

บัญชีประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เล่มที่ 36

วันที่ 30 สิงหาคม 2561

เลขที่ประกาศ	เลขคำขอ	สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์	หน้า
122	57100110	ทุเรียนสาธิตกาพังงา	1 - 5
123	59100150	กาแฟวังน้ำเขียว	6 - 11
124	59100151	ข้าวหอมมะลิทุ่งสัมฤทธิ์	12 - 17
125	61100177	มะม่วงยายกล่ำนนทบุรี	18 - 22

หมายเหตุ : บุคคลผู้มีส่วนได้เสียอาจยื่นคำคัดค้านการขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ที่ขอขึ้นทะเบียนได้ภายใน 90 วัน นับแต่วันประกาศโฆษณา



กรมทรัพย์สินทางปัญญา
กระทรวงพาณิชย์

เล่มที่ 36
วันที่ประกาศโฆษณา

เลขที่ประกาศ 122
30 สิงหาคม 2561

ประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เลขที่คำขอ 57100110 วันที่ยื่นคำขอ 12 กันยายน 2557
สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ทุเรียนสาธิกาพังงา
รายการสินค้า ทุเรียน
ผู้ขอขึ้นทะเบียน ประธานสภาเกษตรกรจังหวัดพังงา
ที่อยู่ 120/1 ถนนบริรักษ์บำรุง ตำบลท้ายช้าง อำเภอเมือง จังหวัดพังงา 82000

1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

ทุเรียนสาธิกาพังงา (Durian Salika Phangnga) หมายถึง ทุเรียนพันธุ์พื้นเมืองของจังหวัดพังงา ที่มีลักษณะทรงผลกลม เปลือกบาง หนามสั้นและถี่ เนื้อหนาละเอียดสีเหลืองเข้ม กลิ่นหอมแต่ไม่ฉุนมาก แกนกลางเปลือกทุเรียนจะมีสีส้มแดง เมล็ดลีบ มีรสชาติหวาน ที่ปลูกในเขตพื้นที่อำเภอกะปง ของจังหวัดพังงา

ลักษณะของสินค้า

(1) พันธุ์ทุเรียน : พันธุ์พื้นเมือง

(2) ลักษณะทางกายภาพ

- รูปทรง ทรงผลกลม ผลโตเต็มที่มีน้ำหนักอยู่ในช่วง 1.5 - 2.0 กิโลกรัม
- ผิวเปลือก บาง หนามสั้นและถี่ ผลดิบจะมีสีเขียวเข้ม เมื่อแก่จะมีสีน้ำตาลอ่อน
- เนื้อ หนา ละเอียด สีเหลืองเข้ม มีกลิ่นหอมแต่ไม่ฉุนมาก
- รสชาติ หวานเข้มข้น
- เมล็ด เมล็ดลีบ หรือมีขนาดเล็กเกือบทั้งผล

(3) ลักษณะทางเคมี

- ค่าความหวานอยู่ในช่วง 30 - 32 องศาบริกซ์

2. กระบวนการผลิต

การปลูก

(1) ต้นพันธุ์ทุเรียน ต้องมาจากวิธีการเสียบข้างหรือเสียบยอดจากต้นทุเรียนในจังหวัดพังงา เท่านั้น และต้นพันธุ์ต้องแข็งแรง ปราศจากโรค ระบบรากไม่ขาดหรืองอ มีใบหนาและเขียวเข้ม

(2) ฤดูปลูกที่เหมาะสมควรเป็นฤดูฝน พื้นที่ปลูกที่เหมาะสมควรปลูกบนพื้นที่ดอน โดยทำการไถพรวน และปรับพื้นที่ให้เรียบ หรือตามความเหมาะสมของแต่ละพื้นที่

(3) ขุดหลุมกว้าง 50 เซนติเมตร x ยาว 50 เซนติเมตร x ลึก 50 เซนติเมตร หรือตามความเหมาะสมของแต่ละพื้นที่ หลังจากนั้น ทำดินให้ร่วนซุย แล้วกลบดินกลับลงหลุมให้พูนขึ้นจากพื้น 50 เซนติเมตร จากนั้นขุดหลุมปลูกเท่าขนาดถุงชำ ผสมปุ๋ยคอก และผสมแกลบดินใส่รองกันหลุม

(4) นำต้นพันธุ์ทุเรียนลงหลุมปลูก โดยให้ต้นพันธุ์อยู่สูงกว่าระดับดิน ทำการกลบดินรอบต้นพันธุ์ให้แน่น

การดูแลรักษา

(1) ใส่ปุ๋ยอินทรีย์ ร่วมกับปุ๋ยเคมี ปีละ 1 ครั้ง ภายหลังจากการเก็บเกี่ยว โดยปริมาณการใส่ปุ๋ยจะแตกต่างกันออกไป ขึ้นอยู่กับขนาดลำต้น และอายุต้นทุเรียนเป็นหลัก

(2) ทำการตัดแต่งดอกหลังจากออกดอก 5 สัปดาห์ ควรตัดแต่งช่อดอกบนกิ่งขนาดเล็ก หรือดอกที่อยู่ปลายกิ่ง ทิ้งให้เหลือเฉพาะดอกกรุ่นเดียวกันในกิ่งเดียวกัน โดยให้มีจำนวนช่อดอก 3 - 6 ช่อดอก ต่อความยาวกิ่ง 1 เมตร แต่ละช่อดอกห่างกัน 30 เซนติเมตร

(3) ตัดแต่งผลครั้งที่ 1 เมื่อผลอายุในช่วง 4 - 5 สัปดาห์หลังดอกบาน โดยทำการตัดแต่งผลที่มีขนาดเล็ก รูปทรงบิดเบี้ยว และไม่อยู่ในตำแหน่งที่ต้องการออก ให้เหลือผลไว้ 2 - 3 เท่า ของจำนวนผลที่ต้องการไว้จริง และตัดแต่งผลครั้งที่ 2 เมื่อผลอายุ 6 สัปดาห์ หลังดอกบาน ระยะนี้ผลที่ปกติจะมีการขยายตัวด้านยาว สีผิวเขียวสดใส หนามมีขนาดปกติเรียวยาวเล็ก ถ้าตรวจพบผลที่มีพัฒนาการผิดปกติมีขนาดเล็ก หนามแดง หรือมีโรคแมลงเข้าทำลาย ให้ตัดทิ้ง

การเก็บเกี่ยว

(1) ทุเรียนสาธิตกาพังงาจะให้ผลผลิตในช่วงเดือนมิถุนายน - กรกฎาคม

(2) ผลทุเรียนที่พร้อมเก็บเกี่ยวได้ จะนับจำนวนวันหลังดอกบานจนถึงวันทุเรียนแก่พร้อมเก็บเกี่ยว ซึ่งจะใช้เวลา 100 - 120 วัน หลังดอกบาน

(3) การตัดผลทุเรียน ตัดให้เหนือปลิงของก้านผลด้วยมีดคมและสะอาด ระวังอย่าให้ผลตกกระทบพื้น

(4) ห้ามวางผลทุเรียนลงบนพื้นดินในสวนโดยตรง เพื่อเป็นการป้องกันเชื้อราที่เป็นสาเหตุของโรคผลเน่าติดไปกับผลทุเรียน

การคัดคุณภาพ และคัดขนาด

(1) ผลต้องมีน้ำหนักระหว่าง 1.5 - 2.5 กิโลกรัม

(2) ลักษณะค่อนข้างกลมเปลือกผลไม่มีรอยตำหนิและถูกทำลายจากโรคและแมลง

(3) ผลทุเรียนที่มีความแก่ร้อยละ 80 - 90

การบรรจุหีบห่อ

(1) รายละเอียดบนฉลากให้ประกอบด้วยคำว่า “ทุเรียนสาธิตกาพังงา” และ/หรือ “Durian Salika Phangnga” และ/หรือ “Tu-Rian-Sa-Li-Ka-Phang-Nga”

(2) ระบุชื่อสวน/เกษตรกร และที่อยู่ติดต่อได้

3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

จังหวัดพังงาตั้งอยู่ทางภาคใต้ โดยทิศตะวันตกติดกับทะเลอันดามันและมหาสมุทรอินเดีย มีชายฝั่งทะเลยาว 239.25 เมตร มีภูเขาสลับซับซ้อนเป็นแนวยาวจากทิศเหนือไปทิศใต้ บางพื้นที่เป็นที่ราบ และเนินภูเขาเตี้ยๆ ลาดลงจากทิศตะวันออกสู่ทิศตะวันตก สภาพดินโดยทั่วไปของจังหวัดพังงา เป็นดินร่วน ดินร่วนปนดินเหนียว หรือดินร่วนปนดินทราย สีดินเป็นสีน้ำตาล สีเหลือง หรือสีแดง เกิดจากการสลายตัวของหินต้นกำเนิดชนิดต่างๆ เช่น หินอัคนี หินตะกอน และหินแปร มีการระบายน้ำดี ความอุดมสมบูรณ์ปานกลางถึงค่อนข้างต่ำ ปฏิกริยาดินเป็นกรดจัดถึงเป็นกรดแก่ มีค่าความเป็นกรดและด่าง ในช่วง 4.5 - 5.5

