



ประกาศกรมทรัพย์สินทางปัญญา

เรื่อง การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

หอยนางรมท่าโสม

ทะเบียนเลขที่ สช 67100244

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

ให้ขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ หอยนางรมท่าโสม คำขอเลขที่ 65100316 ทะเบียนเลขที่ สช 67100244 ซึ่งมีรายการทางทะเบียนตามบัญชีแนบท้ายประกาศฉบับนี้

ทั้งนี้ ให้มีผลตั้งแต่วันยื่นคำขอขึ้นทะเบียน 27 ธันวาคม 2565

ประกาศ ณ วันที่ ๒๕ ธันวาคม พ.ศ. 2567

(นางสาวนุสรา กาญจนกุล)
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

ทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

หอยนางรมท่าโสม

Tha Som Oyster หรือ Hoi Nang-rom Tha Som

- (1) เลขที่คำขอ 65100316 ทะเบียนเลขที่ สข 67100244
- (2) วันที่ยื่นคำขอ 27 ธันวาคม 2565 วันที่ขึ้นทะเบียน 27 ธันวาคม 2565
- (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียน จังหวัดตราด
- ที่อยู่ ศาลากลางจังหวัดตราด ตำบลบางพระ อำเภอเมืองตราด
จังหวัดตราด 23000
- (4) รายการสินค้า หอยนางรม
- (5) คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

หอยนางรมท่าโสม หรือ Tha Som Oyster หรือ Hoi Nang-rom Tha Som หมายถึง หอยนางรมพันธุ์เล็กหรือหอยนางรมปากจีบ ลักษณะเนื้อหอยมีสีขาวครีม มีความอวบอ้วนและเนื้อแน่นคงรูปเต็มฝาหอยรสสัมผัสนุ่ม รสชาติดี หวานฉ่ำ มีกลิ่นหอมตามธรรมชาติ เลี้ยงในบริเวณปากแม่น้ำเวฬุของพื้นที่ตำบลท่าโสม อำเภอเขาสมิง จังหวัดตราด ประกอบด้วย 4 หมู่บ้าน ได้แก่ บ้านท่าโสม บ้านละมับ บ้านสลัก และบ้านอ่างกระป๋อง

ลักษณะของสินค้า

(1) พันธุ์ : หอยนางรมพันธุ์เล็ก หรือ หอยนางรมปากจีบ มีชื่อทางวิทยาศาสตร์ว่า *Saccostrea Cucullata* และมีชื่อสามัญว่า Oyster

(2) ลักษณะทางกายภาพ

- ตัวหอยนางรม เป็นหอยสองฝา เปลือกทั้งสองข้างมีขนาดไม่เท่ากัน ขอบเปลือกมีรอยหยักไม่สม่ำเสมอ ลักษณะเป็นจีบมีสีน้ำตาล หรือสีเทา กาบบนจะใหญ่และแบนกว่ากากลาง ส่วนกากลางมีลักษณะโค้งเว้าลึกลงไปคล้ายรูปถ้วย หรือจาน
- เนื้อหอยนางรม เนื้อหอยมีสีขาวครีม มีความอวบอ้วนและเนื้อแน่นคงรูปเต็มฝาหอยรสสัมผัสนุ่ม รสชาติดี หวานฉ่ำ มีกลิ่นหอมตามธรรมชาติ ขนาดที่เหมาะสมต่อการนำมาบริโภคมีความยาวไม่น้อยกว่า 3 เซนติเมตร

กระบวนการผลิต

วัตถุดิบ

(1) หอยนางรมท่าโสม ใช้ลูกพันธุ์หอยนางรมปากจีบในธรรมชาติ ที่แพร่กระจายอยู่บริเวณปากแม่น้ำเวฬุซึ่งมีปริมาณการลงเกาะติดแน่นหอยมากที่สุดในช่วงเดือนสิงหาคม - ตุลาคมของทุกปี

(2) เกษตรกรที่ได้รับอนุญาตทำการเพาะเลี้ยงหอยนางรมท่าโสม ต้องขึ้นทะเบียนผู้เพาะเลี้ยงสัตว์น้ำและการจัดทำระบบมาตรฐานฟาร์มเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำที่ดีสำหรับการบริโภค (GAP กรมประมง)

การล่อลูกหอย

(1) การล่อลูกหอยในธรรมชาติ โดยใช้ไม้ไผ่ปักเพื่อสร้างแผงขนาด 6 x 40 เมตร หรืออาจปรับเปลี่ยนขนาดให้เหมาะสมกับพื้นที่ และแขวนแป้นหอยหรืออึแปะ จำนวน 30,000 พวง อาจปรับเพิ่มหรือลด ให้เหมาะสมกับขนาดแผง ช่วงเวลาที่ลูกหอยลงเกาะติดแป้นหอย คือ เดือนสิงหาคม - ตุลาคมของทุกปี ซึ่งลูกหอยจะใช้เวลาการเจริญเติบโตประมาณ 3 - 4 เดือน

