



ประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เลขที่คำขอ	60200161	วันที่ยื่นคำขอ	18 สิงหาคม 2560
สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์	อาสิอาโก หรือ Asiago		
รายการสินค้า	ชีส หรือ เนยแข็ง		
ผู้ขอขึ้นทะเบียน	คอนซอร์ซิโอ เปอร์ ลา ดูเตลา เดล ฟอรัมมกจิโอ อาสิอาโก		
ที่อยู่	อัสเซล เดลลา สตาซิโอเน 1, 36012 ประเทศอิตาลี		

1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

อาสิอาโก หรือ Asiago หมายถึง ชีสที่ผลิตจากน้ำนมโคดิบ นำมาผ่านกระบวนการผลิตแบบดั้งเดิม มีลักษณะเป็นรูปทรงล้อ แบ่งเป็น 2 ชนิด ได้แก่ ชนิดกดอัด (Asiago Pressato) เป็นชีสสด เนื้อเนียนเรียบละเอียด มีสีขาวหรือสีน้ำตาลอมเหลืองเล็กน้อย มีร่องรอยและรูของฟองอากาศที่เด่นชัดในขนาดที่ไม่สม่ำเสมอ รสชาติหวานอมเปรี้ยวเล็กน้อย กลิ่นคล้ายโยเกิร์ตและเนย รสสัมผัสอ่อนนุ่ม ผิวเปลือกบางและยืดหยุ่น และชนิดหมักบ่ม (Asiago d' Allevo) เป็นชีสที่ผ่านการหมักบ่ม (Aged Asiago) มีสีน้ำตาลอมเหลืองหรือสีน้ำตาลอมเหลืองเล็กน้อย มีรูของฟองอากาศขนาดเล็กในปริมาณปานกลาง รสชาติเค็มหวานและรสจัดเล็กน้อย มีกลิ่นคล้ายขนมปัง แป้งพิซซ่า เฮเซลนัทแห้ง และอัลมอนด์ ผิวเปลือกสั่นและเรียบ เนื้อหยาบและแน่น แบ่งออกเป็น 3 ประเภท คือ Mezzano หมักบ่ม 4 - 6 เดือน Vecchio หมักบ่ม 10 - 15 เดือน และ Stravecchio หมักบ่มมากกว่า 15 เดือน ผลิตและแปรรูปในพื้นที่ 2 จังหวัดของประเทศอิตาลี ได้แก่ จังหวัดวิเซนซา (Vicenza) และจังหวัดเตรนโต (Trento) รวมถึง 13 เขตเทศบาลของจังหวัดปาโดวา (Padova) ได้แก่ เขตการมิญาโน ดิ เบรนตา (Carmignano di Brenta) ซาน ปีเอโตร อิน กู (S. Pietro in Gu) กรานตอร์โต (Grantorto) กัสโซ (Gazzo) ปิอัสโซลา ซูล เบรนตา (Piazzola sul Brenta) วิลลาฟรังกา ปาโดวานา (Villafranca Padovana) คัมโปโดโร (Campodoro) เมสทรีโน (Mestrino) เวจจาโน (Veggiano) เซร์วาเรเซ ซาน โกรเซ (Cervarese S. Croce) โรโวลอน (Rovolon) ซิตตาเดลลา (Cittadella) และ ฟอนตานีวา (Fontaniva) และรวมถึงขอบเขตในจังหวัด เตรวิโซ (Treviso) โดยเริ่มต้นจากเมือง รอสซาโน เวนโต (Rossano Veneto) ซึ่งใกล้กับจังหวัดวิเซนซา (Vicenza) เส้นเขตตามถนนไปยังรอสซาโน-กาสเทลฟรังโก เวนโต (Rossano-Castelfranco Veneto) จนถึงจุดที่บรรจบกับถนนหมายเลข 53 ปอสตูเมีย (Postumia) ต่อเนื่องไปยังถนนวงแหวนทางใต้ของเมืองเตรวิโซ (Treviso) จนถึงจุดตัดกับทางหลวงอาเลมันญา (Alemagna) แล้ววิ่งขึ้นเหนือไปตามทางหลวงจนถึงแม่น้ำปิเอเว (Piave) แล้วจึงหันไปทางทิศตะวันตก ตามแนวฝั่งด้านขวาของแม่น้ำถึงเขตเตรวิโซ (Treviso) กับเบลลูโน (Belluno) ต่อเนื่องตามเส้นเขตทางการของจังหวัด เตรวิโซ Treviso ไปจนถึงจุดตัดกับเขตวิเซนซา (Vicenza)

ลักษณะของสินค้า

(1) อาซิอาโก (Asiago) ชนิดกดอัด (Asiago Pressato) เป็นชีสที่ผ่านกระบวนการกด

(1.1) ลักษณะทางกายภาพ

- รูปทรง รูปทรงล้อ เส้นผ่านศูนย์กลางในช่วง 30 – 40 เซนติเมตร ด้านข้างเป็นแนวตรง ความสูงในช่วง 11 – 15 เซนติเมตร บริเวณด้านบนและล่างของรูปทรงล้อ มีลักษณะเรียบ หรือนูนเล็กน้อย
- เนื้อ เนื้อเนียนเรียบ มีรูของฟองอากาศขนาดไม่สม่ำเสมอ และเห็นได้อย่างเด่นชัด
- สี สีขาวหรือสีน้ำตาลอมเหลืองเล็กน้อย
- เปลือก ผิวเปลือกบาง และยืดหยุ่น
- กลิ่น คล้ายโยเกิร์ตและเนย
- น้ำหนัก ในช่วง 11 – 15 กิโลกรัม
- รสชาติ หวาน อมเปรี้ยวเล็กน้อย รสสัมผัสอ่อนนุ่ม

(1.2) ลักษณะทางเคมี

	ร้อยละ	คลาดเคลื่อนไม่เกิน
- ความชื้น	39.5	±4.5
- โปรตีน	24.0	±3.5
- ไขมัน	30.0	±4.0
- เกลือ	1.7	±1.0
- ไขมันในสภาพแห้ง	ไม่น้อยกว่า 44	

