



กรมทรัพย์สินทางปัญญา
กระทรวงพาณิชย์

เล่มที่ 68
วันที่ประกาศโฆษณา

เลขที่ประกาศ 204
2 ธันวาคม 2565

ประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เลขที่คำขอ 65100291 วันที่ยื่นคำขอ 6 มิถุนายน 2565
สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ไช้ครอบสงขลา (Songkhla Steamed Egg Yolks หรือ Khai Khrop Songkhla)
รายการสินค้า ไช้ครอบ
ผู้ขอขึ้นทะเบียน จังหวัดสงขลา
ที่อยู่ ศาลากลางจังหวัดสงขลา ตำบลบ่อยาง อำเภอเมืองสงขลา จังหวัดสงขลา 90000

1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

ไช้ครอบสงขลา (Songkhla Steamed Egg Yolks หรือ Khai Khrop Songkhla) หมายถึงอาหารพื้นถิ่นของชาวคาบสมุทรสทิงพระ โดยการนำไข่แดงจากไข่เป็ด 2 ใบ ใส่ลงในเปลือกไข่ 1 ใบ ที่ตัดแต่งขอบแล้ว นำไปนึ่ง จนมีสีแดงอมส้ม ผิวมันวาว เนื้อสัมผัสมี 3 ระดับ คือ เนื้อลวาว เนื้อยางมะตูม เนื้อดั้งเดิมรสชาติมันและเค็มเล็กน้อย ไม่มีกลิ่นคาว ซึ่งเป็นวิธีการถนอมอาหารจากภูมิปัญญาของคนในพื้นที่ที่สืบทอดกันมา ผลิตและแปรรูปในเขตพื้นที่ 4 อำเภอ ได้แก่ อำเภอสิงหนคร อำเภอสทิงพระ อำเภอกะแสสินธุ์ และอำเภอระโนด ของจังหวัดสงขลา

ลักษณะของสินค้า

(1) วัตถุดิบ ไช้เป็ด จากเป็ดที่เลี้ยงในเขตพื้นที่คาบสมุทรสทิงพระ

(2) ลักษณะทางกายภาพ

(2.1) ลักษณะทางกายภาพ

- รูปทรง ไช้แดงมีขนาดใหญ่ ลักษณะคล้ายรูปหัวใจ (ไข่แดงวางประกบกัน 2 ลูก)
- สี สีแดงอมส้ม
- ผิว มันวาว
- เนื้อสัมผัส มี 3 ระดับ คือ
 1. เนื้อลวาว เนื้อเนียน ด้านในเป็นลวาวไหลเยิ้ม
 2. เนื้อยางมะตูม ด้านในสุกกำลังดี ไม่ไหลเยิ้ม
 3. เนื้อดั้งเดิม เนื้อเหนียวหนึบ เคี้ยว ด้านในเป็นยางมะตูม ไม่ไหลเยิ้ม
- รสชาติ มีความมัน และเค็มเล็กน้อย กลมกล่อม ไม่มีกลิ่นคาว

2. กระบวนการผลิต

การเลี้ยงเปิดไข่

(1) พันธุ์เปิด เป็นเปิดพันธุ์แท้หรือลูกผสม เช่น พันธุ์ปากน้ำ พันธุ์นครปฐม พันธุ์บินทร์บุรี พันธุ์ชลบุรี พันธุ์กาภิคมเบล เป็นต้น ซึ่งเป็นเปิดที่เลี้ยงในพื้นที่อำเภอสิงหนคร อำเภอสทิงพระ อำเภอกระแสสินธุ์ และอำเภอระโนด ของจังหวัดสงขลา ที่ได้รับมาตรฐานการเลี้ยงเปิดไข่จากกรมปศุสัตว์

(2) อาหารเปิด ต้องใช้ 2 ส่วนนี้ควบคู่กัน คือ

- อาหารหลัก อาหารผสมสำเร็จรูป เริ่มใช้ตั้งแต่เปิดอายุ 18 สัปดาห์
- อาหารเสริม เช่น หอย หัวกุ้ง ลูกปลาสด(ปลาเปิด) ลูกปู เปลือกปู หรือสาหร่ายทะเล ที่ได้จากทะเลสาบสงขลา

