



ประกาศกรมทรัพย์สินทางปัญญา

เรื่อง การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

มะม่วงแรดแปดริ้ว

ทะเบียนเลขที่ สช 67100243

เพื่อให้การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์เป็นไปตาม พระราชบัญญัติคุ้มครองสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ พ.ศ. 2546 อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 32 แห่งพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน พ.ศ. 2534 แก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน (ฉบับที่ 5) พ.ศ. 2545 กรมทรัพย์สินทางปัญญาจึงออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ให้ขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ มะม่วงแรดแปดริ้ว คำขอเลขที่ 63100253 ทะเบียนเลขที่ สช 67100243 ซึ่งมีรายการทางทะเบียนตามบัญชีแนบท้ายประกาศฉบับนี้

ทั้งนี้ ให้มีผลตั้งแต่วันยื่นคำขอขึ้นทะเบียน 25 กันยายน 2563

ประกาศ ณ วันที่ ๒๕ ธันวาคม พ.ศ. 2567

(นางสาวนุสรา กาญจนกุล)
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

ทะเบียนสิ่งปง์ชีทางภูมิศาสตร์

มะม่วงแรดแปดริ้ว

Raet Padriew Mango หรือ Ma Muang Raet Padriew

- (1) เลขที่คำขอ 63100253 ทะเบียนเลขที่ สข 67100243
- (2) วันที่ยื่นคำขอ 25 กันยายน 2563 วันที่ขึ้นทะเบียน 25 กันยายน 2563
- (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียน 1. จังหวัดฉะเชิงเทรา
2. วิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตมะม่วงส่งออก อำเภอบางคล้า จังหวัดฉะเชิงเทรา
3. สหกรณ์ชมรมชาวสวนมะม่วงจังหวัดฉะเชิงเทรา
- ที่อยู่ 1. ศาลากลางจังหวัดฉะเชิงเทรา ตำบลหน้าเมือง อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา
จังหวัดฉะเชิงเทรา 24000
2. 56 หมู่ที่ 3 ตำบลสาวชะโงก อำเภอบางคล้า จังหวัดฉะเชิงเทรา 24110
3. 26 หมู่ที่ 8 ตำบลเมืองใหม่ อำเภอราชสาส์น จังหวัดฉะเชิงเทรา 24120
- (4) รายการสินค้า มะม่วง
- (5) คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

มะม่วงแรดแปดริ้ว หรือ Raet Padriew Mango หรือ Ma Muang Raet Padriew หมายถึง มะม่วงพันธุ์แรด ที่มีผลทรงกลมรี หัวกลมอ้วนใหญ่ ปลายผลแหลมเล็กน้อย เมล็ดค่อนข้างสั้น ผิวเปลือกหนาปานกลาง ผิวเป็นคลื่นไม่เรียบ บริเวณด้านหลังผลมักมีนอคล้ายแรด ผลดิบอ่อนจะมีผิวเปลือกสีเขียว เนื้อมีสีขาวและกรอบ รสชาติเปรี้ยวจัด เมื่อผลดิบแก่ ผิวเปลือกจะมีสีเขียวเข้ม เนื้อมีสีเหลืองอ่อนและกรอบ รสชาติมัน หวานอมเปรี้ยว เมื่อผลสุก ผิวเปลือกและเนื้อจะมีสีเหลือง เนื้อละเอียด ไม่ละ มีเสี้ยนน้อย รสชาติหวาน มีกลิ่นหอม ผลิตในเขตพื้นที่จังหวัดฉะเชิงเทรา

ลักษณะของสินค้า

(1) พันธุ์มะม่วง : พันธุ์แรด

(2) ประเภทของมะม่วงแรด

- ผลดิบอ่อน ผิวเปลือกสีเขียว เนื้อสีขาว เนื้อกรอบ มีรสชาติเปรี้ยวจัด
- ผลดิบแก่ ผิวเปลือกสีเขียวเข้ม เนื้อสีเหลืองอ่อน เนื้อกรอบ รสชาติมัน หวานอมเปรี้ยว
- ผลสุก ผิวเปลือกสีเหลือง เนื้อสีเหลือง มีเสี้ยนเล็กน้อย เนื้อละเอียด ไม่ละ รสชาติหวาน มีกลิ่นหอม

