



ประกาศกรมทรัพย์สินทางปัญญา

เรื่อง การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

ปลานิลกระชังแม่น้ำโขงหนองคาย

ทะเบียนเลขที่ สข 66100215

เพื่อให้การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์เป็นไปตาม พระราชบัญญัติคุ้มครองสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ พ.ศ. 2546 อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 32 แห่งพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน พ.ศ. 2534 แก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน (ฉบับที่ 5) พ.ศ. 2545 กรมทรัพย์สินทางปัญญาจึงออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ให้ขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ปลานิลกระชังแม่น้ำโขงหนองคาย คำขอเลขที่ 65100297 ทะเบียนเลขที่ สข 66100215 ซึ่งมีรายการทางทะเบียนตามบัญชีแนบท้ายประกาศฉบับนี้

ทั้งนี้ ให้มีผลตั้งแต่วันยื่นคำขอขึ้นทะเบียน 26 กรกฎาคม 2565

ประกาศ ณ วันที่ ๓๐ พฤศจิกายน พ.ศ. 2566

(นายวุฒิไกร ลีวีระพันธุ์)
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

ทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

ปลานิลกระชังแม่น้ำโขงหนองคาย

Nongkhai Tilapia fish cage Mekong River หรือ Planile krachang Maenamkhong NongKhai

(1) เลขที่คำขอ	65100297	ทะเบียนเลขที่	สช 66100215
(2) วันที่ยื่นคำขอ	26 กรกฎาคม 2565	วันที่ขึ้นทะเบียน	26 กรกฎาคม 2565
(3) รายการสินค้า	ปลานิลสด ปลานิลแดดเดียว		
(4) ผู้ขอขึ้นทะเบียน	จังหวัดหนองคาย		
ที่อยู่	ศาลากลางจังหวัดหนองคาย ตำบลหนองกอมเกาะ อำเภอเมืองหนองคาย จังหวัดหนองคาย 43000		

(5) คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

ปลานิลกระชังแม่น้ำโขงหนองคาย หรือ Nongkhai Tilapia fish cage Mekong River หรือ Planile krachang Maenamkhong NongKhai หมายถึง ปลานิลสายพันธุ์จิตรลดา มีลักษณะส่วนหัวเล็ก ริมฝีปากบนและล่างเสมอกัน มีลายพาดตามขวาง เมื่อปรุงสุกเนื้อมีสีขาว แน่นเป็นลิ้ม และนุ่มเนื่องจากมีไขมันแทรก รสชาติหวาน ไม่มีกลิ่นโคลน จำหน่ายในรูปแบบปลานิลสดและปลานิลแดดเดียว โดยผลิตและแปรรูปตามภูมิปัญญาของชุมชนครอบคลุมเขตพื้นที่ 6 อำเภอของจังหวัดหนองคายที่แม่น้ำโขงไหลผ่าน ได้แก่ อำเภอสังคม อำเภอศรีเชียงใหม่ อำเภอบ่อ อำเภอเมืองหนองคาย อำเภอโพนพิสัย และอำเภอรัตนวาปี

ลักษณะของสินค้า

(1) พันธุ์ปลา : ปลานิลสายพันธุ์จิตรลดา

(2) ลักษณะทางกายภาพ

(2.1) ปลานิลสด

- รูปร่าง ส่วนหัวเล็ก ริมฝีปากบนและล่างเสมอกัน
- สี ลำตัวสีเทานวลจนถึงดำหรือปรับเปลี่ยนตามสภาพแวดล้อม มีลายพาดตามขวางของลำตัวสีดำ
- เนื้อ เมื่อปรุงสุก เนื้อจะมีสีขาว แน่นเป็นลิ้ม และนุ่ม เนื่องจากมีไขมันแทรก
- รสชาติ รสชาติหวาน มีกลิ่นเฉพาะตัว ไม่มีกลิ่นโคลน
- ขนาด ขนาดที่เหมาะสมในการจับจำหน่าย ควรมีขนาดตัวไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม

(2.2) ปลานิลแดดเดียว คือ ปลานิลสดที่ผ่านการชำแหละและทำความสะอาดแล้ว นำไปแช่น้ำเกลือแล้วปรุงรส ก่อนนำไปตากแดดเพื่อให้เนื้อปลาตึงมือ และสีของเนื้อปลาจะเข้มขึ้น

