



กรมทรัพย์สินทางปัญญา
กระทรวงพาณิชย์

เล่มที่ 114

วันที่ประกาศโฆษณา

เลขที่ประกาศ 501

9 กันยายน 2569

ประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เลขที่คำขอ 68100394 วันที่ยื่นคำขอ 28 สิงหาคม 2568
สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ กะปิคลองด่าน หรือ Khlong Dan Shrimp Paste หรือ Ka-Pi Khlong Dan
รายการสินค้า กะปิ
ผู้ขอขึ้นทะเบียน จังหวัดสมุทรปราการ
ที่อยู่ ศาลากลางจังหวัดสมุทรปราการ
ตำบลปากน้ำ อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรปราการ 10270

1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

กะปิคลองด่าน หรือ Khlong Dan Shrimp Paste หรือ Ka-Pi Khlong Dan หมายถึง กะปิที่มีลักษณะเนื้อเนียนละเอียด สีชมพูอมม่วง มีตาเคยสีดำขนาดเล็กกระจายอยู่ทั่วเนื้อ กลิ่นหอมละมุน ไม่คาว มีกลิ่นไอทะเล รสชาติกลมกล่อม ละมุนลิ้น และเค็มกำลังดี ทำจากเคยขาวสารที่จับในพื้นที่อำเภอไทย บริเวณ 3 อำเภอของจังหวัดสมุทรปราการ ได้แก่ อำเภอบางบ่อ อำเภอเมืองสมุทรปราการ และอำเภอพระสมุทรเจดีย์ หมักด้วยเกลือสมุทรจากนาเกลือในอำเภอบางปะกง จังหวัดฉะเชิงเทรา และเกลือสมุทรจากตำบลแม่กลอง อำเภอเมืองสมุทรสงคราม จังหวัดสมุทรสงคราม โดยกะปิคลองด่านผลิตครอบคลุมทั้งจังหวัดสมุทรปราการ

ลักษณะของสินค้า

(1) วัตถุดิบหลัก เคยขาวสาร

(2) ลักษณะทางกายภาพ

- เนื้อ เนียนละเอียด และมีตาเคยสีดำขนาดเล็กกระจายอยู่ทั่วเนื้อ
- สี ชมพูอมม่วง
- กลิ่น หอมละมุน ไม่คาว และมีกลิ่นไอทะเล
- รสชาติ กลมกล่อม ละมุนลิ้น เค็มกำลังดี

(3) ลักษณะทางเคมี

- ค่าความเป็นกรด-ด่างอยู่ในช่วง 6.0 – 8.0

2. กระบวนการผลิต

วัตถุดิบ

(1) เคยข้าวสาร จับในพื้นที่อ่าวไทย บริเวณ 3 อำเภอของจังหวัดสมุทรปราการ ได้แก่ อำเภอบางบ่อ อำเภอมืองสมุทรปราการ และอำเภอพระสมุทรเจดีย์ ห่างจากชายฝั่งไม่เกิน 12 ไมล์ทะเล หรือ 22.224 กิโลเมตร โดยเคยข้าวสารที่จับจากบริเวณดังกล่าวมีลักษณะเป็นเคยที่มีหนวด ปล้องหางสีแดง ตาสีดำ และมีขนาดความยาวของลำตัวใกล้เคียงกัน 1 ถึง 1.5 เซนติเมตร

(2) เปลือสมุท จากนาเกลือในอำเภอบางปะกง จังหวัดฉะเชิงเทรา และตำบลแม่กลอง อำเภอเมืองสมุทรสงคราม จังหวัดสมุทรสงคราม เป็นเกลือสมุทที่มีสีขาวสะอาด เม็ดเล็ก ขนาดไม่เกิน 5 มิลลิเมตร และละลายน้ำได้ดี

