



กรมทรัพย์สินทางปัญญา
กระทรวงพาณิชย์

เล่มที่ 18

เลขที่ประกาศ 67

วันที่ประกาศโฆษณา 12 กันยายน 2556

ประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เลขที่คำขอ

55100092

วันที่ยื่นคำขอ 23 สิงหาคม 2555

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ปลาแรดลุ่มน้ำสะแกกรังอุทัยธานี

รายการสินค้า

ปลาแรด

ผู้ขอขึ้นทะเบียน

จังหวัดอุทัยธานี

ที่อยู่

ศาลากลางจังหวัดอุทัยธานี อำเภอเมือง จังหวัดอุทัยธานี 61000

1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

ปลาแรดลุ่มน้ำสะแกกรังอุทัยธานี หมายถึง ปลาแรดที่มีเกล็ดหนา หน้าจุม เนื้อนุ่มแน่นเป็นเส้นใย มีรสหวานไม่มีกลิ่นโคลนและกลิ่นสาบ เป็นปลาแรดที่เลี้ยงในกระชัง บริเวณลุ่มน้ำสะแกกรังเริ่มตั้งแต่บ้านจักษาจนไปบรรจบที่แม่น้ำเจ้าพระยาที่ตำบลท่าซุง ซึ่งครอบคลุมพื้นที่ตำบลสะแกกรัง ตำบลอุทัยใหม่ ตำบลน้ำซึม และตำบลท่าซุง ของอำเภอเมือง จังหวัดอุทัยธานี

ลักษณะของสินค้า

(1) ปลาแรด ที่มีชื่อทางวิทยาศาสตร์ว่า *Osphronemus goramy* และมีชื่อสามัญว่า Giant gourami

(2) ลักษณะทางกายภาพ

- รูปร่าง หน้าสั้นจุมลง เกล็ดหนา ครีบบนและล่างสั้น เพศผู้จะมีโหนกสูงใหญ่กว่าเพศเมีย
- สี สีเนื้อเข้ม หน้หงา มีเมือกน้อย สีลำตัว ด้านบนมีสีน้ำตาลปนดำหรือค่อนข้างเทา ด้านล่างมีสีขาวเงินแกมเหลือง
- เนื้อ เพศผู้ที่โคนครีบนจะมีสีขาวและมีนอสีแดง เพศเมียที่โคนครีบนจะมีสีดำ เนื้อแน่นเป็นเส้นใย
- รสชาติ รสหวาน ไม่มีกลิ่นโคลนและกลิ่นสาบ

2. กระบวนการผลิต

การเพาะและขยายพันธุ์ปลาแรด

(1) การวางไข่ ปลาแรดจะสร้างรังวางไข่คล้ายรังนกควายอยู่ในน้ำ โดยใช้วัสดุ คือ แหน สำหรับยัด ผักบุ้ง จอก ไข่น้ำ ตันเจียก ฟางข้าว กาบมะพร้าว หญ้าต่างๆ รากไม้ รากหญ้า ที่มีลักษณะอ่อนนุ่ม ไข่ปลาแรดมีลักษณะเหลืองกลม ไข่มันมาก ลอยน้ำ ปลาแรดจะวางไข่มากช่วงเดือนกุมภาพันธ์ – สิงหาคม

(2) การคัดเลือกพ่อพันธุ์และแม่พันธุ์

- เพศผู้ ที่โคนครีบทูจะมีสีขาวและมีนอสีแดง ที่หัวโหนกขึ้นอย่างเห็นได้ชัด
- เพศเมีย ที่โคนครีบทูจะมีสีดำ ถ้าแม่ปลาพร้อมวางไข่สังเกตได้ว่าท้องอูมและนึ่ม

