



ประกาศกรมทรัพย์สินทางปัญญา

เรื่อง การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

ปลิงทะเลเกาะยาว

ทะเบียนเลขที่ สช 67100223

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

ให้ขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ปลิงทะเลเกาะยาว คำขอเลขที่ 66100326 ทะเบียนเลขที่ สช 67100223 ซึ่งมีรายการทางทะเบียนตามบัญชีแนบท้ายประกาศฉบับนี้

ทั้งนี้ ให้มีผลตั้งแต่วันยื่นคำขอขึ้นทะเบียน 7 มิถุนายน 2566

ประกาศ ณ วันที่ ๑๕ กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2567

(นายวุฒิไกร ลีวีระพันธุ์)
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

ทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

ปลิงทะเลเกาะยาว

Koh Yao Sea Cucumber หรือ Pling Thale Koh Yao

- (1) เลขที่คำขอ 66100326 ทะเบียนเลขที่ สข 67100223
- (2) วันที่ยื่นคำขอ 7 มิถุนายน 2566 วันที่ขึ้นทะเบียน 7 มิถุนายน 2566
- (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียน 1. จังหวัดพังงา
2. บริษัท ประชากรัฐรักสามัคคีพังงา (วิสาหกิจเพื่อสังคม) จำกัด
3. วิสาหกิจชุมชนปลิงทะเลมีดีเกาะยาวน้อย
- ที่อยู่ 1. ศาลากลางจังหวัดพังงา ตำบลถ้ำน้ำผุด อำเภอเมืองพังงา จังหวัดพังงา 82000
2. เลขที่ 582 ถนนเพชรเกษม ตำบลท้ายช้าง อำเภอเมืองพังงา จังหวัดพังงา 82000
3. เลขที่ 59/1 หมู่ที่ 1 ตำบลเกาะยาวน้อย อำเภอเกาะยาว จังหวัดพังงา 82160
- (4) รายการสินค้า ปลิงทะเลสด ปลิงทะเลพร้อมปรุง ปลิงทะเลแห้ง
- (5) คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

ปลิงทะเลเกาะยาว หรือ Koh Yao Sea Cucumber หรือ Pling Thale Koh Yao หมายถึง ปลิงทะเลสด ปลิงทะเลพร้อมปรุง และปลิงทะเลแห้ง ผลิตจากปลิงทะเลสายพันธุ์ปลิงขาว ซึ่งมีลำตัวเป็นทรงกระบอกขนาดใหญ่ ด้วยยาว เนื้อแน่น หนา เพาะเลี้ยงในบ่อดินในพื้นที่อำเภอเกาะยาว และแปรรูปตามภูมิปัญญาชุมชน ครอบคลุมพื้นที่จังหวัดพังงา

ลักษณะของสินค้า

(1) พันธุ์ปลิงทะเล : พันธุ์ปลิงขาว มีชื่อทางวิทยาศาสตร์ว่า *Holothuria Scabra* และมีชื่อสามัญว่า White sea cucumber หรือ Sandfish

(2) ลักษณะทางกายภาพ

(2.1) ปลิงทะเลสด มี 2 แบบ คือ แบบมีชีวิตและแบบที่นำน้ำและอวัยวะภายในออก

- รูปร่าง ลำตัวเป็นทรงกระบอกยาว หลังโค้งมน ผิวเรียบลื่นหรือขรุขระเล็กน้อย ด้านท้องแบน มีปุ่มขนาดเล็กกระจายอยู่ทั่วผิวสีเทาถึงสีเทาเข้ม หรือ สีน้ำตาลเข้ม มีลายขวางลำตัวเป็นริ้วสีเทาเข้มหรือสีดำ
- ขนาด ลำตัวอ้วน ยาว ขนาดใหญ่
- เนื้อ เนื้อแน่น หนา ไม่เปื่อยยุ่ย

(2.2) ปลิงทะเลพร้อมปรุง

ปลิงทะเลต้มสุก แบบเต็มตัวไม่มีอวัยวะภายในหรือแบบตัดแต่งเป็นชิ้น นำไปผ่านกรรมวิธีที่ทำให้สามารถเก็บรักษาไว้ได้นาน เนื้อหนา นุ่ม ผิวสะอาด ตัวไม่แตก เมื่อนำไปปรุงอาหาร เนื้อสัมผัส นุ่ม หนึบ ไม่มีกลิ่นคาว มีรสชาติและกลิ่นที่ดีตามธรรมชาติของปลิงทะเล

