



ประกาศกรมทรัพย์สินทางปัญญา

เรื่อง การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

ปลาทุแม่กลอง

ทะเบียนเลขที่ สช 66100207

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

ให้ขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ปลาทุแม่กลอง คำขอเลขที่ 64100276 ทะเบียนเลขที่ สช 66100207 ซึ่งมีรายการทางทะเบียนตามบัญชีแนบท้ายประกาศฉบับนี้

ทั้งนี้ ให้มีผลตั้งแต่วันยื่นคำขอขึ้นทะเบียน 21 กันยายน 2564

ประกาศ ณ วันที่ 14 กรกฎาคม พ.ศ. 2566

(นายวุฒิไกร ลีวีระพันธุ์)
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

ทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

ปลาทุแม่กลอง

Mae Klong Mackerel หรือ Pla To Mae Klong

(1) เลขที่คำขอ	64100276	ทะเบียนเลขที่	สช 66100207
(2) วันที่ยื่นคำขอ	21 กันยายน 2564	วันที่ขึ้นทะเบียน	21 กันยายน 2564
(3) ผู้ขอขึ้นทะเบียน	1. จังหวัดสมุทรสงคราม 2. องค์การบริหารส่วนจังหวัดสมุทรสงคราม 3. หอการค้าจังหวัดสมุทรสงคราม 4. สมาอุตสาหกรรมจังหวัดสมุทรสงคราม 5. สหกรณ์ประมงแม่กลอง จำกัด		

ที่อยู่

- ศาลากลางจังหวัดสมุทรสงคราม ถ.เอกชัย อ.เมือง จ.สมุทรสงคราม 75000
- องค์การบริหารส่วนจังหวัดสมุทรสงคราม ต.แม่กลอง อ.เมือง จ.สมุทรสงคราม 75000
- 2/33 ม.2 ต.บางแก้ว อ.เมือง จ.สมุทรสงคราม 75000
- 144 ถ.สมุทรสงคราม-บางแพ ต.แม่กลอง อ.เมือง จ.สมุทรสงคราม 75000
- 200-201 ม.5 ต.แหลมใหญ่ อ.เมือง จ.สมุทรสงคราม 75000

(4) รายการสินค้า ปลาทุสดและปลาทุหนึ่ง

(5) คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

ปลาทุแม่กลอง หรือ Mae Klong Mackerel หรือ Pla To Mae Klong หมายถึง ปลาทุสดที่มีลำตัวกว้างแบน สัน ผิวหนังขาวเงินมันวาว มีแถบสีน้ำเงินแกมเขียวหรือแถบสีเหลือง ครีบทองสีเหลืองทอง ที่ได้จากบริเวณพื้นที่อำเภอไทยดอนใน (อำเภอไทยรูปตัว ก) เฉพาะเขตจังหวัดเพชรบุรี จังหวัดสมุทรสงคราม จังหวัดสมุทรสาคร กรุงเทพมหานคร และจังหวัดสมุทรปราการ หรือแหล่งอื่นที่มีลักษณะภูมิศาสตร์ใกล้เคียงกัน และปลาทุหนึ่งที่นำปลาทุสดที่ได้จากเขตพื้นที่ที่กำหนดและมีลักษณะดังกล่าวข้างต้นมาผ่านความร้อน ทำให้ได้เนื้อปลาทุที่มีความละเอียดนุ่ม เนื้อแน่น หอม และมันมาก นิยมบรรจุลงในแข็งโดยให้มีลักษณะหน้าอ คอหัก ซึ่งผลิตและแปรรูปในเขตพื้นที่จังหวัดสมุทรสงคราม

ลักษณะของสินค้า

- (1) ประเภทปลาทุ : ปลาทุสด และปลาทุหนึ่ง
- (2) พันธุ์ปลาทุเป็นพันธุ์ปลาทุสั้น มีชื่อทางวิทยาศาสตร์ว่า *Rastrelliger brachysoma*, *Rastrelliger neglectus*

