



ประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เลขที่คำขอ 65100296 วันที่ยื่นคำขอ 25 กรกฎาคม 2565

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ปลาสลิดบ้านแพ้ว หรือ Pla Salid Ban Phaeo หรือ Ban Phaeo
Snakeskin Gourami

รายการสินค้า ปลาสลิดสด ปลาสลิดแดดเดียว ปลาสลิดหอม

ผู้ขอขึ้นทะเบียน จังหวัดสมุทรสาคร

ที่อยู่ ศาลากลางจังหวัดสมุทรสาคร ถนนเศรษฐกิจ 1 ตำบลมหาชัย
อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร 74000

1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

ปลาสลิดบ้านแพ้ว หรือ Pla Salid Ban Phaeo หรือ Ban Phaeo Snakeskin Gourami หมายถึง ปลาสลิดพันธุ์ลายเสือและพันธุ์ลายแดงไทย ที่เลี้ยงในพื้นที่ครอบคลุมทั้งจังหวัดสมุทรสาคร ด้วยวิธีการเลี้ยงแบบธรรมชาติและแบบพัฒนา เพศเมียมีลักษณะลำตัวป้อม แบน สันหลังหนาอูมมีสันท้องยาวมน ไม่ขนานกับสันท้อง มีครีบท้องไม่ยาวจนถึงโคนหาง สีลำตัวเป็นสีเทาอ่อน ซึ่งจางกว่าเพศผู้ ในฤดูวางไข่ท้องจะอูมเป่งออกมาสองข้าง เพศเมียจะมีขนาดใหญ่กว่าเพศผู้ เพศผู้มีลำตัวยาวเรียว สันหลังหนาอูมและสันท้องเกือบเป็นเส้นตรงขนานกัน มีครีบท้องยาวจรดหรือเลยโคนหาง เนื้อปลามีความละเอียด นุ่ม แน่น ไม่ร่วน ไม่มีกลิ่นโคลนดิน นำมาผ่านการบวนการแปรรูปตามภูมิปัญญาของคนในพื้นที่เป็นปลาสลิดสด ปลาสลิดแดดเดียว และปลาสลิดหอม โดยมีพื้นที่การแปรรูปครอบคลุมทั้งพื้นที่ของจังหวัดสมุทรสาคร

ลักษณะของสินค้า

(1) พันธุ์ปลาสลิด : พันธุ์ลายเสือและพันธุ์ลายแดงไทย

(2) ลักษณะทางกายภาพ

(2.1) ปลาสลิดสด

- รูปร่าง เพศผู้มีลำตัวยาวเรียว สันหลังหนาอูมและสันท้องเกือบเป็นเส้นตรงขนานกัน มีครีบท้องยาวจรดหรือเลยโคนหาง เพศเมียมีลำตัวป้อม แบน สันหลังหนาอูม มีสันท้องยาวมน ไม่ขนานกับสันท้อง มีครีบท้องไม่ยาวจนถึงโคนหาง สีลำตัวเป็นสีเทาอ่อน ซึ่งจางกว่าเพศผู้ ในฤดูวางไข่ท้องจะอูมเป่งออกมาสองข้าง ปลาสลิดบ้านแพ้วเพศเมียจะมีขนาดใหญ่กว่าปลาสลิดบ้านแพ้วเพศผู้
- สี ผิวสีเทาอ่อน เพศผู้จะมีสีลำตัวเข้มและสวยกว่าเพศเมีย โดยภาพรวมแล้วสีของปลาสลิดบ้านแพ้วจะมีสีอ่อนกว่าปลาสลิดพันธุ์เดียวกันที่เลี้ยงในพื้นที่อื่น

- เนื้อ เนื้อปลามีความละเอียด นุ่ม แน่น ไม่ร่วน ไม่มีกลิ่นโคลนดิน
- ขนาด ปลาสดที่บ้านแพ้วที่โตเต็มวัย ขนาดที่เหมาะสมกับการจับขายจะมีน้ำหนักอยู่ในช่วง 5 – 12 ตัวต่อกิโลกรัม
- รสชาติ เมื่อทอดสุกเนื้อมีรสหวาน นุ่ม แน่น ไม่ร่วน ไม่มีกลิ่นโคลนดินมีรสชาติและรสสัมผัสดี

