



ประกาศกรมทรัพย์สินทางปัญญา

เรื่อง การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

ปลากะพงสองน้ำสมุทรปราการ

ทะเบียนเลขที่ สข 69100278

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

ให้ขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ปลากะพงสองน้ำสมุทรปราการ คำขอเลขที่ 66100341 ทะเบียนเลขที่ สข 69100278 ซึ่งมีรายการทางทะเบียนตามบัญชีแนบท้ายประกาศฉบับนี้

ทั้งนี้ ให้มีผลตั้งแต่วันยื่นคำขอขึ้นทะเบียน 9 พฤศจิกายน 2566

ประกาศ ณ วันที่ ๒๐ กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2569

(นางอรนณ ทรัพย์ทวีธรรม)
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

ทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

ปลากะพงสองน้ำสมุทรปราการ

Samut Prakan Asian seabass หรือ Pla Kaphong Song Nam Samut Prakan

- (1) เลขที่คำขอ 66100341 ทะเบียนเลขที่ สข 69100278
- (2) วันที่ยื่นคำขอ 9 พฤศจิกายน 2566 วันที่ขึ้นทะเบียน 9 พฤศจิกายน 2566
- (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียน จังหวัดสมุทรปราการ
- ที่อยู่ ศาลากลางจังหวัดสมุทรปราการ ถนนสุทธิภิรมย์ ตำบลปากน้ำ
อำเภอเมืองสมุทรปราการ จังหวัดสมุทรปราการ 10270
- (4) รายการสินค้า ปลากะพงสด ปลากะพงแช่แข็ง และปลากะพงแดดเดียว
- (5) คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

ปลากะพงสองน้ำสมุทรปราการ หรือ Samut Prakan Asian seabass หรือ Pla Kaphong Song Nam Samut Prakan หมายถึง ปลากะพงสด ปลากะพงสดแช่แข็ง และปลากะพงแดดเดียว ผลิตจากปลากะพงขาวที่มีขนาดน้ำหนักตั้งแต่ 0.5 กิโลกรัมขึ้นไป เนื้อปลาสดมีสีขาว เนื้อเยื่อ นุ่มและแน่น เมื่อปรุงสุกจะมีรสชาติหวาน ไม่คาว ไม่มีกลิ่นโคลนหรือกลิ่นสาบ เลี้ยงในบ่อดินที่มีสภาพเป็นน้ำกร่อยหรือน้ำจืดสลับกันในแต่ละฤดูกาล พื้นที่การเลี้ยงครอบคลุมอำเภอบางบ่อ อำเภอเมืองสมุทรปราการ และอำเภอพระสมุทรเจดีย์ โดยมีพื้นที่การแปรรูปครอบคลุมทั้งจังหวัดสมุทรปราการ

ลักษณะของสินค้า

(1) พันธุ์ปลา : ปลากะพงขาว

(2) ลักษณะทางกายภาพ

(2.1) ปลากะพงสด

- รูปร่าง ลำตัวอ้วน สันหลังหนา ท้องอูม จะงอยปากยาวและแหลม นัยน์ตาโต ปากกว้าง ยึดหดได้ โคนหางมีขนาดใหญ่และแข็งแรง เกล็ดใหญ่ มีขอบหยักเป็นหนาม เมื่อสัมผัสจะสากมือ
- สี ลำตัวมีสีเทาเงิน แนวสันหลังสีดำ แนวท้องสีขาวยเงิน ครีบท้อง ครีบก้น และครีบทงมีสีเทาปนดำบาง ๆ
- เนื้อ สีขาว เนื้อเยื่อ นุ่มและแน่น
- รสชาติ เมื่อปรุงสุกเนื้อจะหวาน ไม่คาว ไม่มีกลิ่นโคลนหรือกลิ่นสาบ
- ขนาด น้ำหนักตั้งแต่ 0.5 กิโลกรัมขึ้นไป

(2.2) ปลากะพงสดแช่แข็ง มี 2 ประเภท ดังนี้

- ปลากะพงสดแช่แข็งทั้งตัวที่มีอวัยวะครบ
- ปลากะพงสดตัดแต่งแช่แข็ง ที่ผ่านการขอดเกล็ด นำเหงือก เครื่องใน ครีบท้อง และหางออก ตัดแต่งเป็นชิ้น แล้วผ่าเป็นรูปผีเสื้อ หรือคงสภาพปลากะพงทั้งตัว

