



ประกาศกรมทรัพย์สินทางปัญญา

เรื่อง การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

ไวน์ที่ราบสูงภูเรือ

ทะเบียนเลขที่ สช 49100006

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

ให้ขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ไวน์ที่ราบสูงภูเรือ คำขอเลขที่ 48100011
ทะเบียนเลขที่ สช 49100006 ซึ่งมีรายการทางทะเบียน ตามบัญชีแนบท้ายประกาศฉบับนี้

ทั้งนี้ ตั้งแต่วันที่ 18 เมษายน 2549

ประกาศ ณ วันที่ ๒ พฤษภาคม 2549

๒๕/๕๙

(นายคณิสสร นาวานุเคราะห์)
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

คำขอนี้มีผลตั้งแต่วันที่ขึ้นทะเบียน ๒๕ ธันวาคม ๒๕๔๘

(นางปัจฉิมา ธนสันติ)
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

30 ก.ย. 2556

ทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

ไวน์ที่ราบสูงภูเรือ

- | | | | |
|----------------------|--|-------------------|-----------------|
| (1) เลขที่คำขอ | 48100011 | ทะเบียนเลขที่ | สข 49100006 |
| (2) วันที่ยื่นคำขอ | 25 สิงหาคม 2548 | วันที่ขึ้นทะเบียน | 25 สิงหาคม 2548 |
| (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียน | บริษัท ซี.พี.เค. อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด
ที่อยู่ 165 หมู่ที่ 6 ตำบลร่องจิก อำเภอภูเรือ จังหวัดเลย | | |

(4) คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติ หรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

ไวน์ที่ราบสูงภูเรือ หมายถึง ไวน์ที่ได้จากการหมักน้ำองุ่นสดของผลองุ่นพันธุ์ Chenin blanc และการหมักน้ำองุ่นสดของผลองุ่นแดงพันธุ์ Shiraz ปลูกบนที่ราบสูงภูเรือ จังหวัดเลย ซึ่งได้หมักตามวิธีการ เพื่อให้ได้คุณภาพตามหลักประเพณีการทำไวน์ที่สืบต่อกันมา

ลักษณะของสินค้า

(1) พันธุ์องุ่นที่ใช้

- พันธุ์องุ่นขาว Chenin Blanc มีกลิ่นเฉพาะน้ำผึ้ง และกลิ่นฟางเปียกใช้ผลิตไวน์ขาว
- พันธุ์องุ่นแดง Shiraz มีกลิ่นหอมของพริกไทยดำ และช็อคโกแลต ใช้ผลิตไวน์แดง

(2) ประเภทของไวน์

- ไวน์ขาว ทำจากน้ำองุ่นสดขององุ่นขาว Chenin Blanc ได้แก่ " White Wine, White Wine Extra Dry, Dessert Wine , Sparkling Wine "
- ไวน์แดง ทำจากน้ำองุ่นสดขององุ่นแดง Shiraz ได้แก่ " Red wine, Red Reserve wine , Rose wine "

(3) ลักษณะทางกายภาพ

- ไวน์ ลักษณะใส มีสีตามชนิดของน้ำองุ่นสดที่เป็นวัตถุดิบ เช่น มีสีทองใสเข้มของน้ำองุ่นขาว Chenin Blanc หรือ มีสีแดงเข้มของน้ำองุ่นสดและเปลือกองุ่นสดแดง Shiraz

(4) ลักษณะทางเคมี

- มีปริมาณแอลกอฮอล์อยู่ระหว่างร้อยละ 11 ถึง 14

กระบวนการผลิต

การปลูก

ปลูกโดยใช้ไม้ค้ำ และมีการพรางแสงตามความเหมาะสม โดยให้แสงแดดที่ส่องถึงต้นองุ่นไม่แรงจัดเกินไป

การตัดแต่ง ต้นองุ่นที่ปลูกไว้จะทำการตัดแต่งกิ่ง 2 ครั้ง เพื่อให้ช่อดอกและผลที่สมบูรณ์

