



ประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เลขที่คำขอ	66100331	วันที่ยื่นคำขอ	4 กรกฎาคม 2566
สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์	ส้มสายน้ำผึ้งฝาง (Som Sai Nam Phueng Fang หรือ Sai Nam Phueng Fang Mandarin Orange)		
รายการสินค้า	ส้ม		
ผู้ขอขึ้นทะเบียน	จังหวัดเชียงใหม่		
ที่อยู่	ศาลากลางจังหวัดเชียงใหม่ ตำบลช้างเผือก อำเภอเมืองเชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่ 50300		

1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

ส้มสายน้ำผึ้งฝาง (Som Sai Nam Phueng Fang หรือ Sai Nam Phueng Fang Mandarin Orange) หมายถึง ส้มพันธุ์สายน้ำผึ้ง ผลมีรูปทรงกลมแป้น เปลือกกล่อนและบาง ผิวมันเงา เมื่อสุกผิวมีสีเขียวอมเหลือง เขียวอมส้ม หรือเหลืองอมส้ม เนื้อกุ่มฉ่ำและแน่น ชานและใยนุ่ม รสชาติหวานอมเปรี้ยว มีกลิ่นหอม ผลิตในพื้นที่ 3 อำเภอของจังหวัดเชียงใหม่ ได้แก่ อำเภอฝาง อำเภอแม่อาย และอำเภอไชยปราการ

ลักษณะของสินค้า

- พันธุ์ส้ม : พันธุ์สายน้ำผึ้ง
- ลักษณะทางกายภาพ
 - รูปทรง ผลส้มทรงกลมแป้น ขั้วผลเสมอกับไหล่ผล ส่วนก้นผลแป้น
 - เปลือกผิว เปลือกผลแก่ง่าย เปลือกกล่อนและบาง ผิวเรียบเป็นมันเงา สีเขียวอมเหลือง เขียวอมส้ม หรือเหลืองอมส้ม และต่อมน้ำมันบริเวณผิวเด่นชัด
 - เนื้อ เนื้อกุ่มฉ่ำและแน่น ชานและใยนุ่ม
 - รสชาติ รสชาติหวานอมเปรี้ยว และมีกลิ่นหอม
- ลักษณะทางเคมี
 - มีปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ (TSS) หรือค่าความหวานตั้งแต่ 11 องศาบริกซ์ ขึ้นไป

2. กระบวนการผลิต

การปลูก

(1) การเตรียมดินปลูก ดินที่เหมาะสมแก่การปลูก ได้แก่ ดินร่วน ดินร่วนปนทราย ดินเหนียว โดยควรพรวนดินก่อนปลูกและคลุมดินด้วยเศษพืชหรืออินทรีย์วัตถุต่าง ๆ เพื่อควบคุมความชื้นของดิน

(2) การเตรียมหลุมปลูก ระยะปลูกประมาณ 5.5 x 5.5 เมตร หรือ 6 x 6 เมตร ความลึกประมาณ 0.5 - 1 เมตร หรือตามความเหมาะสมของพื้นที่ ควรรองก้นหลุมด้วยปุ๋ยหมัก

(3) การเตรียมพันธุ์ นำต้นพันธุ์ส้มสายน้ำผึ้ง ที่เพาะชำมาแล้วอย่างน้อย 8 เดือน หรือมีใบจริง 6 - 8 คู่ใบ ที่แข็งแรงสมบูรณ์ ไม่มีโรคและแมลงทำลาย ลงปลูกในหลุม

การดูแลรักษา

(1) การให้น้ำ ในช่วงฤดูร้อน ควรให้น้ำ 3 - 4 วันต่อครั้ง ในช่วงฤดูฝน หากฝนตกน้อยหรือฝนทิ้งช่วง จะให้น้ำ 10 - 15 วันต่อครั้ง ส่วนในช่วงฤดูหนาว ควรให้น้ำ 5 - 7 วันต่อครั้ง ทั้งนี้ ความถี่ในการให้น้ำอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามสภาพภูมิอากาศในแต่ละปี

