



ประกาศกรมทรัพย์สินทางปัญญา
เรื่อง การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์
ปลาช่อนแม่ลา
ทะเบียนเลขที่ สช 62100131

เพื่อให้การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์เป็นไปตาม พระราชบัญญัติคุ้มครอง
สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ พ.ศ. 2546 อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 32 แห่งพระราชบัญญัติระเบียบ
บริหารราชการแผ่นดิน พ.ศ. 2534 แก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน
(ฉบับที่ 5) พ.ศ. 2545 กรมทรัพย์สินทางปัญญาจึงออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ให้ขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ปลาช่อนแม่ลา คำขอเลขที่ 60100167 ทะเบียน
เลขที่ สช 62100131 ซึ่งมีรายการทางทะเบียนตามบัญชีแนบท้ายประกาศฉบับนี้

ทั้งนี้ ให้มีผลตั้งแต่วันยื่นคำขอขึ้นทะเบียน 29 กันยายน 2560

ประกาศ ณ วันที่ 16 กันยายน พ.ศ. 2562

(นายทศพล ทังสุบุตร)
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

ทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

ปลาช่อนแม่ลา

- | | | | |
|----------------------|---|-------------------|-----------------|
| (1) เลขที่คำขอ | 60100167 | ทะเบียนเลขที่ | สช 62100131 |
| (2) วันที่ยื่นคำขอ | 29 กันยายน 2560 | วันที่ขึ้นทะเบียน | 29 กันยายน 2560 |
| (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียน | จังหวัดสิงห์บุรี
ที่อยู่ ศาลากลางจังหวัดสิงห์บุรี ถนนสิงห์บุรี – บางพาน ตำบลบางมัญ
อำเภอเมืองสิงห์บุรี จังหวัดสิงห์บุรี 16000 | | |
| (4) รายการสินค้า | ปลาช่อนสด/ปลาช่อนสดตัดแต่ง/ปลาช่อนแดดเดียว | | |

(5) คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

ปลาช่อนแม่ลา (Pla Chon Mae La) หมายถึง ปลาช่อนที่ได้จากลำน้ำแม่ลาและบริเวณที่กำหนด ซึ่งมีลักษณะหัวกลมหรือหัวเล็กกว่าลำตัว ลำตัวอ้วนกลม เกร็ดนูน มีสีขาวยปนเทา ไม่มีลายพาดเฉียง ท้องป่อง มีสีขาวยมันวาว ครีบบมีสีส้ม ชมพู หรือแดง หางมนคล้ายรูปใบโพธิ์หรือตาลปัตร เนื้อมีไขมันแทรกมากกว่าปลาช่อนทั่วไป และมีการนำมาผ่านกระบวนการแปรรูปเป็นปลาช่อนสด ปลาช่อนตัดแต่ง และปลาช่อนแดดเดียว ที่ผลิตในพื้นที่จังหวัดสิงห์บุรี

ลักษณะของสินค้า

(1) ปลาช่อนแม่ลา ที่มีชื่อทางวิทยาศาสตร์ว่า *Channa striatus* และมีชื่อสามัญว่า Striped snake-head fish

(2) ลักษณะทางกายภาพ

(2.1) ปลาช่อนแม่ลาสด

- รูปร่าง หัวกลมหรือหัวเล็กกว่าลำตัว ลำตัวอ้วนกลม เกร็ดนูน ท้องป่อง มีสีขาวยปนเทา ไม่มีลายพาดเฉียง มีสีขาวยมันวาว ครีบบมีสีส้ม ชมพู หรือแดง หางมนคล้ายรูปใบโพธิ์หรือตาลปัตร
- สี ลำตัวมีสีขาวยปนเทา ไม่มีลายพาดเฉียง ครีบบมีสีส้ม ชมพู หรือแดง
- เนื้อ เนื้อนุ่ม มีไขมันแทรกมาก
- น้ำหนัก 0.5 – 0.8 กิโลกรัม/ตัว

(2.2) ปลาช่อนสดตัดแต่ง คือ ปลาช่อนแม่ลาสดที่ผ่านกระบวนการขอดเกร็ด ตัดหัว นำส่วนเครื่องในออก ผ่าหลัง และแผ่อก เนื้อปลามีสีขาวยอมชมพู มีไขมันแทรกมาก น้ำหนักในช่วง 0.4 – 0.7 กิโลกรัม/ตัว

