



กรมทรัพย์สินทางปัญญา

เล่มที่ 74

เลขที่ประกาศ 217

กระทรวงพาณิชย์

วันที่ประกาศโฆษณา

8 พฤษภาคม 2566

ประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เลขที่คำขอ	64100283	วันที่ยื่นคำขอ	27 ตุลาคม 2564
สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์	บุกแม่ฮ่องสอน หรือ Mae Hong Son Konjac หรือ Buk Mae Hong Son		
รายการสินค้า	บุก		
ผู้ขอขึ้นทะเบียน	องค์การบริหารส่วนจังหวัดแม่ฮ่องสอน		
ที่อยู่	องค์การบริหารส่วนจังหวัดแม่ฮ่องสอน ตำบลจองคำ อำเภอเมืองแม่ฮ่องสอน จังหวัดแม่ฮ่องสอน 58000		

1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

บุกแม่ฮ่องสอน หรือ Mae Hong Son Konjac หรือ Buk Mae Hong Son หมายถึง บุกสายพันธุ์บุกไข่หรือบุกเนื้อทราย หัวบุกมีลักษณะหัวกลมแป้น ผิวเรียบถึงขรุขระเล็กน้อย เมื่อแห้งจะเป็นสีน้ำตาล เนื้อในหัวแน่นละเอียดคล้ายเม็ดทราย มีสีขาวอมเหลือง ขาวอมชมพู เหลือง ชมพู ปลูกและผลิตในเขตพื้นที่จังหวัดแม่ฮ่องสอน

ลักษณะของสินค้า

- (1) พันธุ์บุก : บุกไข่ หรือบุกเนื้อทราย มีชื่อทางวิทยาศาสตร์ว่า *Amorphophallus muelleri* Blume
- (2) ลักษณะทางกายภาพของบุก
 - รูปทรง หัวกลมแป้น
 - ผิว เรียบถึงขรุขระเล็กน้อย เมื่อแห้งจะเป็นสีน้ำตาล
 - เนื้อ เนื้อในหัวแน่นละเอียดคล้ายเม็ดทราย
 - สี ขาวอมเหลือง ขาวอมชมพู เหลือง ชมพู

2. กระบวนการผลิต

การปลูก

- (1) ใช้บุกพันธุ์บุกไข่หรือเรียกว่าบุกเนื้อทราย โดยแหล่งพันธุ์บุกต้องมาจากบุกในจังหวัดแม่ฮ่องสอนและต้องมาจากแหล่งที่เชื่อถือได้ หรือมาจากแหล่งการผลิตของเกษตรกรที่ได้ขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์บุกแม่ฮ่องสอน
- (2) คัดเลือกเฉพาะบุกไข่หรือหัวพันธุ์ที่ได้ดินที่มีความสมบูรณ์ไม่มีโรคและแมลง
- (3) มีการบันทึกข้อมูลแหล่งที่มาของหัวพันธุ์บุกที่ใช้ในการผลิต ได้แก่ วันที่จัดซื้อ ราคา ปริมาณ และสถานที่จัดเก็บ

(4) หัวพันธุ์บุก ควรวางในที่ร่มและมีอากาศถ่ายเทสะดวกหรือตากไว้ให้ผิวแห้งสนิท หรือพ่นด้วยสารอินทรีย์ชีวภาพเพื่อป้องกันเชื้อรา

(5) หัวพันธุ์บุกที่ใช้ควรมีน้ำหนักตั้งแต่ 100 - 400 กรัม หากหัวขนาดใหญ่สามารถผ่าออกเป็น ส่วน ๆ จากนั้นวางไว้ในที่ชื้นประมาณ 3 สัปดาห์จนเริ่มมีหน่องอกออกมาจึงสามารถนำไปปลูกในแปลงปลูกได้

(6) แปลงปลูกควรเป็นพื้นที่ดอน น้ำไม่ท่วมขัง มีฝนสม่ำเสมอ และไม่ควรรอยู่ในเขตที่มีลมพัดแรง ดินควรเป็นดินร่วนเหนียวถึงร่วนปนทรายระบายน้ำดี และควรมีแหล่งน้ำไว้ใช้ในระยะเวลาเริ่มปลูก

(7) ไถตะ ไถพรวนดิน พร้อมกับการใส่ปุ๋ย และตากดินไว้ประมาณ 1 - 2 สัปดาห์ก่อนปลูก หรือตามความเหมาะสมของพื้นที่