(2.3) ปลากะพงแดดเดียว

- ปลากะพงสดตัดแต่ง ทันทขวางเป็นชิ้น ๆ ละประมาณ 0.5 กิโลกรัม หรือปริมาณ 6 - 8 ชิ้นต่อตัว
- ลักษณะเนื้อมีสีเหลืองอมน้ำตาล เนื้อแน่น มีไขมันแทรกระหว่างเนื้อ เมื่อทอดสุกเนื้อปลาจะกรอบนอก นุ่มใน และยังคงรูป
- รสชาติ เค็มกำลังดี ปนหวาน มัน และมีกลิ่นหอมตามธรรมชาติ ไม่มีกลิ่นหืนหรืออับ

กระบวนการผลิต

วัตถุดิบ

ลูกพันธุ์ปลากะพงขาว ต้องมีความยาวไม่น้อยกว่า 3 นิ้ว โดยวัดตามแนวเส้นตรงจากปลายสุดของจะงอยปากถึงปลายสุดของครีบหาง โดยต้องผ่านกระบวนการปรับลดความเค็มของน้ำที่ใช้ในการเพาะเลี้ยง และอนุบาลจากระดับความเค็มประมาณร้อยละ 30 ให้เหลือร้อยละ 5 ในอัตราการลดลงร้อยละ 2 - 5 ต่อวัน ทั้งนี้ กระบวนการเพาะพันธุ์และอนุบาลดังกล่าว ต้องดำเนินการภายในเขตพื้นที่จังหวัดสมุทรปราการ หรืออำเภอบางปะกง จังหวัดฉะเชิงเทรา ทั้งในสถานประกอบการของภาคเอกชนและหน่วยงานของกรมประมง ในกรณีที่ลูกพันธุ์ปลามาจากแหล่งอื่น ต้องได้รับการปรับลดความเค็มของน้ำตามหลักเกณฑ์เดียวกัน และต้องเป็นลูกพันธุ์ที่มีสุขภาพสมบูรณ์ แข็งแรง ปราศจากโรคติดต่อ

การเตรียมบ่อ

(1) การคัดเลือกพื้นที่ที่เหมาะสมในการก่อสร้างบ่อเลี้ยงปลากะพงขาว ควรตั้งอยู่ในบริเวณที่ไม่ห่างไกลจากแหล่งน้ำจืดหรือน้ำกร่อยตามธรรมชาติ เช่น แม่น้ำ ลำคลอง หรือแหล่งน้ำจากคลองส่งน้ำของโครงการชลประทาน

(2) การเตรียมบ่อดิน ดำเนินการขุดบ่อดินให้มีความลึกประมาณ 1 - 2 เมตร

(3) การก่อสร้างคอกอนุบาลลูกพันธุ์ปลากะพงขาว ควรจัดทำคอกสำหรับอนุบาลลูกปลา โดยใช้วัสดุ เช่น ไม้ และอวนไนลอนสีฟ้า (อวนมุ้งเขียว) เป็นต้น ซึ่งพื้นที่ของคอกอนุบาลควรมีขนาดประมาณร้อยละ 10 - 20 ของพื้นที่บ่อทั้งหมด ทั้งนี้ ควรฝังชายอวนลงในดินลึกประมาณ 15 เซนติเมตร เพื่อป้องกันการหลุดร่อนของอวน

(4) การปรับสภาพดิน ในกรณีที่ดินบริเวณบ่อมีลักษณะเป็นดินเปรี้ยว ควรปรับสภาพดินโดยใช้ปูนมาร์ล ในอัตราประมาณ 250 กิโลกรัมต่อไร่ หรือปรับเปลี่ยนตามความเหมาะสมของสภาพดิน ภายหลังจากการโรยปูน ควรปล่อยทิ้งไว้ประมาณ 24 ชั่วโมง แล้วจึงปล่อยน้ำเข้าบ่อและพักน้ำไว้ประมาณ 2 - 3 วัน ก่อนทำการปล่อยลูกพันธุ์ปลาลงเลี้ยง