(2) อาซิอาโก (Asiago) ชนิดหมักบ่ม (Asiago d'Allevato) เป็นชีสที่ผ่านการหมักบ่ม

(2.1) ลักษณะทางกายภาพ

- รูปทรง รูปทรงล้อ เส้นผ่านศูนย์กลางในช่วง 30 – 36 เซนติเมตร ด้านข้างเป็นแนวตรง ความสูงในช่วง 9 - 12 เซนติเมตร มีลักษณะเรียบหรือเกือบตรง ส่วนบริเวณด้านบนและล่างของรูปทรงล้อ มีลักษณะแบนหรือเกือบแบน
- เนื้อ หยาบและแน่น มีรูของฟองอากาศขนาดเล็กในปริมาณปานกลาง
- สี สีน้ำตาลอมเหลือง หรือสีน้ำตาลอมเหลืองเล็กน้อย
- เปลือก ผิวเปลือกกลื่น และเรียบ
- น้ำหนัก ในช่วง 8 – 12 กิโลกรัม
- รสชาติ หวานและรสจัดเล็กน้อย
- กลิ่น คล้ายขนมปัง แป้งพิซซ่า เฮเซลนัทแห้ง และอัลมอนด์

(2.2) ลักษณะทางเคมี

	ร้อยละ
- ความชื้น	30.5 - 38.5
- โปรตีน	24.0 - 32.0
- ไขมัน	26.5 - 35.5
- เกลือ	2.3 - 4.3
- ไขมันในสภาพแห้ง ไม่น้อยกว่า	34

(2.3) ลักษณะทางชีวภาพ

- จุลชีพก่อโรค	ไม่มี
- สเตปิโลค็อกคัส ออเรียส	ไม่เกิน 10,000 ต่อกรัม
- อีโคไล	ไม่เกิน 100,000 ต่อกรัม

2. กระบวนการผลิตและการแปรรูป

วัตถุดิบ

(1) นำนมโคดิบที่ใช้สำหรับเป็นวัตถุดิบในการผลิตชีสชนิดกดอัด เป็นนมประเภทไม่พ่องมันเนย ผลิตตามกฎหมายข้อบังคับการเลี้ยงโคนม

(2) นำนมโคดิบที่ใช้สำหรับเป็นวัตถุดิบในการผลิตชีสชนิดหมักบ่ม เป็นนมประเภทพ่องมันเนย ผลิตตามกฎหมายข้อบังคับการเลี้ยงโคนมที่มีการเติมการไลโซไซม์ (อี 1105) ในปริมาณที่ไม่เกินระเบียบกำหนด

(2.1) นำนมโคดิบที่ใช้ในการทำผลิตชีส ต้องมาจากโคที่เลี้ยงภายในเขตพื้นที่ของจังหวัดวิเซนซา (Vicenza) จังหวัดเตรนโต (Trento) รวมถึง 13 เขตเทศบาลของจังหวัดปาโดวา (Padova) และรวมถึงขอบเขตในจังหวัดเตรวิโซ (Treviso) ตามที่ได้กำหนดไว้ โดยนมนมดิบต้องมีลักษณะสีขาวขุ่น มีกลิ่นหอมอ่อน ๆ รสชาตินุ่มและละเอียดอ่อน มีรสสัมผัสที่นุ่มละมุน

(2.2) สารประกอบอื่น ๆ ที่นำไปใช้ผลิตชีส เช่น กรดแลคติก เอนไซม์เรนเน็ตที่ได้จากโค เกลือ น้ำ และไลโซไซม์ เป็นต้น

กระบวนการผลิต(1) การเลี้ยงโค

สายพันธุ์โคนมที่เลี้ยงในพื้นที่เพื่อผลิตนํมนซึ่งเป็นวัตถุดิบหลักในการผลิตชีส ได้แก่ โคนมสายพันธุ์หลักเป็นพันธุ์ไฟโรโซนา อิตาลีเยนา (Frisona Italiana) หรือ อิตาลีเยน ไพรส์เซียน (Italian Friesian) จำนวนร้อยละ 55 ของจำนวนโคนมทั้งหมดที่ใช้ผลิตนํมนพันธุ์บรูนา อัลพินา (Bruna Alpina) หรือ ไฮแลนด์บราวน์ (Highland Brown) จำนวนร้อยละ 40 ของจำนวนโคนมทั้งหมดที่ใช้ผลิตนํมน และพันธุ์เรดินา (Rendena) กับพันธุ์เพสตา รอสซา (Pezzata Rossa) จำนวนร้อยละ 5 ของจำนวนโคนมทั้งหมดที่ใช้ผลิตนํมน

โคนมที่ผลิตนํมนจะถูกเลี้ยงด้วยอาหารประเภทหญ้าอาหารสัตว์ พืชตระกูลถั่ว และพืชที่กำหนดให้ใช้เป็นพืชอาหารสัตว์ตามข้อกำหนดการผลิต โดยอาหารที่ใช้เลี้ยงโคนมในแต่ละวันจะได้อาหารจากทุ่งหญ้าบริเวณที่ราบและเชิงเขาในเขตภูมิศาสตร์ที่กำหนด ซึ่งพื้นที่ดังกล่าวได้ระบุหญ้าสายพันธุ์พื้นเมือง (*Medicago sativa*) 2 ชนิด คือ พันธุ์ “La Rocca” และพันธุ์ “Leonicens” ที่ได้รับการรับรองสายพันธุ์จากสถาบันทางพันธุศาสตร์

และการทดลอง ณ เมือง Lonigo (Vicenza) สำหรับพืชอาหารสัตว์ชนิดอื่นที่พบในทุ่งหญ้าและทุ่งอาหารสัตว์ตามรายงานและอัตราส่วน เป็นผลมาจากการปรับตัวให้อยู่รอดของพืชตามลักษณะของดิน การรับแสงแดด ปริมาณน้ำฝนเฉลี่ย และอุณหภูมิเฉลี่ย

สายพันธุ์ของพืชอาหารสัตว์ที่พบโดยทั่วไปในทุ่งหญ้าและทุ่งอาหารสัตว์ ได้แก่ อเวนา อีลาทีออร์ (*Avena elatior*) แดกทิลิส โกลเมอรร่าตา (*Dactylis glomerata*) ไตรโฟเลียม รีเพนส์และพราเทนส์ (*Trifolium repens* and *Pratense*) อยู่บนภูเขา ส่วนไตรโฟเลียม รีเพนส์และพราเทนส์ (*Trifolium repens* and *Pratense*) อเวนา อีลาทีออร์ (*Avena elatior*) แดกทิลิส โกลเมอรร่าตา (*Dactylis glomerata*) เฟสตุคา อะรันดินาเซีย (*Festuca arundinacea*) อยู่บริเวณดินเขาที่ราบแห้งแล้ง และอัลฟาฟ่า (Alfalfa) ลีโอนิซีน อีโคไทป์ และคัลติวาร์ ลา ร็อคคา (*Leonicea ecotype* and cultivar *La rocca*) แดกทิลิส โกลเมอรร่าตา และเฟสตุคา อะรันดินาเซีย (*Dactylis glomerata* and *Festuca arundinacea*) เพื่อให้ได้น้ำนมที่มีคุณภาพเหมาะสมต่อการผลิตชีสอาลีอาโก

