



ประกาศกรมทรัพย์สินทางปัญญา
เรื่อง การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์
กรานา พาดานโน (Grana Padano)
ทะเบียนเลขที่ สช 62200130

เพื่อให้การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์เป็นไปตาม พระราชบัญญัติคุ้มครอง
สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ พ.ศ. 2546 อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 32 แห่งพระราชบัญญัติระเบียบ
บริหารราชการแผ่นดิน พ.ศ. 2534 แก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน
(ฉบับที่ 5) พ.ศ. 2545 กรมทรัพย์สินทางปัญญาจึงออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ให้ขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ กรานา พาดานโน (Grana Padano) คำขอเลขที่
59200132 ทะเบียนเลขที่ สช 62200130 ซึ่งมีรายการทางทะเบียนตามบัญชีแนบท้ายประกาศฉบับนี้

ทั้งนี้ ให้มีผลตั้งแต่วันยื่นคำขอขึ้นทะเบียน 18 กุมภาพันธ์ 2559

ประกาศ ณ วันที่ 16 กันยายน พ.ศ. 2562

(นายทศพล ทังสุบุตร)
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

ทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

กรานา พาดานโน (Grana Padano)

- | | | | |
|----------------------|--|-------------------|--------------------|
| (1) เลขที่คำขอ | 59200132 | ทะเบียนเลขที่ | สช 62200130 |
| (2) วันที่ยื่นคำขอ | 18 กุมภาพันธ์ 2559 | วันที่ขึ้นทะเบียน | 18 กุมภาพันธ์ 2559 |
| (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียน | สมาคมการให้ความคุ้มครองเนยแข็งกรานา พาดานโน
(Cosorzio per la Tutela del Formaggio Grana Padano)
ที่อยู่ เวีย เอ็กซ์เอ็กซ์ไอวี จีอัคโน 8 ฟราซซา ซาน มาร์ติโนเดลลา บัตตาเกลีย 25015
เดเซนซาโน เดล การ์ดา (บีเอส) ประเทศอิตาลี | | |
| (4) รายการสินค้า | เนยแข็ง (ชีส) | | |

(5) คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

กรานา พาดานโน (Grana Padano) หมายถึง เนยแข็งหรือชีส ชนิดแข็ง มีสีขาวหรือสีออกฟางขาวกลิ่นหอมหวาน รสชาติดีมีความละเอียดอ่อน หรือ รสชาติหวานปนเค็มนิดๆ เป็นเนยแข็งที่โปรตีนสูงมีกรดอะมิโนสำคัญ 8 ชนิด ปราศจากแลคโตสและหางนม สามารถผลิตได้ทั้งปีจากน้ำนมโคดิบ มีการสกัดไขมันออกบางส่วนด้วยวิธีการตามธรรมชาติ โดยน้ำนมโคที่ถูกเลี้ยงในพื้นที่และตามหลักเกณฑ์ที่ได้กำหนดไว้ นำมาแปรรูปโดยใช้หม้อต้มรูปทรงกรวยบุด้วยทองแดง และผ่านการบ่มอย่างน้อย 9 เดือนจนเป็นเนยแข็งที่มีโภชนาการสูงชนิดเสิร์ฟบนโต๊ะอาหารและชนิดขูด กระบวนการผลิตเนยแข็งและชนิดขูดต้องทำภายในพื้นที่ภูมิศาสตร์ทั้งหมด 35 จังหวัดของประเทศอิตาลีตามที่ได้กำหนดไว้