กระบวนการผลิต

วัตถุดิบ

พันธุ์ปลานิล ต้องเป็นสายพันธุ์จิตรลดา จากเขตพื้นที่ 6 อำเภอ ของจังหวัดหนองคาย ได้แก่ อำเภอสังคม อำเภอศรีเชียงใหม่ อำเภอท่าบ่อ อำเภอเมืองหนองคาย อำเภอโพนพิสัย และอำเภอรัตนวาปี ที่มีการแปลงเพศ ด้วยฮอร์โมน 17alpha-methyl testosterone หรือวิธีการอื่นใดตามหลักวิชาการให้เป็นเพศผู้แล้ว หรือได้พันธุ์มาจากแหล่งเพาะพันธุ์ที่เชื่อถือได้ เช่น ศูนย์วิจัยและพัฒนาการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำจืดหนองคายหรือกรมประมง เป็นต้น แล้วนำมาเพาะเลี้ยงในกระชังในแม่น้ำโขงในเขตพื้นที่ 6 อำเภอข้างต้น ตามคู่มือปฏิบัติงานสำหรับผู้เลี้ยงสัตว์ทางภูมิศาสตร์ ปลานิลกระชังแม่น้ำโขงหนองคาย

การเตรียมกระชัง และการเลี้ยงปลานิล

(1) กระชังปลานิล ส่วนใหญ่มีลักษณะเป็นรูปสี่เหลี่ยมผืนผ้า โดยใช้วัสดุ เช่น เหล็ก สแตนเลส หรือไม้ เป็นต้น สร้างเป็นโครงกระชัง ขนาด $3 \times 6 \times 2$ เมตร ควรมีท่อนลอยให้เหมาะสมกับขนาดของกระชัง โดยกระชังต้องสูงกว่าพื้นท้องน้ำไม่น้อยกว่า 1 เมตร มีความลึกประมาณ 1.5 – 2 เมตร มีพื้นที่ไหลพื้นน้ำประมาณ 30 – 50 เซนติเมตร หรือตามความเหมาะสม ขนาดตาอวนที่ใช้ทำกระชังจะต้องเหมาะสมกับขนาดปลาที่เลี้ยง เพื่อป้องกันไม่ให้ปลาหนีลอดออกไปได้ และเพื่อป้องกันไม่ให้ปลาขนาดเล็กจากภายนอกเข้ามารบกวนหรือแย่งอาหารปลาในกระชัง รวมถึงจะต้องให้กระแสน้ำไหลผ่านได้สะดวก และไม่ควรวางกระชังในบริเวณที่มีกระแสน้ำแรง

(2) นำลูกพันธุ์ปลานิล อายุ 1 – 1.5 เดือน หรือที่มีขนาดไม่น้อยกว่า 7 - 12 เซนติเมตร ที่สมบูรณ์ แข็งแรง ปล่อยเลี้ยงในกระชังในอัตรา 2,000 – 2,700 ตัวต่อกระชัง หรือตามความเหมาะสมของกระชัง การปล่อยลูกปลาควรปล่อยในช่วงเช้าหรือช่วงเย็น เนื่องจากอุณหภูมิของน้ำและอากาศไม่สูงมาก

(3) การให้อาหารปลาจะให้ตามความเหมาะสมของแต่ละช่วงวัย

(3.1) การเลี้ยงปลาวัยอ่อน อายุ 1 – 1.5 เดือน ควรให้อาหารที่มีโปรตีนสูงและให้อาหารวันละ 3 ครั้ง

(3.2) การเลี้ยงปลาวัยรุ่น อายุ 1.5 เดือนขึ้นไป ควรให้อาหารเม็ดชนิดลอยน้ำที่มีคาร์โบไฮเดรตและมีโปรตีนวันละ 2 เวลา (เช้า เย็น)

(4) ระยะเวลาการเลี้ยงจะอยู่ในช่วง 4 - 5 เดือน โดยใน 1 ปี สามารถเลี้ยงปลาได้ 2 รอบการผลิต คือ ในช่วงเดือนกุมภาพันธ์ - เดือนกรกฎาคม และช่วงเดือนสิงหาคม - เดือนธันวาคม หรือตามความเหมาะสม ซึ่งปลาที่จับเพื่อจำหน่ายหรือแปรรูป ต้องเป็นปลาตัวเต็มวัย มีขนาดตัวไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม

การแปรรูป

ปลานิลที่จะนำมาแปรรูป ต้องเป็นปลานิลที่เลี้ยงในกระชังในแม่น้ำโขงในเขตพื้นที่ 6 อำเภอของจังหวัดหนองคาย ได้แก่ อำเภอสังคม อำเภอศรีเชียงใหม่ อำเภอท่าบ่อ อำเภอเมืองหนองคาย อำเภอโพนพิสัย และอำเภอรัตนวาปี เท่านั้น

(1) ปลานิลสด

(1.1) ควรจับในช่วงเช้ามืด เนื่องจากอุณหภูมิของน้ำและอากาศไม่สูงมาก ปลาจะไม่เครียด เนื้อปลาจะมีคุณภาพดี

(1.2) ควรจับปลาที่มีขนาดตัวไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม ซึ่งเป็นขนาดที่ตลาดต้องการ

(1.3) ควรใช้น้ำเย็นหรือน้ำแข็ง เพื่อน็อคปลา ก่อนนำไปจำหน่ายหรือแปรรูป

(1.4) กรณีต้องล่าเลี้ยงขนส่ง ควรใช้น้ำในแม่น้ำโขงในการล่าเลี้ยง อาจใส่น้ำแข็งและเกลือแกง เพื่อรักษาอุณหภูมิของน้ำให้ต่ำและคงที่เพื่อลดความเครียดของปลาในขณะล่าเลี้ยง และจำเป็นต้องให้ออกซิเจน ตลอดระยะเวลาในการขนส่ง

(2) ปลานิลแดดเดียว

(2.1) นำปลานิลสด ขนาดตัวไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม มาทำการขอดเกล็ด ตัดหัว ผ่าหลัง เอาไส้ออก ให้หมด เลาะก้างใหญ่ออก หรือในรูปแบบอื่นที่เหมาะสม และล้างน้ำให้สะอาด แล้วนำไปแช่น้ำเกลือประมาณ 15 – 30 นาที หลังจากนั้นทำการพักปลาไว้ก่อน

(2.2) นำเครื่องปรุงมาหมักกับเนื้อปลาในอัตราส่วนที่เหมาะสม ประมาณ 20 – 30 นาที

(2.3) นำปลาที่ผ่านการหมักแล้ว มาวางบนภาชนะ และนำไปตากแดดในพื้นที่ที่เหมาะสม ประมาณ 3 – 4 ชั่วโมง หรือพอให้เนื้อปลาตึงมือ

การเก็บรักษา

(1) ปลานิลสด ควรบรรจุในภาชนะเปิด เช่น ถังพลาสติก เป็นต้น และควบคุมอุณหภูมิระหว่างการขนส่ง ให้เหมาะสมเพื่อให้สินค้าคงคุณภาพดี

(2) ปลานิลแดดเดียว ควรบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม ปิดผนึกให้มิดชิดหรือเก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสม เพื่อให้สินค้าคงคุณภาพดี ไม่ให้เกิดเชื้อรา และยังมีรสชาติดี

การบรรจุหีบห่อ

(1) รายละเอียดบนฉลาก หรือบรรจุภัณฑ์ ให้ประกอบด้วยคำว่า “ปลานิลกระชังแม่น้ำโขงหนองคาย หรือ Nongkhai Tilapia fish cage Mekong River หรือ Planile krachang Maenamkhong NongKhai”

(2) ให้ระบุ วัน เดือน ปีที่ผลิต วันหมดอายุ น้ำหนัก วิธีเก็บรักษา ชื่อ ที่อยู่ เบอร์โทรศัพท์ของผู้ผลิต ผู้ประกอบการ หรือข้อความอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องเพื่อให้เป็นประโยชน์ต่อผู้ผลิตและผู้บริโภค