- (1) ตัดแต่งครั้งที่ 1 (Hard pruning) เริ่มทำในเดือนมีนาคม
- (2) เติดยอด และให้น้ำทุกวัน
- (3) ตัดแต่งครั้งที่ 2 (Light pruning) เริ่มทำในเดือนตุลาคม

การเก็บเกี่ยว

(1) องุ่นออกดอกเดือนพฤศจิกายน และเก็บเกี่ยวเดือนกุมภาพันธ์ – มีนาคม ของปีถัดไป ซึ่งเป็นช่วงที่มีอากาศเย็นตอนกลางวัน แสงแดดจัดตอนกลางวัน จะทำให้คุณภาพขององุ่นมีความหวานอยู่ระหว่าง 20 -28 Brix ตามชนิดของไวน์แต่ละชนิดที่จะผลิต

(2) เก็บเกี่ยวในเวลากลางวัน จนถึงเช้าวันรุ่งขึ้น โดยจะรักษาอุณหภูมิการเก็บเกี่ยวไม่เกิน 25 องศาเซลเซียส และเก็บเกี่ยวอย่างปราณีตด้วยการใช้มือเก็บเท่านั้น

(3) การตัดองุ่น ใช้วิธีการตัดแบบกอร์ดอง (Cordon) และแบบกูดดับเบิล (Guyot double) ซึ่งเป็นการตัดด้วยมือคนที่มีความชำนาญในการตัดองุ่น

(4) ผลองุ่นสดที่เก็บจากต้นองุ่นในไร่ ซึ่งได้คัดขนาดตามความสมบูรณ์จะนำไปคั้นน้ำองุ่นในทันทีในสถานที่ที่เย็น ซึ่งตั้งอยู่ไม่ห่างไกลจากไร่องุ่น เพื่อคงความสดและคุณภาพที่ดีของน้ำองุ่น

อุปกรณ์การผลิต

อุปกรณ์ เครื่องจักร ภาชนะและวัสดุอื่น ๆ ที่ใช้สำหรับจัดทำ ไวน์ขาวและไวน์แดง พร้อมทั้งโรงงานหรือพื้นที่ในการผลิตต้องเป็นไปตามข้อบังคับสุขอนามัยที่กำหนดไว้โดยนิติบุคคลผู้มีอำนาจในการรับรองคุณภาพผลิตภัณฑ์

การแปรรูป

(1) การแปรรูปเป็นไวน์ที่ราบสูงภูเขา โดยเก็บผลองุ่นสดขาว Chenin Blanc และ องุ่นสดแดง Shiraz ซึ่งปลูกในเขตที่ราบสูงภูเขาเท่านั้น

(2) ผู้แปรรูปจะต้องขึ้นทะเบียนเป็นผู้แปรรูปองุ่นสดที่ปลูกบริเวณที่ราบสูงภูเขา

(3) การแปรรูป ต้องมีการจัดการดังนี้

(3.1) มีการตรวจแยกระหว่างองุ่นขาว Chenin Blanc และ องุ่นแดง Shiraz อย่างชัดเจน

(3.2) การตรวจสอบคุณภาพขององุ่นสด ได้แก่ ความหวาน , ความหนาแน่นของผลองุ่นแต่ละกิ่ง และขนาดของผลองุ่นสด หลังจากตรวจสอบและคัดแยกคุณภาพ ของผลองุ่นสดขาว Chenin Blanc และ องุ่นแดง Shiraz

กรรมวิธีการผลิตไวน์

ไวน์ขาว

(1) กระบวนการผลิตได้มาจากการคัดเลือกผลองุ่น Chenin Blanc สด โดยความหวานของไวน์แต่ละชนิดจะแตกต่างกันดังนี้ White wine และ White wine Extra Dry มีความหวานที่ 22 Brix , Desert wine มีความหวานอยู่ที่ 28 Brix และ Sparkling wine มีความหวานอยู่ที่ 20 Brix

