



## ประกาศกรมทรัพย์สินทางปัญญา

เรื่อง การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

ปลาสดดอนก่ายาน

ทะเบียนเลขที่ สช 67100236

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

ให้ขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ปลาสดดอนก่ายาน คำขอเลขที่ 63100261 ทะเบียนเลขที่ สช 67100236 ซึ่งมีรายการทางทะเบียนตามบัญชีแนบท้ายประกาศฉบับนี้

ทั้งนี้ ให้มีผลตั้งแต่วันยื่นคำขอขึ้นทะเบียน 24 พฤศจิกายน 2563

ประกาศ ณ วันที่ ๑๑ พฤศจิกายน พ.ศ. 2567

(นายอาวุธ รงค์สวัสดิ์)

รองอธิบดี รักษาราชการแทน  
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

๑๓๑๓/๒๕๖๗

## ทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

### ปลาสดดอนกำยาน

Don Kum Yan Snakeskin Gourami หรือ Pla Salid Don Kum Yan

- |   |  |                   |                   |
|---|--|-------------------|-------------------|
| (1) เลขที่คำขอ  | 63100261   | ทะเบียนเลขที่     | สข 67100236       |
| (2) วันที่ยื่นคำขอ  | 24 พฤศจิกายน 2563  | วันที่ขึ้นทะเบียน | 24 พฤศจิกายน 2563 |
| (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียน                                      | จังหวัดสุพรรณบุรี  |                   |                   |
| ที่อยู่   | ศาลากลางจังหวัดสุพรรณบุรี ถนนสุพรรณบุรี - ชัยนาท<br>ตำบลสนามชัย อำเภอเมืองสุพรรณบุรี จังหวัดสุพรรณบุรี 72000 |                   |                   |
| (4) รายการสินค้า  | ปลาสด ปลาสดตัดแต่ง ปลาสดแดดเดียว ปลาสดทอดกรอบ  |                   |                   |
| (5) คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า |  |                   |                   |

#### คำนิยาม

ปลาสดดอนกำยาน หรือ Don Kum Yan Snakeskin Gourami หรือ Pla Salid Don Kum Yan หมายถึง ปลาสดพันธุ์พื้นเมืองของจังหวัดสุพรรณบุรี ซึ่งมีลักษณะรูปร่างคล้ายใบไม้ ลำตัวแบนยาว มีลายริ้วสีดำและสีค่อนข้างดำปนเขียว เนื้อปลามีสีขาวอมชมพู เนื้อแน่น ช่องท้องมีไขมันเล็กน้อย นำมาผ่านกระบวนการแปรรูปตามภูมิปัญญาของคนในพื้นที่เป็นปลาสด ปลาสดตัดแต่ง ปลาสดแดดเดียว และปลาสดทอดกรอบ เลี้ยงและแปรรูปในพื้นที่ 8 อำเภอ ของจังหวัดสุพรรณบุรี ได้แก่ อำเภอเมืองสุพรรณบุรี อำเภอสรีประจันต์ อำเภอสามชูก อำเภอดงมะดาง อำเภอดอนเจดีย์ อำเภอบางปลาม้า อำเภอสองพี่น้อง และอำเภออู่ทอง

#### ลักษณะของสินค้า

(1) พันธุ์ปลาสด : พันธุ์พื้นเมืองของจังหวัดสุพรรณบุรี

(2) ลักษณะทางกายภาพ

(2.1) ปลาสด

- รูปร่าง มีลักษณะคล้ายใบไม้ ลำตัวแบนยาว มีลายริ้วสีดำพาดขวางตามบริเวณลำตัว และลำตัวติดกับปลายดำเป็นแถบยาวจากหัวถึงโคนหาง โดยเพศผู้จะมีสีและแถบที่เข้มกว่าเพศเมีย
- สี สีค่อนข้างดำปนเขียว
- เนื้อ เนื้อปลามีสีขาวอมชมพู เนื้อแน่น ช่องท้องมีไขมันเล็กน้อย
- ขนาด ปลาสดที่โตเต็มวัยเหมาะสำหรับการจับขายมีน้ำหนักอยู่ในช่วง 5 - 12 ตัวต่อกิโลกรัม

