



ประกาศกรมทรัพย์สินทางปัญญา

เรื่อง การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

ไข่ครอบสงขลา

ทะเบียนเลขที่ สข 66100198

เพื่อให้การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์เป็นไปตาม พระราชบัญญัติคุ้มครองสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ พ.ศ. 2546 อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 32 แห่งพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน พ.ศ. 2534 แก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน (ฉบับที่ 5) พ.ศ. 2545 กรมทรัพย์สินทางปัญญาจึงออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ให้ขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ไข่ครอบสงขลา คำขอเลขที่ 65100291 ทะเบียนเลขที่ สข 66100198 ซึ่งมีรายการทางทะเบียนตามบัญชีแนบท้ายประกาศฉบับนี้

ทั้งนี้ ให้มีผลตั้งแต่วันยื่นคำขอขึ้นทะเบียน 6 มิถุนายน 2565

ประกาศ ณ วันที่ 7 มีนาคม พ.ศ. 2566

(นายวุฒิไกร ลีวีระพันธุ์)
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

ไข่ครอบสงขลา

Songkhla Steamed Egg Yolks หรือ Khai Khrop Songkhla

- (1) เลขที่คำขอ 65100291 ทะเบียนเลขที่ สช 66100198
- (2) วันที่ยื่นคำขอ 6 มิถุนายน 2565 วันที่ขึ้นทะเบียน 6 มิถุนายน 2565
- (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียน จังหวัดสงขลา
- ที่อยู่ ศาลากลางจังหวัดสงขลา ตำบลบ่อยาง อำเภอเมืองสงขลา จังหวัดสงขลา 90000
- (4) รายการสินค้า ไข่ครอบ
- (5) คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

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

ลักษณะของสินค้า

(1) วัตถุดิบ ไข่เป็ด จากเป็ดที่เลี้ยงในเขตพื้นที่คาบสมุทรสทิงพระ

(2) ลักษณะทางกายภาพ

(2.1) ลักษณะทางกายภาพ

- รูปร่าง ไข่แดงมีขนาดใหญ่ ลักษณะคล้ายรูปหัวใจ (ไข่แดงวางประกบกัน 2 ลูก)
- สี สีแดงอมส้ม
- ผิว มันวาว
- เนื้อสัมผัส มี 3 ระดับ คือ
 1. เนื้อลาวา เนื้อเนียน ด้านในเป็นลาวาไหลเยิ้ม
 2. เนื้อยางมะตูม ด้านในสุกกำลังดี ไม่ไหลเยิ้ม
 3. เนื้อดั้งเดิม เนื้อเหนียวหนึบ เด้ง ด้านในเป็นยางมะตูม ไม่ไหลเยิ้ม
- รสชาติ มีความมัน และเค็มเล็กน้อย กลมกล่อม ไม่มีกลิ่นคาว

กระบวนการผลิต

การเลี้ยงเปิดไข่

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

(2) อาหารเปิด ต้องใช้ 2 ส่วนนี้ควบคู่กัน คือ

- อาหารหลัก อาหารผสมสำเร็จรูป เริ่มใช้ตั้งแต่เปิดอายุ 18 สัปดาห์

- อาหารเสริม เช่น หอย หัวกุ้ง ลูกพลาสติก(ปลาเปิด) ลูกปู เปลือกปู หรือสาหร่ายทะเล เป็นต้น

ที่ได้จากทะเลสาบสงขลา

การเก็บไข่เปิด

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

การคัดไข่เปิด

(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 ใส่ลงในเปลือกไข่ที่ล้างสะอาดและตัดแต่งเรียบร้อยแล้ว 1 ใบ จากนั้นหยอดน้ำเกลือในปริมาณที่เหมาะสม ตั้งทิ้งไว้ 5 - 6 ชั่วโมง แล้วนำไปนึ่งได้เนื้อ 3 ระดับ คือ

- นึ่งเป็นระยะเวลา 5 - 7 นาที ไฟอ่อน จะได้เนื้อข้างในเป็นลาวา (เนื้อลาวา)

