



กรมทรัพย์สินทางปัญญา  
กระทรวงพาณิชย์

วันที่ประกาศโฆษณา 24 กุมภาพันธ์ 2558

ประกาศโฆษณาการแก้ไขทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

โปรซชุตโต ดิ ปาร์มา (PROSCIUTTO DI PARMA)

- (1) เลขที่คำขอ 49100024 วันที่ยื่นคำขอแก้ไขทะเบียน 6 กรกฎาคม 2555
- (2) ทะเบียนเลขที่ สช 52200027 วันที่ขึ้นทะเบียน 21 กรกฎาคม 2549
- (3) วันที่ประกาศโฆษณาการแก้ไขทะเบียน 24 กุมภาพันธ์ 2558
- (4) รายการที่คณะกรรมการมีคำสั่งให้แก้ไข  
ที่อยู่ผู้ขอขึ้นทะเบียน  
แก้ไขเป็น ลาร์โก คาลามันเดรย์ เลขที่ 1/เอ, ปาร์มา ประเทศอิตาลี
- (5) รายการอื่นที่นายทะเบียนเห็นสมควร  
ไม่มี

หมายเหตุ ทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ฉบับแก้ไขปรากฏตามเอกสารแนบ

ทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

- (1) เลขที่คำขอ      **โปรชชุตโต ดี ปาร์มา (PROSCIUTTO DI PARMA)**  
49200024      ทะเบียนเลขที่      สช 52200027
- (2) วันที่ยื่นคำขอ      21 กรกฎาคม 2549      วันที่ขึ้นทะเบียน      21 กรกฎาคม 2549
- (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียน      คอนซอร์ซิโอ เดล โปรชชุตโต ดี ปาร์มา  
(Conorzio del Prosciutto di Parma)  
ที่อยู่ ลาร์โก คาลามันเดรย์ เลขที่ 1/เอ, ปาร์มา ประเทศอิตาลี
- (4) รายการสินค้า      แฮม

(5) คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติ หรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

โปรชชุตโต ดี ปาร์มา (PROSCIUTTO DI PARMA) เป็นแฮมที่มีชื่อเสียงที่รู้จักกันเป็นอย่างดีว่าผลิตมาจากเมืองปาร์มา ซึ่งตั้งอยู่ในประเทศอิตาลี โดยใช้ขาหลังของหมูเฉพาะพันธุ์ที่ได้รับอนุญาตและเลี้ยงในเขตต่างๆที่กำหนดในอิตาลี และผ่านกระบวนการผลิตทุกขั้นตอนตามหลักปฏิบัติท้องถิ่นโดยเฉพาะการหมักด้วยเกลือและตากให้แห้งด้วยอากาศผ่านหุบเขาปาร์มา เพื่อให้ได้แฮมคุณภาพเฉพาะ มีชื่อเรียกเป็นภาษาอังกฤษว่า ปาร์มาแฮม

ลักษณะของสินค้า

- รูปร่าง เป็นขาหมู รูปร่างกลมคล้ายน่องไก่ ไม่มีส่วนปลาย (เท้า) โดยมีส่วนกล้ามเนื้อกระดูกขาอ่อนเปิดออก ไม่เกิน 6 เซนติเมตร
- น้ำหนัก ไม่น้อยกว่า 7 กิโลกรัม โดยปกติอยู่ระหว่าง 8-10 กิโลกรัม
- สี สีของเนื้อที่แล่ออกเป็นแผ่นบางๆ จะไล่สีจากชมพูไปถึงแดง มีสีขาวของส่วนไขมันประปราย
- กลิ่น มีกลิ่นหอมเฉพาะตัว และไม่ฉุน
- รสชาติ ไม่เค็มมากนัก

กระบวนการผลิต

ปัจจัยทางธรรมชาติและมนุษย์หรือเงื่อนไขที่มีอยู่ในขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์ที่กำหนดเท่านั้นเป็นสิ่งจำเป็นในการผลิตแบ่งเป็นหลักใหญ่ๆ ได้ดังนี้

