



ประกาศกรมทรัพย์สินทางปัญญา

เรื่อง การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

อาลีอาโก

ทะเบียนเลขที่ สข 69200280

เพื่อให้การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์เป็นไปตาม พระราชบัญญัติคุ้มครองสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ พ.ศ. 2546 อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 32 แห่งพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน พ.ศ. 2534 แก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน (ฉบับที่ 5) พ.ศ. 2545 กรมทรัพย์สินทางปัญญาจึงออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ให้ขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ อาลีอาโก คำขอเลขที่ 60200161 ทะเบียนเลขที่ สข 69200280 ซึ่งมีรายการทางทะเบียนตามบัญชีแนบท้ายประกาศฉบับนี้

ทั้งนี้ ให้มีผลตั้งแต่วันยื่นคำขอขึ้นทะเบียน 18 สิงหาคม 2560

ประกาศ ณ วันที่ ๑๖ มีนาคม พ.ศ. 2569

(นางอรมน ทรัพย์ทวีธรรม)
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

ทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

อาซิอาโก

Asiago

- | | | | |
|--|--|-------------------|-----------------|
| (1) เลขที่คำขอ | 60200161 | ทะเบียนเลขที่ | สข 69200280 |
| (2) วันที่ยื่นคำขอ | 18 สิงหาคม 2560 | วันที่ขึ้นทะเบียน | 18 สิงหาคม 2560 |
| (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียน
ที่อยู่ | คอนซอร์ซิโอ เปอร์ ลา ตูเตลา เดล ฟอรัมแมจีโอ อาซิอาโก
อัสเซล เดลลา สตาซิโอเน 1, 36012 ประเทศอิตาลี | | |
| (4) รายการสินค้า | ชีส หรือ เนยแข็ง | | |
| (5) คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า
คำนิยาม | | | |

อาซิอาโก หรือ Asiago หมายถึง ชีสที่ผลิตจากน้ำนมโคดิบ นำมาผ่านกระบวนการผลิตแบบดั้งเดิม มีลักษณะเป็นรูปทรงล้อ แบ่งเป็น 2 ชนิด ได้แก่ ชนิดกดอัด (Asiago Pressato) เป็นชีสสด เนื้อเนียนเรียบละเอียด มีสีขาวหรือสีน้ำตาลอมเหลืองเล็กน้อย มีร่องรอยและรูของฟองอากาศที่เด่นชัดในขนาดที่ไม่สม่ำเสมอ รสชาติหวานอมเปรี้ยวเล็กน้อย กลิ่นคล้ายโยเกิร์ตและเนย รสสัมผัสอ่อนนุ่ม ผิวเปลือกบางและยืดหยุ่น และชนิดหมักบ่ม (Asiago d'Allevio) เป็นชีสที่ผ่านการหมักบ่ม (Aged Asiago) มีสีน้ำตาลอมเหลืองหรือสีน้ำตาลอมเหลืองเล็กน้อย มีรูของฟองอากาศขนาดเล็กในปริมาณปานกลาง รสชาติเค็มหวานและรสจัดเล็กน้อย มีกลิ่นคล้ายขนมปัง แป้งพิซซา เฮเซลนัทแห้ง และอัลมอนด์ ผิวเปลือกกึ่งเรียบ 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 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) กัมโปโดโร (Campodoro) เมสทรีโน (Mestrino) เวจจาโน (Veggiano) เซร์วาเรเซ ซาน โกรเซ (Cervarese S. Croce) โรโวลอน (Rovolon) ซิตตาเดลลา (Cittadella) และ ฟอนตานีวา (Fontaniva) และรวมถึงขอบเขตในจังหวัด เตรวิโซ (Treviso) โดยเริ่มต้นจากเมือง รอสซาโน เวเนโต (Rossano Veneto) ซึ่งใกล้กับจังหวัดวิเซนซา (Vicenza) เส้นเขตตามถนนไปยังรอสซาโน-กาสเทลฟรังโก เวเนโต (Rossano-Castelfranco Veneto) จนถึงจุดที่บรรจบกับถนนหมายเลข 53 पोสตูเมีย (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 บริเวณด้านบนและกลางของรูปทรงล้อ มีลักษณะเรียบ หรือนูนเล็กน้อย
- เนื้อ เนื้อเนียนเรียบ มีรูของฟองอากาศขนาดไม่สม่ำเสมอ และเห็นได้อย่างเด่นชัด
- สี สีขาวหรือสีน้ำตาลอมเหลืองเล็กน้อย
- เปลือก ผิวเปลือกบาง และยึดหยุ่น
- 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' Allevo) เป็นชีสที่ผ่านการหมักบ่ม

