



ประกาศกรมทรัพย์สินทางปัญญา

เรื่อง การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

ไข่เค็มไชยา

ทะเบียนเลขที่ สช 50100019

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

ให้ขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ไข่เค็มไชยา คำขอเลขที่ 49100028 ทะเบียนเลขที่ สช 50100019 ซึ่งมีรายการทางทะเบียน ตามบัญชีแนบท้ายประกาศฉบับนี้

ทั้งนี้ ตั้งแต่วันที่ 27 กันยายน 2550

ประกาศ ณ วันที่ ๒๔ ตุลาคม พ.ศ. 2550

(นางพวงรัตน์ อัครพิศิษฐ์)
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

๗๒/๕๐

ทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

ไข่เค็มไชยา

- (1) เลขที่คำขอ 49100028 ทะเบียนเลขที่ 50100019
- (2) วันที่ยื่นคำขอ 1 พฤศจิกายน 2549 วันที่ขึ้นทะเบียน 1 พฤศจิกายน 2549
- (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียน นายอดิศักดิ์ ธีรธร ตัวแทนกลุ่มอาชีพผู้ผลิตและจำหน่ายไข่เค็มไชยา
ที่อยู่ 108 หมู่ 6 ตำบลเสม็ด อำเภอไชยา จังหวัดสุราษฎร์ธานี 84110

(4) คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

ไข่เค็มไชยา (Chaiya Salted Eggs) หมายถึง ไข่เค็มที่ผลิตจากไข่เป็ดที่ได้จากเป็ดที่เลี้ยงในในพื้นที่อำเภอไชยา และผลิตเป็นไข่เค็มด้วยกรรมวิธีพิเศษตามภูมิปัญญาของคนไชยา

ลักษณะของสินค้า

- (1) ขนาดไข่ใบใหญ่
- (2) ไข่แดงร่วนเป็นทราย มีความมัน
- (3) ไข่ขาวนุ่ม
- (4) รสไม่เค็มจัด กลิ่นหอม ไม่เหม็นคาว

(5) กระบวนการผลิต

- (1) การเลี้ยงเป็ด เลี้ยงตามธรรมชาติโดยให้เปิดกินอาหารในท้องถิ่น คือ ข้าวเปลือกเจ้า อาหารสดจากทะเล เช่น หอยกระพง ลูกปลาสด(ปลาเป็ด) หัวกุ้ง ลูกปู เป็นต้น
- (2) การเตรียมไข่เป็ด
 - คัดเลือกไข่สด ใบใหญ่ได้ตามมาตรฐาน คือ ไข่เป็ด 300 ฟอง ต้องหนักไม่น้อยกว่า 23 กิโลกรัม
 - เลือกไข่ไม่มีรอยบุบหรือรอยร้าว
- (3) การเตรียมดินที่ใช้พอก
 - คัดเลือกดินจอมปลวกสีแอมเหลืองที่แห้งสนิทที่อยู่ในอำเภอไชยา นำมาบดให้ละเอียด และร่อนด้วยตะแกรงตาถี่ เพื่อแยกทรายและวัตถุเจือปนออก
 - เกลือป่น ที่เป็นเกลือทะเล จะเป็นเกลือป่นสำเร็จรูป หรือเกลือเม็ดใหญ่มาป่นก็ได้ โดยห้ามใช้น้ำเกลือ และน้ำที่ใช้ต้องเป็นน้ำบ่อ หรือน้ำบาดาลเท่านั้น
 - ผสมดินจอมปลวกที่บดละเอียดกับเกลือป่น ในอัตราส่วนเฉลี่ย 5 : 2
- (4) นำไข่เป็ดตาม (2) ลงชุบในดินตาม (3) และนำไปวางบนพื้นซีเมนต์เคลือบ 6-7 ชั้น นำซีเมนต์มาบีบให้ติดทั่วเปลือกไข่
- (5) บรรจุลงกล่อง ระบุจำนวนฟอง ระบุวันเวลาการบริโภคได้ และวันหมดอายุ

