



ประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เลขที่คำขอ	49200024	วันที่ยื่นคำขอ 21 กรกฎาคม 2549
สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์	โปรชชุตโต ดิ ปาร์มา (PROSCIUTTO DI PARMA)	
รายการสินค้า	แฮม	
ผู้ขอขึ้นทะเบียน	คอนซอร์ซิโอ เดล โปรชชุตโต ดิ ปาร์มา (Consorzio del Prosciutto di Parma)	
ที่อยู่	เวีย มาร์โค เดลลาร์ปา เลขที่ 8/บี ปาร์มา, ประเทศอิตาลี	

1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัตินี้ หรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

โปรชชุตโต ดิ ปาร์มา (PROSCIUTTO DI PARMA) เป็นแฮมที่มีชื่อเสียงที่รู้จักกันเป็นอย่างดีว่าผลิตมาจากเมืองปาร์มา ซึ่งตั้งอยู่ในประเทศอิตาลี โดยใช้ขาหลังของหมูเฉพาะพันธุ์ที่ได้รับอนุญาตและเลี้ยงในเขตต่างๆที่กำหนดในอิตาลี และผ่านกระบวนการผลิตทุกขั้นตอนตามหลักปฏิบัติท้องถิ่นโดยเฉพาะการหมักด้วยเกลือและตากให้แห้งด้วยอากาศผ่านหุบเขาปาร์มาเพื่อให้ได้แฮมคุณภาพเฉพาะ มีชื่อเรียกเป็นภาษาอังกฤษว่า ปาร์มาแฮม

ลักษณะของสินค้า

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

2. กระบวนการผลิต

ปัจจัยทางธรรมชาติและมนุษย์หรือเงื่อนไขที่มีอยู่ในขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์ที่กำหนดเท่านั้น เป็นสิ่งจำเป็นในการผลิตแบ่งเป็นหลักใหญ่ๆ ได้ดังนี้

การคัดเลือกหมู (ไม่รวมหมูตัวเมียและหมูป่า)

(1) เป็นหมูพันธุ์ Cappuccia , Cinta Senese , Perugina , Romagnola , Large White และ Landrace ที่มีการเลี้ยงในพื้นที่เอมิเลีย-โรมัญญา เวเนโต ลอมบาร์ดี เปียมอนต์ โมลิเซ อุมเบรีย ทัสคานี เดอะ มาร์เชส ออบรูสซิโอ และ ลาเทียม โดยดูแลด้วยอาหารพิเศษที่ได้จาก นม เนย แป้งข้าวโพด เพื่อนำมาทำแฮม

(2) ติดรอยสักที่แสดงถึงฟาร์มหมูและเดือนเกิดของหมูไว้ที่ขาหมูแต่ละขาภายใน 30 วัน นับตั้งแต่เกิด รอยสักนี้ไม่สามารถลบออกได้

(3) หมูต้องมีสุขภาพแข็งแรง สงบนิ่ง และอดอาหารมา 15 ชั่วโมง ก่อนถูกฆ่า

การชำแหละแยกขาหมู (isolation หรือ isolamento)

(1) แยกขาส่วนหลังออกจากตัวหมูที่ถูกฆ่า โดยเลาะกระดูกสะโพกออกเป็นสองซีกให้อยู่ระหว่างส่วนโค้งใกล้ลำไส้เล็กตอนปลายและข้อต่อช่วงต้นขา-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 เหลือเกือบ 0 องศาเซลเซียส ภายใน 24 ชั่วโมง เพื่อให้ถูกสุขอนามัย และ เนื้อแน่นขึ้นทำให้แต่งเนื้อให้เรียบได้ง่ายขึ้นในขั้นตอนต่อไป

(2) ในขั้นตอนนี้ ขาหมูจะมีน้ำหนักน้อยลงประมาณ 1% ของน้ำหนักรวม

การแต่งให้เรียบ (Trimming หรือ rifilatura)

