



กรมทรัพย์สินทางปัญญา  
กระทรวงพาณิชย์

เล่มที่ 72  
วันที่ประกาศโฆษณา

เลขที่ประกาศ 213  
12 เมษายน 2566

### ประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เลขที่คำขอ	64100276	วันที่ยื่นคำขอ	21 กันยายน 2564
สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์	ปลาทุแม่กลอง หรือ Mae Klong Mackerel หรือ Pla To Mae Klong		
รายการสินค้า	ปลาทุสดและปลาทุหนึ่ง		
ผู้ขอขึ้นทะเบียน	<ol style="list-style-type: none"><li>1. จังหวัดสมุทรสงคราม</li><li>2. องค์การบริหารส่วนจังหวัดสมุทรสงคราม</li><li>3. หอการค้าจังหวัดสมุทรสงคราม</li><li>4. สภาอุตสาหกรรมจังหวัดสมุทรสงคราม</li><li>5. สหกรณ์ประมงแม่กลอง จำกัด</li></ol>		
ที่อยู่	<ol style="list-style-type: none"><li>1. ศาลากลางจังหวัดสมุทรสงคราม ถ.เอกชัย อ.เมือง จ.สมุทรสงคราม 75000</li><li>2. องค์การบริหารส่วนจังหวัดสมุทรสงคราม ต.แม่กลอง อ.เมือง จ.สมุทรสงคราม 75000</li><li>3. 2/33 ม.2 ต.บางแก้ว อ.เมือง จ.สมุทรสงคราม 75000</li><li>4. 144 ถ.สมุทรสงคราม-บางแพ ต.แม่กลอง อ.เมือง จ.สมุทรสงคราม 75000</li><li>5. 200-201 ม.5 ต.แหลมใหญ่ อ.เมือง จ.สมุทรสงคราม 75000</li></ol>		

#### 1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

##### คำนิยาม

ปลาทุแม่กลอง Mae Klong Mackerel หรือ Pla To Mae Klong หมายถึง ปลาทุสดที่มีลำตัวกว้างแบน สัน ผิวหนังขาวเงินมันวาว มีแถบสีน้ำเงินแกมเขียวหรือแถบสีเหลือง ครีบทองสีเหลืองทอง ที่ได้จากบริเวณพื้นที่อำเภอไทยดอนใน (อำเภอไทยรูปตัว ก) เฉพาะเขตจังหวัดเพชรบุรี จังหวัดสมุทรสงคราม จังหวัดสมุทรสาคร กรุงเทพมหานคร และจังหวัดสมุทรปราการ หรือแหล่งอื่นที่มีลักษณะภูมิศาสตร์ใกล้เคียงกัน และปลาทุหนึ่งที่นำปลาทุสดที่ได้จากเขตพื้นที่ที่กำหนดและมีลักษณะดังกล่าวข้างต้นมาผ่านความร้อน ทำให้ได้เนื้อปลาที่มีความละเอียดนุ่ม เนื้อแน่น หอม และมันมาก นิยมบรรจุลงในช่องโดยให้มีลักษณะหน้าอ คอหัก ซึ่งผลิตและแปรรูปในเขตพื้นที่จังหวัดสมุทรสงคราม

### ลักษณะของสินค้า

- (1) ประเภทปลา : ปลาทูสด และปลาทูหนึ่ง
- (2) พันธุ์ปลาทูเป็นพันธุ์ปลาทูสั้น มีชื่อทางวิทยาศาสตร์ว่า *Rastrelliger brachysoma*, *Rastrelliger neglectus*

### (3) ลักษณะทางกายภาพ

#### (3.1) ปลาทูสด

- รูปร่าง ตัวแบน สั้น ลำตัวกว้าง หน้าเป็นสามเหลี่ยม ตาดำ ปากทู่กลม ความยาวของส่วนหัวสั้นกว่าหรือเท่ากับความยาวของลำตัว
- ผิวหนัง ผิวหนังบางมีเกล็ดขนาดเล็ก สีขาวเงินมันวาว มีแถบสีน้ำเงินแกมเขียว และแถบสีเหลือง ครีบหางมีสีเหลืองทอง
- เนื้อปลา เนื้อเยอะ ละเอียดย่นุ่ม
- ขนาด ความยาว ไม่เกิน 20 เซนติเมตร