การจับเคยข้าวสาร

(1) ออกเรือจากชายฝั่งไปยังทะเลอ่าวไทย ในช่วงเวลา 04.00 ถึง 05.00 น. โดยช่วงเวลาที่เหมาะสมสำหรับจับเคยข้าวสาร อยู่ในช่วงเวลา 05.00 น. ถึง 18.00 น. หรือตามความเหมาะสม ออกเรือระยะห่างจากชายฝั่ง 3 ถึง 5 ไมล์ทะเล หรือ 5.556 ถึง 9.260 กิโลเมตร หรือตามความเหมาะสม แต่ไม่เกิน 12 ไมล์ทะเล หรือ 22.224 กิโลเมตร

(2) ใช้สวิงที่มีรูขนาดไม่น้อยกว่า 20 ตา หรือมีเส้นแนวตั้ง จำนวนไม่น้อยกว่า 20 เส้นต่อนิ้ว และเส้นแนวนอน จำนวนไม่น้อยกว่า 20 เส้นต่อนิ้ว หรือใช้อุปกรณ์อื่นตามความเหมาะสม ขอนไปในทะเลเพื่อสังเกตว่าถึงบริเวณที่มีฝูงเคยข้าวสารแล้ว

(3) เมื่อพบฝูงเคยข้าวสารแล้วให้ใช้เรือลากอวนที่มีรูขนาดไม่น้อยกว่า 20 ตา หรือมีเส้นแนวตั้ง จำนวนไม่น้อยกว่า 20 เส้นต่อนิ้ว และเส้นแนวนอน จำนวนไม่น้อยกว่า 20 เส้นต่อนิ้ว หรือตามความเหมาะสม ในการจับเคยข้าวสาร

(4) นำเคยข้าวสารที่จับได้เข้าสู่กระบวนการผลิตกะปิภายในระยะเวลาไม่เกิน 8 ชั่วโมง หรือตามความเหมาะสม เพื่อรักษาคุณภาพหรือความสดของเคยข้าวสารในการทำกะปิ

ขั้นตอนการผลิตกะปิ

(1) คัดเลือกเคยข้าวสารสดที่มีหนวด ปล้องหางสีแดง ตาสีดำ คัดเลือกสิ่งเจือปน เช่น ปลา กุ้ง และปู เป็นต้น ออกจากเคยข้าวสารสด โดยกรองด้วยตาข่าย นำออกด้วยมือ หรือตามความเหมาะสม

(2) คัดเลือกเกลือสมุทที่มีสีขาวสะอาด เม็ดเล็ก และละลายน้ำได้ดี เพื่อทำให้กะปิไม่มีสิ่งเจือปนสะอาด

(3) ผสมเคยข้าวสารสดและเกลือสมุท คลุกเคล้าให้เข้ากันในถังพลาสติกหรือภาชนะอื่นที่มีความเหมาะสม โดยใช้อัตราส่วนเคยข้าวสารสดต่อเกลือสมุท 10 : 1 โดยน้ำหนัก หรือตามความเหมาะสม

(4) นำเคยข้าวสารสดและเกลือสมุทที่คลุกเคล้าจนเข้ากันแล้ว มาหมักในโอ่งหรือถังเป็นเวลา 1 – 2 คืน โดยโอ่งหรือถังที่หมักต้องอยู่ในที่ร่ม และอากาศถ่ายเทสะดวก

(5) นำเคยข้าวสารที่ผ่านการหมักแล้วมาวางพักเป็นเวลา 2 – 3 ชั่วโมง หลังจากนั้นกรองน้ำที่ได้จากการหมักออก โดยใช้ตาข่ายที่มีรูขนาดไม่น้อยกว่า 20 ตา หรือมีเส้นแนวตั้ง จำนวนไม่น้อยกว่า 20 เส้นต่อนิ้ว และเส้นแนวนอน จำนวนไม่น้อยกว่า 20 เส้นต่อนิ้ว หรือตามความเหมาะสม

(6) นำเคยข้าวสารที่ผ่านการหมักและกรองน้ำออกแล้วมาร่อนให้กระจายทั่วพื้นที่ โดยรองด้วยภาชนะที่สะอาด ไม่ควรซ้อนกันเกิน 1 เซนติเมตร ตากแดดเป็นเวลาครึ่งวัน หรือ 4 ชั่วโมง หรือตามความเหมาะสม