ลักษณะของสินค้า

(1) ชนิดแข็ง

- | | |
|--------------|---|
| รูปทรง | ทรงกระบอกมีความหนูน้อยหรือด้านข้างตัดเกือบตรงและแบน
ผิวหน้าตัดขอบเล็กน้อย |
| ขนาด | เส้นผ่านศูนย์กลางระหว่าง 35 - 45 เซนติเมตร
ความสูงด้านข้าง 18 - 28 เซนติเมตร |
| น้ำหนัก | อยู่ในช่วง 10 - 24 กิโลกรัม |
| ลักษณะภายนอก | ผิวชั้นนอกแข็งและเรียบ หนา 4 - 8 มิลลิเมตร มีการจัดวางองค์ประกอบ
ลวดลายสวยงามตามที่ได้กำหนดไว้ |
| สีผิวชั้นนอก | เข้มกว่าสีของเนยหรือเหลืองทองตามธรรมชาติ ไม่อนุญาตให้ใช้สี
สังเคราะห์ |
| ลักษณะภายใน | แทบไม่มีรอยแตกร้าว และรูพรุนเห็นน้อยมาก |

สีของเนื้อเนย	ขาวหรือสีออกฟางข้าว
รสชาติ	รสชาติดีมีความละเอียดอ่อน
กลิ่น	หอมหวาน
ปริมาณไขมัน	เนยแข็งแห้งมีไขมันขั้นต่ำ 32%
สารอาหาร	เป็นเนยแข็งที่มีความเข้มข้นกว่าเนยแข็งโดยทั่วไป มีโปรตีนสูงตามธรรมชาติ และมีคุณค่าทางโภชนาการสูง เป็นเนยแข็งที่ปราศจากแล็กโตสและหางนม
(2) ชนิดขูด	
ความชื้น	ไม่น้อยกว่า 25% และไม่เกิน 35%
รูปร่าง	ไม่เป็นผง และเรียบสม่ำเสมอ อนุภาคไม่เกิน 25% เส้นผ่านศูนย์กลางน้อยกว่า 0.5 มิลลิเมตร
	ปริมาณของผิวชั้นนอกไม่เกิน 18%
สารเติมแต่ง	ไม่มี

กระบวนการผลิต

- (1) วัตถุดิบ นำนมโคดิบจากโคที่รีดนมวันละ 2 ครั้ง จะต้องมีการเก็บรวบรวมภายใน 24 ชั่วโมง จากการรีดนมครั้งแรก มีการสกัดไขมันออกบางส่วนด้วยวิธีการตามธรรมชาติจนไขมันลดลงเหลือเฉลี่ย 28 - 100 กรัมของไขมันทั้งหมดของเนยแข็ง โดยนํานมโคถูกผลิตในพื้นที่และตามหลักเกณฑ์ที่ได้กำหนดไว้
- (2) การเลี้ยงโคนม จะต้องอยู่ภายในเขตพื้นที่ทางภูมิศาสตร์ที่ระบุไว้เท่านั้น
 - (2.1) ใช้โคสายพันธุ์ ฟริโซนา อิตาลีเสีย (Frisona italia species) ซึ่งเป็นโคสายพันธุ์อิตาลีที่มีลายจุดดำเป็นหลัก เพราะให้นํานมปริมาณมาก
 - (2.2) อาหารของแม่โคจะเป็นอาหารแบบสดและอาหารแบบแห้ง โดยในแต่ละวันควรให้อาหารแบบแห้งไม่น้อยกว่า 50%
 - (2.3) อาหารแบบแห้งต้องผลิตในเขตพื้นที่ทางภูมิศาสตร์ไม่น้อยกว่า 75%
 - (2.4) ไม่อนุญาตให้เลี้ยงแม่โคด้วยอาหารสัตว์หมักในไซโล ได้แก่ อาหารปศุสัตว์สด หญ้าแห้ง ฟาง หญ้าหมัก เนื่องจากส่งผลต่อปริมาณไลโซไซม์ในนํานม
- (3) การแปรรูป จะต้องอยู่ภายในเขตพื้นที่ทางภูมิศาสตร์ที่ระบุไว้เท่านั้น
 - (3.1) นมจะต้องถูกเก็บรวบรวมภายใน 24 ชั่วโมง จากการรีดนมครั้งแรก โดยอุณหภูมิของนํานมที่ยังไม่ผ่านกรรมวิธีการจัดเก็บและการขนส่งต้องมีอุณหภูมิไม่ต่ำกว่า 8 องศาเซลเซียส
 - (3.2) นำนํานมมาผ่านกระบวนการสกัดเอาไขมันออกบางส่วนด้วยวิธีสกัดไขมันแบบธรรมชาติ
 - (3.3) นำนํานมไปใส่ในหม้อต้มรูปประฆังหงาย (ถัง) ที่ทำด้วยทองแดงหรือมีการบุด้วยทองแดง ด้านในถัง ถังมีขนาดใหญ่พอที่จะผลิตเนยแข็งสองก้อน
 - (3.4) เติมหางนมธรรมชาติและเยื่อกระดาษของลูกโค ให้ความร้อนในระดับอุณหภูมิ 31 - 35 องศาเซลเซียส จนนมข้นจับตัวเป็นก้อน
 - (3.5) นมข้นถูกตีให้เป็นเม็ดเล็กๆ ด้วยเครื่องปั่น "สปิโน" จากนั้นก็ให้ความร้อนและกวนอย่างต่อเนื่องในระดับอุณหภูมิ 53 - 56 องศาเซลเซียส ทิ้งไว้ในหม้อประมาณ 70 นาทีจนแข็งตัว

