กรมทรัพย์สินทางปัญญา กระทรวงพาณิชย์ | เล่มที่ 26 วันที่ประกาศโฆษณา | เลขที่ประกาศ 88 28 มิถุนายน 2559

ประกาศโฆษณารับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เลขที่คำขอ 52100057 **วันที่ยื่นคำขอ** 19 มกราคม 2552

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ เนื้อโคขุนโพนยางคำ

รายการสินค้า เนื้อโคขุน

ผู้ขอขึ้นทะเบียน สหกรณ์การเลี้ยงปศุสัตว์ กรป. กลาง โพนยางคำ จำกัด

ที่อยู่ หมู่ 10 บ้านโพนยางคำ ตำบลโนนหอม
อำเภอเมือง จังหวัดสกลนคร

1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

เนื้อโคขุนโพนยางคำ (Pon-Yang-Khram Beef) หมายถึง เนื้อโคขุนคุณภาพสูง ที่ผลิตจากโคเนื้อลูกผสมระหว่างโคสายพันธุ์ยุโรปกับโคสายพันธุ์พื้นเมือง ซึ่งผ่านกระบวนการเลี้ยง การแปรสภาพและตัดแต่งอย่างถูกสุขลักษณะตามมาตรฐานสากล และตามข้อกำหนดของสหกรณ์ฯ โพนยางคำ ที่ผลิตในขอบเขตพื้นที่จังหวัดสกลนคร จังหวัดนครพนมใน 8 อำเภอ ได้แก่ อำเภอนาแก อำเภอวังยาง อำเภอปลาปาก อำเภอเรณูนคร อำเภอธาตุพนม อำเภอนาหว้า อำเภอโพนสวรรค์ อำเภอเมืองนครพนม จังหวัดมุกดาหารใน 4 อำเภอ ได้แก่ อำเภอเมืองมุกดาหาร อำเภอดงหลวง อำเภอคำชะอี อำเภอหนองสูง และจังหวัดบึงกาฬ 1 อำเภอ ได้แก่ อำเภอเซกา

ลักษณะของสินค้า

(1) ประเภทของเนื้อโคขุนโพนยางคำ

- ประเภทซากหรือเนื้อโคทั้งตัว ตัดแบ่งเป็น 4 ส่วน
- ประเภทเนื้อโคที่ได้ผ่านการตัดแบ่งเป็นเนื้อชิ้นส่วนหลัก (Whole sale cut) โดยมีการตัดแบ่งชิ้นส่วนต่าง ๆ และการเรียกชื่อเช่นเดียวกับการตัดแบ่งชิ้นส่วนในระบบของฝรั่งเศส (French Beef cutting system)
- ประเภทเนื้อโคชิ้นส่วนหลักผ่านการตัดแต่งเป็นเนื้อชิ้นส่วนย่อย (Retail sale cut)

(2) ลักษณะทางกายภาพ

- เนื้อมีสีแดงสดใส มีไขมันแทรกในเนื้อ เนื้อนุ่ม ไม่มีกลิ่นสาบและมีรสชาติดี ซึ่งมีระดับคะแนนไขมันแทรกที่ 3.5 ขึ้นไปตามมาตรฐานเนื้อโค

2. กระบวนการผลิต

วัตถุดิบ

โคเนื้อสำหรับเลี้ยงขุน แบ่งเป็น 2 ประเภท คือ

1. ลูกโคที่เกิดขึ้นจากแม่โคของสมาชิก โดยการผสมเทียมของสหกรณ์ เพื่อการผลิตลูกโคภายในคอกของตน ลูกโคที่เกิดจะได้รับการจดทะเบียนรับรองเป็นโคแรกเกิด

2. โคที่ซื้อจากภายนอกสำหรับนำมาขุน ได้แก่ โคลูกผสมเพศผู้ สายพันธุ์ที่สหกรณ์ฯ โพนยางคำกำหนด เช่น พันธุ์ชาโรเล่ส์ พันธุ์ลิมูซ่า พันธุ์ซิมเมนทอล เป็นต้น โดยต้องมีระดับเลือดโคยุโรป 50 % น้ำหนักตัวตั้งแต่ 300 กิโลกรัมหรือรอบอกประมาณ 63 นิ้ว อายุก่อนขุนไม่เกิน 2 ปี