(2.2) ปลาสดตัดแต่ง ปลาสดสดที่ขูดเกล็ด ตัดหัว ควักไส้ออก และปลาสดที่ผ่านการตัดแต่ง

แล้วเป็นชิ้น

(2.3) ปลาสดแดดเดียว

- สี เมื่อผ่านการหมักเกลือแบบแห้งหรือหมักน้ำเกลือ ผิวหนังจะมีสีเข้ม
- เนื้อ เนื้อสีเข้ม ช่องท้องมีไขมันเล็กน้อย

## (2.4) ปลาสดทอดกรอบ

- สี                    ผนังปลาสีน้ำตาลเข้ม
- เนื้อ                เนื้อสีเหลือง กรอบ
- รสชาติ            เค็มกลมกล่อม ไม่มีกลิ่นคาวปลา

**กระบวนการผลิต****วัตถุดิบ**

ปลาสดดอนก่า ยาน เป็นปลาสดพันธุ์พื้นเมืองของจังหวัดสุพรรณบุรี มาจากการเพาะเลี้ยงในบ่อของเกษตรกรที่เป็นสมาชิกของกลุ่มเกษตรกรที่ขึ้นทะเบียนกับสำนักงานประมงจังหวัดสุพรรณบุรี หรือนำมาจากแหล่งเพาะพันธุ์ที่นำเชื่อถือได้ เช่น สำนักงานประมงจังหวัดสุพรรณบุรี ศูนย์วิจัยและพัฒนาการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำจืดสุพรรณบุรี เป็นต้น

**การเตรียมบ่อ**

(1) ต้องเป็นบ่อดิน ร่องสวน หรือแปลงนา และทำการเตรียมบ่อโดยขุดบ่อก่อนการเลี้ยงปลาสดประมาณ 2 เดือน ทำการหว่านมูลสัตว์แห้งให้ทั่วพื้นบ่อ และสูบน้ำรดบ่อให้ชื้นเพื่อให้พื้นบ่อเกิดหญ้าซึ่งเป็นการสร้างอาหารธรรมชาติ

(2) ทำการสูบน้ำเข้าบ่อทิ้งไว้ประมาณ 1 สัปดาห์ และทำการปล่อยลูกพันธุ์ปลาสดลงในบ่อ โดยนำลูกพันธุ์ปลาสดที่มีความแข็งแรง และมีขนาดประมาณ 2 – 3 เซนติเมตร หรือลูกพันธุ์ปลาสดที่มีอายุประมาณ 30 – 45 วัน โดยอัตราการปล่อยประมาณ 7,000 – 10,000 ตัวต่อไร่ หรือตามความเหมาะสมของพื้นที่

**การเลี้ยง**

การให้อาหารปลาสดจะให้อาหารธรรมชาติเป็นหลัก และให้อาหารเม็ดชนิดลอยน้ำสำเร็จรูปสำหรับปลาสดขนาดเล็กเสริมในช่วง 2 เดือนแรก หลังจากนั้นให้อาหารเม็ดชนิดลอยน้ำสำเร็จรูป

**กระบวนการแปรรูป**

การแปรรูปปลาสดดอนก่า ยาน สถานที่แปรรูปต้องมีความสะอาดได้มาตรฐาน ถูกสุขลักษณะของสถานแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ มีวิธีการแปรรูป ดังนี้

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

(2) ปลาสดตัดแต่ง คือ ปลาสดที่โตเต็มวัยมีขนาดน้ำหนักอยู่ในช่วง 5 – 12 ตัวต่อกิโลกรัม และผ่านกระบวนการขอดเกล็ด ตัดหัว ควักไส้ และนำมาล้างน้ำให้สะอาด ทำการตัดแต่งแล้วเป็นชิ้น และนำมาใส่บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม แล้วนำไปเก็บรักษาในถังน้ำแข็ง หรืออุปกรณ์รักษาความเย็นเพื่อจำหน่ายหรือแปรรูปเป็นปลาสดแดดเดียว