(3.6) ใช้พลาไม้ "ปาลา" และผ้าลินิน "เซียวิน" แบ่งนมที่แข็งตัวแล้วเป็นสองส่วนเท่าๆ กัน แต่ ละก้อนห่อไว้ในผ้าลินินหรือปอกระเจา และนำมาวางไว้บนโต๊ะยาว

(3.7) นำก้อนเนยแข็งมาใส่พิมพ์ทรงกระบอกที่เรียกว่า "เฟสเชรา" ซึ่งเป็นเข้าหล่อเนยแข็ง พิเศษในอดีตทำด้วยไม้และปัจจุบันทำด้วยพลาสติกทั้งให้ขึ้นรูป 12 ชั่วโมง แล้วนำแถบพลาสติกที่มี เครื่องหมายประทับแสดงความเป็นของแท้รูปสี่เหลี่ยมขนมเปียกปูนภายในระบุคำว่า "กรานา พาดานโน" ปิดผนึกและบีบอัดให้แน่นเป็นเวลา 24 ชั่วโมง ย้ายมาใส่แม่พิมพ์เหล็กที่มีรูเล็กๆ ที่มีรูปทรงศูนย์กลางและ แบนเป็นเวลา 24 ชั่วโมง

(3.8) นำเนยแข็งไปแช่น้ำเกลือเป็นเวลา 14 - 30 วัน หลังจากนั้นนำไปอบแห้งในห้องอบพิเศษ 2 - 3 ชั่วโมง

(3.9) เนยแข็งจะถูกบ่มในสถานที่เก็บโดยเฉพาะ มีระบบควบคุมทันสมัยอุณหภูมิอยู่ในช่วง 15 - 22 องศาเซลเซียส โดยระยะเวลาในการบ่มจะใช้เวลาอย่างน้อย 9 เดือน ระหว่างการบ่มเนยแข็งจะถูก กลิ้งทุกๆ 15 วัน ในอดีตกรรมวิธีนี้ทำด้วยการกลิ้งโดยใช้มือปัจจุบันใช้เครื่องและหุ่นยนต์

(4) การผลิต กรานา พาดานโน (Grana Padano) ชนิดขูด : ต้องทำการขูดในเขตพื้นที่การผลิตและ ต้องบรรจุหีบห่อให้เสร็จทันทีหลังจากการขูดแล้ว โดยไม่มีการแปรรูปและไม่มีการเติมสารใดๆ

(5) การติดฉลาก

(5.1) บนวงชีส และชีสแบบขูด ที่ผลิตและบรรจุภายในเขตพื้นที่ทางภูมิศาสตร์จะมีการแสดง ข้อความดังนี้

