กรมทรัพย์สินทางปัญญา **เล่มที่** 116 **เลขที่ประกาศ** 507
กระทรวงพาณิชย์ **วันที่ประกาศโฆษณา** 10 พฤศจิกายน 2569

ประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เลขที่คำขอ 69200628 **วันที่ยื่นคำขอ** 30 ตุลาคม 2569

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ชาเฟิ่งหวงตานฉง หรือ 凤凰单丛茶 หรือ 凤凰单枞茶 หรือ Fenghuang Dancong Tea

รายการสินค้า ชา

ผู้ขอขึ้นทะเบียน รัฐบาลประชาชนเทศบาลเมืองเฉาโจว

ที่อยู่ รัฐบาลประชาชนเทศบาลเมืองเฉาโจว ถนนเฟิงซินตะวันออก เขตเซียงเฉียว เทศบาลเมืองเฉาโจว มณฑลกวางตุ้ง สาธารณรัฐประชาชนจีน 521000

1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

ชาเฟิ่งหวงตานฉง หรือ 凤凰单丛茶 หรือ 凤凰单枞茶 หรือ Fenghuang Dancong Tea เป็นใบชาที่ได้จากต้นชาเฟิ่งหวงสุ่ยเซียน สายพันธุ์อู่หลงคุณภาพดีระดับชาติ ผ่านกระบวนการแปรรูปขั้นปฐมภูมิและทุติยภูมิ รวม 12 ขั้นตอน ทำให้ได้ชาที่มีกลิ่นหอมดอกไม้ธรรมชาติ รสชาติเข้มข้น หวานฉ่ำ และสีน้ำชาจากสีทองถึงสีน้ำตาลอมเหลือง ซึ่งผลิตในขอบเขตพื้นที่ตำบลเฟิ่งหวง ตำบลเถี่ยผู้ ตำบลเหวินฉือ ตำบลหลินซี ตำบลกวนถัง ตำบลเตี่ยงถัง ตำบลชื่อเฟิ่ง ตำบลกุยหู ตำบลกู่เซียง ตำบลเฟิ่งถัง และฟาร์มป่าหว้านเฟิง ของอำเภอเฉาอั๋น ตำบลฝู่ปิง ตำบลเฉียนตง ตำบลจางซี ตำบลฝูซาน ตำบลทางซี ตำบลซันเหยา ตำบลเหลียนเหยา ตำบลซินซู ตำบลซินเฟิง ตำบลเหยาหยาง ตำบลซ่างเหยา ตำบลเจี้ยนเหยา ตำบลเกาถัง ตำบลซินถัง และตำบลตงซาน ของอำเภอเหยาผิง ตำบลอี้ซีของเขตเซียงเฉียว เขตชาถนนเฉียวตง หยุนปู้เฉ่าหลานหวู่ ของเขตเฟิงซี และเขตชาฮวยซานกั่ง เมืองเฉาโจว มณฑลกวางตุ้ง สาธารณรัฐประชาชนจีน

ลักษณะของสินค้า

(1) ลักษณะทางประสาทสัมผัส กลิ่นหอมดอกไม้ธรรมชาติ รสชาติเข้มข้น หวานฉ่ำ สีน้ำชาจากสีทองถึงสีน้ำตาลเหลือง

(2) ลักษณะทางกายภาพ

(2.1) เกรดพิเศษ

- ลักษณะภายนอก เป็นปมแน่น ละเอียด แข็งแรง เรียบร้อยสม่ำเสมอ สีน้ำตาลชุ่มชื้นเป็นเงา

- กลิ่น กลิ่นหอมดอกไม้ธรรมชาติชัดเจน และหอมนาน
- รสชาติ น้ำชามีรสสดชื่น หวานปลายลิ้น กลิ่นหอมดอกไม้ที่เด่นชัด
- สี สีทองกระจ่างใส
- ตะกอนชา มีสีเหลืองอ่อนขอบสีแดง อ่อนนุ่ม และสดใส

(2.2) เกรดเอ

- ลักษณะภายนอก ใบชาเป็นปมแน่น ละเอียด แข็งแรง เรียบร้อยสม่ำเสมอ สีน้ำตาล ชุ่มชื้น
- กลิ่น กลิ่นหอมดอกไม้ และหอมนาน
- รสชาติ น้ำชารสชาติเข้มข้นและสดชื่น มีกลิ่นหอมดอกไม้ที่เด่นชัด
- สี สีทองสดใส
- ตะกอนชา มีสีเหลืองอ่อน อ่อนนุ่ม กระจ่างใส

