



ประกาศกรมทรัพย์สินทางปัญญา

เรื่อง การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

บาโรโล (Barolo)

ทะเบียนเลขที่ สช 56200058

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

ให้ขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ บาโรโล (Barolo) คำขอเลขที่ 52200062
ทะเบียนเลขที่ สช 56200058 ซึ่งมีรายการทางทะเบียนตามบัญชีแนบท้ายประกาศฉบับนี้

ทั้งนี้ ให้มีผลตั้งแต่วันยื่นคำขอขึ้นทะเบียน 6 พฤศจิกายน 2552

ประกาศ ณ วันที่ 30 กันยายน พ.ศ. 2556

(นางปงฉิมมา ชนสันติ)
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

ทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

บาโรโล (Barolo)

- | | | | |
|----------------------|---|-------------------|------------------|
| (1) เลขที่คำขอ | 52200062 | ทะเบียนเลขที่ | สช 56200058 |
| (2) วันที่ยื่นคำขอ | 6 พฤศจิกายน 2552 | วันที่ขึ้นทะเบียน | 6 พฤศจิกายน 2552 |
| (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียน | คอนเซอร์ซิโอ ดิ ทูเตลา บาโรโล บาร์บาระสโค อัลบา ลังเก อี โรเอโร
(Consorzio di tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Roero)
ที่อยู่ คอร์โซ เอโนเทรีย, 2/ซี 12051 อัลบา (คูนีโอ), ประเทศอิตาลี | | |
| (4) รายการสินค้า | ไวน์ | | |

(5) คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

บาโรโล (Barolo) หมายถึง ไวน์แดงที่ผลิตจากองุ่นพันธุ์เนบปิโอโล (Nebbiolo) สายพันธุ์ย่อย "Michet" "Lampia" และ "Rosè" ที่ปลูกในเขตพื้นที่ตำบลบาโรโล (Barolo) ตำบลคาสติกลีโอเน ฟัลเลตโต (Castiglione Falletto) ตำบลเซอร์ราลูงกา (Serralunga) และบางส่วนของเขตปกครองของตำบลมอนฟอร์เต ดัลบา (Monforte d'Alba), โนวัลโล (Novello), ลามอร์รา (La Morra), เวอร์ดูโน (Verduno), กรินซานา คาวัวร์ (Grinzane Cavour), ดีอานอดัลบา (Diano d'Alba), เซราสโค (Cherasco) และรอตติ (Roddi) จังหวัดคูนีโอ (Cuneo) แคว้นปิเอมอนเต (Piemonte) ประเทศอิตาลี และผ่านกระบวนการผลิตตามวิธีการเพื่อให้ได้คุณภาพตามหลักประเพณีที่ปฏิบัติสืบต่อกันมา

ลักษณะของสินค้า

บาโรโล (Barolo) เป็นไวน์แดง ซึ่งมีสีแดงเข้มแบบโกเมนเจือสีส้ม มีกลิ่นไอระเหย หอมแรงและเฉพาะตัว รสชาติไม่หวาน (dry) เข้มข้น (full body) แต่นุ่มกลมกล่อม มีระดับปริมาณแอลกอฮอล์รวมไม่ต่ำกว่า 13 ดีกรี

กระบวนการผลิต

(1) วัตถุดิบ : องุ่นพันธุ์เนบปิโอโล (Nebbiolo) สายพันธุ์ย่อย "Michet" "Lampia" และ "Rosè" ที่ปลูกในเขตพื้นที่ตำบลบาโรโล (Barolo) ตำบลคาสติกลีโอเน ฟัลเลตโต (Castiglione Falletto) ตำบลเซอร์ราลูงกา (Serralunga) และบางส่วนของเขตปกครองของตำบลมอนฟอร์เต ดัลบา (Monforte d'Alba), โนวัลโล (Novello), ลามอร์รา (La Morra), เวอร์ดูโน (Verduno), กรินซานา คาวัวร์ (Grinzane Cavour), ดีอานอดัลบา (Diano d'Alba), เซราสโค (Cherasco) และรอตติ (Roddi) จังหวัดคูนีโอ (Cuneo) แคว้นปิเอมอนเต (Piemonte) ประเทศอิตาลี

