



ประกาศกรมทรัพย์สินทางปัญญา

เรื่อง การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เห็ดตับเต่าสามเรือน

ทะเบียนเลขที่ สช 69100294

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

ให้ขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ เห็ดตับเต่าสามเรือน คำขอเลขที่ 68100381 ทะเบียนเลขที่ สช 69100294 ซึ่งมีรายการทางทะเบียนตามบัญชีแนบท้ายประกาศฉบับนี้

ทั้งนี้ ให้มีผลตั้งแต่วันยื่นคำขอขึ้นทะเบียน 4 กรกฎาคม 2568

ประกาศ ณ วันที่ ๕ สิงหาคม พ.ศ. 2569

(นางอรมน ทรัพย์ทวีธรรม)
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

ทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เห็ดตับเต่าสามเรือน

Sam Ruean Black Bolete Mushroom หรือ Hed Tab Tao Sam Ruean

- (1) เลขที่คำขอ 68100381 ทะเบียนเลขที่ สช 69100294
- (2) วันที่ยื่นคำขอ 4 กรกฎาคม 2568 วันที่ขึ้นทะเบียน 4 กรกฎาคม 2568
- (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา
ที่อยู่ ศาลากลางจังหวัดพระนครศรีอยุธยา ตำบลคลองสวนพลู อำเภอพระนครศรีอยุธยา
จังหวัดพระนครศรีอยุธยา 13000
- (4) รายการสินค้า เห็ดตับเต่าดำ
- (5) คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

เห็ดตับเต่าสามเรือน หรือ Sam Ruean Black Bolete Mushroom หรือ Hed Tab Tao Sam Ruean หมายถึง เห็ดตับเต่าดำ ซึ่งมีลักษณะทรงกระโถน ข้างและหนา ดอกเห็ดอ่อนมีขนละเอียดสีน้ำตาลกำมะหยี่ เมื่อโตเต็มที่จะเปลี่ยนเป็นสีดำคล้ำ บริเวณกลางหมวกเห็ดเว้าเล็กน้อย ขอบดอกเรียบและโค้งลง ก้านดอกมีขนาดใหญ่ อวบ ทรงกระบอก ผิวด้านในของก้านมีสีเหลืองถึงสีน้ำตาลอ่อน มีกลิ่นหอมเฉพาะตัวคล้ายกลิ่นดิน เมื่อนำไปปรุงสุกจะให้รสสัมผัสคล้ายเนื้อสัตว์ มีลักษณะเหนียวนุ่ม และมีรสชาติกลมกล่อม ปลูกในพื้นที่ตำบลสามเรือน ตำบลบ้านสร้าง ตำบลบ้านหว้า ตำบลคู้กลาน ตำบลตลิ่งชัน ของอำเภอบางปะอิน ตำบลบ้านช้าง ของอำเภอบางบาล และตำบลบ่อตาโล่ ของอำเภอมั่นขวัญใจ จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

ลักษณะของสินค้า

(1) ชนิดเห็ดตับเต่า : เห็ดตับเต่าดำ

(2) ลักษณะทางกายภาพ

- รูปร่าง มีลักษณะทรงกระโถน ข้างและหนา บริเวณกลางหมวกเห็ดเว้าเล็กน้อย ขอบดอกเรียบและโค้งลง ก้านดอกมีขนาดใหญ่ อวบ ทรงกระบอก
- สี ดอกเห็ดอ่อนมีขนละเอียดสีน้ำตาลกำมะหยี่ เมื่อโตเต็มที่จะเปลี่ยนเป็นสีดำคล้ำ ผิวด้านในของก้านมีสีเหลืองถึงสีน้ำตาลอ่อน
- เนื้อเห็ด ดอกเห็ดอ่อนมีเนื้อแน่น เมื่อลองกดจะยุบตัวลงเล็กน้อย ส่วนดอกเห็ดที่โตเต็มที่ที่มีความนิ่ม เมื่อกดแล้วจะยุบตัวได้ง่ายกว่า
- กลิ่น กลิ่นหอมเฉพาะตัวคล้ายกลิ่นดิน
- รสชาติ เมื่อนำไปปรุงสุกจะให้รสสัมผัสคล้ายเนื้อสัตว์ มีลักษณะเหนียวนุ่ม และมีรสชาติกลมกล่อม

