



กรมทรัพย์สินทางปัญญา
กระทรวงพาณิชย์

เล่มที่ 16
วันที่ประกาศโฆษณา

เลขที่ประกาศ 59
17 มิถุนายน 2556

ประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เลขที่คำขอ 52200063 วันที่ยื่นคำขอ 6 พฤศจิกายน 2552

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ บาร์บาเรสโค (Barbaresco)

รายการสินค้า ไวน์

ผู้ขอขึ้นทะเบียน คอนเซอร์ซิโอ ดี ทูเทลลา บาร์บาเรสโค อัลบา ลังเก อี โรเอโร
(Consorzio di tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Roero)

ที่อยู่ คอร์โซ เอโนเทรีย, 2/ซี 12051 อัลบา (คูเนโอ), ประเทศอิตาลี

1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

บาร์บาเรสโค (Barbaresco) หมายถึง ไวน์แดงที่ผลิตจากองุ่นพันธุ์เนบปีโอโล (Nebbiolo) สายพันธุ์ย่อย "Michet" และ "Lampia" ที่ปลูกในเขตพื้นที่ตำบลบาร์บาเรสโค (Barbaresco) ตำบลเนอเว (Neive) และตำบลเตรอิช (Treiso) และบางส่วนของหมู่บ้าน ซาน ร็อคโค เซโน เดลวีโอ (San Rocco Senodelvio) ในตำบลอัลบา (Alba) จังหวัดคูเนโอ (Cuneo) แคว้นปิเอมอนเต (Piemonte) ประเทศอิตาลี และผ่านกระบวนการผลิตตามวิธีการเพื่อให้ได้คุณภาพตามหลักประเพณีที่ปฏิบัติสืบต่อกันมา

ลักษณะของสินค้า

บาร์บาเรสโค (Barbaresco) เป็นไวน์แดง ซึ่งมีสีแดงเข้มแบบโกเมน มีกลิ่นแรงและเฉพาะตัว รสชาติไม่หวาน (dry) เข้มข้น (full body) กลมกล่อม มีระดับปริมาณแอลกอฮอล์รวมไม่ต่ำกว่าร้อยละ 12.50 ความเป็นกรด (acid) รวมไม่น้อยกว่า 4.5 กรัมต่อลิตร สามารถแบ่งเป็น 3 ประเภท ดังนี้

(1) "Barbaresco"

(2) "Barbaresco" riserva (ชั้นดี)

(3) "Barbaresco" และ "Barbaresco" riserva (ชั้นดี) ที่มีคำแสดง "ภูมิศาสตร์" เพิ่มเติมและอาจตามด้วยคำว่า "Vigna" (ไร่องุ่น) ซึ่งผลิตตามกฎหมายข้อบังคับการผลิตไวน์แต่ละประเภท

การแบ่งประเภทของไวน์บาร์บาราเรสโก (Barbaresco) เป็นไปตามกฎข้อบังคับในเรื่องปริมาณองุ่นและไวน์ที่ผลิตได้ รวมถึงกรรมวิธีการผลิตและการเก็บบ่มที่กำหนด

2. กระบวนการผลิต

(1) วัตถุประสงค์ : องุ่นพันธุ์เนบิโโอล (Nebbiolo) สายพันธุ์ย่อย “Michet” และ “Lampia” ที่ปลูกในเขตพื้นที่ตำบลบาร์บาราเรสโก (Barbaresco) ตำบลเนอเว (Neive) และตำบลเตรอิช (Treiso) และบางส่วนของหมู่บ้าน ซาน ร็อคโค เซโน เดลวิโอ (San Rocco Senodelvio) ในตำบลอัลบา (Alba) จังหวัดคูเนโอ (Cuneo) แคว้นปิเอมอนเต (Piemonte) ประเทศอิตาลี

(2) การปลูกองุ่น : พื้นที่การปลูกองุ่นตาม 2.1 จะต้องเป็นแบบดั้งเดิมและมีความเหมาะสมเพื่อให้ผลผลิตองุ่นและไวน์มีลักษณะเฉพาะตามที่กำหนด

