



ประกาศกรมทรัพย์สินทางปัญญา  
เรื่อง การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์  
ขัมหม้อแกงเมืองเพชร  
ทะเบียนเลขที่ สช 56100049

เพื่อให้การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์เป็นไปตาม พระราชบัญญัติคุ้มครองสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ พ.ศ. 2546 อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 32 แห่งพระราชบัญญัติระเบียนบริหารราชการแผ่นดิน พ.ศ. 2534 แก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติระเบียนบริหารราชการแผ่นดิน (ฉบับที่ 5) พ.ศ. 2545 กรมทรัพย์สินทางปัญญาจึงออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ให้ขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ขัมหม้อแกงเมืองเพชร คำข้อเลขที่ 52100060 ทะเบียนเลขที่ สช 56100049 ซึ่งมีรายการทางทะเบียนตามบัญชีแบบท้ายประกาศฉบับนี้

ทั้งนี้ ดังแต่วันที่ 1 เมษายน 2552

ประกาศ ณ วันที่ ๑ เมษายน พ.ศ. 2556

*ดอน*

(นางปัจฉิมา ธนาสันติ)  
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

คำขอนี้มีผลตั้งแต่วันยื่นคำขอขึ้นทะเบียน 1 เมษายน 2562

30 ก.ย. 2556

๒๙/๕๖

# ทะเบียนสิ่งปลูกสร้างทั่วไป

## ข้อมูลแบบฟอร์ม

(1) เลขที่คำขอ	52100060	ทะเบียนเลขที่	สช 56100049
(2) วันที่ยื่นคำขอ	1 เมษายน 2552	วันที่ขึ้นทะเบียน	1 เมษายน 2552
(3) ผู้ขอขึ้นทะเบียน	จังหวัดเพชรบุรี ที่อยู่ ศาลากลางจังหวัดเพชรบุรี อำเภอเมือง จังหวัดเพชรบุรี 76000		
(4) รายการสินค้า	ข้อมูลแบบฟอร์ม		

### 5) คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

#### กำหนด

ข้อมูลแบบฟอร์ม หมายถึง ข้อมูลแบบฟอร์มที่ผลิตขึ้นในพื้นที่จังหวัดเพชรบุรี ด้วยกรรมวิธีพิเศษตามกฎหมายของคนเมืองเพชรบุรี โดยใช้น้ำตาลโตนดเมืองเพชรเป็นส่วนผสมสำคัญที่ทำให้ข้อมูลแบบฟอร์มเมืองเพชรมีรสชาติหวานกลมกล่อม ซึ่งเป็นเอกลักษณ์เฉพาะ

#### ลักษณะของสินค้า

##### ลักษณะทางกายภาพ

- สี สีน้ำตาลเข้มเนื่องจากมีส่วนผสมของน้ำตาลโตนดเมืองเพชร
- กลิ่น มีกลิ่นหอมของน้ำตาลโตนดชัดเจน
- รสชาติ หวานอ่อนๆ ซึ่งเป็นรสชาติน้ำตาลโตนดเมืองเพชร

##### กระบวนการผลิต

##### วัตถุดิบ

- (1) หัวกะทิเข้มข้น
- (2) ไข่เป็ดสด
- (3) น้ำตาลโตนดเมืองเพชร (เนื่องจากเอกลักษณ์ของรสชาติความเป็น ข้อมูลแบบฟอร์มเพชร อยู่ที่น้ำตาลโตนด ซึ่ง เป็นส่วนผสมสำคัญ)
- (4) เม็ดบัว

##### การทำข้อมูลแบบฟอร์ม

- (1) นำน้ำตาลโตนดและไข่ ขยำจนเข้ากันได้ดี นำมากรองด้วยผ้าขาวบางและใส่กระถางไปผสมให้เข้ากัน หรือหากต้องการรสชาติเผือก ให้นำเผือกด้มมากยำรวมกันด้วย
- (2) นำส่วนผสมตามข้อ (1) กรองด้วยผ้าขาวบางอีกครั้ง ส่วนผสมจะเข้ากันดีจนเนื้อนียนเป็นครีม และทุกครั้งที่กรองเสร็จแล้วให้ตักเอาส่วนผสมที่ค้างอยู่ในผ้ากรองทิ้งไป จากนั้นนำไปเทลงในถาดที่เตรียมไว้ แต่ไม่ต้องให้เต็มถาด เนื่องจากขั้นตอนนี้อีก เมื่อนำเข้าอบในตู้อบ
- (3) อบด้วยความร้อนประมาณ 200 องศาเซลเซียส เมื่อขั้นตอนนี้เป็นสีเหลือง ให้ลดความร้อนลงเหลือประมาณ 150 องศาเซลเซียส อบจนขั้นตอนสุด หน้าขั้นตอนเปลี่ยนเป็นสีเหลืองทอง
- (4) หากต้องการตกแต่งหน้าขั้นตอนแบบฟอร์มเมืองเพชรเพิ่มเติม สามารถใส่เม็ดบัวroyal ได้พ่อประมาณ