(2.3) เกรดบี

- ลักษณะภายนอก ใบชาเป็นปมแน่นปานกลาง ละเอียด เรียบร้อยสม่ำเสมอ ชุ่มชื้นปานกลาง
- กลิ่น กลิ่นหอมสดชื่นปานกลาง
- รสชาติ น้ำชารสชาติเข้มข้นและสดชื่นปานกลาง มีกลิ่นหอมดอกไม้
- สี สีเหลืองใส
- ตะกอนชา มีสีเหลืองอ่อน อ่อนนุ่มและกระจ่างใสปานกลาง

(2.4) เกรดซี

- ลักษณะภายนอก ใบชาเป็นปมแน่นพอประมาณ สม่ำเสมอ สะอาด สีน้ำตาลเข้ม
- กลิ่น กลิ่นหอมสดชื่น
- รสชาติ น้ำชามีรสชาติเข้มข้น
- สี สีน้ำตาลอมเหลือง
- ตะกอนชา อ่อนนุ่มและกระจ่างใสปานกลาง

(3) ลักษณะทางเคมี ปริมาณสารสกัดจากน้ำชาตั้งแต่ร้อยละ 30 ขึ้นไป และสารโพลีฟีนอลในชา (Tea Polyphenols) ตั้งแต่ร้อยละ 16 ขึ้นไป

2. กระบวนการผลิต

การคัดเลือกสายพันธุ์

คัดเลือกสายพันธุ์ชา โดยใช้สายพันธุ์ชาระดับชาติ พันธุ์เฟิ่งหวงสุ่ยเซียน สายพันธุ์อู่หลง มาแยกและขยายพันธุ์ในพื้นที่

พื้นที่ปลูก

ปลูกบนพื้นที่ที่มีความสูงจากระดับน้ำทะเลตั้งแต่ 100 เมตรขึ้นไป โดยมีลักษณะภูมิประเทศเป็นภูเขา ดินมีปริมาณอินทรียวัตถุตั้งแต่ร้อยละ 20 ขึ้นไป และดินชั้นปลูกมีค่าความเป็นกรด-ด่าง (pH) อยู่ในช่วง 4.0 - 6.5

การปลูกและการดูแลรักษา

(1) เพาะกล้าโดยใช้วิธีการขยายพันธุ์แบบไม่อาศัยเพศด้วยวิธีการปักชำ

(2) ปลูกต้นชาโดยมีความหนาแน่นของการต้นชา ไม่เกิน 5,040 ต้นต่อไร่ (31,500 ต้นต่อเฮกตาร์)

(3) ใช้ปุ๋ยอินทรีย์สำเร็จรูปเป็นหลัก และอาจใช้ปุ๋ยเคมีเสริมตามความจำเป็นเพื่อให้เพียงพอต่อการเจริญเติบโตของต้นชา โดยใส่ปุ๋ยอินทรีย์ในอัตราส่วนตั้งแต่ 500 กิโลกรัมต่อผลผลิตใบชาแห้ง 100 กิโลกรัม และใส่ปุ๋ยไนโตรเจน ไม่เกิน 15 กิโลกรัมทุกปี

(4) การใช้ปุ๋ยเคมีต้องเป็นไปตามกฎระเบียบที่กำหนด และห้ามมิให้ก่อมลพิษต่อสิ่งแวดล้อม

การเก็บเกี่ยว

(1) ฤดูการเก็บเกี่ยวใบชา ชาในฤดูใบไม้ผลิเริ่มเก็บเกี่ยวตั้งแต่เดือนมีนาคมถึงกลางเดือนมิถุนายนของทุกปี ส่วนชาในฤดูใบไม้ร่วงและฤดูหนาวเริ่มตั้งแต่กลางเดือนกันยายนถึงเดือนธันวาคมของทุกปี

(2) อายุของต้นชาที่เหมาะสมต่อการเก็บเกี่ยวคือ 3 ปีขึ้นไป

(3) เลือกเก็บใบชาที่เจริญเติบโตจนปรากฏใบคู่แล้วเป็นเวลา 3 - 5 วัน โดยเก็บใบที่มีลักษณะเรียบและสมบูรณ์ จำนวน 2 - 4 ใบต่อต้น

