึ่งตั้งอยู่ริมชายฝั่งมหาสมุทรแปซิฟิกนั้น ได้ถูกใช้เป็นท่าเรือขนส่งสินค้าไวน์และสุรา เพื่อส่งออกไปยังจำหน่ายยังทวีปยุโรปในยุคนั้น ปัจจุบันท่าเรือพิสโกตั้งอยู่ทางตอนใต้ของกรุงลิมา เมืองหลวงของประเทศสาธารณรัฐเปรู ดังนั้นจะเห็นได้ว่าในแถบดินแดนดังกล่าวเป็นศูนย์กลางการค้าขายไวน์และสุรามาตั้งแต่ในยุคสมัยนั้น ที่มีการผลิตและมีการขนส่งไปโดยภาชนะเครื่องปั้นดินเผาที่ เรียกว่า “พิสโก”

ต่อมาในช่วงศตวรรษที่ 18 เป็นช่วงที่การค้าการส่งออกไวน์นั้นมีความเฟื่องฟูเป็นอย่างมาก โดยเฉพาะในพื้นที่ “ลา เซเรนา” (La Serena) ปัจจุบันอยู่ในเขตพื้นที่ที่ 4 (Coquimbo) ของประเทศสาธารณรัฐชิลี ได้ส่งไวน์และสุราไปยังท่าเรือพิสโกอันเป็นพื้นที่ที่มีการบริโภคสูง ทำให้การผลิตพิสโก ชิลี ดำเนินมาจนถึงปัจจุบัน ด้วยกระบวนการผลิตและชื่อเสียงอันเกิดมาจากแหล่งภูมิศาสตร์ในเขตพื้นที่ที่ 3 (Atacama) และพื้นที่ที่ 4 (Coquimbo) ของประเทศสาธารณรัฐชิลี ซึ่งต่อมาในปัจจุบันเขตพื้นที่ดังกล่าวได้

กลายมาเป็น “เขตพิสโก” (Zona Pisquera) โดยพระราชกฤษฎีกาที่ 181 ในปี ค.ศ.1931

ต่อมาในปี ค.ศ.1936 เมือง La Union ได้เปลี่ยนชื่อเป็นเมือง “Pisco Elqui” ซึ่งตั้งอยู่ในเขตพื้นที่ที่ 4 หรือเขตพื้นที่โคควิมโบ (Coquimbo) ในเขตที่แม่น้ำเอลกิ (Elqui) ไหลผ่านและน้ำจากแม่น้ำเอลกิเป็นส่วนผสมสำคัญในการผลิตสุราพิสโก ซิลี เพื่อใช้เรียกร่องสิทธิของสุราพิสโกที่ผลิตขึ้นในประเทศซิลี ที่มีการผลิต การเพาะปลูก กระบวนการผลิต การบรรจุในเขตพื้นที่ของประเทศสาธารณรัฐซิลี ที่ใช้ปัจจัยจากสภาพภูมิประเทศ ภูมิอากาศ ตลอดจนปัจจัยจากมนุษย์ที่รักษารวมธรรมเนียมปฏิบัติสืบต่อกันมาในการผลิตสุราพิสโก ซิลี จนมีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักในหมู่นักชิมทั่วโลกมาถึงปัจจุบัน

#### 4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

พื้นที่การผลิตพิสโก ซิลี ตั้งอยู่ในเขตที่เรียกว่า เขตพิสโก (Zona Pisquera) ในอาณาบริเวณทางเหนือบนเส้นขนานที่ 32 องศาไปจนถึงประมาณเส้นขนานที่ 27 องศาทางตอนใต้ของประเทศ ที่เรียกว่าเป็นภูมิภาคที่สามและสี่ของประเทศ (the third and the fourth Region) สภาพพื้นที่เป็นหุบเขาที่มีแม่น้ำเอลกิ (Elqui) ลิมารี (Limari) เฮาส์โก (Hausco) โกเปียโป (Copiapo) และ โชอาปา (Choapa) ไหลผ่าน

#### 5. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

- (1) พิสโก ซิลี จะต้องมีการผลิตและบรรจุหีบห่อในพื้นที่ผลิต
- (2) ผลองุ่นพิสโกที่ใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิตสุราพิสโก ซิลี จะต้องมาจากพื้นที่เดียวกันด้วย
- (3) ผ่านการรับรองจากหน่วยงานการเกษตรแห่งประเทศสาธารณรัฐซิลี

