



ประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เลขที่คำขอ 67200349 วันที่ยื่นคำขอ 16 กุมภาพันธ์ 2567
สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ มียากิแซลมอน หรือ **みやぎサーモン** หรือ MIYAGI SALMON
รายการสินค้า ปลาแซลมอนสด และปลาแซลมอนแช่แข็ง
ผู้ขอขึ้นทะเบียน มียากิ โคโฮ แซลมอน โปรโมชั่น แอสโซซิเอชัน
ที่อยู่ 1-27 ไคเซ, อิชิโนมากิ ซิตี, มียากิ 프리เฟคเจอร์, 986-0032, ประเทศญี่ปุ่น

1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

มียากิแซลมอน หรือ **みやぎサーモン** หรือ MIYAGI SALMON หมายถึง ปลาแซลมอนสดและปลาแซลมอนแช่แข็งที่ผลิตจากปลาแซลมอนสายพันธุ์โคโฮ ซึ่งผ่านกระบวนการทำให้ปลาตายอย่างรวดเร็วด้วยกรรมวิธี “อิจิจิเมะ” (Ikejime) เพื่อรักษาคุณภาพของเนื้อปลา โดยมีลักษณะเด่น ได้แก่ ลำตัวมีสีขาวยเงิน เนื้อปลามีสีส้มแดง เนื้อแน่นและคงรูปได้ดี มีกลิ่นคาวน้อย และมีปริมาณไขมันในเนื้ออยู่ในระดับต่ำรับประทานสดได้ มีการเลี้ยงและผลิตครอบคลุมพื้นที่เมืองอิชิโนมากิ เมืองโอนากาวะ เมืองมินามิซันริกุ และเมืองเคเซ็นนุมะ ของจังหวัดมียากิ ประเทศญี่ปุ่น

ลักษณะของสินค้า

- | | |
|------------------------|---|
| (1) พันธุ์ปลาแซลมอน | สายพันธุ์โคโฮ |
| (2) ประเภทสินค้า | ปลาแซลมอนสดและปลาแซลมอนแช่แข็ง |
| (3) ลักษณะทางกายภาพ | |
| (3.1) ปลาแซลมอนสด | |
| - รูปร่าง | ปลาแซลมอนทั้งตัว |
| - สี | ลำตัวสีขาวยเงิน เนื้อปลาสีส้มแดง |
| - เนื้อ | เนื้อแน่นและคงรูปได้ดี และมีปริมาณไขมันอยู่ในระดับต่ำ |
| - กลิ่นและรสชาติ | มีกลิ่นคาวน้อย และมีรสชาติหวาน |
| (3.2) ปลาแซลมอนแช่แข็ง | เป็นปลาแซลมอนสดทั้งตัวที่ผ่านกระบวนการแช่แข็งเพื่อรักษาความสดและคุณภาพ โดยเมื่อผ่านกระบวนการละลายแล้วยังคงมีคุณลักษณะทางกายภาพ ได้แก่ สี กลิ่น รสชาติ ตลอดจนคุณภาพโดยรวมเป็นไปในลักษณะเดียวกับปลาแซลมอนสด |
| (4) ลักษณะอื่น | มีความยาวลำตัวปลาในช่วง 30 – 70 เซนติเมตร น้ำหนักในช่วง 0.5 – 4 กิโลกรัม |

2. กระบวนการผลิต

วัตถุดิบ

(1) ลูกพันธุ์ปลาแซลมอน

(1.1) ลูกพันธุ์ปลาแซลมอนต้องเป็นสายพันธุ์โคโฮ (Coho Salmon) โดยผ่านกระบวนการเพาะเลี้ยงในสถานเพาะเลี้ยงบนบก ซึ่งตั้งอยู่ในพื้นที่ภูเขาที่มีสภาพแวดล้อมสะอาดและเป็นธรรมชาติ โดยใช้ น้ำจากหิมะที่ละลายและไหลลงมาจากเทือกเขาซาโอ (Zaō Mountains) เพื่อสร้างและรักษาสภาพแวดล้อมที่เหมาะสมเมื่อปลาแซลมอนที่เพาะเลี้ยงเจริญเติบโตจนมีขนาดตามที่กำหนดแล้ว จึงดำเนินการย้ายไปเลี้ยงต่อในกระชังทะเล

