



ประกาศกรมทรัพย์สินทางปัญญา

เรื่อง การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

ตากีล่า (Tequila)

ทะเบียนเลขที่ สช 55200044

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

ให้ขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ตากีล่า (Tequila) คำขอเลขที่ 51200050
ทะเบียนเลขที่ สช 55200044 ซึ่งมีรายการทางทะเบียนตามบัญชีแนบท้ายประกาศฉบับนี้

ทั้งนี้ ตั้งแต่วันที่ 15 สิงหาคม 2551

ประกาศ ณ วันที่ 30 มิถุนายน พ.ศ. 2555

นางปัจฉิมา ชนสันติ

(นางปัจฉิมา ชนสันติ)
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

คำขอมีผลตั้งแต่วันที่ขึ้นคำขอขึ้นทะเบียน 15 สิงหาคม 2551

30 ก.ย. 2555

ทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

ตากีล่า (Tequila)

(1) เลขที่คำขอ	51200050	ทะเบียนเลขที่	สช 55200044
(2) วันที่ยื่นคำขอ	15 สิงหาคม 2551	วันที่ขึ้นทะเบียน	15 สิงหาคม 2551
(3) ผู้ขอขึ้นทะเบียน	คอนเซจโอ รีกูลาตอร์ เดล ตากีล่า, เอ.ซี. (Consejo Regulador del Tequila, A.C.) ที่อยู่ เอวี.พาเทรีย 723, โคลโลเนีย จาร์ดีเนส เดอ กัวดาลูป, ซี.พี. 45030, ซาโปแปน, จาลิสโก, ประเทศเม็กซิโก		
(4) รายการสินค้า	สุรา		

(5) คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

ตากีล่า (Tequila) หมายถึง เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ประจำท้องถิ่น ที่ได้จากการกลั่นน้ำที่มีน้ำตาล (Mosto) จากวัตถุดิบที่เป็นแกนกลางของต้นอะกาเว่ สายพันธุ์สีฟ้า (Tequilana Weber Blue Variety Agave) ที่ผ่านกระบวนการผลิตทุกขั้นตอนโดยผู้ผลิตที่ได้รับอนุญาตภายในเขตพื้นที่ที่กำหนดในประเทศเม็กซิโก เพื่อให้ได้คุณภาพตามหลักเกณฑ์และหลักประเพณีที่ถือปฏิบัติสืบต่อกันมา

ลักษณะของสินค้า

(1) ลักษณะทางกายภาพ

เป็นของเหลวที่ไม่มีสีหรือมีสี ขึ้นอยู่กับระยะเวลาการเก็บบ่มในภาชนะบรรจุที่ทำด้วยไม้โอ๊คตามธรรมชาติหรือไม้โอ๊คผสมเอ็นซิโน (สกัดจากต้น Holm หรือ Holm Oak) หรือเมื่อผ่านกระบวนการเก็บบ่ม (Mellowing) ที่ทำให้ตากีล่ามีรสนุ่มนวลหรือการเติมสารให้ความหวาน สี สารแต่งกลิ่น และ/หรือสารแต่งรส ตามที่ได้รับอนุญาตจากกระทรวงสุขภาพ เพื่อให้ตากีล่ามีสี กลิ่นและรสชาติเข้มข้น ในระดับแอลกอฮอล์ประมาณ 38 ดีกรี ขึ้นไป

(2) ประเภทของตากีล่า แบ่งเป็น 5 ระดับชั้น คือ

- (2.1) Silver Tequila หรือ Blanco หรือ Plata
- (2.2) Gold Tequila หรือ Joven หรือ Oro
- (2.3) Aged Tequila หรือ Reposado
- (2.4) Extra-aged Tequila หรือ Anejo
- (2.5) Ultra-aged Tequila หรือ Extra Anejo

กระบวนการผลิต

ปัจจัยทางธรรมชาติและปัจจัยจากมนุษย์หรือเงื่อนไขที่มีอยู่ตามที่ระบุไว้ในมาตรฐานและภายในเขตดินแดนที่กำหนดของทางการเม็กซิโกเท่านั้น เป็นสิ่งจำเป็นในการผลิต แบ่งเป็นหลักใหญ่ๆ ได้ดังนี้