(5) การจัดการคุณภาพน้ำ ควรจัดให้มีบ่อพักน้ำเพื่อกักเก็บน้ำสำหรับตรวจสอบคุณภาพอย่างน้อย 2 วัน ก่อนนำน้ำเข้าสู่บ่อเลี้ยง โดยคุณภาพน้ำที่เหมาะสมควรมีลักษณะ ดังนี้ ค่าความเค็ม อยู่ระหว่างร้อยละ 0 - 10 ค่าความเป็นกรด-ด่าง (pH) อยู่ระหว่าง 7 - 8 ค่าความเป็นด่าง อยู่ระหว่าง 6 - 8 มิลลิกรัมต่อลิตร ในรูปของแคลเซียมคาร์บอเนต และค่าไนโตรเจน ไม่เกิน 0.5 มิลลิกรัมต่อลิตร

การปล่อยลูกปลาลงบ่อ

- (1) การปรับอุณหภูมิหน้า ก่อนปล่อยลูกปลากะพงขาวลงบ่อเลี้ยง ควรนำถุงบรรจุลูกปลาลอยในบ่อ เป็นระยะเวลาประมาณ 15 – 20 นาที เพื่อให้อุณหภูมิของน้ำภายในถุงปรับใกล้เคียงกับอุณหภูมิของน้ำในบ่อ
- (2) การปล่อยลูกปลาลงคอกอนุบาล ปล่อยลูกปลากะพงขาวที่มีขนาดความยาวไม่น้อยกว่า 3 นิ้ว ลงในคอกอนุบาล ในอัตราความหนาแน่นประมาณ 3,000 – 8,000 ตัวต่อไร่ เพื่อให้ลูกปลาสามารถปรับตัว และเริ่มกินอาหารได้ โดยภายหลังการอนุบาลประมาณ 1 เดือน จึงนำคอกอนุบาลออก
- (3) การป้องกันศัตรูธรรมชาติ ควรชิงตาข่ายเหนือบ่อเลี้ยงเพื่อป้องกันนกซึ่งอาจเข้ามาจับกินลูกปลา โดยสามารถนำตาข่ายออกได้เมื่อลูกปลามีอายุประมาณ 2 เดือน หรือน้ำหนักมากกว่า 0.2 กิโลกรัม

การเลี้ยงและการดูแล

(1) การให้อาหาร ในระยะแรกควรให้อาหารลูกปลาด้วยอาหารเม็ดสำเร็จรูปชนิดลอยน้ำสำหรับปลาทะเล วันละ 2 – 3 ครั้ง ในช่วงเช้าและเย็น จนปลามีน้ำหนักไม่น้อยกว่า 0.5 กิโลกรัม จากนั้นจึงให้อาหารเม็ดสำเร็จรูป ชนิดลอยน้ำสำหรับปลาทะเล ปลาเหยื่อ หรือเศษหัวปลา อย่างน้อยวันละ 1 ครั้ง ในช่วงเช้าหรือเย็น จนกระทั่ง ปลาจะมีขนาดหรือน้ำหนักตามที่ต้องการ

(2) การเติมออกซิเจนในน้ำ ควรใช้กังหันตีน้ำเพื่อเติมออกซิเจนในช่วงเวลากลางคืน และอาจเปิดเพิ่มเติม ในช่วงกลางวัน เพื่อช่วยปรับอุณหภูมิของน้ำในบ่อให้มีความสม่ำเสมอ

(3) การจัดการคุณภาพน้ำ ควรควบคุมคุณภาพน้ำ รวมทั้งดำเนินการฆ่าเชื้อภายในบ่ออย่างสม่ำเสมอ เช่น การใช้ด่างทับทิม จำนวน 1 ครั้ง การใช้น้ำหมักจุลินทรีย์ทุก 20 – 30 วัน การใช้ปูนมาร์ล หรือซีโอไลต์ เป็นต้น

การจับปลากะพง

(1) ระยะเวลาในการจับจำหน่าย ปลากะพงจะสามารถจับเพื่อจำหน่ายได้เมื่อมีอายุตั้งแต่ 5 เดือนขึ้นไป และมีน้ำหนักไม่น้อยกว่า 0.5 กิโลกรัมต่อตัว โดยหากปล่อยให้เจริญเติบโตจนถึงอายุ 12 เดือน จะมีน้ำหนัก ประมาณ 4 – 6 กิโลกรัม หากถึงอายุ 24 เดือน จะมีน้ำหนักเฉลี่ยประมาณ 10 กิโลกรัม และหากถึงอายุ 36 เดือน จะมีน้ำหนักสูงสุดประมาณ 18 กิโลกรัม

