



ประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เลขที่คำขอ 60100171 วันที่ยื่นคำขอ 3 ตุลาคม 2560
สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ไก่เบตงยะลา หรือ Betong Yala Chicken หรือ Kai Betong Yala
รายการสินค้า ไก่สด
ผู้ขอขึ้นทะเบียน จังหวัดยะลา
ที่อยู่ ศาลากลางจังหวัดยะลา ตำบลสะเตง อำเภอเมืองยะลา จังหวัดยะลา 95000

1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

ไก่เบตงยะลา หรือ Betong Yala Chicken หรือ Kai Betong Yala หมายถึง ไก่สดที่ผลิตจากไก่พื้นเมืองพันธุ์เบตง มีลักษณะหนังสีขาวอมเหลืองค่อนข้างหนา เนื้อแน่น นุ่ม ไม่เละ มีมันใต้ผิวหนังเป็นมันเหลวไม่แข็ง ผลิตในขอบเขตพื้นที่ของจังหวัดยะลา

ลักษณะของสินค้า

- (1) พันธุ์ไก่ : ไก่พื้นเมืองพันธุ์เบตง
- (2) ลักษณะทางกายภาพ

ไก่สดที่ผ่านกระบวนการแปรรูปโดยการเชือด นำเลือดออก ถอนขน นำเครื่องในออก และล้างทำความสะอาด ซึ่งมีลักษณะหลังแปรรูปแล้ว ดังนี้

- ผิวหนัง สีขาวอมเหลืองค่อนข้างหนา
- เนื้อ แน่น นุ่ม ไม่เละ มีมันใต้ผิวหนังเป็นมันเหลวไม่แข็ง
- ขนาด เพศผู้ มีน้ำหนักอยู่ระหว่าง 1.50 – 2.20 กิโลกรัมต่อตัว
เพศเมีย มีน้ำหนักอยู่ระหว่าง 1.20 – 1.50 กิโลกรัมต่อตัว

2. กระบวนการผลิต

วัตถุดิบ

การนำไก่เบตงยะลามาล้างสามารถดำเนินการได้ 2 วิธี ได้แก่

- (1) นำพ่อพันธุ์และแม่พันธุ์จากศูนย์วิจัยและพัฒนาแพะแกะ หรือฟาร์มเครือข่ายพันธุ์ดีกรมปศุสัตว์ (ไก่เบตงยะลา) มาผสมพันธุ์เพื่อให้ได้ลูกไก่ กรณีคัดพ่อพันธุ์และแม่พันธุ์จากภายในฟาร์ม ให้เริ่มคัดไก่เพศเมียอายุ 7 เดือนขึ้นไป และไก่เพศผู้อายุ 8 เดือนขึ้นไป ที่มีลักษณะรูปร่างที่ดี แข็งแรง ตรงตามสายพันธุ์ นำมาเลี้ยงโดยให้อาหารผสมหรือให้อาหารสำเร็จรูป โดยให้อาหารอย่างน้อยวันละ 2 ครั้ง หรือตามความเหมาะสม และมีน้ำให้ไก่กินตลอดเวลา ซึ่งการผสมพันธุ์ให้ผสมพันธุ์ด้วยวิธีธรรมชาติหรือใช้การผสมเทียมเพื่อให้ได้ลูกไก่เบตงยะลาก่อนเข้าสู่กระบวนการเลี้ยงต่อไป

(2) นำลูกไก่มาจากศูนย์วิจัยและพัฒนาแพะแกะ หรือฟาร์มเครือข่ายสัตว์พันธุ์ดีกรมปศุสัตว์ (ไก่เบตงยะลา) ที่ผ่านการตรวจสอบและขึ้นทะเบียนรับรองจากหน่วยงานในสังกัดกรมปศุสัตว์ และเลี้ยงในฟาร์มหรือเลี้ยงเพื่อขยายพันธุ์ในเขตพื้นที่จังหวัดยะลา ซึ่งสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้มาเข้าสู่กระบวนการเลี้ยง

