



กรมทรัพย์สินทางปัญญา
กระทรวงพาณิชย์

เล่มที่ 55
วันที่ประกาศโฆษณา

เลขที่ประกาศ 169
25 พฤษภาคม 2564

ประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เลขที่คำขอ	62100205	วันที่ยื่นคำขอ	30 พฤษภาคม 2562
สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์	ปลาสดิบางบ่อ (Pla-salid Bangbo หรือ Bangbo Snakeskin Gourami)		
รายการสินค้า	ปลาสดิบสด ปลาสดิบแดดเดียว และปลาสดิบหอม		
ผู้ขอขึ้นทะเบียน	1. จังหวัดสมุทรปราการ 2. บริษัท ประชาธิปไตยรักสามัคคีสมุทรปราการ (วิสาหกิจเพื่อสังคม) จำกัด 3. มหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ 4. มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี สมุทรปราการ 5. กลุ่มวิสาหกิจชุมชนอนุรักษ์ปลาสดิบางบ่อและแปรรูป		
ที่อยู่	ศาลากลางจังหวัดสมุทรปราการ ถนนสุขุมวิท ตำบลปากน้ำ อำเภอเมืองสมุทรปราการ จังหวัดสมุทรปราการ 10270		

1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

ปลาสดิบางบ่อ (Pla-salid Bangbo หรือ Bangbo Snakeskin Gourami) หมายถึง ปลาสดิบพันธุ์ลายเสือและพันธุ์ลายแดงไทย ที่เลี้ยงในพื้นที่ 4 อำเภอของจังหวัดสมุทรปราการ ได้แก่ อำเภอเมืองสมุทรปราการ อำเภอบางพลี อำเภอบางเสาธง และอำเภอบางบ่อ ซึ่งมีลักษณะ ลำตัวมีสีดำเข้ม เรียวยาว เนื้อปลาแน่น สีขาวอมชมพู มีไขมันเล็กน้อย นำมาผ่านกระบวนการแปรรูปตามภูมิปัญญาของคนในพื้นที่เป็นปลาสดิบสด ปลาสดิบแดดเดียว และปลาสดิบหอม โดยมีพื้นที่การแปรรูปครอบคลุมทั้งจังหวัดสมุทรปราการ

ลักษณะของสินค้า

- (1) ปลาสดิบางบ่อ มีชื่อทางวิทยาศาสตร์ว่า *Trichogaster Pectoralis* และมีชื่อสามัญว่า Snakeskin Gourami หรือ Sepat Siam
- (2) พันธุ์ปลา : พันธุ์ลายเสือ และลายแดงไทย โดยปลาสดิบลายเสือจะมีลายแถบดำ คล้ายลายเสือพาดตามขวางตลอดลำตัว ส่วนปลาสดิบลายแดงไทย จะมีลายแถบดำ 1 แถบกลางลำตัวที่เด่นชัดกว่า โดยจะมีลำตัวเล็กกว่าปลาสดิบจากพื้นที่อื่น

(3) ลักษณะทางกายภาพ

(3.1) ปลาสลิดบางบ่อสด

- รูปร่าง เพศผู้มีลำตัวเรียวยาว แนวสันหลังและสันท้องยาวเกือบขนานกัน ครีบกาวจรดหางหรือยาวมากกว่าโคนหาง ส่วนเพศเมียมีลำตัวป้อมสั้น สันท้องยาวกว่าแนวสันหลัง ครีบล้างมน และไม่ยาวถึงโคนหางเหมือนเพศผู้
- สี ลำตัวมีสีเข้มกว่าปลาสลิดพื้นที่อื่น เพศผู้จะมีสีดำเข้มและลำตัวมีสีส้มสวยงามมากกว่าเพศเมีย
- เนื้อ เนื้อปลาแน่น สีขาวอมชมพู มีไขมันเล็กน้อย
- ขนาด ปลาสลิดที่โตเต็มวัยเหมาะสมกับการจับขายมีขนาดประมาณ 5 - 12 ตัว/กิโลกรัม
- รสชาติ เมื่อทอดสุก เนื้อมีรสหวาน ไม่มีกลิ่นสาบคาว มีกลิ่นดินซึ่งแตกต่างจากปลาสลิดพื้นที่อื่น