(3) ลักษณะทางกายภาพ

(3.1) ปลาทุสด

- รูปร่าง ตัวแบน สั้น ลำตัวกว้าง หน้าเป็นสามเหลี่ยม ตาดำ ปากทุกลม ความยาวของส่วนหัวสั้นกว่าหรือเท่ากับ ความยาวของลำตัว
- ผิวหนัง ผิวหนังบางมีเกล็ดขนาดเล็ก สีขาวเงินมันวาว มีแถบสีน้ำเงินแกมเขียว และแถบสีเหลือง ครีบหางมีสีเหลืองทอง
- เนื้อปลา เนื้อเยอะ ละเอียดย่นุ่ม
- ขนาด ความยาว ไม่เกิน 20 เซนติเมตร

(3.2) ปลาทุหนึ่ง

- รูปร่าง ตัวค่อนข้างเล็ก ท้องและผิวไม่เกล็ด มีเอกลักษณ์คือหนังอ คอหัก
- เนื้อปลา เนื้อนุ่ม แน่น ไม่ละเอียด เมื่อหนึ่งแล้วจะมีสีขาวขุ่น เนื้อไม่เงา
- รสชาติ มัน
- ขนาด ความยาว ไม่เกิน 20 เซนติเมตร

กระบวนการผลิต

ปลาทุสด

(1) แหล่งที่มาของปลาทุต้องมาจากบริเวณพื้นที่อ่าวไทยตอนใน (อ่าวไทยรูปตัว ก) เฉพาะเขตจังหวัดเพชรบุรี จังหวัดสมุทรสงคราม จังหวัดสมุทรสาคร กรุงเทพมหานคร และจังหวัดสมุทรปราการ

(2) ฤดูกาลของปลาทุที่เหมาะสมในการจับและนำมาผลิต จะอยู่ในช่วงปลายเดือนตุลาคมถึงเดือนมกราคม หรือจับได้ในปริมาณไม่มากในเดือนอื่น ๆ

(3) วิธีการได้มาของปลาทุควรมาจากการทำประมงพื้นบ้านในเขตทะเลชายฝั่ง ทั้งที่ใช้เรือประมงและไม่ใช้เรือประมง โดยผ่านเครื่องมือที่เหมาะสมและถูกต้องตามกฎหมาย หรือเรือประมงพาณิชย์ ที่ทำการจับสัตว์น้ำในบริเวณพื้นที่อ่าวไทยตอนใน (อ่าวไทยรูปตัว ก) เฉพาะเขตจังหวัดเพชรบุรี จังหวัดสมุทรสงคราม จังหวัดสมุทรสาคร กรุงเทพมหานคร และจังหวัดสมุทรปราการ ซึ่งต้องเป็นเรือประมงที่ขึ้นทะเบียนกับกรมประมง และนำสัตว์น้ำมาขึ้นท่าเทียบเรือที่จดทะเบียนกับกรมประมง โดยมีการรายงานบันทึกการขึ้นสัตว์น้ำตามประกาศที่อธิบดีกรมประมงกำหนดไว้ด้วย

(4) กรณีปลาทุจากแหล่งอื่น ต้องมีลักษณะเช่นเดียวกันหรือต้องมีลักษณะภูมิศาสตร์ใกล้เคียงกัน คือมีลักษณะเป็นดินโคลนที่มีแพลงค์ตอนอุดมสมบูรณ์ หรือแหล่งพื้นที่ในประเทศไทยที่ตรวจสอบได้ว่ามีลักษณะภูมิศาสตร์ใกล้เคียงกับอ่าวแม่กลอง เช่น จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ จังหวัดสุราษฎร์ธานี จังหวัดชุมพร และจังหวัดสตูล เป็นต้น กรณีใช้ปลาทุแช่แข็ง ต้องนำมาทำการละลายน้ำแข็ง เพื่อบริการจำหน่ายต่อไป

ปลาหนึ่ง

(1) วัตถุประสงค์

(1.1) ปลาหนึ่ง ต้องผลิตจากปลาสด ตามกระบวนการผลิตข้างต้น

(1.2) เกลีสมูท ต้องเป็นเกลื่อที่ละลายน้ำได้เร็ว ซึ่งจะทำให้น้ำเกลื่อไม่ติดเหนียวบนเนื้อปลา

(2) ขั้นตอนการผลิตปลาหนึ่ง

(2.1) การผลิตปลาหนึ่ง (ด้วยวิธีการต้ม)