(1.2) ลูกพันธุ์ปลาแซลมอนที่มีคุณภาพดีพิจารณาจากลักษณะทางกายภาพภายนอก ได้แก่ ดวงตาที่ใส ลำตัวแข็งแรงสมบูรณ์ และมีพฤติกรรมการว่ายน้ำที่คล่องแคล่ว ลักษณะดังกล่าวเป็นตัวบ่งชี้ว่าลูกพันธุ์ปลามีความพร้อมสำหรับเข้าสู่กระบวนการเลี้ยงในขั้นตอนต่อไป

(2) อาหารปลา ใช้อาหารสมทบในรูปแบบเม็ด (Extruded Pellet: EP) ซึ่งประกอบด้วยวัตถุดิบและสารอาหารที่มีคุณภาพ ได้แก่ ปลาป่น ถั่วเหลือง และข้าวจากจังหวัดมียากิ อีกทั้งแร่ธาตุ และแอสตาแซนธิน (Astaxanthin) เพื่อช่วยส่งเสริมการเจริญเติบโตและคุณภาพของเนื้อปลา

การเพาะเลี้ยงปลาแซลมอน

(1) พื้นที่ที่เหมาะสมสำหรับการติดตั้งกระชังในทะเล (Sea Cages) เพื่อเพาะเลี้ยงปลาแซลมอน ตั้งอยู่บริเวณชายฝั่งทางตอนเหนือของคาบสมุทรโอซึเกะ ซึ่งมีลักษณะภูมิประเทศเป็นชายฝั่งแบบเรียส (Rias Coast) เกิดจากแนวชายฝั่งที่เว้าแหว่งและประกอบด้วยอ่าวจำนวนมาก ส่งผลให้บริเวณดังกล่าวมีสภาพคลื่นลมค่อนข้างสงบ และมีพื้นที่ทะเลที่มีความลึกเหมาะสมต่อการติดตั้งกระชังเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ ประกอบกับสภาพแวดล้อมทางทะเลที่มีอุณหภูมิค่อนข้างต่ำ อยู่ที่ประมาณ 18 องศาเซลเซียสหรือต่ำกว่า จึงเอื้อต่อการเพาะเลี้ยงปลาแซลมอนสายพันธุ์โคโฮ (Coho Salmon)

(2) ฤดูกาลเลี้ยงและการขนย้ายลูกพันธุ์ปลาแซลมอนลงเลี้ยงในกระชังในทะเล โดยฤดูกาลที่เหมาะสมเริ่มตั้งแต่เดือนพฤศจิกายน ซึ่งลูกพันธุ์ปลาจะต้องผ่านกระบวนการเพาะเลี้ยงและอนุบาลในสถานเพาะเลี้ยงบนบกจนเจริญเติบโต มีขนาด น้ำหนัก และสภาพความสมบูรณ์แข็งแรงเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด จากนั้นจึงดำเนินการขนย้ายลูกพันธุ์ปลาแซลมอนไปยังพื้นที่เพาะเลี้ยง และนำลงเลี้ยงต่อในกระชังในทะเลภายใต้การควบคุมและดูแลสภาพแวดล้อมที่เหมาะสม เพื่อให้ปลาสามารถปรับตัวและเจริญเติบโตได้อย่างมีประสิทธิภาพ

(3) การให้อาหารปลาแซลมอนและการดูแล โดยให้อาหารสมทบในรูปแบบเม็ดสำหรับปลา (Extruded Pellet: EP) อย่างสม่ำเสมอและเหมาะสมกับช่วงอายุและขนาดของปลา รวมทั้งมีการติดตามและดูแลอย่างใกล้ชิดตลอดระยะเวลาการเลี้ยง โดยควบคุมและตรวจสอบปัจจัยด้านสิ่งแวดล้อมให้เหมาะสมกับการเจริญเติบโต ควบคู่กับการตรวจสอบสุขภาพและพฤติกรรมของปลา ตลอดจนติดตามคุณภาพน้ำและสภาพแวดล้อมในบริเวณกระชังอย่างต่อเนื่อง เพื่อช่วยส่งเสริมให้ปลาเจริญเติบโตอย่างมีคุณภาพตามมาตรฐานที่กำหนด