การเก็บไข่เปิด

ต้องเก็บวันต่อวันในช่วงเช้า (06.00 - 08.00 น.) ของทุกวัน เพื่อให้ได้ไข่เปิดที่สดใหม่ทุกวัน ลดปัญหาไข่สกปรก และไข่เปิดติดเชื้อจากมูลเปิด

การคัดเลือกเปิด

- (1) คัดไข่เปิดขนาดเบอร์ 1 (น้ำหนัก 75 – 80 กรัมต่อฟอง) และขนาดเบอร์ 3 (น้ำหนัก 65 – 70 กรัมต่อฟอง)
- (2) คัดไข่เปิดที่มีผิวเปลือกเรียบสม่ำเสมอทั้งฟอง ไม่มีรอยร้าว ไม่มีสิ่งสกปรก
- (3) บรรจุไข่เปิดที่คัดแล้วใส่ถาดขนาดบรรจุ 30 ฟอง
- (4) ประทับตรา/ติดฉลากหมายเลขสมาชิกจากฟาร์มที่ผลิตไข่เปิดไว้ที่ถาดบรรจุไข่เปิด
- (5) จัดบันทึกจำนวนไข่เปิด และวัน เดือน ปี ที่นำไข่เปิดไปผลิตไข่ครอบสงขลาทุกวัน นับจากวันที่เก็บผลผลิต

วิธีการทำไข่ครอบ

นำไข่แดงของไข่เปิดที่คัดมาแล้ว จำนวน 2 ฟองมาผ่านกรรมวิธีพิเศษตามภูมิปัญญาในการถนอมอาหาร โดยมีวิธีหลักๆ 2 วิธี คือ

วิธีที่ 1 นำไข่เปิดที่ล้างสะอาดแล้วมาแยกไข่แดงออกจากไข่ขาว แล้วนำไข่แดงจำนวน 2 ลูก ใส่ลงในเปลือกไข่ที่ล้างสะอาดและตัดแต่งเรียบร้อย 1 ใบ จากนั้นหยอดน้ำเกลือในปริมาณที่เหมาะสม ตั้งทิ้งไว้ 5 – 6 ชั่วโมง แล้วนำไปนึ่งได้เนื้อ 3 ระดับ คือ

- นึ่งเป็นระยะเวลา 5 – 7 นาที ไฟอ่อน จะได้เนื้อข้างในเป็นลวาว (เนื้อลวาว)
- นึ่งเป็นระยะเวลา 8 – 10 นาที ไฟปานกลาง จะได้เนื้อข้างในเป็นยางมะตูม (เนื้อยางมะตูม)
- นึ่งเป็นระยะเวลา 12 – 15 นาที ไฟแรง จะได้เนื้อข้างในสุกพอดี (เนื้อดั้งเดิม)

เมื่อนึ่งครบตามระยะเวลาแล้ว ให้นำออกมาวางให้เย็นสนิท เพื่อรอกการบรรจุต่อไป

วิธีที่ 2 นำไข่เปิดที่ล้างสะอาดแล้วมาแยกไข่แดงออกจากไข่ขาว แล้วนำไข่แดงไปแช่ในน้ำเกลือ นาน 3 ชั่วโมง จากนั้นนำไข่แดงจำนวน 2 ลูก ใส่ลงในเปลือกไข่ที่ล้างสะอาดและตัดแต่งเรียบร้อย 1 ใบ แล้วนำไปนึ่งได้เนื้อ 3 ระดับ คือ

- นึ่งเป็นระยะเวลา 5 – 7 นาที ไฟอ่อน จะได้เนื้อข้างในเป็นลวาว (เนื้อลวาว)
 - นึ่งเป็นระยะเวลา 8 – 10 นาที ไฟปานกลาง จะได้เนื้อข้างในเป็นยางมะตูม (เนื้อยางมะตูม)
 - นึ่งเป็นระยะเวลา 12 – 15 นาที ไฟแรง จะได้เนื้อข้างในสุกพอดี (เนื้อดั้งเดิม)
- เมื่อนึ่งครบตามระยะเวลาแล้ว ให้นำออกมาวางให้เย็นสนิท เพื่อรอการบรรจุต่อไป

