

กรมทรัพย์สินทางปัญญา ประกาศขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) รายการใหม่
“เนื้อโคขุนกำแพงแสน” สินค้า GI จังหวัดนครปฐม

สำนักงานพาณิชย์จังหวัดนครปฐม เปิดเผยข้อมูลว่า กรมทรัพย์สินทางปัญญาได้ประกาศขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) รายการใหม่ คือ “เนื้อโคขุนกำแพงแสน” ซึ่งเป็นสินค้า GI ลำดับที่ 4 ของจังหวัดนครปฐม (ต่อจากส้มโอนครชัยศรี มะพร้าวน้ำหอมสามพราน และ ฝรั่งสามพราน ตามลำดับ) ซึ่งจะทำให้เนื้อโคขุนกำแพงแสนเป็นที่รู้จักและได้รับความนิยมจากผู้บริโภคเพิ่มขึ้น รวมถึงจะช่วยสร้างรายได้ให้กับเกษตรกรในพื้นที่ได้มากขึ้น

เนื้อโคขุนกำแพงแสน หมายถึง เนื้อโคขุนคุณภาพสูง ผลิตจากโคขุนเพศผู้ พันธุ์กำแพงแสน ที่พัฒนาจากโค 3 สายพันธุ์ คือ พันธุ์พื้นเมืองไทย ร้อยละ 25 พันธุ์บราห์มันร้อยละ 25 และพันธุ์ชาโรเลส์ ร้อยละ 50 เนื้อมีสีแดงสด นุ่ม ไขมันแทรกในเนื้อเล็กน้อย ระดับคะแนนไขมันแทรกที่ 2 - 3 ตามมาตรฐานโคเนื้อไม่มีกลิ่นสาบ ผ่านกระบวนการเลี้ยง การแปรรูป และการตัดแต่งตามมาตรฐาน ในขอบเขตพื้นที่อำเภอกำแพงแสน อำเภอเมืองนครปฐม อำเภอบางเลน และอำเภอดอนตูม จังหวัดนครปฐม ซึ่งเป็นเขตดินกำแพงแสนเกิดจากตะกอนน้ำพาทับถมอยู่บนเนินตะกอนรูปพัด มีการระบายน้ำดี เหมาะแก่การปลูกผลไม้และพืชไร่เป็นอาหารสำหรับโคขุน เช่น อ้อย ข้าวโพด ถั่ว และถั่ว เป็นต้น ทำให้โคขุนเจริญเติบโตอย่างรวดเร็ว ประกอบกับพื้นที่ดังกล่าว มีสภาพอากาศที่ปลอดโปร่ง อุณหภูมิเหมาะสมต่อการเลี้ยงโคขุน ทำให้โคขุนมีสุขภาพดี ซึ่งส่งผลต่อคุณภาพของเนื้อโคขุนกำแพงแสน

ทั้งนี้ กระทรวงพาณิชย์ มีนโยบายขับเคลื่อนเศรษฐกิจฐานราก โดยใช้ประโยชน์จากการขึ้นทะเบียน GI เพื่อคุ้มครองสินค้าท้องถิ่นชุมชนที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัวในพื้นที่แหล่งผลิตสินค้าในแต่ละท้องถิ่น เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้า ตลอดจนส่งเสริมการจัดทำระบบควบคุมคุณภาพสินค้าสำหรับสร้างความเชื่อมั่นแก่ผู้บริโภค และขยายช่องทางการตลาดอย่างต่อเนื่อง นับได้ว่าการดำเนินการดังกล่าวของกระทรวงฯ ที่เกี่ยวข้องกับการส่งเสริมและสนับสนุนสินค้า GI เป็นไปตามนโยบายของรัฐบาลที่ให้ความสำคัญกับ Soft Power ของไทยในการขับเคลื่อนประเทศ



เนื้อโคขุนกำแพงแสน

สินค้า GI จังหวัดนครปฐม

กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ
ประกาศใช้ตามเป็นแบบอย่างการค้าต่างประเทศ
เมื่อวันที่ 25 กันยายน 2568

กึ่งนี้ ได้มีผลตั้งแต่วันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2565





นางสาวโรชา ปันกณธร
ผู้อำนวยการจังหวัดนครปฐม

เนื้อโคขุนกำแพงแสน

หมายถึง เนื้อโคขุนคุณภาพสูง ผลิตจากโคขุนเพศผู้ พันธุ์กำแพงแสน ที่พัฒนาจากโค 3 สายพันธุ์ คือ พันธุ์พื้นเมืองไทย ร้อยละ 25 พันธุ์ราชนันร้อยละ 25 และพันธุ์ฮาลเลส์ร้อยละ 50

ลักษณะทางกายภาพ

เนื้อมีสีแดงสด ม้วน ไขมันแทรกในเนื้อเล็กน้อย ไม่มีกลิ่นสาบ ระดับคะแนนไขมันแทรกที่ 2 - 3 ตามมาตรฐานโคเนื้อ

ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ครอบคลุมพื้นที่ อ.กำแพงแสน อ.เมืองนครปฐม อ.บางเลน และ อ.ดอนตูม จังหวัดนครปฐม





- สำนักงานพาณิชย์จังหวัดนครปฐม -



เนื้อโคขุนกำแพงแสน

สินค้า GI จังหวัดนครปฐม

กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ
ประกาศใช้ตามเป็นแบบอย่างการค้าต่างประเทศ
เมื่อวันที่ 25 กันยายน 2568

กึ่งนี้ ได้มีผลตั้งแต่วันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2565



เนื้อโคขุนกำแพงแสน

หมายถึง เนื้อโคขุนคุณภาพสูง ผลิตจากโคขุนเพศผู้ พันธุ์กำแพงแสน ที่พัฒนาจากโค 3 สายพันธุ์ คือ พันธุ์พื้นเมืองไทย ร้อยละ 25 พันธุ์ราชนันร้อยละ 25 และพันธุ์ฮาลเลส์ร้อยละ 50

ลักษณะทางกายภาพ

เนื้อมีสีแดงสด ม้วน ไขมันแทรกในเนื้อเล็กน้อย ไม่มีกลิ่นสาบ ระดับคะแนนไขมันแทรกที่ 2 - 3 ตามมาตรฐานโคเนื้อ

ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ครอบคลุมพื้นที่ อ.กำแพงแสน อ.เมืองนครปฐม อ.บางเลน และ อ.ดอนตูม จังหวัดนครปฐม





- สำนักงานพาณิชย์จังหวัดนครปฐม -