(2.1) ดิน: ดินเหนียว หินปูน และดินที่มีส่วนผสมของดินทั้งสองชนิด

(2.2) ตำแหน่ง: เนินเขา ยกเว้นพื้นที่ใดๆ ที่อยู่ด้านล่างของหุบเขาที่มีอากาศชื้น ระดับและปริมาณแสงแดดที่ไม่เหมาะสม

(2.3) ความสูงของพื้นที่: ต้องไม่เกิน 550 เมตรจากระดับน้ำทะเล

(2.4) แสงแดด: เพียงพอที่จะทำให้ผลองุ่นสุกได้อย่างเหมาะสม ยกเว้นพื้นที่ลาดเอียงที่หันไปทางทิศเหนือ

(2.5) การวางแผนการปลูกองุ่น: ตามความเหมาะสมกับลักษณะเฉพาะขององุ่นและไวน์ สำหรับไร่องุ่นที่ขึ้นทะเบียนปลูกใหม่ และ/หรือปลูกซ้ำจะต้องวางแผนผังการปลูกองุ่นขั้นต่ำ 3,500 ต้นต่อ 1 เฮกเตอร์

(2.6) วิธีการปลูกและตัดแต่งกิ่ง: ให้เป็นไปตามประเพณีที่สืบทอดกันมา โดยวิธีการปลูกให้ทำเป็นร่องให้เถาองุ่นเลื้อยในแนวตั้ง ใช้ระบบการตัดแต่งกิ่งแบบ Guyot (ให้อองุ่นเลื้อยบนลวดแนวทแยงมุม) ห้ามปลูกนอกฤดูการ

(2.7) ปริมาณผลองุ่นที่จะนำมาทำไวน์: จะต้องรักษาให้อยู่ในเกณฑ์ที่กำหนด ทั้งนี้ผลผลิตทั้งหมดต้องไม่เกินเกณฑ์ที่กำหนดไปมากกว่า 20%

(3) การผลิตไวน์ : กระบวนการผลิตไวน์และการเก็บบ่มตามอายุที่กำหนด จะต้องกระทำในเขตพื้นที่ตาม 2.1 และต้องปฏิบัติตามมาตรฐานทางเทคนิคและสอดคล้องกับแนวปฏิบัติของศาสตร์การผลิตไวน์ และจะต้องทำให้ปริมาณผลผลิตเป็นไปตามลักษณะคุณภาพที่ดีที่สุดตามเงื่อนไขและขอบเขตที่กำหนด

(3.1) ปริมาณสูงสุดตามอัตราส่วนขององุ่นและไวน์ที่ผลิตได้ และปริมาณสูงสุดขององุ่นและไวน์ที่ผลิตได้เมื่อสิ้นสุดการเก็บบ่ม จะต้องไม่เกินปริมาณที่กำหนด หากเกินไปจากค่าที่กำหนดจะไม่สามารถใช้ชื่อสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ได้

(3.2) การเก็บบ่มจะต้องเป็นไปตามระยะเวลาขั้นต่ำ ดังนี้

ประเภทไวน์	ระยะเวลา (เดือน)	เก็บในถังบาร์เรล (เดือน)	วันที่เริ่มต้น เก็บบ่ม	วันที่อนุญาตให้ นำออกสู่ตลาด
1) "Barbaresco"	26	9	1 พฤศจิกายน ในปีเก็บองุ่น	1 มกราคม ของปีที่ 3 ถัดจากปีเก็บองุ่น
2) "Barbaresco" riserva (ชั้นดี)	50	9	1 พฤศจิกายน ในปีเก็บองุ่น	1 มกราคม ของปีที่ 5 ถัดจากปีเก็บองุ่น
3) "Barbaresco" และ "Barbaresco" riserva (ชั้นดี) ที่มีคำแสดง "ภูมิศาสตร์" เพิ่มเติมและอาจตามด้วยคำว่า "Vigna" (ไร่องุ่น) ซึ่งผลิตตามกฎหมายข้อบังคับการผลิตไวน์แต่ละประเภท				

