

ไทยรับขึ้นทะเบียน GI ชีสชื่อดังจากอิตาลี “อาสิอาโก - กอร์กอนโซล่า” ยกคุณภาพระดับพรีเมียม ด้วยระบบควบคุมมาตรฐานเข้มทุกขั้นตอน

กระทรวงพาณิชย์ โดยกรมทรัพย์สินทางปัญญา เผยไทยรับขึ้นทะเบียน GI “ชีส” จากอิตาลี ที่มีชื่อเสียงระดับโลก 2 รายการ ได้แก่ “อาสิอาโก” (Asiago) และ “กอร์กอนโซล่า” (Gorgonzola) พร้อมยกระดับภาพลักษณ์ของไทยในฐานะประเทศที่มีระบบคุ้มครอง GI ที่เข้มแข็ง ได้มาตรฐานสากล ทั้งยังสะท้อนว่าไทยเป็นตลาดที่มีความสำคัญและมีศักยภาพในมุมมองต่างชาติ ซึ่งจะนำไปสู่โอกาสและความร่วมมือทางการค้าระหว่างประเทศในระยะยาว

นางอรมน ทรัพย์ทวีธรรม อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา เปิดเผยว่า การรับขึ้นทะเบียน GI สินค้าจากต่างประเทศเป็นอีกหนึ่งภารกิจสำคัญที่ช่วยเสริมสร้างภาพลักษณ์การคุ้มครองทรัพย์สินทางปัญญาของไทยว่ามีประสิทธิภาพเป็นที่ยอมรับในระดับสากล ซึ่งทำให้ผู้บริโภคเกิดความเชื่อมั่น ทั้งยังเอื้อต่อการขยายความร่วมมือกับนานาประเทศ เพื่อสนับสนุนการนำสินค้า GI ของไทยไปขึ้นทะเบียนและได้รับการคุ้มครองในต่างประเทศด้วยเช่นกัน โดยล่าสุด กรมฯ ได้ประกาศรับขึ้นทะเบียน GI ชีสจากประเทศอิตาลี 2 รายการ ได้แก่ “อาสิอาโก” และ “กอร์กอนโซล่า” ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์คุณภาพระดับพรีเมียมที่ได้รับการยอมรับในระดับสากล โดยมีจุดเด่นจากกระบวนการผลิตด้วยภูมิปัญญาแบบดั้งเดิมและปัจจัยทางภูมิศาสตร์เฉพาะถิ่น รวมทั้งมีการควบคุมคุณภาพมาตรฐานอย่างเข้มงวดในทุกขั้นตอน จึงทำให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัวทั้งในด้านรสชาติ กลิ่น และเนื้อสัมผัส สามารถสะท้อนอัตลักษณ์ของแหล่งกำเนิดสินค้าได้อย่างชัดเจน และเป็นตัวอย่างของสินค้า GI ที่สามารถสร้างมูลค่าเพิ่มและได้รับความนิยมในตลาดทั่วโลก

สำหรับ “อาสิอาโก” เป็นชีสคุณภาพระดับตำนานที่มีประวัติความเป็นมายาวนานกว่า 1,000 ปี ผลิตในบริเวณเทือกเขาแอลป์ของอิตาลี โดยมีกระบวนการผลิตและควบคุมคุณภาพที่เข้มงวด ตั้งแต่การเลี้ยงโคนมสายพันธุ์เฉพาะ Frisona Italiana หรือ Bruna Alpina ด้วยมาตรฐานชาติเพื่อคงความบริสุทธิ์ของน้ำนม ก่อนจะนำมาผลิตตามภูมิปัญญาดั้งเดิม เพื่อให้ได้ก้อนชีสที่มีลักษณะเป็นรูปทรงล้อ ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 30 - 40 เซนติเมตร ชีสอาสิอาโกแบ่งออกเป็น 2 ประเภท ได้แก่ 1) Asiago Pressato ซึ่งเป็นชีสสดชนิดกตอด้ เนื้อนุ่มเนียนละเอียดสีขาวหรือเหลืองอ่อน รสชาติหวานอมเปรี้ยว รสสัมผัสละมุนลิ้น กลิ่นหอมสดชื่นคล้ายเนยและโยเกิร์ต และ 2) Asiago d'Alveo ชีสหมักบ่ม ที่มีเนื้อหยาบแน่นสีน้ำตาลอมเหลือง รสชาติเค็มหวาน กลิ่นหอมลุ่มลึกคล้ายขนมปัง เฮเซลนัทแห้ง และอัลมอนด์ มีความเข้มข้นตั้งแต่ระดับ Mezzano (บ่ม 4 - 6 เดือน) ที่มีรสชาตินุ่มนวลทานง่าย ระดับ Vecchio (บ่ม 10 - 15 เดือน) รสชาติจัดจ้านและมีกลิ่นหอมแรงขึ้น และระดับสูงสุด Stravecchio (บ่มนานกว่า 15 เดือน) รสชาติเข้มข้นและมีกลิ่นหอมลุ่มลึกเป็นเอกลักษณ์ ทั้งนี้ ชีสอาสิอาโกจะมีการประทับคำว่า “Asiago” และสัญลักษณ์รูปตัว A ประดิษฐ์บริเวณขอบชีส และมีป้ายเคซีน (Casein Plate) บนผิวชีสแสดงรหัสตัวอักษรและหมายเลขซึ่งระบุถึงโรงงานนมและแหล่งผลิต ช่วยให้สามารถตรวจสอบย้อนกลับ