(2.2) ปลาสดแดดเดียว

- สี หนังปลามีความมันวาว เนื้อปลามีสีขาวอมเหลือง มีสีอ่อนเมื่อเทียบกับปลาสดแดดเดียวของจังหวัดอื่น เมื่อทอดสุกแล้วจะมีสีเหลืองน้ำตาล
- เนื้อ เนื้อปลาจะเต่งตึง ค่อนข้างชิ้น เนื้อนุ่ม แน่น ไม่ร่วน ไม่มีกลิ่นโคลนดิน มีไขมันแทรกเล็กน้อย
- ขนาด มีขนาดน้ำหนักประมาณ 5 - 12 ตัวต่อกิโลกรัม
- รสชาติ เมื่อทอดสุกเนื้อมีรสชาติเค็มพอดี เนื้อนุ่ม รสสัมผัสดี ไม่มีกลิ่นโคลนดิน

(2.3) ปลาสดหอม

- สี สีหนังปลามีสีเทาอ่อน มีลักษณะแห้ง ตึง เมื่อทอดสุกเนื้อปลาจะมีสีเหลืองนวล
- เนื้อ เนื้อแน่น ไม่ร่วน และแห้ง สีขาวอมเหลือง ไม่มีกลิ่นโคลนดิน มีไขมันแทรกเล็กน้อย
- ขนาด มีขนาดน้ำหนักประมาณ 7 - 12 ตัวต่อกิโลกรัม
- รสชาติ เมื่อทอดสุกเนื้อมีรสชาติเค็มพอดี เนื้อนุ่ม รสสัมผัสดี ไม่มีกลิ่นโคลนดิน

2. กระบวนการผลิต

วัตถุดิบ

พันธุ์ปลาสดบ้านแพ้ว มี 2 สายพันธุ์ ได้แก่ พันธุ์ลายเสือและพันธุ์ลายแดงไทย โดยเป็นพันธุ์ที่มาจากฟาร์มของเกษตรกรเอง หรือฟาร์มเพาะพันธุ์ที่ได้รับรองมาตรฐาน GAP มกษ.7436 และเป็นฟาร์มที่อยู่ในพื้นที่ ซึ่งกรมประมงให้การรับรองมาตรฐาน

การเตรียมบ่อ

- (1) การขุดลอกคูน้ำในบ่อ ขุดลอกคูน้ำให้สะอาด โดยนำดินเลนออกพอสมควรเพื่อช่วยกำจัดศัตรูของลูกปลา
- (2) การตากบ่อ ใช้เวลาการตากบ่อประมาณ 1 - 2 เดือน อาจใส่ปูนขาวขณะตากบ่อในอัตราประมาณ 20 กิโลกรัมต่อไร่ เพื่อปรับสภาพ pH ในดิน หรือเติมน้ำลงบ่อแล้วแช่ไว้ประมาณ 15 วัน จากนั้นสูบน้ำทิ้งจนแห้ง
- (3) การเตรียมน้ำและการเตรียมอาหารธรรมชาติในบ่อ เติมน้ำสะอาดจากแหล่งธรรมชาติ เช่น คลอง หรือแม่น้ำ เป็นต้น เข้าบ่อความสูงประมาณ 1/4 ของบ่อ ทิ้งไว้ 2 - 3 วัน หรือเมื่อสังเกตเห็นสีน้ำในบ่อเป็นสีชา จึงเพิ่มระดับน้ำเป็นประมาณ 1/2 ของบ่อ สำหรับการเตรียมอาหารธรรมชาติจะใช้มูลสัตว์แห้งผสมกับฟางหรือหญ้า หากใช้หญ้าสดควรผสมปูนขาวเล็กน้อย โดยใส่ฟางหรือหญ้าสลับกับมูลสัตว์เป็นชั้นๆ ที่มุมบ่อเลี้ยงทั้งสี่ด้านหรือทำเป็นกองบริเวณขอบบ่อ

การเลี้ยง

(1) วิธีการเลี้ยงแบบธรรมชาติ หรือการเลี้ยงแบบพันธุ์

(1.1) การเลือกพ่อแม่พันธุ์ เลือกปลาสดที่สมบูรณ์อายุ 8 - 12 เดือน น้ำหนักตัวละ 100 - 150 กรัม อัตราส่วนปล่อยพ่อแม่พันธุ์และแม่พันธุ์ในอัตราส่วน 1:1 หรือ 1:2 (ตัวผู้ 1 ตัวต่อตัวเมีย 1 - 2 ตัว) จำนวน 20 - 50 คู่ต่อบ่อ ขึ้นอยู่กับขนาดบ่อการปล่อยลูกพันธุ์ปลาสด ควรปล่อยในช่วงเช้า โดยลูกพันธุ์ปลาสดมีขนาด 2 - 3 เซนติเมตรขึ้นไป โดยปล่อยที่ความหนาแน่นไม่เกินประมาณ 20,000 ตัวต่อไร่