การเตรียมบ่อเพาะพันธุ์

(1) บ่อดิน เป็นบ่อรูปสี่เหลี่ยมผืนผ้า ขนาดตั้งแต่ 400 – 1,600 ตารางเมตร หรือตามความเหมาะสมของพื้นที่ ถ้าเป็นบ่อเก่าควรสูบน้ำให้แห้งแล้วสาบปูนขาวและตากบ่อทิ้งไว้ประมาณ 7 วัน จึงสูบน้ำเข้าบ่อ หลังจากนั้นคัดพ่อพันธุ์-แม่พันธุ์ที่สมบูรณ์ลงบ่อ โดยวัสดุที่ใช้กระตุ้นให้ปลาแรดสร้างรังวางไข่ ได้แก่ หญ้าต่างๆ ตันเจียก กาบมะพร้าว ฟางข้าว หรือผักบุ้ง ตัดเป็นท่อนๆ ขนาดประมาณ 1 ตารางเมตร วางไว้ใกล้ขอบบ่อ กระจายให้ทั่วและใช้ไม้รวกปักยึดไว้ใกล้ฝั่ง รอให้ปลามาทำรังวางไข่

(2) บ่อซีเมนต์ มีลักษณะเป็นสี่เหลี่ยมผืนผ้า วงรีหรือวงกลม มีความลึกประมาณ 1 เมตร โดยคัดเลือกพ่อพันธุ์และแม่พันธุ์ที่สมบูรณ์ แล้วกระตุ้นให้ปลาสร้างรังไข่ โดยใช้กอผักบุ้ง ขนาด 1 ตารางเมตร ผูกไว้ขอบบ่อ และมุมบ่อ รอให้ปลามาสร้างรังไข่

การฟักไข่และอนุบาลลูกปลา

(1) ไข่ปลาแรดมีลักษณะกลมสีเหลือง มีไข่มันมาก ลอยน้ำ ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 1 – 2 มิลลิเมตร หลังจากเก็บรังปลาแรดแล้วนำไข่ปลาแรดมาใส่ถุงปูนซีเมนต์ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 80 เซนติเมตร แล้วทำการคัดไข่เสียออก โดยระหว่างที่มีการฟักไข่จะให้ออกซิเจนเบาๆ และตลอดเวลา ใส่วัชพืชน้ำ เช่น รากผักบุ้ง เพื่อช่วยดูดซับไขมัน และให้ลูกปลาได้ยึดเกาะไข่ที่รับการผสมแล้วจะฟักเป็นตัวภายใน 24 – 36 ชั่วโมง

(2) การอนุบาลปลาแรดแบ่งออกเป็น 3 ระยะ

ระยะที่ 1 : อายุ 1-7 วัน

ระยะที่ 2 : อายุ 8-22 วัน ระยะนี้เริ่มให้อาหารได้ โดยอาหารที่ให้จะเป็นไรแดง วันละ 2 ครั้ง

ระยะที่ 3 : อายุ 22-75 วัน ย้ายลูกปลาลงอนุบาลบ่อดิน ช่วง 10 วันแรกที่ลงบ่อดินให้ไรแดง และรำผสมปลาป่น ต่อมาจึงให้เฉพาะรำผสมปลาป่น และเมื่อลูกปลาเริ่มโตขึ้นผสมอาหารเม็ดลอยน้ำ (ให้อาหารวันละ 2 ครั้งทุกวัน เช้า-บ่าย) อนุบาลจนกระทั่งลูกปลามีขนาด 3-5 เซนติเมตรพร้อมที่จะนำไปปล่อยเลี้ยงในกระชัง

การเลี้ยงในกระชัง

(1) ลักษณะกระชังปลา จะใช้ไม้เนื้อแข็งสร้างเป็นโครงกระชัง และใช้ไม้ไผ่มัดรวมกันเป็นท่อนลอย เว้นตรงกลางเป็นที่ผูกอวน บางกระชังจะใช้เหล็กต่อเป็นรูปโครงกระชังและใช้ถังน้ำมันหรือถังพลาสติกเป็นท่อนลอย ขนาดของกระชังมีตั้งแต่ 10 - 36 ตารางเมตร เนื้ออวนที่ใช้ผูกกระชังจะใช้วัสดุจำพวกไผ่ล่อนหรือโพลีเอทิลีน

