



ประกาศกรมทรัพย์สินทางปัญญา
เรื่อง การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์
มุกภูเก็ต
ทะเบียนเลขที่ สข 58100073

เพื่อให้การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์เป็นไปตาม พระราชบัญญัติคุ้มครอง
สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ พ.ศ. 2546 อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 32 แห่งพระราชบัญญัติระเบียบ
บริหารราชการแผ่นดิน พ.ศ. 2534 แก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน
(ฉบับที่ 5) พ.ศ. 2545 กรมทรัพย์สินทางปัญญาจึงออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ให้ขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ มุกภูเก็ต คำขอเลขที่ 50100043 ทะเบียนเลขที่
สข 58100073 ซึ่งมีรายการทางทะเบียนตามบัญชีแนบท้ายประกาศฉบับนี้

ทั้งนี้ ให้มีผลตั้งแต่วันที่ยื่นคำขอขึ้นทะเบียน 26 ตุลาคม 2550

ประกาศ ณ วันที่ 15 มีนาคม พ.ศ. 2560

ว. ก. /

(นายทศพล ทังสุบุตร)
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

หมายเหตุ : ประกาศกรมฯ ฉบับนี้ออกทดแทนประกาศกรมทรัพย์สินทางปัญญา เรื่อง การขึ้นทะเบียน
สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ มุกภูเก็ต ทะเบียนเลขที่ สข 58100073 ลงวันที่ 30 กันยายน
พ.ศ. 2558 เนื่องจากมีการพิมพ์เลขปีพุทธศักราชที่ยื่นคำขอขึ้นทะเบียนผิดพลาด

ทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

มุกภูเก็ต			
(1) เลขที่คำขอ	50100043	ทะเบียนเลขที่	สข 58100073
(2) วันที่ยื่นคำขอ	26 ตุลาคม 2550	วันที่ขึ้นทะเบียน	26 ตุลาคม 2550
(3) ผู้ขอขึ้นทะเบียน	จังหวัดภูเก็ต ที่อยู่ ศาลากลางจังหวัดภูเก็ต ถนนนริศร อำเภอเมืองภูเก็ต จังหวัดภูเก็ต		
(4) รายการสินค้า	ไข่มุก		

(5) คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

มุกภูเก็ต หมายถึง มุกกลมและมุกซีก ที่มีสีโทนขาว ครีမ် ชมพู ถึงเหลืองทอง ด้วยกระบวนการผลิตตามวิธีการที่ปฏิบัติสืบต่อกันมา ในบริเวณทะเลรอบเกาะภูเก็ตและเกาะบริวาร ภายในเขตจังหวัดภูเก็ต ลักษณะของสินค้า

- มุกกลม มีลักษณะเป็นทรงกลม มีประกายวาว มีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางตั้งแต่ 2-16 มิลลิเมตร
- มุกซีก มีลักษณะเป็นซีก มีความโค้งมนเพียงด้านเดียว มีประกายวาว มีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางตั้งแต่ 6-22 มิลลิเมตร

กระบวนการผลิต

1.1 กระบวนการผลิตมุกกลม

(1) วัตถุดิบ : แหล่งที่มาของวัตถุดิบนำมาจากฝั่งทะเลอันดามัน

- หอยมุกจาน (*Pinctada maxima*) ผลิตมุกกลมขนาดใหญ่มีเส้นผ่านศูนย์กลาง 8 มิลลิเมตรขึ้นไป

- หอยมุกแกลบ (*Pinctada fucata*) หรือหอยมุกโกโยยา (*Akoya*) ผลิตมุกกลมขนาดเล็กมีเส้นผ่านศูนย์กลางต่ำกว่า 10 มิลลิเมตร

(2) กระบวนการผลิต

นำหอยมุกมาใส่แกนมุกโดยการผ่าตัดบริเวณอวัยวะสร้างเซลล์สืบพันธุ์ (Gonad) ตามกรรมวิธีที่สืบต่อกันมา จากนั้นนำไปอนุบาลและเลี้ยงในทะเล และดูแลทำความสะอาดตัวหอยมุกเพื่อกำจัดปรสิตและตรวจสอบคุณภาพตั้งแต่เดือนแรกจนถึงเก็บเกี่ยว

(3) การเก็บเกี่ยว

เก็บเกี่ยวในช่วง 2 ปี 3 เดือน สำหรับมุกจานจะผ่าเพื่อนำเม็ดมุกออกมา แล้วจึงปล่อยหอยลงน้ำอีกครั้งเพื่อพักฟื้นและสามารถเพาะเลี้ยงได้ต่อไป แต่สำหรับมุกแกลบจะผ่าตัวหอยเพื่อนำเม็ดมุกออกมา ซึ่งจะทำให้ไม่สามารถเพาะเลี้ยงต่อไปได้ หลังจากนั้น นำเม็ดมุกที่ได้มาทำความสะอาด และคัดคุณภาพ