(1.2) การกระตุ้นให้วางไข่ ปลาสดวางไข่ได้ดีในช่วงฤดูฝน (เดือนพฤษภาคม - เดือนตุลาคม) เพราะน้ำสมบูรณ์และอุณหภูมิเหมาะสม เต็มบุ๋ยคอก (มูลวัวหรือมูลไก่) ประมาณ 50 - 100 กิโลกรัมต่อบ่อ เพื่อให้เกิดแพลงก์ตอน ซึ่งเป็นอาหารของลูกปลาในระยะแรก เปลี่ยนน้ำบางส่วน ทุก 7 - 10 วัน เพื่อกระตุ้นการตกไข่

(1.3) การดูแลไข่และลูกปลา ปลาสดตัวเมียจะวางไข่ติดกับทางมะพร้าวหรือกิ่งไม้ ตัวผู้จะปล่อยน้ำเชื้อผสมกับไข่ (ไม่ต้องแยกพ่อแม่พันธุ์ออก) ไข่จะฟักเป็นลูกปลาภายในระยะเวลา 24 - 48 ชั่วโมง โดยระยะเวลา 7 - 10 วันแรก ลูกปลาจะกินแพลงก์ตอนในน้ำ หลังจากนั้นเริ่มให้อาหารเสริม เช่น ไข่แดงต้มบดละเอียดหรือไรแดง (ถ้ามี) วันละ 1 - 2 ครั้ง

(1.4) การอนุบาลลูกปลา อนุบาลในบ่อเพาะพันธุ์ 20 - 30 วัน จนลูกปลามีขนาดประมาณ 1 - 2 นิ้ว ถ้าน้ำขุ่นให้เติมน้ำใหม่บางส่วน ป้องกันนกหรือสัตว์นักล่าด้วยตาข่ายหรืออุปกรณ์ป้องกัน เมื่อลูกปลามีขนาด 2 - 3 นิ้ว จึงย้ายไปเลี้ยงในบ่อเลี้ยงที่มีขนาดใหญ่ขึ้น โดยปล่อยลูกปลาในช่วงเช้าตรู่หรือเย็น อัตราการปล่อยอยู่ที่ประมาณ 1,000 - 2,000 ตัวต่อไร่

(1.5) การดูแลและให้อาหาร โดยทำคอกล้อมไร่ละประมาณ 4 จุด เพื่อให้การกระจายอาหารอย่างทั่วถึงและควบคุมปริมาณอาหารให้ไม่มากหรือน้อยเกินไปเพื่อไม่ให้น้ำเน่าเสียทำให้ปลาตายได้ ช่วงวัยอ่อนให้อาหารชนิดผงสำหรับลูกปลา โดยแบ่งให้อาหาร 2 มื้อต่อวัน เช้าและเย็นเป็นระยะเวลาประมาณ 1 เดือน แล้วจึงเปลี่ยนเป็นอาหารเม็ด ถ้าอาหารธรรมชาติ เช่น แพลงก์ตอนในน้ำไม่เพียงพออาจเสริมด้วยรำข้าวหรือเศษพืชผัก (เช่น ผักบุ้ง ผักตบชวา) โดยหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ แล้วหว่านลงบ่อ ถ้าหญ้าในบ่อเริ่มน้อยลงให้เติมหญ้าใหม่ทุกๆ 1 - 2 เดือน ป้องกันนกหรือสัตว์นักล่าด้วยตาข่าย ถ้าปลามีอาการผิดปกติให้ตรวจคุณภาพน้ำ หรือน้ำมีฟองให้เติมน้ำใหม่หรือใช้ EM เพื่อปรับสภาพน้ำ

(1.6) การบริหารจัดการน้ำระหว่างการเลี้ยง หมั่นตรวจสอบคุณภาพน้ำ เช่น ค่า DO (ออกซิเจนในน้ำ) ไม่ควรต่ำกว่า 5 มิลลิกรัมต่อลิตร, ค่า pH (ค่าความเป็นกรด - ด่าง) ระหว่าง 6 - 9 และค่า NH₃ (ค่าแอมโมเนีย) ไม่ควรเกิน 1 มิลลิกรัมต่อลิตร และใช้กักกันดินน้ำเพื่อเพิ่มออกซิเจนในน้ำในช่วงเวลากลางคืน (หรือตามความเหมาะสม)

