



ประกาศกรมทรัพย์สินทางปัญญา

เรื่อง การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

กอร์กอนโซล่า

ทะเบียนเลขที่ สข 69200281

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

ให้ขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ กอร์กอนโซล่า คำขอเลขที่ 63200233 ทะเบียนเลขที่ สข 69200281 ซึ่งมีรายการทางทะเบียนตามบัญชีแนบท้ายประกาศฉบับนี้

ทั้งนี้ ให้มีผลตั้งแต่วันยื่นคำขอขึ้นทะเบียน 19 มีนาคม 2563

ประกาศ ณ วันที่ ๑๖ มีนาคม พ.ศ. 2569

(นางอรมน ทรัพย์ทวีธรรม)
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

ทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

กอร์กอนโซล่า

GORGONZOLA

- | | | | |
|---|---|-------------------|----------------|
| (1) เลขที่คำขอ | 63200233 | ทะเบียนเลขที่ | สช 69200281 |
| (2) วันที่ยื่นคำขอ | 19 มีนาคม 2563 | วันที่ขึ้นทะเบียน | 19 มีนาคม 2563 |
| (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียน | คอนซอร์ซิโอ เปอร์ ลา ทูเทลล่า เดล ฟอร์มาจีโอ กอร์กอนโซล่า | | |
| ที่อยู่ | เวีย อันเดร คอสตา 5/ซี - 281000 โนวารา ประเทศอิตาลี | | |
| (4) รายการสินค้า | ชีส | | |
| (5) คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า | | | |

คำนิยาม

กอร์กอนโซล่า (GORGONZOLA) หมายถึง ชีสดิบที่ปกคลุมไปด้วยเชื้อราเพนนิซิลีเลียมผลิตจากนมโคครบส่วนซึ่งเป็นนมโคที่ไม่ผ่านการแยกไขมันหรือส่วนประกอบใดๆ ออก ผ่านกระบวนการผลิตและแปรรูปตามวิธีการแบบดั้งเดิม ทำให้เนื้อชีสมีสีขาวฟางและมีลายเส้นสีน้ำเงินแกมเขียว หรือน้ำเงินแกมเทา ที่เกิดจากการเจริญเติบโตของเชื้อราทำให้มีลวดลายหินอ่อนภายในเนื้อชีส โดยนมจะได้รับการเลี้ยงโคนมภายในแหล่งภูมิศาสตร์พื้นที่ 15 จังหวัดของประเทศอิตาลี ได้แก่ จังหวัดเบอร์กาโม บีเยลลา เบรสชา โกโม เครโมนา คูเนโอ เลคโค โลดี มิลานโน มอนซา โนวารา ปาเวีย วาเรซี เวอร์บานโน-คูซิโอ-ออสโซลา แวร์เซลลี และ 31 เขตเทศบาลในจังหวัดอะเลสแซนเดรีย ได้แก่ คาเซลล์-มอนเฟอร์ราโต วิลลานัว-มอนเฟอร์ราโต บัลโซลา โมราโน-โป โคนิโอะเล พอนเทสทูรา เซอร์ราลูนกา-ดี-เครีย เคเรสเซโต เทรวิล ออซซาโน-มอนเฟอร์ราโต ซาน-จิโอจีโอ-มอนเฟอร์ราโต ซาลา-มอนเฟอร์ราโต เซลามอนเต้ โรซิญาโน-มอนเฟอร์ราโต เทอรูกจือา อ็อตทิกลิโอ ฟรานซินีโล-มอนเฟอร์ราโต โอลีโวลา วิญญาลี คามักนา-มอนเฟอร์ราโต คอนซาโน ออคมีอาโน มีราเบลโล-มอนเฟอร์ราโต เกียโรเล่ วาเลนซา โปมาโร-มอนเฟอร์ราโต บอชโซเล วัลมังกา ทีซีเนโค บอร์โก-ซาน-มาร์ติโน และฟราสซินโต-โพ

ลักษณะของสินค้า

(1) ลักษณะทางกายภาพ

- รูปร่าง : ทรงกระบอก ผิวหน้าเรียบ ด้านข้างเป็นแนวตรง มีความสูงไม่น้อยกว่า 13 เซนติเมตร
- ขนาด : มีเส้นผ่านศูนย์กลางระหว่าง 20 - 32 เซนติเมตร
- ลักษณะภายนอก : เปลือกมีสีเทาหรือชมพู มีรสเปรี้ยวไม่สามารถรับประทานได้
- สีของเนื้อ : มีสีขาวฟาง มีลายเส้นสีน้ำเงินแกมเขียว หรือน้ำเงินแกมเทา ที่เกิดจากการเติบโตของเชื้อราทำให้มีลวดลายหินอ่อน