ระยะห่างตาอวน 2 – 3 เซนติเมตร ขนาดลูกปลาที่ลงเลี้ยงในกระชัง 3 – 5 เซนติเมตร อัตราการปล่อย 200 – 1800 ตัว/กระชัง

(2) อาหารที่ใช้เลี้ยง มีทั้งให้อาหารเม็ดสำเร็จรูปลอยน้ำ เช่น ช่วงที่ลูกปลามีขนาดเล็กจะอนุบาลด้วยอาหารลูกกบ หลังจากนั้นจะเลี้ยงด้วยอาหารปลาสด และเสริมด้วยอาหารจำพวกพืชผัก และผลไม้ต่างๆ ตามฤดูกาล เช่น จอก แหน ผักบุ้ง ผักกาดขาว ตำลึง ขนุนสุก

(3) ระยะเวลาการเลี้ยง ประมาณ 1.5 – 2 ปี หรือ ประมาณ 2 – 3 ปี ขึ้นอยู่กับอาหารที่ใช้เลี้ยงปลา

(4) การเก็บเกี่ยว มีขนาด 800 – 1,200 กรัม/ตัว

3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ จังหวัดอุทัยธานีเป็นทิวเขาสูงสลับซับซ้อน 2 ใน 3 ของพื้นที่ทั้งจังหวัดเป็นป่าและภูเขาสูง มีลักษณะลาดเทจากทิศตะวันตกลงมาทางทิศตะวันออก พื้นที่ราบทางการเกษตรมีประมาณ 1 ใน 3 ของพื้นที่ทั้งหมด

ลักษณะภูมิอากาศ คล้ายคลึงกับภาคกลางแต่ในฤดูร้อนจะร้อนจัดและในฤดูหนาว จะหนาวจัด ความแตกต่างของอุณหภูมิตั้งแต่ 6 – 43 องศาเซลเซียส ฤดูฝนเริ่มตั้งแต่ปลายเดือนพฤษภาคมถึงเดือนตุลาคม ฤดูหนาวเริ่มตั้งแต่กลางเดือนตุลาคมถึงเดือนกุมภาพันธ์ และฤดูร้อนเริ่มตั้งแต่กลางเดือนกุมภาพันธ์ถึงเดือนพฤษภาคม

แม่น้ำสะแกกรังเปรียบเสมือนเส้นเลือดใหญ่ที่คอยหล่อเลี้ยงชีวิตชาวอุทัยธานีมาตั้งแต่โบราณ มีหลายชื่อตามท้องถื่นที่แม่น้ำไหลผ่าน อาทิ แม่น้ำวังม้า แม่น้ำตากแดด เป็นต้น ชุมชนชาวบ้านแพแม่น้ำสะแกกรัง มีวิถีชีวิตผูกพันกับสายน้ำ ซึ่งมีอาชีพทำการประมงและเลี้ยงปลาในกระชัง โดยเฉพาะปลาแรดในกระชังที่มีชื่อเสียงมาก เพราะเนื้อแน่นนุ่มและหวาน น้ำในแม่น้ำสะแกกรังยังคงสะอาดอยู่มาก เพราะในแถบนี้เป็นพื้นที่ปลอดจากโรงงานอุตสาหกรรม บางคนกล่าวว่า เป็นเพราะน้ำที่นี่มีการไหลเวียนดีและมีสายแร่ที่มีประโยชน์ต่อการเจริญเติบโต ปลาแรดจึงมีเนื้อนุ่ม และเป็นปลาประจำจังหวัดอุทัยธานี