(2.3) ปลิงทะเลแห้ง

ปลิงทะเลสุก ไม่มีอวัยวะภายใน ที่ผ่านกระบวนการทำให้แห้งสนิท มีความแข็ง เหนียว แต่ไม่เปราะ ผิวไม่ไหม้เกรียม เนื้อหนา เมื่อนำไปทำให้คืนตัว เนื้อสัมผัสนุ่มและหนึบ ไม่มีกลิ่นไม่พึงประสงค์ มีรสชาติ และกลิ่นที่ดี ตามธรรมชาติของปลิงทะเล

กระบวนการผลิต

วัตถุดิบ

ลูกพันธุ์ปลิงทะเลเกาะยาว ต้องเป็นพันธุ์ปลิงขาวที่ได้มาจากธรรมชาติในพื้นที่บริเวณทะเลฝั่งอันดามัน หรือได้จากการเพาะพันธุ์หรืออนุบาลจากแหล่งเพาะพันธุ์ที่เชื่อถือได้ เช่น ศูนย์วิจัยและพัฒนาการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำชายฝั่งพังงา หรือหน่วยงานภายใต้สังกัดกรมประมง หรือสถาบันการศึกษาที่เกี่ยวข้อง เป็นต้น โดยลักษณะลูกพันธุ์ปลิงทะเลที่ดี ต้องมีความแข็งแรง ไม่มีอาการตัวเปื่อย หรือชั้วอวัยวะภายในออกมา

การเลี้ยงปลิงทะเล

(1) ปลิงทะเลเกาะยาวต้องเลี้ยงในบ่อดินในพื้นที่อำเภอเกาะยาว ซึ่งใช้เลี้ยงสัตว์น้ำอยู่เดิมหรือขุดขึ้นใหม่ก็ได้ โดยพื้นบ่อมีลักษณะเป็นดินเลนปนทราย มีประตูน้ำหรือทางเชื่อมต่อให้น้ำทะเลไหลเข้าออกหมุนเวียนในบ่อได้

(2) นำลูกพันธุ์ปลิงทะเลที่ได้มาจากธรรมชาติหรือจากการเพาะพันธุ์มาปล่อยลงในบ่อดิน

(3) ตรวจสอบและปรับระดับความเค็มของน้ำในบ่อดิน ให้ระดับความเค็มไม่ต่ำกว่า 25 ppt

(4) เมื่อปลิงทะเลมีน้ำหนักตัวไม่น้อยกว่า 500 กรัม สามารถจับขึ้นมาจำหน่ายหรือทำการแปรรูปได้

การแปรรูปปลิงทะเล

(1) ปลิงทะเลสด มี 2 ลักษณะดังนี้

(1.1) ปลิงทะเลเป็นหรือปลิงทะเลมีชีวิต

(1.2) ปลิงทะเลที่นำน้ำและอวัยวะภายในออก โดยนำปลิงทะเลเป็นมากรีดบริเวณปากหรือผ่าลำตัวเล็กน้อย วางในลักษณะตะแคงหรือพาดไว้บนภาชนะ หรือวิธีการอื่นๆ เพื่อให้น้ำและอวัยวะภายในของปลิงออกมา

(2) ปลิงทะเลพร้อมปรุง

(2.1) เตรียมปลิงทะเลเป็น น้ำหนักไม่น้อยกว่า 500 กรัม ที่นำน้ำและอวัยวะภายในออกแล้ว

(2.2) ซดล้างทำความสะอาดผิวให้ครบหินปูนและสิ่งไม่พึงประสงค์หลุดออกให้หมด อาจใช้วิธีการต้มหรือวิธีการอื่นๆ ที่ทำให้ผิวปลิงสะอาด ไม่มีกลิ่นคาว

(2.3) นำไปต้มให้สุกจนเนื้อปลิงนิ่ม ควบคุมความร้อนไม่ให้ตัวปลิงแตก นำขึ้นล้างน้ำให้สะอาด

(2.4) นำไปผ่านกรรมวิธีที่ทำให้เก็บรักษาได้นาน จากนั้นนำไปบรรจุแบบทั้งตัวหรือตัดแต่งตามลักษณะที่ต้องการเพื่อจำหน่าย

(3) ปลิงทะเลแห้ง

(3.1) นำปลิงทะเลพร้อมปรุงที่ผ่านกระบวนการในข้อ (2.1) – (2.3) แล้วมาล้าง ร่มควัน หรืออบให้น้ำในตัวปลิงแห้งสนิท หมั่นพลิกตัวปลิงไม่ให้ผิวไหม้

