



## (2.2) ปลิงทะเลพร้อมปรุง

ปลิงทะเลต้มสุก แบบเติมตัวไม่มีอวัยวะภายในหรือแบบตัดแต่งเป็นชิ้น นำไปผ่านกรรมวิธีที่ทำให้สามารถเก็บรักษาไว้ได้นาน เนื้อหนา นุ่ม ผิวสะอาด ตัวไม่แตก เมื่อนำไปปรุงอาหาร เนื้อสัมผัสนุ่ม หนึบ ไม่มีกลิ่นคาว มีรสชาติและกลิ่นที่ดีตามธรรมชาติของปลิงทะเล

## (2.3) ปลิงทะเลแห้ง

ปลิงทะเลสุก ไม่มีอวัยวะภายใน ที่ผ่านกระบวนการทำให้แห้งสนิท มีความแข็ง เหนียว แต่ไม่เปราะ ผิวไม่ไหม้เกรียม เนื้อหนา เมื่อนำไปทำให้คืนตัว เนื้อสัมผัสนุ่มและหนึบ ไม่มีกลิ่นไม่พึงประสงค์ มีรสชาติ และกลิ่นที่ดีตามธรรมชาติของปลิงทะเล

## 2. กระบวนการผลิต

## วัตถุดิบ

ลูกพันธุ์ปลิงทะเลเกาะยาว ต้องเป็นพันธุ์ปลิงขาวที่ได้มาจากธรรมชาติในพื้นที่บริเวณทะเลฝั่งอันดามัน หรือได้จากการเพาะพันธุ์หรืออนุบาลจากแหล่งเพาะพันธุ์ที่เชื่อถือได้ เช่น ศูนย์วิจัยและพัฒนาการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำชายฝั่งพังงา หรือหน่วยงานภายใต้สังกัดกรมประมง หรือสถาบันการศึกษาที่เกี่ยวข้อง เป็นต้น โดยลักษณะลูกพันธุ์ปลิงทะเลที่ดี ต้องมีความแข็งแรง ไม่มีอาการตัวเปื่อย หรือข้อบวอวัยวะภายในออกมา

## การเลี้ยงปลิงทะเล

- (1) ปลิงทะเลเกาะยาวต้องเลี้ยงในบ่อดินในพื้นที่อำเภอกะยง ซึ่งใช้เลี้ยงสัตว์น้ำอยู่เดิมหรือขุดขึ้นใหม่ก็ได้ โดยพื้นที่บ่อมีลักษณะเป็นดินเลนปนทราย มีประตูน้ำหรือทางเชื่อมต่อให้น้ำทะเลไหลเข้าออกหมุนเวียนในบ่อได้
- (2) นำลูกพันธุ์ปลิงทะเลที่ได้มาจากธรรมชาติหรือจากการเพาะพันธุ์มาปล่อยลงในบ่อดิน
- (3) ตรวจสอบและปรับระดับความเค็มของน้ำในบ่อดิน ให้ระดับความเค็มไม่ต่ำกว่า 25 ppt
- (4) เมื่อปลิงทะเลมีน้ำหนักตัวไม่น้อยกว่า 500 กรัม สามารถจับขึ้นมาจำหน่ายหรือทำการแปรรูปได้

## การแปรรูปปลิงทะเล

- (1) ปลิงทะเลสด มี 2 ลักษณะดังนี้
  - (1.1) ปลิงทะเลเป็นหรือปลิงทะเลมีชีวิต
  - (1.2) ปลิงทะเลที่นำน้ำและอวัยวะภายในออก โดยนำปลิงทะเลเป็นมากรีดบริเวณปากหรือผ่าลำตัวเล็กน้อย วางในลักษณะตะแคงหรือพาดไว้บนภาชนะ หรือวิธีการอื่นๆ ให้ปลิงคายน้ำและอวัยวะภายในออกให้หมด
- (2) ปลิงทะเลพร้อมปรุง
  - (2.1) นำปลิงทะเลเป็น น้ำหนักไม่น้อยกว่า 500 กรัม มาผ่าเอาน้ำและอวัยวะภายในออก
  - (2.2) ขัดล้างทำความสะอาดผิวให้ครบหินปูนและสิ่งไม่พึงประสงค์หลุดออกให้หมด อาจใช้วิธีการต้มหรือวิธีการอื่นๆ ที่ทำให้ผิวปลิงสะอาด ไม่มีกลิ่นคาว
  - (2.3) นำไปต้มให้สุกจนเนื้อปลิงนิ่ม ควบคุมความร้อนไม่ให้ตัวปลิงแตก นำขึ้นล้างน้ำให้สะอาด
  - (2.4) นำไปผ่านกรรมวิธีที่ทำให้เก็บรักษาได้นาน จากนั้นนำไปบรรจุแบบทั้งตัวหรือตัดแต่งตามลักษณะที่ต้องการเพื่อจำหน่าย