## (3) ปลาสลิดแดดเดียว มีการหมัก 2 วิธี ได้แก่

## (3.1) การหมักแห้ง

(3.1.1) นำปลาสลิดสดที่ตัดแต่งแล้ว มาหมักด้วยเกลือที่สะอาด ใช้วิธีทำที่ละน้อยโดยการนำปลาใส่ภาชนะที่เตรียมไว้ แล้วโรยเกลือผัดให้เกลือเข้ากับเนื้อปลาไปเรื่อยๆ ทอยเพิ่มปริมาณปลาและโรยเกลือ ผัดจนเกลือละลายหมดสังเกตได้จากหนังปลาสลิดจากเดิมที่ตั้งจะเปลี่ยนเป็นลักษณะเหี่ยว

(3.1.2) นำปลาสลิดที่หมักเกลือเรียบร้อยแล้วบรรจุใส่ถุงพลาสติก หรือภาชนะที่เหมาะสม แล้วนำไปแช่ในถังน้ำแข็งเพื่อรักษาความสดของปลาหลังจากการหมัก

(3.1.3) การหมัก ระยะเวลาการหมักประมาณ 2 – 3 วัน และนำปลาไปล้างเกลือออกด้วยน้ำสะอาด เพื่อลดความเค็ม

(3.1.4) นำปลาไปผึ่งแดดในสถานที่ที่เหมาะสม ประมาณ 2 – 4 ชั่วโมง และทำการเก็บปลาสลิดในภาชนะที่แห้ง สะอาด และห่อหุ้มให้เรียบร้อย เพื่อทำการจำหน่ายต่อไป

## (3.2) การหมักน้ำเกลือ

(3.2.1) นำเกลือที่สะอาดประมาณร้อยละ 4 - 10 ของน้ำหนักปลาสลิดสดทั้งหมด มาละลายน้ำในภาชนะโดยใช้เกลือและน้ำในปริมาณที่เหมาะสม นำน้ำเกลือที่ละลายแล้วมาหมักปลาสลิดสดที่ตัดแต่งแล้ว และนำไปแช่ในถังน้ำแข็งหรือภาชนะที่เหมาะสมเพื่อรักษาความสดของปลา

(3.2.2) การหมัก เป็นระยะเวลาอย่างน้อย 1 คืน และนำปลาไปล้างเกลือออกด้วยน้ำสะอาด เพื่อลดความเค็ม

(3.2.3) นำปลาไปผึ่งแดดในสถานที่ที่เหมาะสม ประมาณ 2 – 4 ชั่วโมง และทำการเก็บปลาสลิดในภาชนะที่แห้ง สะอาด และห่อหุ้มให้เรียบร้อย เพื่อทำการจำหน่ายต่อไป

## (4) ปลาสลิดทอดกรอบ

(4.1) นำปลาสลิดแดดเดียวมาทำการล้างด้วยน้ำสะอาด 1 – 2 ครั้ง พักให้สะเด็ดน้ำ หรือซับให้แห้ง

(4.2) นำปลาสลิดแดดเดียวไปทำการทอดให้พอมีสีเหลือง หลังจากนั้นให้นำกากออก และนำปลาสลิดทอดกรอบนั้นขนาดพอดีคำ และทำการทอดอีกครั้ง ให้มีสีเหลืองและมีความกรอบ