(7) ตลบรวมเคยข้าวสารที่ผ่านการหมักและร่อนตากแดดเป็นเวลาครึ่งวัน หรือ 4 ชั่วโมง หรือตามความเหมาะสม จนกระทั่งเคยข้าวสารที่ผ่านการหมักแห้งสุดแดด หรือเปลี่ยนสีจากสีแดงเข้มเป็นสีออกชมพู

(8) คัดสิ่งเจือปน เช่น ปลา กุ้ง และปู เป็นต้น ออกจากเคยข้าวสารที่ผ่านการหมักแห้งแล้วอีกครั้ง โดยการกรองด้วยตาข่าย หรือนำออกด้วยมือ หรือตามความเหมาะสม

(9) นำเคยข้าวสารที่คัดสิ่งเจือปนออกแล้วมาพรมด้วยน้ำเกลือ (อัตราส่วนน้ำสะอาด 20 ลิตรต่อเกลือ 0.5 – 1 กิโลกรัม) ให้ขึ้นจนกระทั่งสามารถปั้นเป็นก้อนได้ด้วยมือ ทั้งนี้ น้ำเกลือสามารถใช้ซ้ำหมักที่กรองจากการหมักในช่วงแรกบางส่วนหรือทั้งหมดแทนได้โดยการนำน้ำหมักดังกล่าวมาต้มเป็นน้ำเค็ม ก่อนพรมลงในเคยข้าวสารที่ผ่านการหมักแห้งและคัดสิ่งเจือปนแล้ว

(10) นำเคยข้าวสารที่พรมน้ำเกลือจนได้ที่แล้ว มาบดอัดให้ละเอียดด้วยเครื่องโม่บดละเอียดหรือใช้อุปกรณ์ตามความเหมาะสม บดจนได้เนื้อเนียนละเอียด

(11) นำเคยข้าวสารที่บดจนเนื้อเนียนละเอียดแล้ว ไปหมักในโถหรือถังต่อเป็นระยะเวลาอย่างน้อย 6 เดือน ขึ้นไป โดยอัดให้แน่น และปิดฝาให้สนิทไม่ให้อากาศเข้า จะได้เป็นกะปิ ทั้งนี้ กะปิที่ใช้เวลาหมักนานจะทำให้ได้กะปิที่มีคุณภาพดี กลิ่นหอมละมุน รสชาติกลมกล่อม และละมุนลิ้นมากกว่ากะปิที่ใช้เวลาหมักสั้นกว่า

การบรรจุกะปิ

(1) นำกะปิที่หมักแล้วไปบดอัดให้ละเอียดด้วยเครื่องโม่บดละเอียดหรือตามความเหมาะสมอีกครั้งเพื่อให้เนื้อกะปิที่อาจมีการจับตัวหรือบางส่วนที่ยังไม่เนียนให้มีความเนียนมากยิ่งขึ้น บรรจุลงในภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ที่สามารถปิดสนิทไม่ให้อากาศเข้าได้ เช่น กระปุกพลาสติก ขวดแก้ว ถุงพลาสติก เป็นต้น

(2) การขนส่ง ต้องระมัดระวังไม่ให้ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ที่ใส่กะปิเกิดความเสียหาย

การบรรจุหีบห่อ

(1) รายละเอียดบนฉลากหรือบรรจุภัณฑ์ ให้ประกอบด้วยคำว่า “กะปิคลองดัน” หรือ “Khlóng Dan Shrimp Paste” หรือ “Ka-Pi Khlóng Dan”

(2) ให้ระบุชื่อผู้ผลิตหรือผู้ประกอบการค้า สถานที่ผลิตหรือจัดจำหน่าย โดยอาจะระบุวันที่บรรจุ รวมถึงข้อมูลอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่น วันที่ควรบริโภค วันที่หมดอายุ หรือการเก็บรักษา เป็นต้น เพื่อให้เป็นประโยชน์ต่อผู้บริโภค และสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้

