



กรมทรัพย์สินทางปัญญา
กระทรวงพาณิชย์

เล่มที่ 67
วันที่ประกาศโฆษณา

เลขที่ประกาศ 201
14 กันยายน 2565

ประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เลขที่คำขอ 65100295 วันที่ยื่นคำขอ 24 มิถุนายน 2565
สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ปลาเม็งสุราษฎร์ธานี (Surat Thani Stinging Catfish หรือ Pla Meng Surat Thani)
รายการสินค้า ปลาเม็งสด ปลาเม็งย่างรมควัน
ผู้ขอขึ้นทะเบียน จังหวัดสุราษฎร์ธานี
ที่อยู่ ศาลากลางจังหวัดสุราษฎร์ธานี ถนนดอกนก ตำบลมะขามเตี้ย
อำเภอเมือง จังหวัดสุราษฎร์ธานี 84000

1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

ปลาเม็งสุราษฎร์ธานี (Surat Thani Stinging Catfish หรือ Pla Meng Surat Thani) หมายถึง ปลาน้ำจืดชนิดไม่มีเกล็ด ลักษณะคล้ายปลาดุก เนื้อแน่นเป็นเส้น ไม่เปื่อยยุ่ย เนื้อมีความมัน ไขมันน้อย จำหน่ายในรูปแบบปลาเม็งสด และปลาเม็งย่างรมควัน โดยผ่านกระบวนการแปรรูปด้วยวิธีการตามภูมิปัญญาของชุมชน เพาะเลี้ยงและแปรรูปครอบคลุมพื้นที่ 8 อำเภอของจังหวัดสุราษฎร์ธานี ได้แก่ อำเภอชัยบุรี อำเภอพระแสง อำเภอเวียงสระ อำเภอบ้านนาสาร อำเภอเคียนซา อำเภอบ้านนาเดิม อำเภอพุนพิน และอำเภอเมืองสุราษฎร์ธานี

ลักษณะของสินค้า

(1) พันธุ์ปลา : ปลาเม็งหรือปลาจืด มีชื่อทางวิทยาศาสตร์ว่า *Heteropneustes kemratensis* และมีชื่อสามัญว่า Stinging catfish

(2) ลักษณะทางกายภาพ

(2.1) ปลาเม็งสด

- รูปร่าง ลำตัวยาวเรียวและแบนข้าง หัวแบนลาดลงข้างล่าง ตาเล็ก ปากเล็ก หนวดค่อนข้างยาวมี 4 คู่รอบปาก ครีบหลังมีขนาดเล็ก ไม่มีครีบไขมัน ครีบกันเป็นแผง ครีบหุมีก้านครีบหรือเงี่ยงเป็นหนามแหลมข้างละ 1 อัน และมีพิษแรง ครีบหางมีลักษณะกลมมน ลำตัวมีเมือก โดยทั่วไปลำตัวมีสีเทาปนดำ
- เนื้อ เนื้อแน่นเป็นเส้น ไม่เปื่อยยุ่ย
- ขนาด ขนาดที่เหมาะสมในการจับจำหน่าย ควรมีขนาด 20 – 30 ตัวต่อกิโลกรัม
- รสชาติ มีความมัน มีกลิ่นเฉพาะตัว ไม่มีกลิ่นโคลน กลิ่นสาบ

(2.2) ปลาเลี้ยงอย่างรวมคว้น

- รูปทรง ผิวบนลำตัวปลาต้องไม่ถลอก ปลาทั้งตัวไม่มีรอยไหม้
- เนื้อ เนื้อเหนียวแน่น ฉีกออกมาเป็นแผ่น

2. กระบวนการผลิต

การเลี้ยงปลาเม็ง

(1) พันธุ์ปลาเม็งต้องเป็นพันธุ์ปลาเม็งที่ได้มาจากธรรมชาติ ในเขตพื้นที่ 8 อำเภอของจังหวัดสุราษฎร์ธานี ได้แก่ อำเภอชัยบุรี อำเภอพระแสง อำเภอเวียงสระ อำเภอบ้านนาสาร อำเภอเคียนซา อำเภอบ้านนาเดิม อำเภอพุนพิน และอำเภอเมืองสุราษฎร์ธานี หรือได้จากการเพาะเลี้ยงในบ่อของเกษตรกรในพื้นที่ที่เชื่อมต่อกับแม่น้ำตาปีของจังหวัดสุราษฎร์ธานี หรือได้พันธุ์มาจากแหล่งเพาะพันธุ์ที่เชื่อถือได้ เช่น ศูนย์วิจัยและพัฒนาประมงน้ำจืดสุราษฎร์ธานี เป็นต้น

