



### ประกาศโฆษณารับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เลขที่คำขอ	62200213	วันที่ยื่นคำขอ	31 กรกฎาคม 2562
สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์	เนื้อวัวคาโงชิมะ หรือ KAGOSHIMA WAGYU หรือ 鹿児島黒牛(カゴシマクロウシ)		
รายการสินค้า	เนื้อวัว		
ผู้ขอขึ้นทะเบียน	สมาคมส่งเสริมเนื้อวัวจังหวัดคาโงชิมะ (คาโงชิมะ พรีเมคเจอร์ส บีฟ แคทเทิล โปรโมชัน เคาน์ซิล)		
ที่อยู่	10-1, คาโมอิเกะ-ชินมาชิ, คาโงชิมะ ซิตี้ คาโงชิมะ พรีเมคเจอร์, 890-8577, ญี่ปุ่น		

#### 1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือลักษณะเฉพาะของสินค้า

##### คำนิยาม

เนื้อวัวคาโงชิมะ หรือ KAGOSHIMA WAGYU หรือ 鹿児島黒牛(カゴシマクロウシ) หมายถึงเนื้อวัวคุณภาพสูงที่ผลิตจากวัวสายพันธุ์ญี่ปุ่นขนดำ หรือที่เรียกว่า “คูโรเงะวากิว (Kuroge Wagyu)” เนื้อวัวมีลักษณะไขมันแทรกในชั้นเนื้อ ทำให้เนื้อมีความละเอียด นุ่ม เป็นลายหินอ่อน รสชาติกลมกล่อม และผ่านกระบวนการผลิตและข้อกำหนดทุกขั้นตอน โดยสมาคมส่งเสริมผู้เลี้ยงวัวเนื้อในจังหวัดคาโงชิมะ ซึ่งมีการผลิตและแปรรูปในเขตพื้นที่จังหวัดคาโงชิมะ ประเทศญี่ปุ่น

##### ลักษณะของสินค้า

##### (1) พันธุ์วัว

- วัวสายพันธุ์ญี่ปุ่นขนดำ (Japanese Black) หรือที่เรียกว่า คูโรเงะวากิว (Kuroge Wagyu)

##### (2) ลักษณะทางกายภาพ

- เนื้อมีไขมันแทรกในชั้นเนื้อ เนื้อละเอียด นุ่ม เป็นลายหินอ่อน รสชาติกลมกล่อม

##### (3) ลักษณะทางเคมี

- มีสัดส่วนของกรดไขมันไม่อิ่มตัว โมเลกุลเดี่ยว มากกว่าร้อยละ 50

- มีมาตรฐานของลายไขมัน (Beef Marbling Standard : BMS) อยู่ในระดับที่ 12

#### 2. กระบวนการผลิต

##### วัตถุดิบ

สายพันธุ์วัว ต้องเป็นวัวสายพันธุ์ญี่ปุ่นขนดำ (Japanese Black) หรือที่เรียกว่า คูโรเงะวากิว (Kuroge Wagyu) โดยพ่อพันธุ์อายุ 56 เดือนขึ้นไป และแม่พันธุ์อายุ 12 เดือนขึ้นไป ที่ได้รับการรับรองจากสมาคมรับจดทะเบียนพันธุ์วัวหรือไปรับรองที่เกี่ยวข้อง ซึ่งวัวต้องได้รับการเลี้ยงในจังหวัดคาโงชิมะ เป็นระยะเวลา

ยาวนานที่สุด และจะต้องเป็นแหล่งให้อาหารสุดท้าย โดยเกษตรกรจะซื้อวัวที่มีอายุประมาณ 9 เดือน นำมาเลี้ยงและจำหน่ายที่อายุประมาณ 29 เดือน

### **วิธีการผลิต**

การให้อาหารหรือการขุนวัว จะเป็นไปตามหลักการที่กำหนดในคู่มือการขุนวัวญี่ปุ่นขนดาระยะสั้น เพื่อให้เนื้อวัวมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น (ฉบับเดือนมีนาคม พ.ศ.2562) โดยสมาคมส่งเสริมเนื้อวัวจังหวัดคาโงชิมะ (Kagoshima Prefecture Promotion Association : KPBPA) เป็นการให้อาหารในปริมาณที่เข้มข้นในช่วงแรก และสลับกับการให้อาหารหยาบในช่วงระยะหลัง หลังจากทีกระเพาะอาหารเริ่มพัฒนาส่งผลให้ซากวัวมีคุณภาพทั้งในเรื่องของน้ำหนักและความสมดุลของไขมันและเนื้อ (ลายหินอ่อน)