#### (3.2) ปลาทูหนึ่ง

- รูปร่าง ตัวค่อนข้างเล็ก ท้องและผิวไม่ถลอก มีเอกลักษณ์คือหน้าอ คอหัก
- เนื้อปลา เนื้อนุ่ม แน่น ไม่ละลาย เมื่อนึ่งแล้วจะมีสีขาวขุ่น เนื้อไม่เงาน้ำมัน
- รสชาติ มัน
- ขนาด ความยาว ไม่เกิน 20 เซนติเมตร

## 2. กระบวนการผลิต

### ปลาทูสด

(1) แหล่งที่มาของปลาทูต้องมาจากบริเวณพื้นที่อ่าวไทยตอนใน (อ่าวไทยรูปตัว ก) เฉพาะเขตจังหวัดเพชรบุรี จังหวัดสมุทรสงคราม จังหวัดสมุทรสาคร กรุงเทพมหานคร และจังหวัดสมุทรปราการ

(2) ฤดูกาลของปลาทูที่เหมาะสมในการจับและนำมาผลิต จะอยู่ในช่วงปลายเดือนตุลาคมถึงเดือนมกราคม หรือจับได้ในปริมาณไม่มากในเดือนอื่น ๆ

(3) วิธีการได้มาของปลาทูควรมาจากการทำประมงพื้นบ้านในเขตทะเลชายฝั่ง ทั้งที่ใช้เรือประมงและไม่ใช้เรือประมง โดยผ่านเครื่องมือที่เหมาะสมและถูกต้องตามกฎหมาย หรือเรือประมงพาณิชย์ ที่ทำการจับสัตว์น้ำในบริเวณพื้นที่อ่าวไทยตอนใน (อ่าวไทยรูปตัว ก) เฉพาะเขตจังหวัดเพชรบุรี จังหวัดสมุทรสงคราม จังหวัดสมุทรสาคร กรุงเทพมหานคร และจังหวัดสมุทรปราการ ซึ่งต้องเป็นเรือประมงที่ขึ้นทะเบียนกับกรมประมง และนำสัตว์น้ำมาขึ้นท่าเทียบเรือที่จดทะเบียนกับกรมประมง โดยมีการรายงานบันทึกการขึ้นสัตว์น้ำตามประกาศที่อธิบดีกรมประมงกำหนดไว้ด้วย

(4) กรณีปลาทูจากแหล่งอื่น ต้องมีลักษณะเช่นเดียวกันหรือต้องมีลักษณะภูมิศาสตร์ใกล้เคียงกัน คือมีลักษณะเป็นดินโคลนที่มีแพลงค์ตอนอุดมสมบูรณ์ หรือแหล่งพื้นที่ในประเทศไทยที่ตรวจสอบได้ว่ามีลักษณะภูมิศาสตร์ใกล้เคียงกับอ่าวแม่กลอง เช่น จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ จังหวัดสุราษฎร์ธานี จังหวัดชุมพร และจังหวัดสตูล เป็นต้น กรณีใช้ปลาทูแช่แข็ง ต้องนำมาทำการละลายน้ำแข็ง เพื่อบรรจุจำหน่ายต่อไป

## ปลาหนึ่ง

### (1) วัตถุประสงค์

(1.1) ปลาหนึ่ง ต้องผลิตจากปลาสด ตามกระบวนการผลิตข้างต้น

(1.2) เกล็ดสมุทร ต้องเป็นเกล็ดที่ละลายน้ำได้เร็ว ซึ่งจะทำให้หน้าเกล็ดไม่ติดเหนียวบนเนื้อปลา

### (2) ขั้นตอนการผลิตปลาหนึ่ง

(2.1) การผลิตปลาหนึ่ง (ด้วยวิธีการต้ม)

(2.1.1) ทำการคัดขนาดปลาสด จากนั้นนำมาควักไส้ออก ล้างน้ำให้สะอาด และนำไปแช่ในน้ำเกลือที่มีความเข้มข้น เมื่อนำไปแช่แล้วตัวปลาจะลอย ให้แช่ทิ้งไว้สักพักแล้วนำขึ้น เพื่อช่วยรักษาสภาพผิวของปลาให้ดี ไม่เปื่อยยุ่ยขณะต้ม หรือตามความเหมาะสมของผู้ผลิตแต่ละราย