การจับปลาแซลมอนเพื่อการจำหน่าย

ปลาแซลมอนเมื่อเจริญเติบโตจนมีขนาดและอายุที่เหมาะสมสำหรับการจำหน่าย โดยมีความยาวลำตัวในช่วง 30 – 70 เซนติเมตร และน้ำหนักในช่วง 0.5 – 4.0 กิโลกรัม จึงดำเนินการจับปลา โดยทั่วไปฤดูกาลจับปลาจะอยู่ในช่วงเดือนมีนาคมถึงเดือนกรกฎาคมของปีถัดไป ทั้งนี้ ขึ้นอยู่กับขนาดและสภาพความสมบูรณ์ของปลา โดยใช้อุปกรณ์สำหรับจับปลาและนำปลาออกจากกระชังในทะเล ก่อนเข้าสู่กระบวนการจัดการภายหลังการจับปลาต่อไป

การจัดการภายหลังการจับปลาแซลมอน

ภายหลังการจับปลาแซลมอนแล้ว ต้องดำเนินการทำให้ปลาสิ้นชีวิตด้วยวิธี “อิกิจิเมะ (Ikejime)” หรือการทำลายระบบประสาทส่วนกลางของปลาโดยทันที เพื่อรักษาความสดและคุณภาพของเนื้อปลา จากนั้นนำปลาไปแช่ในถังน้ำทะเลที่ควบคุมอุณหภูมิไว้ที่ประมาณ 5 องศาเซลเซียสหรือต่ำกว่า เพื่อช่วยลดอัตราการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์และชะลอกระบวนการเสื่อมคุณภาพของเนื้อปลา ทั้งยังช่วยรักษาความแน่น ความคงตัวของเนื้อสัมผัส และคุณภาพโดยรวมของปลา

การบรรจุ การขนส่ง และการกระจายสินค้า

ปลาแซลมอนจะได้รับการบรรจุโดยใช้วัสดุที่สะอาดปลอดภัยสำหรับอาหาร และขนส่งภายใต้สภาวะที่มีการควบคุมอุณหภูมิอย่างเหมาะสมไปยังศูนย์แปรรูปและกระจายสินค้า เนื่องจากพื้นที่เพาะเลี้ยงตั้งอยู่ใกล้กับท่าเรือ จึงเอื้อต่อการขนส่งและลำเลียงปลาได้อย่างรวดเร็วและมีประสิทธิภาพ ช่วยลดระยะเวลาในการขนส่งและลดการเปลี่ยนแปลงของอุณหภูมิระหว่างการขนส่ง ทำให้สามารถรักษาความสด คุณภาพ และคุณลักษณะที่เหมาะสมของปลาไว้ได้ตลอดกระบวนการจนถึงผู้บริโภค

การบรรจุหีบห่อ

- (1) รายละเอียดบนฉลาก หรือบรรจุภัณฑ์ ให้ประกอบด้วยคำว่า “มียากิแซลมอน” หรือ “みやぎサーモン” หรือ “MIYAGI SALMON”
- (2) ให้ระบุสถานะการเป็นสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ที่ได้รับการคุ้มครอง (PGI)
- (3) ชื่อผู้ผลิตหรือผู้ประกอบการค้า สถานที่ผลิตหรือจัดจำหน่าย หรือข้อมูลอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่น น้ำหนัก วิธีการเก็บรักษา วิธีการบริโภค วันเดือนปีที่ผลิตหรือหมดอายุ เป็นต้น เพื่อให้เป็นประโยชน์ต่อผู้ซื้อ และสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้

