



ประกาศกรมทรัพย์สินทางปัญญา

เรื่อง การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

หม้อย่างเมืองตรัง

ทะเบียนเลขที่ สช 49100004

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

ให้ขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ หม้อย่างเมืองตรัง คำขอเลขที่ 48100007
ทะเบียนเลขที่ สช 49100004 ซึ่งมีรายการทางทะเบียน ตามบัญชีแนบท้ายประกาศฉบับนี้

ทั้งนี้ ตั้งแต่วันที่ 18 เมษายน 2549

ประกาศ ณ วันที่ ๒ พฤษภาคม 2549

๒๓/๕๙

(นายคณิสสร นาวานุเคราะห์)

อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

คำขอนี้มีผลตั้งแต่วันที่ขึ้นคำขอขึ้นทะเบียน ๒๗ ธันวาคม ๒๕๔๘

(นางปัจฉิมา ธนตันติ)
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

30 ก.ย. 2556

ทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

หมุย่างเมืองตรัง

- | | | | |
|----------------------------|---|-------------------|------------------|
| (1) เลขที่คำขอ | 48100007 | ทะเบียนเลขที่ | สข 49100004 |
| (2) วันที่ยื่นคำขอ | 27 มิถุนายน 2548 | วันที่ขึ้นทะเบียน | 27 มิถุนายน 2548 |
| (3) ผู้ยื่นคำขอขึ้นทะเบียน | จังหวัดตรัง
ที่อยู่ ศาลากลางจังหวัดตรัง ถนนพัทลุง ตำบลทับเที่ยง อำเภอเมือง จังหวัดตรัง | | |

(4) คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

หมุย่างเมืองตรัง หมายถึง หมุย่างที่ผลิตในพื้นที่จังหวัดตรัง ด้วยกรรมวิธีพิเศษตามภูมิปัญญาของคนเมืองตรัง

ลักษณะของสินค้า

(1) ประเภทของหมุย่างเมืองตรัง

- หมุย่างเมืองตรังที่ทำจากหมูซี่พรว้า (หมูพันธุ์เล็ก)
- หมุย่างเมืองตรังที่ทำจากหมูพันธุ์ทั่วไป

(2) ลักษณะทางกายภาพ

หนังกรอบ สีเหลืองทอง เนื้อหอมนุ่ม รสชาติอร่อย กลมกล่อม แต่ถ้าทำจากหมูซี่พรว้าจะมีลักษณะพิเศษเพิ่มขึ้น คือ เนื้อมันน้อย

กระบวนการผลิต

(1) การคัดเลือกขนาดของหมูที่จะนำมาย่าง นำหนักตัวหมูเป็น ประมาณ 30 – 50 กิโลกรัม จำหน่ายทั้งตัว และ ขนาด 50-70 กิโลกรัม จำหน่ายเป็นชิ้น เมื่อย่างเสร็จแล้ว เหลือน้ำหนัก 1 ใน 3 ของน้ำหนักหมูเป็น

(2) ก่อนการชำแหละถ้าเป็นหมูพันธุ์ทั่วไปต้องพักหมูไว้ 2 วันก่อน โดยให้กินอาหารประมาณร้อยละ 20 ของปกติ ถ้าเป็นหมูซี่พรว้า สามารถนำมาชำแหละได้เลย

(3) การชำแหละหมูทั้งตัว นำตัวหมูมาลวกในกระทะใบบัว อุณหภูมิประมาณ 80 องศาเซลเซียส

(4) ชูดขนล้างให้สะอาด ผ่าตลอดแนวตั้งแต่คอด้านล่างลำตัว จนถึงหน้าท้อง และกระดูกข้อบางส่วนออก เอาเครื่องในและเนื้อส่วนหน้าออก ทำความสะอาดล้างเลือดให้หมด และทำการชูดขนหมูออก แขนวให้สะอาด นำมีดกรีดเป็นริ้วตามแนวขวางและแนวยาวให้ลึกถึงชั้นหนัง แขนวม้วนให้แห้ง

(5) การหมักหมู หมักด้วยเครื่องปรุง “ อู๋เชียงผีน ” และส่วนผสมอื่นๆ อีก ได้แก่ เกลือ น้ำตาล ซีอิ้วขาว กระเทียมพริกไทย โดยใช้เวลาในการหมักอย่างน้อย 6-8 ชั่วโมง ในห้องหมักที่มีมุ้งลวดกันแมลง

(6) เตาย่าง เป็นเตาที่ก่อด้วยอิฐ ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 1.50 เมตร ลึก 2 เมตร ทรงกลม ย่างได้ครั้งละ 3-4 ตัว ใช้ไม้ย่างพาราในพื้นที่จังหวัดตรังเป็นเชื้อเพลิง

(7) การย่าง ย่างโดยแขวนห้อยหัวหมูลง ด้วยความร้อนที่พอเหมาะจนกระทั่งหนังเริ่มตึง นำออกจากเตา ใช้เหล็กแหลมแทงให้ทั่ว ราวด้วยน้ำเย็นตั้งให้สะอาด นำด้วยน้ำผึ้ง แล้วนำไปย่างอีกสองครั้งเพื่อให้หนังมีจุดขยายตัว ใช้เวลาอย่างครั้งละ 40-50 นาที พอหมูสุกดีก็ยกออกจากเตา

