

## กรมทรัพย์สินทางปัญญา ปักหมุด “ราชบุรี” เดินเกมรุกสินค้าไทยด้วยกลไก “สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI)” ชูเคล็ดลับ “คุณภาพนำ การตลาดเสริม” ดัน GI ไทยครองใจตลาดโลก

กรมทรัพย์สินทางปัญญา กระทรวงพาณิชย์ เดินหน้าขับเคลื่อนเศรษฐกิจฐานรากของไทย ด้วยกลไกสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) อย่างต่อเนื่อง ล่าสุด เมื่อวันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2569 อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา นำทีมลงพื้นที่ “ราชบุรี” หนึ่งในจังหวัดที่มีสินค้า GI มากที่สุดในภาคกลาง ถึง 5 สินค้า ชูกิจกรรมยกระดับศักยภาพ “การพัฒนาคุณภาพสินค้า GI ไทย ด้วยระบบควบคุมภายในสู่มาตรฐานสากล” แก่ผู้ผลิตผู้ประกอบการ เจ้าหน้าที่และผู้ตรวจสอบคุณภาพสินค้า GI ในพื้นที่กว่า 200 ราย ณ โรงแรมราชบุรี ราชบุรี มุ่งผลักดันมาตรฐานการผลิตสินค้าที่สามารถตรวจสอบย้อนกลับได้ พร้อมเผยเคล็ดลับความสำเร็จด้านการตลาด ที่ช่วยเพิ่มมูลค่าและผลักดันสินค้า GI ไทยรุกตลาดสากลได้อย่างยั่งยืน

นางอรมน ทรัพย์ทวีธรรม อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา เป็นประธานในพิธีเปิดกิจกรรมอบรมเสริมสร้างศักยภาพ “การพัฒนาคุณภาพสินค้า GI ไทย ด้วยระบบควบคุมภายในสู่มาตรฐานสากล” โดยเผยว่า กรมทรัพย์สินทางปัญญาให้ความสำคัญอย่างยิ่งกับการรักษาคุณภาพการผลิตสินค้า GI ให้เป็นไปตามมาตรฐานที่ได้ขึ้นทะเบียนไว้กับกรมฯ โดยส่งเสริมให้ผู้ผลิต ผู้ประกอบการในพื้นที่ จัดทำระบบควบคุมคุณภาพสินค้า และมีการตรวจประเมินโดยคณะกรรมการจังหวัดหรือหน่วยตรวจสอบรับรอง เมื่อผ่านการตรวจประเมินแล้ว ผู้ประกอบการจึงจะสามารถขออนุญาตใช้ตราสัญลักษณ์ GI ไทยได้ โดยกฎหมายกำหนดระยะเวลาให้ใช้ตรา GI ไทยได้คราวละ 2 ปี เมื่อครบกำหนดผู้ประกอบการจะต้องดำเนินการตรวจสอบควบคุมคุณภาพตามกระบวนการอีกครั้ง เพื่อขออนุญาตใช้ตรา GI ไทยรอบใหม่ กระบวนการดังกล่าวจะช่วยยกระดับสินค้า GI ไทยให้มีมาตรฐานเทียบเท่าสากล และรับประกันว่าสินค้า GI นั้นเป็นสินค้าที่มีคุณภาพ มาตรฐาน พิเศษกว่าสินค้าทั่วไป โดยมีกระบวนการควบคุมคุณภาพที่เข้มข้น จึงสามารถจำหน่ายได้ในราคาดี และยังสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภคว่าจะได้รับสินค้าตรงตามความคาดหวังและมาจากแหล่งผลิตที่แท้จริง นอกจากนี้ ผู้ประกอบการที่รับอนุญาตให้ใช้ตรา GI ไทย จะได้รับการส่งเสริมศักยภาพทางการแข่งขันในมิติต่างๆ จากกรมฯ อาทิ การสนับสนุนการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ การสร้างโอกาสทางการค้าผ่านงานแสดงสินค้าและแพลตฟอร์มออนไลน์ ที่ได้รับความนิยม การสนับสนุนด้านการจัดส่งสินค้าผ่านความร่วมมือกับบริษัทไปรษณีย์ไทย เป็นต้น

