



กรมทรัพย์สินทางปัญญา
กระทรวงพาณิชย์

เล่มที่ 23 เลขที่ประกาศ 79
วันที่ประกาศโฆษณา 30 มิถุนายน 2558

ประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เลขที่คำขอ 50100043

วันที่ยื่นคำขอ 26 ตุลาคม 2552

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ มุกภูเก็ต

รายการสินค้า ไช่มุก

ผู้ขอขึ้นทะเบียน จังหวัดภูเก็ต

ที่อยู่ ศาลากลางจังหวัดภูเก็ต ถนนนริศร อำเภอเมืองภูเก็ต จังหวัดภูเก็ต

1. 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

2. กระบวนการผลิต

2.1 กระบวนการผลิตมุกกลม

(1) วัตถุดิบ : แหล่งที่มาของวัตถุดิบนำมาจากฝั่งทะเลอันดามัน

- หอยมุกจาน (*Pinctada maxima*) ผลิตมุกกลมขนาดใหญ่มีเส้นผ่านศูนย์กลาง 8 มิลลิเมตร ขึ้นไป
- หอยมุกแกลบ (*Pinctada fucata*) หรือหอยมุกอโกยา (*Akoya*) ผลิตมุกกลมขนาดเล็กมีเส้นผ่านศูนย์กลางต่ำกว่า 10 มิลลิเมตร

(2) กระบวนการผลิต

นำหอยมุกมาใส่แกนมุกโดยการผ่าตัดบริเวณอวัยวะสร้างเซลล์สืบพันธุ์ (Gonad) ตามกรรมวิธีที่สืบต่อกันมา จากนั้นนำไปอนุบาลและเลี้ยงในทะเล และดูแลทำความสะอาดตัวหอยมุกเพื่อกำจัดปรสิตและตรวจสอบคุณภาพตั้งแต่เดือนแรกจนถึงเก็บเกี่ยว

(3) การเก็บเกี่ยว

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

2.2 กระบวนการผลิตมุกซีก

(1) วัตถุดิบ :

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

- หอยมุกงาน (*Pinctada maxima*) ผลิตมุกซีกที่มีเส้นผ่านศูนย์กลาง 6-22 มิลลิเมตร

(2) กระบวนการผลิต

นำหอยมุกมาติดแกนมุกซีกที่ผาด้านในตามกรรมวิธีที่สืบต่อกันมา จากนั้นนำไปเจาะรูเพื่อร้อยเป็นพวงและนำไปแขวนเลี้ยงอิสระ (*free suspension*) ในทะเลที่ระดับผิวน้ำที่มีความลึกตั้งแต่ 1.5 เมตร

(3) การเก็บเกี่ยว

เก็บเกี่ยวในช่วง 6 เดือน ถึง 1 ปี 6 เดือน สำหรับมุกงานจะผ่าเพื่อนำเม็ดมุกออกมา แล้วจึงปล่อยหอยลงน้ำอีกครั้งเพื่อพักฟื้นและสามารถเพาะเลี้ยงได้ต่อไป แต่สำหรับมุกกัลปังหาจะผ่าตัวหอยเพื่อนำเม็ดมุกออกมา ซึ่งจะทำให้ไม่สามารถเพาะเลี้ยงต่อไปได้ หลังจากนั้น นำเม็ดมุกที่ได้มาทำความสะอาด คัดคุณภาพ นำมาแปรรูปตามกระบวนการที่ออกแบบไว้

2.3 รายละเอียดฉบับย่อ

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

3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

บริเวณทะเลรอบเกาะภูเก็ตและเกาะบริวาร ภายในเขตจังหวัดภูเก็ตเป็นทะเลฝั่งอันดามันมีการขึ้นลงของน้ำวันละสองครั้ง (เข้า-เย็น) ทำให้น้ำแถบอันดามันสะอาดและมีการพัดพาของตะกอนสารอินทรีย์มากกว่าพื้นที่อื่น ทำให้มีความสมบูรณ์ของแพลงตอน (*plankton*) อาหารธรรมชาติสำหรับหอยมุก และมีอุณหภูมิเหมาะสมต่อการเจริญเติบโตของหอยคือ ระหว่าง 27.8 - 32.5 องศาเซลเซียส ซึ่งปัจจัยเหล่านี้มีผลต่อการเจริญเติบโตของหอยมุก ทำให้หอยมุกโตเร็ว ส่งผลให้สร้างมุกได้เร็วขึ้น และช่วยร่นระยะเวลาเก็บเกี่ยวผลผลิต นอกจากนี้ยังมีการผลิตตามกรรมวิธีการผลิตที่ปฏิบัติสืบต่อกันมา ทำให้มีอัตราการรอดของมุกสูง และสามารถผลิตมุกที่มีคุณลักษณะเฉพาะตามแบบฉบับมุกภูเก็ตได้