(2.3) ปลาช่อนแดดเดียว คือ ปลาช่อนสดตัดแต่งที่นำมาผ่านกระบวนการตากแดด เนื้อปลาจะมีสีชมพูเข้ม ผิวสัมผัสแห้ง น้ำหนักในช่วง 0.3 – 0.6 กิโลกรัม/ตัว

กระบวนการผลิต

วัตถุดิบ

ปลาช่อนแม่ลา ต้องมีการเพาะเลี้ยงและเติบโตในลำน้ำแม่ลา ลำน้ำร่อง และพื้นที่โดยรอบจากลำน้ำแม่ลา ระยะห่าง 4 กิโลเมตร ดังนี้

อำเภออินทร์บุรี ได้แก่ ตำบลทับยา ตำบลน้ำตาล ตำบลประศุก ตำบลห้วยชัน ตำบลอินทร์บุรี

อำเภอบางระจัน ได้แก่ ตำบลสระแจง ตำบลสิงห์ ตำบลแม่ลา ตำบลโพชนไก่ ตำบลไม้ตัด

อำเภอเมือง ได้แก่ ตำบลจักรสีห์ ตำบลตันโพธิ์ ตำบลบางกระบือ ตำบลบางพุทรา ตำบลบางมัญ

ตำบลโพกรรม

อำเภอค่ายบางระจัน ได้แก่ ตำบลท่าข้าม ตำบลโพสังโฆ

การเพาะพันธุ์ การขยายพันธุ์ และการผสมพันธุ์

(1) การคัดเลือกพ่อพันธุ์และแม่พันธุ์

- เพศผู้ ลำตัวยาวเรียว ช่องเพศเป็นดิ่งเรียวแหลม สีพื้นท้องเข้มกว่าปลาเพศเมีย

- เพศเมีย คัดเลือกปลาช่อนที่มีความพร้อมผสมพันธุ์ต้องมีลักษณะอูม ช่องเพศกลมขยายใหญ่

สีชมพูหรือแดง

(2) นำพ่อพันธุ์และแม่พันธุ์ลงในถังใส่น้ำทรงสูง ถังละ 1 คู่ ใช้เชือกฟางฉีกเป็นฝอยเพื่อเป็นรังไข่ แล้วปิดปากถังด้วยตาข่ายพรางแสง ปิดทิ้งไว้ 24 ชั่วโมง ปลาช่อนจะผสมพันธุ์และวางไข่เองตามธรรมชาติ

(3) การวางไข่ ปลาช่อนแม่ลามีฤดูผสมพันธุ์และวางไข่ ในช่วงเดือนมีนาคม - ตุลาคม และมีความพร้อมมากที่สุด ในช่วงเดือนมิถุนายน - กรกฎาคม

การฟักไข่และอนุบาลลูกปลา

(1) ไข่ปลาช่อนจะลอย หลังการวางไข่ให้ช้อนไข่นำมาฟักในถังใส่น้ำทรงสูง มีระบบให้น้ำไหลผ่าน โดยตลอด ใน 1 ถัง สามารถใส่ไข่ปลาได้ประมาณ 100,000 ฟอง

(2) ไข่ปลาช่อนจะฟักเป็นตัวภายใน 30 - 36 ชั่วโมง หลังจากถุงไข่แดงของลูกปลาช่อนยุบภายใน 3 วัน จะให้ไรแดงเป็นอาหาร ในช่วง 2 - 3 วัน และนำลงอนุบาลในบ่อดิน

การเตรียมบ่อเลี้ยงปลาช่อน

ทำการขุดบ่อดิน ตากบ่อให้แห้ง ropyun ชาวเพื่อปรับสภาพของดิน ทิ้งไว้ประมาณ 5 - 7 วัน ใส่ปุ๋ยคอก เพื่อให้เกิดอาหารธรรมชาติสำหรับลูกปลาช่อน จากนั้นสูบน้ำจากลำน้ำแม่ลาหรือลำน้ำร่องเข้าบ่อ โดยกรองน้ำ เพื่อไม่ให้ศัตรูของลูกปลาช่อนติดมากับน้ำ จนมีระดับน้ำ ในช่วง 30 - 40 เซนติเมตร จากนั้นทิ้งระยะไว้ในช่วง 1 - 2 วัน จึงปล่อยลูกปลาลงในบ่อ

