

กรมทรัพย์สินทางปัญญา เดินหน้าส่งเสริมการควบคุมคุณภาพ GI “อะเซียงเทรา” เพิ่มศักยภาพการตลาดพรีเมียมทั้งในและต่างประเทศ พร้อมลุยตรวจเยี่ยมแหล่งผลิต GI และผลักดันว่าที่สินค้า GI ในอนาคต

เมื่อวันที่ 29 มิถุนายน 2569 นางอรมน ทรัพย์ทวีธรรม อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา เป็นประธานเปิดการอบรม “พัฒนาคุณภาพสินค้า GI ไทย ด้วยระบบควบคุมภายในสู่มาตรฐานสากล” ณ โรงแรมเซ็นทารา เวลเนส รีสอร์ท แอนด์ โฮเทล จังหวัดอะเซียงเทรา โดยนายบุญธรรม ถาวรทัศนกิจ รองผู้ว่าราชการจังหวัดอะเซียงเทรา ร่วมนำผู้ประกอบการ ผู้ผลิต พร้อมด้วยเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านการตรวจสอบคุณภาพสินค้า GI ในพื้นที่ รวมกว่า 150 ราย เข้ารับการอบรม เพื่อส่งเสริมการพัฒนาระบบควบคุมคุณภาพสินค้า GI ของจังหวัด เตรียมพร้อมสู่ตลาดพรีเมียมทั้งในและต่างประเทศ พร้อมกันนี้ คณะกรมทรัพย์สินทางปัญญายังได้ลงพื้นที่ตรวจเยี่ยมแหล่งผลิตสินค้า GI มะพร้าวน้ำหอมบางคล้า และหารือแนวทางผลักดันสินค้าท้องถิ่นที่มีศักยภาพเข้าสู่ระบบการคุ้มครอง GI อย่างต่อเนื่อง

อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา กล่าวว่า สินค้าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ หรือ GI เป็นทรัพย์สินทางปัญญาที่สะท้อนอัตลักษณ์ ภูมิปัญญา และคุณภาพเฉพาะของท้องถิ่น ซึ่งการจัดทำระบบควบคุมภายใน (Internal Control) ถือเป็นกลไกสำคัญในการรักษามาตรฐานการผลิตสินค้า GI ให้คงคุณภาพเชื่อมโยงกับแหล่งกำเนิด ผู้บริโภคจึงเกิดความมั่นใจเพราะสามารถตรวจสอบย้อนกลับถึงแหล่งที่มาของสินค้าได้ อันเป็นปัจจัยที่ช่วยเพิ่มมูลค่าสินค้านำยกระดับขีดความสามารถในการแข่งขัน และขยายโอกาสสู่ตลาดพรีเมียมทั้งในและต่างประเทศ โดยแนวทางดังกล่าวสอดคล้องกับนโยบายของรองนายกรัฐมนตรีและรัฐมนตรีว่าการกระทรวงพาณิชย์ (นางศุภจี สุธรรมพันธุ์) ที่มุ่งยกระดับสินค้าอัตลักษณ์ไทยให้มีคุณภาพได้มาตรฐาน สร้างมูลค่าเพิ่ม และสร้างรายได้ที่มั่นคงให้กับเกษตรกรและผู้ประกอบการในทุกภูมิภาคอย่างยั่งยืน

ปัจจุบันประเทศไทยมีสินค้าที่ขึ้นทะเบียน GI 260 รายการ โดยเป็นสินค้าที่มีการจัดทำระบบควบคุมคุณภาพแล้ว 217 รายการ หรือคิดเป็นร้อยละ 83 ของสินค้า GI ไทยทั้งหมด และมีผู้ผลิตผู้ประกอบการได้รับอนุญาตให้ใช้ตราสัญลักษณ์ GI ไทยมากกว่า 18,000 ราย ซึ่งในปี 2569 กรมฯ ได้เร่งขับเคลื่อนภารกิจตามนโยบายของกระทรวงฯ ผ่านการส่งเสริมความรู้ความเข้าใจ สร้างความตระหนักถึงความสำคัญและประโยชน์ที่ผู้ประกอบการจะได้รับจากการมีระบบควบคุมคุณภาพสินค้า GI ที่เข้มแข็ง ซึ่งไม่เพียงช่วยสร้างโอกาสทางการตลาดภายในประเทศเท่านั้น แต่ยังสามารถขยายตลาดไปยังประเทศเป้าหมายที่มีความต้องการสินค้าคุณภาพและมีกำลังซื้อสูงได้อีกมาก ส่งผลให้มีผู้ผลิตและผู้ประกอบการ GI ตื่นตัวต่อการเข้าสู่ระบบมากขึ้น โดยในช่วงระยะเวลาเพียง 6 เดือน (มกราคม - มิถุนายน 2569) มีผู้ยื่นขอใช้ตราสัญลักษณ์ GI ไทยเพิ่มขึ้นกว่า 2,000 ราย

