

บัญชีประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เล่มที่ 39

วันที่ 7 มิถุนายน 2562

เลขที่ประกาศ	เลขคำขอ	สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์	หน้า
134	51100046	มะม่วงน้ำดอกไม้สีทองบางคล้า	1 - 4
135	57100105	ผ้าไหมเก็บบ้านเมืองหลวง	5 - 9
136	59200132	กรานา พาดานโน GRANA PADANO	10 - 15
137	60100167	ปลาช่อนแม่ลา	16 - 21

หมายเหตุ : บุคคลผู้มีส่วนได้เสียอาจยื่นคำคัดค้านการขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ที่ขอขึ้นทะเบียนได้ภายใน 90 วัน นับแต่วันประกาศโฆษณา



ประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เลขที่คำขอ

51100046

วันที่ยื่นคำขอ 2 เมษายน 2551

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ มะม่วงน้ำดอกไม้สีทองบางคล้า

รายการสินค้า

มะม่วงน้ำดอกไม้

ผู้ขอขึ้นทะเบียน

นายมานพ แก้ววงษ์นุกูล

ที่อยู่

56 หมู่ที่ 3 ตำบลสาวชะโงก อำเภอบางคล้า จังหวัดฉะเชิงเทรา 24110

1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

มะม่วงน้ำดอกไม้สีทองบางคล้า (Nam Dok Mai See Thong Bang Khla Mango) หมายถึง มะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่มีผลทรงรี ยาว เปลือกบางสีเหลืองทองเนียน เนื้อสีเหลืองเข้มไม่มีเสี้ยน รสชาติ หอมหวาน เมล็ดลีบบาง ซึ่งปลูกในพื้นที่อำเภอบางคล้า จังหวัดฉะเชิงเทรา

ลักษณะของสินค้า

(1) พันธุ์มะม่วง : น้ำดอกไม้สีทอง

(2) ลักษณะทางกายภาพ

- ผล ผลทรงรี ยาว น้ำหนักต่อผลอยู่ในช่วง 320 - 450 กรัม/ผล
- เปลือก เปลือกบาง สีเหลืองทองเนียน
- เนื้อ ผลสุกเนื้อสีเหลืองเข้ม ไม่มีเสี้ยน
- เมล็ด ลีบบาง
- รสชาติ หวานหอม

(3) ลักษณะทางเคมี

- ค่าความหวานอยู่ในช่วง 18 - 22 องศาบริกซ์

2. กระบวนการผลิต

การปลูก

(1) พันธุ์มะม่วงน้ำดอกไม้สีทองบางคล้าต้องเป็นต้นพันธุ์ที่ได้จากการทาบกิ่งจากกิ่งพันธุ์ในพื้นที่อำเภอบางคล้า จังหวัดฉะเชิงเทรา

(2) สามารถปลูกได้ทั้งปี โดยขุดหลุมขนาดกว้าง 50 เซนติเมตร และลึก 50 เซนติเมตร จากนั้นผสมหน้าดินกับปุ๋ยให้เข้ากัน

(3) นำต้นพันธุ์วางลงกลางหลุมกลบดินลงในหลุม อย่าให้สูงถึงรอยทาบกิ่ง แล้วผูกต้นกับไม้หลักเพื่อป้องกันการโยกคลอน คลุมดินบริเวณโคนต้นด้วยเศษวัชพืชหรือฟางข้าว และรดน้ำให้ชุ่ม

(4) การใส่ปุ๋ย ควรมีการตรวจวิเคราะห์ดินก่อน แล้วจึงใส่ปุ๋ยตามความเหมาะสมของแต่ละพื้นที่ เช่น มะม่วงเล็กที่ยังไม่ให้ผล อายุ 1 - 3 ปี ควรใส่สูตร 15 - 15 - 15 เป็นต้น

(5) การให้น้ำ หลังจากปลูกใหม่ๆ ถ้าฝนไม่ตกควรรดน้ำทุกวัน และค่อยๆ ห่างขึ้น 3 - 4 วันต่อครั้ง สำหรับมะม่วงที่โตแล้ว และกำลังติดผล อาจมีการให้น้ำเป็นระยะๆ สำหรับช่วงที่มีการเจริญเติบโต ทางกิ่งและใบ และช่วงระยะติดผลอ่อน ต้องให้น้ำอย่างสม่ำเสมอ ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับความเหมาะสมของแต่ละพื้นที่

(6) การตัดแต่งกิ่งมะม่วงขนาดเล็ก เมื่อมะม่วงสูงระยะ 1 เมตร ควรใช้กรรไกรหรือมีดคมตัดปลายยอดทิ้ง เพื่อให้แตกกิ่งก้านสาขา แล้วเลือกกิ่งที่แข็งแรงไว้เพียง 3 - 4 กิ่ง และควรทำการตัดแต่งกิ่งมะม่วงที่ให้ผลแล้ว ภายหลังจากการเก็บเกี่ยวผลแล้วทุกปี

(7) การห่อผล ควรห่อ เมื่อผลมีอายุ 60 วัน เพื่อป้องกันแมลงวันผลไม้วางไข่

การเก็บเกี่ยว

(1) ระยะเก็บเกี่ยวผลผลิตที่เหมาะสม นับจำนวนวันตั้งแต่มะม่วงเริ่มแทงช่อดอกจนถึงวันเก็บเกี่ยวคือ มะม่วงออกดอกในฤดูฝนจะใช้เวลา 85 - 90 วัน มะม่วงออกดอกในฤดูหนาวจะใช้เวลา 110 - 120 วัน

(2) วิธีการเก็บ ใช้อุปกรณ์ที่เหมาะสม และเก็บด้วยความระมัดระวัง โดยให้เหลือขั้วผลยาวป้องกันน้ำยางไหลจากผล

การบรรจุหีบห่อ

(1) รายละเอียดบนฉลากหรือหีบห่อ ให้ประกอบด้วยคำว่า “มะม่วงน้ำดอกไม้สีทองบางคล้า” และ/หรือ “Num Dok Mai See Thong Bang Khla” และ/หรือ “Ma Muang Num Dok Mai See Thong Bang Khla”

(2) ให้ระบุ ชื่อสวน/เกษตรกร ที่อยู่ติดต่อได้

3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

อำเภอบางคล้า จังหวัดฉะเชิงเทรา ตั้งอยู่ทางทิศตะวันออกของประเทศไทย อยู่ระหว่างเส้นรุ้งที่ 13 องศา 10 ลิปดา ถึง 13 องศา 15 ลิปดาเหนือ และเส้นแวงที่ 100 องศา 50 ลิปดา ถึง 102 ลิปดาตะวันออก มีลักษณะภูมิประเทศโดยทั่วไปเป็นพื้นที่ราบลุ่มฝั่งแม่น้ำ มีแม่น้ำบางปะกงไหลผ่านทางทิศตะวันตก ซึ่งเป็นแหล่งน้ำที่สำคัญของจังหวัดฉะเชิงเทรา ประกอบกับลักษณะของดินเป็นชุดดินบางคล้า

ที่เกิดจากการทับถมของตะกอนลำน้ำ มีลักษณะพื้นที่เป็นลูกคลื่นลอนลาดสามารถระบายน้ำดี และมีน้ำใต้ดินที่ถูกกักเก็บอยู่ในช่องว่างระหว่างกรวดและทราย จึงทำให้พื้นที่อำเภอบางคล้ามีดินที่อุดมสมบูรณ์และมีแหล่งน้ำที่เหมาะสมต่อการปลูกมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองบางคล้า ส่งผลให้ได้ผลมะม่วงที่สมบูรณ์ รสชาติหวานหอม ผิวเหลือง เนียน สวยโดดเด่น เป็นที่ต้องการของตลาด

ประวัติความเป็นมา

มะม่วงน้ำดอกไม้สีทองบางคล้า เริ่มมีขึ้น เมื่อปี พ.ศ. 2526 โดยนายประยูรค์ อนันตรกิตติ เจ้าของสวนกล้วยฤกษ์ ซึ่งได้กิ่งพันธุ์มะม่วงปามาจากอำเภอท่าตะเียบ จังหวัดฉะเชิงเทรา และนำมาขยายพันธุ์ในพื้นที่อำเภอบางคล้า ปรากฏว่า เจริญเติบโตดี ผลมีลักษณะรูปทรงสวย รสชาติหวาน ผิวสีเหลืองทองจึงมีการตั้งชื่อวามะม่วงน้ำดอกไม้สีทองบางคล้า และมีการจำหน่ายกิ่งพันธุ์ให้กับเกษตรกรปลูกกันทั่วไปในอำเภอบางคล้า ด้วยรสชาติที่ดี ผิวเป็นสีทองเหลืองสวยงาม จึงเป็นที่ต้องการของตลาดอย่างมาก จนเป็นที่ยอมรับกันโดยทั่วไป ถือเป็นผลไม้ที่สร้างชื่อให้กับอำเภอบางคล้าและจังหวัดฉะเชิงเทราอย่างมาก รวมถึงเป็นผลไม้ที่ได้รับการยอมรับของลูกค้าในต่างประเทศด้วย

4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การปลูกมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองบางคล้า ครอบคลุมพื้นที่ อำเภอบางคล้า ของจังหวัดฉะเชิงเทรา รายละเอียดตามแผนที่

5. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

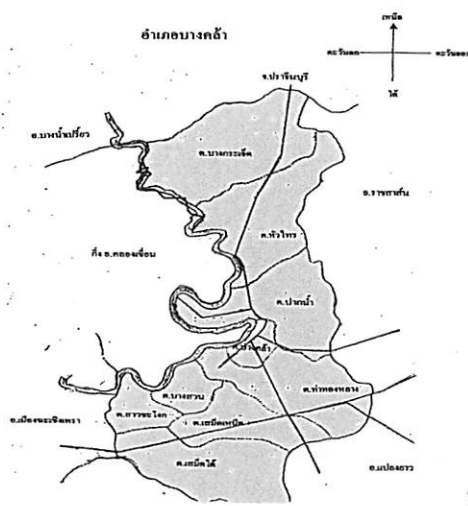
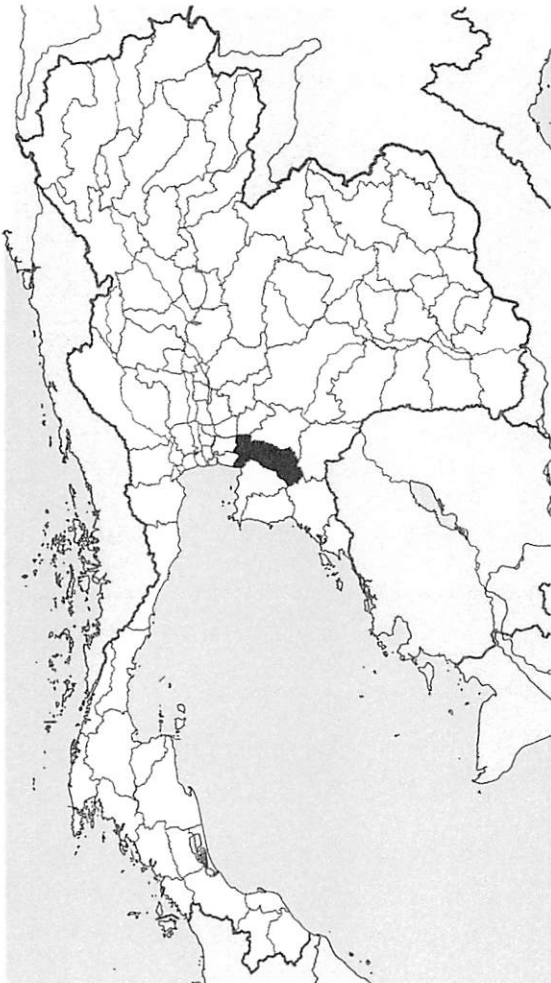
(1) มะม่วงน้ำดอกไม้สีทองบางคล้าจะต้องปลูกในเขตพื้นที่ อำเภอบางคล้า ของจังหวัดฉะเชิงเทรา ตามกระบวนการผลิตข้างต้น