(2) ลักษณะทางเคมี

- สัดส่วนไขมันต่อชีสแห้ง : ไม่น้อยกว่าร้อยละ 48

(3) ประเภทของชีส

ชีสกอร์กอนโซล่า แบ่งออกเป็น 3 ประเภท ขึ้นอยู่กับเทคนิคและวิธีการผลิตตามลักษณะระยะเวลาในการบ่ม ได้แก่

(3.1) ก้อนชีสขนาดใหญ่ แบบมีรสอ่อน เรียกว่า GORGONZOLA DOLCE รสชาติอ่อนละมุน มีลักษณะเป็นครีมอ่อนนุ่ม มีกลิ่นฉุนเล็กน้อย มีน้ำหนัก 9 - 13.5 กิโลกรัม ใช้ระยะเวลาบ่ม 50 - 150 วัน

(3.2) ก้อนชีสขนาดใหญ่ แบบมีรสจัด เรียกว่า GORGONZOLA PICCANTE มีรสชาติจัด มีเนื้อเข้มข้น มีกลิ่นแรง มีรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ เค็มๆ มันๆ มีน้ำหนัก 9 - 13.5 กิโลกรัม ใช้ระยะเวลาบ่ม 80 - 270 วัน

(3.3) ก้อนชีสขนาดเล็ก แบบมีรสจัด เรียกว่า SMALL SPICY GORGONZOLA มีขนาดเล็ก มีรสจัด เนื้อเข้มข้น มีกลิ่นแรง มีรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ เค็มๆ มันๆ มีน้ำหนัก 5.5 แต่ไม่เกิน 9 กิโลกรัม ใช้ระยะเวลาบ่ม 60 - 200 วัน

กระบวนการผลิต

การเลี้ยงโคนมเพื่อผลิตน้ำนม

การผลิตน้ำนมโคจะอยู่ในการควบคุมภายใต้ที่ตั้งของสถานประกอบการที่ใช้เลี้ยงโคนม ผู้เลี้ยงโคนมจะส่งมอบน้ำนมให้กับผู้รวบรวมหรือผู้แปรรูป ผู้ผลิตน้ำนมจะต้องปฏิบัติตามระเบียบการให้อาหาร และสุขอนามัยของโคนม โดยความถี่ในการรีดน้ำนมจะผันแปรไปตามความถี่ในการเก็บรวบรวมและความต้องการทางอุตสาหกรรม

วัตถุดิบ

(1) ฟาร์มโคนมที่ผลิตน้ำนมที่ใช้ในการผลิตชีสกออร์กอนโซลา ต้องตั้งอยู่ในพื้นที่แหล่งภูมิศาสตร์ 15 จังหวัด และ 31 เขตเทศบาลในจังหวัดอะเลสแซนเดรีย ของประเทศอิตาลี

(2) สำหรับอาหารโคนมที่เป็นสารสกัดชนิดแห้งต้องมาจากพื้นที่แหล่งภูมิศาสตร์ 15 จังหวัด และ 31 เขตเทศบาลในจังหวัดอะเลสแซนเดรีย ของประเทศอิตาลี อย่างน้อยร้อยละ 50

การเตรียมน้ำนม

(1) เตรียมน้ำนมสดที่มีไขมันที่ได้มาจากวัวที่เลี้ยงในพื้นที่ตามภูมิศาสตร์ที่กำหนด เก็บที่อุณหภูมิ 4 - 6 องศาเซลเซียส นำมาเข้าสู่กระบวนการพาสเจอร์ไรซ์

(2) ทำการเพาะเชื้อแบคทีเรียชนิดแลคติกและเติมเชื้อราลงในน้ำนมภายในหม้อต้ม โดยหม้อต้มส่วนใหญ่จะเป็นถังครึ่งวงกลมแบบดั้งเดิม หรือใช้ถังเอนกประสงค์มีลักษณะเป็นหม้อไอน้ำ หรือตามความเหมาะสมของพื้นที่การผลิต

การแปรรูปน้ำนมเป็นชีสกออร์กอนโซลา

(1) นำน้ำนมที่ผ่านกระบวนการพาสเจอร์ไรซ์ เติมสารเรนเนทเพื่อช่วยให้นมจับตัวกันเป็นก้อน (Curd) ที่อุณหภูมิ 28 - 36 องศาเซลเซียส

