



ประกาศกรมทรัพย์สินทางปัญญา

เรื่อง การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

ปลากุเลาเค็มตากใบ

ทะเบียนเลขที่ สช 59100083

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

ให้ขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ปลากุเลาเค็มตากใบ คำขอเลขที่ 58100125
ทะเบียนเลขที่ สช 59100083 ซึ่งมีรายการทางทะเบียนตามบัญชีแนบท้ายประกาศฉบับนี้

ทั้งนี้ ให้มีผลตั้งแต่วันยื่นคำขอขึ้นทะเบียน 30 มิถุนายน 2558

ประกาศ ณ วันที่ ๒๘ กันยายน พ.ศ. 2559

นางนันทวัลย์ ศกุนตนาค

(นางนันทวัลย์ ศกุนตนาค)

อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

ทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

ปลาเกลือเค็มตากใบ

- (1) เลขที่คำขอ 58100125 ทะเบียนเลขที่ สช 59100083
- (2) วันที่ยื่นคำขอ 30 มิถุนายน 2558 วันที่ขึ้นทะเบียน 30 มิถุนายน 2558
- (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียน จังหวัดนราธิวาส
ที่อยู่ ศาลากลางจังหวัดนราธิวาส ถนนศูนย์ราชการ อำเภอเมือง จังหวัดนราธิวาส
- (4) รายการสินค้า ปลาเค็ม

- (5) คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า
คำนิยาม

ปลาเกลือเค็มตากใบ (Salted fish Kulao Tak Bai) หมายถึง ปลาเค็มรสชาติไม่เค็มจัด เนื้อฟู มีกลิ่นหอม เป็นเอกลักษณ์ของปลาเค็ม ซึ่งผลิตจากปลาเกลือสดตามกรรมวิธีที่สืบทอดกันมาในพื้นที่อำเภอตากใบ จังหวัดนราธิวาส

ลักษณะของสินค้า

- ลักษณะภายนอก ผิวเรียบ ดึงสวย ไม่มีรอยตำหนิ ไม่ผ่านการแช่แข็ง
- ขนาด ความยาว 40 - 60 เซนติเมตร
- เนื้อปลา เนื้อแน่น เนียนละเอียด เมื่อทอดสุกจะฟู มีกลิ่นหอม
- รสชาติ ไม่เค็มจัด

กระบวนการผลิต

การผลิต

- (1) คัดเลือกปลาเกลือที่มีคุณภาพ ขนาดเหมาะสม สดใหม่ ที่ไม่ผ่านการแช่แข็ง จากทะเลอ่าวไทย บริเวณอำเภอตากใบ จังหวัดนราธิวาส
- (2) นำปลาเกลือมาขอดเกล็ด ควักไส้ทิ้ง โดยไม่ผ่าท้องปลา แล้วล้างทำความสะอาด
- (3) นำเกลือยัดใส่ท้องปลา และกลบตัวปลา หมักปลาไว้ 2 - 3 วัน ในภาชนะปิดฝาปิดสนิท
- (4) นำปลาที่หมักไว้มาล้างทำความสะอาด
- (5) ใช้กระดาสผูกมัดห่อหุ้มปิดปากปลาเพื่อป้องกันไม่ให้แมลงเข้าไปวางไข่หรือกัดกินได้
- (6) นำปลามาตากแดด โดยการห้อยหัวลงเพื่อให้น้ำออกจากตัวปลา
- (7) นำปลาที่ตากแดดมารีดน้ำออกจากตัวปลา โดยใช้ไม้ค้ำตัวปลาเบาๆ
- (8) นำปลาที่รีดน้ำออกแล้วตากแดดห้อยหัวลง โดยใช้กระดาสห่อหุ้มปิดปากปลาไว้ ทำทุกวันจนปลาแห้ง จะได้ปลาเกลือเค็มที่มีกลิ่นหอม เนื้อฟู นุ่มรับประทาน

การบรรจุหีบห่อ

(1) ห่อด้วยพลาสติก บรรจุในกล่องกระดาษหรือห่อกระดาษปิดมิดชิด

(2) รายละเอียดบนฉลากสินค้า

- ให้ประกอบด้วยข้อความที่มีคำว่า “ปลากุเลาเค็มตากใบ” และ/หรือ Salted fish Kulao Tak Bai หรือ Pla Kulao Khem Tak Bai

