

## “สินค้าเกษตรอิตาลี - ปลุกอะไร เลี้ยงอะไร ผลิตอะไร ล้วนมี GI”

คุณรู้หรือไม่ อิตาลี เป็นประเทศที่มีสินค้าขึ้นทะเบียน GI (Geographical indications) รับรองสินค้าที่มีเอกลักษณ์และอัตลักษณ์สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์มากที่สุดในยุโรป หนึ่งในยุทธศาสตร์สำคัญของอิตาลีคือการส่งเสริมความเป็นเลิศด้านการเกษตรและอาหาร ซึ่งสินค้าที่ได้รับการรับรอง GI จากอิตาลีนั้นได้รับการยอมรับจากตลาดทั่วโลก สามารถสร้างรายได้ต่อปีอย่างมหาศาลให้กับอิตาลี



“สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์” (Geographical Indication หรือ GI) จัดได้ว่าเป็นทรัพย์สินทางปัญญาประเภทหนึ่งที่เกี่ยวข้องกับอัตลักษณ์ของธรรมชาติและมนุษย์ กล่าวคือ ชุมชนในพื้นที่ได้อาศัยลักษณะเฉพาะที่มีอยู่ในแหล่งภูมิศาสตร์ตามธรรมชาติ เช่น สภาพดินฟ้าอากาศ หรือวัตถุดิบเฉพาะที่หาได้ในพื้นที่ เมื่อผนวกกับภูมิปัญญาของคนในท้องถิ่นในการผลิตสินค้า ทำให้ผลิตภัณฑ์ซึ่งผลิตจากพื้นที่ดังกล่าวมีความเป็นเอกลักษณ์ ด้วยเหตุนี้ สินค้าที่มีตราสัญลักษณ์ GI ของอิตาลี จึงได้รับการรับรองทั้งด้านคุณภาพ (Quality) และบ่งบอกถึงแหล่งที่มาทางภูมิศาสตร์ (Originality) ซึ่งเป็นจุดเด่นที่สร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่สินค้าของอิตาลี



สำหรับตราสัญลักษณ์ GI ในยุโรป แบ่งเป็น 3 ประเภท ได้แก่

**1) Protected Designation of Origin หรือ PDO (ชื่ออิตาลี DOP : Denominazione d'Origine Protetta)**

หมายถึง สินค้ามีกระบวนการผลิตและแปรรูปในพื้นที่ภูมิศาสตร์นั้นๆ เช่น ชีส Parmigiano Reggiano ซึ่งเป็นชีสแข็งผลิตจากนมวัวที่เลี้ยงในแคว้น Emilia-Romagna หรือน้ำมันมะกอก Extra Virgin Olive Oil Valli Trapanesi จากแคว้น Sicily ของอิตาลีซึ่งมีรสชาติผลไม้ที่เข้มข้น เฝ็ด ตามคุณลักษณะเฉพาะของสายพันธุ์และขั้นตอนการเก็บเกี่ยวของเกษตรกรในพื้นที่ หรือ Balsamico di Modena ซึ่งผลิตจากองุ่นพื้นเมือง 7 สายพันธุ์ที่ปลูกในแคว้น Modena ของอิตาลี มีสีเข้ม กลิ่นหอมที่เป็นเอกลักษณ์ และผ่านกระบวนการผลิตที่ถ่ายทอดสืบต่อกันมารุ่นสู่รุ่น

**2) Protected Geographical Indication หรือ PGI (ชื่ออิตาลี IGP : Indicazione Geografica Protetta)**

หมายถึง สินค้ามีปัจจัยเชื่อมโยงอย่างใกล้ชิดกับพื้นที่ทางภูมิศาสตร์ เช่น มีการผลิตหรือผ่านกระบวนการ หรือการเตรียมการอย่างน้อยหนึ่งขั้นตอนเกิดขึ้นในพื้นที่ภูมิศาสตร์นั้นๆ เช่น Due Vittorie Aceto Balsamico di Modena ผลิตในแคว้น Modena ของอิตาลี ซึ่งใช้กระบวนการหมักดั้งเดิมในภาชนะทำจากไม้โอ๊คทำให้มีสีเข้มและกลิ่นหอมเป็นเอกลักษณ์ สืบทอดวัฒนธรรมอาหารของคนในพื้นที่มาอย่างยาวนาน

**3) Traditional Speciality Guaranteed หรือ T.S.G. (ชื่ออิตาลี STG : Specialità Tradizionale Garantita)**

ใช้รับประกันผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรในระดับชุมชนที่มีกรรมวิธีการผลิตเฉพาะในแบบดั้งเดิมที่ต้องใช้ความชำนาญพิเศษที่มีมาอย่างยาวนานจนได้รับการยอมรับจากชุมชนไม่ต่ำกว่า 25 ปี เช่น Mozzarella STG ซึ่งเป็นชีสอ่อนทำจากนํ้านมควายที่ต้องผ่านกระบวนการผลิตและพาสเจอร์ไรส์ จนถึงการผลิตบรรจุภัณฑ์ในสถานที่เดียวกัน

F I L L U N

Geographical Indications in the EU



**Protected designation of origin (PDO)**

Agricultural product or a foodstuff that is traditionally and entirely manufactured (prepared, processed and produced) within the specific region and thus acquire unique properties.

Delicious examples:

- Mozzarella di Bufala Campana
- Bordeaux
- Chianti
- Feta Cheese
- Prosciutto di Parma



**Protected geographical indication (PGI)**

Agricultural product or a foodstuff that is traditionally and at least partially manufactured (prepared, processed or produced) within the specific region and thus acquire unique properties.

Delicious examples:

- Dresdner Christstollen
- Gyulai kolbász (Hungarian sausage)
- Olio di Puglia
- Münchener Bier
- Vanille de l'île de La Réunion



**Traditional speciality guaranteed (TSG)**

Traditional food products of specific character having a "specific character" and either its raw materials, production method or processing must be "traditional".

Delicious examples:

- Pizza Napoletana
- Vieille Kriek, Oude Kriek (Belgian beers)
- Karjalanpiirakka (Finnish pie)
- Jamón Serrano



ทั้งนี้ กระทรวงเกษตรฯ ของอิตาลี จัดให้มีหน่วยงานเฉพาะคอยตรวจสอบการติดป้ายระบุสินค้า GI ในแต่ละพื้นที่ หรือสินค้าที่ระบุว่า Made in Italy เพื่อป้องกันการปลอมแปลงสินค้า อีกทั้งยังมีหน่วยงานทหารพิเศษซึ่งเรียกว่า Carabinieri (special military unit) ทำหน้าที่ตรวจสอบร้านอาหาร โรงงานผลิตสินค้าเกษตรและอาหารว่าผลิตได้ตามมาตรฐานหรือไม่ เพื่อรักษาคุณภาพและมาตรฐานสินค้า และสร้างความเชื่อมั่นให้กับผู้บริโภค ทำให้สินค้าอิตาลีเป็นที่ต้องการและยอมรับจากผู้บริโภคทั่วโลก