### การคัดเลือกหมู (ไม่รวมหมูตัวเมียและหมูป่า)

(1) เป็นหมูพันธุ์ Cappuccia, Cinta Senese, Perugina, Romagnola, Large White และ Landrace ที่มีการเลี้ยงในพื้นที่ เอมีเลีย-โรมัญญา เวเนโต ลอมบาร์ดี เปียมอนต์ โมลิเซ อุมเบรีย ทัสคานีเดอเอ มาร์เชส ออบรูสซิ และ ลาเทียม โดยดูแลด้วยอาหารพิเศษที่ได้จาก นม เนย แป้งข้าวโพด เพื่อนำมาทำแฮม

(2) ตีครอยสักที่แสดงถึงฟาร์มหมูและเดือนเกิดของหมูไว้ที่ขาหมูแต่ละขาภายใน 30 วัน นับตั้งแต่เกิด รอยสักนี้ไม่สามารถลบออกได้

(3) หมูต้องมีสุขภาพแข็งแรง สงบนิ่ง และอดอาหารมา 15 ชั่วโมง ก่อนถูกฆ่า

### การฆ่าและแยกขาหมู (isolation หรือ isolamento)

(1) แยกขาส่วนหลังออกจากตัวหมูที่ถูกฆ่า โดยเลาะกระดูกสะโพกออกเป็นสองซีกให้อยู่ระหว่าง ส่วนโค้งใกล้ลำไส้เล็กตอนปลายและข้อต่อช่วงต้นขา-สะโพก

(2) เจียนกล้ามเนื้อรอบๆ ขาหมูให้เป็นรูปโค้ง ด้วยมีดที่คมกริบ

(3) ตัดเท้าหมู และ ตัด public bone ออกเป็นสองส่วน

(4) ตัดแต่งให้มีรูปทรงคล้ายน่องไก่

(5) น้ำหนักของขาสดที่ตัดออกมา ควรมีน้ำหนักไม่น้อยกว่า 10 กิโลกรัม โดยปกติอยู่ระหว่าง 12 - 14 กิโลกรัม

### การแช่เย็น (Cooling หรือ reffreddamento)

(1) นำขาหมูสดที่ได้ไปแช่เย็นโดยเร็ว เพื่อลดอุณหภูมิขาหมูจากประมาณ 40 องศาเซลเซียส เหลือ เกือบ 0 องศาเซลเซียส ภายใน 24 ชั่วโมง เพื่อให้ถูกสุขอนามัย และ เนื้อแน่นขึ้นทำให้แต่งเนื้อให้เรียบได้ ง่ายขึ้นในขั้นตอนต่อไป

(2) ในขั้นตอนนี้ ขาหมูจะมีน้ำหนักน้อยลงประมาณ 1% ของน้ำหนักรวม

### การแต่งให้เรียบ (Trimming หรือ rifilatura)

(1) นำขาหมูสดที่แช่เย็นจนได้ที่ มาเลาะไขมันทั้งหมดที่ไม่ติดกับกล้ามเนื้อออก

(2) ตัดแต่งไขมันที่เหลือให้เนียนเรียบ รวมถึงตัดหนังหมูที่เกินออกมา เลาะหรือตัดส่วนขาที่แลดู ไม่สวย เนื่องจากมีรอยชำ กระดูกอยู่ผิดที่ กระดูกแตกหรือส่วนที่มีลักษณะเช่นว่านี้ออกให้หมด เพื่อให้ สวยงามและสะดวกในขั้นตอนการหมัก

(3) รูปร่างขาหมูภายหลังตัดแต่งไขมันและหนังหมูแล้ว จะมีรูปร่างกลมคล้าย "น่องไก่" หลังจาก ผ่านขั้นตอนการแช่เย็นและการตัดแต่ง ขาหมูจะสูญเสียน้ำหนักประมาณร้อยละ 25 ของน้ำหนักเดิม