(3) ลักษณะทางกายภาพ

- ทรงผล กลมรี ตรงกลางผลมีลักษณะกลม หัวอ้วนใหญ่ ปลายผลแหลมเล็กน้อย บริเวณด้านหลังผลมักมีนอคล้ายแรด แต่ไม่พบนอทุกผล
- ผิวเปลือก ผิวเปลือกหนาปานกลาง เป็นคลื่น ไม่เรียบ
- เมล็ด ค่อนข้างสั้น
- น้ำหนักผล ไม่น้อยกว่า 250 กรัมต่อผล

(4) ลักษณะทางเคมี ค่าความหวานผลสุกอยู่ในช่วง 10 – 16 องศาบริกซ์

กระบวนการผลิต**การปลูก**

(1) ต้นพันธุ์มะม่วงแรดต้องมาจากต้นพันธุ์ในพื้นที่จังหวัดฉะเชิงเทรา หรือจากแหล่งต้นพันธุ์คุณภาพดี หรือเชื่อถือได้ ตรงตามพันธุ์ ด้วยวิธีการเสียบยอดหรือทาบกิ่ง ไม่เป็นโรคหรือมีร่องรอยการทำลายของแมลง รากบิดงอ กิ่งแห้งไม่สมบูรณ์ เพื่อให้เหมาะสมต่อการนำไปปลูก

(2) ฤดูกาลปลูก มะม่วงแรดควรปลูกต้นฤดูฝน (พฤษภาคม – กรกฎาคม) เนื่องจากอากาศมีความชุ่มชื้น ช่วยให้ต้นมะม่วงตั้งตัวได้เร็ว

(3) พื้นที่ปลูก มะม่วงแรดสามารถปลูกได้ทั้งพื้นที่ร่องสวน หรือพื้นที่ราบที่มีความลาดเทเพื่อป้องกันไม่ให้น้ำท่วมขัง หรือมีร่องระบายน้ำ หรือบริเวณคันบ่อ โดยพื้นที่ปลูกควรปรับปรุงคุณภาพดินให้มีความเหมาะสม มีการกำจัดวัชพืช

(4) ระยะปลูก มีระยะห่างระหว่างแถวและระหว่างต้นในช่วง 3 - 7 เมตร หรือตามความเหมาะสมของพื้นที่

(5) ขุดหลุมปลูกขนาด 50 x 50 x 50 เซนติเมตร (กว้าง x ยาว x ลึก) รองก้นหลุมด้วยปุ๋ยคอก หรือปุ๋ยหมัก หรือปุ๋ยเคมี ผสมให้เข้ากัน หรือตามความเหมาะสมของพื้นที่

(6) นำต้นพันธุ์มะม่วงแรดที่เตรียมไว้ ลงปลูกในหลุม กลบดินให้สูงกว่าปากหลุมเล็กน้อย เพื่อป้องกันน้ำขัง ใช้หลักปักค้ำยันไม่ให้ต้นล้ม หรือเอน

การดูแลรักษา

(1) การให้น้ำ ควรให้น้ำอย่างเพียงพอและเหมาะสมในแต่ละช่วงวัย โดยสังเกตดินบริเวณแนวทรงพุ่ม ให้มีความชื้นแต่ไม่แฉะ ในระยะก่อนมะม่วงแทงช่อดอก งดการให้น้ำ เมื่อแทงช่อดอกแล้วจึงให้น้ำได้ตามปกติ

(2) การให้ปุ๋ยและธาตุอาหารเสริม เพื่อควบคุมคุณภาพและผลผลิตของมะม่วงแรดแปดริ้ว ควรให้ปุ๋ยอินทรีย์ร่วมกับปุ๋ยเคมีที่เหมาะสมในแต่ละช่วงวัย โดยระยะยังไม่ให้ผลผลิต ควรให้ปุ๋ยอินทรีย์ร่วมกับปุ๋ยเคมีระยะให้ผลผลิต ควรให้ปุ๋ยอินทรีย์ น้ำหมักชีวภาพ และปุ๋ยเคมีที่มีธาตุโพแทสเซียมสูงร่วมกัน ระยะหลังให้ผลผลิตควรให้ปุ๋ยอินทรีย์ร่วมกับปุ๋ยเคมีที่มีธาตุไนโตรเจนและฟอสฟอรัสสูง

