



ประกาศกรมทรัพย์สินทางปัญญา  
เรื่อง การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์  
บาร์บารีสโค (Barbaresco)  
ทะเบียนเลขที่ สช 56200053

เพื่อให้การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์เป็นไปตาม พระราชบัญญัติคุ้มครองสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ พ.ศ. 2546 อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 32 แห่งพระราชบัญญัติระเบียนบริหารราชการแผ่นดิน พ.ศ. 2534 แก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติระเบียนบริหารราชการแผ่นดิน (ฉบับที่ 5) พ.ศ. 2545 กรมทรัพย์สินทางปัญญาจึงออกประกาศไว้ ดังด่อไปนี้

ให้ขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ บาร์บารีสโค (Barbaresco) คำขอเลขที่ 52200063 ทะเบียนเลขที่ สช 56200053 ซึ่งมีรายการทางทะเบียนตามบัญชีแบบท้ายประกาศฉบับนี้

ทั้งนี้ ให้มีผลตั้งแต่วันถัดจากขึ้นทะเบียน 6 พฤษภาคม 2556

ประกาศ ณ วันที่ ๑๘ กันยายน พ.ศ. 2556

(นางปัจฉิมา ธนสันติ)  
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

# ทะเบียนสิ่งปลูกสร้างภูมิศาสตร์

## บาร์บารีโค (Barbaresco)

(1) เลขที่คำขอ	52200063	ทะเบียนเลขที่	สช 56200053
(2) วันที่ยื่นคำขอ	6 พฤศจิกายน 2552	วันที่ขึ้นทะเบียน	6 พฤศจิกายน 2552
(3) ผู้ขอขึ้นทะเบียน	คุณเซอร์ซิโอ ดิ ทุเกลา บาร์โล บาร์บารีโค อัลบา ลังเก อี โรเอโร (Consorzio di tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Roero) ที่อยู่ คอร์โซ เอโนเกรีย, 2/ซี 12051 อัลบา (คูเนโอ), ประเทศอิตาลี		
(4) รายการสินค้า	ไวน์		

### (5) คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

#### คำนิยาม

บาร์บารีโค (Barbaresco) หมายถึง ไวน์แดงที่ผลิตจากองุ่นพันธุ์เนบบิโอล (Nebbiolo) สายพันธุ์ย่อย "Michet" และ "Lampia" ที่ปลูกในเขตพื้นที่ตำบลบาร์บารีโค (Barbaresco) ตำบลเนอเวย์ (Neive) และตำบลเตโรอิโซ (Treiso) และบางส่วนของหมู่บ้าน ชาาน ร็อกโค่ เชโน เดลวิโอ (San Rocco Senodelvio) ในตำบลอัลบา (Alba) จังหวัดคูเนโอ (Cuneo) แคว้นปีเอมอนเต (Piemonte) ประเทศอิตาลี และผ่านกระบวนการผลิตตามวิธีการเพื่อให้ได้คุณภาพตามหลักประเพณีที่ปฏิบัติสืบต่อกันมา

#### ลักษณะของสินค้า

บาร์บารีโค (Barbaresco) เป็นไวน์แดง ซึ่งมีสีแดงเข้มแบบโกเมน มีกลิ่นแรงและเฉพาะตัว รสชาติไม่หวาน (dry) เข้มข้น (full body) กลมกล่อม มีระดับปริมาณแอลกอฮอล์รวมไม่ต่างกว่าร้อยละ 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" เพิ่มเดิมและอาจตามด้วยคำว่า "Vigna" (ไร่องุ่น) ซึ่งผลิตตามกฎหมายข้อบังคับการผลิตไวน์แต่ละประเภท

การแบ่งประเภทของไวน์บาร์บารีโค (Barbaresco) เป็นไปตามกฎหมายข้อบังคับในเรื่องปริมาณองุ่น และไวน์ที่ผลิตได้ รวมถึงกรรมวิธีการผลิตและการเก็บบ่มที่กำหนด