(2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกเกษตรกรผู้ปลูกมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองบางคล้า รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

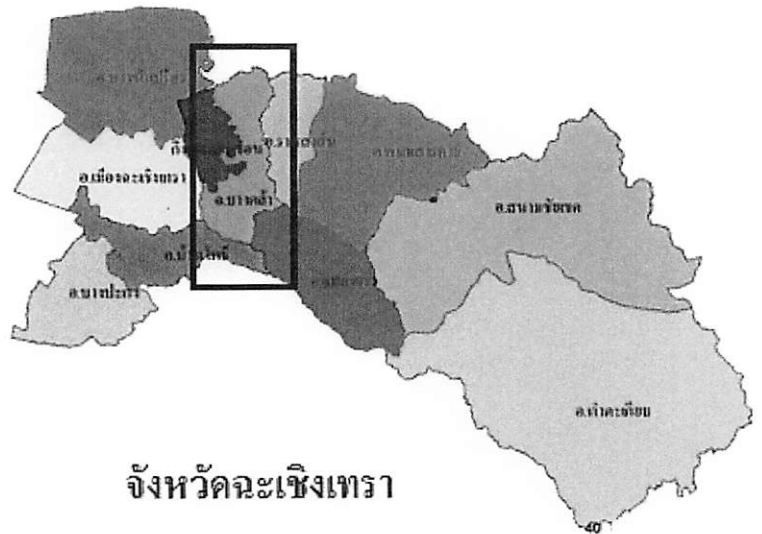
6. เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

- (1) จัดให้มีระบบการตรวจสอบและควบคุม ทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิต และระดับจังหวัด
- (2) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนผู้ผลิต/ผู้ประกอบการค้าที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์มะม่วงน้ำดอกไม้สีทองบางคล้า
- (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียนต้องจัดทำคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์มะม่วงน้ำดอกไม้สีทองบางคล้า

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์
มะม่วงน้ำดอกไม้สีทองบางคล้า



อำเภอบางคล้า



จังหวัดฉะเชิงเทรา

ขอบเขตพื้นที่การผลิตมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองบางคล้า ครอบคลุมพื้นที่ อำเภอบางคล้า ของจังหวัดฉะเชิงเทรา



ประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เลขที่คำขอ

57100105

วันที่ยื่นคำขอ

23 กรกฎาคม 2557

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ผ้าไหมเก็บบ้านเมืองหลวง

รายการสินค้า

ผ้าไหมและผลิตภัณฑ์จากผ้าไหมเก็บบ้านเมืองหลวง

ผู้ขอขึ้นทะเบียน

กรมหม่อนไหม

ที่อยู่

เลขที่ 2175 ถนนพหลโยธิน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพมหานคร 10900

1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

ผ้าไหมเก็บบ้านเมืองหลวง (Pha Mai Kep Ban Mueangluang) หมายถึง ผ้าไหมทอมือด้วยกี่ทอผ้าแบบพื้นบ้านให้เกิดลวดลายจากผ้า เรียกว่าลายลูกแก้ว ย้อมสีดำด้วยผลมะเกลือ อบด้วยสมุนไพรทำให้ผ้าไหมมีกลิ่นหอม และมีการปักลวดลายด้วยเส้นไหมสีอื่นต่างๆ หรือการปักแซวให้มีความสวยงามและเป็นเอกลักษณ์ ที่ผลิตในพื้นที่ตำบลเมืองหลวง อำเภอห้วยทับทัน จังหวัดศรีสะเกษ

ลักษณะของสินค้า

(1) ประเภทสินค้า

- ผ้าไหมผืน ผ้าไหมทอมือหน้ากว้างไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร
- เสื้อผ้าไหม ผ้าไหมทอมือนำมาตัดเย็บตามรูปแบบและขนาดที่ต้องการและมีการปักลวดลายบริเวณสาบเสื้อ คอเสื้อ และชายเสื้อ
- สไบผ้าไหม ผ้าไหมทอมือหน้ากว้างไม่น้อยกว่า 30 เซนติเมตร ความยาวไม่น้อยกว่า 180 เซนติเมตร
- ผลิตภัณฑ์จากผ้าไหมเก็บบ้านเมืองหลวง เช่น ผ้าพันคอ ผ้าคลุมไหล่ กระเป๋า ยาม ผลิตตามขนาดและรูปแบบที่ต้องการ และมีการปักลวดลาย

(2) ลักษณะทางกายภาพ

ผ้าไหมทอมือด้วยกี่ทอผ้าแบบพื้นบ้าน โดยใช้ฟืม 4 – 5 ตะกอ เส้นพุ่งจะเป็นเส้นไหมพันธุ์ไทยพื้นบ้านหรือเส้นไหมพันธุ์ลูกผสมที่ผลิตในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ เส้นยืนจะเป็นเส้นไหมพันธุ์ไทยพื้นบ้าน พันธุ์ลูกผสมหรือเส้นไหมอุตสาหกรรม ทอให้เกิดลวดลายจากผ้าลักษณะเป็นรูปสี่เหลี่ยมขนมเปียกปูนเล็กใหญ่ซ้อนกันเป็นจุดๆ กระจายทั้งผืนผ้าหรือลายลูกแก้ว ย้อมสีดำด้วยผลมะเกลือ หลังการย้อมอบด้วยสมุนไพรให้มีกลิ่นหอม และมีการปักลวดลายด้วยเส้นไหมสีอื่นต่างๆ หรือการปักแซว

2. กระบวนการผลิต

วัตถุดิบ

(1) เส้นไหมกรณีผลิตเองในพื้นที่ ต้องเป็นเส้นไหมที่ผลิตในพื้นที่ตำบลเมืองหลวง อำเภอห้วยทับทัน จังหวัดศรีสะเกษ

(1.1) การปลูกหม่อน การดูแลรักษา และการเก็บใบหม่อน ให้ปฏิบัติตามหลักวิชาการที่กรมหม่อนไหมให้คำแนะนำ

(1.2) การเลี้ยงไหม พันธุ์ไหมที่เลี้ยง เช่น พันธุ์ไทยพื้นบ้าน หรือพันธุ์ไทยปรับปรุง ที่เหมาะสมกับสภาพพื้นที่ เป็นต้น โดยให้ใบหม่อนเป็นอาหารและเลี้ยงตามหลักวิชาการเลี้ยงไหมที่ถูกต้องและมีความเหมาะสมกับสภาพพื้นที่

(1.3) การลอกกาวยไหม ใช้วัสดุธรรมชาติที่อยู่ในพื้นที่ตำบลเมืองหลวง อำเภอห้วยทับทัน จังหวัดศรีสะเกษ เช่น ต้นผักโขมหนาม เปลือกนุ่น ต้นกล้วย เด็ยตาล ฟางข้าว ทะลายมะพร้าว เป็นต้น โดยนำไปเผาให้เหลือแต่เถ้า แล้วนำไปกรองผ่านผ้าขาวบางก่อนนำน้ำต่างไปลอกกาวยไหม หรือใช้สารเคมีช่วยในการลอกกาวยเส้นไหม ตามวิธีการที่กรมหม่อนไหมแนะนำ

(2) เส้นไหมกรณีซื้อนอกพื้นที่ ต้องเป็นเส้นไหมพันธุ์ไทยพื้นบ้าน พันธุ์ไทยลูกผสม ที่ผลิตในภาคตะวันออกเฉียงเหนือของประเทศไทย หรือเส้นไหมอุตสาหกรรมที่ผลิตในประเทศไทยเท่านั้น

การทอผ้าไหม

(1) การทอผ้าไหม ใช้กี่ทอผ้าแบบพื้นบ้านโดยใช้ฟืม 4 – 5 ตะกอกำหนดลวดลายผ้าบนตะกอ โดยเส้นพุ่งจะเป็นเส้นไหมพันธุ์ไทยพื้นบ้านหรือเส้นไหมพันธุ์ลูกผสมที่ผลิตในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ เส้นยืนจะเป็นเส้นไหมพันธุ์ไทยพื้นบ้าน พันธุ์ลูกผสม หรือเส้นไหมอุตสาหกรรม ใช้เชือกดึงตะกอลงล่างโดยวิธีเหยียบสลับทะกอให้เส้นยืนแยกออก สามารถสอดเส้นพุ่งให้เกิดลายบนผืนผ้าไหม เรียกว่า “ลายลูกแก้ว”

(2) การย้อม

(2.1) นำมะเกลือ มาโขลกรวมกับสมุนไพรพื้นถิ่น เช่น ใบต้นขน ใบเล็บครุฑ และรากต้นลำเจียก จากนั้นนำมาผสมน้ำสะอาด โดยสังเกตสีของน้ำมะเกลือ ถ้ามีความเหมาะสมจะมีสีขาวขุ่น

(2.2) นำผ้าไหมแช่ลงในน้ำสะอาดให้ซึมเข้าเนื้อผ้าให้ทั่วถึง แล้วบิดผ้าให้หมาด จากนั้นนำผ้าไหมลงไปย้อมในน้ำมะเกลือ แช่ทิ้งไว้ประมาณ 5 นาที แล้วบิดผ้าให้หมาด นำไปตากแดดโดยวางกับพื้นเพื่อให้ผ้าได้รับความร้อนทั่วถึงทั้งผืน และสีที่ผ่านการย้อมจะมีความสม่ำเสมอ เมื่อผ้าไหมแห้งแล้วให้นำไปย้อมซ้ำตามกระบวนการข้างต้น (หากในช่วงที่ไม่มีแดด ให้ใช้วิธีการนำผ้าไหมไปต้มในน้ำมะเกลือแทนการตากแดด) เมื่อผ้าไหมที่ย้อมนั้นมีความแข็งให้นำไปหมักโคลน และล้างโคลนออก เมื่อเห็นว่าผ้าดำได้ที่แล้วนำผ้าไปต้มในน้ำมะเกลือที่เดือดแล้วประมาณ 5 นาที เพื่อให้สีย้อมมีความคงทนมากขึ้น นำผ้าขึ้นตากแดดให้แห้ง จากนั้นนำไปล้างด้วยน้ำให้สะอาด โดยสังเกตน้ำที่ใช้ล้างผ้าไหมจะมีความใส แล้วจึงนำผ้าไหมที่ได้ไปอบสมุนไพรเพื่อให้มีกลิ่นหอมต่อไป

