



ประกาศกรมทรัพย์สินทางปัญญา

เรื่อง การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

PISCO (พิสโก)

ทะเบียนเลขที่ สช 48200001

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

ให้ขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ PISCO (พิสโก) คำขอเลขที่ 47200001
ทะเบียนเลขที่ สช 48200001 ซึ่งมีรายการทางทะเบียน ตามบัญชีแนบท้ายประกาศฉบับนี้

ทั้งนี้ ตั้งแต่วันที่ 30 กันยายน 2548

ประกาศ ณ วันที่ 14 ตุลาคม 2548

61/48

(นายคณิสสร นาวานุเคราะห์)
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

คำขอนี้มีผลตั้งแต่วันที่ขึ้นทะเบียน 27 สิงหาคม 2547

(นางปิงฉิมมา ธนสันติ)
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

30 ก.ย. 2556

ทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

PISCO (พิสโก)

- | | | | |
|----------------------------|---|-------------------|-----------------|
| (1) เลขที่คำขอ | 47200001 | ทะเบียนเลขที่ | สช 48200001 |
| (2) วันที่ยื่นคำขอ | 27 สิงหาคม 2547 | วันที่ขึ้นทะเบียน | 27 สิงหาคม 2547 |
| (3) ผู้ยื่นคำขอขึ้นทะเบียน | รัฐบาลสาธารณรัฐเปรู
ที่อยู่ ลิมา สาธารณรัฐเปรู | | |

(4) คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติ หรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

PISCO (พิสโก) หมายถึง สุราที่ได้จากการต้มกลั่นน้ำองุ่นสดของ "ผลองุ่นพิสโก" ที่หมักเสร็จใหม่ๆ ตามวิธีการเพื่อให้ได้คุณภาพตามหลักประเพณีที่ถือปฏิบัติสืบต่อกันมาในพื้นที่ที่เพาะปลูกได้ตามชายฝั่งของลิมา อิก้า อเรกิปา โมเดกัว และหุบเขาโลคุมบ้า ซามา และคาปลิना แห่งทักนา ทางใต้ของสาธารณรัฐเปรู

ลักษณะของสินค้า

(1) พันธุ์องุ่น : พันธุ์ในสปีชีส์ *Vitis Vinifera L* ได้แก่

- พันธุ์ที่ไม่มีกลิ่นหอม คือ กิวบรันตา (Quebranta) คอมมอน แบล็ค (Common Black) มอลลา (Mollar)

และอูวินา (Uvina)

- พันธุ์ที่มีกลิ่นหอม คือ อิตาลี (Italia) มอสคาเทล (Moscatel) อัลบิลลา (Albilla) และโทรอนเทล (Torontel)

(2) ประเภทของพิสโก

- พิสโกบริสุทธิ์ (pure Pisco) ได้จากผลองุ่นพิสโกพันธุ์เดียวเท่านั้น
- น้ำพิสโกสด (green must Pisco) ได้จากการต้มกลั่นน้ำองุ่นพิสโกสด ซึ่งยังหมักไม่เสร็จ
- พิสโกโคโลราโด (พันธุ์ผสม) (Pisco acholado (haff-breed)) ได้จากการต้มกลั่นน้ำผลองุ่นพิสโกสดพันธุ์ต่างๆ

ทั้งที่มีกลิ่นหอมและไม่มีกลิ่นหอมผสมกัน ซึ่งหมักเสร็จแล้ว โดยการผสมกันก่อนการหมักหรือหลังการต้มกลั่นก็ได้

(3) ลักษณะทางกายภาพ

มีลักษณะใส ไม่มีสี มีกลิ่นแอลกอฮอล์เล็กน้อย และปราศจากการแต่งสี กลิ่น และรสชาติที่แปลกออกไปอันเกิดจากสารปนเปื้อน หรือสารสังเคราะห์ซึ่งไม่ใช่ลักษณะของวัตถุดิบที่ใช้

กระบวนการผลิต

การปลูก

(1) การเสียบกิ่งองุ่นเริ่มในเดือนกรกฎาคม

(2) การเล็มกิ่งเริ่มระหว่างต้นเดือนสิงหาคม และตัดหน่อเถาองุ่น

(3) เมื่อเก็บเกี่ยวผลองุ่นแล้ว จะนำออกจากไร่ไปโรงย่ำองุ่น เพื่อเหยียบย่ำให้ได้น้ำผลไม้หรือน้ำคั้น