(1.7) ระยะเวลาเลี้ยง ประมาณ 8 - 10 เดือน จะได้ปลาสดขนาดประมาณ 5 - 12 ตัวต่อกิโลกรัม โดยจะใช้ระตีดัดน้ำในการจับปลาสด ซึ่งจะใช้ท่อสูบน้ำจนถึงขาวัง (คุน้ำด้านในบ่อ) หลังจากนั้นใช้ระตีดัดน้ำโดยสูบน้ำขึ้นมาพร้อมกับปลาสดลงบนตะแกรงคัดขนาดปลา ซึ่งปลาที่ผ่านการคัดขนาดแล้วจะพักไว้ในกระชัง

(2) วิธีการเลี้ยงแบบพัฒนา

(2.1) การเลือกพ่อแม่พันธุ์ เลือกปลาสดที่สมบูรณ์อายุประมาณ 8 - 12 เดือน น้ำหนักตัวประมาณ 200 - 300 กรัม อัตราส่วนพ่อพันธุ์และแม่พันธุ์ในอัตราส่วน 1:1 (ตัวผู้ 1 ตัวต่อตัวเมีย 1 ตัว) จำนวน ประมาณ 50 คู่ต่อบ่อขึ้นอยู่กับขนาดบ่อ

(2.2) การกระตุ้นให้วางไข่ ปลาสดวางไข่ได้ดีในช่วงฤดูฝน (เดือนพฤษภาคม - เดือนตุลาคม) เพราะ น้ำสมบูรณ์และอุณหภูมิเหมาะสม เต็มบุ้ยคอก (มูลวัวหรือมูลไก่) 50 - 100 กิโลกรัมต่อบ่อ เพื่อให้เกิดแพลงก์ตอน ซึ่งเป็นอาหารของลูกปลาในระยะแรก เปลี่ยนน้ำบางส่วนของบ่อประมาณ 7 - 10 วัน เพื่อกระตุ้นการตกไข่

(2.3) การดูแลไข่และลูกปลา ปลาสดตัวเมียจะวางไข่ติดกับทางมะพร้าวหรือกิ่งไม้ ตัวผู้จะปล่อยน้ำเชื้อผสมกับไข่ (ไม่ต้องแยกพ่อแม่พันธุ์ออก) ไข่จะฟักเป็นลูกปลาภายในระยะเวลาประมาณ 24 - 48 ชั่วโมง ระยะเวลาประมาณ 7 - 10 วันแรก ลูกปลาจะกินแพลงก์ตอนในน้ำ หลังจากนั้นเริ่มให้อาหารเสริม เช่น ไข่แดงต้ม บดละเอียดผสมน้ำ หรือไรแดง (ถ้ามี) วันละประมาณ 1 - 2 ครั้ง

(2.4) การอนุบาลลูกปลา อนุบาลในบ่อเพาะพันธุ์ 20 - 30 วัน จนลูกปลา มีขนาด 1 - 2 นิ้ว ถ้าน้ำขุ่น ให้เติมน้ำใหม่บางส่วน ป้องกันนกหรือสัตว์นักล่าด้วยตาข่าย เมื่อลูกปลา มีขนาด 2 - 3 นิ้ว จึงย้ายไปเลี้ยงในบ่อเลี้ยงที่มีขนาดใหญ่ขึ้น

(2.5) การดูแลและให้อาหาร ให้อาหารเม็ดชนิดลอยน้ำให้วันละ 2 ครั้ง (เช้า-เย็น) หากเหลืออาหารมากเกินไปให้ลดปริมาณลง เปลี่ยนถ่ายน้ำบางส่วนทุก 10 - 15 วัน โดยติดตั้งเครื่องตีน้ำในช่วงฤดูร้อน เพื่อเพิ่มออกซิเจน ควรตรวจสอบสภาพปลาสม่ำเสมอหากพบปลาป่วยให้แยกออกทันที อาจใช้เกลือแกง 10 - 20 กิโลกรัมต่อไร่ ละลายน้ำเพื่อป้องกันปรสิต

(2.6) ระยะเวลาเลี้ยง ประมาณ 8 - 10 เดือน จะได้ปลาสดขนาดประมาณ 5 - 12 ตัวต่อกิโลกรัม โดยจะใช้ระหัดวิดน้ำในการจับปลาสด ซึ่งจะใช้ท่อสูบน้ำจนถึงชาวัง (คูน้ำด้านในบ่อ) หลังจากนั้นใช้ระหัดวิดน้ำ โดยสูบน้ำขึ้นมาพร้อมกับปลาสดลงบนตะแกรงคัดขนาดปลา ซึ่งปลาที่ผ่านการคัดขนาดแล้วจะพักไว้ในกระชัง

