



### ประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เลขที่คำขอ	63100261	วันที่ยื่นคำขอ	24 พฤศจิกายน 2563
สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์	พลาสติกดอนกายาน หรือ Pla Salid Don Kum Yan หรือ Don Kum Yan Snakeskin Gourami		
รายการสินค้า	พลาสติกสด พลาสติกตัดแต่ง พลาสติกแตกเดี่ยว พลาสติกหอดกรอบ		
ผู้ขอขึ้นทะเบียน	จังหวัดสุพรรณบุรี		
ที่อยู่	ศาลากลางจังหวัดสุพรรณบุรี ถนนสุพรรณบุรี - ชัยนาท ตำบลสนามชัย อำเภอเมือง จังหวัดสุพรรณบุรี 72000		

#### 1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

##### คำนิยาม

พลาสติกดอนกายาน Pla Salid Don Kum Yan หรือ Don Kum Yan Snakeskin Gourami หมายถึง พลาสติกพันธุ์พื้นเมืองของจังหวัดสุพรรณบุรี ซึ่งมีลักษณะรูปร่างคล้ายใบไม้ ลำตัวแบนยาว มีลายริ้วสีดำ สีค่อนข้างดำปนเขียว เนื้อพลาสติกขาวอมชมพู เนื้อแน่น ช่องท้องมีไขมันน้อย นำมาผ่านกระบวนการแปรรูปตามภูมิปัญญาของคนในพื้นที่ เป็นพลาสติกสด พลาสติกแตกเดี่ยว และพลาสติกหอดกรอบ เลี้ยงและแปรรูปในพื้นที่ 8 อำเภอ ของจังหวัดสุพรรณบุรี ได้แก่ อำเภอเมืองสุพรรณบุรี อำเภอสรีประจันต์ อำเภอสามชูก อำเภอเดิมบางนางบวช อำเภอดอนเจดีย์ อำเภอบางปลาม้า อำเภอสองพี่น้อง และอำเภออู่ทอง

##### ลักษณะของสินค้า

(1) พันธุ์พลาสติก : พันธุ์พื้นเมืองของจังหวัดสุพรรณบุรี

(2) ลักษณะทางกายภาพ

(2.1) พลาสติกสด

- รูปร่าง มีลักษณะคล้ายใบไม้ ลำตัวแบนยาว มีลายริ้วสีดำพาดขวางตามบริเวณลำตัว และลำตัวตัดกับปลายดำเป็นแถบยาวจากหัวถึงโคนหาง โดยเพศผู้จะมีสีและแถบที่เข้มกว่าเพศเมีย
- สี สีค่อนข้างดำปนเขียว
- เนื้อ เนื้อพลาสติกสีขาวอมชมพู เนื้อแน่น ช่องท้องมีไขมันเล็กน้อย
- ขนาด พลาสติกที่โตเต็มวัยเหมาะสมกับการจับขายมีน้ำหนักอยู่ในช่วง 5 - 12 ตัว/กิโลกรัม

(2.2) พลาสติกตัดแต่ง พลาสติกสดที่ขูดเกล็ด ตัดหัว คvikไส้ออก ล้างทำความสะอาด

(2.3) พลาสติกแตกเดี่ยว

- สี เมื่อผ่านการหมักเกลือแบบแห้งหรือหมักน้ำเกลือ ผิวหนังจะมีสีเข้ม
- เนื้อ เนื้อสีเข้ม ช่องท้องมีไขมันเล็กน้อย

## (2.4) ปลาสดทอดกรอบ

- สี                    ผนังปลาสีน้ำตาลเข้ม
- เนื้อ                เนื้อสีเหลือง กรอบ
- รสชาติ            เค็มกลมกล่อม ไม่มีกลิ่นคาวปลา

**2. กระบวนการผลิต****วัตถุดิบ**

พันธุ์ปลาสดตอนกำยาน เป็นพันธุ์พื้นเมืองของจังหวัดสุพรรณบุรี มาจากการเพาะเลี้ยงในบ่อของเกษตรกรที่เป็นสมาชิกของกลุ่มเกษตรกรที่ขึ้นทะเบียนกับสำนักงานประมงจังหวัดสุพรรณบุรี หรือนำมาจากแหล่งเพาะพันธุ์ที่นำเชื่อถือได้ เช่น สำนักงานประมงจังหวัดสุพรรณบุรี ศูนย์วิจัยและพัฒนาการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำจืดสุพรรณบุรี เป็นต้น