(2) จัดเตรียมบ่อเลี้ยง เช่น บ่อปูน วงบ่อซีเมนต์ บ่อพลาสติก บ่อผ้าใบ บ่อดิน เป็นต้น โดยควรล้างบ่อหรือฆ่าเชื้อให้สะอาด

(3) น้ำที่ใช้ในระบบเลี้ยงควรเป็นน้ำประปา น้ำฝน น้ำบาดาล หรือน้ำจากแหล่งธรรมชาติอื่นๆ โดยน้ำที่จะใช้ในการเลี้ยงปลาต้องมีการพักน้ำไว้ก่อนนำไปใช้ และต้องมีสภาพเป็นกลาง (pH 6.5 - 7.5)

(4) ปรับสภาพบ่อให้ใกล้เคียงกับธรรมชาติโดยการนำผักตบชวา ท่อพีวีซี หรือกระเบื้องมุงหลังคา ลอนใหญ่ มาใส่ภายในบ่อเพื่อให้ปลาใช้เป็นที่หลบซ่อน เนื่องจากธรรมชาติของปลาเม็งเป็นปลาที่ออกหากินในตอนกลางคืน

(5) คัดพันธุ์ปลาที่นำมาเลี้ยง ต้องมีลักษณะสมบูรณ์ แข็งแรง ไม่มีร่องรอยของการเป็นโรค และควรมีขนาดตัวที่เท่าๆ กัน

(6) ก่อนทำการปล่อยปลาให้ทำการปรับสภาพปลา โดยการนำภาชนะหรือถุงที่บรรจุพันธุ์ปลาลอยไว้ในบ่อเป็นเวลา 15 - 20 นาที เพื่อปรับอุณหภูมิก่อนปล่อยปลาลงสู่อบ่อเลี้ยง หากลูกพันธุ์ปลามีความยาวลำตัวในช่วง 1.5 - 2.0 นิ้ว ให้ทำการปล่อยเลี้ยงในอัตราความหนาแน่น 150 - 200 ตัวต่อตารางเมตร

(7) การให้อาหารปลา ควรให้ตามความเหมาะสมของแต่ละช่วงวัย โดยมีการปรับปริมาณอาหารตามการเจริญเติบโตของปลาระหว่างการเลี้ยง ควรให้อาหารวันละ 1 - 2 ครั้ง หากปลากินอาหารไม่หมดให้ช้อนอาหารที่เหลือออกเพื่อป้องกันไม่ให้น้ำเน่าเสีย และลดปริมาณอาหารลงในมือถัดไป

(8) หมั่นเปลี่ยนถ่ายน้ำให้ได้อย่างน้อยเดือนละ 1 - 2 ครั้ง เพื่อป้องกันน้ำเน่าเสีย โดยอัตราส่วนในการเปลี่ยนถ่ายน้ำไม่ควรเกินร้อยละ 60 ของปริมาตรน้ำในบ่อ

(9) ควรเลี้ยงเป็นระยะเวลา 12 - 18 เดือน จนปลาเจริญเติบโตเป็นปลาตัวเต็มวัยที่มีน้ำหนักตัวอยู่ในช่วง 20 - 30 ตัวต่อกิโลกรัม ก่อนทำการจับเพื่อจำหน่ายหรือแปรรูป

การแปรรูปปลาเม็ง

(1) คัดเลือกปลาเม็งที่เจริญเติบโตเป็นปลาตัวเต็มวัยที่สมบูรณ์และยังมีชีวิต ไม่มีร่องรอยของโรค มีน้ำหนักในช่วง 20 - 30 ตัวต่อกิโลกรัม ก่อนนำปลาเม็งมาอย่างรวมคว้นควรงดอาหารปลาเม็ง 1 วัน

(2) นำปลาเม็งสดที่ยังมีชีวิตมาล้างตัวปลาให้สะอาด น็อคด้วยน้ำแข็ง เมื่อปลาทายล้างตัวปลาให้สะอาด นำมาเสียบไม้บริเวณเหงือก ควรจัดเรียงตัวปลาไปในทิศทางเดียวกัน นำไปสะเด็ดน้ำ