ประวัติความเป็นมา

ในสมัยก่อนปลาแรดที่อาศัยในแหล่งน้ำธรรมชาติกินรากหญ้า รากผัก เป็นอาหาร ทำให้มีกลิ่นเหม็น ไม่เป็นที่นิยมบริโภค ต่อมานายสมโภชน์ ส่องศรี มีอาชีพทำการประมงน้ำจืด และมีความสนใจปลาแรดมากเป็นพิเศษ เพราะเห็นว่าเนื้อของปลาแรดมีความแตกต่างจากเนื้อปลาอื่น คือ เนื้อแน่น และมีรสหวาน จึงได้นำปลาแรดมาทดลองเลี้ยงในกระชังร่วมกับปลาชนิดอื่น ให้กินผักผลไม้ ข้าว และรำ ทำให้ปลาแรดมีรสชาติที่ดีขึ้น และไม่มีการเหม็น หลังจากนั้นจึงได้นำมาแจกจ่ายให้บุคคลที่มาเยี่ยมเยียนบริโภค จนปลาแรดในกระชังเริ่มมีคนนิยมบริโภคเพิ่มขึ้น จนกระทั่ง มีการก่อตั้งกลุ่มเกษตรกรผู้เลี้ยงปลาในกระชัง และจดทะเบียนเป็นกลุ่มเกษตรกร เมื่อวันที่ 4 มิถุนายน 2517 โดยใช้ชื่อกลุ่มว่า “กลุ่มเกษตรกรเลี้ยงสัตว์น้ำอุทัยใหม่” ซึ่งเป็นกลุ่มเลี้ยงปลาในกระชังกลุ่มแรกในประเทศไทย ทำให้ปลาแรดในกระชังมีชื่อเสียงมากยิ่งขึ้นจนเป็นที่รู้จักของคนไทยและ

ต่างชาติ ดังคำขวัญจังหวัดอุทัยธานี คือ เมืองพระชนกจักรี ปลาแรดรสดี ประเพณีเทโว สัมโอบ้านน้ำตก มรดกโลกห้วยขาแข้ง แหล่งต้นน้ำสะแกกรัง ตลาดนัดดังโคกระบือ ทำให้ปลาแรดกลายมาเป็นปลาประจำจังหวัดอุทัยธานี และมีเทศกาล “กินปลาแรด อุทัยธานี รสดีที่สุดในโลก” ซึ่งจัดในช่วงเดือนกรกฎาคมของทุกปี

4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตการผลิตปลาแรดลุ่มน้ำสะแกกรังอุทัยธานี คือ เริ่มตั้งแต่บริเวณลุ่มน้ำสะแกกรังบ้านจักษา จนไปบรรจบที่แม่น้ำเจ้าพระยาที่ตำบลท่าซุง ซึ่งครอบคลุมพื้นที่ตำบลสะแกกรัง ตำบลอุทัยใหม่ ตำบลน้ำซึม และตำบลท่าซุง ของอำเภอเมือง จังหวัดอุทัยธานี

