



กรมทรัพย์สินทางปัญญา
กระทรวงพาณิชย์

เล่มที่ 93
วันที่ประกาศโฆษณา

เลขที่ประกาศ 263
18 มีนาคม 2568

ประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เลขที่คำขอ 67100365 วันที่ยื่นคำขอ 9 กันยายน 2567
สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ เหล้าแป้ หรือ Phare Spirit หรือ Lao Pae
รายการสินค้า สุรา
ผู้ขอขึ้นทะเบียน จังหวัดแพร่
ที่อยู่ ศาลากลางจังหวัดแพร่ ตำบลในเวียง อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่ 54000

1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

เหล้าแป้ หรือ Phare Spirit หรือ Lao Pae เป็นสุรากลั่น ประเภทสุราขาว ที่กลั่นจากน้ำสา (น้ำสุราแช่) ซึ่งได้จากการหมักข้าวด้วยลูกแป้ง ผ่านกระบวนการหมักและกระตุ้นให้เกิดแอลกอฮอล์โดยการเติมน้ำ เพื่อกระตุ้นจุลินทรีย์ หรือเรียกว่าการผ่านน้ำ แล้วนำมากลั่นเป็นสุรา มีรสชาติเผ็ดร้อน หรือนุ่มละมุน มีความใส ไม่มีสี ไม่มีตะกอน มีกลิ่นหอมจากวัตถุดิบต่าง ๆ ที่ใช้ในการผลิต มีความแรงแอลกอฮอล์ตั้งแต่ 15 ดีกรีขึ้นไป ผลิตในพื้นที่จังหวัดแพร่

ลักษณะของสินค้า

- (1) ลักษณะทั่วไป เป็นสุรากลั่น ประเภทสุราขาว มีรสชาติเผ็ดร้อน หรือนุ่มละมุน มีความใส ไม่มีสี ไม่มีตะกอน มีกลิ่นหอมจากวัตถุดิบต่าง ๆ ที่ใช้ในการผลิต
- (2) ลักษณะทางเคมี มีความแรงแอลกอฮอล์ (ดีกรี หรือร้อยละโดยปริมาตร) ตั้งแต่ 15 ดีกรีขึ้นไป
- (3) ลักษณะทางกายภาพ มีความใสตามลักษณะสุรากลั่น ไม่มีตะกอน ไม่มีสี และต้องไม่พบสิ่งแปลกปลอมที่ไม่ใช่วัตถุดิบที่ใช้ในกระบวนการผลิต

2. กระบวนการผลิต

วัตถุดิบ

- (1) ข้าว ที่ผ่านกระบวนการสี ที่กระเทาะเอาเปลือกออกแล้ว ปลูกในประเทศไทย เช่น กข 6 สันป่าตอง 1 กข-แม่ใจ 2 ข้าวดอกมะลิ 105 เป็นต้น
- (2) ลูกแป้ง เป็นหัวเชื้อจุลินทรีย์ที่เก็บในรูปของแป้งแห้ง ที่มีส่วนผสมของสมุนไพรหลากหลายชนิด บางชนิดเป็นสมุนไพรที่มีอยู่ในพื้นที่จังหวัดแพร่ เช่น ปิตปิวแดง (เจตมูลเพลิงแดง) สะค่าน ดีปลี พริกแห้ง ข่า กระเทียม ขิง ใบมะค่าง ใบสะกั้น ใบย่านาง มะตูม รางจืด รางเย็น เป็นต้น ส่วนผสมที่อยู่นอกพื้นที่จังหวัดแพร่ เช่น ชะเอมไทย โป๊ยกั๊ก อบเชย ลูกกระวาน ใบกระวาน กานพลู ลูกจันทร์ ดอกจันทร์ แป้งข้าวเจ้า แป้งข้าวเหนียว เป็นต้น
- (3) น้ำ สายน้ำหลักของจังหวัดแพร่ ได้แก่ แม่น้ำยม ซึ่งการผลิตสุรากลั่นชุมชนใช้น้ำจากลำน้ำสาขาที่อยู่ในพื้นที่ทั้ง 8 อำเภอ โดยเป็นแหล่งน้ำสาขาที่ไหลรวมสู่แม่น้ำยม