สภาพภูมิอากาศ

จังหวัดพังงา มีอุณหภูมิเฉลี่ย 28 องศาเซลเซียส ฤดูหนาวอยู่ในช่วงเดือนพฤศจิกายน - มกราคม มีอุณหภูมิไม่หนาวจัด เนื่องจากอยู่ไกลจากอิทธิพลของอากาศหนาว ฤดูร้อนอยู่ในช่วงเดือนมกราคม - เมษายน ฤดูฝนอยู่ในช่วงเดือนพฤษภาคม - ตุลาคมมีฝนตกชุก ซึ่งได้รับอิทธิพลจากลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ มีความชื้นสัมพัทธ์เฉลี่ยร้อยละ 28 ปริมาณน้ำฝนเฉลี่ย 3,100 มิลลิเมตรต่อปี จากลักษณะภูมิประเทศและภูมิอากาศดังกล่าว มีความเหมาะสมเป็นแหล่งปลูกทุเรียนสาธิตได้ดี มีความเหมาะสมทำให้ทุเรียนสาธิตพังงามีความแตกต่างจากทุเรียนของแหล่งอื่นทั้งด้านลักษณะรูปร่างและคุณภาพ

ประวัติความเป็นมา

จังหวัดพังงา แต่เดิมเชื่อว่าชื่อ “เมืองงูงา” ตามชื่อเขางา หรือเขาพังงา หรือกรากงา หรือพังกา ตามภาษามลายู และสันนิษฐานว่าอาจตั้งชื่อเมืองงูงา ให้คล้องจองกับเมืองภูเก็ต และมีสันนิษฐานเหตุที่ชื่อเมืองงูงาเปลี่ยนเป็นพังงา เนื่องมาจากเป็นเมืองที่มีแร่ดีบุกอุดมสมบูรณ์ จึงมีชาวต่างชาติมาติดต่อซื้อขายทำการค้า ตามเอกสารบันทึกชื่อเมืองว่า Phunga หรือ Punga อ่านได้ว่า งูงา หรือพังงา หรือพังกา ได้

คำว่า “สาธิต” เป็นชื่อพันธุ์ทุเรียนพื้นเมืองของจังหวัดพังงา คนท้องถิ่นในยุคนั้น นิยมเปรียบเทียบความอร่อย เหมือนกับจะงอยปากของนกสาธิตที่มีเสียงไพเราะ จึงตั้งชื่อว่า “ทุเรียนสาธิตพังงา” และเรียกขานกันเรื่อยมาจนกระทั่งปัจจุบัน ทุเรียนสาธิตพังงา มีถิ่นกำเนิดดั้งเดิมในพื้นที่ อำเภอกะปง จังหวัดพังงา มีต้นดั้งเดิมที่อายุมากกว่า 100 ปี ยังคงยืนต้นและให้ผลตกอยู่เป็นปกติ โคนต้นมีขนาดใหญ่ถึง 3 คนโอบ มีความสูงประมาณ 10 เมตร และได้มีการอนุรักษ์ไว้เป็นอย่างดี ทุเรียนสาธิตพังงามีชื่อเสียงและเป็นที่รู้จักในวงกว้างว่ามีรสชาติหวานกว่าทุเรียนพันธุ์พื้นเมืองอื่นๆ มีเนื้อหนาละเอียดสีเหลืองเข้ม มีกลิ่นหอมเฉพาะตัวไม่ฉุน จนสามารถคว้ารางวัลชนะเลิศอันดับ 1 มาครองจากโครงการประกวดคัดสรรสุดยอดทุเรียนพื้นเมือง ในงานเกษตรแฟร์ซึ่งจัดโดยสำนักงานสภาเกษตรกรจังหวัดพังงาและองค์การบริหารส่วนจังหวัดพังงา นอกจากนี้ยังมีการจัดงานวันทุเรียนสาธิตและของดีอำเภอกะปง เพื่อเป็นการอนุรักษ์พันธุ์ทุเรียนที่ดีของจังหวัดพังงา

4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การปลูกทุเรียนสาธิตพังงา ครอบคลุมพื้นที่ในเขตอำเภอกะปง ของจังหวัดพังงา รายละเอียดตามแผนที่

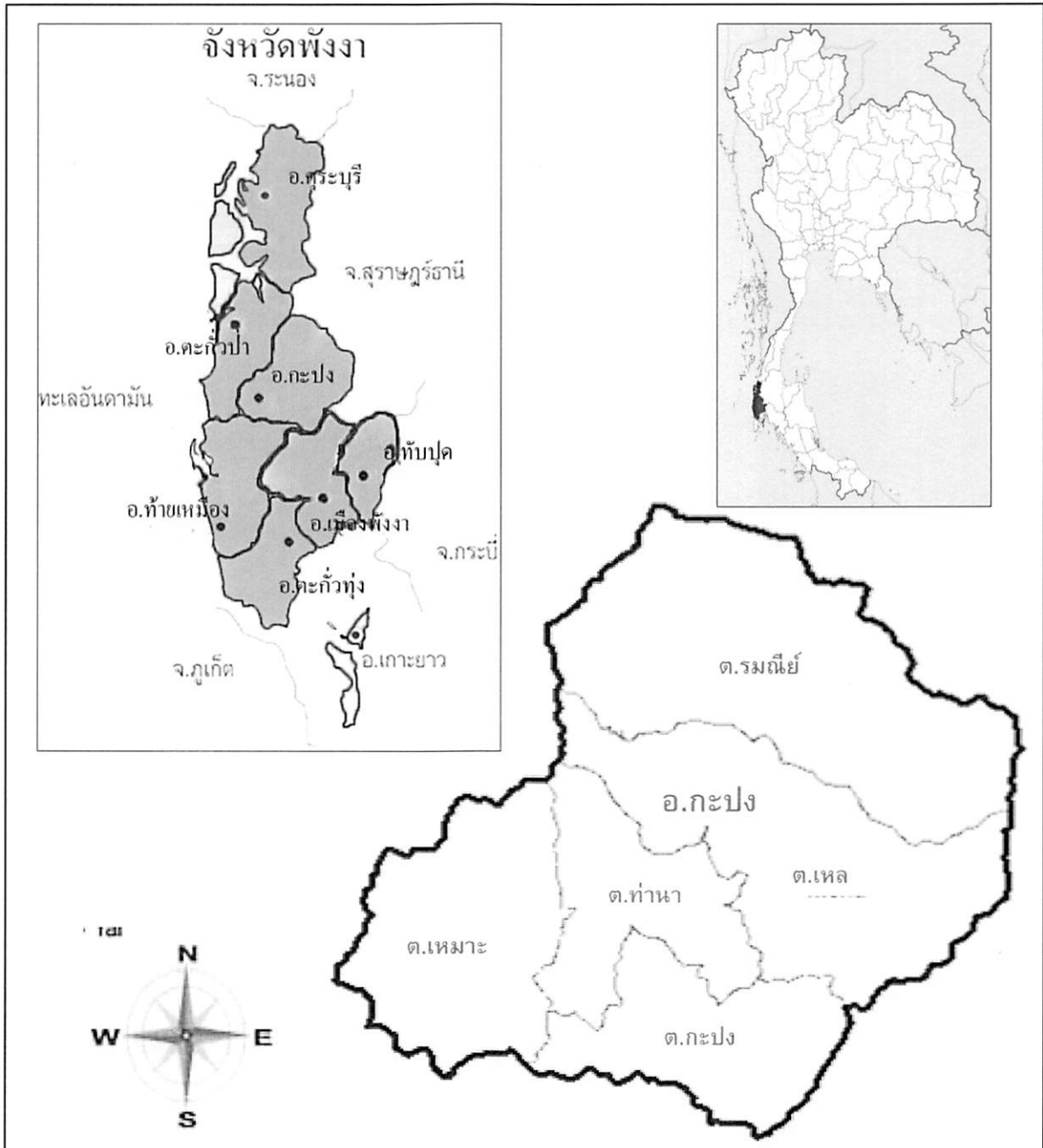
5. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

- (1) ทุเรียนสาธิตก้างงา จะต้องมีการปลูกในเขตพื้นที่ที่กำหนด ตามกระบวนการผลิตข้างต้น
- (2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกปลูกทุเรียนสาธิตก้างงา รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

6. เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

- (1) จัดให้มีระบบการตรวจสอบและควบคุมทั้งกระบวนการผลิต ในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด
 - (2) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า ที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ทุเรียนสาธิตก้างงา
 - (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียนต้องจัดทำคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ทุเรียนสาธิตก้างงา และแผนการตรวจสอบควบคุมสินค้า
-

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ ทุเรียนสาธิตป่าพังงา



ขอบเขตพื้นที่การปลูกทุเรียนสาธิตป่าพังงา ครอบคลุมพื้นที่อำเภอกะปง จังหวัดพังงา



กรมทรัพย์สินทางปัญญา
กระทรวงพาณิชย์

เล่มที่ 36

เลขที่ประกาศ 123

วันที่ประกาศโฆษณา 30 สิงหาคม 2561

ประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เลขที่คำขอ 59100150 วันที่ยื่นคำขอ 21 ธันวาคม 2559

