

บัญชีประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เล่มที่ 87

วันที่ 20 กันยายน 2567

เลขที่ประกาศ	เลขคำขอ	สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์	หน้า
248	63100252	มะม่วงชายตึกแปดริ้ว	1 - 6
249	63100253	มะม่วงแรดแปดริ้ว	7 - 12
250	65100316	หอยนางรมท่าโสม	13 - 17

หมายเหตุ : บุคคลผู้มีส่วนได้เสียอาจยื่นคำคัดค้านการขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ได้ภายใน 90 วัน นับแต่วันประกาศโฆษณา



กรมทรัพย์สินทางปัญญา
กระทรวงพาณิชย์

เล่มที่ 87
วันที่ประกาศโฆษณา

เลขที่ประกาศ 248
20 กันยายน 2567

ประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เลขที่คำขอ	63100252	วันที่ยื่นคำขอ	25 กันยายน 2563
สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์	มะม่วงชายตึกแปดริ้ว หรือ Khai Tuek Padriew Mango หรือ Ma Muang Khai Teuk Padriew		
รายการสินค้า	มะม่วง		
ผู้ขอขึ้นทะเบียน	1. จังหวัดฉะเชิงเทรา 2. วิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตมะม่วงส่งออก อำเภอบางคล้า จังหวัดฉะเชิงเทรา 3. สหกรณ์ชมรมชาวสวนมะม่วงจังหวัดฉะเชิงเทรา		
ที่อยู่	1. ศาลากลางจังหวัดฉะเชิงเทรา ตำบลหน้าเมือง อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา จังหวัดฉะเชิงเทรา 24000 2. 56 หมู่ที่ 3 ตำบลสาวชะโงก อำเภอบางคล้า จังหวัดฉะเชิงเทรา 24110 3. 26 หมู่ที่ 8 ตำบลเมืองใหม่ อำเภอราชสาส์น จังหวัดฉะเชิงเทรา 24120		

1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

มะม่วงชายตึกแปดริ้ว หรือ Khai Tuek Padriew Mango หรือ Ma Muang Khai Teuk หมายถึง มะม่วงพันธุ์ชายตึก ทรงผลกลมมนส่วนหัวใหญ่ ปลายผลด้านท้องสอบเข้าคล้ายรูปหัวใจ ผิวมีเปลือกสีเขียว กรณีผลที่ห่อผิวเปลือกมีสีเขียวอมเหลือง หรือสีเหลือง เนื้อมีสีเหลือง อมส้ม ละเอียดย กรอบ เสี้ยนน้อย เมล็ดเล็ก รสชาติมัน หวานอมเปรี้ยว ปลูกบริเวณที่ราบลุ่มแม่น้ำบางปะกง ซึ่งมีระบบนิเวศน์ 3 น้ำ ได้แก่ น้ำจืด น้ำกร่อย และน้ำเค็ม ซึ่งปลูกและผลิต ในเขตพื้นที่จังหวัดฉะเชิงเทรา

ลักษณะของสินค้า

(1) พันธุ์มะม่วง : พันธุ์ชายตึก

(2) ลักษณะทางกายภาพ

- ทรงผล กลมมนส่วนหัวใหญ่ ปลายผลด้านท้องสอบเข้าคล้ายรูปหัวใจ
- ผลดิบ กรณีไม่ห่อผล ผิวเปลือกมีสีเขียว กรณีห่อผล ผิวเปลือกมีสีเขียวอมเหลือง หรือสีเหลือง
- เนื้อ สีเหลืองอมส้ม เนื้อผลมาก ละเอียดย กรอบ มีเสี้ยนน้อย
- เมล็ด เล็ก
- รสชาติ มัน หวานอมเปรี้ยว
- น้ำหนักผล ไม่น้อยกว่า 250 กรัมต่อผล

2. กระบวนการผลิต

วัตถุดิบ

ต้นพันธุ์มะม่วงชายตึกแปดริ้ว ต้องมาจากต้นพันธุ์ในพื้นที่จังหวัดฉะเชิงเทรา หรือจากแหล่งต้นพันธุ์คุณภาพดี หรือเชื่อถือได้ ตรงตามพันธุ์ ด้วยวิธีการเสียบยอดหรือทาบกิ่ง ไม่เป็นโรคหรือมีร่องรอยการทำลายของแมลง รากบิดงอ กิ่งแห้งไม่สมบูรณ์ เพื่อให้เหมาะสมต่อการนำไปปลูก

การปลูก

(1) ฤดูกาลปลูก มะม่วงชายตึกควรปลูกต้นฤดูฝน (พฤษภาคม – กรกฎาคม) เนื่องจากอากาศมีความชุ่มชื้น ช่วยให้ต้นมะม่วงตั้งตัวได้เร็ว

(2) พื้นที่ปลูก มะม่วงชายตึกสามารถปลูกได้ทั้งพื้นที่ร่องสวน พื้นที่ราบที่มีความลาดเทเพื่อป้องกันไม่ให้ น้ำท่วมขัง หรือมีร่องระบายน้ำ หรือบริเวณคันบ่อ โดยพื้นที่ปลูกควรปรับปรุงคุณภาพดินให้มีความเหมาะสม มีการกำจัดวัชพืช

(3) ระยะปลูก มีระยะห่างระหว่างแถวและระหว่างต้นในช่วง 3 - 7 เมตร หรือตามความเหมาะสมของพื้นที่

(4) ขุดหลุมปลูกขนาด 50 x 50 x 50 เซนติเมตร (กว้าง x ยาว x ลึก) รองก้นหลุมด้วยปุ๋ยคอก หรือปุ๋ยหมัก หรือปุ๋ยเคมี ผสมให้เข้ากัน หรือตามความเหมาะสมของพื้นที่

(5) นำต้นพันธุ์มะม่วงชายตึก ลงปลูกในหลุม กลบดินให้สูงกว่าปากหลุมเล็กน้อย เพื่อป้องกันน้ำขัง ใช้หลักปักค้ำยันไม่ให้ต้นล้ม หรือเอน

การดูแลรักษา

(1) การให้น้ำ ควรให้น้ำอย่างเพียงพอและเหมาะสม โดยสังเกตดินบริเวณแนวทรงพุ่ม ให้มีความชื้นแต่ไม่แฉะ ในระยะก่อนมะม่วงแทงช่อดอก งดการให้น้ำ เมื่อแทงช่อดอกแล้วจึงให้น้ำได้ตามปกติ

(2) การให้ปุ๋ยและธาตุอาหารเสริม เพื่อควบคุมคุณภาพและผลผลิตของมะม่วงชายตึกแปดริ้ว ควรให้ปุ๋ยอินทรีย์ร่วมกับปุ๋ยเคมีที่เหมาะสม โดยระยะยังไม่ให้ผลผลิต ควรให้ปุ๋ยอินทรีย์ร่วมกับปุ๋ยเคมี ระยะให้ผลผลิต ควรให้ปุ๋ยอินทรีย์ น้ำหมักชีวภาพ และปุ๋ยเคมีที่มีธาตุโพแทสเซียมสูงร่วมกัน ระยะหลังให้ผลผลิต ควรให้ปุ๋ยอินทรีย์ร่วมกับปุ๋ยเคมีที่มีธาตุไนโตรเจนและฟอสฟอรัสสูง

(3) การตัดแต่งกิ่ง หลังจากให้ผลผลิตแล้ว ควรตัดกิ่งแห้ง กิ่งที่มีโรค และกิ่งที่ถูกแมลงทำลายออก และตัดแต่งกิ่งไม่ให้ทรงพุ่มชนกัน หรือเปิดกลางทรงพุ่มให้แสงแดดส่องถึง

(4) การป้องกันและกำจัดศัตรูมะม่วง ควรป้องกันศัตรูมะม่วง โดยเน้นการสร้างภูมิคุ้มกันให้แก่ต้นมะม่วง เช่น การปรับปรุงสภาพแวดล้อมให้เหมาะสม การกำจัดวัชพืช กำจัดแมลง และทำลายแหล่งสะสมของเชื้อโรค เป็นต้น