(2) การใส่ปุ๋ย ให้ปุ๋ยเพื่อบำรุงต้น ตามสภาพดินและพัฒนาการของต้นส้ม

(3) ควรมีการป้องกันและกำจัดศัตรูพืชด้วยวิธีการที่เหมาะสม

(4) งดการใช้สารเคมีเพื่อป้องกันและกำจัดศัตรูพืชอย่างน้อย 14 วันก่อนการเก็บเกี่ยว

(5) ควรตัดแต่งกิ่งภายหลังการเก็บเกี่ยว และดูแลรักษาแปลงปลูกให้สะอาดโดยเฉพาะโคนต้น และลำต้นเพื่อลดการเกิดโรคและแมลง

(6) เกษตรกรหรือผู้ผลิต ควรเผื่อระวางการเกิดศัตรูพืชเพื่อเตรียมการจัดการในแปลงปลูกได้อย่างเหมาะสมอย่างน้อย 3 ช่วงใน 1 ปี ได้แก่ ช่วงแตกใบอ่อน ช่วงออกดอก และช่วงระยะดอกบานและผสมเกสร

การเก็บเกี่ยว

(1) ส้มสายน้ำผึ้งฝาง สามารถเก็บเกี่ยวได้ตลอดทั้งปี

(2) อายุการเก็บเกี่ยวที่เหมาะสม โดยใช้วิธีนับอายุหลังติดผลประมาณ 24 - 28 สัปดาห์ หรือสังเกตจากลักษณะภายนอก เช่น ต่อม้ำมันเด่นชัด เปลือกมีสีเขียวอมเหลือง เขียวอมส้ม หรือเหลืองอมส้ม เป็นต้น

(3) วิธีการเก็บเกี่ยว ให้ใช้อุปกรณ์ที่คมและสะอาด เช่น กรรไกร หรือมีด เป็นต้น ตัดที่ขั้วผล เพื่อป้องกันการทิ่มแทงผลอื่นให้เกิดความเสียหาย

(4) ควรบรรจุผลส้มในภาชนะที่สะอาดและกันกระแทก ไม่วางผลซ้อนทับกันจนเกินไป และควรคัดแยกผลในที่ร่ม

การบรรจุหีบห่อ

(1) รายละเอียดบนฉลาก หรือบรรจุภัณฑ์ ให้ประกอบด้วยคำว่า “ส้มสายน้ำผึ้งฝาง” หรือ “Som Sai Nam Phueng Fang” หรือ “Sai Nam Phueng Fang Mandarin Orange”

(2) ให้ระบุชื่อและสถานที่ผลิตหรือจัดจำหน่าย หรือข้อมูลอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่น วันที่ผลิต วันที่ควรบริโภค วิธีการบริโภค เป็นต้น เพื่อให้เป็นประโยชน์ต่อผู้บริโภค และเป็นไปตามคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศและลักษณะภูมิอากาศ

พื้นที่ปลูก ส้มสายน้ำผึ้งฝาง ครอบคลุมพื้นที่ 3 อำเภอของจังหวัดเชียงใหม่ ได้แก่ อำเภอฝาง อำเภอแม่อาย และอำเภอไชยปราการ ซึ่งพื้นที่ส่วนใหญ่เป็นภูเขาสูง มีระดับความสูงตั้งแต่ 400 - 2,285 เมตรจากระดับน้ำทะเล มีลักษณะเป็นแอ่งกระทะทำให้อุณหภูมิเฉลี่ยตลอดทั้งปีประมาณ 25.4 องศาเซลเซียส อุณหภูมิสูงสุดอยู่ในเดือนเมษายนประมาณ 39.1 องศาเซลเซียส และฝนตกชุกระหว่างเดือนพฤษภาคม - กันยายน มีอากาศหนาวเย็นในช่วงเดือนพฤศจิกายน - กุมภาพันธ์ อุณหภูมิเฉลี่ย 14 - 19 องศาเซลเซียส มีแหล่งน้ำธรรมชาติที่สำคัญหลายสาย ได้แก่ แม่น้ำฝาง ลำห้วยแม่ใจ ลำน้ำแม่มาว ลำน้ำแม่ผะ เชื่อนแม่มาว เชื่อนบ้านห้วยบอน ห้วยแม่ฮอน เป็นต้น รวมไปถึงยังมีน้ำพุร้อนซึ่งเป็นปรากฏการณ์ธรรมชาติที่น้ำอุณหภูมิสูงไหลพุ่งจากใต้ดินขึ้นสู่อากาศ โดยในประเทศไทยมักพบอยู่ในพื้นที่บริเวณหินภูเขาไฟที่ดับแล้ว หรืออยู่บริเวณใกล้มวลหินแกรนิต และหินตะกอนอายุต่าง ๆ กัน ส่งผลให้น้ำอุดมไปด้วยแร่ธาตุ โดยในพื้นที่ทั้ง 3 อำเภอมีแหล่งน้ำพุร้อน ได้แก่ บ่อน้ำพุร้อนฝาง ตั้งอยู่ในพื้นที่อำเภอฝาง น้ำพุร้อนมะลิกา ตั้งอยู่ในพื้นที่อำเภอแม่อาย และน้ำพุร้อนไชยปราการ ตั้งอยู่ในพื้นที่อำเภอไชยปราการ