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ กาแฟวังน้ำเขียว

รายการสินค้า กาแฟสาร / กาแฟคั่ว / กาแฟคั่วบด

ผู้ขอขึ้นทะเบียน บริษัท ฟ้าประทาน ฟาร์ม วังน้ำเขียว จำกัด

ที่อยู่ 119 หมู่ 5 ตำบลวังน้ำเขียว อำเภอวังน้ำเขียว จังหวัดนครราชสีมา 30370

1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

กาแฟวังน้ำเขียว (Greenery Coffee Ozone) หมายถึง กาแฟอาราบิก้า สายพันธุ์คาร์ติมอร์ F-7 และกาแฟโรบัสต้า พันธุ์ชุมพร 2 ที่ปลูกที่ระดับความสูง 400 – 600 เมตร เหนือระดับน้ำทะเล ในพื้นที่อำเภอวังน้ำเขียว จังหวัดนครราชสีมา ด้วยกรรมวิธีการผลิตมาตรฐานเป็นกาแฟสาร และกาแฟคั่ว-บด

ลักษณะของสินค้า

(1) พันธุ์กาแฟ : อาราบิก้า (Arabica) สายพันธุ์คาร์ติมอร์ F-7 และโรบัสต้า (Robusta) พันธุ์ชุมพร 2

(2) ลักษณะทางกายภาพ

กาแฟอาราบิก้า (Arabica) สายพันธุ์คาร์ติมอร์ F-7

- กาแฟสาร (Green Bean) : สีเขียวอมฟ้า สีเขียวอมเทา ขนาดของเมล็ด 5.5 มิลลิเมตร ขึ้นไป มีเมล็ดไม่สมบูรณ์หรือมีขนาดเล็กกว่า 5.5 มิลลิเมตร ไม่เกินร้อยละ 13 มีเมล็ดที่เป็นเชื้อราหรือมีสีผิดปกติ ไม่เกินร้อยละ 1.5 และความชื้นไม่เกินร้อยละ 13 โดยน้ำหนัก

- กาแฟคั่วเมล็ด (Roasted Coffee) : กาแฟสารที่ผ่านการคั่ว มีสีน้ำตาลอ่อนจนถึงสีน้ำตาลเข้ม มีกลิ่นหอม

- กาแฟคั่วบด (Roasted Ground Coffee) : กาแฟคั่วเมล็ดที่บดจนเป็นผงหยาบหรือผงละเอียด สีน้ำตาลอ่อนจนถึงสีน้ำตาลเข้ม รสชาติกลมกล่อม มีกลิ่นหอมที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว

- รสชาติ : กลมกล่อม ละมุน มีกลิ่นหอมเฉพาะตัว

กาแฟโรบัสต้า (Robusta) พันธุ์ชุมพร 2

- กาแฟสาร (Green Bean) : สีน้ำตาลอ่อน
- กาแฟคั่วเมล็ด (Roasted Coffee) : เป็นกาแฟคั่วที่มีระดับการคั่วตั้งแต่ การคั่วแบบอ่อน การคั่วแบบกลาง และการคั่วแบบเข้ม
- กาแฟคั่วบด (Roasted Ground Coffee) : เป็นกาแฟคั่วบด ที่มีระดับการบดตั้งแต่ การบดแบบหยาบ การบดแบบปานกลาง และการบดแบบละเอียด
- รสชาติ : ขมเข้ม และมีกลิ่นหอมเฉพาะตัว

(3) ลักษณะทางเคมี

- ปริมาณคาเฟอีน : อาราบิก้า (Arabica) : ร้อยละ 1 – 1.2 โดยน้ำหนัก
โรบัสต้า (Robusta) : ร้อยละ 0.5 – 2.5 โดยน้ำหนัก

2. กระบวนการผลิต

การปลูก

- (1) คัดเลือกเมล็ดพันธุ์กาแฟอาราบิก้าและเมล็ดพันธุ์กาแฟโรบัสต้าที่มีคุณภาพ ปราศจากโรคแมลงศัตรูพืช และมีเปอร์เซ็นต์การงอกตามมาตรฐาน
- (2) เพาะเมล็ดในแปลงที่เตรียมไว้ โดยต้องแยกสายพันธุ์ทั้ง 2 ไม่ให้ปนกัน
- (3) เพาะต้นกล้าประมาณ 8 – 12 เดือน
- (4) คัดเลือกต้นกล้าที่มีลักษณะแข็งแรงสมบูรณ์ รากตรงไม่คดงอ
- (5) ขุดหลุมปลูกขนาด 50 x 50 เซนติเมตร มีความลึก 50 เซนติเมตร ระยะการปลูกพันธุ์อาราบิก้า 2.5 x 2.5 เมตร พันธุ์โรบัสต้า 3 x 3 เมตร และปลูกไม้ร่มเพื่อป้องกันแสงแดดและความร้อน

การดูแลรักษา

- (1) กำจัดวัชพืชอย่างสม่ำเสมอ
- (2) ในระยะที่กาแฟยังไม่ติดผลควรใส่ปุ๋ยบำรุง เมื่อกาแฟเริ่มติดผลแล้วต้องใส่ปุ๋ยอย่างน้อย 3 ครั้ง ในช่วงต้น กลาง ปลาย ฤดูฝน การใส่ปุ๋ยขึ้นอยู่กับปริมาณการติดผลและขนาดการเจริญเติบโต
- (3) คลุมโคนต้นทุกครั้งหลังใส่ปุ๋ย เพื่อไม่ให้ปุ๋ยถูกชะล้าง
- (4) ตัดแต่งกิ่ง เพื่อให้ต้นกาแฟงาม แข็งแรง และให้ผลผลิตสม่ำเสมอ
- (5) การให้น้ำ จัดทำระบบน้ำแบบหยด เพื่อให้น้ำในช่วงฤดูแล้ง สัปดาห์ละ 1 ครั้ง และงดให้น้ำตามระบบในช่วงฤดูฝนตามความเหมาะสม

การเก็บเกี่ยวและการผลิตกาแฟสาร

สายพันธุ์อาราบิก้า ผลิตสารกาแฟโดยวิธี “เปียก” (Fully wet method)

- (1) การเก็บผลกาแฟ เก็บเฉพาะผลที่สุกและสมบูรณ์เต็มที่
- (2) การล้างและแยกเมล็ดสมบูรณ์ นำผลกาแฟมาล้างน้ำ และคัดแยกเมล็ดกาแฟ ผลกาแฟที่สุกและสมบูรณ์จะจม น้ำส่วนผลกาแฟที่ไม่สมบูรณ์จะลอยน้ำ ซึ่งจะคัดแยกออกไปหมักเป็นปุ๋ย
- (3) การถอดเปลือก นำผลกาแฟที่สมบูรณ์มาถอดเปลือกด้วยเครื่องทันที่

- (4) การหมัก นำกาแฟที่ถอดเปลือกแล้วมาทำการหมักในน้ำสะอาด ประมาณ 48 ชั่วโมง
 (5) การแช่พักเมล็ด นำกาแฟที่ผ่านการหมักล้างน้ำให้สะอาด แล้วนำไปแช่ในน้ำอีกครั้ง ประมาณ 20 – 24 ชั่วโมง

- (6) การตาก ก่อนตากต้องล้างน้ำอีกครั้ง และสะเด็ดน้ำให้แห้งที่สุด จึงนำออกตากบนลานที่สะอาด
 (7) การเก็บ เก็บกาแฟที่แห้งดีแล้ว ความชื้นไม่เกิน 8%
 (8) การสี นำกาแฟที่แห้งดีแล้วเข้าเครื่องสีเพื่อให้ได้กาแฟสาร

สายพันธุ์โรบัสต้า ผลิตสารกาแฟโดยวิธี “ตากแห้ง” (Dry method)

- (1) การเก็บผลกาแฟ เก็บเฉพาะผลที่สุกและสมบูรณ์เต็มที่
 (2) การล้างและแยกเมล็ดสมบูรณ์ นำผลกาแฟมาล้างน้ำ และคัดแยกเมล็ดกาแฟ ผลกาแฟที่สุกและสมบูรณ์จะจมน้ำส่วนผลกาแฟที่ไม่สมบูรณ์จะลอยน้ำ ซึ่งจะคัดแยกออกไปหมักเป็นปุ๋ย
 (3) การตาก นำผลกาแฟสุกที่สมบูรณ์ ใช้เวลา 3 วัน จนกาแฟมีความชื้นอยู่ที่ประมาณ 14%
 (4) การถอดเปลือก นำเมล็ดกาแฟที่ตากแห้งมาทำการสีเพื่อเอาเปลือกกาแฟออก แล้วนำไปตากอีก ประมาณ 3 – 5 วัน เพื่อให้ได้ความชื้นไม่เกิน 8%
 (5) การเก็บ เก็บกาแฟที่แห้งดีแล้ว ความชื้นไม่เกิน 8%
 (6) การสี นำกาแฟที่แห้งดีแล้วเข้าเครื่องสีเพื่อให้ได้กาแฟสาร

การผลิตกาแฟคั่ว และกาแฟบด (Roasted and Ground Coffee)