การเลี้ยงไก่เบตงยะลา

- (1) การฟักไข่ เมื่อแม่ไก่เบตงยะลาออกไข่ ให้นำไข่ที่ได้เข้าในตู้ฟัก ใช้เวลาฟัก ประมาณ 21 วัน
- (2) ระยะกก นำลูกไก่ตั้งแต่แรกเกิด กกด้วยหลอดไฟฟ้า หรือเครื่องกก หรือระบบอื่นๆ เพื่อให้ความอบอุ่นในอุณหภูมิที่เหมาะสมให้อาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการที่เหมาะสมตามอายุ และมีน้ำให้กินตลอดเวลา เมื่อลูกไก่มีอายุอย่างน้อย 21 วัน จึงนำไปเลี้ยงในคอกกก
- (3) ระยะรุ่น เมื่อไก่มีอายุมากกว่า 1 เดือน ไปจนถึง 3 เดือน เป็นการเลี้ยงแบบกักบริเวณให้อยู่ในบริเวณที่เลี้ยงซึ่งล้อมรอบด้วยอวนหรือตาข่าย โดยปล่อยให้ไก่หากินเองตามธรรมชาติ และให้เสริมด้วยอาหารผสมหรืออาหารสำเร็จรูปตามความเหมาะสมของช่วงอายุ อย่างน้อยวันละ 2 ครั้ง หรือตามความเหมาะสม และมีน้ำให้ไก่กินตลอดเวลา
- (4) ระยะขุน เมื่อไก่มีอายุ 3 - 4 เดือน จึงทำการคัดไก่ที่มีลักษณะรูปร่างที่ดี แข็งแรง นำมาเลี้ยงด้วยอาหารผสมหรืออาหารสำเร็จรูป โดยให้อาหารอย่างน้อยวันละ 2 ครั้ง หรือตามความเหมาะสม และมีน้ำให้ไก่กินตลอดเวลา เลี้ยงจนถึงอายุระหว่าง 5 - 7 เดือน เพศผู้จะมีน้ำหนักประมาณ 2.20 - 2.70 กิโลกรัม และเพศเมียจะมีน้ำหนักประมาณ 1.90 - 2.20 กิโลกรัม จึงจะนำเข้าสู่กระบวนการแปรรูป

การแปรรูป (การเชือด)

- (1) ไก่เบตงยะลาจะถูกแปรรูปเป็นไก่สด โดยโรงฆ่ามาตรฐานหรือโรงฆ่าชุมชน โดยผ่านกระบวนการเชือด นำเลือดออก ถอนขน นำเครื่องในออก และล้างทำความสะอาด
- (2) หลังแปรรูปเป็นไก่สดแล้ว เพศผู้จะมีน้ำหนักระหว่าง 1.50 - 2.20 กิโลกรัม และเพศเมียจะมีน้ำหนักระหว่าง 1.20 - 1.50 กิโลกรัม
- (3) นำไก่สดบรรจุในถุงสุญญากาศ ถุงละ 1 ตัว และเก็บรักษาในรูปแบบแช่เย็นที่อุณหภูมิ 2 ถึง 4 องศาเซลเซียส หรือในรูปแบบแช่แข็งที่อุณหภูมิ -18 ถึง -20 องศาเซลเซียส เพื่อรอจำหน่ายต่อไป

ระบบการตรวจสอบย้อนกลับ

ฟาร์มเลี้ยงไก่เบตงยะลาต้องเป็นฟาร์มที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน เช่น ฟาร์มที่มีระบบการป้องกันโรคและการเลี้ยงสัตว์ที่เหมาะสม Good Farming Management (GFM) เป็นต้น จากกรมปศุสัตว์เป็นอย่างน้อย และต้องมีการบันทึกการผลิต การเลี้ยงไก่ การแปรรูป และการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ไก่เบตงยะลาให้ครบถ้วนสมบูรณ์

การบรรจุหีบห่อ

- (1) รายละเอียดบนฉลาก หรือบรรจุภัณฑ์ ให้ประกอบด้วยคำว่า “ไก่เบตงยะลา” หรือ “Betong Yala Chicken” หรือ “Kai Betong Yala”
- (2) ระบุวัน เดือน ปีที่ผลิต น้ำหนักสินค้า ชื่อ ที่อยู่แหล่งผลิต เบอร์โทรศัพท์ของผู้ผลิตหรือผู้ประกอบการ หรือข้อความอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องเพื่อให้เป็นประโยชน์ต่อผู้บริโภค และสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้