3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

มีพื้นที่ 3 อำเภอ จากทั้งหมด 6 อำเภอ ของจังหวัดสมุทรปราการ ได้แก่ อำเภอบางบ่อ อำเภอเมืองสมุทรปราการ และอำเภอพระสมุทรเจดีย์ อยู่บริเวณชายฝั่งอ่าวไทยตอนบนระหว่างปากแม่น้ำเจ้าพระยาและแม่น้ำบางปะกง มีความยาวประมาณ 47 กิโลเมตร มีระดับความลึกเฉลี่ย 20 เมตร และมีความลาดของพื้นที่อ่าวประมาณ 0.2 เมตร ต่อ 1 กิโลเมตร พื้นที่ท้องทะเลเป็นทรายปนโคลนหรือเปลือกหอย การหมุนเวียน

ของน้ำขึ้นน้ำลงและกระแสน้ำ ในช่วงฤดูลมมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือ กระแสน้ำในอ่าวไทยจะเดินทางเป็นวงรอบอ่าวตามเข็มนาฬิกา และในช่วงฤดูลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ กระแสน้ำในอ่าวจะเดินทางเป็นวงรอบอ่าวทวนเข็มนาฬิกา โดยอิทธิพลของลมมรสุมทำให้มวลน้ำทะเลตอนบนมีการไหลเวียนอยู่ภายใน การหมุนเวียนดังกล่าวจะทำให้มีน้ำมีปริมาณออกซิเจนสูงกว่าบริเวณอื่น และเป็นที่อยู่อาศัยของสัตว์น้ำหลากหลายชนิด นอกจากนี้ทิศทางการไหลของกระแสน้ำที่หมุนเวียนและการเพิ่มขึ้นของสารแขวนลอยที่ไหลลงมาจากปากแม่น้ำเจ้าพระยาและแม่น้ำบางปะกง ทำให้บริเวณดังกล่าวมีธาตุอาหารอุดมสมบูรณ์ เป็นแหล่งอาหารและที่อยู่ของเคยข้าวสาร ซึ่งเป็นเคยที่เหมาะสมในการนำมาทำกะปิ เนื่องจากเคยข้าวสารเป็นเคยที่มีขนาดกลางค่อนข้างสม่ำเสมอ หนวด หัว หรือปล้องหางมีสีแดงแตกต่างจากเคยชนิดอื่นๆ ทำให้เมื่อนำมาทำกะปิแล้ว จะได้กะปิที่มีเนื้อเนียนละเอียดสีชมพูอมม่วง และมีตาเคยสีดำขนาดเล็กกระจายอยู่ทั่วเนื้อ ส่วนเคยบริเวณพื้นที่อื่น เช่น เคยนุ่น เป็นเคยขนาดเล็กที่มีหนวด หัว หรือปล้องหางไม่มีสีแดง เมื่อนำมาทำกะปิจะได้สีค่อนข้างดำ ส่วนเคยโก่งที่เป็นเคยขนาดใหญ่สีขาว เมื่อนำมาทำกะปิจะได้สีชมพูอ่อน เป็นต้น ทั้งนี้ช่วงเดือนสิงหาคม – พฤศจิกายนของทุกปี จะเป็นช่วงที่มีเคยข้าวสารในบริเวณดังกล่าวมากที่สุด

