



ประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เลขที่คำขอ 62100221 วันที่ยื่นคำขอ 16 กันยายน 2562
สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ขมิ้นชันสุราษฎร์ธานี (Surat Thani Turmeric หรือ Ka Min Chan Surat Thani)
รายการสินค้า ขมิ้นชันสด ขมิ้นชันแห้ง ผงขมิ้นชัน น้ำมันสกัดจากขมิ้นชัน
ผู้ขอขึ้นทะเบียน นางรุจิรา หิรัญสาส์ และผู้ผลิต ผู้ประกอบการ รวมทั้งสิ้น 10 คน
ที่อยู่ 33/113 ถนนกาญจนาวิถี ตำบลบางกุ้ง อำเภอเมือง จังหวัดสุราษฎร์ธานี

1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

ขมิ้นชันสุราษฎร์ธานี (Surat Thani Turmeric หรือ Ka Min Chan Surat Thani) หมายถึง ขมิ้นชันพันธุ์พื้นเมือง ลักษณะเหง้าสีภายนอกสีน้ำตาลถึงเหลืองเข้ม เนื้อสีเหลืองส้มหรือสีเหลืองอำพันแดง มีกลิ่นหอมเฉพาะตัวจากน้ำมันหอมระเหย จำหน่ายในรูปแบบขมิ้นชันสด ขมิ้นชันแห้ง ผงขมิ้นชัน และน้ำมันสกัดจากขมิ้นชัน โดยผ่านกระบวนการแปรรูปตามวิธีการที่กำหนด ปลุกและแปรรูปครอบคลุมพื้นที่ 5 อำเภอของจังหวัดสุราษฎร์ธานี ได้แก่ อำเภอพนม อำเภอบ้านตาขุน อำเภอคีรีรัฐนิคม อำเภอท่าฉาง และอำเภอกาญจนาดิษฐ์

ลักษณะของสินค้า

- (1) พันธุ์ : ขมิ้นชันพันธุ์พื้นเมือง หรือเรียกว่า ขมิ้นชันพันธุ์ตาขุนหรือขมิ้นชันทองหรือขมิ้นชันแดงสยาม
- (2) ลักษณะทางกายภาพ

(2.1) ขมิ้นชันสด เหง้ามีรูปไข่ มีแง่มุมของรูปทรงกระบอกหรือคล้ายนิ้วมือ ปลายทั้งสองข้างตัดสีภายนอกสีน้ำตาลถึงเหลืองเข้ม เนื้อสีเหลืองส้มหรือสีเหลืองอำพันแดง มีกลิ่นหอมเฉพาะตัวจากน้ำมันหอมระเหย

(2.2) ขมิ้นชันแห้ง มีรอยย่นๆ ตามความยาวของแง่มุมงแหวนตามขวาง ผิวนอกสีเหลืองน้ำตาลสีภายในสีเหลืองเข้มหรือสีส้มปนน้ำตาล เป็นมัน แข็งและเหนียว

(2.3) ผงขมิ้นชัน มีลักษณะเป็นผงละเอียดสีส้ม มีกลิ่นฉุน รสเผ็ดร้อน

(2.4) น้ำมันสกัดจากขมิ้นชัน มีลักษณะเป็นน้ำมันสีน้ำตาลไหม้ หรือสีดำ

2. กระบวนการผลิต

การปลุก

(1) พื้นที่ปลุกควรมีแสงแดดปานกลาง มีความชื้นสูง ดินร่วนซุย ระบายน้ำดี ไม่มีน้ำขัง

(2) ปลุกโดยใช้เหง้าหรือหัวอายุ 10 - 12 เดือน ถ้าเป็นเหง้าควรเลือกให้มีความยาว 8 - 12 เซนติเมตร

(3) ถ้าเป็นพื้นที่ลุ่มจะใช้วิธีกร่อง ถ้าเป็นที่ดอนจะใช้วิธีการขุดหลุมปลูก โดยขุดหลุมลึก 10 - 15 เซนติเมตร กว้างและยาว 40 x 40 เซนติเมตร ควรรองก้นหลุมด้วยปุ๋ยคอก วางเหง้าหรือหัวพันธุ์ในหลุมแล้วกลบดิน ระยะปลูกห่างกันในช่วง 50 - 70 เซนติเมตร หรือตามความเหมาะสมของพื้นที่