### **การจัดการด้านอาหารและสุขภาพ**

- (1) ต้องทำการคำนวณน้ำหนักของส่วนผสมต่างๆ ของอาหารสำหรับการเลี้ยงวัว ประกอบด้วยกากถั่วเหลือง หญ้าแห้งที่มีคุณภาพสูง และฟางข้าว
- (2) ตัดหญ้าแห้งเป็นชิ้น ยาวประมาณ 4 เซนติเมตร ใส่ไว้ในรางอาหาร
- (3) ใส่อาหารที่มีการผสมตามสูตรไว้แล้ว ผสมให้เข้ากันกับหญ้าแห้ง
- (4) ปริมาณอัตราส่วนการผสมอาหารจะเปลี่ยนแปลงตามอายุของสัตว์ โดยแบ่งเป็น 2 ช่วง ได้แก่ ช่วงระยะแรกของการขุน และช่วงระยะหลังของการขุน
- (5) การเปลี่ยนอาหารในช่วงระยะแรกของการขุนไปยังระยะหลังของการขุน ต้องดำเนินการอย่างค่อยเป็นค่อยไปในช่วงระยะเวลา 30 วัน
- (6) จัดการน้ำดื่มและวิตามินให้เพียงพอ และต้องเผื่อระวังการขาดวิตามินเอในเลือด ในระยะหลังของการเลี้ยงหรือการขุน

### **การแปรสภาพ และตัดแต่งเนื้อ**

- (1) วัวเนื้อที่จะนำไปแปรสภาพ ต้องมีอายุประมาณ 29 เดือน และต้องได้รับการยืนยันว่ามีการขึ้นทะเบียนกับสมาคมส่งเสริมผู้ผลิตวัวเนื้อจังหวัดคาโงชิมะแล้ว หรือต้องแสดงเอกสารการจดทะเบียนที่ออกโดยสมาคมที่รับจดทะเบียนวัวเนื้อ และผู้ผลิตจะต้องจัดเตรียมบันทึกยืนยันกระบวนการผลิต เพื่อรองรับการยืนยันสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ และยื่นเอกสารเหล่านั้นต่อฝ่ายเลขานุการสมาคมส่งเสริมผู้ผลิตวัวเนื้อจังหวัดคาโงชิมะ
- (2) ผู้ฆ่าวัว และผู้แปรรูปเนื้อวัว จะต้องมีการขึ้นทะเบียนกับสมาคมส่งเสริมผู้ผลิตวัวเนื้อจังหวัดคาโงชิมะ และจะต้องผ่านการตรวจสอบและควบคุม โดยสมาคมส่งเสริมผู้ผลิตวัวเนื้อจังหวัดคาโงชิมะ
- (3) เนื้อวัวคาโงชิมะ วากิว หรือคาโงชิมะ คุโรอูชิ จะต้องมีไขมันแทรกในชั้นเนื้อ เนื้อละเอียด นุ่ม เป็นลายหินอ่อน รสชาติกลมกล่อม มีสัดส่วนของกรดไขมันไม่อิ่มตัว โมเลกุลเดี่ยว มากกว่าร้อยละ 50 มีมาตรฐานของลายไขมัน (Beet Marbling Standard : BMS) อยู่ในระดับที่ 12 และจะต้องผ่านการตรวจสอบและควบคุม โดยสมาคมส่งเสริมผู้ผลิตวัวเนื้อจังหวัดคาโงชิมะ

### แผนการควบคุมคุณภาพสินค้า

สมาคมส่งเสริมผู้ผลิตวัวเนื้อจังหวัดคาโงชิมะ เป็นผู้ที่มีอำนาจหน้าที่ตรวจสอบย้อนกลับทุกกระบวนการ ตั้งแต่การรับลูกวัว การเลี้ยง การขุน การดูแลรักษาสุขภาพสัตว์ คุณภาพซากและคุณภาพเนื้อ การรับรองแหล่งผลิตของเนื้อวัว ตลอดจนการบรรจุหีบห่อเพื่อการจำหน่าย

