



ประกาศกรมทรัพย์สินทางปัจจุบัน

เรื่อง การนัดหมายและลงมือที่ดำเนินการต่อไป

ใบคืนเงิน

ทะเบียนเลขที่ สบ 50100019

เพื่อให้การนัดหมายลงมือที่ดำเนินการตาม พระราชบัญญัติจัดตั้ง  
สัปปะรดทั่วไป พ.ศ. 2546 อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 32 แห่งพระราชบัญญัติ  
จะเมืองบริหารราชการแผ่นดิน พ.ศ. 2534 แก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติจัดตั้งสัปปะรด  
ราชการแผ่นดิน (ฉบับที่ 5) พ.ศ. 2545 กรณีที่ทรัพย์สินทางปัจจุบันของประเทศไทย ถูกดูเป็น

ให้เชื้อหนี้โดยลงมือที่ดำเนินการตาม ใบคืนเงิน เลขที่ 49100028  
ทะเบียนเลขที่ สบ 50100019 ซึ่งมีรายรายการดังนี้

ทั้งนี้ ดังด้านต่อไปนี้ 27 กันยายน 2550

ประกาศ ณ วันที่ ๒๔ ถถานย ๒๕๕๐

(นายพงษ์อนันต์ พงษ์พันธุ์)

ผู้อำนวยการกรมทรัพย์สินทางปัจจุบัน

สำเนาถูกต้อง

(นายพงษ์อนันต์ พงษ์พันธุ์)

ผู้อำนวยการกรมทรัพย์สินทางปัจจุบัน

# ทะเบียนสิ่งปลูกสร้าง ที่ดินที่มีความสำคัญ

## ไข่เค็มไชยา

(1) เลขที่คำขอ 49100028 ทะเบียนเลขที่ 50100019  
(2) วันที่ยื่นคำขอ 1 พฤษภาคม 2549 วันที่ขึ้นทะเบียน 1 พฤษภาคม 2549  
(3) ผู้ขอขึ้นทะเบียน นายอติศักดิ์ ธีรธรรม ตัวแทนกลุ่มอาชีพผู้ผลิตและจำหน่ายไข่เค็มไชยา<sup>ที่อยู่ 108 หมู่ 6 ตำบลเลมีด อำเภอไชยา จังหวัดสุราษฎร์ธานี 84110</sup>

### (4) คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

#### คำนิยาม

ไข่เค็มไชยา (Chaiya Salted Eggs) หมายถึง ไข่เค็มที่ผลิตจากไข่เป็ดที่ได้จากการเปิดหัวไข่ในพื้นที่อำเภอไชยา และผลิตเป็นไข่เค็มด้วยกรรมวิธีพิเศษตามภูมิปัญญาของคนไชยา

#### ลักษณะของสินค้า

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

### (5) กระบวนการผลิต

(1) การเลี้ยงเป็ด เลี้ยงตามธรรมชาติโดยให้เปิดกินอาหารในห้องถิน คือ ข้าวเปลือกเจ้า อาหารสดจากทะเล เช่น หอยกระเพง ลูกปลาสด(ปลาเป็ด) หัวกุ้ง ลูกปู เป็นต้น

(2) การเตรียมไข่เป็ด

- คัดเลือกไข่สด ใบใหญ่ได้ตามมาตรฐาน คือ ไข่เป็ด 300 พอง ต้องหนักไม่น้อยกว่า 23 กิโลกรัม
- เปลือไข่ไม่มีรอยบุบหรือรอยร้าว

(3) การเตรียมดินที่ใช้พอก

- คัดเลือกดินจนหมดลักษณะเมล็ดฟ้าที่อยู่ในไข่ไชยา นำมาบดให้ละเอียด และร่อนด้วยตะแกรงตาถี่ เพื่อแยกทรายและวัตถุเจือปนออก
- เกลือป่น ที่เป็นเกลือทะเล จะเป็นเกลือป่นสำเร็จรูป หรือเกลือเม็ดใหญ่มาป่นก็ได้ โดยห้ามใช้น้ำเกลือ และน้ำที่ใช้ต้องเป็นน้ำบ่อ หรือน้ำบาดาลเท่านั้น
- ผสมดินจนปลงกที่บดละเอียดกับเกลือป่น ในอัตราส่วนเฉลี่ย 5 : 2