(4) การใส่ปุ๋ยจะโรยข้างต้นให้ห่างจากโคนต้น ควรใส่ปุ๋ย 2 ครั้ง หลังปลูก 1 เดือน และหลังปลูก 3 เดือน หรือตามความเหมาะสมของพื้นที่

(5) การกำจัดวัชพืช ควรทำ 3 ครั้ง คือเมื่อขมิ้นชันเริ่มงอก หลังปลูก 3 เดือน และ 6 เดือน โดยใช้วิธีถอนหรือใช้จอบดาย หรือตามความเหมาะสมของพื้นที่

(6) เก็บเกี่ยวในช่วงขมิ้นชันมีอายุ 9 - 10 เดือน จะเป็นช่วงที่มีปริมาณสารเคอร์คูมินมากที่สุด

การผลิตและการแปรรูป

(1) ขมิ้นชันสด

(1.1) ขุดขมิ้นชันที่ได้เวลาเก็บเกี่ยวแล้ว นำมาล้างในน้ำสะอาด 4 - 5 ครั้ง หรือจนกว่าน้ำจะใส

(1.2) นำไปลวกในน้ำอุณหภูมิไม่เกิน 50 องศาเซลเซียส เพื่อฆ่าเชื้อ

(1.3) นำไปตากแดดให้แห้ง เพื่อให้เหง้าขมิ้นชันสะเด็ดน้ำ เก็บเพื่อรอจำหน่ายหรือแปรรูป

(2) ขมิ้นชันแห้ง

(2.1) นำขมิ้นชันสด มาหั่นเป็นชิ้น ๆ แล้วนำไปวางบนภาชนะโดยเกลี่ยกระจายให้ทั่ว

(2.2) นำไปตากแดดอีก 3 - 5 วันจนขมิ้นชันแห้ง นำไปบรรจุถุงเก็บเพื่อรอจำหน่ายหรือแปรรูป

(3) ผงขมิ้นชัน

(3.1) นำขมิ้นชันแห้งมาบดเป็นผงด้วยเครื่องบดหรือตำให้เป็นผง

(3.2) นำผงขมิ้นชันเก็บในถุงพลาสติกแบบหนา 2 ชั้น จัดเก็บในที่แห้ง สะอาด อากาศถ่ายเท

ได้สะดวก ไม่ถูกแสงแดด และวางสูงกว่าพื้น 50 เซนติเมตร

(4) น้ำมันสกัดจากขมิ้นชัน

(4.1) นำขมิ้นชันสดมาหั่นเป็นชิ้นบางๆ เพื่อให้ไอน้ำผ่านได้ง่าย

(4.2) ใช้วิธีการกลั่นด้วยน้ำและไอน้ำที่อุณหภูมิ 150 - 200 องศาเซลเซียส นาน 8 - 10 ชั่วโมง

(4.3) นำน้ำมันสกัดใส่ขวดสีชา เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง ไม่ให้โดนแสงโดยตรง

การบรรจุหีบห่อ

(1) รายละเอียดบนฉลากหรือบรรจุภัณฑ์ ให้ประกอบด้วยคำว่า “ขมิ้นชันสุราษฎร์ธานี” หรือ “Surat Thani Turmeric หรือ Ka Min Chan Surat Thani”

(2) ให้ระบุ วัน เดือน ปีที่ผลิต วันหมดอายุ น้ำหนัก วิธีเก็บรักษา ชื่อ ที่อยู่ เบอร์โทรศัพท์ของผู้ผลิต ผู้ประกอบการ หรือข้อความอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องเพื่อให้เป็นประโยชน์ต่อผู้ผลิตและผู้บริโภค

3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

จังหวัดสุราษฎร์ธานีเป็นจังหวัดที่ตั้งอยู่ทางภาคใต้ตอนบนของประเทศไทย ตั้งอยู่ระหว่างเส้นละติจูด 8.3 ถึง 10.2 องศาเหนือ ลองจิจูด 98.5 ถึง 100.2 องศาตะวันออก พื้นที่ร้อยละ 49 เป็นภูเขา โดยมีเทือกเขาที่สำคัญ ได้แก่ เทือกเขาบรรทัด เทือกเขาตะนาวศรี ซึ่งเป็นต้นกำเนิดลุ่มน้ำใหญ่น้อย รวม 14 ลุ่มน้ำ ทำให้ได้ชื่อว่าเมืองแห่งลุ่มน้ำ ซึ่งแม่น้ำลำคลองทุกสายล้วนไหลลงสู่อ่าวไทย ในภาพรวมภูมิประเทศของจังหวัดสุราษฎร์ธานี