(2.3) ผ้าไหมที่มีสีดำสนิททั่วทั้งผืนแล้วให้นำผ้าไหมไปต้มในน้ำมะเกลือที่ผสมสมุนไพรพื้นถิ่นที่เดือด ใช้เวลาประมาณ 5 – 10 นาที เพื่อให้สีย้อมมีความคงทน แล้วนำไปตากแดดให้แห้ง จากนั้นนำไปล้างด้วยน้ำให้สะอาด จนกระทั่งน้ำที่ล้างผ้าไหมมีความใส บิดผ้าไหมให้หมาดแล้วนำไปตากแดดให้แห้งเพื่อนำไปผลิตเป็นผลิตภัณฑ์จากผ้าไหมเก็บบ้านเมืองหลวงหรือทำการอบสมุนไพรเพิ่มความหอมต่อไป

(3) การอบผ้าไหม

(3.1) นำสมุนไพรมานำได้แก่ ลูกหนามครองสุกที่ผ่านการคั่วจนหอม ว่านเปราะหอม ขมิ้น มาโขลกรวมกันให้ละเอียด แล้วนำมาผสมกับเครื่องอบสมุนไพรรวม เช่น ใบเล็บครุฑ รากแฝกหอม กระงา เป็นต้น คลุกเคล้าให้เข้ากัน แล้วนำส่วนผสมทั้งหมดมาห่อด้วยใบตอง จากนั้นนำไปนึ่งในหวดหนึ่งข้าวเหนียว โดยใช้ไฟปานกลาง เมื่อน้ำเริ่มเดือด นำผ้าไหมเข้าไปอบประมาณ 1 ชั่วโมง จากนั้นเอาผ้าที่อบออกจากหวดหนึ่งมาตากให้แห้ง

(3.2) สมุนไพรที่ผ่านการนึ่งแล้วนำมาตากให้แห้ง นำไปเก็บในภาชนะมิดชิด พร้อมกับผ้าไหมที่อบสมุนไพรรวมแล้วไว้ด้วยกัน เพื่อเพิ่มความหอมของสมุนไพรรวม

(4) การตัดเสื้อผ้าไหมเก็บบ้านเมืองหลวง

(4.1) ผ้าไหมเก็บบ้านเมืองหลวงที่จะนำมาตัดเย็บเป็นเสื้อผ้าไหมจะต้องนำมาตัดเย็บตามรูปแบบและขนาดที่ต้องการ จากนั้นนำเสื้อผ้าไหมเก็บบ้านเมืองหลวงมาปักกลดลายบริเวณสาบเสื้อ คอเสื้อ และชายเสื้อด้วยเส้นไหมสีสันต่าง ๆ หรือเรียกว่าการปักแซว

(4.2) การปักกลดลายหรือการปักแซว เป็นขั้นตอนสุดท้ายหลังจากการนำผ้าไหมมาตัดเย็บเป็นเสื้อผ้า โดยเส้นไหมที่นำมาปักแซวจะเลือกใช้เส้นไหมที่มีสีสันสดใส สวยงาม เช่น สีแดง สีเหลือง สีขาว หรือสีเขียว เพราะเมื่อนำมาปักบนเสื้อสีจะทำให้เสื้อมีความโดดเด่นสวยงามมากยิ่งขึ้น

การบรรจุหีบห่อ

(1) รายละเอียดบนฉลาก/หีบห่อ ให้ประกอบด้วยคำว่า “ผ้าไหมเก็บบ้านเมืองหลวง” และ/หรือ “Pha Mai Kep Ban Mueangluang”

(2) ระบุวันเดือนปีที่ผลิต

(3) ให้ระบุชื่อผู้ผลิตและที่อยู่ที่สามารถติดต่อได้

3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

ชุมชนบ้านเมืองหลวงตั้งอยู่ตำบลเมืองหลวง อำเภอห้วยทับทัน จังหวัดศรีสะเกษ ระหว่างละติจูด 15 องศา 01 ลิปดา 22.8 ฟลิปดา เหนือ ลองจิจูด 104 องศา 03 ลิปดา 55.0 ฟลิปดา ตะวันออก เป็นที่ราบสูง ลักษณะดินร่วนปนทราย และดินบางส่วนเป็นดินร่วนและดินเหนียวที่ตั้งของบ้านเมืองหลวงจะมีแหล่งน้ำธรรมชาติไหลผ่าน มีแหล่งน้ำธรรมชาติ ได้แก่ หนองน้ำหนองลินจี่ หนองสระชวาวายขอ หนองสระหว่า หนองตาทอง หนองเก่าเมืองหลวง สภาพภูมิอากาศโดยทั่วไปของจังหวัดศรีสะเกษ มีอากาศร้อนจัดในฤดูร้อนและค่อนข้างหนาวจัดในฤดูหนาว ส่วนฤดูฝนจะมีฝนตกหนักในเดือนกันยายน โดยมักจะตกหนักในพื้นที่ตอนกลางและตอนใต้ของจังหวัด ส่วนพื้นที่ทางตอนเหนือของจังหวัดจะมีปริมาณฝนตกน้อย และไม่ค่อยสม่ำเสมอ อุณหภูมิเฉลี่ยประมาณ 26 - 28 องศาเซลเซียส ด้วยลักษณะสภาพภูมิประเทศที่อุดมสมบูรณ์และมีสภาพภูมิอากาศที่เหมาะสมในการผลิตผ้าไหมเก็บบ้านเมืองหลวง สภาพดินเหมาะแก่การเจริญเติบโตของต้นมะเกลือตามธรรมชาติ และมีสภาพดินโคลนที่มีอยู่ในแหล่งน้ำธรรมชาติมีความเหมาะสมต่อการช่วยติดสี ทำให้ผ้าที่ผลิตได้มีสีดำนสนิท

ประวัติความเป็นมา

“บ้านเมืองหลวง” เป็นหมู่บ้านเก่าแก่กว่า 200 ปี และต่อมาตั้งเป็นอำเภอห้วยทับทัน ผ้าไหมเก็บบ้านเมืองหลวง เริ่มจากชาวบ้านได้มีการปลูกหม่อนเลี้ยงไหม แล้วนำเส้นไหมไปลอกกาบและทอเป็นผืนผ้า เกิดลวดลายผ้าทอในตัวมาจากลวดลายแกะสลักหระซังในหมู่บ้านซึ่งมีรูปร่างเป็นช่อคล้ายลายลูกแก้วในปัจจุบัน เรียกว่า “ผ้าเหยียบ” หรือ “ผ้าเก็บ” หรือ “ผ้าลายลูกแก้ว” มีลักษณะเป็นผ้าผืนสี่เหลี่ยมผืนผ้าเป็นสีขาวอมเหลือง ผู้ทอเกรงว่าผ้าดังกล่าวจะสกปรกเนื่องจากเป็นสีขาวอมเหลือง และการใช้ชีวิตประจำวันของชาวบ้านนั้นก็มีกิจกรรมการทำงานที่หลากหลายซึ่งอาจจะทำให้ผ้าเปื้อนหรือสกปรกได้ง่าย จึงหาวิธีคิดค้นนำเอาวัสดุธรรมชาติ เช่น เปลือกไม้ต่างๆ มาใช้ย้อม แต่เนื่องจากพื้นที่บ้านเมืองหลวงนั้นมีต้นมะเกลือที่เกิดขึ้นเองตามธรรมชาติอยู่เป็นจำนวนมาก จึงได้มีการนำผลมะเกลือมาลองย้อมผ้าสลักกับการตากแดดและหมักด้วยโคลน โดยทำสลักกันหลายๆ ครั้ง จนผ้าไหมเปลี่ยนเป็นสีดำสนิท และผ้าไหมที่ผ่านการย้อมด้วยมะเกลือจะมีความหนา เหนียว และทนทาน จากนั้นได้นำมาอบด้วยสมุนไพรในท้องถิ่นเพื่อให้ผ้ามีกลิ่นติดหอมทนนาน จึงมีชื่อเรียกผ้าไหมชนิดนี้ตามแหล่งกำเนิดว่า “ผ้าไหมเก็บบ้านเมืองหลวง” ซึ่งนิยมนำมาตัดเย็บเป็นแบบเสื้อพื้นบ้านของชนเผ่าส่วยเขมร มีการเย็บและปักตกแต่งให้มีความสวยงาม ด้วยไหมปักสีสันทันและลวดลายต่างๆ เรียกการปักนั้นว่า “การเขว” เกิดเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่สืบทอดต่อกันมา

4.ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตการผลิตผ้าไหมเก็บบ้านเมืองหลวง ครอบคลุมพื้นที่ ตำบลเมืองหลวง อำเภอห้วยทับทัน จังหวัดศรีสะเกษ รายละเอียดตามแผนที่

