



ประกาศกรมทรัพยากรสิ่งแวดล้อม

เรื่อง การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

ปลาสดบางบ่อ

ทะเบียนเลขที่ สข 64100163

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

ให้ขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ปลาสดบางบ่อ คำขอเลขที่ 62100205 ทะเบียนเลขที่ สข 64100163 ซึ่งมีรายการทางทะเบียนตามบัญชีแนบท้ายประกาศฉบับนี้

ทั้งนี้ ให้มีผลตั้งแต่วันยื่นคำขอขึ้นทะเบียน 30 พฤษภาคม 2562

ประกาศ ณ วันที่ 27 สิงหาคม พ.ศ. 2564

(นายวุฒิไกร สิริระพันธ์)
อธิบดีกรมทรัพยากรสิ่งแวดล้อม

ทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

ปลาสดบางบ่อ

(Pla-salid Bangbo หรือ Bangbo Snakeskin Gourami)

- | | | | |
|----------------------|--|-------------------|-----------------|
| (1) เลขที่คำขอ | 62100205 | ทะเบียนเลขที่ | สช 64100163 |
| (2) วันที่ยื่นคำขอ | 30 พฤษภาคม 2562 | วันที่ขึ้นทะเบียน | 30 พฤษภาคม 2562 |
| (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียน | 1. จังหวัดสมุทรปราการ
2. บริษัท ประชาธิปไตยสามัคคีสมุทรปราการ (วิสาหกิจเพื่อสังคม) จำกัด
3. มหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ
4. มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี สมุทรปราการ
5. กลุ่มวิสาหกิจชุมชนอนุรักษ์ปลาสดบางบ่อและแปรรูป
ที่อยู่ ศาลากลางจังหวัดสมุทรปราการ ถนนสุทธิภิรมย์ ตำบลปากน้ำ อำเภอเมือง
สมุทรปราการ จังหวัดสมุทรปราการ 10270 | | |
| (4) รายการสินค้า | ปลาสด ปลาสดแดดเดียว และปลาสดหอม | | |

(5) คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

ปลาสดบางบ่อ (Pla-salid Bangbo หรือ Bangbo Snakeskin Gourami) หมายถึง ปลาสด พันธุ์สายเลือดและพันธุ์สายแดงไทย ที่เลี้ยงในพื้นที่ 4 อำเภอของจังหวัดสมุทรปราการ ได้แก่ อำเภอเมืองสมุทรปราการ อำเภอบางพลี อำเภอบางเสาธง และอำเภอบางบ่อ ซึ่งมีลักษณะ ลำตัวมีสีดำเข้ม เรียวยาว เนื้อปลาแน่น สีขาวอมชมพู มีไขมันเล็กน้อย นำมาผ่านกระบวนการแปรรูปตามภูมิปัญญาของคนในพื้นที่ เป็นปลาสด ปลาสดแดดเดียว และปลาสดหอม โดยมีพื้นที่การแปรรูปครอบคลุมทั้งจังหวัดสมุทรปราการ

ลักษณะของสินค้า

(1) ปลาสดบางบ่อ มีชื่อทางวิทยาศาสตร์ว่า *Trichogaster Pectoralis* และมีชื่อสามัญว่า Snakeskin Gourami หรือ Sepat Siam

(2) พันธุ์ปลา : พันธุ์สายเลือด และสายแดงไทย โดยปลาสดสายเลือดจะมีลายแถบดำ คล้ายลายเสือ พาดตามขวางตลอดลำตัว ส่วนปลาสดสายแดงไทย จะมีลายแถบดำ 1 แถบกลางลำตัวที่เด่นชัดกว่า โดยจะมีลำตัวเล็กกว่าปลาสดจากพื้นที่อื่น