##### การบรรจุหีบห่อ

- (1) รายละเอียดบนฉลาก/หีบห่อ ให้ระบุด้วยคำว่า “ข้อมูลแบบฟอร์มเมืองเพชร”
- (2) ให้ระบุชื่อและที่อยู่ผู้ผลิต/จำหน่าย วันที่ผลิต วันหมดอายุ และวิธีการเก็บรักษา

## (6) ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

### ลักษณะภูมิประเทศ

จังหวัดเพชรบุรีตั้งอยู่ในเขตที่ราบลุ่มแม่น้ำ บริเวณตอนกลางของจังหวัด เป็นพื้นที่อุดมสมบูรณ์ที่สุด เนื่องจากมีแม่น้ำเพชรบุรีซึ่งเป็นแม่น้ำสายสำคัญไหลผ่าน นอกจากนี้ยังมีเขื่อนแก่งกระจานและเขื่อนเพชรบุรีซึ่งเป็นแหล่งน้ำระบบชลประทาน ทำให้บริเวณนี้เป็นเขตเกษตรกรรมที่สำคัญของจังหวัด อีกทั้งพื้นที่ของอำเภอเมืองเพชรบุรี ท่ายาง ชะอำ บ้านลาด บ้านแหลม และเขาย้อย มีดินที่มีลักษณะเป็นดินเหนียวปนทราย เหมาะสมแก่การปลูกดันดาลโคนด จังหวัดเพชรบุรี มีอากาศอบอุ่นตลอดปี ไม่ร้อนหรือหนาวจัด เนื่องจากสภาพภูมิประเทศเป็นภูเขาสูงทางด้านตะวันตก และเป็นชายฝั่งทะเลด้านตะวันออก มีอุณหภูมิเฉลี่ยทั้งปีต่ำสุด 24 องศาเซลเซียส สูงสุด 32 องศาเซลเซียส โดยประมาณ

### ประวัติความเป็นมา

ตั้งแต่สมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช คุณท้าวทองกีบม้า ซึ่งเป็นผู้มีชื่อเสียงในการทำการค้าระหว่างได้อายุรยอดเยี่ยม ได้ริเริ่มทำขั้นตอน คือ ขั้นตอนหยิบ ขั้นตอนหยอด ขั้นตอนฝอยทอง ขั้นตอนม้วน ขั้นตอนปันนี และขั้นตอนหม้อแกง ซึ่งนำไข่มาเป็นส่วนประกอบหลัก และสอนให้ชาวสยามทำการต่างๆ จนเป็นความรู้ดีด้วยมีรัชติของไข่ และน้ำตาล เป็นส่วนประกอบทำให้ขั้นตอนต่างๆ โดยเฉพาะขั้นตอนหม้อแกง ที่ได้รับความนิยมชอบจากเจ้านายชั้นสูงในรั้วในวัง และได้รับการแนะนำนามว่า “ขั้นหมุกมาศ” ที่เรียกชื่อตามภาษาที่ใส่ขั้น “หมุก” แปลว่า หม้อ “มาศ” แปลว่า ทอง “หมุกมาศ” จึงแปลว่า หม้อทอง ขั้นหม้อทองสมัยนั้น เป็นขั้นที่ทำขึ้นในวังสำหรับเจ้าแผ่นดินหรือพระสงฆ์ เมื่อลูกเมื่อในบ้านคุณท้าวทองกีบม้าแต่งงาน ก็นำความรู้ที่ได้รับไปทำและเผยแพร่ต่อไปอีก ทำให้ตระหนักรทำการทำขั้นตอนความหวานที่เป็นของสูงในพระราชวังได้ถูกเผยแพร่ออกไปสู่ประชาชนและสืบเนื่องมาจนถึงปัจจุบัน ต่อมาเมื่อปี พ.ศ.2529 จังหวัดเพชรบุรี มีการบูรณะพระนารีที่เป็นสถานที่ท่องเที่ยว ชาวบ้านในละแวกนั้นได้ทำขั้นหม้อแกงออกจำหน่าย โดยใช้น้ำตาลโคนด เมืองเพชรที่มีอยู่มากเป็นส่วนผสมหลัก ดังคำสาดสุบินกุมารที่มีอายุกว่าร้อยปีกล่าวว่า “โคนดเต้าแลจواتาล เป็นเครื่องหวานเพชรบุรี กินกับน้ำตาลปี ของมากมีมาช่วยกัน” จากกลิ่นหอม รสชาติหวานกลมกล่อม ทำให้ขั้นหม้อแกงเป็นขั้นที่ขึ้นชื่อของจังหวัดเพชรบุรี และรู้จักกันแพร่หลายมาตรฐานทุกวันนี้ จนคนทั่วไปเรียกขั้นหม้อแกงที่มาจากจังหวัดเพชรบุรีว่า ขั้นหม้อแกงเมืองเพชร