(3.2) ปลาสลิดแดดเดียว คือ ปลาสลิดเค็มตากแห้ง โดยนำปลาสลิดบางบ่อสดมาแปรรูปโดยวิธีการดองน้ำเกลือหรือฝัดเกลือ แล้วนำไปตากแดดเป็นเวลาครึ่งวัน - 1 วัน ผิวปลาจะมีความมันวาว เนื้อปลามีสีขาวอมเหลือง เนื้อแน่น มีไขมันแทรกเล็กน้อย ขนาดตั้งแต่ 5 - 6 ตัว/กิโลกรัม ไปจนถึง 10 - 12 ตัว/กิโลกรัม (ปลาสลิดสด 100 กิโลกรัม แปรรูปเป็นปลาสลิดแดดเดียว จะมีน้ำหนักเหลือประมาณ 65 - 85 กิโลกรัม) เมื่อทอดสุกเนื้อปลาจะมีสีเหลืองน้ำตาลถึงสีน้ำตาล รสชาติเค็มพอดิ มีกลิ่นหอม

(3.3) ปลาสลิดหอม คือ ปลาสลิดเค็มตากแห้ง โดยนำปลาสลิดบางบ่อสดมาแปรรูป โดยนำเกลือมาคลุกเคล้าให้ทั่วตัวปลา แล้วนำไปตากแดดเป็นเวลา 2 - 3 วัน ตัวปลาและเนื้อปลาจะแห้งและมีน้ำหนักเบาว่าปลาสลิดแดดเดียว มีขนาดตั้งแต่ 8 - 10 ตัว/กิโลกรัม ไปจนถึง 14 - 18 ตัว/กิโลกรัม (ปลาสลิดสด 100 กิโลกรัม แปรรูปเป็นปลาสลิดหอม จะมีน้ำหนักเหลือประมาณ 40 - 55 กิโลกรัม) เมื่อทอดสุกเนื้อปลาจะมีสีเหลืองน้ำตาลถึงสีน้ำตาล รสชาติเค็มพอดิ มีกลิ่นหอม

2. กระบวนการผลิต

วัตถุดิบ

(1) พันธุ์ปลาสลิดบางบ่อ ได้แก่ พันธุ์ลายเสือ และลายแดงไทย มาจากการเพาะเลี้ยงในบ่อของเกษตรกรเอง หรือซื้อมาจากแหล่งเพาะพันธุ์ที่เชื่อถือได้ เช่น ศูนย์วิจัยและพัฒนาการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำจืดสมุทรปราการ สถานที่จำหน่ายพันธุ์ปลาน้ำจืด เป็นต้น

(2) พื้นที่การเลี้ยงปลาสลิดบางบ่อ ครอบคลุมพื้นที่ 4 อำเภอของจังหวัดสมุทรปราการ ได้แก่ อำเภอเมืองสมุทรปราการ อำเภอบางพลี อำเภอบางเสาธง และอำเภอบางบ่อ

การเตรียมบ่อ

- (1) แปลงนาที่ไม่ได้ปลูกข้าวแล้ว หรือขุดบ่อให้เป็นคูลึกลงไปขนานกับคันบ่อทุกด้าน
- (2) วิดน้ำออกจากแปลงนาแล้วตากให้แห้ง เพื่อให้แสงแดดช่วยกำจัดเชื้อโรคและเพิ่มปริมาณออกซิเจนให้กับดิน
- (3) นำน้ำหมักมาราดที่แปลงนา เพื่อลดความเป็นกรดของดิน