(4.3) นำปลาสลิดที่ทอดเสร็จแล้วไปอบเพื่อไล่น้ำมันและความชื้นในตู้อบลมร้อน

(4.4) พักไว้ให้เย็น บรรจุใส่ภาชนะหรือถุงพลาสติกที่สะอาด และห่อหุ้มให้เรียบร้อย

## การบรรจุหีบห่อ

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

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

## (6) ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

### ลักษณะภูมิประเทศ

จังหวัดสุพรรณบุรี ตั้งอยู่ระหว่างละติจูดที่ 14 องศา 4 ลิปดา ถึง 15 องศา 5 ลิปดาเหนือ และระหว่างลองจิจูด 99 องศา 17 ลิปดา ถึง 100 องศา 16 ลิปดา ตะวันออก อยู่สูงจากระดับน้ำทะเลปานกลาง 3 - 10 เมตร มีลักษณะพื้นที่ส่วนใหญ่เป็นที่ราบลุ่ม และมีพื้นที่บางส่วนเป็นที่ราบสูง พื้นที่ของจังหวัดสุพรรณบุรีส่วนใหญ่เป็นพื้นที่ที่หนา มีแม่น้ำลำคลองหนองบึงอยู่ทั่วไป และมีแม่น้ำสายสำคัญไหลผ่านจากเหนือสุดถึงใต้สุด คือแม่น้ำท่าจีน หรือแม่น้ำสุพรรณบุรี ทำให้จังหวัดสุพรรณบุรี เป็นพื้นที่ทุ่งรับน้ำในฤดูฝน และน้ำขังอยู่ในทุ่งรับน้ำเป็นระยะเวลาชานาน โดยทุ่งรับน้ำที่สำคัญได้แก่ ทุ่งรับน้ำโพธิ์พระยา เป็นทุ่งรับน้ำขนาดใหญ่อันดับ 3 ของประเทศ ทุ่งรับน้ำเจ้าเจ็ดเป็นทุ่งรับน้ำขนาดใหญ่เป็นอันดับ 2 ของประเทศ โดยบริเวณที่ตั้งของ 8 อำเภอ ได้แก่ อำเภอเมืองสุพรรณบุรี อำเภอศรีประจันต์ อำเภอสามชูก อำเภอเดิมบางนางบวช อำเภอดอนเจดีย์ อำเภอบางปลาม้า อำเภอสองพี่น้อง และอำเภออู่ทอง ตั้งอยู่ในพื้นที่ลุ่มแม่น้ำท่าจีนเป็นพื้นที่ทุ่งรับน้ำโพธิ์พระยา และทุ่งรับน้ำเจ้าเจ็ด ซึ่งทำให้ดินทั้ง 8 อำเภอดังกล่าว มีความสมบูรณ์สูงเนื่องจากทุกๆ ปีพื้นที่ทั้ง 8 อำเภอ จะได้รับตะกอนที่มากับน้ำ ประกอบกับทุ่งรับน้ำจะเกิดน้ำท่วมขังเป็นระยะเวลาชานานประมาณ 4 เดือน ทำให้น้ำท่วมขังต่อขังข้าว วัชพืชต่างๆ รวมทั้งต้นกัญชงที่ จะย่อยสลายกลายเป็นปุ๋ย ทำให้เกิดสิ่งมีชีวิตขนาดเล็ก ได้แก่ แพลงค์ตอนพืช แพลงค์ตอนสัตว์ และสัตว์หน้าดิน ซึ่งเป็นอาหารอย่างดีของสัตว์น้ำ

### ลักษณะภูมิอากาศ

ลักษณะภูมิอากาศจังหวัดสุพรรณบุรี สภาพโดยทั่วไปมีลักษณะคล้ายคลึงกับจังหวัดอื่นๆ ในภาคกลาง กล่าวคือ ฤดูร้อน ได้รับอิทธิพลจากลมมรสุมตะวันออกเฉียงใต้จากทะเลจีนใต้พัดผ่านเข้ามาในช่วงเดือนกุมภาพันธ์ ถึงกลางเดือนพฤษภาคมทำให้อากาศร้อนอบอ้าวโดยทั่วไป ฤดูฝน ลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้จากมหาสมุทรอินเดียพัดผ่านมาในช่วงเดือนพฤษภาคม ถึงกลางเดือนตุลาคมทำให้อากาศมีความชุ่มชื้น มีฝนตกโดยทั่วไป ฤดูหนาว ได้รับอิทธิพลจากลมมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือพัดผ่านเข้ามาในช่วงเดือนตุลาคม ถึงกลางเดือนกุมภาพันธ์ทำให้อากาศหนาวเย็นโดยทั่วไป อุณหภูมิสูงสุด 39.3 องศาเซลเซียส ในเดือนพฤษภาคม อุณหภูมิต่ำสุด 15.7 องศาเซลเซียส จากลักษณะภูมิประเทศและภูมิอากาศดังกล่าวข้างต้น ทำให้ปลาผลิตดองกัญชงมีลักษณะเด่นคือสีค่อนข้างดำปนเขียว เนื้อปลาสีขาวอมชมพู เนื้อแน่น ช่องท้องมีไขมันเล็กน้อย รสชาติอร่อย และไม่เหม็นคาว