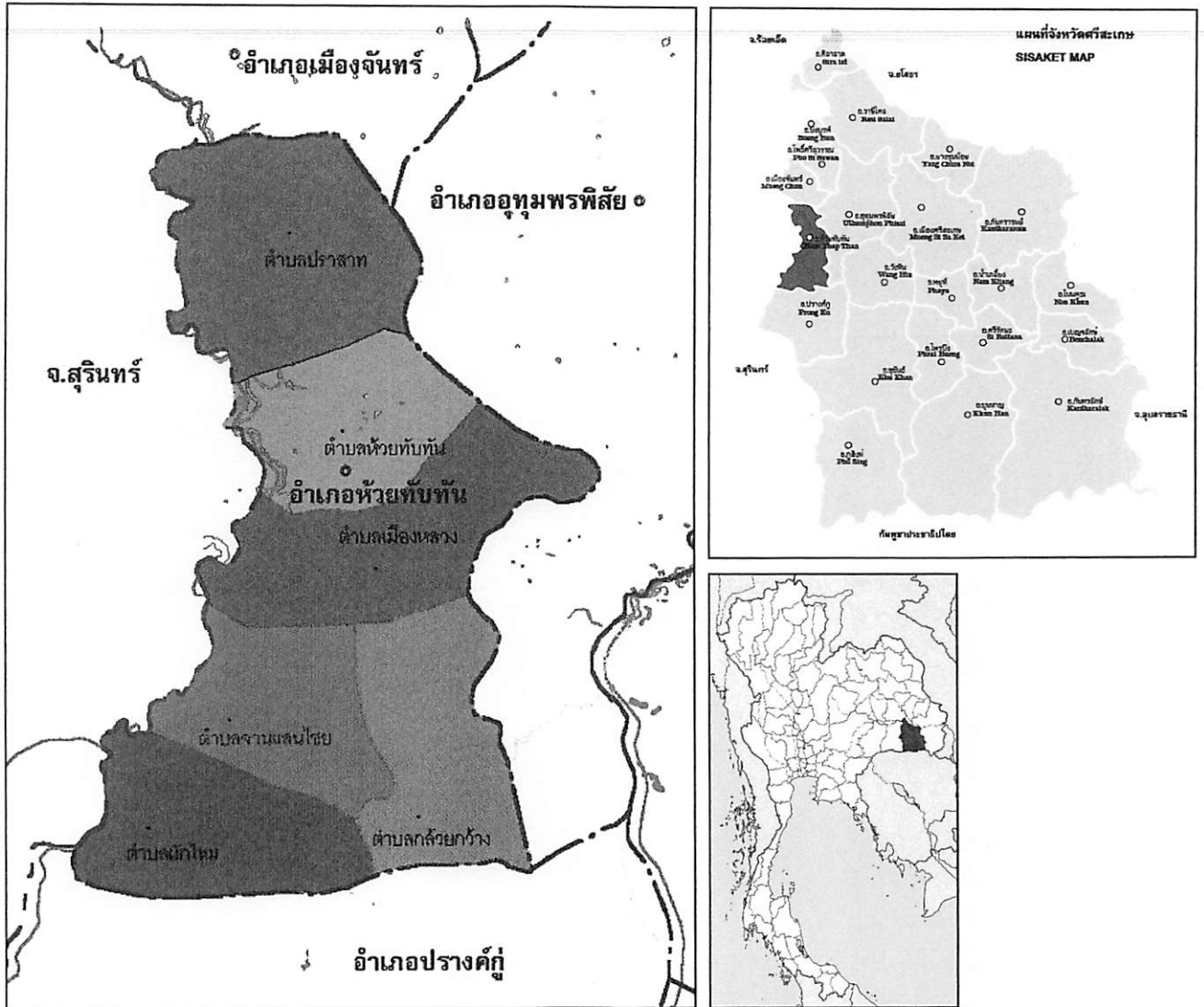
5.การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

- (1) ผ้าไหมเก็บบ้านเมืองหลวงต้องผลิตในเขตพื้นที่ที่กำหนด และตามกระบวนการผลิตข้างต้น
- (2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนผู้ผลิต รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

6.เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

- (1) จัดให้มีระบบการตรวจสอบและควบคุม ทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด
- (2) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนผู้ผลิตและผู้ประกอบการสินค้า ที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ผ้าไหมเก็บบ้านเมืองหลวง
- (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียนจะต้องจัดทำคู่มือการปฏิบัติงาน สำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ผ้าไหมเก็บบ้านเมืองหลวง

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ ผ้าไหมเก็บบ้านเมืองหลวง



ขอบเขตการผลิตผ้าไหมเก็บบ้านเมืองหลวง ครอบคลุมพื้นที่ ตำบลเมืองหลวง อำเภอห้วยทับทัน จังหวัดศรีสะเกษ



กรมทรัพย์สินทางปัญญา
กระทรวงพาณิชย์

เล่มที่ 39

วันที่ประกาศโฆษณา

เลขที่ประกาศ 136

7 มิถุนายน 2562

ประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เลขที่คำขอ

59200132

วันที่ยื่นคำขอ 18 กุมภาพันธ์ 2559

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ กรานา พาดานโน (Grana Padano)

รายการสินค้า

เนยแข็ง (ชีส)

ผู้ขอขึ้นทะเบียน

สมาคมการให้ความคุ้มครองเนยแข็งกรานา พาดานโน
(Cosorzio per la Tutela del Formaggio Grana Padano)

ที่อยู่

เวีย เอ็กซ์เอ็กซ์ไอวี จีอัคโน 8 ฟราซซา ซาน มาร์ติโนเดลลา บัตตาเกลีย 25015
เดเซนซาโน เดล การ์ดา (บีเอส) ประเทศอิตาลี

1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

กรานา พาดานโน (Grana Padano) หมายถึง เนยแข็งหรือชีส ชนิดแข็ง มีสีขาวหรือสีออกฟางขาวกลิ่นหอมหวาน รสชาติดีมีความละเอียดอ่อน หรือ รสชาติหวานปนเค็มชนิดๆ เป็นเนยแข็งที่โปรตีนสูงมีกรดอะมิโนสำคัญ 8 ชนิด ปราศจากแลคโตสและหางนม สามารถผลิตได้ทั้งปีจากน้ำนมโคดิบ มีการสกัดไขมันออกบางส่วนด้วยวิธีการตามธรรมชาติ โดยน้ำนมโคที่ถูกลี้นในพื้นที่ยุโรปและตามหลักเกณฑ์ที่ได้กำหนดไว้ นำมาแปรรูปโดยใช้หม้อต้มรูปทรงกรวยบุด้วยทองแดง และผ่านการบ่มอย่างน้อย 9 เดือนจนเป็นเนยแข็งที่มีโภชนาการสูงชนิดเสิร์ฟบนโต๊ะอาหารและชนิดขูด กระบวนการผลิตเนยแข็งและชนิดขูดต้องทำภายในพื้นที่ภูมิศาสตร์ทั้งหมด 35 จังหวัดของประเทศอิตาลีตามที่ได้กำหนดไว้

ลักษณะของสินค้า

(1) ชนิดแข็ง

รูปทรง	ทรงกระบอกมีความหนูนเล็กน้อยหรือด้านข้างตัดเกือบตรงและแบน ผิวหน้าตัดขอบเล็กน้อย
ขนาด	เส้นผ่านศูนย์กลางระหว่าง 35 - 45 เซนติเมตร ความสูงด้านข้าง 18 - 28 เซนติเมตร
น้ำหนัก	อยู่ในช่วง 10 - 24 กิโลกรัม

ลักษณะภายนอก	ผิวชั้นนอกแข็งและเรียบหนา 4 - 8 มิลลิเมตร มีการจัดวางองค์ประกอบ ลดตายสวองตามที่ได้กำหนดไว้
สีผิวชั้นนอก	เข้มกว่าสีของเนื้อเนย หรือเหลืองทองตามธรรมชาติ ไม่อนุญาตให้ใช้สี สังเคราะห์
ลักษณะภายใน	แทบไม่มีรอยแตกร้าว และมีรูพรุนเห็นน้อยมาก
สีของเนื้อเนย	ขาวหรือสีออกฟางขาว
รสชาติ	รสชาติดีมีความละเอียดอ่อน
กลิ่น	หอมหวาน
ปริมาณไขมัน	เนยแข็งแห้งมีไขมันขั้นต่ำ 32%
สารอาหาร	เป็นเนยแข็งที่มีความเข้มข้นกว่าเนยแข็งโดยทั่วไป มีโปรตีนสูงตามธรรมชาติ และมีคุณค่าทางโภชนาการสูง เป็นเนยแข็งที่ปราศจากแล็กโตสและหางนม
(2) ชนิดชุด	
ความชื้น	ไม่น้อยกว่า 25% และไม่เกิน 35%
รูปร่าง	ไม่เป็นผง และเรียบสม่ำเสมอ อนุภาคไม่เกิน 25% เส้นผ่านศูนย์กลาง น้อยกว่า 0.5 มิลลิเมตร ปริมาณของผิวชั้นนอกไม่เกิน 18%
สารเติมแต่ง	ไม่มี

2. กระบวนการผลิต

(1) วัตถุดิบ น้านมโคดิบจากโคที่รีดนมวันละ 2 ครั้ง จะต้องมีการเก็บรวบรวมภายใน 24 ชั่วโมง
จากการรีดนมครั้งแรก มีการสกัดไขมันออกบางส่วนด้วยวิธีการตามธรรมชาติจนไขมันลดลงเหลือเฉลี่ย
28 - 100 กรัมของไขมันทั้งหมดของเนยแข็ง โดยน้านมโคถูกผลิตในพื้นที่และตามหลักเกณฑ์ที่ได้กำหนดไว้

(2) การเลี้ยงโคนม จะต้องอยู่ภายในเขตพื้นที่ทางภูมิศาสตร์ที่ระบุไว้เท่านั้น

(2.1) ใช้โคสายพันธุ์ ฟริโซนา อิตาลี (Frisona italia species) ซึ่งเป็นโคสายพันธุ์อิตาลีที่มี
ลายจุดดำเป็นหลัก เพราะให้น้านมปริมาณมาก

(2.2) อาหารของแม่โคจะเป็นอาหารแบบสดและอาหารแบบแห้ง โดยในแต่ละวันควรให้อาหาร
แบบแห้งไม่น้อยกว่า 50%

(2.3) อาหารแบบแห้งต้องผลิตในเขตพื้นที่ทางภูมิศาสตร์ไม่น้อยกว่า 75%

(2.4) ไม่อนุญาตให้เลี้ยงแม่โคด้วยอาหารสัตว์หมักในไซโล ได้แก่ อาหารปศุสัตว์สด หญ้าแห้ง
ฟาง หญ้าหมัก เนื่องจากส่งผลต่อปริมาณไลโซไซม์ในน้านม

(3) การแปรรูป จะต้องอยู่ภายในเขตพื้นที่ทางภูมิศาสตร์ที่ระบุไว้เท่านั้น

(3.1) นมจะต้องถูกเก็บรวบรวมภายใน 24 ชั่วโมง จากการรีดนมครั้งแรก โดยอุณหภูมิของ
น้านมที่ยังไม่ผ่านการรวมวิธีการจัดเก็บและการขนส่งต้องมีอุณหภูมิไม่ต่ำกว่า 8 องศาเซลเซียส

(3.2) นำน้ำนมมาผ่านกระบวนการสกัดเอาไขมันออกบางส่วนด้วยวิธีสกัดไขมันแบบธรรมชาติ

(3.3) นำน้ำนมไปใส่ในหม้อต้มรูปทรงสูงหงาย (ถัง) ที่ทำด้วยทองแดงหรือมีการบุด้วยทองแดง ด้านในถัง ถังมีขนาดใหญ่พอที่จะผลิตเนยแข็งสองก้อน

(3.4) เติมหางนมธรรมชาติและเยื่อกระดาษของลูกโค ให้ความร้อนในระดับอุณหภูมิ 31 - 35 องศาเซลเซียส จนนมข้นจับตัวเป็นก้อน