(3.3) อนุญาตให้เติมไวน์บาร์บาเรสโค (Barbaresco) ที่มีอายุไม่มากในปริมาณร้อยละ 15 เข้าไปในไวน์ที่มีการเก็บบ่มมากกว่า หรือในทางกลับกัน โดยต้องปฏิบัติตามข้อกำหนด

(4) การติดฉลาก

(4.1) ไวน์ "Barbaresco" และ "Barbaresco" riserva (ชั้นดี) อาจตามด้วย "คำแสดงภูมิศาสตร์เพิ่มเติม" ตามกฤษฎีกาที่ออกโดยรัฐมนตรี ลงวันที่ 22 เมษายน 1992 ดังนี้ Albesani, Asili, Ausario, Balluri, Basarin, Bernadot, Bordini, Bricco di Neive, Bricco di Treiso, Bric-Micca, Ca'Grossa, Canova, Cars, Casot, Castellizzano, Cavanna, Cole, Cotta, Curra, Faset, Fausoni, Ferrere, Gaia-Principe, Gallina, Garassino, Giacone, Giacosa, Manzola, Marcarini, Marcorino, Martinenga, Meruzzano, Montaribaldi, Montefico, Montersino, Montestefano, Muncagola, Nervo, Ovello, Paje, Pajore, Pora, Rabaja, Rabaja-Bas, Rio Sordo, Rivetti, Rizzi, Roccalini, Rocche Massalupo, Rombone, Roncaglie, Roncagliette, San Cristoforo, San Giuliano, San Stunet, Secondine, Serraboella, Serracapelli, Serragrilli, Stardereri, Tre Stelle, Trifolera, Valeirano, Vallegrande และ Vicenziana โดยอาจตามด้วยคำว่า "Vigna" (ไร่องุ่น) และตามด้วยชื่อสถานที่ ซึ่งคำว่า "Vigna" (ไร่องุ่น) จะระบุได้ก็ต่อเมื่อได้มีการระบุ "คำแสดงภูมิศาสตร์เพิ่มเติม" แล้ว

(4.2) ห้ามเพิ่มเติมคำบ่งชี้ใดๆ ที่นอกเหนือจากที่กำหนดไว้ ซึ่งรวมถึงคำคุณศัพท์ เช่น "Extra" (พิเศษ) "Fine" (อย่างดี) "naturale" (ธรรมชาติ) "Scelto" (ที่เลือกสรรมาแล้ว) "Selezionato" (ดีเลิศ) "Vecchio" (เก่า) และคำอื่น ๆ ในทำนองเดียวกัน

(4.3) อนุญาตให้มีการเพิ่มเติมคำต่าง ๆ เช่น ชื่อ ชื่อทางการค้า และ/หรือ เครื่องหมายการค้า หากคำเหล่านั้นไม่ทำให้ผู้บริโภคสับสนหลงผิดว่าเป็น "คำแสดงภูมิศาสตร์เพิ่มเติม" ไม่เป็นการยกย่องสรรพคุณและไม่ชักนำให้ผู้บริโภคเข้าใจผิด

(4.4) "คำแสดงภูมิศาสตร์เพิ่มเติม" ต้องวางอยู่ใต้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ทันที และจะต้องมีขนาดไม่ใหญ่ไปกว่าคำว่า "Barbaresco"

(4.5) ไวน์ที่มีการระบุ "คำแสดงภูมิศาสตร์เพิ่มเติม" แล้ว และตามด้วยคำว่า "Vigna" (ไร่องุ่น) จะต้องระบุรายละเอียดเพิ่มเติม และปฏิบัติดังนี้

- องุ่นทั้งหมดจะต้องมาจากไร่องุ่นเดียวกัน และจะต้องปฏิบัติตามกระบวนการผลิตและบรรจุขวดที่กำหนด และแยกภาชนะที่ใช้ในการผลิตและเก็บบ่ม