3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะทางภูมิศาสตร์

จังหวัดมียากิ ตั้งอยู่บริเวณตอนเหนือของคาบสมุทรโอชิเกะ (Oshika Peninsula) ชายฝั่งด้านตะวันออกของประเทศญี่ปุ่น ซึ่งมีลักษณะชายฝั่งเว้าแหว่งและมีอ่าวจำนวนมาก หรือชายฝั่งแบบเรียส (Rias Coast) ทำให้เกิดพื้นที่ทะเลที่เหมาะสมต่อการเพาะเลี้ยงปลาแซลมอนสายพันธุ์โคโฮ (Coho Salmon) เนื่องจากมีน้ำทะเลค่อนข้างลึก คลื่นลมสงบ และอุณหภูมิ น้ำทะเลเหมาะสม โดยมีอุณหภูมิประมาณ 18 องศาเซลเซียสหรือต่ำกว่า ซึ่งเอื้อต่อการเพาะเลี้ยงปลาแซลมอน อีกทั้งพื้นที่โดยรอบยังเป็นแหล่งเพาะพันธุ์และอนุบาลปลาแซลมอนหลายแห่ง ซึ่งได้รับประโยชน์จากแหล่งน้ำคุณภาพดีจากหิมะละลายบริเวณภูเขาซาโอ (Zaō Mountains) อีกทั้งแหล่งเพาะพันธุ์และพื้นที่เพาะเลี้ยงอยู่ไม่ไกลกัน จึงสามารถเคลื่อนย้ายปลาได้อย่างรวดเร็ว ช่วยลดความเครียด และรักษาคุณภาพของปลา

พื้นที่การผลิต “มียากิแซลมอน” มีโครงสร้างพื้นฐานด้านการประมงและแปรรูปที่พร้อม โดยมีตลาดปลาสำคัญ เช่น อิชิโนมากิ (Ishinomaki) โอนากาวะ (Onagawa) และชิซึคาว่า (Shizugawa) เป็นต้น รวมถึงสถานประกอบการคัดแยก ชำแหละ และแปรรูปกระจายอยู่ในพื้นที่ ทำให้สามารถนำปลาจากแหล่งเพาะเลี้ยงเข้าสู่กระบวนการหลังการจับได้อย่างรวดเร็ว และสามารถจัดส่งปลาสดถึงผู้บริโภคได้ภายในวันเดียว

นอกจากนี้ อุณหภูมิน้ำทะเลที่เพิ่มขึ้นอย่างค่อยเป็นค่อยไปบริเวณชายฝั่งจังหวัดมียากิ ช่วยขยายระยะเวลาการเพาะเลี้ยงในทะเล ขณะที่อาหารปลามีการใช้ข้าวที่ผลิตในจังหวัดมียากิซึ่งเป็นวัตถุดิบในการผลิตอาหารเม็ดสะท้อนถึงการเชื่อมโยงระหว่างทรัพยากรในท้องถิ่นกับกระบวนการผลิต

ด้วยความเหมาะสมของภูมิประเทศ สภาพชายฝั่งและอุณหภูมิน้ำทะเล แหล่งน้ำและแหล่งเพาะพันธุ์ ตลอดจนโครงสร้างพื้นฐานด้านการประมง การแปรรูป และการขนส่ง รวมถึงองค์ความรู้และประสบการณ์ที่สั่งสมในพื้นที่ จังหวัดมียากิจึงเป็นแหล่งผลิตปลาแซลมอนสายพันธุ์โคโฮที่สำคัญ โดยมีสัดส่วนการผลิตมากกว่าร้อยละ 90 ของประเทศญี่ปุ่น