นางอรมน กล่าวว่า จังหวัดฉะเชิงเทราถือเป็นอีกหนึ่งพื้นที่ที่มีศักยภาพด้าน GI ของภาคตะวันออก โดยมีความโดดเด่นทางวัฒนธรรม วิถีชีวิต และภูมิปัญญาท้องถิ่น เป็นแหล่งผลิตสินค้า GI ที่มีชื่อเสียงและมีอัตลักษณ์เชื่อมโยงกับแหล่งภูมิศาสตร์ถึง 5 รายการ ได้แก่ มะพร้าว น้ำหอมบางคล้า มะม่วงน้ำดอกไม้สีทอง บางคล้า มะม่วงเขียวเสวยแปดริ้ว มะม่วงชายตึกแปดริ้ว และมะม่วงแรดแปดริ้ว ซึ่งล้วนเป็นผลไม้คุณภาพที่ได้รับ การยอมรับจากผู้บริโภคในวงกว้าง สามารถสร้างรายได้ให้กับเกษตรกรในพื้นที่รวมกว่า 129 ล้านบาทต่อปี โดยจังหวัดฉะเชิงเทรา มีผู้ผลิตและผู้ประกอบการที่ทำระบบควบคุมคุณภาพสินค้าและได้รับอนุญาตให้ใช้ตราสัญลักษณ์ GI ไทยจำนวน 204 ราย สะท้อนถึงความพร้อมของผู้ประกอบการในพื้นที่ในการรักษามาตรฐานสินค้า และใช้ประโยชน์จากระบบ GI เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มทางการค้า

สำหรับการอบรมครั้งนี้ กรมทรัพย์สินทางปัญญามุ่งส่งเสริมให้ผู้ผลิตและผู้ประกอบการ GI ในจังหวัดฉะเชิงเทรา มีความรู้ความเข้าใจและเข้าสู่กระบวนการจัดทำระบบควบคุมภายใน (Internal Control) เพิ่มมากขึ้น เพื่อคงคุณภาพสินค้า GI ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์และมาตรฐานที่กำหนด และสร้างกลไก ในการตรวจสอบย้อนกลับถึงแหล่งที่มาของสินค้า ซึ่งจะช่วยสร้างความเชื่อมั่นให้กับผู้บริโภคและคู่ค้าทั้งใน และต่างประเทศ โดยผู้เชี่ยวชาญของกรมฯ ได้ถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับหลักเกณฑ์และขั้นตอนการขออนุญาต ใช้ตราสัญลักษณ์ GI ไทย รวมทั้งการนำตราสัญลักษณ์ GI ไทยไปใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์อย่างมีประสิทธิภาพ โดยแลกเปลี่ยนประสบการณ์จากผู้ประกอบการที่ประสบความสำเร็จในการใช้ตรา GI ไทยสร้างความได้เปรียบ ทางการตลาดและเพิ่มโอกาสทางธุรกิจในตลาดต่างประเทศ ได้แก่ คุณสินสมุทร ศรีแสนปาง ผู้จัดการบริษัท โรงสี ศรีแสงดาว จำกัด ผู้ประกอบการข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้ เพื่อให้ผู้ประกอบการ GI เห็นถึงความสำคัญและ ประโยชน์ของระบบดังกล่าว และสร้างแรงจูงใจในการยื่นขออนุญาตใช้ตราสัญลักษณ์ GI ไทยอย่างต่อเนื่อง ตลอดจนสร้างเครือข่ายความร่วมมือระหว่างผู้ผลิต ผู้ประกอบการ และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในจังหวัด เพื่อร่วมกันสนับสนุนและกำกับดูแลการรักษามาตรฐานสินค้า GI ให้มีคุณภาพอย่างยั่งยืน

จากนั้น อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา และคณะ ได้ลงพื้นที่ตรวจเยี่ยมแหล่งผลิต “มะพร้าว น้ำหอมบางคล้า” สินค้า GI ที่มีชื่อเสียงของจังหวัดฉะเชิงเทรา ณ สวนลุงแดงมะพร้าว น้ำหอมบางคล้า เพื่อตรวจ ติดตามกระบวนการผลิตและควบคุมคุณภาพสินค้า ตั้งแต่การเพาะปลูก การเก็บเกี่ยว การบริหารจัดการผลผลิต และการรักษามาตรฐานสินค้า GI ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด โดยมะพร้าว น้ำหอมบางคล้าเป็นสินค้า GI ที่มีอัตลักษณ์โดดเด่นเชื่อมโยงกับสภาพภูมิศาสตร์เฉพาะของพื้นที่ลุ่มแม่น้ำบางปะกง ซึ่งเป็นพื้นที่น้ำกร่อยจาก การผสมผสานระหว่างน้ำจืดและน้ำเค็ม ส่งผลให้มะพร้าวมีผลเล็กยาว เปลือกบาง เนื้อนุ่ม รสชาติหวานหอม เป็นเอกลักษณ์แตกต่างจากมะพร้าว น้ำหอมทั่วไป จนได้รับการยอมรับจากผู้บริโภคอย่างกว้างขวาง และเป็นสินค้าสำคัญที่สร้างชื่อเสียงให้แก่จังหวัดฉะเชิงเทราอย่างยาวนาน โดยปัจจุบันสวนลุงแดงมะพร้าว