(2.1.1) ทำการคัดขนาดปลาสด จากนั้นนำมาควักไส้ออก ล้างน้ำให้สะอาด และนำไปแช่ในน้ำเกลื่อที่มีความเข้มข้น เมื่อนำไปแช่แล้วตัวปลาจะลอย ให้แช่ทิ้งไว้สักพักแล้วนำขึ้น เพื่อช่วยรักษาสภาพผิวของปลาให้ตั้ง ไม่เปื่อยยุ่ยขณะต้ม หรือตามความเหมาะสมของผู้ผลิตแต่ละราย

(2.1.2) นำปลาทุเรียงใส่ช่ง โดยหักหัวปลาให้โค้งลงมารับกับท้องปลาเพื่อช่วยไม่ให้ท้องปลาแตก จัดให้สวยงามพอดีกับช่ง จากนั้นนำปลาทุมาเรียงใส่เต้า (อุปกรณ์ใช้สำหรับต้มปลา) จากนั้นราดน้ำทำความสะอาดตัวปลาอีกครั้ง

(2.1.3) นำเกลื่อสมูทเทศสมในหม้อต้มจนเกลื่ออิมตัวและไม่ละลายอีก หรือผสมให้มีความเค็มตามที่ต้องการ จากนั้นต้มน้ำเกลื่อให้เดือดและช้อนฟองออก นำเต้าปลาวางลงในหม้อ ใช้แผ่นไม้หรืออุปกรณ์ที่เหมาะสมทับเต้าไม้ให้ปลาลอยขึ้นมา ต้มจนปลาสุก

(2.1.4) ยกเต้าปลาจากหม้อต้มขึ้นมาพักไว้ แล้วตักน้ำในหม้อต้มราดปลาให้หมดฟอง วางพักไว้ จึงนำช่งปลาออก รอน้ำแห้งสนิทจึงนำไปจำหน่ายหรือบรรจุในบรรจุภัณฑ์เพื่อรอจำหน่ายต่อไป

(2.2) การผลิตปลาหนึ่ง (ด้วยวิธีการนึ่ง)

(2.2.1) ทำการคัดขนาดปลาสด จากนั้นนำมาควักไส้ออก ล้างน้ำให้สะอาด และนำไปแช่ในน้ำเกลื่อที่มีความเข้มข้น เมื่อนำไปแช่แล้วตัวปลาจะลอย ให้แช่ทิ้งไว้สักพักแล้วนำขึ้น เพื่อช่วยรักษาสภาพผิวของปลาให้ตั้ง ไม่เปื่อยยุ่ยขณะต้ม หรือตามความเหมาะสมของผู้ผลิตแต่ละราย

(2.2.2) นำปลาทุเรียงใส่ช่ง โดยหักหัวปลาให้โค้งลงมารับกับท้องปลาเพื่อช่วยไม่ให้ท้องปลาแตก จัดให้สวยงามพอดีกับช่ง

(2.2.3) ต้มน้ำเปล่าในลังถึงหรือซึ้งชั้นล่าง แล้วนำปลาทุที่ใส่ช่งวางเรียงสับหว่างกันในลังถึงหรือซึ้งชั้นบน ให้ปลาทุได้รับไอร้อนอย่างทั่วถึง โดยการนึ่งที่เหมาะสมควรนึ่งเพียงชั้นเดียว เพื่อป้องกันไม่ให้น้ำหรือเลือดจากด้านบนหยดลงมาโดนผิวของปลา ทำการนึ่งปลาทุประมาณ 10 – 15 นาที ให้ปลาทุสุกพอดี โดยสังเกตจากลูกตาของปลาทุเปลี่ยนเป็นสีขาวขุ่น หรือตามความเหมาะสมของผู้ผลิตแต่ละราย

(2.2.4) นำช่งปลาขึ้นมาจากลังถึงหรือซึ้ง วางพักไว้ให้ปลาทุคลายความร้อน จึงนำไปจำหน่ายหรือบรรจุในบรรจุภัณฑ์เพื่อรอจำหน่ายต่อไป

(2.3) การผลิตปลาหนึ่ง (ด้วยวิธีการอื่น)