กระบวนการผลิต

วัตถุดิบ

(1) เชื้อเห็ดตับเต่าดำธรรมชาติ หรือจากดอกเห็ดที่ถูกปล่อยทิ้งไว้ในแปลงเพาะปลูกต้นโสน หรือพืชชนิดอื่น ๆ ภายในพื้นที่ตำบลสามเรือน ตำบลบ้านสร้าง ตำบลบ้านหว้า ตำบลคู้กลาน ตำบลดิ่งชัน ของอำเภอบางปะอิน ตำบลบ้านช้าง ของอำเภออุทัย และตำบลบ่อตาโล่ ของอำเภอมั่นนอย จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

(2) หัวเชื้อเห็ดตับเต่าดำ มาจากดอกเห็ดที่แก่จัด โดยเป็นดอกเห็ดที่มีความสมบูรณ์ ลักษณะไต้หวันเห็ดมีรูพรุนคล้ายรังผึ้ง และมีผงสปอร์สีเหลือง และต้องผลิตโดยเกษตรกร หรือกลุ่มเกษตรกรในพื้นที่ตำบลสามเรือน ตำบลบ้านสร้าง ตำบลบ้านหว้า ตำบลคู้กลาน ตำบลดิ่งชัน ของอำเภอบางปะอิน ตำบลบ้านช้าง อำเภออุทัย และตำบลบ่อตาโล่ ของอำเภอมั่นนอย

จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

วิธีการผลิตเห็ดตับเต่าสามเรือน

(1) การเพาะเลี้ยง

(1.1) การเพาะเลี้ยงด้วยวิธีธรรมชาติ เป็นการให้ดอกเห็ดตับเต่าดำแพร่กระจายด้วยตนเอง โดยหลังจากการเก็บเกี่ยวผลผลิตแล้ว เกษตรกรจะเหลือเห็ดบางส่วนไว้ในแปลงเพาะเลี้ยง เมื่อเห็ดตับเต่าดำโตเต็มที่หรือแก่จัด จะมีการสร้างสปอร์บริเวณไต้หวันเห็ด ซึ่งสามารถแพร่กระจายไปตามลม ฝน หรือหยาดน้ำฟ้า เมื่อสปอร์แพร่กระจายไปยังบริเวณที่มีความชื้นเหมาะสม สปอร์เหล่านั้นจะงอกและพัฒนาเป็นเส้นใยเห็ดต่อไป

(1.2) การเพาะเลี้ยงด้วยหัวเชื้อ เป็นการนำดอกเห็ดตับเต่าดำมาบ่ม โดยคัดเลือกดอกเห็ดที่มีความสมบูรณ์ ไต้หวันเห็ดเป็นรูพรุนคล้ายรังผึ้ง และมีการสร้างผงสปอร์สีเหลือง จากนั้นนำดอกเห็ดทั้งดอก หรือดอกเห็ดที่ตัดแบ่งเป็นชิ้นเล็กตามความเหมาะสม ใส่ลงในภาชนะที่สะอาด แล้วทำการขยี้หรือขยำให้เข้ากัน โดยอาจเติมน้ำสะอาดในปริมาณเล็กน้อยเพื่อช่วยให้ส่วนผสมละลายตัวได้ดี เมื่อขยำเสร็จแล้วสามารถนำไปใช้ได้ทันที ทั้งนี้ หากยังไม่นำไปใช้ให้เก็บหัวเชื้อในภาชนะบรรจุที่มีฝาปิดมิดชิด เพื่อป้องกันการปนเปื้อนของสารเคมีหรือสิ่งแปลกปลอม และเก็บไว้ในสถานที่ร่มซึ่งมีอากาศถ่ายเทได้ดี

(2) วิธีการกระจายเชื้อเห็ดตับเต่าดำในแปลงเพาะเลี้ยง

(2.1) กรณีเห็ดตับเต่าดำขึ้นไม่สม่ำเสมอในแปลงเดิม ให้ทำการวางดอกเห็ดตับเต่าดำที่มีความแก่จัดหรือราดด้วยหัวเชื้อเห็ดตับเต่าดำลงในบริเวณที่ต้องการ โดยดินต้องมีความชื้นที่เหมาะสม ซึ่งสามารถสังเกตได้จากการใช้มือกำดิน หากดินมีความชื้นเพียงพอจะมีลักษณะจับตัวกันเป็นก้อน ทั้งนี้ เพื่อช่วยกระจายเชื้อและเพิ่มประสิทธิภาพการเจริญเติบโตของเห็ดตับเต่าดำให้มีความสม่ำเสมอมากขึ้น