(2.1.2) นำปลาที่เรียงใส่ช่อง โดยหักหัวปลาให้โค้งลงมารับกับท้องปลาเพื่อช่วยไม่ให้ท้องปลาแตก จัดให้สวยงามพอดีกับช่อง จากนั้นนำปลาที่เรียงใส่เต้า (อุปกรณ์ใช้สำหรับต้มปลา) จากนั้นราดน้ำทำความสะอาดตัวปลาอีกครั้ง

(2.1.3) นำเกล็ดสมุทรเทศสมในหม้อต้มจนเกล็ดอิมตัวและไม่ละลายอีก หรือผสมให้มีความเค็มตามที่ต้องการ จากนั้นต้มน้ำเกลือให้เดือดและช้อนฟองออก นำเต้าปลาวางลงในหม้อ ใช้แผ่นไม้หรืออุปกรณ์ที่เหมาะสมทับเต้าไม่ให้ปลาลอยขึ้นมา ต้มจนปลาสุก

(2.1.4) ยกเต้าปลาจากหม้อต้มขึ้นมาพักไว้ แล้วตักน้ำในหม้อต้มราดปลาให้หมดฟอง วางพักไว้ จึงนำปลาออก รอน้ำแห้งสนิทจึงนำไปจำหน่ายหรือบรรจุในบรรจุภัณฑ์เพื่อรอจำหน่ายต่อไป

(2.2) การผลิตปลาหนึ่ง (ด้วยวิธีการนึ่ง)

(2.2.1) ทำการคัดขนาดปลาสด จากนั้นนำมาควักไส้ออก ล้างน้ำให้สะอาด และนำไปแช่ในน้ำเกลือที่มีความเข้มข้น เมื่อนำไปแช่แล้วตัวปลาจะลอย ให้แช่ทิ้งไว้สักพักแล้วนำขึ้น เพื่อช่วยรักษาสภาพผิวของปลาให้ดี ไม่เปื่อยยุ่ยขณะต้ม หรือตามความเหมาะสมของผู้ผลิตแต่ละราย

(2.2.2) นำปลาที่เรียงใส่ช่อง โดยหักหัวปลาให้โค้งลงมารับกับท้องปลาเพื่อช่วยไม่ให้ท้องปลาแตก จัดให้สวยงามพอดีกับช่อง

(2.2.3) ต้มน้ำเปล่าในลังถึงหรือซึ้งชั้นล่าง แล้วนำปลาที่ใส่ช่องวางเรียงสับหว่างกันในลังถึงหรือซึ้งชั้นบน ให้ปลาได้รับไอร้อนอย่างทั่วถึง โดยการนึ่งที่เหมาะสมควรนึ่งเพียงชั้นเดียว เพื่อป้องกันไม่ให้น้ำหรือเลือดจากด้านบนหยดลงมาโดนผิวของปลา ทำการนึ่งปลาประมาณ 10 – 15 นาที ให้ปลาสุกพอดี โดยสังเกตจากลูกตาของปลาเปลี่ยนเป็นสีขาวขุ่น หรือตามความเหมาะสมของผู้ผลิตแต่ละราย

(2.2.4) นำปลาขึ้นมาจากลังถึงหรือซึ้ง วางพักไว้ให้ปลาคายความร้อน จึงนำไปจำหน่ายหรือบรรจุในบรรจุภัณฑ์เพื่อรอจำหน่ายต่อไป

(2.3) การผลิตปลาหนึ่ง (ด้วยวิธีการอื่น)

ในการผลิตปลาหนึ่งอาจใช้เครื่องมือต่างๆ เช่น หม้ออบระบบแรงดันสูง เป็นต้น ทำให้ปลาก้างนิ่ม สามารถรับประทานได้ทั้งตัว โดยที่คุณลักษณะเฉพาะของปลาไม่แตกต่างจากวิธีการต้มหรือนึ่ง โดยนำปลาสดมาควักไส้ออก ล้างน้ำให้สะอาด จากนั้นนำปลาที่เรียงใส่ภาชนะรองรับ โดยหักหัวปลาให้โค้งลงมารับ

กับท้องปลาทุเพื่อช่วยไม่ให้ท้องปลาทุแตก จัดให้สวยงามพอดีกับภาชนะรองรับ นำไปผ่านกระบวนการที่ทำให้ปลาทุสุก จึงนำไปจำหน่ายหรือบรรจุในบรรจุภัณฑ์เพื่อรอจำหน่ายต่อไป