ในการผลิตปลาหนึ่งอาจใช้เครื่องมือต่างๆ เช่น หม้ออบระบบแรงดันสูง เป็นต้น ทำให้ปลากังนึ่ง สามารถรับประทานได้ทั้งตัว โดยที่คุณลักษณะเฉพาะของปลาไม่แตกต่างจากวิธีการต้มหรือนึ่ง โดยนำปลาสดมาควักไส้ออก ล้างน้ำให้สะอาด จากนั้นนำปลาทุเรียงใส่ภาชนะรองรับ โดยหักหัวปลาให้โค้งลงมารับ

กับท้องปลาทุเพื่อช่วยไม่ให้ท้องปลาทุแตก จัดให้สวยงามพอดีกับภาชนะรองรับ นำไปผ่านกระบวนการที่ทำให้ปลาทุสุก จึงนำไปจำหน่ายหรือบรรจุในบรรจุภัณฑ์เพื่อรอจำหน่ายต่อไป

การเก็บรักษา

(1) ปลาทุสด การเก็บรักษาที่เหมาะสมควรนำมาบรรจุในภาชนะที่สะอาด เก็บในตู้เย็นหรือช่องแช่เย็น โดยอุณหภูมิที่เหมาะสม คือ -4 องศาเซลเซียส จะทำให้สามารถเก็บได้นานประมาณ 1 สัปดาห์ หรือตามความเหมาะสม

(2) ปลาทุนึ่ง การเก็บรักษาที่เหมาะสมควรนำมาบรรจุในภาชนะที่สะอาด เก็บในช่องแช่แข็ง โดยอุณหภูมิที่เหมาะสมไม่สูงกว่า -18 องศาเซลเซียส เมื่อจะนำมาจำหน่ายหรือบริโภค ให้ทำการละลาย ณ อุณหภูมิห้องแล้วนำไปนึ่งอีกครั้งหนึ่ง หรือตามความเหมาะสม

การบรรจุหีบห่อ

(1) รายละเอียดบนฉลากให้ประกอบด้วยคำว่า “ปลาทุแม่กลอง” หรือ “Mae Klong Mackerel” หรือ “Pla To Mae Klong”

(2) ระบุ ชื่อ ที่อยู่ เบอร์ติดต่อ ของผู้ผลิต/ ผู้ประกอบการค้า

(3) ระบุรายละเอียดอื่นๆ เช่น วัน เดือน ปี ที่ผลิต หรือวันหมดอายุ/ วิธีการเก็บรักษา

(6) ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

จังหวัดสมุทรสงครามตั้งอยู่ภาคกลางของประเทศไทย ค่อนลงมาทางใต้ตามแนวชายฝั่งทะเลอ่าวไทยด้านทิศตะวันตก พิกัดละติจูดที่ 13 องศา 24 ลิปดา 0 พิลิปดาเหนือ ลองจิจูดที่ 99 องศา 57 ลิปดา 30 พิลิปดา ตะวันออก ลักษณะพื้นที่เป็นที่ราบลุ่มน้ำ และที่ราบชายฝั่งทะเลบริเวณปากน้ำแม่กลอง จังหวัดสมุทรสงคราม โดยเฉพาะในพื้นที่ตำบลบางจะเกร็ง ตำบลแหลมใหญ่ ตำบลบางแก้ว และตำบลคลองโคน อำเภอเมืองสมุทรสงคราม เป็นพื้นที่ชุ่มน้ำชายฝั่งทะเล ลักษณะดินเกิดจากการทับถมของตะกอนแม่น้ำและตะกอนน้ำทะเล บริเวณปากแม่น้ำกลอง ทำให้แผ่นดินขยายออกไปในทะเลบริเวณพื้นที่ตั้งแต่แนวชายฝั่งทะเลทอดตัวลงไปในทะเลจนถึงดอนทรายซีเป็ด มีลักษณะพื้นผิวที่ชายฝั่งราบเรียบประกอบด้วยตะกอนโคลนกระจายเต็มพื้นที่ เนื้อดินมีความอุดมสมบูรณ์ของธาตุอาหาร เป็นแหล่งผลิตและแหล่งเริ่มต้นของห่วงโซ่อาหารที่สำคัญ ซึ่งสันดอนทรายซีเป็ดเกิดจากการทับถมของสารต่างๆ ประกอบกับมีแม่น้ำแม่กลองเป็นแม่น้ำที่สะอาดที่สุดและมีสารอาหารมากที่สุด เพราะมีผืนป่าตะวันตกเป็นต้นน้ำแม่กลอง และกระแสลมประจำถิ่น ในบริเวณก้นอ่าวไทยจะมีลมพัดหมุนเวียนตลอดทั้งปี กระแสน้ำจืดนำพาสารแขวนลอยจากป่าเขา ร่องสวน ผลไม้ ป่า ชายคลองที่อุดมสมบูรณ์ไปยังหาดเลนและดอนทราย ซึ่งเรียกว่า ระบบนิเวศน้ำกร่อยปากแม่น้ำ ซึ่งในระบบนิเวศแบบนี้ จะมีสารอาหารมาเติมความสมบูรณ์ให้ในช่วงน้ำหลาก ระหว่างเดือนสิงหาคมถึงเดือนพฤศจิกายน เนื่องจากมีสารอาหารแพลงก์ตอน และแร่ธาตุต่าง ๆ ที่ไหลมากับสายน้ำลงสู่ทะเล ทำให้เกิดเป็นน้ำกร่อยในบริเวณปากแม่น้ำและชายทะเล เป็นแหล่งอาหาร ถิ่นที่อยู่อาศัย เพาะพันธุ์ อนุบาลวัยอ่อนของสัตว์น้ำทั้งหลาย และที่หลบภัยของสัตว์ทะเล