(2.1) ลักษณะทางกายภาพ

- รูปทรง รูปทรงล้อ เส้นผ่านศูนย์กลางในช่วง 30 – 36 เซนติเมตร ด้านข้างเป็นแนวตรง ความสูงในช่วง 9 - 12 เซนติเมตร มีลักษณะเรียบหรือเกือบตรง ส่วนบริเวณด้านบนและกลางของรูปทรงล้อ มีลักษณะแบนหรือเกือบแบน
- เนื้อ หยาบและแน่น มีรูของฟองอากาศขนาดเล็กในปริมาณปานกลาง
- สี สีน้ำตาลอมเหลือง หรือสีน้ำตาลอมเหลืองเล็กน้อย
- เปลือก ผิวเปลือกสีน และเรียบ
- น้ำหนัก ในช่วง 8 – 12 กิโลกรัม
- รสชาติ หวานและรสจัดเล็กน้อย
- กลิ่น คล้ายขนมปัง แป้งพิซซา 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
- สเตปพิโลค็อกคัส ออเรียส	ไม่เกิน 10,000 ต่อกรัม
- อีโคไล	ไม่เกิน 100,000 ต่อกรัม

กระบวนการผลิตและการแปรรูป**วัตถุดิบ**

(1) น้ํานมโคดิบที่ใช้สำหรับเป็นวัตถุดิบในการผลิตชีสชนิดกอดัด เป็นนมประเภทไม่พร่องมันเนย ผลิตตามกฎหมายข้อบังคับการเลี้ยงโคนม

(2) น้ํานมโคดิบที่ใช้สำหรับเป็นวัตถุดิบในการผลิตชีสชนิดหมักบ่ม เป็นนมประเภทพร่องมันเนย ผลิตตามกฎหมายข้อบังคับการเลี้ยงโคนมมีการเติมการไลโซไซม์ (อี 1105) ในปริมาณที่ไม่เกินระเบียบกำหนด

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

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

กระบวนการผลิต**(1) การเลี้ยงโค**

สายพันธุ์โคนมที่เลี้ยงในพื้นที่เพื่อผลิตน้ํานมซึ่งเป็นวัตถุดิบหลักในการผลิตชีส ได้แก่ โคนมสายพันธุ์หลักเป็นพันธุ์ไฟร์โซนา อิตาลีเยนา (Frisona Italiana) หรือ อิตาลีเยน ไฟร์สเซียน (Italian Friesian) จำนวนร้อยละ 55 ของจำนวนโคนมทั้งหมดที่ใช้ผลิตน้ํานมพันธุ์บรูนา อัลพินา (Bruna Alpina) หรือ ไฮแลนด์บราวน์ (Highland Brown) จำนวนร้อยละ 40 ของจำนวนโคนมทั้งหมดที่ใช้ผลิตน้ํานม และพันธุ์เรดินา (Rendena) กับพันธุ์เพสซตา รอสซา (Pezzata Rossa) จำนวนร้อยละ 5 ของจำนวนโคนมทั้งหมดที่ใช้ผลิตน้ํานม

โคนมที่ผลิตน้ํานมจะถูกเลี้ยงด้วยอาหารประเภทหญ้าอาหารสัตว์ พืชตระกูลถั่ว และพืชที่กำหนดให้ใช้เป็นพืชอาหารสัตว์ตามข้อกำหนดการผลิต โดยอาหารที่ใช้เลี้ยงโคนมในแต่ละวันจะได้มาจากทุ่งหญ้าบริเวณที่ราบและเชิงเขาในเขตภูมิศาสตร์ที่กำหนด ซึ่งพื้นที่ดังกล่าวได้ระบุหญ้าสายพันธุ์พื้นเมือง (*Medicago sativa*) 2 ชนิด คือ พันธุ์ “La Rocca” และพันธุ์ “Leoniceo” ที่ได้รับการรับรองสายพันธุ์จากสถาบันทางพันธุศาสตร์

และการทดลอง ณ เมือง Lonigo (Vicenza) สำหรับพืชอาหารสัตว์ชนิดอื่นที่พบในทุ่งหญ้าและทุ่งอาหารสัตว์ ตามรายงานและอัตราส่วน เป็นผลมาจากการปรับตัวให้อยู่รอดของพืชตามลักษณะของดิน การรับแสงแดด ปริมาณน้ำฝนเฉลี่ย และอุณหภูมิเฉลี่ย

สายพันธุ์ของพืชอาหารสัตว์ที่พบโดยทั่วไปในทุ่งหญ้าและทุ่งอาหารสัตว์ ได้แก่ อเวนา อีลาทีออร์ (*Avena elatior*) แดกทิลิส โกลเมอร์ราตา (*Dactylis glomerata*) ไตรโฟเลียม รีเพนส์ และพราเทนส์ (*Trifolium repens* and *Pratense*) อยู่บนภูเขา ส่วนไตรโฟเลียม รีเพนส์และพราเทนส์ (*Trifolium repens* and *Pratense*) อเวนา อีลาทีออร์ (*Avena elatior*) แดกทิลิส โกลเมอร์ราตา (*Dactylis glomerata*) เฟสตุคา อะรันดินาเซีย (*Festuca arundinacea*) อยู่บริเวณดินเขาที่ราบแห้งแล้ง และอัลฟาฟา (Alfalfa) ลีโอนิซิโน อีโคไทป์ และคลัตวาร์ ลา ร็อคคา (*Leoniceo ecotype* and cultivar *La rocca*) แดกทิลิส โกลเมอร์ราตา และเฟสตุคา อะรันดินาเซีย (*Dactylis glomerata* and *Festuca arundinacea*) เพื่อให้ได้น้ำนมที่มีคุณภาพเหมาะสมต่อการผลิตชีสอาลีอาโก