#### กระบวนการผลิต

(1) วัตถุดิบ : องุ่นพันธุ์เนบบิโอล (Nebbiolo) สายพันธุ์ย่อย "Michet" และ "Lampia" ที่ปลูกในเขตพื้นที่ตำบลบาร์บารีโค (Barbaresco) ตำบลเนอเวย์ (Neive) และตำบลเตโรอิโซ (Treiso) และบางส่วนของหมู่บ้าน ชาาน ร็อกโค่ เชโน เดลวิโอ (San Rocco Senodelvio) ในตำบลอัลบา (Alba) จังหวัดคูเนโอ (Cuneo) แคว้นปีเอมอนเต (Piemonte) ประเทศอิตาลี

(2) การปลูกองุ่น : พื้นที่การปลูกองุ่นตาม 2.1 จะต้องเป็นแบบดังเดิมและมีความเหมาะสมเพื่อให้ผลผลิตองุ่นและไวน์มีลักษณะเฉพาะตามที่กำหนด

(2.1) ดิน: ดินเหนียว หินปูน และดินที่มีส่วนผสมของดินทั้งสองชนิด

(2.2) ตำแหน่ง: เนินเขา ยกเว้นพื้นที่ใดๆ ที่อยู่ด้านล่างของหุบเขาที่มีอากาศชื้น ระดับและปริมาณแสงแดดริมแม่น้ำไม่เหมาะสม

(2.3) ความสูงของพื้นที่: ต้องไม่เกิน 550 เมตร จากระดับน้ำทะเล

(2.4) แสงแดด: เพียงพอที่จะทำให้ผลองุ่นสุกได้อย่างเหมาะสม ยกเว้นพื้นที่ลาดเอียงที่หันไปทางทิศเหนือ

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

(2.6) วิธีการปลูกและดัดแต่งกิ่ง: ให้เป็นไปตามประเพณีที่สืบทอดกันมา โดยวิธีการปลูกให้ทำเป็นร้านให้ถูกต้องและมีประสิทธิภาพ ใช้ระบบการดัดแต่งกิ่งแบบ Guyot (ให้อุ่นเลือยบนลวดแนวทแยงมุม) ห้ามปลูกนอกถุก

(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 พฤษภาคม ในปีเก็บองุ่น	1 มกราคม ของปีที่ 3 ถัดจากปีเก็บองุ่น
2) "Barbaresco" riserva (ชั้นดี)	50	9	1 พฤษภาคม ในปีเก็บองุ่น	1 มกราคม ของปีที่ 5 ถัดจากปีเก็บองุ่น
3) "Barbaresco" และ "Barbaresco" riserva (ชั้นดี) ที่มีคำแสดง "ภูมิศาสตร์" เพิ่มเติมและอาจด้วยคำว่า "Vigna" (ไร่องุ่น) ซึ่งผลิตตามกฎหมายข้อบังคับการผลิตไวน์แต่ละประเภท				

(3.3) อนุญาตให้เดิมไวน์บาร์บาร์โซ (Barbaresco) ที่มีอายุไม่มากในปริมาณร้อยละ 15 เช้าไปในไวน์ที่มีการเก็บบ่มมากกว่า หรือในทางกลับกัน โดยต้องปฏิบัติตามข้อกำหนด

#### (4) การดิดฉลาก

(4.1) ไวน์ “Barbaresco” และ “Barbaresco” riserva (ชั้นดี) อาจตามด้วย “คำแสดงภูมิศาสตร์เพิ่มเติม” ตามกฎข้อกำหนดที่ออกโดยรัฐมนตรี 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, Giaccone, 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, Starderi, Tre Stelle, Trifolera, Valeirano, Vallegrande และ Vicenziana โดยอาจตามด้วยคำว่า “Vigna” (ไร่อุ่น) และตามด้วยชื่อสถานที่ ซึ่งคำว่า “Vigna” (ไร่อุ่น) จะระบุได้ก็ต่อเมื่อได้มีการระบุ “คำแสดงภูมิศาสตร์เพิ่มเติม” แล้ว