- ชื่อไร่องุ่นจะต้องได้รับการขึ้นทะเบียนโดยหน่วยงานที่รับผิดชอบ
- ขนาดของคำว่า "Vigna" (ไร่องุ่น) และชื่อสถานที่ที่ระบุต่อมา จะต้องเล็กกว่าขนาดสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์อย่างน้อยร้อยละ 50

2.4.6 จะต้องมีการระบุปีที่เก็บเกี่ยวองุ่น

(5) การบรรจุหีบห่อ

(5.1) ขวดที่ใช้บรรจุต้องเป็นขวดที่มีรูปร่างตามแบบดั้งเดิม ทำจากแก้วสีเข้ม และมีฝาปิดตามที่กำหนด

(5.2) ขวดที่ใช้บรรจุต้องมีปริมาณบรรจุตามที่กฎหมายกำหนด ไม่น้อยกว่า 37.5 เซนติลิตร และขวดขนาด 200 เซนติลิตร เป็นสิ่งที่ต้องห้าม

(5.3) ห้ามทำการบรรจุหีบห่อและนำออกสู่ตลาดสำหรับขวดที่มีการชักนำให้ผู้บริโภคหลงผิดหรือทำให้เสื่อมเสียต่อชื่อเสียงอันดีของไวน์

(5.4) อนุญาตให้ใช้ขวดที่มีปริมาณบรรจุ 6, 9, 12 และ 15 ลิตร เพื่อวัตถุประสงค์ในการส่งเสริมการค้าได้โดยอาศัยการอนุญาตเฉพาะกิจที่ออกให้โดยกระทรวงนโยบายการเกษตร อาหารและป่าไม้แห่งประเทศอิตาลี

3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

แคว้นปิเอมอนเต (Piemonte) หรือเพียดมอนต์ (Piedmont) ชื่อของแคว้นมาจากคำภาษาอิตาเลียน 2 คำผสมกันคือ คำว่า พีเอดี (Piedi) ที่แปลว่า เท้า กับคำว่า มอนเต (Monte) แปลว่า ภูเขา มีความหมายโดยรวมว่าตีนเขาหรือเชิงเขา สภาพทางภูมิศาสตร์อยู่ติดกับเทือกเขาแอลป์ (Alps) และเทือกเขาอ็อปเพนไนส์ (Apennines) จึงมีเนินเขาสูงต่ำมากมายสลับกันไป ตั้งอยู่ทางทิศตะวันตกเฉียงเหนือของประเทศอิตาลี ทิศใต้ติดกับแคว้นลีกูเรีย (Liguria)

ลักษณะภูมิอากาศของแคว้นนี้มีแดดจัดในเวลากลางวัน มีอากาศหนาวเย็นในเวลากลางคืน และมีหมอกยามเช้าปกคลุมไร่องุ่นอยู่โดยทั่วไป องุ่นที่ปลูกในแคว้นนี้จึงถูกเรียกว่าพันธุ์เนบิโโอล (Nebbiolo) ซึ่งมาจากคำเนบเบีย (Nebbia) ตรงกับคำว่า มิสต์ (Mist) ในภาษาอังกฤษ ซึ่งเป็นพันธุ์ที่ใช้ทำไวน์บาร์บาระสโค (Barbaresco)

พื้นที่ที่ถูกกำหนดเป็นพื้นที่สำหรับปลูกองุ่นพันธุ์เนบิโโอล (Nebbiolo) สำหรับผลิตไวน์ บาร์บาระสโค (Barbaresco) มีสภาพภูมิประเทศและภูมิอากาศที่เหมาะสมที่ทำให้ผลองุ่นที่ทำไวน์มีลักษณะเฉพาะของกลิ่นและรสชาติจนมีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักกันทั่วไป

ประวัติความเป็นมา

ไวน์ ได้ถือกำเนิดขึ้นมาจากดินแดนซึ่งเป็นคาบสมุทรที่มีชื่อว่าคาบสมุทรอิตาลี เมื่อประมาณสองพันปีก่อนคริสตกาล โดยชาวฟินิเซียน (Phoenician) ซึ่งเป็นชนกลุ่มแรกที่อพยพมาตั้งถิ่นฐานบริเวณที่เป็นแคว้นพู