การบรรจุหีบห่อ

รายละเอียดบนฉลากให้ประกอบด้วยคำว่า “ หมุย่างเมืองตรัง ”

(5) ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ ตรังเป็นจังหวัดชายฝั่งมหาสมุทรอินเดีย มีฝั่งทะเลยาวตามแนวด้านตะวันตก ประมาณ 119 กิโลเมตร ประกอบด้วยหมู่เกาะทะเลอันดามันอยู่ในการปกครองกว่า 46 เกาะ มีพื้นที่รวม 4,941,439 ตารางกิโลเมตร มีวัฒนธรรมการกินหมูย่างเมืองตรัง ที่ผลิตขึ้นด้วยกรรมวิธีเฉพาะในพื้นที่นี้ นิยมรับประทานแกล้มกับกาแฟ เป็นอาหารเช้าแบบชาวตรัง และมีเครื่องเคียงอื่น ๆ อีก เช่น ขนมจีบ ซาลาเปา ต้มช้ำ ปาท่องโก๋ ซึ่งนิยมรับประทานกันตั้งแต่เช้า จนกลายเป็นเอกลักษณ์ ได้รับอิทธิพลมาจากการรับประทานของชาวไทยเชื้อสายจีนที่อาศัยอยู่ในเมืองตรังกว่าร้อยละ 80 จนได้รับขนานนามเรียก เมืองตรัง เมืองคนช่างกิน นอกจากนี้ ยังใช้หมูย่างขึ้นโต๊ะในงานแต่งงาน งานตรุษสารท งานเลี้ยงต่าง ๆ หรือแม้แต่ในงานศพและพิธีเช่นไหว้ โดยจังหวัดจัดให้มีงานหมูย่างตรังในเดือนกันยายนของทุกปี

ประวัติความเป็นมา เมื่อประมาณ 100 ปี ตรังเป็นเมืองท่าค้าขายกับต่างประเทศที่ทำเรือกันตั้ง ชาวจีนมณฑล กวางตุ้งได้อพยพมาทางเรือขึ้นฝั่งที่อำเภอกันตังหรือปากแม่น้ำตรัง ชาวจีนเหล่านั้นได้เลี้ยงหมูพันธุ์เล็ก ซึ่งนำลงเรือมาด้วย ปรากฏว่าได้ผลดีมาก ต่อมาต้นตระกูลของร้านฟองจันทร์ โดยนายฟอง ไทรงาม ชาวจีนจากมณฑล กวางตุ้งได้เริ่มทำหมูย่างมา 80 กว่าปี เป็นผู้เริ่มทำหมูย่างจำหน่ายเป็นรายแรกในสมัยนั้น เรียก หมูย่างฟองจันทร์ ประวัติเล่ากันว่าต้นตระกูลฟองจันทร์ ใช้ชาวจีนจากมณฑล กวางตุ้งที่มีความชำนาญในการย่างหมู ต่อมาการทำหมูย่างได้แพร่หลายมากขึ้น ในหมู่มุคนตรัง ลูกมือหลายคนที่เคยทำงานกับหมูย่างฟองจันทร์ ได้ทำกิจการของตนเองในภายหลังจนเกิดเป็นหมูย่างหลายสิบราย และขยายสู่รุ่นหลังมากขึ้น โดยใช้ชื่อว่า หมูย่างเมืองตรัง

(6) ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตการผลิตหมูย่างเมืองตรัง อยู่ในพื้นที่จังหวัดตรัง เป็นเมืองชายฝั่งทะเลอันดามัน ซึ่งตั้งอยู่ทางภาคใต้ของประเทศไทย รายละเอียดตามแผนที่

(7) เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

- (1) จัดให้มีระบบการตรวจสอบและควบคุม ทั้งกระบวนการผลิต ในระดับผู้ผลิต และระดับจังหวัด
- (2) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตหมูย่างเมืองตรัง และผู้จำหน่าย ที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ หมูย่างเมืองตรัง
- (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียนต้องจัดทำคู่มือการปฏิบัติงาน สำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ หมูย่างเมืองตรัง

(8) การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

- (1) หมูย่างเมืองตรัง จะต้องผลิตในพื้นที่จังหวัดตรัง ตามกระบวนการผลิตข้างต้น
- (2) กระบวนการผลิตจะต้องได้ผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตหมูย่างเมืองตรัง รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ หมูย่างเมืองตรัง



พื้นที่การผลิตหมูย่างเมืองตรัง อยู่ในจังหวัดตรัง เป็นเมืองชายฝั่งทะเลอันดามัน

- | | | |
|-------------|-----------|--|
| ทิศเหนือ | ติดต่อกับ | อำเภอทุ่งสง จังหวัดนครศรีธรรมราช และอำเภอคลองท่อม จังหวัดกระบี่ |
| ทิศใต้ | ติดต่อกับ | อำเภอทุ่งหว้า จังหวัดสตูล และทะเลอันดามัน มหาสมุทรอินเดีย |
| ทิศตะวันออก | ติดต่อกับ | อำเภอควนขนุน อำเภอกงหรา และอำเภอตะโหมด จังหวัดพัทลุง |
| ทิศตะวันตก | ติดต่อกับ | อำเภอคลองท่อม เกาะลันตา จังหวัดกระบี่ และ ทะเลอันดามัน มหาสมุทรอินเดีย |