(2) ฉีดเอนไซม์เรนเนทหรือแบคทีเรียชนิดแลคติกที่น้ำนม ซึ่งเอนไซม์หรือแบคทีเรียดังกล่าวเติบโตได้ดีในอุณหภูมิสูงชนิดที่เพาะขึ้นตามธรรมชาติหรือที่ตัดไว้แล้ว (ส่วนใหญ่เป็นการผสมแบคทีเรียชนิดแลคโตบาซิลลัส เดลบริคูลิโอ ชันสปิซิส บัลการิคัส และแบคทีเรียสเตรปโตค็อกคัส เทอร์โมฟิลัส) ร่วมกับการเตรียมเพาะสปอร์ของราชนิดเพนิซิลเลียม โรควิวฟอร์ไท (*Penicillium roqueforti*) และยีสต์ที่ตัดไว้แล้ว เพื่อสร้างรสชาติด้วยการที่สปอร์จะพัฒนาเชื้อราที่มีสีน้ำเงินแกมเขียวหรือน้ำเงินแกมเทาที่มีลักษณะเฉพาะภายในชีส

(3) โปรตีนจากนมเปรี้ยวที่แปรสภาพเป็นเคิร์ดจะทำปฏิกิริยาให้เกิดการแปรสภาพของสารประกอบไนโตรเจนในปริมาณสูง โดยเฉพาะกรดอะมิโนอิสระที่เติบโตอย่างต่อเนื่องทำให้เกิดกลิ่นเฉพาะตัวของชีส กอร์กอนโซลา

(4) สกัดเคิร์ดด้วยมือ โดยใช้ถาดและถังวางพาดบนผ้าใบเพื่อแปรรูปเป็นชีส กอร์กอนโซลา โดยวางเคิร์ดลงในแม่พิมพ์ทรงกระบอกซึ่งเป็นทรงที่ถูกต้อง ในกรณีที่ใช้ถังเอนกประสงค์ ให้วางส่วนผสมของเคิร์ดและหางนมที่ถูกแบ่งออกเป็นลูกบาศก์มีความยาวด้านข้างประมาณ 5 เซนติเมตร วางบนแผ่นถักเนื้อละเอียดที่พาดไว้บนโต๊ะ ระบายน้ำเพื่อแยกหางนมออกบางส่วน และปาดส่วนผสมลงในแม่พิมพ์ด้วยมือทำให้เกิดเคิร์ดเป็นชั้นๆ

(5) หลังจากนั้นทำให้เคิร์ดเย็นลงที่อุณหภูมิประมาณ 8 - 10 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 12 - 15 นาที ก่อนย้ายไปยังห้องอุ่นเพื่อบ่มเคิร์ดด้วยเกลือหรือโซเดียมคลอไรด์ (NaCl) ตามประเพณีและกรรมวิธีท้องถิ่น ชีสถูกทำให้แห้งด้วยเกลือ หรือโซเดียมคลอไรด์ (NaCl) ผิวหน้าและผิวด้านข้างมักทาเกลือสองครั้งหลังจากผ่านไป 2 - 3 วัน ที่อุณหภูมิระหว่าง 18 - 24 องศาเซลเซียส และความชื้นร้อยละ 95 ทาเกลือที่ผิวด้านข้างโดยการกลิ้งชีสบนโต๊ะโลหะขนาดเล็กที่โรยเกลือไว้ ทาเกลือที่ผิวหน้าด้วยมือ ทั้งไว้เป็นระยะเวลา 15 - 25 วัน เจาะเคิร์ดเพื่อช่วยให้มีการเติมอากาศในก้อนเคิร์ด เพื่อให้มีพัฒนาการของเชื้อราชนิดเพนิซิลเลียม โรควิวฟอโรเท เพื่อกำหนดลายเส้นที่จะมีอยู่บนเนื้อชีส

การบ่มชีส

นำชีส กอร์กอนโซลาที่ได้ไปบ่มที่อุณหภูมิ -1 ถึง 7 องศาเซลเซียส ที่มีความชื้นสัมพัทธ์ระหว่างร้อยละ 85 - 100 ในระหว่างการบ่มให้เจาะชีสอย่างน้อยสองครั้ง โดยเจาะจำนวน 12 รู ช่วยให้อากาศเข้าสู่เนื้อชีส ซึ่งเป็นสิ่งสำคัญของการเติบโตของเชื้อรา ครั้งแรกหลังจากผ่านไป 15 วัน เจาะบนผิวหน้า ครั้งที่สองหลังจากผ่านไป 25 วัน เจาะบนผิวหน้าอีกด้าน ซึ่งรสชาติและเนื้อสัมผัสของชีสจะขึ้นอยู่กับระยะเวลาของการบ่มชีส