กระบวนการแปรรูป

แบ่งออกเป็น 2 ขั้น ได้แก่ ขั้นปฐมภูมิและทุติยภูมิ รวม 12 ขั้นตอน ดังนี้

(1) ขั้นปฐมภูมิ 6 ขั้นตอน ได้แก่

(1.1) การตากใบชาให้แห้ง โดยควบคุมอัตราการสูญเสียน้ำที่ร้อยละ 10 - 15

(1.2) ปล่อยให้ใบชาเย็น เพื่อให้ผิวใบชาได้เติมความชุ่มชื้น และกลับสู่สภาพตึง

(1.3) สัมผัส เขย่าและพักใบชา โดยทำ 3 ขั้นตอนดังกล่าวซ้ำ เป็นจำนวนไม่น้อยกว่า 4 ครั้ง

(1.4) ผัดใบชา โดยการอบให้สุก ทั่วถึง และสม่ำเสมออย่างรวดเร็วด้วยอุณหภูมิสูง

(1.5) นวดใบชาให้มีลักษณะเป็นเส้นที่ห่อตัวแน่น โดยอัตราของผิวใบที่แตกอยู่ที่ร้อยละ 50 - 60

(1.6) อบใบชามากกว่า 2 ครั้งขึ้นไป อัตราการสูญเสียน้ำของใบอ่อนชาอยู่ที่ร้อยละ 90 - 94

(2) ขั้นทุตยภูมิ 6 ขั้นตอน ได้แก่ การจัดกลุ่ม กรอง คัดเกรด อบ พักให้เย็น และบรรจุลงบรรจุภัณฑ์

(2.1) จัดกลุ่มใบชา โดยจัดกลิ่นหอมชนิดเดียวกันจัดเป็นกองเดียว และพลิกให้สม่ำเสมอ

(2.2) คัดเลือกและกรองใบชาผ่านตะแกรง เพื่อให้มีกิ่งชา ผงใบชา ใบชาเหลือง เหลืออยู่ในใบชาไม่เกินร้อยละ 1.8

(2.3) คัดเกรดตามมาตรฐานการแบ่งเกรด โดยจัดแต่ละเกรดให้รวมเป็นกอง

(2.4) อบแห้งมากกว่า 2 ครั้งขึ้นไป เพื่อให้ใบชามีกลิ่นหอม และมีปริมาณความชื้นอยู่ที่ร้อยละ 4 - 5

(2.5) พักให้เย็น ลดความร้อนลงเท่ากับอุณหภูมิห้อง จากนั้นจัดเก็บโดยปิดผนึกให้แน่น

(2.6) บรรจุลงในบรรจุภัณฑ์ที่สอดคล้องกับมาตรฐานด้านสุขอนามัยอาหาร

การบรรจุหีบห่อ

รายละเอียดบนฉลากสินค้าหรือบรรจุภัณฑ์ ต้องมีรายละเอียด ดังนี้

(1) เครื่องหมาย "สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ของสาธารณรัฐประชาชนจีน" และระบุรหัสเครดิตทางสังคม

(2) ชื่อสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ “ชาเฟิ่งหวงตานฉง” หรือ “凤凰单丛茶” หรือ “凤凰单枞茶” หรือ “Fenghuang Dancong Tea”

(3) ชื่อและที่อยู่สำหรับติดต่อของผู้ผลิต

(4) หมายเลขมาตรฐานของผลิตภัณฑ์

3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

เมืองเฉาโจว ตั้งอยู่ทางภาคตะวันออกของมณฑลกวางตุ้ง สาธารณรัฐประชาชนจีน โดยมีที่ตั้งอยู่ในเขตละติจูดต่ำและติดกับมหาสมุทร อยู่ในเขตภูมิอากาศชายฝั่งทะเลกึ่งเขตร้อนใต้ มีสภาพอากาศอบอุ่นและปริมาณน้ำฝนมาก ส่งผลให้มีพื้นที่สีเขียวตลอดทั้งปี พื้นที่ผลิตชาหลักของเมืองเฉาโจวมีลักษณะภูมิประเทศเป็นภูเขาสูง และเป็นพื้นที่แสงอาทิตย์ส่องถึงพอประมาณ ประกอบกับมีเมฆหมอกและปริมาณน้ำฝนมาก โดยฤดูหนาวและฤดูใบไม้ผลิมีอากาศไม่หนาวจัด และฤดูร้อนมีอากาศไม่ร้อนจัด เอื้อต่อการเจริญเติบโตของต้นชา ทำให้ต้นชาสามารถเจริญเติบโตได้อย่างต่อเนื่องตลอดทั้งปีโดยไม่มีช่วงหยุดชะงัก ส่งผลให้สามารถเพาะปลูกและผลิตชาได้ในทุกฤดูกาล

