



## ประกาศกรมทรัพย์สินทางปัญญา

เรื่อง การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เนื้อวัวคาโงชิมะ

ทะเบียนเลขที่ สข 66200206

เพื่อให้การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์เป็นไปตาม พระราชบัญญัติคุ้มครองสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ พ.ศ. 2546 อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 32 แห่งพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน พ.ศ. 2534 แก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน (ฉบับที่ 5) พ.ศ. 2545 กรมทรัพย์สินทางปัญญาจึงออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ให้ขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ เนื้อวัวคาโงชิมะ คำขอเลขที่ 62200213 ทะเบียนเลขที่ สข 66200206 ซึ่งมีรายการทางทะเบียนตามบัญชีแนบท้ายประกาศฉบับนี้

ทั้งนี้ ให้มีผลตั้งแต่วันยื่นคำขอขึ้นทะเบียน 31 กรกฎาคม 2562

ประกาศ ณ วันที่ 14 กรกฎาคม พ.ศ. 2566

(นายวุฒิไกร ลีระหันต์)  
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

## ทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

### เนื้อวัวคาโงชิมะ

KAGOSHIMA WAGYU หรือ 鹿児島黒牛 (カゴシマクロウシ)

- |  |   |                   |                 |
|--|---|-------------------|-----------------|
| (1) เลขที่คำขอ   | 62200213  | ทะเบียนเลขที่     | สช 66200206     |
| (2) วันที่ยื่นคำขอ                                     | 31 กรกฎาคม 2562   | วันที่ขึ้นทะเบียน | 31 กรกฎาคม 2562 |
| (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียน                                   | สมาคมส่งเสริมเนื้อวัวจังหวัดคาโงชิมะ<br>(คาโงชิมะ พรีเมคเจอร์ส บีฟ แคทเทิล โปรโมชัน เคาน์ซิล) |                   |                 |
| ที่อยู่  | 10-1, คาโมอิเกะ-ชินมาชิ,<br>คาโงชิมะ ซิตี คาโงชิมะ พรีเมคเจอร์, 890-8577, ญี่ปุ่น             |                   |                 |
| (4) รายการสินค้า                                       | เนื้อวัว  |                   |                 |
| (5) คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือลักษณะเฉพาะของสินค้า | ค่านิยม   |                   |                 |

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 โดยสมาคมส่งเสริมเนื้อวัวจังหวัดคาโงชิมะ 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

#### กระบวนการผลิต

##### วัตถุดิบ

สายพันธุ์วัว ต้องเป็นวัวสายพันธุ์ญี่ปุ่นขนดำ (Japanese Black) หรือที่เรียกว่า คูโรเงะวากิว (Kuroge Wagyu) โดยพ่อพันธุ์อายุ 56 เดือนขึ้นไป และแม่พันธุ์อายุ 12 เดือนขึ้นไป ที่ได้รับการรับรองจากสมาคมรับจดทะเบียนพันธุ์วัวหรือใบรับรองที่เกี่ยวข้อง ซึ่งวัวต้องได้รับการเลี้ยงในจังหวัดคาโงชิมะ เป็นระยะเวลาที่ยาวนานที่สุด และจะต้องเป็นแหล่งให้อาหารสุดท้าย โดยเกษตรกรจะซื้อวัวที่มีอายุประมาณ 9 เดือน นำมาเลี้ยงและจำหน่ายที่อายุประมาณ 29 เดือน

## วิธีการผลิต

การให้อาหารหรือการขุนวัว จะเป็นไปตามหลักการที่กำหนดในคู่มือการขุนวัวญี่ปุ่นขนดำระยะสั้น เพื่อให้เนื้อวัวมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น (ฉบับเดือนมีนาคม พ.ศ.2562) โดยสมาคมส่งเสริมเนื้อวัวจังหวัดคาโงชิมะ เป็นการให้อาหารในปริมาณที่เข้มข้นในช่วงแรก และสลับกับการให้อาหารหยابในช่วงระยะหลัง หลังจากทีกระเพาะอาหารเริ่มพัฒนา ส่งผลให้ซากวัวมีคุณภาพทั้งในเรื่องของน้ำหนักและความสมดุลของไขมันและเนื้อ (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) การเปลี่ยนอาหารในช่วงระยะแรกของการขุนไปยังระยะหลังของการขุนต้องดำเนินการอย่างค่อยเป็นค่อยไปในช่วงระยะเวลา 30 วัน
- (6) จัดการน้ำดื่มและวิตามินให้เพียงพอ และต้องเผื่อระวังการขาดวิตามินเอในเลือด ในระยะหลังของการเลี้ยงหรือการขุน