ประวัติความเป็นมา

“กะปิคลองด่าน” เป็นภูมิปัญญาการทำกะปิของชาวคลองด่านที่สืบทอดกันมาจากรุ่นสู่รุ่นมากกว่า 200 ปี (ช่วงประมาณปี พ.ศ.2300 – 2370) โดยอาศัยองค์ความรู้ด้านการคัดเลือกเคย การหมัก และการแปรรูปที่ถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่น จากคำบอกเล่าของผู้ประกอบอาชีพประมงและการทำกะปิคลองด่านในพื้นที่ ตำบลคลองด่าน ประกอบกับข้อมูลที่ได้จากการประชาสัมพันธ์ในชุมชน พบว่าปัจจุบันผู้สืบทอดการทำกะปิอยู่ในรุ่นที่ 4 ซึ่งเป็นชาวคลองด่าน หรือในอดีตเรียกว่า “ชาวบางเหี้ย” เป็นภูมิปัญญาที่ผ่านการผสมผสานจากบรรพบุรุษ ตามข้อมูลจากนิตยสาร สารคดี : ฉบับที่ 218 เดือนเมษายน 2546 กล่าวว่า “ตามหลักฐานของวัดบางเหี้ยนอก วัดในท้องถิ่นที่สร้างมาตั้งแต่สมัยกรุงศรีอยุธยา เมื่อปี พ.ศ. 2300 ในอดีต “บางเหี้ย” เป็นชื่อของ “คลองบางเหี้ย” และ “ตำบลบางเหี้ย” เนื่องจากในอดีตบริเวณนี้เป็นป่าชายเลนที่มีความอุดมสมบูรณ์ด้วยกุ้ง หอย ปู ปลา จึงมีตัวเหี้ยจำนวนมากคอยจับปูปลากินเป็นอาหาร และจากความอุดมสมบูรณ์ดังกล่าวเป็นผลให้ทะเลมีความอุดมสมบูรณ์ทำให้มีเคยเป็นจำนวนมากตามไปด้วย ก่อนจะเปลี่ยนชื่อเป็น “คลองด่าน” ในสมัยรัชกาลที่ 5 ซึ่งมีการทำประตุน้ำกั้นคลองบางเหี้ยที่แยกจากคลองสำโรงไหลออกไปทะเล เพื่อป้องกันไม่ให้น้ำเค็มไหลเข้ามาท่วมพื้นที่ทางเหนือที่มีนาข้าวจำนวนมาก และมีการตั้งด่านเก็บภาษีเรือที่ผ่านเข้าออกคลองแห่งนี้ และได้มีการนำมาตั้งเป็นชื่อ “ตำบลคลองด่าน” ตั้งแต่นั้นเป็นต้นมา

กะปิคลองด่าน เป็นสินค้าที่มีชื่อเสียงของชาวคลองด่าน และเป็นที่รู้จัก ได้รับความนิยมมากขึ้นในปี พ.ศ. 2453 ในงานประจำปีปิดทองหลวงพ่อบาน โดยมีเรือประมงร่วมแห่หลวงพ่อบานทางเรือ ของตำบลคลองด่าน ณ วัดมงคลโคธาวาส ตำบลคลองด่าน อำเภอบางบ่อ จังหวัดสมุทรปราการ ซึ่งเทศกาลดังกล่าวมีชาวบ้านที่อาศัยอยู่ในจังหวัดสมุทรปราการ และจังหวัดใกล้เคียงเข้าร่วมเป็นจำนวนมาก กะปิคลองด่านเป็นสินค้าที่นอกจากจะใช้เป็นเครื่องปรุงรสแล้ว ยังนิยมใช้เป็นตัวกลางในการแลกเปลี่ยนสินค้ายกกันตั้งแต่อดีต เช่น การนำกะปิไปตก (แลก) ข้าวสาร เป็นต้น ทั้งนี้การที่กะปิคลองด่านได้รับความนิยมเป็นเพราะกะปิมีความแตกต่างจากพื้นที่อื่นอย่างเห็นได้ชัด โดยเฉพาะสีของกะปิที่จะเปลี่ยนไปตามเคยที่นำมาทำกะปิ ซึ่งกะปิคลองด่านเป็นกะปิที่มีเนื้อสีชมพูอมม่วงสวยงามจากการใช้เคยข้าวสาร ส่วนกะปิจากพื้นที่อื่นจะมีสีอ่อนและ