(2) การหมักไวน์ขาว ทำขึ้นโดยไม่แช่กากผลองุ่นขาว Chenin Blanc ในถังหมักโดยการควบคุมอุณหภูมิ และขบวนการที่กำจัดน้ำตาลในน้ำองุ่นขาวระยะเวลาของไวน์แต่ละชนิดจะแตกต่างกันดังนี้ White wine และ White wine Extra Dry มีระยะเวลาการหมัก 1 เดือน ส่วน Desert wine และ Sparkling wine มีระยะเวลาการหมัก 1 เดือนครึ่ง

(3) หลังจากนั้น สำหรับ White wine และ White wine Extra Dry ให้ตั้งทิ้งไว้อย่างน้อย 3 เดือนในถังบรรจุสแตนเลส ส่วน Sparkling wine ให้ตั้งทิ้งไว้อย่างน้อย 4 เดือนในถังบรรจุสแตนเลส ทั้ง White wine , White wine Extra Dry และ Sparkling wine จะไม่มีการเปลี่ยนแปลงลักษณะทางกายภาพทางเคมี และรับรู้โดยใช้อวัยวะสัมผัส (Organoleptic)

(4) หลังจากการหมักไวน์จนได้คุณภาพที่ดีแล้วไวน์ขาวทุกตัวจะนำมากรองใส แต่จะแตกต่างกันในการปรุงรสชาติ ดังนี้ White wine ปรุงแต่งรสชาติ โดยเติมน้ำองุ่นสด Chenin Blanc พันธุ์เดียวกันเท่านั้น เพื่อให้ได้รสชาติที่เหมาะสมกับอาหารไทยก่อนที่จะบรรจุจำหน่าย ส่วน White wine Extra

Dry และ Deseert wine จะเติมกรด Citric ซึ่งเป็นสารสังเคราะห์ที่เป็นที่ยอมรับในวงการวิทยาศาสตร์ทั่วไป เพื่อปรับรสชาติให้เหมาะสม ก่อนที่จะบรรจุและจำหน่าย สำหรับ Sparkling wine เมื่อนำมากรองใสจะทำการหมักครั้งที่ 2 ในขวดเป็นระยะเวลา 15 เดือน ต่อจากนั้นหมุนตะกอนออก โดยใช้ระยะเวลา 1 เดือนครั้งและนำมาปรุงแต่งรสชาติเพื่อให้ได้มาตรฐานที่นิยมกันก่อนบรรจุขวดและจำหน่าย

ไวน์แดง

- (1) กระบวนการผลิตได้มาจากการคัดเลือกผลองุ่นแดง Shiraz สด โดยความหวานของไวน์แต่ละชนิดจะแตกต่างกันดังนี้ Red wine Reserve และ Red wine มีความหวานที่ 22 Brix และ 20 Brix ตามลำดับ และ Rose' wine มีความหวานอยู่ที่ 20 Brix แล้วนำผลองุ่นแดงสด มาบิบน้ำ
- (2) การหมักไวน์แดงของ Red wine Reserve และ Red wine จะมีวิธีการเช่นเดียวกันคือแช่กากผลองุ่นแดง Shiraz ทั้งหมดในถังหมักสแตนเลสโดยการควบคุมอุณหภูมิ และขบวนการกำจัดน้ำตาลในน้ำองุ่นแดง เป็นระยะเวลา 3 สัปดาห์ ส่วน Rose' wine จะไม่แช่กากผลองุ่นแดง Shiraz แต่จะหมักโดยการควบคุมอุณหภูมิ และขบวนการกำจัดน้ำตาลในน้ำองุ่นแดง เป็นระยะเวลา 2 เดือน
- (3) Red wine Reserve และ Red wine จะทำการหมักครั้งที่ 2 ใช้ระยะเวลา 1 เดือนเพื่อปรับรสชาติให้นุ่มนวลขึ้น หลังจากนั้น Red wine Reserve จะนำไปบรรจุในถังไม้โอ๊คซึ่งไม่มีการเปลี่ยนแปลงลักษณะทางกายภาพทางเคมี และรับรู้โดยใช้อวัยวะสัมผัส (Organoleptic) สำหรับ Red wine ทั้งไว้อย่างน้อย 3 เดือนในถังบรรจุสแตนเลสซึ่งไม่มีการเปลี่ยนแปลงลักษณะทางกายภาพทางเคมี และรับรู้โดยใช้อวัยวะสัมผัส (Organoleptic) และใส่ชั้นไม้โอ๊คลงไปในถังด้วย เพื่อจะให้ได้กลิ่นและรสของไม้โอ๊ค (OAK)
- (4) หลังจากหมัก Red wine Reserve , Red wine และ Rose' wine จนได้คุณภาพที่ดีแล้ว จะนำมากรองใส Red wine Reserve และ Red wine นำมาปรุงแต่งรสชาติ โดยใช้สาร Tartaric ซึ่งเป็นสารที่ได้รับการควบคุมคุณภาพจากกรมวิทยาศาสตร์ ก่อนที่จะบรรจุและจำหน่าย Rose' wine จะปรุงแต่งรสชาติโดยเติมน้ำองุ่นขาวสดของ Chenin Blanc เพื่อให้ได้รสชาติที่มีคุณภาพที่เหมาะสม ก่อนที่จะบรรจุและจำหน่าย