(2) ข้อห้ามในการเลี้ยงโคนม

โคนม ไม่ควรเลี้ยงด้วยฟาง พืช หรืออาหารสัตว์ ดังนี้

(2.1) อาหารปศุสัตว์

(2.1.1) พืชจากผลต้นเรพ เทอร์นิปเรพ มัสตาร์ด หรือไบฟีนูกรีก

(2.1.2) ใบจากต้นไม้ผล ใบผักชาร์ด และคอโบ

(2.1.3) หญ้าหมักจากต้นโคลเวอร์ ถั่ว และผลผลิตพลอยได้

(2.1.4) ผลไม้และผลผลิตพลอยได้ที่จากอุตสาหกรรมแปรรูปที่ยังสดและเก็บรักษาความชื้นไว้

(2.1.5) ผักและผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้อง ที่ยังสดและเก็บรักษาความชื้นไว้

(2.1.6) ผลผลิตพลอยได้จากอุตสาหกรรมการหมัก ที่ยังสดและเก็บรักษาความชื้นไว้ เช่น

กากเบียร์ โรงกลั่นสุรา ต้นอ่อน เป็นต้น

(2.1.7) ผลผลิตพลอยได้จากน้ำตาล ได้แก่ เนื้อเยื่อของเนื้อต้นบีท ที่ยังสดและเก็บไว้ในถังฉาง

(2.1.8) ผลผลิตพลอยได้จากโรงฆ่าสัตว์และเพาะพันธุ์สัตว์ ได้แก่ เศษตกค้างตามสภาพเดิม หรือ

นำมาผสมกับอาหารปศุสัตว์ของสัตว์อื่น

(2.1.9) ยูเรีย ยูเรียฟอสเฟต สารไบยูเรต (สำหรับการใช้ปศุสัตว์)

(2.2) อาหารสัตว์

(2.2.1) อาหารสัตว์ทำจากเนื้อสัตว์ เนื้อปลา และขนสัตว์ปีก

(2.2.2) อาหารสัตว์ทำจากเรพชิต เมล็ดพืชตระกูลส้ม เมล็ดองุ่น

(2.2.3) ผักและผลไม้แห้ง

(2.2.4) การแปรรูปทางอุตสาหกรรมของผักแห้งและผลผลิตพลอยได้จากผลไม้ เช่น ถั่ว เปลือกไม้

อาร์ติโชค เกาลัด เยื่อผลไม้ตระกูลส้ม กากมะกอก เกรพชิต กากตะกอน เป็นต้น

(2.2.5) ผลผลิตพลอยได้จากอุตสาหกรรมน้ำตาล ได้แก่ โปรตีนเข้มข้นจากกากน้ำตาล เนื้อเยื่อแห้ง

ต่าง ๆ และอื่น ๆ

(2.2.6) ผลิตภัณฑ์แห้งจากอุตสาหกรรมการหมัก ได้แก่ อาหารสัตว์ สิ่งตกค้างจากการหมัก และ

อื่น ๆ

ทั้งนี้ อาหารสัตว์แห้งต้องมีอัตราส่วนอย่างน้อยร้อยละ 50 และต้องผลิตในเขตพื้นที่ที่กำหนด โดยอาหารปศุสัตว์ต้องมีส่วนที่แห้งอย่างน้อยร้อยละ 50 และหากน้ำนมที่ใช้สำหรับการผลิตชีสอาสือโกที่มีการระบุเพิ่มเติมว่า “ผลิตภัณฑ์จากภูเขา” หรือ “Product of the Mountain” หรือ “โปรดอตโต เดลลา มอนทาญา” ต้องห้ามเลี้ยงด้วยหญ้าหมักเช่นเดียวกัน

(3) การรับน้ำนม

(3.1) ชีสอาสือโกทั้งชนิดกึ่งแข็ง และชนิดหมักบ่ม ต้องผลิตจากนมที่เป็นไปตามกฎระเบียบด้านสุขภาพ และจากปัจจัยทางธรรมชาติ อาณาเขต ดินแดน ซึ่งมีสภาพภูมิอากาศและภูมิประเทศที่พิเศษ รวมถึงสภาพดินซึ่งส่งผลต่ออาหารสำหรับการเลี้ยงโคนม

(3.2) ข้อกำหนดของน้ำนมที่ใช้ในการผลิตชีสอาสือโก

(3.2.1) น้ำนมที่ได้จากโคเพื่อนำมาผลิตชีสอาสือโก นั้น ต้องไม่เลี้ยงด้วยอาหารสัตว์ที่ต้องห้ามตามที่ระบุไว้ในข้อ (2) ข้อห้ามในการเลี้ยงโคนม

(3.2.2) น้ำนมที่จะนำมาผลิตชีสอาสือโก ที่ปรากฏข้อความว่า “ผลิตภัณฑ์จากภูเขา” หรือ “Product of the Mountain” หรือ “โปรดอตโต เดลลา มอนทาญา” ต้องห้ามเลี้ยงด้วยอาหารหมักไม่ว่าประเภทใดก็ตาม

(3.3) ลักษณะของน้ำนมที่ใช้ในการผลิตชีสอาสือโก

(3.3.1) น้ำนมดิบต้องมาจากโคที่ได้รับการเลี้ยงด้วยอาหารส่วนใหญ่มาจากในพื้นที่ที่กำหนด

(3.3.2) น้ำนมดิบต้องไม่ผ่านความร้อน ห้ามใช้สารเติมแต่ง และต้องเก็บในอุณหภูมิระหว่าง 4 – 11 องศาเซลเซียส

(3.3.3) น้ำนมดิบที่ได้รับจากการรีดในช่วงเย็นและในช่วงเช้า ต้องนำส่งเข้าโรงนมภายใน 2 ชั่วโมง หลังจากเสร็จสิ้นการรีดนมในแต่ละครั้ง

(3.3.4) น้ำนมที่รีดมาไม่เกิน 60 ชั่วโมงนับจากการรีดครั้งแรกหรือครั้งที่สอง (หากมี)