การเลี้ยงปลาสลิดบางบ่อสด มี 2 วิธี ได้แก่

(1) การเลี้ยงแบบธรรมชาติ เป็นการเลี้ยงปลาสลิดแบบดั้งเดิมที่ทำมาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน โดยการนำลูกปลาสลิดมาปล่อยหรือเพาะพันธุ์ภายในบ่อของตนเอง และพินหญ้าแล้วสูมไว้ในบ่อ ซึ่งเป็นหญ้าที่ขึ้นเฉพาะถิ่น เช่น หญ้าแพรกทะเล หญ้าทรงกระเทียม หญ้าปล้อง และธูปฤาษี เป็นต้น ควรทำเฉลี่ยเดือนละ 1 ครั้ง เพื่อให้หญ้าคลุมผิวน้ำ หมักไว้ในบ่อจนเกิดเป็นแพลงก์ตอนและไรแดง ซึ่งจะเป็นอาหารของปลาสลิดบางบ่อ ทำจนกว่าจะขายปลา ใช้เวลาเลี้ยงประมาณ 8 - 12 เดือน

(2) การเลี้ยงปลาสลิดแบบกึ่งพัฒนา วิธีการเลี้ยงเหมือนกับการเลี้ยงปลาสลิดแบบธรรมชาติ แตกต่างตรงที่จะให้อาหารอื่นนอกเหนือจากแพลงก์ตอนและไรแดง เช่น รำ ปลาป่น และอาหารสำเร็จรูป เป็นต้น ในช่วงที่ปลาอายุ 9 - 12 เดือน หรือประมาณ 2 - 3 เดือน ก่อนจับปลาสลิดขาย

กระบวนการแปรรูป

ปลาสลิดสด คือ ปลาสลิดที่เติบโตได้ขนาดประมาณ 5 - 12 ตัว/กิโลกรัม

ปลาสลิดแดดเดียว

(1) คัดเลือกปลาสลิดสด นำมาล้างโคลนในตัวปลาให้สะอาด แล้วขอดเกล็ด ตัดหัวปลา และควักไส้ปลาออก

(2) นำปลาไปหมัก โดยใช้วิธีการตองน้ำเกลือ คือ หมักปลาด้วยเกลือ แล้วเติมน้ำแข็งให้ท่วมตัวปลา หมักทิ้งไว้ 1 - 3 คืน โดยกลับปลาที่อยู่ด้านล่างขึ้นด้านบนทุกวัน หรือใช้วิธีการผัดเกลือ คือ นำเกลือมาคลุกเคล้าให้ทั่วตัวปลา จากนั้นทำการโยนหรือผัดเพื่อให้เกลือผสมเข้ากับเนื้อปลาให้ทั่วถึงหมักทิ้งไว้ 1 - 3 คืน

(3) หลังจากการหมัก นำปลาไปแช่น้ำสะอาด 1 - 2 ชั่วโมง เพื่อลดความเค็มและล้างเกลือออก

(4) นำปลามาตัดให้หลังโค้ง จัดครีบบั๊กวาง จัดหางให้ฉีก แล้วนำไปตากแดดเป็นเวลาครึ่งวัน - 1 วัน

(5) ควรเก็บปลาสลิดแดดเดียวในภาชนะที่แห้ง สะอาด และหุ้มห่อให้เรียบร้อย

ปลาสลิดหอม

(1) คัดเลือกปลาสลิดสด นำมาล้างโคลนในตัวปลาให้สะอาด แล้วขอดเกล็ด ตัดหัวปลา และควักไส้ปลาออก

(2) นำเกลือมาคลุกเคล้าให้ทั่วตัวปลา จากนั้นทำการโยนหรือผัดเพื่อให้เกลือผสมเข้ากับเนื้อปลาให้ทั่วถึง หมักทิ้งไว้ 1 คืน

(3) หลังจากการหมัก นำปลาไปแช่น้ำสะอาด 1 - 2 ชั่วโมง เพื่อลดความเค็มและล้างเกลือออก