### การแปรสภาพ และตัดแต่งเนื้อ

(1) วัวเนื้อที่จะนำไปแปรสภาพ ต้องมีอายุประมาณ 29 เดือน และต้องได้รับการยืนยันว่ามีการขึ้นทะเบียนกับสมาคมส่งเสริมเนื้อวัวจังหวัดคาโงชิมะแล้ว หรือต้องแสดงเอกสารการจดทะเบียนที่ออกโดยสมาคมที่รับจดทะเบียนวัวเนื้อ และผู้ผลิตจะต้องจัดเตรียมบันทึกยืนยันกระบวนการผลิต เพื่อรองรับการยืนยันสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ และยื่นเอกสารเหล่านั้นต่อฝ่ายเลขานุการสมาคมส่งเสริมเนื้อวัวจังหวัดคาโงชิมะ

(2) ผู้ฆ่าวัว และผู้แปรรูปเนื้อวัว จะต้องมีการขึ้นทะเบียนกับสมาคมส่งเสริมเนื้อวัวจังหวัดคาโงชิมะ และจะต้องผ่านการตรวจสอบและควบคุม โดยสมาคมส่งเสริมเนื้อวัวจังหวัดคาโงชิมะ

(3) เนื้อวัวคาโงชิมะ วากิว หรือคาโงชิมะ คูโรอูชิ จะต้องมีไขมันแทรกในชั้นเนื้อ เนื้อละเอียด นุ่ม เป็นลายหินอ่อน รสชาติกลมกล่อม มีสัดส่วนของกรดไขมันไม่อิ่มตัว โมเลกุลเดี่ยว มากกว่าร้อยละ 50 มีมาตรฐานของลายไขมัน (Beet Marbling Standard : BMS) อยู่ในระดับที่ 12 และจะต้องผ่านการตรวจสอบและควบคุม โดยสมาคมส่งเสริมเนื้อวัวจังหวัดคาโงชิมะ

### แผนการควบคุมคุณภาพสินค้า

สมาคมส่งเสริมเนื้อวัวจังหวัดคาโงชิมะ เป็นผู้มีอำนาจหน้าที่ตรวจสอบย้อนกลับทุกกระบวนการ 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

### (6) ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

#### ลักษณะภูมิประเทศ

จังหวัดคาโงชิมะ ตั้งอยู่ที่ละติจูด 31 องศา 34 ลิปดา 0.01 ฟลิปดาเหนือ และลองจิจูด 130 องศา 33 ลิปดา 0.00 ฟลิปดาตะวันออก เป็นจังหวัดที่ตั้งอยู่บนคาบสมุทรซัตสึมะและคาบสมุทรโอซุมิทางตะวันตกเฉียงใต้ของภูมิภาคคิวชู 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 และสามารถนำหญ้าจากธรรมชาติไปเป็นอาหารหยابที่มีคุณภาพของวัวได้ อีกทั้งจังหวัดคาโงชิมะเป็นพื้นที่ที่มีชื่อเสียงในการเพาะปลูกอ้อยและมันหวาน ซึ่งเป็นพืชที่ปลูกกันอย่างแพร่หลายในพื้นที่จังหวัดคาโงชิมะ อ้อยและมันหวานเป็นพืชที่เพิ่มคุณค่าทางโภชนาการในอาหารหยابให้มีประสิทธิภาพสูงขึ้นได้ เนื่องจากอ้อยและมันหวานเป็นแหล่งน้ำตาลและกากใยในอาหารสำหรับสัตว์เลี้ยง ส่งผลให้วัวแข็งแรงอีกด้วย ทั้งนี้ ในช่วงที่อากาศอบอุ่น แจ่มใสจะเป็นช่วงที่เนื้อวัวมีคุณภาพสูง และยังช่วยลดความเครียดของวัวที่อาจเกิดขึ้นได้จากความผันผวนของสิ่งแวดล้อมได้อีกด้วย