### (3) ปลิงทะเลแห้ง

(3.1) นำปลิงทะเลพร้อมปรุงที่ผ่านกระบวนการในข้อ (2.1) – (2.3) แล้วมาวาง รมควัน หรืออบ ให้นำในตู้ปลิงแห้งสนิท หมั่นพลิกตัวปลิงไม่ให้ผิวไหม้

(3.2) นำไปตากบนภาชนะที่สามารถระบายน้ำด้านล่างได้จนแห้งสนิท หรือนำไปผ่านกรรมวิธีอื่นๆ ที่ทำให้แห้งสนิท จากนั้นนำไปบรรจุเพื่อจำหน่าย

#### การเก็บรักษาและการขนย้าย

(1) ปลิงทะเลเป็นหรือปลิงทะเลมีชีวิต เมื่อจับมาจากบ่อแล้ว ให้รีบนำใส่ในภาชนะบรรจุทันทีโดยแยกบรรจุ 1 ตัวและควรนำน้ำจากบ่อเลี้ยงมาหล่อไว้ให้ท่วมลำตัว รักษาอุณหภูมิให้เหมาะสม ใช้ระยะเวลาขนย้าย ไม่ควรเกิน 18 ชั่วโมง

(2) ปลิงทะเลสดที่นำน้ำและอวัยวะภายในออกหมดแล้ว ต้องรีบทำการบรรจุภายใน 1 ชั่วโมง ระวังไม่ให้โดนแสงแดด

(3) ปลิงทะเลพร้อมปรุง บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด ปิดผนึกให้มิดชิด เก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม

(4) ปลิงทะเลแห้ง บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด ปิดให้มิดชิด เก็บรักษาไว้ในสถานที่ที่สะอาด ไม่มีความชื้น ระวังไม่ให้โดนแสงแดด

#### การบรรจุหีบห่อ

(1) รายละเอียดบนฉลาก หรือบรรจุภัณฑ์ ให้ประกอบด้วยคำว่า “ปลิงทะเลเกะยาว หรือ Koh Yao Sea Cucumber หรือ Pling Thale Koh Yao”

(2) ให้ระบุ วันเดือนปีที่ผลิต หรือวันหมดอายุ น้ำหนัก วิธีเก็บรักษา ชื่อ ที่อยู่ เบอร์โทรศัพท์ ของผู้ผลิตหรือผู้ประกอบการ และข้อความอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องเพื่อให้เป็นประโยชน์ต่อผู้บริโภค

### 3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

#### ลักษณะภูมิประเทศและลักษณะภูมิอากาศ

พื้นที่เพาะเลี้ยงปลิงทะเลเกะยาว ครอบคลุมพื้นที่อำเภอเกาะยาว จังหวัดพังงา โดยอยู่ระหว่างเส้นละติจูด ที่ 8 องศา 6 ลิปดา 42 พิลิปดาเหนือ และลองจิจูดที่ 98 องศา 35 ลิปดา 27 พิลิปดาตะวันออก เป็นเกาะที่ตั้งอยู่ในอ่าวพังงา ซึ่งเป็นอ่าวกึ่งปิดเพราะถูกล้อมรอบด้วยแผ่นดิน มีความหลากหลายทางชีวภาพสูง มีแนวหญ้าทะเล และแนวปะการังกระจายตัวอยู่ทั่วไป โดยเฉพาะบริเวณเกาะยาวใหญ่ และเกาะยาวน้อยมีแหล่งหญ้าทะเล ที่มีความหลากหลายของแพลงก์ตอนพืช แพลงก์ตอนสัตว์ สาหร่าย และสิ่งมีชีวิตขนาดเล็กอื่นๆ เป็นบริเวณที่สามารถพบปลิงทะเลได้ ซึ่งการเพาะเลี้ยงปลิงทะเลของเกาะยาว จะเลี้ยงในบ่อดินที่มีลักษณะเป็นดินเลนปนทราย บริเวณริมคลองมีการเชื่อมต่อกับทะเล โดยมีการทำประตูน้ำหรือต่อท่อน้ำให้น้ำทะเลไหลเข้าออกหมุนเวียนในบ่อได้และจะเลี้ยงร่วมกับสัตว์น้ำเศรษฐกิจต่างๆ

