



ประกาศกรมทรัพย์สินทางปัญญา

เรื่อง การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

หอยนางรมสุราษฎร์ธานี

ทะเบียนเลขที่ สข 49100010

เพื่อให้การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์เป็นไปตาม พระราชบัญญัติคุ้มครอง
สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ พ.ศ. 2546 อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 32 แห่งพระราชบัญญัติ
ระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน พ.ศ. 2534 แก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติระเบียบบริหาร
ราชการแผ่นดิน (ฉบับที่ 5) พ.ศ. 2545 กรมทรัพย์สินทางปัญญาจึงออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ให้ขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ หอยนางรมสุราษฎร์ธานี คำขอเลขที่
49100018 ทะเบียนเลขที่ สข 49100010 ซึ่งมีรายการทางทะเบียน ตามบัญชีแนบท้าย
ประกาศฉบับนี้

ทั้งนี้ ตั้งแต่วันที่ 23 มิถุนายน 2549

ประกาศ ณ วันที่ ๑๘ มิถุนายน 2549

Ab Leu

(นายคณิสสร นาวานุเคราะห์)
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

๑๘/๔๙

คำขอนี้มีผลตั้งแต่วันที่ขึ้นคำขอขึ้นทะเบียน 13 สิงหาคม 2549

(นางปัจฉิมา ธนสันติ)
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

30 ก.ย. 2556

หอยนางรมสุราษฎร์ธานี

- | | | | |
|---|--|-------------------|----------------|
| (1) เลขที่คำขอ | 49100018 | ทะเบียนเลขที่ | สช 49100010 |
| (2) วันที่ยื่นคำขอ | 13 มกราคม 2549 | วันที่ขึ้นทะเบียน | 13 มกราคม 2549 |
| (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียน | สหกรณ์ผู้เลี้ยงสัตว์น้ำชายฝั่งสุราษฎร์ธานี จำกัด
ที่อยู่ ตำบลตะเคียนทอง อำเภอกาญจนดิษฐ์ จังหวัดสุราษฎร์ธานี 84160 | | |
| (4) คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า | | | |

คำนิยาม

หอยนางรมสุราษฎร์ธานี หมายถึง หอยตะไกรมกรามขาว (white Scar Oyter) เป็นหอยพันธุ์ท้องถิ่นของจังหวัดสุราษฎร์ธานี เลี้ยงในทะเลและบ่อเลี้ยงสัตว์น้ำตลอดแนวชายฝั่งอำเภอบ้านดอน ในเขตอำเภอ ไชยา ท่าฉาง พุนพิน เมือง และกาญจนดิษฐ์ รวมถึงพื้นที่ชายฝั่งทะเลของอำเภอท่าชนะ จังหวัดสุราษฎร์ธานี

ลักษณะของสินค้า

- (1) เป็นหอยตะไกรมกรามขาว มีชื่อทางวิทยาศาสตร์ว่า *Crassostrea belcheri*
- (2) ลักษณะทางกายภาพ
 - เป็นหอยสองฝา เปลือกบาง เปลือกด้านซ้ายมีขนาดใหญ่กว่าเปลือกด้านขวา
 - ตัวหอยมีลักษณะเป็นรูปถ้วย เนื้อในขาวนวล อ้วน เนื้อมาก สะอาด เมื่อรับประทานสดรสชาติดี ไม่มีกลิ่นคาว