การบรรจุหีบห่อ

(1) รายละเอียดบนฉลาก หรือบรรจุภัณฑ์ให้ประกอบด้วย คำว่า ชื่อสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ “กอร์กอนโซลา” หรือ “GORGONZOLA”

(2) ให้ระบุชื่อผู้ผลิต หรือผู้ประกอบการค้า สถานที่ผลิตหรือจัดจำหน่าย หรือข้อมูลอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่น วันที่ผลิต เบอร์โทรศัพท์ติดต่อ วิธีการเก็บรักษา เป็นต้น เพื่อให้เป็นประโยชน์ต่อผู้บริโภคและสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้

(6) ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

ลักษณะภูมิประเทศ ประเทศอิตาลีตั้งอยู่ทางตอนใต้ของทวีปยุโรป ภูมิประเทศที่มีลักษณะเป็นคาบสมุทรที่ยื่นออกไปในทะเลเมดิเตอร์เรเนียนทำให้เป็นเขตที่มีฝนตกน้อยฤดูร้อนมีอุณหภูมิค่อนข้างสูง ในฤดูหนาวอากาศอบอุ่นและมีฝนตก พืชพันธุ์ธรรมชาติเป็นป่าไม้ผลัดใบโดยแหล่งที่เหมาะสมในการผลิตชีส อยู่ทางเหนือของประเทศ ซึ่งครอบคลุมพื้นที่เมืองกอร์กอนโซลาและครอบคลุมตลอดภูมิภาค Piedmont และ Lombardy รวมถึงเขตพื้นที่ทางภูมิศาสตร์ที่ได้กำหนด

ลักษณะภูมิอากาศ

พื้นที่ส่วนใหญ่ดังกล่าวข้างต้นตั้งอยู่ในแถบหุบเขาโป (Po Valley) ที่มีลักษณะเป็นที่ราบที่ใหญ่ที่สุดในแถบเมดิเตอร์เรเนียนซึ่งจะมีแม่น้ำโป (Po River) ซึ่งไหลจากทิศตะวันตกไปตะวันออก รวมทั้งประกอบด้วยภูเขาล้อมรอบทั้งสามด้าน ได้แก่ เทือกเขาแอลป์ทางด้านตะวันตก และเทือกเขาอัลไพน์ ซึ่งล้วนแล้วแต่ตั้งอยู่ทางตอนเหนือของประเทศอิตาลี มีสภาพภูมิอากาศแบบภาคพื้นทวีปมีอากาศหนาวโดยมีและมีหมอกในฤดูหนาว ฤดูร้อนมีอากาศร้อนแต่มีฝนตกชุก ปริมาณน้ำฝนเฉลี่ยไม่เกิน 1,200 มิลลิเมตรทำให้อุณหภูมิไม่สูงจนเกินไปและไม่เย็นจนเกินไป สภาพพื้นดินอุดมไปด้วยแร่ธาตุเกิดจากหินปูนซึ่งเต็มไปด้วยยกรวดและหินเป็นหลัก สภาพดังกล่าวทำให้หญ้ามีความอุดมสมบูรณ์เหมาะแก่การเลี้ยงโคซึ่งมีความเหมาะสมที่สุดในการผลิตชีสกออร์กอนโซลา

ประวัติความเป็นมา

ชีสกออร์กอนโซลาถูกผลิตขึ้นครั้งแรกในเมืองกออร์กอนโซลาซึ่งอยู่ใกล้กับเมืองมิลาน ประเทศอิตาลี ในปี ค.ศ. 879 โดยมีที่มาที่ระบุไว้ว่ากำเนิดขึ้นในถ้าธรรมชาติที่มีอุณหภูมิระหว่าง 6 – 12 องศาเซลเซียส และจากตำนานได้กล่าวไว้ว่าคนเลี้ยงสัตว์แห่งหุบเขาโป ได้มีการวางอาหารซึ่งเป็นขนมปังข้าวไรย์และชีสสดที่ทำจากนมโคไว้ในถ้าเนื่องจากต้องออกไปควบคุมสัตว์บางตัวที่ไม่เชื่อ หลังจากนั้นมาเป็นเวลาหลายสัปดาห์ได้มีการกลับเข้าไปในถ้าเพื่อนำอาหารที่ทิ้งไว้ออกมา ปรากฏว่าขนมปังได้หายไป แต่มีเส้นสีน้ำเงินอมเหลืองลักษณะคล้ายหินอ่อนปรากฏอยู่ในเนื้อชีส เมื่อได้ชิมก็พบว่ามึรสชาติอร่อย ทำให้มีการทดลองซ้ำ และในที่สุดชีสกออร์กอนโซลา ก็ได้ถือกำเนิดขึ้น และได้มีการผลิตชีสด้วยกรรมวิธีดังกล่าวและได้ขยายพื้นที่ในการผลิตออกไปยังพื้นที่อื่นๆ ที่อยู่ใกล้เคียง เช่น Lombardy และ Piedmont เป็นต้น แต่ยังคงอยู่ในบริเวณแนวของหุบเขาโป