**การเตรียมบ่อ**

(1) ต้องเป็นบ่อดิน ร่องสวน หรือแปลงนา และทำการเตรียมบ่อโดยขุดบ่อก่อนการเลี้ยงปลาสดประมาณ 2 เดือน ทำการหว่านมูลสัตว์แห้งให้ทั่วพื้นบ่อ และสูบน้ำรดบ่อให้ขึ้นเพื่อให้พื้นบ่อเกิดหญ้าซึ่งเป็นการสร้างอาหารธรรมชาติ

(2) ทำการสูบน้ำเข้าบ่อทิ้งไว้ประมาณ 1 สัปดาห์ และทำการปล่อยพันธุ์ลูกปลาสดลงในบ่อ โดยนำลูกปลาสดที่มีความแข็งแรง และมีขนาดประมาณ 2 – 3 เซนติเมตร หรือลูกปลาพันธุ์ปลาสดที่มีอายุประมาณ 30 – 45 วัน โดยอัตราการปล่อยประมาณ 7,000 – 10,000 ตัวต่อไร่ หรือตามความเหมาะสมของพื้นที่

**การเลี้ยง**

การให้อาหารปลาสดจะให้อาหารธรรมชาติเป็นหลัก และให้อาหารเม็ดชนิดลอยน้ำสำเร็จรูป สำหรับปลาสดขนาดเล็กเสริมในช่วง 2 เดือนแรก หลังจากนั้นให้อาหารเม็ดขนาดกลางชนิดลอยน้ำสำเร็จรูป

**กระบวนการแปรรูป**

การแปรรูปปลาสดตอนกำยาน สถานที่แปรรูปต้องมีความสะอาดได้มาตรฐาน ถูกสุขลักษณะของสถานแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ มีวิธีการแปรรูป ดังนี้

(1) ปลาสดสด คือ ปลาสดที่โตเต็มวัยมีขนาดน้ำหนักอยู่ในช่วง 5 – 12 ตัวต่อกิโลกรัม ทำการคัดเลือกปลาสดสด และนำปลามาล้างโคลนด้วยน้ำสะอาดออกก่อนล้างด้วยรถขนย้าย รักษาความสดของปลาโดยใช้น้ำแข็งบดใส่ในภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์สำหรับลำเลียงปลาตลอดระยะเวลาขนส่งจนถึงปลายทาง หรือกระบวนการขึ้นตอนตัดแต่ง

(2) ปลาสดตัดแต่ง คือ ปลาสดสดที่โตเต็มวัยมีขนาดน้ำหนักอยู่ในช่วง 5 – 12 ตัวต่อกิโลกรัม และผ่านกระบวนการขอดเกล็ด ตัดหัว คั่วไส้ และนำมาล้างน้ำให้สะอาด ทำการตัดแต่งแล้วเป็นชิ้น หรือแบบไม่ต้องแล และนำมาใส่บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม โดยปิดให้มิดชิดแน่นสนิท แล้วนำไปเก็บรักษาในถังน้ำแข็ง หรืออุปกรณ์รักษาความเย็นเพื่อรอจำหน่ายหรือแปรรูปเป็นปลาสดแดดเดียว

## (3) ปลาสดแช่เดี่ยว มีการหมัก 2 วิธี ได้แก่

## (3.1) การหมักแห้ง

(3.1.1) นำปลาสดที่ตัดแต่งแล้ว มาหมักด้วยเกลือที่สะอาด ใช้วิธีทำที่ละน้อยโดยการนำปลาใส่ภาชนะที่เตรียมไว้ แล้วโรยเกลือแล้วผัดให้เกลือเข้ากับเนื้อปลาไปเรื่อยๆ ทอยเพิ่มปริมาณปลาและโรยเกลือผัดจนเกลือละลายหมดจะสังเกตได้จากหนังปลาสดจากเดิมที่ตั้ง จะเปลี่ยนเป็นลักษณะเหี่ยว

(3.1.2) นำปลาสดที่หมักเกลือเรียบร้อยแล้วบรรจุใส่ถุงพลาสติก หรือภาชนะที่เหมาะสม แล้วนำไปแช่ในถังน้ำแข็งเพื่อรักษาความสดของปลาหลังจากการหมัก

(3.1.3) การหมัก ระยะเวลาการหมักประมาณ 2 – 3 วัน และนำปลาไปล้างเกลือออกด้วยน้ำสะอาด เพื่อลดความเค็ม

(3.1.4) นำปลาไปผึ่งแดดในสถานที่ที่เหมาะสมและมีการป้องกันฝุ่นและสัตว์ ประมาณ 2 – 4 ชั่วโมงและทำการเก็บปลาสดในภาชนะที่แห้ง สะอาด และห่อหุ้มให้เรียบร้อย

