



ประกาศกรมทรัพย์สินทางปัญญา

เรื่อง การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

ขนมหม้อแกงเมืองเพชร

ทะเบียนเลขที่ สช 56100049

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

ให้ขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ขนมหม้อแกงเมืองเพชร คำขอเลขที่ 52100060
ทะเบียนเลขที่ สช 56100049 ซึ่งมีรายการทางทะเบียนตามบัญชีแนบท้ายประกาศฉบับนี้

ทั้งนี้ ตั้งแต่วันที่ 1 เมษายน 2552

ประกาศ ณ วันที่ ๑ เมษายน พ.ศ. 2556

(นางปัจฉิมา ธนสันติ)
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

ทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

ขนมหม้อแกงเมืองเพชร

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

(5) คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

ขนมหม้อแกงเมืองเพชร หมายถึง ขนมหม้อแกงที่ผลิตขึ้นในพื้นที่จังหวัดเพชรบุรี ด้วยกรรมวิธีพิเศษตามภูมิปัญญาของคนเมืองเพชรบุรี โดยใช้น้ำตาลโตนดเมืองเพชรเป็นส่วนผสมสำคัญที่ทำให้ขนมหม้อแกงเมืองเพชรมีรสชาติหวานกลมกล่อม ซึ่งเป็นเอกลักษณ์เฉพาะ

ลักษณะของสินค้า

ลักษณะทางกายภาพ

- สี สีน้ำตาลเข้มเนื่องจากมีส่วนผสมของน้ำตาลโตนดเมืองเพชร
- กลิ่น มีกลิ่นหอมของน้ำตาลโตนดชัดเจน
- รสชาติ หวานอ่อนๆ ซึ่งเป็นรสชาติน้ำตาลโตนดเมืองเพชร

กระบวนการผลิต

วัตถุดิบ

- (1) หัวกะทิเข้มข้น
- (2) ไข่เป็ดสด
- (3) น้ำตาลโตนดเมืองเพชร (เนื่องจากเอกลักษณ์ของรสชาติความเป็น ขนมหม้อแกงเพชร อยู่ที่น้ำตาลโตนด ซึ่งเป็นส่วนผสมสำคัญ)

- (4) ผีอก เม็ดบัว

การทำขนมหม้อแกง

(1) นำน้ำตาลโตนดและไข่ ขยี้จนเข้ากันได้ดี นำมากรองด้วยผ้าขาวบางและใส่กะทิลงไปผสมให้เข้ากัน หรือหากต้องการรสชาติเผือก ให้ใส่เผือกตำมาขยี้รวมกันด้วย

(2) นำส่วนผสมตามข้อ (1) กรองด้วยผ้าขาวบางอีกครั้ง ส่วนผสมจะเข้ากันดีจนเนื้อเนียนเป็นครีม และทุกครั้งที่กรองเสร็จแล้วให้ตักเอาส่วนผสมที่ค้างอยู่ในผ้ากรองทิ้งไป จากนั้นนำไปเทลงในถาดที่เตรียมไว้ แต่ไม่ต้องให้เต็มถาดเนื่องจากขนมจะฟูขึ้นอีก เมื่อนำเข้าอบในตู้อบ

(3) อบด้วยความร้อนประมาณ 200 องศาเซลเซียส เมื่อขนมขึ้นฟูและหน้าขนมเริ่มเปลี่ยนสีเป็นสีน้ำตาลอ่อน ให้ลดความร้อนลงเหลือประมาณ 150 องศาเซลเซียส อบจนขนมสุก หน้าขนมเปลี่ยนเป็นสีเหลืองทอง

- (4) หากต้องการตกแต่งหน้าขนมหม้อแกงเมืองเพชรเพิ่มเติม สามารถใส่เม็ดบัวโรยหน้าได้พอประมาณ

การบรรจุหีบห่อ

- (1) รายละเอียดบนฉลาก/หีบห่อ ให้ประกอบด้วยคำว่า “ขนมหม้อแกงเมืองเพชร”
- (2) ให้ระบุชื่อและที่อยู่ผู้ผลิต/จำหน่าย วันที่ผลิต วันหมดอายุ และวิธีการเก็บรักษา