วิธีการผลิต

- การขุนโค ต้องเป็นโคลูกผสมเพศผู้สายเลือดยุโรป 50 % น้ำหนักตัวไม่ต่ำกว่า 300 กิโลกรัม หรือรอบอกไม่ต่ำกว่า 63 นิ้ว อายุก่อนขุนไม่เกิน 2 ปี โดยประเมินจากจำนวนฟันแท้ และต้องทำการจดทะเบียนแจ้งเป็นโคขุน

การจัดการด้านอาหารโคขุน

- การให้อาหารหยาบ สมาชิกต้องตัดหญ้าสดให้โคขุนกินในคอกทุกวัน โดยให้หญ้าสดในอัตรา 2 % ของน้ำหนักตัวโคขุน ในฤดูแล้งหรือช่วงที่ขาดแคลนหญ้าสด ก็สามารถให้ฟางข้าวทดแทนหญ้าสด โดยให้ในอัตรา 1% ของน้ำหนักตัวโคขุน

- การให้อาหารข้น จะให้ในปริมาณตามสัดส่วนน้ำหนักตัว และมีการเสริมแหล่งพลังงาน เช่น กากน้ำตาล หลังจากการขุนประมาณ 4 เดือน โดยเพิ่มในอาหารข้นหรือราดบนฟางข้าว หรือตั้งให้โคเลีย กินตามใจชอบ เพื่อทำให้กล้ามเนื้อมีไขมันแทรกและมีความนุ่มขึ้น

การจัดการด้านสุขภาพ

- สหกรณ์ฯ โพนยางคำ ได้จัดสัตวแพทย์และพนักงานส่งเสริมและรักษาสัตว์เพื่อดูแลโคของสมาชิก ในเรื่องการฉีดวัคซีนป้องกันโรค การถ่ายพยาธิ และการรักษาสัตว์ป่วย

โคขุนที่พร้อมแปรสภาพ

- เมื่อครบกำหนดการเลี้ยงไม่น้อยกว่า 12 เดือนนับจากวันที่ขึ้นทะเบียนโคขุน น้ำหนักตัวไม่ต่ำกว่า 600 กิโลกรัม สมาชิกจะแจ้งขายโคขุน โดยคณะกรรมการคัดโคจะทำการตรวจสอบคุณภาพและข้อมูลการขุน จากบันทึกการตรวจและการรักษาของสัตวแพทย์ก่อนคัดเลือก และสั่งนำเข้าชำแหละประจำสัปดาห์ที่โรงฆ่าของสหกรณ์ฯ

การแปรสภาพ (การฆ่าชำแหละและตัดแต่งเนื้อโคโพนยางคำ)

- โคขุนจะถูกฆ่าและชำแหละตามมาตรฐานสากล โดยซากโคจะถูกบ่ม (ageing) ในห้องเย็นที่มีอุณหภูมิ 3 องศาเซลเซียส หลังจากนั้น 7 วัน จะทำการตรวจให้คะแนนไขมันแทรกในกล้ามเนื้อ และทำการบ่มซากจนครบอย่างน้อย 14 วัน ก่อนทำการจำหน่ายในรูปซากหลักหรือซากตัดแต่งเป็นชิ้นส่วนใหญ่ หรือจำหน่ายในรูปชิ้นส่วนย่อย

คุณภาพซากโคขุนโพนยางคำ

- น้ำหนักโคขุนเข้าโรงฆ่าเฉลี่ยที่ 620 กิโลกรัม น้ำหนักซาก (อุ่น) เฉลี่ย 360 กิโลกรัมเปอร์เซ็นต์ซากอุ่น 58% ระดับคะแนนไขมันแทรกเฉลี่ยที่ 3.2 เมื่อทำการตัดแต่ง แยกชิ้นส่วนจะได้ชิ้นส่วนสำคัญ โดยมีการตัดแบ่งชิ้นส่วนต่าง ๆ และการเรียกชื่อเช่นเดียวกับการตัดแบ่งชิ้นส่วนในระบบของฝรั่งเศส (French Cutting System)

ระบบการตรวจสอบย้อนกลับ (Traceability)

- สหกรณ์ฯ โพนยางคำได้จัดทำระบบฐานข้อมูลประวัติของโคที่เลี้ยงทุกตัวเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับ ด้วยการเชื่อมโยงประวัติโคมีชีวิต ตั้งแต่เกิด การเลี้ยง การขุน การดูแลรักษาสุขภาพสัตว์ คุณภาพซากและคุณภาพเนื้อ และการรับรองแหล่งผลิตของเนื้อโคขุนที่อยู่ในบรรจุภัณฑ์ด้วยระบบคอมพิวเตอร์