3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

จังหวัดยะลา เป็นจังหวัดเดียวของภาคใต้ที่ไม่มีอาณาเขตติดต่อกับชายทะเล ภูมิประเทศโดยทั่วไปเป็นภูเขา เนินเขา และหุบเขา ตั้งแต่ตอนกลางจนถึงใต้สุดของจังหวัด มีที่ราบบางส่วนทางตอนเหนือของจังหวัด ได้แก่ บริเวณที่ราบแม่น้ำปัตตานี และแม่น้ำสายบุรี อยู่สูงกว่าระดับน้ำทะเลปานกลาง โดยเฉลี่ยระหว่าง 100 - 200 เมตร พื้นที่ส่วนใหญ่ปกคลุมด้วยป่าดงดิบ และสวนยางพารา มีแม่น้ำที่สำคัญ คือ แม่น้ำปัตตานี ต้นน้ำเกิดจากภูเขาในพื้นที่อำเภอเบตง ไหลผ่านอำเภอธารโต อำเภอบันนังสตา และอำเภอเมืองยะลา จังหวัดยะลา อำเภอยะรัง อำเภอหนองจิก และไหลลงสู่ทะเลที่อำเภอเมืองปัตตานี จังหวัดปัตตานี ความยาวประมาณ 210 กิโลเมตร และแม่น้ำสายบุรี ต้นกำเนิดจากภูเขาสันกาลาศรี ซึ่งกั้นเขตแดนระหว่างประเทศไทยกับประเทศมาเลเซีย ไหลผ่านอำเภอแว้ง และอำเภอรือเสาะ จังหวัดนราธิวาส อำเภอรามัน จังหวัดยะลา แล้วไหลลงสู่ทะเลที่อำเภอสายบุรี จังหวัดปัตตานี ความยาวประมาณ 150 กิโลเมตร ภูเขาที่สำคัญของจังหวัดยะลา คือ ภูเขาสันกาลาศรี ซึ่งเริ่มต้นจากเขตอำเภอโคกโพธิ์ จังหวัดปัตตานี ผ่านอำเภอเยหา อำเภอบันนังสตา อำเภอธารโต และอำเภอเบตง เป็นสันเขาที่แบ่งเขตแดนระหว่างประเทศไทยกับประเทศมาเลเซีย และภูเขาปิไลอยู่ระหว่างตำบลบูดี ตำบลบันนังสาเรง และตำบลกรงปินัง อำเภอเมืองยะลา เป็นเทือกเขายาวทอดตัวติดต่อกับเขตอำเภอรามันและอำเภอบันนังสตา นอกจากนี้ยังมีภูเขาปรินโย ซึ่งอยู่ระหว่างเขตอำเภอรามันและอำเภอบันนังสตา

จากสภาพภูมิประเทศที่อุดมไปด้วยภูเขาและป่าไม้ ทำให้จังหวัดยะลามีฝนตกเกือบตลอดทั้งปี ส่งผลให้อากาศชุ่มชื้น โดยอากาศจะอบอุ่นในตอนกลางวันและเย็นสบายในเวลากลางคืน จึงเหมาะกับการเลี้ยงไก่เบตงยะลาซึ่งเป็นพันธุ์พื้นเมืองที่มีหนังหนาจึงช่วยปกคลุมความเย็นและความชื้นจากสภาพอากาศ

ลักษณะภูมิอากาศ

จังหวัดยะลา อยู่ภายใต้อิทธิพลของลมมรสุมที่พัดประจำเป็นฤดูกาล 2 ชนิด คือ ลมมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือ หรือฤดูหนาว จะมีลมจากทิศตะวันออกเฉียงเหนือซึ่งเป็นลมเย็นและแห้งจากประเทศจีนพัดปกคลุมประเทศไทย ทำให้ภาคต่าง ๆ ทางตอนบนของประเทศตั้งแต่ภาคกลางขึ้นไปมีอากาศหนาว แต่ภาคใต้ตั้งแต่จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ลงไปรวมถึงจังหวัดยะลาก็มีฝนตกชุกเพราะลมมรสุมนี้พัดผ่านอ่าวไทยจึงพาเอาไอน้ำไปตกเป็นฝน อากาศจึงไม่หนาวเย็นดังเช่นภาคอื่น ๆ ที่อยู่ทางตอนบนของประเทศ แต่อาจมีอากาศเย็นเป็นครั้งคราว ลมมรสุมอีกชนิดหนึ่งคือลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ซึ่งพัดผ่านมหาสมุทรอินเดีย จึงพาไอน้ำและความชุ่มชื้นมาสู่ประเทศไทย แต่เนื่องจากเทือกเขาตะนาวศรีซึ่งอยู่ทางด้านตะวันตกกั้นกระแสลมไว้ทำให้ภาคใต้ฝั่งตะวันออกและจังหวัดยะลามีฝนน้อยกว่าภาคใต้ฝั่งตะวันตกซึ่งเป็นด้านรับลม