นอกจากบริเวณพื้นที่อ่าวไทยตอนใน (อ่าวไทยรูปตัว ก) เขตจังหวัดสมุทรสงครามแล้ว ยังพบว่าบริเวณพื้นที่อ่าวไทยตอนใน (อ่าวไทยรูปตัว ก) เขตจังหวัดเพชรบุรี สมุทรสาคร กรุงเทพมหานคร และสมุทรปราการ หรือบริเวณอ่าวไทยเขตจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ สุราษฎร์ธานี ชุมพร และสตูล ซึ่งลักษณะภูมิประเทศมีความใกล้เคียงกัน คือเป็นดินโคลนที่มีแพลงค์ตอนพีชอุดมสมบูรณ์ โดยธรรมชาติแล้วปลาที่จะไปวางไข่บริเวณอ่าวไทยตอนล่าง เมื่อลมเริ่มเปลี่ยนเป็นฝ่ายเหนือ ปลาจะว่ายทวนลม ทวนน้ำ ขึ้นมาสู่บริเวณพื้นที่อ่าวไทยตอนใน (อ่าวไทยรูปตัว ก) เพื่อมาโตเต็มที่ และรับสารอาหารให้ทันหลังฤดูน้ำหลาก

ลักษณะภูมิอากาศ จังหวัดสมุทรสงครามได้รับอิทธิพลของลมตะวันออกเฉียงเหนือที่พัดพาความเย็นจากประเทศจีนเข้ามาปกคลุมพื้นที่ในช่วงเดือนพฤศจิกายนถึงเดือนกุมภาพันธ์ของทุกปี ทำให้อุณหภูมิของน้ำในบริเวณอ่าวไทยตอนในลดลง ปลาจะปรับกระบวนการทำงานของร่างกายเพื่อสร้างความอบอุ่นให้กับร่างกายด้วยการสร้างไขมันขึ้นมา จึงทำให้ปลาแม่กลองที่จับได้ในช่วงประมาณเดือนพฤศจิกายนถึงเดือนกุมภาพันธ์ของทุกปี เป็นที่รู้จักว่าเป็นปลาที่อร่อยเนื้อแน่น นุ่ม มีความมันโดยธรรมชาติ รวมถึงมีสารอาหารที่มีประโยชน์มากมาย

ประวัติความเป็นมา

เมืองแม่กลอง เป็นชื่อเดิมของจังหวัดสมุทรสงคราม ตั้งขึ้นตั้งแต่เมื่อใดไม่ปรากฏ แต่จากหลักฐานยืนยันที่แน่ชัดทราบแต่เพียงว่าเป็นเมืองเก่ามาตั้งแต่ครั้งสมัยกรุงศรีอยุธยา เมืองนี้ตั้งอยู่ปากน้ำแม่น้ำ "แม่กลอง" จึงเรียกว่า "เมืองแม่กลอง" ในสมัยอยุธยาตอนปลายได้นำราชทินนามของเจ้าเมืองแม่กลองคือ "พระสมุทรสงคราม" มาใช้เป็นชื่อ "เมืองสมุทรสงคราม" และต่อมาได้จัดตั้งขึ้นเป็นจังหวัดสมุทรสงครามอย่างเป็นทางการสืบมาจนถึงปัจจุบัน

