



ประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เลขที่คำขอ	60200154	วันที่ยื่นคำขอ	20 กุมภาพันธ์ 2560
สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์	เนื้อทาจิมะ หรือ TAJIMA BEEF หรือ 但馬牛 หรือ 但馬ビーフ		
รายการสินค้า	เนื้อวัว		
ผู้ขอขึ้นทะเบียน	โกเบ บีฟ มาร์เก็ตติ้ง แอนด์ ดิสทริบิวชัน โปรโมชัน แอสโซซิเอชัน		
ที่อยู่	88 อิชูมิ, ทามัตสุ-โซ, นิชิ-กุ, โกเบ ซิตี้, เฮียวโงะ, 651-2145, ประเทศญี่ปุ่น		

1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

เนื้อทาจิมะ หรือ TAJIMA BEEF หรือ 但馬牛 หรือ 但馬ビーフ หมายถึง เนื้อวัวที่มีคุณภาพของเนื้อระดับ A/2 หรือ B/2 หรือสูงกว่า ที่รับรองโดยสมาคมจัดระดับเนื้อแห่งประเทศญี่ปุ่น (Japan Meat Grading Association) เนื้อมีความนุ่ม แน่น เนื้อละเอียด สีของเนื้อมีสีแดงเข้มแทรกด้วยไขมันสีขาวคล้ายลายหินอ่อนรสชาติโดดเด่นเป็นเอกลักษณ์ ให้รสชาติที่เด่นชัด ผลิตจากวัวสายพันธุ์แท้ในจังหวัดเฮียวโงะ (Tsuruushi in Hyogo) เลี้ยงในพื้นที่ 5 แห่ง ได้แก่ เมืองชินอนเซ็น เมืองคามิ เมืองโตโยโอะโกะ เมืองยาบุ และเมืองอาซาโกะของจังหวัดเฮียวโงะ และทำการฆ่าและตัดแต่งซากโดยโรงฆ่าสัตว์ในพื้นที่ 6 แห่ง ได้แก่ เมืองโกเบ เมืองคาโกกาเว เมืองฮิเมจิ เมืองชินอิมิยะ เมืองซันตะ และพื้นที่วาดายามะซึ่งอยู่ในเมืองอาซาโกะ ของจังหวัดเฮียวโงะ ประเทศญี่ปุ่น

ลักษณะของสินค้า

(1) พันธุ์วัว

- วัวสายพันธุ์แท้ในจังหวัดเฮียวโงะ (Tsuruushi in Hyogo) หรือที่เรียกว่า สึรูอูชิ (Tsuruushi)

(2) ลักษณะทางกายภาพ

- เนื้อ เนื้อมีความนุ่ม แน่น เนื้อละเอียด
- สี มีสีแดงเข้มแทรกด้วยไขมันสีขาวคล้ายลายหินอ่อนทั่วกล้ามเนื้อ
- รสชาติ รสชาติโดดเด่นเป็นเอกลักษณ์

(3) มาตรฐานซากสัตว์ที่ถูกตัดแต่ง

- ซากสัตว์คุณภาพเนื้อระดับ A/2 หรือ B/2 หรือสูงกว่า ที่รับรองโดยสมาคมจัดระดับเนื้อแห่งประเทศญี่ปุ่น (Japan Meat Grading Association) คือ การตัดแต่งซากสัตว์อยู่ในระดับมาตรฐานหรือระดับสูงกว่ามาตรฐาน คุณภาพของไขมันลายหินอ่อนทั่วกล้ามเนื้อ สีและความฉ่ำของเนื้อ ความแน่นและเนื้อสัมผัสสีของไขมัน ความมันวาวและคุณภาพ อยู่ในระดับต่ำกว่าปานกลางหรือระดับปานกลาง

(4) ลักษณะทางเคมี

- มีปริมาณกรดไขมันไม่อิ่มตัวเชิงเดี่ยวสูง อันเป็นผลสืบเนื่องมาจากกระบวนการเลี้ยงซึ่งเป็นการกำหนดคุณภาพให้ไขมันของเนื้อทาจิมะเป็นไขมันที่มีคุณภาพ