#### การบรรจุหีบห่อ

- (1) รายละเอียดบนฉลาก หรือบรรจุภัณฑ์ ให้ประกอบด้วยคำว่า “เนื้อวัวคาโงชิมะ หรือ KAGOSHIMA WAGYU หรือ คาโงชิมะวากิว หรือ 鹿児島黒牛(カゴシマクロウシ) หรือ เนื้อวัวดำคาโงชิมะ”
- (2) มีตราสัญลักษณ์สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์แห่งประเทศไทยญี่ปุ่น
- (3) ระบุวัน เดือน ปีที่บรรจุ และวันหมดอายุ

### 3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

#### ลักษณะภูมิประเทศ

จังหวัดคาโงชิมะ ตั้งอยู่ที่ละติจูด 31 องศา 34 ลิปดา 0.01 ฟลิปดาเหนือ และลองจิจูด 130 องศา 33 ลิปดา 0.00 ฟลิปดาตะวันออก เป็นจังหวัดที่ตั้งอยู่บนคาบสมุทรซัตสึมะและคาบสมุทรโอะซุมิทางตะวันตกเฉียงใต้ของภูมิภาคคิวชู ซึ่งอยู่ทางตอนใต้ของประเทศญี่ปุ่น ลักษณะภูมิประเทศโดยทั่วไปเป็นเกาะจำนวนมากที่ทอดยาวไปทางทิศตะวันตกเฉียงใต้ของภูมิภาคคิวชูหลายร้อยกิโลเมตร โดยมีหมู่เกาะที่สำคัญคือหมู่เกาะอามามิที่ล้อมรอบด้วยทะเลจีนตะวันออก ทางทิศตะวันตกของจังหวัดโอกินาวา และทางทิศตะวันออกของจังหวัดมิยาซากิ มีแม่น้ำที่สำคัญคือ แม่น้ำเซ็นได แม่น้ำคิโมชิ และแม่น้ำสายเล็กๆ อีกจำนวนมากที่ไหลผ่าน และมีภูเขาไฟที่ตั้งอยู่ตรงจุดศูนย์กลางของจังหวัดคาโงชิมะ คือ ภูเขาไฟซากุระจิมะ จังหวัดคาโงชิมะ เป็นพื้นที่ที่มีการปลูกหญ้าตลอดทั้งปี

#### ลักษณะภูมิอากาศ

จังหวัดคาโงชิมะ เป็นพื้นที่ที่อยู่สูงจากระดับน้ำทะเล 7 เมตร เป็นจังหวัดที่มีฝนตกชุก เดือนที่มีอากาศอบอุ่นที่สุดของปี คือ เดือนสิงหาคม โดยมีอุณหภูมิเฉลี่ย 28.5 องศาเซลเซียส และเดือนมกราคมมีอุณหภูมิเฉลี่ยต่ำสุด 7.5 องศาเซลเซียส สภาพภูมิอากาศเป็นกึ่งเขตร้อน มีอุณหภูมิเฉลี่ยอยู่ที่ 18.6 องศาเซลเซียส ซึ่งเป็นอุณหภูมิที่เหมาะสมกับการปรับปรุงพันธุ์สัตว์ในช่วงฤดูหนาว (โดยเฉพาะสัตว์ที่อ่อนไหวต่อความเย็น) ซึ่งการให้วัวกินหญ้าในทุ่งโล่ง ในช่วงที่อากาศอบอุ่นนั้น ทุ่งหญ้าจะมีความอุดมสมบูรณ์เป็นอย่างมาก และสามารถนำหญ้าจากธรรมชาตินี้ไปเป็นอาหารหยาบที่มีคุณภาพของวัวได้ อีกทั้งจังหวัดคาโงชิมะเป็นพื้นที่ที่มีชื่อเสียงในการเพาะปลูกอ้อยและมันหวาน ซึ่งเป็นพืชที่ปลูกกันอย่างแพร่หลายในพื้นที่จังหวัดคาโงชิมะ อ้อยและมันหวานเป็นพืชที่เพิ่มคุณค่าทางโภชนาการในอาหารหยาบให้มีประสิทธิภาพสูงขึ้นได้ เนื่องจากอ้อยและมันหวานเป็นแหล่งน้ำตาลและกากใยในอาหารสำหรับสัตว์เลี้ยง ส่งผลให้วัวแข็งแรงอีกด้วย ทั้งนี้ ในช่วงที่อากาศอบอุ่นแจ่มใสนั้นจะเป็นช่วงที่เนื้อวัวมีคุณภาพสูง และยังช่วยลดความเครียดของวัวที่อาจเกิดขึ้นได้จากความผันผวนของสิ่งแวดล้อมได้อีกด้วย