การปลูกและเก็บเกี่ยว

- (1) พันธุ์ต้นอะกาเว่ที่ใช้ คือ พันธุ์สีฟ้า (Tequilana Weber Blue Variety Agave) เพียงชนิดเดียวเท่านั้น
- (2) การปลูกต้นอะกาเว่ต้องเป็นพันธุ์เฉพาะที่ได้รับอนุญาตและปลูกในเขตพื้นที่ที่กำหนดเท่านั้น ได้แก่ เขตรัฐจาลิสโก (Jalisco) รัฐกวานาวาโต (Guanajuato) รัฐมิโชอากัง (Michoacan) รัฐนayarit (Nayarit) และรัฐตาเมาลิปัส (Tamaulipas) โดยผู้ปลูกต้องจดทะเบียนการปลูก เพื่อจะได้รับหนังสือยืนยันจากหน่วยงานที่รับผิดชอบว่ามีการปลูกในเขตพื้นที่ซึ่งได้รับอนุญาต

(3) วิธีการปลูก การตัดแต่งใบ การใช้ปุ๋ย และการดำเนินการอื่นๆ เพื่อให้ได้ลำต้นหรือแกนกลางของต้นอะกาเว่ ที่มีคุณภาพ ต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนดโดยทางการเม็กซิโก

(4) การเก็บเกี่ยวหรือโຈมา ต้องให้ชาวไร่อาภาเว่ ผู้มีความเชี่ยวชาญ (Jimador) ใช้เครื่องมือพิเศษที่ออกแบบมาเพื่อใช้ตัดใบอาภาเว่ให้เหลือแต่แกนกลางของต้น และขุดเอาแกนกลางของต้นที่อยู่ใต้ดินออกมา (Pina) เพื่อใช้เป็นวัตถุดิบนำไปแปรรูปต่อไป

การแปรรูป

(1) การหุง (Cooking) หรือการย่อยสลาย (Hydrolysis หรือ Hidrolisis) เป็นขั้นตอนทางเคมี ทางความร้อน ทางเอ็นไซม์ หรือทั้งหมดนี้รวมกัน โดยการนำแกนกลางของต้นอาภาเว่ที่เก็บเกี่ยวได้ ใส่ในเตาอบขนาดใหญ่ (Hornos) การอบด้วยความร้อนจะทำให้น้ำระเหยออกจากแกนกลาง ภายใต้สภาพความดันและความร้อนของเตาอบ จะทำให้คาร์โบไฮเดรตกลายเป็นน้ำตาล เพื่อนำไปใช้ในการหมักในขั้นตอนต่อไป กระบวนการนี้ใช้เวลาระหว่าง 24 - 35 ชั่วโมง

(2) การสกัด (Extraction หรือ Extraccion) เป็นขั้นตอนการดำเนินการทางกลไก ทางกายภาพ ทางเคมี ทางชีววิทยา หรือ ทั้งหมดรวมกัน เพื่อการแยกน้ำตาลหรือคาร์โบไฮเดรตออกจากอาภาเว่ เมื่อแกนกลางของต้นอาภาเว่ได้รับการบ่มหรือหุงหรือการนำมาแยกกากออกจากน้ำ และเปลี่ยนสภาพเป็นน้ำตาลแล้ว จะนำแกนกลางของต้นอาภาเว่ ที่มีน้ำเหล่านี้อยู่ภายในมาผ่านกระบวนการหีบหรือบีบอัด เพื่อแยกกากออกจากน้ำ

(3) การทำตามสูตร (Formulation หรือ Formulacion) ขั้นตอนก่อนการหมัก คือ น้ำที่มีน้ำตาลที่ถูกเตรียมไว้เพื่อทำการหมักในสภาวะที่เหมาะสม จะต้องมีความเข้มข้นของน้ำตาลรีดิวซ์โดยตรงจากอาภาเว่ในปริมาณร้อยละ 51

(4) การหมัก (Fermentation หรือ Fermentacion) เป็นการเปลี่ยนน้ำตาลให้เป็นเอธิลแอลกอฮอล์และคาร์บอนไดออกไซด์ ขั้นตอนนี้ คือ การนำน้ำตาลที่ได้มาพักไว้ในถังหรือแท้งค์ ใส่ยีสต์ลงไปเพื่อทำการหมักน้ำตาลให้เปลี่ยนสภาพเป็นแอลกอฮอล์ การหมักนี้ใช้เวลาประมาณ 3 - 5 วัน

