



# **BERITA RESMI INDIKASI GEOGRAFIS**

## **SERI-A**

**No 006/E-IG/IV/A/2021**

DIUMUMKAN TANGGAL 26 APRIL 2021 - 26 JUNI 2021

**PENGUMUMAN BERLANGSUNG SELAMA 2 (DUA) BULAN  
SESUAI DENGAN KETENTUAN PASAL 14 AYAT (1)  
UNDANG-UNDANG MEREK NOMOR 20 TAHUN 2016**

DITERBITKAN BULAN APRIL 2021

**DIREKTORAT MEREK DAN INDIKASI GEOGRAFIS  
DIREKTORAT JENDERAL KEKAYAAN INTELEKTUAL  
KEMENTERIAN HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA REPUBLIK INDONESIA**

BERITA RESMI INDIKASI GEOGRAFIS 006/E-IG/IV/A/2021  
DIUMUMKAN TGL 26 April 2021 - 26 Juni 2021

No.	Nomor Permohonan	Tanggal Permohonan	Nomor	Nama Merek
1	E-IG.00.2021.000003	5 Maret 2021	006/E-IG/IV/A/2021	GORGONZOLA

Jakarta, 26 April 2021  
Kepala Seksi Publikasi dan Dokumentasi



Juniatun, S.Sos., M.M.  
NIP. 197908142002122001

KEMENTERIAN HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA REPUBLIK INDONESIA  
DIREKTORAT JENDERAL KEKAYAAN INTELEKTUAL

PERMOHONAN PENDAFTARAN  
INDIKASI GEOGRAFIS

Tanggal Pengajuan 5 Maret 2021

Tanggal Penerima 23 April 2021

**Data Pemohon**

Nama Pemohon : Consorzio per la tutela del Formaggio Gorgonzola  
Kewarganegaraan : WNI  
Negara : Indonesia  
Alamat : Via Andrea Costa 5/C – 28100 Novara – Italy  
Provinsi : DKI JAKARTA  
Kab/Kota : KOTA JAKARTA SELATAN  
Kode Pos : 12240  
Email : TM@amr.co.id  
Tlp/Fax : 02129036668

**Data Kuasa**

Nama Konsultan HKI : Dr. Belinda Rosalina, S.H., LL.M  
Alamat : Gandaria 8, Lantai 3 Unit D Jalan Sultan Iskandar Muda (Arteri Pondok Indah)  
Nomor Konsultan HKI : 0041-2006

**Data Indikasi Geografis**

Nama Indikasi Geografis : GORGONZOLA

Jenis Barang/Produk :