(6) ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

จังหวัดหนองคาย เป็นจังหวัดที่อยู่ทางภาคตะวันออกเฉียงเหนือของประเทศไทย ตั้งอยู่ระหว่างเส้น ละติจูด 17 องศา 52 ลิปดา 48 พิลิปดาเหนือ และลองจิจูดที่ 102 องศา 44 ลิปดา 30 พิลิปดาตะวันออก ลักษณะพื้นที่ส่วนใหญ่ของจังหวัดหนองคายเป็นพื้นที่ค่อนข้างราบ ทอดยาวขนานไปตามลำน้ำโขง โดยมีแม่น้ำโขง เป็นเส้นกั้นเขตแดนระหว่างราชอาณาจักรไทยกับสาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว ซึ่งแม่น้ำโขงที่ไหลผ่าน จังหวัดหนองคายมีความยาวทั้งสิ้น 210 กิโลเมตร มีคิ่งน้ำที่กว้าง พื้นที่ท้องน้ำเป็นทราย มีโขดหิน การไหลของน้ำ ในแม่น้ำโขงในช่วงจังหวัดหนองคายเป็นการไหลแบบเอื่อยๆ ตลอดเวลา จึงเป็นการช่วยเพิ่มออกซิเจนในน้ำ ซึ่งเหมาะสมกับการเลี้ยงปลานิล ทำให้ปลานิลมีสุขภาพดี เพราะมีการว่ายน้ำตลอดเวลา ตลอดจนความ อุดมสมบูรณ์ของแม่น้ำโขงที่มีแร่ธาตุในดินและเป็นน้ำที่มีความสะอาด ปลานิลที่เลี้ยงจึงไม่มีกลิ่นเหม็นคาวและ ไม่มีกลิ่นโคลน

ลักษณะภูมิอากาศ ด้วยลักษณะภูมิประเทศของจังหวัดหนองคายมีลักษณะทอดยาวขนานไปตามลำน้ำโขง ทำให้ในช่วงฤดูร้อนอากาศไม่ร้อนอบอ้าวมากนัก ส่วนในช่วงฤดูหนาวจะมีอากาศค่อนข้างหนาวเย็น โดยในปี พ.ศ.2564 ที่ผ่านมากในเดือนเมษายน อุณหภูมิสูงสุด 34 องศาเซลเซียส และในเดือนธันวาคม อุณหภูมิต่ำสุด 17 องศาเซลเซียส และมีอุณหภูมิเฉลี่ยตลอดทั้งปี 26.67 องศาเซลเซียส

ด้วยลักษณะพื้นที่ทางภูมิศาสตร์ของจังหวัดหนองคาย ซึ่งเป็นจังหวัดที่มีแม่น้ำโขงไหลผ่านยาวทั้งสิ้น 210 กิโลเมตร และมีเอกลักษณ์เฉพาะ คือ มีคุ้งน้ำที่กว้าง พื้นที่ท้องน้ำเป็นทราย มีโขดหินทำให้การไหลผ่านของน้ำในแม่น้ำโขงในช่วงจังหวัดหนองคายเป็นการไหลแบบเอื่อยๆ ตลอดเวลา จึงเป็นการช่วยเพิ่มออกซิเจนในน้ำ ซึ่งเหมาะสมกับการเลี้ยงปลานิล ทำให้ปลานิลมีสุขภาพดี เนื่องจากมีการว่ายน้ำตลอดเวลา ตลอดจนความอุดมสมบูรณ์ของแม่น้ำโขงซึ่งมีทั้งแร่ธาตุในดินและน้ำโขงเป็นน้ำที่มีความสะอาด ส่งผลให้ “ปลานิลกระชังแม่น้ำโขงหนองคาย” ที่เลี้ยงจึงไม่มีกลิ่นเหม็นคาวและไม่มีการใช้โคลน มีเนื้อแน่นเป็นลิ้ม นุ่มเนื่องจากมีไขมันแทรก เป็นที่นิยมของผู้บริโภค