(5) การกลั่น (Distillation หรือ Destilacion) คือ การแยกส่วนผสมของสสาร ส่วนที่ระเหยเป็นไอถูกแยกออกจากสสารที่ไม่ระเหยเป็นไอ โดยเอธิลแอลกอฮอล์ซึ่งเบากว่าน้ำระเหยเป็นไอที่อุณหภูมิต่ำกว่าจุดเดือดของน้ำ ไอที่เกิดขึ้นจะถูกควบแน่นและเปลี่ยนเป็นของเหลวที่มีปริมาณแอลกอฮอล์สูง เมื่อขั้นตอนการหมักเสร็จสมบูรณ์ จะนำน้ำที่ได้พักไว้เป็นเวลา 30 - 48 ชั่วโมง หลังจากนั้นนำมาผ่านกระบวนการกลั่นสองครั้ง จะได้ของเหลวที่มีความใสและมีปริมาณแอลกอฮอล์ ประมาณ 70 - 110 Proof และเรียกน้ำที่ได้นี้ว่า "Tequila"

(6) การบ่มให้ได้ที่ (Aging) เป็นกระบวนการเปลี่ยนแปลงอย่างช้าเพื่อให้ได้มาซึ่งคุณสมบัติเฉพาะ ผ่านกระบวนการทางฟิสิกส์-เคมีที่เกิดขึ้นตามธรรมชาติ ขณะที่ Tequila กำลังบ่มไว้อยู่ในภาชนะบรรจุที่ทำด้วยไม้โอ๊ค คือ

(6.1) Tequila ที่เก็บบ่มได้ที่ (Aged Tequila หรือ Reposado) จะต้องเก็บบ่มในภาชนะที่ทำด้วยไม้โอ๊คตามธรรมชาติหรือไม้โอ๊ค Holm Oak เป็นเวลาอย่างน้อย 2 เดือน

(6.2) Tequila ที่เก็บบ่มได้ที่ชั้นพิเศษ (Extra-aged Tequila หรือ Anejo) จะต้องเก็บบ่มให้ได้ที่ในภาชนะบรรจุที่ทำด้วยไม้โอ๊คตามธรรมชาติหรือไม้โอ๊ค Holm Oak ที่มีขนาดบรรจุสูงสุด 600 ลิตร เป็นเวลาอย่างน้อย 1 ปี

(6.3) Tequila ที่เก็บบ่มได้ที่ชั้นดีเยี่ยม (Ultra-aged Tequila หรือ Extra Anejo) จะต้องเก็บบ่มให้ได้ที่ในภาชนะบรรจุที่ทำด้วยไม้โอ๊คตามธรรมชาติหรือไม้โอ๊ค Holm Oak ที่มีขนาดบรรจุสูงสุด 600 ลิตร เป็นเวลาอย่างน้อย 3 ปี

(7) การกรอง (Filtration หรือ Filtracion) เป็นกระบวนการแยกอนุภาคของแข็งที่มีอยู่ใน Tequila ผ่านสารตัวกรอง

การบรรจุหีบห่อ

(1) ผู้บรรจุขวด Tequila ต้องแสดงได้ว่าผลิตภัณฑ์ ไม่มีการปลอมปนในระหว่างการขนส่งและการบรรจุขวดขั้นสุดท้าย โดยผู้บรรจุขวดต้องกรองหรือเจือจาง Tequila ด้วยน้ำที่ดื่มได้ น้ำกลั่น หรือน้ำปราศจากแร่ธาตุเท่านั้น เพื่อให้ได้ปริมาณแอลกอฮอล์ตามต้องการของ Tequila ภายในตัวแปรที่อนุญาตไว้ตามประเภทของ Tequila โดยกิจกรรมในการบรรจุขวดทั้งหมดจะต้องอยู่ในเงื่อนไขของแนวทางที่ใช้ปฏิบัติตามที่ทางกรมเม็กซิโกกำหนด

(2) Tequila ต้องได้รับการบรรจุในขวดแก้วหรือขวดที่ทำจากโพลีเอธิลีนเตเรพธาเลต และภาชนะอื่นๆ ตามบทบัญญัติของกฎหมายด้านสุขภาพของเม็กซิโก รวมถึงการบ่มให้ได้ที่และการบรรจุขวดภายในเขตพื้นที่ของโรงงานผู้ผลิตที่ได้รับอนุญาต

