



กรมทรัพย์สินทางปัญญา
กระทรวงพาณิชย์

เล่มที่ 64
วันที่ประกาศโฆษณา

เลขที่ประกาศ 190
22 มิถุนายน 2563

ประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เลขที่คำขอ 63100242 วันที่ยื่นคำขอ 26 สิงหาคม 2563

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ปลากระพงสามน้ำทะเลสาบสงขลา
(Songkhla Lake Seabass หรือ Pla Ka Phong Sam Num Tha Le Sab Songkhla)

รายการสินค้า ปลากระพงสด ปลากระพงสดแช่แข็ง ปลากระพงเค็ม หน้่งปลากระพงทอดกรอบ

ผู้ขอขึ้นทะเบียน จังหวัดสงขลา

ที่อยู่ ศาลากลางจังหวัดสงขลา ตำบลบ่อยาง อำเภอเมืองสงขลา จังหวัดสงขลา 90000

1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

ปลากระพงสามน้ำทะเลสาบสงขลา (Songkhla Lake Seabass หรือ Pla Ka Phong Sam Num Tha Le Sab Songkhla) หมายถึง ปลากระพงสด ปลากระพงสดแช่แข็ง ปลากระพงเค็ม และหน้่งปลากระพงทอดกรอบ จากปลากระพงขาว ที่มีขนาดใหญ่ น้ำหนักไม่น้อยกว่า 2 กิโลกรัม รสชาติดี เนื้อขาว นุ่ม ไม่มีกลิ่นโคลนและกลิ่นสาบ เลี้ยงในกระชัง ในทะเลสาบสงขลา ตั้งแต่ปากทะเลสาบสงขลาที่ติดกับทะเลอ่าวไทยเข้ามาด้านในครอบคลุมทะเลสาบสงขลาทั้งหมด ได้แก่ อำเภอเมืองสงขลา อำเภอสิงหนคร อำเภอหาดใหญ่ อำเภอบางกล่ำ และอำเภอควนเนียง โดยมีพื้นที่การแปรรูปครอบคลุมทุกอำเภอในจังหวัดสงขลา

ลักษณะของสินค้า

1.1 พันธุ์ปลา : ปลากระพงขาว

1.2 ลักษณะทางกายภาพ

1.2.1 ปลากระพงสด

- (1) รูปร่าง ลักษณะลำตัวหนาและด้านข้างแบน หัวโต จงอยปากค่อนข้างยาวและแหลม นัยน์ตาโต ปากกว้างยึดหดได้ คอดหางมีขนาดใหญ่และแข็งแรง เกล็ดใหญ่ มีขอบหยักเป็นหนาม เมื่อลูบจะสากมือ
- (2) ขนาด ปลากระพงโตเต็มวัย น้ำหนักไม่น้อยกว่า 2 กิโลกรัม
- (3) สี ลำตัวมีสีขาวยเงินปนน้ำตาล แนวสันท้องสีขาวยเงิน ครีบท้อง ครีบก้น ครีบทหาง มีสีเทาปนดำบาง ๆ
- (4) เนื้อ เนื้อสดมีสีขาว มีความนุ่ม และเนื้อแน่น
- (5) รสชาติ มีรสชาติดี มีความมัน ไม่คาว ไม่มีกลิ่นโคลนและกลิ่นสาบ

1.2.2 ปลากระพงสดแช่แข็ง มี 2 ลักษณะ ดังนี้

- (1) ปลากระพงสดแช่แข็งทั้งตัว ที่มีอวัยวะครบ หรือเอาเหงือกและไส้ออก
- (2) ปลากระพงสดตัดแต่งแช่แข็ง ที่มีการขอดเกล็ด เอาเหงือก ไส้ ครีบ หางออก และตัดแต่งเป็นชิ้น