จากสภาพภูมิประเทศและภูมิอากาศดังกล่าว ตลอดจนกระบวนการเลี้ยงวัว ส่งผลให้วัวเนื้อสายพันธุ์ญี่ปุ่นขนดำ มีเนื้อที่คุณภาพสูง และมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว ไม่เหมือนเนื้อวัวจากพื้นที่อื่น

#### ประวัติความเป็นมา

สมัยก่อนเกษตรกรในพื้นที่จังหวัดคาโงชิมะเลี้ยงวัวเพื่อการเกษตรกรรม จนกระทั่งในปี พ.ศ. 2493 เกษตรกรในพื้นที่จังหวัดคาโงชิมะได้เปลี่ยนมาใช้เครื่องจักรทำการเกษตรแทนวัว และเมื่อมีการก่อตั้งกรมปศุสัตว์ขึ้นในสถานียทดลองการเกษตรจังหวัดคาโงชิมะ จึงได้มีการปรับปรุงพันธุ์ของวัว จังหวัดคาโงชิมะได้พัฒนาการผลิตวัวและเป็นศูนย์กลางการควบคุมการผลิตวัวมาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2505 และในปี พ.ศ. 2529 ประเทศญี่ปุ่น

ได้มีการจัดตั้งสมาคมส่งเสริมการขายเนื้อวัวคาคางิซิมะและเนื้อหมูคาคางิซิมะ หลังจากนั้นได้พัฒนาเพื่อให้เนื้อวัวมีคุณภาพสูงกว่ามาตรฐานกลาง จังหวัดคาคางิซิมะได้จัดตั้งสถาบันการปรับปรุงและการพัฒนาพันธุ์วัวแห่งจังหวัดคาคางิซิมะขึ้นในปี พ.ศ. 2537 โดยทำการพัฒนาปรับปรุงพันธุ์ของวัวฟอพันธุ์และได้ทำการกระจายพ่อพันธุ์ของวัวและน้ำเชื้อโดยใช้เทคโนโลยีขั้นสูง อาทิ การวิเคราะห์ยีนและการถ่ายฝากตัวอ่อน อย่างไรก็ตามความพยายามเหล่านี้ เกิดจากกลุ่มผู้ผลิตวัวที่เป็นภาคเอกชน ซึ่งในปี พ.ศ. 2538 สมาคมส่งเสริมเนื้อวัวจังหวัดคาคางิซิมะ ได้จัดตั้งขึ้นเพื่อสร้างระบบควบคุมการเลี้ยงวัวที่มีคุณภาพ ซึ่งประกอบด้วยผู้มีส่วนได้เสียทั้งกระบวนการผลิตเนื้อวัวคาคางิซิมะ อาทิ จังหวัดคาคางิซิมะ และสหกรณ์การเกษตร นอกจากนี้ สมาคมส่งเสริมเนื้อวัวจังหวัดคาคางิซิมะ ได้จัดทำคู่มืออธิบายลักษณะทางกายภาพ การควบคุมการเจริญเติบโต การบริหารจัดการด้านอาหาร การเจ็บป่วย การควบคุมโรค และการควบคุมวิตามิน รวมถึงการจัดอบรมด้านต่างๆ สำหรับเกษตรกร ผู้ควบคุมและผู้เชี่ยวชาญด้านเทคนิค เพื่อปรับปรุงเทคนิค และวิธีการผลิตเนื้อวัวคาคางิซิมะหรือเนื้อวัวคาคางิซิมะ และในปี พ.ศ. 2554 ได้มีการจัดตั้งสมาคมส่งเสริมการส่งออกเนื้อวัวจังหวัดคาคางิซิมะ เพื่อขยายการส่งออกไปยังต่างประเทศ ในปี พ.ศ. 2513 และปี พ.ศ. 2525 เนื้อวัวคาคางิซิมะ ได้รับรางวัลประเภทเนื้อวัว จากนายกรัฐมนตรีแห่งประเทศญี่ปุ่นซึ่งเป็นรางวัลสูงสุด และรัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตร ป่าไม้ และประมง ในการประกวดวัวแห่งชาติ ในปี พ.ศ. 2555 - พ.ศ. 2559 เนื้อวัวคาคางิซิมะ ได้รับรางวัลชนะเลิศจำนวนมากในการประกวดการตกแต่งซากในเมืองคิซุ ติดต่อกันเป็นระยะเวลา 5 ปี และในปี พ.ศ. 2560 ได้รับรางวัลชนะเลิศการประกวดวัวแห่งชาติ ซึ่งมีชื่อเรียกอีกอย่างหนึ่งว่า “วากิว โอลิมปิก” ที่จัดขึ้นทุกๆ 5 ปี นอกจากนี้เนื้อวัวคาคางิซิมะยังได้รับรางวัลต่างๆ อีกมากมาย จึงแสดงให้เห็นว่า เนื้อวัวคาคางิซิมะ เป็นที่รู้จักกันอย่างแพร่หลาย และได้มีการจำหน่ายเป็นจำนวนมากตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน

#### (7) ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การผลิตและการแปรรูป เนื้อวัวคาคางิซิมะ ครอบคลุมพื้นที่ทั้งจังหวัดคาคางิซิมะ ประเทศญี่ปุ่น ประกอบด้วย 19 เมือง ได้แก่ เมืองคาคางิซิมะ เมืองคานะยะ เมืองคิริซิมะ เมืองชิบุชิ เมืองซัตสึมะเซ็นได เมืองโซโอะ เมืองทารุมิซู เมืองนิชิโนโอมิเตะ เมืองมากูราซากิ เมืองมินามิกิวชู เมืองมินามิซัตสึมะ เมืองอาคุเนะ เมืองอามามิ เมืองอิซิกิกุชิโนะ เมืองอิซึะ เมืองอิซุมิ เมืองอิบุซุกิ เมืองโอรุะ และเมืองอิโงกิ และ 8 อำเภอ ได้แก่ อำเภอคาคางิซิมะ อำเภอคิมตสึกิ อำเภอคามาเงะ อำเภอซัตสึมะ อำเภอโซโอะ อำเภออิซุมิ อำเภอโอซิมะ และอำเภอโอรุะ รายละเอียดตามแผนที่

#### (8) การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

(1) เนื้อวัวคาคางิซิมะ หรือ KAGOSHIMA WAGYU หรือ 鹿児島黒牛 (カゴシマクウシ) จะต้องผลิตในเขตพื้นที่ที่กำหนด ตามกระบวนการผลิตและข้อกำหนดของสมาคมส่งเสริมเนื้อวัวจังหวัดคาคางิซิมะ