- (1) การคั่ว นำกาแฟสารมาคั่ว โดยแบ่งการคั่วเป็น 3 ระดับ คือ
 - คั่วปานกลาง (Medium)
 - คั่วเข้ม (Dark)
 - คั่วเข้มมาก (Very Dark)
 (2) การผสม นำกาแฟคั่วแล้วทั้งอาราบิก้าและโรบัสต้ามาผสมตามสูตรต่างๆ ในสัดส่วนที่ต่างกัน เพื่อให้เกิดรสชาติและคุณสมบัติอันเป็นเอกลักษณ์ของแต่ละสูตร โดยกาแฟที่ผสมต้องผ่านการตรวจคุณภาพ เช่น สี กลิ่น รส ที่ถูกต้องตามมาตรฐาน
 (3) การบด นำกาแฟคั่วมาบด โดยจะมีการบดเป็น 3 ระดับ คือ
 - บดแบบหยาบ (Coarse)
 - บดแบบปานกลาง (Medium)
 - บดแบบละเอียด (Fine)

การบรรจุหีบห่อ

- (1) บรรจุในภาชนะที่มีวาล์วระบายอากาศภายในออกและป้องกันอากาศจากภายนอกรั่วเข้าถุง
 (2) รายละเอียดบนฉลาก/หีบห่อ ให้ประกอบด้วยคำว่า “กาแฟวังน้ำเขียว” และ/หรือ “Greenery Coffee Ozone” และ/หรือ “Wang Nam Khiao Coffee”
 (3) ระบุ วัน เดือน ปีที่ผลิตบรรจุ / วัน เดือน ปีที่หมดอายุ / ปริมาณที่บรรจุ
 (4) ระบุ ชื่อ ที่อยู่ ผู้ผลิต ที่ชัดเจน

3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

อำเภอวังน้ำเขียวมีลักษณะภูมิประเทศเป็นภูเขา และที่ลาดชัน เป็นลอนคลื่นสลับกันตลอดทั้งพื้นที่ในรูปกระเพาะคว่ำแต่มีพื้นที่บางส่วนเป็นที่ราบลุ่ม โดยมีความสูงจากระดับน้ำทะเลปานกลางเฉลี่ยประมาณ 300 - 700 เมตร มีลักษณะภูมิอากาศเย็นสบายตลอดทั้งปี อุณหภูมิเฉลี่ยประมาณ 23 องศาเซลเซียส ฤดูหนาวจะมีอากาศหนาวเย็นปกคลุมไปด้วยทะเลหมอก อุณหภูมิประมาณ 9 - 18 องศาเซลเซียส รวมทั้งมีฝนตกชุกโดยปริมาณน้ำฝนเฉลี่ย 1,000 - 1,300 มิลลิเมตรต่อปี และฤดูร้อนจะร้อนในระยະสั้นๆ อุณหภูมิเฉลี่ยทั้งปีประมาณ 23 - 25 องศาเซลเซียส ด้วยสภาพภูมิประเทศและภูมิอากาศเช่นนี้ ทำให้อำเภอวังน้ำเขียวสามารถที่จะปลูกพืชผลไม้ได้เกือบทุกชนิด โดยเฉพาะพืชผลไม้เมืองหนาว และยังเหมาะกับการปลูกกาแฟที่มีคุณภาพและรสชาติที่ดีโดยการปลูกรวมในพื้นที่ไม้ยืนต้น หรือพื้นที่ที่สามารถเป็นร่มเงาให้แก่กาแฟที่ปลูกได้เป็นอย่างดี

ประวัติความเป็นมา

พื้นที่อำเภอวังน้ำเขียวของจังหวัดนครราชสีมา มีการปลูกกาแฟอยู่ก่อนแล้วแต่ไม่ได้เป็นที่แพร่หลายมากนัก ไม่มีผู้สนใจจะปลูกอย่างจริงจัง ในปี พ.ศ.2553 ศูนย์เรียนรู้ฟ้าประทานฟาร์มเพื่อพัฒนาการเกษตรอย่างยั่งยืน ของฟ้าประทาน ฟาร์ม ได้ทดลองปลูกกาแฟพันธุ์อาราบิก้า ซึ่งได้นำพันธุ์มาจากศูนย์วิจัยและพัฒนาพืชสวนดอยมูเซอ จังหวัดตาก และศูนย์วิจัยและพัฒนาพืชสวนดอยาวี จังหวัดเชียงราย นำมาปลูกเป็นครั้งแรก บนพื้นที่ 70 ไร่ และปลูกกาแฟโรบัสต้า ซึ่งได้นำพันธุ์จากการวิจัยพันธุ์ของศูนย์วิจัยและพัฒนาพืชสวนจังหวัดชุมพร ร่วมกับบริษัท เนสเล่ย์(ประเทศไทย) จำกัด นำมาปลูกเป็นครั้งแรก บนพื้นที่ 53 ไร่ เพื่อเปรียบเทียบการเจริญเติบโตการให้ผลผลิตของเมล็ดกาแฟต่อต้นตลอดจนขนาดของเมล็ด รสชาติของกาแฟคั่วบดของกาแฟพันธุ์อาราบิก้า และพันธุ์โรบัสต้า จากการศึกษาวิเคราะห์กาแฟพันธุ์อาราบิก้าที่ปลูก ปรากฏว่าภายในระยะเวลาไม่ถึงปีต้นกาแฟเริ่มออกดอกและมีผลกาแฟติดต้น เมล็ดกาแฟเมล็ดค่อนข้างโต ได้มีการทดสอบคุณภาพ (Cup Test) แล้วปรากฏว่ามีกลิ่นหอม รสชาติเป็นที่ยอมรับ และจากการศึกษาวิเคราะห์ของกาแฟพันธุ์โรบัสต้า เก็บผลผลิตในช่วงปลายปี 2555 จากการทดสอบคุณภาพ (Cup Test) มีกลิ่นหอมน้อยกว่าพันธุ์อาราบิก้า จากความสำเร็จในการปลูกกาแฟที่วังน้ำเขียวของ ฟ้าประทาน ฟาร์ม ทำให้มีผู้สนใจเข้าเยี่ยมชมแปลงปลูก และมีเกษตรกรให้ความสนใจนำกาแฟจากฟ้าประทาน ฟาร์ม ไปปลูกในพื้นที่ของตนเองในเขตอำเภอวังน้ำเขียว จนมีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักกันทั่วไปในชื่อ กาแฟวังน้ำเขียว

4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การผลิตกาแฟวังน้ำเขียว ครอบคลุมอำเภอวังน้ำเขียว จังหวัดนครราชสีมา รายละเอียดตามแผนที่

5. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

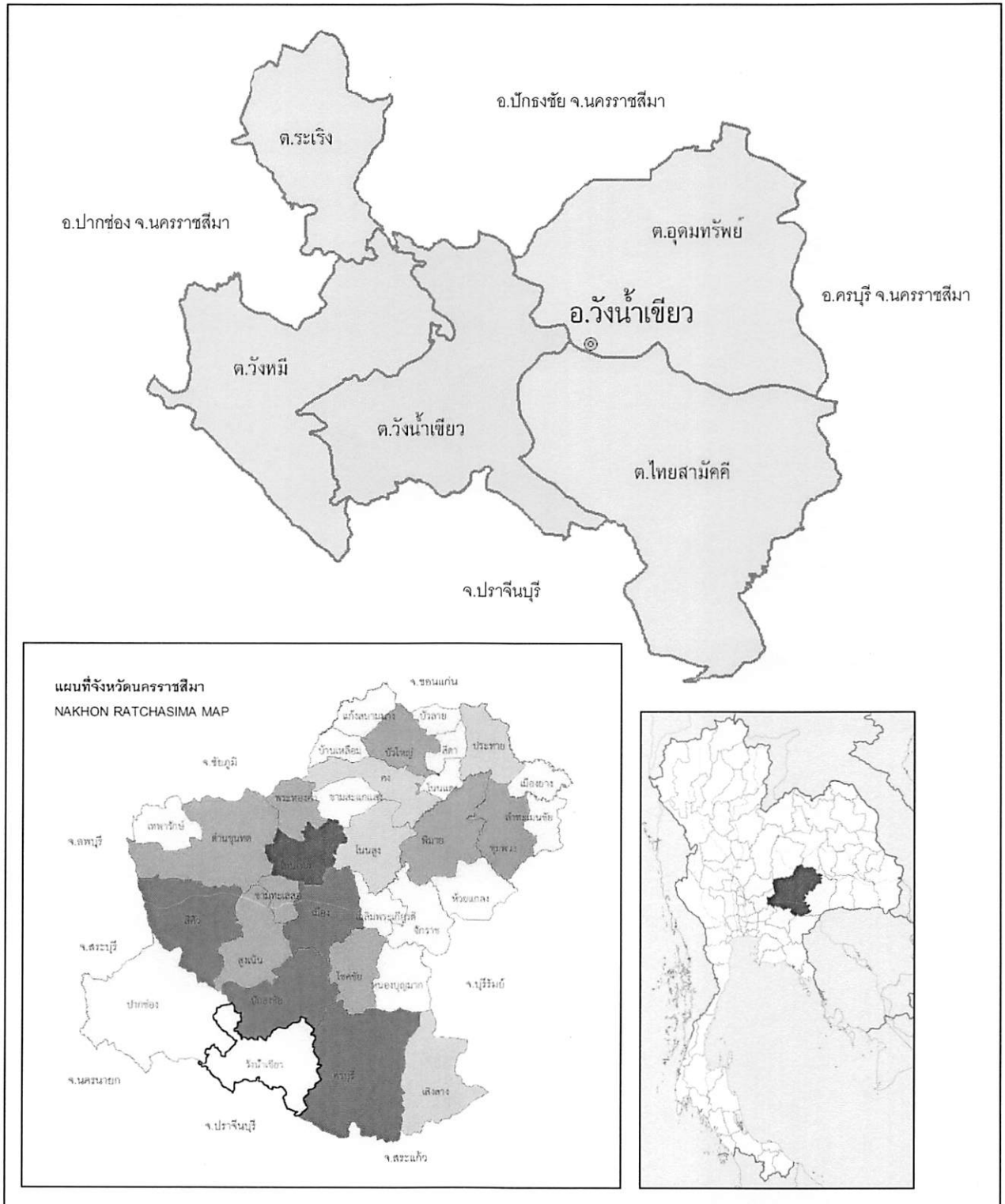
(1) กาแฟวังน้ำเขียว ต้องผลิตในเขตพื้นที่ที่กำหนด และตามกระบวนการผลิตข้างต้น