ขาหมูที่ผ่านกระบวนการแช่เย็นและแต่งให้เรียบแล้ว จะถูกส่งจากโรงฆ่าสัตว์ไปยังโรงถนอม อาหารที่ตั้งอยู่ในเมืองปาร์มา โดยขาหมูเหล่านี้ ต้องไม่ผ่านกรรมวิธีถนอมอาหารใดๆ นอกจากการแช่เย็นที่ อุณหภูมิ 1 ถึง 4 องศาเซลเซียส ในระหว่างการเก็บรักษาและขนส่ง และเป็นขาหมูที่ได้จากหมูที่ถูกฆ่ามา ไม่น้อยกว่า 24 ชั่วโมง และไม่เกิน 120 ชั่วโมง

### การหมักเกลือ(Salting)

(1) ขั้นตอนการหมักนี้ต้องทำในสถานที่ที่เรียกว่า anticella การหมักให้ใช้เฉพาะเกลือเท่านั้นโดยหนังหมูหมักด้วยเกลือขึ้น และกล่อมเนื้อหมักด้วยเกลือแห้ง ใช้สารเคมีอย่างอื่นไม่ได้

(2) ผู้เชี่ยวชาญโรยเกลือที่แห้ง เมล็ดหยาบบนขาหมู จากนั้นนำเกลือดูให้ทั่วขาหมูตามจุดที่เลือกไว้ในสัดส่วนที่ขึ้นอยู่กับน้ำหนักของเนื้อขาหมู

(2) นำขาหมูวางในห้องเย็นที่มีการควบคุมอุณหภูมิ (1 – 4 องศาเซลเซียส) และความชื้นสัมพัทธ์ (80%) เป็นเวลาประมาณ 6 - 7 วัน การเก็บขาหมูในห้องเย็นนี้ เรียกว่า การหมักครั้งแรก

(4) นำขาหมูออกมาทำความสะอาดให้หมดคราบเกลือและนวดด้วยความชำนาญเพื่อคืนความยืดหยุ่นและความสามารถในการซึมผ่านของเกลือ รวมทั้งบีบคั้นเอาของเหลวที่ไม่ต้องการออกไป

(5) ผู้เชี่ยวชาญจะโรยเกลือในส่วนที่เป็นไขมัน ส่วนที่เป็นเนื้อไม่ติดมันไม่ต้องทาเกลือ

(6) นำขาหมูไปเก็บในห้องเย็นอีกครั้งหนึ่ง เรียกว่า การหมักครั้งที่สอง ใช้เวลาประมาณ 15 – 18 วัน ขึ้นอยู่กับน้ำหนักของขาหมู

### การฝัง (Riposo)

หลังจากล้างเกลือออกแล้วนำขาหมูไปเก็บไว้ในโรงเก็บซึ่งเป็นห้องขนาดใหญ่ วางพักไว้ประมาณ 60 – 80 วัน ที่ความชื้นประมาณ 75% และอุณหภูมิระหว่าง 1 – 5 องศาเซลเซียส โรงเก็บนี้มักเปิดโล่งไว้ในขั้นตอนนี้ ขาหมูจะต้อง “ฝัง” ไว้ ไม่ให้ชื้นหรือแห้งเกินไป และเกลือที่ดูดซึมจะสามารถเข้าไปถึงเนื้อในและกระจายไปในกล้ามเนื้อได้อย่างทั่วถึง น้ำหนักในขั้นตอนนี้จะลดลงประมาณ 8 - 10%

### การล้างและตากให้แห้ง (Lavatura – Asciugatura)

ขาหมูแสมจะถูกนำไปล้างด้วยน้ำอุ่นเพื่อขจัดเกลือและสิ่งเจือปนออกไปให้มากที่สุด การตากแห้งทำในลักษณะเป็นธรรมชาติตลอดวันที่มีแสงแดด อากาศแห้ง และมีลมพัดบ้าง หรือในสภาพที่แห้งแล้งเป็นพิเศษ กระบวนการนี้ใช้เวลาประมาณ 1 สัปดาห์