เข้มแตกต่างกันไป เช่น กะปิในพื้นที่ภาคใต้ของไทยจะมีเนื้อสีชมพูอ่อนจากการใช้เคยโก่ง หรือกะปิในพื้นที่จังหวัดสมุทรสงครามจะมีเนื้อสีเข้มค่อนข้างดำจากการใช้เคยนุ่น เป็นต้น การที่แต่ละพื้นที่มีการใช้เคยแตกต่างกันเป็นผลมาจากถิ่นที่อยู่ของเคยที่แตกต่างกันในแต่ละพื้นที่ โดยเคยข้าวสารที่นำมาทำกะปิคลองด่านเป็นเคยที่พบมากบริเวณทะเลอ่าวไทยในพื้นที่ของจังหวัดสมุทรปราการ ซึ่งบริเวณดังกล่าวมีความอุดมสมบูรณ์มาตั้งแต่อดีตถึงปัจจุบัน เนื่องจากมีกระแสน้ำที่หมุนเวียนและการเพิ่มขึ้นของสารแขวนลอยที่ไหลลงมาจากปากแม่น้ำเจ้าพระยาและแม่น้ำบางปะกง เคยข้าวสารเป็นเคยที่มีปล้องหางและหนดสีแดง ตาสีดำ ขนาดยาวประมาณ 1 – 1.5 เซนติเมตร

นอกจากสีของกะปิคลองด่านที่มีความแตกต่างจากพื้นที่อื่นแล้ว กะปิคลองด่านยังใช้ภูมิปัญญาในการจับเคยและการทำกะปิที่ผสมผสานและพัฒนาต่อยอดจากบรรพบุรุษ ซึ่งมีความพิถีพิถันและเป็นเอกลักษณ์ ได้แก่ การจับเคยในทะเลโดยการใช้สวิงและการต่อขาด้วยไม้ไผ่หรือขาเกียะเดินลงไปในทะเลช่วงเวลาน้ำขึ้น การเลือกจับเคยข้าวสารที่เมื่อนำมาใช้ทำกะปิจะได้กะปิที่มีเนื้อสีสวยได้ตามต้องการ การใช้มือหรือไม้เป็กียะเรียงเคยเพื่อตากบนเสื่อลำแพนให้เสมอเป็นเวลา 2 วัน เพื่อให้แห้งเร็วและรักษากลิ่นหอม นวดเคยและเกลือให้เข้ากันและหมักในโองดินเผา การบดกะปิโดยการตำในครกตำกะปิหรือครกกระเบื้องโบราณจนเนื้อเนียนละเอียด การหมักกะปิในโองดินเผาและปิดไม่ให้อากาศเข้าด้วยเสื่อลำแพน และการหมักส่วนผสมและขายกะปิโดยใช้ไหหรือโองดินเผา จากความอุดมสมบูรณ์ของทะเลอ่าวไทยบริเวณจังหวัดสมุทรปราการตั้งแต่อดีตถึงปัจจุบัน และภูมิปัญญาการทำกะปิที่ถ่ายทอดกันมามากกว่า 200 ปี ทำให้ “กะปิคลองด่าน” เป็นสินค้าที่มีชื่อเสียงของจังหวัดสมุทรปราการมาอย่างยาวนาน และมีความแตกต่างจากกะปิในพื้นที่อื่น โดยเฉพาะเนื้อกะปิที่มีลักษณะเนียนละเอียด สีชมพูอมม่วง มีตาเคยสีดำขนาดเล็กกระจายอยู่ทั่วเนื้อ กลิ่นหอมละมุน ไม่คาว มีกลิ่นไอทะเล รสชาติกลมกล่อม ละมุนลิ้น และเค็มกำลังดี ดังจะเห็นได้จากการใช้ชื่อ “กะปิคลองด่าน” กันอย่างแพร่หลาย เช่น การจำหน่ายกะปิคลองด่านผ่านแพลตฟอร์มช่องทางออนไลน์ เช่น Youtube “ช่อง GMM25 รายการพ่อลูกสุดฤทธิ์” และเว็บไซต์ต่างๆ เช่น “สถาบันพัฒนาองค์กรชุมชน” การประชาสัมพันธ์ในนิตยสาร “สารคดี” สื่อโทรทัศน์