(3) ลักษณะทางกายภาพ

(3.1) ปลาสดบางบ่อสด

- รูปร่าง เพศผู้มีลำตัวเรียวยาว แนวสันหลังและสันท้องยาวเกือบขนานกัน ครีบยาวจรดหางหรือยาวมากกว่าโคนหาง ส่วนเพศเมียมีลำตัวป้อมสั้น สันท้องยาวกว่าแนวสันหลัง ครีบหลังมน และไม่ยาวถึงโคนหางเหมือนเพศผู้
- สี ลำตัวมีสีเข้มกว่าปลาสดพื้นที่อื่น เพศผู้จะมีสีดำเข้มและลำตัวมีสีสันทสวยงามมากกว่าเพศเมีย
- เนื้อ เนื้อปลาแน่น สีขาวอมชมพู มีไขมันเล็กน้อย
- ขนาด ปลาสดที่โตเต็มวัยเหมาะสมกับการจับขายมีขนาดประมาณ 5 - 12 ตัว/กิโลกรัม
- รสชาติ เมื่อทอดสุก เนื้อมีรสหวาน ไม่มีกลิ่นสาบคาว มีกลิ่นดินซึ่งแตกต่างจากปลาสดพื้นที่อื่น

(3.2) ปลาสดแดดเดียว คือ ปลาสดเค็มตากแห้ง โดยนำปลาสดบางบ่อสดมาแปรรูปโดยวิธีการดองน้ำเกลือหรือฝัดเกลือ แล้วนำไปตากแดดเป็นเวลาครึ่งวัน - 1 วัน ผิวปลาจะมีความมันวาว เนื้อปลามีสีขาวอมเหลือง เนื้อแน่น มีไขมันแทรกเล็กน้อย ขนาดตั้งแต่ 5 - 6 ตัว/กิโลกรัม ไปจนถึง 10 - 12 ตัว/กิโลกรัม (ปลาสดสด 100 กิโลกรัม แปรรูปเป็นปลาสดแดดเดียว จะมีน้ำหนักเหลือประมาณ 65 - 85 กิโลกรัม) เมื่อทอดสุกเนื้อปลาจะมีสีเหลืองน้ำตาลถึงสีน้ำตาล รสชาติเค็มพอดี มีกลิ่นหอม

(3.3) ปลาสดหอม คือ ปลาสดเค็มตากแห้ง โดยนำปลาสดบางบ่อสดมาแปรรูป โดยนำเกลือมาคลุกเคล้าให้ทั่วตัวปลา แล้วนำไปตากแดดเป็นเวลา 2 - 3 วัน ตัวปลาและเนื้อปลาจะแห้งและมีน้ำหนักเบากว่าปลาสดแดดเดียว มีขนาดตั้งแต่ 8 - 10 ตัว/กิโลกรัม ไปจนถึง 14 - 18 ตัว/กิโลกรัม (ปลาสดสด 100 กิโลกรัม แปรรูปเป็นปลาสดหอม จะมีน้ำหนักเหลือประมาณ 40 - 55 กิโลกรัม) เมื่อทอดสุกเนื้อปลาจะมีสีเหลืองน้ำตาลถึงสีน้ำตาล รสชาติเค็มพอดี มีกลิ่นหอม

(6) กระบวนการผลิต

วัตถุดิบ

(1) พันธุ์ปลาสดบางบ่อ ได้แก่ พันธุ์ลายเสือ และลายแดงไทย มาจากการเพาะเลี้ยงในบ่อของเกษตรกรเอง หรือซื้อมาจากแหล่งเพาะพันธุ์ที่เชื่อถือได้ เช่น ศูนย์วิจัยและพัฒนาการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำจืดสมุทรปราการ สถานที่จำหน่ายพันธุ์ปลาน้ำจืด เป็นต้น

(2) พื้นที่การเลี้ยงปลาสดบางบ่อ ครอบคลุมพื้นที่ 4 อำเภอของจังหวัดสมุทรปราการ ได้แก่ อำเภอมืองสมุทรปราการ อำเภอบางพลี อำเภอบางเสาธง และอำเภอบางบ่อ