(3.3.5) น้ำนมที่จะนำมาผลิตชีสอาสือโก ที่ปรากฏข้อความว่า “ผลิตภัณฑ์จากภูเขา” หรือ “Product of the Mountain” หรือ “โปรดอตโต เดลลา มอนทาญา” ห้ามนำน้ำนมที่ได้จากแม่โคที่เลี้ยงด้วยอาหารหมักไม่ว่าประเภทใดก็ตามมาผลิต

(3.4) ชีสอาสือโก มากกว่าสองในสามถูกผลิตโดยตรงจากฟาร์มและสหกรณ์การแปรรูปนม ซึ่งเกิดขึ้นโดยผู้ผลิตนมรายเดียวกัน การออกแบบโรงงานและขั้นตอนการรีดนมทุกขั้นตอนของกระบวนการผลิตชีสอาสือโกถูกกำหนดให้มีความเรียบง่ายที่สุดเนื่องจากโรงรีดนมมีขนาดเล็ก โรงโคนมต้องตั้งอยู่ในเขตภูมิศาสตร์ที่กำหนด เพื่อความสะดวกต่อการรองรับน้ำนมที่มีคุณภาพและความสดใหม่

ลักษณะของกระบวนการผลิตแบบดั้งเดิมมีปัจจัยจากมนุษย์เป็นองค์ประกอบพื้นฐานที่สำคัญ ซึ่งช่วยในการถ่ายทอดวิธีการผลิตชีสแบบดั้งเดิมของท้องถิ่นและกระบวนการแปรรูปวัตถุดิบ (นมสด) ให้เปลี่ยนเป็นชีส ต้องสอดคล้องและรักษาไม่ให้เกิดการเปลี่ยนแปลงไป ทั้งนี้ ต้องพิจารณาร่วมกับองค์ประกอบทางภูมิประเทศและสภาพอากาศในพื้นที่ที่กำหนดและมีความเหมาะสมสำหรับการผลิตชีสอาสือโก

(4) การเตรียมน้ำนม

(4.1) น้ำนมที่ใช้ในการผลิตชีสอาซิอาโก ต้องเป็นนมที่เป็นไปตามระเบียบด้านสุขภาพ

(4.2) น้ำนมต้องเก็บไว้ที่อุณหภูมิระหว่าง 4 – 11 องศาเซลเซียส และควรนำไปแปรรูปภายในเวลาไม่เกิน 48 ชั่วโมง นับจากการรีดนมครั้งแรก หรือครั้งที่สองหากมี กรณีที่ชีสอาซิอาโก ผลิตจากน้ำนมดิบ ต้องทำให้เกิดการแปลงสภาพภายใน 36 – 48 ชั่วโมง ภายในโรงงานตามข้อกำหนด

(4.3) น้ำนมที่ใช้ในการผลิตชีสอาซิอาโก ชนิดกอดัด เป็นนมที่ได้จากการรีดหนึ่งครั้งหรือสองครั้ง อาจเป็นน้ำนมดิบหรือน้ำนมที่ผ่านการฆ่าเชื้อด้วยวิธีพาสเจอร์ไรส์ที่อุณหภูมิ 72 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 15 วินาที หรือผ่านความร้อนตามที่ระเบียบกำหนด และต้องเป็นนมประเภทไม่พ่องมันเนย

(4.4) น้ำนมที่ใช้ในการผลิตชีสอาซิอาโก ชนิดหมักบ่ม เป็นนมที่ได้จากการรีดสองครั้ง และต้องเป็นนมประเภทพ่องมันเนยบางส่วน หรือจากการรีดสองครั้งและต้องเป็นนมประเภทพ่องมันเนย หรือจากการรีดหนึ่งครั้ง และต้องเป็นนมประเภทพ่องมันเนยบางส่วนด้วยการกรองผิวหน้าออกด้วยการเติมไลโซไซม์ (อี 1105) ในปริมาณที่ไม่เกินกว่าระเบียบกำหนด อาจเป็นน้ำนมดิบหรือน้ำนมที่ผ่านความร้อนที่อุณหภูมิ 57 – 68 องศาเซลเซียส มีค่าพารามิเตอร์ในการทดสอบฟอสฟาเตสเป็นบวก และไม่มีการปรับสภาพนมเพิ่มเติมนอกจากการปรับสภาพตามข้อกำหนดเฉพาะในการผลิต

(5) การแปรรูปนมเป็นชีสอาซิอาโก

(5.1) ชีสอาซิอาโก (Asiago) ชนิดกอดัด

(5.1.1) การแปรรูปน้ำนม ใช้น้ำนมสดที่เก็บไว้ที่อุณหภูมิระหว่าง 4 – 11 องศาเซลเซียส หากเป็นน้ำนมดิบต้องทำให้เกิดการแปรรูปภายใน 36 – 48 ชั่วโมง หลังจากการรีदनํนมหนึ่งครั้งหรือสองครั้ง และต้องดำเนินการภายในโรงงาน ส่วนผสมในของเหลวสำหรับการผลิตชีสอาซิอาโกจะประกอบด้วยนมสด กรดแลคติก หรือเชื้อเริ่มต้นเอนไซม์เรนเน็ตที่ได้จากโค หรือจากตะกอนผัก อาจเติมเกลือเล็กน้อย และอาจเติมน้ำสะอาดเล็กน้อยในระหว่างการแปรรูปหากมีความจำเป็น จากนั้นนมจะถูกบรรจุไว้ในหม้อไอน้ำที่ถูกทำความร้อนที่อุณหภูมิระหว่าง 35 – 40 องศาเซลเซียส โดยน้ำนมจะจับตัวเป็นลิ่มด้วยเอนไซม์เรนเน็ตจากโค และห้ามใช้ไลโซไซม์ (อี 1105) ในระหว่างการผลิตชีสอาซิอาโก ชนิดกอดัดทุกกรณี

(5.1.2) การตัดลิ่มน้ำนม ลิ่มน้ำนมจะถูกนำไปพักไว้ในถังสแตนเลส และถูกแปรรูปให้มีขนาดเล็กลง โดยการตัดด้วยเครื่องมือที่เรียกว่า ไลรา (lira) ซึ่งทำหน้าที่ปั่นหรือกวาลิ่มน้ำนมที่อยู่ภายในถัง ทำให้มีขนาดเล็กลง และดำเนินการต่อเนื่องจนกว่าลิ่มน้ำนมมีขนาดใกล้เคียงกับเมล็ดวอลนัท