- แสดงวัน เดือน ปี ที่ผลิต และวันหมดอายุ

- แสดงชื่อ ที่อยู่ ผู้ผลิต ที่ชัดเจน

(6) ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศของอำเภอดากใบ จังหวัดนราธิวาส เป็นพื้นที่ติดชายฝั่งทะเลอ่าวไทย ชาวบ้านส่วนใหญ่มีอาชีพประมง ด้วยความสมบูรณ์ของทะเลที่ติดกับแม่น้ำตากใบและแม่น้ำสุโหงโก-ลก ที่นำพาแร่ธาตุไหลลงสู่ทะเล ทำให้ชายฝั่งทะเลบริเวณอำเภอดากใบมีความหลากหลายทางชีวภาพสูง เกิดห่วงโซ่อาหาร มีแพลงก์ตอนเป็นจำนวนมาก เมื่อชายฝั่งมีอาหารตามธรรมชาติปลากุเลาจึงเข้ามาหากินใกล้ชายฝั่ง โดยเฉพาะอย่างยิ่งในช่วงเดือนกันยายน - ตุลาคม ชาวประมงจะจับปลากุเลาได้เป็นจำนวนมาก เมื่อมีปริมาณปลากุเลาสดเป็นจำนวนมาก จึงเกิดความคิดที่จะถนอมอาหารเพื่อเก็บไว้ได้หลายวัน จึงใช้วิธีการทำปลาเค็ม ที่เป็นการดกผลึกภูมิปัญญาพื้นบ้านสืบทอดต่อกันมาจากรุ่นสู่รุ่น เฉพาะท้องถิ่นของชาวอำเภอดากใบสร้างรายได้ให้กับท้องถิ่นอย่างยั่งยืน

ประวัติความเป็นมา

การทำปลากุเลาเค็มมีมาเกือบ 100 ปี เป็นการถนอมอาหารที่ใช้ปลากุเลาสดในท้องถิ่นจากทะเลบริเวณปากแม่น้ำตากใบ ซึ่งมีความอุดมสมบูรณ์เป็นแหล่งอาหารของปลากุเลา ทำให้ปลากุเลาเค็มตากใบมีความอร่อยเป็นเอกลักษณ์ไม่เหมือนปลากุเลาเค็มจากแหล่งอื่นๆ ได้รับความนิยมทั้งในพื้นที่และต่างจังหวัด ตลอดจนประเทศใกล้เคียง เป็นของฝากที่มีคุณค่า มีผู้ต้องการอย่างมาก จนเป็นที่รู้จักของคนทั่วไป

“คนกินไม่ได้ซื้อ คนซื้อไม่ได้กิน” คำพูดติดปากที่บรรยายถึงความนิยมของปลากุเลาเค็มตากใบ ที่จะซื้อเป็นของฝากมากกว่านำมารับประทานเอง เพราะมีราคาค่อนข้างสูง แต่ด้วยรสชาติที่อร่อย ไม่เค็มจนเกินไป เนื้อฟู มีกลิ่นหอมที่เป็นเอกลักษณ์ เป็นที่ถูกใจของผู้ที่ได้ลิ้มลอง จนได้รับสมญานามว่าเป็น “ราชาแห่งปลาเค็ม”

(7) ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การผลิตปลากุเลาเค็มตากใบ ครอบคลุมพื้นที่อำเภอดากใบ จังหวัดนราธิวาส รายละเอียดตามแผนที่

(8) เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

(1) จัดให้มีระบบตรวจสอบและควบคุม ทั้งกระบวนการผลิต ในระดับผู้ผลิต และระดับจังหวัด

(2) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนผู้ผลิตปลากุเลาเค็มตากใบ และผู้ประกอบการค้า ที่ประสงค์จะขอใช้ สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ปลากุเลาเค็มตากใบ