#### **การเก็บรักษา**

(1) ปลาทุสด การเก็บรักษาที่เหมาะสมควรนำมาบรรจุในภาชนะที่สะอาด เก็บในตู้เย็นหรือช่องแช่เย็น โดยอุณหภูมิที่เหมาะสม คือ -4 องศาเซลเซียส จะทำให้สามารถเก็บได้นานประมาณ 1 สัปดาห์ หรือตามความเหมาะสม

(2) ปลาทุนึ่ง การเก็บรักษาที่เหมาะสมควรนำมาบรรจุในภาชนะที่สะอาด เก็บในห้องแช่แข็ง โดยอุณหภูมิที่เหมาะสมไม่สูงกว่า -18 องศาเซลเซียส เมื่อจะนำมาจำหน่ายหรือบริโภค ให้ทำการละลาย ณ อุณหภูมิห้องแล้วนำไปนึ่งอีกครั้งหนึ่ง หรือตามความเหมาะสม

#### **การบรรจุหีบห่อ**

(1) รายละเอียดบนฉลากให้ประกอบด้วยคำว่า “ปลาทุแม่กลอง” หรือ “Mae Klong Mackerel” หรือ “Pla To Mae Klong”

(2) ระบุ ชื่อ ที่อยู่ เบอร์ติดต่อ ของผู้ผลิต/ ผู้ประกอบการค้า

(3) ระบุรายละเอียดอื่นๆ เช่น วัน เดือน ปี ที่ผลิต หรือวันหมดอายุ/ วิธีการเก็บรักษา

### **3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์**

#### **ลักษณะภูมิประเทศ**

จังหวัดสมุทรสงครามตั้งอยู่ภาคกลางของประเทศไทย ค่อนลงมาทางใต้ตามแนวชายฝั่งทะเลอ่าวไทยด้านทิศตะวันตก พิกัดละติจูดที่ 13 องศา 24 ลิปดา 0 พิลิปดาเหนือ ลองจิจูดที่ 99 องศา 57 ลิปดา 30 พิลิปดา ตะวันออก ลักษณะพื้นที่เป็นที่ราบลุ่มน้ำ และที่ราบชายฝั่งทะเลบริเวณปากน้ำแม่กลอง จังหวัดสมุทรสงคราม โดยเฉพาะในพื้นที่ตำบลบางจะเกร็ง ตำบลแหลมใหญ่ ตำบลบางแก้ว และตำบลคลองโคน อำเภอเมืองสมุทรสงคราม เป็นพื้นที่ชุ่มน้ำชายฝั่งทะเล ลักษณะดินเกิดจากการทับถมของตะกอนแม่น้ำและตะกอนน้ำทะเล บริเวณปากแม่น้ำกลอง ทำให้แผ่นดินขยายออกไปในทะเลบริเวณพื้นที่ตั้งแต่แนวชายฝั่งทะเลทอดตัวลงไปในทะเลจนถึงดอนทรายชี้เป็ด มีลักษณะผิวพื้นที่ชายฝั่งราบเรียบประกอบด้วยตะกอนโคลนกระจายเต็มพื้นที่ เนื้อดินมีความอุดมสมบูรณ์ของธาตุอาหาร เป็นแหล่งผลิตและแหล่งเริ่มต้นของห่วงโซ่อาหารที่สำคัญ ซึ่งสันดอนทรายชี้เป็ดเกิดจากการทับถมของสารต่างๆ ประกอบกับมีแม่น้ำแม่กลองเป็นแม่น้ำที่สะอาดที่สุดและมีสารอาหารมากที่สุด เพราะมีฝืนป่าตะวันตกเป็นต้นน้ำแม่กลอง และกระแสลมประจำถิ่น ในบริเวณก้นอ่าวไทยจะมีลมพัดหมุนเวียนตลอดทั้งปี กระแสน้ำจืดนำพาสารแขวนลอยจากป่าเขา ร่องสวน ผลไม้ ป่า ชายคลองที่อุดมสมบูรณ์ไปยังหาดเลนและดอนทราย ซึ่งเรียกว่า ระบบนิเวศน้ำกร่อยปากแม่น้ำ ซึ่งในระบบนิเวศแบบนี้ จะมีสารอาหารมาเติมความสมบูรณ์ให้ในช่วงน้ำหลาก ระหว่างเดือนสิงหาคมถึงเดือนพฤศจิกายน เนื่องจากมีสารอาหารแพลงก์ตอน และแร่ธาตุต่าง ๆ ที่ไหลมากับสายน้ำไหลลงสู่ทะเลผสมผสานกับน้ำเค็ม ทำให้เกิดเป็นน้ำกร่อยในบริเวณปากแม่น้ำและชายทะเล เป็นแหล่งอาหาร ถิ่นที่อยู่อาศัย เพาะพันธุ์ อนุบาลวัยอ่อนของสัตว์น้ำทั้งหลาย และที่หลบภัยของสัตว์ทะเล