## (3.2) การหมักน้ำเกลือ

(3.2.1) นำเกลือที่สะอาดประมาณร้อยละ 4 - 10 ของน้ำหนักปลาสดทั้งหมด มาละลายน้ำในภาชนะโดยใช้เกลือและน้ำในปริมาณที่เหมาะสม นำน้ำเกลือที่ละลายแล้วมาหมักปลาสดที่ตัดแต่งแล้ว และนำไปแช่ในถังน้ำแข็งหรือภาชนะที่เหมาะสมเพื่อรักษาความสดของปลา

(3.2.2) การหมัก เป็นระยะเวลาอย่างน้อย 1 คืน และนำปลาไปล้างเกลือออกด้วยน้ำสะอาด เพื่อลดความเค็ม

(3.2.3) นำปลาไปผึ่งแดดในสถานที่ที่เหมาะสมและมีการป้องกันฝุ่นและสัตว์ประมาณ 2 – 4 ชั่วโมง และทำการเก็บปลาสดในภาชนะที่แห้ง สะอาด และห่อหุ้มให้เรียบร้อย เพื่อทำการจำหน่ายต่อไป

## (4) ปลาสดทอดกรอบ

(4.1) นำปลาสดแช่เดี่ยวมาทำการล้างด้วยน้ำสะอาด 1 – 2 ครั้ง พักให้สะเด็ดน้ำ หรือซับให้แห้ง

(4.2) นำปลาสดแช่เดี่ยวไปทำการทอดให้พอมีสีเหลือง หลังจากนั้นให้นำกากออก และนำปลาสดทอดกรอบหั่นขนาดพอดีคำ และทำการทอดอีกครั้ง ให้มีสีเหลืองและมีความกรอบ

(4.3) นำปลาสดที่ทอดเสร็จแล้วไปอบเพื่อไล่น้ำมันและความชื้นในตู้อบลมร้อน

(4.4) พักไว้ให้เย็น บรรจุใส่ภาชนะหรือถุงพลาสติกที่สะอาด และห่อหุ้มให้เรียบร้อย

**การบรรจุหีบห่อ**

(1) รายละเอียดบนฉลาก หรือบรรจุภัณฑ์ ให้ประกอบด้วยคำว่า “ปลาสดดอนกำยาน” หรือ “Pla Salid Don Kum Yan หรือ Don Kum Yan Snakeskin Gourami ”

(2) ให้ระบุชื่อผู้ผลิตหรือผู้ประกอบการค้า สถานที่ผลิตหรือจัดจำหน่าย หรือข้อมูลอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่น วัน เดือน ปีที่ผลิต เบอร์โทรศัพท์ติดต่อ เป็นต้น เพื่อให้เป็นประโยชน์ต่อผู้บริโภค และสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้

### 3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

#### ลักษณะภูมิประเทศ

จังหวัดสุพรรณบุรี ตั้งอยู่ระหว่างเส้นรุ้งที่ 14 องศา 4 ลิปดา ถึง 15 องศา 5 ลิปดาเหนือ และระหว่างเส้นแวง 99 องศา 17 ลิปดา ถึง 100 องศา 16 ลิปดา ตะวันออก อยู่สูงจากระดับน้ำทะเลปานกลาง 3 - 10 เมตร มีลักษณะพื้นที่ส่วนใหญ่เป็นที่ราบลุ่ม และมีพื้นที่บางส่วนเป็นที่ราบสูง พื้นที่ของจังหวัดสุพรรณบุรีส่วนใหญ่เป็นพื้นที่ทำนา มีแม่น้ำลำคลองหนองบึงอยู่ทั่วไป และมีแม่น้ำสายสำคัญไหลผ่านจากเหนือสุดถึงใต้สุด คือแม่น้ำท่าจีน หรือแม่น้ำสุพรรณบุรี ทำให้จังหวัดสุพรรณบุรี เป็นพื้นที่ทุ่งรับน้ำในฤดูฝน และน้ำขังอยู่ในทุ่งรับน้ำเป็นระยะเวลานาน โดยทุ่งรับน้ำที่สำคัญได้แก่ ทุ่งรับน้ำโพธิ์พระยา เป็นทุ่งรับน้ำขนาดใหญ่อันดับ 3 ของประเทศ ทุ่งรับน้ำเจ้าเจ็ด เป็นทุ่งรับน้ำขนาดใหญ่เป็นอันดับ 2 ของประเทศ โดยบริเวณที่ตั้งของ 8 อำเภอ ได้แก่ อำเภอเมืองสุพรรณบุรี อำเภอสรีประจันต์ อำเภอสามชุก อำเภอเดิมบางนางบวช อำเภอดอนเจดีย์ อำเภอบางปลาม้า อำเภอสองพี่น้อง และอำเภออู่ทอง ตั้งอยู่ในพื้นที่ลุ่มแม่น้ำท่าจีน เป็นพื้นที่ทุ่งรับน้ำโพธิ์พระยา และทุ่งรับน้ำเจ้าเจ็ด ซึ่งทำให้ดินทั้ง 8 อำเภอดังกล่าว มีความสมบูรณ์สูง เนื่องจากทุกๆ ปีพื้นที่ทั้ง 8 อำเภอจะได้รับตะกอนที่มากับน้ำประกอบกับทุ่งรับน้ำจะเกิดน้ำท่วมขังเป็นระยะเวลานานประมาณ 4 เดือน ทำให้น้ำท่วมขังต่อซึ่งข้าว วัชพืชต่างๆ รวมทั้งต้นก้าน ย่อยสลายกลายเป็นปุ๋ย ทำให้เกิดสิ่งมีชีวิตขนาดเล็ก ได้แก่ แพลงค์ตอนพืช แพลงค์ตอนสัตว์ และสัตว์หน้าดินจัดว่าเป็นอาหารอย่างดีของสัตว์น้ำ