(5) การปลิดหรือตัดผลมะม่วงชายตึกที่ไม่สมบูรณ์ภายในช่อออก โดยให้คัดเลือกผลที่สมบูรณ์ ทรงผลดี ไม่มีร่องรอยการทำลายของศัตรูพืช เหลือประมาณ 2 - 4 ผลต่อช่อ

(6) การห่อผลเพื่อช่วยให้มีผิวเปลือกสวยและป้องกันศัตรูพืชทำลาย โดยทำการฉีดยา เช่น น้ำหมักชีวภาพ สารชีวภัณฑ์ สารเคมี เป็นต้น จากนั้นห่อผลมะม่วงชายตึกด้วยวัสดุ เช่น ถุงกระดาษ ถุงกระดาษเคลือบคาร์บอน เป็นต้น

การเก็บเกี่ยว

(1) ใช้อุปกรณ์และวิธีการเก็บเกี่ยวที่เหมาะสม เช่น ตะกร้อสอย ใช้มือเก็บ ใช้บันไดปีนเก็บเกี่ยว หรือ เครื่องมืออุปกรณ์การเก็บเกี่ยวที่เหมาะสมและไม่กระทบต่อคุณภาพของผลมะม่วง เป็นต้น โดยต้องเก็บเกี่ยวด้วยความระมัดระวัง เพื่อป้องกันไม่ให้ผลมะม่วงช้ำ และควรเก็บเกี่ยวให้มีช่วงผลยาว 1 – 2 นิ้ว เพื่อป้องกันน้ำยางไหล เปื้อนผลมะม่วง

(2) ผลมะม่วงขายตึกแปดริ้วสามารถเก็บเกี่ยวได้ในช่วงเดือนมีนาคม - เมษายน และนอกฤดูในช่วงเดือน ตุลาคม - กุมภาพันธ์ หรือใช้วิธีนับวันหลังจากมะม่วงออกดอกประมาณ 100 – 115 วัน หรือโดยใช้วิธีการสังเกตผลที่มีลักษณะเป็นมัน มีความนวล

การบรรจุหีบห่อ

(1) รายละเอียดบนฉลาก หรือบรรจุภัณฑ์ ให้ประกอบด้วยคำว่า "มะม่วงขายตึกแปดริ้ว หรือ Khai Tuek Padriew Mango หรือ Ma Muang Khai Tuek Padriew"

(2) ให้ระบุชื่อผู้ผลิตหรือผู้ประกอบการ สถานที่ผลิตหรือจัดจำหน่าย หรือข้อมูลอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่น วันที่ผลิต เบอร์โทรศัพท์ติดต่อ วิธีการเก็บรักษา เป็นต้น เพื่อให้เป็นประโยชน์ต่อผู้บริโภค และสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้

3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

จังหวัดฉะเชิงเทราตั้งอยู่ระหว่างละติจูด 13 องศา 10 ลิปดา 42 ฟลิปดา ถึง 13 องศา 58 ลิปดา 35 ฟลิปดา และลองจิจูด 100 องศา 50 ลิปดา 55 ฟลิปดา ถึง 101 องศา 5 ลิปดา 24 ฟลิปดา มีสภาพพื้นที่เป็นที่ราบลุ่มแม่น้ำ มีแม่น้ำบางปะกงไหลผ่าน ลักษณะเป็นที่ราบลูกฟูกคลื่นลอนลาด พื้นที่สองฝั่งแม่น้ำบางปะกงมีความสมบูรณ์สูงจากดินตะกอนทับถมมาเป็นเวลานาน ลักษณะดินเป็นดินเหนียวที่เกิดจากตะกอนด้วยอิทธิพลของน้ำทะเล น้ำขึ้น น้ำลง และแม่น้ำล้นฝั่งในฤดูน้ำหลาก พัดพาเอาตะกอนดินเหนียวเนื้อละเอียด ซากพืชซากสัตว์และแร่ธาตุต่าง ๆ มารวมกันในบริเวณดังกล่าว ส่งผลให้พื้นที่ที่มีความอุดมสมบูรณ์เหมาะแก่การเพาะปลูก ประกอบกับอิทธิพลของน้ำทะเลหนุนทำให้มีระบบนิเวศน์ของน้ำ 3 ชนิด ได้แก่ น้ำจืด น้ำกร่อย และน้ำเค็มไหลผ่าน ทำให้ดินมีธาตุอาหารที่เหมาะสมต่อคุณภาพของมะม่วง จึงทำให้มะม่วงขายตึกแปดริ้วมีรสชาติดี

ลักษณะภูมิอากาศ

จังหวัดฉะเชิงเทรามีสภาวะอากาศหนาวเย็นและแห้งแล้ง ในช่วงฤดูหนาว ซึ่งได้รับอิทธิพลจากมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือ พัดพาความหนาวเย็นจากประเทศจีนมาปกคลุมประเทศไทย ในช่วงฤดูฝนมีอากาศชุ่มชื้นและมีฝน ซึ่งได้รับอิทธิพลจากมรสุมตะวันตกเฉียงใต้พัดปกคลุมในช่วงฤดูฝน

ด้วยลักษณะต่างๆ เหล่านี้ล้วนทำให้ดินในพื้นที่จังหวัดฉะเชิงเทรา มีธาตุอาหารพืชสะสมในปริมาณสูง โดยเฉพาะธาตุโพแทสเซียมที่มีความสำคัญในการสร้างและเคลื่อนย้ายสารอาหารพวกแป้งและน้ำตาล ส่งผลต่อคุณภาพของผลผลิต เกิดเป็นปัจจัยเฉพาะที่ทำให้มะม่วงขายตึกแปดริ้ว มีความแตกต่างจากที่อื่นคือความเข้มข้นของรสชาติมัน หวานอมเปรี้ยว ซึ่งเป็นที่นิยมของผู้บริโภค

ประวัติความเป็นมา

มะม่วงชายตึกเป็นมะม่วงไทยโบราณจัดอยู่ในกลุ่มมะม่วงมันหรือมะม่วงรับประทานดิบ ซึ่งชื่อ "มะม่วงชายตึก" หรือ "มะม่วงมันชายตึก" หรืออีกชื่อหนึ่งคือ "มะม่วงแขกชายตึก" นั้น พระยาศรีสุนทรโวหาร (น้อย อาจารยางกูร) ท่านเป็นคนจังหวัดฉะเชิงเทรา ได้ประพันธ์กาพย์ยานี 11 ถึงมะม่วงพันธุ์ไทยไว้เมื่อปี พ.ศ. 2427 บางบทว่า "ไซ้ห้อยไซ้หนักกระสากะลอนป่ากะลอนสวน สาวละห้อยหวนสาวสะกิดมารดา ดู มะม่วงเทพรำลึกแขกชายตึกอีกครา บหมูกะละแมมีชื่อหนึ่งชื่อว่าชาละวัน"

การปลูกมะม่วงชายตึกแปดริ้วในจังหวัดฉะเชิงเทรา เริ่มต้นเมื่อปี พ.ศ. 2522 คุณชวน ดำรงค์ศักดิ์ และคุณละออ ดำรงค์ศักดิ์ ได้นำเมล็ดพันธุ์ของมะม่วงชายตึกพันธุ์พื้นเมือง ซึ่งมีลักษณะลูกเล็ก เนื้อน้อย แต่รสชาติดี มาปลูกโดยวิธีการเพาะเมล็ดในพื้นที่คลองบางกระแสน อำเภอมะนังฉะเชิงเทรา จังหวัดฉะเชิงเทรา เมื่อมีผลผลิตมะม่วงพบว่ามีอาการกลายพันธุ์เกิดขึ้น ได้มะม่วงชายตึกที่ขนาดผลใหญ่ เนื้อมาก รสชาติดี จึงมีการนำกิ่งพันธุ์ไปเสียบยอดและขยายพื้นที่ปลูกทั่วทั้งจังหวัด ต่อมาเกษตรกรได้นำกรรมวิธีการห่อผล เพื่อป้องกันแมลงวันผลไม้ส่งผลให้ผิวเปลือกมีสีเหลืองสวย สำหรับชื่อ "มะม่วงชายตึก" จากการบอกเล่าของเกษตรกรชาวสวนมะม่วงจังหวัดฉะเชิงเทรา ที่มาของชื่อมะม่วงชายตึกเกิดจากรสชาติที่อร่อย จึงเปรียบเปรยว่าให้ชายตึกขายบ้านทานก็ยอม อีกประวัติเล่าว่ามีแขกที่เข้ามาค้าขายในบริเวณลุ่มแม่น้ำบางปะกง ซึ่งชอบในรสชาติของมะม่วงพันธุ์นี้ จึงชายตึกนำไปซื้อที่ทำสวน ปลูกมะม่วงพันธุ์นี้ จึงเป็นที่มาของชื่อ "มะม่วงชายตึก"