No	Jenis Barang
1	Keju

Label Indikasi Geografis

GORGONZOLA

## Abstrak

Protected Designation of Origin (PDO) ‘Gorgonzola’ menunjuk pada keju berjamur pasta mentah yang dibuat secara eksklusif dari susu sapi murni yang dipasteurisasi. Area produksi dan pematangan untuk keju yang dipasarkan di bawah PDO “Gorgonzola” terdiri dari seluruh wilayah provinsi Bergamo, Biella, Brescia, Como, Cremona, Cuneo, Lecco, Lodi, Milano, Monza, Novara, Pavia, Varese, VerbanoCusio-Ossola, Vercelli, serta kotamadya- kotamadya berikut dari Provinsi Alessandria: Casale Monferrato, Villanova Monferrato, Balzola, Morano Po, Coniolo, Pontestura, Serralunga di Crea, Cereseto, Treville, Ozzano Monferrato, San Giorgio Monferrato, Sala Monferrato, Cellamonte, Rosignano Monferrato, Terruggia, Ottiglio, Frassinello Monferrato, Olivola, Vignale, Camagna, Conzano, Occimiano, Mirabello Monferrato, Giarole, Valenza, Pomaro Monferrato, Bozzole, Valmacca, Ticineto, Borgo San Martino and Frassineto Po. Keju yang dipasarkan di bawah PDO “Gorgonzola” harus memiliki karakteristik sebagai berikut: a. bentuk silindris, dengan permukaan datar; b. sisi lurus, dengan tinggi minimal 13 cm; c. diameter roda antara 20 dan 32 cm; d. kerak keju abu-abu dan/atau merah muda, tidak dapat dimakan; e. pasta: homogen, putih dan kuning pucat, dengan karakteristik lapisan biru kehijauan dan/atau abu-abu kebiruan dalam kaitan dengan berkembangnya jamur (marmer); f. kandungan lemak pada materi kering: minimal 48%. Keju yang dipasarkan di bawah PDO “Gorgonzola” dapat ditempatkan di pasaran dalam jenis berikut: a. roda besar, jenis “ringan”: dari 9 hingga 13,5 kg, dengan rasa ringan dan periode pematangan minimal lima puluh hari dan maksimal seratus lima puluh hari; b. roda besar, jenis “keras”: dari 9 hingga 13,5, dengan rasa kuat yang nyata dan periode pematangan minimal delapan puluh hari dan maksimal dua ratus tujuh puluh hari; c. roda kecil, jenis “keras”: dari 5,5 hingga kurang dari 9 kg, dengan rasa kuat yang nyata dan periode pematangan minimal enam puluh hari dan maksimal dua ratus hari. Peternakan sapi perah yang memproduksi susu yang digunakan untuk pembuatan keju yang dipasarkan di bawah PDO “Gorgonzola” terletak di area produksi. Setidaknya 50% (setiap tahun) materi kering pakan untuk sapi berasal dari area produksi. Produksi dan pematangan keju yang dipasarkan di bawah PDO “Gorgonzola” berlangsung di area produksi seperti yang dijelaskan di bawah ini. Susu murni dari area produksi dipasteurisasi dan di suntik dengan bakteri laktat/asam susu hidup dan suspense spora *Penicillium* dan ragi terpilih, dan pengolahan keju dari susu anak sapi ditambahkan pada suhu 28 – 36 °C. Keju melalui prosedur penggaraman kering selama periode beberapa hari pada suhu 18 – 24 °C. Selama pematangan, variasi dan galur *Penicillium* yang terkandung dalam keju yang dipasarkan di bawah PDO “Gorgonzola” berkembang, menyebabkan lapisannya biru kehijauan dan/atau abu-abu kebiruan (marmer). Keju yang dipasarkan di bawah PDO “Gorgonzola” dibedakan dengan dua tanda pengenal yang dibubuhkan di area produksi dan pematangan yang ditentukan, dengan tujuan memungkinkan badan inspeksi yang berwenang untuk memberifikasi, sebelum tanda tersebut dibubuhkan, bahwa produk tersebut memiliki karakteristik organoleptik dan kualitatif yang dijelaskan dalam spesifikasi produk ini. Kedua tanda tersebut adalah: 1) tanda pengenal yang memuat nomor identifikasi susu yang dibubuhkan pada setiap permukaan datar keju pada titik produksi yang menggunakan stempel khusus yang didistribusikan oleh Konsorsium yang ditunjuk oleh Kementerian Italia untuk Kebijakan Pertanian, Pangan dan Kehutanan untuk perlindungan “gorgonzola”; 2) tanda pengenal yang menjamin keaslian dan keterlacakan produk sesuai dengan Berita Negara Republik Italia, Seri Umum, Nomor 127 of 15 May 1975, Bagian Kedua – yang dibubuhkan pada kertas aluminium goffered yang di bungkus di sekeliling roda dan roda setengah yang dipotong secara horizontal, setelah produk memperoleh karakteristik yang diperlukan untuk ditempatkan di pasar, dengan cara yang memungkinkan tanda pengenal susu tetap terlihat jelas pada permukaan keju yang rata, serta di sekeliling bagian yang dipotong, tanpa berkewajiban terhadap pasal 49 mengenai porsi yang dikemas sebelumnya; kertas aluminium goffered juga memuat PDO “Gorgonzola”, dengan symbol PDO EU, dan dalam kasus roda besar, roda kecil, roda setengah yang dipotong secara horizontal dan porsi “Gorgonzola” keras, kata “picante” yang ditulis di sisi atau di bawah PDO “Gorgonzola”, menggunakan jenis permukaan yang lebih kecil daripada yang digunakan untuk penandaan tersebut diatas.