(2) การปลูกองุ่น : พื้นที่การปลูกองุ่นตาม (1) จะต้องเป็นแบบดั้งเดิมและมีความเหมาะสมเพื่อให้ผลผลิตองุ่นและไวน์มีลักษณะเฉพาะตามที่กำหนด

(2.1) ดิน : ประกอบด้วยดินเหนียวและหินปูนเป็นส่วนใหญ่

(2.2) ตำแหน่ง : เนินเขาซึ่งมีแผนผังและภูมิประเทศที่เหมาะสม

(2.3) การวางแผนการปลูกองุ่น วิธีการปลูกและตัดแต่งกิ่ง : จะต้องเป็นไปตามที่ใช้กันโดยปกติซึ่งเหมาะสมกับคุณลักษณะเฉพาะขององุ่นและไวน์ โดยจะต้องไม่แก้ไขตัดแปลงลักษณะเฉพาะขององุ่นหรือไวน์ ไม่ว่าจะกรณีใดก็ตาม และห้ามปลูกนอกฤดูการ

(2.4) ปริมาณผลองุ่นที่จะนำมาทำไวน์ : ปริมาณสูงสุดของผลองุ่นต่อ 1 เฮกเตอร์ต้องได้อองุ่นไม่เกิน 80 คิวตัน (เท่ากับ 8000 กิโลกรัมหรือ 8 ตัน) เกณฑ์ดังกล่าวจะใช้กับปีที่ได้ผลดีเป็นพิเศษด้วย โดยอาศัยการคัดเลือกองุ่นอย่างพิถีพิถัน ภายใต้เงื่อนไขที่ว่าการผลิตทั้งหมดจะต้องไม่เกินปริมาณที่กำหนด กล่าวคือ ไม่เกินร้อยละ 20 อัตราปริมาณผลผลิตองุ่นทำไวน์สูงสุด จะต้องไม่เกินร้อยละ 70 ในการแยกน้ำออกจากเนื้อองุ่นครั้งแรก และจะต้องไม่เกินร้อยละ 65 ภายหลังจากช่วงการเก็บตามอายุที่กำหนด

(3) การผลิตไวน์ : กระบวนการผลิตไวน์และการเก็บบ่มตามอายุที่กำหนด จะต้องกระทำในเขตพื้นที่ตาม (1) และพื้นที่ที่ได้รับอนุญาตจากกระทรวงเกษตรและป่าไม้ ประเทศอิตาลี ต้องปฏิบัติตามหลักประเพณีที่ถือปฏิบัติสืบต่อกันมา ซึ่งสอดคล้องกับแนวปฏิบัติของศาสตร์การผลิตไวน์ เพื่อให้เป็นไปตามลักษณะเฉพาะของไวน์

(3.1) จะต้องนำไวน์ที่ได้ไปเก็บบ่มอย่างน้อย 3 ปี โดยต้องเก็บบ่มในถังไม้โอ๊คหรือในถังไม้เซสน์อย่างน้อย 2 ปี ช่วงการเก็บบ่มนี้จะเริ่มต้นนับจากวันที่ 1 มกราคมของปีถัดจากปีที่เก็บผลองุ่น

(3.2) อนุญาตให้เติมไวน์บาโรโล (Barolo) ที่มีอายุไม่มากในปริมาณร้อยละ 15 เข้าไปในไวน์ที่มีการเก็บบ่มมากกว่า หรือในทางกลับกัน โดยต้องปฏิบัติตามข้อกำหนด

(3.3) ไวน์บาโรโล (Barolo) ที่มีการเก็บบ่มไม่น้อยกว่า 5 ปี จะใช้คำว่า "riserva" (ชั้นดี) เป็นคำบรรยายเพิ่มเติม

(3.4) ไวน์บาโรโล (Barolo) ที่มีการปรุงแต่งรสด้วยสารควินินตามที่กฎหมายกำหนด โดยปราศจากการเติมไวน์ใหม่และ/หรือไวน์ที่ไม่มีสิทธิใช้ชื่อบาโรโล (Barolo) เข้าไป จะเรียกว่า "Barolo Chinato" (บาโรโล คินาโต้)