(3) นำไปอย่างรมควันบนตะแกรงเหล็กหรือในตู้อบ โดยใช้เชื้อเพลิงจากเปลือกมะพร้าวหรือเชื้อเพลิงอื่นที่มีในชุมชนตามภูมิปัญญาที่เคยมีมา ซึ่งกระบวนการอย่างรมควันบนตะแกรงเหล็กจะใช้เวลาในการอย่างรมควันเพื่อให้ปลาแห้งไม่ต่ำกว่า 13 ชั่วโมง หากใช้ตู้อบจะใช้เวลาในการอย่างรมควันที่อุณหภูมิ 70 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 12 ชั่วโมง

(4) หลังจากอย่างรมควันแล้ว ควรวางให้เย็นที่อุณหภูมิห้อง โดยจัดเก็บในภาชนะที่แห้ง สะอาด ห่อหุ้มให้มิดชิด พร้อมจำหน่าย

การเก็บรักษา

(1) ปลาเม็งสด ควรบรรจุในบรรจุภัณฑ์และควบคุมอุณหภูมิระหว่างการขนส่งให้เหมาะสมเพื่อให้สินค้าคงคุณภาพดี

(2) ปลาเม็งอย่างรมควัน ควรบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม ปิดผนึกให้มิดชิดเพื่อป้องกันการปนเปื้อน เช่น เส้นผม จุลินทรีย์ แมลงวัน เป็นต้น หรือเก็บที่อุณหภูมิที่เหมาะสมเพื่อให้สินค้ายังคงคุณภาพดี เช่น แช่เย็นที่อุณหภูมิ 0 ถึง 8 องศาเซลเซียส หรือแช่แข็งที่อุณหภูมิ -18 ถึง -20 องศาเซลเซียส เพื่อไม่ให้เกิดเชื้อราและยังมีรสชาติดี

การบรรจุหีบห่อ

(1) รายละเอียดบนฉลากหรือบรรจุภัณฑ์ ให้ประกอบด้วยคำว่า “ปลาเม็งสุราษฎร์ธานี หรือ Pla Meng Surat Thani หรือ Surat Thani Stinging Catfish”

(2) ให้ระบุ วัน เดือน ปีที่ผลิต วันหมดอายุ น้ำหนัก วิธีเก็บรักษา ชื่อ ที่อยู่ เบอร์โทรศัพท์ของผู้ผลิต ผู้ประกอบการ หรือข้อความอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องเพื่อให้เป็นประโยชน์ต่อผู้ผลิตและผู้บริโภค

3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

จังหวัดสุราษฎร์ธานีเป็นจังหวัดที่ตั้งอยู่ทางภาคใต้ตอนบนของประเทศไทย โดยตั้งอยู่ระหว่างเส้นละติจูด 8.3 ถึง 10.2 องศาเหนือ ลองจิจูด 98.5 ถึง 100.2 องศาตะวันออก ภูมิประเทศมีทั้งแบบที่ราบชายฝั่งทะเล ที่ราบสูงที่ราบลุ่ม มีแม่น้ำที่สำคัญหลายสาย เช่น แม่น้ำตาปี แม่น้ำท่าทอง แม่น้ำคีรีรัฐหรือแม่น้ำพุมดวง เป็นต้น โดยเฉพาะแม่น้ำตาปีซึ่งมีลำธาร ห้วย คลอง ที่เชื่อมต่อกันหลายสาย อันเป็นที่อยู่อาศัยตามธรรมชาติของปลาเม็ง ในอดีตพบปลาชนิดนี้อาศัยชุกชุมอยู่ตามป่าพรุ ลำธาร ห้วย ซึ่งเป็นแหล่งน้ำสะอาดและมีความอุดมสมบูรณ์ เส้นทางไหลของแม่น้ำตาปีจะผ่านหลายๆ อำเภอของจังหวัดสุราษฎร์ธานี ได้แก่ อำเภอชัยบุรี อำเภอพระแสง อำเภอเวียงสระ อำเภอบ้านนาสาร อำเภอเคียนซา อำเภอบ้านนาเดิม อำเภอพุนพิน และอำเภอเมืองสุราษฎร์ธานี