จากสภาพภูมิประเทศและภูมิอากาศดังกล่าว ตลอดจนกระบวนการเลี้ยงวัว ส่งผลให้วัวเนื้อสายพันธุ์ญี่ปุ่นขนดำ มีเนื้อที่คุณภาพสูง และมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว ไม่เหมือนเนื้อวัวจากพื้นที่อื่น

## ประวัติความเป็นมา

สมัยก่อนเกษตรกรในพื้นที่จังหวัดคาโงซิมะเลี้ยงวัวเพื่อการเกษตรกรรม จนกระทั่งในปี พ.ศ. 2493 เกษตรกรในพื้นที่จังหวัดคาโงซิมะได้เปลี่ยนมาใช้เครื่องจักรทำการเกษตรแทนวัว และเมื่อมีการก่อตั้งกรมปศุสัตว์ขึ้นในสถานี่ทดลองการเกษตรจังหวัดคาโงซิมะ จึงได้มีการปรับปรุงพันธุ์ของวัว จังหวัดคาโงซิมะได้พัฒนาการผลิตวัวและเป็นศูนย์กลางการควบคุมการผลิตวัวมาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2505 และในปี พ.ศ. 2529 ประเทศญี่ปุ่นได้มีการจัดตั้งสมาคมส่งเสริมการขายเนื้อวัวคาโงซิมะและเนื้อหมูดำ หลังจากนั้นได้พัฒนาเพื่อให้เนื้อวัวมีคุณภาพสูงกว่ามาตรฐานกลาง จังหวัดคาโงซิมะได้จัดตั้งสถาบันการปรับปรุงและการพัฒนาพันธุ์วัวแห่งจังหวัดคาโงซิมะขึ้นในปี พ.ศ. 2537 โดยทำการพัฒนาปรับปรุงพันธุ์ของวัวพ่อพันธุ์และได้ทำการกระจายพ่อพันธุ์ของวัวและน้ำเชื้อโดยการใช้เทคโนโลยีขั้นสูง อาทิ การวิเคราะห์ยีนและการถ่ายฝากตัวอ่อน อย่างไรก็ตาม ความพยายามเหล่านี้ เกิดจากกลุ่มผู้ผลิตวัวที่เป็นภาคเอกชน ซึ่งในปี พ.ศ. 2543 ได้สร้างระบบควบคุมการเลี้ยงวัวที่มีคุณภาพ โดยสภาส่งเสริมผู้เลี้ยงวัวจังหวัดคาโงซิมะ ซึ่งประกอบด้วยผู้มีส่วนได้เสียทั้งกระบวนการผลิตเนื้อวัวคาโงซิมะ อาทิ จังหวัดคาโงซิมะ และสหกรณ์การเกษตร นอกจากนี้ สภาส่งเสริมผู้เลี้ยงวัวจังหวัดคาโงซิมะและสหกรณ์การเกษตร ได้จัดทำคู่มืออธิบายลักษณะทางกายภาพ การควบคุมการเจริญเติบโต การบริหารจัดการด้านอาหาร การเจ็บป่วย การควบคุมโรค และการควบคุมวิตามิน รวมถึงการจัดอบรมด้านต่างๆ สำหรับเกษตรกร ผู้ควบคุม และผู้เชี่ยวชาญด้านเทคนิค เพื่อปรับปรุงเทคนิคและวิธีการผลิตเนื้อวัวคาโงซิมะหรือเนื้อวัวดำคาโงซิมะ และในปี พ.ศ. 2554 ได้มีการจัดตั้งสมาคมส่งเสริมการส่งออกเนื้อวัวจังหวัดคาโงซิมะ เพื่อขยายการส่งออกไปยังต่างประเทศ ในปี พ.ศ. 2513 และปี พ.ศ. 2525 เนื้อวัวคาโงซิมะ ได้รับรางวัลประเภทเนื้อวัว จากนายกรัฐมนตรีแห่งประเทศญี่ปุ่นซึ่งเป็นรางวัลสูงสุด และรัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตร ป่าไม้ และประมง ในการประกวดวัวแห่งชาติ ในปี พ.ศ. 2555 - พ.ศ. 2559 เนื้อวัวคาโงซิมะ ได้รับรางวัลชนะเลิศจำนวนมากในการประกวดการตกแต่งซากในเมืองคิซุ ติดต่อกันเป็นระยะเวลา 5 ปี และในปี พ.ศ. 2560 ได้รับรางวัลชนะเลิศการประกวดวัวแห่งชาติ ซึ่งมีชื่อเรียกอีกอย่างหนึ่งว่า “วากิว โอลิมปิก” ที่จัดขึ้นทุกๆ 5 ปี นอกจากนี้เนื้อวัวคาโงซิมะยังได้รับรางวัลต่างๆ อีกมากมาย จึงแสดงให้เห็นว่า เนื้อวัวคาโงซิมะเป็นที่รู้จักกันอย่างแพร่หลาย และได้มีการจำหน่ายเป็นจำนวนมากตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน

## 4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การผลิตและการแปรรูป เนื้อวัวคาโงซิมะ ครอบคลุมพื้นที่ทั้งจังหวัดคาโงซิมะ ประเทศญี่ปุ่น ประกอบด้วย 19 เมือง ได้แก่ เมืองคาโงซิมะ เมืองคาโนยะ เมืองคิริซิมะ เมืองชิบุชิ เมืองซัตสึมะเซ็นได เมืองโซโอะ เมืองทารุมิซุ เมืองนิชิโนโอมิเตะ เมืองมากูราซากิ เมืองมินามิกิวชู เมืองมินามิซัตสึมะ เมืองอาากูเนะ เมืองอามามิ เมืองอิจิกิกูชิโนะ เมืองอิซะ เมืองอิซุมิ เมืองอิบุซูกิ เมืองโอระ และเมืองฮิโอะกิ และ 8 อำเภอ ได้แก่ อำเภอคาโงซิมะ อำเภอคิมตสึกิ อำเภอคามาเงะ อำเภอซัตสึมะ อำเภอโซโอะ อำเภออิซุมิ อำเภอโอซิมะ และอำเภอโอระ รายละเอียดตามแผนที่

## 5. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

(1) เนื้อวัวคาโงชิมะ หรือ KAGOSHIMA WAGYU หรือ 鹿児島黒牛 (カゴシマクロウシ) จะต้องผลิตในเขตพื้นที่ที่กำหนด ตามกระบวนการผลิตและข้อกำหนดของสมาคมส่งเสริมผู้ผลิตวัวเนื้อจังหวัดคาโงชิมะ