กระบวนการผลิต

- (1) การล่อลูกหอย
 - ล่อลูกหอยในธรรมชาติโดยใช้ไม้ไผ่หรือกระเบื้อง ปักในพื้นที่ที่มีหอยนางรมชุกชุม ใช้เวลาประมาณหนึ่งปีครึ่ง จึงแกะลูกหอยนางรม นำไปเลี้ยงต่อไป
- (2) การเลี้ยงหอยนางรมในอำเภอบ้านดอนที่มีน้ำท่วมอยู่ตลอดเวลา เลี้ยงได้หลายวิธี ที่นิยมคือ แบบใช้ปล่องซีเมนต์ แบบใช้แผ่นกระเบื้องมุงหลังคา และ แบบใช้แท่งซีเมนต์
- (3) การเลี้ยงหอยนางรมในบ่อดิน เป็นการเลี้ยงช่วงสั้นประมาณ 1-2 เดือน เพื่อปรับปรุงคุณภาพหอยนางรมก่อนออกสู่ท้องตลาด โดยนำหอยมาใส่ตะกร้าพลาสติกแช่น้ำในบ่อดินที่เตรียมน้ำไว้แล้วอย่างดี มีการให้ออกซิเจน
- (4) การเก็บเกี่ยว
 - ใช้แรงคนในการเก็บเกี่ยวผลผลิตหอยนางรมมีชีวิตจากแหล่งเลี้ยง ใส่ในเรือ แล้วลำเลียงมายังที่รวบรวมผลผลิต
- (5) วิธีการหลังการเก็บเกี่ยว
 - กำจัดเพรียงหรือสิ่งมีชีวิตอื่นๆ ที่ติดตามเปลือกหอยนางรมออก และหากผลการตรวจทางจุลชีววิทยาตามมาตรฐานประเทศไทย ประเภทอาหารทะเลเพื่อบริโภคสด พบว่าในเนื้อหอยมีแบคทีเรียบางชนิดมีจำนวนเกินมาตรฐานที่กำหนด ต้องนำมาลดจำนวนแบคทีเรียให้อยู่ในเกณฑ์มาตรฐานก่อน เช่น ใช้วิธีการให้น้ำทะเลที่สะอาดไหลผ่านตัวหอยช่วงระยะหนึ่ง เป็นต้น ก่อนส่งหอยนางรมออกสู่ตลาด

(5) ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ จังหวัดสุราษฎร์ธานี ประกอบด้วยปัจจัยทางภูมิศาสตร์รอบอ่าวบ้านดอน เป็นศูนย์กลางการค้าขายมาตั้งแต่อดีตโดยพัฒนามาพร้อมกับชุมชนโบราณที่อยู่บริเวณรอบอ่าว ได้แก่เมืองไชยา และเมืองท่าทอง ซึ่งรัชกาลที่ 3 โปรดเกล้าพระราชทานนามใหม่เป็น เมืองกาญจนดิษฐ์ อ่าวบ้านดอนมีรูปร่างของอ่าวเป็นรูปตัวยู (U) มีพื้นที่ประมาณ 298,152 ไร่ การขึ้นลงของน้ำทะเลในอ่าวบ้านดอนเป็นแบบน้ำเดียวหรือขึ้นลงวันละครั้ง ความลึกเฉลี่ยบริเวณกลางอ่าว อยู่ในช่วง 4 – 5 เมตร มีแม่น้ำหลายสายไหลลงอ่าว กระแสน้ำได้นำพาอาหารและปุ๋ยมากับสายน้ำด้วย ประกอบกับผิวหน้าดินในทะเลบริเวณใกล้แนวชายฝั่งอ่าวบ้านดอนเป็นดินเลนมีแร่ธาตุมาก จากสภาพอ่าวบ้านดอนที่มีพื้นที่มาก ความลึกค่อนข้างน้อยและปริมาณน้ำจืดที่ไหลลงอ่าวค่อนข้างมากในแต่ละปีจึงทำให้เกิดสภาพน้ำกร่อยขึ้นเป็นวงกว้าง และเป็นเวลานาน ความอุดมสมบูรณ์และระดับความเค็มของน้ำทะเลในอ่าวจึงเหมาะแก่การเจริญเติบโตของหอยนางรมเป็นอย่างยิ่ง เมื่อแม่พันธุ์หอยนางรมวางไข่ จากลักษณะอ่าวที่เป็นรูปตัวยูนี้เองจึงมีอิทธิพลทำให้ตัวอ่อนของหอยนางรมเคลื่อนตัวตามกระแสน้ำหมุนวนเหมือนสายเส้นกันหอยไข่อยู่ตามบริเวณปลายแหลมต่างๆ ในอ่าวบ้านดอน ทำให้บริเวณดังกล่าวมีลูกหอยนางรมหนาแน่น โดยจะพบเกาะติดกับรากต้นไม้โกงกางหรือวัสดุที่ปักอยู่ในบริเวณดังกล่าว