1.2.3 ปลากระพงเค็ม

- (1) ปลากระพงเค็มมีสีเหลืองอมน้ำตาล ขอดเกล็ด ไม่มีเครื่องใน สันหลังหนา ไม่ตัดครีบหลังและหาง
- (2) ลักษณะเนื้อ เนื้อแน่นสีขาว มีไขมันแทรกระหว่างเนื้อ เมื่อทอดสุกเนื้อปลาจะนุ่มและยังคงรูป
- (3) รสชาติ เค็ม หวาน มัน และมีกลิ่นหอมตามธรรมชาติของปลาเค็ม ไม่มีกลิ่นหืนหรืออับ

1.2.4 หนังกปลากระพงทอดกรอบ

- (1) เป็นแผ่นหนังกปลากระพงทอดกรอบปรุงรส ไม่เหนียวหรือแข็งกระด้าง มีขนาดใกล้เคียงกัน มีการพองตัวดีและสม่ำเสมอ ไม่มีชิ้นที่ไหม้เกรียม อาจแตกหักได้บ้าง
- (2) สี ด้านบนมีสีน้ำตาลสลับกับดำคล้ายร่างแหตามรอยเกล็ดของปลา ด้านล่างมีสีน้ำตาลตามสีของเครื่องปรุง
- (3) กลิ่นรส ต้องมีกลิ่นรสที่ดีตามธรรมชาติของส่วนประกอบที่ใช้ ปราศจากกลิ่นรสอื่นที่ไม่พึงประสงค์ เช่น กลิ่นอับ กลิ่นหืน รสขม เป็นต้น

2. กระบวนการผลิต

2.1 การเลี้ยงปลากระพงขาว

2.1.1 ใช้ลูกพันธุ์ปลากระพงขาว ขนาดไม่น้อยกว่า 5 นิ้ว ที่ได้จากการเพาะพันธุ์และอนุบาลในพื้นที่จังหวัดสงขลาและจังหวัดใกล้เคียง ได้แก่ จังหวัดสตูล จังหวัดตรัง และจังหวัดปัตตานี ทั้งภาคเอกชนและหน่วยงานของกรมประมง ความหนาแน่นอยู่ระหว่าง 16 – 24 ตัวต่อตารางเมตร

2.1.2 เริ่มปล่อยปลาลงเลี้ยงในกระชังช่วงเดือนมีนาคมถึงเดือนกันยายน อาหารที่ใช้เลี้ยงในระยะเริ่มต้นใช้อาหารเม็ดสำเร็จรูปชนิดลอยน้ำสำหรับปลาทะเล จนปลาที่มีขนาดไม่น้อยกว่า 500 กรัม หลังจากนั้นจะเลี้ยงด้วยปลาเหยื่อ หรือเศษเหลือปลาทะเล

2.1.3 สามารถจับเพื่อจำหน่ายได้ เมื่อปลาอายุประมาณ 1 – 2 ปี น้ำหนักไม่น้อยกว่า 2 กิโลกรัมต่อตัว

2.2 กระบวนการแปรรูป

2.2.1 ปลากระพงสดแช่แข็ง มี 2 ลักษณะ ดังนี้

- (1) ปลากระพงสดแช่แข็งทั้งตัว
 - (1.1) นำปลากระพงที่จับได้ขณะมีชีวิต และทำให้ตายทันที
 - (1.2) ตัดเหงือกและผ่าท้องควักไส้ออก
 - (1.3) นำมาล้างทำความสะอาด และทำให้เย็นทันที
- (2) ปลากระพงสดตัดแต่งแช่แข็ง
 - (2.1) นำปลากระพงที่จับได้ขณะมีชีวิต และทำให้ตายทันที
 - (2.2) ขอดเกล็ด ตัดเหงือก ตัดหัว ตัดครีบ ผ่าท้องควักไส้ออกและล้างทำความสะอาด
 - (2.3) ทำให้เย็นทันทีทั้งตัว หรือตัดแต่งปลาให้มีลักษณะตามต้องการ ล้างทำความสะอาดอีกครั้ง