(3.2) นำไปตากบนภาชนะที่สามารถระบายน้ำด้านล่างได้จนแห้งสนิท หรือนำไปผ่านกรรมวิธีอื่นๆ ที่ทำให้แห้งสนิท จากนั้นนำไปบรรจุเพื่อจำหน่าย

การเก็บรักษาและการขนย้าย

- (1) ปลิงทะเลเป็นหรือปลิงทะเลมีชีวิต เมื่อจับมาจากบ่อแล้ว ให้นำใส่ในภาชนะบรรจุทันทีโดยแยกบรรจุ 1 ตัว และควรรำน้ำจากบ่อเลี้ยงมาหล่อไว้ให้ท่วมลำตัว รักษาอุณหภูมิให้เหมาะสม ใช้ระยะเวลาขนย้าย ไม่ควรเกิน 18 ชั่วโมง
- (2) ปลิงทะเลสดที่นำน้ำและอวัยวะภายในออกหมดแล้ว ต้องรีบทำการบรรจุภายใน 1 ชั่วโมง ระวังไม่ให้โดนแสงแดด
- (3) ปลิงทะเลพร้อมปรุง บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด ปิดผนึกให้มิดชิด เก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม
- (4) ปลิงทะเลแห้ง บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด ปิดให้มิดชิด เก็บรักษาไว้ในสถานที่ที่สะอาด ไม่มีความชื้น ระวังไม่ให้โดนแสงแดด

การบรรจุหีบห่อ

- (1) รายละเอียดบนฉลาก หรือบรรจุภัณฑ์ ให้ประกอบด้วยคำว่า “ปลิงทะเลเกาะยาว หรือ Koh Yao Sea Cucumber หรือ Pling Thale Koh Yao”
- (2) ให้ระบุ วันเดือนปีที่ผลิต หรือวันหมดอายุ น้ำหนัก วิธีเก็บรักษา ชื่อ ที่อยู่ เบอร์โทรศัพท์ของผู้ผลิตหรือผู้ประกอบการ และข้อความอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องเพื่อให้เป็นประโยชน์ต่อผู้บริโภค

(6) ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศและลักษณะภูมิอากาศ

พื้นที่เพาะเลี้ยงปลิงทะเลเกาะยาว ครอบคลุมพื้นที่อำเภอเกาะยาว จังหวัดพังงา โดยอยู่ระหว่างเส้นละติจูดที่ 8 องศา 6 ลิปดา 42 ฟลิปดาเหนือ และลองจิจูดที่ 98 องศา 35 ลิปดา 27 ฟลิปดาตะวันออก เป็นเกาะที่ตั้งอยู่ในอ่าวพังงา ซึ่งเป็นอ่าวกึ่งปิดเพราะถูกล้อมรอบด้วยแผ่นดิน มีความหลากหลายทางชีวภาพสูง มีแนวหญ้าทะเล และแนวปะการังกระจายตัวอยู่ทั่วไป โดยเฉพาะบริเวณเกาะยาวใหญ่ และเกาะยาวน้อยมีแหล่งหญ้าทะเล ที่มีความหลากหลายของแพลงก์ตอนพืช แพลงก์ตอนสัตว์ สาหร่าย และสิ่งมีชีวิตขนาดเล็กอื่นๆ เป็นบริเวณที่สามารถพบปลิงทะเลได้ ซึ่งการเพาะเลี้ยงปลิงทะเลของเกาะยาว จะเลี้ยงในบ่อดินที่มีลักษณะเป็นดินเลนปนทราย บริเวณริมคลองมีการเชื่อมต่อกับทะเล โดยมีการทำประตูน้ำหรือต่อท่อให้น้ำทะเลไหลเข้าออกหมุนเวียนในบ่อได้และจะเลี้ยงร่วมกับสัตว์น้ำเศรษฐกิจต่างๆ