(2.2) กรณีแปลงเพาะเลี้ยงใหม่ ให้ทำการราดหัวเชื้อเห็ดตับเต่าดำลงในบริเวณที่มีการเพาะปลูกต้นโสนหรือพืชชนิดอื่น ๆ โดยดินต้องมีความชื้นที่เหมาะสม และควรราดหัวเชื้อจำนวน 2 – 3 ครั้ง หรือตามความเหมาะสมของสภาพพื้นที่ ทั้งนี้ การเจริญเติบโตของเห็ดตับเต่าดำอาจใช้ระยะเวลา 1 ปี ขึ้นไป และจะเริ่มให้ผลผลิตในปีที่ 2 – 3 โดยสามารถตรวจสอบการเจริญเติบโตของเชื้อเห็ดได้จากการพบเส้นใยสีขาว ขาวครีม หรือเหลืองอมน้ำตาลบริเวณรากของต้นโสนหรือพืชชนิดอื่นที่ทำการเพาะปลูกเห็ดตับเต่าดำ

การดูแลรักษา

- (1) การให้น้ำ เมื่อพบว่าดินบริเวณพื้นที่เพาะเห็ดดับเต๋าดำมีความชื้นไม่เพียงพอ ซึ่งตรวจสอบได้จากการกำดิน หากดินร่วนไม่จับตัวเป็นก้อนแสดงว่าดินมีความแห้งมากเกินไป ควรทำการรดน้ำ โดยใช้ น้ำสะอาดเป็นหลัก
- (2) ให้เติมอินทรีย์วัตถุลงในแปลงเพาะเห็ด เช่น ลำต้น ใบ กิ่ง หรือรากของต้นโสน เปลือกมะพร้าว ผักตบชวา เศษหญ้า วัชพืช หรือใบไม้แห้ง เป็นต้น เพื่อช่วยเพิ่มความชื้นและเสริมสร้างธาตุอาหารให้แก่ดิน
- (3) ให้ความสำคัญสะอาดของแปลงเพาะเห็ดอย่างสม่ำเสมอ ไม่ควรมีขยะ วัสดุที่ปนเปื้อนสารเคมี หรือสิ่งแปลกปลอมอื่นใดที่อาจก่อให้เกิดพิษหรืออันตรายต่อเห็ด

การเก็บเกี่ยว

- (1) การเก็บเห็ดดับเต๋าดำ ควรเดินภายในเส้นทางที่กำหนดไว้ เพื่อหลีกเลี่ยงการเหยียบย่ำพื้นที่เพาะเลี้ยงโดยไม่จำเป็น โดยเฉพาะบริเวณที่มีดอกเห็ดอ่อนหรือดอกเห็ดที่ยังโตไม่เต็มที่ ซึ่งอาจไม่สามารถเห็นได้จากผิวดิน
- (2) ให้เลือกเก็บเฉพาะดอกเห็ดที่มีลักษณะเนื้อแน่น ไม่บอบบางหรือขี้ง่าย โดยใช้วิธีดึงดอกเห็ดขึ้นจากดินอย่างระมัดระวัง และให้มีดินติดอยู่บริเวณโคนเห็ดเล็กน้อย เพื่อป้องกันการฉีกขาดของดอกเห็ดและช่วยรักษาความสดของผลผลิตให้คงอยู่ได้นานยิ่งขึ้น
- (3) เห็ดดับเต๋าดำที่มีคุณภาพดีควรมีลักษณะเนื้อแน่น กรอบ และสามารถเก็บรักษาได้นาน