การคัดเลือกข้าว

ใช้ข้าวเหนียวขาวหรือข้าวขาวที่ผลิตในพื้นที่ประเทศไทย โดยคัดเลือกข้าวเต็มเมล็ด ข้าวหัก หรือปลายข้าว ตามสูตรของผู้ผลิตแต่ละราย

การทำลูกแป้ง

ทำจากแป้งข้าวเจ้า หรือแป้งข้าวเหนียว นำมาผสมกับสมุนไพรให้เป็นเนื้อเดียวกัน ปั้นเป็นลูก และนำไปตากแดดเพื่อทำให้แห้ง ซึ่งจุลินทรีย์ที่พบในลูกแป้งเมื่อนำไปหมักกับข้าว จะผลิตเอนไซม์เพื่อย่อยแป้งให้กลายเป็นน้ำตาล และเปลี่ยนน้ำตาลให้เป็นแอลกอฮอล์

การนึ่ง

การทำข้าวให้สุก โดยนำข้าวมาล้างน้ำให้สะอาด จากนั้นนำข้าวไปแช่น้ำ เพื่อให้ข้าวอมน้ำก่อนนำไปนึ่ง โดยระยะเวลาการแช่ข้าวขึ้นอยู่กับลักษณะของข้าว เมื่อแช่ข้าวจนครบระยะเวลาให้นำข้าวไปนึ่งจนสุก จากนั้นผึ่งข้าวให้เย็น หรือบางรายอาจนำข้าวที่นึ่งสุกแล้วไปล้างน้ำสะอาด ก่อนเข้าสู่กระบวนการหมัก

การหมัก

นำข้าวที่นึ่งสุกที่เย็นแล้วใส่ในภาชนะ เช่น กะละมัง ถังดำ ถังขาว เป็นต้น นำข้าวผสมกับลูกแป้งบดละเอียด โดยเติมน้ำสะอาดลงไป เพื่อช่วยคลุกข้าวและลูกแป้งให้เข้ากัน จากนั้นคลุมด้วยพลาสติกหรือปิดฝาไว้ หมักไว้เป็นเวลาประมาณ 3 - 5 วัน กระบวนการนี้เป็นกระบวนการเปลี่ยนแปลงในข้าว ให้กลายเป็นน้ำตาล ทำให้เกิดการแยกชั้นของข้าวและน้ำ เรียกกระบวนการนี้ว่า การเกิดน้ำตาล

การผ่านน้ำ

เติมน้ำจนท่วมข้าวในภาชนะเดิม เพื่อละลายน้ำตาลที่เกิดขึ้น หมักต่ออีกประมาณ 7 - 10 วัน จากนั้นคลุมด้วยพลาสติกหรือปิดฝาไว้ ขั้นตอนนี้เป็นขั้นตอนที่จุลินทรีย์ในลูกแป้งจะเปลี่ยนน้ำตาลให้เป็นแอลกอฮอล์ ผลิตภัณฑ์ของกระบวนการหมักที่ได้คือ น้ำสำ หรือที่เรียกว่าน้ำสุราแช่ หรือ Rice wine

การกลั่น มี 3 วิธี ดังนี้

(1) การกลั่นแบบพื้นบ้าน ประกอบด้วยอุปกรณ์ ได้แก่ ถังแสดนเลสขนาดใหญ่ กระทะ สายยาง รางริน และภาชนะบรรจุเหล้า โดยใช้ถังแสดนเลสขนาดใหญ่สำหรับบรรจุน้ำสำ นำรางรินวางตามแนวขวางของถัง เเจาะรูตรงผนังถังแสดนเลสในระดับเดียวกับรางริน ต่อสายยางออกมานอกถังแสดนเลส เพื่อรองน้ำสุราที่ควบแน่น ด้านบนวางด้วยกระทะสำหรับใส่น้ำที่มีอุณหภูมิปกติ เมื่อไอน้ำกระทบความเย็นของกระทะจะเกิดการควบแน่น เป็นหยดเหล้า ไหลลงสู่รางริน

(2) การกลั่นแบบหม้อต้มไอน้ำ ใช้ถังเป็นหม้อต้มบรรจุน้ำสำ เติมน้ำเชื้อเพลิง เพื่อทำให้น้ำสำเดือด กลายเป็นไอน้ำระเหยขึ้นไป ส่งผ่านท่อความร้อนที่ขดวนในหม้อควบแน่น เกิดการควบแน่นกลั่นเป็นเหล้า