(2) ข้อห้ามในการเลี้ยงโคนม

โคนม ไม่ควรเลี้ยงด้วยฟาง พืช หรืออาหารสัตว์ ดังนี้

(2.1) อาหารปศุสัตว์

(2.1.1) พืชจากผลต้นเรพ เทอร์นิปเรพ มัสตาร์ด หรือใบพีนูกรีก

(2.1.2) ใบจากต้นไม้ผล ใบผักชาร์ด และคอใบ

(2.1.3) หญ้าหมักจากต้นโคลเวอร์ ถั่ว และผลผลิตพลอยได้

(2.1.4) ผลไม้และผลผลิตพลอยได้ที่จากอุตสาหกรรมแปรรูปที่ยังสดและเก็บรักษาความชื้นไว้

(2.1.5) ผักและผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้อง ที่ยังสดและเก็บรักษาความชื้นไว้

(2.1.6) ผลผลิตพลอยได้จากอุตสาหกรรมการหมัก ที่ยังสดและเก็บรักษาความชื้นไว้ เช่น

กากเบียร์ โรงกลั่นสุรา ต้นองุ่น เป็นต้น

(2.1.7) ผลผลิตพลอยได้จากน้ำตาล ได้แก่ เนื้อเยื่อของเนื้อต้นบีท ที่ยังสดและเก็บไว้ในถังฉาง

(2.1.8) ผลผลิตพลอยได้จากโรงฆ่าสัตว์และเพาะพันธุ์สัตว์ ได้แก่ เศษตกค้างตามสภาพเดิม หรือ

นำมาผสมกับอาหารปศุสัตว์ของสัตว์อื่น

(2.1.9) ยูเรีย ยูเรียฟอสเฟต สารไบยูเรต (สำหรับใช้ในการปศุสัตว์)

(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

และอื่น ๆ

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

(3) การรับน้ำนม

(3.1) ชีสอาเซียโกทั้งชนิดกึ่งแข็ง และชนิดหมักบ่ม ต้องผลิตจากนมที่เป็นไปตามกฎระเบียบด้านสุขภาพ และจากปัจจัยทางธรรมชาติ อาณาเขต ดินแดน ซึ่งมีสภาพภูมิอากาศและภูมิประเทศที่พิเศษ รวมถึงสภาพดินซึ่งส่งผลต่ออาหารสำหรับการเลี้ยงโคนม

(3.2) ข้อกำหนดของน้ำนมที่ใช้ในการผลิตชีสอาเซียโก

(3.2.1) น้ำนมที่ได้จากโคเพื่อนำมาผลิตชีสอาเซียโก นั้น ต้องไม่เลี้ยงด้วยอาหารสัตว์ที่ต้องห้ามตามที่ระบุไว้ในข้อ (2) ข้อห้ามในการเลี้ยงโคนม

(3.2.2) น้ำนมที่จะนำมาผลิตชีสอาเซียโก ที่ปรากฏข้อความว่า “ผลิตภัณฑ์จากภูเขา” หรือ “Product of the Mountain” หรือ “โปรดอตโต เดลลา มอนตาญา” ต้องห้ามเลี้ยงด้วยอาหารหมักไม่ว่าประเภทใดก็ตาม

(3.3) ลักษณะของน้ำนมที่ใช้ในการผลิตชีสอาเซียโก

(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) น้ำนมที่จะนำมาผลิตชีสอาเซียโก ที่ปรากฏข้อความว่า “ผลิตภัณฑ์จากภูเขา” หรือ “Product of the Mountain” หรือ “โปรดอตโต เดลลา มอนตาญา” ห้ามนำน้ำนมที่ได้จากแม่โคที่เลี้ยงด้วยอาหารหมักไม่ว่าประเภทใดก็ตามมาผลิต

(3.4) ชีสอาเซียโก มากกว่าสองในสามถูกผลิตโดยตรงจากฟาร์มและสหกรณ์การแปรรูปนม ซึ่งเกิดขึ้นโดยผู้ผลิตนมรายเดียวกัน การออกแบบโรงงานและขั้นตอนการรีดนมทุกขั้นตอนของกระบวนการผลิตชีสอาเซียโกถูกกำหนดให้มีความเรียบง่ายที่สุดเนื่องจากโรงรีดนมมีขนาดเล็ก โรงโคนมต้องตั้งอยู่ในเขตภูมิศาสตร์ที่กำหนด เพื่อความสะดวกต่อการรองรับน้ำนมที่มีคุณภาพและความสดใหม่