ประวัติความเป็นมา

ปลาน้ำจืดเป็นอาหารโปรตีนที่สำคัญของประชาชนในจังหวัดหนองคาย ซึ่งมีพื้นที่ลุ่มน้ำ 8 ลุ่มน้ำ จึงมีสภาพเหมาะสมต่อการทำการเกษตร โดยเฉพาะอาชีพด้านการประมง ซึ่งในอดีตประชาชนพึ่งพาอาหารประเภทปลาจากแหล่งน้ำธรรมชาติ แต่แหล่งน้ำธรรมชาติในจังหวัดหนองคายได้รับผลกระทบจากสภาพแวดล้อมที่เปลี่ยนแปลงไป เช่น การสร้างเขื่อนกั้นน้ำ การใช้สารเคมีในการเพาะปลูก เป็นต้น ส่งผลให้สัตว์น้ำในแหล่งน้ำธรรมชาติลดลง จึงต้องอาศัยการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำเชิงพาณิชย์ในรูปแบบต่างๆ ซึ่งเมื่อปี พ.ศ. 2540 สำนักงานประมงจังหวัดหนองคาย และศูนย์วิจัยและพัฒนาประมงน้ำจืดหนองคาย ได้แนะนำให้นายกษิตศ พอค้าไทย (เกษตรกรชาวไร่มะเขือเทศ อำเภอท่าบ่อ จังหวัดหนองคาย) เลี้ยงปลานิลกระชัง โดยได้ไปดูงานระบบการเลี้ยงปลาที่เขื่อนอุบลรัตน์ เห็นว่าการเลี้ยงปลานิลในกระชังเป็นทางเลือกที่ดี จึงตัดสินใจลงทุนเลี้ยงปลานิลในกระชังริมแม่น้ำโขง บริเวณพื้นที่หมู่ที่ 5 ตำบลท่าบ่อ อำเภอท่าบ่อ จังหวัดหนองคาย โดยสำนักงานประมงจังหวัดหนองคาย มหาวิทยาลัยขอนแก่น วิทยาเขตหนองคาย ส่วนราชการต่างๆ และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในพื้นที่ ได้ให้การส่งเสริมและพัฒนาเกษตรกรในการเลี้ยงปลานิลกระชังมาอย่างต่อเนื่อง ทำให้มีเกษตรกรเลี้ยงปลานิลในกระชังมากขึ้นตลอดแนวริมฝั่งแม่น้ำโขง ส่งผลให้ผลผลิตปลานิลกระชังเพิ่มมากขึ้น ซึ่งจากข้อมูลในปี พ.ศ. 2563 จังหวัดหนองคายมีผลผลิตปลานิลในกระชังรวมทั้งสิ้น 3,566 ตัน คิดเป็นมูลค่า 227,949,000 บาท และถือเป็นสินค้าด้านการเกษตรที่สร้างรายได้ให้กับจังหวัดหนองคายเป็นอันดับสองรองจากข้าว จากปริมาณผลผลิตและรายได้ย่อมแสดงให้เห็นว่า “ปลานิลกระชังแม่น้ำโขงหนองคาย” เป็นที่รู้จักกันอย่างแพร่หลาย และเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคในจังหวัดหนองคาย รวมถึงจังหวัดใกล้เคียง

(7) ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การผลิตและแปรรูปปลานิลกระชังแม่น้ำโขงหนองคาย ครอบคลุมเขตพื้นที่ 6 อำเภอของจังหวัดหนองคายที่แม่น้ำโขงไหลผ่าน ได้แก่ อำเภอสังคม อำเภอศรีเชียงใหม่ อำเภอท่าบ่อ อำเภอเมืองหนองคาย อำเภอโพนพิสัย และอำเภอรันทนาวปี รายละเอียดตามแผนที่

(8) การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

(1) ปลูกนิลกระชังแม่น้ำโขงหนองคาย ต้องผลิตและแปรรูปในเขตพื้นที่ที่กำหนด และตามกระบวนการผลิตข้างต้น