(3) การกลั่นแบบหอกกลั่น นำน้ำสำบรรจุในถัง โดยอาจเป็นถังแสดนเลส หรือถังทองแดง ต้มน้ำในหม้อไอน้ำ จนเดือด เมื่อไอน้ำอุณหภูมิที่เหมาะสม น้ำจะเปลี่ยนสถานะกลายเป็นไอน้ำ ใช้ไอน้ำดังกล่าวให้ความร้อนกับน้ำสำ เมื่อน้ำสำเริ่มเดือดไอน้ำจากน้ำสำเหล่านี้จะระเหยขึ้นสู่หอกกลั่น แยกตามลำดับชั้นของหอกกลั่น ผ่านหอกควบแน่น ซึ่งบรรจุน้ำหล่อเย็น เป็นแหล่งทำให้เกิดการควบแน่น กลั่นเป็นแอลกอฮอล์ โดยกากของเหล้าจะถูกความร้อน แยกส่วนต่างหาก

(4) เมื่อกลั่นเสร็จในแต่ละรอบ ให้ตรวจวัดความแรงของแอลกอฮอล์ก่อนทำการบรรจุ

การบรรจุหีบห่อ

(1) รายละเอียดบนฉลากหรือบรรจุภัณฑ์ให้ประกอบด้วยคำว่า “เหล่าแป้” หรือ “Phrae Spirit” หรือ “Lao Pae”

(2) ให้ระบุชื่อผู้ผลิตหรือผู้ประกอบการค้า สถานที่ผลิตหรือจัดจำหน่าย วันที่บรรจุ และขนาดบรรจุ รวมถึงอาจะระบุข้อมูลอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้เป็นประโยชน์ต่อผู้บริโภคและสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้

3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

จังหวัดแพร่ตั้งอยู่ทางภาคเหนือบนฝั่งแม่น้ำยม อยู่สูงกว่าระดับน้ำทะเลประมาณ 155 - 1,650 เมตร พื้นที่จังหวัดแพร่ล้อมรอบด้วยภูเขาทั้ง 4 ทิศ พื้นที่ส่วนใหญ่ประมาณร้อยละ 80 เป็นภูเขา มีพื้นที่ราบเพียงร้อยละ 20 เป็นที่ราบในหุบเขาอยู่ตอนกลางของจังหวัด โดยลาดเอียงไปทางทิศใต้ตามแนวการไหลของแม่น้ำยม ลักษณะคล้ายกันกระทะ

ตามข้อมูลธรณีวิทยาของจังหวัดแพร่ พบว่ามีลักษณะธรณีวิทยาทั่วไปประกอบด้วยเทือกเขา และที่ราบ ล้อมรอบด้วยเทือกเขาหรือแอ่ง ซึ่งรองรับด้วยหินอายุตั้งแต่ 360 ล้านปีจนถึงตะกอนปัจจุบัน เช่น หน่วย 4 หินตะกอนชนิดหินเคลย์ ถ่านหิน พบซากดึกดำบรรพ์จำพวกหอยสองฝา น้ำจืด ปลา และสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม เป็นต้น เป็นแหล่งสะสมตะกอนระหว่างภูเขาที่มีสภาพแวดล้อมเป็นทะเลสาบน้ำจืด พบในตอนเหนือของอำเภอสอง ต่อเนื่องจากอำเภอเชียงม่วน จังหวัดพะเยา และหน่วย 10 หินภูเขาไฟชนิดหินไรโอไลต์ หินแอนดีไซต์ มีความสัมพันธ์ใกล้ชิดกับแร่ทองคำและทองแดง และแร่โลหะหลายชนิด หินภูเขาไฟ ถูกกระบวนการผุพัง ทำลายได้ง่าย ซึ่งดินจะอุดมสมบูรณ์ด้วยแร่ธาตุที่จำเป็น หินชนิดนี้พบบริเวณเทือกเขาทางตะวันตกของจังหวัด ซึ่งแร่ธาตุเหล่านี้มีผลต่อการกระตุ้นการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ท้องถิ่น ส่งผลต่อรสชาติ กลิ่น ของเหล่าแป้ อย่างเป็นเอกลักษณ์