(2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนผู้ผลิตกาแฟวังน้ำเขียว รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

6. เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

- (1) จัดให้มีระบบการตรวจสอบและควบคุม ทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด
 - (2) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า ที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์
กาแฟวังน้ำเขียว
 - (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียนจะต้องจัดทำคู่มือการปฏิบัติงาน สำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์
กาแฟวังน้ำเขียว
-

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ กาแพ้วน้ำเขียว



ขอบเขตพื้นที่การผลิตกาแพ้วน้ำเขียว ครอบคลุมพื้นที่อำเภอวังน้ำเขียว จังหวัดนครราชสีมา ซึ่งอยู่นอกขอบเขตป่าอนุรักษ์



กรมทรัพย์สินทางปัญญา
กระทรวงพาณิชย์

เล่มที่ 36

เลขที่ประกาศ 124

วันที่ประกาศโฆษณา 30 สิงหาคม 2561

ประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เลขที่คำขอ 59100151 วันที่ยื่นคำขอ 21 ธันวาคม 2559

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ข้าวหอมมะลิทุ่งสัมฤทธิ์

รายการสินค้า ข้าวหอมมะลิ

ผู้ขอขึ้นทะเบียน จังหวัดนครราชสีมา

ที่อยู่ ศาลากลางจังหวัดนครราชสีมา ตำบลในเมือง อำเภอเมือง
จังหวัดนครราชสีมา 30000

1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

ข้าวหอมมะลิทุ่งสัมฤทธิ์ (Thoungsamrit Jasmine Rice/ Khao Hommali Thoungsamrit) หมายถึง ข้าวเปลือก ข้าวกล้อง และข้าวขาว ที่แปรรูปมาจากข้าวหอมมะลิพันธุ์ข้าวดอกมะลิ 105 ปลูกในฤดูนาปี บนพื้นที่ ทุ่งสัมฤทธิ์ที่มีชั้นหินเกลือรองรับอยู่ด้านล่างของพื้นที่ ครอบคลุมพื้นที่ 14 อำเภอของจังหวัดนครราชสีมา ทำให้ข้าวมีเมล็ดเรียวยาว มีกลิ่นหอมตามธรรมชาติ

ลักษณะของสินค้า

(1) พันธุ์ข้าว : พันธุ์ข้าวดอกมะลิ 105

(2) ประเภทข้าวหอมมะลิทุ่งสัมฤทธิ์

- ข้าวเปลือก

- ข้าวกล้อง

- ข้าวขาว

(3) ลักษณะทางกายภาพ

- เปลือกเมล็ดและยอดเมล็ดสีฟางมีขนที่เปลือกเมล็ด

- เมล็ดข้าวเปลือกยาวไม่น้อยกว่า 9.8 มิลลิเมตร กว้างไม่น้อยกว่า 2.0 มิลลิเมตร และหนาไม่น้อยกว่า 1.7 มิลลิเมตร

- เมล็ดข้าวกล้องรูปร่างเรียวยาวไม่น้อยกว่า 7.2 มิลลิเมตร กว้างไม่น้อยกว่า 2.0 มิลลิเมตร หนาไม่น้อยกว่า 1.1 มิลลิเมตร

- เมล็ดข้าว ยาว เรียว และเมล็ดไม่มีหางข้าว เมล็ดข้าวที่ผ่านการสีแล้วจะมีความเลื่อมมันจมูกข้าวเล็ก เมื่อหุงแล้วจะมีกลิ่นหอมและนุ่ม มีความยาวไม่น้อยกว่า 7.0 สัดส่วนความยาวต่อความกว้างไม่น้อยกว่า 3.2 มิลลิเมตร มีท้องไข่น้อยกว่าร้อยละ 6 และมีกลิ่นหอม

(4) ลักษณะทางเคมี

- ข้าวขาว มีปริมาณอมิโลส ร้อยละ 13.83 - 14.77

มีปริมาณสารหอม 2-acetyl-1-pyrroline ในปริมาณ 2.27 ไมโครกรัม (ณ ห้องทดลอง)

- ข้าวกล้อง มีปริมาณอมิโลส ร้อยละ 14.33 - 14.40

มีปริมาณสารหอม 2-acetyl-1-pyrroline ในปริมาณ 2.71 ไมโครกรัม (ณ ห้องทดลอง)

(5) ลักษณะอื่นๆ

- ความชื้น ไม่เกินร้อยละ 14

- สิ่งเจือปน ไม่เกินร้อยละ 0.2

- เมล็ดเหลือง ไม่เกินร้อยละ 0.2

- พันธุ์ข้าวอื่นปน ไม่เกินร้อยละ 5

2. กระบวนการผลิต

การปลูก

(1) ข้าวหอมมะลิทุ่งสัมฤทธิ์ ต้องปลูกอยู่ในเขตพื้นที่ทุ่งสัมฤทธิ์เท่านั้น

(2) เมล็ดข้าวต้องเป็นพันธุ์ข้าวดอกมะลิ 105 ที่มีคุณภาพดีของตนเอง หรือมาจากแหล่งผลิตพันธุ์ข้าวที่นำเชื่อถือและตรวจสอบคุณภาพข้าวได้ เช่น สหกรณ์การเกษตรพิมาย จำกัด ศูนย์เมล็ดพันธุ์ข้าวจังหวัดนครราชสีมา ศูนย์วิจัยข้าวนครราชสีมา กลุ่มผลิตเมล็ดพันธุ์ข้าวบ้านแฝก-โนนสำราญ และกลุ่มที่ได้รับการรับรองจากศูนย์เมล็ดพันธุ์ข้าวนครราชสีมา เป็นต้น

(3) ปลูกช่วงฤดูการปลูกข้าวนาปี (เดือนพฤษภาคม – สิงหาคม)

(4) เก็บเกี่ยวข้าวในระยะพลับพลึง (เดือนตุลาคม – ธันวาคม)

(5) มีการเก็บรักษาคุณภาพข้าวให้มีความชื้นอยู่ในระดับที่เหมาะสม

(6) เกษตรกรที่ผลิตข้าวหอมมะลิ ต้องมีการขึ้นทะเบียนสมาชิกเป็นผู้เพาะปลูกข้าวหอมมะลิทุ่งสัมฤทธิ์ ทุกปีก่อนเริ่มทำการเพาะปลูก และต้องมีระบบการบันทึกข้อมูลที่สามารถตรวจสอบได้ตั้งแต่การปลูกไปจนถึงการขนย้ายเข้าโรงสี

การแปรรูป

(1) ข้าวหอมมะลิทุ่งสัมฤทธิ์ ต้องทำการแปรรูปในเขตพื้นที่ทุ่งสัมฤทธิ์เท่านั้น

(2) ผู้แปรรูปหรือโรงสี

2.1 จะต้องขึ้นทะเบียนเป็นผู้แปรรูปข้าวหอมมะลิทุ่งสัมฤทธิ์

2.2 โรงสีต้องได้รับการรับรองมาตรฐานคุณภาพ สิ่งแวดล้อม และสุขอนามัยอาหาร

2.3 กรณีโรงสียังไม่ได้รับการรับรองมาตรฐานตามข้อ 2.2 ต้องมีการบริหารจัดการตามข้อ (3)

(3) การแปรรูปต้องมีการบริหารจัดการในเรื่องต่อไปนี้

3.1 การรับซื้อข้าวเปลือก (ยกเว้นกรณีแปรรูปข้าวที่ปลูกเอง)

1) ต้องมาจากเกษตรกร/สถาบันเกษตรกรที่ขึ้นทะเบียนสมาชิกไว้ตั้งแต่ก่อนเริ่มเพาะปลูก และปฏิบัติตามกระบวนการผลิตข้าวหอมมะลิทุ่งสัมฤทธิ์