เกเลีย (Puglia) ในปัจจุบัน ได้นำความรู้เรื่องการผลิตไวน์มาใช้เฉพาะในกลุ่มของตน ต่อมาชาวกรีกได้อพยพเข้ามาและได้สืบทอดความรู้การทำไวน์จากชาวฟินิเซียน (Phoenician) และได้ขนานนามดินแดนนี้ว่า เอนอเดรีย (Enoria) ซึ่งหมายความว่า ดินแดนแห่งไวน์ และเรียกตัวเองว่า ชาวเอนทริส แสดงให้เห็นว่าดินแดนแห่งนี้มีการทำไวน์มาเป็นเวลาช้านานจนถึงปัจจุบัน

ไวน์บาร์บาเรสโค (Barbaresco) ถือกำเนิดในแคว้นปีเอมอนเต (Piemonte) ที่จังหวัดคูเอโน (Cuneo) ไวน์บาร์บาเรสโค (Barbaresco) ถูกจัดคุณภาพอยู่ในระดับ DOC (Denominazione di Origine Controllata) หรือชื่อแหล่งกำเนิดที่ได้รับการควบคุม ในปี ค.ศ. 1966 และได้รับเลื่อนระดับชั้นคุณภาพให้ใช้ระดับ DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) ในปี ค.ศ. 1980 หรือชื่อแหล่งกำเนิดที่ได้รับการควบคุมและรับรอง โดยกฤษฎีกาที่ออกโดยประธานาธิบดีอิตาลี

4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

อาณาเขตพื้นที่ในการผลิตบาร์บาเรสโค (Barbaresco) ครอบคลุมในพื้นที่ตำบลบาร์บาเรสโค (Barbaresco) ตำบลเนอเว (Neive) และตำบลเตรวิโซ (Treiso) และบางส่วนของหมู่บ้าน ซาน ร็อคโค เซโนเดลวีโอ (San Rocco Senodelvio) ในตำบลอัลบา (Alba) จังหวัดคูเอโน (Cuneo) แคว้นปีเอมอนเต (Piemonte) ประเทศอิตาลี