น้ำหอมบางคล้าจำหน่ายผลผลิตผ่านห้างค้าปลีกสมัยใหม่ (Modern Trade) สัปดาห์ละประมาณ 800-1,000 ลูก สร้างรายได้กว่า 2 ล้านบาทต่อปี

ในโอกาสนี้ กรมฯ ได้หารือกับผู้ประกอบการเจ้าของสวนมะพร้าวน้ำหอมบางคล้า เกี่ยวกับแนวทางส่งเสริมช่องทางการตลาดทั้งรูปแบบออนไลน์และออฟไลน์ ส่งเสริมการสร้างแบรนด์ผ่านการจดทะเบียนเครื่องหมายการค้า โดยมีผู้เชี่ยวชาญของกรมฯ พร้อมให้คำปรึกษาและข้อเสนอแนะด้านทรัพย์สินทางปัญญาอย่างใกล้ชิด รวมทั้งสนับสนุนการพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปจากสินค้า GI เพื่อเพิ่มมูลค่าและตอบสนองต่อความต้องการของผู้บริโภคที่หลากหลาย ตลอดจนขยายตลาดส่งออกไปยังประเทศเป้าหมายที่มีศักยภาพ ตอกย้ำภาพลักษณ์สินค้า GI ไทยที่มีคุณภาพและได้มาตรฐานระดับสากล

นอกจากภารกิจด้านการส่งเสริมการควบคุมคุณภาพและสร้างโอกาสทางการตลาดให้กับสินค้า GI ที่ขึ้นทะเบียนแล้ว กรมฯ ยังให้ความสำคัญกับการค้นหาสินค้า GI รายการใหม่ เพื่อยกระดับสินค้าอัตลักษณ์ท้องถิ่นสู่สินค้ามูลค่าสูง โดยคณะกรมทรัพย์สินทางปัญญาได้เดินทางไปยังชาวม่วงฟาร์ม อำเภอบ้านโพธิ์ จังหวัดฉะเชิงเทรา ซึ่งเป็นแหล่งเพาะเลี้ยงปลากะพงขาวคุณภาพของจังหวัด โดยได้หารือกับผู้ประกอบการถึงแนวทางการผลักดันสินค้าปลากะพงขาวของจังหวัดฉะเชิงเทราเข้าสู่ระบบการคุ้มครอง GI ในอนาคต ซึ่งจากการตรวจสอบเบื้องต้นพบว่าสินค้านี้มีอัตลักษณ์โดดเด่นเชื่อมโยงกับสภาพทางภูมิศาสตร์ โดยมีแหล่งผลิตอยู่ในบริเวณแม่น้ำบางปะกง ส่งผลให้ปลากะพงขาวมีเนื้อแน่น รสชาติหวาน ไม่มีกลิ่นคาว และมีคุณภาพเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค ซึ่งปัจจุบันปลากะพงขาวม่วงฟาร์มส่งจำหน่ายทั้งในและต่างประเทศ โดยมีตลาดส่งออกสำคัญ ได้แก่ ประเทศสิงคโปร์ สามารถสร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจได้มากกว่า 30 - 37 ล้านบาทต่อปี อย่างไรก็ตาม หากสินค้าดังกล่าวได้รับการขึ้นทะเบียน GI จะช่วยยกระดับความน่าเชื่อถือ สร้างมูลค่าเพิ่ม และขยายโอกาสสู่ตลาดต่างประเทศได้มากยิ่งขึ้น

ทั้งนี้ กรมทรัพย์สินทางปัญญายืนยันว่าจะเดินหน้าขับเคลื่อนการพัฒนาต่อยอดสินค้า GI ไทย ในภูมิภาคต่างๆ อย่างครบวงจร ผ่านการส่งเสริมองค์ความรู้ การพัฒนาระบบควบคุมคุณภาพ การสร้างเครือข่ายความร่วมมือ และการใช้ทรัพย์สินทางปัญญาเป็นเครื่องมือในการเพิ่มมูลค่าสินค้าอัตลักษณ์ไทย เพื่อยกระดับเศรษฐกิจชุมชน สร้างรายได้ที่มั่นคงแก่ผู้ผลิตและผู้ประกอบการ และเสริมสร้างศักยภาพการแข่งขันของประเทศไทยในเวทีการค้าโลกตามนโยบายของกระทรวงพาณิชย์ต่อไป