การบรรจุหีบห่อเพื่อจำหน่าย

- (1) บรรจุไข่ครอบลงในบรรจุภัณฑ์ที่สะอาดแห้ง สามารถป้องกันการปนเปื้อนจากภายนอก และสามารถกันกระแทกได้
- (2) ขนาดบรรจุในแต่ละบรรจุภัณฑ์ ตรงตามทีระบุไว้ที่ฉลาก
- (3) รายละเอียดบนบรรจุภัณฑ์ ฉลาก หรือหีบห่อ ให้ประกอบด้วย
 - ชื่อสินค้า "ไข่ครอบสงขลา" หรือ "Songkhla Steamed Egg Yolks" หรือ "Khai Khrop Songkhla"
 - จำนวนไข่ที่บรรจุต่อกล่อง
 - วันที่บริโภคได้ในระยะต่างๆ
 - วันหมดอายุ หรือควรบริโภคก่อน วัน เดือน ปี
 - วิธีการบริโภค และข้อแนะนำในการเก็บรักษา
 - แหล่งผลิต/สถานที่ผลิตสินค้า
 - ชุติที่ผลิต

การขนส่ง

การขนส่งผลิตภัณฑ์ต้องสะอาด มีการป้องกันการกระแทก ไม่ทำให้ไข่ครอบสงขลาได้รับความเสียหาย

การเก็บรักษา

- (1) เก็บไว้นอกตู้เย็น เก็บได้ 2 วัน
- (2) เก็บในตู้เย็นช่องแช่เย็น อุณหภูมิ 3 – 5 องศาเซลเซียส เก็บได้ 1 สัปดาห์
- (3) เก็บในตู้เย็นช่องแช่แข็ง เก็บได้ 1 เดือน

3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

คาบสมุทรสทิงพระเป็นพื้นที่ลุ่มทะเลสาบสงขลา มีความอุดมสมบูรณ์ มีความโดดเด่นทางภูมิศาสตร์ เนื่องจากเป็นพื้นที่ราบต่ำ มีทะเลสาบทั้ง 2 ด้าน คือ ด้านทิศตะวันออกเป็นอ่าวไทย และด้านทิศตะวันตกเป็นทะเลสาบน้ำจืด สภาพพื้นที่ลุ่มทะเลสาบสงขลาเป็นที่บรรจบของน้ำเค็มและน้ำจืด ผสมผสานกันทำให้สภาพน้ำบริเวณนี้เป็นน้ำกร่อย

พื้นที่รอบลุ่มน้ำทะเลสาบสงขลา สภาพพื้นดินมีลักษณะเป็นดินเหนียว และดินร่วนปนทราย ลักษณะภูมิอากาศแบบมรสุมเขตร้อน เนื่องจากได้รับอิทธิพลจากลมมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือที่พัดมาจากประเทศจีน มากกว่ามรสุมตะวันตกเฉียงใต้ที่พัดมาจากมหาสมุทรอินเดีย มีฝนตกชุกในเดือนตุลาคมถึงเดือนธันวาคม สำหรับลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ได้พัดผ่านระหว่างเดือนพฤษภาคมถึงเดือนกันยายน จะมีฝนตกน้อย มีฝนฟ้าคะนองเฉพาะแห่ง การกระจายตัวของฝนไม่สม่ำเสมอ และมีอุณหภูมิสูง เฉลี่ย 26 – 30 องศาเซลเซียส มีความชื้น

