



ประกาศกรมทรัพย์สินทางปัญญา
เรื่อง การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์
ปลาดุกร้าทะเลน้อยพัทลุง
ทะเบียนเลขที่ สช 62100121

เพื่อให้การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์เป็นไปตาม พระราชบัญญัติคุ้มครอง
สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ พ.ศ. 2546 อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 32 แห่งพระราชบัญญัติระเบียบ
บริหารราชการแผ่นดิน พ.ศ. 2534 แก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน
(ฉบับที่ 5) พ.ศ. 2545 กรมทรัพย์สินทางปัญญาจึงออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ให้ขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ปลาดุกร้าทะเลน้อยพัทลุง คำขอเลขที่ 61100178
ทะเบียนเลขที่ สช 62100121 ซึ่งมีรายการทางทะเบียนตามบัญชีแนบท้ายประกาศฉบับนี้

ทั้งนี้ ให้มีผลตั้งแต่วันยื่นคำขอขึ้นทะเบียน 4 พฤษภาคม 2561

ประกาศ ณ วันที่ 3 พฤษภาคม พ.ศ. 2562

น.ส.ย

(นายทศพล ทังสุบุตร)
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

ทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

ปลาดุกร้าทะเลน้อยพัทลุง

- | | | | |
|----------------------|---|-------------------|----------------|
| (1) เลขที่คำขอ | 61100178 | ทะเบียนเลขที่ | สข 62100121 |
| (2) วันที่ยื่นคำขอ | 4 พฤษภาคม 2561 | วันที่ขึ้นทะเบียน | 4 พฤษภาคม 2561 |
| (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียน | จังหวัดพัทลุง
ที่อยู่ ศาลากลางจังหวัดพัทลุง ถนนราเมศวร์ ตำบลคูหาสวรรค์
อำเภอเมืองพัทลุง จังหวัดพัทลุง 93000 | | |
| (4) รายการสินค้า | ปลาดุกร้า | | |

(5) คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

ปลาดุกร้าทะเลน้อยพัทลุง (Tha Le Noi Phatthalung Fermented Catfish) หมายถึง ปลาดุกอุยตามธรรมชาติในแหล่งพื้นที่เขตห้ามล่าสัตว์ป่าทะเลน้อย ที่นำมาผ่านกระบวนการหมักด้วยเกลือและน้ำตาลทราย แล้วตากแดดทำให้ได้ปลาดุกร้าทะเลน้อยพัทลุงที่ยังคงรูปร่างของปลาดุก ผิวสัมผัสแห้ง หน้างมีสีเทาดำ เมื่อผ่านการปรุงสุกจะมีรสเค็มปนหวาน ที่ผลิตในเขตพื้นที่จังหวัดพัทลุง

ลักษณะของสินค้า

(1) ปลาดุกอุย มีชื่อทางวิทยาศาสตร์ว่า *Clarias macrocephalus* เป็นปลาไม่มีเกล็ด รูปร่างเรียวยาว ด้านข้างแบน หัวแบนลง กะโหลกท้ายทอยป้านและโค้งมน เียงที่ครีบทูมีพื้นเลื้อยด้านนอกและด้านหลัง ครีบก้น ครีบท้องแยกจากกัน ปลายครีบท้องกลมมน มีหนวด 4 คู่ มีอวัยวะพิเศษช่วยในการหายใจอยู่บริเวณช่องเหงือก มีทรงทรงคล้ายต้นไม้เล็ก ๆ ลำตัวมีสีน้ำตาลจนดำถึงเข้ม

(2) ลักษณะทางกายภาพ (ปลาดุกร้าทะเลน้อยพัทลุง)

- รูปร่าง ปลาดุกอุยผ่านการตัดแต่ง
- สี ผิวหนังด้านนอกสีเทาดำ ส่วนท้องมีสีขาว หรือขาวเหลือง
- เนื้อ ผิวสัมผัสแห้ง
- รสชาติ เค็มปนหวาน (เมื่อผ่านการปรุงสุก)
- ขนาด ปลาดุกร้าสำเร็จ 12 – 14 ตัวต่อกิโลกรัม

