



กรมทรัพย์สินทางปัญญา
กระทรวงพาณิชย์

เล่มที่ 25
วันที่ประกาศโฆษณา

เลขที่ประกาศ 85
1 มิถุนายน 2559

ประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เลขที่คำขอ 54200076 วันที่ยื่นคำขอ 4 มีนาคม 2554

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ พาร์มิจอาโน-เรจจิอาโน (Parmigiano-Reggiano)

รายการสินค้า เนยแข็ง (ชีส)

ผู้ขอขึ้นทะเบียน คอนซอร์ซิโอ เดล ฟอรัมัจจิโอ “พาร์มิจอาโน-เรจจิอาโน”
(Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano)

ที่อยู่ เวีย เคนเนดี, 18-เรจจิโอ เอมีเลีย, ประเทศอิตาลี

1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

พาร์มิจอาโน-เรจจิอาโน (Parmigiano-Reggiano) หมายถึง เนยแข็งหรือชีส ชนิดแข็ง ไขมันปานกลาง ที่ผ่านการเก็บบ่มอย่างน้อย 12 เดือน ผลิตขึ้นจากนมโคที่เลี้ยงด้วยอาหารสัตว์จากพื้นที่จังหวัดปาร์มา (Parma) เรจจิโอ เอมีเลีย (Reggio-Emilia) โมเดนา (Modena) และมันทัว (Mantua) ทางฝั่งขวาของแม่น้ำโป และจังหวัด โบโลญญา (Bologna) ทางฝั่งซ้ายของแม่น้ำเรโน ประเทศอิตาลี ซึ่งผ่านกระบวนการผลิตตามวิธีการเพื่อให้ได้คุณภาพตามหลักประเพณีที่ปฏิบัติสืบต่อกันมา

ลักษณะของสินค้า

1.1 ชนิดแข็ง

รูปร่าง	ทรงกระบอก มีด้านข้างตรง ฐานเล็กน้อย ผิวหน้าด้านบนและล่างมีการลบมุมเล็กน้อย
ขนาด	เส้นผ่านศูนย์กลางของผิวหน้าด้านบนและด้านล่าง 35-45 เซนติเมตร ความสูงของด้านข้าง 20-26 เซนติเมตร
น้ำหนักขั้นต่ำ	30 กิโลกรัม
ลักษณะภายนอก	ผิวเปลือกนอกของเนยเป็นสีเหลืองทองตามธรรมชาติ
สีของเนื้อเนย	สีเหลืองฟางอ่อนๆ ไปจนถึงเข้ม
กลิ่นและรสชาติ	มีกลิ่นหอม รสชาติดีนุ่มนวล

โครงสร้างของเนื้อเนย	เม็ดเนื้อละเอียด เปราะร่วน
ความแข็งของเปลือก	ประมาณ 6 มิลลิเมตร
ปริมาณไขมันต่อเนยที่แห้ง	ขั้นต่ำร้อยละ 32

1.2 ชนิดขูด

รูปร่าง	เป็นขุย หรือ ชิ้นขนาดเล็ก ไม่เป็นผง และมีลักษณะเป็นเนื้อเดียวกัน อนุภาค มีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางน้อยกว่า 0.5 มิลลิเมตร แต่ไม่เกินร้อยละ 25
สารเติมแต่ง	ไม่มี
ความชื้น	ไม่น้อยกว่าร้อยละ 25 และไม่เกินร้อยละ 35

2. กระบวนการผลิต

2.1 วัดอุณหภูมิ น้ำนมโคดิบ ที่มีการทำให้เป็นนมพร่องมันเนยคือเอาไขมันออกบางส่วนซึ่งเป็นน้ำนมที่ได้จากแม่โคที่เลี้ยงด้วยอาหารสัตว์ที่ประกอบด้วยพืชอาหารสัตว์ที่ปลูกในพื้นที่แหล่งภูมิศาสตร์เป็นส่วนใหญ่ โดยมีการกำหนดปริมาณและคุณภาพไว้โดยเฉพาะ น้ำนมโคต้องผลิตในเขตพื้นที่ทางภูมิศาสตร์ที่ระบุไว้เท่านั้น โดยไม่ผ่านความร้อนใดๆ และห้ามใช้สารเติมแต่งต่างๆ