สัมพัทธ์ตลอดปีเฉลี่ยร้อยละ 79 จึงทำให้มีเพียง 2 ฤดูกาล คือ ฤดูร้อน และฤดูฝน เกิดความอุดมสมบูรณ์ไปด้วยทรัพยากรสัตว์น้ำ และมีความหลากหลายทางชีวภาพ เป็นระบบนิเวศน์แบบผสมผสาน (ทะเลสาบสามน้ำ ที่มีทั้งน้ำจืด น้ำเค็ม และน้ำกร่อย) ทำให้มีสัตว์น้ำชุกชุม โดยเฉพาะกุ้ง หอย ปู ปลา สาหร่ายทะเล และแพลงตอน ซึ่งนับเป็นแหล่งอาหารชั้นดี ทำให้คาบสมุทรสทิงพระมีความเหมาะสมในการประกอบอาชีพประมงพื้นบ้าน และการเลี้ยงเปิดไข่เพื่อเสริมรายได้ในครัวเรือน ในการเลี้ยงเปิดไข่ได้มีการนำสัตว์น้ำจากทะเลสาบสงขลามาใช้เป็นอาหารเสริมร่วมกับอาหารหลัก (อาหารสำเร็จรูป) ให้เปิดไข่กิน ทำให้ได้ไข่เปิดขนาดใหญ่ ที่มีเปลือกแข็ง เหนียว ไม่เปราะแตกง่าย น้ำหนักอยู่ในเกณฑ์ดี ไข่แดงมีขนาดใหญ่ มีสีแดงสด ไม่มีกลิ่นคาวรสชาติมีความมันที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะของไข่เปิดในพื้นที่คาบสมุทรสทิงพระ เมื่อนำมาแปรรูปเป็นไข่ครอบทำให้เนื้อไข่ครอบมีสีแดงอมส้ม ผิวมันวาว มีรสชาติมันและเค็มเล็กน้อยจากกรรมวิธีพิเศษตามภูมิปัญญาในการถนอมอาหารของชาวประมงพื้นบ้านในพื้นที่ คาบสมุทรสทิงพระ

ประวัติความเป็นมา

ในอดีตอุปกรณ์ทำการประมงท้องถิ่นในพื้นที่คาบสมุทรสทิงพระ และพื้นที่ลุ่มน้ำทะเลสาบสงขลา ใช้ด้ายดิบเป็นวัสดุในการทำอุปกรณ์ประมง โดยการถัก กัด อวน แห มาเป็นระยะเวลาไม่ต่ำกว่า 100 ปี ซึ่งปัญหาของการใช้ด้ายดิบมาผลิตเป็นอุปกรณ์ประมง คือ เมื่อใช้ไประยะหนึ่งด้ายจะพองตัว ไม่อมน้ำ ทำให้ด้ายไม่จมน้ำ ดักจับปลาได้น้อย และขาดง่าย เมื่อมีปัญหาเช่นนี้ ชาวประมงจึงหาวิธีแก้ปัญหา โดยการนำอุปกรณ์ที่ทำจากด้ายดิบมาย้อมด้วยไข่ขาว การย้อมนี้จะนำไข่ขาวผสมกับน้ำ คนให้เข้ากัน แล้วนำอุปกรณ์ประมง เช่น กัด อวน แห เป็นต้น ซึ่งถักจากด้ายดิบลงไปย้อมไข่ขาวผสมน้ำที่เตรียมไว้ให้ทั่ว แล้วนำไปนึ่งประมาณ 20 – 30 นาที จากนั้นนำไปตากแดดจนแห้งสนิท เพื่อให้มีความคงทนมากขึ้น สามารถนำไปใช้งานได้หลายครั้ง มีน้ำหนักมากขึ้น ทำให้จมน้ำเร็วขึ้น อีกทั้งไข่ขาวมีกลิ่นคาว ทำให้สัตว์น้ำเข้ามาในอุปกรณ์ดังกล่าวจำนวนมากด้วย