การเตรียมบ่อ

- (1) แปลงนาที่ไม่ได้ปลูกข้าวแล้ว หรือขุดบ่อให้เป็นคูลึกลงไปขนานกับคันบ่อทุกด้าน
- (2) วิดน้ำออกจากแปลงนาแล้วตากให้แห้ง เพื่อให้แสงแดดช่วยกำจัดเชื้อโรคและเพิ่มปริมาณออกซิเจนให้กับดิน
- (3) นำน้ำหมักมาราดที่แปลงนา เพื่อลดความเป็นกรดของดิน

การเลี้ยงปลาสลิดบางบ่อสด มี 2 วิธี ได้แก่

(1) การเลี้ยงแบบธรรมชาติ เป็นการเลี้ยงปลาสลิดแบบดั้งเดิมที่ทำมาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน โดยการนำลูกปลาสลิดมาปล่อยหรือเพาะพันธุ์ภายในบ่อของตนเอง และพินหญ้าแล้วสุ่มไว้ในบ่อ ซึ่งเป็นหญ้าที่ขึ้นเฉพาะถิ่น เช่น หญ้าแพรกทะเล หญ้าทรงกระเทียม หญ้าปล้อง และธูปฤๅษี เป็นต้น ควรทำเฉลี่ยเดือนละ 1 ครั้ง เพื่อให้หญ้าคลุมผิวน้ำ หมักไว้ในบ่อจนเกิดเป็นแพลงก์ตอนและไรแดง ซึ่งจะเป็อาหารของปลาสลิดบางบ่อ ทำจนกว่าจะขายปลา ใช้เวลาเลี้ยงประมาณ 8 - 12 เดือน

(2) การเลี้ยงปลาสลิดแบบกึ่งพัฒนา วิธีการเลี้ยงเหมือนกับการเลี้ยงปลาสลิดแบบธรรมชาติ แตกต่างตรงที่จะให้อาหารอื่นนอกเหนือจากแพลงก์ตอนและไรแดง เช่น รำ ปลาป่น และอาหารสำเร็จรูป เป็นต้น ในช่วงที่ปลาอายุ 9 - 12 เดือน หรือประมาณ 2 - 3 เดือน ก่อนจับปลาสลิดขาย

กระบวนการแปรรูป

ปลาสลิดสด คือ ปลาสลิดที่เติบโตได้ขนาดประมาณ 5 - 12 ตัว/กิโลกรัม

ปลาสลิดแดดเดียว

(1) คัดเลือกปลาสลิดสด นำมาล้างโคลนในตัวปลาให้สะอาด แล้วขอดเกล็ด ตัดหัวปลา และควักไส้ปลาออก

(2) นำปลาไปหมัก โดยใช้วิธีการดองน้ำเกลือ คือ หมักปลาด้วยเกลือ แล้วเติมน้ำแข็งให้ท่วมตัวปลา หมักทิ้งไว้ 1 - 3 คืน โดยกลับปลาที่อยู่ด้านล่างขึ้นด้านบนทุกวัน หรือใช้วิธีการผัดเกลือ คือ นำเกลือมาคลุกเคล้าให้ทั่วตัวปลา จากนั้นทำการโยนหรือผัดเพื่อให้เกลือผสมเข้ากับเนื้อปลาให้ทั่วถึงหมักทิ้งไว้ 1 - 3 คืน

(3) หลังจากการหมัก นำปลาไปแช่น้ำสะอาด 1 - 2 ชั่วโมง เพื่อลดความเค็มและล้างเกลือออก

(4) นำปลามาตัดให้หลังโค้ง จัดครีบบั่ให้กาง จัดหางให้ฉีก แล้วนำไปตากแดดเป็นเวลาครึ่งวัน - 1 วัน

(5) ควรเก็บปลาสลิดแดดเดียวในภาชนะที่แห้ง สะอาด และหุ้มห่อให้เรียบร้อย

ปลาสลิดหอม

(1) คัดเลือกปลาสลิดสด นำมาล้างโคลนในตัวปลาให้สะอาด แล้วขอดเกล็ด ตัดหัวปลา และควักไส้ปลาออก