(2) การย้ายแป้นลูกหอยเพื่อนำไปเลี้ยง จะอยู่ในช่วงเดือนธันวาคม - มกราคม โดยนำแป้นลูกหอยลงแขวนในแผงหรือแพ ซึ่งจะใช้เวลาเจริญเติบโตจนถึงสามารถเก็บเกี่ยวผลผลิตได้ ประมาณ 12 - 16 เดือน โดยสังเกตการเจริญเติบโตของหอยทุกๆ 3 เดือน และควรระวังสัตว์น้ำ เช่น เพรียง หอยแมลงภู่ หอยเชลียง เป็นต้น เพื่อป้องกันการแย่งอาหารและแย่งพื้นที่การเจริญเติบโตของหอยนางรม

การเลี้ยงหอยนางรมท่าโสม มี 3 วิธี ได้แก่

(1) การเลี้ยงโดยใช้ท่อซีเมนต์ปักยึดกับที่ จุดปักห่างกันประมาณ 1 เมตร จำนวน 1,600 ท่อต่อ 1 ไร่ หรือตามความเหมาะสมของพื้นที่

(2) การเลี้ยงแบบแขวนด้วยแผงไม้ไผ่ปักยึดกับที่ ขนาด 6 x 80 เมตร หรืออาจปรับเปลี่ยนขนาดให้เหมาะสมกับพื้นที่ โดยแขวนแป้นหอยระยะห่างกันประมาณ 20 เซนติเมตร จำนวน 12,000 พวงต่อ 1 แผง อาจปรับเพิ่มหรือลดให้เหมาะสมกับขนาดแผง

(3) การเลี้ยงแบบแขวนด้วยแพไม้ไผ่ยึดด้วยทุ่นลอย ขนาด 10 x 12 เมตร หรืออาจปรับเปลี่ยนขนาดให้เหมาะสมกับพื้นที่ โดยแขวนแป้นหอยระยะห่างกันประมาณ 20 เซนติเมตร จำนวน 5,000 พวงต่อ 1 แพ อาจปรับเพิ่มหรือลดให้เหมาะสมกับขนาดแพ

การเก็บเกี่ยวผลผลิต

เก็บเกี่ยวผลผลิตหอยนางรมทั้งเปลือกที่มีขนาดโตเต็มที่ตามระยะเวลาในการเลี้ยงประมาณ 12 - 16 เดือน โดยสามารถเก็บเกี่ยวผลผลิตได้ตลอดทั้งปี สามารถสังเกตได้จากการเปิดฝาหอยเพื่อดูลักษณะเนื้อหอย หากเนื้อหอยสมบูรณ์เต็มที่พร้อมเก็บเกี่ยว เนื้อจะแน่น อ้วนกลมเต็มฝาหอย และมีสีขาวครีม โดยช่วงเวลาและรสชาติที่ดีมากที่สุด คือเดือนกุมภาพันธ์ - มิถุนายนของทุกปี

การเก็บรักษาและการจัดการหลังการเก็บเกี่ยว

(1) การจัดการคุณภาพหอยนางรมสดทั้งเปลือก นำหอยนางรมที่เก็บเกี่ยวได้พักไว้ในที่ร่ม ซึ่งวิธีการรักษาและคงสภาพความสดของหอย ทำได้โดยใช้ผ้าชุบน้ำหมาดๆ คลุมหอยนางรมไว้ให้มีความชื้น การเก็บหอยนางรมทั้งเปลือกจะทำให้มีโอกาสที่หอยจะเสียน้อยลงและจะรักษารสชาติได้ดีกว่า โดยหอยนางรมจะสามารถมีชีวิตอยู่ได้ 5 - 7 วัน

(2) การจัดการคุณภาพเนื้อหอยนางรมสด หลังจากแกะเนื้อหอยนางรมสดออกจากตัวหอยแล้ว ควรล้างเนื้อหอยให้สะอาด และนำเนื้อหอยที่ผ่านการล้างน้ำใส่ถุงหรือภาชนะที่เตรียมไว้ โดยตักน้ำสะอาดใส่ถุงหรือภาชนะเพียงเล็กน้อย ในกรณีที่ใส่ถุงเมื่อตักน้ำใส่แล้วให้มัดถุงติดกับเนื้อหอยไม่ให้มีช่องว่างของอากาศ เพื่อไม่ให้เนื้อหอยเกิดการคลายตัวและยังคงความสดใหม่อยู่เสมอ เมื่อเสร็จขั้นตอนที่กล่าวมาทั้งหมด ควรนำภาชนะที่ใส่เนื้อหอยเก็บใส่ในถังน้ำแข็ง อุณหภูมิในช่วง 2 - 10 องศา จะสามารถคงความสดของเนื้อหอยได้ 7 - 10 วัน