(8) การเพาะปลูกบุกสามารถปลูกได้ทั้งเป็นพืชแซมในระบบปลูกพืชอื่น หรือการทำแปลงปลูกในพื้นที่ขนาดใหญ่ที่ให้ผลผลิตสูงคุณภาพดี

(9) ในการปลูกรนำหัวพันธุ์ที่เตรียมไว้มาปลูกลงในแปลงปลูกโดยฝังหัวพันธุ์ลงดินหันหน่อกลางขึ้นด้านบน หากเป็นชิ้นพันธุ์ฝังโดยหันด้านที่ผ่าลงกันหลุม โดยหน่อจะฝังดินหรือโผล่พื้นดินขึ้นมาก็ได้ ให้น้ำหลังปลูกให้ชุ่ม และควรบันทึกข้อมูลการเพาะปลูก ได้แก่ วันที่เพาะปลูก จำนวนการเพาะปลูก และขนาดพื้นที่เพาะปลูก

การดูแลรักษา

(1) การให้ปุ๋ย สำหรับปุ๋ยที่ใช้ในการเพาะปลูกควรต้องเป็นปุ๋ยอินทรีย์

(2) การกำจัดวัชพืชควรกำจัดวัชพืชด้วยการถอน หรือใช้สารกำจัดวัชพืช

การเก็บเกี่ยว

(1) การเก็บเกี่ยวหัวบุก

- เริ่มเก็บได้ตั้งแต่เดือนสิงหาคม - พฤศจิกายน

- เก็บหัวที่ร่วงหล่นจากต้นเท่านั้น

(2) การเก็บเกี่ยวหัวใต้ดิน

- เก็บเกี่ยวหัวใต้ดินที่มีอายุ 2 - 5 ปี โดยระยะเก็บเกี่ยวที่เหมาะสม คือ เมื่อต้นบุกไซ้แก่และแห้งตายแล้วทั้งแปลงหรือมากกว่า 90 เปอร์เซ็นต์ หรือสังเกตเห็นว่าใบต้นบุกเริ่มเหลืองและเหี่ยว ในช่วงเดือน ตุลาคม - พฤศจิกายน โดยเก็บหัวบุกในไร่ที่ร่วงหล่นอยู่ในแปลงให้หมดก่อนแล้วจึงขุดเก็บหัวใต้ดิน

- ในการขุดควรขุดด้วยความระมัดระวัง เพราะหัวมีขนาดแตกต่างกัน

- หากสภาพดินแห้งนำหัวบุกที่ขุดได้เก็บในสถานที่เก็บได้เลย แต่หากดินเปียกควรทิ้งไว้ในแปลงให้ดินร่วงหลุดจากหัวบุกก่อน และห้ามล้างน้ำก่อนเก็บเพราะหัวบุกเน่าเสียได้ง่าย

การบรรจุหีบห่อ

(1) รายละเอียดบนฉลาก หรือบรรจุภัณฑ์ ให้ประกอบด้วยคำว่า "บุกแม่ฮ่องสอน หรือ Mae Hong Son Konjac หรือ Buk Mae Hong Son"

(2) ให้ระบุชื่อและที่อยู่ เบอร์ติดต่อ ของผู้ผลิต/ผู้ประกอบการค้า หรือข้อความอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องเพื่อให้เป็นประโยชน์ต่อผู้ผลิตและผู้บริโภค

3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะทางภูมิศาสตร์

พื้นที่จังหวัดแม่ฮ่องสอนที่มีระดับความสูงจากระดับน้ำทะเลปานกลาง ตั้งแต่ 100 – 2,000 เมตร โดยพื้นที่ราบที่เหมาะสมกับการอยู่อาศัยและการเพาะปลูกมีความสูงอยู่ระหว่าง 200 - 500 เมตรจากระดับน้ำทะเลปานกลาง สภาพดินโดยทั่วไปเป็นดินร่วนหรือดินร่วนปนทรายที่มีความอุดมสมบูรณ์และมีการระบายน้ำได้ดี มีความเป็นกรดเป็นด่างของดิน 5.60 - 6.50 พื้นที่มีลักษณะเป็นแอ่งระหว่างภูเขาไม่มีลมพัดแรง ความชื้นสัมพัทธ์เฉลี่ยร้อยละ 74 อุณหภูมิเฉลี่ยทั้งปี 25.4 องศาเซลเซียส อุณหภูมิสูงสุดเฉลี่ย 33.0 องศาเซลเซียส อุณหภูมิต่ำสุดเฉลี่ย 20.1 องศาเซลเซียส มีปริมาณน้ำฝนเฉลี่ย 1,282.3 มิลลิเมตรต่อปี ฝนตกประมาณ 136 วัน จากปัจจัยทางภูมิศาสตร์ ประกอบกับสภาพภูมิอากาศและระดับความสูงทำให้จังหวัดแม่ฮ่องสอนถือได้ว่าเป็นพื้นที่เหมาะสมสำหรับปลูกบุกไข่หรือบุกเนื้อทราย ซึ่งส่งผลต่อการเจริญเติบโตและคุณภาพของบุก ทำให้บุกแม่ฮ่องสอนมีปริมาณสารกลูโคแมนแนนสูงกว่าพื้นที่อื่น