2) มีการระบุชื่อเกษตรกร สถานที่ผลิตข้าว ชื่อพันธุ์ข้าว วันที่ ปริมาณ สรุปการรับซื้อข้าวเปลือกประจำวันและประจำเดือนให้ชัดเจน

3) มีการแยกจัดเก็บข้าวเปลือกหอมมะลิทุ่งสัมฤทธิ์ และข้าวเปลือกทั่วไปอย่างชัดเจน

4) มีการตรวจสอบคุณภาพของข้าวเปลือก ได้แก่ ความชื้น เปอร์เซ็นต์ตันข้าว สิ่งเจือปน เมล็ดเหลือง พันธุ์ปน เป็นต้น

3.2 การสีข้าว

1) มีการบันทึกข้อมูลที่มา ปริมาณข้าวเปลือก ปริมาณข้าวสาร ในการแปรรูปข้าวหอมมะลิทุ่งสัมฤทธิ์

2) ต้องมีการล้างเครื่องตามกรรมวิธีที่ถูกต้อง เพื่อเตรียมการสีข้าวหอมมะลิทุ่งสัมฤทธิ์

3) ต้องมีบรรจุภัณฑ์เฉพาะสำหรับข้าวหอมมะลิทุ่งสัมฤทธิ์ พร้อมกับระบุชื่อผู้ผลิต วันที่ผลิต และปริมาณ

การเคลื่อนย้าย กองเก็บ การรักษาสภาพ และการส่งมอบ

(1) มีระบบควบคุม การเคลื่อนย้าย กองเก็บ บรรจุหีบห่อ การเบิกจ่าย และดูแลรักษาผลิตภัณฑ์ตั้งแต่ขั้นตอนของการรับเข้า การแปรรูป จนถึงส่งมอบ

(2) มีการจัดเก็บสินค้าที่เหมาะสม เพื่อรักษาคุณภาพ พร้อมทั้งมีป้ายระบุวันที่ผลิต Bill card และ Lot.No. ติดไว้ และแยกจัดเก็บจากข้าวทั่วไป

การบรรจุหีบห่อ

(1) การบรรจุหีบห่อกระทำในพื้นที่เดียวกันกับการแปรรูป

(2) รายละเอียดบนฉลาก/หีบห่อ ให้ประกอบด้วยคำว่า “ข้าวหอมมะลิทุ่งสัมฤทธิ์” และ/หรือ “Thoungsamrit Jasmine Rice” และ/หรือ “Khao Hommali Thoungsamrit”

(3) ให้ระบุ น้ำหนัก จำนวนถุง และวันที่บรรจุ

3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

ทุ่งสัมฤทธิ์ครอบคลุมพื้นที่ 14 อำเภอ 113 ตำบล ของจังหวัดนครราชสีมา การเพาะปลูกข้าวขึ้นอยู่กับสภาพดินฟ้าอากาศ และอาศัยน้ำฝนเป็นหลัก ลักษณะภูมิประเทศเป็นพื้นที่สูงต่ำสลับกันตามลักษณะพื้นที่ของภาคตะวันออกเฉียงเหนือซึ่งเป็นที่ราบสูง พื้นที่ลูกคลื่นลอนตื้นบางส่วนเป็นที่ราบลุ่มริมฝั่งแม่น้ำไหลผ่านความลาดเอียงจากทิศใต้สู่ทิศเหนือ ความสูงจากระดับน้ำทะเล 130 - 267 ตั้งอยู่บนพื้นที่ลุ่มน้ำมูลและลุ่มน้ำชี ด้วยลักษณะทางกายภาพของพื้นที่ที่ได้รับผลกระทบจากความเค็มของดิน และมีชั้นหินเกลือรองรับอยู่ด้านล่างพื้นที่ ดินมีการระบาย

น้ำที่เลวมีความอุดมสมบูรณ์ต่ำ มีความแห้งแล้งของพื้นที่ สภาพอากาศที่ร้อน 35 - 41 องศาเซลเซียส ปริมาณธาตุอาหารในดินส่งผลให้ข้าวเกิดความเครียดทำให้หลังสารที่ทำให้เกิดความหอม 2-acetyl-1-pyrroline (2AP) ในปริมาณ 2.27 ไมโครกรัม ในข้าวขัดขาวหอมมะลิทุ่งสัมฤทธิ์ และปริมาณ 2.71 ไมโครกรัม ในข้าวกล้องหอมมะลิทุ่งสัมฤทธิ์ ซึ่งทำให้ข้าวขาวดอกมะลิ 105 ของทุ่งสัมฤทธิ์มีความหอมมากกว่าที่ปลูกในพื้นที่อื่นๆ

ลักษณะภูมิอากาศ มี 3 ฤดู คือ ฤดูหนาว อากาศหนาวประมาณ 10 - 20 องศาเซลเซียส ฤดูร้อน อากาศร้อนประมาณ 35 - 41 องศาเซลเซียส ฤดูฝน อากาศร้อนประมาณ 30 - 38 องศาเซลเซียส โดยฤดูร้อน เริ่มตั้งแต่เดือนกุมภาพันธ์ - เดือนพฤษภาคม ฤดูฝน เริ่มตั้งแต่เดือนมิถุนายน - เดือนกันยายน ฤดูหนาว เริ่มตั้งแต่เดือนตุลาคม - เดือนมกราคม มีปริมาณน้ำฝนเฉลี่ยในรอบ 30 ปี อยู่ที่ 1,207 มิลลิเมตรต่อปี

ประวัติความเป็นมา

พื้นที่ทุ่งสัมฤทธิ์ เป็นเขตเกษตรกรรมที่สำคัญแห่งหนึ่งของภาคตะวันออกเฉียงเหนือ และเป็นสถานที่ทางประวัติศาสตร์ที่มีชื่อเสียง คือ วีรกรรมทุ่งสัมฤทธิ์ ซึ่งเป็นเหตุการณ์ที่ยาโม่นาชาวโคราชสู้รบกับกองทัพเวียงจันทร์จนได้รับชัยชนะ

การปลูกข้าวหอมมะลิในพื้นที่ทุ่งสัมฤทธิ์ คาดว่าเริ่มมีการนำเข้ามาปลูก หลังจากทางราชการมีการปรับปรุงพันธุ์ข้าวหอมมะลิและรับรองพันธุ์ในปี พ.ศ.2502 ในชื่อพันธุ์ ข้าวดอกมะลิ 105 โดยในปี พ.ศ. 2524 มีโครงการแลกเปลี่ยนพันธุ์ข้าวทำให้ข้าวหอมมะลิมีการปลูกกันอย่างแพร่หลาย “ข้าวหอมมะลิทุ่งสัมฤทธิ์” เริ่มมีการใช้ชื่อนี้มาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2517 ซึ่งเป็นปีที่สหกรณ์การเกษตรพิมายจำกัด ได้รับจดทะเบียนเป็นสหกรณ์การเกษตรในพื้นที่ทุ่งสัมฤทธิ์ และเป็นหน่วยงานหลักในพื้นที่ทำการรวบรวมข้าวหอมมะลิจากกลุ่มเกษตรกรมาทำการผลิต แปรรูป และจำหน่าย ทำให้ชื่อเสียงของข้าวหอมมะลิทุ่งสัมฤทธิ์เป็นที่รู้จักกันอย่างแพร่หลายทั้งในและต่างประเทศ

4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การปลูกข้าวหอมมะลิทุ่งสัมฤทธิ์ ครอบคลุมพื้นที่ 14 อำเภอ ได้แก่ อำเภอคง อำเภอจักราช อำเภอเฉลิมพระเกียรติ อำเภอชุมพวง อำเภอโนนแดง อำเภอโนนสูง อำเภอบัวลาย อำเภอสีดา อำเภอบัวใหญ่ อำเภอเมืองยาง อำเภอประทาย อำเภอพิมาย อำเภอลำทะเมนชัย และอำเภอห้วยแถลง ของจังหวัดนครราชสีมา รายละเอียดตามแผนที่

5. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

(1) ข้าวหอมมะลิทุ่งสัมฤทธิ์ ต้องผลิตในเขตพื้นที่ที่กำหนด และตามกระบวนการผลิตข้างต้น

(2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ปลูกข้าวหอมมะลิทุ่งสัมฤทธิ์ รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

6. เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

- (1) จัดให้มีระบบการตรวจสอบและควบคุม ทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด
 - (2) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า ที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งปงชี้ทางภูมิศาสตร์
ข้าวหอมมะลิทุ่งสัมฤทธิ์
 - (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียนจะต้องจัดทำคู่มือการปฏิบัติงาน สำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งปงชี้ทางภูมิศาสตร์
ข้าวหอมมะลิทุ่งสัมฤทธิ์
-



ประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เลขที่คำขอ

61100177

วันที่ยื่นคำขอ 28 มีนาคม 2561

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ มะม่วงยายกล้านนทบุรี

รายการสินค้า มะม่วงยายกล่ำ

ผู้ขอขึ้นทะเบียน จังหวัดนนทบุรี

ที่อยู่ ศาลากลางจังหวัดนนทบุรี ตำบลบางกระสอบ อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000