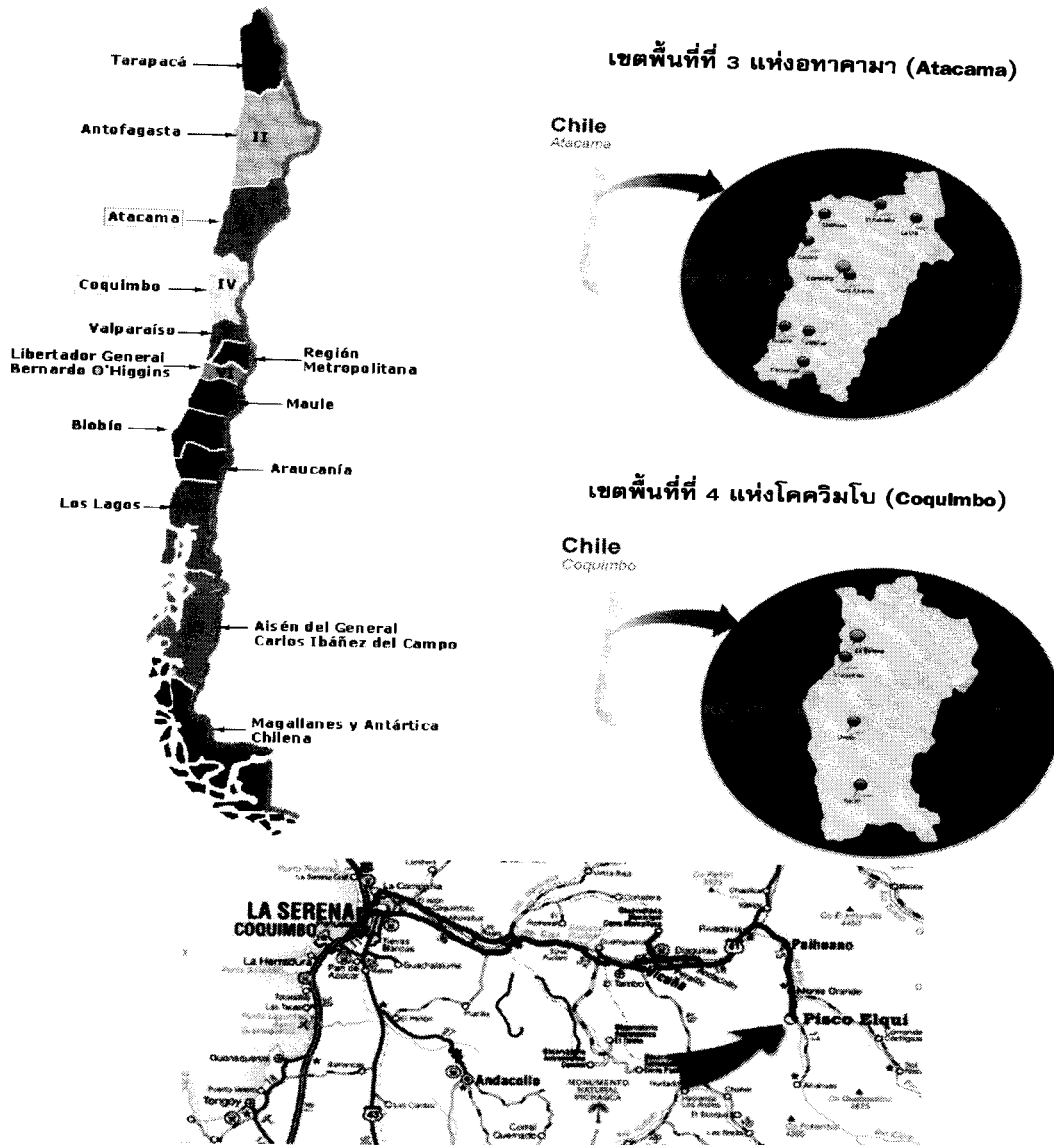
#### 6. เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

ผู้ขอขึ้นทะเบียนต้องทำหนังสือแจ้งนายทะเบียนเป็นลายลักษณ์อักษร หากภายหลังปรากฏว่าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ พิสโก ซิลี ไม่ได้รับความคุ้มครองตามกฎหมายของประเทศสาธารณรัฐซิลีอีกต่อไปแล้ว

# แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์

## PISCO CHILE (พิสโก ชิลี)

แผนที่สาธารณรัฐชิลี



ขอบเขตพื้นที่การผลิตพิสโก ชิลี (Zona Pisquera) ตั้งอยู่ในเขตพื้นที่ที่ 3 แห่งอาตากามา (Atacama) และเขตพื้นที่ที่ 4 แห่งโคควิมโบ (Coquimbo)