การบรรจุหีบห่อ

- (1) รายละเอียดบนฉลากหรือบรรจุภัณฑ์ ให้ประกอบด้วยคำว่า “เห็ดดับเต๋าดำสามเรือน” หรือ “Sam Ruean Black Bolete Mushroom” หรือ “Hed Tab Tao Sam Ruean”
- (2) ให้ระบุชื่อผู้ผลิต หรือผู้ประกอบการฯ สถานที่ผลิตหรือจัดจำหน่าย หรือข้อมูลอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่น วันที่ผลิต เบอร์โทรศัพท์ติดต่อ เป็นต้น เพื่อให้เป็นประโยชน์ต่อผู้บริโภค และสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้

(6) ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

จังหวัดพระนครศรีอยุธยา มีลักษณะภูมิประเทศเป็นพื้นที่ราบลุ่มในภาคกลางตอนล่าง มีแม่น้ำสายสำคัญจำนวน 4 สาย ได้แก่ แม่น้ำเจ้าพระยา แม่น้ำลพบุรี แม่น้ำป่าสัก และแม่น้ำน้อย รวมทั้งมีลำคลองมากกว่า 1,200 สาย ส่งผลให้พื้นที่มีระบบนิเวศที่เอื้อต่อการกักเก็บความชื้นในดินและการเจริญเติบโตของพืชพรรณริมน้ำ โดยเฉพาะต้นโสน ซึ่งเป็นพืชร่วมอาศัยที่มีบทบาทสำคัญต่อการเจริญเติบโตของเห็ดดับเต๋าดำ โดยเฉพาะพื้นที่ตำบลสามเรือน ตำบลบ้านสร้าง ตำบลบ้านหว้า ตำบลคู้งลาน และตำบลลิ่งชัน อำเภอบางปะอิน ตำบลบ้านช้าง อำเภอกุทัย และตำบลบ่อตาโล่ ของอำเภอมั่นน้อย ซึ่งมีแม่น้ำและลำคลองสายหลักไหลผ่าน อาทิ คลองโพธิ์ คลองเสาวังคา คลองช่องสะเดา และคลองบ่อตาโล่ โดยลำคลองดังกล่าวเชื่อมต่อกับแม่น้ำเกือบทั่วบริเวณจังหวัดพระนครศรีอยุธยา และพื้นที่ส่วนใหญ่อยู่สูงจากระดับน้ำทะเลปานกลางประมาณ 1 – 10 เมตร ซึ่งมีความลาดเอียงต่ำ ส่งผลให้น้ำที่ไหลผ่านมีลักษณะคดเคี้ยว และบางบริเวณเกิดการตัดขาดของทางน้ำเดิม ลักษณะดินในพื้นที่มีการระบายน้ำค่อนข้างเร็ว แต่มีความอุดมสมบูรณ์ เนื่องจากการสะสมของอินทรีย์วัตถุจากตะกอนแม่น้ำสูง โดยดินชั้นบนมีค่าความเป็นกรด - ด่างปานกลาง ขณะที่ดินชั้นล่างมีค่าความเป็นกรดค่อนข้างสูง

นอกจากนี้ พื้นที่ดังกล่าวยังประกอบด้วยชุดดินรังสิต (Rs) ดินอยุธยา (Ay) และดินเสนา (Se) ซึ่งจัดอยู่ในกลุ่มดินเหนียวหรือดินเหนียวปนทรายแป้ง ซึ่งมีคุณสมบัติในการกักเก็บความชื้นได้ดีและเหมาะสมต่อการเจริญเติบโตของเห็ดตับเต่าดำ อีกทั้งการสะสมของอินทรีย์วัตถุจากใบและลำต้นของต้นโสนและพืชชนิดอื่นที่ร่วงหล่น ทำให้ดินมีลักษณะร่วนซุยและชุ่มชื้น ตลอดจนเป็นแหล่งอาหารสำคัญของเชื้อเห็ดตับเต่าดำ ส่งผลให้เชื้อเห็ดสามารถเจริญเติบโตและขยายตัวได้ดีในบริเวณที่มีการเพาะปลูกต้นโสน หรือพืชชนิดอื่น ๆ