### การเตรียมถนอมรักษา (Pre – stagionatura - Toelettatura)

(1) ขั้นตอนนี้ทำในห้องขนาดใหญ่ที่มีหน้าต่างด้านใดด้านหนึ่ง โดยแขวนขาหมูแสมในโครงไม้ชนิดพิเศษที่เรียกว่า “สกาเลเร” (Scalere) การกำหนดทิศทางลมเป็นสิ่งสำคัญ หน้าต่างต้องเปิดออก เพื่อให้ขาหมูแสมที่แขวนไว้โดนลมอ่อนๆ พัดผ่าน โดยการควบคุมอย่างพิถีพิถัน ตอนกลางวันปิดหน้าต่างกว้าง และปิดหน้าต่างตอนกลางคืน อาจทำสลับขั้นตอนกันขึ้นอยู่กับฤดูใบไม้ผลิหรือฤดูร้อน เพื่อให้การตากแห้งหมูแสมมีความคงที่และค่อยเป็นค่อยไปด้วยบรรยากาศบริเวณภูเขา ทำให้เนื้อแสมที่มีกลิ่นหอมเฉพาะขั้นตอนนี้ใช้เวลาประมาณ 3 เดือน

(2) หลังจากที่ปมจนได้ที่ จะมีการนวดเนื้อแสมอีกครั้ง บางครั้งชั่งว้างรอบๆ กระจกจะเติมพริกไทย เพื่อให้ส่วนที่สัมผัสกันแห้งตลอดเวลา น้ำหนักในขั้นตอนนี้จะลดลงประมาณ 8 – 10%

### การทำน้ำมัน (Sugnatura)

นำน้ำมันซึ่งเป็นส่วนผสมของไขมันหมูบดรวมกับเกลือและพริกไทย และบางครั้งอาจผสมกับข้าวบดทาอุดช่องว่างส่วนที่อยู่รอบๆ กระจก รวมทั้งกล่อมเนื้อที่ไหลออกมา เพื่อช่วยให้เนื้อชั้นนอกไม่แห้งเกินไป

### การถนอมรักษา (Stagionatura)

- (1) นำขามูแฮมแขวนในห้องกึ่งใต้ดิน (Cellars) ที่ซึ่งเป็นห้องที่ไม่ค่อยมีอากาศและแสงสว่าง
- (2) ป่มขามูแฮมที่น้ำหนักสุดท้ายประมาณ 7 - 9 กิโลกรัมเป็นเวลา 10 เดือน และ ขามูแฮมที่น้ำหนักมากกว่า 9 กิโลกรัม เป็นเวลา 12 เดือน
- (3) นำเข็มกระตุกมา ซึ่งดูดซับกลิ่นของผลิตภัณฑ์ได้รวดเร็วมาเสียบไว้ตามส่วนต่างๆ ของขามูแฮม เพื่อให้ผู้เชี่ยวชาญใช้วิเคราะห์คุณภาพเนื้อแฮมโดยการดมกลิ่นและชิมรสชาติ
- (4) ติด Tag ให้ทราบถึงวันเริ่มกระบวนการป่ม สำหรับขามูแฮมที่ผ่านมาตรฐานของสมาคมปาร์มาแฮม
- (5) ขั้นตอนนี้ จะเกิดการเปลี่ยนแปลงทางชีวเคมีโดยเกิดการลดลงของโปรตีน กรดไขมัน กลีเซอริน และน้ำหนักของขามูแฮม และเนื้อแฮมมีกลิ่นหอม

### การประทับตรา

ประทับตรารับรอง โดยใช้เหล็กเผาไฟนาบตรามงกุฏของดยุก (Ducal Crown) บนหนังหมู เป็นรูปมงกุฎห้าแฉก (Five - pointed crown) เพื่อรับรองว่าผลิตภัณฑ์ได้ผ่านกระบวนการผลิตทุกขั้นตอนอย่างถูกต้อง ตามมาตรฐานของคอนซอร์ทซิโอ เดล โปรชชุตโต ดี ปาร์มา (สมาคมปาร์มาแฮม) เป็น โปรชชุตโต ดี ปาร์มา ซึ่งใช้ชื่อเรียกตามแหล่งกำเนิด