#### ลักษณะภูมิอากาศ

ลักษณะภูมิอากาศจังหวัดสุพรรณบุรี สภาพโดยทั่วไป มีลักษณะคล้ายคลึงกับจังหวัดอื่นๆ ในภาคกลาง กล่าวคือ ฤดูร้อน ได้รับอิทธิพลจากลมมรสุมตะวันออกเฉียงใต้จากทะเลจีนใต้พัดผ่านเข้ามาในช่วงเดือนกุมภาพันธ์ ถึงกลางเดือนพฤษภาคม ทำให้อากาศร้อนอบอ้าวโดยทั่วไป ฤดูฝน ลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้จากมหาสมุทรอินเดียพัดผ่านมาในช่วงเดือนพฤษภาคม ถึงกลางเดือนตุลาคม ทำให้อากาศมีความชุ่มชื้น มีฝนตกโดยทั่วไป ฤดูหนาว ได้รับอิทธิพลจากลมมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือพัดผ่านเข้ามาในช่วงเดือนตุลาคม ถึงกลางเดือนกุมภาพันธ์ทำให้อากาศหนาวเย็น โดยทั่วไป อุณหภูมิสูงสุด 39.3 องศาเซลเซียส ในเดือนพฤษภาคม อุณหภูมิต่ำสุด 15.7 องศาเซลเซียส จากลักษณะภูมิประเทศและภูมิอากาศดังกล่าว ทำให้บริเวณพื้นที่ของ 8 อำเภอของจังหวัดสุพรรณบุรี ได้แก่ อำเภอเมืองสุพรรณบุรี อำเภอสรีประจันต์ อำเภอสามชุก อำเภอเดิมบางนางบวช อำเภอดอนเจดีย์ อำเภอบางปลาม้า อำเภอสองพี่น้อง และอำเภออู่ทองซึ่งอยู่ในพื้นที่ลุ่มน้ำท่าจีน ทุ่งรับน้ำโพธิ์พระยา และทุ่งรับน้ำเจ้าเจ็ด ดินจึงมีความอุดมสมบูรณ์สูง เนื่องจากทุกๆ ปีจะได้รับตะกอนที่มากับน้ำประกอบกับทุ่งรับน้ำจะเกิดน้ำท่วมขังเป็นระยะเวลานานประมาณ 4 เดือน ทำให้น้ำท่วมขังต่อซึ่งข้าว วัชพืชต่างๆ รวมทั้งต้นก้าน ย่อยสลายกลายเป็นปุ๋ย และทำให้เกิดสิ่งมีชีวิตขนาดเล็ก ได้แก่ แพลงค์ตอนพืช แพลงค์ตอนสัตว์ และสัตว์หน้าดิน จัดว่าเป็นอาหารอย่างดีของสัตว์น้ำ ด้วยลักษณะที่กล่าวมาข้างต้นทำให้ปลาสด มีลักษณะเด่นคือสีค่อนข้างดำปนเขียว เนื้อปลาสีขาวอมชมพู เนื้อแน่น ช่องท้องมีไขมันน้อย รสชาติอร่อย และไม่เหม็นคาว ประกอบกับวิถีภูมิปัญญาชาวบ้านได้มีการแปรรูปปลาสดเป็นในรูปแบบปลาสดแดดเดียว และปลาสดทอดกรอบเป็นที่นิยมของผู้บริโภค