การบรรจุหีบห่อ

(1) รายละเอียดบนฉลากหรือบรรจุภัณฑ์ ให้ประกอบด้วยคำว่า “หอยนางรมท่าโสม หรือ “Tha Som Oyster” หรือ “Hoi Nang-rom Tha Som”

(2) ให้ระบุชื่อผู้ผลิตหรือผู้ประกอบการฯ สถานที่ผลิตหรือจัดจำหน่าย หรือข้อมูลอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่น วันที่ผลิต เบอร์โทรศัพท์ติดต่อ การเก็บรักษา เป็นต้น เพื่อให้เป็นประโยชน์ต่อผู้บริโภค และสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้

(6) ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

จังหวัดตราดเป็นจังหวัดภาคตะวันออกของประเทศไทย ตั้งอยู่ชายฝั่งทะเลด้านตะวันออกของอ่าวไทย ระหว่างเส้นละติจูด 11.46 องศาเหนือ ลองจิจูด 102.53 องศาตะวันออก มีเนื้อที่ประมาณ 2,819 ตารางกิโลเมตร หรือ ประมาณ 761,875 ไร่ และเป็นพื้นที่ตามเขตปกครองทางทะเล ประมาณ 7,257 ตารางกิโลเมตร ภูมิประเทศมีอาณาบริเวณทั้งที่เป็นแผ่นดินและพื้นน้ำประกอบด้วยเทือกเขาสูงอุดมด้วยป่าเบญจพรรณ และป่าดิบทางด้านตะวันออก ส่วนทางใต้เป็นบริเวณหมู่เกาะต่างๆ สภาพภูมิประเทศส่วนใหญ่เป็นภูเขาสูง ตอนเหนือเป็นที่ราบบริเวณภูเขา ตอนกลางเป็นที่ราบลุ่มน้ำที่อุดมสมบูรณ์ และเป็นที่ราบชายฝั่งทะเล โดยพื้นที่ตำบลท่าโสม อำเภอเขาสมิง จังหวัดตราด ประกอบด้วย 4 หมู่บ้าน ได้แก่ บ้านท่าโสม บ้านละมับ บ้านสลัก บ้านอ่างกระป๋อง ตั้งอยู่บริเวณปากแม่น้ำเวฬุ มีสภาพธรรมชาติที่สมบูรณ์จากป่าชายเลน และทรัพยากรสัตว์น้ำจำนวนมาก ซึ่งสภาพน้ำบริเวณนี้ยังมีระบบนิเวศเป็นสามน้ำ คือ น้ำทะเล น้ำจืด และน้ำกร่อย ที่ไหลมาบรรจบกัน ทำให้มีระบบการไหลเวียนของน้ำที่ดี อุดมไปด้วยธาตุอาหารและสารอินทรีย์ รวมถึงมีแพลงก์ตอนซึ่งเป็นอาหารตามธรรมชาติของหอยนางรมจำนวนมาก และน้ำยังมีคุณภาพเหมาะสมต่อการเจริญเติบโตของหอยนางรม ส่งผลให้เนื้อหอยนางรมท่าโสมมีคุณภาพดี เนื้อสีขาวครีม มีความอวบอ้วนเนื้อนุ่มและแน่นคงรูปเต็มฝาหอย รสสัมผัสนุ่ม รสชาติดี หวานฉ่ำ มีกลิ่นหอมตามธรรมชาติ