การเลี้ยงปลาช่อน

(1) การเลี้ยงปลาช่อนด้วยอาหารสด เช่น ปลาเป็ด เป็นต้น

(1.1) อัตราการปล่อย ลูกปลาช่อน ขนาด 8 - 10 เซนติเมตร น้ำหนัก 30 - 35 ตัว/กิโลกรัม ควรปล่อยในอัตรา 40 - 50 ตัว/ตารางเมตร ในวันแรกที่ปล่อยลูกปลาช่อน ไม่จำเป็นต้องให้อาหาร ควรเริ่มให้อาหาร ในวันรุ่งขึ้น

(1.2) การถ่ายเทน้ำ ในระยะแรกความลึกของน้ำในบ่อควรอยู่ที่ระดับ 30 - 40 เซนติเมตร แล้วค่อยๆ เพิ่ม สัปดาห์ละ 10 เซนติเมตร จนได้ระดับ 50 เซนติเมตร จึงถ่ายน้ำวันละครั้ง หลังจากอนุบาล

ลูกปลาช่อนในบ่อดินได้ประมาณ 2 เดือน ลูกปลาช่อนจะโตไม่เท่ากัน ให้ใช้อวนลากลูกปลาช่อนเพื่อคัดขนาด ป้องกันลูกปลาช่อนขนาดใหญ่กินลูกปลาช่อนขนาดเล็ก

(1.3) หลังจากอนุบาลลูกปลาช่อนได้ 2 เดือนแล้ว ต้องใช้เวลาเลี้ยงอีกประมาณ 4 – 5 เดือน จะให้ผลผลิต ในช่วง 1 – 2 ตั้ว/กิโลกรัม

(1.4) การจับ เมื่อปลาช่อนเติบโตได้ขนาดที่ต้องการ ก่อนการจับจำหน่าย ควรงดอาหาร 1 – 2 วัน

(1.5) การป้องกันโรค ให้ป้องกันการให้อาหารมากเกินไปจนอาหารเหลือเน่าเสียในบ่อเลี้ยงปลาช่อน

(2) การเลี้ยงปลาช่อนด้วยอาหารสำเร็จรูปชนิดเม็ด

(2.1) อัตราการปล่อย ลูกปลาน้ำหนัก 27 – 28 ตั้ว/กิโลกรัม ปล่อยในอัตรา 700 กิโลกรัม หรือประมาณ 20,000 ตั้ว/1 ไร่ ช่วงเวลาที่ทำการปล่อยเช้าหรือเย็นเพราะแดดไม่จัดจนเกินไป

(2.2) อาหารและการให้อาหาร เมื่อปล่อยลูกปลาลงบ่อแล้ว ควรให้ลูกปลาพักฟื้น 3 – 4 วัน จึงเริ่มให้อาหารเม็ด โปรตีน 40 – 45 เปอร์เซ็นต์ โดย 2 เดือนแรกให้อาหาร 3 มื้อ คือ เช้า เที่ยง และเย็น ในปริมาณมื้อละ 9 – 10 กิโลกรัม เป็นอาหารขนาดเล็กช่วงเดือนที่ 3 และ 4 ลดโปรตีนลงเหลือ 35 – 40 เปอร์เซ็นต์ ลดการให้เหลือ 2 มื้อ คือ เช้าและเย็น โดยให้ปริมาณมื้อละ 20 กิโลกรัม จากนั้นเมื่อปลาเริ่มอายุเข้าเดือนที่ 5 จะให้อาหารเพิ่มเป็นมื้อละ 30 กิโลกรัม

(2.3) การเปลี่ยนถ่ายน้ำ เปลี่ยนถ่ายเดือนละอย่างน้อย 1 – 2 ครั้ง

(2.4) ผลผลิต เมื่อเลี้ยงได้ประมาณ 5 เดือน จะให้ผลผลิต 700 กรัม/ตั้ว

กระบวนการแปรรูป

(1) ปลาช่อนสด คือ ปลาช่อนเติบโตได้ขนาด ตามที่ต้องการของตลาด

(2) ปลาช่อนสดตัดแต่ง คือ ปลาช่อนที่ผ่านกระบวนการฆ่าและ คือ มีการขูดเกร็ดออก ตัดหัว ผ่าหลัง เอาไส้ออกให้หมด เลาะก้างใหญ่ออก แล้วล้างน้ำให้สะอาด เนื้อปลาจะมีสีขาวอมชมพู จากนั้นจะนำปลาช่อนที่ได้มาผ่าตัวออก ให้มีลักษณะเป็นปลาช่อนแผ่