4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การผลิต กะปิคลองด่าน ครอบคลุมพื้นที่จังหวัดสมุทรปราการ รายละเอียดตามแผนที่

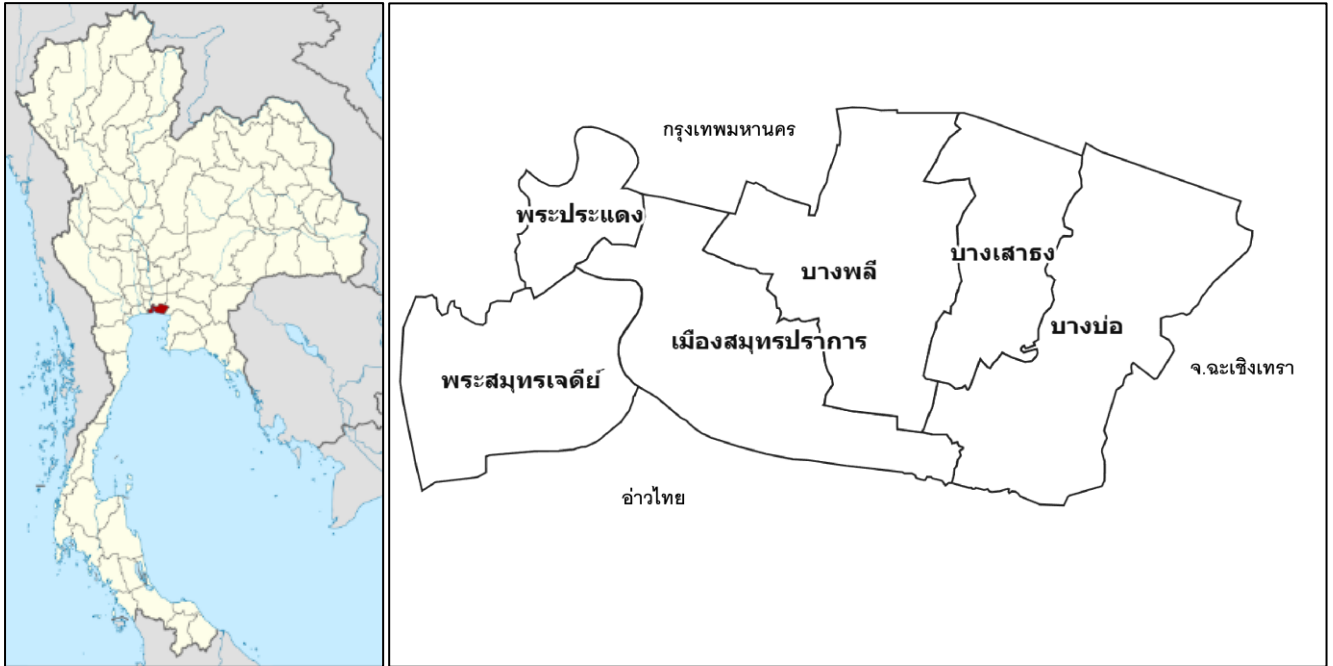
5. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

- (1) กะปิคลองด่าน ต้องผลิตในเขตพื้นที่ที่กำหนด และตามกระบวนการผลิตข้างต้น
- (2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า กะปิคลองด่าน รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

6. เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

- (1) ให้มีการจัดทำทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้าที่ใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ กะปิคลองด่าน
- (2) ผู้ขอขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า จะต้องปฏิบัติตามคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ กะปิคลองด่าน และดำเนินการตามแผนการควบคุมตรวจสอบทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ กะปิคลองด่าน



ขอบเขตพื้นที่การผลิต กะปิคลองด่าน ครอบคลุมพื้นที่ทุกอำเภอของจังหวัดสมุทรปราการ