(4) นำปลามาตัดให้หลังโค้ง จัดครีบบั๊กวาง จัดหางให้ฉีก แล้วนำไปตากแดด 2 - 3 วัน จนกระทั่งตัวปลาแห้งสนิท

(5) ควรเก็บปลาสลิดหอมในภาชนะที่แห้ง สะอาด และหุ้มห่อให้เรียบร้อย

การบรรจุหีบห่อ

(1) บรรจุสินค้าในบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม ควรปิดผนึกให้มิดชิด หรือแบบสุญญากาศที่สามารถเก็บกลิ่นได้ และไม่มีการปนเปื้อนของแมลงวันและจุลินทรีย์

(2) น้ำหนักสุทธิของปลาสลิดบางบ่อในแต่ละภาชนะบรรจุ ต้องไม่น้อยกว่าที่ระบุไว้ในฉลาก และมีรายละเอียดครบถ้วนตามที่กำหนดในคู่มือ

(3) รายละเอียดบนฉลาก หรือบรรจุภัณฑ์ หรือหีบห่อ ให้ประกอบด้วยข้อความ ดังนี้

- ชื่อสินค้า “ปลาสดบางบ่อ หรือ Pla-salid Bangbo หรือ Bangbo Snakeskin Gourami”
- ให้แสดงรายละเอียดเหล่านี้ให้ชัดเจน เช่น ชื่อผลิตภัณฑ์ (ปลาสดสด หรือปลาสดแดดเดียว หรือปลาสดหอม) / วัน เดือน ปีที่ผลิต และวัน เดือน ปีที่ควรบริโภค / น้ำหนัก / ชื่อ ที่อยู่ ผู้ผลิตหรือผู้ประกอบการ / วิธีการเก็บรักษา เป็นต้น

3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

จังหวัดสมุทรปราการ ตั้งอยู่ระหว่างเส้นละติจูดที่ 13 - 14 องศาเหนือ และเส้นลองจิจูดที่ 100 - 101 องศาตะวันออก ลักษณะภูมิประเทศส่วนใหญ่เป็นที่ราบลุ่มติดทะเลอ่าวไทย มีแม่น้ำเจ้าพระยาไหลผ่าน มีลำคลองรวม 63 สาย ได้แก่ คลองชลประทาน 15 สาย และคลองธรรมชาติ 48 สาย ใช้ประโยชน์ในการคมนาคม การขนส่ง การประมง และการเกษตรกรรม พื้นที่เหมาะแก่การทำนาทำสวนและเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำได้ดี โดยชุดดินในพื้นที่อำเภอเมืองสมุทรปราการ อำเภอบางพลี อำเภอบางเสาธง และอำเภอบางบ่อมีลักษณะคล้ายกัน คือ เป็นชุดดินที่ 2 และ 3 ซึ่งเป็นกลุ่มชุดดินที่เกิดจากวัตถุต้นกำเนิดดินพวกตะกอนผสมของตะกอนลำนํ้าและตะกอนน้ำทะเลแล้วพัฒนาในสภาพน้ำกร่อย โดยชุดดินที่ 2 จะมีความอุดมสมบูรณ์ปานกลาง ปฏิกริยาดินเป็นกรดจัดมากถึงกรดปานกลางประมาณ 4.5 - 6.0 ส่วนชุดดินที่ 3 จะมีความอุดมสมบูรณ์ปานกลางถึงสูง ปฏิกริยาดินเป็นกรดถึงด่างปานกลางประมาณ 5.5 - 8.0 ทำให้มีลักษณะที่เหมาะสมสำหรับการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำจืด รวมทั้งทำให้มีพันธุ์หญ้าเฉพาะถิ่นซึ่งทนต่อสภาพน้ำกร่อย เช่น หญ้าทรงกระเทียม (หญ้าแห้ว) หญ้าปล้อง หญ้าแพรงทะเล (หญ้าสองคลอง หรือหญ้าน้ำเค็ม) และธูปฤาษี (ปรีอ หรือเพือ) เป็นต้น ขึ้นในพื้นที่นั้นด้วย ทำให้เหมาะสมในการเลี้ยงปลาสด ประกอบกับสภาพภูมิอากาศแบบพื้นที่ชายทะเล ทำให้ฤดูร้อนมีความชื้นในอากาศสูง เนื่องจากอิทธิพลของลมทะเลและลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ ฤดูฝนมีฝนตกมาก ฤดูหนาวอากาศไม่หนาวจนเกินไป อุณหภูมิเฉลี่ยอยู่ที่ 29.75 องศาเซลเซียส