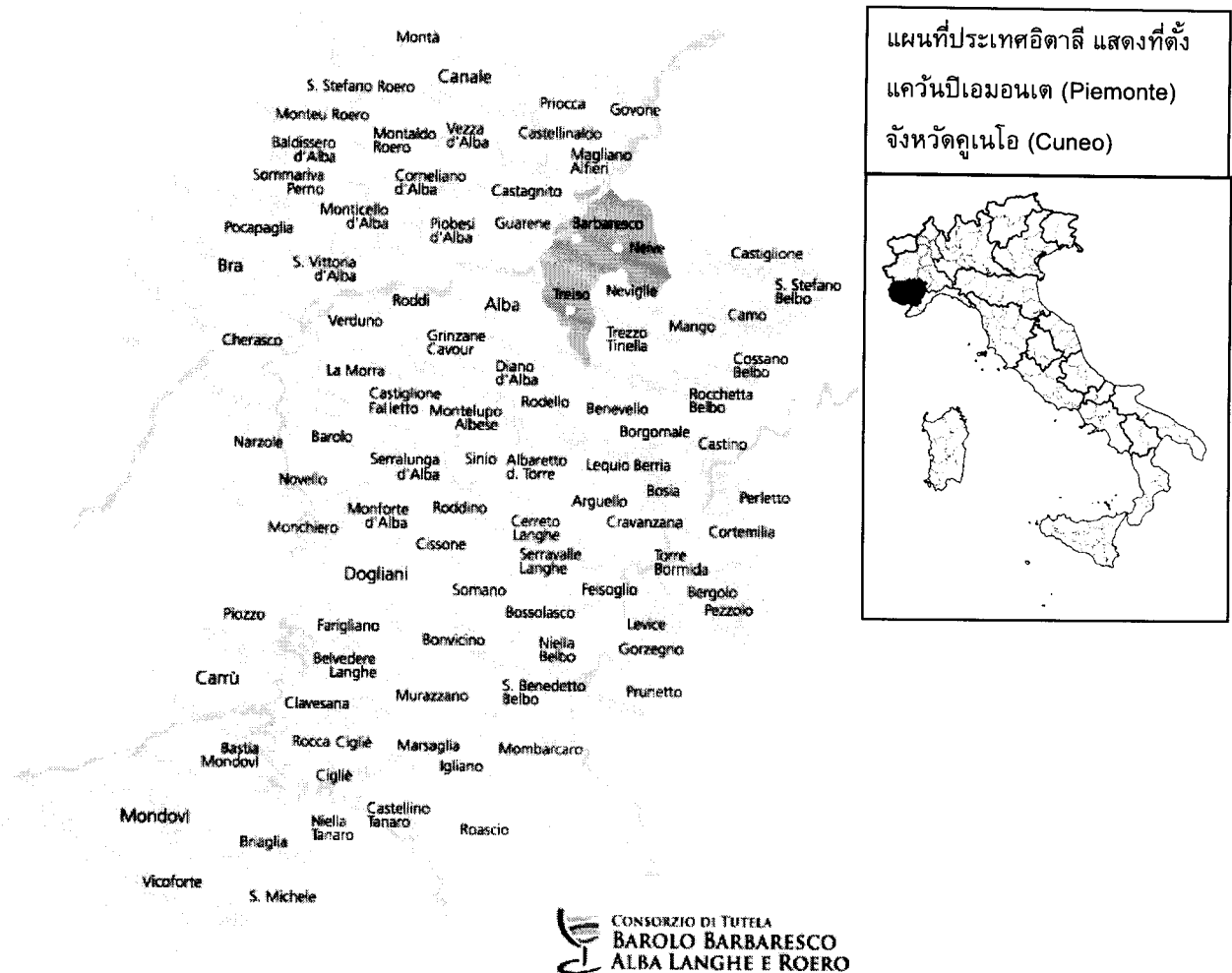
5. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

- (1) บาร์บาเรสโค (Barbaresco) จะต้องมีการผลิตและบรรจุหีบห่อในพื้นที่ซึ่งได้รับอนุญาต
- (2) องุ่นเนบิโโอล (Nebbiolo) ที่เป็นวัตถุดิบในการผลิตบาร์บาเรสโค (Barbaresco) จะต้องมาจากการเพาะปลูกในพื้นที่ซึ่งได้รับอนุญาต
- (3) ผู้มีอำนาจควบคุมการใช้และคุ้มครองสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ บาร์บาเรสโค (Barbaresco) คือ คอนเซอร์ซิโอ ดิ ทูเทลลา บาโรโล บาร์บาเรสโค อัลบา ลังเก อี โรเอโร (Consorzio di tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Roero) ตามกฎข้อบังคับแบบท้ายกฤษฎีกาที่ออกโดยประธานาธิบดี ลงวันที่ 21 กุมภาพันธ์ 2007

6. เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

ผู้ขอขึ้นทะเบียนต้องมีหนังสือแจ้งต่อนายทะเบียน หากภายหลังปรากฏว่าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ บาร์บาเรสโค (Barbaresco) ไม่ได้รับความคุ้มครองตามกฎหมายของประเทศอิตาลีอีกต่อไปแล้ว

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ บาร์บาระสโค (Barbaresco)



อาณาเขตพื้นที่ในการผลิตบาร์บาระสโค (Barbaresco) ครอบคลุมในพื้นที่ตำบลบาร์บาระสโค (Barbaresco) ตำบลเนอเว (Neive) และตำบลเตรอิช (Treiso) และบางส่วนของหมู่บ้าน ซาน ร็อคโค เซโน เดลวีโอ (San Rocco Senodelvio) ในตำบลอัลบา (Alba) จังหวัดคูเนโอ (Cuneo) แคว้นปิเอมอนเต (Piemonte) ประเทศอิตาลี