นอกจากบริเวณพื้นที่อ่าวไทยตอนใน (อ่าวไทยรูปตัว ก) เขตจังหวัดสมุทรสงครามแล้ว ยังพบว่าบริเวณพื้นที่อ่าวไทยตอนใน (อ่าวไทยรูปตัว ก) เขตจังหวัดเพชรบุรี สมุทรสาคร กรุงเทพมหานคร และสมุทรปราการ หรือบริเวณอ่าวไทยเขตจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ สุราษฎร์ธานี ชุมพร และสตูล ซึ่งลักษณะภูมิประเทศมีความใกล้เคียงกัน คือเป็นดินโคลนที่มีแหล่งค้ำน้ำขุดตื้นๆ โดยธรรมชาติแล้วปลาจะไปวางไข่บริเวณอ่าวไทยตอนล่าง เมื่อลมเริ่มเปลี่ยนเป็นฝ่ายเหนือ ปลาจะว่ายทวนลม ทวนน้ำ ขึ้นมาสู่บริเวณพื้นที่อ่าวไทยตอนใน (อ่าวไทยรูปตัว ก) เพื่อมาโตเต็มที่ และรับสารอาหารให้ทันหลังฤดูน้ำหลาก

ลักษณะภูมิอากาศ จังหวัดสมุทรสงครามได้รับอิทธิพลของลมตะวันออกเฉียงเหนือที่พัดพาความเย็นจากประเทศจีนเข้ามาปกคลุมพื้นที่ในช่วงเดือนพฤศจิกายนถึงเดือนกุมภาพันธ์ของทุกปี ทำให้อุณหภูมิของน้ำในบริเวณอ่าวไทยตอนในลดลง ปลาจะปรับกระบวนการทำงานของร่างกายเพื่อสร้างความอบอุ่นให้กับร่างกาย ด้วยการสร้างไขมันขึ้นมา จึงทำให้ปลาแม่กลองที่จับได้ในช่วงประมาณเดือนพฤศจิกายนถึงเดือนกุมภาพันธ์ของทุกปี เป็นที่รู้จักว่าเป็นปลาที่อร่อยเนื้อแน่น นุ่ม มีความมันโดยธรรมชาติ รวมถึงมีสารอาหารที่มีประโยชน์มากมาย

### **ประวัติความเป็นมา**

เมืองแม่กลอง เป็นชื่อเดิมของจังหวัดสมุทรสงคราม ตั้งขึ้นตั้งแต่เมื่อใดไม่ปรากฏ แต่จากหลักฐานยืนยันที่แน่ชัดทราบแต่เพียงว่าเป็นเมืองเก่ามาตั้งแต่ครั้งสมัยกรุงศรีอยุธยา เมืองนี้ตั้งอยู่ปากน้ำแม่น้ำ "แม่กลอง" จึงเรียกว่า "เมืองแม่กลอง" ในสมัยอยุธยาตอนปลายได้นำราชทินนามของเจ้าเมืองแม่กลองคือ "พระสมุทรสงคราม" มาใช้เป็นชื่อ "เมืองสมุทรสงคราม" และต่อมาได้จัดตั้งขึ้นเป็นจังหวัดสมุทรสงครามอย่างเป็นทางการสืบมาจนถึงปัจจุบัน