(4) นำไปเปิดตาม (2) ลงชุดในดินตาม (3) และนำไปวางบนพื้นที่แก้ากลบ 6-7 ชั้น นำไปเผาบนเตาเผาที่ติดทั่วเปลือกไข่

(5) บรรจุลงกล่อง ระบุจำนวนฟอง ระบุวันเวลาการบริโภคได้ และวันหมดอายุ

#### การบรรจุหีบห่อ

รายละเอียดบนฉลากให้ประกอบด้วยคำว่า "ไข่เค็มไชยา" และ/หรือ Chaiya Salted Eggs

#### (6) ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ โดยทั่วไปเป็นที่ราบลุ่ม ดินปนกราย มีลูกค้าและภูเขานาดยื่ม ด้านทิศเหนือเป็นที่ราบด้านทิศใต้ เป็นที่ราบลุ่งภูเข้า ด้านทิศตะวันออกติดทะเลบริเวณอ่าวบ้านดอน ด้านทิศตะวันตก เป็นที่ราบสูงลับภูเข้า มีลำคลองต่างๆ ผ่าน ได้แก่ คลองไชยา คลองเคียน คลองคุชุด และคลองเชิงสมอ ภูมิอากาศ มีฝนตกเกือบทั้งปี มี 2 ฤดู คือ ฤดูร้อน และฤดูฝน ปัจจัยธรรมชาติได้อธิบายว่า ภูเขานี้ ทำให้เกิดการฟื้นฟูทางเศรษฐกิจ การทำงานและเลี้ยงสัตว์โดยเฉพาะ การเลี้ยงเป็ด ไชยาจึงเป็นอู่ข้าวอู่น้ำม้าตั้งแต่สมัยคริสต์ศักราช ดังคำกล้องจองที่ชาวเมืองผูกไว้ว่า “ อันเมืองไชยา ครับไปไครมา อาหารไม่อด อารีอรอบ ไม่ชอบถือยก เป็นที่ปราภูมิมาตั้งแต่ไร ” และ “ มีข้าวเต็มน้ำมีปลาเต็มน้ำ ”

ประวัติความเป็นมา เมืองไชยาหรือเมืองคริสต์ศักราชในอดีตมีความเจริญรุ่งเรืองมากระหว่างพุทธศตวรรษที่ 12 – 17 แต่การกำไร์คัมไชยา เริ่มดำเนินการ ตั้งแต่ปี พ.ศ.2466 ก่อนสองครั้งที่ 2 โดยนายก แซ่บก้า ชาวจีนกว้างตุ้ง ซึ่งมาตั้งบ้านเรือนอยู่ที่ดอนโรงทอง อำเภอเมืองไชยา มีอาชีพเป็นช่างทำสะพานเหล็กทางรถไฟสายชุมพร สุราษฎร์ธานี และ เลี้ยงเป็ด ไวกินไข่ ซึ่งเก็บทุกครัวเรือนจะเลี้ยงเป็ดไวกินไข่ เมื่อไข่เปิดมีจำนวนมากขึ้นจึงนำไปขายที่ตลาดสถานีรถไฟ และสถานที่สำคัญๆ หลายแห่งในอำเภอไชยา ต่อมาเมื่อแนวคิดว่าจะทำอย่างไรจะเก็บไข่ไว้ได้นาน จึงได้ปรึกษากับชาวบ้านเมืองไชยา ใช้ภูมิปัญญาที่มีทดลองอยู่หลายวิธี จนกระทั่งยอมรับวิธีการใช้ดินจอมปลวกในอำเภอไชยา มาผสมเกลือป่นในอัตราส่วนพอเหมาะ นำมาพอกไข่เปิดสดที่ได้จากเป็ดที่เลี้ยงเอง คลุกไข่แล้วเก็บไว้ในพอกประมาณ แล้วนำมาต้มกิน จะได้ไข่เค็มที่ไข่แดง เป็นมัน หอม รสชาติอร่อย จึงได้ผลิตไข่เค็มตามกรรมวิธีดังกล่าวข่าย ซึ่งขายดีมาก ทำให้คนอื่นๆ ในตลาดไชyah หันมาผลิตไข่เค็มขายกันเป็นจำนวนมาก ในปี พ.ศ.2477 ไข่เค็มพัฒนาจนมีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักของคนทั่วไป ครับไปไครมาก็ซึ่งเป็นของฝากในนาม “ ไข่เค็มไชยา ” การทำไข่เค็ม จึงกลายเป็นอาชีพหลักของชาวไชยา บ่งบอกวิถีชีวิต วัฒนธรรม ดังคำขวัญอำเภอไชยาว่า “ พระบรมราชดุลย์เมือง รุ่งเรืองพุทธศาสนา พุทธทาสปราชญ์โลก สรวนโมกข์พลาaram ลือ นามศรีวิชัย ผ้าไหมพุ่มเรียง ทะเลเตียงหาดทราย แหล่งชื้อขายไข่เค็ม ”

#### (7) ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตการผลิตไข่เค็มไชยา อยู่ในพื้นที่อำเภอไชยา จังหวัดสุราษฎร์ธานี รายละเอียดตามแผนที่

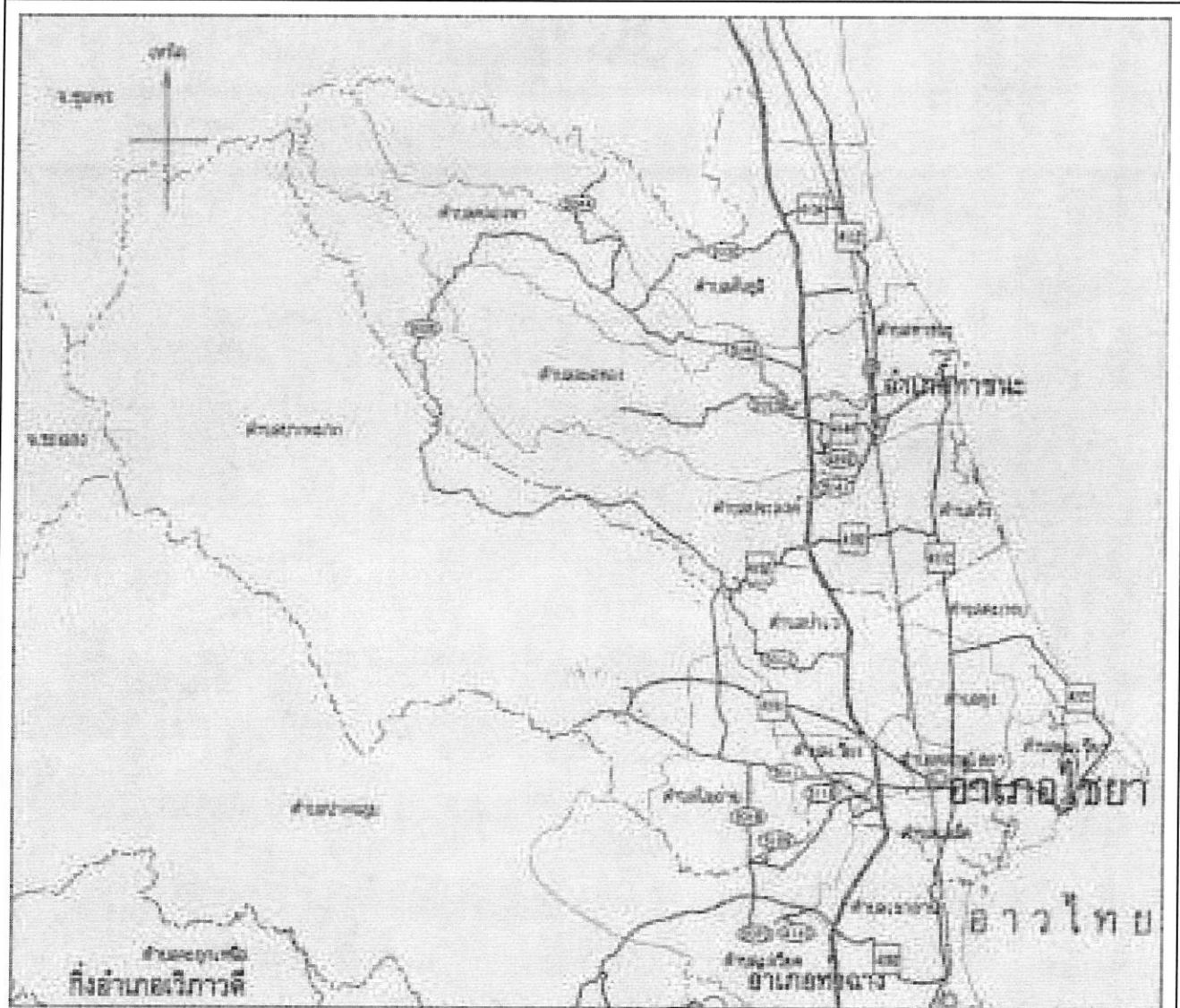
#### (8) การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