มะม่วงชายตึกแปดริ้วสร้างชื่อเสียงให้จังหวัดฉะเชิงเทรา ด้วยผิวเปลือกมีสีสวยและรสชาติดี ประกอบกับจังหวัดฉะเชิงเทรามีการจัดงานวันมะม่วงและของดีเมืองแปดริ้วเป็นประจำทุกปี ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2513 และงานเทศกาลท่องเที่ยว อาหารและของดีอำเภอบางคล้า ภายในงานมีกิจกรรมการประกวดมะม่วงพันธุ์ต่างๆ ที่มีความโดดเด่นของจังหวัดฉะเชิงเทรา มะม่วงชายตึกแปดริ้วเป็นอีกพันธุ์หนึ่งที่ทำให้มีการประกวด ด้วยความโดดเด่นของมะม่วงชายตึกแปดริ้ว ทำให้เกษตรกรผู้ปลูกมะม่วงของจังหวัดฉะเชิงเทรา ได้รับรางวัลจากการประกวดในงานเกษตรแฟร์เมื่อปี พ.ศ. 2560 และปี พ.ศ. 2562 และงานอื่นๆ อีกด้วย ซึ่งมะม่วงชายตึกแปดริ้ว มีลักษณะเด่นแตกต่างจากที่อื่น คือ ผิวเปลือกมีสีสวย เนื้อผลสีเหลืองอมส้ม ลักษณะผลที่อวบอิม เมล็ดเล็ก และมีความเข้มข้นของรสชาติมัน หวานอมเปรี้ยว จึงทำให้มะม่วงชายตึกแปดริ้ว มีชื่อเสียงและเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค

4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การปลูกและผลิตมะม่วงชายตึกแปดริ้ว ครอบคลุมพื้นที่จังหวัดฉะเชิงเทรา รายละเอียดตามแผนที่

5. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

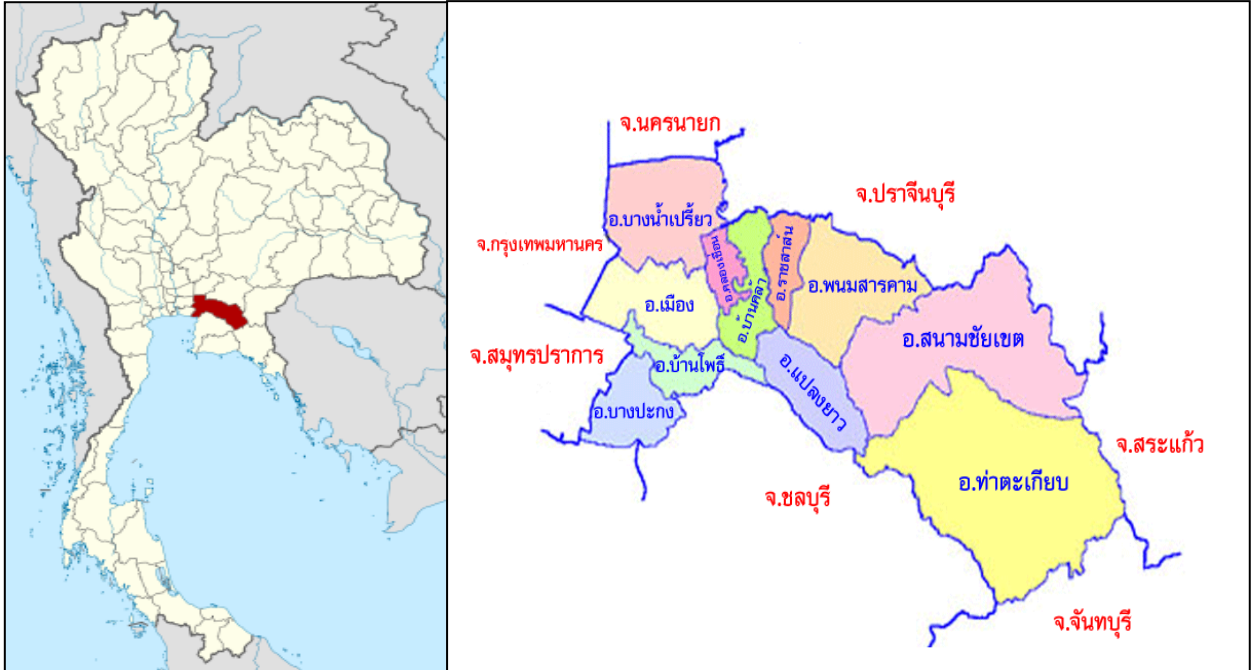
- (1) มะม่วงชายตึกแปดริ้ว ต้องปลูกและผลิตในเขตพื้นที่ที่กำหนด ตามกระบวนการผลิตข้างต้น
- (2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้ามะม่วงชายตึกแปดริ้ว รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

6. เจ็อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

(1) ให้มีการจัดทำทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้าที่ใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ มะม่วงขายตึกแปดริ้ว

(2) ผู้ขอขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิต และผู้ประกอบการค้า จะต้องปฏิบัติตามคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ มะม่วงขายตึกแปดริ้ว และดำเนินการตามแผนการควบคุมตรวจสอบ ทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์
มะม่วงขายตึกแปดริ้ว



ขอบเขตพื้นที่การปลูกและผลิตมะม่วงขายตึกแปดริ้ว ครอบคลุมพื้นที่ของจังหวัดฉะเชิงเทรา



กรมทรัพย์สินทางปัญญา

กระทรวงพาณิชย์

เล่มที่ 87

วันที่ประกาศโฆษณา

เลขที่ประกาศ 249

20 กันยายน 2567

ประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เลขที่คำขอ	63100253	วันที่ยื่นคำขอ	25 กันยายน 2563
สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์	มะม่วงแรดแปดริ้ว หรือ Raet Padriew Mango หรือ Ma Muang Raet Padriew		
รายการสินค้า	มะม่วง		
ผู้ขอขึ้นทะเบียน	<ol style="list-style-type: none"> 1. จังหวัดฉะเชิงเทรา 2. วิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตมะม่วงส่งออก อำเภอบางคล้า จังหวัดฉะเชิงเทรา 3. สหกรณ์ชมรมชาวสวนมะม่วงจังหวัดฉะเชิงเทรา 		
ที่อยู่	<ol style="list-style-type: none"> 1. ศาลากลางจังหวัดฉะเชิงเทรา ตำบลหน้าเมือง อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา จังหวัดฉะเชิงเทรา 24000 2. 56 หมู่ที่ 3 ตำบลสาวชะโงก อำเภอบางคล้า จังหวัดฉะเชิงเทรา 24110 3. 26 หมู่ที่ 8 ตำบลเมืองใหม่ อำเภอราชสาส์น จังหวัดฉะเชิงเทรา 24120 		

1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

มะม่วงแรดแปดริ้ว หรือ Raet Padriew Mango หรือ Ma Muang Raet Padriew หมายถึง มะม่วงพันธุ์แรด ที่มีผลทรงกลมรี หัวกลมอ้วนใหญ่ ปลายผลแหลมเล็กน้อย เมล็ดค่อนข้างสั้น ผิวเปลือกหนาปานกลาง ผิวเป็นคลื่นไม่เรียบ บริเวณด้านหลังผลมักมีนอคลายแรด ผลดิบอ่อนจะมีผิวเปลือกสีเขียว เนื้อมีสีขาวและกรอบ รสชาติเปรี้ยวจัด เมื่อผลดิบแก่ ผิวเปลือกจะมีสีเขียวเข้ม เนื้อมีสีเหลืองอ่อนและกรอบ รสชาติมัน หวานอมเปรี้ยว เมื่อผลสุก ผิวเปลือกและเนื้อจะมีสีเหลือง เนื้อละเอียด ไม่ละ มีเสี้ยนน้อย รสชาติหวาน มีกลิ่นหอม ปลูกและผลิตในเขตพื้นที่จังหวัดฉะเชิงเทรา