(5.1.3) การทำให้น้ำนมกึ่งสุก ลิ่มน้ำนมเมื่อแปรรูปเป็นก้อนนมที่มีลักษณะคล้ายเมล็ดวอลนัทที่อุณหภูมิในช่วง 42 – 46 องศาเซลเซียส ภายในเวลา 15 – 25 นาที โดยก้อนนมจะถูกแยกตัวออกมาและนำไปพักไว้ในถังหรือถาดที่ไ้รองรับ

(5.1.4) การตัดและวางก้อนนม ก้อนนมที่จะนำมาวางไว้บนถาดรองรับหลายครั้ง ๆ เพื่อทำให้แห้งและเค็ม โดยอยู่ในรูปของแป้ง พลิกกลับในบางครั้ง โดยขั้นตอนเหล่านี้จะเป็นไปอย่างต่อเนื่องและเป็นระบบ

(5.1.5) การแบ่งส่วน นำก้อนนมใส่ลงในแม่พิมพ์ โดยมีการนำแผ่นเคซินซึ่งระบุหมายเลขกำกับและนำไปประทับลงบนก้อนชีสเพื่อทำเครื่องหมายกำกับเพื่อระบุถึงชีสแต่ละก้อน

(5.1.6) การกดและการขึ้นรูป ก้อนนมจะถูกขึ้นรูปด้วยแม่พิมพ์จากเครื่องกดระบบนิวเมติกเป็นเวลาไม่เกิน 12 ชั่วโมง เพื่อให้ได้รูปทรงตามที่ต้องการ ส่งผลให้ก้อนชีสมีลักษณะกลมและแบนคล้ายรูปทรงล้อ

(5.1.7) การทำเครื่องหมายแหล่งกำเนิด ก้อนชีสที่ขึ้นรูปแล้วจะถูกวางลงในแม่พิมพ์สำหรับทำเครื่องหมาย Asiago ลงบนขอบของชีสแต่ละก้อน

(5.1.8) การทำให้เย็นและเค็ม ชีสจะถูกเก็บไว้อย่างน้อย 2 วัน ในสภาวะควบคุมอุณหภูมิในช่วง 10 – 15 องศาเซลเซียส และความชื้นในช่วงร้อยละ 80 – 85 ส่งผลให้มีความแห้งและเค็ม

(5.1.9) การปรุงรส กรณีมวลเนื้อของชีสหากยังไม่เกิดขึ้นสมบูรณ์ให้เติมเกลือ หรือน้ำเกลือที่อุณหภูมิ 18 – 22 องศาเซลเซียส

(5.1.10) การบ่มชีสอาสิอาโก โดยมีระยะเวลาการบ่มเป็นเวลาอย่างน้อย 20 วัน นับจากวันผลิตที่อุณหภูมิในช่วง 10 – 15 องศาเซลเซียส และควบคุมความชื้น โดยต้องดำเนินการตามขั้นตอนบริเวณภูมิศาสตร์ที่กำหนด

(5.1.11) การบรรจุและการขนส่ง ชีสจะถูกบรรจุด้วยวัสดุตามที่กำหนดและถูกเก็บไว้ในคลังสินค้าที่อุณหภูมิไม่เกิน 5 องศาเซลเซียส และต้องรักษาอุณหภูมิในขณะที่ขนส่งชีสอาสิอาโกไม่เกิน 5 องศาเซลเซียส

(5.2) ชีสอาสิอาโก (Asiago) ชนิดหมักบ่ม

(5.2.1) การแปรรูปน้ำมัน (นมที่ทำมาผลิตต้องได้จากการรีดสองครั้ง และทำให้พร่องมันเนยบางส่วนด้วยการกรองผิวหน้าออก หรือเป็นนมที่มาจากกระบวนการรีดสองครั้ง และทำให้พร่องมันเนย หรือเป็นนมที่มาจากกระบวนการรีดหนึ่งครั้ง และทำให้พร่องมันเนยบางส่วนโดยการกรองผิวหน้าออก) อาจเป็นน้ำมันดิบ หรือน้ำมันที่ผ่านความร้อนที่อุณหภูมิ 57 – 68 องศาเซลเซียส มีค่าพารามิเตอร์ในการทดสอบฟอสฟาเตสเป็นบวก และไม่มีการปรับสภาพนมเพิ่มเติมนอกจากการปรับสภาพตามข้อกำหนดเฉพาะในการผลิต แล้วเติมเชื้อเริ่มต้นเอนไซม์เรนเน็ตจากโค หรือจากตะกอนผักที่อุณหภูมิ 33 – 37 องศาเซลเซียส จะทำให้น้ำมันจับตัวเป็นลิ่มขนาดเท่าเมล็ดเฮเซลนัท และหุ้มไขไลโซไซม์ (อี 1105) สำหรับการผลิตชีสอาสิอาโกในทุกกรณี

(5.2.2) การตัดลิ่มน้ำมัน ลิ่มนมหลังจากเติมเอนไซม์เรนเน็ตที่ 15 – 30 นาที โดยลิ่มน้ำมันจะถูกนำไปพักไว้ในถังแอสตนเลส โดยใช้เครื่องมือที่เรียกว่า สไปโน (spino) ซึ่งกระบวนการนี้จะดำเนินต่อเนื่องไปจนลิ่มน้ำมันมีขนาดใกล้เคียงกับเมล็ดเฮเซลนัท โดยลิ่มน้ำมัน หรือเศษที่เหลือจากกระบวนการสามารถใช้ในการผลิตชีสอาสิอาโกครั้งต่อไป

(5.2.3) การทำให้น้ำมันกึ่งสุก ลิ่มน้ำมันเมื่อแปรรูปเป็นก้อนนมที่อุณหภูมิประมาณ 47 องศาเซลเซียส โดยก้อนนมจะถูกแยกตัวออกมาและนำไปพักไว้ในถังหรือถาดที่ใช้รองรับ

(5.2.4) การตัดและวางก้อนนม ก้อนนมที่ได้จะนำมาวางไว้บนถาดรองรับหลาย ๆ ครั้ง เพื่อให้แห้งและเค็ม โดยอยู่ในรูปของแป้ง พลิกกลับในบางครั้ง โดยขั้นตอนเหล่านี้จะเป็นไปอย่างต่อเนื่องและเป็นระบบ

(5.2.5) การขึ้นรูปโดยใส่แม่พิมพ์ นำก้อนนมวางลงในแม่พิมพ์ โดยมีการนำแผ่นเคซิน ซึ่งระบุหมายเลขกำกับเป็นการเฉพาะของชีสแต่ละก้อน ภายหลังจากผ่านไปหลายชั่วโมง ชีสจะถูกหมุนพร้อมแม่พิมพ์ และประทับเครื่องหมาย Asiago ลงบนเนื้อชีสเพื่อแสดงแหล่งกำเนิด