กระบวนการแปรรูป

(1) ปลาสดสด คือ ปลาสดที่โตเต็มวัยมีขนาดน้ำหนักอยู่ในช่วง 5 - 12 ตัวต่อกิโลกรัม ทำการคัดเลือกปลาสดสดและนำปลามาล้างโคลนด้วยน้ำสะอาดก่อนลำเลียงด้วยรถขนย้าย และรักษาความสดของปลา

(2) ปลาสดแดดเดียว มีการหมัก 2 วิธี ได้แก่

(2.1) การดองน้ำเกลือ

(2.1.1) การดองปลาสดในน้ำเกลือเป็นระยะเวลา 1 - 3 คืน เพื่อให้ความเค็มเข้าถึงเนื้อปลาโดยสม่ำเสมอ หลังจากนั้นจึงนำปลาไปล้างและตากแดดจนกว่าหนังปลาสดจะต่งตึง และมีความมันวาว

(2.2) การหมักเกลือ

(2.2.1) การใช้เกลือป่นคลุกเคล้ากับตัวปลาโดยการผัด แล้วนำปลาไปแช่ในถังเย็น โดยไม่ให้น้ำเข้าตัวปลาเป็นระยะเวลาอย่างน้อย 1 คืน จึงทยอยนำมาตากแดดจนกว่าหนังปลาสดจะต่งตึงและมีความมันวาว (ปลาสดสดน้ำหนัก 100 กิโลกรัม เมื่อแปรรูปเป็นปลาสดแดดเดียวจะมีน้ำหนักเหลือ 65 - 85 กิโลกรัม)

(3) ปลาสลิดหอม

(3.1) คัดปลาสลิดสดขนาดประมาณ 7 - 12 ตัวต่อกิโลกรัม นำมาล้างตัวปลาให้สะอาด ขอดเกล็ด ตัดหัว และควักไส้ปลาออก ผึ่งลมทิ้งไว้ 5 - 6 ชั่วโมง

(3.2) นำมาดองเกลือ 1 - 3 คืน หรือนำมาผัดกับเกลืออย่างน้อย 1 คืน แล้วนำไปตากแดด 2 วัน จนหนังปลามีลักษณะแห้งและตึง หนังปลามีสีเทาอ่อน ตัวปลาและเนื้อปลาจะแห้ง และมีน้ำหนักเบา (ปลาสลิดสด 100 กิโลกรัม เมื่อแปรรูปเป็นปลาสลิดหอมจะมีน้ำหนักเหลือประมาณ 50 กิโลกรัม หรือน้อยกว่า)

การบรรจุหีบห่อ

(1) รายละเอียดบนฉลาก หรือบรรจุภัณฑ์ ให้ประกอบด้วยคำว่า “ปลาสลิดบ้านแพ้ว” หรือ “Pla Salid Ban Phaeo” หรือ “Ban Phaeo Snakeskin Gourami”

(2) รายละเอียดบนฉลาก หรือบรรจุภัณฑ์ ให้แสดงรายละเอียดชื่อผลิตภัณฑ์ (ปลาสลิดสด หรือปลาสลิดแดดเดียว หรือปลาสลิดหอม) ชื่อผู้ผลิตหรือผู้ประกอบการค้า เบอร์โทรศัพท์ติดต่อ สถานที่ผลิตหรือจัดจำหน่าย หรือข้อมูลอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่น วัน เดือน ปี ที่ผลิต และ วัน เดือน ปี ที่ควรบริโภค วิธีการเก็บรักษา น้ำหนักสุทธิ เป็นต้น เพื่อให้เป็นประโยชน์ต่อผู้บริโภค และสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้

(3) บรรจุสินค้าลงในบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม ปิดผนึกให้มิดชิด หรือใช้ระบบการบรรจุแบบสุญญากาศ ที่สามารถเก็บกลิ่นได้ และไม่มีการปนเปื้อนของแมลงวันและจุลินทรีย์

(4) น้ำหนักสุทธิของปลาสลิดสด หรือปลาสลิดแดดเดียว หรือปลาสลิดหอม ในแต่ละภาชนะบรรจุ จะต้องไม่น้อยกว่าที่ระบุไว้ในฉลาก และมีรายละเอียดครบถ้วนตามคู่มือ

