



ประกาศกรมทรัพย์สินทางปัญญา

เรื่อง การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

สับประรดนางแล

ทะเบียนเลขที่ สช 49100013

เพื่อให้การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์เป็นไปตาม พระราชบัญญัติคุ้มครอง  
สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ พ.ศ. 2546 อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 32 แห่งพระราชบัญญัติ  
ระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน พ.ศ. 2534 แก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติระเบียบบริหาร  
ราชการแผ่นดิน (ฉบับที่ 5) พ.ศ. 2545 กรมทรัพย์สินทางปัญญาจึงออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ให้ขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ สับประรดนางแล คำขอเลขที่ 48100017  
ทะเบียนเลขที่ สช 49100013 ซึ่งมีรายการทางทะเบียน ตามบัญชีแนบท้ายประกาศฉบับนี้

ทั้งนี้ ตั้งแต่วันที่ 15 ธันวาคม 2549

ประกาศ ณ วันที่ ๒๙ ธันวาคม 2549

82/49

(นางพวงรัตน์ อัสวพิศิษฐ์)

อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

คำขอนี้มีผลตั้งแต่วันที่ขึ้นคำขอขึ้นทะเบียน 8 พฤศจิกายน 2548

(นางปัจฉิมา ชนสันติ)

อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

30 ก.ย. 2556

# ทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

## สับประรดนางแล

- (1) เลขที่คำขอ 48100017 ทะเบียนเลขที่ สข 49100013
- (2) วันที่ยื่นคำขอ 8 พฤศจิกายน 2548 วันที่ขึ้นทะเบียน 8 พฤศจิกายน 2548
- (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียน องค์การบริหารส่วนตำบลนางแล  
ที่อยู่ 476 หมู่ 12 ตำบลนางแล อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย 57000

### (4) คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

#### คำนิยาม

สับประรดนางแล ( Nanglae pineapple ) หมายถึง สับประรดพันธุ์น้ำผึ้ง ซึ่งอยู่ในกลุ่ม Smooth cayenne เช่นเดียวกับ พันธุ์ปัตตาเวีย ปลูกในตำบลนางแล อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย

#### ลักษณะของสินค้า

(1) พันธุ์สับประรด : พันธุ์น้ำผึ้ง ซึ่งอยู่ในกลุ่ม Smooth cayenne เช่นเดียวกับ พันธุ์ปัตตาเวีย

(2) ลักษณะทางกายภาพ

- ผล รูปร่างทรงกลม ป้อมเตี้ย
- ตา ตาดิน ตาฐานโปนยื่นออกมา ไม่ฝังลึก
- เปลือก เปลือกบาง เปลือกผลสีเขียวปนดำหรืออาจมีสีเหลืองปนสีส้มแก่ ผิวของผลย่อยนูนเด่นชัด
- เนื้อ เนื้อละเอียด เยื่อใยต่ำ สีของเนื้อเหลืองเหมือนน้ำผึ้งเสมอดันเสมอปลายทั้งผล มีกลิ่นน้ำผึ้งจากเนื้อ เมื่อปอกเปลือกแล้ว
- รสชาติ หวานปานกลางค่อนข้างสูง
- ใบ ใบสีเขียวเข้มเป็นมัน อาจมีจุดหรือแกมสีม่วงคล้ำประดับบริเวณใบ

(3) ลักษณะทางเคมี

มีปริมาณกรดโดยรวมค่อนข้างต่ำคือ เฉลี่ยร้อยละ 0.30 ความหวานอยู่ระหว่าง 16-20° brix

#### กระบวนการผลิต

#### การปลูก

(1) ปลูกได้ตลอดปี แต่นิยมปลูกก่อนฤดูฝน การปลูกใช้ได้ทั้งระบบการปลูกแบบแถวเดี่ยวและแถวคู่

- แถวเดี่ยว ระหว่างต้น 50 เซนติเมตร ระหว่างแถว 100 เซนติเมตร

- แถวคู่ เว้นระยะระหว่างต้น 50 เซนติเมตร ระหว่างแถว 50 เซนติเมตร ระหว่างแถวคู่ 150 เซนติเมตร

(2) การเตรียมพันธุ์ - ใช้หน่อพันธุ์ที่เกิดในพื้นที่ตำบลนางแลเท่านั้น โดยเลือกหน่อข้างที่ค่อนข้างสมบูรณ์

หน่อที่หักได้จะนำไปปลูกเลย โดยไม่ต้องนำหน่อออกผึ่งแดดหรือผ่านกรรมวิธีใดๆ

(3) การหักจุก หลังติดดอกและสับประรดมีอายุประมาณ 2 เดือน (สังเกตว่าดอกเริ่มเหี่ยวและร่วง) จะทำการหักจุกและห่อด้วยกาบใบ เพื่อให้สารอาหารไปหล่อเลี้ยงมากขึ้น

#### การเก็บเกี่ยว

(1) การเก็บผลสับประรดที่มีอายุ 16 – 18 เดือน นับตั้งแต่การปลูก หรือ เก็บเกี่ยวหลังจากออกดอกประมาณ 6 เดือน ช่วงที่ทำการเก็บเกี่ยวและมีรสชาติดีที่สุด คือช่วงเดือนพฤษภาคม - มิถุนายน สับประรดนางแลเป็นสับประรดสุกเขียว วิธีการสังเกตผลแก่ที่นิยมใช้ จะดูจากสีของเปลือกผลโดยดูจากสีตาที่เปลี่ยนไปเป็นสีเหลืองประมาณ 2 ตา แล้วใช้มีดตัดก้านผลเหลือ 4-5 นิ้ว รวบรวมใส่ภาชนะบรรจุที่สะอาด