(2) การจับปลา โดยใช้จวนลากเพื่อจับปลากะพงสดที่มีอายุ ขนาด หรือน้ำหนักตามที่ต้องการ

การพักบ่อเลี้ยงปลา

การพักบ่อเลี้ยงปลา เพื่อเตรียมความพร้อมของบ่อสำหรับการเลี้ยงปลากะพงรุ่นถัดไป ช่วยรักษา สภาพแวดล้อมที่เหมาะสม และลดความเสี่ยงจากการสะสมของเสีย ดังนี้

(1) ช่วงเวลาการพักบ่อ ควรดำเนินการพักบ่อปีละ 1 ครั้ง หรือตามความเหมาะสมของสภาพแวดล้อม โดยเฉพาะในช่วงเดือนกุมภาพันธ์ถึงเดือนเมษายน ซึ่งเป็นช่วงฤดูแล้งที่ไม่มีฝนตกทำให้บ่อแห้งสนิท

(2) การกำจัดของเสีย ให้ระบายน้ำออกจากบ่อจนแห้งสนิท เพื่อขจัดของเสียและมูลปลาที่สะสม บริเวณก้นบ่อ

(3) การตากบ่อและการขนย้ายเลน ภายหลังจากระบายน้ำควรปล่อยให้บ่อแห้ง โดยตากแดดเป็นระยะเวลา ประมาณ 1 เดือน แล้วจึงทำการขนย้ายเลนและมูลปลาออกไปกองไว้บริเวณรอบคันบ่อ

(4) การปรับสภาพดิน ก่อนเริ่มการเลี้ยงปลารุ่นต่อไป ควรดำเนินการปรับสภาพดินภายในบ่อ เช่นเดียวกับขั้นตอนการเตรียมบ่อใหม่ เพื่อให้ดินมีคุณสมบัติที่เหมาะสมต่อการเจริญเติบโตของปลา

การแปรรูป

(1) ปลากระพงสด

(1.1) คัดแยกปลากระพงสดที่มีอายุ ขนาด หรือน้ำหนักตามที่ต้องการ ซึ่งต้องมีน้ำหนักตั้งแต่ 0.5 กิโลกรัมขึ้นไป

(1.2) การจำหน่าย ในรูปแบบปลากระพงมีชีวิต หรือปลากระพงที่ทำให้ตายโดยการน็อคในน้ำแข็ง

(2) ปลากระพงสดแช่แข็ง

(2.1) กรณีปลากระพงสดที่คงอวัยวะภายในครบ ทำการคัดแยกปลากระพงสดที่มีอายุ ขนาด หรือน้ำหนักตามที่ต้องการ ซึ่งต้องมีน้ำหนักตั้งแต่ 0.5 กิโลกรัมขึ้นไป นำมาทำให้ตายโดยการน็อคในน้ำแข็ง และทำการแช่แข็งเพื่อรอการจำหน่าย

(2.2) กรณีปลากระพงสดตัดแต่ง ทำการคัดแยกปลากระพงสดที่มีอายุ ขนาด หรือน้ำหนักตามที่ต้องการ ซึ่งต้องมีน้ำหนักตั้งแต่ 0.5 กิโลกรัมขึ้นไป นำมาทำให้ตายโดยการน็อคในน้ำแข็ง แล้วทำการขอดเกล็ด นำเหงือก เครื่องใน ครีบ และหางออก ตัดแต่งเป็นชิ้น แล ผ่าเป็นรูปผีเสื้อ หรือคงสภาพปลากระพงทั้งตัว และทำการแช่แข็งเพื่อรอการจำหน่าย

(3) ปลากระพงแดดเดียว

(3.1) คัดเลือกปลากระพงสดที่มีอายุ ขนาด หรือน้ำหนักตามที่ต้องการ ซึ่งต้องมีน้ำหนักตั้งแต่ 0.5 กิโลกรัมขึ้นไป

(3.2) นำปลากระพงมาทำให้ตายโดยการน็อคในน้ำแข็ง แล้วทำการขอดเกล็ด นำเหงือกและเครื่องในออก แต่คงไว้ซึ่งครีบและหาง จากนั้นหันขวางเป็นชิ้น ๆ ละประมาณ 0.5 กิโลกรัม หรือ 6 - 8 ชิ้นต่อตัว