(4.2) ห้ามเพิ่มเติมคำบ่งชี้ใดๆ ที่นอกเหนือจากที่กำหนดไว้ ซึ่งรวมถึงคำคุณศัพท์ เช่น “Extra”(พิเศษ) “Fine” (อย่างดี) “naturale”(ธรรมชาติ) “Scelto” (ที่เลือกสรรมาแล้ว) “Selezionato” (ดีเลิศ) “Vecchio” (เก่า) และคำอื่นๆ ในทำนองเดียวกัน

(4.3) อนุญาตให้มีการเพิ่มเติมคำต่างๆ เช่น ชื่อ ชื่อทางการค้า และ/หรือ เครื่องหมายการค้า หากคำเหล่านั้นไม่ทำให้ผู้บริโภคสับสนหลงผิดว่าเป็น “คำแสดงภูมิศาสตร์เพิ่มเติม” ไม่เป็นการยกย่องสรรพคุณและไม่ซักนำให้ผู้บริโภคเข้าใจผิด

(4.4) “คำแสดงภูมิศาสตร์เพิ่มเติม” ต้องวางอยู่ใต้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ทันที และจะต้องมีขนาดไม่ใหญ่ไปกว่าคำว่า “Barbaresco”

(4.5) ไวน์ที่มีการระบุ “คำแสดงภูมิศาสตร์เพิ่มเติม” และตามด้วยคำว่า “Vigna” (ไร่อุ่น) จะต้องระบุรายละเอียดเพิ่มเติม และปฏิบัติตามนี้

- อุ่นทั้งหมดจะต้องมาจากไร่อุ่นเดียวกัน และจะต้องปฏิบัติตามกระบวนการผลิตและบรรจุขวดที่กำหนด และแยกจากน้ำที่ใช้ในการผลิตและเก็บบ่ม

- ชื่อไร่อุ่นจะต้องได้รับการขึ้นทะเบียนโดยหน่วยงานที่รับผิดชอบ

- ขนาดของคำว่า “Vigna” (ไร่อุ่น) และชื่อสถานที่ที่ระบุต่อมา จะต้องเล็กกว่าขนาดสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์อย่างน้อยร้อยละ 50

(4.6) จะต้องมีการระบุที่เก็บเกี่ยวอุ่น

#### (5) การบรรจุหินห่อ

(5.1) ขวดที่ใช้บรรจุต้องเป็นขวดที่มีรูปร่างตามแบบดั้งเดิม ทำจากแก้วสีเข้ม และมีฝาปิดตามที่กำหนด

(5.2) ขวดที่ใช้บรรจุต้องมีปริมาณบรรจุตามที่กฎหมายกำหนด ไม่น้อยกว่า 37.5 เชนเดลิตร และขนาดขวด 200 เชนเดลิตร เป็นสิ่งที่ต้องห้าม

(5.3) ห้ามทำการบรรจุหินห่อและนำออกสู่ตลาดสำหรับขวดที่มีการซักนำให้ผู้บริโภคหลงผิดหรือทำให้เสื่อมเสียต่อชื่อเสียงอันดีของไวน์

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

## (6) ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

### ลักษณะภูมิประเทศ

แคว้นปีเอมอนเต (Piemonte) หรือเพี้ยดมอนเต (Piedmont) ซึ่งของแคว้นมาจากคำภาษาอิตาเลียน 2 คำผสมกันคือ คำว่า พีเอตี (Piedi) ที่แปลว่า เท้า กับคำว่า มอนเต (Monte) แปลว่า ภูเขา มีความหมายโดยรวมว่าดินเขาหรือเชิงเขา สภาพทางภูมิศาสตร์อยู่ดีดกับเทือกเขาแอลป์ (Alps) และเทือกเข้าอัพเพนไนส์ (Apennines) จึงมีเนินเขาสูงต่ำมากมายสลับกันไป ดังอย่างที่ศตวรรษเดียวที่เปลี่ยนแปลงหนึ่งของประเทศไทยได้ดีดกับแคว้นลิกูเรีย (Liguria)