1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

มะม่วงยายกล้านนทบุรี (YaiKlam Nonthaburi Mango) หมายถึง มะม่วงพื้นเมืองพันธุ์ยายกล่ำ ผลแบนป้อม คล้ายรูปหัวใจ ให้น้ำเนื้อมาก มีเสี้ยนเล็กน้อย เมล็ดมีลักษณะตามรูปทรงของผล เมื่อผลสุกผิวมีสีเหลือง เนื้อสีเหลืองเข้ม ละเอียดย่น แน่น ไม่เละแม้สุกงอม รสชาติหวานหอมตามธรรมชาติ เปลือกค่อนข้างหนา ปลูกในพื้นที่จังหวัดนนทบุรี

ลักษณะของสินค้า

(1) พันธุ์มะม่วง :พื้นเมืองพันธุ์ยายกล่ำ

(2) ลักษณะทางกายภาพ

- ผล ผลแบนป้อมคล้ายรูปหัวใจ ผลดิบสีเขียวและสีเขียวนวล ผลสุกผิวสีเหลือง เปลือกค่อนข้างหนา
- เนื้อ ผลสุกเนื้อสีเหลืองเข้ม ละเอียดย่น แน่น ไม่เละ
- เมล็ด มีลักษณะตามรูปทรงของผล
- รสชาติ หวานหอมตามธรรมชาติ

2. กระบวนการผลิต

การปลูก

1. ต้นพันธุ์มะม่วงยายกล่ำที่นำไปปลูกต้องได้จากการขยายพันธุ์ด้วยวิธีการเพาะเมล็ด ทาบกิ่ง หรือเสียบยอด จากเมล็ดพันธุ์/ยอดพันธุ์มะม่วงยายกล่ำที่มีคุณภาพและอยู่ในเขตพื้นที่ทั้ง 6 อำเภอ ของจังหวัดนนทบุรี ได้แก่ อำเภอเมืองนนทบุรี อำเภอปากเกร็ด อำเภอบางกรวย อำเภอบางใหญ่ อำเภอบางบัวทอง และอำเภอไทรน้อย

2. ฤดูกาลที่เหมาะสมกับการปลูก คือ ช่วงต้นฤดูฝน ต้นมะม่วงที่ให้ผลแล้วจะออกดอกช่วงเดือนพฤศจิกายน - เดือนกุมภาพันธ์ และมีระยะเก็บเกี่ยวช่วงเดือนกุมภาพันธ์ - เดือนพฤษภาคมของทุกปี ระยะเวลาอาจคลาดเคลื่อนตามสภาพแวดล้อม และสภาพภูมิอากาศ

3. การเตรียมหลุมปลูก สามารถปลูกได้ทั้งแบบยกร่องและไม่ยกร่อง ถ้าพื้นที่เป็นที่ลุ่มน้ำท่วมถึง ต้องทำการยกร่องตามความเหมาะสมของสภาพพื้นที่ ปรับปรุงดินให้ร่วนซุยโดยการขุดตากดิน ใส่ปุ๋ยคอก ปุ๋ยหมัก หรือใช้วัสดุปรับปรุงดินก่อนขุดหลุมปลูกขุดหลุมขนาด 50 x 50 x 50 เซนติเมตร เว้นระยะห่างระหว่างต้นตั้งแต่ 2.5 เมตรขึ้นไป ผสมหน้าดินกับปุ๋ยคอก ปุ๋ยหมัก และอินทรีย์วัตถุในพื้นที่เข้าด้วยกันแล้วนำไปรองกันหลุมให้สูงพอประมาณหรือตามความเหมาะสมของแต่ละพื้นที่

4. การปลูก ยกถุงต้นพันธุ์วางในหลุม ให้ดินในถุงสูงกว่าระดับดินปากหลุมเล็กน้อยกรีดถุงจากกันถุงแล้วตั้งถุงพลาสติกออก อย่าให้ดินแตกหรือรากขาดมากเกินไป กลบดินที่เหลือลงในหลุมไม่ให้สูงถึงรอยเสียหายยอดหรือรอยทาบ กดดินบริเวณโคนต้นให้แน่นปักไม้หลักและผูกเชือกยึดป้องกันลมโยก รดน้ำให้ชุ่มคลุมดินบริเวณโคนต้นหรือทำร่มเงา

การให้น้ำ

หลังการปลูกใหม่ ถ้าฝนไม่ตกควรรดน้ำทุกวันและค่อยๆ ห่างขึ้นเป็น 3 - 4 วัน ต่อครั้ง จนกว่าต้นมะม่วงจะตั้งตัวได้ ให้น้ำอย่างเพียงพอตามที่ต้นมะม่วงต้องการ โดยเฉพาะช่วงที่ต้นกำลังเจริญเติบโตและช่วงระยะติดผลอ่อนต้องให้น้ำอย่างสม่ำเสมอ

การดูแลรักษา

1. การกำจัดวัชพืช ต้องทำอย่างสม่ำเสมอด้วยวิธีการถางด้วยจอบ และ/หรือการปลูกพืชคลุมดิน และ/หรือการใช้สารเคมี และ/หรือการคลุมดินด้วยวัสดุคลุมดินต่างๆ

2. การใส่ปุ๋ย ควรใส่ปุ๋ยอย่างน้อยปีละ 2 ครั้ง เพื่อการบำรุงต้นบำรุงผลและปรับปรุงดิน หลังใส่ปุ๋ยต้องรดน้ำตามทุกครั้ง

3. การตัดแต่งกิ่ง ตัดแต่งกิ่งเพื่อรักษาทรงพุ่มให้ได้ความสูงที่ต้องการ ส่วนมะม่วงที่ให้ผลแล้ว ควรทำการตัดกิ่งกระโดง กิ่งที่ไม่เป็นระเบียบ กิ่งไขว้ กิ่งแห้ง กิ่งเป็นโรคแมลง และกิ่งฉีกหักเสียหาย หลังจากเก็บเกี่ยวผลแล้วทุกปี

การเก็บเกี่ยว

1. ระยะเวลาที่เหมาะสมในการเก็บเกี่ยว คือ ช่วงเดือนกุมภาพันธ์ - เดือนพฤษภาคม

2. วิธีการเก็บเกี่ยวต้องเก็บผลแก่ ใช้ตะกร้อสอย หรือใช้มือเก็บ

3. เมื่อเก็บผลแล้วให้รีบนำมะม่วงเข้าที่ร่ม คัดเลือกผลเน่าเสีย มีตำหนิออก ปลิดขั้วทิ้งให้น้ำยางไหลออกจากผลจนแห้ง ล้างทำความสะอาด นำไปผึ่งให้แห้ง ก่อนการจำหน่ายหรือบริโภค

4. การขนย้ายมะม่วงสุก ควรใช้ใบตองหรือกระดาษรองด้านล่างภาชนะก่อนบรรจุ ร่องผลด้วยกระดาษหรือห่อตาข่ายโฟมก่อนบรรจุ ขนย้ายอย่างระมัดระวัง ป้องกันไม่ให้มะม่วงช้ำ เสียหาย

การบรรจุหีบห่อ

1. รายละเอียดบนฉลาก/หีบห่อ ให้ประกอบด้วยคำว่า “มะม่วงยายกล้านทบุรี” และ/หรือ “YaiKlam Nonthaburi Mango”

2. ชื่อ ที่อยู่ ผู้ผลิต / ผู้ประกอบการค้า

3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

จังหวัดนนทบุรีเป็นที่ราบลุ่มดินดอนสามเหลี่ยมปากแม่น้ำเจ้าพระยาใกล้กับทะเล มีน้ำท่วมถึง ดินเป็นดินตะกอนที่เกิดจากการพัดพาของน้ำ ตกตะกอนทับถมเป็นเวลานาน เป็นดินเหนียวเนื้อละเอียด ชั้นบนเป็นดินร่วนซุย ทำให้สภาพดินในพื้นที่มีแร่ธาตุที่สำคัญมารวมกัน มีความอุดมสมบูรณ์ตามธรรมชาติเหมาะสมต่อการทำสวนผลไม้ และเนื่องจากเป็นจังหวัดที่ตั้งอยู่บนฝั่งแม่น้ำเจ้าพระยา มีคูคลองธรรมชาติและที่ขุดขึ้นใหม่เป็นจำนวนมาก มีลำคลอง คลองส่งน้ำ และโครงการชลประทานที่ส่งน้ำเข้าพื้นที่ ทำให้พื้นที่การเกษตรมีปริมาณน้ำเพียงพอต่อการทำเกษตร