ถึงแหล่งกำเนิดในอิตาลีได้อย่างชัดเจน อันเป็นกลไกสำคัญในการป้องกันการแอบอ้างและยืนยันอัตลักษณ์ของสินค้า

ขณะที่ “กอร์กอนโซล่า” เป็นบลูชีสชื่อดังจากแคว้นปิเอมอนเตและลอมบาร์ดี ทางตอนเหนือของอิตาลี โดดเด่นด้วยรสชาติเส้นสีน้ำเงินแกมเขียวหรือสีน้ำเงินแกมเทาลักษณะคล้ายหินอ่อน อันเกิดจากการเจริญเติบโตของเชื้อราเพนิซิลเลียมในกระบวนการบ่มแบบดั้งเดิมที่สืบทอดกันมานานหลายทศวรรษ ส่งผลให้ชีสมีรสชาตินุ่มนวล มีกลิ่นหอมคล้ายถั่ว และมีเนื้อสัมผัสร่วนและนุ่มเป็นเอกลักษณ์แตกต่างจากชีสชนิดอื่นอย่างชัดเจน การผลิตชีสกอร์กอนโซล่าอยู่ภายใต้การควบคุมคุณภาพอย่างเข้มข้น ตั้งแต่การเลี้ยงโคนมในสภาพภูมิประเทศที่มีภูเขาล้อมรอบ สภาพดินอุดมด้วยแร่ธาตุจากหินปูนทำให้หญ้าอุดมสมบูรณ์ มีการเก็บน้ำนมวัวที่อุณหภูมิ 4 – 6 องศาเซลเซียส ก่อนเข้าสู่กระบวนการพาสเจอร์ไรซ์ และเพาะเชื้อแบคทีเรียชนิดแลคติกและเติมเชื้อราลงในน้ำนม จากนั้นจึงนำไปบ่มตามระยะเวลาที่กำหนดจนได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพตามมาตรฐานและอัตลักษณ์เฉพาะของกอร์กอนโซล่า ทั้งนี้ บนมบรรจุภัณฑ์จะมีการระบุชื่อผู้ผลิต ผู้ประกอบการ สถานที่ผลิตหรือจัดจำหน่าย รวมถึงข้อมูลอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่น วันที่ผลิต หมายเลขโทรศัพท์ วิธีการเก็บรักษา เป็นต้น เพื่อเป็นประโยชน์ต่อผู้บริโภคในการตรวจสอบย้อนกลับถึงแหล่งผลิตสินค้า

ทั้งนี้ ชีสทั้ง 2 รายการ นับเป็นสินค้า GI ลำดับที่ 7 และ 8 จากอิตาลีที่ได้รับ GI ในไทย ต่อจากสินค้าที่ขึ้นทะเบียนไปก่อนหน้านี้ ประกอบด้วย สินค้าไวน์แดง 3 รายการ ได้แก่ 1) บรูเนลโล ดิ มอนตาลชีโน 2) บาร์บารেসโค และ 3) บาโรโล สินค้าเนยแข็งและชีส 2 รายการ ได้แก่ 1) พาร์มิจจาโน-เรจจิอาโน และ 2) กรานาพาดาโน รวมทั้งสินค้าแสม 1 รายการ ได้แก่ พรอชชุตโต ดิ ปาร์มา ด้วยเหตุนี้ อิตาลีจึงเป็นประเทศที่มีจำนวนสินค้า GI ที่ได้รับการขึ้นทะเบียนในไทยมากที่สุด รวม 8 รายการ