ลักษณะของสินค้า

(1) พันธุ์มะม่วง : พันธุ์แรด

(2) ประเภทของมะม่วงแรด

- ผลดิบอ่อน ผิวเปลือกสีเขียว เนื้อสีขาว เนื้อกรอบ มีรสชาติเปรี้ยวจัด
- ผลดิบแก่ ผิวเปลือกสีเขียวเข้ม เนื้อสีเหลืองอ่อน เนื้อกรอบ รสชาติมัน หวานอมเปรี้ยว
- ผลสุก ผิวเปลือกสีเหลือง เนื้อสีเหลือง มีเสี้ยนเล็กน้อย เนื้อละเอียด ไม่ละ รสชาติหวาน มีกลิ่นหอม

(3) ลักษณะทางกายภาพ

- ทรงผล กลมรี ตรงกลางผลมีลักษณะกลม หัวอ้วนใหญ่ ปลายผลแหลมเล็กน้อย บริเวณด้านหลังผลมักมีนอคคล้ายแรด แต่ไม่พบบนทุกผล
- ผิวเปลือก ผิวเปลือกหนาปานกลาง เป็นคลื่น ไม่เรียบ
- เมล็ด ค่อนข้างสั้น
- น้ำหนักผล ไม่น้อยกว่า 250 กรัมต่อผล

(4) ลักษณะทางเคมี ค่าความหวานผลสุกอยู่ในช่วง 10 – 16 องศาบริกซ์

2. กระบวนการผลิต

วัตถุดิบ

ต้นพันธุ์มะม่วงแรดต้องมาจากต้นพันธุ์ในพื้นที่จังหวัดฉะเชิงเทรา หรือจากแหล่งต้นพันธุ์คุณภาพดี หรือเชื่อถือได้ ตรงตามพันธุ์ ด้วยวิธีการเสียบยอดหรือทาบกิ่ง ไม่เป็นโรคหรือมีร่องรอยการทำลายของแมลง รากบดงอ กิ่งแห้งไม่สมบูรณ์ เพื่อให้เหมาะสมต่อการนำไปปลูก

การปลูก

(1) ฤดูกาลปลูก มะม่วงแรดควรปลูกต้นฤดูฝน (พฤษภาคม – กรกฎาคม) เนื่องจากอากาศมีความชุ่มชื้น ช่วยให้ต้นมะม่วงตั้งตัวได้เร็ว

(2) พื้นที่ปลูก มะม่วงแรดสามารถปลูกได้ทั้งพื้นที่ร่องสวน หรือพื้นที่ราบที่มีความลาดเทเพื่อป้องกันไม่ให้น้ำท่วมขัง หรือมีร่องระบายน้ำ หรือบริเวณคันบ่อ โดยพื้นที่ปลูกควรปรับปรุงคุณภาพดินให้มีความเหมาะสม มีการกำจัดวัชพืช

(3) ระยะปลูก มีระยะห่างระหว่างแถวและระหว่างต้นในช่วง 3 - 7 เมตร หรือตามความเหมาะสมของพื้นที่

(4) ขุดหลุมปลูกขนาด 50 x 50 x 50 เซนติเมตร (กว้าง x ยาว x ลึก) รองก้นหลุมด้วยปุ๋ยคอก หรือปุ๋ยหมัก หรือปุ๋ยเคมี ผสมให้เข้ากัน หรือตามความเหมาะสมของพื้นที่

(5) นำต้นพันธุ์มะม่วงแรดที่เตรียมไว้ ลงปลูกในหลุม กลบดินให้สูงกว่าปากหลุมเล็กน้อย เพื่อป้องกันน้ำขัง ใช้หลักปักค้ำยันไม่ให้ต้นล้ม หรือเอน

การดูแลรักษา

(1) การให้น้ำ ควรให้น้ำอย่างเพียงพอและเหมาะสมในแต่ละช่วงวัย โดยสังเกตดินบริเวณแนวทรงพุ่ม ให้มีความชื้นแต่ไม่แฉะ ในระยะก่อนมะม่วงแทงช่อดอก งดการให้น้ำ เมื่อแทงช่อดอกแล้วจึงให้น้ำได้ตามปกติ

(2) การให้ปุ๋ยและธาตุอาหารเสริม เพื่อควบคุมคุณภาพและผลผลิตของมะม่วงแรดแปดริ้ว ควรให้ปุ๋ยอินทรีย์ร่วมกับปุ๋ยเคมีที่เหมาะสมในแต่ละช่วงวัย โดยระยะยังไม่ให้ผลผลิต ควรให้ปุ๋ยอินทรีย์ร่วมกับปุ๋ยเคมีระยะให้ผลผลิต ควรให้ปุ๋ยอินทรีย์ น้ำหมักชีวภาพ และปุ๋ยเคมีที่มีธาตุโพแทสเซียมสูงร่วมกัน ระยะหลังให้ผลผลิตควรให้ปุ๋ยอินทรีย์ร่วมกับปุ๋ยเคมีที่มีธาตุไนโตรเจนและฟอสฟอรัสสูง

(3) การตัดแต่งกิ่ง หลังจากให้ผลผลิตแล้ว ควรตัดกิ่งแห้ง กิ่งที่มีโรค และกิ่งที่ถูกแมลงทำลายออก และตัดแต่งกิ่งไม่ให้ทรงพุ่มชนกัน หรือเปิดกลางทรงพุ่มให้แสงแดดส่องถึง

(4) การป้องกันและกำจัดศัตรูมะม่วง ควรป้องกันศัตรูมะม่วง โดยเน้นการสร้างภูมิคุ้มกันให้แก่ต้นมะม่วง เช่น การปรับปรุงสภาพแวดล้อมให้เหมาะสม การกำจัดวัชพืช กำจัดแมลง และทำลายแหล่งสะสมของเชื้อโรค เป็นต้น

การเก็บเกี่ยว

(1) ใช้อุปกรณ์และวิธีการเก็บเกี่ยวที่เหมาะสม เช่น ตะกร้อสอย ไข่มือเก็บ ไข่นัดปิ่นเก็บเกี่ยว หรือเครื่องมืออุปกรณ์การเก็บเกี่ยวที่เหมาะสมและไม่กระทบต่อคุณภาพของผลมะม่วง เป็นต้น โดยต้องเก็บเกี่ยวด้วยความระมัดระวัง เพื่อป้องกันไม่ให้ผลมะม่วงช้ำ และควรเก็บเกี่ยวให้มีช้ำผลยาว 1 – 2 นิ้ว เพื่อป้องกันน้ำยางไหลเปื้อนผลมะม่วง

(2) ผลมะม่วงแรดแปดริ้วสามารถเก็บเกี่ยวได้ในช่วงเดือนกุมภาพันธ์ - เมษายน หรือเก็บเกี่ยวโดยนับระยะเวลาวันหลังดอกบานที่เหมาะสมต่อการจำหน่ายในแต่ละประเภท ดังนี้ กรณีผลดิบอ่อนเก็บเกี่ยวที่ระยะ 70 – 80 วัน กรณีผลดิบแก่ เก็บเกี่ยวผลผลิตที่แก่จัดในระยะ 81 – 90 วัน กรณีผลสุกเมื่อเก็บเกี่ยวผลดิบแก่แล้ว นำมาจัดวางในภาชนะที่เหมาะสม ตั้งพักไว้ในที่อากาศถ่ายเท ผลมะม่วงจะสุกตามธรรมชาติ เพื่อจำหน่ายต่อไป

การบรรจุหีบห่อ

(1) มะม่วงแรดแปดริ้วควรบรรจุด้วยโฟมห่อกันกระแทก และจัดเรียงลงในภาชนะที่เหมาะสม

(2) รายละเอียดบนบรรจุภัณฑ์ ฉลาก หรือหีบห่อให้ประกอบด้วยคำว่า "มะม่วงแรดแปดริ้ว" หรือ "Raet Padriew Mango" หรือ "Ma Muang Raet Padriew"