ลักษณะดินของเกาะยาว เป็นกลุ่มชุดดินที่ 13 ชุดดินตะกั่วทุ่ง เนื้อดินเป็นดินร่วนถึงดินร่วนเหนียวปนทรายแป้งปนเศษพืช เหมาะสมกับการเป็นที่อยู่อาศัยและเพาะพันธุ์สัตว์น้ำ ตำแหน่งที่ตั้งมีระดับความสูงไม่เกิน 10 เมตร จากระดับทะเลปานกลาง น้ำทะเลจึงสามารถไหลเข้าออกได้ตามกระแสน้ำขึ้นลง จึงมีความเค็มอยู่ในช่วงประมาณตั้งแต่ 25 ppt ขึ้นไป เป็นระดับที่ปลิงทะเลสามารถเจริญเติบโตได้ดี ลักษณะกระแสน้ำเป็นกระแสน้ำอ่อนๆ ไม่รุนแรง กระแสน้ำขึ้น - ลง วันละ 2 ครั้ง ทำให้ได้รับอิทธิพลของน้ำขึ้นน้ำลงช่วยในการหมุนเวียนเปลี่ยนถ่ายน้ำ และทำให้มีปริมาณตะกอนเข้ามาสะสมจำนวนมากทั้งตะกอนดินและตะกอนทะเล ซึ่งตะกอนทะเลที่พบเป็นพวกตะกอนหยาบและเป็นทรายละเอียดปานกลาง ซึ่งเป็นขนาดอาหารที่เหมาะสมของปลิงทะเล

พื้นที่บ่อเลี้ยงบริเวณเกาะยาวจึงเป็นแหล่งอาศัยที่เหมาะสมและเป็นแหล่งอาหารคุณภาพดี มีแพลงก์ตอน และสิ่งมีชีวิตขนาดเล็กที่มาตามกระแสน้ำ อีกทั้งอยู่ใกล้แหล่งหญ้าทะเล ทำให้ได้สารอาหารจากการเน่าเปื่อยของหญ้าทะเลและซากสัตว์ที่เข้ามาอาศัยอยู่ในแหล่งหญ้าทะเลในรูปอินทรีย์สารด้วย ประกอบกับการเลี้ยงปลิงทะเลร่วมกับสัตว์น้ำเศรษฐกิจอื่นๆ ทำให้ปลิงทะเลดูดกินอาหารจากหน้าดินในบ่อ รวมถึงอาหารและของเสียจากการเลี้ยงสัตว์น้ำด้วย นอกจากนี้ปลิงทะเลจะอาศัยอยู่บริเวณก้นบ่อไม่เคลื่อนไหวร่างกายมากเท่ากับปลิงที่อยู่ในทะเล จึงไม่เกิดภาวะความเครียดที่ส่งผลต่อการเจริญเติบโตของร่างกาย

จากลักษณะดังกล่าว ทั้งลักษณะดินที่เป็นดินเลนปนทราย ตำแหน่งที่ตั้งสามารถหมุนเวียนน้ำทะเลจากอ่าวพังงาได้ตามกระแสน้ำขึ้นลง การอยู่ใกล้กับแหล่งหญ้าทะเล และลักษณะของกระแสน้ำที่ส่งผลให้มีตะกอนเข้ามาสะสมทั้งจากแผ่นดินและจากทะเล ทำให้มีปริมาณอาหารเพียงพอ รวมถึงขนาดของตะกอนที่มีความเหมาะสมประกอบกับวิธีการเพาะเลี้ยงที่เป็นภูมิปัญญาดั้งเดิมในการเลี้ยงปลิงทะเลร่วมกับสัตว์น้ำอื่น ปัจจัยเหล่านี้ล้วนส่งผลให้เกิดความแตกต่างในเรื่องคุณภาพ และคุณลักษณะของปลิงทะเล ทำให้ปลิงทะเลเกาะยาวมีขนาดตัวใหญ่ เนื้อแน่น และตัวหนากว่าปลิงทะเลที่เลี้ยงด้วยวิธีอื่นๆ หรือจากแหล่งผลิตอื่น

ประวัติความเป็นมา

ในอดีตปลิงทะเลเป็นสัตว์น้ำที่มีอยู่จำนวนมากในอ่าวพังงา ซึ่งเป็นพื้นที่ที่มีความหลากหลายทางชีวภาพ อันเป็นแหล่งที่อยู่อาศัยที่สำคัญของปลิงทะเล ชาวประมงนิยมจับมาเพื่อใช้ปรุงอาหารรับประทานภายในครัวเรือน ในปี พ.ศ. 2526 เป็นจุดเริ่มต้นในการเลี้ยงปลิงทะเลร่วมกับปลาทะเลในบ่อดิน เนื่องจากชาวประมงจับปลิงได้ในปริมาณมากจึงเลือกนำปลิงทะเลตัวใหญ่ไปปรุงอาหาร และนำตัวเล็กไปโยนในบ่อเลี้ยงปลาเพื่อหวังให้เป็นอาหารปลา กลับพบว่าปลาไม่กินปลิงทะเล และทำให้ระบบนิเวศในบ่อเลี้ยงดีขึ้นด้วย ปลิงทะเลที่โยนทิ้งไว้เจริญเติบโตอย่างรวดเร็ว มีขนาดลำตัวใหญ่ เนื้อแน่น และตัวหนา สร้างรายได้ให้กับชาวประมงเพิ่มขึ้นทำให้ชาวเกาะยาวเริ่มหันมาเพาะเลี้ยงปลิงทะเลในรูปแบบของสัตว์น้ำเศรษฐกิจ

