



จังหวัดสงขลา



ปลากะพงสามน้ำ

ทะเลสาบสงขลา

“สินค้า GI”

ประวัติความเป็นมา



ปลากะพงสามน้ำทะเลสาบสงขลา

ปลากะพงขาว เป็นปลาที่เพาะขยายพันธุ์ได้สำเร็จเป็นครั้งแรกของโลกในประเทศไทย ที่จังหวัดสงขลา โดยคุณสวัสดิ์ วงศ์สมนึก และคุณสุจินต์ มณีวงศ์ นักวิชาการประมง เมื่อวันที่ 16 มิถุนายน 2515 ณ สถานีประมงทะเลสงขลา ในสมัยนั้น การทดลองเพาะพันธุ์ปลากะพงขาวในช่วงแรกใช้วิธีการรวมพันธุ์ปลา แล้วใช้ออร์โมนฉีดกระตุ้นเพื่อเร่งการวางไข่ของปลา หลังจากนั้นการเพาะพันธุ์ก็พัฒนามาเรื่อยๆ ควบคู่ไปกับการพัฒนาเทคนิคการอนุบาลเพื่อให้ลูกปลามีอัตราการรอดที่ดี จนกระทั่งได้นำลูกปลาไปให้ชาวบ้านทดลองเลี้ยงประมาณ พ.ศ. 2518 - 2519 โดยปลากะพงขาวรุ่นแรกที่เพาะพันธุ์ได้เอาไปให้เกษตรกรที่ตำบลฉะพือ อำเภอลี้สงขลา และตำบลเกาะยอ อำเภอเมืองสงขลา จังหวัดสงขลา เพาะเลี้ยง

การเลี้ยงปลากะพงของเกษตรกรโดยทั่วไปจะเลี้ยงบริเวณชายฝั่งทะเลหน้าบ้านของตนเองโดยทำเล็ก ๆ บริเวณกระชังเลี้ยงปลา ระยะหลังมีการส่งเสริมให้อาหารเม็ดหรืออาหารสำเร็จรูป มาเลี้ยงปลากะพงขาว แต่ผู้เลี้ยงปลาโดยส่วนใหญ่ที่ใช้อาหารเม็ดยังใช้ร่วมกับอาหารสด เนื่องจากมีความคิดว่าทำให้ปลาโตเร็วและรสชาติดีกว่า การให้อาหารเม็ดเพียงอย่างเดียว การเลี้ยงปลากะพงขาวในกระชังในทะเลสาบสงขลา จึงเป็นวิถีที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวที่เด่นมากกว่าการเลี้ยงปลา เมื่อภายในพื้นที่หรือฟาร์มปลากะพง แต่เป็นทั้งแหล่งสร้างรายได้ แหล่งอาหาร สถานที่พักผ่อนหย่อนใจ สอดคล้องกลมกลืนไปกับวิถีชีวิตของชาวบ้านชายฝั่งทะเลสาบสงขลา มากกว่า 40 ปี

คำนิยาม



ปลากะพงสามน้ำทะเลสาบสงขลา

ปลากะพงสามน้ำทะเลสาบสงขลา (Pla Ka Phong Sam Num Tha Le Sab Songkbla) หมายถึง ปลากะพงสด ปลากะพงสดแช่แข็ง ปลากะพงเค็ม และหนังปลากะพงทอดกรอบ จากปลากะพงขาวที่มีขนาดใหญ่ น้ำหนักไม่น้อยกว่า 2 กิโลกรัม รสชาติดี เนื้อขาวนุ่ม ไม่มีกลิ่นโคลนและกลิ่นสาบ เลี้ยงในกระชังในทะเลสาบสงขลา ตั้งแต่ปากทะเลสาบสงขลาที่ติดกับทะเลอ่าวไทยเข้ามาด้านในครอบคลุมทะเลสาบสงขลาทั้งหมด ได้แก่ อำเภอเมืองสงขลา อำเภอลี้สงขลา อำเภอหาดใหญ่ อำเภอบางกล่ำ และอำเภอดวนเนินง โดยมีพื้นที่การแปรรูปครอบคลุมทุกอำเภอในจังหวัดสงขลา



ประกาศกรมทรัพย์สินทางปัญญา

เรื่อง การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

ปลากะพงสามน้ำทะเลสาบสงขลา

ทะเบียนเลขที่ สข 65100184

เพื่อให้การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์เป็นไปตาม พระราชบัญญัติคุ้มครองสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ พ.ศ. 2546 อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 32 แห่งพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน พ.ศ. 2534 แก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน (ฉบับที่ 5) พ.ศ. 2545 กรมทรัพย์สินทางปัญญาจึงออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ให้ขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ปลากะพงสามน้ำทะเลสาบสงขลา คำขอเลขที่ 63100242 ทะเบียนเลขที่ สข 65100184 ซึ่งมีรายการทางทะเบียนตามบัญชีแนบท้ายประกาศฉบับนี้

ทั้งนี้ ให้มีผลตั้งแต่วันยื่นคำขอขึ้นทะเบียน 26 สิงหาคม 2563

ประกาศ ณ วันที่ ๒๘ กันยายน พ.ศ. 2565

(นายวุฒิไกร ลีระนันทน์)
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

ประกาศกรมทรัพย์สินทางปัญญา เรื่อง การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์
ปลากะพงสามน้ำทะเลสาบสงขลา ทะเบียนเลขที่ สข 65100184
<https://s.moac.go.th/ywZ5VQ>