(3.5) นมข้นถูกตีให้เป็นเม็ดเล็กๆ ด้วยเครื่องปั่น “สปิโน” จากนั้นก็ให้ความร้อนและกวนอย่างต่อเนื่องในระดับอุณหภูมิ 53 – 56 องศาเซลเซียส ทิ้งไว้ในหม้อประมาณ 70 นาทีจนแข็งตัว

(3.6) ใช้ฟลัวไม้ “ปาลา” และผ้าลินิน “เซียวิโน” แบ่งนมที่แข็งตัวแล้วเป็นสองส่วนเท่าๆ กัน แต่ละก้อนห่อไว้ในผ้าลินินหรือปอกระเจา และนำมาวางไว้บนโต๊ะยาว

(3.7) นำก้อนเนยแข็งมาใส่พิมพ์ทรงกระบอกที่เรียกว่า “เฟสเชรา” ซึ่งเป็นเบ้าหล่อเนยแข็งพิเศษในอดีตทำด้วยไม้และปัจจุบันทำด้วยพลาสติกทิ้งให้ขึ้นรูป 12 ชั่วโมง แล้วนำแถบพลาสติกที่มีเครื่องหมายประทับแสดงความเป็นของแท้รูปสี่เหลี่ยมขนมเปียกปูนภายในระบุคำว่า “กรานา พาดาโน” ปิดผนึกและบีบอัดให้แน่นเป็นเวลา 24 ชั่วโมง ย้ายมาใส่แม่พิมพ์เหล็กที่มีรูเล็กๆ ที่มีรูปทรงศูนย์กลางและแบนเป็นเวลา 24 ชั่วโมง

(3.8) นำเนยแข็งไปแช่น้ำเกลือเป็นเวลา 14 - 30 วัน หลังจากนั้นนำไปอบแห้งในห้องอบพิเศษ 2 - 3 ชั่วโมง

(3.9) เนยแข็งจะถูกบ่มในสถานที่เก็บโดยเฉพาะ มีระบบควบคุมทันสมัยอุณหภูมิอยู่ในช่วง 15 - 22 องศาเซลเซียส โดยระยะเวลาในการบ่มจะใช้เวลาอย่างน้อย 9 เดือน ระหว่างการบ่มเนยแข็งจะถูกกลิ้งทุกๆ 15 วัน ในอดีตกรรมวิธีนี้ทำด้วยการกลิ้งโดยใช้มือปัจจุบันใช้เครื่องและหุ่นยนต์

(4) การผลิต กรานา พาดาโน (Grana Padano) ชนิดขูด : ต้องทำการขูดในเขตพื้นที่การผลิตและต้องบรรจุหีบห่อให้เสร็จทันทีหลังจากการขูดแล้ว โดยไม่มีการแปรรูปและไม่มีการเติมสารใดๆ

(5) การติดฉลาก

(5.1) บนวงชีส และชีสแบบขูด ที่ผลิตและบรรจุภายในเขตพื้นที่ทางภูมิศาสตร์จะมีการแสดงข้อความดังนี้

- เครื่องหมาย ประกอบไปด้วยแบบประดิษฐ์รูปร่างคล้ายกับรูปสี่เหลี่ยมขนมเปียกปูนที่ถูกตัดขวางแนวทะแยงมุมด้านที่ป้านกว่าด้วยแถบขนาดกว้างที่เส้นแถบเป็นแถบคู่ขนานกันหนึ่งคู่ที่ด้านบนและอีกหนึ่งคู่ที่ด้านล่าง ที่ตอนล่างของแถบ เขียนคำว่า “Grana” และ “Padano” ในรูปแบบอักษรภาษาอังกฤษแบบตัวพิมพ์ขนาดใหญ่เป็นสองบรรทัด ภายในมุมบนล่างของรูปสี่เหลี่ยมขนมเปียกปูนอันมีมุมลักษณะมน ปรากฏตัวอักษรตัวแรกของคำ ได้แก่ “G” และ “P” ตามลำดับ

- กลุ่มกรานา พาดาโน บนวงชีสประกอบขูดสี่เหลี่ยมขนมเปียกปูนเรียงกันภายในมีคำว่า “Grana” และ “Padano” ตัวเอียงเล็กน้อยเรียงสลับหลักซ้ายๆ ตรงกลางมีไบโคลฟเวอร์ 4 โบขนาดใหญ่มี่ข้อความ “DOP” อยู่ มีตัวเลขแสดงเลขทะเบียนผู้ผลิตเนยแข็ง

(5.2) การแสดงข้อความตามประเภทของชีส ที่ผ่านการตรวจสอบคุณภาพตามกฎข้อบังคับในการผลิตกรานา พาดานอ ดังนี้

- กรานา พาดานอ ที่ป่มมาเป็นระยะเวลา 9 ถึง 16 เดือน ให้ติดเครื่องหมายรูปสี่เหลี่ยมขนมเปียกปูนที่มี “Grana Padano” อยู่ภายใน

- กรานา พาดานอ ที่ป่มมามากกว่า 16 เดือน ให้ติดเครื่องหมายรูปสี่เหลี่ยมขนมเปียกปูนที่มี “Grana Padano” อยู่ภายใน เพิ่มเครื่องหมายด้านล่างประกอบไปด้วย “OLTRE 16 MESI” ซึ่งจัดเรียงอยู่ในบรรทัดเดียว โดยคำว่า “OLTRE” และ “MESI” เป็นตัวพิมพ์ใหญ่แสดงอยู่ระหว่างแถบคู่ขนานโดยเส้นหนึ่งอยู่เหนือคำเส้นหนึ่งอยู่ใต้คำ

- กรานา พาดานอ “ริเซอร์วา” (Riserva) เป็นเนยแข็งกรานา พาดานอ มีการป่มอย่างน้อย 20 เดือน ให้ติดเครื่องหมายรูปสี่เหลี่ยมขนมเปียกปูนที่มี “Grana Padano” อยู่ภายใน เพิ่มเครื่องหมายประกอบไปด้วยรูปวงกลมพาดขวางด้วยแถบขนาดกว้าง ตอนกลางของแถบกว้างมีคำว่า “RISERVA” ในส่วนบนของวงกลมมีคำว่า “OLTRE 20” ในส่วนล่างของวงกลมมีคำว่า “MESI”

3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

เขตพื้นที่หุบเขาแห่งแม่น้ำโป (Po River) ซึ่งเป็นที่ราบอุดมสมบูรณ์บริเวณตอนเหนือของประเทศอิตาลี มีลักษณะเป็นทุ่งหญ้าค่อนข้างเรียบ มีดินตะกอนจากแม่น้ำและน้ำแข็งส่งผลให้ที่ราบลุ่มแม่น้ำโปเป็นที่ราบลุ่มมีความอุดมสมบูรณ์ที่สุดของประเทศอิตาลี ส่งผลให้เป็นพื้นที่หลักในการทำเกษตรกรรม และทำปศุสัตว์ โดย 40% ของผลิตภัณฑ์มวลรวมในประเทศอิตาลี มาจากกลุ่มแม่น้ำโป ทำให้สามารถผลิตน้ำนมได้ปริมาณมาก แม่น้ำโปเป็นแม่น้ำสายที่ยาวมากที่สุดของประเทศอิตาลี โดยมีความยาวถึง 652 กิโลเมตร มีแม่น้ำสาขามากถึง 141 สาย ครอบคลุมพื้นที่ราบลุ่มถึง 70,091 ตารางกิโลเมตร โดยมีแหล่งกำเนิดต้นน้ำอยู่ที่เทือกเขาแอลป์ ในแคว้นปีเอมอนต์ (Piedmont) ปลายแม่น้ำไหลสู่ทะเลอาเดรียติก (ไหลจากทางตะวันตกไปตะวันออก) พาดผ่านพื้นที่ซึ่งเป็นแหล่งผลิตเนยแข็งกรานา พาดานอ ของประเทศอิตาลี

ประวัติความเป็นมา

เนยแข็งกรานา พาดานอ เป็นเนยแข็งที่มีชื่อเสียงมาอย่างยาวนานจากหุบเขาโป ก่อกำเนิดขึ้นในปี ค.ศ. 1135 ณ โบสถ์เซียร์ราวัลล์ ซึ่งมีที่ตั้งห่างจากกรุงมิลานไปทางตอนใต้เพียงไม่กี่กิโลเมตร เนยแข็งกรานา พาดานอ ในยุคแรกเกิดมาจากการถนอมสภาพนมที่เหลือจากการผลิตในแต่ละวันโดยใช้หม้อต้มพิเศษขนาดใหญ่ภายในวัด ซึ่งสามารถถือได้ว่าเป็นผลิตภัณฑ์นมรุ่นแรก และบรรดาพระสงฆ์เรียกเนยแข็งที่ได้จากการถนอมสภาพดังกล่าวว่า “เวทูล” หรือ “เนยแข็งเก่าแก่” ผู้คนที่ไม่รู้ภาษาลาตินจะเรียกเป็นชื่ออื่น โดยพิจารณาจากลักษณะอัดแน่นแต่เป็นเม็ดเล็ก ๆ ของเนยแข็ง โดยเรียกว่า “Formaggio di grana” ซึ่งหมายถึง เนยที่มีลักษณะเป็นเม็ดเล็ก ๆ หรือเรียกง่าย ๆ ว่า “กรานา” กลุ่มเนยแข็งที่มีชื่อเสียงมากที่สุด ได้แก่ lodetano หรือ Lodi ซึ่งหลายคนถือว่าเป็นเนยแข็งที่เก่าแก่ที่สุด และแม่น้ำโปมีชื่อว่า “พาดูล” ในภาษา

ละติน จุดกำเนิดของคำว่าหุบเขาโป หรือที่เรียกว่า “วาล พาดานา” ในภาษาละติน เมื่อเดือนมิถุนายน ค.ศ. 1951 ได้เกิดจุดเปลี่ยนในวงการผลิตเนยแข็ง โดยในปีนั้นผู้ผลิตและผู้เชี่ยวชาญเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์เนยได้ลงนามใน “การประชุมยุโรปเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์นม” ซึ่งได้มีการวางกฎเกณฑ์ที่ละเอียดเกี่ยวกับการตั้งชื่อเนยแข็งพร้อมให้คำแนะนำเกี่ยวกับลักษณะของเนยแข็ง ซึ่งในการประชุมนี้ให้การรับรองเนยแข็ง “Grana Lodigiano” ซึ่งต่อมากลายเป็น “Grana Padano”

