



ประกาศกรมทรัพย์สินทางปัญญา

เรื่อง การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เนื้อหากิจมะ

ทะเบียนเลขที่ สข 66200208

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

ให้ขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ เนื้อหากิจมะ คำขอเลขที่ 60200154 ทะเบียนเลขที่ สข 66200208 ซึ่งมีรายการทางทะเบียนตามบัญชีแนบท้ายประกาศฉบับนี้

ทั้งนี้ ให้มีผลตั้งแต่วันยื่นคำขอขึ้นทะเบียน 20 กุมภาพันธ์ 2560

ประกาศ ณ วันที่ ๑๙ กรกฎาคม พ.ศ. 2566

(นายวุฒิไกร ลีระพันธุ์)
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

๕๗๓ / ๒๕๖๖

ทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เนื้อทาจิมะ

TAJIMA BEEF หรือ 但馬牛 หรือ 但馬ビーフ

- | | | | |
|----------------------|---|-------------------|--------------------|
| (1) เลขที่คำขอ | 60200154 | ทะเบียนเลขที่ | สข 66200208 |
| (2) วันที่ยื่นคำขอ | 20 กุมภาพันธ์ 2560 | วันที่ขึ้นทะเบียน | 20 กุมภาพันธ์ 2560 |
| (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียน | โกเบ บีฟ มาร์เก็ตติ้ง แอนด์ ดิสทริบิวชัน โปรโมชัน แอสโซซิเอชัน | | |
| ที่อยู่ | 88 อิชูมิ, ทามัตสุ-โซ, นิชิ-กุ, โกเบ ซิตี้, เฮียวโงะ, 651-2145, ประเทศญี่ปุ่น | | |
| (4) รายการสินค้า | เนื้อวัว | | |

- (5) 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 สีของเนื้อมีสีแดงเข้มแทรกด้วยลายไขมันสีขาวคล้ายลายหินอ่อนรสชาติโดดเด่นเป็นเอกลักษณ์ ให้รสชาติที่เด่นชัด ผลิตจากวัวสายพันธุ์แท้ในจังหวัดเฮียวโงะ (Tsuruushi in Hyogo) เลี้ยงในพื้นที่ 5 แห่ง ได้แก่ เมืองชินอนเซ็น เมืองคามิ เมืองโตโยโอโกะ เมืองยานุ และเมืองอาซาโกะของจังหวัดเฮียวโงะ และทำการฆ่าและตัดแต่งซากโดยโรงฆ่าสัตว์ในพื้นที่ 6 แห่ง ได้แก่ เมืองโกเบ เมืองคาโกกาเว เมืองฮิเมจิ เมืองชินอิมิยะ เมืองซันดะ และพื้นที่ว่าดายามะซึ่งอยู่ในเมืองอาซาโกะ 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

กระบวนการผลิต

วัตถุดิบ

สายพันธุ์วัว ต้องเป็นวัวสายพันธุ์แท้ในจังหวัดเฮียวโงะ (Tsuruushi in Hyogo) เป็นสายพันธุ์วัวเนื้อที่มีคุณภาพที่ดีเยี่ยม เรียกว่า สึรุอุชิ (Tsuruushi) ซึ่งมีสายพันธุ์หลัก 3 ชนิด ที่อยู่ในจังหวัดเฮียวโงะ ได้แก่ อากิตาซึรุ (Akitazuru) ฟุกิซึรุ (Fukizuru) และโยชิซึรุ (Yoshizuru) ที่เกิดจากฟาร์มของผู้ผลิตที่ขึ้นทะเบียนไว้ในจังหวัดเฮียวโงะ ในกรณีที่ผู้ผลิตไม่มีพ่อพันธุ์หรือแม่พันธุ์ที่สามารถให้กำเนิดลูกวัวได้นั้น ผู้ผลิตสามารถซื้อลูกวัวได้จากตลาดค้าวัวสองแห่งในจังหวัดเฮียวโงะเท่านั้น คือ ตลาดค้าวัวทาจิมะและตลาดค้าวัวเอวาจิ 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 เมืองโตโยโอโกะ เมืองยานุ และเมืองอาซาโกะ ของจังหวัดเฮียวโงะ ประเทศญี่ปุ่นเท่านั้น โดยวัวจะถูกขุนอย่างอุดมสมบูรณ์ตามคู่มือการเลี้ยงวัวเนื้อทาจิมะที่แนะนำโดยทางราชการของจังหวัดเฮียวโงะ เพื่อให้ได้เนื้อที่มีคุณภาพดีเยี่ยมก่อนจะถูกส่งเป็นวัวเนื้อ โดยวัวเพศผู้และวัวเพศเมีย ต้องมีอายุไม่น้อยกว่า 28 เดือน และไม่มากกว่า 60 เดือน โดยเฉลี่ยผู้เลี้ยงใช้เวลา 32 เดือน ในการขุนลูกวัวให้สมบูรณ์เพื่อให้ได้เนื้อตามที่ต้องการ