(3) การตัดแต่งกิ่ง หลังจากให้ผลผลิตแล้ว ควรตัดกิ่งแห้ง กิ่งที่มีโรค และกิ่งที่ถูกแมลงทำลายออก และตัดแต่งกิ่งไม่ให้ทรงพุ่มชนกัน หรือเปิดกลางทรงพุ่มให้แสงแดดส่องถึง

(4) การป้องกันและกำจัดศัตรูมะม่วง ควรป้องกันศัตรูมะม่วง โดยเน้นการสร้างภูมิคุ้มกันให้แก่ต้นมะม่วง เช่น การปรับปรุงสภาพแวดล้อมให้เหมาะสม การกำจัดวัชพืช กำจัดแมลง และทำลายแหล่งสะสมของเชื้อโรค เป็นต้น

การเก็บเกี่ยว

(1) ใช้อุปกรณ์และวิธีการเก็บเกี่ยวที่เหมาะสม เช่น ตะกร้อสอย ไข่มือกีบ ไข่นันไคเป็นกีบเกี่ยว หรือ เครื่องมืออุปกรณ์การเก็บเกี่ยวที่เหมาะสมและไม่กระทบต่อคุณภาพของผลมะม่วง เป็นต้น โดยต้องเก็บเกี่ยวด้วยความระมัดระวัง เพื่อป้องกันไม่ให้ผลมะม่วงช้ำ และควรเก็บเกี่ยวให้มีช้ำผลยาว 1 – 2 นิ้ว เพื่อป้องกันน้ำยางไหลเปื้อนผลมะม่วง

(2) ผลมะม่วงแรดแปดริ้วสามารถเก็บเกี่ยวได้ในช่วงเดือนกุมภาพันธ์ - เมษายน หรือเก็บเกี่ยวโดยนับระยะวันหลังดอกบานที่เหมาะสมต่อการจำหน่ายในแต่ละประเภท ดังนี้ กรณีผลดิบอ่อนเก็บเกี่ยวที่ระยะ 70 – 80 วัน กรณีผลดิบแก่ เก็บเกี่ยวผลผลิตที่แก่จัดในระยะ 81 – 90 วัน กรณีผลสุกเมื่อเก็บเกี่ยวผลดิบแก่แล้ว นำมาจัดวางในภาชนะที่เหมาะสม ตักพักไว้ในที่อากาศถ่ายเท ผลมะม่วงจะสุกตามธรรมชาติ เพื่อจำหน่ายต่อไป

(3) มะม่วงแรดแปดริ้วควรบรรจุด้วยโฟมห่อกันกระแทก และจัดเรียงลงในภาชนะที่เหมาะสม

การบรรจุหีบห่อ

(1) รายละเอียดบนฉลากหรือบรรจุภัณฑ์ให้ประกอบด้วยคำว่า "มะม่วงแรดแปดริ้ว" หรือ "Raet Padriew Mango" หรือ "Ma Muang Raet Padriew"

(2) ให้ระบุชื่อผู้ผลิตหรือผู้ประกอบการฯ สถานที่ผลิตหรือจัดจำหน่าย หรือข้อมูลอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่น วันที่ผลิต เบอร์โทรศัพท์ติดต่อ วิธีการเก็บรักษา เป็นต้น เพื่อให้เป็นประโยชน์ต่อผู้บริโภค และสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้