(5.2.6) การทำให้เย็นและเค็ม ชีสอาสียาโกจะถูกเก็บไว้อย่างน้อย 2 วัน ในสภาวะควบคุมอุณหภูมิในช่วง 10 – 15 องศาเซลเซียส และความชื้นในช่วงร้อยละ 80 – 85 ส่งผลให้มีความแห้งและเค็ม

(5.2.7) การปรุงรส กรณีมวลเนื้อของชีสอาสียาโกหากยังไม่เกิดขึ้นสมบูรณ์ ให้เติมเกลือ หรือน้ำเกลือ ที่อุณหภูมิ 18 – 22 องศาเซลเซียส ทั้งนี้ การเติมเกลือ หากไม่ได้เติมด้วยวิธีการพอก ให้เติมแบบแห้งหรือน้ำเกลือ

(5.2.8) การบ่มชีสอาสียาโก ชีสจะใช้ระยะเวลาบ่มเป็นเวลาอย่างน้อย 90 วันนับจากวันที่ผลิต โดยต้องดำเนินการตามขั้นตอนบริเวณแหล่งภูมิศาสตร์ที่กำหนดต้องมีการควบคุมอุณหภูมิตั้งแต่ 5 องศาเซลเซียส และควบคุมความชื้นภายในคลังสินค้า ทั้งนี้ การบ่มชีส สามารถดำเนินการได้ ดังนี้

(5.2.8.1) ชีสประเภท Aged Asiago Mezzano (ชีสหมักบ่มปานกลาง) ใช้ระยะเวลาบ่ม 4 – 6 เดือน ทำให้ชีสมีรสชาติเค็มหวาน

(5.2.8.2) ชีสประเภท Aged Asiago Vecchio (ชีสหมักบ่มนาน) ใช้ระยะเวลาบ่ม 10 – 15 เดือน ทำให้ชีสมีกลิ่นแรงและมีรสจัดจ้านเล็กน้อย

(5.2.8.3) ชีสประเภท Aged Asiago Stravecchio (ชีสหมักบ่มนานเป็นพิเศษ) ใช้ระยะเวลายาวนานกว่า 15 เดือน ทำให้ชีสมีรสชาติเข้มข้น

(5.2.9) การบรรจุและการขนส่ง ชีสอาสียาโกจะถูกบรรจุด้วยวัสดุตามที่กำหนดและถูกเก็บไว้ในคลังสินค้าที่อุณหภูมิไม่เกิน 5 องศาเซลเซียส และต้องรักษาอุณหภูมิในขณะที่ขนส่งไม่ให้เกิน 5 องศาเซลเซียส

3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศและลักษณะภูมิอากาศ

ประเทศอิตาลี มีลักษณะภูมิประเทศเป็นคาบสมุทรที่ยื่นออกไปในทะเลเมดิเตอร์เรเนียน ซึ่งสภาพภูมิอากาศแบบเมดิเตอร์เรเนียน เป็นเขตที่ฝนตกน้อย ฤดูร้อนมีอุณหภูมิค่อนข้างสูง อากาศร้อนและแห้งแล้งในฤดูหนาวอากาศอบอุ่นและมีฝนตก พืชพรรณธรรมชาติเป็นป่าไม้ใบกว้างไม่ผลัดใบหรือเป็นไม้พุ่มเตี้ย มีปริมาณน้ำฝนเฉลี่ยไม่เกิน 1,200 มิลลิเมตร ทำให้อุณหภูมิไม่สูงมากนักโดยไม่เกิน 30 องศาเซลเซียส และไม่เย็นจนเกินไป เนื่องจากพื้นที่มีแนวป้องกันทางเหนือ คือ เทือกเขาแอลป์ (Alps) และเทือกเขาโดโลไมท์ (Dolomites) จึงมีสภาพภูมิประเทศและภูมิอากาศที่โดดเด่น โดยแหล่งภูมิศาสตร์ที่เหมาะสมต่อการผลิตชีสอาสียาโก เป็นพื้นที่ตั้งอยู่ภูมิภาคทางตะวันออกเฉียงเหนือของประเทศ ครอบคลุมพื้นที่ประกอบด้วยที่ราบสูงอาสียาโก ลาวาโรน เวซเซนา และโฟลกาเรีย ซึ่งเป็นพื้นที่ดั้งเดิมที่เป็นภูเขาเทรนต์โนมีระดับความสูงปานกลางที่ก่อขึ้นโดย เนินเขากรุปา เบรกันเซ ซีโอ วัลดาโน และแซมโป ตลอดจนแถบที่ราบในการทำชลประทานของจังหวัดเวเนซีย เทรนต์โดปาดาวา และเตรวีโซ

พื้นที่ในเขตภูเขาสูงประกอบด้วยพื้นที่ที่ไม่ใช่ป่า ซึ่งถูกจัดสรรให้เป็นที่ดินสำหรับเป็นทุ่งหญ้าและทุ่งเลี้ยงสัตว์ มีการเพาะปลูกอาหารเพื่อการปศุสัตว์และธัญพืชแพร่กระจายไปทั่วทุกระดับความสูงในพื้นที่ เช่น ข้าวสาลี ข้าวบาร์เลย์ และข้าวโพด เป็นต้น รวมทั้งพบพืชประเภทหญ้า และสาหร่ายธรรมชาติ สภาพพื้นดิน ประกอบไปด้วย

กรวดและหินเป็นหลัก จึงอุดมไปด้วยแร่ธาตุที่เกิดจากหินปูน มีการเพาะปลูกหญ้าเพื่อใช้เป็นอาหารสัตว์ คิดเป็นร้อยละ 70 ของพื้นที่ทั้งหมด ซึ่งเป็นหญ้าพันธุ์พื้นเมือง (*Medicago sativa*) 2 สายพันธุ์ คือ พันธุ์ “La Rocca” และพันธุ์ “Leoniceño” ซึ่งผ่านการรับรองสายพันธุ์จากสถาบันพันธุศาสตร์และการทดลอง ณ เมือง Lonigo (Vicenza) สำหรับพืชอาหารชนิดอื่นของโคนมที่พบในบริเวณทุ่งหญ้าและทุ่งอาหารสัตว์ในบริเวณ พื้นที่การผลิตชีสอาซิอาโก ซึ่งเป็นผลจากการปรับตัวให้อยู่รอดของพืชทั้งสภาพดิน การรับแสง ปริมาณน้ำฝน และ อุณหภูมิที่แห้งแล้ง ทำให้พื้นที่อุดมสมบูรณ์ไปด้วยหญ้าที่เป็นอาหารสัตว์ซึ่งเหมาะสมต่อการเลี้ยงโคนม ทำให้ได้น้ำนมที่มีคุณภาพเหมาะสมต่อการผลิตชีสอาซิอาโก