นางอรมน กล่าวว่ ปัจจุบันมีสินค้า GI จากต่างประเทศที่ได้รับการขึ้นทะเบียน GI ในไทยรวมทั้งสิ้น 27 รายการ อาทิ แชมเปญ (ฝรั่งเศส) สก็อตช์ วิสกี้ (สกอตแลนด์) ไอร์ชวิสกี้ (ไอร์แลนด์) ไวน์นาปาวัลเลย์ (สหรัฐอเมริกา) ตากีล่า (เม็กซิโก) พิสโก (เปรู) เมลอนยูบารี (ญี่ปุ่น) กาแฟบวนมาถวด (เวียดนาม) เป็นต้น แสดงให้เห็นถึงความมุ่งมั่นตั้งใจของกรมฯ ในการสนับสนุนและส่งเสริมการคุ้มครองสินค้าอัตลักษณ์จากทุกท้องถิ่น พร้อมทั้งขยายความร่วมมือด้านทรัพย์สินทางปัญญากับนานาชาติประเทศ โดยอิตาลีเป็นหนึ่งในสมาชิกของสหภาพยุโรปที่เป็นคู่ค้าสำคัญของไทย การที่กรมฯ เร่งดำเนินการขึ้นทะเบียน GI สินค้าจากสหภาพยุโรปครั้งนี้ นอกจากจะเป็นประโยชน์ต่อผู้บริโภคในการสร้างความเชื่อมั่นต่อผลิตภัณฑ์ที่วางขายในประเทศแล้ว ยังเป็นเครื่องมือเชิงนโยบายในการสร้างความเชื่อมั่นทางการค้า ยกกระดับภาพลักษณ์ของไทยในฐานะประเทศที่มีระบบการคุ้มครอง GI ที่ได้มาตรฐาน และเชื่อมโยงความร่วมมือด้านทรัพย์สินทางปัญญาในเวทีโลก

นอกจากนี้ กรมทรัพย์สินทางปัญญายังให้ความสำคัญกับการส่งเสริมการคุ้มครอง GI ไทยในต่างประเทศ โดยปัจจุบันมีสินค้า GI ของไทยที่ขึ้นทะเบียน GI ในต่างประเทศด้วย 11 รายการ ใน 33 ประเทศ อาทิ ข้าวสังข์หยดเมืองพัทลุง ในสหภาพยุโรป มาเลเซีย และอินโดนีเซีย กาแฟดอยช้าง (เชียงราย) ในสหภาพยุโรปและญี่ปุ่น ส้มโอทับทิมสยามปากน้ำ (นครศรีธรรมราช) ในมาเลเซีย ลำไยอบแห้งเนื้อสีทองลำพูน

ในเวียดนาม เป็นต้น ทั้งนี้ ยังมีสินค้า GI ของไทยที่ยื่นคำขอขึ้นทะเบียนในต่างประเทศแล้ว อีก 8 รายการ ใน 3 ประเทศ โดยหน่วยงานของต่างประเทศอยู่ระหว่างพิจารณาคำขอ ประกอบด้วย จีน 3 รายการ ได้แก่ ข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้ (ร้อยเอ็ด ยโสธร สุรินทร์ มหาสารคาม ศรีสะเกษ) ส้มโอทับทิมสยามปากพนัง (นครศรีธรรมราช) และมะขามหวานเพชรบูรณ์ ญี่ปุ่น 4 รายการ ได้แก่ กล้วยหอมทองหนองบัวแดง (ชัยภูมิ) มะม่วงน้ำดอกไม้สีทองพิษณุโลก มะขามหวานเพชรบูรณ์ และข้าวสังข์หยดเมืองพัทลุง และเวียดนาม 2 รายการ ได้แก่ ไวน์เขาใหญ่ (นครราชสีมา) และมะม่วงน้ำดอกไม้สีระแก้ว และในปีนี้นักรมฯ เตรียมยื่นคำขอขึ้นทะเบียน GI ของไทยในต่างประเทศอีก 1 รายการ ได้แก่ มะม่วงน้ำดอกไม้สีทองพิษณุโลก ในมาเลเซีย เพื่อขยายความร่วมมือด้านทรัพย์สินทางปัญญาระหว่างประเทศ สร้างโอกาสทางการค้า ควบคู่ไปกับการรักษาอัตลักษณ์และสร้างมาตรฐานให้แก่สินค้า GI ในระดับสากล นำมาซึ่งประโยชน์แก่ผู้ผลิต ผู้ประกอบการ และผู้บริโภคอย่างยั่งยืน