การจัดการด้านอาหารและสุขภาพ

(1) การจัดการด้านอาหาร

อาหารเข้มข้น : อาหารเข้มข้นประกอบด้วย ข้าวบาร์เลย์ ข้าวโพด รำข้าว กล้วยข้าวโพด ถั่วเหลืองดิน(ยูซิคิน) เปลือก 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 ให้หญ้าแห้งทีโมธี 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

(6) ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

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

ประวัติความเป็นมา

วัวจากเขตทาจิมะหรือรู้จักกันในนามวัวสายพันธุ์แท้ในจังหวัดเฮียวโงะ (Tsuruushi in Hyogo) ซึ่งถูกเลี้ยงบนภูเขาของเขตทาจิมะ ถูกกล่าวถึงใน ชุกุ นิฮงกิ 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 “เป็นเวลาหลายปีที่ผ่านมาวัวจากเขตทาจิมะมีมูลค่าสูง เนื่องจากมีลำตัวขนาดเล็ก มีกล้ามเนื้อแน่น อีกทั้งเป็นวัวที่เชื่องและอารมณ์ดี เหมาะกับภาคเกษตรกรรมในจังหวัดเฮียวโงะ” ความมีชื่อเสียง ที่ถูกส่งต่อมารุ่นต่อรุ่นนั้น เกิดจากการอุทิศตัวและความภาคภูมิใจของผู้เลี้ยงที่มีความมุ่งมั่น ในการคงคุณภาพสายพันธุ์ที่ดีเยี่ยม ด้วยเหตุนี้ในปี ค.ศ. 1983 ผู้ผลิต ผู้ขายเนื้อและผู้บริโภค

จึงร่วมกันก่อตั้งสมาคม โกเบ บีฟ มาร์เก็ตติ้ง แอนด์ ดิสทริบิวชัน โพรโมชัน 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

(7) ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การผลิต เนื้อทาจิมะ ครอบคลุมพื้นที่เลี้ยงในพื้นที่ 5 แห่ง ได้แก่ เมืองชินอนเซ็น เมืองคามิเมืองโตโยโอโกะ เมืองยาบุ และเมืองอาซาโกะ ของจังหวัดเฮียวโงะ และทำการฆ่าและตัดแต่งซากโดยโรงฆ่าสัตว์ในพื้นที่ 6 แห่ง ได้แก่ เมืองโกเบ เมืองคาโกกาเวะ เมืองฮิเมจิ เมืองชินิมิยะ เมืองซันดะ และพื้นที่วาดายามะซึ่งอยู่ในเมืองอาซาโกะ ของจังหวัดเฮียวโงะ ประเทศญี่ปุ่น รายละเอียดตามแผนที่