3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

พื้นที่ของจังหวัดสมุทรสาคร ในอำเภอบ้านแพ้ว (13.590556, 100.107778) อำเภอเมืองสมุทรสาคร (13.548333, 100.273333) และอำเภอกระทุ่มแบน (13.656667, 100.268333) กลุ่มชุดดินมีลักษณะคล้ายกัน คือ กลุ่มชุดดินที่ 8 เป็นกลุ่มชุดดินที่เกิดจากวัตถุต้นกำเนิดดินตะกอนน้ำผสมตะกอนทะเล สภาพ น้ำกร่อย และตะกอนทะเล ทำให้มีลักษณะที่เหมาะสมสำหรับการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ โดยกลุ่มชุดดินที่ 8 ตามปกติดินมีความอุดมสมบูรณ์ตามธรรมชาติปานกลางถึงสูง ดินบนมีปฏิกิริยาเป็นกรดปานกลางถึงกรดเล็กน้อย (ค่า pH 6.0 - 6.5) และดินล่างมีปฏิกิริยาเป็นกลางถึงด่างจัด (ค่า pH 7.0 - 8.5) ดังนั้น จึงทำให้ทั้ง 3 อำเภอ มีพื้นที่ดินที่เหมาะสมต่อการเลี้ยงปลาสลิดบ้านแพ้วประกอบกับพื้นที่จังหวัดสมุทรสาคร มีระบบชลประทานครอบคลุมทั้งพื้นที่ มีน้ำคุณภาพดีใช้ได้ตลอดทั้งปี อีกทั้งยังมีหญ้าพื้นที่ซึ่งใช้ในการสร้างแหล่งอาหารธรรมชาติ ทำให้มีลักษณะที่เหมาะสมสำหรับการเพาะเลี้ยงปลาสลิดบ้านแพ้ว เกษตรกรมีวิธีการให้อาหารสำเร็จรูปที่มีคุณค่าทางอาหารครบถ้วนสมบูรณ์ การเลี้ยงปลาสลิดบ้านแพ้วในจังหวัดสมุทรสาครเป็นภูมิปัญญาดั้งเดิมที่สืบทอดจากรุ่นสู่รุ่น เกี่ยวกับการจัดการน้ำในบ่อเลี้ยงที่มีการชุดบ่อให้มีความลึกที่เหมาะสม จึงทำให้น้ำมีความลึกที่มากพอ มีแสงแดดส่องไม่ถึงพื้นบ่อ อุณหภูมิน้ำมีความเย็น ทำให้น้ำมีสีเทาอ่อน สะอาด ไม่ค้ำ และมีการพัฒนาองค์ความรู้สมัยใหม่ในการเลี้ยง ส่งผลให้ปลาสลิดบ้านแพ้ว มีคุณภาพที่ดี รสชาติอร่อย เนื้อปลามีความละเอียด นุ่ม แน่น ไม่รวน ไม่มีกลิ่นโคลนดิน

ลักษณะภูมิอากาศ

จังหวัดสมุทรสาครมีสภาพภูมิอากาศเป็นแบบฝนเมืองร้อน เนื่องจากได้รับอิทธิพลจากลมบก ลมทะเล มีลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ และลมมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือ มีฝนตกปานกลาง สภาพอากาศทั่วไปอยู่ภายใต้ อิทธิพลของลมมรสุม ซึ่งพัดประจำเป็นฤดูกาล 2 ชนิด โดยพัดจากทิศตะวันออกเฉียงเหนือ ในฤดูหนาวเรียกว่า ลมมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือ ทำให้บริเวณจังหวัดสมุทรสาคร มีอากาศหนาวเย็นและแห้งแล้ง และมรสุม ตะวันตกเฉียงใต้ ซึ่งพัดจากทิศตะวันตกเฉียงใต้เป็นส่วนใหญ่ในฤดูฝนทำให้อากาศชุ่มชื้นและมีฝนตก น้ำที่ไหลเลี้ยง ปลาสดที่บ้านแพ้วมาจากแหล่งน้ำต่างๆ ที่อยู่บริเวณใกล้เคียงบ่อเลี้ยงของเกษตรกร ทั้งนี้คุณภาพน้ำของแต่ละ แหล่งมีความแตกต่างกันอยู่บ้าง โดยรวมแล้วมีคุณสมบัติเหมาะกับการเลี้ยงสัตว์น้ำจืด แต่อย่างไรก็ตาม จากลักษณะภูมิศาสตร์ของจังหวัดสมุทรสาคร ที่มีบ่อเลี้ยงปลาสดที่บ้านแพ้วจะอยู่ในเขตใกล้กับชายทะเล ดินประกอบด้วย แร่ธาตุ ซึ่งเกิดจากการทับถมของโคลนตะกอนที่แม่น้ำท่าจีน และในสภาพน้ำกร่อยซึ่งเหมาะ แก่การทำประมง จึงทำให้การเลี้ยงปลาสดได้ผลดี