ด้วยเหตุนี้ กรมฯ จึงเดินหน้าส่งเสริมความรู้ความเข้าใจและสร้างความตระหนักรู้ถึงประโยชน์ที่ผู้ประกอบการจะได้รับจากการจัดทำระบบควบคุมคุณภาพสินค้า GI รวมทั้งระบบตรวจสอบย้อนกลับ (Traceability) ถึงแหล่งที่มาของสินค้า โดยปัจจุบันมีสินค้า GI ไทยที่จัดทำระบบควบคุมคุณภาพแล้ว 210 รายการ คิดเป็นร้อยละ 83 ของสินค้า GI ไทยทั้งหมด (252 รายการ) และมีผู้ประกอบการที่ได้รับอนุญาต

ให้ใช้ตราสัญลักษณ์ GI ไทยแล้วกว่า 17,000 ราย โดยในปี 2568 มีผู้ผลิตและผู้ประกอบการ GI ต้นตัวต่อการเข้าสู่ระบบมากขึ้น โดยดำเนินการจัดทำระบบควบคุมคุณภาพและยื่นขอใช้ตราสัญลักษณ์ GI ไทยกว่า 5,000 รายภายในปีเดียว เป็นเครื่องยืนยันว่าผู้ประกอบการ GI เชื่อมั่นในกลไกดังกล่าว ว่าสามารถสร้างความได้เปรียบทางการค้าอย่างแท้จริง

นางอรมน กล่าวเพิ่มเติมว่า จังหวัดราชบุรีเป็นอีกหนึ่งจังหวัดในภาคกลางที่มีศักยภาพสูงที่จะต่อยอดสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้า GI โดยมีสินค้าที่ขึ้นทะเบียน GI แล้ว 5 รายการ ได้แก่ มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี สับปะรดบ้านคา โอ่งมังกรราชบุรี ไข่ไก่โพธาราม และกุ้งก้ามกรามบางแพ ซึ่งสามารถสร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจให้กับจังหวัดรวมกว่า 7,657 ล้านบาทต่อปี ทั้งนี้ ในช่วง 2-3 ปีที่ผ่านมา มีผู้ประกอบการสินค้า GI ทั้ง 5 รายการที่ได้จัดทำระบบคุณภาพผ่านมาตรฐานที่ขึ้นทะเบียนไว้กับกรมฯ และได้รับอนุญาตให้ใช้ตรา GI ไทยรวม 414 ราย แต่ปัจจุบันจำนวนผู้ได้รับอนุญาตให้ใช้ตราลดลงกว่าครึ่ง เนื่องจากผู้ประกอบการส่วนใหญ่ขาดความรู้ความเข้าใจว่าหลังจากใบอนุญาตให้ใช้ตรา GI หมดอายุลง จะต้องดำเนินการกระบวนการควบคุมคุณภาพรอบใหม่ เพื่อให้ยังคงใช้ตราสัญลักษณ์ GI ได้ และได้รับสิทธิประโยชน์ในการเข้าร่วมโครงการส่งเสริมการตลาดและกิจกรรมส่งเสริมต่างๆ ของกรมฯ กรมฯ จึงมุ่งมั่นผลักดันให้ผู้ประกอบการในพื้นที่เข้าสู่กระบวนการควบคุมคุณภาพ และต่อยอดการสร้างมูลค่าเพิ่มสินค้า GI โดยขับเคลื่อนแนวคิด “คุณภาพนำ การตลาดเสริม” ให้กับเกษตรกร ผู้ผลิต ผู้ประกอบการ และเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้าน GI ในพื้นที่ เพื่อให้เกิดเครือข่ายการทำงานร่วมกันอย่างเป็นระบบ ตั้งแต่ต้นน้ำจนถึงปลายน้ำ โดยมีผู้เชี่ยวชาญของกรมฯ มาถ่ายทอดความรู้ด้านการจัดทำระบบควบคุมภายใน (Internal Control) ซึ่งเป็นหัวใจสำคัญในการรักษามาตรฐานสินค้า GI ให้มีคุณภาพสม่ำเสมอ ตั้งแต่หลักเกณฑ์และกระบวนการขอใช้ตราสัญลักษณ์ GI ไทย ตลอดจนการทำการระบบตรวจสอบย้อนกลับถึงแหล่งที่มาของสินค้า เพื่อผลักดันให้ผู้ผลิตนำตราสัญลักษณ์ GI ไทยไปใช้สร้างมูลค่าเพิ่มและขยายโอกาสให้กับผลิตภัณฑ์ของตนเอง