ต่อมาราวศตวรรษที่ 10 มีการพัฒนากระบวนการผลิตชีสนิดนี้โดยใช้เครื่องทุ่นแรง จากเดิมที่ใช้เทคนิคการผลิตชีสด้วยมือแบบดั้งเดิมของท้องถิ่นที่ได้รับการสืบทอดกันมาด้วยการเติมแบคทีเรียที่เป็นกรดแลคติก สปอร์เพนิซิลีียมแชนดรอย ยีสต์ที่ผ่านการคัดสรร และเอนไซม์เรนเนทจากลูกวัวผสมลงในน้ำที่อุณหภูมิที่เหมาะสม การทำให้แห้งด้วยการเติมเกลือ ตลอดจนการเจาะก้อนนมหรือเคิร์ดด้วยมือในระหว่างการบ่ม จนก่อให้เกิดลวดลายหินอ่อนอันเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวของชีสนิดนี้ ซึ่งมีรสสัมผัสที่ร่วนและนุ่ม มีกลิ่นหอมคล้ายถั่ว โดยอาจมีรสชาติอ่อนหรือรสจัด ขึ้นอยู่กับระยะเวลาในการบ่มและแตกต่างจากชีสนิดอื่นๆ ที่มีได้มีลวดลายรสสัมผัสและกลิ่นหอมเฉพาะตัวที่เหมือนกับชีสกออร์กอนโซลา รวมทั้งแตกต่างจากบลูชีสอื่นๆ เนื่องจากกออร์กอนโซลามีรสชาติที่อ่อนกว่าและมีเนื้อสัมผัสที่นุ่มนวลกว่า

ในช่วงหลังสงครามโลกครั้งที่ 2 มีการนำเทคนิคการทำเคิร์ดด้วยเครื่องจักรมาเพื่อใช้ให้เกิดความสะดวกและใช้แรงงานคนน้อยลง เพื่อให้สามารถเพิ่มปริมาณการผลิตและสามารถรักษามาตรฐานทางด้านสุขอนามัย คุณภาพ และต้นทุนทางผลิต แต่ยังคงกระบวนการผลิตจากเทคนิคแบบดั้งเดิมของท้องถิ่นที่ได้รับการถ่ายทอดกันมานับศตวรรษ

(7) ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การผลิตกออร์กอนโซลา ครอบคลุมพื้นที่แหล่งภูมิศาสตร์พื้นที่ 15 จังหวัดของประเทศอิตาลี ได้แก่ จังหวัดเบอร์กาโม บีเยลลา เบรสซา โกโม เครโมนา คูเนโอ เลคโค โลดี มิลานโน มอนซา โนวารา ปาเวีย วาเรซี เวอร์บาโน-คูซีโอ-ออสโซลา แวร์เซลลี และ 31 เขตเทศบาลในจังหวัดอะเลสแซนเดรีย รายละเอียดตามแผนที่