2.2 การเลี้ยงโคนม พื้นที่การเลี้ยงโคนมจะต้องอยู่ภายในเขตพื้นที่ทางภูมิศาสตร์ที่ระบุไว้เท่านั้น

2.3 การแปรรูป จะต้องอยู่ภายในเขตพื้นที่ทางภูมิศาสตร์ที่ระบุไว้เท่านั้น

- (1) น้ำนมที่ได้ในช่วงที่รีดตอนเย็นและตอนเช้าจะถูกส่งไปโรงนมในสภาพดิบทั้งหมด
- (2) น้ำนมที่ได้ในช่วงที่รีดตอนเช้าจะนำไปใส่ไว้ในถังทองแดงขนาดใหญ่ และนำมาผสมเข้ากับน้ำนมที่ได้ในช่วงที่รีดตอนเย็นที่ถูกทำให้เป็นนมพร่องมันเนยคือเอาไขมันออกบางส่วนโดยการขจัดเอาไขมันที่ลอยขึ้นมาตามธรรมชาติบนผิวน้ำนมออกไปแล้ว

(3) เวชชีผ่านการหมักจะถูกเติมเข้าไปในน้ำนม ซึ่งเป็นเชื้อหมักจุลินทรีย์แลคติกตามธรรมชาติได้มาจากกระบวนการเปลี่ยนเป็นกรดได้เองตามธรรมชาติของเวชชีที่เหลือภายหลังกระบวนการทำเนยแข็งของวันก่อน

(4) การทำให้น้ำนมจับตัวเป็นก้อน มาจากการใช้เรนเน็ต (เอนไซม์กระเพาะอาหารของลูกโค) แต่เพียงอย่างเดียว ซึ่งจะเกิดขึ้นในถังทองแดงขนาดใหญ่รูปร่างคล้ายระฆัง

(5) เมื่อน้ำนมจับตัวเป็นก้อนโปรตีนหรือเคิร์ด (curd) แล้ว จะนำมาทำให้แตกเป็นเม็ดเล็กๆ และทำให้สุก เม็ดของก้อนโปรตีนหรือเคิร์ด (curd) เหล่านี้จะถูกปล่อยให้ตกลงไปก้นถังเพื่อให้กลายเป็นเนื้อแข็ง

(6) ภายหลังจากการทำให้ตกตะกอน เนยแข็งจะถูกส่งต่อไปยังแม่พิมพ์ที่เหมาะสมเพื่อขึ้นรูปเป็นวง

(7) หลังจากนั้นสองสามวัน เนยแข็งเป็นวงล่อนี้จะถูกนำไปแช่น้ำเกลือแล้วนำไปหมักบ่มต่อเป็นเวลาอย่างน้อย 12 เดือน ในเขตพื้นที่ทางภูมิศาสตร์ที่ระบุไว้

(8) ภายหลังจากช่วงการหมักบ่มเนย จะมีการทดสอบเพื่อตรวจสอบถึงการปฏิบัติตามรายละเอียดที่กำหนดของการผลิต

2.4 การผลิต พาร์มิจจาโน-เรจจจาโน ชนิดขูด : ต้องทำการขูดในเขตพื้นที่การผลิตและต้องบรรจุหีบห่อให้เสร็จทันทีหลังจากขูดแล้ว โดยไม่มีการแปรรูปและไม่มีการเติมสารใดๆ ที่เป็นไปเพื่อการปรับเปลี่ยนคุณภาพในการเก็บรักษาและลักษณะทางประสาทสัมผัสเดิมของเนยแข็ง