- เครื่องหมาย ประกอบไปด้วยแบบประดิษฐ์รูปร่างคล้ายกับรูปสี่เหลี่ยมขนมเปียกปูนที่ ถูกตัดขวางแนวทแยงมุมด้านที่ป้านกว่าด้วยแถบขนาดกว้างที่เส้นแถบเป็นแถบคู่ขนานกันหนึ่งคู่ที่ด้านบน และอีกหนึ่งคู่ที่ด้านล่าง ที่ตอนล่างของแถบ เขียนคำว่า "Grana" และ "Padano" ในรูปแบบอักษร ภาษาอังกฤษแบบตัวพิมพ์ขนาดใหญ่เป็นสองบรรทัด ภายในมุมบนล่างของรูปสี่เหลี่ยมขนมเปียกปูนอันมีมุม ลักษณะมน ปรากฏตัวอักษรตัวแรกของคำ ได้แก่ "G" และ "P" ตามลำดับ

- กลุ่มกรานา พาดานโน บนวงชีสประกอบขูดสี่เหลี่ยมขนมเปียกปูนเรียงกันภายในมีคำว่า "Grana" และ "Padano" ตัวเอียงเล็กน้อยเรียงสลับหลีกซ้ายๆ ตรงกลางมีไบโคลฟเวอร์ 4 ไบขนาดใหญ่มี ข้อความ "DOP" อยู่ มีตัวเลขแสดงเลขทะเบียนผู้ผลิตเนยแข็ง

(5.2) การแสดงข้อความตามประเภทของชีส ที่ผ่านการตรวจสอบคุณภาพตามกฎหมายข้อบังคับใน การผลิตกรานา พาดานโน ดังนี้

- กรานา พาดานโน ที่บ่มมาเป็นระยะเวลา 9 ถึง 16 เดือน ให้ติดเครื่องหมายรูปสี่เหลี่ยม ขนมเปียกปูนที่มี "Grana Padano" อยู่ภายใน

- กรานา พาดานโน ที่บ่มมามากกว่า 16 เดือน ให้ติดเครื่องหมายรูปสี่เหลี่ยมขนมเปียกปูน ที่มี "Grana Padano" อยู่ภายใน เพิ่มเครื่องหมายด้านล่างประกอบไปด้วย "OLTRE 16 MESI" ซึ่งจัดเรียง อยู่ในบรรทัดเดียว โดยคำว่า "OLTRE" และ "MESI" เป็นตัวพิมพ์ใหญ่แสดงอยู่ระหว่างแถบคู่ขนานโดยเส้น หนึ่งอยู่เหนือคำเส้นหนึ่งอยู่ใต้คำ

- กรานา พาดานโน "ริเซอร์วา" (Riserva) เป็นเนยแข็งกรานา พาดานโน มีการบ่มอย่างน้อย 20 เดือน ให้ติดเครื่องหมายรูปสี่เหลี่ยมขนมเปียกปูนที่มี "Grana Padano" อยู่ภายใน เพิ่มเครื่องหมาย

ประกอบไปด้วยรูปวงกลมพาดขวางด้วยแถบขนาดกว้าง ตอนกลางของแถบกว้างมีคำว่า "RISERVA" ใน ส่วนบนของวงกลมมีคำว่า "OLTRE 20" ในส่วนล่างของวงกลมมีคำว่า "MESI"

