



# BERITA RESMI INDIKASI GEOGRAFIS SERI - A

No. 06/IG/III/A/2018

DIUMUMKAN TANGGAL 9 MARET 2018 – 9 MEI 2018

PENGUMUMAN BERLANGSUNG SELAMA 2 (DUA) BULAN  
SESUAI DENGAN KETENTUAN PASAL 14 AYAT (1)  
UNDANG-UNDANG MEREK NOMOR 20 TAHUN 2016

DITERBITKAN BULAN MARET 2018

DIREKTORAT MEREK DAN INDIKASI GEOGRAFIS  
DIREKTORAT JENDERAL KEKAYAAN INTELEKTUAL  
KEMENTERIAN HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA REPUBLIK INDONESIA

**INDIKASI GEOGRAFIS BRM 6/IG/III/A/2018**  
**DIUMUMKAN TGL 9 MARET 2018 – 9 MEI 2018**

No.	FD	No. Agenda	Indikasi Geografis	Keterangan
1	5 MARET 2018	IG.00.2017.000006	MODENA/DI MODENA	

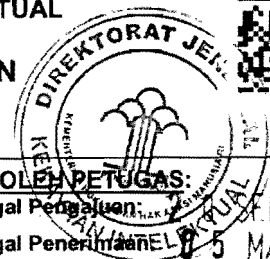
Jakarta, 9 MARET 2018  
Kepala Seksi Publikasi



( Nanang Kostaman, SH )



**FORMULIR PERMOHONAN PENDAFTARAN  
 INDIKASI-GEOGRAFIS**



Nama Pemohon : **Conorzio per la Tutela del Lambrusco di Modena**  
 Alamat <sup>1)</sup> : **Via Virgilio 55 – 41123 Modena**  
 Telepon /fax :  
 No. HP :  
 E-mail :

**DIISI OLEH PETUGAS:**  
 Tanggal Pengajuan: **15 MAR 2018**  
 Tanggal Penerimaan: **15 MAR 2018**  
 Nomor Agenda: **16 00 2017 000006**

**MENGAJUKAN PERMOHONAN PENDAFTARAN INDIKASI-GEOGRAFIS**

**Melalui Perwakilan Diplomatik / Konsultan HKI**

Nama Perwakilan Diplomatik :  
 Alamat Perwakilan Diplomatik :  
 Nama Konsultan HKI : **Rina Sinaga, S.H.**  
 Alamat : **PT Tilleke & Gibbins Indonesia, Lippo Kuningan, Jl. H.R. Rasuna Said Kav. B-12, Kuningan, Jakarta 12940, Indonesia**  
 Nomor Konsultan HKI : **849-2015**

**NAMA INDIKASI-GEOGRAFIS : MODENA / DI MODENA**

**JENIS BARANG/PRODUK : MINUMAN ANGGUR (WINE)**

**Bersama ini kami lampirkan <sup>2)</sup>:**

- a. Buku Persyaratan
- b. Surat rekomendasi dari instansi yang berwenang tentang uraian batas wilayah /peta wilayah.
- c. Nama masyarakat/lembaga yang diwakili
- d. Surat kuasa khusus, apabila diajukan melalui konsultan HKI/perwakilan diplomatik
- e. Bukti pembayaran
- f. Bukti Pengakuan atau sertifikat pendaftaran indikasi-geografis apabila permohonan berasal dari luar negeri


Demikianlah permohonan pendaftaran Indikasi-geografis ini kami ajukan untuk dapat diproses lebih lanjut.

Yang mengajukan  
 Pemohon / Kuasa<sup>1)</sup>  
  
**Rina Sinaga, S.H.**

Label Indikasi-geografis<sup>3)</sup>



**Keterangan :**

1. Adalah alamat kedinasan/surat menyurat.
2. (a) Buku Persyaratan dibuat sesuai dengan Tata Cara Pembuatan Buku Persyaratan dan Abstrak.  
(b) Surat rekomendasi berasal dari otoritas yang berwenang misalnya: Gubernur,.....
3. Sepuluh buah label Indikasi-geografis berukuran minimal 5X5 cm dan maksimal 9X9 cm.

Form No.: 001/IG/HKI/2007

## ABSTRAK

“MODENA / DI MODENA” merupakan minuman anggur merah yang utamanya berasal dari varietas anggur Lambrusco serta minuman anggur putih yang utamanya berasal dari varietas anggur Pignoletto, Montuni, atau Trebbiano. Karakteristik khas minuman anggur MODENA / DI MODENA adalah dimana minuman anggur merahnya (tipe Lambrusco, Rosso, Rossato) berwarna merah rubi dan merah cenderung ungu yang bagus dengan tingkat keasaman menengah-tinggi sedangkan minuman anggur putihnya (tipe Pignoletto, Bianco) memiliki warna kuning jerami dengan keasaman yang baik. Aroma bunga dan buah yang khas sangat tercium baik pada tipe minuman anggur merah maupun putih “MODENA / DI MODENA”. Wilayah penanaman anggur untuk minuman anggur “MODENA / DI MODENA” harus berada di wilayah administratif kota Bastiglia, Bomporto, Campogalliano, Camposanto, Carpi, Castelfranco Emilia, Castelnuovo Rangone, Castelvetro di Modena, Cavezzo, Concordia sul Secchia, Finale Emilia, Fiorano Modenese, Formigine, Guiglia, Maranello, Marano sul Panaro, Medolla, Mirandola, Modena, Nonantola, Novi di Modena, Prignano sul Secchia, Ravarino, S.Cesario sul Panaro, S.Felice sul Panaro, S. Possidonio, S. Prospero sul Secchia, Sassuolo, Savignano sul Panaro, Serramazzone, Soliera, Spilamberto, Vignola, yang semuanya terletak di Provinsi Modena, Italia. Pengolahan serta pengemasan minuman anggur “MODENA / DI MODENA” juga harus dikerjakan di wilayah provinsi Modena. Praktik pembuatan minuman anggur “MODENA / DI MODENA” bersifat tradisional dan hanya mengacu pada praktik fermentasi alami dalam botol dan fermentasi alami dalam otoklaf, dimana praktik alami ini sangat diperlukan untuk memberikan karakteristik khasnya. Pengakuan terhadap “MODENA / DI MODENA” dibuktikan melalui terdaftarnya “MODENA / DI MODENA” sebagai Penandaan Daerah Asal yang Dilindungi oleh Komisi Eropa serta dengan terdaftarnya “MODENA / DI MODENA” sebagai Sebutan Asli (*Appellation of Origin*) sesuai dengan Persetujuan Lisbon mengenai Perlindungan Sebutan Asli dan Pendaftaran Internasionalnya.