1.2 กระบวนการผลิตมุกซีก

(1) วัตถุดิบ :

- หอยมุกกัลปังหา หอยมุกกวางและปีกนก (Pteria Penquin) ผลิตมุกซีกที่มีเส้นผ่านศูนย์กลาง 6-22 มิลลิเมตร

- หอยมุกจาน (Pinctada maxima) ผลิตมุกซีกที่มีเส้นผ่านศูนย์กลาง 6-22 มิลลิเมตร

(2) กระบวนการผลิต

นำหอยมุกมาติดแกนมุกซีกที่ผาด้านในตามกรรมวิธีที่สืบทอดกันมา จากนั้นนำไปเจาะรูเพื่อร้อยเป็นพวงและนำไปแขวนเลี้ยงอิสระ (free suspension) ในทะเลที่ระดับผิวน้ำที่มีความลึกตั้งแต่ 1.5 เมตร

(3) การเก็บเกี่ยว

เก็บเกี่ยวในช่วง 6 เดือน ถึง 1 ปี 6 เดือน สำหรับมุกจานจะผ่าเพื่อนำเม็ดมุกออกมา แล้วจึงปล่อยหอยลงน้ำอีกครั้งเพื่อพักฟื้นและสามารถเพาะเลี้ยงได้ต่อไป แต่สำหรับมุกกัลปังหาจะผ่าตัวหอยเพื่อนำเม็ดมุกออกมา ซึ่งจะทำให้ไม่สามารถเพาะเลี้ยงต่อไปได้ หลังจากนั้น นำเม็ดมุกที่ได้มาทำความสะอาดคัดคุณภาพ นำมาแปรรูปตามกระบวนการที่ออกแบบไว้

การบรรจุหีบห่อ

รายละเอียดบนฉลากให้ระบุคำว่า “มุกภูเก็ต” และ/หรือ “Mook Phuket” และ/หรือ “Phuket Pearl”

(6) ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

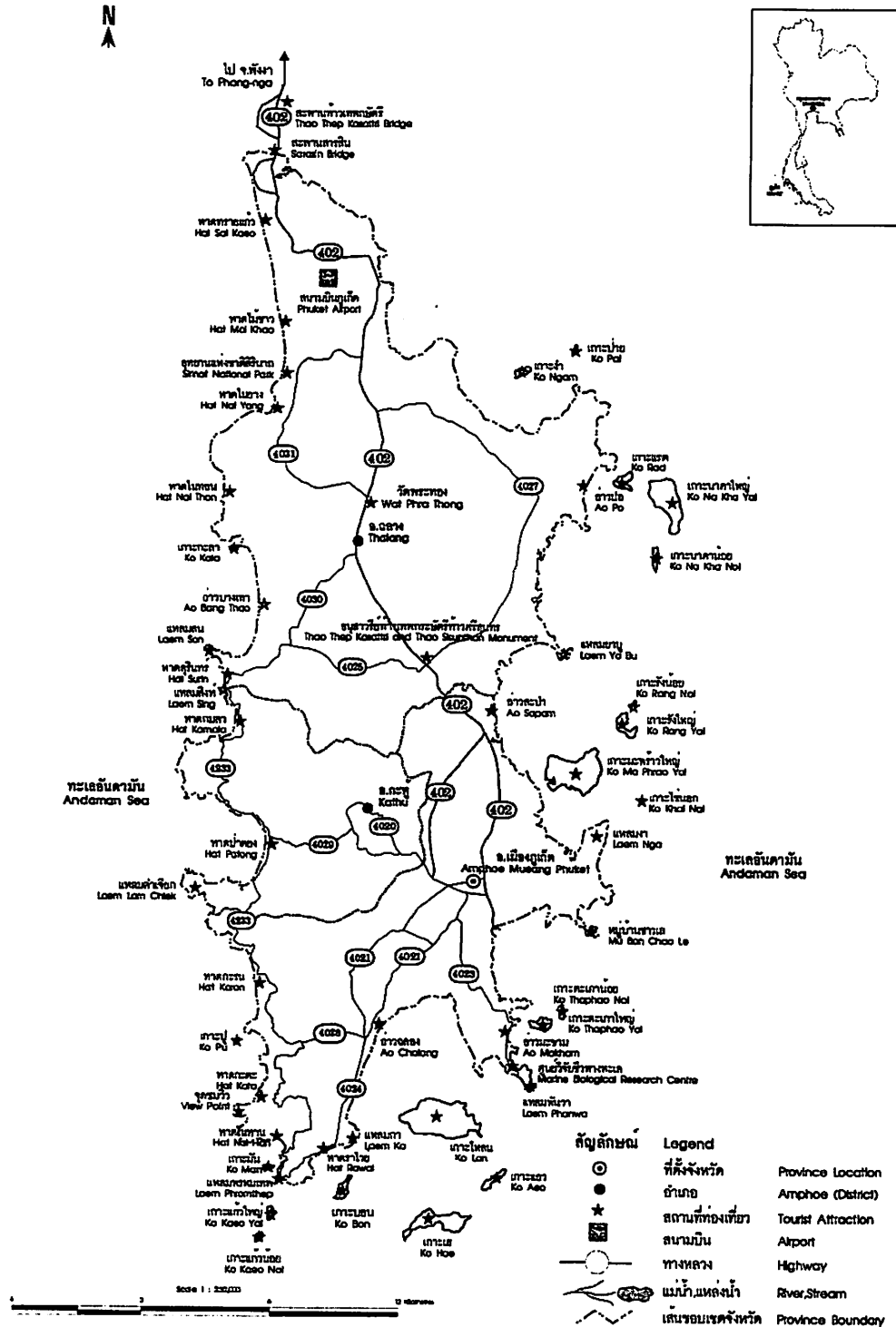
บริเวณทะเลรอบเกาะภูเก็ตและเกาะบริวาร ภายในเขตจังหวัดภูเก็ตเป็นทะเลฝั่งอันดามันมีการขึ้นลงของน้ำวันละสองครั้ง (เช้า-เย็น) ทำให้น้ำแถบอันดามันสะอาดและมีการพัดพาของตะกอนสารอินทรีย์มากกว่าพื้นที่อื่น ทำให้มีความสมบูรณ์ของแพลงตอน (plankton) อาหารธรรมชาติสำหรับหอยมุก และมีอุณหภูมิเหมาะสมต่อการเจริญเติบโตของหอยคือ ระหว่าง 27.8 - 32.5 องศาเซลเซียส ซึ่งปัจจัยเหล่านี้มีผลต่อการเจริญเติบโตของหอยมุก ทำให้อหอยมุกโตเร็ว ส่งผลให้สร้างมุกได้เร็วขึ้น และช่วยร่นระยะเวลาเก็บเกี่ยวผลผลิตนอกจากนี้ยังมีการผลิตตามกรรมวิธีการผลิตที่ปฏิบัติสืบทอดกันมา ทำให้มีอัตราการรอดของมุกสูง และสามารถผลิตมุกที่มีคุณลักษณะเฉพาะตามแบบฉบับมุกภูเก็ตได้