ขอบเขตที่ตั้งและ การพิสูจน์แหล่งกำเนิด



ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์ การเลี้ยงปลากะพงสามน้ำทะเลสาบสงขลา ครอบคลุมพื้นที่ 5 อำเภอของจังหวัดสงขลา ได้แก่ อำเภอเมืองสงขลา อำเภอลี้สงขลา อำเภอบางกล่ำ อำเภอดวนเนินง และอำเภอหาดใหญ่ และขอบเขตพื้นที่การแปรรูปปลากะพงสามน้ำทะเลสาบสงขลา ครอบคลุมพื้นที่ทั้งหมดของจังหวัดสงขลา

การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

ปลากะพงสามน้ำทะเลสาบสงขลา ต้องมีการเลี้ยงและแปรรูปในเขตพื้นที่ที่กำหนด และกระบวนการผลิตข้างต้น จะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิต ผู้ประกอบการค้า ปลากะพงสามน้ำทะเลสาบสงขลา รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้

ทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

- ผู้ขอขึ้นทะเบียน : จังหวัดสงขลา
- ที่อยู่ : ศาลากลางจังหวัดสงขลา ตำบลบ่อยาง
อำเภอเมืองสงขลา จังหวัดสงขลา 900000
- เลขที่คำขอ 63100242 ทะเบียนเลขที่ สข 65100184
- วันที่ขึ้นทะเบียน : 26 สิงหาคม 2563



จังหวัดสงขลา



ปลากะพงสามน้ำ

“สินค้า GI”

ทะเลสาบสงขลา

กระบวนการผลิต



การเลี้ยงปลากะพงขาว

(1) ใช้ลูกพันธุ์ปลากะพงขาว ขนาดไม่น้อยกว่า 5 นิ้ว ที่ได้จากการเพาะพันธุ์และอนุบาลในพื้นที่จังหวัดสงขลา และ จังหวัดใกล้เคียง ได้แก่ จังหวัดสตูล จังหวัดตรัง และ จังหวัดปัตตานี ทั้งภาคเอกชนและหน่วยงานของกรมประมง ความหนาแน่นอยู่ระหว่าง 16 - 24 ตัวต่อตารางเมตร

(2) เริ่มปล่อยปลาลงเลี้ยงในกระชังช่วงเดือนมีนาคม ถึงเดือนกันยายน อาหารที่ใช้เลี้ยงในระยะเริ่มต้น ใช้อาหารเม็ดสำเร็จรูปชนิดลอยน้ำ สำหรับปลาทะเล จนปลาถึงขนาดไม่น้อยกว่า 500 กรัม หลังจากนั้นจะเลี้ยง ด้วยปลาเหยื่อ หรือเศษเหลือปลาทะเล

(3) สามารถจับเพื่อจำหน่ายได้ เมื่อปลาอายุประมาณ 1-2 ปี น้ำหนักไม่น้อยกว่า 2 กิโลกรัมต่อตัว

คุณลักษณะ ของสินค้า



1. พันธุ์ปลา : ปลากะพงขาว
2. ลักษณะทางกายภาพ (ปลากะพงสด)
 - รูปร่าง : ลักษณะลำตัวหนาและด้านข้างแบน หัวโต จะงอยปากค่อนข้างยาวและแหลม นัยน์ตาโต ปากกว้างยืดหดได้ คอดขวางมีขนาดใหญ่และแข็งแรง เกล็ดใหญ่ มีขอบหยักเป็นหนาม เมื่อจับจะสากมือ
 - ขนาด : ปลากะพงโตเต็มวัย น้ำหนักไม่น้อยกว่า 2 กิโลกรัม
 - สี : ลำตัวมีสีเทาเงินปนน้ำตาล แนวสันท้องสีเทาเงิน ครีบก้น ครีบก้น ครีบท้องมีสีเทาปนดำบาง ๆ
 - เนื้อ : เนื้อสดมีสีขาว มีความนุ่ม และเนื้อแน่น
 - รสชาติ : มีรสชาติดี มีความมัน ไม่คาว ไม่มีกลิ่นโคลน และกลิ่นสาบ

กระบวนการแปรรูป



1. ปลากะพงสดแช่แข็ง

- ปลากะพงสดแช่แข็งทั้งตัว นำปลากะพงที่จับได้ ขณะมีชีวิต และทำให้ตายทันที ตัดเหงือกและผ่าท้องควักไส้ออก นำมาล้างทำความสะอาด และทำให้เย็นทันที

- ปลากะพงสดตัดแต่งแช่แข็ง นำปลากะพงที่จับได้ขณะมีชีวิต และทำให้ตายทันที ขอดเกล็ด ตัดเหงือก ตัดหัว ตัดครีบก้น ผ่าท้องควักไส้ออก และล้างทำความสะอาด ทำให้เย็นทันทีทั้งตัว หรือ ตัดแต่งปลาให้มีลักษณะตามต้องการ ล้างทำความสะอาดอีกครั้ง และทำให้เย็นทันที

2. ปลากะพงเค็ม

3. หนังกะพงทอดกรอบ

สมาชิก/กลุ่ม และการตลาด



สมาชิก/กลุ่ม

จำนวนเกษตรกรได้รับ GI จำนวน 50 ราย เป็นผู้เลี้ยง 49 ราย ผู้ประกอบการ 1 ราย ปริมาณผลผลิต 135 ตัน ต่อปี พื้นที่เลี้ยง 4.28 ไร่ ขนาดปลากะพง 5 กิโลกรัม/ต่อตัว ราคา 130 บาทต่อกิโลกรัม

การตลาด

1. ขายออนไลน์ หรือ Page Facebook ของเกษตรกร
2. งานเทศกาลต่างๆ และของดีจังหวัดสงขลา
3. ผู้ประกอบการ
4. ลูกค้าทั่วไป