(6) ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

จังหวัดเพชรบุรีตั้งอยู่ในเขตที่ราบลุ่มแม่น้ำ บริเวณตอนกลางของจังหวัด เป็นพื้นที่อุดมสมบูรณ์ที่สุด เนื่องจากมีแม่น้ำเพชรบุรีซึ่งเป็นแม่น้ำสายสำคัญไหลผ่าน นอกจากนี้ยังมีเขื่อนแก่งกระจานและเขื่อนเพชรบุรีซึ่งเป็นแหล่งน้ำระบบชลประทาน ทำให้บริเวณนี้เป็นเขตเกษตรกรรมที่สำคัญของจังหวัด อาทิ พื้นที่ของอำเภอเมืองเพชรบุรี ท่ายาง ชะอำ บ้านลาด บ้านแหลม และเขาย้อย มีดินที่มีลักษณะเป็นดินเหนียวปนทราย เหมาะแก่การปลูกต้นตาลโตนด จังหวัดเพชรบุรีมีอากาศอบอุ่นตลอดปี ไม่ร้อนหรือหนาวจัด เนื่องจากสภาพภูมิประเทศเป็นภูเขาสูงทางด้านตะวันตก และเป็นชายฝั่งทะเลด้านตะวันออก มีอุณหภูมิเฉลี่ยทั้งปีต่ำสุด 24 องศาเซลเซียส สูงสุด 32 องศาเซลเซียส โดยประมาณ

ประวัติความเป็นมา

ตั้งแต่สมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช คุณท้าวทองกิมม้า ซึ่งเป็นผู้มีชื่อเสียงในการทำอาหารคาวหวานได้อย่างยอดเยี่ยม ได้ริเริ่มทำขนมหวาน คือ ขนมทองหยิบ ขนมทองหยอด ขนมฝอยทอง ขนมทองม้วน ขนมสับปั้นนี้ และขนมหม้อแกง ซึ่งนำไขมาเป็นส่วนประกอบหลัก และสอนให้ชาวสยามทำอาหารต่างๆ จนเป็นความรู้ติดตัว ด้วยมีรสชาติของไข่และน้ำตาล เป็นส่วนประกอบทำให้ขนมต่างๆ โดยเฉพาะขนมหม้อแกง ที่ได้รับความนิยมชมชอบจากเจ้านายชั้นสูงในวังในวัง และได้รับการขนานนามว่า “ขนมกุมภมาศ” ที่เรียกชื่อตามภาษาคนที่ใส่ขนม “กุมภ” แปลว่า หม้อ “มาศ” แปลว่า ทอง “กุมภมาศ” จึงแปลว่า หม้อทอง ขนมหม้อทองสมัยนั้น เป็นขนมที่ทำขึ้นในวังสำหรับเจ้าแผ่นดินหรือพระสงฆ์ เมื่อลูกมือในบ้านคุณท้าวทองกิมม้าแต่งงาน ก็นำความรู้ที่ได้รับไปทำและเผยแพร่ต่อไปอีก ทำให้ได้รับการทำขนมคาวหวานที่เป็นของสูงในพระราชวังได้ถูกเผยแพร่ออกไปสู่ประชาชนและสืบเนื่องมาจนถึงปัจจุบัน ต่อมาเมื่อปี พ.ศ.2529 จังหวัดเพชรบุรีมีการบูรณะพระนครคีรีให้เป็นสถานที่ท่องเที่ยว ชาวบ้านในละแวกนั้นได้ทำขนมหม้อแกงออกจำหน่าย โดยใช้น้ำตาลโตนดเมืองเพชรที่มีอยู่มากเป็นส่วนผสมหลัก ดังคำสวดสุมินกุมารที่มีอายุกว่าร้อยปีกล่าวว่า “โตนดเค้าแลจาวตาล เป็นเครื่องหวานเพชรบุรี กินกับน้ำตาลปี ของมากมีมาช่วยกัน” จากกลิ่นหอม รสชาติหวานกลมกล่อม ทำให้ขนมหม้อแกงเป็นขนมที่ขึ้นชื่อของจังหวัดเพชรบุรี และรู้จักกันแพร่หลายมาตราบทุกวันนี้ จนคนทั่วไปเรียกขนมหม้อแกงที่มาจากจังหวัดเพชรบุรีว่า **ขนมหม้อแกงเมืองเพชร**

(7) ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การผลิตขนมหม้อแกงเมืองเพชร ครอบคลุมพื้นที่ของจังหวัดเพชรบุรี ในเขตพื้นที่ 8 อำเภอ ได้แก่ อำเภอเมือง อำเภอบ้านลาด อำเภอท่ายาง อำเภอหนองหญ้าปล้อง อำเภอบ้านแหลม อำเภอแก่งกระจาน อำเภอชะอำ และอำเภอเขาย้อย รายละเอียดตามแผนที่