(3) กรณีที่โรงงานบรรจุขวดไม่ได้ตั้งอยู่ในสถานที่ของผู้ผลิตที่ได้รับอนุญาต การขนส่งผลิตภัณฑ์ในปริมาณมากจะต้องได้รับการควบคุมโดยตัวแทนเพื่อประมวลผลความสอดคล้องตามมาตรฐานที่ได้รับการเห็นชอบจาก DGN หรือสำนักงานผู้อำนวยการกองมาตรฐานแห่งกระทรวงเศรษฐกิจ (Direccion General de Normas de la Secretaria de Economia)

(4) การบรรจุขวดจะต้องอยู่ภายใต้การตรวจสอบตามล็อต (Lot) สินค้า

การควบคุมสินค้า

คอนเซจโ รีกูลาดอร์ เดล ตากีล่า, เอ.ซี. (Consejo Regulador del Tequila, A.C.) มีอำนาจและหน้าที่ตามกฎหมายของประเทศเม็กซิโก ในการกำกับดูแลรับผิดชอบในการดำเนินการควบคุมการผลิต การใช้คำ Tequila สำหรับผู้ประกอบการค้าทั้งหมดที่ต้องการใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ตากีล่า Tequila

(6) ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

บริเวณตอนกลางของประเทศเม็กซิโก ในรัฐจาลิสโก มีลักษณะเป็นเทือกเขาที่เคยเป็นภูเขาไฟมาก่อน เป็นดินร่วนปนทราย ดินมีสีแดงที่ได้จากภูเขาไฟ ทำให้สภาพดินในบริเวณแถบนี้มีความอุดมสมบูรณ์เหมาะกับการปลูกต้น Blue Agave

ประวัติความเป็นมา

ตากีล่าได้ถือกำเนิดบนดินแดนซึ่งเป็นที่ตั้งของประเทศเม็กซิโก มีรากฐานย้อนกลับไปที่ก่อนยุค Hispanic เมื่อชนชาวพื้นเมือง Aztec ได้หมักและต้มน้ำที่ได้มาจากพืชพื้นเมือง ต้นมาเก้ (Maquey) หรือต้นอากาเว่ (Agava) เป็นเครื่องดื่มคล้ายเบียร์ เรียกว่า Octli รู้จักกันในชื่อของ Pulque ต่อมาชาวสเปนได้เข้ามาตั้งถิ่นฐานในบริเวณดังกล่าวในปี ค.ศ.1521 เรียกเครื่องดื่มชนิดนี้ว่า มาเก้ไวน์ และบริเวณพื้นที่ปลูกต้นอากาเว่ เรียกว่า City of Tequila ต่อมาในปี ค.ศ.1656 ได้มีการพัฒนาการผลิตเหล้าชนิดนี้ ด้วยการนำ Pulque มากลั่นเป็นเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ และเรียกว่า ตากีล่า (Tequila) ตามชื่อเมืองเล็กๆ ในหุบเขาทางตะวันตกของเมือง Guadalajara ในรัฐจาลิสโก

(7) ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่ครอบคลุมรัฐจาลิสโก (Jalisco) และพื้นที่บางส่วนในรัฐกวานาวาโต (Guanajuato) รัฐมิโชอากัง (Michoacan) รัฐนayarit (Nayarit) และรัฐตาเมาลิปัส (Tamaulipas) ซึ่งอยู่ในแถบตอนกลางของประเทศเม็กซิโก รายละเอียดตามแผนที่

(8) เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

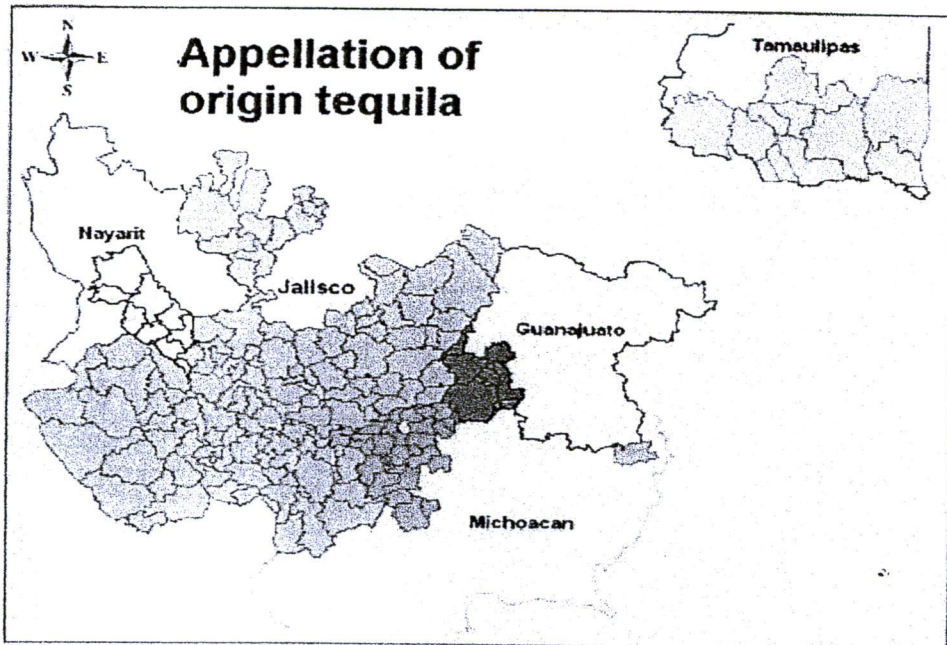
ผู้ขอขึ้นทะเบียนต้องมีหนังสือแจ้งต่อนายทะเบียน หากภายหลังปรากฏว่าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ตากีล่า (Tequila) ไม่ได้รับความคุ้มครองตามกฎหมายของประเทศเม็กซิโกต่อไปแล้ว