ลักษณะภูมิอากาศ ของจังหวัดสุราษฎร์ธานีอยู่ภายใต้อิทธิพลของมรสุม 2 ชนิด คือ มรสุมตะวันตกเฉียงใต้เป็นลมจากทิศตะวันตกเฉียงใต้พัดผ่านมหาสมุทรอินเดีย จึงพัดพาเอาไอน้ำและความชุ่มชื้นมาสู่ประเทศไทยทำให้ฝนตกชุกทั่วไป ระหว่างกลางเดือนพฤษภาคม - กลางเดือนตุลาคม และลมมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือ หรือฤดูหนาว เป็นลมจากทิศตะวันออกเฉียงเหนือ ซึ่งเป็นลมเย็นและแห้งจากประเทศจีน พัดปกคลุมประเทศไทยระหว่างกลางเดือนตุลาคม - กลางเดือนกุมภาพันธ์ จึงส่งผลให้จังหวัดสุราษฎร์ธานีมีอากาศเย็นลง และมีฝนตกชุกต่อเนื่องระยะหนึ่ง ประกอบกับตั้งอยู่ในภาคใต้และติดทะเลทำให้สภาพภูมิอากาศในแต่ละฤดูไม่แตกต่างกันมาก โดยในปี พ.ศ. 2564 มีอุณหภูมิเฉลี่ยตลอดปีอยู่ที่ 27.04 องศาเซลเซียส

ด้วยลักษณะพื้นที่และแหล่งภูมิศาสตร์ดังกล่าว ประกอบกับลักษณะภูมิอากาศในแต่ละฤดูกาลของจังหวัดสุราษฎร์ธานีที่ไม่แตกต่างกันมากนัก จึงเหมาะเป็นที่อยู่อาศัยตามธรรมชาติรวมถึงการเพาะเลี้ยงของปลาเม็ง ซึ่งจัดเป็นปลาน้ำจืดพื้นถิ่นที่หายากและมีความสำคัญทางเศรษฐกิจรวมถึงสร้างชื่อเสียงให้แก่จังหวัดสุราษฎร์ธานีโดยเป็นแหล่งที่เลี้ยงปลาเม็งที่ใหญ่ที่สุดในประเทศไทย