(1) นำขาหมูสดที่แช่เย็นจนได้ที่ มาเลาะไขมันทั้งหมดที่ไม่ติดกับกล้ามเนื้อออก

(2) ตัดแต่งไขมันที่เหลือให้เนียนเรียบ รวมถึงตัดหนังหมูที่เกินออกมา เลาะหรือตัดส่วนขาที่แลดูไม่สวย เนื่องจากมีรอยชำ กระดูกอยู่ผิดที่ กระดูกแตกหรือส่วนที่มีลักษณะเช่นว่านี้ออกให้หมด เพื่อให้สวยงามและสะดวกในขั้นตอนการหมัก

(3) รูปร่างขาหมูภายหลังตัดแต่งไขมันและหนังหมูแล้ว จะมีรูปร่างกลมคล้าย " น่องไก่ " หลังจากผ่านขั้นตอนการแช่เย็นและการตัดแต่ง ขาหมูจะสูญเสียน้ำหนักประมาณร้อยละ 25 ของน้ำหนักเดิม

การหมักเกลือ(Salting)

(1) ขาหมูที่ผ่านกระบวนการแช่เย็นและแต่งให้เรียบแล้ว จะถูกส่งจากโรงฆ่าสัตว์ไปยังโรงถนอมอาหารที่ตั้งอยู่ในเมืองปาร์มา โดยขาหมูเหล่านี้ ต้องไม่ผ่านกรรมวิธีถนอมอาหารใดๆ นอกจากการแช่เย็นที่อุณหภูมิ 1 ถึง 4 องศาเซลเซียส ในระหว่างการเก็บรักษาและขนส่ง และเป็นขาหมูที่ได้จากหมูที่ถูกฆ่ามา ไม่น้อยกว่า 24 ชั่วโมง และไม่เกิน 120 ชั่วโมง

(2) ขั้นตอนการหมักนี้ต้องทำในสถานที่ที่เรียกว่า anticella การหมักให้ใช้เฉพาะเกลือเท่านั้นโดยหนังหมูหมักด้วยเกลือขึ้น และกล้ามเนื้อหมักด้วยเกลือแห้ง ใช้สารเคมีอย่างอื่นไม่ได้

(3) ผู้เชี่ยวชาญโรยเกลือที่แห้ง เมล็ดหยาบบนขาหมู จากนั้นนำเกลือให้ทั่วขาหมูตามจุดที่เลือกไว้ในสัดส่วนที่ขึ้นอยู่กับน้ำหนักของเนื้อขาหมู

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

(5) นำขาหมูออกมาทำความสะอาดให้หมดคราบเกลือและนวดด้วยความชำนาญเพื่อคืนความยืดหยุ่นและความสามารถในการซึมผ่านของเกลือ รวมทั้งบีบคั้นเอาของเหลวที่ไม่ต้องการออกไป

- (6) ผู้เชี่ยวชาญจะโรยเกลือในส่วนที่เป็นไขมัน ส่วนที่เป็นเนื้อไม่ติดมันไม่ต้องทาเกลือ
- (7) นำขามูไปเก็บในห้องเย็นอีกครั้งหนึ่ง เรียกว่า การหมักครั้งที่สอง ใช้เวลาประมาณ 15 – 18 วัน ขึ้นอยู่กับน้ำหนักของขามู

การฝัง (Riposo)

- (1) หลังจากล้างเกลือออกแล้วนำขามูไปเก็บไว้ในโรงเก็บซึ่งเป็นห้องขนาดใหญ่ วางพักไว้ประมาณ 60 – 80 วัน ที่ความชื้นประมาณ 75% และอุณหภูมิระหว่าง 1 – 5 องศาเซลเซียส โรงเก็บนี้มักเปิดโล่งไว้ ในขั้นตอนนี้ ขามูจะต้อง “ ฝัง ” ไว้ ไม่ให้ขึ้นหรือแห้งเกินไป และเกลือที่ดูดซึมจะสามารถเข้าไปถึงเนื้อในและกระจายไปในกล้ามเนื้อ ได้อย่างทั่วถึง น้ำหนักในขั้นตอนนี้จะลดลงประมาณ 8 -10%

การล้างและตากให้แห้ง (Lavatura – Asciugatura)