เมื่อวันที่ 30 ตุลาคม ค.ศ. 1955 ได้มีการออกคำสั่งประธานาธิบดีสาธารณรัฐอิตาลีฉบับที่ 1269 การยอมรับการตั้งชื่อในส่วนของบริษัทผลิต ผลิตภัณฑ์และพื้นที่ผลิตเนยแข็ง ซึ่งรวมถึงกรานา พาดานา และในปี ค.ศ. 1996 กรานา พาดานา ได้รับจดทะเบียนเป็น PDO (Protected Designation of Origin) ซึ่งเป็นการรับรองด้านชื่อแหล่งกำเนิดที่ได้รับความคุ้มครองจากสหภาพยุโรป ภายหลังจากจดทะเบียนเป็น PDO มีการเปลี่ยนแปลงในการนำระบบควบคุมตรวจสอบคุณภาพ ซึ่งผู้ผลิตจะต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขที่ถูกกำหนดไว้ตามคู่มือการผลิตกรานา พาดานา และตรวจสอบว่าได้ปฏิบัติตามจึงจะมีสิทธิ์ในการใช้โลโก้รูปเพชรแสดงชื่อแหล่งกำเนิดกรานา พาดานา ที่ได้รับความคุ้มครองมาใช้บังคับโดย ซีเอสคิวเอ เอส.อาร์.แอล (CSQA S.r.l.) และซึ่งได้รับการแต่งตั้งจากสมาคมและได้รับการอนุมัติจากกระทรวงเกษตรอิตาลี

4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่ในการผลิตและการขูดกรานา พาดานา (Grana Padano) ประกอบด้วยจังหวัด อะเลสซานเดรีย, อัสตี, บีเอลลา, กูเนโอ, โนวารา, ตูริน, เวอร์บาเนีย, เวอร์เซลลี, เบอร์กามอ, เบรสเซีย, โคโม, เครโมนา, เลกโก, โลดี, มันทัว จนถึงฝั่งซ้ายของโป, มิลาน, มอนซา, ปาเวีย, ซอนดริโอ วาเรเซ, เทรนโต, เวนีเซ, เวรา, วิเซนซา, โบโลญญา จนถึงฝั่งขวาของเรโน, เฟอร์รารา, ฟอรัลลี, เซเซนา, ปีอาเซนซา, เรเวนา และริมีนี ของประเทศอิตาลี

สำหรับเขตพื้นที่ในการผลิตนอกจากพื้นที่ในการผลิตแล้วยังรวมถึงเขตพื้นที่ทั้งหมดของอันเทริโว, เลาเรญญา, โปรเวส, เซานาเล-เอส, เฟลิเซ และโทรเตนา ในจังหวัดโบลซาโน ประเทศอิตาลี

5. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

(1) กรานา พาดานา (Grana Padano) จะต้องมีการผลิตและบรรจุหีบห่อในพื้นที่ซึ่งกำหนดไว้

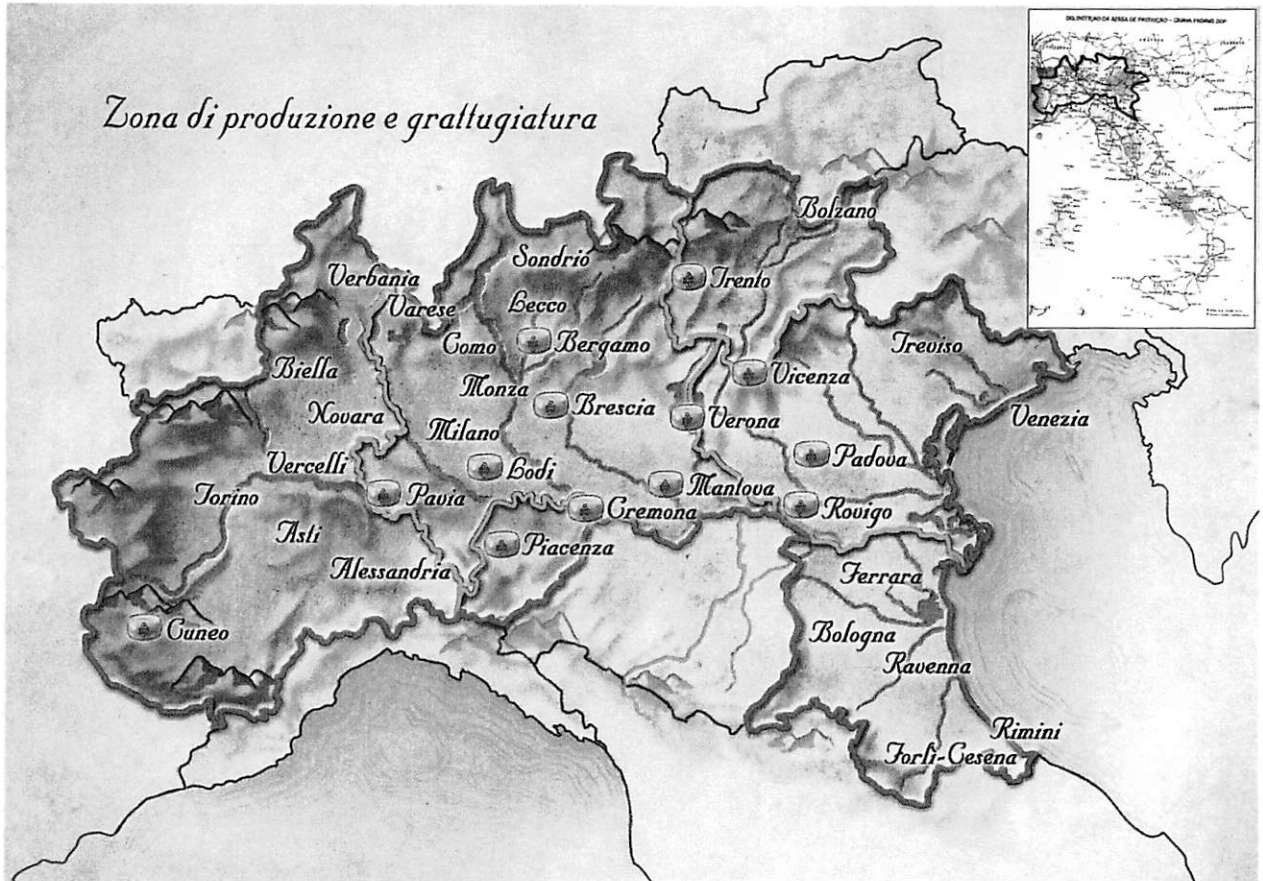
(2) น้่านมโคดิบที่เป็นวัตถุดิบในการผลิตกรานา พาดานา (Grana Padano) จะต้องมาจากโคนมที่เลี้ยงในพื้นที่และเลี้ยงตามกรรมวิธีการซึ่งกำหนดไว้

(3) ผู้มีอำนาจควบคุมการใช้และคุ้มครองสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์กรานา พาดานา (Grana Padano) คือเจ้าหน้าที่สมาคม และการควบคุมของเจ้าหน้าที่ผู้ให้การรับรอง (ซีเอสคิวเอ) ซึ่งได้รับการแต่งตั้งจากสมาคม การให้ความคุ้มครองเนยแข็งกรานา พาดานา และได้รับการอนุมัติจากกระทรวงเกษตรอิตาลี

6. เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

ผู้ขอขึ้นทะเบียนต้องมีหนังสือแจ้งต่อนายทะเบียน หากภายหลังปรากฏว่าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์กรานา พาดานา (Grana Padano) ไม่ได้ได้รับความคุ้มครองตามกฎหมายของประเทศอิตาลีอีกต่อไปแล้ว

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ กราฮา พาดานโน (Grana Padano)



ขอบเขตพื้นที่ในการผลิตและการขูดกราฮา พาดานโน (Grana Padano) ประกอบด้วยจังหวัด อะเลสซานเดเนีย, อัสตี, บีเอลลา, กูเนโอ, โนวารา, ตูริน, เวอร์บาเนีย, เวอร์เซลลี, เบอร์กามโม, เบรสเซีย, โคโม, เครโมนา, เลกโก, โลดี, มันทัว จนถึงฝั่งซ้ายของโป, มิลาน, มอนซา, ปาเวีย, ซอนดริโอ, วาเรเซ, เทรนโต, เวนิเซ, เวรา, วิเซนซา, โบโลญญา จนถึงฝั่งขวาของเรโน, เฟอรรารา, ฟอรัลลี, เซเซนา, ปีอาเซนซา, เรเวนนา และริมินี ของประเทศอิตาลี

สำหรับเขตพื้นที่ในการผลิตนมนอกจากพื้นที่ในการผลิตแล้วยังรวมถึงเขตพื้นที่ทั้งหมดของอันเทรโว, เลาเรญูญ, โปรเวส, เซานาเล-เอส, เฟลิเซ และโทรเดนา ในจังหวัดโบลซาโน ประเทศอิตาลี



ประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เลขที่คำขอ 60100167 วันที่ยื่นคำขอ 29 กันยายน 2560

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ปลาช่อนแม่ลา

รายการสินค้า ปลาช่อนสด/ปลาช่อนสดตัดแต่ง/ปลาช่อนแดดเดียว

ผู้ขอขึ้นทะเบียน จังหวัดสิงห์บุรี

ที่อยู่ ศาลากลางจังหวัดสิงห์บุรี ถนนสิงห์บุรี – บางพาน ตำบลบางมัญ
อำเภอเมืองสิงห์บุรี จังหวัดสิงห์บุรี 16000

1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

ปลาช่อนแม่ลา (Pla Chon Mae La) หมายถึง ปลาช่อนที่ได้จากลำน้ำแม่ลาและบริเวณที่กำหนด ซึ่งมีลักษณะหัวกลมหรือหัวเล็กกว่าลำตัว ลำตัวอ้วนกลม เกร็ดนูน มีสีขาวปนเทา ไม่มีลายพาดเฉียง ท้องป่อง มีสีขาวมันวาว ครีบบมีสีส้ม ชมพู หรือแดง หางมนคล้ายรูปใบโพธิ์หรือตาลปัตร เนื้อมีไขมันแทรกมากกว่าปลาช่อนทั่วไป และมีการนำมาผ่านกระบวนการแปรรูปเป็นปลาช่อนสด ปลาช่อนตัดแต่ง และปลาช่อนแดดเดียว ที่ผลิตในพื้นที่จังหวัดสิงห์บุรี

ลักษณะของสินค้า

(1) ปลาช่อนแม่ลา ที่มีชื่อทางวิทยาศาสตร์ว่า *Channa striatus* และมีชื่อสามัญว่า Striped snake-head fish

(2) ลักษณะทางกายภาพ

(2.1) ปลาช่อนแม่ลาสด

- รูปร่าง หัวกลมหรือหัวเล็กกว่าลำตัว ลำตัวอ้วนกลม เกร็ดนูน ท้องป่อง มีสีขาวปนเทา ไม่มีลายพาดเฉียง มีสีขาวมันวาว ครีบบมีสีส้ม ชมพู หรือแดง หางมนคล้ายรูปใบโพธิ์หรือตาลปัตร
- สี ลำตัวมีสีขาวปนเทา ไม่มีลายพาดเฉียง ครีบบมีสีส้ม ชมพู หรือแดง
- เนื้อ เนื้อนุ่ม มีไขมันแทรกมาก
- น้ำหนัก 0.5 – 0.8 กิโลกรัม/ตัว