ลักษณะดินของเกาะยาว เป็นกลุ่มชุดดินที่ 13 ชุดดินตะกั่วทุ่ง เนื้อดินเป็นดินร่วนถึงดินร่วนเหนียวปนทรายแป้งปนเศษพืช เหมาะสมกับการเป็นที่อยู่อาศัยและเพาะพันธุ์สัตว์น้ำ ตำแหน่งที่ตั้งมีระดับความสูงไม่เกิน 10 เมตรจากระดับทะเลปานกลาง น้ำทะเลจึงสามารถไหลเข้าออกได้ตามกระแส น้ำขึ้นลง จึงมีความเค็มอยู่ในช่วงประมาณตั้งแต่ 25 ppt ขึ้นไป เป็นระดับที่ปลิงทะเลสามารถเจริญเติบโตได้ดี ลักษณะกระแสน้ำเป็นกระแสน้ำอ่อนๆ ไม่รุนแรง กระแสน้ำขึ้น - ลง วันละ 2 ครั้ง ทำให้ได้รับอิทธิพลของน้ำขึ้นน้ำลง

ช่วยในการหมุนเวียนเปลี่ยนถ่ายน้ำ และทำให้มีปริมาณตะกอนเข้ามาสะสมจำนวนมากทั้งตะกอนดินและตะกอนทะเล ซึ่งตะกอนทะเลที่พบเป็นพวกตะกอนหยาบและเป็นทรายละเอียดปานกลาง ซึ่งเป็นขนาดอาหารที่เหมาะสมของปลิงทะเล

พื้นที่บ่อเลี้ยงบริเวณเกาะยาวจึงเป็นแหล่งอาศัยที่เหมาะสมและเป็นแหล่งอาหารคุณภาพดี มีแพลงก์ตอนและสิ่งมีชีวิตขนาดเล็กที่มาตามกระแสน้ำ อีกทั้งอยู่ใกล้แหล่งหญ้าทะเล ทำให้ได้สารอาหารจากการเน่าเปื่อยของหญ้าทะเลและซากสัตว์ที่เข้ามาอาศัยอยู่ในแหล่งหญ้าทะเลในรูปอินทรีย์สารด้วย ประกอบกับการเลี้ยงปลิงทะเลร่วมกับสัตว์น้ำเศรษฐกิจอื่นๆ ทำให้ปลิงทะเลดูดกินอาหารจากหน้าดินในบ่อ รวมถึงอาหารและของเสียจากการเลี้ยงสัตว์น้ำด้วย นอกจากนี้ปลิงทะเลจะอาศัยอยู่บริเวณก้นบ่อไม่เคลื่อนไหวร่างกายมากเท่ากับปลิงที่อยู่ในทะเล จึงไม่เกิดภาวะความเครียดที่ส่งผลต่อการเจริญเติบโตของร่างกาย

จากลักษณะดังกล่าว ทั้งลักษณะดินที่เป็นดินเลนปนทราย ตำแหน่งที่ตั้งสามารถหมุนเวียนน้ำทะเลจากอ่าวพังงาได้ตามกระแสน้ำขึ้นลง การอยู่ใกล้กับแหล่งหญ้าทะเล และลักษณะของกระแสน้ำที่ส่งผลให้มีตะกอนเข้ามาสะสมทั้งจากแผ่นดินและจากทะเล ทำให้มีปริมาณอาหารเพียงพอ รวมถึงขนาดของตะกอนที่มีความเหมาะสมประกอบกับวิธีการเพาะเลี้ยงที่เป็นภูมิปัญญาดั้งเดิมในการเลี้ยงปลิงทะเลร่วมกับสัตว์น้ำอื่น ปัจจัยเหล่านี้ล้วนส่งผลให้เกิดความแตกต่างในเรื่องคุณภาพ และคุณลักษณะของปลิงทะเล ทำให้ปลิงทะเลเกาะยาวมีขนาดตัวใหญ่ เนื้อแน่น และตัวหนากว่าปลิงทะเลที่เลี้ยงด้วยวิธีอื่นๆ หรือจากแหล่งผลิตอื่น