ลักษณะของกระบวนการผลิตแบบดั้งเดิมมีปัจจัยจากมนุษย์เป็นองค์ประกอบพื้นฐานที่สำคัญ ซึ่งช่วยในการถ่ายทอดวิธีการผลิตชีสแบบดั้งเดิมของท้องถิ่นและกระบวนการแปรรูปวัตถุดิบ (นมสด) ให้เปลี่ยนเป็นชีส ต้องสอดคลองและรักษาไม่ให้เกิดการเปลี่ยนแปลงไป ทั้งนี้ ต้องพิจารณาพร้อมกับองค์ประกอบทางภูมิประเทศและสภาพอากาศในพื้นที่ที่กำหนดและมีความเหมาะสมสำหรับการผลิตชีสอาเซียโก

(4) การเตรียมน้ำมัน

(4.1) น้ำมันที่ใช้ในการผลิตซีเอสไอโอโก ต้องเป็นนมที่เป็นไปตามระเบียบด้านสุขภาพ

(4.2) น้ำมันต้องเก็บไว้ที่อุณหภูมิระหว่าง 4 – 11 องศาเซลเซียส และควรนำไปแปรรูปภายในเวลาไม่เกิน 48 ชั่วโมง นับจากการรีดนมครั้งแรก หรือครั้งที่สองหากมี กรณีที่ซีเอสไอโอโก ผลิตจากน้ำมันดิบ ต้องทำให้เกิดการแปลงสภาพภายใน 36 – 48 ชั่วโมง ภายในโรงงานตามข้อกำหนด

(4.3) น้ำมันที่ใช้ในการผลิตซีเอสไอโอโก ชนิดกอดัด เป็นนมที่ได้จากการรีดหนึ่งครั้งหรือสองครั้ง อาจเป็นน้ำมันดิบหรือน้ำมันที่ผ่านการฆ่าเชื้อด้วยวิธีพาสเจอร์ไรส์ที่อุณหภูมิ 72 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 15 วินาที หรือผ่านความร้อนตามที่ระบุข้อกำหนด และต้องเป็นนมประเภทไม่พ่องมันเนย

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

(5) การแปรรูปนมเป็นซีเอสไอโอโก

(5.1) ซีเอสไอโอโก (Asiago) ชนิดกอดัด

(5.1.1) การแปรรูปน้ำมัน ใช้ น้ำมันสดที่เก็บไว้ที่อุณหภูมิระหว่าง 4 – 11 องศาเซลเซียส หากเป็นน้ำมันดิบต้องทำให้เกิดการแปรสภาพภายใน 36 – 48 ชั่วโมง หลังจากการรีดน้ำมันหนึ่งครั้งหรือสองครั้ง และต้องดำเนินการภายในโรงงาน ส่วนผสมในของเหลวสำหรับการผลิตซีเอสไอโอโกจะประกอบด้วยนมสด กรดแลคติก หรือเชื้อเริ่มต้นเอนไซม์เรนเน็ตที่ได้จากโค หรือจากตะกอนผัก อาจเติมเกลือเล็กน้อย และอาจเติมน้ำสะอาดเล็กน้อยในระหว่างการแปรรูปหากมีความจำเป็น จากนั้นนมจะถูกบรรจุไว้ในหม้อไอน้ำที่ถูกทำความร้อนที่อุณหภูมิระหว่าง 35 – 40 องศาเซลเซียส โดยน้ำมันจะจับตัวเป็นลิ่มด้วยเอนไซม์เรนเน็ตจากโค และห้ามใช้ไลโซไซม์ (อี 1105) ในระหว่างการผลิตซีเอสไอโอโก ชนิดกอดัดทุกกรณี

(5.1.2) การตัดลิ่มน้ำมัน ลิ่มน้ำมันจะถูกนำไปพักไว้ในถังแอสตันเลส และถูกแปรสภาพให้มีขนาดเล็กลง โดยการตัดด้วยเครื่องมือที่เรียกว่า ไลรา (lira) ซึ่งทำหน้าที่ปั่นหรือกวาลิ่มน้ำมันที่อยู่ภายในถัง ทำให้มีขนาดเล็กลง และดำเนินการต่อเนื่องจนกว่าลิ่มน้ำมันมีขนาดใกล้เคียงกับเมล็ดวอลนัท

(5.1.3) การทำให้น้ำมันถึงสุก ลิ่มน้ำมันเมื่อแปรสภาพเป็นก้อนนมที่มีลักษณะคล้ายเมล็ดวอลนัทที่อุณหภูมิในช่วง 42 – 46 องศาเซลเซียส ภายในเวลา 15 – 25 นาที โดยก้อนนมจะถูกแยกตัวออกมาและนำไปพักไว้ในถังหรือถาดที่ใช้ออร์รับ