นอกจากนี้ กรมฯ ยังส่งเสริมศักยภาพด้านการตลาดสินค้า GI โดยเชื่อมโยงการใช้ตราสัญลักษณ์ GI ไทยเข้ากับช่องทางการกระจายสินค้าและการเข้าถึงผู้บริโภค ผ่านความร่วมมือกับบริษัท ไปรษณีย์ไทย จำกัด สนับสนุนการตลาดเชิงรุก ซึ่งกรมฯ ได้เชิญวิทยากร นายวรวิทย์ สุขสาสนี ผู้จัดการฝ่ายการขายและการตลาด บริการไปรษณีย์ มาร่วมถ่ายทอดความรู้และแนะนำบริการด้านโลจิสติกส์ เพื่อสนับสนุนการจัดส่งสินค้าที่สะดวกรวดเร็ว มีประสิทธิภาพ และช่วยลดต้นทุนให้กับผู้ประกอบการ ซึ่งเป็นปัจจัยสำคัญในการขยายตลาดทั้งในและต่างประเทศ พร้อมกันนี้ ยังเปิดเวทีแบ่งปันประสบการณ์ความสำเร็จจากผู้ประกอบการ GI ต้นแบบ นายสินสมุทร ศรีแสนปาง ผู้จัดการบริษัท โรงสีศรีแสงดาว จำกัด ที่ใช้ตรา GI ไทยเป็นเครื่องมือยกระดับความน่าเชื่อถือและเพิ่มมูลค่าให้กับสินค้า สามารถขยายตลาดข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้ ซึ่งเป็น GI เรืองรองของภาคอีสาน ไปสู่ออสเตรเลีย นอร์เวย์ อิสราเอล และอินเดีย ตอกย้ำว่าการผสมผสานคุณภาพสินค้าและทำการตลาดอย่างเป็นระบบ คือกุญแจสำคัญในการผลักดันสินค้า GI ไทยสู่ตลาดสากลอย่างยั่งยืน

ทั้งนี้ ภายหลังจากกิจกรรมอบรมด้าน GI อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา และคณะ ได้ลงตรวจเยี่ยมแหล่งผลิต GI ไข้ไข่โพธาราม ณ โรงงานไข้ไข่โพธาราม โดยพื้นที่อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี มีลักษณะทางภูมิศาสตร์ที่เหมาะสมต่อการปลูกหัวไชเท้าเป็นอย่างดี เนื่องจากเป็นที่ราบลุ่มแม่น้ำแม่กลองไหลผ่าน ดินเป็นดินร่วนปนทรายและมีปฏิกิริยาเป็นด่าง ประกอบกับสภาพภูมิอากาศที่มีทั้งความชุ่มชื้นและอากาศเย็นตามฤดูกาล ส่งผลให้การปลูกหัวไชเท้าซึ่งเป็นวัตถุดิบหลักของการทำไข้ไข่โพธารามได้ผลผลิตที่มีคุณภาพดี คือ ผิวเรียบบาง มีรูปทรงเรียวยาวคล้ายกระบอก มีน้ำหนักดี เนื้อแน่น และไม่ฝ่อ เมื่อนำมาแปรรูปเป็นไข้ไข่ด้วยวิธีต้มเค็มด้วยเกลือทะเล และดองหวานด้วยน้ำตาลทรายขาว ซึ่งเป็นวิธีการถนอมอาหารตามภูมิปัญญาท้องถิ่นที่สืบทอดกันมากกว่า 30 ปี จึงได้ไข้ไข่ที่มีเนื้อกรอบ ไม่เปรี้ยวเยิ้ม มีสีน้ำตาลสวยงาม กลิ่นหอมเป็นเอกลักษณ์ และมีรสชาติเค็มหรือหวานปนเค็มกลมกล่อมซึ่งเป็นลักษณะเด่นของไข้ไข่โพธาราม สามารถสร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจกว่า 40 ล้านบาทต่อปี จากการจำหน่ายทั้งในและต่างประเทศ โดยมีตลาดส่งออกสำคัญ ได้แก่ สหรัฐอเมริกา ญี่ปุ่น ออสเตรเลีย เดนมาร์ก เยอรมัน และสวิสเซอร์แลนด์