(2.2) ปลาช่อนสดตัดแต่ง คือ ปลาช่อนแม่ลาสดที่ผ่านกระบวนการขอดเกร็ด ดัดหัว นำส่วนเครื่องในออก ผ่าหลัง และแผ่อก เนื้อปลามีสีขาวอมชมพู มีไขมันแทรกมาก น้ำหนักในช่วง 0.4 – 0.7 กิโลกรัม/ตัว

(2.3) ปลาช่อนแดดเดียว คือ ปลาช่อนสดตัดแต่งที่นำมาผ่านกระบวนการตากแดด เนื้อปลาจะมีสีชมพูเข้ม ผิวสัมผัสแห้ง น้ำหนักในช่วง 0.3 – 0.6 กิโลกรัม/ตัว

2. กระบวนการผลิต

วัตถุดิบ

ปลาช่อนแม่ลา ต้องมีการเพาะเลี้ยงและเติบโตในลำน้ำแม่ลา ลำการ้อง และพื้นที่โดยรอบจากลำน้ำแม่ลา ระยะห่าง 4 กิโลเมตร ดังนี้

อำเภออินทร์บุรี ได้แก่ ตำบลทับยา ตำบลน้ำตาล ตำบลประศุก ตำบลห้วยชัน ตำบลอินทร์บุรี

อำเภอบางระจัน ได้แก่ ตำบลสระแจง ตำบลสิงห์ ตำบลแม่ลา ตำบลโพชนไก่ ตำบลไม้ดัด

อำเภอเมือง ได้แก่ ตำบลจักรสีห์ ตำบลต้นโพธิ์ ตำบลบางกระบือ ตำบลบางพุทรา ตำบลบางมัญ

ตำบลโพกรวม

อำเภอค่ายบางระจัน ได้แก่ ตำบลท่าข้าม ตำบลโพสังโฆ

การเพาะพันธุ์ การขยายพันธุ์ และการผสมพันธุ์

(1) การคัดเลือกพ่อพันธุ์และแม่พันธุ์

- เพศผู้ ลำตัวยาวเรียว ช่องเพศเป็นดิ่งเรียวแหลม สีพื้นท้องเข้มกว่าปลาเพศเมีย

- เพศเมีย คัดเลือกปลาช่อนที่มีความพร้อมผสมพันธุ์ต้องมีลักษณะอูม ช่องเพศกลมขยายใหญ่

สีชมพูหรือแดง

(2) นำพ่อพันธุ์และแม่พันธุ์ลงในถังใส่น้ำทรงสูง ถึงละ 1 คู่ ใช้เชือกฟางฉีกเป็นฝอยเพื่อเป็นรังไข่ แล้วปิดปากถังด้วยตาข่ายพรางแสง ปิดทิ้งไว้ 24 ชั่วโมง ปลาช่อนจะผสมพันธุ์และวางไข่เองตามธรรมชาติ

(3) การวางไข่ ปลาช่อนแม่ลามีฤดูผสมพันธุ์และวางไข่ ในช่วงเดือนมีนาคม – ตุลาคม และมีความพร้อมมากที่สุด ในช่วงเดือนมิถุนายน - กรกฎาคม

การฟักไข่และอนุบาลลูกปลา

(1) ไข่ปลาช่อนจะลอย หลังการวางไข่ให้ช้อนไข่นำมาฟักในถังใส่น้ำทรงสูง มีระบบให้น้ำไหลผ่าน โดยตลอด ใน 1 ถัง สามารถใส่ไข่ปลาได้ประมาณ 100,000 ฟอง

(2) ไข่ปลาช่อนจะฟักเป็นตัวภายใน 30 – 36 ชั่วโมง หลังจากถุงไข่แดงของลูกปลาช่อนยุบภายใน 3 วัน จะให้ไรแดงเป็นอาหาร ในช่วง 2 – 3 วัน และนำลงอนุบาลในบ่อดิน

การเตรียมบ่อเลี้ยงปลาช่อน

ทำการขุดบ่อดิน ตากบ่อให้แห้ง ropy ภูเขาเพื่อปรับสภาพของดิน ทิ้งไว้ประมาณ 5 – 7 วัน ใส่ปุ๋ยคอก เพื่อให้เกิดอาหารธรรมชาติสำหรับลูกปลาช่อน จากนั้นสูบน้ำจากลำน้ำแม่ลาหรือลำการ้องเข้าบ่อ โดยกรองน้ำ เพื่อไม่ให้ศัตรูของลูกปลาช่อนติดมากับน้ำ จนมีระดับน้ำ ในช่วง 30 – 40 เซนติเมตร จากนั้นทิ้งระยะไว้ในช่วง 1 – 2 วัน จึงปล่อยลูกปลาลงในบ่อ

การเลี้ยงปลาช่อน

(1) การเลี้ยงปลาช่อนด้วยอาหารสด เช่น ปลาเป็ด เป็นต้น

(1.1) อัตราการปล่อย ลูกปลาช่อน ขนาด 8 – 10 เซนติเมตร น้ำหนัก 30 – 35 ตัว/กิโลกรัม ควรปล่อยในอัตรา 40 – 50 ตัว/ตารางเมตร ในวันแรกที่ปล่อยลูกปลาช่อน ไม่จำเป็นต้องให้อาหาร ควรเริ่มให้อาหารในวันรุ่งขึ้น

(1.2) การถ่ายเทน้ำ ในระยะแรกความลึกของน้ำในบ่อควรอยู่ที่ระดับ 30 – 40 เซนติเมตร แล้วค่อยๆ เพิ่ม สัปดาห์ละ 10 เซนติเมตร จนได้ระดับ 50 เซนติเมตร จึงถ่ายน้ำวันละครั้ง หลังจากอนุบาลลูกปลาช่อนในบ่อได้ประมาณ 2 เดือน ลูกปลาช่อนจะโตไม่เท่ากัน ให้ใช้วอลлак ลูกปลาช่อนเพื่อคัดขนาด ป้องกันลูกปลาช่อนขนาดใหญ่กินลูกปลาช่อนขนาดเล็ก

(1.3) หลังจากอนุบาลลูกปลาช่อนได้ 2 เดือนแล้ว ต้องใช้เวลาเลี้ยงอีกประมาณ 4 – 5 เดือน จะให้ผลผลิต ในช่วง 1 – 2 ตัว/กิโลกรัม

(1.4) การจับ เมื่อปลาช่อนเติบโตได้ขนาดที่ต้องการ ก่อนการจับจำหน่าย ควรงดอาหาร 1 – 2 วัน

(1.5) การป้องกันโรค ให้ป้องกันการให้อาหารมากเกินไปจนอาหารเหลือเน่าเสียในบ่อเลี้ยงปลาช่อน

(2) การเลี้ยงปลาช่อนด้วยอาหารสำเร็จรูปชนิดเม็ด

(2.1) อัตราการปล่อย ลูกปลาน้ำหนัก 27 – 28 ตัว/กิโลกรัม ปล่อยในอัตรา 700 กิโลกรัม หรือประมาณ 20,000 ตัว/1 ไร่ ช่วงเวลาที่ทำกรปล่อยเข้าหรือเย็นเพราะแดดไม่จัดจนเกินไป

(2.2) อาหารและการให้อาหาร เมื่อปล่อยลูกปลาลงบ่อแล้ว ควรให้ลูกปลาพักฟื้น 3 – 4 วัน จึงเริ่มให้อาหารเม็ด โปรตีน 40 – 45 เปอร์เซ็นต์ โดย 2 เดือนแรกให้อาหาร 3 มื้อ คือ เช้า เที่ยง และเย็น ในปริมาณมื้อละ 9 – 10 กิโลกรัม เป็นอาหารขนาดเล็กช่วงเดือนที่ 3 และ 4 ลดโปรตีนลงเหลือ 35 – 40 เปอร์เซ็นต์ ลดการให้เหลือ 2 มื้อ คือ เช้าและเย็น โดยให้ปริมาณมื้อละ 20 กิโลกรัม จากนั้นเมื่อปลาอายุเข้าเดือนที่ 5 จะให้อาหารเพิ่มเป็นมื้อละ 30 กิโลกรัม

(2.3) การเปลี่ยนถ่ายน้ำ เปลี่ยนถ่ายเดือนละอย่างน้อย 1 – 2 ครั้ง

(2.4) ผลผลิต เมื่อเลี้ยงได้ประมาณ 5 เดือน จะให้ผลผลิต 700 กรัม/ตัว

กระบวนการแปรรูป

(1) ปลาช่อนสด คือ ปลาช่อนเติบโตได้ขนาด ตามที่ต้องการของตลาด

(2) ปลาช่อนสดตัดแต่ง คือ ปลาช่อนที่ผ่านกระบวนการชำแหละ คือ มีการขูดเกล็ดออก ตัดหัวผ่าหลัง เอาไส้ออกให้หมด เาะก้างใหญ่ออก แล้วล้างน้ำให้สะอาด เนื้อปลาจะมีสีขาวอมชมพู จากนั้นจะนำปลาช่อนที่ได้มาแผ่ตัวออก ให้มีลักษณะเป็นปลาช่อนแผ่

(3) ปลาช่อนแดดเดียว เป็นการนำปลาช่อนสดตัดแต่งมาตากเกลือหรือน้ำปลาหมักไว้ 24 ชั่วโมง ในอุณหภูมิที่เหมาะสม จากนั้นนำไปล้างทำความสะอาดอีกครั้ง ก่อนนำไปตากแดดประมาณ 2 ชั่วโมง (เพื่อให้เนื้อปลาดังมี) เนื้อปลาจะมีสีชมพูเข้ม โดยปลาช่อนแดดเดียวจะมีลักษณะเป็นปลาช่อนแผ่

การบรรจุหีบห่อ

- (1) รายละเอียดบนฉลาก/หีบห่อ ให้ประกอบด้วยคำว่า “ปลาช่อนแม่ลา” และ/หรือ “Pla chon Mae La” และ/หรือ “The Fish ‘Chon Mae La’” และ/หรือ “Mae La Striped Snake-head Fish”
- (2) แสดงวัน เดือน ปี ที่ผลิต และวันหมดอายุ ที่เห็นชัดเจน
- (3) แสดงชื่อ ที่อยู่ ผู้ผลิต ให้ชัดเจน