ประวัติความเป็นมา

ปลาเม็ง มาจากภาษาถิ่นว่า “เม็งแคว้ง” แต่มีการเพี้ยนคำจากสระแอเป็นสระเอ และลดคำกลายเป็นปลาเม็ง เป็นปลาน้ำจืดจำพวกเดียวกับปลาดุก ในอดีตพบปลาชนิดนี้อาศัยชุกชุมอยู่ตามป่าพรุ ลำธาร ห้วย ในจังหวัดสุราษฎร์ธานี และคลองที่เชื่อมต่อกับแม่น้ำตาปี ซึ่งไหลผ่านในหลายอำเภอไล่มาตั้งแต่อำเภอชัยบุรี อำเภอพระแสง อำเภอเวียงสระ อำเภอบ้านนาสาร อำเภอเคียนซา อำเภอบ้านนาเดิม อำเภอพุนพิน และอำเภอเมืองสุราษฎร์ธานี ซึ่งเป็นแหล่งน้ำสะอาดและอุดมสมบูรณ์ ตัวอย่างพื้นที่ในปัจจุบันที่พบปลาเม็งในธรรมชาติ ได้แก่ อ่างเก็บน้ำบางลายในอำเภอเวียงสระ ทุ่งตาเสา บ้านมอเก็ด และทำซีในอำเภอบ้านนาสาร หนองทุ่งทอง ในอำเภอเคียนซา พรุกงและทุ่งปากขอในอำเภอบ้านนาเดิม ท่าสะท้อนและทุ่งกระจูดในอำเภอพุนพิน เป็นต้น ในอดีตชาวประมงพื้นบ้านสามารถจับปลาชนิดนี้ได้หลายพื้นที่ โดยการใช้ลอบยื่นหรือไชนั่งวางไว้ข้ามคืน ประมาณ 1 - 2 คืน ภายในลอบบรรจุเหยื่อล่อปลา คือ มดดำชนิดหนึ่ง หรือ ภาษาถิ่นเรียกว่า "มดตรอด" นำมารวมควันให้ตายทั้งรังหรือปลวกชนิดหนึ่งที่ทำรังเกาะอยู่ตามต้นไม้ หรือภาษาถิ่นเรียกว่า "หัวเคง" นำมาเผาแล้ววางไว้ภายในลอบดักปลา ปลาเม็งเป็นปลาที่ออกหากินในเวลาากลางคืน อยู่รวมกันเป็นฝูงหากมีปลาเม็งตัวใดเข้าลอบตัวอื่น ๆ ก็จะตามเข้าไปติดลอบทั้งฝูง ด้วยสภาพแวดล้อมทางน้ำเกิดการเปลี่ยนแปลงจากการปรับพื้นที่และการใช้สารเคมีในการเกษตร ส่งผลให้ประชากรของปลาเม็งมีจำนวนลดลงและมีโอกาสสูญพันธุ์ได้ เพื่อเป็นการเพิ่มจำนวนประชากรของปลาเม็ง ศูนย์วิจัยและพัฒนาประมงน้ำจืดสุราษฎร์ธานี จึงได้มีการเพาะพันธุ์ปลาชนิดนี้มาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2530 และมีหน่วยงานต่าง ๆ มาสนับสนุนให้เกษตรกรในพื้นที่นำไปเลี้ยง เนื่องจากปลาเม็งเป็นปลาน้ำจืดที่มีลักษณะเฉพาะประกอบกับกระบวนการเลี้ยงที่ต้องให้อาหารตามช่วงอายุของปลาเม็ง และต้องใช้เวลาในการเลี้ยง 12 - 18 เดือน ส่งผลให้ปลาเม็ง มีเนื้อที่แน่น เป็นเส้น ไม่เปื่อยยุ่ย มีไขมันน้อย จึงเป็นที่ต้องการของท้องตลาดเป็นอย่างมากตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน อย่างไรก็ตาม ในอดีตพบว่าปลาเม็งเป็นปลาที่ไม่นิยมบริโภคเพราะจับยาก เจียงแหลม มีพิษแรง และเนื้อน้อย ชาวบ้านจึงนำปลาเม็งมาแปรรูปโดยการย่างรมควัน ซึ่งปลาเม็งย่างรมควันเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีมานานไม่ต่ำกว่า 100 ปี ปลาเม็งสามารถนำมาประกอบอาหารได้หลากหลาย โดยปลาเม็งสดนำไปประกอบอาหาร เช่น แกงคั่วใบส้มแป้นซี่ม้า แกงส้ม แกงพริก ปลาเม็งแดดเดียว เป็นต้น ส่วนปลาเม็งย่างรมควันนำไปประกอบอาหาร เช่น ยำปลาเม็ง ต้มโคล้งปลาเม็ง น้ำพริกปลาเม็ง ปลาเม็งจิ้มน้ำปลา ปลาเม็งน้ำปลาหวาน เป็นต้น ปัจจุบันปลาเม็งเป็นที่นิยมของคนในพื้นที่และนักท่องเที่ยวเป็นอย่างมาก เนื่องจากมีรสชาติหอมอร่อย จึงถือได้ว่า ปลาเม็งสุราษฎร์ธานี เป็นอาหารที่ขึ้นชื่อของจังหวัดสุราษฎร์ธานีมาเป็นเวลานาน

4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การเลี้ยงและแปรรูป ปลาเม็งสุราษฎร์ธานี ครอบคลุมพื้นที่ 8 อำเภอของจังหวัดสุราษฎร์ธานี ได้แก่ อำเภอชัยบุรี อำเภอพระแสง อำเภอเวียงสระ อำเภอบ้านนาสาร อำเภอเคียนซา อำเภอบ้านนาเดิม อำเภอพุนพิน และอำเภอเมืองสุราษฎร์ธานี รายละเอียดตามแผนที่