การเลี้ยงปลาสดที่บ้านแพ้วในจังหวัดสมุทรสาครเป็นภูมิปัญญาดั้งเดิมที่สืบทอดจากรุ่นสู่รุ่น มีการชูดบ่อ ให้มีความลึกที่เหมาะสม อุณหภูมิน้ำมีความเย็นทำให้ปลามีสีเทาอ่อน ไม่คล้ำ และมีการพัฒนาองค์ความรู้ใหม่ ในการเลี้ยง ส่งผลให้ปลาสดที่บ้านแพ้วมีคุณภาพดี รสชาติอร่อย เนื้อปลามีความละเอียด นุ่ม แน่น ไม่ร่วน ไม่มี กลิ่นโคลนดิน จากสภาพภูมิประเทศ ภูมิอากาศ และกรรมวิธีการเพาะเลี้ยงดังกล่าว จึงทำให้ปลาสดที่บ้านแพ้ว แตกต่างจากปลาสดที่เพาะเลี้ยงจากแหล่งอื่น คือ ลักษณะลำตัวป้อม แบน สันหลังหนาอูม ผิวสีเทาอ่อน สะอาด ไม่คล้ำ เนื้อปลามีความละเอียด นุ่ม แน่น ไม่ร่วน ไม่มีกลิ่นโคลนดิน

ประวัติความเป็นมา

ในปี พ.ศ. 2517 ได้ทดลองเริ่มเลี้ยงปลาสด โดยนำพ่อพันธุ์แม่พันธุ์มาจากจังหวัดสมุทรปราการ จำนวน 1 ปีบ (ประมาณ 10 ตัว) ปรากฏว่าสามารถเลี้ยงในบ่อได้ ปลาไม่ตาย เมื่อรู้ว่าจะสามารถเลี้ยงได้ จึงเปลี่ยนมาเลี้ยง ปลาสดเป็นหลัก เนื่องจากปลาสดทนทานต่อสภาพแวดล้อม เลี้ยงง่ายและสร้างรายได้มากกว่าปลาพื้นเมือง จึงได้นำปลาสดมาเลี้ยงเพิ่ม จำนวน 10 ทาบ (1,000 กิโลกรัม) โดยแบ่งให้คน ในพื้นที่ตำบลโรงเข้เลี้ยงด้วย ซึ่งนายสุวรรณเป็นผู้สอนวิธีการเลี้ยงให้เกษตรกรในตำบลโรงเข้ อำเภอบ้านแพ้ว จึงเริ่มเปลี่ยนจากการทำนา มา เป็นการเลี้ยงปลาสดแทน ซึ่งเป็นการเลี้ยงแบบธรรมชาติ โดยการพินทุ์และให้อาหารปลาสดเป็นอาหาร เลี้ยงหมู ต่อมาได้มีการพัฒนาการให้อาหารปลาสดโดยการใช้กากปาล์มผสมกับน้ำมันมะพร้าวคลุกปน เป็นอาหาร

ในปี พ.ศ. 2527 เริ่มมีเกษตรกรจากบางบ่อเข้ามาซื้อที่ดินเพื่อเลี้ยงปลาสดเพิ่มมากขึ้น ทำให้ตำบล โรงเข้ อำเภอบ้านแพ้วมีเกษตรกรผู้เลี้ยงปลาสดเพิ่มมากขึ้น จึงดึงดูดผู้รับซื้อปลาสดให้เข้ามาซื้อปลาสด ที่อำเภอบ้านแพ้ว ทำให้ปลาสดที่บ้านแพ้วเริ่มเป็นที่รู้จักโดยทั่วไป เป็นที่นิยมของผู้บริโภคในการนำไป รับประทานหรือเป็นของฝากจากเมืองสมุทรสาคร โดยผู้รับซื้อส่วนใหญ่มาจากจังหวัดสมุทรปราการและจังหวัด สุพรรณบุรี ปัจจุบันจังหวัดสมุทรสาครเป็นแหล่งเพาะเลี้ยงปลาสดในเชิงพาณิชย์ที่มีปริมาณมากที่สุดในประเทศ

4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่ในการเลี้ยง ปลาสดิบบ้านแพ้ว ครอบคลุมพื้นที่ 3 อำเภอของจังหวัดสมุทรสาคร ได้แก่ อำเภอบ้านแพ้ว อำเภอเมืองสมุทรสาคร และอำเภอกระทุ่มแบน โดยมีพื้นที่การแปรรูปครอบคลุมทั้งพื้นที่ของ จังหวัดสมุทรสาคร รายละเอียดตามแผนที่