(3.3) การปรุงรส โดยใช้วัสดุปรุงรส เช่น เกลือ ซอสปรุงรส น้ำปลา น้ำตาล และพริกไทย เป็นต้น ทั้งนี้ การใช้วัสดุปรุงรสชนิดใดชนิดหนึ่งหรือหลายชนิดรวมกัน ไม่ควรเกินร้อยละ 5 ของน้ำหนักปลากระพง เพื่อรักษารสชาติและลักษณะเฉพาะของเนื้อปลากระพง

(3.4) การตากแดด นำปลากระพงที่ปรุงรสแล้ววางบนวัสดุที่สะอาด เช่น ตาข่าย ตะแกรง หรือกระด้ง เป็นต้น โดยบริเวณพื้นที่ตากปลาต้องมีความสะอาด ปราศจากฝุ่นละอองหรือควันทoxic กรณีตากในพื้นที่โล่งควรใช้มุ้งหรือตาข่ายครอบปลา เพื่อป้องกันแมลงวัน หรือแมลงชนิดอื่นสัมผัส และควรมีถาดรองน้ำหยดเพื่อป้องกันน้ำจากปลาไหลลงพื้นและลดการปนเปื้อน แล้วตากแดดเป็นเวลาอย่างน้อย 2 วัน

(3.5) การบรรจุ ปลากระพงแดดเดียวต้องบรรจุในภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ที่สะอาดและปิดสนิทเพื่อป้องกันการปนเปื้อน

การขนส่ง

(1) ปลากระพงสด กรณีมีชีวิตควรจัดส่งไปยังผู้บริโภคหรือผู้ประกอบการโดยเร็ว เพื่อคงไว้ซึ่งคุณภาพและความสดใหม่ของปลา โดยระหว่างการขนส่งควรบรรจุปลากระพงในถังน้ำที่ให้ออกซิเจนอย่างเพียงพอ กรณีปลากระพงที่ทำให้ตายแล้วโดยการน็อคในน้ำแข็งระหว่างการขนส่งให้แช่ในน้ำแข็ง

(2) ปลากระพงสดแช่แข็ง ควรจัดส่งปลากระพงสดแช่แข็งไปยังผู้บริโภค ผู้ประกอบการ หรือห้องเย็นภายใน 24 ชั่วโมง โดยระหว่างการขนส่งต้องควบคุมอุณหภูมิในการแช่แข็งให้อยู่ระหว่าง -5 ถึง -10 องศาเซลเซียส เพื่อรักษาสภาพและความสดใหม่ของปลา

(3) ปลากระพงแดงเดี่ยว บรรจุปลากระพงแดงเดี่ยวลงในภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ที่สะอาดและปิดสนิท โดยระหว่างการขนส่งให้ควบคุมอุณหภูมิตามความเหมาะสม เพื่อลดความเสี่ยงต่อการเสื่อมคุณภาพ

การบรรจุหีบห่อ

(1) รายละเอียดบนฉลาก หรือบรรจุภัณฑ์ ให้ประกอบด้วยคำว่า “ปลากระพงสองน้ำสมุทรปราการ” หรือ “Samut Prakan Asian seabass” หรือ “Pla Kaphong Song Nam Samut Prakan”

(2) ให้ระบุชื่อผู้ผลิตหรือผู้ประกอบการค้า สถานที่ผลิตหรือจัดจำหน่าย หรือข้อมูลอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่น ประเภท น้ำหนัก วิธีการเก็บรักษา วิธีการบริโภค วันเดือนปีที่ผลิตหรือหมดอายุ เป็นต้น เพื่อให้เป็นประโยชน์ต่อผู้บริโภค และสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้