จากสภาพภูมิประเทศและภูมิอากาศดังกล่าวของทั้ง 3 อำเภอ พบว่า มีดินและแหล่งน้ำที่อุดมสมบูรณ์เป็นแหล่งที่เหมาะสมต่อการเพาะปลูกส้มสายน้ำผึ้ง ส่งผลให้การผลิตส้มมีคุณภาพ ผลส้มมีผิวสีเขียวอมเหลือง เขียวอมส้ม หรือเหลืองอมส้ม มันวาว และมีรสชาติหวานอมเปรี้ยวแตกต่างจากผลผลิตส้มสายน้ำผึ้งจากแหล่งปลูกอื่น โดยเฉพาะส้มสายน้ำผึ้งฝางที่เก็บเกี่ยวในฤดูหนาวจะมีสีผิวเหลืองอมส้มเป็นสิ่งที่โดดเด่นอย่างยิ่ง

ประวัติความเป็นมา

ส้มสายน้ำผึ้งฝางมีแหล่งกำเนิดเดิมอยู่ที่จังหวัดยะลา ซึ่งจะเรียกว่า “ส้มพันธุ์โซกุน” ผิวส้มจะเป็นสีเขียวตั้งแต่ติดผลจนถึงผลสุก โดยเมื่อปี พ.ศ. 2530 ดร.บัณฑิต จิระวัฒนากุล หรือเฮียเป็งฮวด เจ้าของสวนสัมธนาธร ได้นำต้นส้มโซกุนมาทดลองปลูกที่อำเภอฝาง จังหวัดเชียงใหม่ ด้วยสภาพดินผืนบวกกับสภาพอากาศของอำเภอฝาง ทำให้ผลผลิตส้มที่ออกมามีคุณภาพและรสชาติที่ดีมาก และด้วยลักษณะผิวส้มเป็นสีเหลืองทอง หรือสีเหลืองอมส้มสวยงาม จึงเรียกชื่อส้มนี้ว่า “ส้มสายน้ำผึ้ง” ผลผลิตในฤดูจะอยู่ในช่วงเดือนพฤศจิกายน - กุมภาพันธ์ ผลส้มที่เก็บเกี่ยวในช่วงนี้จะมีผิวสีเหลืองอมส้ม รสชาติหวานอมเปรี้ยว ซึ่งจะตรงกับช่วงเทศกาลปีใหม่ และตรุษจีน ทำให้ได้รับความนิยมและเป็นที่ต้องการของตลาดมาก โดยพื้นที่อำเภอฝาง อำเภอแม่อาย และอำเภอไชยปราการ ถือเป็นแหล่งปลูกส้มสายน้ำผึ้งที่ใหญ่ที่สุดในประเทศไทย อีกทั้งหน่วยงานในพื้นที่ให้การสนับสนุนอย่างต่อเนื่อง โดยมีการจัดงานประจำปีเพื่อการเผยแพร่และประชาสัมพันธ์ให้สินค้าเป็นที่รู้จักอย่างกว้างขวางมาโดยตลอด เช่น การจัดงานรณรงค์เกษตรกรร่วมใจผลิตส้มปลอดภัย เมืองฝาง เชียงใหม่ และงานส้มเมืองฝางของดีจังหวัดเชียงใหม่ จึงทำให้ “ส้มสายน้ำผึ้งฝาง” เป็นผลไม้ที่มีชื่อเสียงของจังหวัดเชียงใหม่มาอย่างยาวนาน

4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การผลิต ส้มสายน้ำผึ้งฝาง ครอบคลุมพื้นที่ 3 อำเภอของจังหวัดเชียงใหม่ ได้แก่ อำเภอฝาง อำเภอแม่อาย และอำเภอไชยปราการ รายละเอียดตามแผนที่