ฤดูกาลของจังหวัดยะลา แบ่งออกเป็น 3 ฤดูกาล ได้แก่ ฤดูร้อน ฤดูฝน และฤดูหนาว เนื่องจากจังหวัดยะลาได้รับอิทธิพลของทะเล จึงได้รับกระแสลมและไอน้ำทำให้ฤดูร้อนอากาศไม่ร้อนมากนัก ส่วนฤดูฝนจะมี 2 ช่วง คือ ช่วงแรกระหว่างกลางเดือนพฤษภาคมถึงกลางเดือนตุลาคม และช่วงที่สองระหว่างเดือนพฤศจิกายนถึงเดือนธันวาคม โดยเดือนธันวาคมจะมีปริมาณฝนสูงสุด ฤดูหนาวอากาศหนาวเย็น

เหมือนจังหวัดที่อยู่ตอนบนของประเทศ โดยอุณหภูมิเฉลี่ยตลอดปีประมาณ 27.9 องศาเซลเซียส อุณหภูมิสูงสุดเฉลี่ยตลอดปีประมาณ 32.9 องศาเซลเซียส และอุณหภูมิต่ำสุด เฉลี่ยตลอดปีประมาณ 22.9 องศาเซลเซียส

จากลักษณะภูมิประเทศและภูมิอากาศดังกล่าว ทำให้จังหวัดยะลา มีอากาศอบอุ่นในเวลากลางวัน และเย็นสบายในเวลากลางคืน เหมาะสำหรับการเลี้ยงไก่เบตงยะลา ให้มีความสมบูรณ์ตรงตามสายพันธุ์ เจริญเติบโตได้ดี มีชั้นหนังที่หนาเพื่อปรับตัวให้เข้ากับสภาพอากาศ ประกอบกับกระบวนการเลี้ยงตามภูมิปัญญาท้องถิ่น คือ การเลี้ยงแบบปล่อย เมื่อนำไก่เบตงยะลามาท้มหรือปรุงสุก ทำให้ไก่มีกลิ่นรสชาติ และลักษณะเฉพาะต่างจากไก่สายพันธุ์อื่น ๆ คือ หนังหนามีสีขาวอมเหลือง เนื้อแน่น นุ่ม ไม่เละ ซึ่งถือเป็นเอกลักษณ์ของไก่เบตงยะลา

ประวัติความเป็นมา

ต้นกำเนิด ไก่เบตงยะลา เกิดจากการอพยพของชาวจีนเข้ามาตั้งถิ่นฐานทำมาหากินและตั้งหลักแหล่งในอำเภอเบตง จังหวัดยะลา ในช่วงสงครามโลกครั้งที่ 2 เมื่อปี พ.ศ. 2483 โดยได้นำไก่พันธุ์กวาสไส จากประเทศจีน ซึ่งเป็นไก่ที่มีต้นกำเนิดมาจากไก่พันธุ์แลนซาน เข้ามาเลี้ยงดูและมีการผสมกับไก่พื้นเมืองไทยจนได้ลักษณะจำเพาะกลายเป็นไก่พื้นเมืองของอำเภอเบตง และมีการกระจายพื้นที่เลี้ยงไปทั่วทั้งจังหวัดยะลา

ไก่เบตงยะลา จะมีลักษณะขนสีเหลืองทอง ปีกและขนปีกสั้น หงอนเป็นหงอนจักรสีแดง ขาสีเหลือง ปากเหลือง มีจุดเด่นที่หางสั้นหรือไม่มีหาง ลูกไก่เมื่อแรกเกิดจนอายุ 4 เดือน จะมีขนน้อยหรือแทบไม่มีขนเลย หลังจากนั้นถึงจะมีขนสีเหลืองทองทั้งตัว ตัวผู้มีนิสัยดุ ไก่เบตงยะลาลี้อย่างง่าย ระยะเวลาการเลี้ยงประมาณ 5 – 7 เดือน ก็สามารถขายได้ โดยสามารถเลี้ยงแบบปล่อยให้ไก่หากินเองตามธรรมชาติและให้อาหารอื่น ๆ ร่วมด้วย เช่น ให้อาหารที่หาได้ในท้องถิ่นผสมกับข้าวสวยหุงสุก เป็นต้น ซึ่งเป็นการเลี้ยงตามภูมิปัญญาท้องถิ่น ทำให้ไก่มีกลิ่นและรสชาติต่างจากไก่สายพันธุ์อื่น ๆ เพราะจะให้เนื้อที่มีรสชาติดีกว่า คือ หนังหนา เนื้อแน่น นุ่ม ไม่เละ มันใต้ผิวหนังเป็นมันเหลวไม่แข็ง จึงทำให้ไก่เบตงยะลาเป็นที่สนใจและมีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักกันทั่วไปจนกลายเป็นวัฒนธรรมด้านอาหารการกินที่ขึ้นชื่อประจำท้องถิ่นที่ได้รับความนิยมในหมู่นักท่องเที่ยว และสร้างชื่อเสียงให้แกจังหวัดยะลาเป็นเวลายาวนาน โดยได้มีการจัดงาน “เทศกาลไก่เบตง” ซึ่งจัดขึ้นในช่วงเดือนเมษายนของทุกปี เพื่อกระตุ้นเศรษฐกิจและการท่องเที่ยวชายแดนใต้โดยกิจกรรมภายในงานมีการแข่งขันกินไก่เบตงยะลา ซึ่งมีนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทย ชาวจีนมาเลเซีย และชาวสิงคโปร์ ให้ความสนใจ การแข่งขันกินไก่เบตงยะลาเป็นจำนวนมากทุกปี การประกวดไก่เบตงยะลา การสาธิตอาหารเอกลักษณ์เมืองเบตงและอาหารแปรรูปจากไก่เบตงยะลา รวมทั้งจัดให้มีการแสดงวัฒนธรรมในพิธีเปิดอย่างสวยงาม ตลอดจนการจัดนิทรรศการสิ่งมีชีวิตไก่เบตงยะลาเพื่อส่งเสริมและเน้นย้ำชื่อเสียงของ “ไก่เบตงยะลา”