(3) ปลาช่อนแดดเดียว เป็นการนำปลาช่อนสดตัดแต่งมาคลุกเกลือหรือน้ำปลาหมักไว้ 24 ชั่วโมง ในอุณหภูมิที่เหมาะสม จากนั้นนำไปล้างทำความสะอาดอีกครั้ง ก่อนนำไปตากแดดประมาณ 2 ชั่วโมง (พอให้เนื้อปลาดังมือ) เนื้อปลาจะมีสีชมพูเข้ม โดยปลาช่อนแดดเดียวจะมีลักษณะเป็นปลาช่อนแผ่

การบรรจุหีบห่อ

(1) รายละเอียดบนฉลาก/หีบห่อ ให้ประกอบด้วยคำว่า “ปลาช่อนแม่ลา” และ/หรือ “Pla chon Mae La” และ/หรือ “The Fish ‘Chon Mae La’” และ/หรือ “Mae La Striped Snake-head Fish”

(2) แสดงวัน เดือน ปี ที่ผลิต และวันหมดอายุ ที่เห็นชัดเจน

(3) แสดงชื่อ ที่อยู่ ผู้ผลิต ให้ชัดเจน

(6) ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

ลำน้ำแม่ลา มี 2 ตอนเชื่อมต่อกันกับลำการ่อง เรียกรวมกันว่าลำน้ำแม่ลาการ้อง อยู่ในพื้นที่จังหวัดสิงห์บุรี มีความยาวประมาณ 18 กิโลเมตร โดยเริ่มตั้งแต่ตำบลห้วยชัน อำเภออินทร์บุรี (ลองจิจูดที่ 14.999155 ละติจูดที่ 100.2966734) ไปสิ้นสุดที่ตำบลบางกระบือ อำเภอเมืองสิงห์บุรี (ลองจิจูดที่ 14.880078 ละติจูดที่ 100.364374) ลำน้ำแม่ลาอยู่ห่างจากแม่น้ำเจ้าพระยาประมาณ 2 กิโลเมตร บริเวณโดยรอบเป็นที่ราบน้ำท่วมถึง บริเวณนี้เป็นที่ทับถมของตะกอนน้ำพาที่เกิดจากการพัดพามาสะสมทั้งสองฝั่งของลำน้ำในช่วงน้ำหลาก ลักษณะของตะกอนเป็นทราย ทรายแป้ง และดินเหนียว เกิดจากการเปลี่ยนเส้นทางของแม่น้ำเจ้าพระยา เมื่อถึงฤดูฝนเกิดน้ำหลากทำให้น้ำแร่ธาตุในดินถูกชะล้างลงในลำน้ำแม่ลาไปมีส่วนช่วยเร่งให้เกิดสารอาหารตามธรรมชาติไปบำรุงพืชน้ำในลำน้ำแม่ลา อันเป็นอาหารของสัตว์น้ำ และจำพวกปลาที่กินพืชน้ำเป็นอาหาร เพราะความอุดมสมบูรณ์ของสภาพแวดล้อมในลำน้ำแม่ลาจึงเกิดการถ่ายทอดของพลังงานในรูปของอาหารเป็นลำดับขั้นหรือที่เรียกว่าห่วงโซ่อาหาร ภูมิอากาศโดยทั่วไปแบ่งออกเป็น ฤดูร้อน อุณหภูมิเฉลี่ย 36.30 องศาเซลเซียส ฤดูฝน ปริมาณน้ำฝนเฉลี่ย 1,047.27 มิลลิเมตรต่อปี และฤดูหนาว อุณหภูมิเฉลี่ย 27 องศาเซลเซียส