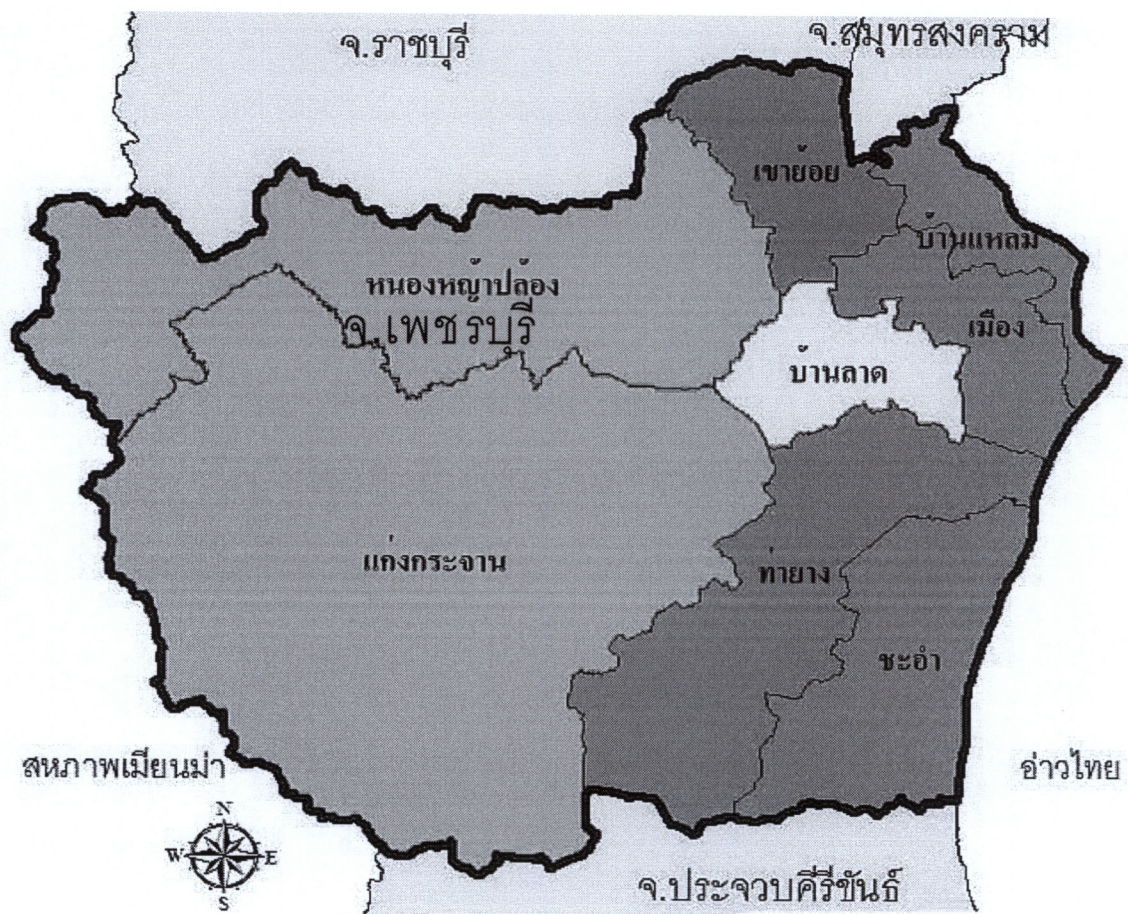
(8) เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

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

(9) การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

- (1) ขนมหม้อแกงเมืองเพชรจะต้องผลิตในเขตพื้นที่ที่กำหนด และตามกระบวนการผลิตข้างต้น
- (2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิต ขนมหม้อแกงเมืองเพชร รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ ขนมหม้อแกงเมืองเพชร



ขอบเขตพื้นที่การผลิตขนมหม้อแกงเมืองเพชร ครอบคลุมพื้นที่ 8 อำเภอ ได้แก่
อำเภอเมืองเพชรบุรี อำเภอบ้านลาด อำเภอท่ายาง อำเภอบ้านแหลม อำเภอเขาย้อย อำเภอชะอำ
อำเภอหนองหญ้าปล้อง และอำเภอแก่งกระจาน จังหวัดเพชรบุรี