



ประกาศกรมทรัพย์สินทางปัญญา

เรื่อง การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

ไข่เค็มไชยา

ทะเบียนเลขที่ สข 50100019

เพื่อให้การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์เป็นไปตาม พระราชบัญญัติคุ้มครอง
สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ พ.ศ. 2546 อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 32 แห่งพระราชบัญญัติ
ระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน พ.ศ. 2534 แก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติระเบียบบริหาร
ราชการแผ่นดิน (ฉบับที่ 5) พ.ศ. 2545 กรมทรัพย์สินทางปัญญาจึงออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ให้ขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ไข่เค็มไชยา คำขอเลขที่ 49100028
ทะเบียนเลขที่ สข 50100019 ซึ่งมีรายการทางทะเบียน ตามบัญชีแนบท้ายประกาศฉบับนี้

ทั้งนี้ ตั้งแต่วันที่ 27 กันยายน 2550

ประกาศ ณ วันที่ 24 ตุลาคม พ.ศ. 2550

(นางพวงรัตน์ อัครพิศิษฐ์)
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

๗๒/๕๐

คำขอนี้มีผลตั้งแต่วันที่ขึ้นคำขอขึ้นทะเบียน 1 พฤศจิกายน 2549

(นางปัจฉิมา ธนสันติ)
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

30 ก.ย. 2556

ทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

ไข่เค็มไชยา

- (1) เลขที่คำขอ 49100028 ทะเบียนเลขที่ 50100019
- (2) วันที่ยื่นคำขอ 1 พฤศจิกายน 2549 วันที่ขึ้นทะเบียน 1 พฤศจิกายน 2549
- (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียน นายอดิศักดิ์ ธีรธร ตัวแทนกลุ่มอาชีพผู้ผลิตและจำหน่ายไข่เค็มไชยา
ที่อยู่ 108 หมู่ 6 ตำบลเสม็ด อำเภอไชยา จังหวัดสุราษฎร์ธานี 84110

(4) คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

ไข่เค็มไชยา (Chaiya Salted Eggs) หมายถึง ไข่เค็มที่ผลิตจากไข่เป็ดที่ได้จากเป็ดที่เลี้ยงในในพื้นที่อำเภอไชยา และผลิตเป็นไข่เค็มด้วยกรรมวิธีพิเศษตามภูมิปัญญาของคนไชยา

ลักษณะของสินค้า

- (1) ขนาดไข่ใบใหญ่
- (2) ไข่แดงร่วนเป็นทราย มีความมัน
- (3) ไข่ขาวนุ่ม
- (4) รสไม่เค็มจัด กลิ่นหอม ไม่เหม็นคาว

(5) กระบวนการผลิต

- (1) การเลี้ยงเป็ด เลี้ยงตามธรรมชาติโดยให้เปิดกินอาหารในท้องถิ่น คือ ข้าวเปลือกเจ้า อาหารสดจากทะเล เช่น หอยกระพง ลูกปลาสด(ปลาเป็ด) หัวกุ้ง ลูกปู เป็นต้น
- (2) การเตรียมไข่เป็ด
 - คัดเลือกไข่สด ใบใหญ่ได้ตามมาตรฐาน คือ ไข่เป็ด 300 ฟอง ต้องหนักไม่น้อยกว่า 23 กิโลกรัม
 - เปลือกไข่ไม่มีรอยบุบหรือรอยร้าว
- (3) การเตรียมดินที่ใช้พอก
 - คัดเลือกดินจอมปลวกสีแกมเหลืองที่แห้งสนิทที่อยู่ในอำเภอไชยา นำมาบดให้ละเอียด และร่อนด้วยตะแกรงตาถี่ เพื่อแยกทรายและวัตถุเจือปนออก
 - เกลือป่น ที่เป็นเกลือทะเล จะเป็นเกลือป่นสำเร็จรูป หรือเกลือเม็ดใหญ่มาป่นก็ได้ โดยห้ามใช้น้ำเกลือ และน้ำที่ใช้ต้องเป็นน้ำบ่อ หรือน้ำบาดาลเท่านั้น
 - ผสมดินจอมปลวกที่บดละเอียดกับเกลือป่น ในอัตราส่วนเฉลี่ย 5 : 2
- (4) นำไข่เป็ดตาม (2) ลงชุบในดินตาม (3) และนำไปวางบนพื้นซีเมนต์กลบ 6-7 ชั้น นำซีเมนต์มาบีบให้ติดทั่วเปลือกไข่
- (5) บรรจุลงกล่อง ระบุจำนวนฟอง ระบุวันเวลาการบริโภคได้ และวันหมดอายุ