(6) ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

จังหวัดฉะเชิงเทรา ตั้งอยู่ระหว่างละติจูด 13 องศา 10 ลิปดา 42 ฟลิปดา ถึง 13 องศา 58 ลิปดา 35 ฟลิปดา และลองจิจูด 100 องศา 50 ลิปดา 55 ฟลิปดา ถึง 101 องศา 5 ลิปดา 24 ฟลิปดา ภูมิประเทศส่วนใหญ่เป็นที่ราบและที่ราบลุ่มแม่น้ำ พื้นที่บางส่วนเป็นที่ราบลูกฟูกและที่ราบสูง มีลักษณะดินเป็นดินเหนียวที่สะสมจากตะกอนทางน้ำ ตะกอนเชิงเขา ตะกอนที่เกิดจากการผุพังของหิน และหินตะกอน มีแม่น้ำบางปะกงเป็นแม่น้ำสายสำคัญที่ไหลมาจากจังหวัดปราจีนบุรี ผ่านอำเภอบางน้ำเปรี้ยว อำเภอกองเขื่อน อำเภอบางคล้า อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา อำเภอบ้านโพธิ์ และอำเภอบางปะกง ออกสู่ทะเลอ่าวไทย นอกจากนี้ ยังมีคลองธรรมชาติที่สำคัญ คือ คลองท่าลาด มีต้นกำเนิดมาจากคลองสี่แยกในอำเภอนาทะเกียบไหลมาบรรจบกับคลองระบมในอำเภอสนามชัยเขต เมื่อน้ำจากคลองสี่แยกไหลผ่านคลองท่าลาดผ่านอำเภอพนมสารคาม อำเภอแปลงยาว อำเภอราชสาส์น มาบรรจบกับแม่น้ำบางปะกงในอำเภอบางคล้า โดยในช่วงที่น้ำทะเลหนุนทำให้พื้นที่ตลอดลำน้ำได้รับอิทธิพลของน้ำทะเลหนุน น้ำขึ้นน้ำลง หรือน้ำล้นริมฝั่งในฤดูน้ำหลาก จะพัดพาเอาตะกอนดินเหนียว ซากพืชซากสัตว์และแร่ธาตุต่าง ๆ มารวมกัน ซึ่งจากการที่น้ำเค็มผ่านเข้าไปยังบริเวณต่าง ๆ จึงทำให้เกิดการแพร่กระจายของความเค็มในพื้นที่ เกิดการผสมผสานกันระหว่างตะกอนน้ำจืดและตะกอนน้ำกร่อย ส่งผลให้พื้นที่ตลอดเส้นทางน้ำมีความอุดมสมบูรณ์ ดินมีธาตุอาหารที่เหมาะสมแก่การเพาะปลูกไม้ผล ส่งผลให้มีคุณภาพของเนื้อและรสชาติของผลผลิตเข้มข้น มีรสชาติดี

ลักษณะภูมิอากาศ

จังหวัดฉะเชิงเทรา มีสภาวะอากาศหนาวเย็นและแห้งแล้ง ในช่วงฤดูหนาว ซึ่งได้รับอิทธิพลของมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือ พัดพาความหนาวเย็นจากประเทศจีนมาสู่ประเทศไทย มีอากาศชุ่มชื้นและมีฝน ซึ่งได้รับอิทธิพลจากมรสุมตะวันตกเฉียงใต้พัดปกคลุมในช่วงฤดูฝน

ด้วยลักษณะต่างๆ เหล่านี้ทำให้ดินของจังหวัดฉะเชิงเทรา เป็นดินที่มีธาตุอาหารพืชสะสมอยู่ในดิน มีปริมาณสูง โดยเฉพาะธาตุโพแทสเซียมที่มีความสำคัญในการสร้างและเคลื่อนย้ายสารอาหารพวกแป้งและน้ำตาลมีผลต่อคุณภาพของผลผลิต ปัจจุบันทางภูมิประเทศและภูมิอากาศดังกล่าวเป็นปัจจัยเฉพาะที่ส่งผลให้มะม่วงแรดแปดริ้วมีคุณภาพดี และรสชาติที่เป็นที่นิยมของผู้บริโภค