จากลักษณะภูมิประเทศและลักษณะภูมิอากาศดังกล่าว ประกอบกับพันธุ์หญ้าเฉพาะถิ่นที่จะขึ้นบริเวณบ่อเลี้ยงปลาสดบางบ่อ เมื่อเกษตรกรฟันหญ้าและสูบน้ำในบ่อจะเกิดการหมักและช่วยปรับสภาพสีของน้ำในบ่อให้มีสีขาวอมเขียว เกิดเป็นแพลงก์ตอน ไรแดง ตะไคร่น้ำ ซึ่งเป็นอาหารที่ดีสำหรับปลาสดบางบ่อ ทำให้ปลาโตเร็ว ลำตัวเรียวยาว เนื้อแน่น มีกลิ่นดิน ไม่มีกลิ่นสาบคาว นอกจากนี้ ดินในจังหวัดสมุทรปราการมีสีดำและการฟันหญ้าให้คลุมผิวน้ำในบ่อทำให้แสงแดดส่องลงไปใต้บ่อได้น้อย ส่งผลให้สภาพในบ่อมีความมืดครึ้ม ปลาสดบางบ่อจึงมีสีค่อนข้างคล้ำหรือสีดำมากกว่าปลาสดที่เลี้ยงในพื้นที่อื่น รวมถึงมีขนาดเล็กกว่าปลาสดที่เลี้ยงด้วยอาหารเม็ดสำเร็จรูป โดยปลาสดบางบ่อจะมีความสมบูรณ์มากในช่วงเดือนธันวาคม - กุมภาพันธ์ เหมาะกับการบริโภคมากที่สุด

ประวัติความเป็นมา

อำเภอบางบ่อ จังหวัดสมุทรปราการ เดิมเป็นพื้นที่ทำนาข้าวเป็นหลัก ในนาข้าวชาวบ้านพบว่า มี “พลาสติก” ซึ่งมียูตามธรรมชาติ เมื่อนำมาบริโภคพบว่ามีรสชาติดี จึงปล่อยให้ขยายพันธุ์ตามธรรมชาติ ทำให้พลาสติกมีจำนวนมากขึ้น ต่อมาเมื่อเกษตรกรชาวอำเภอบางบ่อได้มีแนวคิดอยากเลี้ยงพลาสติกควบคู่กับการทำนาข้าว จึงได้เริ่มขุดบ่อดินเลี้ยงปลาเป็นคันล้อมรอบนาข้าวแล้วปล่อยพันธุ์พลาสติกลงไป พันธุ์หญ้าแพรก หญ้าทรงกระเทียม และบัว ซึ่งมีอยู่ตามธรรมชาติรอบบ่อให้ปกคลุมผิวน้ำเพื่อให้เกิดเป็นแพลงก์ตอนและไรแดง ใช้เป็นอาหารของพลาสติกโดยไม่ได้ให้อาหารอื่น ซึ่งถือเป็นวิธีการเลี้ยงแบบธรรมชาติ นอกจากนี้พื้นที่อำเภอบางบ่อยังเป็นพื้นที่ปลายทางของคลองต่าง ๆ ที่มาจากทางเหนือ เมื่อถึงฤดูเกี่ยวข้าว น้ำที่ไหลลงมาจะพัดพา ดอกข้าวและปลายข้าวจากผืนนาอื่น ๆ มาด้วย น้ำนาข้าวเหล่านี้จะถูกนำเข้าไปเลี้ยง เพราะถือเป็นอาหารเสริมชั้นดี ทำให้ผลผลิตจากการเลี้ยงพลาสติกได้ผลดี ในขณะที่ผลผลิตจากนาข้าวได้ผลไม่ดีเท่าที่ควร จนกระทั่งในปี พ.ศ. 2497 เกษตรกรชาวอำเภอบางบ่อได้ตัดสินใจเปลี่ยนอาชีพจากการทำนามาเลี้ยงพลาสติก ซึ่งสร้างรายได้เป็นกอบเป็นกำ เมื่อชาวบ้านเห็นว่าการเลี้ยงพลาสติกได้ผลผลิตดี จึงเริ่มสนใจเลี้ยงพลาสติกและขยายพื้นที่ออกไปตามอำเภอดัง ๆ ของจังหวัดสมุทรปราการจนถึงปัจจุบัน

ในปี พ.ศ. 2506 และ พ.ศ. 2508 มีเกษตรกรชาวอำเภอบางบ่อได้รับพระมหากรุณาธิคุณให้เข้าเฝ้าฯ ในหลวงรัชกาลที่ 9 ถึง 2 ครั้ง เพื่อทูลเกล้าถวายพลาสติก โดยเป็นพลาสติกหอมผิวสีเหลืองนวล พระองค์ทรงมีพระราชกระแสรับสั่งสอบถามความเป็นมา และทรงพระราชทานชื่อบ่อเลี้ยงพลาสติกให้ว่า “บ่อพลาสติกทอง” ซึ่งมีความหมายว่า “ผู้ใดที่เลี้ยงพลาสติกเท่ากับมีทองอยู่ในบ่อ” จากนั้นจึงได้มีเกษตรกรเลี้ยงพลาสติกจำนวนมากขึ้น ด้วยเอกลักษณ์ที่โดดเด่น คือ เนื้อปลาแน่น สีขาวอมชมพู มีไขมันแทรกพอเหมาะ รสชาติดีแตกต่างจากพลาสติกของพื้นที่อื่น ๆ จึงทำให้พลาสติกบางบ่อมีคุณภาพและมีชื่อเสียงที่ติดจนถึงปัจจุบัน ต่อมาได้มีเกษตรกรในจังหวัดนำพลาสติกมาแปรรูปเป็นพลาสติกแห้ง ซึ่งก็คือ พลาสติกแดดเดียวและพลาสติกหอม โดยใช้กรรมวิธีภูมิปัญญาชาวบ้านในการถนอมอาหารให้เก็บไว้บริโภคได้นานขึ้น โดยการนำเกลือมาหมักด้วยวิธีการผัดเกลือเพื่อป้องกันการเน่าเสีย และนำไปตากแดดเพื่อไล่น้ำออก เมื่อนำมาทอดปลาจะสุกพร้อมกันทั้งตัว รสชาติเค็มพอดี มีกลิ่นหอมเฉพาะ ได้รับการยอมรับและมีชื่อเสียงมาก จนกระทั่งคำว่า “พลาสติกแห้ง” ถูกนำมาเป็นส่วนหนึ่งของคำขวัญจังหวัดสมุทรปราการที่ว่า “ป้อมยุทธนาวี พระเจดีย์กลางน้ำ ฟาร์มจระเข้ใหญ่ งามวิไลเมืองโบราณ สงกรานต์พระประแดง ปลาสลิดแห้งรสดี ประเพณีรับบัว ครบถ้วนทั่วอุตสาหกรรม”

4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การเลี้ยงพลาสติกบางบ่อ ครอบคลุมพื้นที่ 4 อำเภอของจังหวัดสมุทรปราการ ได้แก่ อำเภอเมืองสมุทรปราการ อำเภอบางพลี อำเภอบางเสาธง และอำเภอบางบ่อ และมีขอบเขตพื้นที่การแปรรูป ครอบคลุมทั้งจังหวัดสมุทรปราการ รายละเอียดตามแผนที่