และทำให้เย็นทันที

2.2.2 ปลากะพงเค็ม

- (1) นำปลากะพงสดมาขอดเกล็ด ดึงเหงือกและเครื่องในออก โดยไม่ตัดครีบหลังและครีบหาง จากนั้นล้างทำความสะอาดด้วยน้ำสะอาด จนหมดความคาว
- (2) หมักด้วยเกลือเม็ด ในอัตราส่วนที่เหมาะสม (รวมยัดในท้องปลาและกลบตัวปลา) โดยหมักในภาชนะที่มีฝาปิดมิดชิด ใช้ระยะเวลาประมาณ 3 วัน
- (3) นำปลาที่หมักมาแขวนผึ่งแดดและลม เพื่อบ่มเนื้อปลา ใช้ระยะเวลาประมาณ 20 – 25 วัน จนปลาแห้งสนิท จึงสามารถนำไปจำหน่ายได้

2.2.3 หนังปลากะพงทอดกรอบ

- (1) นำหนังปลากะพง มาคัดแยกขนาด และล้างทำความสะอาดด้วยน้ำ
- (2) ขอดเกล็ดและขูดเนื้อปลาที่ติดมากับหนังปลากะพงขาวออกจนสะอาด และล้างด้วยน้ำอีกครั้ง
- (3) นำหนังปลากะพงที่ได้หมักเครื่องปรุง เช่น กระเทียม พริกไทย และรากผักชี เป็นต้น ที่ตำละเอียด รวมกัน และนำหนังปลากะพงที่หมักมาตากแห้งประมาณ 4 – 5 ชั่วโมง หรือตามความเหมาะสม
- (4) นำหนังปลากะพงแห้ง ตัดเป็นชิ้น ๆ ละประมาณ 1 นิ้ว และนำไปตากแห้งอีกประมาณ 2 – 3 ชั่วโมง หรือจนกว่าจะแห้งดี
- (5) นำหนังปลากะพงที่ตากแห้งแล้ว ลงทอดขณะที่น้ำมันร้อนจนหนังปลากะพงมีสีเหลือง พองฟู จากนั้นให้ตักขึ้น
- (6) บรรจุหนังปลากะพงตามต้องการ และนำไปสะเด็ดน้ำมัน เพื่อให้หนังปลากะพงแห้งกรอบ จากนั้นนำมาบรรจุเพื่อจำหน่าย

2.3 การบรรจุหีบห่อ

2.3.1 รายละเอียดบนฉลากให้ประกอบด้วยคำว่า "ปลากะพงสามน้ำทะเลสาบสงขลา หรือ Songkhla Lake Seabass หรือ Pla Ka Phong Sam Num Tha Le Sab Songkhla"

2.3.2 ชื่อ ที่อยู่ เบอร์โทรศัพท์ผู้ประกอบการค้าที่สามารถติดต่อได้

2.3.3 วันที่จับ วันผลิต หรือวันบรรจุ

3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

พื้นที่ลุ่มน้ำทะเลสาบสงขลาอยู่ทางด้านตะวันออกของคาบสมุทรมาเลย์ ทะเลสาบสงขลา เป็นแนวสันทรายยาว เริ่มตั้งแต่อำเภอสิงหนคร อำเภอสทิงพระ อำเภอรโนด จังหวัดสงขลา ไปจนถึงอำเภอปากพนัง และอำเภอเชียรใหญ่ จังหวัดนครศรีธรรมราช แนวสันทรายนี้ ปิดกั้นทะเลสาบสงขลาจากอ่าวไทยทั้งหมด น้ำที่ขังอยู่ในบริเวณนี้อาจเป็นน้ำจืด น้ำกร่อย หรือน้ำเค็ม ขึ้นอยู่กับการเปลี่ยนแปลงบริเวณนั้นและระยะห่างจากช่องเปิดออกทะเลอ่าวไทย ปัจจุบันมีทางน้ำออกทะเลอ่าวไทยเพียงบริเวณเดียวคือที่ตั้งของเมืองสงขลา ทะเลสาบสงขลาจะเป็นน้ำจืดในฤดูมรสุม และเป็นน้ำกร่อยและน้ำเค็มในช่วงฤดูแล้ง จากการที่ระบบลากูนของทะเลสาบมีความลึกไม่มากนัก จึงมีพีชีน้ำ เจริญเติบโตเป็นจำนวนมาก ประกอบกับมีการบุกรุกทำลายพื้นที่ป่าในพื้นที่ต้นน้ำของลุ่มน้ำทะเลสาบสงขลา จึงมีการชะล้าง สารอาหารและตะกอนจากพื้นที่ต้นน้ำของลุ่มน้ำทะเลสาบสงขลาและสารอาหารที่เกิดจากการย่อยสลายพีชีน้ำ ไหลลงมาสะสมในระบบลากูนของทะเลสาบสงขลา และชะล้างออกสู่อ่าวไทยทำให้ทะเลสาบสงขลาอุดมไปด้วย