ด้วยปัจจัยทางธรรมชาติที่เกี่ยวข้องในบริเวณแหล่งภูมิศาสตร์ที่กำหนดจึงมีอิทธิพลโดยตรงต่อเชื้อจุลินทรีย์ตามธรรมชาติและมีคุณสมบัติที่เหมาะสมในการหมักนมเพื่อใช้ในการผลิตชีสอาซิอาโก ซึ่งเป็นชีสสไตล์อัลไพน์ที่มีลักษณะและรสชาติที่โดดเด่นเฉพาะตัว มีรสคล้ายถั่ว หรือ เมล็ดเฮเซลนัทแห้งและอัลมอนด์และมีเนื้อมากกว่า ซึ่งจะมี ความเข้มข้นมากยิ่งขึ้นอีกเมื่อมีระยะเวลาการบ่มที่นานขึ้น โดยเนื้อสัมผัสมี ชนิดแบบเรียบไปจนถึงแบบร่วน ขึ้นอยู่กับอายุของชีส ทำให้มีคุณลักษณะที่แตกต่างจากชีสที่ผลิตจากแหล่งอื่น

ประวัติความเป็นมา

ชีสอาซิอาโก มีต้นกำเนิดมาตั้งแต่ศตวรรษที่ 11 หรือประมาณ ค.ศ. 1000 โดยชาวท้องถิ่นได้นำเอานมแกะ มาใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิตชีสบนที่ราบลุ่มอาซิอาโกซึ่งตั้งอยู่ในจังหวัดวิเซนซา และมีการเรียกชีสดังกล่าว ว่า Pegorin ซึ่งมาจากคำว่า Pecaro ในภาษาอิตาเลียนที่มีความหมายว่า แกะ

ต่อมาในปี ค.ศ. 1500 มีจำนวนการทำฟาร์มโคนมบนที่ราบสูงเพิ่มมากขึ้น อันเป็นผลมาจาก ความเจริญก้าวหน้าทางวิทยาศาสตร์ในการเพาะพันธุ์โค เพื่อให้ได้โคนำนมเป็นจำนวนมาก จึงมีการนำนมโคมาใช้ เป็นวัตถุดิบในการผลิตชีสแทนนมแกะ จนกระทั่งในปี ค.ศ. 1700 ได้มีการขยายขอบเขตพื้นที่การผลิตชีสออกไปยัง พื้นที่ข้างเคียงของที่ราบสูงอาซิอาโก เช่น บริเวณเชิงเขารอบ ๆ ที่ราบสูงอาซิอาโกและบริเวณใกล้เคียงกับเทือกเขาอัลไพน์ในเขตเทรนต์โน

ในช่วงกลางปี ค.ศ. 1900 ต่อเนื่องถึงต้นปี ค.ศ. 2000 ชีสอาซิอาโก ชนิดหมักบ่ม (Asiago d'Allevato) ซึ่งเป็นชีสชนิดแรกที่ได้ถือกำเนิดขึ้น และชีสอาซิอาโก ชนิดกดอัด (Asiago Pressato) ได้เกิดขึ้นตามมาในภายหลัง อีกทั้งในปี ค.ศ. 2000 ยังได้มีการขยายพื้นที่การผลิตชีสอาซิอาโก ไปยังพื้นที่ข้างเคียงที่ราบสูงอาซิอาโกในอาณาเขตรัศมี 18 กิโลเมตร ซึ่งมีสภาพแวดล้อมเหมาะสมต่อการเพาะปลูก รวมถึงการพัฒนาการทำฟาร์มเลี้ยงโคนม และการทำโรงนม สำหรับเป็นวัตถุดิบหลักในการผลิตชีสอาซิอาโก โดยกระบวนการผลิตชีสอาซิอาโก เป็นการผลิตแบบดั้งเดิมของท้องถิ่นที่ได้รับการถ่ายทอดมาอย่างยาวนานนับศตวรรษจนถึงปัจจุบัน อันทำให้เป็นที่รู้จักกันอย่างแพร่หลาย ด้วยชีสที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว มีรสสัมผัสที่ร่วนและนุ่มมีกลิ่นหอมละมุนตามชนิดของชีสและขึ้นอยู่กับระยะเวลาที่ใช้ในการบ่ม เมื่อนำมาผลิตในรูปทรงล้อโดยมีการทำเครื่องหมาย หรือสัญลักษณ์ หรือรหัสที่ประกอบด้วยตัวอักษร และตัวเลขเพื่อให้ผู้บริโภคมีความมั่นใจว่าเป็นผลิตภัณฑ์ที่ผลิตขึ้นเฉพาะในแหล่งภูมิศาสตร์ที่กำหนดเท่านั้น ชีสอาซิอาโก จึงเป็นที่นิยมอย่างแพร่หลายของสาธารณชน ต่อมาสมาคม คอนเซอร์ซิโอ เปอร์ ลา ตูเตลา เดล ฟอร์แมกจิโอ อาซิอาโก ได้โฆษณา ทำการตลาด และเผยแพร่ชีสอาซิอาโก ต่อสาธารณชนในประเทศต่าง ๆ อย่างต่อเนื่องมาเป็นระยะเวลานาน เช่น การเข้าร่วมงาน “Food & Wine Journey: Introducing Italian Culinary Excellencies” ที่ประเทศจีน ในปี พ.ศ. 2565 การเข้าร่วมงาน “Sial Inspire Food Business” ที่ประเทศฝรั่งเศส ในปี พ.ศ. 2565 และการเข้าร่วมงาน “Expo Antad & Alimentaria Mexico” ที่ประเทศเม็กซิโก ในปี พ.ศ. 2566 เป็นต้น รวมถึง

ปรากฏในเนื้อหาโฆษณาที่เผยแพร่บนสื่อสิ่งพิมพ์ในระหว่างปี พ.ศ. 2522 - 2564 (ค.ศ. 1979 - 2021) และที่เผยแพร่ผ่านเว็บไซต์ของอาซิอาโก ปัจจุบันมีการบริโภคชีสอาซิอาโกในหลายรูปแบบ อาทิ การใส่ลงในแป้งขนมปังสำหรับทำก้อนขนมปัง สลัด พาสต้า ซุป และซอส เป็นต้น