3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

ลำน้ำแม่ลา มี 2 ตอนเชื่อมต่อกันกับลำการ้อง เรียกรวมกันว่าลำน้ำแม่ลาการ้อง อยู่ในพื้นที่จังหวัดสิงห์บุรี มีความยาวประมาณ 18 กิโลเมตร โดยเริ่มตั้งแต่ตำบลห้วยชัน อำเภออินทร์บุรี (ลองจิกูดที่ 14.999155 ละติจูดที่ 100.2966734) ไปสิ้นสุดที่ตำบลบางกระบือ อำเภอเมืองสิงห์บุรี (ลองจิกูดที่ 14.880078 ละติจูดที่ 100.364374) ลำน้ำแม่ลาอยู่ห่างจากแม่น้ำเจ้าพระยาประมาณ 2 กิโลเมตร บริเวณโดยรอบเป็นที่ราบน้ำท่วมถึง บริเวณนี้เป็นที่ทับถมของตะกอนน้ำพาที่เกิดจากการพัดพามาสะสมทั้งสองฝั่งของลำน้ำในช่วงน้ำหลาก ลักษณะของตะกอนเป็นทราย ทรายแป้ง และดินเหนียว เกิดจากการเปลี่ยนแปลงเส้นทางของแม่น้ำเจ้าพระยา เมื่อถึงฤดูฝนเกิดน้ำหลากทำให้น้ำแรชาตุในดินถูกชะล้างลงในลำน้ำแม่ลาไปมีส่วนช่วยเร่งให้เกิดสารอาหารตามธรรมชาติไปบำรุงพืชน้ำในลำน้ำแม่ลา อันเป็นอาหารของสัตว์น้ำ และจำพวกปลาที่กินพืชน้ำเป็นอาหาร เพราะความอุดมสมบูรณ์ของสภาพแวดล้อมในลำน้ำแม่ลาจึงเกิดการถ่ายทอดของพลังงานในรูปของอาหารเป็นลำดับขั้นหรือที่เรียกว่าห่วงโซ่อาหาร ภูมิอากาศโดยทั่วไปแบ่งออกเป็น ฤดูร้อน อุณหภูมิเฉลี่ย 36.30 องศาเซลเซียส ฤดูฝน ปริมาณน้ำฝนเฉลี่ย 1,047.27 มิลลิเมตรต่อปี และฤดูหนาว อุณหภูมิเฉลี่ย 27 องศาเซลเซียส

ประวัติความเป็นมา

ในอดีตที่มาของชื่อลำน้ำแม่ลา มีสองเรื่องเล่า เรื่องแรกคือ เกิดขึ้นสมัยกรุงศรีอยุธยาราวปี พ.ศ. 2310 พม่าได้ยกทัพมาที่บ้านวิเศษชัยชาญไม่ห่างจากบ้านบางระจัน เวลานั้นลำน้ำแม่ลาถูกใช้เป็นเส้นทางคมนาคมของชาวบ้าน การรวบรวมกำลังไพร่พลไปสู่กับกองทัพพม่าครั้งนั้นเองได้มีการล่าถอยกันที่ท่าน้ำลำน้ำแห่งนี้เพื่อไปรบ ลูกลาพ่อ ลูกลาแม่ พ่อลาแม่ แม่ลาลูก บริเวณลำน้ำนี้จึงถูกเรียกว่า “แม่ลา” ส่วนตำนานอีกเรื่องเริ่มในครั้งพม่ายกทัพมารบอยุธยา และการรบในสมัยก่อนนั้นกินเวลานานเป็นปี พม่าพักทัพที่ริมลำน้ำแม่ลา ครั้นเมื่อต้องยกทัพกลับ บริเวณนั้นจึงถูกเรียกว่าแม่ทัพลา คือแม่ทัพของพม่าได้ลาทัพกลับ นานวันเข้าคำว่าแม่ทัพกร่อนไป จึงเหลือแต่คำว่า “แม่ลา” ปลาช่อนเป็นปลาพื้นถิ่นที่อาศัยในลำน้ำแม่ลาตามธรรมชาติ ต่อมาได้มีการศึกษาการเพาะเลี้ยงปลาช่อนทำให้สามารถนำปลาช่อนมาเพาะเลี้ยงในบ่อดินโดยอาศัยน้ำและพื้นที่โดยรอบลำน้ำแม่ลา ปลาแม่ลามีประวัติศาสตร์ร่วมกันมาอย่างยาวนาน แม้กระทั่งคำขวัญจังหวัดสิงห์บุรีก็มีความเชื่อมโยงกับลำน้ำแม่ลา คำขวัญว่า “ถิ่นวีรชนคนกล้า คู่ลำพระนอน นามกระฉ่อนช่อนแม่ลา เทศกาลกินปลาประจำปี”

ตำนานความอร่อยปลาช่อนแม่ลาเริ่มขึ้นในสมัยรัชกาลที่ 5 ในคราวเสด็จประพาสต้น และประทับแรมที่เมืองอินทร์ ตามบันทึกการเสด็จพระองค์ทรงประทับแรมที่วัดประศุก ปลาช่อนแม่ลาก็เป็นพระกระยาหารเมื่อพระองค์เสวยแล้วได้ตรัสว่า “ปลาของลำแม่ลามีรสชาติ ดีกว่าที่อื่น”

จังหวัดสิงห์บุรี มีการจัดงานเทศกาลกินปลาและของดีเมืองสิงห์บุรี ณ บริเวณศูนย์ราชการจังหวัดสิงห์บุรี กิจกรรมภายในงานประกอบด้วย ขบวนแห่ศิลปวัฒนธรรมประเพณีพื้นบ้าน ขบวนแห่หุ่นปลา การประกวดหุ่นปลาสวยงาม การจัดนิทรรศการปลาน้ำจืด การจำหน่ายสินค้าประเภทปลาบนถนนสายปลา และกิจกรรมอื่นๆ อีกมากมาย การจัดงานมีการจัดครั้งแรกเมื่อ พ.ศ.2539 จนถึงปัจจุบัน ดังคำขวัญของจังหวัดสิงห์บุรีว่า ถิ่นวีรชนคนกล้า คู่หล้าพระนอน นามกระฉ่อนช่อนแม่ลา เทศกาลกินปลาประจำปี

4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตการผลิตปลาช่อนแม่ลา คือ ลำน้ำแม่ลา ลำการ้อง และพื้นที่โดยรอบลำน้ำแม่ลา ระยะห่าง 4 กิโลเมตร ตามบริเวณที่กำหนด และต้องผ่านกระบวนการแปรรูปในพื้นที่จังหวัดสิงห์บุรี รายละเอียดตามแผนที่

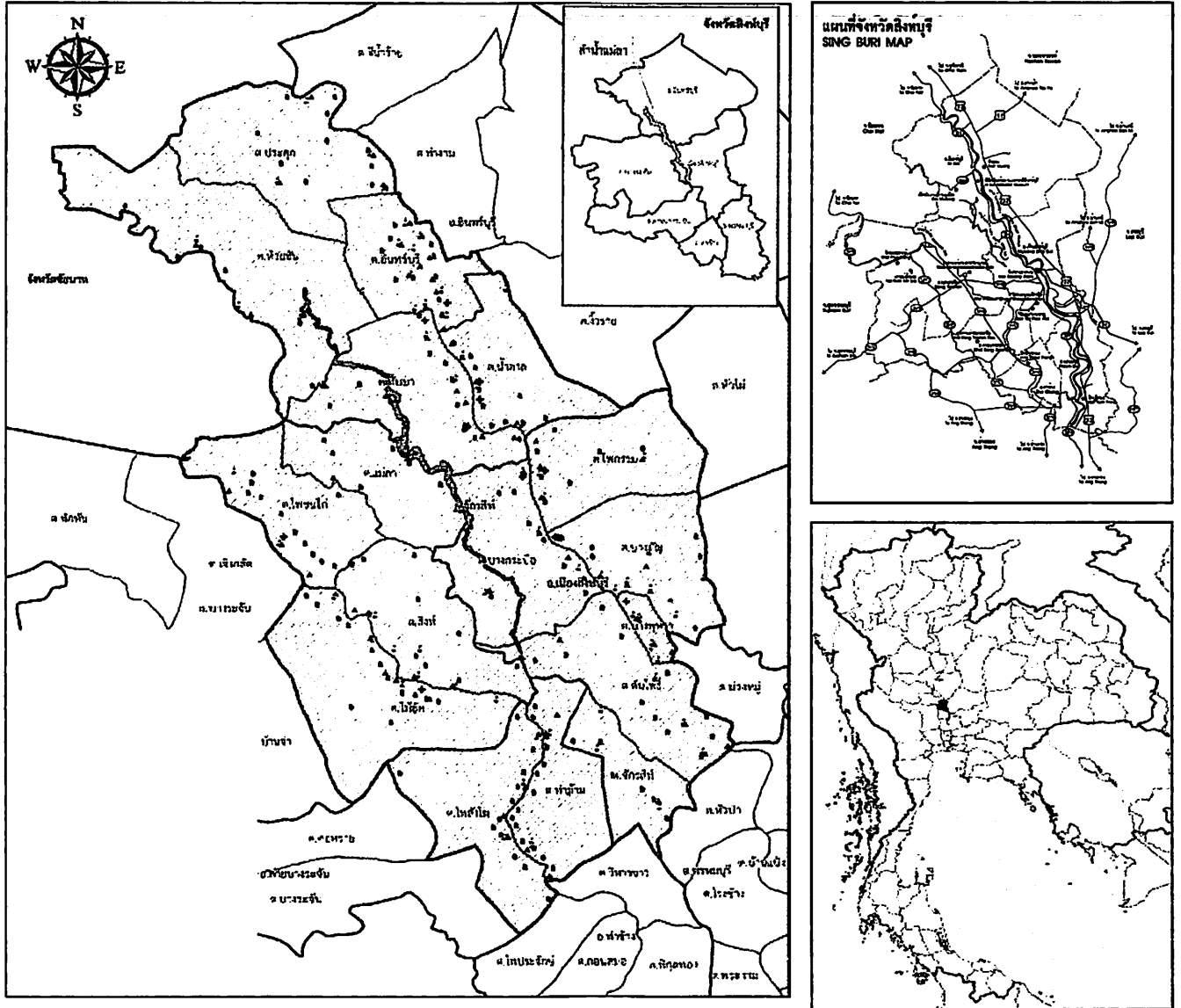
5. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

- (1) ปลาช่อนแม่ลา ต้องผลิตในเขตพื้นที่ที่กำหนด และตามกระบวนการผลิตข้างต้น
- (2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนผู้ผลิตปลาช่อนแม่ลา รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

6. เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

- (1) จัดให้มีระบบการตรวจสอบและควบคุม ทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด
- (2) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า ที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ปลาช่อนแม่ลา
- (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า จะต้องปฏิบัติตามคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ปลาช่อนแม่ลา

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ ปลาช่อนแม่ลา



ขอบเขตการผลิตปลาช่อนแม่ลา คือ ลำน้ำแม่ลา ลำกาห้อง และพื้นที่โดยรอบลำน้ำแม่ลา ระยะห่าง 4 กิโลเมตร ตามบริเวณที่กำหนด และต้องผ่านกระบวนการแปรรูปในพื้นที่จังหวัดสิงห์บุรี