(3) ให้ระบุชื่อผู้ผลิตหรือผู้ประกอบการฯ สถานที่ผลิตหรือจัดจำหน่าย หรือข้อมูลอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่น วันที่ผลิต เบอร์โทรศัพท์ติดต่อ วิธีการเก็บรักษา เป็นต้น เพื่อให้เป็นประโยชน์ต่อผู้บริโภค และสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้

3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

จังหวัดฉะเชิงเทรา ตั้งอยู่ระหว่างละติจูด 13 องศา 10 ลิปดา 42 ฟลิปดา ถึง 13 องศา 58 ลิปดา 35 ฟลิปดา และลองจิจูด 100 องศา 50 ลิปดา 55 ฟลิปดา ถึง 101 องศา 5 ลิปดา 24 ฟลิปดา ภูมิประเทศส่วนใหญ่เป็นที่ราบและที่ราบลุ่มแม่น้ำ พื้นที่บางส่วนเป็นที่ราบลูกฟูกและที่ราบสูง มีลักษณะดินเป็นดินเหนียวที่สะสมจากตะกอนทางน้ำ ตะกอนเชิงเขา ตะกอนที่เกิดจากการผุพังของหิน และหินตะกอน มีแม่น้ำบางปะกงเป็นแม่น้ำสายสำคัญที่ไหลมาจากจังหวัดปราจีนบุรี ผ่านอำเภอบางน้ำเปรี้ยว อำเภอลองเขื่อน อำเภอบางคล้า อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา อำเภอบ้านโพธิ์ และอำเภอบางปะกง ออกสู่ทะเลอ่าวไทย นอกจากนี้ ยังมีคลองธรรมชาติที่สำคัญ คือ คลองท่าลาด มีต้นกำเนิดมาจากคลองสี่ดัดในอำเภอนาทะเกียบไหลมาบรรจบกับคลองระบมในอำเภอสนามชัยเขต เมื่อน้ำจากคลองสี่ดัดไหลผ่านคลองท่าลาดผ่านอำเภอพนมสารคาม อำเภอแปลงยาว อำเภอราชสาส์น มาบรรจบกับแม่น้ำบางปะกงในอำเภอบางคล้า โดยในช่วงที่น้ำทะเลหนุนทำให้พื้นที่ตลอดลำน้ำได้รับอิทธิพลของน้ำทะเลหนุน น้ำขึ้นน้ำลง หรือน้ำล้นริมฝั่งในฤดูน้ำหลาก จะพัดพาเอาตะกอนดินเหนียว ซากพืชซากสัตว์และแร่ธาตุต่าง ๆ มารวมกัน ซึ่งจากการที่น้ำเค็มผ่านเข้าไปยังบริเวณต่าง ๆ

จึงทำให้เกิดการแพร่กระจายของความเค็มในพื้นที่ เกิดการผสมผสานกันระหว่างตะกอนน้ำจืดและตะกอนน้ำกร่อย ส่งผลให้พื้นที่ตลอดเส้นทางน้ำมีความอุดมสมบูรณ์ ดินมีธาตุอาหารที่เหมาะสมแก่การเพาะปลูกไม้ผล ส่งผลให้มีคุณภาพของเนื้อและรสชาติของผลผลิตเข้มข้น มีรสชาติดี

ลักษณะภูมิอากาศ

จังหวัดฉะเชิงเทรา มีสภาพอากาศหนาวเย็นและแห้งแล้ง ในช่วงฤดูหนาว ซึ่งได้รับอิทธิพลของมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือ พัดพาความหนาวเย็นจากประเทศจีนมาสู่ประเทศไทย มีอากาศชุ่มชื้นและมีฝน ซึ่งได้รับอิทธิพลจากมรสุมตะวันตกเฉียงใต้พัดปกคลุมในช่วงฤดูฝน

ด้วยลักษณะต่างๆ เหล่านี้ทำให้ดินของจังหวัดฉะเชิงเทรา เป็นดินที่มีธาตุอาหารพืชสะสมอยู่ในดิน มีปริมาณสูง โดยเฉพาะธาตุโพแทสเซียมที่มีความสำคัญในการสร้างและเคลื่อนย้ายสารอาหารพวกแป้งและน้ำตาลมีผลต่อคุณภาพของผลผลิต ปัจจัยทางภูมิประเทศและภูมิอากาศดังกล่าวเป็นปัจจัยเฉพาะที่ส่งผลให้มะม่วงแรดแปดริ้วมีคุณภาพดี และรสชาติที่เป็นที่นิยมของผู้บริโภค

ประวัติความเป็นมา

จังหวัดฉะเชิงเทรา หรือที่เรียกโดยทั่วไปว่า “เมืองแปดริ้ว” เป็นเมืองอยู่ชานน้ำ ในลำน้ำอุดมสมบูรณ์ด้วยสัตว์น้ำนานาชนิด โดยเฉพาะปลาช่อน ซึ่งเป็นปลาน้ำจืดที่มีรสชาติดี มีอยู่ชุกชุมและขนาดใหญ่กว่าในท้องถิ่นอื่นๆ จนเมื่อนำมาแล่นเนื้อ ทำปลาตากแห้ง จะแล่เพียงสี่ริ้วหรือห้าริ้วตามปกติไม่ได้ สามารถแล่ออกมาได้ถึง 8 ริ้ว เมืองนี้จึงได้ชื่อว่า “แปดริ้ว” จังหวัดฉะเชิงเทรา มีลักษณะพื้นที่เป็นที่ราบลุ่มมีแม่น้ำบางปะกงไหลผ่าน มีลำคลองเป็นจำนวนมาก ดินมีความอุดมสมบูรณ์ เหมาะแก่การเพาะปลูกผลไม้ โดยเฉพาะมะม่วงแรดมีการปลูกมาอย่างยาวนาน ตั้งแต่ต้นกรุงรัตนโกสินทร์ จากการบอกเล่าคนเฒ่าคนแก่เกิดมาก็เจอต้นมะม่วงแรดในพื้นที่แล้ว แต่เดิมปลูกไว้เพื่อบริโภค จนกลายเป็นที่นิยมของผู้บริโภค ต่อมาจึงปลูกเพื่อการค้า ดังนั้น หากให้พูดถึงมะม่วงที่มีรสชาติดีต้องนึกถึง “มะม่วงแรดแปดริ้ว” เนื่องด้วยผลผลิตมะม่วงแรดของจังหวัดฉะเชิงเทรานั้นได้รับการยอมรับในด้านรสชาติ คุณภาพที่ได้มาตรฐานจากแหล่งเพาะปลูกที่สำคัญแห่งหนึ่งของประเทศ เป็นที่ชื่นชอบของผู้บริโภคทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ ทำให้บริษัทและกลุ่มพ่อค้าเดินทางมารับซื้อผลผลิตที่สวนโดยตรง หรือที่จัดรวบรวมผลผลิตของสมาชิกสหกรณ์ชมรมชาวสวนมะม่วงและกลุ่มวิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตมะม่วงส่งออก และสามารถส่งออกไปจำหน่ายยังต่างประเทศ เช่น เวียดนาม และญี่ปุ่น เป็นต้น

ในการจัดงานวันมะม่วงและของดีเมืองแปดริ้ว ซึ่งจัดขึ้นเป็นประจำทุกปีตั้งแต่ พ.ศ. 2513 จนถึงปัจจุบัน โดยในงานมีกิจกรรมการประกวดมะม่วงพันธุ์ต่างๆ ที่มีความโดดเด่นของจังหวัดฉะเชิงเทรา มะม่วงแรดแปดริ้วเป็นมะม่วงพันธุ์แรกๆ ที่จัดให้มีการประกวด อีกทั้ง ยังมีการจัดงานประจำปีของอำเภอบางคล้าและอำเภอลองเขื่อน ได้มีการประกวดผลผลิตมะม่วงแรดด้วยเช่นกัน โดยในปี พ.ศ. 2524 มะม่วงแรดแปดริ้วได้รับรางวัลชนะเลิศการประกวดผลไม้ในงานวันพืชมงคล และในปี พ.ศ. 2528 - 2529 ได้รับรางวัลชนะเลิศการประกวดมะม่วงพันธุ์แรดในงานวันเกษตรกร ซึ่งแสดงถึงระยะเวลาอันยาวนานที่มะม่วงแรดแปดริ้วมีชื่อเสียงเป็นที่รู้จัก และชาวสวนได้พัฒนาคุณภาพการผลิตมะม่วงแรดมาอย่างต่อเนื่อง สร้างรายได้ให้เกษตรกรอย่างยั่งยืน