การบรรจุหีบห่อ

รายละเอียดบนฉลากให้ประกอบด้วยคำว่า "ไข่เค็มไชยา" และ/หรือ Chaiya Salted Eggs

(6) ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ โดยทั่วไปเป็นที่ราบลุ่ม ดินปนทราย มีลูกควนและภูเขาขนาดย่อม ด้านทิศเหนือเป็นที่ราบด้านทิศใต้ เป็นที่ราบสลับภูเขา ด้านทิศตะวันออกติดทะเลบริเวณอ่าวบ้านดอน ด้านทิศตะวันตก เป็นที่ราบสูงสลับภูเขา มีลำคลองต่างๆ ผ่าน ได้แก่ คลองไชยา คลองเคียน คลองคูขุด และคลองเชิงสมอ ภูมิอากาศ มีฝนตกเกือบตลอดปี มี 2 ฤดู คือ ฤดูร้อน และฤดูฝน ปัจจัยธรรมชาติได้เอื้ออำนวยสำหรับการทำเกษตร ทั้งการทำนาและเลี้ยงสัตว์โดยเฉพาะการเลี้ยงเป็ด ไชยาจึงเป็นอยู่ช้ำน้ำมาตั้งแต่สมัยศรีวิชัย ดังคำคล้องจองที่ชาวเมืองผูกไว้ว่า “ อันเมืองไชยา ใครไปโครมาอาหารไม่อด อารีอรอบ ไม่ชอบถ้อยศ เป็นที่ปรากฏมาตั้งแต่ไร ” และ “ มีข้าวเต็มนามีปลาเต็มน้ำ ”

ประวัติความเป็นมา เมืองไชยาหรือเมืองศรีวิชัยในอดีตมีความเจริญรุ่งเรืองมากระหว่างพุทธศตวรรษที่ 12 –17 แต่การทำไร่ไถ่เริ่มดำเนินการ ตั้งแต่ปี พ.ศ.2466 ก่อนสงครามโลกครั้งที่ 2 โดยนายกี แซ่ปัก ชาวจีนกวางตุ้ง ซึ่งมาตั้งบ้านเรือนอยู่ที่ดอนโรงทอง อำเภอเมืองไชยา มีอาชีพเป็นช่างทำสะพานเหล็กทางรถไฟสายชุมพร สุราษฎร์ธานี และ เลี้ยงเป็ดไว้กินไข่ ซึ่งเกือบทุกครัวเรือนจะเลี้ยงเป็ดไว้กินไข่ เมื่อไข่เป็ดมีจำนวนมากขึ้นจึงนำไปขายที่ตลาดสถานีรถไฟ และสถานที่สำคัญ หลายแห่งในอำเภอไชยา ต่อมาเมื่อแนวคิดว่าจะทำอย่างไรจะเก็บไข่ไว้ได้นาน จึงได้ปรึกษากับชาวบ้านเมืองไชยา ใช้ภูมิปัญญาที่มีทดลองอยู่หลายวิธี จนกระทั่งยอมรับวิธีการใช้ดินจอมปลวกในอำเภอไชยามาผสมเกลือป่นในอัตราส่วนพอเหมาะ นำมาพอกไข่เป็ดสดที่ได้จากเป็ดที่เลี้ยงเอง คลุกซีอิ๊ว เก็บไว้นานพอประมาณ แล้วนำมาต้มกินจะได้ไข่เค็มที่ไข่แดง เป็นมัน หอม รสชาติอร่อย จึงได้ผลิตไข่เค็มตามกรรมวิธีดังกล่าวขาย ซึ่งขายดีมาก ทำให้คนอื่นๆ ในตลาดไชยาหันมาผลิตไข่เค็มขายกันเป็นจำนวนมาก ในปี พ.ศ.2477 ไข่เค็มพัฒนาจนมีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักของคนทั่วไป ใครไปโครมาก็ซื้อเป็นของฝากในนาม “ ไข่เค็มไชยา ” การทำไข่เค็ม จึงกลายเป็นอาชีพหลักของชาวไชยา บ่งบอกวิถีชีวิตวัฒนธรรม ดังคำขวัญอำเภอไชยาว่า “ พระบรมธาตุคู่เมือง รุ่งเรืองพุทธศาสน์ พุทธทาสประชาญ์โลก สวนโมกข์พลาราม ลือนามศรีวิชัย ผ้าไหมพุมเรียง ทะเลเตี้ยหาดทราย แหล่งซื้อขายไข่เค็ม ”

(7) ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตการผลิตไข่เค็มไชยา อยู่ในพื้นที่อำเภอไชยา จังหวัดสุราษฎร์ธานี รายละเอียดตามแผนที่

(8) การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

- (1) เปิดต้องเลี้ยงในอำเภอไชยา และไข่เค็มต้องผลิตในเขตพื้นที่อำเภอไชยาตามกระบวนการผลิตข้างต้น
- (2) กระบวนการผลิตจะต้องได้ผ่านการควบคุมตรวจสอบคุณภาพ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้เลี้ยงเป็ดสมาชิกผู้ผลิตไข่เค็ม รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

(9) เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

- (1) จัดให้มีระบบการตรวจสอบและควบคุม ทั้งกระบวนการผลิต ในระดับผู้ผลิต และระดับจังหวัด
- (2) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกเกษตรกรผู้เลี้ยงเป็ด ผู้ผลิตไข่เค็มไชยา และผู้จำหน่าย ที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ไข่เค็มไชยา
- (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียนต้องจัดทำคู่มือการปฏิบัติงาน สำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ไข่เค็มไชยา