ขามูแฮมจะถูกนำไปล้างด้วยน้ำอุ่นเพื่อขจัดเกลือและสิ่งเจือปนออกไปให้มากที่สุด การตากแห้ง ทำในลักษณะเป็นธรรมชาติตลอดวันที่มีแสงแดด อากาศแห้ง และมีลมพัดบ้าง หรือในสภาพที่แห้งแล้งเป็นพิเศษ กระบวนการนี้ใช้เวลาประมาณ 1 สัปดาห์

การเตรียมถนอมรักษา (Pre-stagionatura-Toelettatura)

- (1) ขั้นตอนนี้ทำในห้องขนาดใหญ่ที่มีหน้าต่างด้านใดด้านหนึ่ง โดยแขวนขามูแฮมในโครงไม้ชนิดพิเศษที่เรียกว่า “ สกาลेर ” (Scalere) การกำหนดทิศทางลม เป็นสิ่งสำคัญ หน้าต่างต้องเปิดออก เพื่อให้ขามูแฮมที่แขวนไว้โดนลมอ่อนๆ พัดผ่าน โดยการควบคุมอย่างพิถีพิถัน ตอนกลางวันปิดหน้าต่างกว้าง และปิดหน้าต่างตอนกลางคืน อาจทำสลับขั้นตอนกันขึ้นอยู่กับฤดูใบไม้ผลิหรือฤดูร้อน เพื่อให้การตากแห้งขามูแฮมมีความคงที่และค่อยเป็นค่อยไป ด้วยบรรยากาศบริเวณภูเขา ทำให้เนื้อแฮมที่มีกลิ่นหอมเฉพาะ ขั้นตอนนี้ใช้เวลาประมาณ 3 เดือน
- (2) หลังจากที่บ่มจนได้ที่ จะมีการนวดเนื้อแฮมอีกครั้ง บางครั้งชั่งว้างรอบๆ กระดูกจะเติมพริกไทย เพื่อให้ส่วนที่สัมผัสกันแห้งตลอดเวลา น้ำหนักในขั้นตอนนี้จะลดลงประมาณ 8 – 10%

การทาน้ำมัน (Sugnatura)

น้ำมันซึ่งเป็นส่วนผสมของไขมันหมูบดรวมกับเกลือและพริกไทย และบางครั้งอาจผสมกับข้าวบด ทาอุดช่องว่างส่วนที่อยู่รอบๆ กระดูก รวมทั้งกล้ามเนื้อที่โผล่ออกมา เพื่อช่วยให้เนื้อชั้นนอกไม่แห้งเกินไป

การถนอมรักษา (Stagionatura)

- (1) นำขามูแฮมแขวนในห้องกึ่งใต้ดิน (Cellars) ที่ซึ่งเป็นห้องที่ไม่ค่อยมีอากาศและแสงสว่าง
- (2) บ่มขามูแฮมที่น้ำหนักสุดท้ายประมาณ 7-9 กิโลกรัมเป็นเวลา 10 เดือน และ ขามูแฮมที่น้ำหนักมากกว่า 9 กิโลกรัม เป็นเวลา 12 เดือน
- (3) นำเข็มกระดูกม้า ซึ่งดูดซับกลิ่นของผลิตภัณฑ์ได้รวดเร็วมาเสียบไว้ตามส่วนต่างๆ ของขามูแฮม เพื่อให้ผู้เชี่ยวชาญวิเคราะห์คุณภาพเนื้อแฮมโดยการดมกลิ่นและชิมรสชาติ
- (4) ติด Tag ให้ทราบถึงวันเริ่มกระบวนการบ่ม สำหรับขามูที่ผ่านมาตรฐานของสมาคมปาร์มาแฮม
- (5) ขั้นตอนนี้ จะเกิดการเปลี่ยนแปลงทางชีวเคมีโดยเกิดการลดลงของโปรตีน กรดไขมัน กลีเซอริน และ น้ำหนักของขามูแฮม และเนื้อแฮมมีกลิ่นหอม

