

INTELLECTUAL PROPERTY OFFICIAL JOURNAL

Batch No. 1/2024

Date 17 April 2024

1. List of Accepted Application for Registration
Senarai Permohonan yang Disetujutera untuk Pendaftaran
2. Details of Accepted Application for Registration (Pursuant to Section 13 of Geographical Indications Act 2022)
Butir-Butir Permohonan yang Disetujutera untuk Pendaftaran (Menurut Seksyen 13 Akta Petunjuk Geografi 2022)

List of Accepted Application for Registration

Application Number	Class
GI2021000001	2 (Old Act)
GI2023000005	2
GI2023000007	4
GI2023000009	1

APPLICATION NO.	GI2021000001
DATE OF FILING	09 Februari 2021
REPRESENTATION OF GEOGRAPHICAL INDICATION	Pakpanang Tabtimsiam Pomelo
CLASS 3 (Old Act)	
LIST OF GOODS: Pomelo	
APPLICANT'S NAME/ ADDRESS /NATIONALITY/CAPACITY	Mr Imron Sangwiman, representatives of Pomelo Manufacturers in Nakhon Si Thammarat Province; and Mrs Amporn Sawatsuk, representatives of Pomelo Manufacturers in Nakhon Si Thammarat Province/ 165 Moo 13, Klong Noi Sub-district, Pakpanang District, Nakhon Si Thammarat Province 80330 Thailand. 39 Moo 15, Klong Noi Sub -district, Pakpanang District, Nakhon Si Thammarat Province 80330

Thailand / Thai / A group of individual producers

THE DEMARCATION OF THE GEOGRAPHICAL AREA TO WHICH THE GEOGRAPHICAL INDICATION APPLIES

Map indicating geographical origin of Som-O Tabtimsiam Pakpanang



The Pakpanang Tabtimsiam pomelo production area is located in Pakpanang District in Nakhon Si Thammarat Province in Southern Thailand.

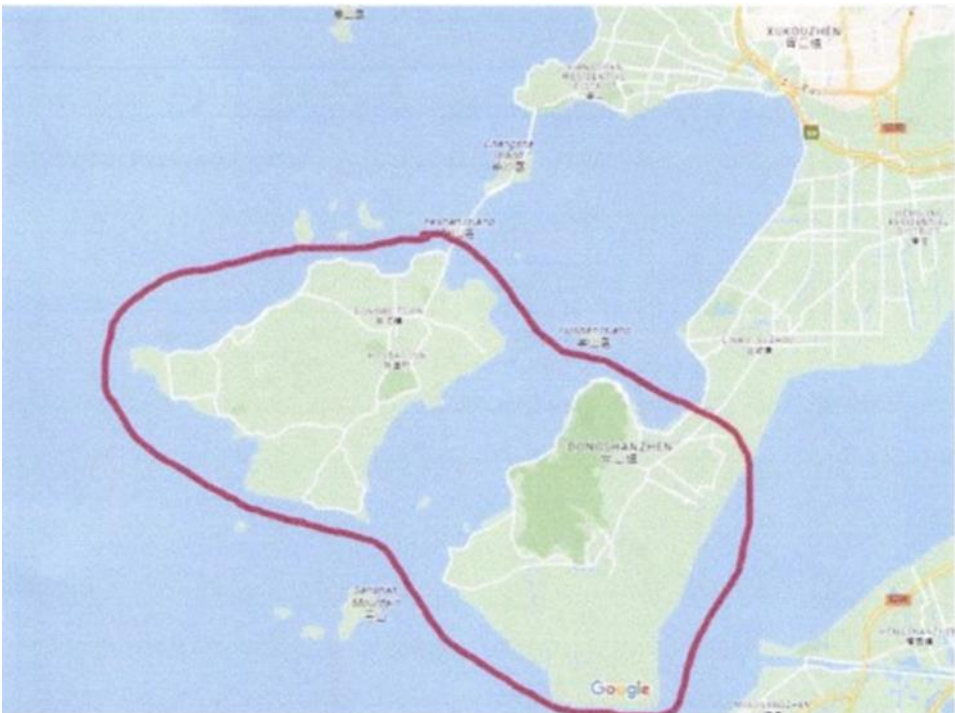
THE QUALITY, REPUTATION OR OTHER CHARACTERISTICS OF THE GOODS FOR WHICH THE GEOGRAPHICAL INDICATION IS USED

The Pakpanang Tabtimsiam pomelo has a sweet taste and scent without any bitter taste, and is crispy. The fruit segments are ruby red to red and the skin is thin and soft as velvet. The Pakpanang District of Nakhon Si Thammarat Province is an area of plains and mangrove wetlands prone to flooding of brackish water, with no mountains or hills and with heavy annual rainfall. The soil is clay and mildly fertile and is suitable for planting various varieties including the Tabtimsiam pomelo. Before the cultivation of fruit and vegetables, the area focused mainly on rice farming. The sharing of local knowledge and experience taught producers to dig furrows to create a good drainage system and to have water supply all year long. Farmers then tried planting successive varieties of pomelos until the desired quality and characteristics were attained. It is a combination of natural and human factors that give this product its particular characteristics.