ประวัติความเป็นมา

ในอดีตที่มาของชื่อลำน้ำแม่ลา มีสองเรื่องเล่า เรื่องแรกคือ เกิดขึ้นสมัยกรุงศรีอยุธยาราวปี พ.ศ. 2310 พม่าได้ยกทัพมาที่บ้านวิเศษชัยชาญไม่ห่างจากบ้านบางระจัน เวลานั้นลำน้ำแม่ลาถูกใช้เป็นเส้นทางคมนาคมของชาวบ้าน การรวบรวมกำลังไพร่พลไปสู่กับกองทัพพม่าครั้งนั้นเองได้มีการล่ากันที่ทำน้ำลำน้ำแห่งนี้เพื่อไปรบ ลูกลาพ่อ ลูกลาแม่ พ่อลาแม่ แม่ลาลูก บริเวณลำน้ำนี้จึงถูกเรียกว่า “แม่ลา” ส่วนตำนานอีกเรื่องเริ่มในครั้งพม่ายกทัพมารบอยุธยา และการรบในสมัยก่อนนั้นกินเวลานานเป็นปี พม่าพักทัพที่ริมลำน้ำแม่ลา ครั้นเมื่อต้องยกทัพกลับ บริเวณนั้นจึงถูกเรียกว่าแม่ทัพลา คือแม่ทัพของพม่าได้ลาทัพกลับ นานวันเข้าคำว่าแม่ทัพกร่อนไป จึงเหลือแต่คำว่า “แม่ลา” ปลาช่อนเป็นปลาพื้นถิ่นที่อาศัยในลำน้ำแม่ลาตามธรรมชาติ ต่อมาได้มีการศึกษาการเพาะเลี้ยงปลาช่อนทำให้สามารถนำปลาช่อนมาเพาะเลี้ยงในบ่อดินโดยอาศัยน้ำและพื้นที่โดยรอบลำน้ำแม่ลา ปลาแม่ลามีประวัติศาสตร์ร่วมกันมาอย่างยาวนาน แม้กระทั่งคำขวัญจังหวัดสิงห์บุรีก็มีความเชื่อมโยงกับลำน้ำแม่ลา คำขวัญว่า “ถิ่นวีรชนคนกล้า คู่ลำพระนอน นามกระฉ่อนช่อนแม่ลา เทศกาลกินปลาประจำปี”

ตำนานความอร่อยปลาช่อนแม่ลาเริ่มขึ้นในสมัยรัชกาลที่ 5 ในคราวเสด็จประพาสต้น และประทับแรมที่เมืองอินทร์ ตามบันทึกการเสด็จพระองค์ทรงประทับแรมที่วัดประศุก ปลาช่อนแม่ลาก็เป็นพระกระยาหารเมื่อพระองค์เสวยแล้วได้ตรัสว่า “ปลาของลำแม่ลามีสชาติ ดีกว่าที่อื่น”

จังหวัดสิงห์บุรี มีการจัดงานเทศกาลกินปลาและของดีเมืองสิงห์บุรี ณ บริเวณศูนย์ราชการจังหวัดสิงห์บุรี กิจกรรมภายในงานประกอบด้วย ขบวนแห่ศิลปวัฒนธรรมประเพณีพื้นบ้าน ขบวนแห่หุ่นปลา การประกวดหุ่นปลาสวยงาม การจัดนิทรรศการปลาน้ำจืด การจำหน่ายสินค้าประเภทปลาบนถนนสายปลา และกิจกรรมอื่นๆ อีกมากมาย การจัดงานมีการจัดครั้งแรกเมื่อ พ.ศ.2539 จนถึงปัจจุบัน ดังคำขวัญของจังหวัดสิงห์บุรีว่า “ถิ่นวีรชนคนกล้า คู่ลำพระนอน นามกระฉ่อนช่อนแม่ลา เทศกาลกินปลาประจำปี”

(7) ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตการผลิตปลาช่อนแม่ลา คือ ลำน้ำแม่ลา ลำการ้อง และพื้นที่โดยรอบลำน้ำแม่ลา ระยะห่าง 4 กิโลเมตร ตามบริเวณที่กำหนด และต้องผ่านกระบวนการแปรรูปในพื้นที่จังหวัดสิงห์บุรี รายละเอียดตามแผนที่