(4) การติดฉลาก

(4.1) คำว่าบาโรโล (Barolo) จะต้องปรากฏอย่างชัดเจน โดยมีความสูงและความกว้างไม่น้อยกว่า 2 ใน 5 ของขนาดตัวอักษรที่ใหญ่ที่สุดที่ปรากฏบนฉลาก และจะต้องมีการระบุปีที่เก็บเกี่ยวองุ่นบนฉลากด้วย

(4.2) ห้ามเพิ่มเติมคำบรรยายใดๆ ร่วมกับคำว่าบาโรโล (Barolo) ที่นอกเหนือจากที่กำหนดไว้ ซึ่งรวมถึงคำคุณศัพท์ เช่น "Extra" (พิเศษ) "Fine" (อย่างดี) "Scelto" (ที่เลือกสรรมาแล้ว) "Selezionato" (ดีเลิศ) และคำอื่น ๆ ในทำนองเดียวกัน

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

(4.4) อนุญาตให้ใช้คำแสดงสถานที่ที่อ้างถึงเขตเทศบาลเมือง หมู่บ้าน ฟาร์ม ที่ดิน และคำอื่นที่มีความหมายในทำนองเดียวกัน คำที่ระบุภูมิศาสตร์ย่อย เช่น bricco, coata, vigna และคำอื่นที่มีความหมายเกี่ยวกับพื้นที่ สถานที่ และขอบเขต ซึ่งตั้งอยู่ในพื้นที่ที่กำหนดให้ผลิตไวน์บาโรโล (Barolo) และใช้ปลูกองุ่นทำไวน์ดังกล่าวจริง โดยจะต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด

(5) การบรรจุหีบห่อ

(5.1) ต้องใช้ขวดรูปร่างแบบ “Albeisa” หรือรูปร่างอื่นๆ ที่สอดคล้องกับประเพณีที่ปฏิบัติสืบต่อกันมา ทำด้วยแก้วสีเข้ม และปิดด้วยจุกไม้คอร์ก โดยปริมาณบรรจุจะต้องไม่น้อยกว่า 350 ซีซี.

(5.2) ต้องมีการปิดผนึกที่สามารถป้องกันการเปิดโดยไม่ทำลายการปิดผนึกนั้นได้

(5.3) ห้ามทำการบรรจุหีบห่อและตกแต่งขวดไวน์ในทางที่ทำให้ผู้บริโภคหลงผิดและ/หรือทำให้เสื่อมเสียต่อชื่อเสียงอันดีของไวน์

(6) ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

แคว้นปิเอมอนเต (Piemonte) หรือเพียดมอนต์ (Piedmont) ชื่อของแคว้นมาจากคำภาษาอิตาเลียน 2 คำผสมกันคือ คำว่า พีเอตี (Piedi) ที่แปลว่า เท้า กับคำว่า มอนเต (Monte) แปลว่า ภูเขา มีความหมายโดยรวมว่าดินเขาหรือเชิงเขา สภาพทางภูมิศาสตร์อยู่ติดกับเทือกเขาแอลป์ (Alps) และเทือกเขาอัปเพนไนส์ (Apennines) จึงมีเนินเขาสูงต่ำมากมายสลับกันไป ตั้งอยู่ทางทิศตะวันตกเฉียงเหนือของประเทศอิตาลี ทิศใต้ติดกับแคว้นลิกูเรีย (Liguria)

ลักษณะภูมิอากาศของแคว้นนี้มีแดดจัดในเวลากลางวัน มีอากาศหนาวเย็นในเวลากลางคืน และมีหมอกยามเช้าปกคลุมไร่องุ่นอยู่โดยทั่วไป องุ่นที่ปลูกในแคว้นนี้จึงถูกเรียกว่าพันธุ์เนบิโอล (Nebbiolo) ซึ่งมาจากคำว่า เนเบีย (Nebbia) ตรงกับคำว่า มิสต์ (Mist) ในภาษาอังกฤษ ซึ่งเป็นพันธุ์ที่ใช้ทำไวน์บาโรโล (Barolo)

พื้นที่ที่ถูกกำหนดเป็นพื้นที่สำหรับปลูกองุ่นพันธุ์เนบิโอล (Nebbiolo) สำหรับผลิตไวน์บาโรโล (Barolo) มีสภาพภูมิประเทศและภูมิอากาศที่เหมาะสมที่ทำให้ผลองุ่นที่ทำไวน์มีลักษณะเฉพาะของกลิ่นและรสชาติจนมีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักกันทั่วไป