- (1) เปิดต้องเลี้ยงในอำเภอไชยา และไข่เค็มต้องผลิตในเขตพื้นที่อำเภอไชยาตามกระบวนการผลิตข้างต้น
- (2) กระบวนการผลิตจะต้องได้ผ่านการควบคุมตรวจสอบคุณภาพ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้เลี้ยงเป็ด สมาชิกผู้ผลิตไข่เค็ม รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

#### (9) เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

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

# แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ ไข่เค็มไชยา



พื้นที่ผลิตไข่เค็มไชยา อยู่ในอำเภอไชยา จังหวัดสุราษฎร์ธานี ซึ่งตั้งอยู่ทิศใต้ของประเทศไทย



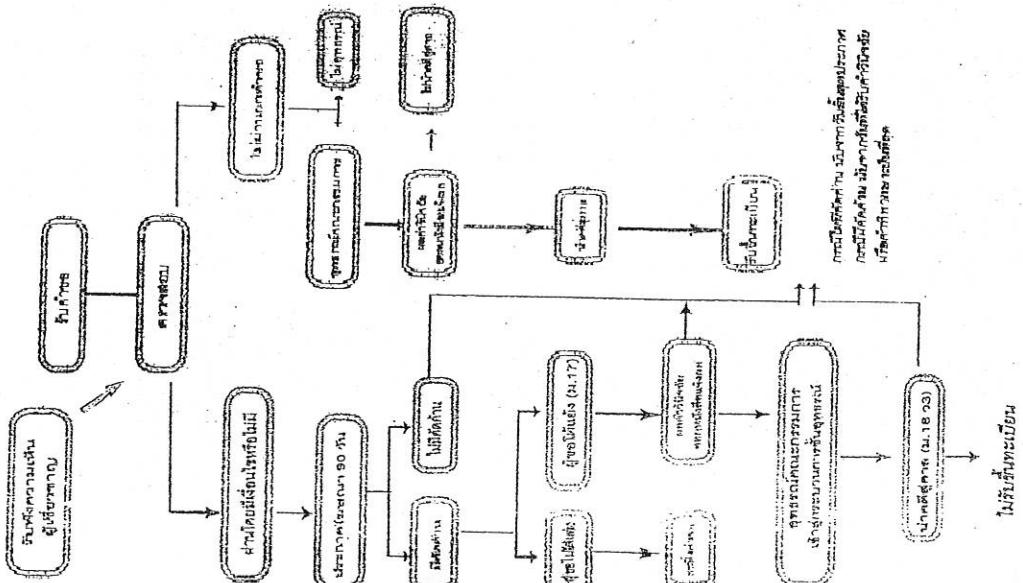
Georgian Indications

พุทธประวัติ

The image consists of a 4x3 grid of 12 black and white micrographs. The top row shows three vertical strips of textured material, possibly fibers or tissue. The second row features a circular cross-section of a plant stem with a prominent vascular cylinder, followed by a similar section with a different internal structure, and a longitudinal view of a stem with a central cavity. The third row displays a dense, granular texture, a patterned surface, and a crumpled, irregular mass. The bottom row includes a large, roughly triangular shape with a serrated edge, a textured surface with a central dark area, and a small, circular object.