ประวัติความเป็นมา

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

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

4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

พื้นที่การผลิตมุกภูเก็ตครอบคลุมพื้นที่บริเวณทะเลรอบเกาะภูเก็ตและเกาะบริวาร ภายในเขตจังหวัดภูเก็ต

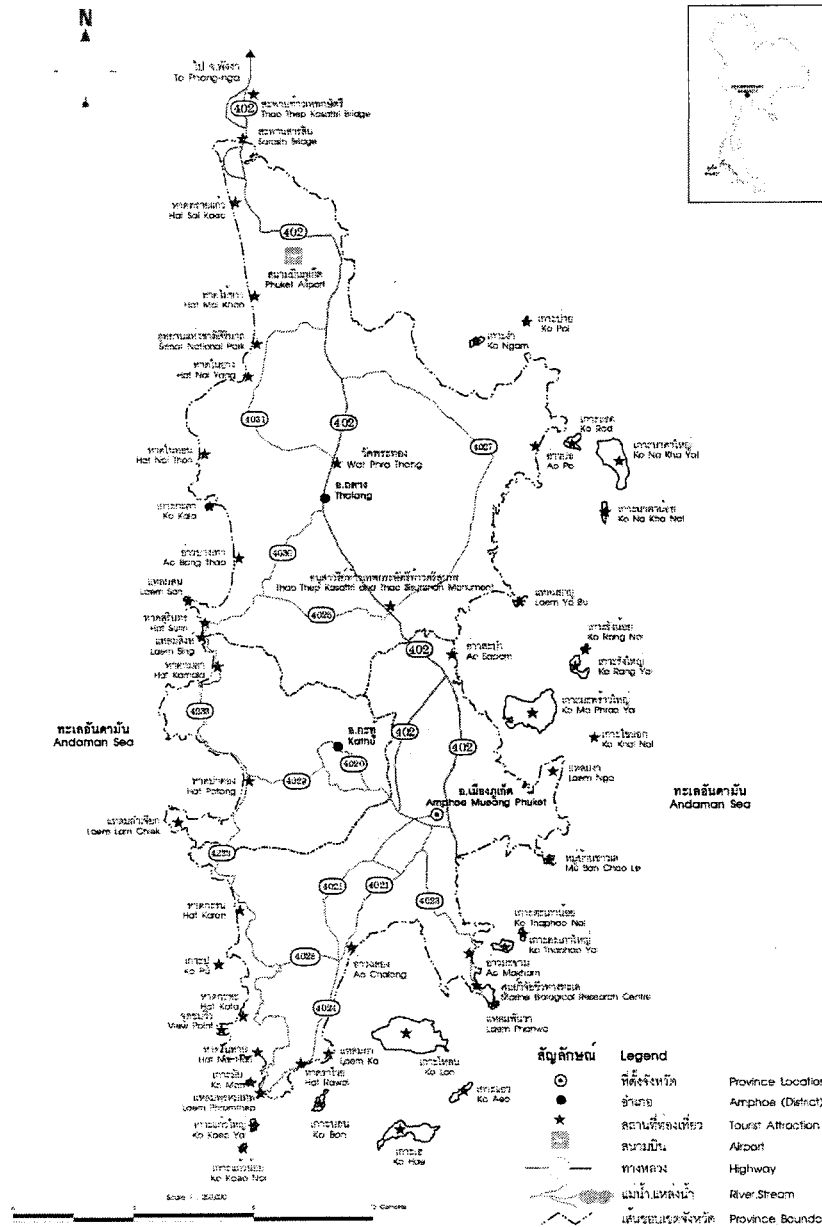
5. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

- (1) มุกภูเก็ตจะต้องมีการเพาะเลี้ยงและผลิตในเขตพื้นที่จังหวัดภูเก็ต ตามกรรมวิธีที่สืบต่อกันมา
- (2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการตรวจสอบควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตมุกภูเก็ต รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

6. เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

- (1) จัดให้มีระบบการตรวจสอบและควบคุมทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด
- (2) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้าที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์มุกภูเก็ต
- (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียนต้องจัดทำคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์มุกภูเก็ต และดำเนินการตามแผนการควบคุมตรวจสอบ ทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ มุกกุเก็ด



อาณาเขตพื้นที่ในการผลิตมุกกุเก็ด ครอบคลุมในพื้นที่บริเวณทะเลรอบเกาะภูเก็ดและเกาะบริวาร
ภายในเขตจังหวัดภูเก็ด