(8) การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

(1) กอร์กอนโซล่าต้องผลิตและแปรรูปในเขตพื้นที่ที่กำหนด และตามกระบวนการผลิตข้างต้น

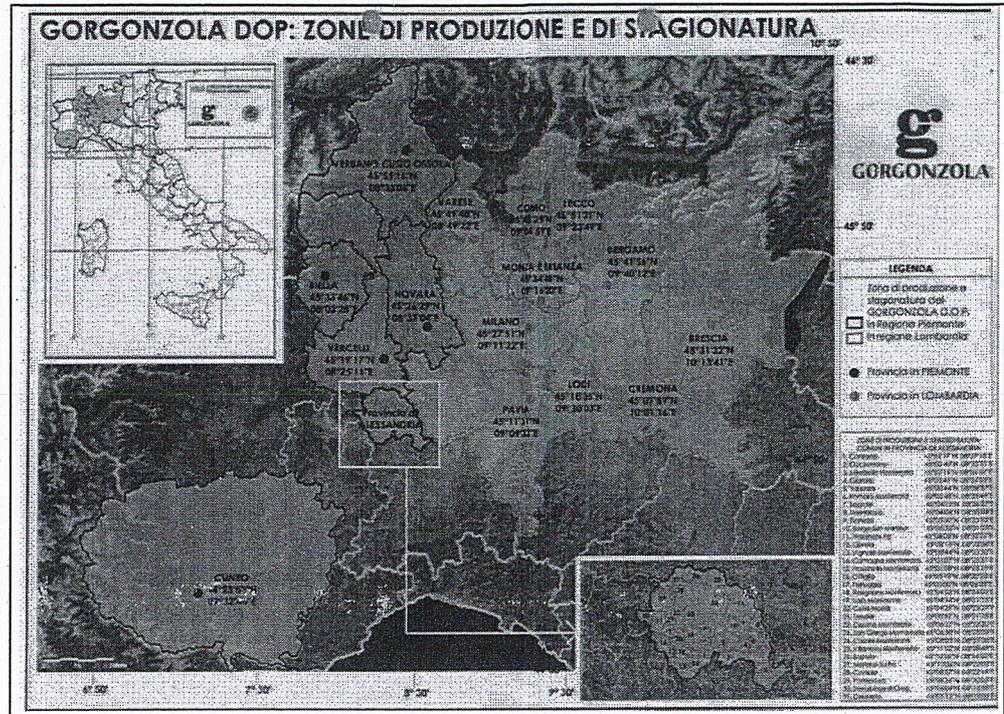
(2) สินค้าที่ใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ กอร์กอนโซล่า จะต้องได้รับการตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ตามเกณฑ์มาตรฐานของสมาคมที่ได้รับอนุญาตจากรัฐบาลประเทศอิตาลีมีอำนาจควบคุมและคุ้มครองสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์กอร์กอนโซล่า

(9) เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

ผู้ขอขึ้นทะเบียนต้องมีหนังสือแจ้งต่อนายทะเบียน หากภายหลังปรากฏว่าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์กอร์กอนโซล่า ไม่ได้รับความคุ้มครองตามกฎหมายของประเทศอิตาลีอีกต่อไปแล้ว

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ กอร์กอนโซล่า

31. เขตเทศบาลในจังหวัดอเลสซานเดรีย ได้แก่
 1. คอนซาโน
 2. ออมาโอโน
 3. มีราบโล มอนเฟอร์ราโต
 4. เกียร์เล
 5. วาลินซา
 6. โทมาร์ มอนเฟอร์ราโต
 7. บอซโซเล
 8. ลัมก้า
 9. ฟิซินโค
 10. บอร์ก ซาน มาร์ดีโน
 11. ฟรานซินโต โฟ
 12. โอลิโอลา
 13. วิญญาลี
 14. คามักนา มอนเฟอร์ราโต
 15. ฟรานซินโล มอนเฟอร์ราโต
 16. ออติกลิโอ
 17. เทอรูกิอา
 18. โรซิญูอาโน มอนเฟอร์ราโต
 19. ซาลา มอนเฟอร์ราโต
 20. เซลามอนเต
 21. เทรวิล
 22. ออซซาโน มอนเฟอร์ราโต
 23. ซาน จิโอจีโอ มอนเฟอร์ราโต
 24. คาเซลล์ มอนเฟอร์ราโต
 25. วิลลาโนวา-มอนเฟอร์ราโต
 26. บัลโซลา
 27. โมราโน โป
 28. โคชีโอเล
 29. ฟอนเทสุธา
 30. เซร์ราลูนกา ดี เครีย
 31. เคเลสโต



ขอบเขตพื้นที่การผลิตกอร์กอนโซล่า ครอบคลุมพื้นที่แหล่งภูมิศาสตร์พื้นที่ 15 จังหวัดของประเทศไทย ได้แก่ จังหวัดเบอร์กามอ ปียลลา เบริสซา โกโม เครโมนา คูเนโอ เลคโค โลดี มิลานโน มอนซา โนวารา ปาเวีย วาเรซี เวอร์บาโน-คูชีโอ-ออสโซลา แวร์เซลลี และ 31 เขตเทศบาลในจังหวัดอเลสซานเดรีย