4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

เขตพื้นที่การผลิตชีสอาซิอาโก หรือ Asiago ต้องผลิตและแปรรูปในพื้นที่ 2 จังหวัดของประเทศอิตาลี ได้แก่ จังหวัดวิเซนซา (Vicenza) และจังหวัดเตรนโต (Trento) รวมถึง 13 เขตเทศบาลของจังหวัดปาโดวา (Padova) ได้แก่ เขตคาร์มิญานโน ดิ เบรนต์ตา (Carmignano di Brenta) ซาน เปโตร อิน กู (S. Pietro in Gu) กรานตอร์โต (Grantorto) กัสโซ (Gazzo) ปิอัสโซลา ซูล เบรนต์ตา (Piazzola sul Brenta) วิลลาฟรังกา ปาโดวานา (Villafranca Padovana) คัมโปโดโร (Campodoro) เมสทรินโน (Mestrino) เวจจาโน (Veggiano) เซร์วาระเซ ซาน โกรเซ (Cervarese S. Croce) โรโวลอน (Rovolon) ซิตตาเดลลา (Cittadella) และ ฟอนตานีวา (Fontaniva) และรวมถึงขอบเขตในจังหวัด เตรวิโซ (Treviso) โดยเริ่มต้นจากเมืองรอสซาโน เวเนโต (Rossano Veneto) ซึ่งใกล้กับจังหวัดวิเซนซา (Vicenza) เส้นเขตตามถนนไปยังรอสซาโน-กาสเทลฟรังโก เวเนโต (Rossano-Castelfranco Veneto) จนถึงจุดที่บรรจบกับถนนหมายเลข 53 पोสตุมียา (Postumia) ต่อเนื่องไปยังถนนวงแหวนทางใต้ของเมืองเตรวิโซ (Treviso) จนถึงจุดตัดกับทางหลวงอาเลมันญา (Alemagna) แล้ววิ่งขึ้นเหนือไปตามทางหลวงจนถึงแม่น้ำปิเอเว (Piave) แล้วจึงหันไปทางทิศตะวันตก ตามแนวฝั่งด้านขวาของแม่น้ำถึงเขตเตรวิโซ (Treviso) กับเบลลูโน (Belluno) ต่อเนื่องตามเส้นเขตทางการเมืองของจังหวัด เตรวิโซ Treviso ไปจนถึงจุดตัดกับเขตวิเซนซา (Vicenza) อันเป็นบริเวณพื้นที่ทางภูมิศาสตร์ที่กำหนด ซึ่งตั้งอยู่ทางตะวันออกเฉียงเหนือของประเทศอิตาลีสำหรับการขอขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ชีสอาซิอาโก

5. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

(1) ให้ปรากฏแผ่นป้ายเคซีนซึ่งระบุหมายเลขกำกับและทำเครื่องหมายด้วยแม่พิมพ์ฉลุลายแสดงสัญลักษณ์ A ประดิษฐ์ โดยส่วนหนึ่งลดลงไปในก้อนชีส และมีรหัสที่ประกอบด้วยตัวอักษรและหมายเลขของผู้ผลิต ซึ่งเป็นรหัสของโรงงานนมและชื่อแหล่งผลิต

(2) กรณีชีสอาซิอาโก (Asiago) ที่ผลิตขึ้นโดยใช้นมจากฟาร์มซึ่งตั้งอยู่เหนือระดับน้ำทะเลไม่น้อยกว่า 600 เมตร สามารถระบุข้อความเพิ่มเติมบนฉลากได้ว่า “ผลิตภัณฑ์จากภูเขา” หรือ “Product of the Mountain” หรือ “โปรดอตโต เดลลา มอนตาญา” บนพื้นผิวของผลิตภัณฑ์ และอนุญาตให้ระบุบนฉลากได้ว่าไม่มีการใช้ไลโซไซม์ (อี 1105)

6. เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

ผู้ขอขึ้นทะเบียนต้องมีหนังสือแจ้งต่อนายทะเบียน หากภายหลังปรากฏว่าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์อาซิอาโก (Asiago) ไม่ได้รับความคุ้มครองตามกฎหมายของประเทศอิตาลี อีกต่อไปแล้ว

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ อาสียาโก



เขตพื้นที่การผลิตและแปรรูปชีสอาสียาโกในพื้นที่ 2 จังหวัดของประเทศอิตาลี ได้แก่ จังหวัดวิเซนซา (Vicenza) และจังหวัดเตรนโต (Trento) รวมถึง 13 เขตเทศบาลของจังหวัดปาโดวา (Padova) ได้แก่ เขตการ์มีญานโน ดิ เบรนตา (Carmignano di Brenta) ซาน ปีเอโตร อิน กู (S. Pietro in Gu) กรานตอร์โต (Grantorto) กัสโซ (Gazzo) ปิอัสโซลา ซูล เบรนตา (Piazzola sul Brenta) วิลลาฟรังกา ปาโดวานา (Villafranca Padovana) คัมโปโดโร (Campodoro) เมสทรินโน (Mestrino) เวจจาโน (Veggiano) เซร์วาเรเซ ซาน โกรเซ (Cervarese S. Croce) โรโวลอน (Rovolon) ซิตตาเดลลา (Cittadella) และ ฟอนตานีวา (Fontaniva) และรวมถึงขอบเขตในจังหวัดเตรวิโซ (Treviso) โดยเริ่มต้นจากเมืองรอสซาโน เวนเนโต (Rossano Veneto) ซึ่งใกล้กับจังหวัดวิเซนซา (Vicenza) เส้นเขตตามถนนไปยังรอสซาโน-กัสเทลฟรังโก เวนเนโต (Rossano-Castelfranco Veneto) จนถึงจุดที่บรรจบกับถนนหมายเลข 53 पोสตุมียา (Postumia) ต่อเนื่องไปยังถนนวงแหวนทางใต้ของเมืองเตรวิโซ (Treviso) จนถึงจุดตัดกับทางหลวงอาเลมันญา (Alemagna) แล้ววิ่งขึ้นเหนือไปตามทางหลวงจนถึงแม่น้ำปิเอเว (Piave) แล้วจึงหันไปทางทิศตะวันตก ตามแนวฝั่งด้านขวาของแม่น้ำถึงเขตเตรวิโซ (Treviso) กับเบลลูโน (Belluno) ต่อเนื่องตามเส้นเขตทางของจังหวัดเตรวิโซ Treviso ไปจนถึงจุดตัดกับเขตวิเซนซา (Vicenza)