ปลิงทะเลได้รับความนิยมในการนำมาใช้ประโยชน์มากขึ้น ทั้งเพื่อการบริโภคและใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิตยา และอาหารเสริม เนื่องจากมีโปรตีนสูง มีกรดมิวโคโพลีแซคคาไรด์ โกลโคไลด์ ไตรเทอพิน โฮโลโทนิท มีสรรพคุณช่วยบำรุงร่างกาย รักษาอาการเจ็บป่วยภายใน เสริมสร้างภูมิคุ้มกัน จึงเป็นที่ต้องการอย่างมากของหลายประเทศ ทั้งแบบสดและแบบแห้ง

ต่อมาเมื่อวันที่ 10 มิถุนายน พ.ศ. 2565 ผู้เพาะเลี้ยงและแปรรูปปลิงทะเลเกาะยาว ได้รวมตัวกันก่อตั้งกลุ่มวิสาหกิจชุมชนปลิงทะเลมีดีที่เกาะยาว โดยได้รับการส่งเสริมและสนับสนุนจากหลายภาคส่วนทั้งภาครัฐ ภาคเอกชน และสถาบันการศึกษาในด้านการขยายพันธุ์ การเพิ่มศักยภาพการเพาะเลี้ยง ยกระดับการแปรรูปด้วยนวัตกรรม การขยายช่องทางการตลาด รวมถึงเชื่อมโยงเครือข่าย เพื่อขับเคลื่อนปลิงทะเลในมิติต่างๆ ส่งผลให้ปลิงทะเลเกาะยาว มีชื่อเสียง เป็นที่รู้จักมากยิ่งขึ้น จึงนับได้ว่า “ปลิงทะเลเกาะยาว” เป็นสัตว์น้ำเศรษฐกิจที่มีศักยภาพโดดเด่นสร้างรายได้ให้ชุมชน และสร้างชื่อเสียงให้กับจังหวัดพังงา

(7) ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่ การเพาะเลี้ยงปลิงทะเลเกาะยาวครอบคลุมพื้นที่อำเภอเกาะยาว จังหวัดพังงา และขอบเขตพื้นที่การแปรรูปปลิงทะเลเกาะยาวครอบคลุมพื้นที่จังหวัดพังงา รายละเอียดตามแผนที่

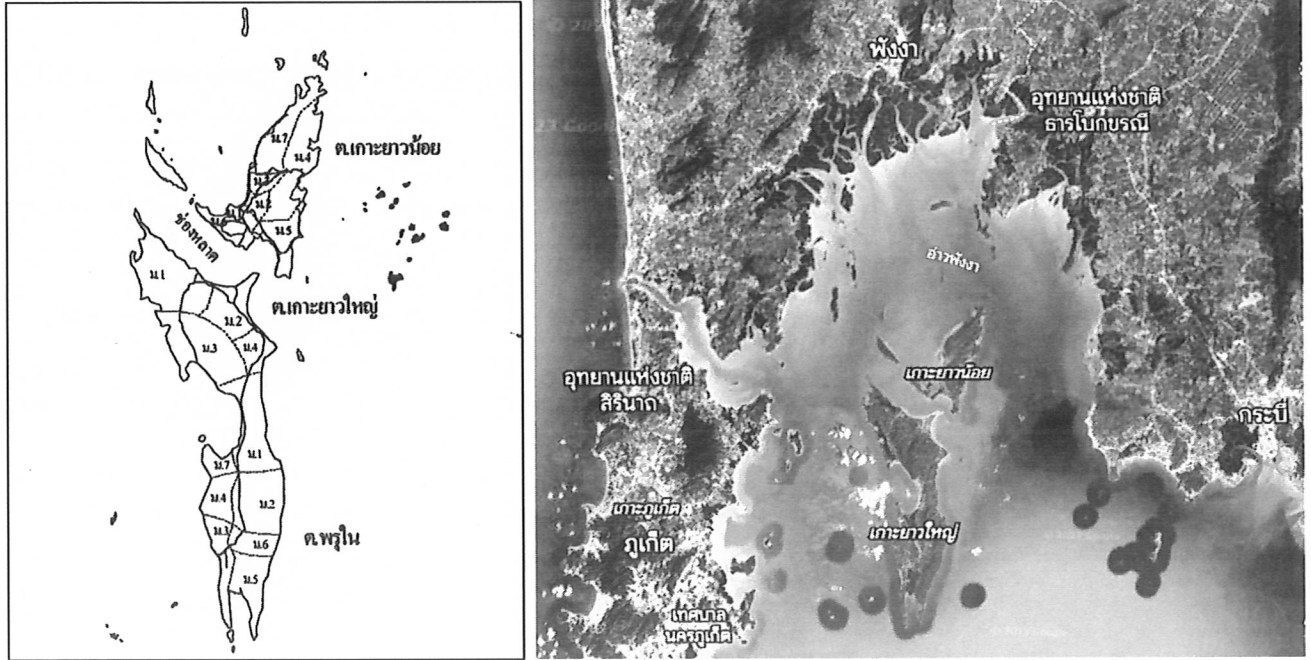
(8) การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