กระบวนการผลิต

วัตถุดิบ

- (1) ปลาดุกอุยที่นำมาผลิตต้องเป็นปลาดุกอุยตามธรรมชาติที่ตายแล้ว หรือทำให้ตายก่อนโดยใส่ในกระสอบทิ้งไว้ข้ามคืน ขนาด 4 – 6 ตัว ต่อกิโลกรัม ในเขตห้ามล่าสัตว์ป่าทะเลน้อย
- (2) ส่วนผสมสำหรับหมัก ได้แก่ เกลือและน้ำตาลทรายชนิดไม่ฟอกขาว

วิธีการผลิต

- (1) นำปลาดุกอุยมาทำการตัดส่วนหัว แล้วนำส่วนของเครื่องในปลาออก ทำความสะอาดภายในท้องปลา โดยล้างด้วยน้ำผสมเกลือ เพื่อกำจัดเมือกที่เคลือบตัวปลา
- (2) นำปลาดุกอุยที่ผ่านการทำความสะอาดแล้ว ตากแดดในช่วงเช้า เพื่อให้เนื้อปลาดุกอุยเกิดการย่อยสลายก่อนนำไปหมัก

การหมักและการตาก

- (1) ผสมเกลือและน้ำตาลทรายในปริมาณที่เหมาะสมกับปริมาณของปลาดุกอุยแล้วนำไปทารอบตัวปลาดุกอุย พร้อมกับบรรจุใส่ในช่องท้องของตัวปลา จากนั้นนำปลามาวางเรียงในภาชนะโดยซ้อนทับกันเป็นชั้นๆ และระหว่างชั้นของปลาดุกอุยให้พรมน้ำในปริมาณที่เหมาะสม เพื่อให้เกลือและน้ำตาลทรายซึมเข้าสู่เนื้อปลาดุกอุย
- (2) ปิดภาชนะด้วยผ้าหรือพลาสติก มัดปากให้แน่น เพื่อป้องกันแมลงและสิ่งแปลกปลอม จากนั้นหมักทิ้งไว้ เป็นระยะเวลา 1 คืน
- (3) นำปลาดุกอุยที่ผ่านการหมักมาวางเรียงบนตะแกรงตาข่าย ตากแดดในช่วงเช้าประมาณ 2 ชั่วโมง แล้วจึงนำมาผึ่งลม เพื่อให้อุณหภูมิของปลาดุกอุยลดลงเป็นอุณหภูมิปกติ ก่อนนำไปหมักเป็นครั้งที่ 2
- (4) นำปลาดุกอุยที่ผ่านกระบวนการตาม (3) มาหมักเป็นครั้งที่ 2 โดยใช้เฉพาะน้ำตาลทรายทาบนเนื้อปลาดุกอุยพรมน้ำเล็กน้อย เพื่อให้น้ำตาลทรายเกาะบนเนื้อปลาดุกอุย จากนั้นนำปลาดุกอุยมาวางเรียงในภาชนะโดยซ้อนทับกันเป็นชั้นๆ ระหว่างชั้นปลาให้โรยน้ำตาลทรายในปริมาณที่เหมาะสม แล้วปิดภาชนะด้วยผ้าหรือพลาสติก มัดปากให้แน่น เพื่อป้องกันแมลงและสิ่งแปลกปลอม จากนั้นหมักทิ้งไว้ เป็นระยะเวลา 1 คืน
- (5) นำปลาดุกที่ผ่านกระบวนการตาม (4) มาตากแดดในช่วงเช้าประมาณ 2 ชั่วโมง จากนั้นนำมาผึ่งลมเพื่อลดอุณหภูมิของปลาดุกอุยให้ลดลงเป็นอุณหภูมิปกติ ก่อนนำไปบรรจุหีบห่อเพื่อจำหน่ายต่อไป