- นึ่งเป็นระยะเวลา 8 - 10 นาที ไฟปานกลาง จะได้เนื้อข้างในเป็นยางมะตูม (เนื้อยางมะตูม)

- นึ่งเป็นระยะเวลา 12 - 15 นาที ไฟแรง จะได้เนื้อข้างในสุกพอดี (เนื้อดั้งเดิม)

เมื่อนึ่งครบตามระยะเวลาแล้วให้นำออกมาวางให้เย็นสนิท เพื่อรอกการบรรจุต่อไป

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

- นึ่งเป็นระยะเวลา 5 – 7 นาที ไฟอ่อน จะได้เนื้อข้างในเป็นลาวา (เนื้อลาวา)
 - นึ่งเป็นระยะเวลา 8 – 10 นาที ไฟปานกลาง จะได้เนื้อข้างในเป็นยางมะตูม (เนื้อยางมะตูม)
 - นึ่งเป็นระยะเวลา 12 – 15 นาที ไฟแรง จะได้เนื้อข้างในสุกพอดี (เนื้อดั้งเดิม)
- เมื่อนึ่งครบตามระยะเวลาแล้วให้นำออกมาวางให้เย็นสนิท 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
- ชุุดที่ผลิต

การขนส่ง

การขนส่งผลิตภัณฑ์ต้องสะอาด มีการป้องกันการกระแทก ไม่ทำให้ไข่ครอบสงขลาได้รับความเสียหาย

การเก็บรักษา

(1) เก็บไว้นอกตู้เย็น เก็บได้ 2 วัน

(2) เก็บในตู้เย็นช่องแช่เย็น อุณหภูมิ 3 – 5 องศาเซลเซียส เก็บได้ 1 สัปดาห์

(3) เก็บในตู้เย็นช่องแช่แข็ง เก็บได้ 1 เดือน

(6) ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

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

พื้นที่รอบลุ่มน้ำทะเลสาบสงขลา สภาพพื้นดินมีลักษณะเป็นดินเหนียว และดินร่วนปนทราย ลักษณะภูมิอากาศแบบมรสุมเขตร้อน เนื่องจากได้รับอิทธิพลจากลมมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือที่พัดมาจากประเทศจีนมากกว่ามรสุมตะวันตกเฉียงใต้ที่พัดมาจากมหาสมุทรอินเดีย มีฝนตกชุกในเดือนตุลาคมถึงเดือนธันวาคม สำหรับลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ได้พัดผ่านระหว่างเดือนพฤษภาคมถึงเดือนกันยายน จะมีฝนตกน้อย มีฝนฟ้าคะนองเฉพาะแห่ง การกระจายตัวของฝนไม่สม่ำเสมอ และมีอุณหภูมิสูง เฉลี่ย 26 – 30 องศาเซลเซียส มีความชื้นสัมพัทธ์ตลอดปีเฉลี่ยร้อยละ 79 จึงทำให้มีเพียง 2 ฤดูกาล คือ ฤดูร้อน และฤดูฝน เกิดความอุดมสมบูรณ์ไปด้วยทรัพยากรสัตว์น้ำ และมีความหลากหลายทางชีวภาพ เป็นระบบนิเวศน์แบบผสมผสาน (ทะเลสาบสามน้ำ ที่มีทั้งน้ำจืด น้ำเค็ม และน้ำกร่อย) ทำให้มีสัตว์น้ำชุกชุม โดยเฉพาะกุ้ง หอย ปู ปลา สาหร่ายทะเล และแพลงตอน ซึ่งนับเป็นแหล่งอาหารชั้นดี ทำให้คาบสมุทรสทิงพระมีความเหมาะสมในการประกอบอาชีพประมงพื้นบ้าน และการเลี้ยงเป็ดไข่เพื่อเสริมรายได้ในครัวเรือน ในการเลี้ยงเป็ดไข่ได้มีการนำสัตว์น้ำจากทะเลสาบสงขลามาใช้เป็นอาหารเสริมร่วมกับอาหารหลัก (อาหารสำเร็จรูป) ให้เป็ดไข่กิน ทำให้ได้ไข่เป็ดขนาดใหญ่ที่มีเปลือกแข็ง เหนียว ไม่เปราะแตกง่าย น้ำหนักอยู่ในเกณฑ์ดี ไข่แดงมีขนาดใหญ่ มีสีแดงสด ไม่มีกลิ่นคาวรสชาติมีความมันที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะของไข่เป็ดในพื้นที่คาบสมุทรสทิงพระ เมื่อนำมาแปรรูปเป็นไข่กรอบทำให้เนื้อไข่กรอบมีสีแดงอมส้ม 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