ลักษณะภูมิอากาศ

เมืองเฉาโจว มีอุณหภูมิเฉลี่ยตลอดทั้งปีประมาณ 21.4 องศาเซลเซียส และมีปริมาณน้ำฝนเฉลี่ยประมาณ 1,685.9 มิลลิเมตรต่อปี โดยสภาพภูมิอากาศในแต่ละฤดูกาลส่งผลต่อการเจริญเติบโตของต้นชาและคุณภาพของใบชาแตกต่างกัน ดังนี้

ฤดูใบไม้ผลิ มีอุณหภูมิอยู่ระหว่าง 12 – 25 องศาเซลเซียส โดยอุณหภูมิจะค่อย ๆ เปลี่ยนแปลงจากต่ำไปสูง ในช่วงดังกล่าวได้รับอิทธิพลจากมวลอากาศเย็นที่เคลื่อนตัวมาจากทางภาคเหนือ ทำให้มีฝนตกและอากาศชื้น ประกอบกับมีเมฆหนา แสงแดดอ่อน และเกิดการสะท้อนและหักเหของแสงในปริมาณมาก ทำให้เกิดแสงในช่วงสีน้ำเงินและสีม่วงเข้ม ซึ่งส่งเสริมกระบวนการสร้างและสลาย (Metabolism) ของธาตุไนโตรเจนในต้นชา องค์ประกอบของสารหอม (Aromatic) กรดอะมิโน ธีอะนีน (Theanine) และสารละลายในน้ำค่อนข้างสูง ส่งผลให้ได้ใบชาที่มีรสชาติเข้มข้น หอมหวาน และให้ความรู้สึกสดชื่น

ฤดูร้อน มีอุณหภูมิค่อนข้างสูง โดยอุณหภูมิสูงสุดอยู่ที่ประมาณ 37 องศาเซลเซียส ได้รับแสงแดดโดยตรงในปริมาณมากและมีความเข้มสูง เกิดเป็นแสงในช่วงสีส้มและสีแดงเข้ม ส่งผลให้ต้นชาเจริญเติบโตอย่างรวดเร็ว และใบชาสดมีอัตราส่วนคาร์บอนต่อไนโตรเจน (C/N Ratio) ค่อนข้างสูง ประกอบกับไอน้ำลอยตัวขึ้นสู่บรรยากาศสูงขึ้น ทำให้เกิดกระบวนการสร้างและสลายของคาร์บอนในต้นชาสูง ส่งผลต่อการสะสมของโพลีฟีนอลในชาและองค์ประกอบของกลิ่นหอมในใบชาหรือเทอร์พีน (Terpenes) ให้มีค่าลดลงอย่างชัดเจน ส่งผลให้ใบชาที่ผลิตในฤดูร้อนมีรสขม กลิ่นหอมน้อย และมีรสชาติอ่อน

ฤดูใบไม้ร่วงและฤดูหนาว มีความแตกต่างระหว่างอุณหภูมิในช่วงกลางวันและกลางคืนมากถึง 12 องศาเซลเซียส ซึ่งเอื้อต่อการก่อตัวและการสะสมของสารหอม (Aromatic) ของกลิ่นหอมดอกไม้และผลไม้ แต่จะน้อยกว่าใบชาที่ผลิตในฤดูใบไม้ผลิ ส่งผลให้ใบชาที่ผลิตในช่วงฤดูใบไม้ร่วงและฤดูหนาวมีรสชาติกลมกล่อมในระดับปานกลาง และมีกลิ่นหอมทนนาน