ลักษณะภูมิอากาศ

ภูมิอากาศโดยทั่วไปของจังหวัดพระนครศรีอยุธยาอยู่ภายใต้อิทธิพลของลมมรสุม 2 ชนิด ได้แก่ ลมมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือ ซึ่งพัดปกคลุมในช่วงฤดูหนาว ส่งผลให้สภาพอากาศค่อนข้างหนาวเย็นและแห้งแล้ง และลมมรสุมตะวันออกเฉียงใต้ซึ่งพัดปกคลุมในช่วงฤดูฝน ทำให้อากาศมีความชุ่มชื้นและมีฝนตกโดยทั่วไป โดยอุณหภูมิเฉลี่ยตลอดทั้งปีประมาณ 28.4 องศาเซลเซียส และมีปริมาณน้ำฝนรวมทั้งปีประมาณ 1,083 มิลลิเมตร ส่งผลให้ดินมีความชุ่มชื้นเหมาะสมต่อการเจริญเติบโตและการออกดอกของเห็ดตับเต่าดำ โดยเฉพาะในช่วงปลายเดือนเมษายนถึงต้นเดือนพฤศจิกายน

ด้วยลักษณะทางภูมิประเทศและภูมิอากาศของพื้นที่ ซึ่งมีอินทรีย์วัตถุจากตะกอนแม่น้ำในปริมาณสูง มีค่าความเป็นกรด - ด่างอยู่ในระดับปานกลาง ประกอบกับอุณหภูมิเฉลี่ยและปริมาณน้ำฝนที่เอื้อต่อการเกิดสภาวะอากาศที่เหมาะสมต่อการเจริญเติบโตของเห็ด ส่งผลให้เห็ดตับเต่าดำในพื้นที่มีเนื้อแน่น ไม่อมน้ำมาก สามารถคงรูปได้ดี และไม่เปื่อยยุ่ยง่ายเมื่อนำไปปรุงอาหาร นอกจากนี้ ระบบนิเวศป่าเต็งรังและพรรณไม้เบญจพรรณแห้งแล้งที่กระจายอยู่ในพื้นที่ยังก่อให้เกิดจุลินทรีย์ในดินเฉพาะถิ่น ซึ่งส่งผลให้เห็ดตับเต่าดำมีกลิ่นหอมเฉพาะตัวคล้ายกลิ่นดิน อันเป็นเอกลักษณ์ที่แตกต่างจากเห็ดตับเต่าดำในพื้นที่อื่น

ประวัติความเป็นมา

ในอดีต เห็ดตับเต่าดำในพื้นที่จังหวัดพระนครศรีอยุธยาเกิดขึ้นเองตามธรรมชาติในพื้นที่ลุ่มน้ำที่มีดินอุดมสมบูรณ์ มีความชื้นในอากาศเหมาะสม โดยเฉพาะพื้นที่ลุ่มน้ำบริเวณคลองโพธิ์และคลองช่องสะเดาไหลผ่าน ครอบคลุมพื้นที่อำเภอบางปะอิน อำเภออุทัย และอำเภอมั่นนอย ซึ่งเห็ดตับเต่าดำเป็นเห็ดที่มักจะเจริญเติบโตบริเวณต้นโสนซึ่งพบมากในพื้นที่ราบลุ่มริมหนอง คลอง และลำประโดง และชาวบ้านในพื้นที่มักจะเก็บเห็ดตับเต่าดำเพื่อนำมาบริโภคและจำหน่าย ต่อมาในปี พ.ศ. 2538 ได้มีการริเริ่มนำเห็ดตับเต่าดำจากธรรมชาติมาศึกษาและพัฒนาเป็นการเพาะเลี้ยงอย่างเป็นระบบ โดยเกษตรกรในตำบลสามเรือน อำเภอบางปะอินได้ทดลองเพาะเลี้ยงเห็ดตับเต่าดำโดยอาศัยความรู้จากประสบการณ์ในพื้นที่ ร่วมกับการสังเกตสภาพแวดล้อมตามธรรมชาติของต้นโสนและระบบนิเวศโดยรอบ จนสามารถเพาะเลี้ยงเห็ดตับเต่าดำให้เกิดผลผลิตได้อย่างต่อเนื่อง และในปี พ.ศ. 2549 ได้มีการรวมกลุ่มเกษตรกรจัดตั้งเป็น “วิสาหกิจชุมชนเห็ดตับเต่าคลองโพ” เพื่อเป็นศูนย์กลางในการบริหารจัดการการผลิต การรวบรวมผลผลิต การถ่ายทอดองค์ความรู้ และการพัฒนาอาชีพด้านการเพาะเลี้ยงเห็ดตับเต่าดำอย่างเป็นระบบ