- (1) ปลิงทะเลเกาะยาว ต้องเพาะเลี้ยงและแปรรูปในเขตพื้นที่ที่กำหนด และตามกระบวนการผลิตข้างต้น
- (2) กระบวนการเพาะเลี้ยงและแปรรูปจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า ปลิงทะเลเกาะยาว รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

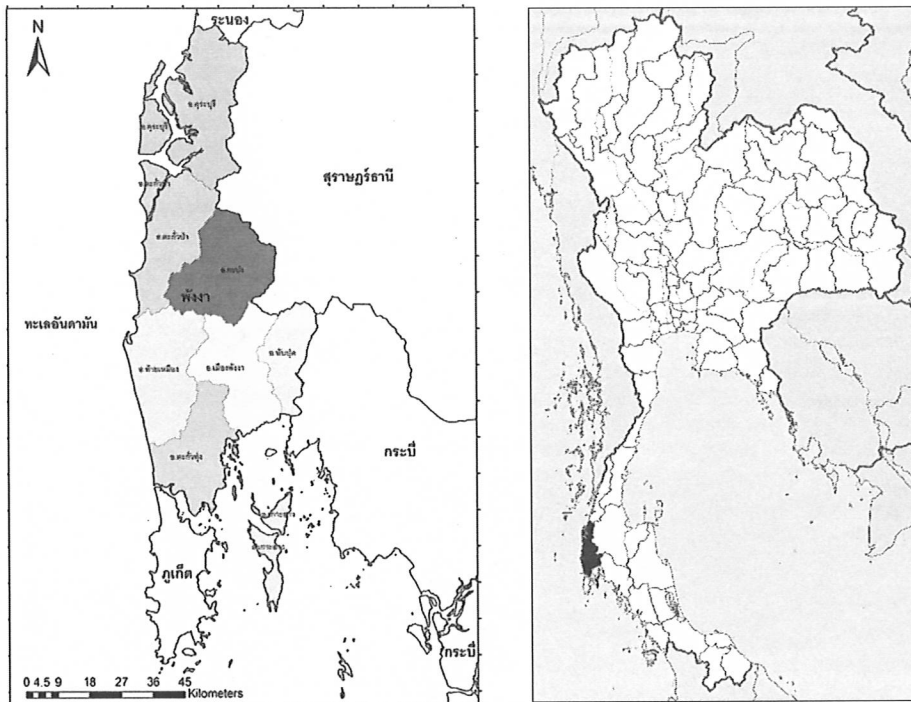
(9) เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

- (1) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า ที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ปลิงทะเลเกาะยาว
 - (2) ผู้ขอขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า จะต้องปฏิบัติตามคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ปลิงทะเลเกาะยาว และดำเนินการตามแผนการควบคุมตรวจสอบทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด
-

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ ปลิงทะเลเกาะยาว



แผนที่อำเภอเกาะยาว จังหวัดพังงา



ขอบเขตพื้นที่ การเพาะเลี้ยงปลิงทะเลเกาะยาวครอบคลุมพื้นที่อำเภอเกาะยาว จังหวัดพังงา และขอบเขตพื้นที่การแปรรูปปลิงทะเลเกาะยาว ครอบคลุมพื้นที่จังหวัดพังงา