(6) ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

จังหวัดสมุทรปราการตั้งอยู่ระหว่างละติจูดที่ 13 ถึง 14 องศาเหนือ และลองจิจูดที่ 100 ถึง 101 องศาตะวันออก มีลักษณะภูมิประเทศโดยทั่วไปเป็นที่ราบลุ่มติดกับชายฝั่งทะเลอ่าวไทย มีแม่น้ำเจ้าพระยาไหลผ่าน และมีลำคลองรวมทั้งสิ้น 63 สาย แบ่งเป็นคลองชลประทานจำนวน 15 สาย และคลองธรรมชาติจำนวน 48 สาย โดยลำคลองเหล่านี้ถูกนำมาใช้ประโยชน์เพื่อการคมนาคม การขนส่ง การประมง และการเกษตร พื้นที่จังหวัดสมุทรปราการโดยเฉพาะในเขตอำเภอบางบ่อ อำเภอเมืองสมุทรปราการ และอำเภอพระสมุทรเจดีย์ เป็นพื้นที่ที่อยู่ใกล้กับอ่าวไทยมากที่สุด จึงได้รับอิทธิพลจากการรุกคืบของน้ำเค็มผ่านทางแม่น้ำและลำคลอง ทำให้น้ำในพื้นที่มีความกร่อยสลับกับน้ำจืดแตกต่างกันตามฤดูกาล ลักษณะดินในพื้นที่ดังกล่าวส่วนใหญ่เป็นดินเหนียว ประกอบด้วยชุดดินบางน้ำเปรี้ยว (กลุ่มชุดดินที่ 2) ชุดดินสมุทรปราการ (กลุ่มชุดดินที่ 3) และชุดดินบางปะกง (กลุ่มชุดดินที่ 13) ซึ่งเกิดจากตะกอนทะเลและตะกอนน้ำกร่อยที่ทับถมในพื้นที่ราบลุ่มซึ่งเคยถูกน้ำทะเลหรือน้ำท่วมถึง ทำให้พื้นที่มีความเค็มตกค้างและสามารถกักเก็บน้ำได้ดี เหมาะสมสำหรับการขุดบ่อเลี้ยงปลา โดยเฉพาะปลากระพงขาว ที่ปรับสภาพให้สามารถเจริญเติบโตได้ดีทั้งในน้ำจืดและน้ำกร่อย

ลักษณะภูมิอากาศ จังหวัดสมุทรปราการมีลักษณะภูมิอากาศแบบชายฝั่งทะเล โดยในฤดูร้อนมีความชื้นในอากาศสูง เนื่องจากได้รับอิทธิพลจากลมทะเลและลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ ฤดูฝนมีปริมาณฝนตกมาก ส่วนฤดูหนาวมีอากาศไม่หนาวจัด โดยมีอุณหภูมิเฉลี่ยตลอดปีอยู่ที่ประมาณ 29.75 องศาเซลเซียส สภาพภูมิอากาศและภูมิประเทศที่มีน้ำจืดและน้ำกร่อยสลับกันนี้ เอื้ออำนวยต่อการเพาะเลี้ยงปลากระพงสองน้ำสมุทรปราการ โดยจะช่วยลดความเครียดของปลาและลดพลังงานที่ปลาต้องใช้ในการปรับสมดุลเกลือแร่ ทำให้พลังงานจากอาหารถูกใช้ในการเจริญเติบโตได้อย่างเต็มประสิทธิภาพ นอกจากนี้ อุณหภูมิเฉลี่ยที่อยู่ในช่วงเหมาะสม ยังช่วยส่งเสริมความอยากอาหารของปลา ประกอบกับการเลี้ยงปลากระพงในบ่อดินที่มีพื้นที่ในการว่ายน้ำช่วยให้ปลาวายน้ำได้อย่างอิสระ แตกต่างจากการเลี้ยงในกระชังส่งผลให้ปลาไม่เกิดความเครียด มีพฤติกรรมหาอาหารตามธรรมชาติ ทำให้ระบบกล้ามเนื้อและการเผาผลาญพลังงานของปลาพัฒนาได้ดี ส่งผลให้ปลามีการเจริญเติบโตที่แข็งแรง

จากปัจจัยต่าง ๆ ข้างต้น ทำให้ปลากระพงสองน้ำสมุทรปราการมีลักษณะเด่น ได้แก่ ลำตัวอ้วน สีเทาเงิน สันหลังหนาสีดำ ท้องอุมสีขาวเงิน ครีบหลัง ครีบกัน และครีบหางมีสีเทาปนดำบาง ๆ จะงอยปากยาวและแหลม นัยน์ตาโต ปากกว้างสามารถยืดหดได้ คอดหางมีขนาดใหญ่ แข็งแรง เกล็ดมีขนาดใหญ่ ขอบหยักเป็นหนาม สากมือเมื่อลูบ เนื้อสดมีสีขาว มีปริมาณเนื้อมาก เนื้อนุ่ม แน่น เนื้อปลามีรสชาติดี หวาน ไม่มีกลิ่นคาว กลิ่นโคลนหรือกลิ่นสาบ แตกต่างจากปลากระพงที่เลี้ยงในพื้นที่อื่น