ปัจจุบันพื้นที่ตำบลสามเรือน ตำบลบ้านสร้าง ตำบลบ้านหว้า ตำบลคู้งลาน ตำบลดิ่งชัน ของอำเภอบางปะอิน ตำบลบ้านช้าง ของอำเภออุทัย และตำบลบ่อตาโล่ ของอำเภอมั่นนอย จังหวัดพระนครศรีอยุธยา เป็นแหล่งผลิตเห็ดตับเต่าดำคุณภาพที่สำคัญของประเทศ โดยเฉพาะในพื้นที่ตำบลสามเรือนซึ่งถือเป็นแหล่งผลิตดั้งเดิมและเป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลาย จนเป็นที่รู้จักกันในชื่อ “เห็ดตับเต่าสามเรือน” เนื่องจากเห็ดตับเต่าดำที่ผลิตในพื้นที่ดังกล่าวมีคุณลักษณะเด่นเฉพาะตัว ได้แก่ เนื้อเห็ดมีความแน่น คงรูปได้ดี อมน้ำน้อย มีกลิ่นหอม

ของดินธรรมชาติ และให้รสชาติที่กลมกล่อม สามารถนำไปประกอบอาหารได้หลากหลาย ทั้งอาหารคาว และอาหารหวาน โดยมีเมนูที่เป็นที่รู้จัก เช่น แกงคั่วเห็ดตับเต่าดำ เห็ดตับเต่าดำผัดใบโหระพา แกงลาวเห็ดตับเต่าดำ และพล่าเห็ดตับเต่าดำ เป็นต้น ด้วยคุณภาพและความโดดเด่นดังกล่าว ส่งผลให้เห็ดตับเต่าสามเรือนได้รับความนิยมและมีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักอย่างกว้างขวาง ได้รับความสนใจจากสื่อมวลชนและสถานีโทรทัศน์หลายแห่ง อาทิ องค์การบริหารส่วนตำบลสามเรือน อำเภอบางปะอิน ร่วมกับจังหวัดพระนครศรีอยุธยา มีการจัดงานเทศกาลท่องเที่ยว “งานเห็ดตับเต่าสามเรือน” ในช่วงปลายเดือนมิถุนายนถึงต้นเดือนกรกฎาคมอย่างต่อเนื่องตั้งแต่ปี พ.ศ. 2553 จนถึงปัจจุบัน ซึ่งเทศกาลดังกล่าวมีส่วนสำคัญในการสร้างการรับรู้ เสริมสร้างภาพลักษณ์ และตอกย้ำความมีชื่อเสียงของเห็ดตับเต่าสามเรือนให้เป็นที่จดจำในฐานะแหล่งผลิตที่มีคุณภาพและเอกลักษณ์เฉพาะ จนได้รับความเชื่อมั่นจากผู้บริโภคอย่างต่อเนื่อง

(7) ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การผลิตเห็ดตับเต่าสามเรือน ครอบคลุมพื้นที่ตำบลสามเรือน ตำบลบ้านสร้าง ตำบลบ้านหว้า ตำบลคู่งลาน ตำบลตลิ่งชัน ของอำเภอบางปะอิน ตำบลบ้านช้าง ของอำเภอกุสุมาลย์ และตำบลบ่อตาโล่ ของอำเภอมั่นนอย จังหวัดพระนครศรีอยุธยา รายละเอียดตามแผนที่