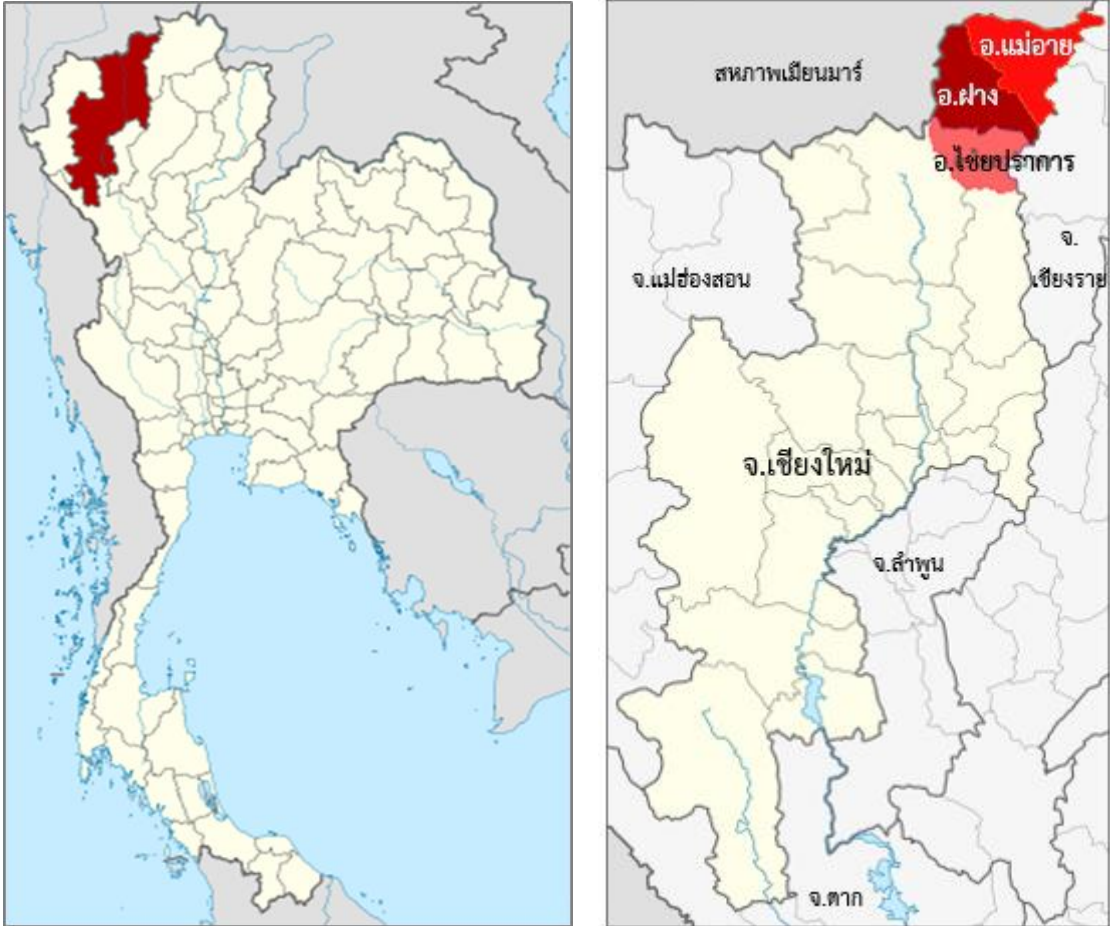
5. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

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

6. เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

- (1) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิต และผู้ประกอบการค้า ที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ส้มสายน้ำผึ้งฝาง
 - (2) ผู้ขอขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิต และผู้ประกอบการค้า จะต้องปฏิบัติตามคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ส้มสายน้ำผึ้งฝาง และดำเนินการตามแผนการควบคุมตรวจสอบทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิต และระดับจังหวัด
-

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์
สัมสายน้ำฝิ่งฝาง



ขอบเขตพื้นที่การผลิต สัมสายน้ำฝิ่งฝาง ครอบคลุมพื้นที่ 3 อำเภอของจังหวัดเชียงใหม่ ได้แก่ อำเภอฝาง อำเภอแม่เอย และอำเภอไชยปราการ