### ประวัติความเป็นมา

ในอดีตปลิงทะเลเป็นสัตว์น้ำที่มีอยู่จำนวนมากในอ่าวพังงา ซึ่งเป็นพื้นที่ที่มีความหลากหลายทางชีวภาพอันเป็นแหล่งที่อยู่อาศัยที่สำคัญของปลิงทะเล ชาวประมงนิยมจับมาเพื่อใช้ปรุงอาหารรับประทานภายในครัวเรือนในปี พ.ศ. 2526 เป็นจุดเริ่มต้นในการเลี้ยงปลิงทะเลร่วมกับปลาทะเลในบ่อดิน เนื่องจากชาวประมงจับปลิงได้ในปริมาณมากจึงเลือกนำปลิงทะเลตัวใหญ่ไปปรุงอาหาร และนำตัวเล็กไปโยนในบ่อเลี้ยงปลาเพื่อหวังให้เป็นอาหารปลา กลับพบว่าปลาไม่กินปลิงทะเล และทำให้ระบบนิเวศในบ่อเลี้ยงดีขึ้นด้วย ปลิงทะเลที่โยนทิ้งไว้เจริญเติบโตอย่างรวดเร็ว มีขนาดลำตัวใหญ่ เนื้อแน่น และตัวหนา สร้างรายได้ให้กับชาวประมงเพิ่มขึ้นทำให้ชาวเกาะยาวเริ่มหันมาเพาะเลี้ยงปลิงทะเลในรูปแบบของสัตว์น้ำเศรษฐกิจ

ปลิงทะเลได้รับความนิยมในการนำมาใช้ประโยชน์มากขึ้น ทั้งเพื่อการบริโภคและใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิตยา และอาหารเสริม เนื่องจากมีโปรตีนสูง มีกรดมิวโคโพลีแซคคาไรด์ โกลโคไลไซด์ ไตรเทอพีน โฮโลโทนิน มีสรรพคุณช่วยบำรุงร่างกาย รักษาอาการเจ็บป่วยภายใน เสริมสร้างภูมิคุ้มกัน จึงเป็นที่ต้องการอย่างมากของหลายประเทศ ทั้งแบบสดและแบบแห้ง

ต่อมาเมื่อวันที่ 10 มิถุนายน พ.ศ. 2565 ผู้เพาะเลี้ยงและแปรรูปปลิงทะเลเกาะยาว ได้รวมตัวกันก่อตั้งกลุ่มวิสาหกิจชุมชนปลิงทะเลมีดีที่เกาะยาว โดยได้รับการส่งเสริมและสนับสนุนจากหลายภาคส่วนทั้งภาครัฐ ภาคเอกชน และสถาบันการศึกษาในด้านการขยายพันธุ์ การเพิ่มศักยภาพการเพาะเลี้ยง ยกกระตือรือร้นการแปรรูปด้วยนวัตกรรม การขยายช่องทางการตลาด รวมถึงเชื่อมโยงเครือข่าย เพื่อขับเคลื่อนปลิงทะเลในมิติต่างๆ ส่งผลให้ปลิงทะเลเกาะยาว มีชื่อเสียง เป็นที่รู้จักมากยิ่งขึ้น จึงนับได้ว่า “ปลิงทะเลเกาะยาว” เป็นสัตว์น้ำเศรษฐกิจที่มีศักยภาพโดดเด่นสร้างรายได้ให้ชุมชน และสร้างชื่อเสียงให้กับจังหวัดพังงา

#### 4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การเพาะเลี้ยงปลิงทะเลเกาะยาวครอบคลุมพื้นที่อำเภอเกาะยาว จังหวัดพังงา และขอบเขตพื้นที่การแปรรูปปลิงทะเลเกาะยาวครอบคลุมพื้นที่จังหวัดพังงา รายละเอียดตามแผนที่