4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การปลูกและผลิตมะม่วงแรดแปดริ้ว ครอบคลุมเขตพื้นที่จังหวัดฉะเชิงเทรา รายละเอียดตามแผนที่

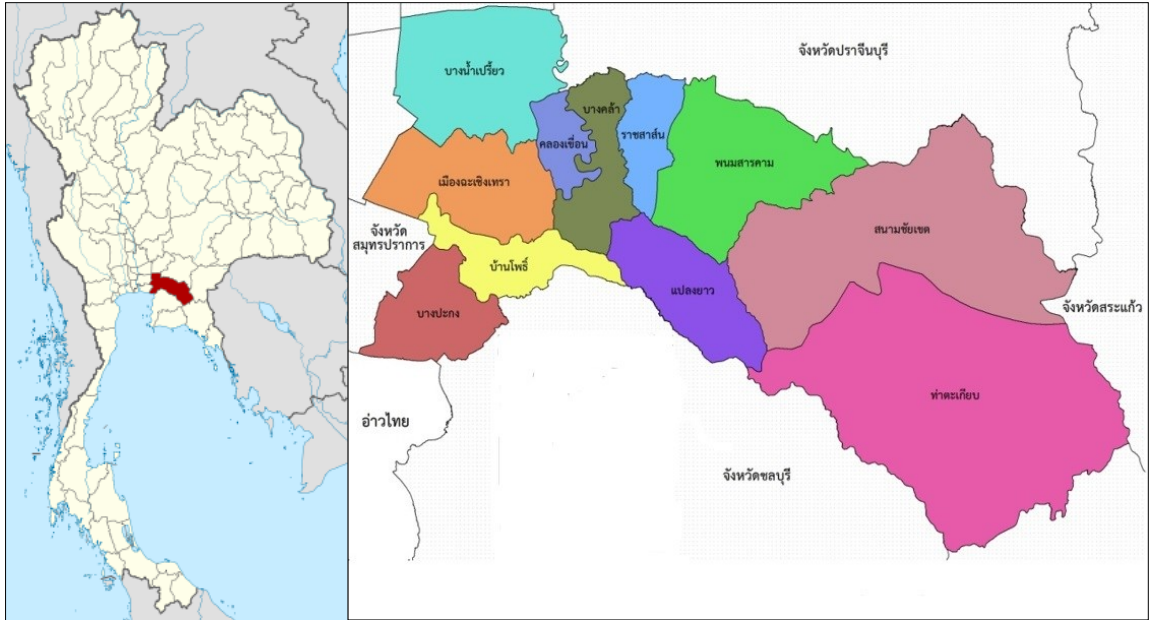
5. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

- (1) มะม่วงแรดแปดริ้ว จะต้องปลูกและผลิตในเขตพื้นที่ที่กำหนด ตามกระบวนการผลิตข้างต้น
- (2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกเกษตรกรผู้ปลูกมะม่วงแรดแปดริ้ว รวมทั้งต้องมีเอกสารหรือหลักฐานกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

6. เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

- (1) ให้มีการจัดทำทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้าที่ใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์มะม่วงแรดแปดริ้ว
 - (2) ผู้ขอขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า จะต้องปฏิบัติตามคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ มะม่วงแรดแปดริ้ว และดำเนินการตามแผนการควบคุมตรวจสอบทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด
-

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ มะม่วงแรดแปดริ้ว



ขอบเขตพื้นที่การปลูกและผลิตมะม่วงแรดแปดริ้ว ครอบคลุมเขตพื้นที่จังหวัดฉะเชิงเทรา



กรมทรัพย์สินทางปัญญา
กระทรวงพาณิชย์

เล่มที่ 87
วันที่ประกาศโฆษณา

เลขที่ประกาศ 250
20 กันยายน 2567

ประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เลขที่คำขอ	65100316	วันที่ยื่นคำขอ	27 ธันวาคม 2565
สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์	หอยนางรมท่าโสม หรือ Tha Som Oyster หรือ Hoi Nang-rom Tha Som		
รายการสินค้า	หอยนางรม		
ผู้ขอขึ้นทะเบียน	จังหวัดตราด		
ที่อยู่	ศาลากลางจังหวัดตราด ตำบลบางพระ อำเภอเมืองตราด จังหวัดตราด 23000		

1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

หอยนางรมท่าโสม หรือ Tha Som Oyster หรือ Hoi Nang-rom Tha Som หมายถึง หอยนางรมพันธุ์เล็กหรือหอยนางรมปากจีบ ลักษณะเนื้อหอยมีสีขาวครีม มีความอวบอ้วนและเนื้อแน่นคงรูปเต็มฝาหอย รสสัมผัสนุ่ม รสชาติดี หวานฉ่ำ มีกลิ่นหอมตามธรรมชาติ เลี้ยงในบริเวณปากแม่น้ำเวหุของพื้นที่ตำบลท่าโสม อำเภอเขาสมิง จังหวัดตราด ประกอบด้วย 4 หมู่บ้าน ได้แก่ บ้านท่าโสม บ้านละมับ บ้านสลัก และบ้านอ่างกระป๋อง

ลักษณะของสินค้า

(1) พันธุ์ : หอยนางรมพันธุ์เล็ก หรือ หอยนางรมปากจีบ มีชื่อทางวิทยาศาสตร์ว่า *Saccostrea Cucullata* และมีชื่อสามัญว่า Oyster

(2) ลักษณะทางกายภาพ

- ตัวหอยนางรม เป็นหอยสองฝา เปลือกทั้งสองข้างมีขนาดไม่เท่ากัน ขอบเปลือกมีรอยหยักไม่สม่ำเสมอ ลักษณะเป็นจีบมีสีน้ำตาล หรือสีเทา กาบบนจะใหญ่และแบนกว่ากากลาง ส่วนกากลางมีลักษณะโค้งเว้าลึกลงไปคล้ายรูปถ้วย หรือจาน
- เนื้อหอยนางรม เนื้อหอยมีสีขาวครีม มีความอวบอ้วนและเนื้อแน่นคงรูปเต็มฝาหอย รสสัมผัสนุ่ม รสชาติดี หวานฉ่ำ มีกลิ่นหอมตามธรรมชาติ ขนาดที่เหมาะสมต่อการนำมาบริโภคมีความยาวไม่น้อยกว่า 3 เซนติเมตร

2. กระบวนการผลิต

วัตถุดิบ

(1) หอยนางรมท่าโสม ใช้ลูกพันธุ์หอยนางรมปากจีบในธรรมชาติ ที่แพร่กระจายอยู่บริเวณปากแม่น้ำเวฬุ ซึ่งมีปริมาณการลงเกาะติดแบ่นหอยมากที่สุดในช่วงเดือนสิงหาคม - ตุลาคมของทุกปี

(2) เกษตรกรที่ได้รับอนุญาตทำการเพาะเลี้ยงหอยนางรมท่าโสม ต้องขึ้นทะเบียนผู้เพาะเลี้ยงสัตว์น้ำและการจัดทำระบบมาตรฐานฟาร์มเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำที่ดีสำหรับการบริโภค (GAP กรมประมง)

การล่อลูกหอย

(1) การล่อลูกหอยในธรรมชาติ โดยใช้ไม้ไผ่ปักเพื่อสร้างแผงขนาด 6 x 40 เมตร หรืออาจปรับเปลี่ยนขนาดให้เหมาะสมกับพื้นที่ และแขวนแบ่นหอยหรืออึแปะ จำนวน 30,000 พวง อาจปรับเพิ่มหรือลด ให้เหมาะสมกับขนาดแผง ช่วงเวลาที่ลูกหอยลงเกาะติดแบ่นหอย คือ เดือนสิงหาคม - ตุลาคมของทุกปี ซึ่งลูกหอยจะใช้เวลาการเจริญเติบโตประมาณ 3 - 4 เดือน