จากบันทึกของหมอบรัดเลย์ (นายแพทย์ชาวอเมริกันที่เข้ามาเผยแพร่ศาสนาคริสต์ในกรุงรัตนโกสินทร์) คนไทยเริ่มรู้จักปลาทุอย่างแพร่หลายตั้งแต่รัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว (รัชกาลที่ 5) ด้วยชื่อเสียงที่ว่าเป็นสุดยอดแห่งปลาในอ่าวไทยตอนบน เนื่องจากมีรสชาติดี เนื้อนุ่ม กลิ่นหอม หวาน มัน อร่อย โดดเด่นกว่าปลาจากแหล่งอื่นๆ เนื่องจากปลาแม่กลองได้รับสารอาหารที่มีความอุดมสมบูรณ์อย่างมากจากปากแม่น้ำแม่กลองลงสู่บริเวณอ่าวแม่กลอง รวมทั้งบริเวณพื้นที่อ่าวไทยตอนใน (อ่าวไทยรูปตัว ก) ต่อมาในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัว (รัชกาล ที่ 6) ประเทศไทยได้ว่าจ้าง ดร.ฮิว แมคคอร์มิค สมิธ (นักชีววิทยา ชาวอเมริกัน อธิบดีสำนักงานประมงแห่งสหรัฐอเมริกา) มาเป็นที่ปรึกษากรมรักษาสัตว์น้ำ ซึ่งต่อมาก็คือกรมประมงในปัจจุบัน เพื่อสำรวจพันธุ์ปลาต่างๆ ในประเทศไทย มีหลวงมัจฉาจิตรการ (ประสพ ติระนนันท์) เป็นผู้ช่วยและวาดภาพปลา ซึ่งท่านผู้นี้เป็นผู้วาดภาพปลาทุภาพแรกในประเทศไทย การจับปลาทุเพื่อบริโภคในอดีตชาวประมงจะใช้ "โป๊ะ" (เครื่องมือหาปลาพื้นบ้านทำจากไม้ไผ่ นำมาล้อมให้เป็นวงกลม เปิดช่องเป็นทางสำหรับให้ปลาทุผ่านเข้าไปได้) ในปี พ.ศ. 2468 ไทยนำเรืออวนตักจากจีน มาใช้ทำการประมงทำให้จับปลาทุได้มาก และต่อมาในปี พ.ศ. 2503 รัฐบาลไทยนำเครื่องมืออวนลากจากเยอรมนีตะวันตกมาใช้ และเมื่อมีการประกาศใช้แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับแรกทำให้การประมงขยายตัวมากขึ้นและเป็นการจับเพื่อการพาณิชย์ จนกระทั่งจำนวนปลาทุในอ่าวไทยลดจำนวนลง ปัจจุบันปลาทุแม่กลองจะมาจากการทำประมงพื้นบ้านในเขตทะเลชายฝั่ง ทั้งที่ใช้เรือประมงและไม่ใช้เรือประมง โดยผ่านเครื่องมือที่เหมาะสมและถูกต้องตามกฎหมาย หรือเรือประมงพาณิชย์ ที่ทำการจับสัตว์น้ำภายในบริเวณพื้นที่อ่าวไทยตอนใน (อ่าวไทยรูปตัว ก)

เขตจังหวัดสมุทรสงคราม เพชรบุรี สมุทรสาคร กรุงเทพมหานคร และสมุทรปราการ โดยมีข้อกำหนดว่าต้องเป็นเรือประมงที่ขึ้นทะเบียนกับกรมประมง และนำสัตว์น้ำมาขึ้นท่าเทียบเรือที่จดทะเบียนกับกรมประมง โดยมีการรายงานบันทึกการขึ้นสัตว์น้ำตามประกาศที่อธิบดีกรมประมงกำหนดไว้ด้วย