การย้อมอุปกรณ์ประมงโดยไข่ไข่ขาวเป็นหลักนั้น ส่งผลให้มีปริมาณไข่แดงเหลือเป็นจำนวนมาก ชาวประมงจึงนำไข่แดงมาประกอบอาหาร แต่เนื่องจากปริมาณของไข่แดงที่มีจำนวนมาก หากนำมาทำเป็นอาหารแล้วบริโภคไม่หมด จะทำให้สูญเสียมูลค่าทางเศรษฐกิจ จึงได้คิดค้นวิธีการถนอมอาหารโดยใช้ภูมิปัญญาชาวบ้าน ด้วยการนำไข่แดงที่เหลือจากการย้อมอุปกรณ์ทำประมงมาบรรจุในเปลือกไข่ที่ตัดแต่งขอบผ่านกระบวนการถนอมอาหารด้วยน้ำเกลือ นำเปลือกไข่มาปิดครอบปากเพื่อกันแมลงและสิ่งสกปรก จากนั้นทำให้สุกโดยใช้พลังงานความร้อนจากแสงอาทิตย์ (ตากแดด) จึงเป็นที่มาของ “ไข่ครอบ”

ในปัจจุบันการผลิตไข่ครอบสงขลา เป็นการผลิตเพื่อจำหน่าย ไม่ได้เป็นการผลิตเพื่อแก้ปัญหาไข่แดงที่เหลือจากการย้อมอุปกรณ์ทำการประมง เนื่องจากอุปกรณ์ทำการประมงดังกล่าวเปลี่ยนมาใช้ด้ายไนลอนในกระบวนการผลิต จึงไม่มีความจำเป็นต้องใช้ไข่ขาวในการย้อมอุปกรณ์ดังกล่าว และไข่ครอบเป็นอาหารที่ได้รับความนิยมสูง เพราะสามารถนำมารับประทานร่วมกับอาหารพื้นถิ่นในภาคใต้ซึ่งมีรสจัด เป็นการเพิ่มรสชาติในการรับประทานให้ดียิ่งขึ้น ทำให้มีความต้องการทั้งในและนอกสถานที่ อีกทั้งได้มีการพัฒนากระบวนการผลิตโดยใช้วิธีการนึ่งแทนการใช้พลังงานความร้อนจากแสงอาทิตย์ (ตากแดด) เนื่องจากมีข้อจำกัดที่ไม่สามารถควบคุมได้ เช่น ฝนตก แสงอาทิตย์ไม่เพียงพอ เป็นต้น ซึ่งการผลิตไข่ครอบด้วยการนึ่งนั้นสามารถควบคุมได้ทั้งปริมาณและคุณภาพ

ไข่ครอบสงขลา จึงเป็นอาหารประจำถิ่นที่รู้จักกันอย่างแพร่หลาย เป็นภูมิปัญญาโบราณในการถนอมอาหารของชาวประมงในพื้นที่คาบสมุทรสทิงพระ และมีการผลิตแห่งเดียวในประเทศไทย

4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การผลิตและแปรรูป ไข่ครอบสงขลา อยู่ในพื้นที่คาบสมุทรสทิงพระ ซึ่งครอบคลุมพื้นที่ 4 อำเภอของจังหวัดสงขลา ได้แก่ อำเภอสิงหนคร อำเภอสทิงพระ อำเภอกระแสสินธุ์ และอำเภอระโนด รายละเอียดตามแผนที่

5. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

(1) ไข่ครอบสงขลา ต้องผลิตในเขตพื้นที่ที่กำหนด และตามกระบวนการผลิตข้างต้น

(2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ การขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิต และผู้ประกอบการค้า ไข่ครอบสงขลา รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

6. เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

(1) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิต และผู้ประกอบการค้า ที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ไข่ครอบสงขลา

(2) ผู้ขอขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิต และผู้ประกอบการค้า จะต้องปฏิบัติตามคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ไข่ครอบสงขลา และดำเนินการตามแผนการควบคุมตรวจสอบทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ ไข่ครอบสงขลา



ขอบเขตพื้นที่การผลิตและแปรรูป ไข่ครอบสงขลา อยู่ในพื้นที่คาบสมุทรสทิงพระ ซึ่งครอบคลุมพื้นที่ 4 อำเภอของจังหวัดสงขลา ได้แก่ อำเภอสิงหนคร อำเภอสทิงพระ อำเภอกระแสสินธุ์ และอำเภอรโนด