(6) ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

เขตพื้นที่หุบเขาแห่งแม่น้ำโป (Po River) ซึ่งเป็นที่ราบอุดมสมบูรณ์บริเวณตอนเหนือของประเทศ อิตาลี มีลักษณะเป็นทุ่งหญ้าค่อนข้างเรียบ มีดินตะกอนจากแม่น้ำและน้ำแข็งส่งผลให้ที่ราบลุ่มแม่น้ำโปเป็นที่ราบลุ่มมีความอุดมสมบูรณ์ที่สุดของประเทศอิตาลี ส่งผลให้เป็นพื้นที่หลักในการทำเกษตรกรรม และทำปศุสัตว์ โดย 40% ของผลิตภัณฑ์มวลรวมในประเทศอิตาลีมาจากลุ่มแม่น้ำโป ทำให้สามารถผลิตนํ้านมได้ปริมาณมาก แม่น้ำโปเป็นแม่น้ำสายที่ยาวมากที่สุดในประเทศอิตาลี โดยมีความยาวถึง 652 กิโลเมตร มีแม่น้ำสาขามากถึง 141 สาย ครอบคลุมพื้นที่ราบลุ่มถึง 70,091 ตารางกิโลเมตร โดยมีแหล่งกำเนิดต้นน้ำอยู่ที่เทือกเขาแอลป์ ในแคว้นปีเอมอนต์ (Piedmont) ปลายแม่น้ำไหลสู่ทะเลอาเดรียติก (ไหลจากทางตะวันตกไปตะวันออก) พาดผ่านพื้นที่ซึ่งเป็นแหล่งผลิตเนยแข็งกรานา พาดานา ของประเทศอิตาลี

ประวัติความเป็นมา

เนยแข็งกรานา พาดานา เป็นเนยแข็งที่มีชื่อเสียงมาอย่างยาวนานจากหุบเขาโป ก่อกำเนิดขึ้นในปี ค.ศ. 1135 ณ โบสถ์เซียร์ราวัลล์ ซึ่งมีที่ตั้งห่างจากกรุงมิลานไปทางตอนใต้เพียงไม่กี่กิโลเมตร เนยแข็งกรานา พาดานา ในยุคแรกเกิดมาจากการถนอมสภาพนมที่เหลือจากการผลิตในแต่ละวันโดยใช้หม้อต้มพิเศษขนาดใหญ่ภายในวัด ซึ่งสามารถถือได้ว่าเป็นผลิตภัณฑ์นมรุ่นแรก และบรรดาพระสงฆ์เรียกเนยแข็งที่ได้จากการถนอมสภาพดังกล่าวว่า "เวทูล" หรือ "เนยแข็งเก่าแก่" ผู้คนที่ไม่รู้ภาษาลาตินจะเรียกเป็นชื่ออื่น โดยพิจารณาจากลักษณะอัดแน่นแต่เป็นเม็ดเล็กๆ ของเนยแข็ง โดยเรียกว่า "Formaggio di grana" ซึ่งหมายถึง เนยที่มีลักษณะเป็นเม็ดเล็กๆ หรือเรียกง่าย ๆ ว่า "กรานา" กลุ่มเนยแข็งที่มีชื่อเสียงมากที่สุดได้แก่ lodigiano หรือ Lodi ซึ่งหลายคนถือว่าเป็นเนยแข็งที่เก่าแก่ที่สุด และแม่น้ำโปมีชื่อว่า "พาดุส" ในภาษาละติน จุดกำเนิดของคำว่าหุบเขาโป หรือที่เรียกว่า "วาล พาดานา" ในภาษาละติน เมื่อเดือนมิถุนายน ค.ศ. 1951 ได้เกิดจุดเปลี่ยนในวงการผลิตเนยแข็ง โดยในปีนั้นผู้ผลิตและผู้เชี่ยวชาญเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์เนยได้ลงนามใน "การประชุมยุโรปเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์นม" ซึ่งได้มีการวางกฎเกณฑ์ที่ละเอียดเกี่ยวกับการตั้งชื่อเนยแข็งพร้อมให้คำแนะนำเกี่ยวกับลักษณะของเนยแข็ง ซึ่งในการประชุมนี้ให้การรับรองเนยแข็ง "Grana Lodigiano" ซึ่งต่อมากลายเป็น "Grana Padano"