การบรรจุหีบห่อ

รายละเอียดบนฉลากให้ประกอบด้วยคำว่า "ไข่เค็มไชยา" และ/หรือ Chaiya Salted Eggs

(6) ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ โดยทั่วไปเป็นที่ราบลุ่ม ดินปนทราย มีลูกคลื่นและภูเขาขนาดย่อม ด้านทิศเหนือเป็นที่ราบด้านทิศใต้ เป็นที่ราบสลับภูเขา ด้านทิศตะวันออกติดทะเลบริเวณอ่าวบ้านดอน ด้านทิศตะวันตก เป็นที่ราบสูงสลับภูเขา มีลำคลองต่างๆ ผ่าน ได้แก่ คลองไชยา คลองเคียน คลองคูขุด และคลองเชิงสมอ ภูมิอากาศ มีฝนตกเกือบตลอดปี มี 2 ฤดู คือ ฤดูร้อน และฤดูฝน ปัจจัยธรรมชาติได้เอื้ออำนวยสำหรับการทำเกษตร ทั้งการทำนาและเลี้ยงสัตว์โดยเฉพาะการเลี้ยงเป็ด ไชยาจึงเป็นชื่อข้าวอันนำมาตั้งแต่สมัยศรีวิชัย ดังคำคล้องจองที่ชาวเมืองผูกไว้ว่า “ อันเมืองไชยา ใครไปใครมาอาหารไม่อด อาริอรอบ ไม่ชอบถ้อยศ เป็นที่ปรากฏมาตั้งแต่ไร ” และ “ มีข้าวเต็มนามีปลาเต็มน้ำ ”

ประวัติความเป็นมา เมืองไชยาหรือเมืองศรีวิชัยในอดีตมีความเจริญรุ่งเรืองมากระหว่างพุทธศตวรรษที่ 12 –17 แต่การทำไร่เค็มไชยา เริ่มดำเนินการ ตั้งแต่ปี พ.ศ.2466 ก่อนสงครามโลกครั้งที่ 2 โดยนายกี แซ่ปัก ชาวจีนวางตุ้ง ซึ่งมาตั้งบ้านเรือนอยู่ที่ตอนโรงทอง อำเภอเมืองไชยา มีอาชีพเป็นช่างทำสะพานเหล็กทางรถไฟสายชุมพร สุราษฎร์ธานี และ เลี้ยงเป็ดไว้กินไข่ ซึ่งเกือบทุกครัวเรือนจะเลี้ยงเป็ดไว้กินไข่ เมื่อไข่เป็ดมีจำนวนมากขึ้นจึงนำไปขายที่ตลาดสถานีรถไฟ และสถานที่สำคัญๆ หลายแห่งในอำเภอไชยา ต่อมาเมื่อแนวคิดว่าจะทำอย่างไรจะเก็บไข่ไว้ได้นาน จึงได้ปรึกษากับชาวบ้านเมืองไชยา ใช้ภูมิปัญญาที่มีทดลองอยู่หลายวิธี จนกระทั่งยอมรับวิธีการใช้ดินจอมปลวกในอำเภอยายมาผสมเกลือปนในอัตราส่วนพอเหมาะ นำมาพอกไข่เป็ดสดที่ได้จากเป็ดที่เลี้ยงเอง คลุกซีอิ๊ว เก็บไว้นานพอประมาณ แล้วนำมาต้มกินจะได้ไข่เค็มที่ไข่แดง เป็นมัน หอม รสชาติอร่อย จึงได้ผลิตไข่เค็มตามกรรมวิธีดังกล่าวขาย ซึ่งขายดีมาก ทำให้คนอื่นๆ ในตลาดไชยาหันมาผลิตไข่เค็มขายกันเป็นจำนวนมาก ในปี พ.ศ.2477 ไข่เค็มพัฒนาจนมีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักของคนทั่วไป ใครไปใครมาก็ซื้อเป็นของฝากในนาม “ ไข่เค็มไชยา ” การทำไข่เค็ม จึงกลายเป็นอาชีพหลักของชาวไชยา บ่งบอกวิถีชีวิตวัฒนธรรม ดังคำขวัญอำเภอไชยาว่า “ พระบรมธาตุคู่เมือง รุ่งเรืองพุทธศาสน์ พุทธศาสนิกชนทั่วโลก สวนโมกข์พลาราม ลือนามศรีวิชัย ผ้าไหมพุมเรียง ทะเลเที่ยงหาดทราย แหล่งซื้อขายไข่เค็ม ”

(7) ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตการผลิตไข่เค็มไชยา อยู่ในพื้นที่อำเภอไชยา จังหวัดสุราษฎร์ธานี รายละเอียดตามแผนที่