การบรรจุหีบห่อ

(1) รายละเอียดบนฉลาก ให้ประกอบด้วยคำว่า “เนื้อโคขุนโพนยางคำ” และ/หรือ “เนื้อโคขุนสหกรณ์ฯ โพนยางคำ” และ/หรือ “Pon-Yang-Khram Beef”

(2) ระบุวัน เดือน ปีที่บรรจุ/รหัสตรวจสอบย้อนกลับ/ชนิดสินค้า/น้ำหนัก/สถานที่ผลิต

3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ พื้นที่เลี้ยงโคขุนโพนยางคำครอบคลุมพื้นที่จังหวัดสกลนคร จังหวัดนครพนม ใน 8 อำเภอ ได้แก่ อำเภอนาแก อำเภอวังยาง อำเภอปากปลา อำเภอเรณูนคร อำเภอธาตุพนม อำเภอนาหว้า อำเภอโพนสวรรค์ อำเภอเมืองนครพนม จังหวัดมุกดาหารใน 4 อำเภอ ได้แก่ อำเภอเมืองมุกดาหาร อำเภอดงหลวง อำเภอคำชะอี อำเภอหนองสูง และจังหวัดบึงกาฬ 1 อำเภอ ได้แก่ อำเภอเซกา ตั้งอยู่ประมาณเส้นรุ้งที่ 16 ถึง 18 องศาเหนือ และเส้นแวงที่ 103 ถึง 105 องศาตะวันออก ในภาคตะวันออกเฉียงเหนือลักษณะภูมิประเทศโดยทั่วไปเป็น ที่ราบสูงและที่ราบลุ่มลอนคลื่นไม่สม่ำเสมอกัน โดยตั้งอยู่ระหว่างเทือกเขาภูพานกับแม่น้ำโขงจึงเรียกอีกชื่อหนึ่งว่าอีสานเหนือหรือแอ่งสกลนคร มีลำน้ำหลายสายไหลจากเทือกเขาภูพานลงสู่แม่น้ำโขง ลำน้ำที่สำคัญ คือ ลำน้ำสงครามและหนองหาร สภาพภูมิอากาศเป็น 3 ฤดู คือ ฤดูร้อนระหว่างเดือนมีนาคมถึงพฤษภาคม ฤดูฝนระหว่างเดือนมิถุนายนถึงตุลาคม ฝนตกชุกประมาณเดือนกันยายน และฤดูหนาวระหว่างเดือนพฤศจิกายนถึงกุมภาพันธ์ ในช่วงฤดูหนาวอากาศเย็นมีอุณหภูมิเฉลี่ย 16 - 22 องศาเซลเซียส จัดเป็นพื้นที่ที่หนาวเย็น แต่เป็นช่วงอุณหภูมิที่มีความเหมาะสมกับการเลี้ยงขุนโคให้มีไขมันแทรกในกล้ามเนื้อได้ดี จากสภาพภูมิประเทศและภูมิอากาศมีการทำการเกษตรที่มีพืชเศรษฐกิจที่สำคัญ ได้แก่ ข้าวมันสำปะหลัง อ้อย มะเขือเทศ มีพื้นที่ทำนามากและในเขตลุ่มน้ำหรือคลองชลประทานสามารถทำนาได้มากกว่า 1 ครั้ง ผลพลอยได้ทางการเกษตรในปริมาณที่มากที่สามารถนำมาเลี้ยงโคเนื้อที่สำคัญ ได้แก่ กากน้ำตาล กากมะเขือเทศ กากมันสำปะหลัง รำข้าว และซังข้าวโพด

ประวัติความเป็นมา เมื่อปี พ.ศ. 2519 กองอำนวยการกลางรักษาความปลอดภัยแห่งชาติ (กรป. กลาง) มีเป้าหมายส่งเสริมการเลี้ยงโคเนื้อให้แก่เกษตรกรในพื้นที่ทุรกันดาร และได้รับความช่วยเหลือจากรัฐบาลฝรั่งเศส ทำการปรับปรุงสายพันธุ์โคพื้นเมืองให้เป็นโคลูกผสมพันธุ์เนื้อ โดยใช้วิธีการผสม