เมื่อวันที่ 30 ตุลาคม ค.ศ. 1955 ได้มีการออกคำสั่งประธานาธิบดีสาธารณรัฐอิตาลีฉบับที่ 1269 การยอมรับการตั้งชื่อในส่วนของวิธีผลิต ผลิตภัณฑ์และพื้นที่ผลิตเนยแข็ง ซึ่งรวมถึงกรานา พาดานา และในปี ค.ศ. 1996 กรานา พาดานา ได้รับจดทะเบียนเป็น PDO (Protected Designation of Origin) ซึ่งเป็นการรับรองด้านชื่อแหล่งกำเนิดที่ได้รับความคุ้มครองจากสหภาพยุโรป ภายหลังจากจดทะเบียนเป็น PDO มีการเปลี่ยนแปลงในการนำระบบควบคุมตรวจสอบคุณภาพ ซึ่งผู้ผลิตจะต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขที่ถูกระบุไว้ตามคู่มือการผลิตกรานา พาดานา และตรวจสอบว่าได้ปฏิบัติตามจึงจะมีสิทธิ์ในการใช้โลโก้รูปเพชรแสดงชื่อแหล่งกำเนิดกรานา พาดานา ที่ได้รับความคุ้มครองมาใช้อย่างบังคับโดย ซีเอสควาเอ เอส.อาร์.แอล (CSQA S.r.l.) และซึ่งได้รับการแต่งตั้งจากสมาคมและได้รับการอนุมัติจากกระทรวงเกษตรอิตาลี

(7) ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่ในการผลิตและการชูดกรานา พาดานโน (Grana Padano) ประกอบด้วยจังหวัด อะเลสซานเดรีย, อัสตี, บีเอลลา, คูเนโอ, โนวารา, ตูริน, เวอร์บาเนีย, เวอร์เซลลี, เบอร์กามโม, เบรสเซีย, โคโม, เครโมนา, เลกโก, โลดี, มันทัว จนถึงฝั่งซ้ายของโป, มิลาน, มอนซา, ปาเวีย, ซอนดริโอ วาเรเซ, เทรนต์, เวนีเซ, เวรา, วิเซนซา, โบโลญญา จนถึงฝั่งขวาของเรโน, เฟอร์รารา, ฟอรัลลี, เซเซนา, ปีอาเซนซา, เรเวนนา และริมีนี ของประเทศอิตาลี

สำหรับเขตพื้นที่ในการผลิตนมนอกจากพื้นที่ในการผลิตแล้วยังรวมถึงเขตพื้นที่ทั้งหมดของอันเทริโว, เลาเรญโญ, โปรเวส, เซานาเล-เอส, เฟลิเซ และโทรเดนา ในจังหวัดโบลซาโน ประเทศอิตาลี

(8) การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

(1) กรานา พาดานโน (Grana Padano) จะต้องมีการผลิตและบรรจุหีบห่อในพื้นที่ซึ่งกำหนดไว้

(2) น้ำนมโคดิบที่เป็นวัตถุดิบในการผลิตกรานา พาดานโน (Grana Padano) จะต้องมาจากโคนมที่เลี้ยงในพื้นที่และเลี้ยงตามกรรมวิธีการซึ่งกำหนดไว้

(3) ผู้มีอำนาจควบคุมการใช้และคุ้มครองสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์กรานา พาดานโน (Grana Padano) คือเจ้าหน้าที่สมาคม และการควบคุมของเจ้าหน้าที่ผู้ให้การรับรอง (ซีเอสคิวเอ) ซึ่งได้รับการแต่งตั้งจากสมาคม การให้ความคุ้มครองเนยแข็งกรานา พาดานโน และได้รับการอนุมัติจากกระทรวงเกษตรอิตาลี

(9) เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

ผู้ขอขึ้นทะเบียนต้องมีหนังสือแจ้งต่อนายทะเบียน หากภายหลังปรากฏว่าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์กรานา พาดานโน (Grana Padano) ไม่ได้ได้รับความคุ้มครองตามกฎหมายของประเทศอิตาลีอีกต่อไปแล้ว
