

กรมทรัพย์สินทางปัญญา แท็กทีม “เสือร้องไห้”
บุกพิสูจน์คุณภาพสินค้า GI “ปลากะพงสามน้ำทะเลสาบสงขลา”
เจาะลึกกระบวนการผลิตตามมาตรฐาน GI
ต่อย้ำคุณภาพวัตถุดิบพรีเมียม ที่ผู้บริโภคให้การยอมรับ

กรมทรัพย์สินทางปัญญา กระทรวงพาณิชย์ เดินหน้าสร้างการรับรู้และยกระดับความเชื่อมั่นในคุณภาพสินค้า GI ไทย ผ่านรายการออนไลน์ “เสือร้องไห้ให้ทัศนศึกษา” โดยพาผู้ชมไปเจาะลึกเบื้องหลังกระบวนการผลิต “ปลากะพงสามน้ำทะเลสาบสงขลา” สินค้าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) ชื่อดังของภาคใต้ ตั้งแต่การเพาะเลี้ยง การควบคุมคุณภาพ ตลอดจนการบริหารจัดการสินค้าอย่างเป็นระบบ ซึ่งสะท้อนถึงความพิถีพิถันในทุกขั้นตอน จนเกิดเป็นผลิตภัณฑ์ GI เกรดพรีเมียมที่ได้รับความนิยมจากผู้บริโภคอย่างกว้างขวาง

นางอรมน ทรัพย์ทวีธรรม อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา เปิดเผยว่า สินค้าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ หรือ GI เป็นสินค้าคุณภาพที่มีชื่อเสียงและมีอัตลักษณ์เฉพาะที่เชื่อมโยงกับแหล่งกำเนิดทางภูมิศาสตร์ ทั้งดิน น้ำ อากาศ และภูมิปัญญาการผลิตของชุมชน สินค้า GI จึงมีความโดดเด่นแตกต่างจากสินค้าทั่วไป และมีศักยภาพในการต่อยอดเชิงพาณิชย์ได้หลายมิติ ทั้งนี้ กระทรวงพาณิชย์ได้มีนโยบายให้กรมฯ เร่งยกระดับมูลค่าสินค้า GI ควบคู่กับการสร้างการรับรู้ในวงกว้าง โดยให้ความสำคัญกับการถ่ายทอดเรื่องราว คุณภาพ และอัตลักษณ์ของสินค้า ให้ตอบใจทุกกลุ่มผู้บริโภคยุคใหม่ เพื่อเพิ่มมูลค่าสินค้า สร้างความเชื่อมั่น และขยายโอกาสทางการตลาดอย่างต่อเนื่อง

ล่าสุด กรมฯ ได้ร่วมมือกับ “เสือร้องไห้” ช่อง Youtube ยอดนิยมที่มีผู้ติดตามกว่า 3.36 ล้านคน นำเสนอเรื่องราวของสินค้า GI ผ่านมุมมองที่สนุกสนานและเข้าถึงง่าย เพื่อให้ผู้บริโภคได้รู้จักและเข้าใจคุณค่าของสินค้า GI ไทยมากยิ่งขึ้น โดยครั้งนี้ทีมเสือร้องไห้ นำโดย คุณไค้ดีดี คุณคัตโตะ คุณแนนดี้ และคุณเอ็ด 7 วิ ได้พาผู้ชมลงพื้นที่จังหวัดสงขลา เพื่อสำรวจแหล่งผลิตสินค้า GI “ปลากะพงสามน้ำทะเลสาบสงขลา” อย่างใกล้ชิด ตั้งแต่ต้นทางการเลี้ยงปลาในพื้นที่ทะเลสาบสงขลา ซึ่งเป็นทะเลสาบแบบลากูนหนึ่งเดียวของประเทศไทย บริเวณดังกล่าวเชื่อมต่อกับอ่าวไทย จึงมีระบบนิเวศที่ประกอบไปด้วยน้ำจืด น้ำกร่อย และน้ำเค็ม หรือที่เรียกว่า “สามน้ำ” ซึ่งมีความอุดมสมบูรณ์สูง ส่งผลให้ปลากะพงที่นี่มีขนาดใหญ่ น้ำหนักตั้งแต่ 2 กิโลกรัมขึ้นไป เนื้อปลามีสีขาว เนื้อแน่นและนุ่ม รสชาติดี และที่สำคัญไม่มีกลิ่นโคลน ถือเป็นจุดเด่นที่แตกต่างจากปลากะพงทั่วไปอย่างชัดเจน