Pakpanang Tabtimsiam pomelos can be planted in lowlands or highlands. On lowlands, the trees should be planted on planting beds with drainage furrows between the beds. In the highlands, it is planted on a hillock. The spacing between each tree is 6x6 meters or as deemed appropriate for the

area. It is important to prune the branches of the tree when it is about 3 years old to allow sunlight to reach the fruit. Watering must be done regularly, except during the flowering period.

The harvest period of pomelos is approximately 8 to 9 months after flowering. The fruit is tastier and easier to peel about 1 to 3 days after harvest. Pomelos are stored in clean containers in the shade to prevent them from being damaged. The label should include 'Som-O Tabtimsiam Pakpanang (in Thai)' and/or 'Pakpanang Tabtimsiam pomelo'.

APPLICATION NO.	GI2023000005
DATE OF FILING	03 October 2023
REPRESENTATION OF GEOGRAPHICAL INDICATION	
DONG TING SHAN BI LUO CHUN	
CLASS 2	
LIST OF GOODS: Tea	
APPLICANT'S NAME/ ADDRESS /NATIONALITY/CAPACITY Suzhou Wuzhong District Dongting Mountain Biluochun Tea Industry Association Business Center, No.198 Yuexisu Street, Wuzhong District, Suzhou City, Jiangsu Province, China.	
THE DEMARCATION OF THE GEOGRAPHICAL AREA TO WHICH THE GEOGRAPHICAL INDICATION APPLIES	
	
<p>Bi Luo Chun is a famous green tea grown in the Eastern and Western Dongting Mountains at Taihu Lake , Suzhou , , Jiangsu Province, China</p>	
THE QUALITY, REPUTATION OR OTHER CHARACTERISTICS OF THE GOODS FOR WHICH THE GEOGRAPHICAL INDICATION IS USED	
<p>Biluochun or Bi Luo Chun (Chinese pinyin Bi luochun; pronounced) is a famous green tea originally grown in the Dongting mountain region near Lake Tai in Suzhou, Jiangsu, China. Also known as Pi Lo Chun, it is renowned for its delicate appearance, fruity taste, floral aroma, showy white hairs and early cropping. The name Biluochun literally means "green snail spring". It's called so because it is a green tea that is rolled into a tight spiral, resembling snail meat, and is cropped in early spring.</p> <p>Dong Ting Shan Bi Luo Chun has a slender, spiralled appearance resembling a snail, with a silver-green hue. It's emitting a delicate and elegant fragrance, boasting a refreshing and mellow taste that</p>	

lingers on the palate. The infusion exudes a bright, tender green colour, and the tea leaves are tender and rich with buds

The geographical scope of origin for products bearing the geographical indication certification trademark "Dong Ting Shan Bi Luo Chun" includes Dongshan Town and Jinting Town in Wujiang District, Suzhou City, Jiangsu Province. Dongshan Town and Jinting Town are located in the western hills of Suzhou, with Dongshan being part of the Taihu Peninsula and Xishan being a lake island surrounded by water on all sides.

The region belongs to the North Subtropical Humid Monsoon Climate and is simultaneously influenced by the Taihu Lake water and complex topography, resulting in a warm and humid climate with distinct seasons. The annual average temperature is 15.9°C, with an average of 2190 hours of sunshine and a frost-free period of 244 days. The annual average precipitation is 1100mm, with a relative humidity of 79%, which is particularly favourable for the growth of "Dong Ting Shan Bi Luo Chun".

Further, most of the mountains in this region are composed of the Wutong Quartz Sandstone and Purple Muscovite Sandstone of the Wutong Formation, as well as a small portion of Mesozoic limestone. After long-term erosion, the hills have a rounded appearance, with the surrounding ground forming into bays. These bays have been further filled with slope deposits and lake sediments to form valleys, commonly referred to as "mountain hollows." The "Dong Ting Shan Bi Luo Chun" tea plants mainly grow in these mountain hollows and gently sloping areas at the foothills. The soil is characterized by zonal natural yellow-brown soil, developed from the weathered remnants of the hills, and cultivated yellow-brown soil in the open plains between the hills. The soil contains a relatively high amount of organic matter and phosphorus, with a pH value of 4 to 6. This contributes to the high chlorophyll content in the fresh leaves of Dongting Mountain Biluochun, resulting in tender leaves rich in amino acids, proteins, and other biochemical components.