(5.1.4) การตัดและวางก้อนนม ก้อนนมที่ได้จะนำมาวางไว้บนถาดรองรับหลายครั้ง ๆ เพื่อทำให้แห้งและเค็ม โดยอยู่ในรูปของแป้ง พลิกกลับในบางครั้ง โดยขั้นตอนเหล่านี้จะเป็นไปอย่างต่อเนื่องและเป็นระบบ

(5.1.5) การแบ่งส่วน นำก้อนนมใส่ลงในแม่พิมพ์ โดยมีการนำแผ่นเคซินซึ่งระบุหมายเลขกำกับและนำไปประทับลงบนก้อนซีเอสเพื่อทำเครื่องหมายกำกับเพื่อระบุถึงซีเอสแต่ละก้อน

(5.1.6) การกดและการขึ้นรูป ก้อนนมจะถูกขึ้นรูปด้วยแม่พิมพ์จากเครื่องกดระบบนิวเมติกเป็นเวลาไม่เกิน 12 ชั่วโมง เพื่อให้ได้รูปทรงตามที่ต้องการ ส่งผลให้ก้อนชีสมีลักษณะกลมและแบนคล้ายรูปทรงล้อ

(5.1.7) การทำเครื่องหมายแหล่งกำเนิด ก้อนชีสที่ขึ้นรูปแล้วจะถูกวางลงในแม่พิมพ์สำหรับทำเครื่องหมาย Asiago ลงบนขอบของชีสแต่ละก้อน

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

(5.1.9) การปรงรส กรรมมูลเนื้อของชีสหากยังไม่เกิดขึ้นสมบูรณ์ให้เติมเกลือ หรือน้ำเกลือที่อุณหภูมิ 18 – 22 องศาเซลเซียส

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

(5.1.11) การบรรจุและการขนส่ง ชีสจะถูกบรรจุด้วยวัสดุตามที่กำหนดและถูกเก็บไว้ในคลังสินค้าที่อุณหภูมิไม่เกิน 5 องศาเซลเซียส และต้องรักษาอุณหภูมิในขณะที่ขนส่งชีสอาซิอาโกไม่เกิน 5 องศาเซลเซียส

(5.2) ชีสอาซิอาโก (Asiago) ชนิดหมักบ่ม

(5.2.1) การแปรสภาพน้ำมัน (นมที่ทำมาผลิตต้องได้จากการรีดสองครั้ง และทำให้พร่องมันเนยบางส่วนด้วยการกรองผิวหน้าออก หรือเป็นนมที่มาจากกระบวนการรีดสองครั้ง และทำให้พร่องมันเนยหรือเป็นนมที่มาจากกระบวนการรีดหนึ่งครั้ง และทำให้พร่องมันเนยบางส่วนโดยการกรองผิวหน้าออก) อาจเป็นน้ำมันดิบ หรือน้ำมันที่ผ่านความร้อนที่อุณหภูมิ 57 – 68 องศาเซลเซียส มีค่าพารามิเตอร์ในการทดสอบฟอสฟาเตสเป็นบวก และไม่มีการปรับสภาพนมเพิ่มเติมนอกจากการปรับสภาพตามข้อกำหนดเฉพาะในการผลิต แล้วเติมเชื้อเริ่มต้นเอนไซม์เรนเน็ตจากโค หรือจากตะกอนผักที่อุณหภูมิ 33 – 37 องศาเซลเซียส จะทำให้น้ำมันจับตัวเป็นลิ่มขนาดเท่าเมล็ดเฮเซลนัท และห้ามใช้ไลโซไซม์ (อี 1105) สำหรับการผลิตชีสอาซิอาโกในทุกกรณี

(5.2.2) การตัดลิ่มน้ำมัน ลิ่มนมหลังจากเติมเอนไซม์เรนเน็ตที่ 15 – 30 นาที โดยลิ่มน้ำมันจะถูกนำไปพักไว้ในถังแอสตันเลส โดยใช้เครื่องมือที่เรียกว่า สไปโน (spino) ซึ่งกระบวนการนี้จะดำเนินต่อเนื่องไปจนลิ่มน้ำมันมีขนาดใกล้เคียงกับเมล็ดเฮเซลนัท โดยลิ่มน้ำมัน หรือเศษที่เหลือจากกระบวนการสามารถใช้ในการผลิตชีสอาซิอาโกครั้งต่อไป

(5.2.3) การทำให้น้ำมันกึ่งสุก ลิ่มน้ำมันเมื่อแปรสภาพเป็นก้อนนมที่อุณหภูมิประมาณ 47 องศาเซลเซียส โดยก้อนนมจะถูกแยกตัวออกมาและนำไปพักไว้ในถังหรือภาชนะที่ไชรองรับ

(5.2.4) การตัดและวางก้อนนม ก้อนนมที่ได้จะนำมาวางไว้บนภาชนะรองรับหลาย ๆ ครั้ง เพื่อให้แห้งและเค็ม โดยอยู่ในรูปของแป้ง พลิกกลับในบางครั้ง โดยขั้นตอนเหล่านี้จะเป็นไปอย่างต่อเนื่องและเป็นระบบ