จากบันทึกของหมอบรัดเลย์ (นายแพทย์ชาวอเมริกันที่เข้ามาเผยแพร่ศาสนาคริสต์ในกรุงรัตนโกสินทร์) คนไทยเริ่มรู้จักปลาหูอย่างแพร่หลายตั้งแต่รัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว (รัชกาลที่ 5) ด้วยชื่อเสียงที่ว่าเป็นสุดยอดแห่งปลาในอ่าวไทยตอนบน เนื่องจากมีรสชาติดี เนื้อนุ่ม กลิ่นหอม หวาน มัน อร่อย โดดเด่นกว่าปลาหูจากแหล่งอื่นๆ เนื่องจากปลาหูแม่กลองได้รับสารอาหารที่มีความอุดมสมบูรณ์อย่างมากจากปากแม่น้ำแม่กลองลงสู่บริเวณอ่าวแม่กลอง รวมทั้งบริเวณพื้นที่อ่าวไทยตอนใน (อ่าวไทยรูปตัว ก) ต่อมาในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัว (รัชกาล ที่ 6) ประเทศไทยได้ว่าจ้าง ดร.ฮิว แมคคอร์มิค สมิธ (นักชีววิทยา ชาวอเมริกัน อธิบดีสำนักงานประมงแห่งสหรัฐอเมริกา) มาเป็นที่ปรึกษากรมรักษาสัตว์น้ำ ซึ่งต่อมาคือกรมประมงในปัจจุบัน เพื่อสำรวจพันธุ์ปลาต่างๆ ในประเทศไทย มีหลวงมัจฉาจิตรการ (ประสพ ตรีพันธุ์) เป็นผู้ช่วยและวาดภาพปลา ซึ่งท่านผู้นี้เป็นผู้วาดภาพปลาหูภาพแรกในประเทศไทย การจับปลาหูเพื่อบริโภคในอดีตชาวประมงจะใช้ "โป๊ะ" (เครื่องมือหาปลาพื้นบ้านทำจากไม้ไผ่ นำมาล้อมให้เป็นวงกลม เปิดช่องเป็นทางสำหรับให้ปลาหูผ่านเข้าไปได้) ในปี พ.ศ. 2468 ไทยนำเข้าเรืออวนตั้งเกจากจีน มาใช้ทำการประมงทำให้จับปลาหูได้มาก และต่อมาในปี พ.ศ. 2503 รัฐบาลไทยนำเข้าเรืออวนลากจากเยอรมนีตะวันตกมาใช้ และเมื่อมีการประกาศใช้แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับแรกทำให้การประมงขยายตัวมากขึ้นและเป็นการจับเพื่อการพาณิชย์ จนกระทั่งจำนวนปลาหูในอ่าวไทยลดจำนวนลง ปัจจุบันปลาหูแม่กลองจะมาจากการทำประมงพื้นบ้านในเขตทะเลชายฝั่ง ทั้งที่ใช้เรือประมงและไม่ใช้เรือประมง โดยผ่านเครื่องมือที่เหมาะสมและถูกต้องตามกฎหมาย

หรือเรือประมงพาณิชย์ ที่ทำการจับสัตว์น้ำภายในบริเวณพื้นที่อ่าวไทยตอนใน (อ่าวไทยรูปตัว ก) เขตจังหวัดสมุทรสงคราม เพชรบุรี สมุทรสาคร กรุงเทพมหานคร และสมุทรปราการ โดยมีข้อกำหนดว่าต้องเป็นเรือประมงที่ขึ้นทะเบียนกับกรมประมง และนำสัตว์น้ำมาขึ้นท่าเทียบเรือที่จดทะเบียนกับกรมประมง โดยมีการรายงานบันทึกการขึ้นสัตว์น้ำตามประกาศที่อธิบดีกรมประมงกำหนดไว้ด้วย

ความมีชื่อเสียงของปลาทุแม่กลองกล่าวได้ว่า ของแท้จะต้องหน้าอ คอหัก หัวโต หางเหลือง ตัวป้อมสันสาเหตุที่ปลาทุแม่กลองคอหักเนื่องจากช่วง 50 ปีที่ผ่านมา กลุ่มคนึงปลาทุได้หนึ่งในซึ่งไม่ใฝ่สานคล้ายแข่งปลาทุในปัจจุบัน แต่ซึ่งนึ่งปลาทุมิชื่อเสียงคือกระดิ่งใส่ซึ่งนึ่งได้จำนวนจำกัด เมื่อปลาทุแม่กลองเป็นที่นิยมมากตลาดมีความต้องการสูง จึงมีการพัฒนามาเป็นแข่งเหมือนในปัจจุบัน เมื่อวางแข่งซ้อนกันทำให้นึ่งปลาได้มากขึ้น แต่แข่งมีขนาดไม่ใหญ่นัก จึงต้องหักคอปลาทุเพื่อให้ลงแข่งได้พอดี เพื่อให้อยู่ในแข่งอย่างสวยงาม ทำให้ปลาทุแม่กลองดูแตกต่างจากปลาทุในแหล่งอื่น ลักษณะ “หน้าอ คอหัก” จึงกลายเป็นเอกลักษณ์ของปลาทุแม่กลองไปโดยปริยาย หลายหน่วยงานของจังหวัดสมุทรสงคราม ได้นำเอกลักษณ์นี้มาใช้ในการจัดกิจกรรมงานประจำปี คือเทศกาลกินปลาทุที่แม่กลอง มีการจัดงานต่อเนื่องมายาวนานถึง 24 ครั้งแล้ว จึงนับเป็นงานเทศกาลที่มีชื่อเสียงได้รับการประชาสัมพันธ์จากภาคส่วนต่างๆ เช่น หอการค้าจังหวัดสมุทรสงคราม การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย ภาคเอกชน สื่อมวลชนแขนงต่างๆ รวมถึงประชาชนในพื้นที่จังหวัดสมุทรสงครามด้วย