(2) นำเกลือมาคลุกเคล้าให้ทั่วตัวปลา จากนั้นทำการโยนหรือผัดเพื่อให้เกลือผสมเข้ากับเนื้อปลาให้ทั่วถึง หมักทิ้งไว้ 1 คืน

(3) หลังจากการหมัก นำปลาไปแช่น้ำสะอาด 1 - 2 ชั่วโมง เพื่อลดความเค็มและล้างเกลือออก

(4) นำปลามาตัดให้หลังโค้ง จัดครีบบั่ให้กาง จัดหางให้ฉีก แล้วนำไปตากแดด 2 - 3 วัน จนกระทั่งตัวปลาแห้งสนิท

(5) ควรเก็บปลาสลิดหอมในภาชนะที่แห้ง สะอาด และหุ้มห่อให้เรียบร้อย

การบรรจุหีบห่อ

(1) บรรจุสินค้าในบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม ควรปิดผนึกให้มิดชิด หรือแบบสุญญากาศที่สามารถเก็บกลิ่นได้ และไม่มีการปนเปื้อนของแมลงวันและจุลินทรีย์

(2) น้ำหนักสุทธิของปลาสลิดบางบ่อในแต่ละภาชนะบรรจุ ต้องไม่น้อยกว่าที่ระบุไว้ในฉลาก และมีรายละเอียดครบถ้วนตามที่กำหนดในคู่มือ

(3) รายละเอียดบนฉลาก หรือบรรจุภัณฑ์ หรือหีบห่อ ให้ประกอบด้วยข้อความ ดังนี้

- ชื่อสินค้า “พลาสติกบางบ่อ หรือ Pla-salid Bangbo หรือ Bangbo Snakeskin Gourami”

- ให้แสดงรายละเอียดเหล่านี้ให้ชัดเจน เช่น ชื่อผลิตภัณฑ์ (พลาสติกสด หรือพลาสติกแดดเดียว หรือพลาสติกหอม) / วัน เดือน ปีที่ผลิต และวัน เดือน ปีที่ควรบริโภค / น้ำหนัก / ชื่อ ที่อยู่ ผู้ผลิตหรือผู้ประกอบการ / วิธีการเก็บรักษา เป็นต้น

(7) ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

จังหวัดสมุทรปราการ ตั้งอยู่ระหว่างเส้นละติจูดที่ 13 - 14 องศาเหนือ และเส้นลองจิจูดที่ 100 - 101 องศาตะวันออก ลักษณะภูมิประเทศส่วนใหญ่เป็นที่ราบลุ่มติดทะเลอ่าวไทย มีแม่น้ำเจ้าพระยาไหลผ่าน มีลำคลองรวม 63 สาย ได้แก่ คลองชลประทาน 15 สาย และคลองธรรมชาติ 48 สาย ใช้ประโยชน์ในการคมนาคม การขนส่ง การประมง และการเกษตรกรรม พื้นที่เหมาะแก่การทำนาทำสวนและเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำได้ดี โดยชุดดินในพื้นที่อำเภอเมืองสมุทรปราการ อำเภอบางพลี อำเภอบางเสาธง และอำเภอบางบ่อมีลักษณะคล้ายกัน คือ เป็นชุดดินที่ 2 และ 3 ซึ่งเป็นกลุ่มชุดดินที่เกิดจากวัตถุต้นกำเนิดดินพวกตะกอนผสมของตะกอนลำน้ำและตะกอนน้ำทะเลแล้วพัฒนาในสภาพน้ำกร่อย โดยชุดดินที่ 2 จะมีความอุดมสมบูรณ์ปานกลาง ปฏิกริยาดินเป็นกรดจัดมากถึงกรดปานกลางประมาณ 4.5 - 6.0 ส่วนชุดดินที่ 3 จะมีความอุดมสมบูรณ์ปานกลางถึงสูง ปฏิกริยาดินเป็นกรดถึงด่างปานกลางประมาณ 5.5 - 8.0 ทำให้มีลักษณะที่เหมาะสมสำหรับการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำจืด รวมทั้งทำให้มีพันธุ์หญ้าเฉพาะถิ่นซึ่งทนต่อสภาพน้ำกร่อย เช่น หญ้าทรงกระเทียม (หญ้าแห้ว) หญ้าปล้อง หญ้าแพรงทะเล (หญ้าสองคลอง หรือหญ้าน้ำเค็ม) และธูปฤๅษี (ปรือ หรือเพ็ช) เป็นต้น ขึ้นในพื้นที่นั้นด้วย ทำให้เหมาะสมในการเลี้ยงพลาสติก ประกอบกับสภาพภูมิอากาศแบบพื้นที่ชายทะเล ทำให้ฤดูร้อนมีความชื้นในอากาศสูง เนื่องจากอิทธิพลของลมทะเลและลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ ฤดูฝนมีฝนตกมาก ฤดูหนาวอากาศไม่หนาวจนเกินไป อุณหภูมิเฉลี่ยอยู่ที่ 29.75 องศาเซลเซียส