(2) การย้ายแบ่นลูกหอยเพื่อนำไปเลี้ยง จะอยู่ในช่วงเดือนธันวาคม - มกราคม โดยนำแบ่นลูกหอยลงแขวนในแผงหรือแพ ซึ่งจะใช้เวลาเจริญเติบโตจนถึงสามารถเก็บเกี่ยวผลผลิตได้ ประมาณ 12 - 16 เดือน โดยสังเกตการเจริญเติบโตของหอยทุกๆ 3 เดือน และควรระวังสัตว์น้ำ เช่น เพรียง หอยแมลงภู่ หอยเชลียง เป็นต้น แย่งอาหารและแย่งพื้นที่การเจริญเติบโตของหอยนางรม

การเลี้ยงหอยนางรมท่าโสม มี 3 วิธี ได้แก่

(1) การเลี้ยงโดยใช้ท่อซีเมนต์ปักยึดกับที่ จุดปักห่างกันประมาณ 1 เมตร จำนวน 1,600 ท่อต่อ 1 ไร่ หรือตามความเหมาะสมของพื้นที่

(2) การเลี้ยงแบบแขวนด้วยแผงไม้ไผ่ปักยึดกับที่ ขนาด 6 x 80 เมตร หรืออาจปรับเปลี่ยนขนาดให้เหมาะสมกับพื้นที่ โดยแขวนแบ่นหอยระยะห่างกันประมาณ 20 เซนติเมตร จำนวน 12,000 พวงต่อ 1 แผง อาจปรับเพิ่มหรือลดให้เหมาะสมกับขนาดแผง

(3) การเลี้ยงแบบแขวนด้วยแพไม้ไผ่ยึดด้วยทุ่นลอย ขนาด 10 x 12 เมตร หรืออาจปรับเปลี่ยนขนาดให้เหมาะสมกับพื้นที่ โดยแขวนแบ่นหอยระยะห่างกันประมาณ 20 เซนติเมตร จำนวน 5,000 พวงต่อ 1 แพ อาจปรับเพิ่มหรือลดให้เหมาะสมกับขนาดแพ

การเก็บเกี่ยวผลผลิต

เก็บเกี่ยวผลผลิตหอยนางรมทั้งเปลือกที่มีขนาดโตเต็มที่ตามระยะเวลาในการเลี้ยงประมาณ 12 - 16 เดือน โดยสามารถเก็บเกี่ยวผลผลิตได้ตลอดทั้งปี สามารถสังเกตได้จากการเปิดฝาหอยเพื่อดูลักษณะเนื้อหอย หากเนื้อหอยสมบูรณ์เต็มที่พร้อมเก็บเกี่ยว เนื้อจะแน่น อ้วนกลมเต็มฝาหอย และมีสีขาวครีม โดยช่วงเวลาและรสชาติที่ดีมากที่สุด คือเดือนกุมภาพันธ์ - มิถุนายนของทุกปี

การเก็บรักษาและการจัดการหลังการเก็บเกี่ยว

(1) การจัดการคุณภาพหอยนางรมสดทั้งเปลือก นำหอยนางรมที่เก็บเกี่ยวได้พักไว้ในที่ร่ม ซึ่งวิธีการรักษาและคงสภาพความสดของหอย ทำได้โดยใช้ผ้าชุบน้ำหมาดๆ คลุมหอยนางรมไว้ให้มีความชื้น การเก็บหอยนางรมทั้งเปลือกจะทำให้มีโอกาสดที่หอยจะเสียน้อยลงและจะรักษารสชาติได้ดีกว่า โดยหอยนางรมจะสามารถมีชีวิตอยู่ได้ 5 - 7 วัน

(2) การจัดการคุณภาพเนื้อหอยนางรมสด หลังจากแกะเนื้อหอยนางรมสดออกจากตัวหอยแล้ว ควรล้างเนื้อหอยให้สะอาด และนำเนื้อหอยที่ผ่านการล้างน้ำใส่ถุงหรือภาชนะที่เตรียมไว้ โดยตักน้ำสะอาดใส่ถุงหรือภาชนะเพียงเล็กน้อย ในกรณีที่ใส่ถุงเมื่อตักน้ำใส่แล้วให้มัดถุงติดกับเนื้อหอยไม่ให้มีช่องว่างของอากาศ เพื่อไม่ให้เนื้อหอยเกิดการคายตัวและยังคงความสดใหม่อยู่เสมอ เมื่อเสร็จขั้นตอนที่กล่าวมาทั้งหมด ควรนำภาชนะที่ใส่เนื้อหอยเก็บใส่ในถังน้ำแข็ง อุณหภูมิในช่วง 2 - 10 องศา จะสามารถคงความสดของเนื้อหอยได้ 7 - 10 วัน

การบรรจุหีบห่อ

(1) รายละเอียดบนฉลากหรือบรรจุภัณฑ์ ให้ประกอบด้วยคำว่า “หอยนางรมท่าโสม หรือ Tha Som Oyster หรือ Hoi Nang-rom Tha Som”

(2) ให้ระบุชื่อผู้ผลิตหรือผู้ประกอบการค้า สถานที่ผลิตหรือจัดจำหน่าย หรือข้อมูลอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่น วันที่ผลิต เบอร์โทรศัพท์ติดต่อ การเก็บรักษา เป็นต้น เพื่อให้เป็นประโยชน์ต่อผู้บริโภค และสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้

3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

จังหวัดตราดเป็นจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือของประเทศไทย ตั้งอยู่ชายฝั่งทะเลด้านตะวันออกของอ่าวไทย ระหว่างเส้นละติจูด 11.46 องศาเหนือ ลองจิจูด 102.53 องศาตะวันออก มีเนื้อที่ประมาณ 2,819 ตารางกิโลเมตร หรือ ประมาณ 761,875 ไร่ และเป็นพื้นที่ตามเขตปกครองทางทะเล ประมาณ 7,257 ตารางกิโลเมตร ภูมิประเทศมีอาณาบริเวณทั้งที่เป็นแผ่นดินและพื้นน้ำประกอบด้วยเทือกเขาสูงอุดมด้วยป่าเบญจพรรณ และป่าดิบทางด้านตะวันออก ส่วนทางใต้เป็นบริเวณหมู่เกาะต่างๆ สภาพภูมิประเทศส่วนใหญ่เป็นภูเขาสูงตอนเหนือเป็นที่ราบบริเวณภูเขา ตอนกลางเป็นที่ราบลุ่มน้ำที่อุดมสมบูรณ์ และเป็นที่ราบชายฝั่งทะเล โดยพื้นที่ตำบลท่าโสม อำเภอเขาสมิง จังหวัดตราด ประกอบด้วย 4 หมู่บ้าน ได้แก่ บ้านท่าโสม บ้านละมับ บ้านสลัก บ้านอ่างกระป๋อง ตั้งอยู่บริเวณปากแม่น้ำเวฬุ มีสภาพธรรมชาติที่สมบูรณ์จากป่าชายเลน และทรัพยากรสัตว์น้ำจำนวนมาก ซึ่งสภาพน้ำบริเวณนี้ยังมีระบบนิเวศเป็นสามน้ำ คือ น้ำทะเล น้ำจืด และน้ำกร่อย ที่ไหลมาบรรจบกัน ทำให้มีระบบการไหลเวียนของน้ำที่ดี อุดมไปด้วยธาตุอาหารและสารอินทรีย์ รวมถึงมีแพลงก์ตอนซึ่งเป็นอาหารตามธรรมชาติของหอยนางรมจำนวนมาก และน้ำยังมีคุณภาพเหมาะสมต่อการเจริญเติบโตของหอยนางรม ส่งผลให้เนื้อหอยนางรมท่าโสมมีคุณภาพดี เนื้อสีขาวครีม มีความอวบอ้วนเนื้อนุ่มและแน่นคงรูปเต็มฝาหอย รสสัมผัสนุ่ม รสชาติดี หวานฉ่ำ มีกลิ่นหอมตามธรรมชาติ