การบรรจุหีบห่อ

- (1) รายละเอียดบนฉลากให้ประกอบด้วยคำว่า “ปลาดุกร้าทะเลน้อยพัทลุง” และ/หรือ “Pla Duk Ra Tha Le Noi Phatthalung” และ/หรือ “Tha Le Noi Phatthalung Fermented Catfish”
- (2) ระบุรายละเอียดอื่นๆ บนบรรจุภัณฑ์ เช่น วัน เดือน ปีที่ผลิต / บรรจุ / วันหมดอายุ ชื่อ ที่อยู่ ผู้ผลิต / ผู้ประกอบการค้า วิธีการปรุง / บริโภค / การเก็บรักษา
- (3) บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม ควรปิดผนึกให้มิดชิด หรือปิดผนึกด้วยระบบสุญญากาศ

(6) ความสัมพันธ์ระหว่างดินค้ำกับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ เขตห้ามล่าสัตว์ป่าทะเลน้อย ตั้งอยู่ในภาคใต้ของประเทศไทย บริเวณละติจูด 7 องศา 45 ลิปดา ถึง 8 องศา 01 ลิปดาเหนือ และลองจิจูด 100 องศา 09 ลิปดา ถึง 100 องศา 15 ลิปดาตะวันออก มีเนื้อที่ 457 ตารางกิโลเมตร แบ่งเป็นส่วนแผ่นดิน 429 ตารางกิโลเมตร และส่วนผืนน้ำ 28 ตารางกิโลเมตร ครอบคลุมพื้นที่บางส่วนของ 3 จังหวัด คือ ท้องที่ตำบลทะเลน้อย ตำบลพนาสูง อำเภอควนขนุน จังหวัดพัทลุง ท้องที่ตำบลแหลม ตำบลควนชะลิก ตำบลหัวไทร ตำบลเคร็ง ตำบลท่าเสม็ด ตำบลขอนหาด อำเภอชะอวด จังหวัดนครศรีธรรมราช และท้องที่ตำบลตะเคียน อำเภอลำชะอวด จังหวัดสงขลา เนื่องจากทะเลน้อยมีสภาพพื้นที่เป็นดินโคลน น้ำไม่ลึกมาก ทำให้มีปริมาณออกซิเจนในน้ำน้อย ประกอบกับบางช่วงเวลาจะมีการรุกค้ำของน้ำเค็มจากทะเลสาบสงขลา ทำให้น้ำในทะเลน้อยเป็นน้ำกร่อย ซึ่งสภาพแวดล้อมดังกล่าวเหมาะสมต่อการเจริญเติบโตของปลาตุ๊กตุย เนื่องจากเป็นปลาที่แข็งแรง อดทนต่อการขาดออกซิเจนและในสภาวะน้ำกร่อยได้ดี ชอบอาศัยอยู่ในบริเวณที่น้ำไม่ลึกมาก เจริญเติบโตเร็ว จากสภาพภูมิประเทศดังกล่าว จึงทำให้ปลาตุ๊กตุยตามธรรมชาติของของทะเลน้อยมีรสชาติของเนื้อที่แตกต่างจากปลาตุ๊กตุยตามธรรมชาติจากที่อื่นๆ ที่เติบโตเฉพาะในพื้นที่น้ำจืดเพียงอย่างเดียว

ลักษณะภูมิอากาศ

จังหวัดพัทลุงมี 2 ฤดูกาล คือ ฤดูร้อน และฤดูฝน ซึ่งได้รับอิทธิพลจากมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือ และมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ ปริมาณน้ำฝนโดยเฉลี่ย 1,853.5 มิลลิเมตรต่อปี จำนวนวันฝนตกเฉลี่ย 154 วันต่อปี อุณหภูมิ สูงสุดเฉลี่ย 29.3 องศาเซลเซียส ในเดือนเมษายน และอุณหภูมิต่ำสุดเฉลี่ย 26.7 องศาเซลเซียส ในเดือนธันวาคม อุณหภูมิเฉลี่ยตลอดปี 28.14 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์อยู่ระหว่าง 75 - 83 เปอร์เซ็นต์ โดยเฉลี่ย 78.7 เปอร์เซ็นต์ และความเร็วลมประมาณ 1 - 2 เมตรต่อวินาที ปริมาณการระเหยของน้ำประมาณ 3.3 - 5.5 มิลลิเมตรต่อวัน เนื่องจากสภาพภูมิประเทศดังกล่าวข้างต้น ทำให้เหมาะสมต่อการเจริญเติบโตของปลาตุ๊กตุย ซึ่งเป็นวัตถุดิบหลัก และลักษณะภูมิอากาศที่เหมาะสมต่อการผลิตปลาดุกไร่ทะเลน้อยพัทลุงได้คุณภาพดี