ลักษณะภูมิอากาศ

จังหวัดแพร่ตั้งอยู่ทางภาคเหนือของประเทศ เป็นบริเวณที่รับอิทธิพลทั้งจากลมมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือ ซึ่งพัดมาจากประเทศจีน และลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ซึ่งพัดมาจากทะเลอันดามัน ในช่วงระยะเวลาที่ลมมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือพัดผ่านนั้น เนื่องจากลมนี้เป็นลมหนาวและแห้งแล้ง จึงมีอิทธิพลทำให้พื้นที่บริเวณที่พัดผ่านมีอากาศเย็นและแห้งแล้งไปด้วย ซึ่งถือเป็นช่วงฤดูหนาวของจังหวัดแพร่ และเมื่อมรสุมนี้อ่อนกำลังลงก็จะมีลมมรสุมที่เป็นลมร้อน จากลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ที่พัดมาจากมหาสมุทรอินเดีย หรือทะเลอันดามันพัดเข้ามาแทนที่ ทำให้ช่วงเวลาที่ได้รับอิทธิพลจากลมนี้ จังหวัดแพร่จึงมีอุณหภูมิสูงขึ้น และมีปริมาณฝนตกมากขึ้นตามลำดับ

ลักษณะภูมิอากาศของจังหวัดแพร่จัดอยู่ในลักษณะแบบร้อนชื้น หรือฝนเมืองร้อนเฉพาะฤดู หรือแบบทุ่งหญ้าเมืองร้อน นอกจากนี้ลักษณะภูมิประเทศของจังหวัดแพร่ มีลักษณะเป็นภูเขาสลับกับที่ราบ คล้ายกันกระทะ จึงทำให้มีสภาพอากาศที่แตกต่างกัน ลักษณะภูมิอากาศของจังหวัดแพร่ แบ่งเป็น 3 ฤดูกาล ได้แก่ ฤดูหนาว เริ่มประมาณ กลางเดือนตุลาคมถึงกลางเดือนกุมภาพันธ์ ฤดูร้อน เริ่มประมาณกลางเดือนกุมภาพันธ์ถึงกลางเดือนพฤษภาคม และ ฤดูฝน เริ่มประมาณกลางเดือนพฤษภาคมถึงกลางเดือนตุลาคม ซึ่งลักษณะภูมิประเทศแบบแอ่งกระทะ ส่งผลต่อลักษณะภูมิอากาศที่ไหลวนภายในจังหวัด อุณหภูมิโดยเฉลี่ยตลอดปีประมาณ 26.7 องศาเซลเซียส เป็นอุณหภูมิที่เหมาะสมต่อการหมัก และการกลั่นสุรา

ประวัติความเป็นมา

ประชาชนส่วนใหญ่ในจังหวัดแพร่ประกอบอาชีพเกษตรกรรม โดยเฉพาะการปลูกข้าว และมีการทำธุรกิจอื่น ๆ เช่น ไม้ ยาสูบ เป็นต้น นอกจากนี้ยังมีอีกหนึ่งธุรกิจ คือ การผลิต “สุราพื้นบ้าน” หรือในท้องถิ่นมักเรียกว่า “เหล้าป่า” หรือ “เหล้าเถื่อน” โดยในอดีตการผลิตสุราพื้นบ้านต้องผลิตในพื้นที่ป่าลึกหรือพื้นที่รกร้าง เนื่องจากเป็นสินค้าผิดกฎหมาย อีกทั้งเป็นสินค้าที่ผลิตในจังหวัดแพร่ จึงเรียกอีกชื่อว่า “เหล้าแป้” (คำว่า แป้ เป็นภาษาถิ่น หมายถึง จังหวัดแพร่) ซึ่งเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่สืบทอดกันมาช้านาน ในระยะแรกเป็นการผลิตเพื่อการบริโภค และในโอกาสพบปะสังสรรค์ในชีวิตประจำวัน หลักฐานที่ปรากฏมีอยู่ในรูปแบบของตำนานท้องถิ่น เช่น “ตำนานมูลละเหล้า” ได้กล่าวถึงกำเนิดของ “สุรา” หรือ “เหล้า” ว่า มีความผูกพันกับวิถีชีวิตของคนไทยและคนล้านนามาหลายชั่วอายุคน เป็นต้น ส่วนมากพบว่าเป็นส่วนหนึ่งของพิธีกรรมต่าง ๆ เช่น การเลี้ยงผี การยกครู เป็นต้น เพื่อให้เกิดความศรัทธาในการประกอบพิธีกรรม จนกลายเป็นวิถีติดปากว่า “เหล้าไห ไก่คู่” ซึ่งถูกระบุไว้ในโคลงเรื่องอุสสาบารสของล้านนา มีอายุมากกว่า 500 ปี โดยส่วนผสมที่เป็นวัตถุดิบหลัก ได้แก่ ลูกแป้ง เป็นภูมิปัญญาการผสมผสานสมุนไพรท้องถิ่นหลายชนิด เช่น เจตมูลเพลิงแดง (ปิดบัวแดง) สะค้าน (จะค้าน) ดีปลี พริก ข่า เป็นต้น และสมุนไพรอื่น ๆ เป็นหัวเชื้อในการผลิต รวมทั้งกระบวนการผลิต ตั้งแต่การนึ่งข้าว การหมักข้าว และการกลั่น ที่ทำให้ได้สุราที่มีอัตลักษณ์โดดเด่น เป็นที่นิยมของผู้บริโภคสุราพื้นบ้านทั่วประเทศ จนมีประโยคที่ว่า “เหล้าที่ดีที่สุด คือ เหล้าแป้”