ประวัติความเป็นมา

ในอดีตชาวบ้านพบหอยนางรมกระจายพันธุ์ในแหล่งน้ำอ่าวท่าโสมตามบริเวณชายฝั่งป่าชายเลน เกาะติดกับรากไม้โกงกาง และก้อนหิน ชาวประมงพื้นบ้านที่อาศัยบริเวณนั้นจึงหาหอยนางรมเพื่อเลี้ยงชีพและนำมาบริโภค โดยในปี พ.ศ. 2510 ชาวบ้านซึ่งอาศัยอยู่พื้นที่หมู่ที่ 3 บ้านสลัก ตำบลท่าโสม อำเภอเขาสมิง จังหวัดตราด ได้พบเห็นการเลี้ยงหอยนางรมด้วยท่อซีเมนต์จากจังหวัดชลบุรี จึงนำมาประยุกต์เลี้ยงหอยนางรมตามบริบทของพื้นที่ชายฝั่งทะเลจังหวัดตราด โดยใช้วัสดุท่อซีเมนต์ปักลงในดินเลน ปรากฏว่ามีลูกหอยนางรมมาเกาะอาศัยเป็นจำนวนมาก อีกทั้งสภาพน้ำบริเวณปากแม่น้ำเวฬุ อุดมสมบูรณ์ไปด้วยอาหารธรรมชาติ

และแพลงก์ตอน ซึ่งเป็นอาหารที่หอยนางรมได้รับในแหล่งน้ำที่มีคุณภาพ และมีการไหลเวียนถ่ายเทของ กระแสน้ำไหลผ่านในระดับที่เหมาะสม หอยนางรมจึงมีคุณภาพดีและสร้างรายได้เป็นจำนวนมาก ชาวประมงพื้นบ้าน จึงให้ความสนใจและหันมาเลี้ยงหอยเพิ่มขึ้นตามลำดับ กระทั่งพัฒนาเป็นอาชีพเลี้ยงหอยนางรมเพื่อจำหน่าย เกิดการขยายพื้นที่การเลี้ยงหอยนางรม จนมีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักกันในจังหวัดตราดและจังหวัดใกล้เคียง ประกอบกับกรมประมงได้มีประกาศกำหนดเขตเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำสำหรับกิจการการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำควบคุมประเภท การเพาะเลี้ยงหอยทะเล พ.ศ. 2563 ในพื้นที่จังหวัดตราด โดยเริ่มต้นจาก ปากคลองท่าโสม ลงไปทางปากแม่น้ำเวฬุ มีความยาวทั้งสิ้น 5,800 เมตร จึงทำให้ต้องมีการบริหารจัดการทรัพยากร กำกับดูแล และจัดระเบียบการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำให้มีความเหมาะสมกับการไหลเวียนหรือการถ่ายเทของน้ำ ทำให้หอยนางรมท่าโสมมีคุณภาพดี เนื้อสีขาวครีม มีความอวบอ้วนเนื้อนุ่มและแน่นคงรูปเต็มฝาหอย รสสัมผัสนุ่มรสชาติดี หวานฉ่ำ มีกลิ่นหอมตามธรรมชาติ นอกจากนี้ ชุมชนยังจัดให้มีถนนหอยนางรม ซึ่งถนนเส้นนี้ เริ่มจากบ้านอ่างกระป่อง บ้านสลัก และบ้านท่าโสม มีร้านจำหน่ายหอยนางรมท่าโสมให้นักท่องเที่ยวได้รู้จัก และแวะพักผ่อน ชิมรวมทั้งซื้อกลับไปเป็นของฝาก สร้างการรับรู้และเป็นการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ชื่อเสียงของหอยนางรมท่าโสมให้เป็นที่รู้จักในวงกว้าง ตลอดจนจนเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยวของจังหวัดตราดเพื่อยกระดับเศรษฐกิจและคุณภาพชีวิตของชุมชนท้องถิ่นอย่างยั่งยืน

4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การเพาะเลี้ยงและผลิตหอยนางรมท่าโสม ครอบคลุมบริเวณปากแม่น้ำเวฬุของพื้นที่ตำบลท่าโสม อำเภอเขาสมิง จังหวัดตราด ประกอบด้วย 4 หมู่บ้าน ได้แก่ บ้านท่าโสม บ้านละมับ บ้านสลัก และบ้านอ่างกระป่อง รายละเอียดตามแผนที่

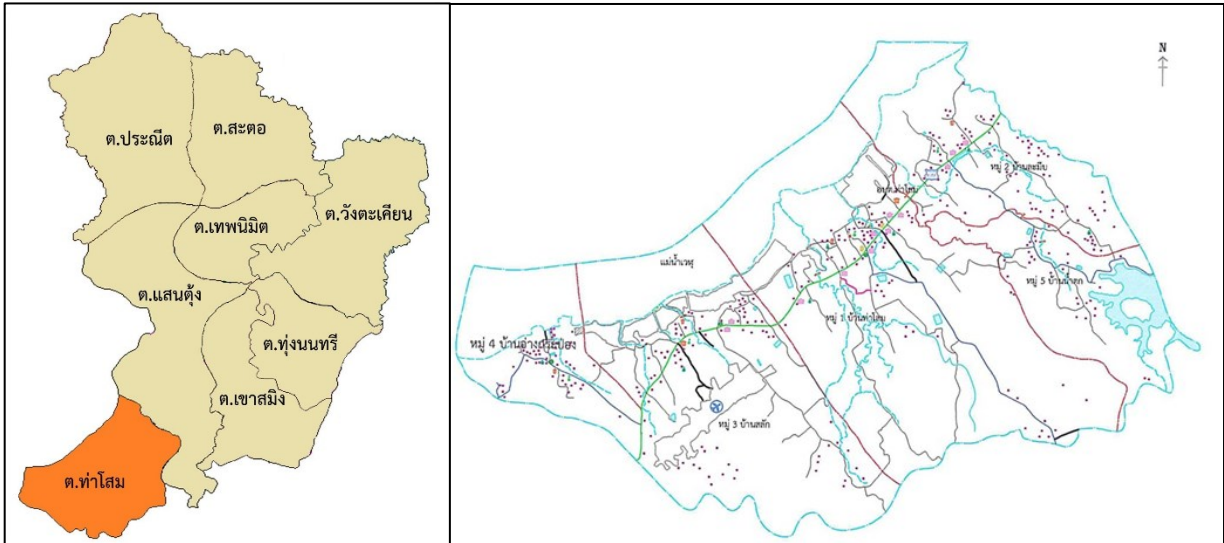
5. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

- (1) หอยนางรมท่าโสม จะต้องเพาะเลี้ยงและผลิตในเขตพื้นที่ที่กำหนด ตามกระบวนการผลิตข้างต้น
- (2) กระบวนการเพาะเลี้ยงและผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือมีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตผู้ประกอบการค้าหอยนางรมท่าโสม รวมทั้งต้องมีเอกสารหรือหลักฐานกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

6. เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

- (1) ให้มีการจัดทำทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้าที่ใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ หอยนางรมท่าโสม
- (2) ผู้ขอขึ้นทะเบียน สมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า จะต้องปฏิบัติตามคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ หอยนางรมท่าโสม และดำเนินการตามแผนการควบคุมตรวจสอบทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ หอยนางรมท่าโสม



แผนที่ตำบลท่าโสม 4 หมู่บ้าน ได้แก่ บ้านท่าโสม บ้านละมับ บ้านสลัก และบ้านอ่ากระป๋อง



ขอบเขตพื้นที่การเพาะเลี้ยงและผลิตหอยนางรมท่าโสม ครอบคลุมบริเวณปากแม่น้ำเวฬุของพื้นที่ตำบลท่าโสม อำเภอเขาสมิง จังหวัดตราด ประกอบด้วย 4 หมู่บ้าน ได้แก่ บ้านท่าโสม บ้านละมับ บ้านสลัก และบ้านอ่ากระป๋อง