APPLICATION NO.	GI202300007
DATE OF FILING	22 November 2023
REPRESENTATION OF GEOGRAPHICAL INDICATION	
REBANA UBI KELANTAN	
CLASS 4	
LIST OF GOODS: Handicraft	
APPLICANT'S NAME/ ADDRESS /NATIONALITY/CAPACITY Jabatan Kebudayaan Kesenian Negara, Kelantan/ / Lot 1993, Seksyen 49, Tanjung Chat 15200 Kota Bharu Kelantan Malaysia/ Government Agency/ Malaysia	
THE DEMARCATION OF THE GEOGRAPHICAL AREA TO WHICH THE GEOGRAPHICAL INDICATION APPLIES	
THE QUALITY, REPUTATION OR OTHER CHARACTERISTICS OF THE GOODS FOR WHICH THE GEOGRAPHICAL INDICATION IS USED	
<p>Rebana Ubi merupakan salah satu permainan tradisi masyarakat Kelantan. Negeri Kelantan mempunyai 10 buah jajahan secara keseluruhannya. Kegunaan tanah terbanyak dalam negeri berkenaan adalah dalam bidang pertanian yang menyumbang kepada sistem ekonomi kepada kepelbagaian budaya yang diwarisi dalam kalangan masyarakat setempat. Hasil temubual informan penggiat rebana ubi mendapati asal usul alat permainan tradisional ini berasal dari jajahan Bachok</p>	

yang merangkumi lapan (8) buah daerah iaitu Beklam, Gunong, Mahligai, Perupok, Tanjong Pauh, Melawi, Gunong dan Mahligai.

Rebana Ubi adalah sejenis alat muzik yang dikelaskan sebagai gendang, dan dimainkan dengan cara dipukul dengan pemalu. Rebana ubi lebih besar dari rebana biasa. Diameter rebana ubi adalah sekurang-kurangnya 70 cm dan tingginya hampir satu meter. Bergantung kepada saiznya, rebana ubi boleh digantung melintang atau diletakkan di atas lantai. Rebana ubi merupakan sejenis alat gendang yang bersaiz besar dan di klasifikasikan sebagai alat membranofon. Alat muzik ini dimainkan dan popular di negeri Kelantan. Rebana Ubi merupakan salah satu permainan tradisi masyarakat Kelantan. Cara permainannya ialah setiap rebana ubi akan dipukul oleh dua orang dan boleh dimainkan secara paluan atau dipukul dengan tangan. Perusahan ini boleh didapati di Kampung Petani, Sering, Kampung Banggol, Gelang Mas, Kampung Paloh Dan Palekbang.

Asal usul pembuatan Rebana Ubi bermula penciptaan alat muzik tradisional yang dikenali sebagai "kertuk". Kertuk dihasilkan daripada rujukan membuat lubang pada tanah dengan meletakkan kayu papan di atas lubang tersebut dan dipukul hingga mengeluarkan

bunyi. Asal penciptaan lubang ini bermula dengan meniru aktiviti burung belatuk yang mematak pokok kayu dan membuat lubang. Idea ini membawa kepada penghasilan alat komunikasi daripada buluh yang ditebuk dan dikenali sebagai "khekong", seperti beduk kecil. Seterusnya telah diinovasikan kepada penggunaan buah kelapa yang dipotong separuh dan diletakkan papan di atasnya yang dikenali sebagai kertuk. Idea ini terus dikembangkan untuk menghasilkan Rebana Ubi dari batang pokok kayu besar.

Rebana ubi dimainkan oleh dua orang. Biasanya memerlukan enam buah gendang dengan 12 orang pemain. Rebana ubi dipalu dengan pemukul yang berbalut kain pada hujungnya. Ensembel rebana ubi menghasilkan pelbagai corak irama. Tiada alat bermelodi digunakan. Semasa persembahan, terdapat dua kumpulan yang memainkan corak irama yang berbeza. Satu kumpulan memainkan rentak asas (down beat) dan satu kumpulan lagi memainkan rentak menyilang (upbeat).