ประวัติความเป็นมา

ในอดีตชาวบ้านพบหอยนางรมกระจายพันธุ์ในแหล่งน้ำอ่าวท่าโสมตามบริเวณชายฝั่งป่าชายเลน เกาะติดกับรากไม้โกงกาง และก้อนหิน ชาวประมงพื้นบ้านที่อาศัยบริเวณนั้นจึงหาหอยนางรมเพื่อเลี้ยงชีพและนำมาบริโภค โดยในปี พ.ศ. 2510 ชาวบ้านซึ่งอาศัยอยู่พื้นที่หมู่ที่ 3 บ้านสลัก ตำบลท่าโสม อำเภอเขาสมิง จังหวัดตราด ได้พบเห็นการเลี้ยงหอยนางรมด้วยท่อซีเมนต์จากจังหวัดชลบุรี จึงนำมาประยุกต์เลี้ยงหอยนางรมตามบริบทของพื้นที่ชายฝั่งทะเลจังหวัดตราด โดยใช้วัสดุท่อซีเมนต์ปักลงในดินเลน ปรากฏว่ามีลูกหอยนางรมมาเกาะอาศัยเป็นจำนวนมาก อีกทั้งสภาพน้ำบริเวณปากแม่น้ำเวฬุ อุดมสมบูรณ์ไปด้วยอาหารธรรมชาติ และแพลงก์ตอน ซึ่งเป็นอาหารที่หอยนางรมได้รับในแหล่งน้ำที่มีคุณภาพ และมีการไหลเวียนถ่ายเทของกระแสน้ำไหลผ่านในระดับที่เหมาะสม หอยนางรมจึงมีคุณภาพดีและสร้างรายได้เป็นจำนวนมาก ชาวประมงพื้นบ้าน จึงให้ความสนใจและหันมาเลี้ยงหอยเพิ่มขึ้นตามลำดับ กระทั่งพัฒนาเป็นอาชีพเลี้ยงหอยนางรมเพื่อจำหน่าย เกิดการขยายพื้นที่การเลี้ยงหอยนางรม จนมีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักกันในจังหวัดตราดและจังหวัดใกล้เคียง ประกอบกับกรมประมงได้มีประกาศกำหนดเขตเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำสำหรับกิจการการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำควบคุมประเภท การเพาะเลี้ยงหอยทะเล พ.ศ. 2563 ในพื้นที่จังหวัดตราด โดยเริ่มต้นจาก ปากคลองท่าโสม

ลงไปทางปากแม่น้ำเวฬุ มีความยาวทั้งสิ้น 5,800 เมตร จึงทำให้ต้องมีการบริหารจัดการทรัพยากร กำกับดูแล และจัดระเบียบการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำให้มีความเหมาะสมกับการไหลเวียนหรือการถ่ายเทของน้ำ ทำให้หอยนางรมท่าโสมมีคุณภาพดี เนื้อสีขาวครีม มีความอวบอ้วนและเนื้อแน่นคงรูปเต็มฝาหอย รสสัมผัสนุ่มรสชาติดี หวานฉ่ำ มีกลิ่นหอมตามธรรมชาติ นอกจากนี้ ชุมชนยังจัดให้มีถนนหอยนางรม ซึ่งถนนเส้นนี้ เริ่มจากบ้านอ่างกระบอง บ้านสลัก และบ้านท่าโสม มีร้านจำหน่ายหอยนางรมท่าโสมให้นักท่องเที่ยวได้รู้จัก และแวะพักผ่อนชิม รวมทั้งซื้อกลับไปเป็นของฝาก สร้างการรับรู้และเป็นการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ชื่อเสียงของหอยนางรมท่าโสมให้เป็นที่รู้จักในวงกว้าง ตลอดจนเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยวของจังหวัดตราดเพื่อยกระดับเศรษฐกิจและคุณภาพชีวิตของชุมชนท้องถิ่นอย่างยั่งยืน

(7) ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การผลิตหอยนางรมท่าโสม ครอบคลุมบริเวณปากแม่น้ำเวฬุของพื้นที่ตำบลท่าโสม อำเภอเขาสมิง จังหวัดตราด ประกอบด้วย 4 หมู่บ้าน ได้แก่ บ้านท่าโสม บ้านละมับ บ้านสลัก และบ้านอ่างกระบอง รายละเอียดตามแผนที่