การบรรจุหีบห่อ

รายละเอียดบนฉลาก ประกอบด้วยคำว่า

“PROSCIUTTO DI PARMA” ประทับตรามงกุฎปาร์มา มุมบนด้านซ้ายของฉลาก

### การควบคุมสินค้า

Istituto Parma Qualita เป็นหน่วยงานที่มีหน้าที่ในการควบคุมตรวจสอบ

## (6) ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

### ลักษณะภูมิประเทศ

เมืองปาร์มา ตั้งอยู่ในเขตเอมิเลีย - โรมัญญา ประเทศอิตาลี ตั้งอยู่ทางตอนใต้และห่างจากเวียเอมิเลียไม่น้อยกว่า 5 กิโลเมตร วัดจากจุดสูงสุดจากระดับน้ำทะเลได้ 500 เมตร มีอาณาเขตติดต่อกับแม่น้ำเอ็นซาทางฝั่งตะวันออก และแม่น้ำสตีโรนทางฝั่งตะวันตก เป็นเมืองที่มีอากาศที่สดเป็นพิเศษมีประโยชน์ต่อการผลิตแฮม โดยมีลมพัดอ่อนๆ ที่พัดจากทะเลบริเวณชายฝั่งเวร์ชีเลียน ผ่านหุบไม้โอลีฟและไม้สนต่างๆ แห่งหุบเขามากรา และแห้งแล้งตลอดทางผ่านอะเพนนิเนแห่งชีซา ลากาสเตรลโลและซีโรเนอบอวลด้วยสุคนธรสของต้นเชสต์นัท ก่อนจะมาพัดผ่านเนื้อแฮมในหุบเขาปาร์มา ที่ผู้ผลิตได้ใช้ประโยชน์จากลมอ่อนๆ ให้มากที่สุด โดยให้สถานที่ผลิตมีหน้าต่างบานใหญ่จำนวนมากๆ ที่หันไปยังมุมที่ลมพัดผ่านพอดี เพื่อลมพัดผ่านเนื้อแฮมช่วยให้เกิดกระบวนการเอ็นไซม์และการเปลี่ยนแปลงทางชีวเคมีของผลิตภัณฑ์ ทำให้แฮมที่ผลิตในเมืองปาร์มามีลักษณะพิเศษเนื่องจากสภาพทางนิเวศวิทยาอันเป็นคุณลักษณะของหุบเขาแห่งเมืองปาร์มา ซึ่งพื้นที่ที่อยู่ทางด้านทิศทางลมของการผลิต โปรชชุตโต ดี ปาร์มา และพื้นที่การผลิตโดยทั่วไป ได้รับการคุ้มครองให้คงสภาพแวดล้อมไว้ให้เหมาะสมกับการผลิตแฮมตลอดมา

### ประวัติความเป็นมา

พื้นที่นี้มีการเลี้ยงหมู และผลิตแฮมจากหมูที่เลี้ยงด้วยด้วยวิธีการหมักด้วยเกลือและตากให้แห้งด้วยอากาศที่สดชื่นในเมืองปาร์มา ซึ่งเป็นหลักปฏิบัติในท้องถิ่นมาแต่โบราณ เพื่อให้ได้เนื้อแฮมที่เบา บาง นุ่ม สุกหลาย รสชาติไม่เค็มจัด และมีกลิ่นหอมอ่อนๆ โปรชชูดโต ดิ ปาร์มา เริ่มมีชื่อเสียงเป็นที่แพร่หลายทั่วไปในศตวรรษที่ 20 หรือที่คนทั่วไปรู้จักกันในนามปาร์มาแฮม

### (7) ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การผลิตโปรชชูดโต ดิ ปาร์มา อยู่ในเมืองปาร์มา เขตเอมีเลีย - โรมัญญา ประเทศอิตาลี พื้นที่ตั้งของฟาร์มหมูและโรงฆ่าต้องอยู่ในพื้นที่ เอมีเลีย - โรมัญญา, เวเนโต, ลอมบาร์ดี, เปียมอนต์, โมลิเซ, อุมเบรีย, ทัสคานี , เดอะ มาร์เชส, อาบรุสโซ และ ลาเทียม รายละเอียดตามแผนที่