ประวัติความเป็นมา

บุกเป็นพืชพื้นถิ่นของจังหวัดแม่ฮ่องสอน สามารถพบได้ทั่วไปในบริเวณป่า ชาวบ้านมักนำมาประกอบอาหารและนำมาจำหน่าย บุกเป็นอาหารของชาวชาติพันธุ์และไทใหญ่มานานนับ 100 ปี ต่อมาชาวบ้านหันมาปลูกบุกมากขึ้น พันธุ์บุกที่มีศักยภาพทางอุตสาหกรรม คือ บุกไข่หรือบุกเนื้อทราย ที่เรียกว่า “บุกไข่” เพราะมีลักษณะของไข่เกิดอยู่บนใบ ในปี พ.ศ.2541 บุกเป็นที่รู้จักในวงกว้างและเป็นที่ต้องการของตลาด มีบริษัทเอกชนเข้ามาตั้งโรงงานรับซื้อและแปรรูปบุก ต่อมาในปี พ.ศ.2551 ภาครัฐเข้ามาส่งเสริมสนับสนุนการปลูกบุกเพื่อเป็นการส่งเสริมรายได้ ลดการนำบุกออกมาจากป่าและเป็นการอนุรักษ์พันธุ์บุกในพื้นที่จังหวัดแม่ฮ่องสอน รวมถึงหน่วยงานต่างๆ ในพื้นที่ได้เล็งเห็นว่าบุกแม่ฮ่องสอนเป็นที่รู้จัก และมีความต้องการที่เพิ่มสูงขึ้น ประกอบกับบุกแม่ฮ่องสอนมีคุณภาพสูง เพราะมีปริมาณสารกลูโคแมนแนนสูง สารกลูโคแมนแนน (glucomanan) เป็นเส้นใยอาหารธรรมชาติ ที่มีลักษณะเป็นวุ้นที่ไม่เพิ่มพลังงานและไม่ถูกย่อยโดยน้ำย่อยในกระเพาะอาหาร โดยจะเป็นเมือกเส้นแทรกตัวอยู่โดยรอบ ชัดขวางการดูดซึมน้ำตาล คอเลสเตอรอล และไตรกลีเซอไรด์ที่จะเข้าสู่กระแสโลหิต และเมือกเส้นจะสลายตัวเป็นน้ำช่วยระบายของเสียและสารพิษตกค้างในระบบย่อยอาหารออกจากร่างกายได้ดีขึ้น จึงมีการนำไปใช้ประโยชน์ในเรื่อง อาหารลดความอ้วน และอาหารเสริมสุขภาพ โดยในปี พ.ศ.2559 ได้มีการศึกษาถึงปริมาณสารกลูโคแมนแนน ในบุกแต่ละชนิด พบว่าบุกไข่หรือบุกเนื้อทรายมีสารกลูโคแมนแนนมากที่สุด และเมื่อนำมาเปรียบเทียบกับปริมาณสารกลูโคแมนแนน ก็พบว่าบุกไข่หรือบุกเนื้อทรายของจังหวัดแม่ฮ่องสอนเป็นบุกที่มีปริมาณสารกลูโคแมนแนนมากที่สุดกว่าพื้นที่อื่น ซึ่งสารกลูโคแมนแนนเป็นสิ่งสำคัญและมีความต้องการสูงในแง่การค้า จึงมีการสนับสนุนให้เกษตรกรทำการเพาะปลูกเชิงพาณิชย์และผลักดันให้ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากบุกกลายเป็นสินค้าชุมชนที่ได้รับการรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) ทำให้ “บุกแม่ฮ่องสอน” เป็นที่รู้จักมาจนทุกวันนี้

4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การปลูกและผลิต บุกแม่ฮ่องสอน ครอบคลุมพื้นที่ทั้งหมดของจังหวัดแม่ฮ่องสอน รายละเอียดตามแผนที่