2.5 การติดฉลาก

(1) การแสดงข้อความบนชีสแต่ละวงดังนี้

- ใช้แผ่นเคซีนที่มีข้อความ “Parmigiano-Reggiano” หรือ “CFPR” และระบุรหัสบ่งชี้วงชีส
- ใช้แถบลายฉลุที่มีการพิมพ์ฉลุลายแบบจุดบนเปลือกชีส ที่มีข้อความ “Parmigiano-Reggiano” อยู่ทั่วรอบผิวของชีสแต่ละวง รวมทั้งระบุตัวเลขบ่งชี้ถึงโรงนมที่ทำการผลิต ปีและเดือนที่ผลิต

(2) การแสดงข้อความตามประเภทของชีส ที่ผ่านการตรวจสอบคุณภาพตามกฎหมายข้อบังคับในการผลิตพาร์มีจียาโน-เรจจิอาโน ดังนี้

- ใช้เครื่องหมายแบบแผ่นความร่อนรูปวงรีที่มีข้อความ “Parmigiano-Reggiano Consorzio Tuela” และระบุปีการผลิต نابให้เป็นรอยอยู่บนวงชีสประเภทที่ 1 ซึ่งเป็น พาร์มีจียาโน-เรจจิอาโน “ระดับที่หนึ่ง (first grade)”, “ศูนย์ (zero)” และ “หนึ่ง (one)” และประเภทที่ 2 ซึ่งเป็น พาร์มีจียาโน-เรจจิอาโน “ระดับกลาง (medium grade)” หรือ “Prima Stagionatura”
- ใช้เครื่องหมาย “Parmigiano-Reggiano Export” และ “Parmigiano-Reggiano Extra” สำหรับชีสที่มีคุณสมบัติเหมาะสมสอดคล้องกับข้อกำหนดของพาร์มีจียาโน-เรจจิอาโน “ระดับที่หนึ่ง (first grade)” ชีสเป็นวงที่ได้รับการเก็บบ่มถึงเดือนที่ 18

3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

พาร์มีจียาโน-เรจจิอาโน ถือกำเนิดทางภาคเหนือตอนล่างของประเทศอิตาลี ในเขตพื้นที่จังหวัดปาร์มา (Parma) เรจจิโอ เอมีเลีย (Reggio-Emilia) โมเดนา (Modena) และมันทัว (Mantua) ทางฝั่งขวาของแม่น้ำโป และจังหวัดโบโลญญา (Bologna) ทางฝั่งซ้ายของแม่น้ำเรโน ซึ่งพื้นที่ในแถบนี้มีเขตเชื่อมต่อกับสันเขาแอฟเพนไนน์ไปยังแม่น้ำโป จึงส่งผลให้มีดินที่อุดมสมบูรณ์ ทำให้พื้นที่นี้เหมาะสมแก่การเลี้ยงโคนม เพราะอุดมไปด้วยหญ้าและพืชอาหารสัตว์ในการเลี้ยงโคนม เพื่อให้ได้น้ำนม ซึ่งถือเป็นวัตถุดิบหลักในการผลิตเนยแข็งหรือชีส อีกทั้งในท้องที่เหล่านี้อย่างมีสภาพภูมิอากาศที่มีอิทธิพลโดยตรงต่อเชื้อจุลินทรีย์ที่พบตามธรรมชาติ และมีคุณสมบัติเฉพาะที่เหมาะสมในการหมักนมเพื่อใช้ในการผลิตอีกด้วย