สารอาหารที่เหมาะสมกับการเจริญของแพลงตอนและสัตว์พื้นท้องทะเลที่เป็นอาหารของสัตว์น้ำที่มีคุณค่าทางเศรษฐกิจที่อาศัยดำรงชีวิตอยู่ในทะเลสาบสงขลา

ลักษณะภูมิอากาศของทะเลสาบสงขลาเป็นแบบมรสุมเขตร้อน มีอากาศร้อน อุณหภูมิสูงตลอดปี มีลมมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือพร้อมห่อความกดอากาศสูงซึ่งเป็นอากาศแห้งจากไซบีเรียและประเทศจีน พัดสอบลมมาผ่านทะเลจีนใต้และอ่าวไทยพร้อมทั้งนำเอาไอน้ำและความชื้นจากทะเลเข้ามาด้วยทำให้มีฝนตกชุกบริเวณภาคใต้ฝั่งตะวันออกตอนล่าง โดยเฉพาะในกลุ่มน้ำทะเลสาบสงขลาที่มีปริมาณน้ำฝนค่อนข้างสูงช่วงระหว่างเดือนตุลาคมถึงเดือนธันวาคมถือเป็นฤดูฝนตกชุกแล้วจะค่อยลดลง ในช่วงระหว่างเดือนกุมภาพันธ์ถึงเดือนเมษายน อากาศร้อนอบอ้าวจะมีลมตะวันออกเฉียงใต้เรียกว่าลมตะเภาหรือลมว่าวพัดขนานกับชายฝั่งทำให้กลุ่มน้ำทะเลสาบสงขลา มีอากาศร้อนในเดือนพฤษภาคมเป็นช่วงตั้งต้นของฤดูมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ ลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้พร้อมร่องความกดอากาศต่ำซึ่งมีทิศทางตั้งต้นจากทะเลอันดามัน ทำให้มีฝนตกชุกในบริเวณภาคใต้ฝั่งตะวันตก ด้วยลักษณะภูมิประเทศและภูมิอากาศที่มีการเปลี่ยนแปลงและการหมุนเวียนของน้ำเค็ม น้ำกร่อยและน้ำจืด อยู่ตลอดทั้งปีของทะเลสาบสงขลา จึงเป็นปัจจัยสำคัญที่ส่งผลให้ปลากะพงที่เลี้ยงในกระชังในทะเลสาบสงขลา มีเนื้อแน่น นุ่มละมุนลิ้น รสชาติที่ดี ไม่มีกลิ่นโคลนและกลิ่นสาบ แตกต่างจากปลากะพงขาวในแหล่งอื่น ๆ

ประวัติความเป็นมา

ปลากะพงขาวเป็นปลาที่เพาะขยายพันธุ์ได้สำเร็จเป็นครั้งแรกของโลกในประเทศไทยที่จังหวัดสงขลา โดยคุณสวัสดิ์ วงศ์สมนึก และคุณสุจินต์ มณีวงศ์ นักวิชาการประมงจากกรมประมง เมื่อวันที่ 16 มิถุนายน พ.ศ. 2515 ณ สถานีประมงทะเลสงขลาในสมัยนั้น การทดลองเพาะพันธุ์ปลากะพงขาวในช่วงแรกใช้วิธีการรวบรวมพันธุ์ปลาแล้วใช้ฮอร์โมนฉีดกระตุ้น เพื่อเร่งการวางไข่ของปลา หลังจากนั้นการเพาะพันธุ์ก็พัฒนามาเรื่อย ๆ ควบคู่ไปกับการพัฒนาเทคนิคการอนุบาลเพื่อให้ลูกปลามีอัตราการรอดที่ดี จนกระทั่งได้นำลูกปลาไปให้ชาวบ้านทดลองเลี้ยงประมาณ พ.ศ. 2518 – 2519 โดยปลากะพงขาวรุ่นแรกที่เพาะพันธุ์ได้นำไปให้เกษตรกรที่ตำบลหัวเขา อำเภอสิงหนคร และตำบลเกาะยอ อำเภอเมืองสงขลา จังหวัดสงขลา