จากลักษณะภูมิประเทศและลักษณะภูมิอากาศดังกล่าว ประกอบกับพันธุ์หญ้าเฉพาะถิ่นที่จะขึ้นบริเวณบ่อเลี้ยงพลาสติกบางบ่อ เมื่อเกษตรกรฟันหญ้าและสูบน้ำในบ่อจะเกิดการหมักและช่วยปรับสภาพสีของน้ำในบ่อให้มีสีขอมเขียว เกิดเป็นแพลงก์ตอน ไรแดง ตะไคร่น้ำ ซึ่งเป็นอาหารที่ดีสำหรับพลาสติกบางบ่อ ทำให้ปลาโตเร็ว ลำตัวเรียวยาว เนื้อแน่น มีกลิ่นดิน ไม่มีกลิ่นสาบคาว นอกจากนี้ ดินในจังหวัดสมุทรปราการมีสีดํา และการฟันหญ้าให้คลุมผิวน้ำในบ่อทำให้แสงแดดส่องลงไปใต้อบได้น้อย ส่งผลให้สภาพในบ่อมีความมืดครึ้ม พลาสติกบางบ่อจึงมีสีค่อนข้างคล้ำหรือสีดํามากกว่าพลาสติกที่เลี้ยงในพื้นที่อื่น รวมถึงมีขนาดเล็กกว่าพลาสติกที่เลี้ยงด้วยอาหารเม็ดสำเร็จรูป โดยพลาสติกบางบ่อจะมีความสมบูรณ์มากในช่วงเดือนธันวาคม - กุมภาพันธ์ เหมาะกับการบริโภคมากที่สุด

ประวัติความเป็นมา

อำเภอบางบ่อ จังหวัดสมุทรปราการ เดิมเป็นพื้นที่ทำนาข้าวเป็นหลัก ในนาข้าวชาวบ้านพบว่า มี “พลาสติก” ซึ่งมียูตามธรรมชาติ เมื่อนำมาบริโภคนพบว่า มีรสชาติดี จึงปล่อยให้ขยายพันธุ์ตามธรรมชาติ ทำให้พลาสติกมีจำนวนมากขึ้น ต่อมา มีเกษตรกรชาวอำเภอบางบ่อได้มีแนวคิดอยากเลี้ยงปลาสดควบคู่กับการทำนาข้าว จึงได้เริ่มขุดบ่อตื้นเลี้ยงปลาเป็นคันล้อมรอบนาข้าวแล้วปล่อยพันธุ์พลาสติกลงไป พันธุ์แพรง หญ้าทรงกระเทียม และบัว ซึ่งมีอยู่ตามธรรมชาติรอบบ่อให้ปกคลุมผิวน้ำเพื่อให้เกิดเป็นแพลงก์ตอนและไรแดง ใช้เป็นอาหารของปลาสดโดยไม่ได้ให้อาหารอื่น ซึ่งถือเป็นวิธีการเลี้ยงแบบธรรมชาติ นอกจากนี้พื้นที่อำเภอบางบ่อยังเป็นพื้นที่ปลายทางของคลองต่าง ๆ ที่มาจากทางเหนือ เมื่อถึงฤดูเกี่ยวข้าว น้ำที่ไหลลงมาจะพัดพา ดอกข้าวและปลายข้าวจากผืนนาอื่น ๆ มาด้วย น้ำนาข้าวเหล่านี้จะถูกนำเข้าไปเลี้ยง เพราะถือเป็นอาหารเสริมชั้นดี ทำให้ผลผลิตจากการเลี้ยงปลาสดได้ผลดี ในขณะที่ผลผลิตจากนาข้าวได้ผลไม่ดีเท่าที่ควร จนกระทั่ง ในปี พ.ศ. 2497 เกษตรกรชาวอำเภอบางบ่อได้ตัดสินใจเปลี่ยนอาชีพจากการทำนาเลี้ยงปลาสด ซึ่งสร้างรายได้ เป็นกอบเป็นกำ เมื่อชาวบ้านเห็นว่าการเลี้ยงปลาสดได้ผลผลิตดี จึงเริ่มสนใจเลี้ยงปลาสดและขยายพื้นที่ ออกไปตามอำเภอด่าง ๆ ของจังหวัดสมุทรปราการจนถึงปัจจุบัน