ประวัติความเป็นมา

พาร์มีจียาโน-เรจจิอาโน มีต้นกำเนิดย้อนกลับไปในช่วงกลางศตวรรษที่ 12 ในเมืองลอมบาร์ดี เมื่อมีการผลิตชีสครั้งแรกขึ้นโดยพระสงฆ์นิกายซิสเตอร์เซียนแห่งวัดเซียวราวัล หลังจากนั้น การผลิตชีสได้แพร่ไปทั่วภูมิภาค ซึ่งรวมทั้งในหลายพื้นที่ในแถบภาคเหนือของอิตาลี และรวมทั้งที่ราบลุ่มที่อุดมสมบูรณ์ บริเวณลุ่มแม่น้ำเรโน ซึ่งเหมาะแก่การเลี้ยงสัตว์และทำฟาร์มปศุสัตว์ ทำให้มีน้ำนมจากโคมากเกินไปจนความต้องการ และเพื่อหลีกเลี่ยงไม่ให้นมเหล่านั้นเสียไป จึงมีการนำมาผลิตเป็นเนยแข็งหรือชีส โดยมีการปรับปรุงและพัฒนาวิธีการผลิตที่มีอยู่ในแบบดั้งเดิมให้มีคุณภาพมากขึ้นด้วยกฎระเบียบที่เข้มงวดเฉพาะของตนเอง ซึ่งรวมแนวปฏิบัติในการเลี้ยงโคเพื่อให้ได้น้ำนมที่มีคุณภาพ ซึ่งเป็นวัตถุดิบสำคัญในการผลิตชีส อันส่งผลให้พาร์มีจียาโน-เรจจิอาโนเป็นชีสที่มีคุณภาพเป็นไปตามธรรมเนียมปฏิบัติที่สั่งสมมา จนเป็นที่ยอมรับกันในประเทศอิตาลีและแพร่ขยายไปยังประเทศต่างๆ ทั่วโลก

4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่ในการผลิตพาร์มิจียาโน-เรจจียาโน ครอบคลุมในพื้นที่จังหวัดปาร์มา (Parma) เรจจิโอ เอมีเลีย (Reggio-Emilia) โมเดนา (Modena) และมันทัว (Mantua) ทางฝั่งขวาของแม่น้ำโป และจังหวัดโบโลญญา (Bologna) ทางฝั่งซ้ายของแม่น้ำเรโน ประเทศอิตาลี รายละเอียดตามแผนที่

5. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

- (1) พาร์มิจียาโน-เรจจียาโน จะต้องมีการผลิตและบรรจุหีบห่อในพื้นที่ซึ่งได้รับอนุญาต
- (2) นำนมโคดิบที่เป็นวัตถุดิบในการผลิตพาร์มิจียาโน-เรจจียาโน จะต้องมาจากโคนมที่เลี้ยงในพื้นที่ซึ่งได้รับอนุญาต
- (3) ผู้มีอำนาจควบคุมการใช้และคุ้มครองสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์พาร์มิจียาโน-เรจจียาโน คือ คอนเซอร์ซิโอ เดล ฟอรัมัจจีโอ “พาร์มิจียาโน-เรจจียาโน” (Consorzio del Formaggio “Parmigiano-Reggiano”) โดยได้รับอำนาจจากรัฐบาลอิตาลี ตามกฤษฎีกาที่บังคับใช้ลงวันที่ 24 เมษายน 2002

6. เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

ผู้ขอขึ้นทะเบียนต้องมีหนังสือแจ้งต่อนายทะเบียน หากภายหลังปรากฏว่าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์พาร์มิจียาโน-เรจจียาโน (Parmigiano-Reggiano) ไม่ได้รับความคุ้มครองตามกฎหมายของประเทศอิตาลีอีกต่อไปแล้ว

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์
พาร์มิจียาโน-เรจจียาโน (Parmigiano-Reggiano)



ขอบเขตพื้นที่ในการผลิตพาร์มิจียาโน-เรจจียาโน (Parmigiano-Reggiano) ครอบคลุมพื้นที่จังหวัด ปาร์มา (Parma) เรจจิโอ เอมีเลีย (Reggio-Emilia) โมเดนา (Modena) และมันทัว (Mantua) ทางฝั่งขวาของ แม่น้ำโป และจังหวัดโบโลญญา (Bologna) ทางฝั่งซ้ายของแม่น้ำเรโน ประเทศอิตาลี