4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การผลิต ไก่เบตงยะลา ครอบคลุมพื้นที่จังหวัดยะลา รายละเอียดตามแผนที่

5. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

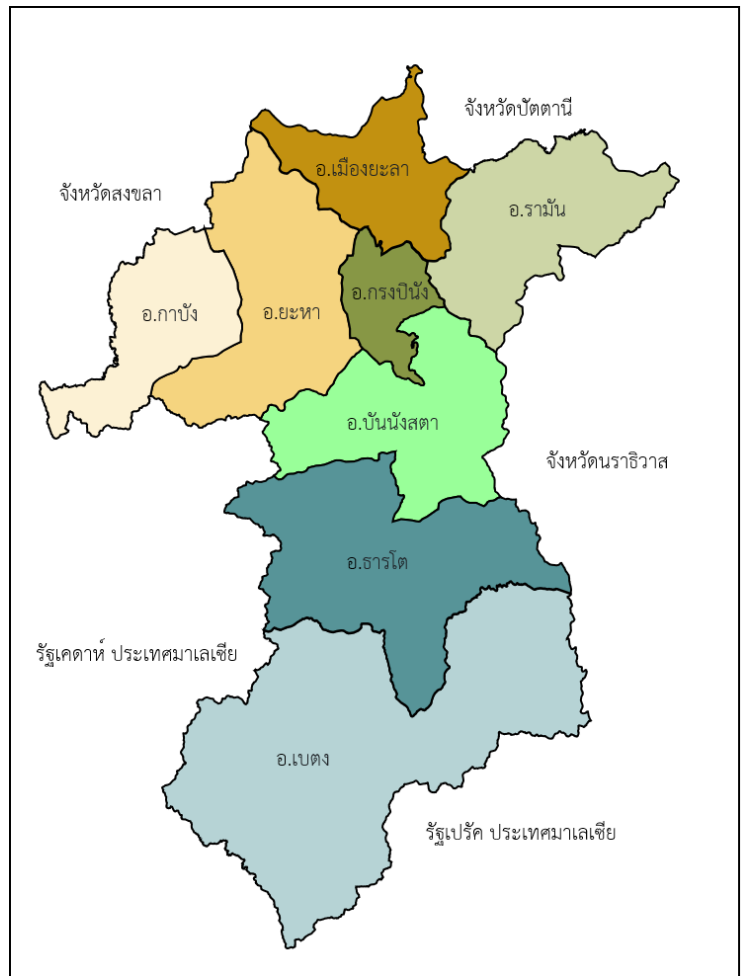
(1) ไก่เบตงยะลา จะต้องผลิตในเขตพื้นที่ที่กำหนด และตามกระบวนการผลิตข้างต้น

(2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า ไก่เบตงยะลา รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

6. เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

- (1) ให้มีการจัดทำทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้าที่ใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ไก่เบตงยะลา
 - (2) ผู้ขอขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า จะต้องปฏิบัติตามคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ไก่เบตงยะลา และดำเนินการตามแผนการควบคุมตรวจสอบทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด
-

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ ไถ่เบตงยะลา



ขอบเขตพื้นที่การผลิต ไถ่เบตงยะลา ครอบคลุมพื้นที่จังหวัดยะลา