### ประวัติความเป็นมา

คลองดอนกายน ตั้งอยู่ในตำบลดอนกายน อำเภอเมืองสุพรรณบุรี จังหวัดสุพรรณบุรี เดิมเป็นลำน้ำเก่าและตื้นเขิน โดยมีจุดเริ่มต้นไหลผ่านตำบลดอนเจดีย์ อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี และไหลผ่านอำเภศรีประจันต์ไปจรดคลองสองพี่น้อง มีสภาพเป็นคลองน้ำนิ่ง มีพันธุ์ปลาผลิตชุกชุมมาก ซึ่งในช่วงปี พ.ศ. 2466 - 2478 มีบันทึกไว้ว่าปลาผลิตที่แพร่หลายและมีชื่อเสียงที่สุดมาจาก “คลองกายน” จังหวัดสุพรรณบุรี ซึ่งมีรสชาติดีกว่าปลาผลิตแหล่งอื่น และเมื่อปี พ.ศ. 2523 กรมประมงระบุว่าแต่เดิมปลาผลิตมีปริมาณมากในภาคกลาง แหล่งที่มีชื่อเสียงที่สุด คือ แถบดอนกายน จังหวัดสุพรรณบุรี ต่อมาในช่วงปี พ.ศ. 2545 - 2546 เกษตรกรประสบปัญหาการเพาะเลี้ยงกุ้งก้ามกรามเนื่องจากโรคระบาด สำนักงานประมงจังหวัดสุพรรณบุรี จึงส่งเสริมให้เกษตรกรหันมาเลี้ยงปลาผลิตดองกายนแทนกุ้งก้ามกราม เนื่องจากปลาผลิตมีความอดทนสูง

ไม่เป็นโรคภัย และใช้วิธีการเลี้ยงโดยให้อาหารธรรมชาติ ประกอบกับวิถีภูมิปัญญาชาวบ้านได้มีการแปรรูปพลาสติก เป็นในรูปแบบพลาสติกแตกเดี่ยวหรือเรียกว่า พลาสติกเค็ม และพลาสติกทอดกรอบ และได้มีการจัดกิจกรรม ประชาสัมพันธ์ส่งเสริมให้พลาสติกดองก๋วยเตี๋ยวเป็นที่รู้จักของผู้บริโภคมากขึ้น เช่น การแข่งขันประกอบอาหารไทย เมนูพลาสติก ในงานมหกรรมสินค้าสัตว์น้ำกลุ่มจังหวัดภาคกลางตอนล่าง การนำผลิตภัณฑ์แปรรูปพลาสติก ดองก๋วยเตี๋ยวมาจำหน่ายในงานเทศกาลกินกุ้งก้ามกราม เป็นต้น ทำให้พลาสติกดองก๋วยเตี๋ยวกลับมาเป็นที่นิยมอีกครั้ง

#### (7) ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การเลี้ยงและแปรรูป พลาสติกดองก๋วยเตี๋ยว ครอบคลุมพื้นที่ 8 อำเภอของจังหวัดสุพรรณบุรี ได้แก่ อำเภอเมืองสุพรรณบุรี อำเภอดำรงวิทยารมย์ อำเภอสมาชูก อำเภอดำรงวิทยารมย์ อำเภอเดิมบางนางบวช อำเภอดอนเจดีย์ อำเภอบางปลาม้า อำเภอสองพี่น้อง และอำเภออู่ทอง รายละเอียดตามแผนที่