ประวัติความเป็นมา

การเลี้ยงหอยมุกในประเทศไทยเริ่มมาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2503 นับเป็นเวลากว่าสี่สิบปีแล้ว โดยระยะแรกเป็นการเข้ามาลงทุนของชาวญี่ปุ่นได้เริ่มดำเนินการที่เกาะพยาม จังหวัดระนอง มีการทดลองเลี้ยงหอยมุกจนสามารถผลิตได้ทั้งมุกซีกและมุกกลม หลังจากนั้นก็มีผู้สนใจทำฟาร์มเลี้ยงหอยมุกเพิ่มขึ้น โดยในปี 2510 มีฟาร์มหอยมุกในประเทศไทยอยู่ที่จังหวัดระนอง จังหวัดพังงา และจังหวัดภูเก็ต ปัจจุบันมีฟาร์มเลี้ยงมุกทั้งฝั่งอ่าวไทยและอันดามันได้แก่ เกาะไม้ซี้ กิ่งอำเภอเกาะกูด จังหวัดตราด อ่าวย่น อ่าวสะป้า เกาะรังใหญ่ อำเภอเมืองภูเก็ต และเกาะนาคา อำเภอถลาง จังหวัดภูเก็ต

จังหวัดภูเก็ตเริ่มมีการเลี้ยงหอยมุกเมื่อประมาณ 30-40 ปีมาแล้ว (ปี พ.ศ. 2510) และมุกที่ผลิตได้มีคุณภาพดี ผู้ประกอบการเลี้ยงมุกในจังหวัดภูเก็ตจึงได้ศึกษาเทคนิคการเลี้ยงและการใส่แกนมุก จนมีความรู้ความชำนาญอย่างดีจนสามารถดำเนินการได้เองโดยผู้ผลิตในจังหวัดภูเก็ต ด้วยลักษณะเฉพาะและคุณภาพของมุกภูเก็ตจึงทำให้มุกภูเก็ตมีชื่อเสียงเป็นที่ยอมรับของนักท่องเที่ยวทั้งในประเทศและต่างประเทศ

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ มุกภูเก็ต



อาณาเขตพื้นที่ในการผลิตมุกภูเก็ต ครอบคลุมในพื้นที่บริเวณทะเลรอบเกาะภูเก็ตและเกาะบริวาร
ภายในเขตจังหวัดภูเก็ต