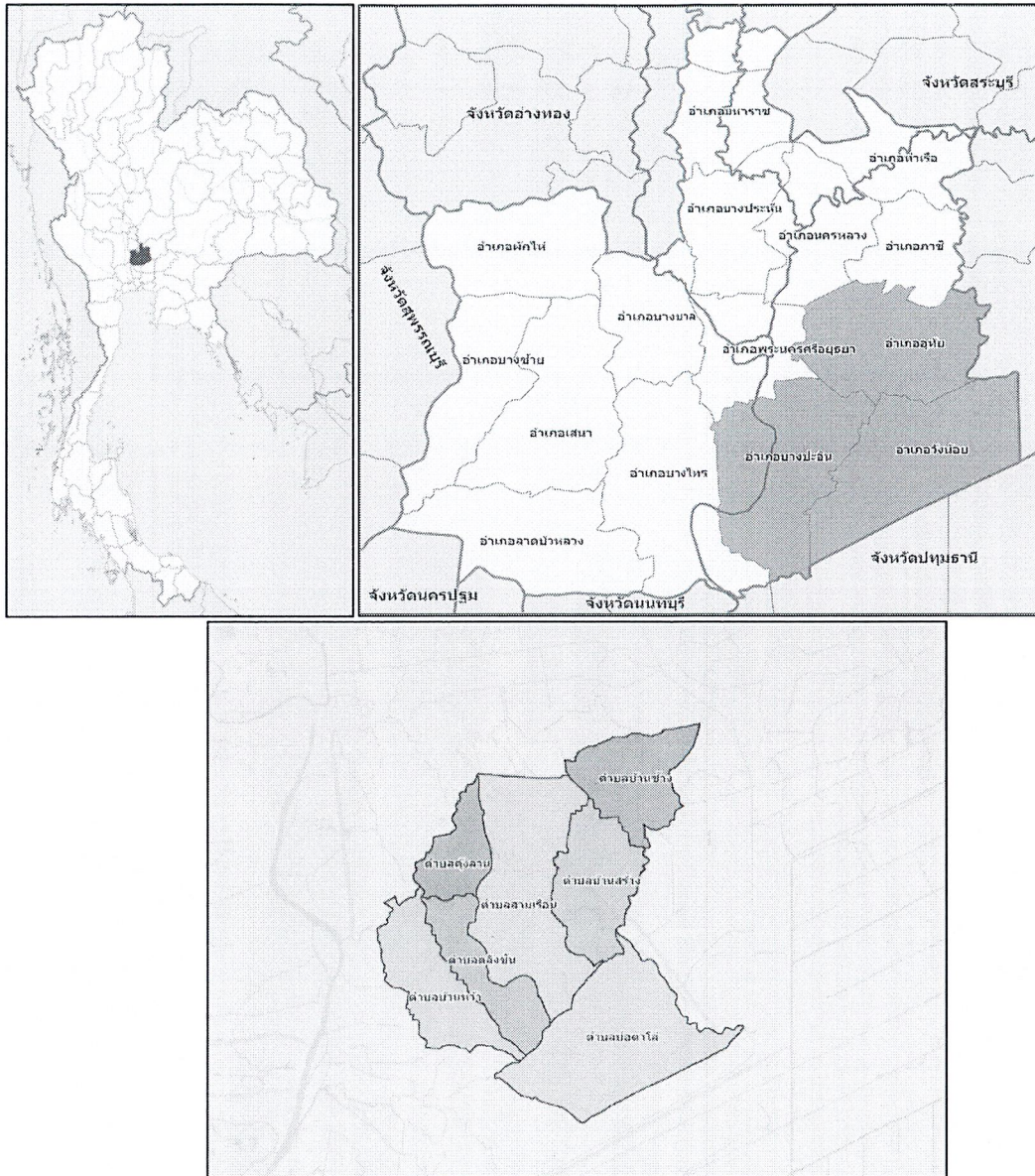
(8) การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

- (1) เห็ดตับเต่าสามเรือน จะต้องใช้วัตถุดิบและผลิตในเขตพื้นที่ที่กำหนด และตามกระบวนการผลิตข้างต้น
- (2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้าเห็ดตับเต่าสามเรือน รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

(9) เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

- (1) ให้มีการจัดทำทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้าที่ใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์เห็ดตับเต่าสามเรือน
- (2) ผู้ขอขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า จะต้องปฏิบัติตามคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ เห็ดตับเต่าสามเรือน และดำเนินการตามแผนการควบคุมตรวจสอบทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ เห็ดตับเต่าสามเรือน



ขอบเขตพื้นที่การผลิตเห็ดตับเต่าสามเรือน ครอบคลุมพื้นที่ตำบลสามเรือน ตำบลบ้านสร้าง ตำบลบ้านหว้า ตำบลคู้้งลาน ตำบลลิ่งชัน ของอำเภอบางปะอิน ตำบลบ้านช้าง ของอำเภออุทัย และ ตำบลบ่อตาโล่ ของอำเภอวังน้อย จังหวัดพระนครศรีอยุธยา