การย้อมอุปกรณ์ประมงโดยไข่ขาวเป็นหลักนั้น ส่งผลให้มีปริมาณไข่แดงเหลือเป็นจำนวนมาก ชาวประมงจึงนำไข่แดงมาประกอบอาหาร แต่เนื่องจากปริมาณของไข่แดงที่มีจำนวนมาก หากนำมาทำเป็นอาหารแล้วบริโภคไม่หมด จะทำให้สูญเสียมูลค่าทางเศรษฐกิจ จึงได้คิดค้นวิธีการถนอมอาหารโดยใช้ภูมิปัญญาชาวบ้าน ด้วยการนำไข่แดงที่เหลือจากการย้อมอุปกรณ์ทำประมงมาบรรจุในเปลือกไข่ที่ตัดแต่งขอบผ่านกระบวนการถนอมอาหารด้วยน้ำเกลือ นำเปลือกไข่มาปิดครอบปากเพื่อกันแมลงและสิ่งสกปรก จากนั้นทำให้สุกโดยใช้พลังงานความร้อนจากแสงอาทิตย์ (ตากแดด) จึงเป็นที่มาของ “ไข่กรอบ”

ในปัจจุบันการผลิตไข่กรอบสงขลา เป็นการผลิตเพื่อจำหน่าย ไม่ได้เป็นการผลิตเพื่อแก้ปัญหาไข่แดงที่เหลือจากการย้อมอุปกรณ์ทำการประมง เนื่องจากอุปกรณ์ทำการประมงดังกล่าวเปลี่ยนมาใช้ด้ายไนลอนในกระบวนการผลิต จึงไม่มีความจำเป็นต้องใช้ไข่ขาวในการย้อมอุปกรณ์ดังกล่าว และไข่กรอบเป็นอาหาร

ที่ได้รับความนิยมสูง เพราะสามารถนำมารับประทานร่วมกับอาหารพื้นถิ่นในภาคใต้ซึ่งมีรสจัด เป็นการเพิ่มอรรถรสในการรับประทานให้ดียิ่งขึ้น ทำให้มีความต้องการทั้งในและนอกสถานที่ อีกทั้งได้มีการพัฒนากระบวนการผลิตโดยใช้วิธีการนึ่งแทนการใช้พลังงานความร้อนจากแสงอาทิตย์ (ตากแดด) เนื่องจากมีข้อจำกัดที่ไม่สามารถควบคุมได้ เช่น ฝนตก แสงอาทิตย์ไม่เพียงพอ เป็นต้น ซึ่งการผลิตไข่ครอบด้วยการนึ่งนั้นสามารถควบคุมได้ทั้งปริมาณและคุณภาพ

ไข่ครอบสงขลา จึงเป็นอาหารประจำถิ่นที่รู้จักกันอย่างแพร่หลาย เป็นภูมิปัญญาโบราณในการถนอมอาหารของชาวประมงในพื้นที่คาบสมุทรสทิงพระ และมีการผลิตแห่งเดียวในประเทศไทย