ประวัติความเป็นมา

จังหวัดสมุทรปราการ ตั้งอยู่ติดกับทะเลอ่าวไทย ซึ่งเป็นพื้นที่ที่มีความอุดมสมบูรณ์และเป็นแหล่งที่อยู่อาศัยของสัตว์น้ำหลากหลายชนิด โดยเฉพาะบริเวณตำบลแหลมฟ้าผ่า อำเภอพระสมุทรเจดีย์ ซึ่งเป็นแหล่งอาศัยตามธรรมชาติของปลากะพง เมื่อความต้องการบริโภคปลากะพงในตลาดเพิ่มมากขึ้น ส่งผลให้ปลากะพงกลายเป็นสัตว์น้ำที่มีราคาสูงและถือเป็นสัตว์เศรษฐกิจที่สำคัญ ในปี พ.ศ. 2525 คุณบุญปลุก บุญลำไย ได้นำลูกปลากะพงมาจากอำเภอพานทอง จังหวัดชลบุรี และเริ่มต้นการเพาะเลี้ยงปลากะพงในบ่อดินบริเวณตำบลคลองนิมยตรา อำเภอบางบ่อ ซึ่งการเลี้ยงปลากะพงในลักษณะบ่อดินทำให้ปลา มีพื้นที่ว่ายน้ำและหาอาหารได้อย่างอิสระ แตกต่างจากการเลี้ยงปลาในกระชัง ซึ่งมีพื้นที่จำกัด ประกอบกับสภาพน้ำในจังหวัดสมุทรปราการเมื่อถึงฤดูฝนจะมีลักษณะเป็นน้ำจืด และฤดูร้อนจะมีลักษณะเป็นน้ำกร่อย เกษตรกรจึงเรียกขานกันว่า “ปลากะพงสองน้ำ” หรือ “ปลากะพงลึกลับลึกเค็ม” ซึ่งหมายถึงปลาที่สามารถอาศัยได้ทั้งในน้ำจืดและน้ำกร่อย และมีเกษตรกรได้ขยายพื้นที่การเพาะเลี้ยงไปยังอำเภอเมืองสมุทรปราการ และอำเภอพระสมุทรเจดีย์

ต่อมาในปี พ.ศ. 2533 คำว่า “ปลากะพงสองน้ำสมุทรปราการ” เริ่มเป็นคำเรียกขานทั่วไปตามตลาดจำหน่ายปลากะพง เช่น ตลาดปากน้ำ เป็นต้น ซึ่งเป็นตลาดสำคัญในการค้าขายปลากะพงสองน้ำของจังหวัดสมุทรปราการ จนเป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลายด้วยชื่อเสียงและคุณภาพของปลากะพงสองน้ำสมุทรปราการ องค์การบริหารส่วนตำบลคลองนิมยตรา จึงได้ริเริ่มที่จะจัดงานประเพณีส่งเสริมการบริโภคปลากะพงขึ้นตั้งแต่ปี พ.ศ. 2537 อย่างไรก็ตาม การจัดงานในช่วงแรกไม่สามารถดำเนินการได้ จนในที่สุดในปี พ.ศ. 2565 องค์การบริหารส่วนตำบลคลองนิมยตราได้จัดงานแข่งขันจับปลากะพงขาวชิงแชมป์ประเทศไทย และการประกวดสุดยอดเมนูจากปลากะพงได้สำเร็จ โดยได้รับการสนับสนุนจากหลายภาคส่วนทั้งภาครัฐและภาคเอกชน ได้แก่ กลุ่มคนรักเกษตรกร 9 ตามรอยเบื้องพระยุคลบาท กรมประมง สภาเกษตรกรจังหวัดสมุทรปราการ จังหวัดสมุทรปราการ การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย สำนักงานฉะเชิงเทรา ธนาคารกสิกรไทย สำนักงานสลากกินแบ่งรัฐบาล สำนักงานพาณิชย์จังหวัดสมุทรปราการ สมาพันธ์เอสเอ็มอีไทย จังหวัดสมุทรปราการ สมาคมนักข่าวหนังสือพิมพ์ส่วนภูมิภาค วิสาหกิจชุมชนผู้เลี้ยงปลากะพงขาวคลองนิมยตรา และสมาคมวิทยุสมัครเล่นจังหวัดสมุทรปราการ โดยมีประชาชนและผู้สนใจเข้าร่วมงานเป็นจำนวนมาก