มีความหลากหลาย โดยมีทั้งที่ราบสูง ที่ราบชายฝั่งทะเล ที่ราบลุ่ม และเป็นเกาะ โดยเฉพาะพื้นที่ที่เป็นที่ราบสูงในเขตพื้นที่อำเภอพนม อำเภอบ้านตาขุน อำเภอคีรีรัฐนิคม อำเภอท่าฉาง และอำเภอกาญจนดิษฐ์ ดินเป็นดินภูเขาซึ่งเป็นดินที่มีความร่วนซุย มีการระบายน้ำที่ดี ไม่มีน้ำขัง จึงมีความเหมาะสมในการปลูกขมิ้นชัน ซึ่งให้ผลผลิตและคุณภาพที่ดี รวมถึงสภาพภูมิอากาศของจังหวัดสุราษฎร์ธานี ซึ่งได้รับอิทธิพลจากลมมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือ โดยมีแหล่งกำเนิดบริเวณทะเลจีนใต้และอ่าวไทย และลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้จากมหาสมุทรอินเดีย ทำให้มีช่วงฤดูฝนยาวนานตั้งแต่เดือนพฤษภาคมถึงเดือนพฤศจิกายน มีปริมาณน้ำฝนเฉลี่ย 129.59 มิลลิเมตรต่อปี

จากลักษณะภูมิประเทศของจังหวัดสุราษฎร์ธานี โดยเฉพาะบริเวณที่เป็นราบสูง แหล่งน้ำมีมาก และมีฝนตกค่อนข้างมาก ทำให้ดินในพื้นที่มีความอุดมสมบูรณ์และไม่มีปัญหาเรื่องน้ำขัง จึงมีความเหมาะสมต่อการปลูกขมิ้นชันซึ่งให้ผลผลิตที่ดีและมีคุณภาพ ส่งผลให้ ขมิ้นชันสุราษฎร์ธานี มีสารสำคัญคือ สารคิวเคอร์มินหรือ คิวเคอร์มินอยด์สูงเป็นพิเศษ

ประวัติความเป็นมา

ขมิ้นชัน เป็นพืชล้มลุกในวงศ์ขิง มีถิ่นกำเนิดในแถบเอเชียใต้ และเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ สันนิษฐานว่าเริ่มการปลูกในประเทศอินเดีย แล้วจึงแพร่หลายไปสู่ประเทศอื่น ตั้งแต่ศตวรรษที่ 7 แล้วจึงกระจายมายังประเทศแถบเอเชียตะวันออกเฉียงใต้รวมทั้งประเทศไทย ตั้งแต่ครั้งอาณาจักรศรีวิชัยในฐานะสินค้าที่สำคัญของอาณาจักร ขมิ้นชัน ได้ถูกใช้เป็นอาหารสำหรับคนไทย โดยเฉพาะคนในภาคใต้มาเป็นเวลานาน อาหารที่ใช้ขมิ้นชันเป็นส่วนประกอบ เช่น แกงเห็ดอง แกงไตปลา แกงกอก แกงฮังเล ข้าวแขก ข้าวหมกไก่ ขนมเบื้องญวน เป็นต้น รวมถึงเป็นส่วนประกอบสำคัญของผงกระหรี่ นอกจากนี้ ยังใช้เป็นยารักษาโรค เช่น รับประทานเพื่อบรรเทาอาการปวดท้อง ท้องอืด ท้องเฟ้อ เป็นต้น รวมทั้งการนำขมิ้นผงมาประพินผิวพรรณให้สวยงาม และยังสามารถใช้ในพิธีสำคัญทางศาสนา เช่น พิธีบวชนาคนจะใช้ขมิ้นชันทาหน้าศีรษะหลังโกนผม ใช้ย้อมจีวรพระ ใช้ล้างมือผู้เข้าร่วมงาน ฌาปนกิจศพ และใช้เป็นส่วนผสมของแป้งที่ใช้ในการเจิมหน้าผากบ่าวสาวในพิธีแต่งงาน ขมิ้นชันสุราษฎร์ธานี เป็นขมิ้นชันสายพันธุ์พื้นเมืองที่มีการปลูกมาอย่างยาวนาน เรียกชื่อว่า พันธุ์ตาขุน เป็นพันธุ์ที่ปลูกกันมากในเขตอำเภอบ้านตาขุน หรือจะเรียกชื่อว่า ขมิ้นชันทอง ซึ่งเมื่อนำไปปลูกนอกเขตจะเรียกชื่อสายพันธุ์ต่างออกไป เช่น ขมิ้นชันแดงสยาม เป็นต้น ขมิ้นชันสุราษฎร์ธานี ได้รับการพิสูจน์ว่ามีปริมาณสารสำคัญคือ เคอร์คูมิน ในปริมาณที่สูงเป็นพิเศษ จึงเป็นที่ต้องการของตลาด ขมิ้นชันสุราษฎร์ธานี จึงถูกนำมาใช้เป็นอาหาร ยารักษาโรค ผลิตภัณฑ์ความงาม รวมถึงในงานพิธีต่างๆมาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน ซึ่งไม่เพียงแต่ใช้ในพื้นที่จังหวัดสุราษฎร์ธานีเท่านั้น แต่ได้ถูกนำไปใช้ในจังหวัดอื่นทั้งในภาคใต้ และภาคอื่นๆ ของประเทศด้วย