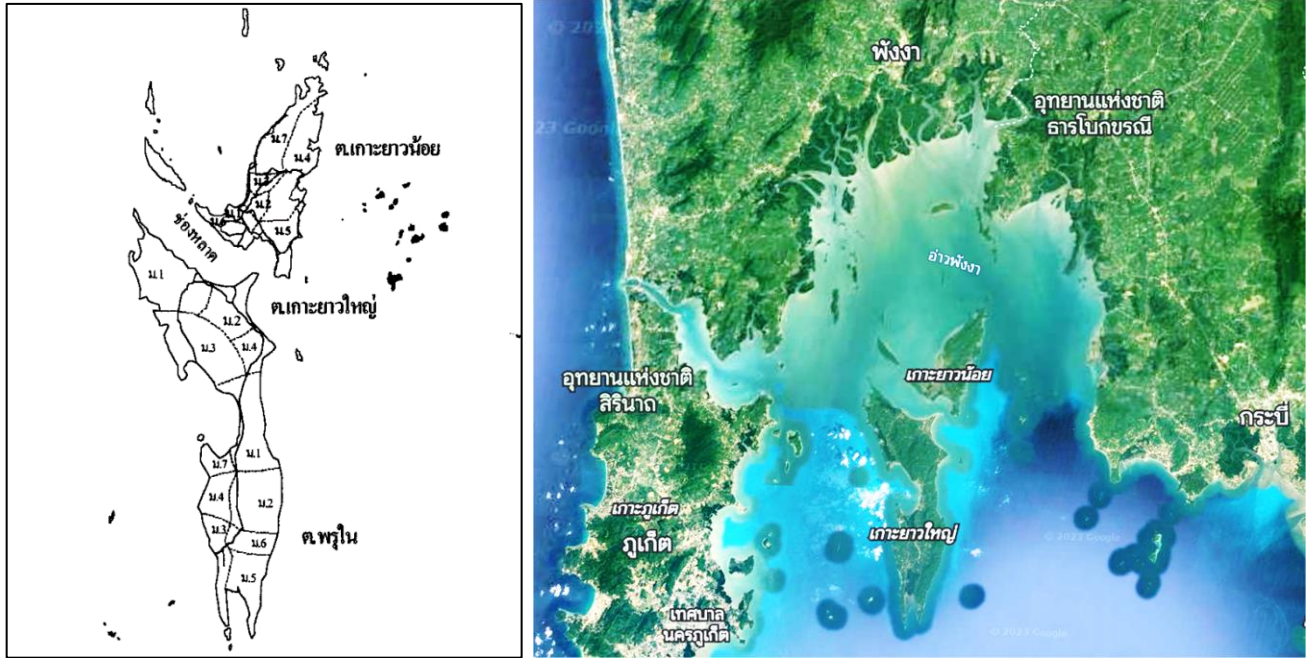
#### 5. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

- (1) ปลิงทะเลเกาะยาว ต้องเพาะเลี้ยงและแปรรูปในเขตพื้นที่ที่กำหนด และตามกระบวนการผลิตข้างต้น
- (2) กระบวนการเพาะเลี้ยงและแปรรูปจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า ปลิงทะเลเกาะยาว รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

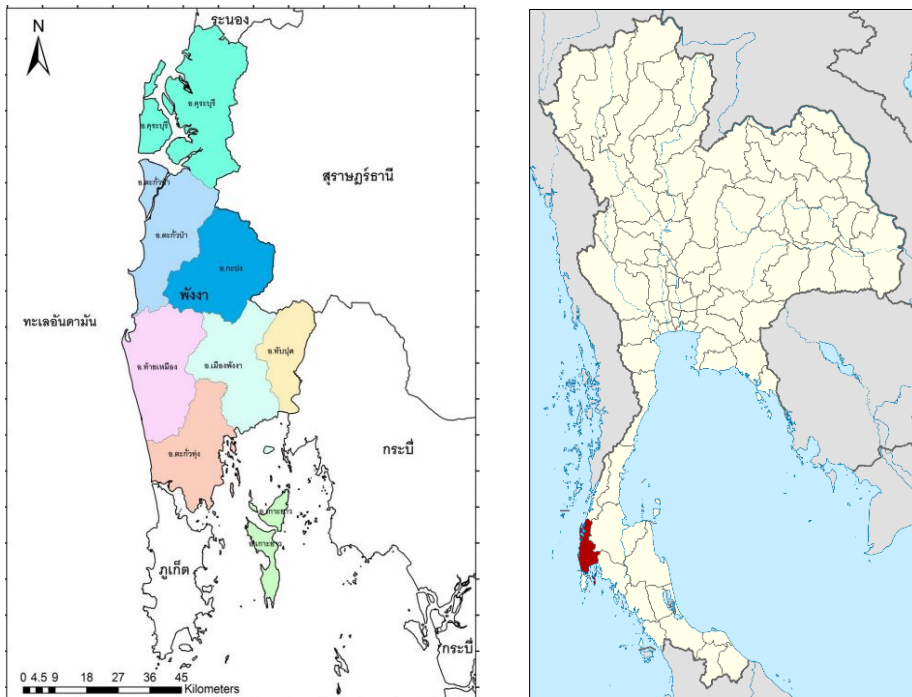
#### 6. เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

- (1) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า ที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ปลิงทะเลเกาะยาว
  - (2) ผู้ขอขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า จะต้องปฏิบัติตามคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ปลิงทะเลเกาะยาว และดำเนินการตามแผนการควบคุมตรวจสอบ ทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด
-

# แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ ปลิงทะเลเกาะยาว



แผนที่อำเภอเกาะยาว จังหวัดพังงา



ขอบเขตพื้นที่การเพาะเลี้ยงปลิงทะเลเกาะยาวครอบคลุมพื้นที่อำเภอเกาะยาว จังหวัดพังงา และขอบเขตพื้นที่การแปรรูปปลิงทะเลเกาะยาว ครอบคลุมพื้นที่จังหวัดพังงา