四

ପାତ୍ରମାନଙ୍କ ପାତ୍ରମାନଙ୍କ ପାତ୍ରମାନଙ୍କ ପାତ୍ରମାନଙ୍କ



กรุงไทยเพื่อสังกัด บริษัท  
444/100 ถนนนาดี ตำบลนาดี อำเภอเมือง จังหวัดมหาสารคาม 11000  
โทร 0 2547 4700 หรือบัญชีงาน 0 2547 4621 5 กีฬา 0 2547 4681

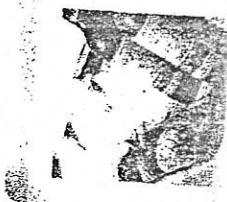
<http://www.ipthailand.org>

អូរមិត្តភកិយសិកបៀវង់ជាអាជាមិត្តភក

1. မြန်မာစိတ်အပေါ်များကိုလုပ်ခဲ့သူများ၏အရေအတွက်၊ မြန်မာစိတ်အပေါ်များ၏အရေအတွက်၊ မြန်မာစိတ်အပေါ်များ၏အရေအတွက်၊ မြန်မာစိတ်အပေါ်များ၏အရေအတွက်၊
2. မြန်မာစိတ်အပေါ်များ၏အရေအတွက်၊ မြန်မာစိတ်အပေါ်များ၏အရေအတွက်၊ မြန်မာစိတ်အပေါ်များ၏အရေအတွက်၊ မြန်မာစိတ်အပေါ်များ၏အရေအတွက်၊

## การเตรียมการทางเบณฑ์สิ่งปลูกภัณฑ์กิมมาสต์

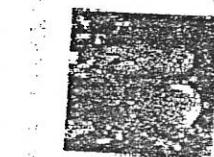
1. ការអនុវត្តន៍រាជរដ្ឋប្រជាធិបតេយ្យរាជរដ្ឋប្រជាធិបតេយ្យ ទានបរាងបានផ្តល់សម្រាប់សារព័ត៌មាន និងសារព័ត៌មានពីរបៀប។
  2. ចិត្តការអនុវត្តន៍រាជរដ្ឋប្រជាធិបតេយ្យរាជរដ្ឋប្រជាធិបតេយ្យ និងសារព័ត៌មានពីរបៀប។
  3. ចិត្តការអនុវត្តន៍រាជរដ្ឋប្រជាធិបតេយ្យ និងសារព័ត៌មានពីរបៀប។
  4. ចិត្តការអនុវត្តន៍រាជរដ្ឋប្រជាធិបតេយ្យ និងសារព័ត៌មានពីរបៀប។



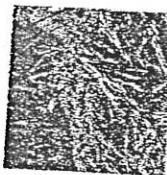
วิธีการนี้จะช่วยให้คุณสามารถรับรู้ความต้องการของผู้อื่นได้



卷之三

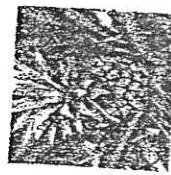


การต่อยอดการพัฒนาเทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อสนับสนุนการดำเนินงานภาครัฐ



หลักสูตรนี้ให้การอบรมทั้งหมดเป็นภาษาไทย

- ຄາຂອງຕົ້ນກະເວລາໂສງປະຫຼາມທີ່ມີມາເສດຖະກິນ (ສະ.07) ພັດທະນາໄລ ດັວຍງານ 2 ຊຸກ  
ນໍາສັກເກຣມ ຂະນະ ພະຍານີ້ຂອງ ທານ ສ້າງໄກປັບປອງຮະນິກາວົວ ນາງໄດ້ຮັດວຽກ  
ນັດລູກຄາກ ເປົ້າຕົກ ເປົ້ານາງນັກ ເປົ້ານັກນອຍ ແລະ ນັກພະນັກງານ  
ນັບອ່ານວານ ເປົ້ານັກນອຍ ເປົ້ານັກນຳ ເປົ້ານັກນຳ  
ການຄ່າຍືນດັບສິນຕ່າງໆ ທີ່ມີຄວາມປັບປຸງ ໃຫ້ຕົ້ນກະເວລາໂສງປະຫຼາມ  
ຕົ້ນກະເວລາໂສງປະຫຼາມ ສ້າງໄກປັບປອງຮະນິກາວົວ ທີ່ມີຄວາມປັບປຸງ  
ກ່ຽວຂ້ອງຕົ້ນກະເວລາໂສງປະຫຼາມ



وَالْمُؤْمِنُونَ الْمُؤْمِنَاتُ وَالْمُؤْمِنُونَ الْمُؤْمِنَاتُ