เทียมด้วยน้ำเชื้อโคเนื้อสายเลือดยุโรป โครงการฯ ได้เลือกพื้นที่จังหวัดสกลนครและนครพนม เป็นพื้นที่ดำเนินการจัดตั้งหน่วยส่งเสริมการเลี้ยงสัตว์ กรป.กลาง ที่บ้านโพนยางคำ ตำบลโนนหอม อำเภอเมือง จังหวัดสกลนคร โครงการผสมเทียมโคของ กรป. กลาง ดำเนินต่อไปอย่างต่อเนื่อง มีปริมาณโคลูกผสมเกิดมากขึ้น จึงได้จัดตั้งกลุ่มเกษตรกรผู้เลี้ยงโค เพื่อให้ความรู้เกี่ยวกับการสหกรณ์ และทำการรวบรวมเกษตรกรเพื่อจัดตั้งสหกรณ์ขึ้น ทำการจดทะเบียนในนาม สหกรณ์การเลี้ยงปศุสัตว์ กรป. กลาง โพนยางคำ จำกัด ประเภทสหกรณ์การเกษตร เมื่อวันที่ 3 มิถุนายน พ.ศ. 2523 เนื้อโคขุนโพนยางคำ จึงมีต้นกำเนิดจากบ้านโพนยางคำ ตำบลโนนหอม อำเภอเมือง จังหวัดสกลนคร อันเป็นสถานที่ตั้งสหกรณ์การเลี้ยงปศุสัตว์ กรป.กลาง โพนยางคำ จำกัด โดยผลิตเนื้อโคคุณภาพนานกว่า 30 ปี มีการสร้างตราสินค้าในนาม เนื้อโคขุนโพนยางคำหรือเนื้อไทยเฟรนช์ ให้เป็นที่รู้จักและยอมรับจากผู้บริโภคและผู้ประกอบการในตลาดเนื้อโคขุนคุณภาพ โดยสหกรณ์ฯ โพนยางคำคอยดูแลควบคุมมาตรฐานการผลิตอย่างใกล้ชิดเพื่อให้เนื้อโคที่มีคุณภาพดีสะอาดปลอดภัยสำหรับผู้บริโภค นับได้ว่าสหกรณ์ฯ โพนยางคำเป็นผู้ผลิตและจำหน่ายเนื้อโคคุณภาพในระดับแนวหน้าของประเทศ เป็นต้นแบบของการรวมกลุ่มผู้ผลิตที่มีการบริหารจัดการตลอดห่วงโซ่การผลิตสอดคล้องกับการดำเนินชีวิตตามหลักเศรษฐกิจพอเพียงระดับชุมชนอย่างแท้จริง

4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การเลี้ยงโคขุน อยู่ในเขตจังหวัดสกลนคร จังหวัดนครพนมใน 8 อำเภอ ได้แก่ อำเภอนาแก อำเภอวังยาง อำเภอปลาปาก อำเภอเรณูนคร อำเภอธาตุพนม อำเภอนาหว้า อำเภอโพนสวรรค์ อำเภอเมืองนครพนม จังหวัดมุกดาหารใน 4 อำเภอ ได้แก่ อำเภอเมืองมุกดาหาร อำเภอดงหลวง อำเภอคำชะอี อำเภอหนองสูง และจังหวัดบึงกาฬ 1 อำเภอ ได้แก่ อำเภอเซกา โดยต้องชำแหละในโรงฆ่าที่ได้มาตรฐานของสหกรณ์ฯ โพนยางคำ

5. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

(1) เนื้อโคขุนโพนยางคำ จะต้องผลิตในเขตพื้นที่ที่กำหนด ตามกระบวนการผลิตและข้อกำหนดของสหกรณ์

(2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบตามข้อกำหนดของสหกรณ์ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกเกษตร ผู้ผลิตและผู้จำหน่าย เนื้อโคขุนโพนยางคำ รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

(3) สินค้าที่ใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ เนื้อโคขุนโพนยางคำ จะต้องได้รับการตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ตามเกณฑ์มาตรฐานของสหกรณ์