ในปี พ.ศ. 2506 และ พ.ศ. 2508 มีเกษตรกรชาวอำเภอบางบ่อได้รับพระมหากรุณาธิคุณให้เข้าเฝ้า ในหลวงรัชกาลที่ 9 ถึง 2 ครั้ง เพื่อทูลเกล้าถวายปลาสด โดยเป็นปลาสดหอมผิวสีเหลืองนวล พระองค์ทรงมี พระราชกระแสรับสั่งสอบถามความเป็นมา และทรงพระราชทานชื่อบ่อเลี้ยงปลาสดให้ว่า “บ่อปลาสดทอง” ซึ่งมีความหมายว่า “ผู้ใดที่เลี้ยงปลาสดเท่ากับมีทองอยู่ในบ่อ” จากนั้นจึงได้มีเกษตรกรเลี้ยงปลาสดจำนวนมากขึ้น ด้วยเอกลักษณ์ที่โดดเด่น คือ เนื้อปลาแน่น สีขาวอมชมพู มีไขมันแทรกพอเหมาะ รสชาติดีแตกต่างจาก ปลาสดของพื้นที่อื่น ๆ จึงทำให้ปลาสดบางบ่อมีคุณภาพและมีชื่อเสียงที่ดีจนถึงปัจจุบัน ต่อมาได้มีเกษตรกร ในจังหวัดนำปลาสดมาแปรรูปเป็นปลาสดแห้ง ซึ่งก็คือ ปลาสดแดดเดียวและปลาสดหอม โดยใช้กรรมวิธี ภูมิปัญญาชาวบ้านในการถนอมอาหารให้เก็บไว้บริโภคได้นานขึ้น โดยการนำเกลือมาหมักด้วยวิธีการผัดเกลือ เพื่อป้องกันการเน่าเสีย และนำไปตากแดดเพื่อไล่น้ำออก เมื่อนำมาทอดปลาจะสุกพร้อมกันทั้งตัว รสชาติเค็มพอดี มีกลิ่นหอมเฉพาะ ได้รับการยอมรับและมีชื่อเสียงมาก จนกระทั่งคำว่า “ปลาสดแห้ง” ถูกนำมาเป็นส่วนหนึ่งของคำขวัญจังหวัดสมุทรปราการที่ว่า “ป้อมยุทธนาวี พระเจดีย์กลางน้ำ ฟาร์มจระเข้ใหญ่ งามวิไลเมืองโบราณ สงกรานต์พระประแดง ปลาสดแห้งรสดี ประเพณีรับบัว ครบถ้วนทั่วอุตสาหกรรม”

(8) ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การเลี้ยงปลาสดบางบ่อ ครอบคลุมพื้นที่ 4 อำเภอของจังหวัดสมุทรปราการ ได้แก่ อำเภอเมืองสมุทรปราการ อำเภอบางพลี อำเภอบางเสาธง และอำเภอบางบ่อ และมีขอบเขตพื้นที่การแปรรูป ครอบคลุมทั้งจังหวัดสมุทรปราการ รายละเอียดตามแผนที่