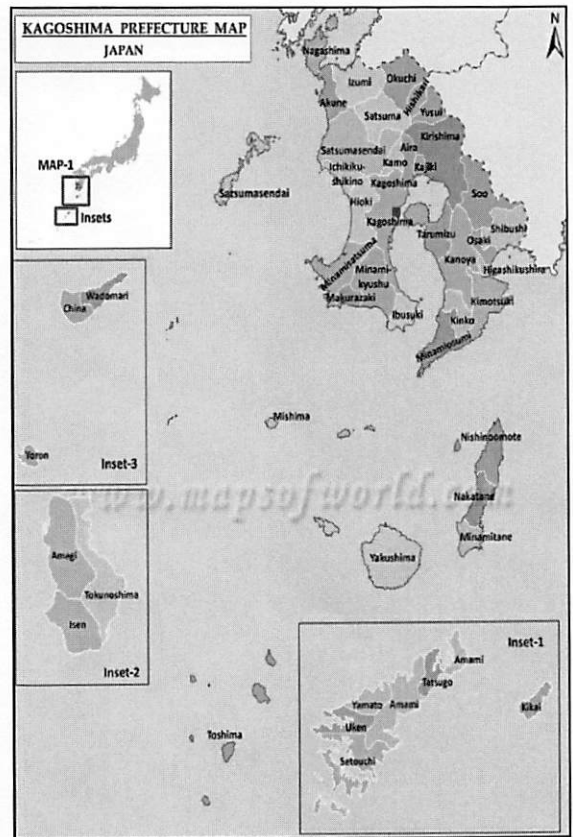
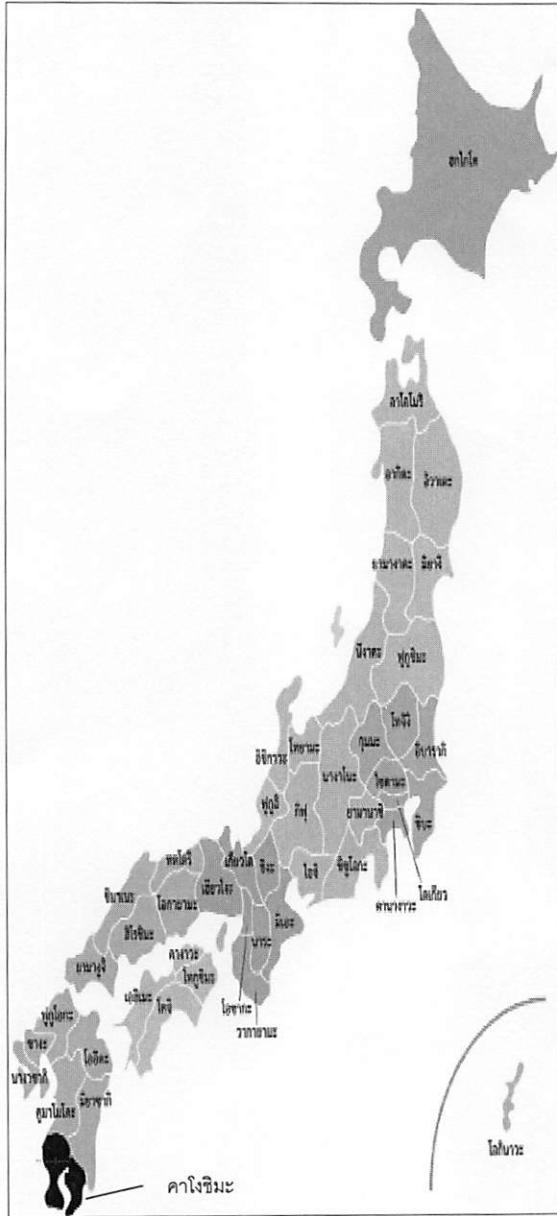
(2) สินค้าที่ใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ เนื้อวัวคาคางิซิมะ หรือ KAGOSHIMA WAGYU หรือ 鹿児島黒牛 (カゴシマクウシ) จะต้องได้รับการตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ตามเกณฑ์มาตรฐานของสมาคมส่งเสริมเนื้อวัวจังหวัดคาคางิซิมะ

(9) เจื่อนไซที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

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

-----

## แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ เนื้อวัวคาโงชิมะ



ขอบเขตพื้นที่การผลิตและการแปรรูป เนื้อวัวคาโงชิมะ ครอบคลุมพื้นที่ทั้งจังหวัดคาโงชิมะ ประเทศญี่ปุ่น ประกอบด้วย 19 เมือง ได้แก่ เมืองคาโงชิมะ เมืองคาโนะยะ เมืองคิริชิมะ เมืองชิบุชิ เมืองซัตสึมะเซ็นได เมืองโซโอะ เมืองทารูมิซู เมืองนิชิโนโอมัตะ เมืองมากูราซากิ เมืองมินามิกิวชู เมืองมินามิซัตสึมะ เมืองอาคุเนะ เมืองอามามิ เมืองอิจิกิกุซิกิโนะ เมืองอิเซะ เมืองอิซุมิ เมืองอิบุซูกิ เมืองโอะระ และเมืองฮิโอะกิ และ 8 อำเภอ ได้แก่ อำเภอคาโงชิมะ อำเภอคิมตสึกิ อำเภอคูมาเงะ อำเภอซัตสึมะ อำเภอโซโอะ อำเภออิซุมิ อำเภอโอชิมะ และอำเภอโอะระ