ต่อมา เมืองเฉาโจวได้ดำเนินการวิจัยและพัฒนาด้านการเกษตรอย่างต่อเนื่อง พร้อมทั้งส่งเสริมเทคนิคการตัดแต่งกิ่งต้นชาในช่วงฤดูร้อน เพื่อปรับเปลี่ยนวงจรการเจริญเติบโตตามธรรมชาติของต้นชา โดยลดปริมาณการผลิตใบชาในฤดูร้อน และส่งเสริมให้มีการเพิ่มปริมาณผลผลิตใบชาในช่วงฤดูใบไม้ร่วง ฤดูหนาว และฤดูใบไม้ผลิของปีถัดไปแทน

ทรัพยากรดิน

เมืองเฉาโจว มีประเภทดินทั้งหมด 4 ประเภท ได้แก่ ดินเหลือง ดินแดง ดินแดงเข้ม และดินนาข้าว โดยดินเหลืองและดินแดงส่วนใหญ่กระจายอยู่ในพื้นที่ที่มีความสูงจากระดับน้ำทะเลมากกว่า 400 เมตร มีค่าความเป็นกรด-ด่าง (pH) อยู่ระหว่าง 4.5 - 6.5 และมีชั้นดินลึกที่อุดมไปด้วยอินทรียวัตถุ โดยมีปริมาณอินทรียวัตถุอยู่ที่ร้อยละ 3.81 - 4.26 รวมถึงมีแร่ธาตุหลายชนิด ซึ่งแร่ธาตุเหล่านี้จะถูกดูดซึมเข้าสู่ต้นชาและลำเลียงไปยังใบอ่อนผ่านเนื้อเยื่อพืช โดยกระบวนการเมแทบอลิซึมของไนโตรเจน ซึ่งมีบทบาทสำคัญต่อการก่อตัวของกลิ่นหอมและองค์ประกอบที่ส่งผลต่อรสชาติของชาเฟิ่งหวงตานฉง สำหรับดินแดงเข้มและดินนาข้าว มีคุณสมบัติในการกักเก็บน้ำและความร้อนได้ดี มีความอุดมสมบูรณ์ และมีประสิทธิภาพในการดูดซึมธาตุอาหารจากปุ๋ยค่อนข้างสูง โดยมีค่าความเป็นกรด-ด่าง (pH) อยู่ระหว่าง 5.5 - 6.5 ซึ่งเหมาะสมต่อการเจริญเติบโตของต้นชา ทั้งนี้ พื้นที่การผลิตโดยส่วนใหญ่กระจายอยู่ในพื้นที่ภูเขาที่มีระดับความสูงไม่มากนักและพื้นที่นาที่ได้รับการปรับเปลี่ยนเป็นสวนปลูกชา

ทรัพยากรน้ำ

เมืองเฉาโจว มีปริมาณน้ำฝนมาก และมีแหล่งทรัพยากรน้ำค่อนข้างอุดมสมบูรณ์ ทั้งธารน้ำ ภูเขา และแม่น้ำหลายสาย และมีเขื่อนเก็บน้ำสำหรับการชลประทานในพื้นที่ ประกอบกับความหลากหลายของพรรณไม้และอัตราพื้นที่สีเขียวและการปกคลุมพื้นที่ป่าไม้สูง ด้วยปัจจัยจากน้ำและดินในพื้นที่ที่ได้รับการรักษาดูแลอย่างมีประสิทธิภาพ การอนุรักษ์แหล่งน้ำ ปรับปรุงสภาพอากาศและการฟอกอากาศ ทำให้ในช่วงฤดูแล้งจำเป็นต้องให้น้ำเฉพาะต้นชาที่ปลูกบริเวณพื้นที่ราบ ขณะที่ต้นชาที่ปลูกบนภูเขาหรือพื้นที่สูง มีแหล่งน้ำตามธรรมชาติเพียงพอต่อการเจริญเติบโต

ประวัติความเป็นมา

การผลิตชาในที่เมืองเฉาโจวมีประวัติศาสตร์มายาวนาน โดยมีตำนานเล่ากันว่าช่วงปลายราชวงศ์ซ่งใต้ (ค.ศ. 1278) จักรพรรดิซ่งปิ่งหนานได้หลบหนีไปยังที่เมืองเฉาโจวผ่านภูเขาเฟิ่งหวงอูตง ระหว่างทางเกิดความกระหายน้ำอย่างมาก คนรับใช้ซึ่งทราบว่าใบชามีคุณสมบัติช่วยดับกระหาย ได้เก็บใบชาสดจากภูเขามาถวายให้จักรพรรดิทรงเคี้ยว โดยหลังจากเคี้ยวแล้วก็รู้สึกสดชื่นและดับกระหาย อารมณ์ดีขึ้น จึงพระราชทานชื่อชาให้ว่า “ชาซ่ง” ส่งผลให้คนรุ่นหลังได้สืบต่อการปลูกชาซ่งกันอย่างแพร่หลาย และมีการขยายพันธุ์และเพาะปลูกสืบต่อกันมาจากรุ่นสู่รุ่นเป็นเวลายาวนาน จนถึงสมัยราชวงศ์ชิง ยุคเจียชิ่ง จักรพรรดิเฉียนหลง