การประทับตรา

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

การบรรจุหีบห่อ

รายละเอียดบนฉลาก ประกอบด้วยคำว่า

“ PROSCIUTTO DI PARMA ” ประทับตรามงกุฎปาร์มา มุมบนด้านซ้ายของฉลาก

การควบคุมสินค้า

Istituto Parma Qualita เป็นหน่วยงานที่มีหน้าที่ในการควบคุมตรวจสอบ

3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

เมืองปาร์มา ตั้งอยู่ในเขตเอมิเลีย – โรมัญญา ประเทศอิตาลี ตั้งอยู่ทางตอนใต้และห่างจากเวียเอมิเลียไม่น้อยกว่า 5 กิโลเมตร วัดจากจุดสูงสุดจากระดับน้ำทะเลได้ 500 เมตร มีอาณาเขตติดต่อกับแม่น้ำเอ็นซาทางฝั่งตะวันออก และแม่น้ำสโตรนาทางฝั่งตะวันตก เป็นเมืองที่มีอากาศที่สดชื่นเป็นพิเศษมีประโยชน์ต่อการผลิตแฮม โดยมีลมพัดอ่อนๆ ที่พัดจากทะเลบริเวณชายฝั่งเวโรชีเลียโน ผ่านหุบเขาไมโอลิฟและไมสันต่างๆแห่งหุบเขามากรา และแห้งแล้งตลอดทางผ่านอะเพนนิเนแห่งชีซา ลากาสเตรลโลและซีโรเนอบอวลด้วยสุนทรียของต้นเชสต์นัท ก่อนจะมาพัดผ่านเนื้อแฮมในหุบเขาปาร์มาที่ผู้ผลิตได้ใช้ประโยชน์จากลมอ่อนๆ ให้มากที่สุด โดยให้สถานที่ผลิตมีหน้าต่างบานใหญ่จำนวนมากๆ ที่หันไปยังมุมที่ลมพัดผ่านพอดี เพื่อลมพัดผ่านเนื้อแฮมช่วยให้เกิดกระบวนการเอ็นไซม์และการเปลี่ยนแปลงทางชีวเคมีของผลิตภัณฑ์ ทำให้แฮมที่ผลิตในเมืองปาร์มามีลักษณะพิเศษเนื่องจากสภาพทางนิเวศวิทยาอันเป็นคุณลักษณะของหุบเขาแห่งเมืองปาร์มา ซึ่งพื้นที่ที่อยู่ทางด้านทิศทางลมของการผลิต โปรชชุตโต ดี ปาร์มา และพื้นที่การผลิตโดยทั่วไป ได้รับการคุ้มครองให้คงสภาพแวดล้อมไว้ให้เหมาะสมกับการผลิตแฮมตลอดมา

ประวัติความเป็นมา

พื้นที่นี้มีการเลี้ยงหมู และผลิตแฮมจากหมูที่เลี้ยงด้วยด้วยวิธีการหมักด้วยเกลือและตากให้แห้งด้วยอากาศที่สดชื่นในเมืองปาร์มา ซึ่งเป็นหลักปฏิบัติในท้องถิ่นมาแต่โบราณ เพื่อให้ได้เนื้อแฮมที่เบาบาง นุ่ม สุกๆ รสชาติไม่เค็มจัด และมีกลิ่นหอมอ่อนๆ โปรชชุตโต ดี ปาร์มา เริ่มมีชื่อเสียงเป็นที่แพร่หลายทั่วไปในศตวรรษที่ 20 หรือที่คนทั่วไปรู้จักกันในนามปาร์มาแฮม

4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การผลิตโปรชชุตโต ดี ปาร์มา อยู่ในเมืองปาร์มา เขตเอมิเลีย-โรมัญญา ประเทศอิตาลี

พื้นที่ตั้งของฟาร์มหมูและโรงฆ่าต้องอยู่ในพื้นที่ เอมิเลีย-โรมัญญา , เวเนโต , ลอมบาร์ดี , เปียมอนต์ , โมลิเซ , อุมเบรีย , ทัสคานี , เดอะ มาร์เชส , อาบรุสโซ และ ลาเทียม