(8) การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

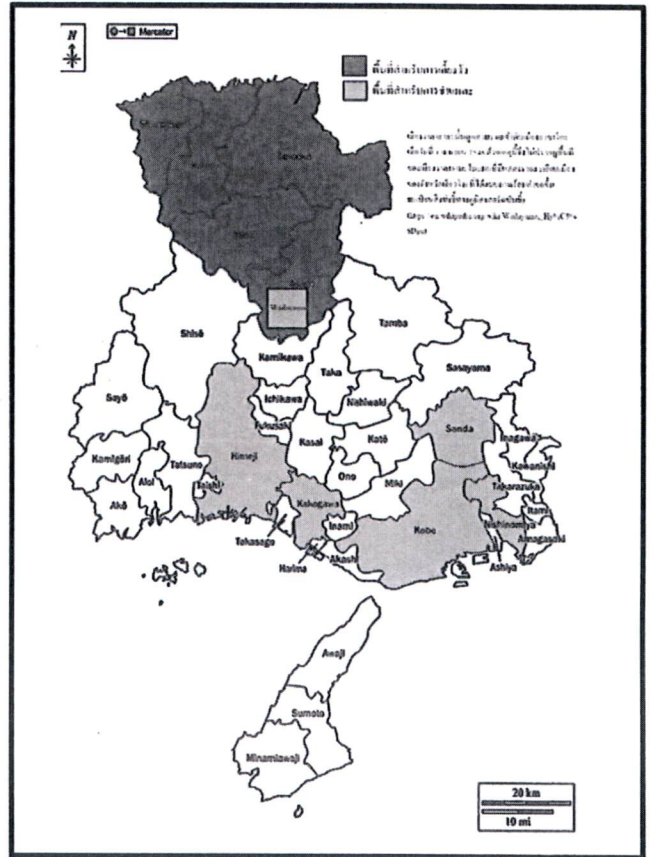
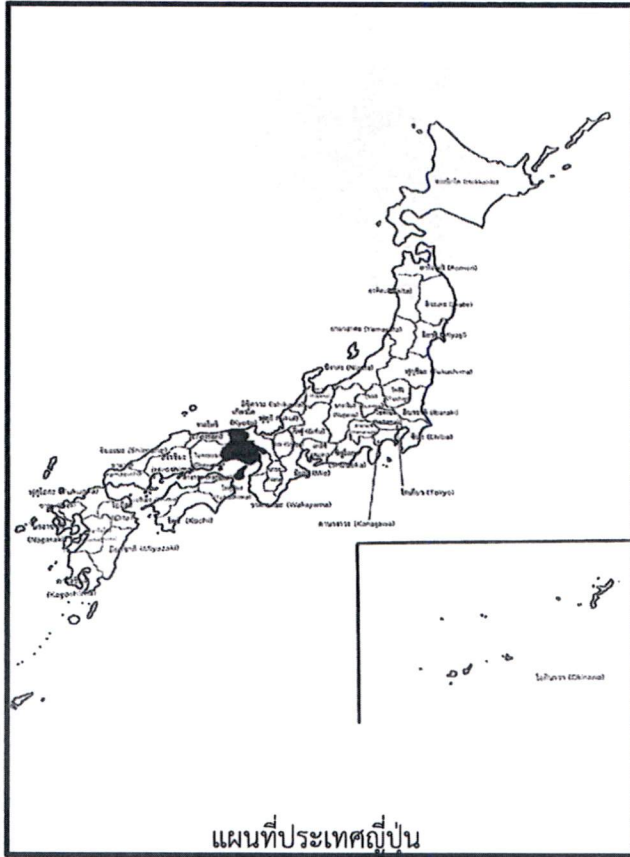
(1) เนื้อทาจิมะ หรือ TAJIMA BEEF หรือ 但馬牛 หรือ 但馬ビーフ จะต้องผลิตในพื้นที่ที่กำหนดตามกระบวนการผลิตและข้อกำหนดของสมาคม โกเบ บีฟ มาร์เก็ตติ้ง แอนด์ ดิสทริบิวชัน โพรโมชัน แอสโซซิเอชัน

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

(9) เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

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

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ เนือทาจิมะ



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