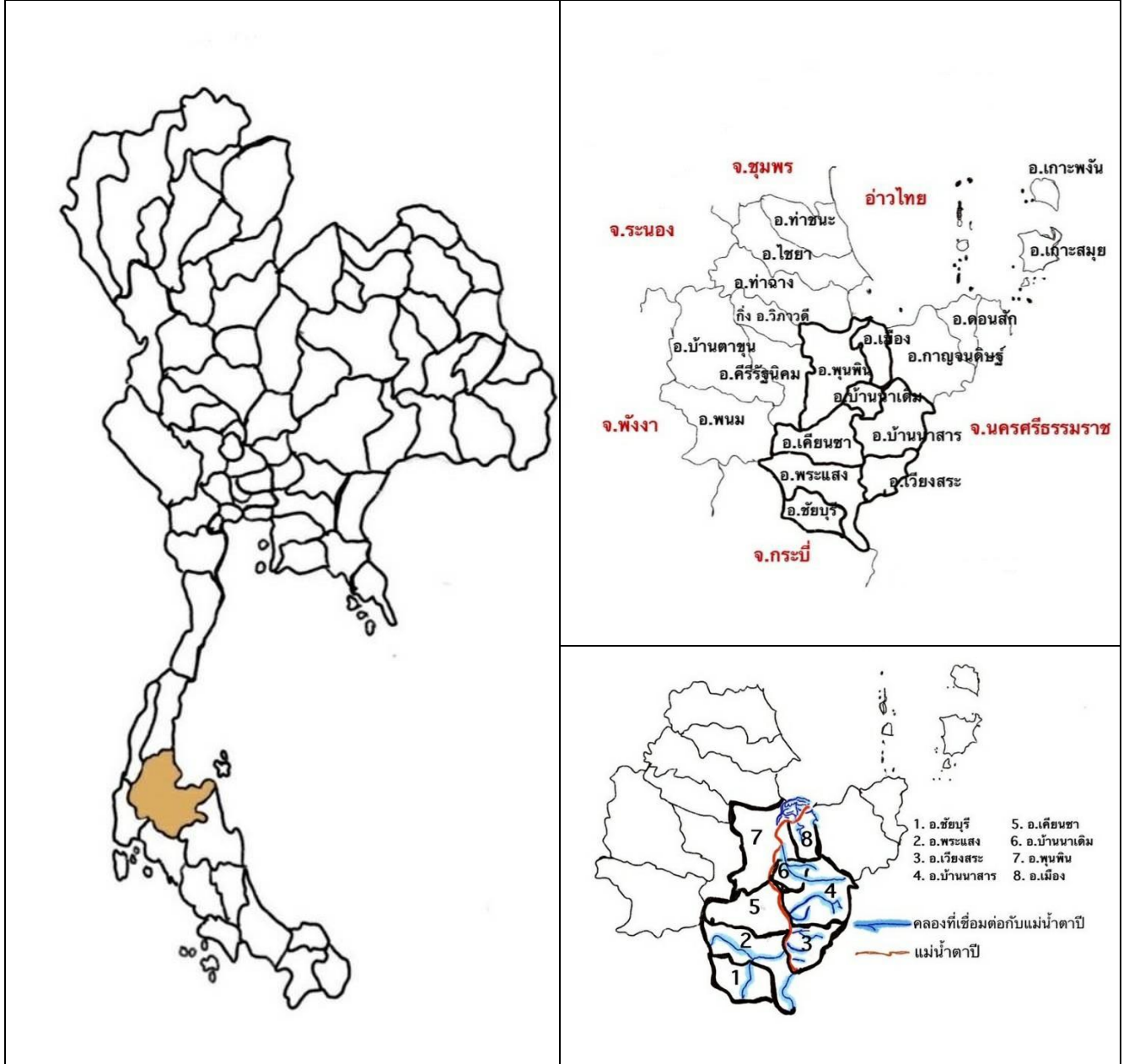
5. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

- (1) ปลาเม็งสุราษฎร์ธานี ต้องเลี้ยงและแปรรูปในเขตพื้นที่ที่กำหนด และตามกระบวนการผลิตข้างต้น
- (2) กระบวนการเลี้ยงและแปรรูปจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ การขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิต และผู้ประกอบการค้า ปลาเม็งสุราษฎร์ธานี รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

6. เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

- (1) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิต และผู้ประกอบการค้า ที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ปลาเม็งสุราษฎร์ธานี
 - (2) ผู้ขอขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิต และผู้ประกอบการค้า จะต้องปฏิบัติตามคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ปลาเม็งสุราษฎร์ธานี และดำเนินการตามแผนการควบคุมตรวจสอบทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด
-

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ ปลาเม็งสุราษฎร์ธานี



ขอบเขตพื้นที่การเลี้ยงและแปรรูป ปลาเม็งสุราษฎร์ธานี ครอบคลุมพื้นที่ 8 อำเภอของจังหวัดสุราษฎร์ธานี ได้แก่ อำเภอชัยบุรี อำเภอพระแสง อำเภอเวียงสระ อำเภอบ้านนาสาร อำเภอเคียนซา อำเภอบ้านนาเดิม อำเภอพนม และอำเภอเมืองสุราษฎร์ธานี