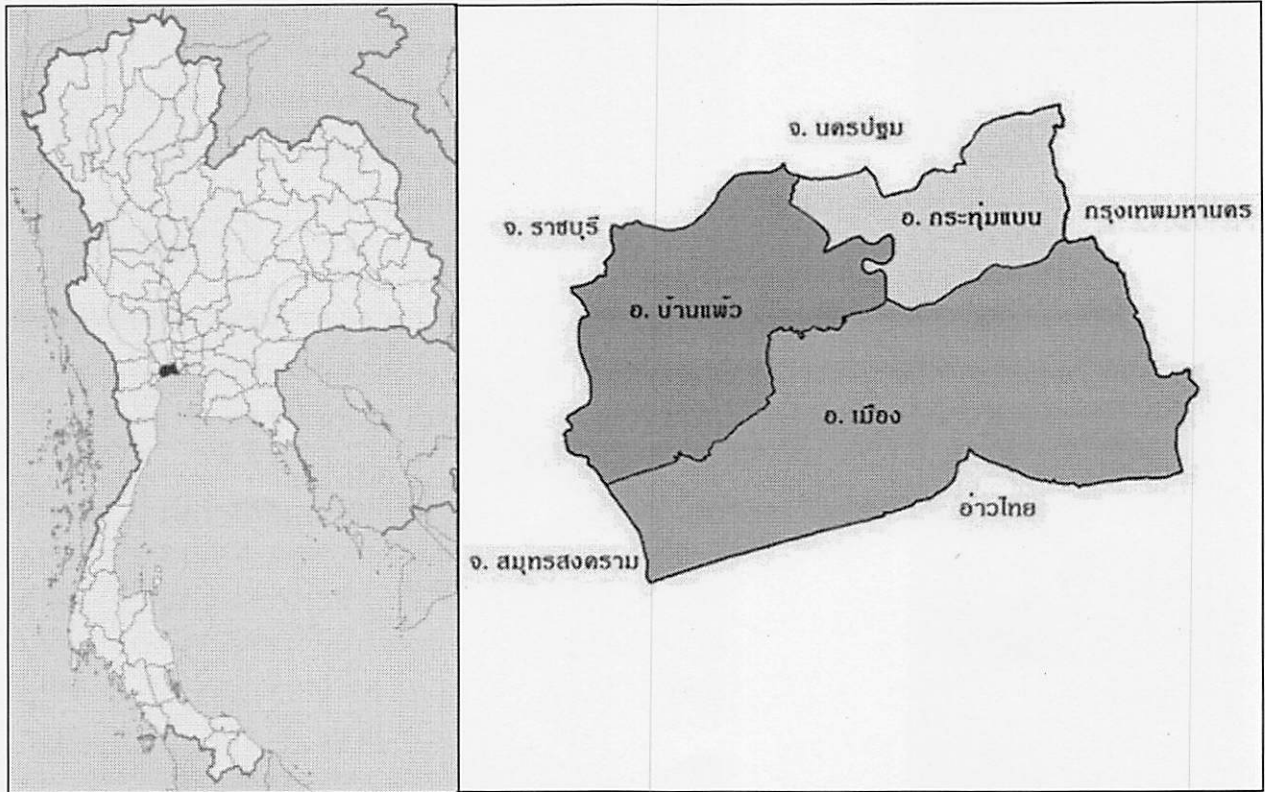
5. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

- (1) ปลาสดิบบ้านแพ้ว ต้องเลี้ยงและแปรรูปในเขตพื้นที่ที่กำหนด และตามกระบวนการผลิตข้างต้น
- (2) กระบวนการเลี้ยงและแปรรูปจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิต ผู้ประกอบการค้า ปลาสดิบบ้านแพ้ว รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

6. เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

- (1) ให้มีการจัดทำทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้าที่ใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ปลาสดิบบ้านแพ้ว
- (2) ผู้ขอขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า จะต้องปฏิบัติตามคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับ สมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ปลาสดิบบ้านแพ้ว และดำเนินการตามแผนการควบคุมตรวจสอบ ทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ พลาสติกบ้านแพ้ว



ขอบเขตพื้นที่ในการเลี้ยง พลาสติกบ้านแพ้ว ครอบคลุมพื้นที่ 3 อำเภอของจังหวัดสมุทรสาคร ได้แก่ อำเภอบ้านแพ้ว
อำเภอเมืองสมุทรสาคร และอำเภอกระทุ่มแบน โดยมีพื้นที่การแปรรูปครอบคลุมทั้งพื้นที่ของจังหวัดสมุทรสาคร