#### 4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การผลิตและแปรรูป ปลาทุแม่กลอง ครอบคลุมพื้นที่ทั้งหมดของจังหวัดสมุทรสงคราม รายละเอียดตามแผนที่

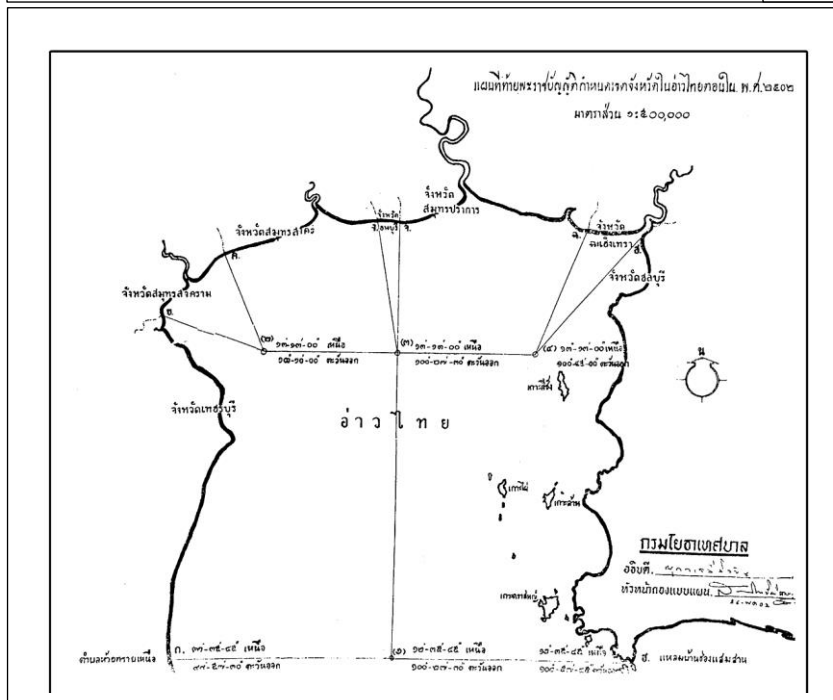
#### 5. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

- (1) ปลาทุแม่กลอง ต้องผลิตและแปรรูปในเขตพื้นที่ที่กำหนด ตามกระบวนการผลิตข้างต้น
- (2) ปลาทุแม่กลอง ต้องใช้วัตถุดิบที่ได้จากแหล่งวัตถุดิบที่กำหนด และสามารถพิสูจน์คุณลักษณะได้ตามที่กำหนด
- (3) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิต ผู้ประกอบการค้า ปลาทุแม่กลอง รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

#### 6. เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

- (1) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิต และผู้ประกอบการค้า ที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ปลาทุแม่กลอง
- (2) ผู้ขอขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิต และผู้ประกอบการค้า จะต้องปฏิบัติตามคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ปลาทุแม่กลอง และดำเนินการตามแผนการควบคุมตรวจสอบทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด

# แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ ปลาทุแม่กลอง



หมายเหตุ : รูปภาพแผนที่ที่แนบ  
ทำโดยพระราชบัญญัติกำหนดเขต  
จังหวัดอ่าวไทยตอนใน พ.ศ. 2502

ขอบเขตพื้นที่การผลิตและแปรรูป ปลาทุแม่กลอง ครอบคลุมพื้นที่ทั้งหมดของจังหวัดสมุทรสงคราม