2. กระบวนการผลิต

วัตถุดิบ

สายพันธุ์วัว ต้องเป็นวัวสายพันธุ์แท้ในจังหวัดเฮียวโงะ (Tsuruushi in Hyogo) เป็นสายพันธุ์วัวเนื้อที่มีคุณภาพที่ดีเยี่ยม เรียกว่า สึรูอูชิ (Tsuruushi) ซึ่งมีสายพันธุ์หลัก 3 ชนิด ที่อยู่ในจังหวัดเฮียวโงะ ได้แก่ อากิตาซึรุ (Akitazuru) ฟุกิซึรุ (Fukizuru) และโยชิซึรุ (Yoshizuru) ที่เกิดจากฟาร์มของผู้ผลิตที่ขึ้นทะเบียนไว้ในจังหวัดเฮียวโงะ ในกรณีที่ผู้ผลิตไม่มีพ่อพันธุ์หรือแม่พันธุ์ที่สามารถให้กำเนิดลูกวัวได้นั้น ผู้ผลิตสามารถซื้อลูกวัวได้จากตลาดค้าวัวสองแห่งในจังหวัดเฮียวโงะเท่านั้น คือ ตลาดค้าวัวทาจิมาและตลาดค้าวัวเอวาจิ โดยอายุของวัวที่สามารถเริ่มทำการผสมพันธุ์ได้คือวัวที่มีอายุตั้งแต่ 1 ปี ถึงอายุ 10 ปี

ลักษณะของวัวสายพันธุ์แท้ในจังหวัดเฮียวโงะ (Tsuruushi in Hyogo) จะมีหนังที่บางและยืดหยุ่น กล้ามเนื้อแน่น กระดูกบาง และมีไขมันใต้ผิวหนังน้อย

วิธีการผลิต

ลูกวัวสายพันธุ์แท้ในจังหวัดเฮียวโงะ (Tsuruushi in Hyogo) ต้องได้รับการขุนจากสมาชิกผู้ผลิตที่ขึ้นทะเบียนไว้ในจังหวัดเฮียวโงะ และต้องเลี้ยงในพื้นที่ 5 แห่ง ได้แก่ เมืองชินอนเซ็น เมืองคามิ เมืองโตโยโอะโกะ เมืองยาบุ และเมืองอาซาโกะ ของจังหวัดเฮียวโงะ ประเทศญี่ปุ่นเท่านั้น โดยวัวจะถูกขุนอย่างอุดมสมบูรณ์ตามคู่มือการเลี้ยงวัวเนื้อทาจิมาที่แนะนำโดยทางราชการของจังหวัดเฮียวโงะ เพื่อให้ได้เนื้อที่มีคุณภาพดีเยี่ยมก่อนจะถูกส่งเป็นวัวเนื้อ โดยวัวเพศผู้และวัวเพศเมีย ต้องมีอายุไม่น้อยกว่า 28 เดือน และไม่มากกว่า 60 เดือน โดยเฉลี่ยผู้เลี้ยงใช้เวลา 32 เดือน ในการขุนลูกวัวให้สมบูรณ์เพื่อให้ได้เนื้อตามที่ต้องการ

การจัดการด้านอาหารและสุขภาพ

(1) การจัดการด้านอาหาร

อาหารเข้มข้น : อาหารเข้มข้นประกอบด้วย ข้าวบาร์เลย์ ข้าวโพด รำข้าว กลูเตนข้าวโพด ถั่วเหลืองดิน(ยูซิดิน) เกลือ ฟางข้าวสาลี ฟางหญ้าไรย์ ฟางหญ้าเบอร์มิวดา หญ้าชูดาน ฟางข้าว โดยการให้อาหารเข้มข้นจะแบ่งตามช่วงอายุของวัว กล่าวคือ การขุนระยะแรก (อายุ 9 ถึง 14 เดือน) การขุนระยะกลาง (อายุ 15 ถึง 22 เดือน) และการขุนระยะสุดท้าย (อายุ 23 ถึง 31 เดือน) ซึ่งอัตราส่วนผสมของอาหารเข้มข้นจะแตกต่างกันในแต่ละช่วงอายุ