การบรรจุหีบห่อ

- (1) มีการจัดทำระบบในการบ่งชี้ เคลื่อนย้าย แปรรูป การบรรจุขวด รักษาสภาพตั้งชั้นขั้นตอนของการรับเข้า การบิบน้ำ การหมัก และปรุงรส จนถึงบรรจุลงในภาชนะที่ทำด้วยแก้ว และปิดด้วยจุกคอร์ก
- (2) รายละเอียดบนฉลากประกอบด้วยสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ คำว่า "ไวน์ที่ราบสูงภูเรือ"
- (3) วันที่บรรจุ ปีที่ผลิตสินค้า ระบุไวบนฉลาก
- (4) มีขั้นตอนในการควบคุมการผลิตตั้งแต่ต้น ตลอดจนถึงดูแลรักษาควบคุมผลิตภัณฑ์จนบรรจุในภาชนะที่ทำด้วยแก้ว
- (5) มีการจัดเก็บสินค้าที่เหมาะสมเพื่อรักษาคุณภาพของสินค้าจนถึงมือผู้บริโภค

(5) ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

ปัจจัยทางธรรมชาติและปัจจัยจากมนุษย์มีส่วนสำคัญต่อการผลิตไวน์ที่ราบสูงภูเรือ กล่าวคือ ที่ราบสูงภูเรือนี้มีลักษณะแอ่งตรงกลางอยู่ระหว่างยอดเขาสองยอดที่มีลักษณะคล้ายหัวเรือสองหัว หัวเรือแรกคือยอดเขาวนอุทยานแห่งชาติภูเรือมีความสูงประมาณ 1,365 เมตร หัวเรือที่สอง คือยอดเขาสัตว์ป่าภูหลวง มีความสูงประมาณ 1,400 เมตร ส่วนบริเวณแอ่งตรงกลางจะมีป่าสนและป่าเต็งรัง กับแม่น้ำสานและแม่น้ำขาวมัน มาบรรจบกันที่เขื่อนน้ำสาน อำเภอภูเรือ ก่อนที่จะไหลลงแม่น้ำโขงในอำเภอน้ำหนาว บริเวณที่ราบสูงภูเรือจึงเป็นแหล่งที่อุดมสมบูรณ์เพราะมีน้ำขังตลอดปี

ที่ราบสูงภูเรือนี้ ตั้งอยู่เหนือจากระดับน้ำทะเล 650 – 800 เมตร ดินมีความอุดมสมบูรณ์ มีค่า pH 5.5 – 6.0 ดินชั้นบน (Top Soil) หนาหนึ่งเมตร เป็นดินร่วนเหนียว เหมาะอย่างยิ่งสำหรับต้นองุ่นในระยะแรกปลูกจนถึง 4 ปี สามารถยังรากออกไปได้ดี ดินชั้นที่สองเป็นดินลูกรังปนกรวด หนาประมาณ 85 เซนติเมตร ชั้นถัดไปเป็นดินลูกรัง เหมาะกับระบบรากขององุ่นได้พัฒนาที่ยังรากแก้วลงไปสู่ดินชั้นที่สามที่เป็นดินทราย ชั้นดินนี้ส่งผลทำให้ระบบรากขององุ่นพัฒนาให้สมบูรณ์เต็มที่ ดูดน้ำและอาหารจากดินลงไปเลี้ยงลำต้นและพัฒนาระบบรากฝอยเกาะยึดหน้าดินชั้นบน