ลักษณะภูมิอากาศของแคว้นนี้มีแตกต่างในเวลากลางวัน มีอากาศหนาวเย็นในเวลากลางคืน และมีหมอกอุบัติปนอยู่ตลอดทั้งปี อยู่ที่ปีกภูเขาที่สูงที่สุด เช่น ภูเขาเนบบิโอโล (Nebbiolo) ซึ่งมาจากคำ เนบเบีย (Nebbia) ตรงกับคำว่า มิสต์ (Mist) ในภาษาอังกฤษ ซึ่งเป็นพันธุ์ที่ใช้ทำไวน์บาร์บารีสโค (Barbaresco)

พื้นที่ที่ถูกกำหนดเป็นพื้นที่สำหรับปลูกองุ่นพันธุ์เนบบิโอโล (Nebbiolo) สำหรับผลิตไวน์ บาร์บารีสโค (Barbaresco) มีสภาพภูมิประเทศและภูมิอากาศที่เหมาะสมที่ทำให้ผลองุ่นที่ทำไวน์มีลักษณะเฉพาะของกลิ่นและรสชาติจนมีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักกันทั่วไป

### ประวัติความเป็นมา

ไวน์ได้ถือกำเนิดขึ้นมาบนดินแดนซึ่งเป็นควบสมุทรที่มีชื่อว่าควบสมุทรอิตาลี เมื่อประมาณสองพันปีก่อนคริสตกาล โดยชาวโฟนีเซียน (Phoenician) ซึ่งเป็นชนกลุ่มแรกที่อพยพมาดังนั้นฐานบริเวณที่เป็นแคว้นพูเกลลี (Puglia) ในปัจจุบัน ได้นำความรู้เรื่องการผลิตไวน์มาใช้เฉพาะในกลุ่มของตน ต่อมากลุ่มนี้ได้อพยพเข้ามาและได้สืบทอดความรู้การทำไวน์จากชาวโฟนีเซียน (Phoenician) และได้ขานนามดินแดนนี้ว่า เ昂โนเตเรีย (Enoria) ซึ่งหมายความว่า ดินแดนแห่งไวน์ และเรียกตัวเองว่า ชาวเอโนทริส แสดงให้เห็นว่าดินแดนแห่งนี้มีการทำไวน์มาเป็นเวลาช้านานจนถึงปัจจุบัน

ไวน์บาร์บารีสโค (Barbaresco) ถือกำเนิดในแคว้นปีเอมอนเต (Piemonte) ที่จังหวัดคูเอนโซ (Cuneo) ไวน์บาร์บารีสโค (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 โดยกฎกระทรวงที่ออกโดยประธานาธิบดีอิตาลี

### (7) ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

อาณาเขตพื้นที่ในการผลิตบาร์บาร์บาร์สโค (Barbaresco) ครอบคลุมในพื้นที่ตำบลบาร์บาร์สโค (Barbaresco) ตำบลเนอเว (Neive) และตำบลเตรอิโซ (Treiso) และบางส่วนของหมู่บ้าน ชาาน ร็อกโต เซโน เดลวิโอ (San Rocco Senodelvio) ในตำบลอัลบา (Alba) จังหวัดคูเนโอ (Cuneo) แคว้นปีเอมอนเด (Piemonte) ประเทศอิตาลี

### (8) เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

ผู้ขอขึ้นทะเบียนต้องมีหนังสือแจ้งต่อนายทะเบียน หากภายหลังปรากฏว่าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ บาร์บาร์สโค (Barbaresco) ไม่ได้รับความคุ้มครองตามกฎหมายของประเทศอิตาลีอีกต่อไปแล้ว