พร้อมกันนี้ รายการยังได้นำเสนอเรื่องราวความเข้มแข็งของชุมชนผู้ผลิต ที่มีการควบคุมมาตรฐานการผลิตและบริหารจัดการสินค้าปลากะพงสามน้ำทะเลสาบสงขลาอย่างเป็นระบบ เพื่อรักษาคุณภาพและเอกลักษณ์ของสินค้า GI ให้เป็นไปตามข้อกำหนดที่ได้ขึ้นทะเบียนไว้กับกรมฯ ทั้งการคัดเลือกพันธุ์และจัดทำทะเบียนลูกปลา ความพิถีพิถันในการเลี้ยงและให้อาหารซึ่งต้องใช้ระยะเวลาราว 1-2 ปี ความเชี่ยวชาญและความใส่ใจในกระบวนการจับปลาที่ต้องนำขึ้นฝั่งภายในระยะเวลาอันรวดเร็ว เพื่อคงความสดและคุณภาพของเนื้อปลาที่ได้มาตรฐาน ตลอดจนกระบวนการแปรรูปและเพิ่มมูลค่าสินค้า พร้อมพาไปสัมผัสวิถีชีวิตและภูมิปัญญาท้องถิ่นของเกษตรกรผู้เลี้ยงปลากะพงในพื้นที่ ที่มีการสืบทอดองค์ความรู้และรักษามาตรฐานการผลิตสินค้า GI ของชุมชนมาอย่างยาวนาน ทั้งยังมีการรวมกลุ่มกันอย่างเข้มแข็ง โดยมีการจัดตั้งสหกรณ์ชุมชน เพื่อให้เกษตรกรสามารถนำผลผลิตไปจำหน่ายผ่านระบบดังกล่าว เพื่อสร้างความเป็นธรรมด้านราคาและกระจายรายได้สู่ผู้เลี้ยงปลาในพื้นที่อย่างทั่วถึง

ปลากะพงสามน้ำทะเลสาบสงขลาถือเป็นสินค้า GI ที่มีบทบาทสำคัญต่อการขับเคลื่อนเศรษฐกิจของชุมชน สามารถนำมาจัดจำหน่ายและต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์ได้หลากหลาย อาทิ เมนูชาชิมิ ปลากะพงลวกจิ้ม ปลากะพงรมควัน ปลากะพงทอดพริกเกลือ น้ำพริกปลากะพง เค้กปลากะพง เป็นต้น โดยสร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจให้กับจังหวัดได้กว่า 202 ล้านบาทต่อปี สะท้อนศักยภาพสินค้า GI ในการสร้างมูลค่าเพิ่มจากอัตลักษณ์ท้องถิ่น สร้างโอกาส สร้างรายได้ให้แก่ผู้ประกอบการและชุมชนท้องถิ่นอย่างเป็นรูปธรรม ซึ่งผู้สนใจสามารถอุดหนุนสินค้า GI ปลากะพงสามน้ำทะเลสาบสงขลาได้ที่ห้างสรรพสินค้าชั้นนำทั่วไป เช่น Tops ตลาดจริงใจ Farmers' Market แพลตฟอร์ม Born Thailand เป็นต้น หรือติดต่อผู้ประกอบการในแหล่งผลิตโดยตรง โทร. 086-962-4579 และ 094-578-4579

ทั้งนี้ กรมทรัพย์สินทางปัญญาขอเชิญชวนทุกท่านร่วมติดตามรายการ “เสื่อร้องให้ทัศนศึกษา” ตอน TGC x ทัศนศึกษา GI ปลากะพงสามน้ำทะเลสาบสงขลา ทาง YouTube ช่อง TigerCryChannel เพื่อสนับสนุนผู้ประกอบการและร่วมส่งต่อคุณค่าสินค้า GI ไทยให้เป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลายยิ่งขึ้น