(9) การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

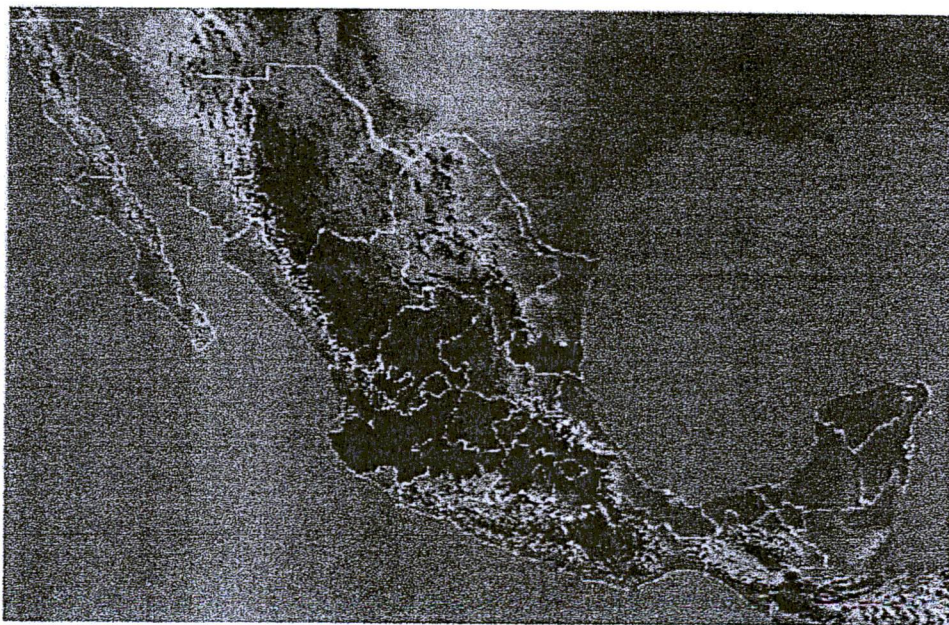
(1) ตากีล่า จะต้องมีการผลิตและบรรจุหีบห่อในพื้นที่เดียวกัน หรือในพื้นที่ซึ่งได้รับอนุญาต

(2) ต้นอากาเว่ สายพันธุ์สีฟ้า (Tequilana Weber Blue Variety Agave) ที่ใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิตตากีล่า จะต้องมาจากพื้นที่เพาะปลูกซึ่งได้รับอนุญาต

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์
ดากีล่า (Tequila)



1) รูปแผนที่ แสดงถึงรัฐในประเทศเม็กซิโก ซึ่งเป็นพื้นที่ปลูกต้นอากาเว่ (Agave) ที่ใช้ผลิต ดากีล่า (Tequila) คือ รัฐจาลิสโก (Jalisco) รัฐกวานาวาโต (Guanajuato) รัฐมิโชอากัง (Michoacan) รัฐนayarit (Nayarit) และรัฐตาเมาลิปัส (Tamaulipas) ประเทศเม็กซิโก



2) รูปแผนที่ ประเทศเม็กซิโก โดยเฉพาะที่เป็นสีน้ำเงิน คือ บริเวณพื้นที่ปลูกต้นอากาเว่ (Agave) ที่ใช้ผลิต ดากีล่า (Tequila)