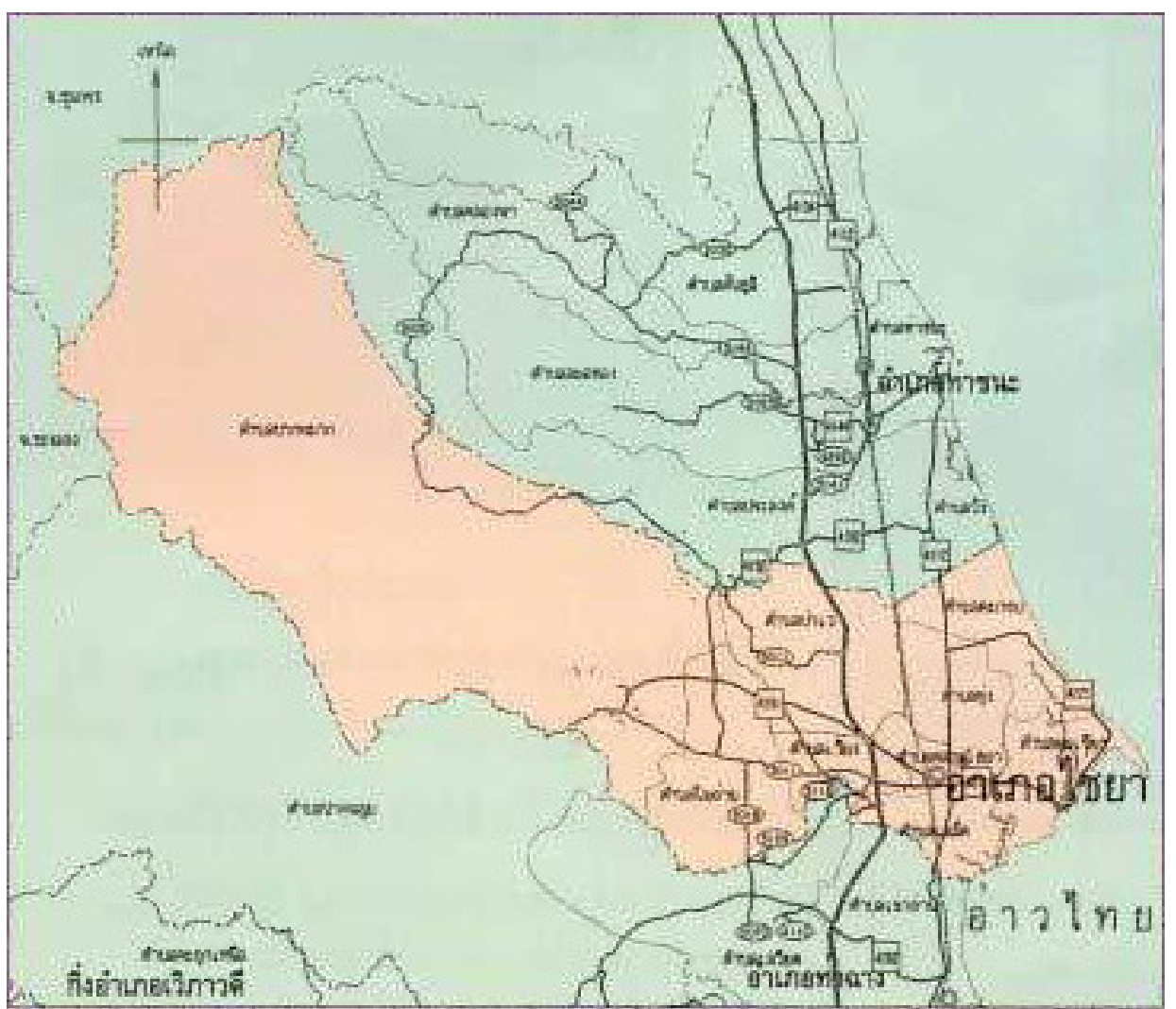
(8) การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

- (1) เปิดต้องเลี้ยงในอำเภอไชยา และไข่เค็มต้องผลิตในเขตพื้นที่อำเภอไชยาตามกระบวนการผลิตข้างต้น
- (2) กระบวนการผลิตจะต้องได้ผ่านการควบคุมตรวจสอบคุณภาพ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้เลี้ยงเป็ดสมาชิกผู้ผลิตไข่เค็ม รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

(9) เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

- (1) จัดให้มีระบบการตรวจสอบและควบคุม ทั้งกระบวนการผลิต ในระดับผู้ผลิต และระดับจังหวัด
- (2) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกเกษตรกรผู้เลี้ยงเป็ด ผู้ผลิตไข่เค็มไชยา และผู้จำหน่าย ที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ไข่เค็มไชยา
- (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียนต้องจัดทำคู่มือการปฏิบัติงาน สำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ไข่เค็มไชยา

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ ไข่เค็มไชยา



พื้นที่ผลิตไข่เค็มไชยา อยู่ในอำเภอไชยา จังหวัดสุราษฎร์ธานี ซึ่งตั้งอยู่ทิศใต้ของประเทศไทย