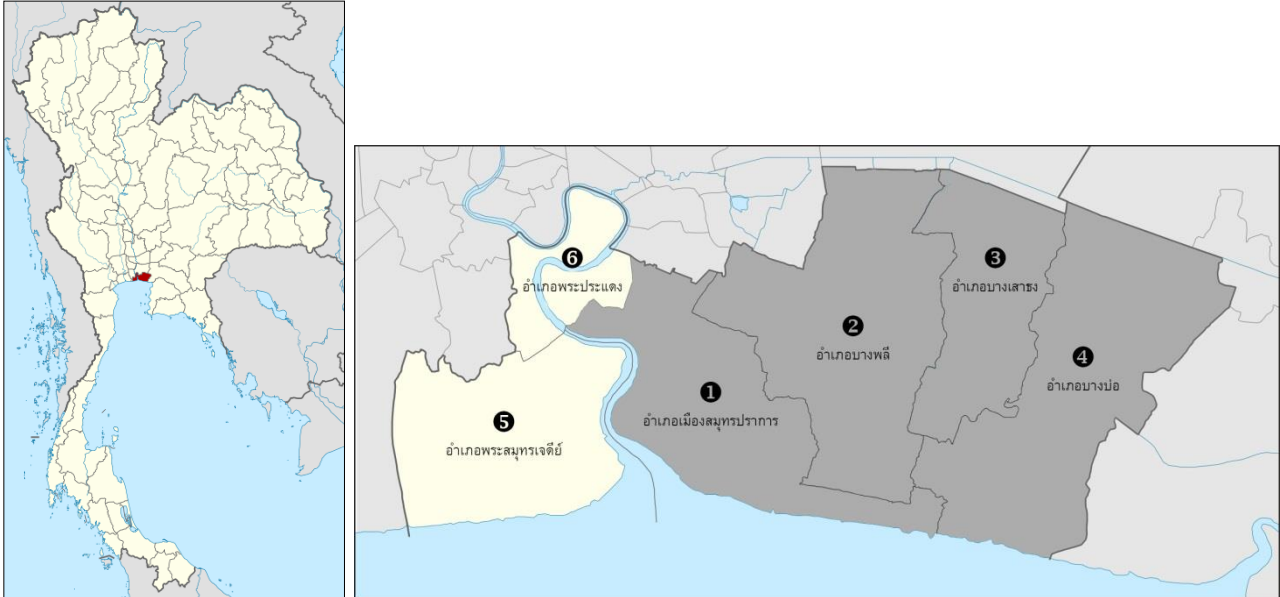
5. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

- (1) ปลาสดิบางบ่อ ต้องเลี้ยงและแปรรูปในเขตพื้นที่ที่กำหนด ตามกระบวนการผลิตข้างต้น
- (2) กระบวนการเลี้ยงและแปรรูปจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิต ผู้ประกอบการค้า ปลาสดิบางบ่อ รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

6. เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

- (1) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิต และผู้ประกอบการค้า ที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ปลาสดิบางบ่อ
 - (2) ผู้ขอขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิต และผู้ประกอบการค้า จะต้องปฏิบัติตามคู่มือการปฏิบัติงาน สำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ปลาสดิบางบ่อ และดำเนินการตามแผนการควบคุมตรวจสอบ ทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด
-

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ พลาสติกบางบ่อ



ขอบเขตพื้นที่การเลี้ยงพลาสติกบางบ่อ ครอบคลุมพื้นที่ 4 อำเภอของจังหวัดสมุทรปราการ ได้แก่
อำเภอเมืองสมุทรปราการ อำเภอบางพลี อำเภอบางเสาธง และอำเภอบางบ่อ



ขอบเขตพื้นที่การแปรรูปพลาสติกบางบ่อ ครอบคลุมทั้งจังหวัดสมุทรปราการ