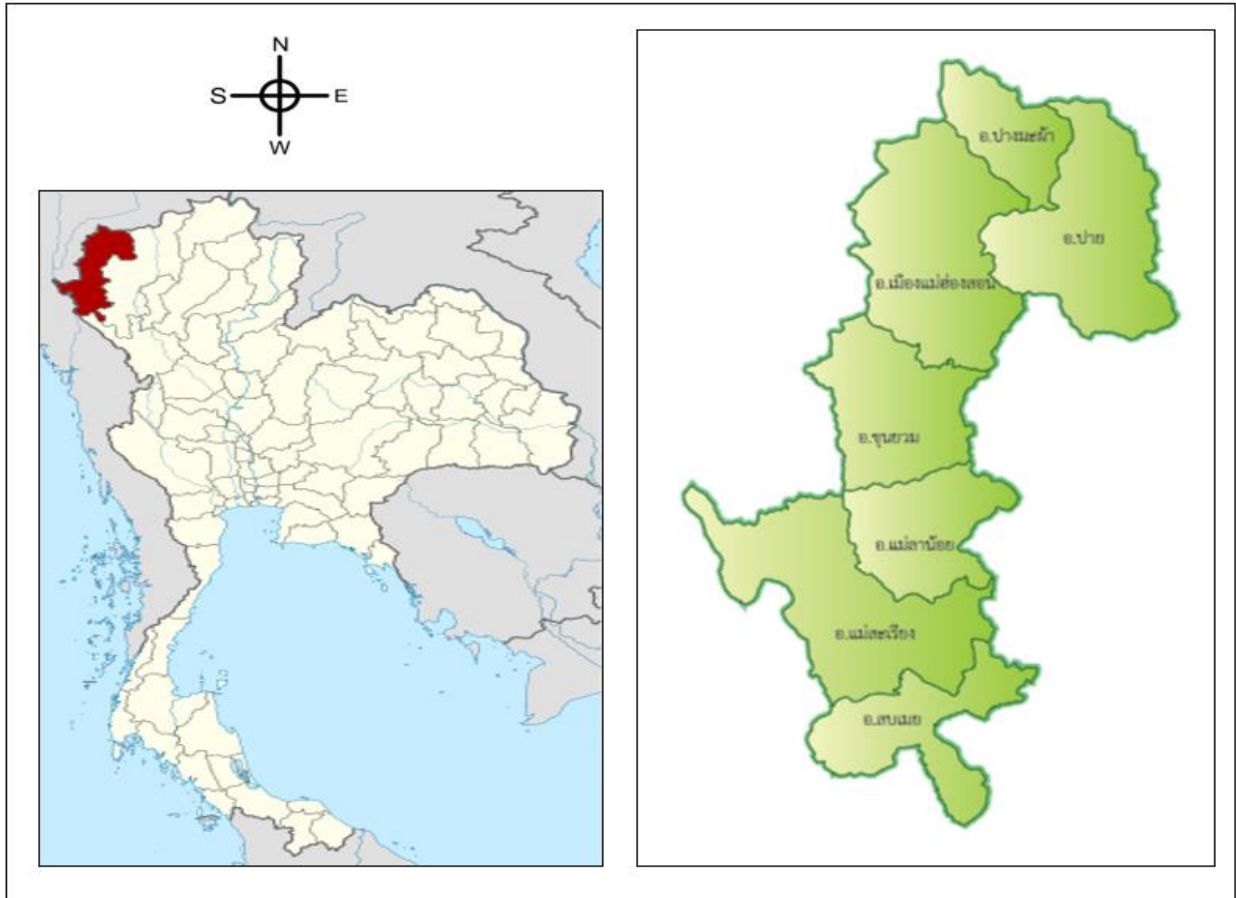
5. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

- (1) บุคแม่ฮ่องสอน ต้องปลูกและผลิตในเขตพื้นที่ที่กำหนด ตามกระบวนการผลิตข้างต้น
- (2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า บุคแม่ฮ่องสอน รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

6. เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

- (1) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า ที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ บุคแม่ฮ่องสอน
 - (2) ผู้ขอขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า จะต้องปฏิบัติตามคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ บุคแม่ฮ่องสอน และดำเนินการตามแผนการควบคุมตรวจสอบทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด
-

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ บุกแม่ฮ่องสอน



ขอบเขตพื้นที่การปลูกและผลิต บุกแม่ฮ่องสอน ครอบคลุมพื้นที่ทั้งหมดของจังหวัดแม่ฮ่องสอน