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

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

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

(5.2.8) การบ่มชีสอาซิอาโก ชีสจะใช้ระยะเวลาบ่มเป็นเวลาอย่างน้อย 90 วันนับจากวันที่ผลิต โดยต้องดำเนินการตามขั้นตอนบริเวณแหล่งภูมิศาสตร์ที่กำหนดต้องมีการควบคุมอุณหภูมิอย่างน้อย 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) ใช้ระยะเวลาบ่มมากกว่า 15 เดือน ทำให้ชีสมีรสชาติเข้มข้น

(5.2.9) การบรรจุและการขนส่ง ชีสอาซิอาโกจะถูกบรรจุด้วยวัสดุตามที่กำหนดและถูกเก็บไว้ในคลังสินค้าที่อุณหภูมิไม่เกิน 5 องศาเซลเซียส และต้องรักษาอุณหภูมิในขณะที่ขนส่งไม่เกิน 5 องศาเซลเซียส

(6) ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศและลักษณะภูมิอากาศ

ประเทศอิตาลี มีลักษณะภูมิประเทศเป็นคาบสมุทรที่ยื่นออกไปในทะเลเมดิเตอร์เรเนียน ซึ่งสภาพภูมิอากาศแบบเมดิเตอร์เรเนียน เป็นเขตที่ฝนตกน้อย ฤดูร้อนมีอุณหภูมิค่อนข้างสูง อากาศร้อนและแห้งแล้ง ในฤดูหนาวอากาศอบอุ่นและมีฝนตก พืชพรรณธรรมชาติเป็นป่าไม้ใบกว้างไม้ผลัดใบหรือเป็นไม้พุ่มเตี้ย มีปริมาณน้ำฝนเฉลี่ยไม่เกิน 1,200 มิลลิเมตร ทำให้อุณหภูมิไม่สูงมากนักโดยไม่เกิน 30 องศาเซลเซียส และไม่เย็นจนเกินไป เนื่องจากพื้นที่มีแนวป้องกันทางเหนือ คือ เทือกเขาแอลป์ (Alps) และเทือกเขาโดโลไมท์ (Dolomites) จึงมีสภาพภูมิประเทศและภูมิอากาศที่โดดเด่น โดยแหล่งภูมิศาสตร์ที่เหมาะสมต่อการผลิตชีสอาซิอาโก เป็นพื้นที่ตั้งอยู่ภูมิภาคทางตะวันออกเฉียงเหนือของประเทศ ครอบคลุมพื้นที่ประกอบด้วยที่ราบสูงอาซิอาโก ลาวาโรน เวชเชนา และโพลกาเรีย ซึ่งเป็นพื้นที่ดั้งเดิมที่เป็นภูเขาเทรนต์โนมีระดับความสูงปานกลางที่ก่อขึ้นโดย เนินเขากรัปปา เบรคานเซ ซีโอ วัลคาโน และแฮมโป ตลอดจนแถบที่ราบในการทำชลประทานของจังหวัดเวนิซซา เทรนโต ปาโดวา 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 "Leoniceo" ซึ่งผ่านการรับรองสายพันธุ์จากสถาบันพันธุศาสตร์และการทดลอง เมือง Lonigo (Vicenza) สำหรับพืชอาหารชนิดอื่นของโคนมที่พบในบริเวณทุ่งหญ้าและทุ่งอาหารสัตว์ในบริเวณพื้นที่การผลิตชีสอาซิอาโก ซึ่งเป็นผลจากการปรับตัวให้อยู่รอดของพืชทั้งสภาพดิน การรับแสง ปริมาณน้ำฝน และ อุณหภูมิที่แห้งแล้ง ทำให้พื้นที่อุดมสมบูรณ์ไปด้วยหญ้าที่เป็นอาหารสัตว์ซึ่งเหมาะสมต่อการเลี้ยงโคนม ทำให้ได้น้ำนมที่มีคุณภาพเหมาะสมต่อการผลิตชีสอาซิอาโก

ด้วยปัจจัยทางธรรมชาติที่เกี่ยวข้องของในบริเวณแหล่งภูมิศาสตร์ที่กำหนดจึงมีอิทธิพลโดยตรงต่อ เชื้อจุลินทรีย์ตามธรรมชาติและมีคุณสมบัติที่เหมาะสมในการหมักนมเพื่อใช้ในการผลิตชีสอาซิอาโก ซึ่งเป็นชีส สไตลอัลไพน์ที่มีลักษณะและรสชาติที่โดดเด่นเฉพาะตัว มีรสคล้ายถั่ว หรือ เมล็ดเฮเซลนัทแห้งและอัลมอนด์และมี เนื้อครีมที่มากกว่า ซึ่งจะมีความเข้มข้นมากยิ่งขึ้นอีกเมื่อมีระยะเวลาการบ่มที่นานขึ้น โดยเนื้อสัมผัสชนิด แบบเรียบไปจนถึงแบบร่วน ขึ้นอยู่กับอายุของชีส ทำให้มีคุณลักษณะที่แตกต่างจากชีสที่ผลิตจากแหล่งอื่น