อาหารแห้ง : ในช่วงเริ่มต้น 3 เดือนแรก ให้หญ้าแห้งทิโมธี ฟางข้าวไธต์ หรือหญ้าชูดาน เพื่อให้ได้ปริมาณเบตา-แคโรทีน 10 มิลลิกรัม/กิโลกรัม ในช่วงหลัง 3 เดือน ให้ฟางข้าวสาลี ฟางหญ้าไรย์ ฟางหญ้าเบอร์มิวดา หญ้าชูดาน และฟางข้าว เพื่อให้ได้ปริมาณเบตา-แคโรทีน ไม่เกิน 2 มิลลิกรัม/กิโลกรัม

(2) การจัดการด้านสุขภาพ

ในช่วงเริ่มต้นของการเลี้ยงนั้นจะมีการให้วิตามินเอในปริมาณที่กำหนด ตัดเขา ให้ยาปฏิชีวนะให้วัคซีนป้องกันโรคปอดอักเสบ ให้ยาถ่ายพยาธิ และต่อมาในช่วงที่วัวมีอายุ 9 ถึง 14 เดือน จะป้อนด้วยฟางที่มีคุณภาพสูงในจำนวนอย่างน้อย 3 กิโลกรัม และใช้ไม้ค้ำในระหว่างการให้อาหาร

การแปรรูป และตัดแต่งเนื้อ

ซากสัตว์คุณภาพของวัวสายพันธุ์แท้ในจังหวัดเฮียวโงะ (Tsuruushi in Hyogo) ต้องชำแหละและตัดแต่งซาก โดยโรงฆ่าสัตว์ในพื้นที่ 6 แห่ง ได้แก่ เมืองโกเบ เมืองคาโกกาวะ เมืองฮิเมจิ เมืองชินอิมิยะ เมืองซันดะ และพื้นที่วาดายามะ ซึ่งอยู่ในเมืองอาซาโกะ ของจังหวัดเฮียวโงะ ประเทศญี่ปุ่นเท่านั้น จากนั้นสมาคมจัดระดับ

เนื้อแห่งประเทศญี่ปุ่น (Japan Meat Grading Association) จะทำการจัดระดับเนื้อ และสมาคมการส่งเสริมการตลาดและการจัดจำหน่ายเนื้อโกเบจะออก “หนังสือรับรองเนื้อทาจิมะ” (Tajima Gyu Certificate) พร้อมประทับตราบนซากสัตว์เพื่อยืนยันว่าเป็นเนื้อทาจิมะที่ได้รับการรับรอง ทั้งนี้ สมาคมจัดระดับเนื้อแห่งประเทศญี่ปุ่นจะให้การรับรองเฉพาะซากสัตว์ที่มีคุณภาพระดับ A/2 หรือ B/2 หรือสูงกว่า

การบรรจุหีบห่อ

- (1) รายละเอียดบนฉลาก หรือบรรจุภัณฑ์ ให้ประกอบด้วยคำว่า “เนื้อทาจิมะ หรือ TAJIMA BEEF หรือ 但馬牛 หรือ 但馬ビーフ”
- (2) มีตราสัญลักษณ์สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์แห่งประเทศญี่ปุ่น
- (3) ระบุ สถานที่ผลิต วัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ ชนิดของสินค้า จำนวนสินค้า หมายเลขประจำตัวสมาชิก การเก็บรักษา ผู้ผลิต และผู้จำหน่ายบนบรรจุภัณฑ์