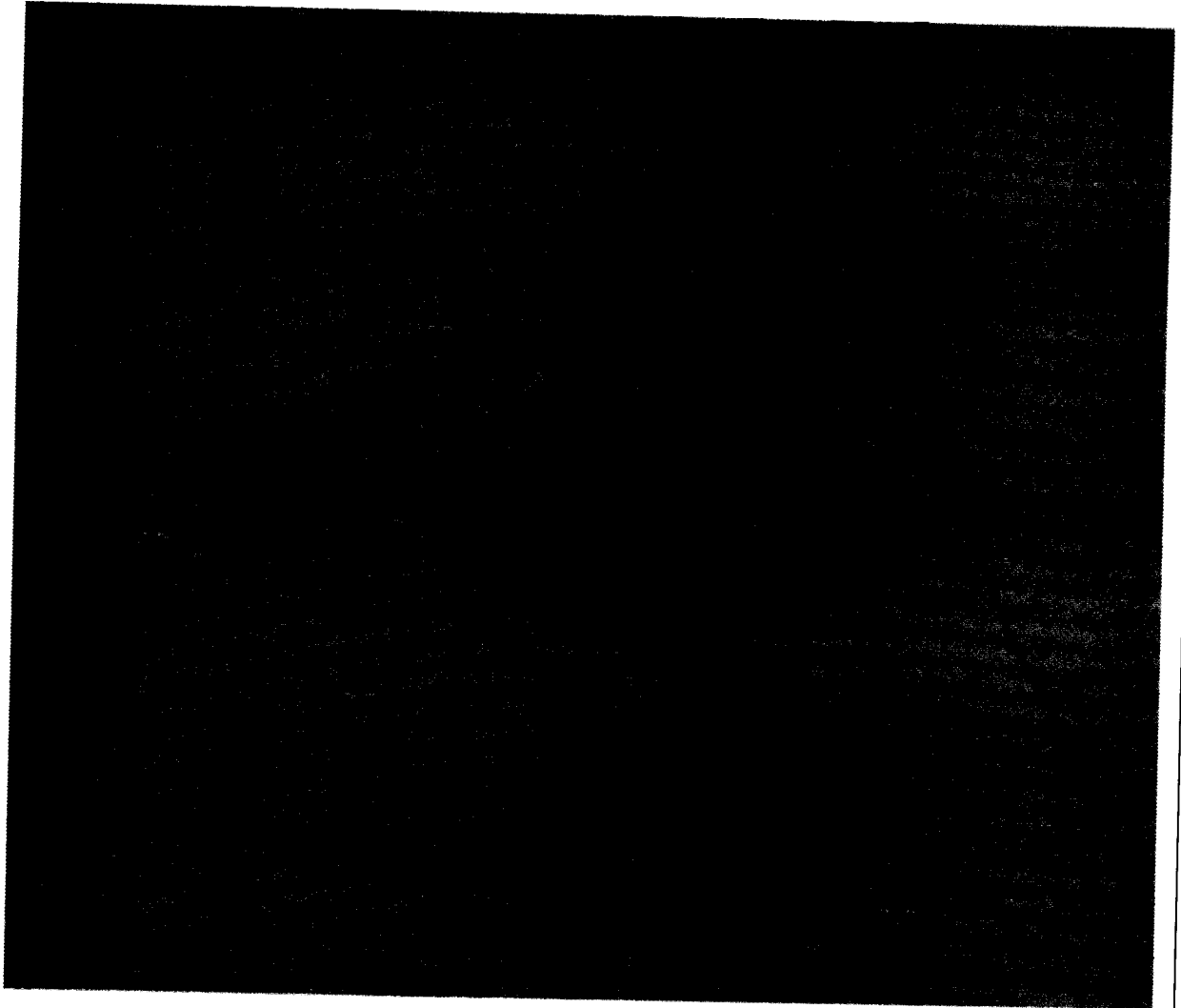
5. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

- (1) ปลาแรดลุ่มน้ำสะแกกรังอุทัยธานีจะต้องเป็นปลาที่มาจากแหล่งผลิต และตามกระบวนการผลิตข้างต้น
- (2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและเพาะพันธุ์ปลาแรดลุ่มน้ำสะแกกรังอุทัยธานี รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

6. เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

- (1) จัดให้มีระบบการตรวจสอบและควบคุม ทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด
 - (2) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนผู้ผลิต/ผู้ประกอบการค้าที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ปลาแรดลุ่มน้ำสะแกกรังอุทัยธานี
 - (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียนต้องจัดทำคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ปลาแรดลุ่มน้ำสะแกกรังอุทัยธานี
-

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์
ปลาแรดลุ่มน้ำสะแกกรังอุทัยธานี



ขอบเขตการผลิตปลาแรดลุ่มน้ำสะแกกรังอุทัยธานี คือ ระยะทางเริ่มตั้งแต่ลุ่มน้ำสะแกกรังบ้านจักษา
และไปบรรจบที่แม่น้ำเจ้าพระยาที่ตำบลท่าซุง ซึ่งครอบคลุมพื้นที่ตำบลสะแกกรัง ตำบลอุทัยใหม่ ตำบลน้ำซึม
และตำบลท่าซุง ของอำเภอเมือง จังหวัดอุทัยธานี