ความมีชื่อเสียงของปลาทุแม่กลองกล่าวได้ว่า ของแท้จะต้องหน้าอ คอหัก หัวโต หางเหลือง ตัวป้อมสัน สาเหตุที่ปลาทุแม่กลองคอหักเนื่องจากช่วง 50 ปีที่ผ่านมา กลุ่มคนหนึ่งปลาทุได้หนึ่งในซึ่งไม่ใฝ่สานคล้ายแข่งปลาทุในปัจจุบัน แต่ซึ่งหนึ่งปลาทุที่มีชื่อเสียงคือกระดังง์ซึ่งหนึ่งได้จำนวนจำกัด เมื่อปลาทุแม่กลองเป็นที่นิยมมากตลาดมีความต้องการสูง จึงมีการพัฒนามาเป็นแข่งเหมือนในปัจจุบัน เมื่อวางแข่งซ้อนกันทำให้หนึ่งปลาได้มากขึ้น แต่แข่งมีขนาดไม่ใหญ่นัก จึงต้องหักคอปลาทุเพื่อให้ลงแข่งได้พอดี เพื่อให้อยู่ในแข่งอย่างสวยงาม ทำให้ปลาทุแม่กลองดูแตกต่างจากปลาทุในแหล่งอื่น ลักษณะ “หน้าอ คอหัก” จึงกลายเป็นเอกลักษณ์ของปลาทุแม่กลองไปโดยปริยาย หลายหน่วยงานของจังหวัดสมุทรสงคราม ได้นำเอกลักษณ์นี้มาใช้ในการจัดกิจกรรมงานประจำปี คือ เทศกาลกินปลาทุที่แม่กลอง มีการจัดงานต่อเนื่องมายาวนานถึง 24 ครั้งแล้ว จึงนับเป็นงานเทศกาลที่มีชื่อเสียงได้รับการประชาสัมพันธ์จากภาคส่วนต่างๆ เช่น หอการค้าจังหวัดสมุทรสงคราม การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย ภาคเอกชน สื่อมวลชนแขนงต่างๆ รวมถึงประชาชนในพื้นที่จังหวัดสมุทรสงครามด้วย

(7) ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การผลิตและแปรรูป ปลาทุแม่กลอง ครอบคลุมพื้นที่ทั้งหมดของจังหวัดสมุทรสงคราม รายละเอียดตามแผนที่