สภาพภูมิอากาศ เป็นแบบร้อนชื้น ได้รับอิทธิพลของลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ทำให้เกิดฝนตก ระหว่างเดือนพฤษภาคม - เดือนตุลาคม โดยมีปริมาณน้ำฝนเฉลี่ย 280 มิลลิเมตร และมีลมมรสุมทิศตะวันออกเฉียงเหนือ ระหว่างเดือนพฤศจิกายน - เดือนมีนาคม ทำให้มีความหนาวเย็นและแห้งแล้งช่วงฤดูหนาว อุณหภูมิอยู่ระหว่าง 15.4 - 33.0 องศาเซลเซียส สภาพอากาศมีลักษณะค่อนข้างสม่ำเสมอตลอดพื้นที่ มีอุณหภูมิเฉลี่ยตลอดปี 28.7 องศาเซลเซียส ด้วยสภาพภูมิประเทศและภูมิอากาศดังกล่าว มีความเหมาะสมกับการปลูกมะม่วง คือ ดินมีความอุดมสมบูรณ์ ปริมาณน้ำมีเพียงพอ สภาพภูมิอากาศมีช่วงแล้งสั้นระหว่างช่วงที่ฝนตก จึงทำให้พื้นที่สามารถปลูกมะม่วงย่ายกล้านนนทบุรีได้คุณภาพดี และมีรสชาติเป็นเอกลักษณ์แตกต่างจากพื้นที่อื่นๆ เป็นที่นิยมของผู้บริโภคโดยทั่วไป

ประวัติความเป็นมา

มะม่วงย่ายกล่า เป็นมะม่วงประจำถิ่นที่นิยมปลูกกันมากตั้งแต่สมัยรัชกาลที่ 4 มีเรื่องเล่าสืบทอดกันมาว่า “ย่ายกล่า” เป็นหญิงชาวบ้านที่มาแต่งงานกับชาวตำบลบางรักน้อย เมื่อครั้งครอบครัวเดินทางมาเยี่ยมได้นำมะม่วงพันธุ์พื้นเมืองมาเป็นของฝาก เมื่อรับประทานมะม่วงแล้วได้ทิ้งเมล็ดมะม่วงไว้ ต่อมาต้นมะม่วงได้งอกใหม่กลายเป็นมะม่วงพันธุ์ใหม่ที่มีรสชาติดีกว่าเดิม เป็นที่นิยมของคนในท้องถิ่น จึงได้ตั้งชื่อว่า มะม่วงย่ายกล่า สมัยก่อนชาวสวนนิยมปลูกมะม่วงย่ายกล่ากันตามคันนาสวน เพื่อช่วยป้องกันลมในหน้าฝน ไม่ได้เน้นการปลูกเพื่อจำหน่ายโดยจะมีวางขายเพียงปีละครั้งตามฤดูกาลเท่านั้น ทำให้มะม่วงย่ายกล่าเป็นผลไม้ที่หารับประทานได้ยาก ต่อมาเกษตรกรกรชาวนนนทบุรีมีโอกาสนำมะม่วงย่ายกล่าขึ้นทูลเกล้าถวายสมเด็จพระรัตนราชสุตาฯ สยามบรมราชกุมารี และพระองค์ท่านมีรับสั่งให้นุรักษ์พันธุ์มะม่วงเอาไว้ จนเมื่อปลายปี พ.ศ. 2554 ที่เกิดอุทกภัยใหญ่ ต้นมะม่วงย่ายกล่าเสียหายเป็นจำนวนมาก แต่ด้วยความอรร้อยที่เป็นรสชาติเฉพาะตัวของมะม่วงย่ายกล่าโดยเฉพาะเมื่อรับประทานคู่กับข้าวเหนียวมูน ทำให้มะม่วงย่ายกล่ายังคงได้รับความสนใจ และมีการแนะนำบอกต่อมากขึ้น กลุ่มเกษตรกรจึงได้เริ่มขยายพันธุ์จากต้นพันธุ์เดิมที่ไม่ได้รับความเสียหาย และส่งเสริมให้มีการปลูกเพิ่มเติม ปัจจุบันมีการจัดงานแสดงสินค้าที่เกี่ยวข้องกับผลไม้ของจังหวัด มะม่วงย่ายกล่าก็จะเป็นหนึ่งในสินค้าที่ได้รับคัดเลือกให้ไปร่วมแสดงสินค้า มะม่วงย่ายกล่าจึงถือเป็นหนึ่งในของดีหายากและสร้างชื่อเสียงให้กับจังหวัดนนทบุรี

4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การผลิตมะม่วงยายกล้านนทบุรี ครอบคลุมพื้นที่ทั้ง 6 อำเภอ ของจังหวัดนทบุรี ได้แก่ อำเภอเมืองนทบุรี อำเภอปากเกร็ด อำเภอบางกรวย อำเภอบางใหญ่ อำเภอบางบัวทอง และอำเภอไทรน้อย รายละเอียดตามแผนที่

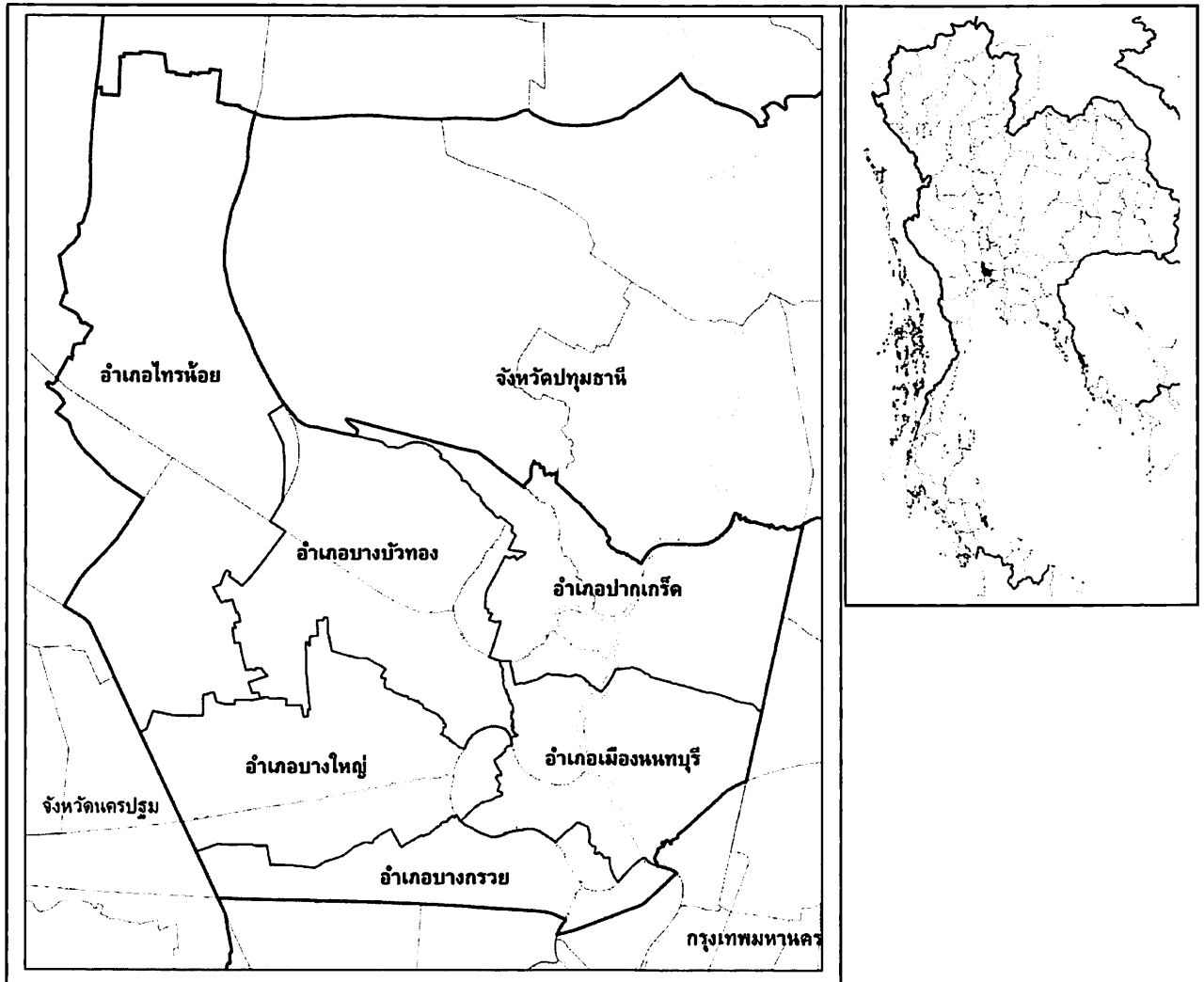
5. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

- (1) มะม่วงยายกล้านนทบุรีจะต้องมีการผลิตในขอบเขตพื้นที่ที่กำหนด ตามกระบวนการผลิตข้างต้น
- (2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิต ผู้ประกอบการค้ามะม่วงยายกล้านนทบุรี รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

6. เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

- (1) จัดให้มีระบบการตรวจสอบและควบคุมคุณภาพมาตรฐานสินค้าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิต และระดับจังหวัด
 - (2) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนผู้ผลิต/ ผู้ประกอบการค้า ที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์มะม่วงยายกล้านนทบุรี
 - (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียนต้องจัดทำคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์มะม่วงยายกล้านนทบุรี
-

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์
มะม่วงยายกล้านนนทบุรี



ขอบเขตพื้นที่การผลิตมะม่วงยายกล้านนนทบุรี ครอบคลุมพื้นที่ทั้ง 6 อำเภอ ของจังหวัดนนทบุรี ได้แก่ อำเภอเมืองนนทบุรี อำเภอปากเกร็ด อำเภอบางกรวย อำเภอบางใหญ่ อำเภอบางบัวทอง และอำเภอไทรน้อย