3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

จังหวัดเฮียวโงะ มีลักษณะภูมิประเทศเป็นที่ราบสลับหุบเขา พื้นที่เลี้ยงวัวอยู่บริเวณภูเขาของเขตทาจิมะทางตอนเหนือของจังหวัดเฮียวโงะ ซึ่งหันหน้าไปทางทะเลญี่ปุ่น วัวสายพันธุ์แท้ในจังหวัดเฮียวโงะ (Tsuruushi in Hyogo) ถูกเลี้ยงในสภาพแวดล้อมที่เป็นธรรมชาติ มีอากาศที่สะอาดและสดชื่น กระแสน้ำจากภูเขาที่ใสเหมือนผลึกแก้ว พื้นที่เต็มไปด้วยทุ่งหญ้าและดอกไม้ เป็นปัจจัยที่ดีต่อการเลี้ยงวัวและส่งผลกระทบต่อคุณภาพอาหารของวัว ซึ่งเนื้อวัวที่มีคุณภาพเฉพาะเป็นผลมาจากการเลี้ยงด้วยหญ้าอ่อน (soft grass) ที่เจริญเติบโตในพื้นที่ทางภูมิศาสตร์ที่มีอุณหภูมิระหว่างกลางวันและกลางคืนแตกต่างกันเป็นอย่างมาก จึงมีน้ำค้างลงมากในเวลากลางคืน ทำให้ง่ายต่อการย่อยอาหารของวัวและอยู่ในระยะเวลาอันสั้น วัวสามารถกินหญ้าได้มากขึ้น ประกอบกับความใส่ใจของผู้ผลิตจึงทำให้เนื้อที่มีปริมาณกรดไขมันไม่อิ่มตัวเชิงเดี่ยวสูง อันเนื่องมาจากกระบวนการเลี้ยง ซึ่งเป็นการกำหนดคุณภาพให้ไขมันของเนื้อทาจิมะเป็นไขมันที่มีคุณภาพ ส่งผลให้เนื้อทาจิมะเป็นเนื้อวัวที่มีคุณภาพโดดเด่นด้วยเนื้อวัวที่มีคุณภาพของเนื้อระดับ A/2 หรือ B/2 หรือสูงกว่าที่รับรองโดยสมาคม จัดระดับเนื้อแห่งประเทศญี่ปุ่น (Japan Meat Grading Association)

ประวัติความเป็นมา

วัวจากเขตทาจิมะหรือรู้จักกันในนามวัวสายพันธุ์แท้ในจังหวัดเฮียวโงะ (Tsuruushi in Hyogo) ซึ่งถูกเลี้ยงบนภูเขาของเขตทาจิมะ ถูกกล่าวถึงใน ชุกุ นิฮอนกิ Shoku Nihongi (Chronicles of Japan, Continued) ในยุคสมัยนาระ ปี ค.ศ. 710-794 ฉบับที่ 29 บันทึกกล่าวว่า “วัวจากเขตทาจิมะเหมาะสมที่สุดไม่ใช่เพียงสำหรับการเลี้ยงดู แต่ยังเหมาะสำหรับการลากจูงเกวียน และเป็นพาหนะสำหรับขนส่งของในการทำนาแบบขั้นบันได” และหนังสือที่เชื่อว่าถูกเขียนโดย เนอิโระ นาโอมารุ (Neiro Naomaro) ในปี ค.ศ.1310 อธิบายภาพวัวจากเขตทาจิมะด้วยภาพเขียน และมีเนื้อหาบางตอนในหนังสือกล่าวว่า “เป็นเวลาหลายปีที่ผ่านม้าวัวจากเขตทาจิมะมีมูลค่าสูง เนื่องจากมีลำตัวขนาดเล็ก มีกล้ามเนื้อแน่น อีกทั้งเป็นวัวที่เชื่องและอารมณ์ดี เหมาะกับภาคเกษตรกรรมในจังหวัดเฮียวโงะ” ความมีชื่อเสียง ที่ถูกส่งต่อมารุ่นต่อรุ่นนั้น เกิดจากการอุทิศตัวและความภาคภูมิใจของผู้เลี้ยงที่มีความมุ่งมั่น ในการคงคุณภาพสายพันธุ์ที่ดีเยี่ยม ด้วยเหตุนี้ในปี ค.ศ. 1983 ผู้ผลิต ผู้ขายเนื้อและผู้บริโภค