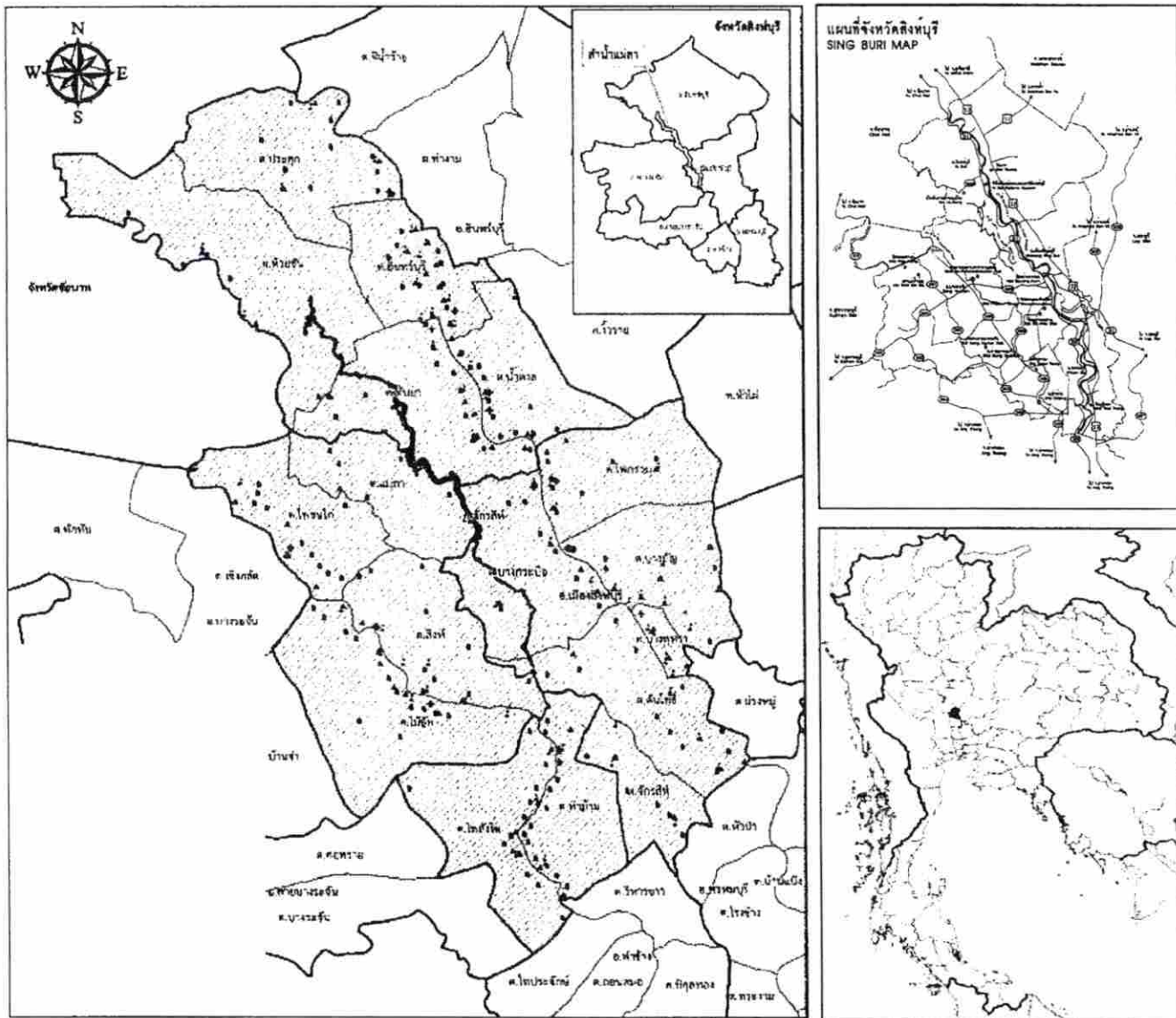
(8) การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

- (1) ปลาช่อนแม่ลา ต้องผลิตในเขตพื้นที่ที่กำหนด และตามกระบวนการผลิตข้างต้น
- (2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนผู้ผลิตปลาช่อนแม่ลา รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

(9) เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

- (1) จัดให้มีระบบการตรวจสอบและควบคุม ทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด
- (2) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า ที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ปลาช่อนแม่ลา
- (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า จะต้องปฏิบัติตามคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ปลาช่อนแม่ลา

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ ปลาช่อนแม่ลา



ขอบเขตการผลิตปลาช่อนแม่ลา คือ ลำน้ำแม่ลา ลำกาห้อง และพื้นที่โดยรอบลำน้ำแม่ลา ระยะห่าง 4 กิโลเมตร ตามบริเวณที่กำหนด และต้องผ่านกระบวนการแปรรูปในพื้นที่จังหวัดสิงห์บุรี