ประวัติความเป็นมา

จังหวัดมียากิได้รับการยอมรับว่าเป็นแหล่งกำเนิดการเพาะเลี้ยงปลาแซลมอนสายพันธุ์โคโฮของประเทศญี่ปุ่น โดยเฉพาะในเมืองอิชิโนะมากิ (Ishinomaki) โอนากาวะ (Onagawa) มินามิซันริคุ (Minamisanriku) และเคเซ็นนุมะ (Kesennuma) ซึ่งเริ่มดำเนินการเมื่อปี พ.ศ. 2519 (ค.ศ. 1976) และพัฒนางานองค์ความรู้ด้านการเพาะเลี้ยงอย่างต่อเนื่องจนเป็นแหล่งผลิตสำคัญของประเทศ ในระยะแรกใช้อาหารสดเป็นหลักก่อนปรับมาใช้อาหารสำเร็จรูปชนิดเม็ด ซึ่งช่วยควบคุมคุณค่าทางโภชนาการ เพิ่มประสิทธิภาพการให้อาหาร และยกระดับความสะอาดและคุณภาพการผลิต ส่งผลให้สามารถพัฒนาปลาแซลมอนสำหรับบริโภคสด โดยเฉพาะการรักษาความสดด้วยกระบวนการ “อิกิจิเมะ” (Ikejime) การพัฒนาดังกล่าวนำไปสู่การสร้างแบรนด์ “มียากิแซลมอน” สำหรับปลาแซลมอนสายพันธุ์โคโฮคุณภาพสูง โดยเมื่อวันที่ 16 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2558 กิจกรรมส่งเสริมแบรนด์ได้รับรางวัลด้านการสร้างแบรนด์จากโครงการ “Shokuzai-o-ko Miyagi” ซึ่งสะท้อนความร่วมมือในการพัฒนาการผลิต การขนส่ง การควบคุมความปลอดภัย และการประชาสัมพันธ์ ต่อมาในปี พ.ศ. 2559 ผู้ผลิตและผู้เกี่ยวข้องได้รวมตัวกันจัดตั้ง “มียากิโคโฮ แซลมอน โปรโมชัน แอสโซซิเอชัน” (Miyagi Coho Salmon Promotion Association) เพื่อส่งเสริมและบริหารจัดการชื่อ “มียากิแซลมอน” รวมถึงยกระดับคุณภาพและการตลาด

จากการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง “มียากิแซลมอน” ได้รับการขึ้นทะเบียน GI ของประเทศญี่ปุ่นเมื่อวันที่ 26 พฤษภาคม พ.ศ. 2560 (ค.ศ. 2017) นับเป็นผลิตภัณฑ์ด้านการเกษตร ป่าไม้ และประมงจากจังหวัดมียากิรายการแรกที่ได้รับการคุ้มครอง GI ของญี่ปุ่น ต่อมาในปี พ.ศ. 2561 ได้ขยายการใช้ประโยชน์เป็นวัตถุดิบสำหรับอาหารญี่ปุ่น จีน และตะวันตก และเมื่อวันที่ 17 สิงหาคม พ.ศ. 2565 ได้รับการจดทะเบียนคุ้มครอง GI ในประเทศเวียดนาม พัฒนาการของ “มียากิแซลมอน” จึงเกิดจากการสั่งสมองค์ความรู้ด้านการเพาะเลี้ยงปลาแซลมอนสายพันธุ์โคโฮ ผสานกับสภาพแวดล้อมของชายฝั่งซันริคุ การพัฒนาระบบอาหารและการเพาะเลี้ยง เทคนิคการรักษาความสด การสร้างแบรนด์ร่วม และมาตรฐานควบคุมคุณภาพ จนเป็นผลิตภัณฑ์ประมงที่มีชื่อเสียงและมีความเชื่อมโยงกับจังหวัดมียากิอย่างชัดเจน โดยการได้รับการขึ้นทะเบียน GI ในญี่ปุ่นเมื่อปี พ.ศ. 2560 และเวียดนามเมื่อปี พ.ศ. 2565 ถือเป็นพัฒนาการสำคัญที่สะท้อนการยอมรับและการคุ้มครองชื่อ “มียากิแซลมอน” ในระดับนานาชาติ

4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การเลี้ยงและผลิต มียากิแซลมอน ครอบคลุมในพื้นที่เมืองอิชิโนะมากิ เมืองโอนากาวะ เมืองมินามิซันริคุ และเมืองเคเซ็นนุมะ ของจังหวัดมียากิ ประเทศญี่ปุ่น รายละเอียดตามแผนที่