การเลี้ยงปลากะพงของเกษตรกรโดยทั่วไปจะเลี้ยงบริเวณชายฝั่งทะเลหน้าบ้านของตนเอง โดยทำขนำเล็ก ๆ บริเวณกระชังเลี้ยงปลา ระยะเวลาที่มีการส่งเสริมให้ใช้อาหารเม็ดหรืออาหารสำเร็จรูปมาเลี้ยงปลากะพงขาว แต่ผู้เลี้ยงปลาโดยส่วนใหญ่ที่ใช้อาหารเม็ดยังใช้ร่วมกับอาหารสด เนื่องจากมีความคิดว่าทำให้ปลาโตเร็วและรสชาติดีกว่าการให้อาหารเม็ดเพียงอย่างเดียว การเลี้ยงปลากะพงขาวในกระชังในทะเลสาบสงขลาจึงเป็นวิธีที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวที่เป็นมากกว่าการเลี้ยงปลาเพื่อขาย พื้นที่หรือฟาร์มปลากะพงเป็นทั้งแหล่งสร้างรายได้แหล่งอาหาร สถานที่พักผ่อนหย่อนใจ สอดคล้องกลมกลืนไปกับวิถีชีวิตของชาวบ้านชายฝั่งทะเลสาบสงขลา มากกว่า 40 ปี

4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การเลี้ยงปลากะพงสามน้ำทะเลสาบสงขลา ครอบคลุมพื้นที่ 5 อำเภอของจังหวัดสงขลา ได้แก่ อำเภอเมืองสงขลา อำเภอสิงหนคร อำเภอบางกล่ำ อำเภอกวนเนียง และอำเภอหาดใหญ่ และขอบเขตพื้นที่การแปรรูปปลากะพงสามน้ำทะเลสาบสงขลาครอบคลุมพื้นที่ทั้งหมดของจังหวัดสงขลา รายละเอียดตามแผนที่

5. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

5.1 ปลากระพงสามน้ำทะเลสาบสงขลา ต้องมีการเลี้ยงและแปรรูปในเขตพื้นที่ที่กำหนดและตามกระบวนการผลิตข้างต้น

5.2 กระบวนการเลี้ยงและแปรรูปจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตผู้ประกอบการค้า ปลากระพงสามน้ำทะเลสาบสงขลา รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

6. เจ็อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

6.1 จัดให้มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิต และผู้ประกอบการค้า ที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ปลากระพงสามน้ำทะเลสาบสงขลา

6.2 ผู้ขอขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิต และผู้ประกอบการค้า จะต้องปฏิบัติตามคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ปลากระพงสามน้ำทะเลสาบสงขลา และดำเนินการตามแผนการควบคุมตรวจสอบทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ ปลากะพงสามน้ำทะเลสาบสงขลา



ขอบเขตพื้นที่การเลี้ยงปลากะพงสามน้ำทะเลสาบสงขลา ครอบคลุมพื้นที่ 5 อำเภอของจังหวัดสงขลา ได้แก่ อำเภอเมืองสงขลา อำเภอสิงหนคร อำเภอบางกล่ำ อำเภอกวนเนียง และอำเภอหาดใหญ่



ขอบเขตพื้นที่การแปรรูปปลากะพงสามน้ำทะเลสาบสงขลา ครอบคลุมพื้นที่ทั้งหมดของจังหวัดสงขลา