(7) ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

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

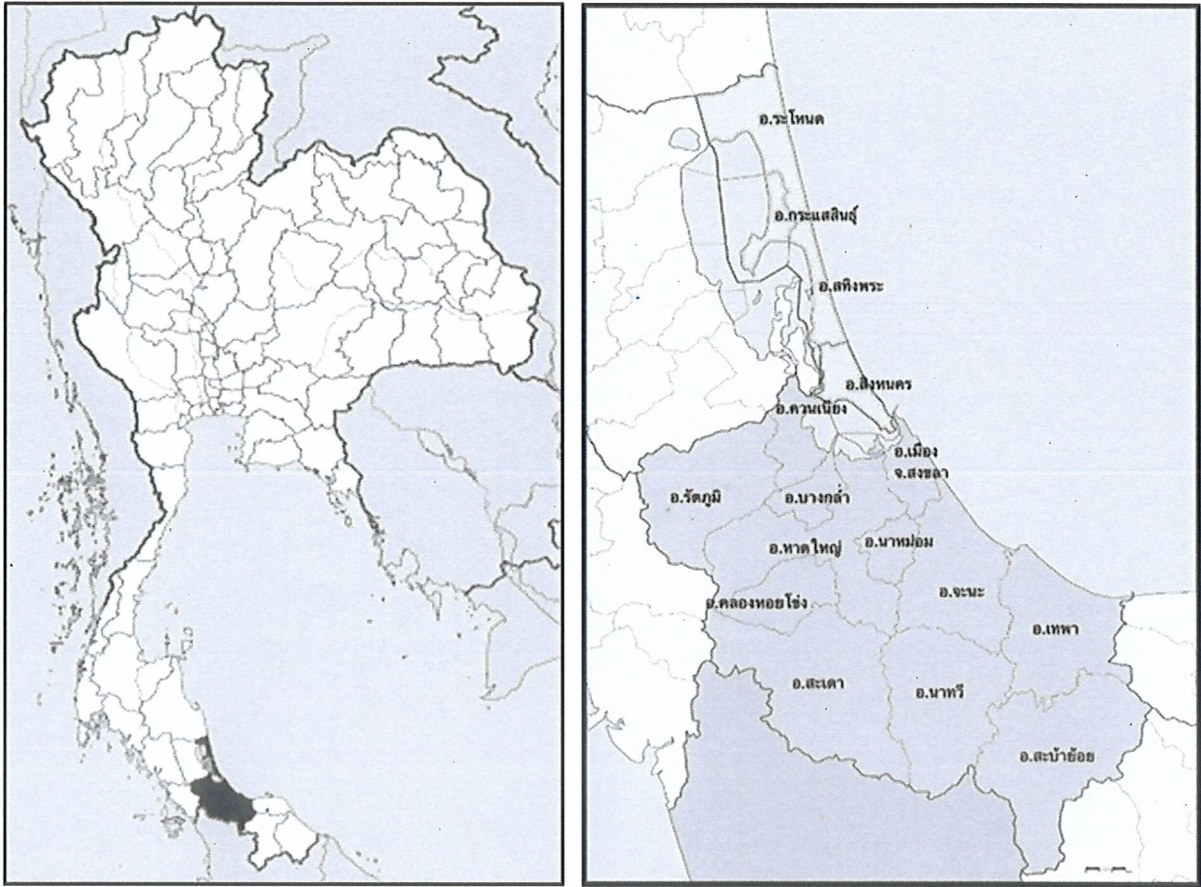
(8) การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

- (1) ไข่ครอบสงขลา ต้องผลิตในเขตพื้นที่ที่กำหนด และตามกระบวนการผลิตข้างต้น
- (2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ การขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิต และผู้ประกอบการค้า ไข่ครอบสงขลา รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

(9) เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

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

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ ไข่ครอบสงขลา



ขอบเขตพื้นที่การผลิตและแปรรูป ไข่ครอบสงขลา อยู่ในพื้นที่คาบสมุทรสทิงพระ ซึ่งครอบคลุมพื้นที่ 4 อำเภอของจังหวัดสงขลา ได้แก่ อำเภอสิงหนคร อำเภอสทิงพระ อำเภอกระแสดินธุ์ และอำเภอระโนด