Instrumen ini mula dimainkan di kawasan sawah padi dan padang ternakan haiwan. Rebana Ubi yang dahulunya sering dimainkannya ketika musim menuai padi bagi menghalu burung yang mencuri hasil tanaman. Namun pada kemudiannya, alat ini menjadi salah satu hiburan dalam pesta-pesta keraian di negeri berkenaan sehingga ke hari ini

APPLICATION NO.	GI202300009
DATE OF FILING	06 December 2023

REPRESENTATION OF GEOGRAPHICAL INDICATION

BAHAR SABAH

CLASS 1

LIST OF GOODS
WINE & SPIRIT

APPLICANT'S NAME/ ADDRESS /NATIONALITY/CAPACITY

Lembaga Kebudayaan Negeri Sabah/
Tingkat 3-6, Wisma Budaya Jalan Tunku Abdul Rahman,
88000 Kota Kinabalu Sabah /
Malaysia /Government Authority

THE DEMARCATION OF THE GEOGRAPHICAL AREA TO WHICH THE GEOGRAPHICAL INDICATION APPLIES



Tuaran merupakan sebuah daerah di Sabah yang terletak di kawasan Pantai Barat Sabah, kira-kira 34km dari Pusat Bandar Kota Kinabalu. Kawasan ini dikenali sebagai laluan masuk ke kawasan tumpuan pelancongan Sabah iaitu Kota Belud, Kota Marudu dan juga Kudat. Terdapat dua buah daerah kecil di bawah daerah Tuaran iaitu daerah kecil Tamparuli dan daerah kecil Kiulu. Industri utama yang dijalankan daerah ini ialah pertanian dan pelancongan.

THE QUALITY, REPUTATION OR OTHER CHARACTERISTICS OF THE GOODS FOR WHICH THE GEOGRAPHICAL INDICATION IS USED

Bahar merupakan sejenis minuman tradisi yang sinonim dengan etnik Kadazandusun di Sabah. Bahar dihasilkan daripada nira pokok kelapa yang telah dicampurkan dengan sejenis kulit kayu iaitu kulit pokok mere yang telah dikeringkan dan dicampurkan ke dalam bahar. Proses pencampuran tersebut akan menyebabkan berlakunya proses penapaian dan menjadikan bahar beralkohol. Apabila proses ini berlaku, warna nira kelapa yang pada asalnya berwarna putih akan berubah menjadi kemerah-merahan mengikut warna yang dihasilkan oleh kulit kayu, rasa yang pahit dan kelat serta menghasilkan bau yang agak kuat.

Bahar merupakan minuman yang mempunyai jangka hayat yang pendek dan akan berubah rasa apabila disimpan terlalu lama. Jangka hayat bahar ialah selama empat hingga lima hari atau boleh mencapai tempoh dua minggu sekiranya disimpan dengan betul sebelum berubah menjadi masam. Bahar yang telah masam dianggap telah mencapai tarikh luput dan tidak lagi boleh diminum. Namun, dengan kaedah penyimpanan yang betul, bahar boleh bertahan sehingga sebulan sebelum berubah menjadi masam. Bagi membolehkan bahar disimpan lama dan tidak berubah menjadi masam, penyimpanan secara proses penyejukan perlu dilakukan dan sekiranya ingin diminum, bahar boleh dijemur di bawah sinaran matahari bagi mencairkannya. Bahar yang masam juga ada kalanya digunakan sebagai cuka makan. Perkara yang membezakan bahar dan tuak ialah penggunaan rosok di dalam bahar. Penambahan rosok pada bahar menyebabkan berlakunya perubahan rasa, warna dan bau bahar. Keunikan ini menyebabkan ia menjadi kegemaran ramai

Bahar kaya dengan vitamin B dan C, serta mineral yang diperlukan untuk fungsi antioksidan dan penyingkiran radikal bebas. Bahar mengaktifkan rembesan jus gastrik, menyokong flora usus dan membantu membuang toksin dari badan. Bahar juga kaya dengan bahan semula jadi seperti bioflavoid dan quercetin. Flavoid merupakan bahan aktif yang berfungsi melawan tumor usus besar, otak, leukemia, barah perut, prostat, ovari serviks dan payudara. Amalan meminum bahar adalah baik untuk kesihatan namun pengambilan secara berlebihan akan memberi kesan yang buruk kerana bahar adalah minuman beralkohol dan boleh memabukkan sekiranya diminum dalam kuantiti yang banyak.

Bahar turut digunakan dalam ritual-ritual yang dijalankan terutamanya bagi masyarakat Suang Lotud di daerah Tuaran, bahar digunakan semasa upacara upacara Mamahui Pogun sebagai salah satu hidangan persembahan kepada Gimbaran (semangat penjaga). Ritual yang dijalankan sejak zaman dahulukala dan diturunkan dari satu generasi ke generasi yang lain membuktikan bahawa bahar itu sendiri sudah diwarisi secara turun temurun

End