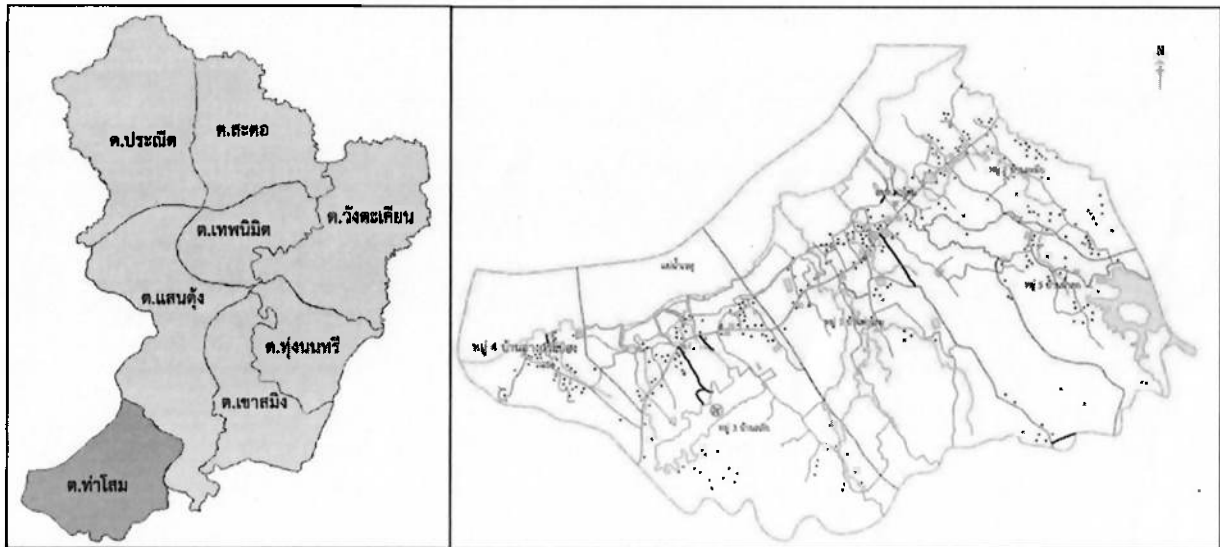
(8) การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

- (1) หอยนางรมท่าโสม ต้องผลิตในเขตพื้นที่ที่กำหนด ตามกระบวนการผลิตข้างต้น
- (2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือมีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิต ผู้ประกอบการค้าหอยนางรมท่าโสม รวมทั้งต้องมีเอกสารหรือหลักฐานกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

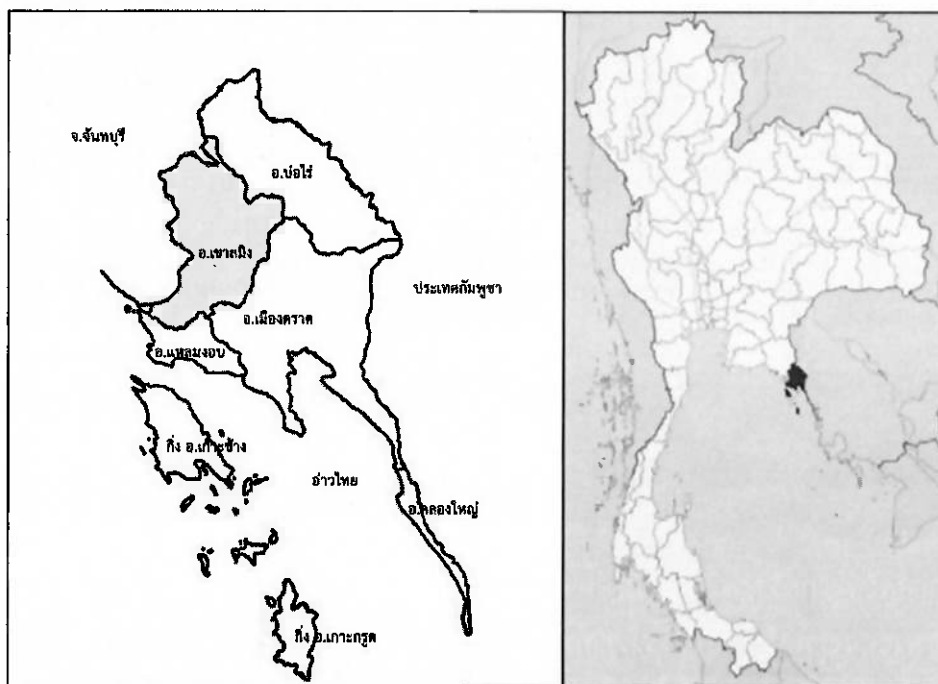
(9) เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

- (1) ให้มีการจัดทำทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้าที่ใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ หอยนางรมท่าโสม
- (2) ผู้ขอขึ้นทะเบียน สมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า จะต้องปฏิบัติตามคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ หอยนางรมท่าโสม และดำเนินการตามแผนการควบคุมตรวจสอบทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ หอยนางรมท่าโสม



แผนที่ตำบลท่าโสม 4 หมู่บ้าน ได้แก่ บ้านท่าโสม บ้านละมับ บ้านสลัก และบ้านอ่างกระป่อง



ขอบเขตพื้นที่การผลิต หอยนางรมท่าโสม ครอบคลุมบริเวณปากแม่น้ำเวฬุของพื้นที่ตำบลท่าโสม อำเภอเขาสมิง จังหวัดตราด ประกอบด้วย 4 หมู่บ้าน ได้แก่ บ้านท่าโสม บ้านละมับ บ้านสลัก และบ้านอ่างกระป่อง