ประวัติความเป็นมา หอยนางรมสุราษฎร์ธานีเป็นหอยพันธุ์ท้องถิ่น ผู้ริเริ่มเพาะเลี้ยง คือ คุณไสว วิเชียรฉาย ราษฎรหมู่ที่ 1 ตำบลท่าทอง อำเภอกาญจนดิษฐ์ ริเริ่มเพาะเลี้ยงครั้งแรกเมื่อประมาณ พ.ศ. 2501 โดยเก็บลูกหอยในคลองท่าทอง ไปปล่อยให้เกาะติดกับหลักไม้บริเวณที่เป็นโคลนเลน มีน้ำท่วมไม่ลึกนัก มีรายงานว่าประมาณปี พ.ศ.2503 มีการทดลองเลี้ยงหอยนางรมที่ปากน้ำท่าทอง อำเภอกาญจนดิษฐ์ ในอ่าวบ้านดอน และได้ขยายพื้นที่เลี้ยงบริเวณแหลมชุย อำเภอไชยา หอยนางรมสุราษฎร์ธานี เป็นหอยเปลือกบาง ขนาดใหญ่ เนื้อขาวนวลอ้วน รับประทานสดรสชาติดี เป็นที่กล่าวถึงของนักบริโภคว่า หอยตะกรมใส่มะนาว กระเทียม พริกสด แนมด้วยหอมเจียวและยอดกระถิน เป็นอาหารขึ้นชื่อมีรสชาติอร่อย เป็นอาหารที่สร้างชื่อเสียงให้แก่จังหวัดสุราษฎร์ธานี จนได้ชื่อว่าเป็น “เมืองหอยใหญ่” ดังคำขวัญของจังหวัดสุราษฎร์ธานีว่า “เมืองร้อยเกาะ เกวอร่อย หอยใหญ่ ไข่แดง แหล่งธรรมชาติ”

(6) ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตเพาะเลี้ยงหอยนางรมสุราษฎร์ธานี เป็นทั้งพื้นที่ในทะเลและบ่อเลี้ยงสัตว์น้ำตลอดแนวชายฝั่งอ่าวบ้านดอน โดยอ่าวบ้านดอนมีขอบเขต ลากเป็นเส้นตรงได้จากแหลมชุย อำเภอไชยา ถึงแหลมคุ่มหมอ อำเภอกาญจนดิษฐ์ เนื้อที่รวม 477 ตารางกิโลเมตร หรือ 298,152 ไร่ มีรูปร่างของอ่าวเป็นรูปตัวยู (U) ระหว่างละติจูด 9° 05' - 9° 21' เหนือ และลองจิจูด 99° 06' - 99° 31' ตะวันออก รวมถึงพื้นที่ชายฝั่งทะเลของอำเภอท่าชนะติดต่อกับอำเภอไชยา รายละเอียดตามแผนที่

(7) เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

- (1) จัดให้มีระบบการตรวจสอบและควบคุม ทั้งกระบวนการผลิต ในระดับผู้ผลิต และ ระดับจังหวัด
- (2) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้เพาะเลี้ยงหอยนางรมและผู้จำหน่าย ที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ หอยนางรมสุราษฎร์ธานี
- (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียนต้องจัดทำคู่มือการปฏิบัติงาน สำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์หอยนางรมสุราษฎร์ธานี

(8) การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

- (1) หอยนางรมสุราษฎร์ธานี ต้องเลี้ยงในพื้นที่ที่เป็นทะเลและบ่อเลี้ยงสัตว์น้ำตลอดแนวชายฝั่งอ่าวบ้านดอน ในเขตอำเภอ ไชยา ท่าฉาง พุนพิน เมือง และกาญจนดิษฐ์ รวมถึงพื้นที่ชายฝั่งทะเลของอำเภอท่าชนะ จังหวัดสุราษฎร์ธานี
- (2) กระบวนการผลิตจะต้องได้ผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้เพาะเลี้ยงหอยนางรมสุราษฎร์ธานี รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