ในโอกาสนี้ อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญาได้หารือกับผู้ประกอบการไข้ไข่โพธาราม ถึงแนวทางการรักษามาตรฐานคุณภาพสินค้า โดยกรมฯ มีแผนที่จะส่งเสริมการจัดทำระบบตรวจสอบย้อนกลับ (Traceability) ถึงแหล่งที่มาของสินค้า ควบคู่กับการขยายช่องทางการตลาดทั้งออนไลน์และออฟไลน์ รวมทั้งการต่อยอดสร้างมูลค่าเพิ่ม ผ่านการแปรรูปสินค้าเป็นเมนูใหม่ๆ การสร้างแบรนด์ให้เข้มแข็งและได้รับการปกป้องคุ้มครองในต่างประเทศ โดยก่อนหน้านี้ กรมฯ ได้ส่งเสริมช่องทางจำหน่ายสินค้าไข้ไข่โพธารามอย่างต่อเนื่อง และในปี 2568 ที่ผ่านมานี้ ได้สนับสนุนการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ไข้ไข่โพธารามให้สวยงาม ทันสมัย และสามารถถ่ายทอดอัตลักษณ์และเรื่องราวของสินค้า เพื่อเพิ่มความน่าสนใจและตอบโจทย์ผู้บริโภคมากยิ่งขึ้น

นางอรมน กล่าวทิ้งท้ายว่า การลงพื้นที่ส่งเสริม GI จังหวัดราชบุรีครั้งนี้ ไม่เพียงกระตุ้นให้ทุกภาคส่วนตระหนักถึงความสำคัญของการรักษาคุณภาพและอัตลักษณ์ท้องถิ่นเพื่อยกระดับสินค้า GI ไทยสู่ระดับพรีเมียมเท่านั้น แต่ยังช่วยเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันในตลาดโลก และสร้างรายได้หมุนเวียนกลับคืนสู่ชุมชนอย่างยั่งยืน โดยกรมทรัพย์สินทางปัญญาร่วมทำหน้าที่เป็นพี่เลี้ยงและให้การสนับสนุนผู้ประกอบการในมิติต่างๆ อย่างเต็มที่ เพื่อให้ตราสัญลักษณ์ GI ไทยเป็นเครื่องหมายแห่งคุณภาพที่ผู้บริโภคทั่วโลกให้การยอมรับอย่างแท้จริง

นอกจากนี้ อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา และคณะ ได้ลงพื้นที่เยี่ยมชมแหล่งผลิตเต้าหู้ดำสมุนไพรโพธาราม ณ ร้านเต้าหู้ดำสมุนไพร เจ๊อั้ง ซึ่งเป็นอีกหนึ่งของฝากขึ้นชื่อของจังหวัดราชบุรี โดยผู้ประกอบการจะนำเต้าหู้ถั่วเหลืองขาวมาต้มกับน้ำพะโล้สมุนไพรจีนเป็นเวลา 3 วัน จนได้เต้าหู้สีดำที่มีรสชาติหวานเค็มกลมกล่อมและมีกลิ่นหอม ปัจจุบันทางร้านมีกำลังการผลิตประมาณ 1,500 ก้อนต่อเดือน สร้างมูลค่าการค้าอยู่ที่ประมาณ 4.5 แสนบาทต่อปี ทั้งนี้ กรมฯ ได้หารือกับผู้ประกอบการถึงแนวทางการต่อยอดทรัพย์สินทางปัญญา

หลังจากที่ทางร้านได้จดทะเบียนเครื่องหมายการค้า “Auntie Ang’s อานต๊อ้ง” ไว้กับกรมฯ เรียบร้อยแล้ว โดยกรมฯ จะส่งเสริมการพัฒนาแบรนด์และภาพลักษณ์สินค้า ควบคู่กับการขยายช่องทางการตลาด และผลักดันการใช้ประโยชน์ทรัพย์สินทางปัญญาในเชิงพาณิชย์อย่างเต็มประสิทธิภาพ เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้า และยกระดับผู้ประกอบการท้องถิ่นให้มีศักยภาพในการแข่งขันได้อย่างยั่งยืนต่อไป

---