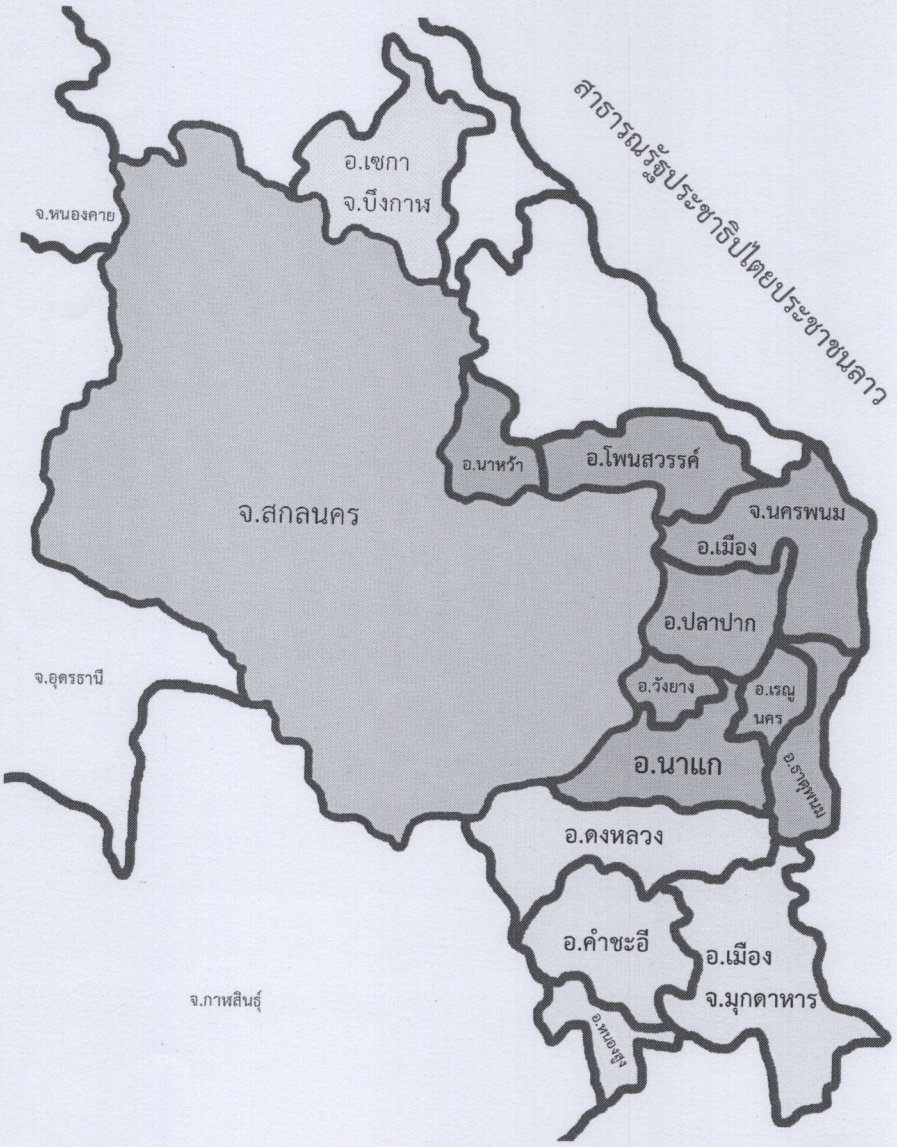
6. เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

(1) จัดให้มีระบบการตรวจสอบและควบคุมทั้งกระบวนการผลิตตามข้อกำหนดของสหกรณ์และระดับจังหวัด

(2) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิต ผู้ประกอบการค้าที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์เนื้อโคขุนโพนยางคำ

(3) ผู้ขอขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า จะต้องปฏิบัติตามคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ เนื้อโคขุนโพนยางคำ และดำเนินการตามแผนการควบคุมตรวจสอบทั้งกระบวนการผลิตตามข้อกำหนดของสหกรณ์และระดับจังหวัด

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์
เนื้อโคขุนโพนยางคำ



ขอบเขตพื้นที่การเลี้ยงโคขุนโพนยางคำ ครอบคลุมพื้นที่**จังหวัดสกลนคร จังหวัดนครพนม** ใน 8 อำเภอ ได้แก่ อำเภอนาแก อำเภอวังยาง อำเภอปลาปาก อำเภอเรณูนคร อำเภอธาตุพนม อำเภอนาหว้า อำเภอโพนสวรรค์ อำเภอเมืองนครพนม **จังหวัดมุกดาหาร**ใน 4 อำเภอ ได้แก่ อำเภอเมืองมุกดาหาร อำเภอดงหลวง อำเภอคำชะอี อำเภอหนองสูง **จังหวัดบึงกาฬ** 1 อำเภอ ได้แก่ อำเภอเซกา