4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การปลูกและแปรรูป ขมิ้นชันสุราษฎร์ธานี ครอบคลุมพื้นที่ 5 อำเภอของจังหวัดสุราษฎร์ธานี ได้แก่ อำเภอพนม อำเภอบ้านตาขุน อำเภอคีรีรัฐนิคม อำเภอท่าฉาง และอำเภอกาญจนดิษฐ์ รายละเอียดตามแผนที่

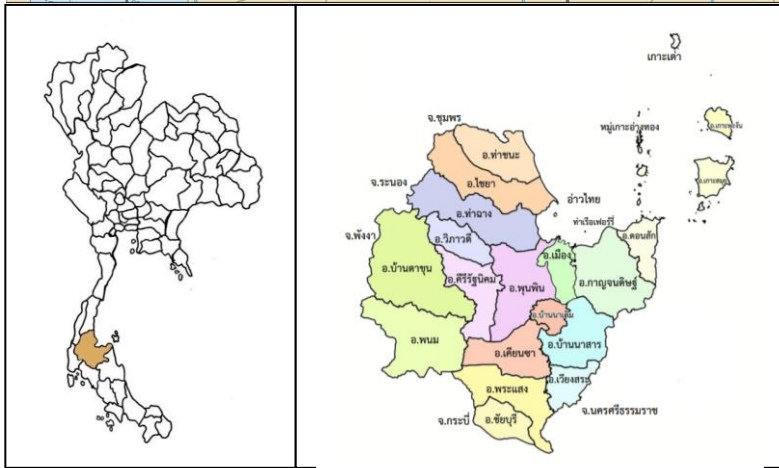
5. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

- (1) ขมิ้นชันสุราษฎร์ธานี ต้องปลูกและแปรรูปในเขตพื้นที่ที่กำหนด ตามกระบวนการผลิตข้างต้น
- (2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ การขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิต และผู้ประกอบการค้า ขมิ้นชันสุราษฎร์ธานี รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

6. เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

- (1) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิต และผู้ประกอบการค้า ที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ขมิ้นชันสุราษฎร์ธานี
 - (2) ผู้ขอขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิต และผู้ประกอบการค้า จะต้องปฏิบัติตามคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ขมิ้นชันสุราษฎร์ธานี และดำเนินการตามแผนการควบคุมตรวจสอบทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด
-

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ ขมื่นชั้นสุราษฎร์ธานี



ขอบเขตพื้นที่การปลูกและแปรรูป ขมื่นชั้นสุราษฎร์ธานี ครอบคลุมพื้นที่ 5 อำเภอของจังหวัดสุราษฎร์ธานี ได้แก่ อำเภอนาตาล อำเภอบ้านตาขุน อำเภอศรีรัฐนิคม อำเภอท่าช้าง และอำเภอกาญจนดิษฐ์