สภาพอากาศบนที่ราบสูงนี้จะมีฝนตกชุกในเดือน กรกฎาคม – กันยายน ด้วยอิทธิพลของลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ และอากาศจะเย็นและแห้ง ในเดือนกุมภาพันธ์ – มีนาคม ซึ่งเป็นช่วงเวลาที่เก็บเกี่ยวองุ่น ด้วยอิทธิพลลมมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือที่พัดเอาความหนาวเย็นและความแห้งจากประเทศจีนมาสู่ประเทศไทยตอนบน แถบจังหวัดเลย โดยเฉพาะบริเวณที่ราบสูงภูเรือ จึงให้ผลองุ่นที่มีความหวานพอเหมาะไม่ค่อยมีแมลงรบกวน เมื่อประกอบกับกระบวนการผลิตเฉพาะจึงทำให้ได้ไวน์คุณภาพเยี่ยม

ประวัติความเป็นมา

ในปี 2534 นายแพทย์ชัยยุทธ กรรณสูต ได้ศึกษาและเล็งเห็นว่าพื้นที่บริเวณที่ราบสูงภูเรือ เป็นที่ราบสูงเหมือนโต๊ะและมีอากาศที่เหมาะสมสำหรับการปลูกองุ่นจึงได้ทดลองนำองุ่นมาปลูกหลายพันธุ์และได้ปรึกษา มจ.ภิตเดช รัชนี้ เมื่อความทราบถึงพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวภูมิพลอดุลยเดช จึงได้ทรงพระมหากรุณาธิคุณให้ผลงานวิจัยเกี่ยวกับการเพาะปลูกองุ่นในประเทศไทยซึ่งได้ทดลองในภาคเหนือตอนบนเป็นเวลากว่า 10 ปี และทรงแนะนำให้ปลูกพันธุ์ Chenin blanc และ Shiraz ซึ่งเหมาะสมกับสภาพแหล่งภูมิศาสตร์ พร้อมทั้งพระราชทานต้นพันธุ์มาให้ พื้นที่นี้ได้เพาะปลูกองุ่นและผลิตไวน์จากนั้นมา ด้วยวิธีการเพื่อให้ได้คุณภาพดีที่สอดคล้องกับหลักปฏิบัติสืบต่อกันมาตามสากลนิยม

(6) ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตของที่ราบสูงภูเรือที่เหมาะสมในการผลิตผลองุ่นสดที่ใช้ทำไวน์ที่ราบสูงภูเรือ มีเนื้อที่ 100,000 ไร่ หรือ 16,000 เฮกตาร์ รายละเอียดตามแผนที่

(7) เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

- (1) จัดให้มีระบบการตรวจสอบและควบคุม ทั้งกระบวนการผลิต ในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด
- (2) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนผู้ผลิต และผู้จำหน่าย ที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ไวน์ที่ราบสูงภูเรือ
- (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียนต้องจัดทำคู่มือการปฏิบัติงาน สำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ไวน์ที่ราบสูงภูเรือ

(8) การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

- (1) ไวน์ที่ราบสูงภูเรือจะต้องมีการผลิตและบรรจุหีบห่อในพื้นที่ที่ราบสูงภูเรือ
- (2) ผลองุ่นสดที่ใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิตไวน์ที่ราบสูงภูเรือ ต้องมาจากต้นองุ่นที่ปลูกบนที่ราบสูงภูเรือเท่านั้น
- (3) กระบวนการผลิตจะต้องได้ผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนผู้ผลิต รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