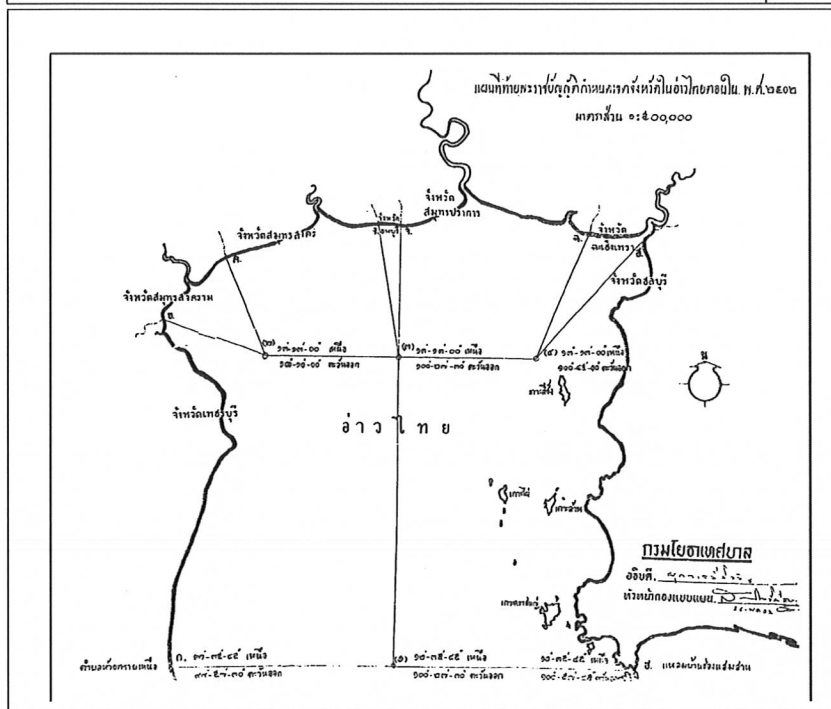
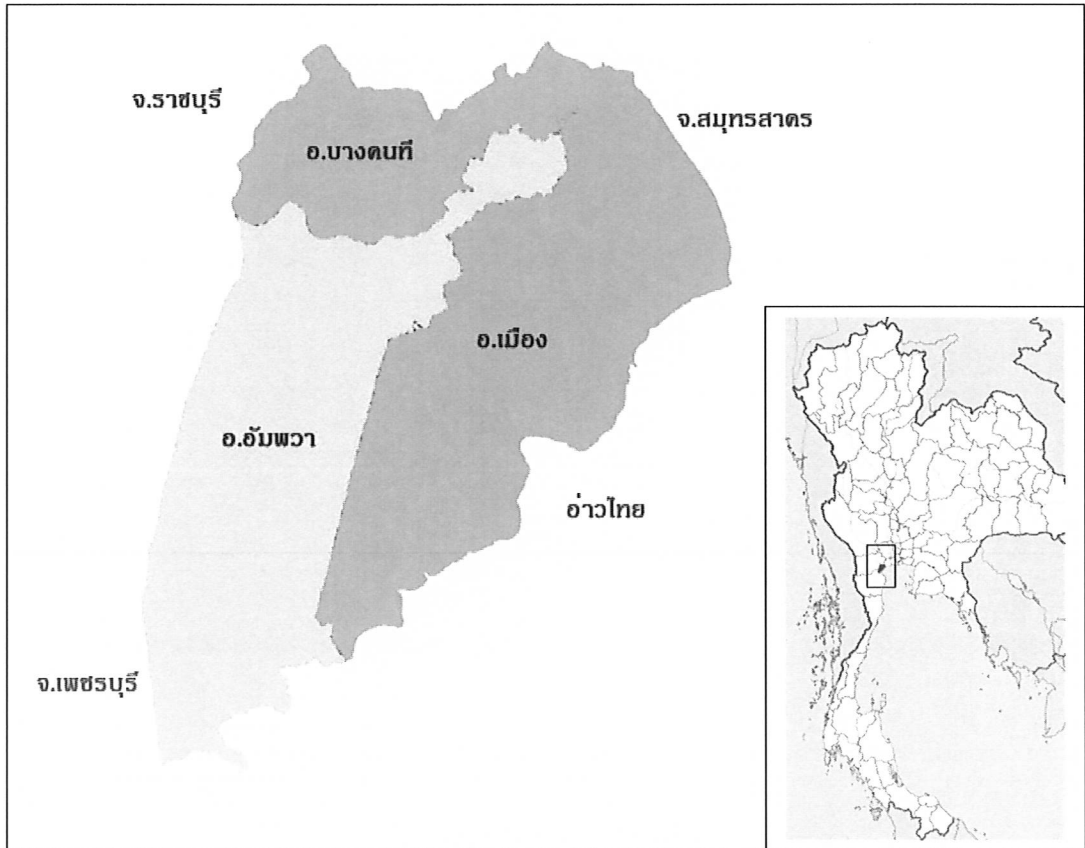
(8) การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

- (1) ปลาทุแม่กลอง ต้องผลิตและแปรรูปในเขตพื้นที่ที่กำหนด ตามกระบวนการผลิตข้างต้น
- (2) ปลาทุแม่กลอง ต้องใช้วัตถุดิบที่ได้จากแหล่งวัตถุดิบที่กำหนด และสามารถพิสูจน์คุณลักษณะได้ตามที่กำหนด
- (3) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตผู้ประกอบการค้า ปลาทุแม่กลอง รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

(9) เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

- (1) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า ที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ปลาทุแม่กลอง
- (2) ผู้ขอขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า จะต้องปฏิบัติตามคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ปลาทุแม่กลอง และดำเนินการตามแผนการควบคุมตรวจสอบทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ ปลาทุแม่กลอง



หมายเหตุ : รูปภาพแผนที่แนบ
ท้ายพระราชบัญญัติกำหนดเขต
จังหวัดอ่าวไทยตอนใน พ.ศ. 2502

ขอบเขตพื้นที่การผลิตและแปรรูป ปลาทุแม่กลอง ครอบคลุมพื้นที่ทั้งหมดของจังหวัดสมุทรสงคราม