### ประวัติความเป็นมา

คลองดอนกำยาน ตั้งอยู่ในตำบลดอนกำยาน อำเภอเมือง จังหวัดสุพรรณบุรี เดิมเป็นลำน้ำเก่าและตื้นเขิน โดยมีจุดเริ่มต้นไหลผ่านตำบลดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี และไหลผ่านอำเภอศรีประจันต์ไปจรดคลองสองพี่น้อง มีสภาพเป็นคลองน้ำนิ่ง มีพันธุ์ปลาสดชุกชุมมาก ซึ่งในช่วงปี พ.ศ. 2466 – 2478 มีบันทึกไว้ว่า ปลาสดที่แพร่หลายและมีชื่อเสียงที่สุดมาจาก “คลองกำยาน” จังหวัดสุพรรณบุรีซึ่งมีรสชาติดีกว่าปลาสดแหล่งอื่น และเมื่อปี พ.ศ. 2523 กรมประมงระบุว่า แต่เดิมปลาสดมีปริมาณมากในภาคกลางแหล่งที่มีชื่อเสียงที่สุด คือ แถบดอนกำยาน จังหวัดสุพรรณบุรี ต่อมาในช่วงปี พ.ศ. 2545 – 2546 เกษตรกรประสบปัญหาการเพาะเลี้ยงกุ้งก้ามกรามเนื่องจากโรคระบาด สำนักงานประมงจังหวัดสุพรรณบุรี จึงส่งเสริมให้เกษตรกรหันมาเลี้ยงปลาสดดอนกำยานแทนกุ้งก้ามกราม เนื่องจากปลาสดมีความอดทนสูง ไม่เป็นโรคง่าย และใช้วิธีการเลี้ยงโดยให้อาหารธรรมชาติ ทำให้ปลาสดดอนกำยานกลับมาเป็นนิยมอีกครั้ง และได้มีการจัดกิจกรรมประชาสัมพันธ์ส่งเสริมให้ปลาสดดอนกำยานเป็นที่รู้จักของผู้บริโภคมากขึ้น เช่น การแข่งขันประกอบอาหารไทยเมนูปลาสด ในงานมหกรรมสินค้าสัตว์น้ำกลุ่มจังหวัดภาคกลางตอนล่าง การนำผลิตภัณฑ์แปรรูปปลาสดดอนกำยานมาจำหน่ายในงานเทศกาลกินกุ้งก้ามกราม เป็นต้น ตลอดจนได้มีการแปรรูปปลาสดดอนกำยานในรูปแบบปลาสดแดดเดียว หรือเรียกว่า ปลาสดเค็ม และต่อมาได้มีการแปรรูปในรูปแบบทอดกรอบด้วย

### 4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่ในการเลี้ยงและการแปรรูป ปลาสดดอนกำยาน ครอบคลุมพื้นที่ 8 อำเภอของจังหวัดสุพรรณบุรี ได้แก่ อำเภอเมืองสุพรรณบุรี อำเภอศรีประจันต์ อำเภอสามชูก อำเภอเดิมบางนางบวช อำเภอดอนเจดีย์ อำเภอบางปลาม้า อำเภอสองพี่น้อง และอำเภออู่ทอง รายละเอียดตามแผนที่

### 5. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

- (1) ปลาสดดอนกำยาน ต้องเลี้ยงและแปรรูปในเขตพื้นที่ที่กำหนด และตามกระบวนการผลิตข้างต้น
- (2) กระบวนการเลี้ยงและแปรรูปจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตผู้ประกอบการค้า ปลาสดดอนกำยาน รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

### 6. เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

- (1) ให้มีการจัดทำทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้าที่ใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ปลาสดดอนกำยาน
- (2) ผู้ขอขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า จะต้องปฏิบัติตามคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ปลาสดดอนกำยาน และดำเนินการตามแผนการควบคุมตรวจสอบทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด

-----

## แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ พลาสติกดองกำยาน



ขอบเขตพื้นที่ในการเลี้ยงและการแปรรูป พลาสติกดองกำยาน ครอบคลุมพื้นที่ 8 อำเภอของจังหวัด สุพรรณบุรี ได้แก่ อำเภอเมืองสุพรรณบุรี อำเภอศรีประจันต์ อำเภอสามชุก อำเภอเดิมบางนางบวช อำเภอดอนเจดีย์ อำเภอบางปลาม้า อำเภอสองพี่น้อง และอำเภออุททอง