เหล้าแป้ เป็นที่รู้จักมากยิ่งขึ้น จากเหตุการณ์ความขัดแย้งระหว่างผู้ผลิตเหล้าแป้ เจ้าหน้าที่สรรพสามิต และเจ้าหน้าที่ตำรวจ เนื่องจากการผลิตเหล้าป่าหรือเหล้าเถื่อนในขณะนั้น ยังเป็นการกระทำที่ผิดกฎหมาย ต่อมาในปี พ.ศ. 2535 เริ่มทวีความรุนแรงมากขึ้น มีการกวาดล้างผู้กระทำความผิด ตั้งด่านสกัดกั้นการขนส่งสุราที่ผิดกฎหมาย และมีเหตุการณ์ปะทะกันบ่อยครั้ง จากนโยบายการปราบปรามอย่างจริงจังของเจ้าหน้าที่ อย่างไรก็ตาม ในภายหลังรัฐบาลเริ่มปรับกลยุทธ์การปราบปรามมาสู่การเจรจา ทำความเข้าใจ และร่วมกันแก้ไขปัญหาให้ตรงจุด

ต่อมารัฐบาลได้เปลี่ยนนโยบายจากการปราบปรามเพียงอย่างเดียว มาเป็นการส่งเสริมอาชีพสุจริตทดแทนให้แก่ประชาชนเพื่อชดเชยรายได้ คณะรัฐมนตรีจึงได้มีมติเห็นชอบนโยบายการเปิดเสรีการผลิตและจำหน่ายสุราในประเทศ และในปี พ.ศ. 2544 รัฐบาลก็ได้มีนโยบายส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชน โดยอนุญาตให้ผู้ผลิตรายย่อยทำการผลิตและจำหน่ายสุราพื้นบ้านประเภทสุราแช่และสุรากลั่นชุมชนอย่างเสรีมากขึ้น ตามประกาศกระทรวงการคลัง เรื่องวิธีการบริหารงานสุรา พ.ศ. 2546 (ฉบับที่ 4) และประกาศกรมสรรพสามิต เรื่องหลักเกณฑ์วิธีการและเงื่อนไขการอนุญาตให้ทำสุรากลั่นชุมชน พ.ศ. 2546 ซึ่งถือเป็นการเปิดโอกาสให้ประชาชนสามารถผลิตและจำหน่ายสุรากลั่นได้ รวมทั้งได้มีการผ่อนปรน กฎระเบียบต่าง ๆ เกี่ยวกับกรอบและเงื่อนไขในการขออนุญาตผลิตและจำหน่ายสุรา จึงทำให้ประชาชนสามารถเข้าสู่ระบบการผลิตสุราได้มากขึ้น สุราชุมชน ซึ่งเป็นมรดกทางวัฒนธรรมของชุมชนในพื้นที่จังหวัดแพร่ ที่ได้รับการสืบทอดกันมาอย่างยาวนาน จึงกลายเป็นอุตสาหกรรมสำคัญที่สร้างรายได้ให้แก่คนในจังหวัดแพร่มาจนถึงปัจจุบัน