ประวัติความเป็นมา

ชีสอาซิอาโก มีต้นกำเนิดมาตั้งแต่ศตวรรษที่ 11 หรือประมาณ ค.ศ. 1000 โดยชาวท้องถิ่นได้นำเอานมแกะ มาใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิตชีสบนที่ราบลุ่มอาซิอาโกซึ่งตั้งอยู่ในจังหวัดวิเซนซา และมีการเรียกชีสดังกล่าวว่า Pegorin ซึ่งที่มาจากคำว่า Pecaro ในภาษาอิตาเลียนที่มีความหมายว่า แกะ

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

ในช่วงกลางปี ค.ศ. 1900 ต่อเนื่องถึงต้นปี ค.ศ. 2000 ชีสอาซิอาโก ชนิดหมักบ่ม (Asiago d'Allevato) ซึ่งเป็นชีสชนิดแรกที่ได้ถือกำเนิดขึ้น และชีสอาซิอาโก ชนิดกดอัด (Asiago Pressato) ได้เกิดขึ้นตามมาในภายหลัง อีกทั้งในปี ค.ศ. 2000 ยังได้มีการขยายพื้นที่การผลิตชีสอาซิอาโก ไปยังพื้นที่ข้างเคียงที่ราบสูงอาซิอาโกในอาณาเขต รัศมี 18 กิโลเมตร ซึ่งมีสภาพแวดล้อมเหมาะสมต่อการเพาะปลูก รวมถึงการพัฒนาการทำฟาร์มเลี้ยงโคนม และการทำ โรงนมสำหรับเป็นวัตถุดิบหลักในการผลิตชีสอาซิอาโก โดยกระบวนการผลิตชีสอาซิอาโก เป็นการผลิตแบบดั้งเดิม ของท้องถิ่นที่ได้รับการถ่ายทอดมาอย่างยาวนานนับศตวรรษจนถึงปัจจุบัน อันทำให้เป็นที่รู้จักกันอย่างแพร่หลาย ด้วยชีสที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว มีรสสัมผัสที่ร่วนและนุ่มมีกลิ่นหอมละมุนตามชนิดของชีสและขึ้นอยู่กับระยะเวลา ที่ใช้ในการบ่ม เมื่อนำมาผลิตในรูปทรงล้อโดยมีการทำเครื่องหมาย หรือสัญลักษณ์ หรือรหัสที่ประกอบด้วย ตัวอักษรและตัวเลขเพื่อให้ผู้บริโภคมีความมั่นใจว่าเป็นผลิตภัณฑ์ที่ผลิตขึ้นเฉพาะในแหล่งภูมิศาสตร์ที่กำหนด เท่านั้น ชีสอาซิอาโก จึงเป็นที่นิยมอย่างแพร่หลายของสาธารณชน ต่อมาสมาคม คอนเซอร์ซิโอ เปอร์ ลา ตูเตลา เดล ฟอรัมแมกจิโอ 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 รวมถึงปรากฏในเนื้อหาโฆษณาที่เผยแพร่บนสื่อสิ่งพิมพ์ในระหว่างปี พ.ศ. 2522 – 2564 (ค.ศ. 1979 - 2021) และที่เผยแพร่ผ่านเว็บไซต์ของอาซิอาโก ปัจจุบันมีการบริโภคชีสอาซิอาโกในหลายรูปแบบ อาทิ การใส่ลงในแป้งขนมปังสำหรับทำก้อนขนมปัง สลัด พาสต้า ซุป และซอส เป็นต้น