รายละเอียดตามแผนที่

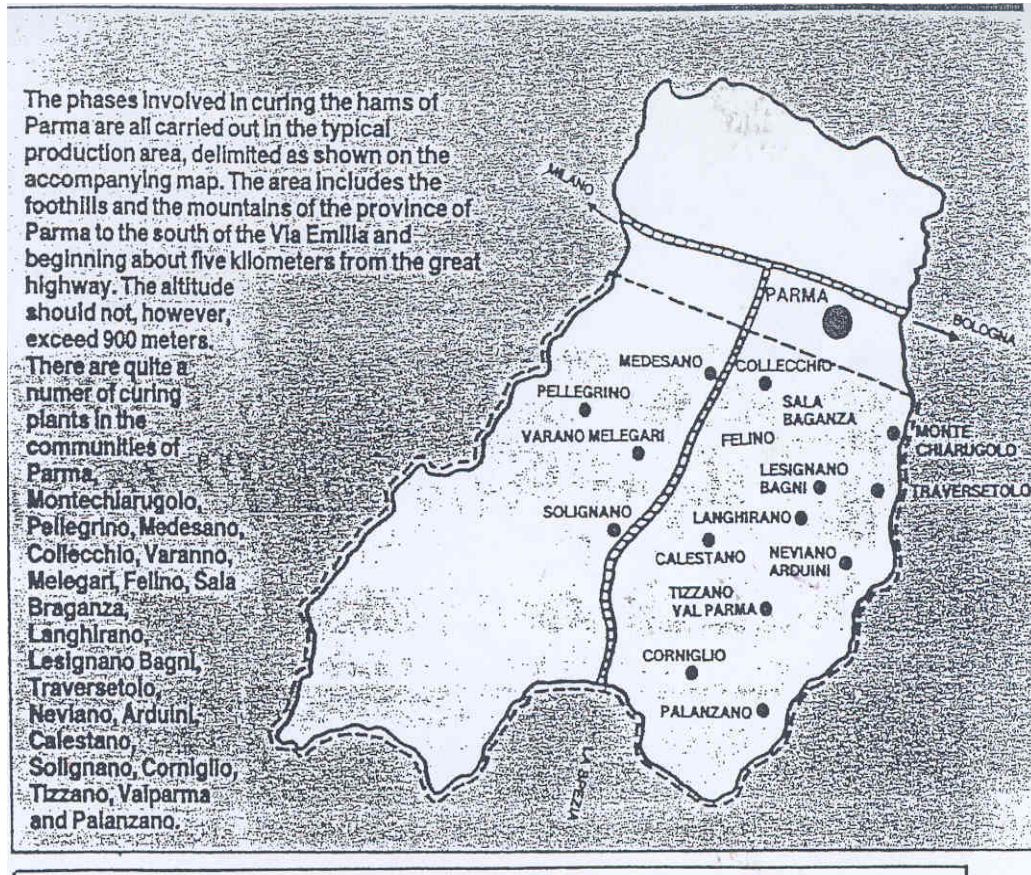
5. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

- (1) พรอชชุตโต ดิ ปาร์มา ต้องมีการผลิตและบรรจุหีบห่อในพื้นที่เดียวกัน
- (2) ขาหมูสดที่ใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิตผลิตพรอชชุตโต ดิ ปาร์มา ต้องมาจากฟาร์มหมูและโรงฆ่าที่ตั้งอยู่ในพื้นที่ที่กำหนดไว้

6. เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

ผู้ขอขึ้นทะเบียนต้องมีหนังสือแจ้งต่อนายทะเบียน หากภายหลังปรากฏว่าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ “ PROSCIUTTO DI PARMA ” ไม่ได้รับการคุ้มครองตามกฎหมายของประเทอิตาลี อีกต่อไปแล้ว

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ โปรซชุตโต ดิ ปาร์มา



ขอบเขตพื้นที่การผลิต โปรซชุตโต ดิ ปาร์มา อยู่ในเมืองปาร์มา เขตเอมิเลีย - โรมัญญา ประเทศอิตาลี พื้นที่ตั้งฟาร์มหมูและโรงฆ่าสัตว์ ต้องอยู่ในพื้นที่ เอมิเลีย-โรมัญญา , เวเนโต, ลอมบาร์ดี , เปียมอนต์ , โมลิเซ , อุมเบรีย , ทัสคานี , เดอะ มาร์เชส , อาบรุสโซ และลาเทียม