(9) การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

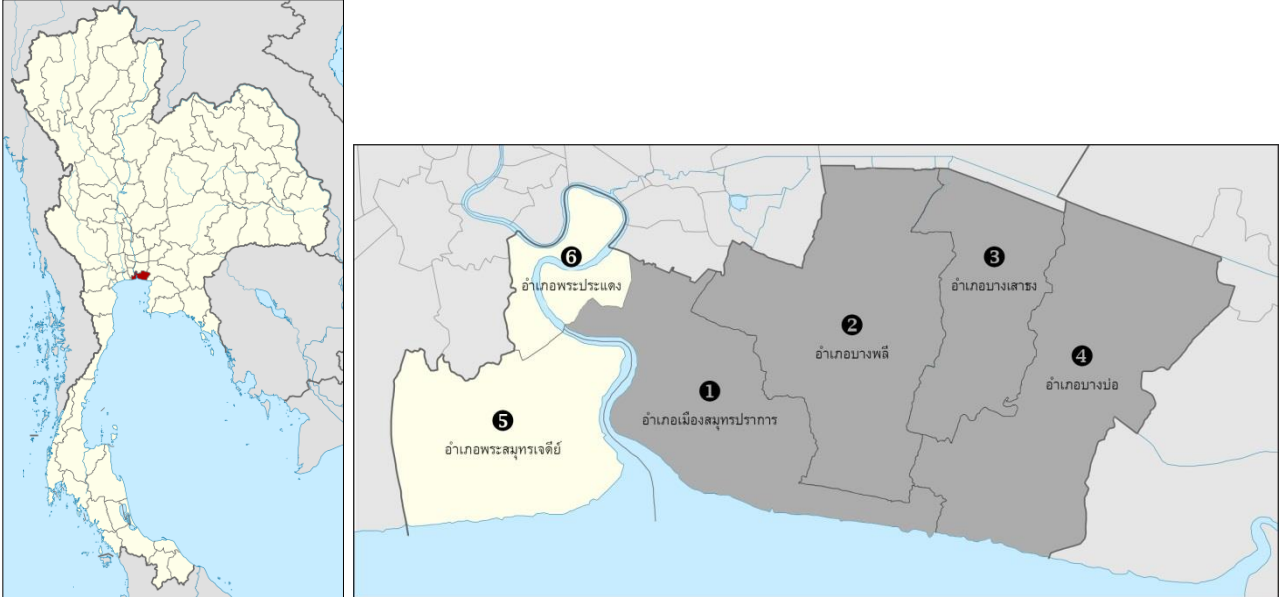
- (1) ปลาสดบางบ่อ ต้องเลี้ยงและแปรรูปในเขตพื้นที่ที่กำหนด ตามกระบวนการผลิตข้างต้น
- (2) กระบวนการเลี้ยงและแปรรูปจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิก ผู้ผลิต ผู้ประกอบการค้า ปลาสดบางบ่อ รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

(10) เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

(1) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิต และผู้ประกอบการค้า ที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์
พลาสติกบางบ่อ

(2) ผู้ขอขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิต และผู้ประกอบการค้า จะต้องปฏิบัติตามคู่มือการปฏิบัติงาน
สำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ พลาสติกบางบ่อ และดำเนินการตามแผนการควบคุมตรวจสอบ
ทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ พลาสติกบางบ่อ



ขอบเขตพื้นที่การเลี้ยงพลาสติกบางบ่อ ครอบคลุมพื้นที่ 4 อำเภอของจังหวัดสมุทรปราการ ได้แก่ อำเภอเมืองสมุทรปราการ อำเภอบางพลี อำเภอบางเสาธง และอำเภอบางบ่อ



ขอบเขตพื้นที่การแปรรูปพลาสติกบางบ่อ ครอบคลุมทั้งจังหวัดสมุทรปราการ