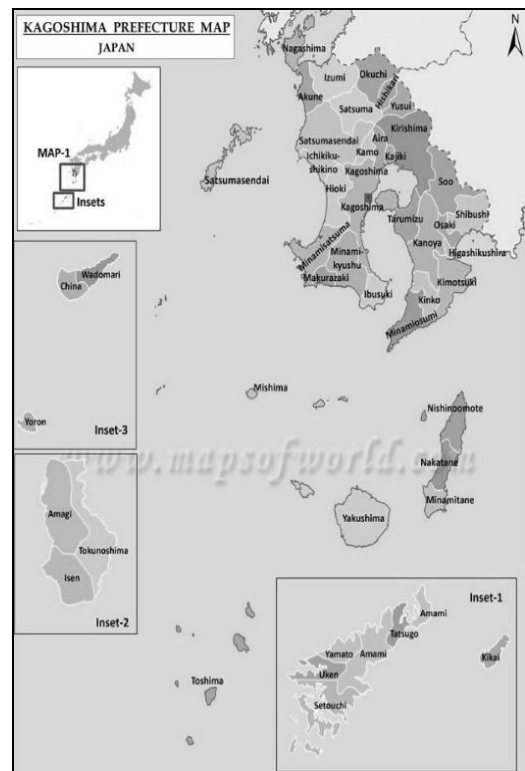
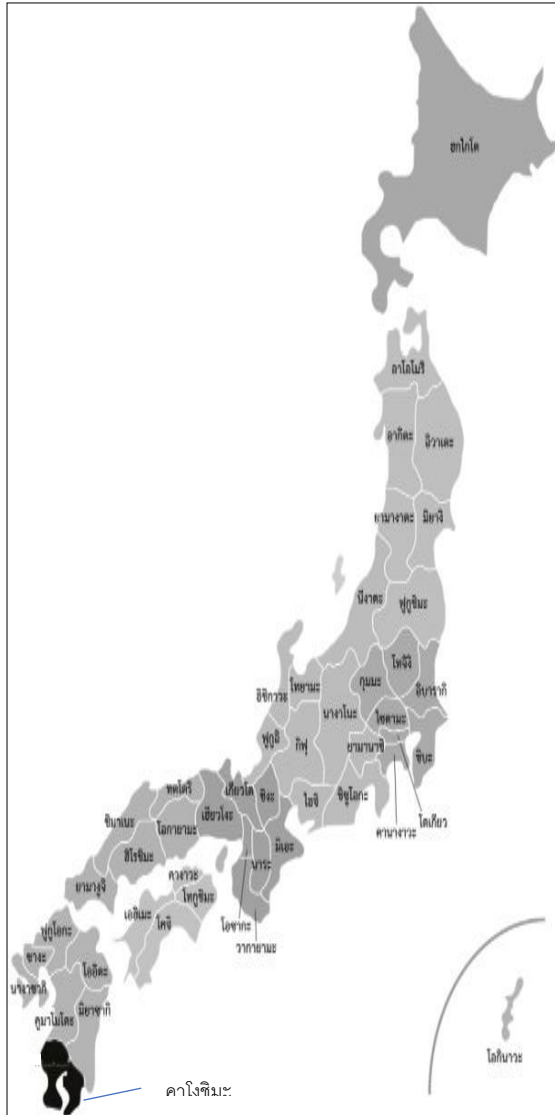
(2) สินค้าที่ใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ เนื้อวัวคาโงชิมะ หรือ KAGOSHIMA WAGYU หรือ 鹿児島黒牛 (カゴシマクロウシ) จะต้องได้รับการตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ตามเกณฑ์มาตรฐานของสมาคมส่งเสริมผู้ผลิตวัวเนื้อจังหวัดคาโงชิมะ

## 6. เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

ผู้ขอขึ้นทะเบียนต้องมีหนังสือแจ้งต่อนายทะเบียน หากภายหลังปรากฏว่าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ เนื้อวัวคาโงชิมะ หรือ KAGOSHIMA WAGYU หรือ 鹿児島黒牛 (カゴシマクロウシ) ไม่ได้ได้รับความคุ้มครองตามกฎหมายของประเทศญี่ปุ่นอีกต่อไปแล้ว

-----

## แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ เนื้อว้าวคาโงชิมะ



ขอบเขตพื้นที่การผลิตและการแปรรูป เนื้อว้าวคาโงชิมะ ครอบคลุมพื้นที่ทั้งจังหวัดคาโงชิมะ ประเทศญี่ปุ่น ประกอบด้วย 19 เมือง ได้แก่ เมืองคาโงชิมะ เมืองคาโนยะ เมืองคิริชิมะ เมืองชิบุชิ เมืองซัตสึมะเซ็นได เมืองโซโอะ เมืองทารุมิซุ เมืองนิชิโนโอมะเตะ เมืองมากูราซากิ เมืองมินามิกิวชู เมืองมินามิซัตสึมะ เมืองอาคุนะ เมืองอามามิ เมืองอิจิกิกุซิกิโนะ เมืองอิชะ เมืองอิซุมิ เมืองอิบุซุกิ เมืองโอระ และเมืองฮิโอกิ และ 8 อำเภอ ได้แก่ อำเภอคาโงชิมะ อำเภอคิมตสึกิ อำเภอคูมาเงะ อำเภอซัตสึมะ อำเภอโซโอะ อำเภออิซุมิ อำเภอโอชิมะ และอำเภอโอระ