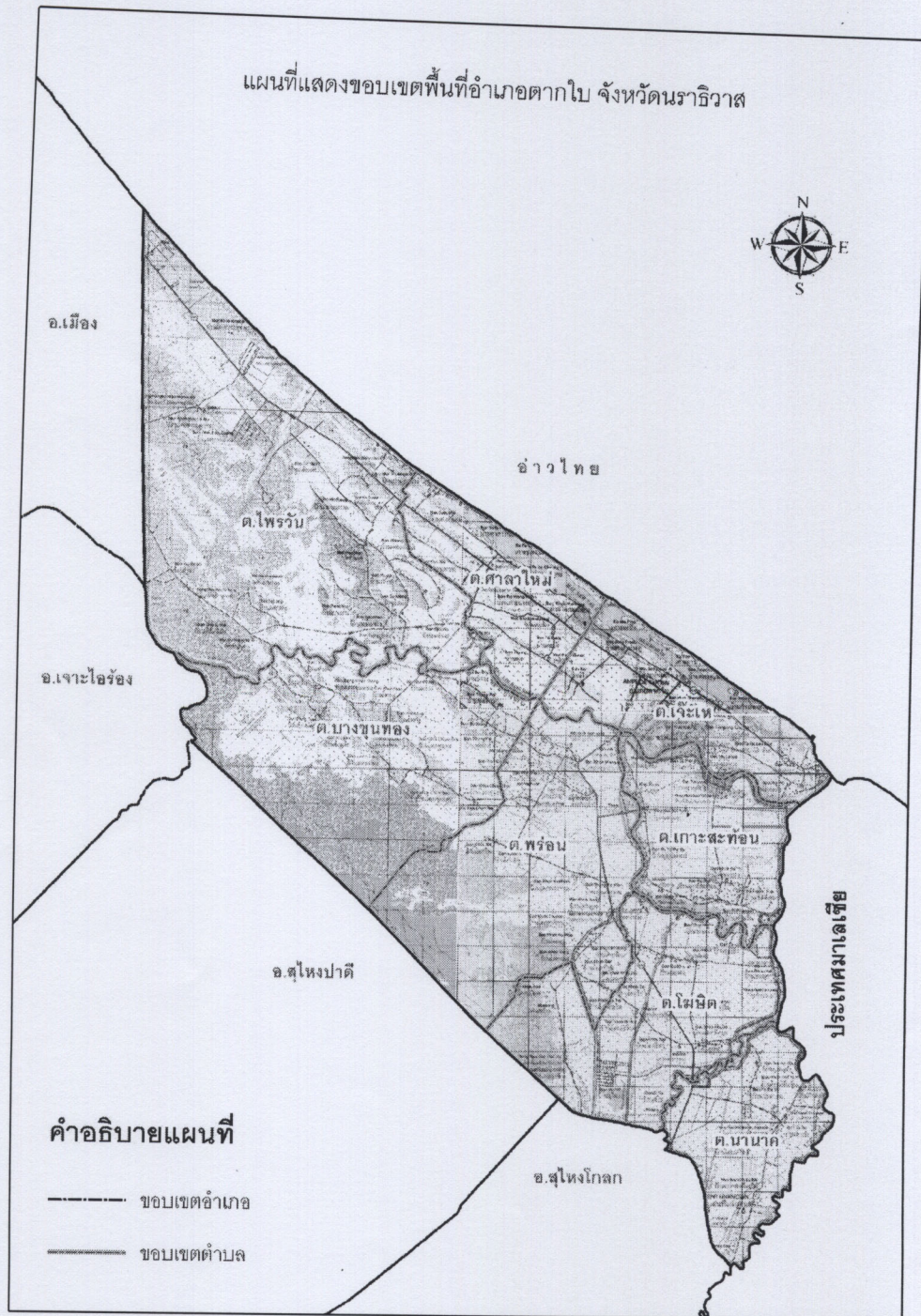
(3) ผู้ขอขึ้นทะเบียนต้องจัดทำคู่มือการปฏิบัติงาน สำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์
ปลากุเลาเค็มตากใบ

(9) การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

(1) ปลากุเลาเค็มตากใบ จะต้องเป็นปลากุเลาที่มาจากทะเลอ่าวไทยบริเวณอำเภอดากใบ จังหวัด
นราธิวาส และผลิตตามกระบวนการผลิตข้างต้น

(2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตปลากุเลา
เค็มตากใบ รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ ปลากุเลาเค็มตากใบ



ขอบเขตพื้นที่การผลิตปลากุเลาเค็มตากใบ อยู่ในพื้นที่อำเภอตากใบ จังหวัดนราธิวาส