### (8) เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

ผู้ขอขึ้นทะเบียนต้องมีหนังสือแจ้งต่อนายทะเบียน หากภายหลังปรากฏว่าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ "PROSCIUTTO DI PARMA" ไม่ได้ได้รับการคุ้มครองตามกฎหมายของประเทศอิตาลี อีกต่อไปแล้ว

### (9) การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

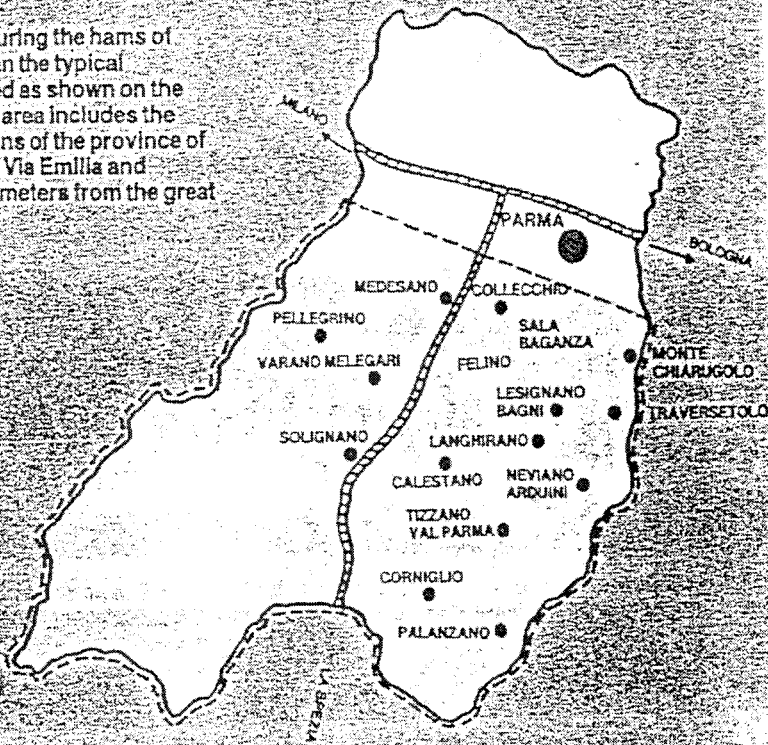
- (1) โปรชชูดโต ดิ ปาร์มา ต้องมีการผลิตและบรรจุหีบห่อในพื้นที่เดียวกัน
  - (2) ขาหมูสดที่ใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิตโปรชชูดโต ดิ ปาร์มา ต้องมาจากฟาร์มหมูและโรงฆ่าที่ตั้งอยู่ในพื้นที่ที่กำหนดไว้
-

# แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ โปรอชชุต โด ดี ปาร์มา

The phases involved in curing the hams of Parma are all carried out in the typical production area, delimited as shown on the accompanying map. The area includes the foothills and the mountains of the province of Parma to the south of the Via Emilia and beginning about five kilometers from the great highway. The altitude should not, however, exceed 900 meters.

There are quite a number of curing plants in the communities of Parma.

Montechiarugolo, Pellegrino, Medesano, Collecchio, Varanno, Melegari, Felino, Sala Braganza, Langhirano, Lesignano Bagni, Traversetolo, Neviano, Arduini, Calestano, Solignano, Corniglio, Tizzano, Valparma and Palanzano.



ขอบเขตพื้นที่การผลิต โปรอชชุต โด ดี ปาร์มา อยู่ในเมืองปาร์มา เขตเอมิเลีย - โรมัญญา ประเทศอิตาลี พื้นที่ตั้งฟาร์มหมูและโรงฆ่าสัตว์ ต้องอยู่ในพื้นที่ เอมิเลีย-โรมัญญา , เวเนโต, ลอมบาร์ดี , เปียคมอนต์ , โมลิเซ , อุมเบรีย , ทัสคานี , เดอะ มาร์เชส , อาบรุสโซ และลาเทียม