## (7) ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การผลิตขั้นหม้อแกงเมืองเพชร ครอบคลุมพื้นที่ของจังหวัดเพชรบุรี ในเขตพื้นที่ 8 อำเภอ ได้แก่ อำเภอเมือง อำเภอบ้านลาด อำเภอท่ายาง อำเภอหนองหญ้าป้อม อำเภอบ้านแหลม อำเภอแก่งกระจาน อำเภอชะอำ และอำเภอเขาย้อย รายละเอียดตามแผนที่

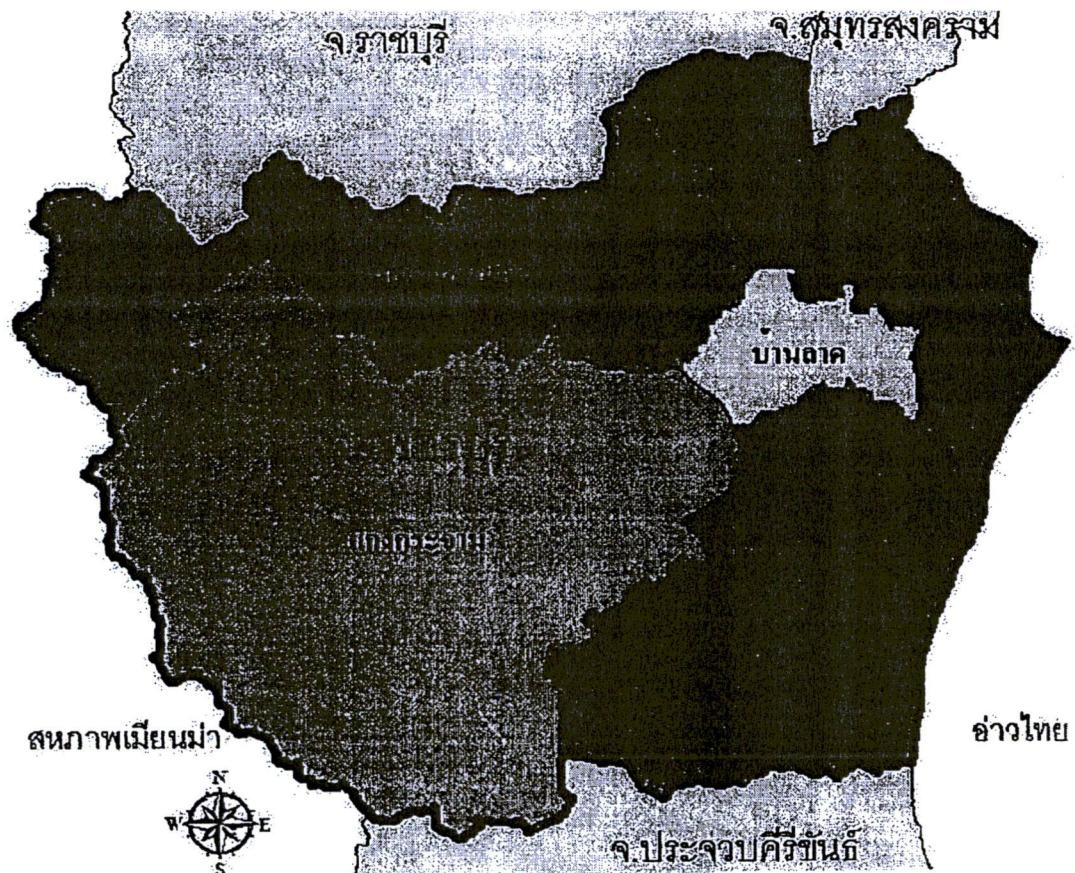
## (8) เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

- (1) จัดให้มีระบบการตรวจสอบและควบคุม ทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด
- (2) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนผู้ผลิต/ผู้ประกอบการค้าที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ขั้นหม้อแกง เมืองเพชร
- (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียนต้องจัดทำคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ขั้นหม้อแกง เมืองเพชร

## (9) การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

- (1) ขั้นหม้อแกงเมืองเพชรจะต้องผลิตในเขตพื้นที่ที่กำหนด และตามกระบวนการผลิตขั้นต้น
- (2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิต ขั้นหม้อแกง เมืองเพชร รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

# แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ ขั้นมห้ามแกงเมืองเพชร



ขอบเขตพื้นที่การผลิตขั้นมห้ามแกงเมืองเพชร ครอบคลุมพื้นที่ 8 อำเภอ ได้แก่  
อำเภอเมืองเพชรบุรี ออำเภอบ้านลาด ออำเภอท่ายาง ออำเภอบ้านแหลม ออำเภอเขาย้อย ออำเภอชะอ  
อำเภอหนองหญ้าปล้อง และอำเภอแก่งกระ Jian จังหวัดเพชรบุรี