(ค.ศ. 1736 - 1820) พื้นที่เพาะปลูกชาซ่งเริ่มมีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักอย่างกว้างขวาง และกลายเป็นเครื่องราชบรรณาการของราชวงศ์ชิง รวมทั้งได้รับการระบุไว้ในรายชื่อชาจีนที่มีชื่อเสียงของอาณาจักร

ในช่วงจักรพรรดิถงจื้อและจักรพรรดิกวางสู้แห่งราชวงศ์ชิง (ค.ศ. 1875 - 1908) ผู้ปลูกชาที่มีการสั่งสมประสบการณ์และความเชี่ยวชาญมาอย่างยาวนาน ได้คัดเลือกต้นชาจากต้นชาโบราณนับหมื่นต้น และเพาะพันธุ์เนื้อเยื่อขยายพันธุ์ โดยวิธี “การเก็บใบชาจากต้นเดี่ยว การทำใบชาจากต้นเดี่ยว และการขายใบชาจากต้นเดี่ยว” กลายเป็นต้นกำเนิดของ “ชาตานฉง” ที่มีถิ่นกำเนิดภูเขาเฟิ่งหวง เมืองเฉาโจว และเรียกว่า “ชาเฟิ่งหวงตานฉง” ด้วยเหตุนี้ “ชาเฟิ่งหวงตานฉง” จากเมืองเฉาโจวถือกำเนิดอย่างเป็นทางการตั้งแต่นั้นเป็นต้นมา

4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตการผลิต ชาเฟิ่งหวงตานฉง หรือ 凤凰单丛茶 หรือ 凤凰单枞茶 หรือ Fenghuang Dancong Tea ครอบคลุมพื้นที่ตำบลเฟิ่งหวง ตำบลเถี่ยผู้ ตำบลเหวินฉือ ตำบลหลินซี ตำบลกวนถัง ตำบลเติงถัง ตำบลชื่อเฟิ่ง ตำบลกุยหู ตำบลกู่เซียง ตำบลเฟิ่งถัง และฟาร์มป่าหว้านเฟิง ของอำเภอเฉาอั๋น ตำบลฝู่ปิง ตำบลเฉียนตง ตำบลจางซี ตำบลฝูซาน ตำบลทางซี ตำบลซันเหยา ตำบลเหลียนเหยา ตำบลซินซู ตำบลซินเฟิง ตำบลเหยาหยาง ตำบลซ่างเหยา ตำบลเจี้ยนเหยา ตำบลเกาถัง ตำบลซินถัง และตำบลตงซาน ของอำเภอเหยาผิง ตำบลอี้ซีของเขตเซียงเฉียว เขตชาถนนเฉียวตง หยุนปู้เฉ่าหลานหวู่ ของเขตเฟิงซี และเขตชาฮวยซานกั่ง เมืองเฉาโจว มณฑลกวางตุ้ง สาธารณรัฐประชาชนจีน รายละเอียดตามแผนที่

5. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

ชาเฟิ่งหวงตานฉง หรือ 凤凰单丛茶 หรือ 凤凰单枞茶 หรือ Fenghuang Dancong Tea ต้องปลูกและผลิตในขอบเขตพื้นที่ที่กำหนด และตามกระบวนการผลิตข้างต้น

6. เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

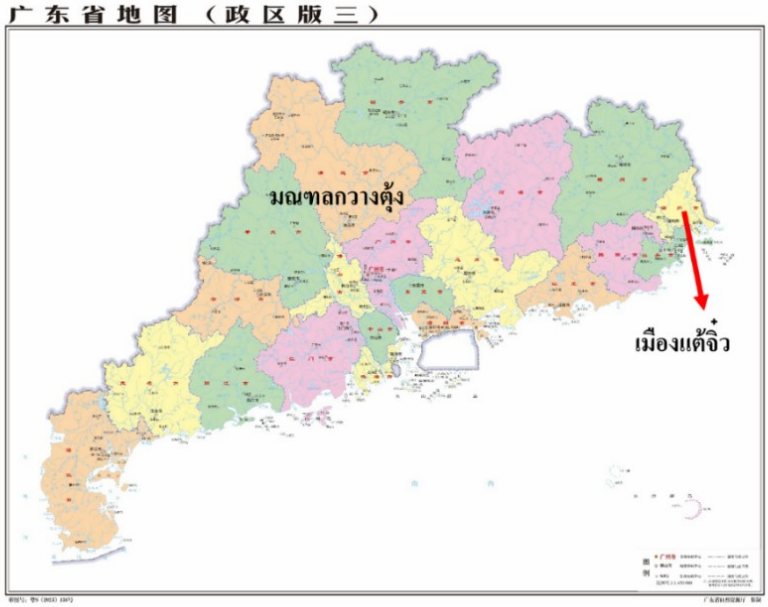
ผู้ขอขึ้นทะเบียนต้องมีหนังสือแจ้งต่อนายทะเบียน หากภายหลังปรากฏว่าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ชาเฟิ่งหวงตานฉง หรือ 凤凰单丛茶 หรือ 凤凰单枞茶 หรือ Fenghuang Dancong Tea ไม่ได้รับความคุ้มครองตามกฎหมายของสาธารณรัฐประชาชนจีนอีกต่อไปแล้ว

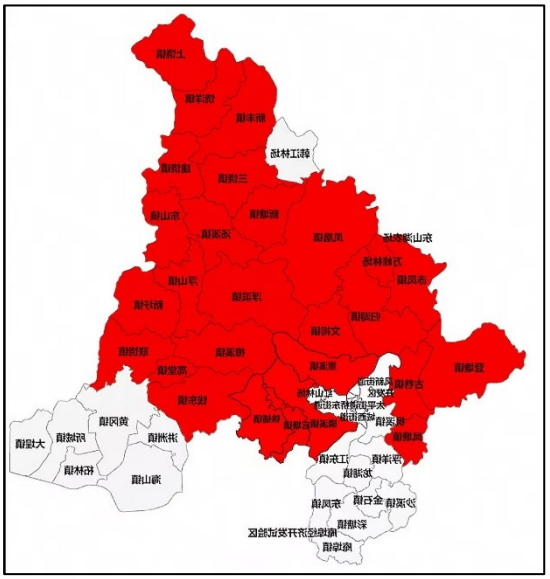
แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์

ชาเฟิ่งหวงตานฉง หรือ 凤凰单丛茶 หรือ 凤凰单枞茶

หรือ Fenghuang Dancong Tea







ขอบเขตพื้นที่การผลิต ขอบเขตการผลิต ชาเฟิ่งหวงตานฉง หรือ 凤凰单丛茶 หรือ 凤凰单枞茶 หรือ Fenghuang Dancong Tea ครอบคลุมพื้นที่ตำบลเฟิ่งหวง ตำบลเถี่ยผู้ ตำบลเหวินฉือ ตำบลหลินซี ตำบลกวนถัง ตำบลเติงถัง ตำบลชื่อเฟิ่ง ตำบลกุยหู ตำบลกู่เซียง ตำบลเฟิ่งถัง และฟาร์มป่าหว้านเฟิง ของอำเภอเฉาอั๋น ตำบลฝู่ปิง ตำบลเฉียนตง ตำบลจางซี ตำบลฝูซาน ตำบลทางซี ตำบลซันเหยา ตำบลเหลียนเหยา ตำบลซินซู ตำบลซินเฟิง ตำบลเหยาหยาง ตำบลซ่างเหยา ตำบลเจี้ยนเหยา ตำบลเกาถัง ตำบลซินถัง และตำบลตงซาน ของอำเภอเหยาผิง ตำบลอี๋ชีของเขตเซียงเฉียว เขตชาถนนเฉียวตง หยุนปู้เฉ่าหลานหวู่ ของเขตเฟิงซี และเขตชาฮวยซานกั่ง เมืองเฉาโจว มณฑลกวางตุ้ง สาธารณรัฐประชาชนจีน