ประวัติความเป็นมา

พื้นที่ทะเลน้อย มีลักษณะเป็นทะเลสาบน้ำจืด มีความหลากหลายทางชีวภาพมาก ได้รับการประกาศจากกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ให้จัดตั้งขึ้นเป็นเขตห้ามล่าสัตว์ป่าทะเลน้อย เมื่อปี พ.ศ. 2518 และได้มีประกาศฯ เพิ่มเขตห้ามล่าสัตว์เพิ่มเติม ในปี พ.ศ. 2523 และ พ.ศ. 2525 ตามลำดับ ครอบคลุมพื้นที่บางส่วนของจังหวัดพัทลุง นครศรีธรรมราช และสงขลา ด้วยระบบนิเวศที่หลากหลาย และความอุดมสมบูรณ์ของพื้นที่ ทำให้พื้นที่มีปลาน้ำจืดชุกชุมโดยเฉพาะปลาดุกตุ๊กตุย ซึ่งพบมากในพื้นที่ทะเลน้อย

ปลาดุกไร่ทะเลน้อยพัทลุง ถือเป็นภูมิปัญญาของชาวบ้านในพื้นที่จังหวัดพัทลุงกว่า 130 ปีมาแล้ว ด้วยทะเลน้อยเป็นแหล่งที่มีปลาดุกตุ๊กตุยชุกชุม เมื่อชาวประมงจับได้และมีเป็นจำนวนมากเกินกว่าที่จะบริโภค จึงคิดค้นวิธีการถนอมอาหารด้วยสูตรของคนในพื้นที่ โดยนำเกลือและน้ำตาลทรายมาทำการหมัก ทำให้ได้ปลาดุกไร่ที่เป็นเอกลักษณ์แตกต่างจากปลาร้าในภาคเหนือและตะวันออกเฉียงเหนือ กล่าวคือกระบวนการผลิตทำให้ได้ปลาดุกไร่ที่ยังคงรูปร่างของปลาดุกตุ๊กตุย มีรสเค็มปนหวาน นอกจากนี้ ปลาดุกไร่ยังเป็นอาหารที่สะท้อนวิถีชีวิตและวัฒนธรรม คือเมื่อชาวบ้านไปมาหาสู่กันจะมีการแลกเปลี่ยนของฝากซึ่งกันและกัน หรือในช่วงเทศกาล ญาติพี่น้องที่กลับมาบ้านและได้พบปะสังสรรค์กันชาวทะเลน้อยต้องมีอาหารพื้นบ้านไว้เลี้ยงรับรอง จึงได้มีการส่งเสริมและสนับสนุนให้ปลาดุกไร่ทะเลน้อย มีบทบาทในงานต่างๆ ของจังหวัดพัทลุง ทำให้เป็นที่รู้จักแพร่หลายกันโดยทั่วไป

และมีการส่งเสริมให้ปลาดุกร้าทะเลน้อยพัทลุง เป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม โดยความร่วมมือของ สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดพัทลุง และวิทยาลัยภูมิปัญญาชุมชน มหาวิทยาลัยทักษิณ

(7) ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การผลิตปลาดุกร้าทะเลน้อยพัทลุง ครอบคลุมพื้นที่ในเขตจังหวัดพัทลุง รายละเอียดตามแผนที่

(8) การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

(1) ปลาดุกร้าทะเลน้อยพัทลุงจะต้องเป็นปลาดุกอูยที่มาจากแหล่งที่กำหนด และผลิตตามกระบวนการผลิตข้างต้น

(2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตปลาดุกร้าทะเลน้อยพัทลุง รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

(9) เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

(1) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า ที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ปลาดุกร้าทะเลน้อยพัทลุง

(2) ผู้ขอขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า จะต้องปฏิบัติตามคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ปลาดุกร้าทะเลน้อยพัทลุง