จึงร่วมกันก่อตั้งสมาคม โกเบ บีฟ มาร์เก็ตติ้ง แอนด์ ดิสทริบิวชัน โปรโมชัน แอสโซซิเอชัน (Kobe Meat Distribution Promotion Association) และให้คำจำกัดความของเนื้อทาจิมะ พร้อมเริ่มออกหนังสือรับรอง “Tajima Gyu Certificate” ว่าเป็นเนื้อทาจิมะของแท้และประทับตราบนซากสัตว์ เพื่อยืนยันว่าเป็นเนื้อทาจิมะที่ได้รับการรับรอง นอกจากนี้ยังจำแนกคุณสมบัติร้านค้าและผู้ผลิตเพื่อให้ผู้บริโภคทราบว่าร้านค้านี้ขายเนื้อทาจิมะแท้ ซึ่งสมาคมได้ส่งเสริมสิ่งนี้มาจนถึงปัจจุบัน และในงาน National Competitive Exhibition of Wagyu ครั้งที่ 10 ที่จัดขึ้นในเดือนตุลาคม พ.ศ. 2555 จังหวัดนางาซากิ ทาจิมะกิวหรือเนื้อทาจิมะ ได้รับรางวัลด้านคุณภาพของไขมัน เนื่องจากมีปริมาณกรดไขมันไม่อิ่มตัวเชิงเดี่ยวสูงที่สุด ซึ่งเป็นตัวกำหนดคุณภาพของไขมัน

4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การผลิต เนื้อทาจิมะ ครอบคลุมพื้นที่เลี้ยงในพื้นที่ 5 แห่ง ได้แก่ เมืองชินอนเซ็น เมืองคามิ เมืองโตโยโอโกะ เมืองยาบุ และเมืองอาซาโกะ ของจังหวัดเฮียวโงะ และทำการชำแหละและตัดแต่งซากโดยโรงฆ่าสัตว์ในพื้นที่ 6 แห่ง ได้แก่ เมืองโกเบ เมืองคาโกกาเวะ เมืองฮิเมจิ เมืองชินโนมิยะ เมืองซันดะ และพื้นที่วาดายามะซึ่งอยู่ในเมืองอาซาโกะ ของจังหวัดเฮียวโงะ ประเทศญี่ปุ่น รายละเอียดตามแผนที่

5. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

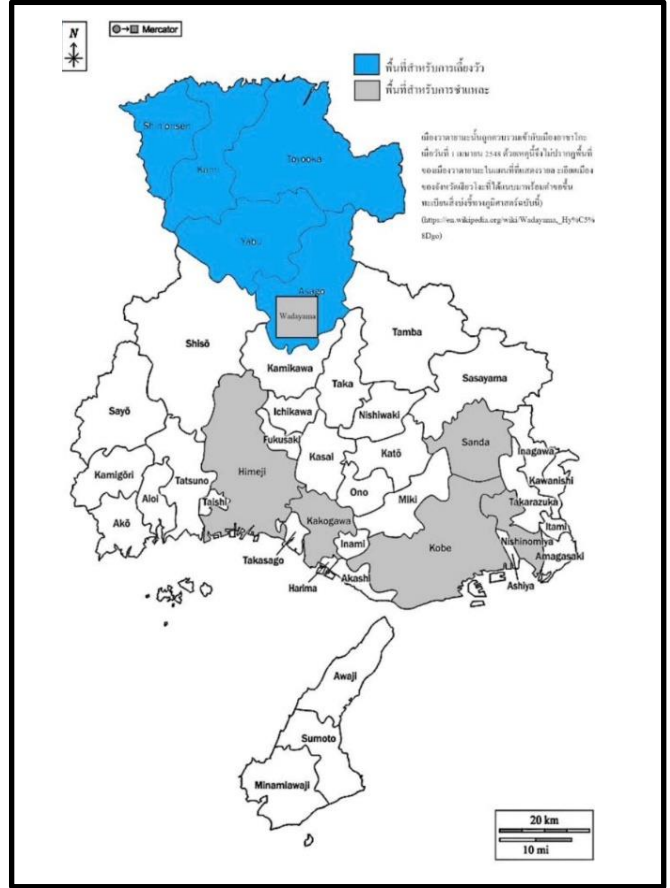
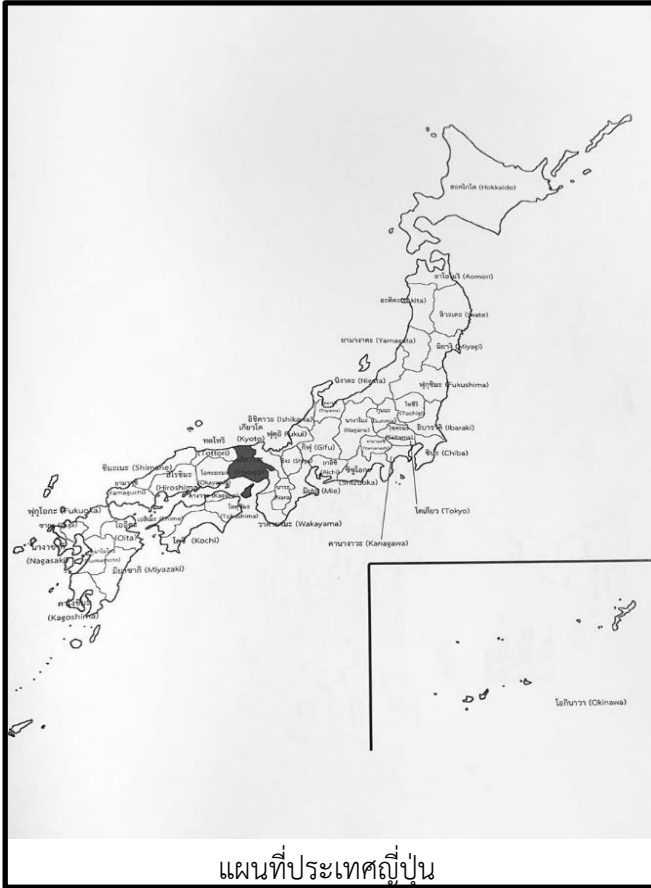
(1) เนื้อทาจิมะ หรือ TAJIMA BEEF หรือ 但馬牛 หรือ 但馬ビーフ จะต้องผลิตในพื้นที่ที่กำหนด ตามกระบวนการผลิตและข้อกำหนดของสมาคม โกเบ บีฟ มาร์เก็ตติ้ง แอนด์ ดิสทริบิวชัน โปรโมชัน แอสโซซิเอชัน

(2) สินค้าที่ใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ เนื้อทาจิมะ หรือ TAJIMA BEEF หรือ 但馬牛 หรือ 但馬ビーフ จะต้องได้รับการตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ตามเกณฑ์มาตรฐานของสมาคม โกเบ บีฟ มาร์เก็ตติ้ง แอนด์ ดิสทริบิวชัน โปรโมชัน แอสโซซิเอชัน

6. เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

ผู้ขอขึ้นทะเบียนต้องมีหนังสือแจ้งต่อนายทะเบียน หากภายหลังปรากฏว่าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ เนื้อทาจิมะ หรือ TAJIMA BEEF หรือ 但馬牛 หรือ 但馬ビーフ ไม่ได้รับความคุ้มครองตามกฎหมายของประเทศญี่ปุ่นอีกต่อไปแล้ว

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ เนือทาจิมะ



ขอบเขตพื้นที่การผลิต เนือทาจิมะ ครอบคลุมพื้นที่ที่เลี้ยงในพื้นที่ 5 แห่ง ได้แก่ เมืองชินอนเซ็น เมืองคามิ
เมืองโตโยโอโกะ เมืองยาบุ และเมืองอาซาโกะ ของจังหวัดเฮียวโงะ และทำการชำแหละและตัดแต่งซาก
โดยโรงฆ่าสัตว์ในพื้นที่ 6 แห่ง ได้แก่ เมืองโกเบ เมืองคาโกกาวะ เมืองฮิเมจิ เมืองชินโนมิยะ เมืองซันดะ และพื้นที่
วาดายามะซึ่งอยู่ในเมืองอาซาโกะ ของจังหวัดเฮียวโงะ ประเทศญี่ปุ่น