(7) ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การเพาะเลี้ยงปลากะพงสองน้ำสมุทรปราการ ครอบคลุมอำเภอบางบ่อ อำเภอเมืองสมุทรปราการ และอำเภอพระสมุทรเจดีย์ ของจังหวัดสมุทรปราการ และขอบเขตพื้นที่การแปรรูปปลากะพงสองน้ำสมุทรปราการ ครอบคลุมทั้งจังหวัดสมุทรปราการ รายละเอียดตามแผนที่

(8) การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

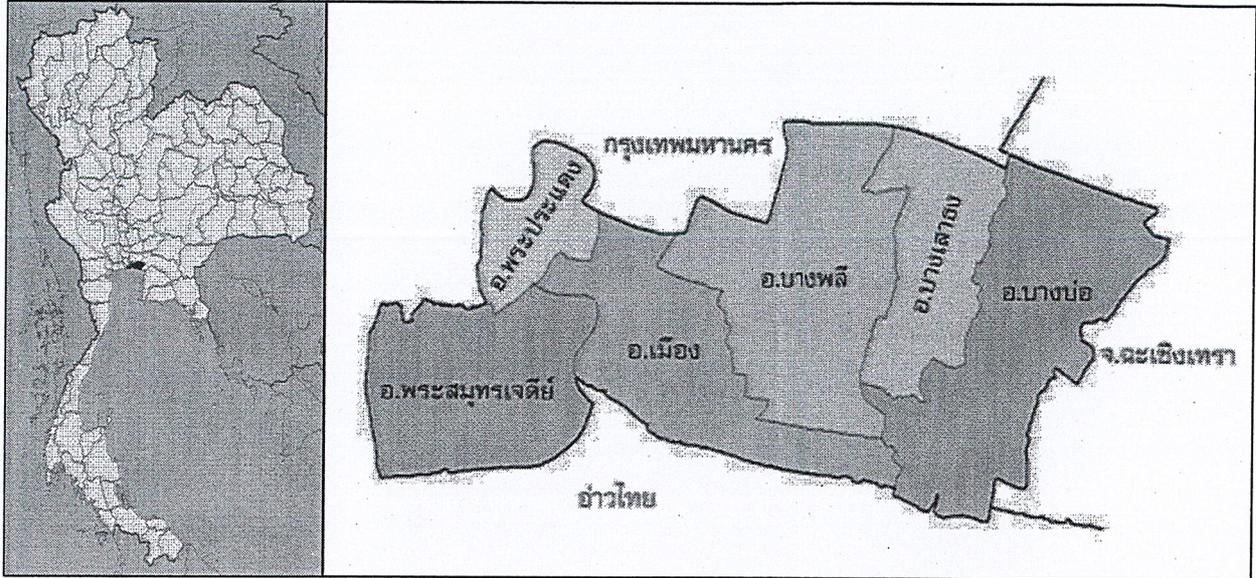
- (1) ปลากะพงสองน้ำสมุทรปราการ ต้องผลิตในเขตพื้นที่ที่กำหนด และตามกระบวนการผลิตข้างต้น
- (2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้าปลากะพงสองน้ำสมุทรปราการ รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

(9) เจื่อนไซที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

(1) ให้มีการจัดทำทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้าที่ใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ปลากระพงสองน้ำสมุทรปราการ

(2) ผู้ขอขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า จะต้องปฏิบัติตามคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ปลากระพงสองน้ำสมุทรปราการ และดำเนินการตามแผนการควบคุมตรวจสอบ ทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ ปลากะพงสองน้ำสมุทรปราการ



ขอบเขตพื้นที่การเพาะเลี้ยงปลากะพงสองน้ำสมุทรปราการ ครอบคลุมอำเภอบางบ่อ อำเภอเมืองสมุทรปราการ และอำเภอพระสมุทรเจดีย์ ของจังหวัดสมุทรปราการ และขอบเขตพื้นที่การแปรรูปปลากะพงสองน้ำสมุทรปราการ ครอบคลุมทั้งจังหวัดสมุทรปราการ