ในวันที่ยองุ่นมาถึงทันที

การแปรรูป

- (1) อุปกรณ์ เครื่องจักร ภาชนะ และวัสดุอื่นๆ ที่ใช้สำหรับการจัดเตรียมพิสโก พร้อมทั้งโรงงานหรือพื้นที่ในการผลิต ต้องเป็นไปตามข้อบังคับสุขอนามัยที่กำหนดไว้โดยนิติบุคคลผู้ที่มีอำนาจในการรับรองคุณภาพผลิตภัณฑ์
- (2) กระบวนการหมักสุราต้องทำขึ้นโดยไม่แช่กากผลองุ่นพิสโกในน้ำ (maceration) หรือแช่กากผลองุ่นพิสโกบางส่วนหรือทั้งหมดในน้ำ โดยการควบคุมอุณหภูมิและกระบวนการที่ลดการผลิตน้ำตาลในน้ำองุ่น
- (3) การต้มกลั่นน้ำองุ่นหมักต้องเริ่มทำทันทีหลังจากเสร็จสิ้นการหมัก ยกเว้นการทำน้ำพิสโกสด โดยการต้มกลั่นโดยตรง และไม่ต่อเนื่องกัน เพื่อคัดเอาเฉพาะส่วนตรงกลาง ซึ่งเรียกว่าท่อนกลางหรือส่วนสำคัญ แยกส่วนหัวและส่วนท้ายของผลิตภัณฑ์ออก อุปกรณ์ที่ใช้ในการกลั่นจะต้องทำจากทองแดง หรือดีบุก หรืออาจใช้ภาชนะที่ทำด้วยสแตนเลสก็ได้
- (4) พิสโก ตามข้อ 3 ให้ตั้งทิ้งไว้อย่างน้อยสามเดือนในภาชนะที่ทำด้วยแก้ว สแตนเลส หรือวัสดุอื่นๆ ซึ่งไม่มีการเปลี่ยนแปลง ลักษณะทางกายภาพ ทางเคมี และทางรับรู้โดยใช้ยาวิยะสัมผัส (organoleptic) ก่อนที่จะบรรจุและจำหน่าย

การบรรจุหีบห่อ

- (1) รายละเอียดบนฉลากประกอบด้วยคำว่า "PISCO"
 - (2) วันที่บรรจุสินค้าระบุไว้บนฉลาก
 - (3) ภาชนะที่ใช้ในการบรรจุพิสโก ต้องทำด้วยแก้วหรือเซรามิก และปิดผนึก
- (5) ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์
- ลักษณะภูมิประเทศ แหล่งกำเนิดที่ทำให้สุราพิสโกมีชื่อเสียง เกิดจากองุ่นพันธุ์ดี ดินอุดมสมบูรณ์ และสภาพอากาศที่เหมาะสมสำหรับการเจริญเติบโตได้ดีที่สุด ข้อดีเหล่านี้พบได้ในหุบเขาที่ผลิตพิสโก โดยเริ่มต้นที่กาญูเต ซึ่งอยู่ทางตอนใต้ของลิมาไป 145 กิโลเมตร และสิ้นสุดที่ทักนา ซึ่งติดชายแดนประเทศชิลี ลักษณะของดินทำให้ต้นองุ่นสามารถหยั่งรากออกไปได้ดี ความเค็มของดินและระดับค่า pH (หรือค่าความเป็นกรดของดิน) อยู่ระหว่าง 6.6 ถึง 7.5

ประวัติความเป็นมา พื้นที่ที่มีการเพาะปลูกองุ่นและผลิตสุราที่ทำจากองุ่น ที่เพาะปลูกในพื้นที่ด้วยวิธีการเพื่อให้ได้คุณภาพ ตามหลักประเพณีที่ถือปฏิบัติสืบต่อกันมาตั้งแต่ศตวรรษที่ 17

(6) ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตบริเวณชายฝั่งของลิมา (Lima) อิก้า (Ica) อเรกิป้า (Arequipa) โมเคกัว (Moquegua) และหุบเขาโลคุมบ้า (Locumba) ซามา (Sama) และคาปลินา (Cajalima) แห่งทักนา (Tacna) ทางใต้ของสาธารณรัฐเปรู รายละเอียดตามแผนที่

(7) เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

ผู้ขอขึ้นทะเบียนต้องมีหนังสือแจ้งต่อนายทะเบียน หากภายหลังปรากฏว่าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ PISCO (พิสโก) ไม่ได้ได้รับความคุ้มครองตามกฎหมายของประเทศสาธารณรัฐเปรูอีกต่อไปแล้ว

(8) การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

- (1) พิสโกจะต้องมีการผลิตและบรรจุหีบห่อในพื้นที่เดียวกัน
- (2) ผลองุ่นพิสโกที่ใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิตสุราพิสโกจะต้องมาจากพื้นที่เดียวกันด้วย

(9) รายการอื่นที่นายทะเบียนเห็นสมควร

- (1) การใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ PISCO (พิสโก) ให้ระบุประเทศที่ผลิตสินค้าไว้บนฉลากด้วย
- (2) การขึ้นทะเบียนนี้ ไม่กระทบกระเทือนสิทธิผู้ใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ PISCO (พิสโก) สำหรับสินค้า สุรา ที่ได้ใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ดังกล่าวเป็นระยะเวลาสิบปีติดต่อกันก่อนวันที่ 15 เมษายน พ.ศ.2537 หรือโดยสุจริตก่อนวันดังกล่าว

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์

PISCO (พิสโก)