#### (8) การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

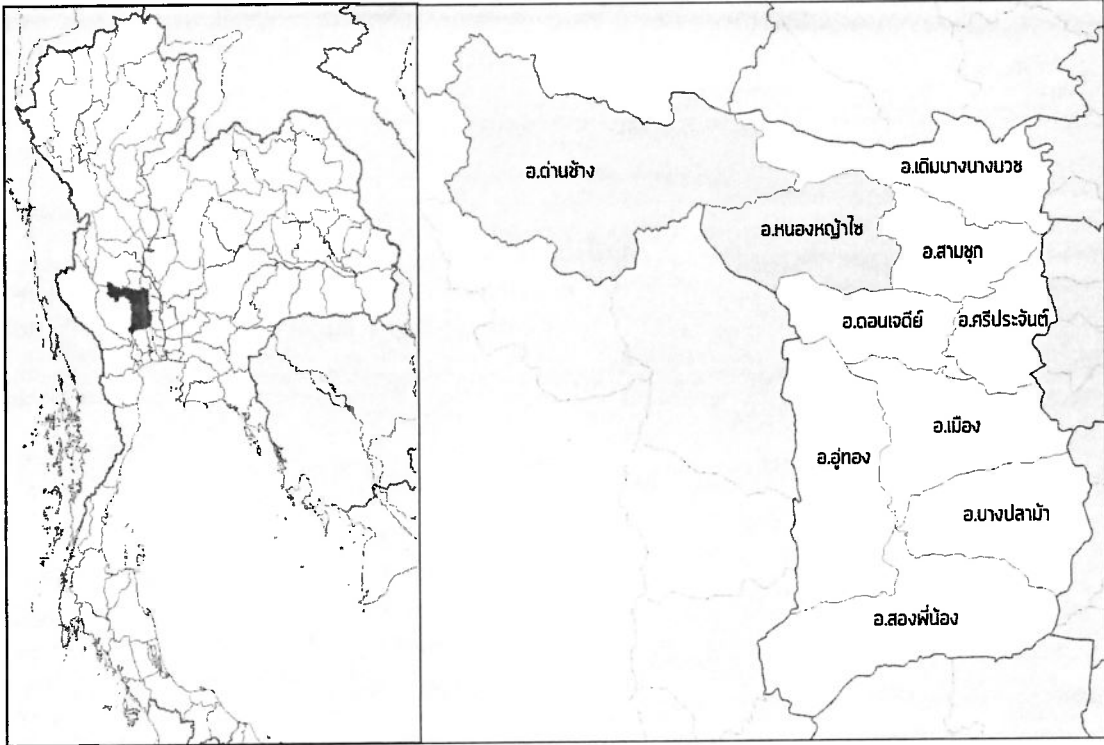
- (1) พลาสติกดองก๋วยเตี๋ยว ต้องเลี้ยงและแปรรูปในเขตพื้นที่ที่กำหนด และตามกระบวนการผลิตข้างต้น
- (2) กระบวนการเลี้ยงและแปรรูปจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิต ผู้ประกอบการค้า พลาสติกดองก๋วยเตี๋ยว รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

#### (9) เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

- (1) ให้มีการจัดทำทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า ที่ใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์พลาสติกดองก๋วยเตี๋ยว
- (2) ผู้ขอขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า จะต้องปฏิบัติตามคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับ สมาชิกผู้ใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ พลาสติกดองก๋วยเตี๋ยว และดำเนินการตามแผนการควบคุมตรวจสอบ ทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด

-----

## แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ พลาสติกดอนก่ายาน



ขอบเขตพื้นที่การเลี้ยงและแปรรูป พลาสติกดอนก่ายาน ครอบคลุมพื้นที่ 8 อำเภอของจังหวัดสุพรรณบุรี ได้แก่ อำเภอเมืองสุพรรณบุรี อำเภอสรีประจันต์ อำเภอสามชุก อำเภอเดิมบางนางบวช อำเภอดอนเจดีย์ อำเภอบางปลาม้า อำเภอสองพี่น้อง และอำเภออุททอง