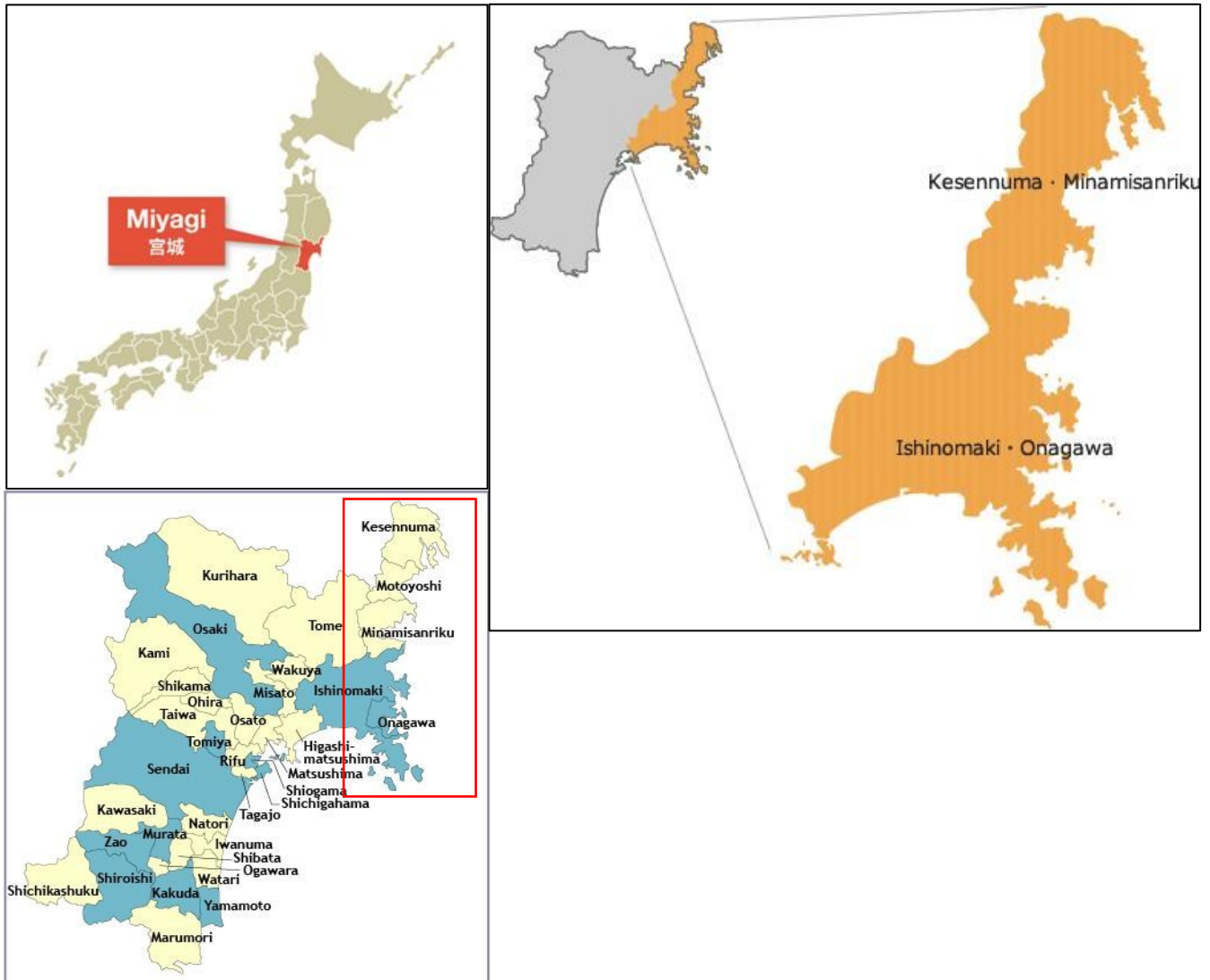
5. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

มียากิแซลมอน ต้องผลิตในเขตพื้นที่ที่กำหนด และตามกระบวนการผลิตข้างต้น

6. เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตาม มาตรา 15

ผู้ขอขึ้นทะเบียนต้องมีหนังสือแจ้งต่อนายทะเบียน หากภายหลังปรากฏว่าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์มียากิแซลมอน ไม่ได้รับความคุ้มครองตามกฎหมายของประเทศญี่ปุ่นอีกต่อไปแล้ว

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ มียากิแซลมอน



ขอบเขตพื้นที่การเลี้ยงและผลิต มียากิแซลมอน ครอบคลุมในพื้นที่เมืองอิชิโนะมากิ เมืองโอนากาวะ เมืองมินามิซันริกุ และเมืองเคเซ็นนุมะ ของจังหวัดมียากิ ประเทศญี่ปุ่น