(7) ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

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

(8) การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

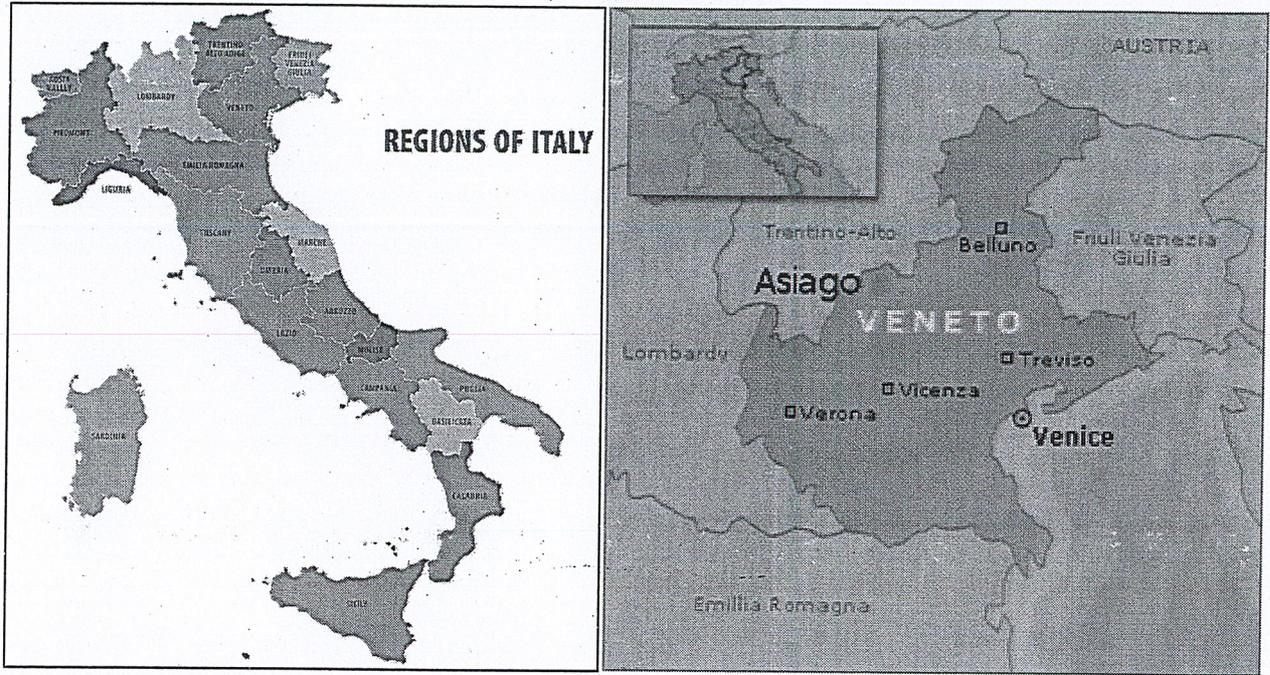
(1) ให้ปรากฏแผ่นป้ายเคซินซึ่งระบุหมายเลขกำกับและทำเครื่องหมายด้วยแม่พิมพ์ฉลุฉายแสดงสัญลักษณ์ A ประดิษฐ์ โดยส่วนหนึ่งลดลงไปในก้นชีส และมีรหัสที่ประกอบด้วยตัวอักษรและหมายเลขของผู้ผลิต ซึ่งเป็นรหัสของโรงงานนมและชื่อแหล่งผลิต

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

(9) เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

ผู้ขอขึ้นทะเบียนต้องมีหนังสือแจ้งต่อนายทะเบียน หากภายหลังปรากฏว่าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์อาซิอาโก (Asiago) ไม่ได้รับความคุ้มครองตามกฎหมายของประเทศอิตาลี อีกต่อไปแล้ว

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ อาสือาโก



เขตพื้นที่การผลิตและแปรรูปชีสอาสือาโกในพื้นที่ 2 จังหวัดของประเทศอิตาลี ได้แก่ จังหวัดวิเซนซา (Vicenza) และจังหวัดเตรนโต (Trento) รวมถึง 13 เขตเทศบาลของจังหวัดปาโดวา (Padova) ได้แก่ เขตคาร์มิญานอ ดิ เบรนตา (Carmignano di Brenta) ซาน ปิเอโตร อิน กู (S. Pietro in Gu) กรานตอร์โต (Grantorto) กัสโซ (Gazzo) ปิอัสโซลา ซูล เบรนตา (Piazzola sul Brenta) วิลลาฟรังกา ปาโดวานา (Villafranca Padovana) กัมโปโดโร (Campodoro) เมสทรีโน (Mestrino) เวจจาโน (Veggiano) เซร์วาเรเซ ซาน โกรเซ (Cervarese S. Croce) โรโวลอน (Rovolon) ซิตตาเดลลา (Cittadella) และ ฟอนตานีวา (Fontaniva) และรวมถึงขอบเขตในจังหวัด เตรวิโซ (Treviso) โดยเริ่มต้นจากเมืองรอสซาโน เวนเนโต (Rossano Veneto) ซึ่งใกล้กับจังหวัดวิเซนซา (Vicenza) เส้นเขตตามถนนไปยังรอสซาโน-กาสเทลฟรังโก เวนเนโต (Rossano-Castelfranco Veneto) จนถึงจุดที่บรรจบกับถนนหมายเลข 53 पोสตูเมีย (Postumia) ต่อเนื่องไปยังถนนวงแหวนทางใต้ของเมืองเตรวิโซ (Treviso) จนถึงจุดตัดกับทางหลวงอาเลมันญา (Alemagna) แล้ววิ่งขึ้นเหนือไปตามทางหลวงจนถึงแม่น้ำปิเอเว (Piave) แล้วจึงหันไปทางทิศตะวันตก ตามแนวฝั่งด้านขวาของแม่น้ำถึงเขตเตรวิโซ (Treviso) กับเบลลูโน (Belluno) ต่อเนื่องตามเส้นเขตทางการของจังหวัดเตรวิโซ Treviso ไปจนถึงจุดตัดกับเขตวิเซนซา (Vicenza)