ประวัติความเป็นมา

ไวน์ ได้ถือกำเนิดขึ้นมาบนดินแดนซึ่งเป็นคาบสมุทรที่มีชื่อว่าคาบสมุทรอิตาลี เมื่อประมาณสองพันปีก่อน คริสตกาล โดยชาวฟินิเซียน (Phoenician) ซึ่งเป็นชนกลุ่มแรกที่อพยพมาตั้งถิ่นฐานบริเวณที่เป็นแคว้นพูเกเลีย (Puglia) ในปัจจุบัน ได้นำความรู้เรื่องการผลิตไวน์มาใช้เฉพาะในกลุ่มของตน ต่อมาชาวกรีกได้อพยพเข้ามาและได้สืบทอดความรู้การทำไวน์จากชาวฟินิเซียน (Phoenician) และได้ขนานนามดินแดนนี้ว่า เอนอเรีย (Enoria) ซึ่งหมายความว่า ดินแดนแห่งไวน์ และเรียกตัวเองว่า ชาวเอนอริส แสดงให้เห็นว่าดินแดนแห่งนี้มีการทำไวน์มาเป็นเวลาช้านานจนถึงปัจจุบัน

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

(7) ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

อาณาเขตพื้นที่ในการผลิตบาโรโล (Barolo) ครอบคลุมในพื้นที่ตำบลบาโรโล (Barolo) ตำบลคาสติกลีโอเน ฟัลเลตโต (Castiglione Falletto) ตำบลเซอร์ราลุงกา (Serralunga) และบางส่วนของเขตปกครองของตำบลมอนฟอร์เต ดัลบา (Monforte d'Alba), โนวेलโล (Novello), ลามอร์รา (La Morra), เวิร์ดูโน (Verduno), กรินซานเน คาวัวร์ (Grinzane Cavour), ดีอานอดัลบา (Diano d'Alba), เซราสโค (Cherasco) และรอตติ (Roddi) จังหวัดคูเนโอ (Cuneo) แคว้นปิเอมอนเต (Piemonte) ประเทศอิตาลี

(8) เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

ผู้ขอขึ้นทะเบียนต้องมีหนังสือแจ้งต่อนายทะเบียน หากภายหลังปรากฏว่าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ บาโรโล (Barolo) ไม่ได้รับความคุ้มครองตามกฎหมายของประเทศอิตาลีอีกต่อไปแล้ว

(9) การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

(1) บาโรโล (Barolo) จะต้องมีการผลิตและบรรจุหีบห่อในพื้นที่ซึ่งได้รับอนุญาต

(2) องุ่นเนบปีโอโล (Nebbiolo) ที่เป็นวัตถุดิบในการผลิตบาโรโล (Barolo) จะต้องมาจากการเพาะปลูกในพื้นที่ซึ่งได้รับอนุญาต

(3) ผู้มีอำนาจควบคุมการใช้และคุ้มครองสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์บาโรโล (Barolo) คือ คอนเซอร์ซิโอ ดิ ทูเทลลา บาโรโล บาร์บาเรสโค อัลบา ลังเก อี โรเอโร (Consorzio di tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Roero) ตามกฎข้อบังคับแนบท้ายกฤษฎีกาที่ออกโดยประธานาธิบดี ลงวันที่ 1 กรกฎาคม 1980

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์

บาโรโล (Barolo)



อาณาเขตพื้นที่ในการผลิตบาโรโล (Barolo) ครอบคลุมในพื้นที่ตำบลบาโรโล (Barolo) ตำบลคาสติกลีโอเน ฟัลเลตโต (Castiglione Falletto) ตำบลเซอร์ราลูงก้า (Serralunga) และบางส่วนของเขตปกครองของตำบลมอนฟอร์เต ดัลบา (Monforte d'Alba), โนวेलโล (Novello), ลามอร์รา (La Morra), เวอร์ดูโน (Verduno), กรินซานเน คาวัวร์ (Grinzane Cavour), ดีอานอดัลบา (Diano d'Alba), เซราสโค (Cherasco) และรอตติ (Roddi) จังหวัดคูเนโอ (Cuneo) แคว้นปิเอมอนเต (Piemonte) ประเทศอิตาลี