ประวัติความเป็นมา

จังหวัดฉะเชิงเทรา หรือที่เรียกโดยทั่วไปว่า “เมืองแปดริ้ว” เป็นเมืองอยู่ชานน้ำ ในลำน้ำอุดมสมบูรณ์ด้วยสัตว์น้ำนานาชนิด โดยเฉพาะปลาช่อน ซึ่งเป็นปลาน้ำจืดที่มีรสชาติดี มีอยู่ชุกชุมและขนาดใหญ่กว่าในท้องถิ่นอื่นๆ จนเมื่อนำมาแล่นเนื้อทำปลาตากแห้ง จะแล่เพียงสี่ริ้วหรือห้าริ้วตามปกติไม่ได้ สามารถแล่ออกมาได้ถึง 8 ริ้ว เมืองนี้จึงได้ชื่อว่า “แปดริ้ว” จังหวัดฉะเชิงเทรามีลักษณะพื้นที่เป็นที่ราบลุ่ม มีแม่น้ำบางปะกงไหลผ่าน มีลำคลองเป็นจำนวนมาก ดินมีความอุดมสมบูรณ์ เหมาะแก่การเพาะปลูกผลไม้ โดยเฉพาะมะม่วงแรดมีการปลูกมาอย่างยาวนาน ตั้งแต่ต้นกรุงรัตนโกสินทร์ จากการบอกเล่าคนเฒ่าคนแก่เกิดมาก็เจอต้นมะม่วงแรดในพื้นที่แล้ว แต่เดิมปลูกไว้เพื่อบริโภค จนกลายเป็นที่นิยมของผู้บริโภค ต่อมาจึงปลูกเพื่อการค้า ดังนั้น หากให้พูดถึงมะม่วงที่มีรสชาติดีต้องนึกถึง “มะม่วงแรดแปดริ้ว” เนื่องด้วยผลผลิตมะม่วงแรดของจังหวัดฉะเชิงเทรานั้นได้รับการยอมรับในด้านรสชาติ คุณภาพที่ได้มาตรฐานจากแหล่งเพาะปลูกที่สำคัญแห่งหนึ่งของประเทศ เป็นที่ชื่นชอบของผู้บริโภคทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ ทำให้บริษัทและกลุ่มพ่อค้าเดินทางมารับซื้อผลผลิตที่สวนโดยตรง หรือที่จัดรวบรวมผลผลิตของสมาชิกสหกรณ์ชมรมชาวสวนมะม่วงและกลุ่มวิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตมะม่วงส่งออก และสามารถส่งออกไปจำหน่ายยังต่างประเทศ เช่น เวียดนาม และญี่ปุ่น เป็นต้น

ในการจัดงานวันมะม่วงและของดีเมืองแปดริ้ว ซึ่งจัดขึ้นเป็นประจำทุกปีตั้งแต่ พ.ศ. 2513 จนถึงปัจจุบัน โดยในงานมีกิจกรรมการประกวดมะม่วงพันธุ์ต่างๆ ที่มีความโดดเด่นของจังหวัดฉะเชิงเทรา มะม่วงแรดแปดริ้วเป็นมะม่วงพันธุ์แรกๆ ที่จัดให้มีการประกวด อีกทั้ง ยังมีการจัดงานประจำปีของอำเภอบางคล้าและอำเภอลองเชื่อน ได้มีการประกวดผลผลิตมะม่วงแรดด้วยเช่นกัน โดยในปี พ.ศ. 2524 มะม่วงแรดแปดริ้วได้รับรางวัลชนะเลิศการประกวดผลไม้นางงานวันพืชมงคล และในปี พ.ศ. 2528 - 2529 ได้รับรางวัลชนะเลิศการประกวดมะม่วงพันธุ์แรกในงานวันเกษตรกร ซึ่งแสดงถึงระยะเวลาอันยาวนานที่มะม่วงแรดแปดริ้วมีชื่อเสียงเป็นที่รู้จัก และชาวสวนได้พัฒนาคุณภาพการผลิตมะม่วงแรดมาอย่างต่อเนื่อง สร้างรายได้ให้เกษตรกรอย่างยั่งยืน

(7) ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การผลิตมะม่วงแรดแปดริ้ว ครอบคลุมเขตพื้นที่จังหวัดฉะเชิงเทรา รายละเอียดตามแผนที่

(8) การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

(1) มะม่วงแรดแปดริ้ว ต้องผลิตในเขตพื้นที่ที่กำหนด ตามกระบวนการผลิตข้างต้น

(2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกเกษตรกรผู้ปลูกมะม่วงแรดแปดริ้ว รวมทั้งต้องมีเอกสารหรือหลักฐานกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

(9) เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

(1) ให้มีการจัดทำทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้าที่ใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์มะม่วงแรดแปดริ้ว

(2) ผู้ขอขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า จะต้องปฏิบัติตามคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ มะม่วงแรดแปดริ้ว และดำเนินการตามแผนการควบคุมตรวจสอบทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด
