



ประกาศกรมทรัพย์สินทางปัญญา

เรื่อง การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เนื้อโคขุนกำแพงแสน

ทะเบียนเลขที่ สช 68100262

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

ให้ขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ เนื้อโคขุนกำแพงแสน คำขอเลขที่ 65100289 ทะเบียนเลขที่ สช 68100262 ซึ่งมีรายการทางทะเบียนตามบัญชีแนบท้ายประกาศฉบับนี้

ทั้งนี้ ให้มีผลตั้งแต่วันยื่นคำขอขึ้นทะเบียน 11 กุมภาพันธ์ 2565

ประกาศ ณ วันที่ ๒๕ กันยายน พ.ศ. 2568

(นางสาวนุสรรา กาญจนกุล)
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

ทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เนื้อโคขุนกำแพงแสน

Kamphaeng Saen Beef หรือ Nuer Kho Khun Kamphang Saen

- | | | | |
|---|--|-------------------|--------------------|
| (1) เลขที่คำขอ | 65100289 | ทะเบียนเลขที่ | สข 68100262 |
| (2) วันที่ยื่นคำขอ | 11 กุมภาพันธ์ 2565 | วันที่ขึ้นทะเบียน | 11 กุมภาพันธ์ 2565 |
| (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียน | จังหวัดนครปฐม | | |
| ที่อยู่ | ศูนย์ราชการจังหวัดนครปฐม เลขที่ 99 หมู่ที่ 6 ถนนศูนย์ราชการ
ตำบลถนนขาด อำเภอเมืองนครปฐม จังหวัดนครปฐม 73000 | | |
| (4) รายการสินค้า | เนื้อโคขุน | | |
| (5) คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า | | | |

คำนิยาม

เนื้อโคขุนกำแพงแสน หรือ Kamphaeng Saen Beef หรือ Nuer Kho Khun Kamphang Saen หมายถึง เนื้อโคขุนคุณภาพสูง ผลิตจากโคขุนเพศผู้พันธุ์กำแพงแสน ที่พัฒนาพันธุ์จากโคสามสายพันธุ์ คือ พันธุ์พื้นเมืองไทยร้อยละ 25 พันธุ์บราห์มันร้อยละ 25 และพันธุ์ชาโรเลส์ร้อยละ 50 เนื้อมีสีแดงสด นุ่ม ไขมันแทรกในเนื้อเล็กน้อย ระดับคะแนนไขมันแทรกที่ 2 - 3 ไม่มีกลิ่นสาบ ซึ่งผ่านกระบวนการเลี้ยง การแปรรูป และการตัดแต่งตามมาตรฐาน ในขอบเขตพื้นที่อำเภอกำแพงแสน อำเภอเมืองนครปฐม อำเภอบางเลน และอำเภอดอนตูม จังหวัดนครปฐม

ลักษณะของสินค้า

(1) พันธุ์โค : พันธุ์กำแพงแสน

(2) ประเภทของเนื้อโคขุนกำแพงแสน

(2.1) ซากโคแบ่งออกเป็น 2 ประเภท คือ ผ่าซีกและผ่า 4 ส่วน

(2.2) เนื้อโคขุนที่ตัดแต่งเป็นชิ้นส่วนใหญ่ (whole sale cut) โดยมีการตัดแบ่งเป็นชิ้นส่วนต่าง ๆ

ตามมาตรฐาน USDA

(2.3) เนื้อโคขุนที่ตัดแต่งเป็นชิ้นส่วนย่อย (retail cut) โดยมีการตัดแบ่งเป็นชิ้นส่วนต่าง ๆ

ตามมาตรฐาน USDA

(3) ลักษณะทางกายภาพ

- เนื้อ : เนื้อนุ่ม ไขมันแทรกในเนื้อเล็กน้อย ไม่มีกลิ่นสาบ รสชาติดี
- สี : สีแดงสด
- อื่น ๆ : ระดับคะแนนไขมันแทรกที่ 2 - 3 ตามมาตรฐานเนื้อโค

กระบวนการผลิต

วัตถุดิบ

(1) ลูกโค ต้องเกิดจากแม่โคพันธุ์กำแพงแสน ที่ผสมพันธุ์ด้วยวิธีการผสมเทียม หรือใช้พ่อโคพันธุ์กำแพงแสน

(2) โคพันธุ์กำแพงแสน ที่เข้าสู่กระบวนการขุน ต้องเป็นโคเพศผู้ที่ถูกทำการตอน อายุไม่เกิน 20 เดือน น้ำหนักประมาณ 350 กิโลกรัม เลี้ยงในเขตพื้นที่อำเภอกำแพงแสน อำเภอเมืองนครปฐม อำเภอบางเลน และอำเภอดอนตูม จังหวัดนครปฐม

การจัดการด้านอาหาร

(1) อาหารสำหรับเลี้ยงโค มี 3 ประเภท ดังนี้

(1.1) อาหารหยาบ เช่น หญ้าเนเปียร์ หญ้าแพงโกล่า พืชตระกูลถั่ว เป็นต้น

(1.2) อาหารข้น ประกอบด้วยส่วนผสมต่าง ๆ มีโปรตีนไม่ต่ำกว่าร้อยละ 12

(1.3) อาหารผสมสำเร็จรูปที่ผลิตจากการนำอาหารหยาบ และอาหารข้น ผสมกันในอัตราส่วนที่เหมาะสม (TMR :Total Mixed Ration)

(2) การเลี้ยงโคในแต่ละช่วงวัย

(2.1) ระยะลูกโค เลี้ยงร่วมกับแม่โค โดยมีคอกสำหรับอนุบาล และให้อาหารหยาบเป็นหลัก ร่วมกับการเสริมอาหารข้นสำหรับลูกโคในปริมาณร้อยละ 1 ของน้ำหนักตัว

(2.2) ระยะโควัยรุ่น จะให้อาหารหยาบเป็นหลัก ร่วมกับการเสริมอาหารข้นที่มีโปรตีนร้อยละ 16 ในปริมาณร้อยละ 1.2 - 1.5 ของน้ำหนักตัว

(2.3) ระยะโคขุน ก่อนนำโคเข้าสู่กระบวนการขุนต้องทำการตอน อาหารสำหรับโคขุนในระยะต้น จะให้อาหาร TMR ในอัตราส่วน 50 : 50 ในระยะปลายจะให้อาหาร TMR ในอัตราส่วน 30 : 70

(2.4) ข้อห้าม ห้ามใช้เปลือกสับปะรด สารเร่งเนื้อแดง ฮอร์โมน และยาปฏิชีวนะ เพื่อเร่งการเจริญเติบโต

การจัดการด้านสุขภาพ

การเลี้ยงโค จะต้องมียาสัตวแพทย์ หรือพนักงานส่งเสริมและรักษาสัตว์ที่ผ่านการอบรม เพื่อดูแลสุขภาพโค เช่น การฉีดวัคซีนป้องกันโรค การถ่ายพยาธิ และการรักษาสัตว์ป่วย เป็นต้น ทั้งนี้ โคขุนต้องไม่ฉีดวัคซีนในระยะเวลาก่อนส่งโคเข้าแปรรูป 60 วัน หรือมากกว่า 60 วันในกรณีที่ฉลากยาระบุไว้

โคขุนที่พร้อมแปรรูป

โคขุนที่เข้าสู่กระบวนการขุนไม่น้อยกว่า 8 เดือน เมื่อครบกำหนดการเลี้ยงไม่น้อยกว่า 8 เดือน นับจากวันที่นำโคเข้าสู่กระบวนการขุน และมีน้ำหนักตัวไม่น้อยกว่า 500 กิโลกรัม

การแปรรูป

โคขุนจะถูกฆ่าและชำแหละตามมาตรฐานสากล โดยซากโคขุนจะถูกบ่ม (ageing) ในห้องเย็นที่มีอุณหภูมิไม่เกิน 4 องศาเซลเซียส ประมาณ 7 วัน จากนั้นทำการตรวจให้ระดับคะแนนไขมันแทรก จึงจำหน่ายเป็นซากโคหรือตัดแต่งเพื่อจำหน่าย

คุณภาพซากโคขุนและการตัดแต่ง

- (1) ซากโคขุนมีน้ำหนักซากอ่อน เฉลี่ย 290 กิโลกรัม และมีอัตราส่วนซากอ่อนร้อยละ 58
- (2) การตัดแต่ง และแยกชิ้นส่วน โดยมีการตัดแต่งเป็นชิ้นส่วนใหญ่ ชิ้นส่วนย่อยต่าง ๆ ตามมาตรฐาน USDA ระบบการตรวจสอบย้อนกลับ (Traceability)

การผลิตเนื้อโคขุนกำแพงแสน ต้องมีการบันทึกประวัติโคที่ขึ้นทะเบียนทุกตัว ตั้งแต่เกิด การเลี้ยง การขุน การดูแลรักษาสุขภาพสัตว์ คุณภาพซาก และคุณภาพเนื้อ รวมถึงการรับรองแหล่งผลิตเนื้อโคขุนกำแพงแสน ด้วยระบบคอมพิวเตอร์

การบรรจุหีบห่อ

- (1) รายละเอียดบนฉลากหรือบรรจุภัณฑ์ ให้ประกอบด้วยคำว่า “เนื้อโคขุนกำแพงแสน” หรือ “Kamphaeng Saen Beef” หรือ “Nuer Kho Khun Kamphang Saen”
- (2) ให้ระบุชื่อและสถานที่ผลิตหรือจัดจำหน่าย หรือข้อมูลอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่น ประเภทสินค้า น้ำหนัก วันเดือนปีที่ผลิต หรือบรรจุ วันหมดอายุ วิธีการเก็บรักษา ระบบการตรวจสอบย้อนกลับ (Traceability) เป็นต้น

(6) ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

จังหวัดนครปฐม ตั้งอยู่ระหว่างละติจูดที่ 13 องศา 45 ลิปดา 10 ฟลิปดา และเส้นลองจิจูดที่ 100 องศา 4 ลิปดา 28 ฟลิปดา พื้นที่ตอนเหนือและตะวันออกเฉียงเหนือส่วนใหญ่เป็นที่ดอน พื้นที่ทางตอนกลางของจังหวัดเป็นที่ราบลุ่ม มีที่ดอนกระจายเป็นแห่ง ๆ มีแม่น้ำท่าจีนไหลผ่านจากทิศเหนือลงสู่ทิศใต้ มีคลองธรรมชาติและระบบชลประทานทั่วถึง

ในพื้นที่อำเภอกำแพงแสน อำเภอเมืองนครปฐม อำเภอบางเลน และอำเภอดอนตูม จังหวัดนครปฐม เป็นชุดดินกำแพงแสน (Kamphaeng Saen Series : ks) ซึ่งเกิดจากตะกอนน้ำพาที่ทับถมอยู่บนเนินตะกอนรูปพัด มีการระบายน้ำดี เหมาะแก่การปลูกผลไม้และพืชไร่ ที่เป็นอาหารสำหรับโคขุน เช่น อ้อย ข้าวโพด ถั่ว และถั่ว เป็นต้น ทำให้โคขุนเจริญเติบโตอย่างรวดเร็ว ประกอบกับพื้นที่ดังกล่าว มีสภาพอากาศที่ปลอดโปร่ง อุณหภูมิเหมาะสมต่อการเลี้ยงโคขุน ทำให้โคขุนมีสุขภาพดี ซึ่งส่งผลต่อคุณภาพของเนื้อโคขุนกำแพงแสน

ประวัติความเป็นมา

สหกรณ์โคนมมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน จำกัด ก่อตั้งเมื่อวันที่ 12 พฤษภาคม พ.ศ. 2536 โดยมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมให้เกษตรกรเลี้ยงโคนมพันธุ์กำแพงแสน ซึ่งเป็นโคนมพันธุ์แรกของประเทศไทย จากโคลูกผสม 3 สายพันธุ์ ประกอบด้วย สายพันธุ์พื้นเมืองร้อยละ 25 พันธุ์บราห์มันร้อยละ 25 และพันธุ์ซาร์เลส ร้อยละ 50 เมื่อมีโครงการปรับปรุงพันธุ์กรรมและสมรรถภาพการผลิตโคพันธุ์กำแพงแสน และเกษตรกรได้เข้าร่วมโครงการฯ โคที่ให้กำเนิดลูกเป็นเพศเมียจะนำไปทำแม่พันธุ์ ส่วนเพศผู้จะนำไปทำพ่อพันธุ์ โดยเฉลี่ยโคเพศผู้ 100 ตัว จะสามารถนำมาทำพ่อพันธุ์ได้เพียง 20 ตัว จึงเกิดปัญหาว่าโคเพศผู้ที่เหลือจะนำไปทำอะไร จึงเป็นจุดเริ่มต้นของการจัดตั้งสหกรณ์ฯ ดังกล่าว เพื่อส่งเสริมการเลี้ยงโคขุน และการจัดการด้านการตลาดโคขุน และรองรับกำลังการผลิตของสมาชิกฯ ในปี พ.ศ. 2538 พ่อพันธุ์โคนมพันธุ์กำแพงแสน ได้สร้างชื่อเสียงด้วยการชนะการประกวดโคนม ได้รับรางวัลสุดยอดโคนม

ของประเทศไทย (Super Grand Champion) ในงานแสดงเกษตรและอุตสาหกรรมโลก WORLDTECH'95 Thailand ซึ่งจัดที่มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี จังหวัดนครราชสีมา ต่อมาในปี พ.ศ. 2548 ได้รับรางวัลผลงานประดิษฐ์คิดค้น รางวัลดีเยี่ยม สาขาเกษตรศาสตร์และชีววิทยา จากสภากิจแห่งชาติ และในปี พ.ศ. 2551 ได้รับการรับรองพันธุ์สัตว์ขึ้นทะเบียนโคเนื้อพันธุ์กำแพงแสนของสมาคมมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ในปี พ.ศ. 2560 สหกรณ์โคเนื้อมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน จำกัด ได้จดทะเบียนเปลี่ยนชื่อเป็นสหกรณ์โคเนื้อกำแพงแสน จำกัด

ด้านการประชาสัมพันธ์ ระหว่างวันที่ 1 - 10 ธันวาคม ของทุกปี จะมีการจัดงานประกวดเนื้อโคขุนกำแพงแสน ซึ่งจัดขึ้นครั้งแรก ในปี พ.ศ. 2534 โดยสำนักงานปศุสัตว์เกษตรกำแพงแสน ภายในงานมีการจำหน่ายเนื้อโคขุนกำแพงแสนและเนื้อโคขุนแปรรูป ในรูปแบบอาหารจานเดียว และสินค้าแปรรูปจากเนื้อโคขุน ให้ผู้บริโภคได้สัมผัสรสชาติเนื้อโคขุนกำแพงแสน ซึ่งได้รับความสนใจจากผู้ที่ยินยบริโภคเนื้อวัวด้วยดีตลอดมา ทำให้เนื้อโคขุนกำแพงแสนเป็นที่รู้จักมาจนถึงปัจจุบัน

(7) ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การผลิตเนื้อโคขุนกำแพงแสน ครอบคลุมพื้นที่อำเภอกำแพงแสน อำเภอมืองนครปฐม อำเภอบางเลน และอำเภอดอนตูม จังหวัดนครปฐม รายละเอียดตามแผนที่

(8) การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

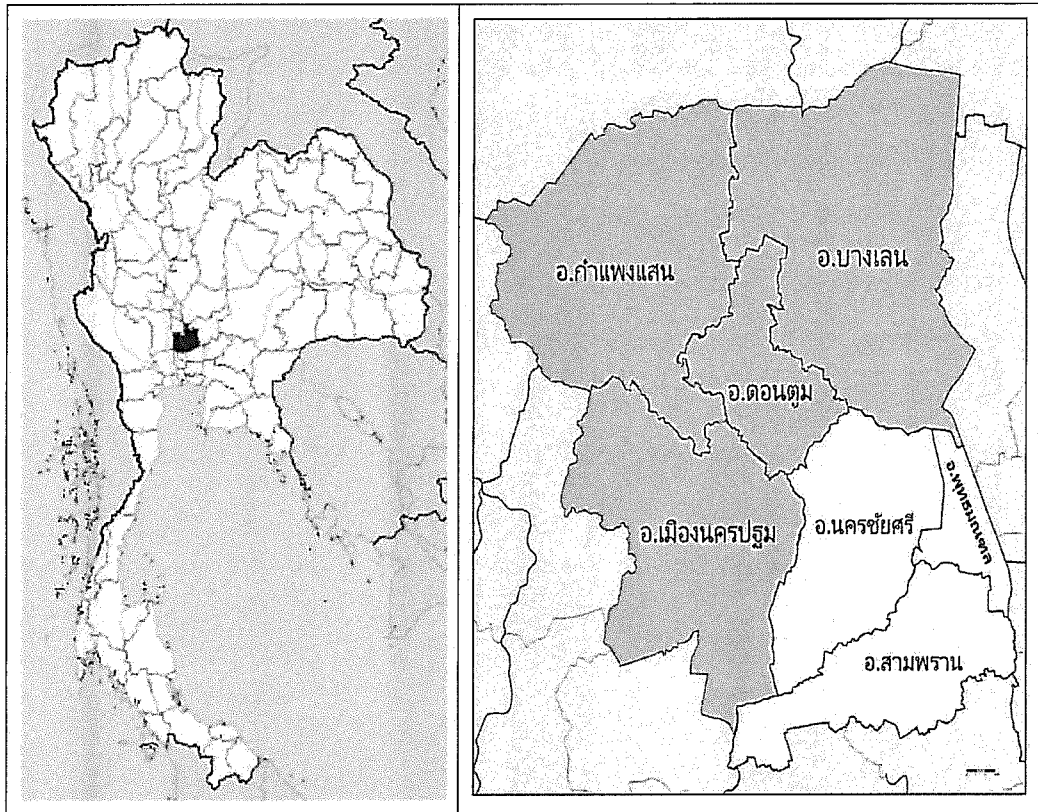
- (1) เนื้อโคขุนกำแพงแสน ต้องผลิตในเขตพื้นที่ที่กำหนด และตามกระบวนการผลิตข้างต้น
- (2) กระบวนการเลี้ยงและแปรรูปจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า เนื้อโคขุนกำแพงแสน รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

(9) เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

- (1) ให้มีการจัดทำทะเบียนสมาชิกผู้ผลิต และผู้ประกอบการค้าที่ใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ เนื้อโคขุนกำแพงแสน

- (2) ผู้ขอขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิต และผู้ประกอบการค้า จะต้องปฏิบัติตามคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ เนื้อโคขุนกำแพงแสน และดำเนินการตามแผนการควบคุมตรวจสอบทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ เนื้อโคขุนกำแพงแสน



ขอบเขตพื้นที่การผลิตเนื้อโคขุนกำแพงแสน ครอบคลุมพื้นที่อำเภอกำแพงแสน อำเภอเมืองนครปฐม
อำเภอบางเลน และอำเภอดอนตูม จังหวัดนครปฐม