### (9) การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

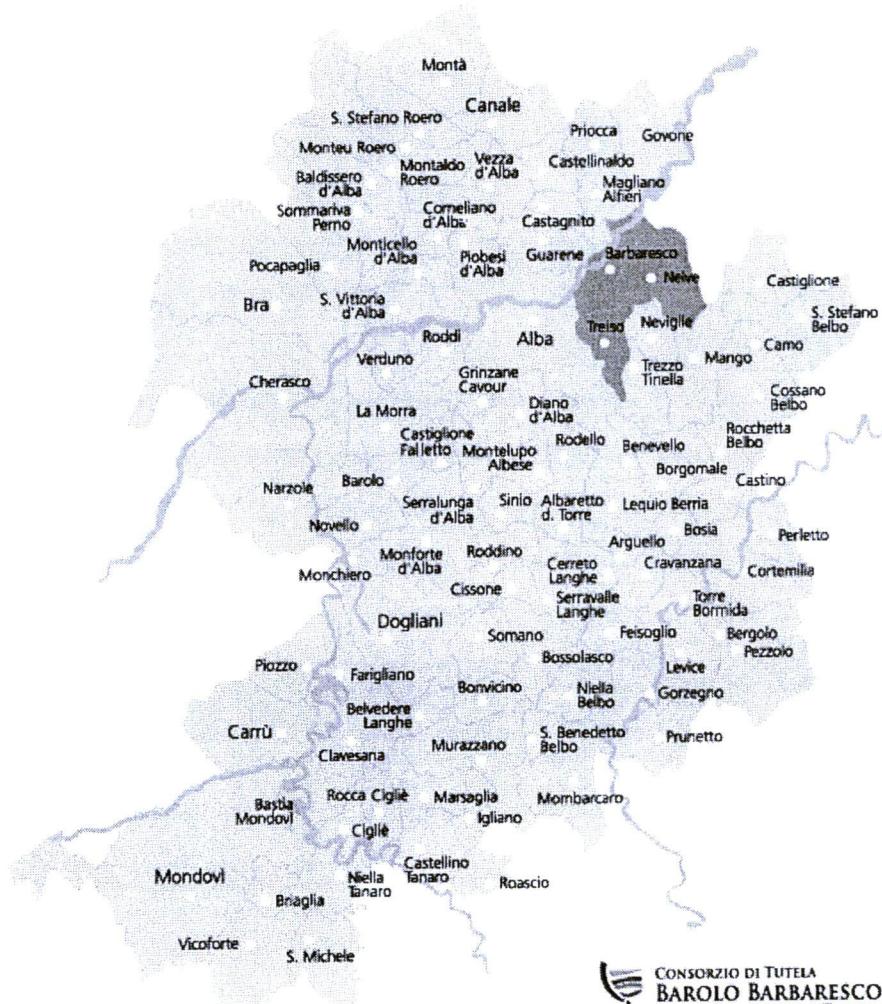
(1) บาร์บาร์สโค (Barbaresco) จะต้องมีการผลิตและบรรจุหินห่อในพื้นที่ซึ่งได้รับอนุญาต

(2) องุ่นเนบบิโอล (Nebbiolo) ที่เป็นวัตถุดิบในการผลิตบาร์บาร์สโค (Barbaresco) จะต้องมาจาก การเพาะปลูกในพื้นที่ซึ่งได้รับอนุญาต

(3) ผู้มีอำนาจควบคุมการใช้และคุ้มครองสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ บาร์บาร์สโค (Barbaresco) คือ คอนเซอร์ซิโอ ดิ ทุเกเล บาร์โล บาร์บาร์สโค อัลบา ลังเก อี โรเอโร (Consorzio di tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Roero) ตามกฎหมายบังคับแนบท้ายกฎที่ออกโดยประธานาธิบดี ลงวันที่ 21 กุมภาพันธ์ 2007

---

## แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ บาร์บารีสโค (Barbaresco)



 CONSORZIO DI TUTELA  
BAROLO BARBAESCO  
ALBA LANGHE E ROERO

อาณาเขตพื้นที่ในการผลิตบาร์บารีสโค (Barbaresco) ครอบคลุมในพื้นที่ดําบลบาร์บารีสโค (Barbaresco) ดําบลเนอีเว (Neive) และดําบลเตโริโซ่ (Treiso) และบางส่วนของหมู่บ้าน ชาาน ร็อกโค่ เชร์โน เดลวิโอ (San Rocco Senodelvio) ในดําบลอัลบา (Alba) จังหวัดคูเนโอ (Cuneo) แคว้นปีเอมอนเด (Piemonte) ประเทศอิตาลี