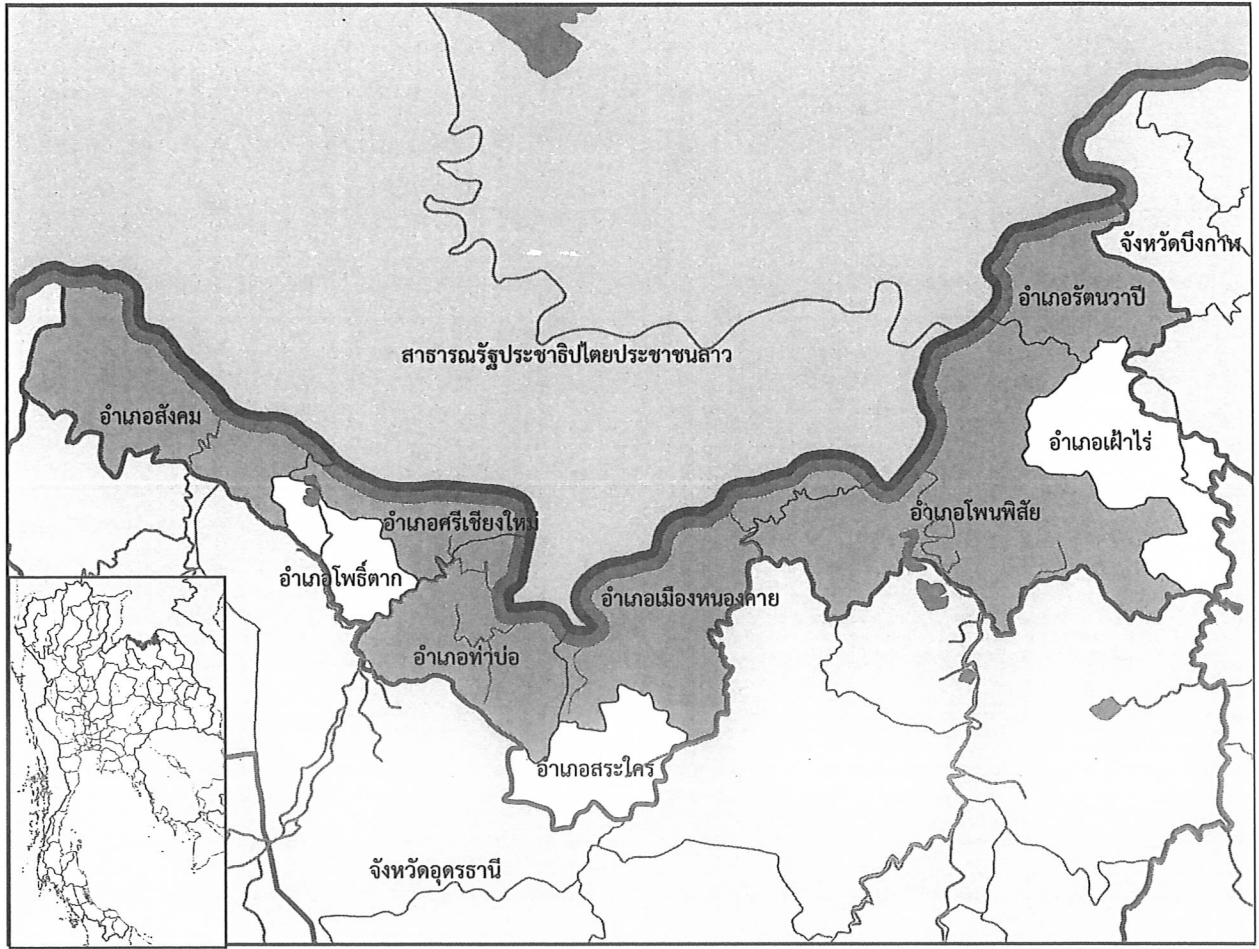
(2) กระบวนการผลิตและแปรรูปจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิต และผู้ประกอบการค้า ปลูกนิลกระชังแม่น้ำโขงหนองคาย รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

(9) เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

(1) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า ที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ปลูกนิลกระชังแม่น้ำโขงหนองคาย

(2) ผู้ขอขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า จะต้องปฏิบัติตามคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ปลูกนิลกระชังแม่น้ำโขงหนองคาย และดำเนินการตามแผนการควบคุมตรวจสอบทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์
ปลานิลกระชังแม่น้ำโขงหนองคาย



ขอบเขตพื้นที่การผลิตและแปรรูปปลานิลกระชังแม่น้ำโขงหนองคาย ครอบคลุมเขตพื้นที่ 6 อำเภอของจังหวัดหนองคายที่แม่น้ำโขงไหลผ่าน ได้แก่ อำเภอสังขุม อำเภอศรีเชียงใหม่ อำเภอท่าบ่อ อำเภอเมืองหนองคาย อำเภอโพนพิสัย และอำเภอรัตนวาปี