4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การผลิต เหล้าแป้ ครอบคลุมพื้นที่ทั้งหมดของจังหวัดแพร่ รายละเอียดตามแผนที่

5. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

(1) เหล้าเบียร์ ต้องผลิตในเขตพื้นที่ที่กำหนด และตามกระบวนการผลิตข้างต้น

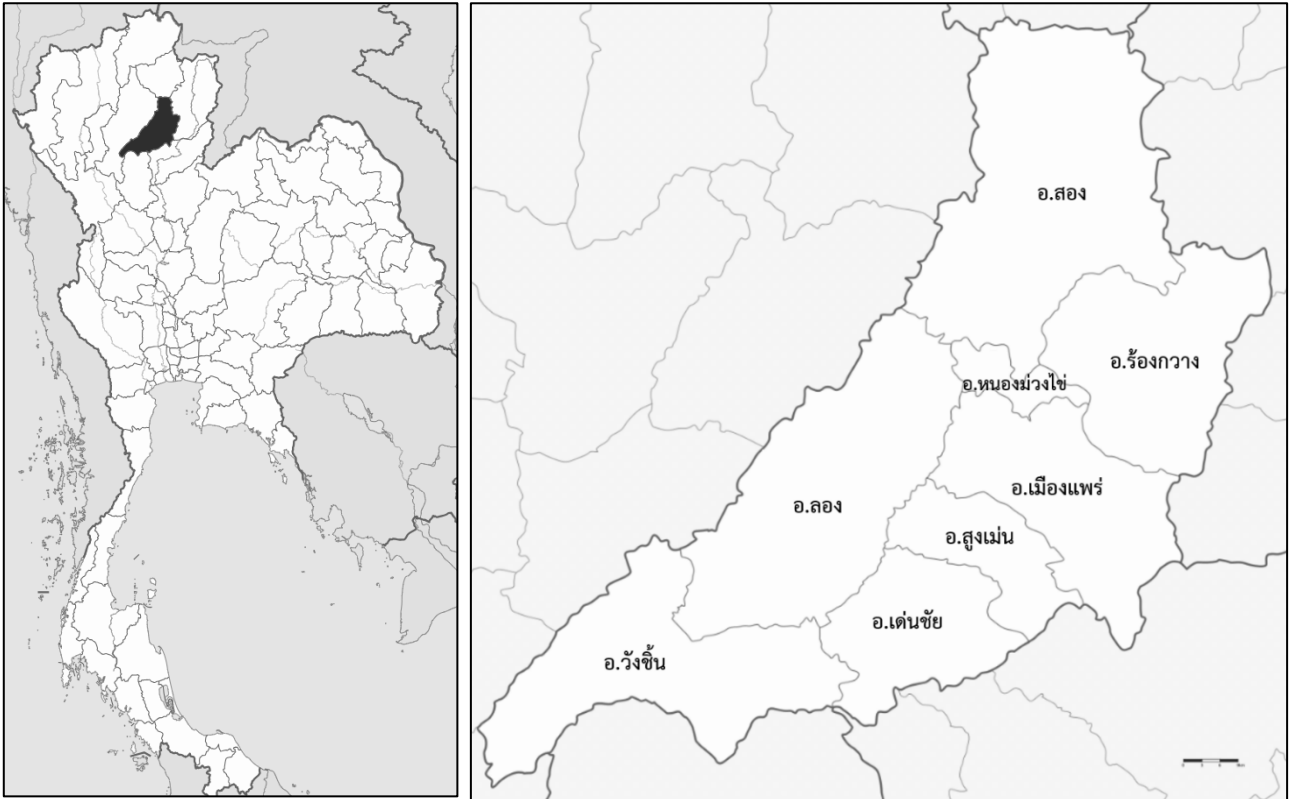
(2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า เหล้าเบียร์ รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

6. เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

(1) ให้มีการจัดทำทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้าที่ใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ เหล้าเบียร์

(2) ผู้ขอขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า จะต้องปฏิบัติตามคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ เหล้าเบียร์ และดำเนินการตามแผนการควบคุมตรวจสอบทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิต และระดับจังหวัด

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ เหล้าแป้



ขอบเขตพื้นที่การผลิต เหล้าแป้ ครอบคลุมพื้นที่ทั้งหมดของจังหวัดแพร่