(2) การคัดขนาด ใช้วิธีการสังเกตด้วยตา โดยแบ่งเป็น 3 ขนาด คือ ใหญ่ กลาง เล็ก

(3) การคัดเกรด เรียกว่า น้ำหรือเนื้อ โดยใช้ความแน่นเนื้อเป็นตัววัด อาศัยการเคาะฟังเสียงโดยผู้ที่มีความชำนาญ แบ่งเป็น สับประรดน้ำหนึ่งหรือเนื้อหนึ่ง สับประรดน้ำสองหรือเนื้อสอง และสับประรดน้ำสามหรือเนื้อสาม โดยสับประรดน้ำหนึ่งจะมีความแน่นเนื้อมากกว่าและรสหวานกว่าสับประรดน้ำสองและสับประรดน้ำสาม

#### การบรรจุหีบห่อ

รายละเอียดบนฉลาก ให้ประกอบด้วยคำว่า

“สับประรดนางแล และ/หรือ “Nanglae pineapple”

#### (5) ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

**ลักษณะภูมิประเทศ** ตำบลนางแล มีสภาพพื้นที่เป็นที่ราบ ที่ราบเชิงเขา เนินเขา และภูเขาสูง มีแนวเขาอยู่ในด้านทิศตะวันตก อันเป็นแหล่งกำเนิดลำห้วย หลายสายเป็นแหล่งน้ำที่สำคัญ พื้นที่ที่มีความสูงกว่าระดับน้ำทะเลปานกลางเฉลี่ย ประมาณ 400 เมตร ทำให้อากาศเย็นสบาย แต่มีอากาศหนาวในฤดูหนาว ประกอบกับสภาพพื้นที่ปลูกส่วนใหญ่มีความลาดเอียงทำให้การปลูกสับประรดในพื้นที่ไม่มีปัญหาเกี่ยวกับโรครากเน่า ลักษณะของดิน ระบายน้ำได้ดี การซึมซับของน้ำอยู่ในระดับปานกลาง การไหลบ่าของน้ำผิวดินอยู่ในระดับปานกลางถึงเร็ว ระดับน้ำใต้ดินไม่ลึก และดินมีแร่ธาตุต่างๆ เช่น ฟอสฟอรัส โพแทสเซียม คาร์บอน ไนโตรเจน ลักษณะภูมิอากาศ มีอุณหภูมิเฉลี่ย 24 องศาเซลเซียส ปริมาณฝนตกโดยเฉลี่ย 1757.4 มิลลิเมตรต่อปี จำนวนวันฝนตกเฉลี่ย 140 วันในหนึ่งปี ความชื้นสัมพัทธ์เฉลี่ยร้อยละ 76

**ประวัติความเป็นมา** นายเซ่ง แซ่ฮุย เป็นชาวจีนไหหลำอพยพมาจากประเทศจีน มีภรรยาชื่อ นางจันทร์ เกิดคำเดิมอาศัยอยู่อำเภอสารภี จังหวัดเชียงใหม่ แล้วอพยพมาตั้งถิ่นฐานที่บ้านป่าซางวิวัฒน์ ปัจจุบันเป็นหมู่ที่ 8 ตำบลนางแล อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย ประมาณปี พ.ศ. 2497 นายเซ่งได้กลับไปเยี่ยมญาติ เมื่อกลับมาได้นำสับประรดมา 30 ต้น โดยนำมาปลูกที่บ้านป่าซางวิวัฒน์ (ปัจจุบันคือสวนของนายอวยชัย ดวงแก้ว) ปรากฏว่า ในปีต่อๆ มา สับประรดมีการปรับตัวให้เข้ากับสภาพแวดล้อมทางภูมิศาสตร์ โดยมีสีเนื้อเปลี่ยนเป็นสีน้ำผึ้ง หวานฉ่ำ กลิ่นหอมเหมือนน้ำผึ้ง ต่อมาในปี พ.ศ.2505 กำหนดคำลือ เชื้อนเพชร อดีตกำนันตำบลนางแล ได้ซื้อหน่อสับประรดจากนายเซ่ง แซ่ฮุย มาปลูก และได้แพร่ขยายพันธุ์ต่อไปยังหมู่บ้านใกล้เคียง เป็นที่นิยมของผู้บริโภค และมีชื่อเสียงมาจนทุกวันนี้

จากปัจจัยทางธรรมชาติและปัจจัยมนุษย์ ส่งผลให้ชื่อของสับประรดนางแล เป็นที่รู้จักของคนในจังหวัดเชียงราย และผู้ที่ไปเที่ยวในจังหวัดเชียงราย ซึ่งตำบลนางแล นับว่าเป็นแหล่งปลูกสับประรดที่อร่อย มีรสชาติดี จึงกลายเป็นผลไม้ที่มีชื่อเสียงของจังหวัด ดังคำขวัญที่ว่า “เหนือสุดแดนสยาม อร่ามดอยตุง ผดุงคุณธรรม เลิศล้ำข้าวสาร หอมหวานลิ้นจี่ สตรีโสภา ชาเลิศรส สับประรดนางแล”

#### (6) ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตการปลูกสับประรดนางแล อยู่ในเขตพื้นที่ตำบลนางแล อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย รายละเอียดตามแผนที่

#### (7) เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

(1) จัดให้มีระบบการตรวจสอบและควบคุม ทั้งกระบวนการผลิต ในระดับผู้ผลิต และระดับจังหวัด

(2) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกเกษตรกรผู้เพาะปลูก และผู้จำหน่าย ที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ สับประรดนางแล

(3) ผู้ขอขึ้นทะเบียนต้องจัดทำคู่มือการปฏิบัติงาน สำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ สับประรดนางแล

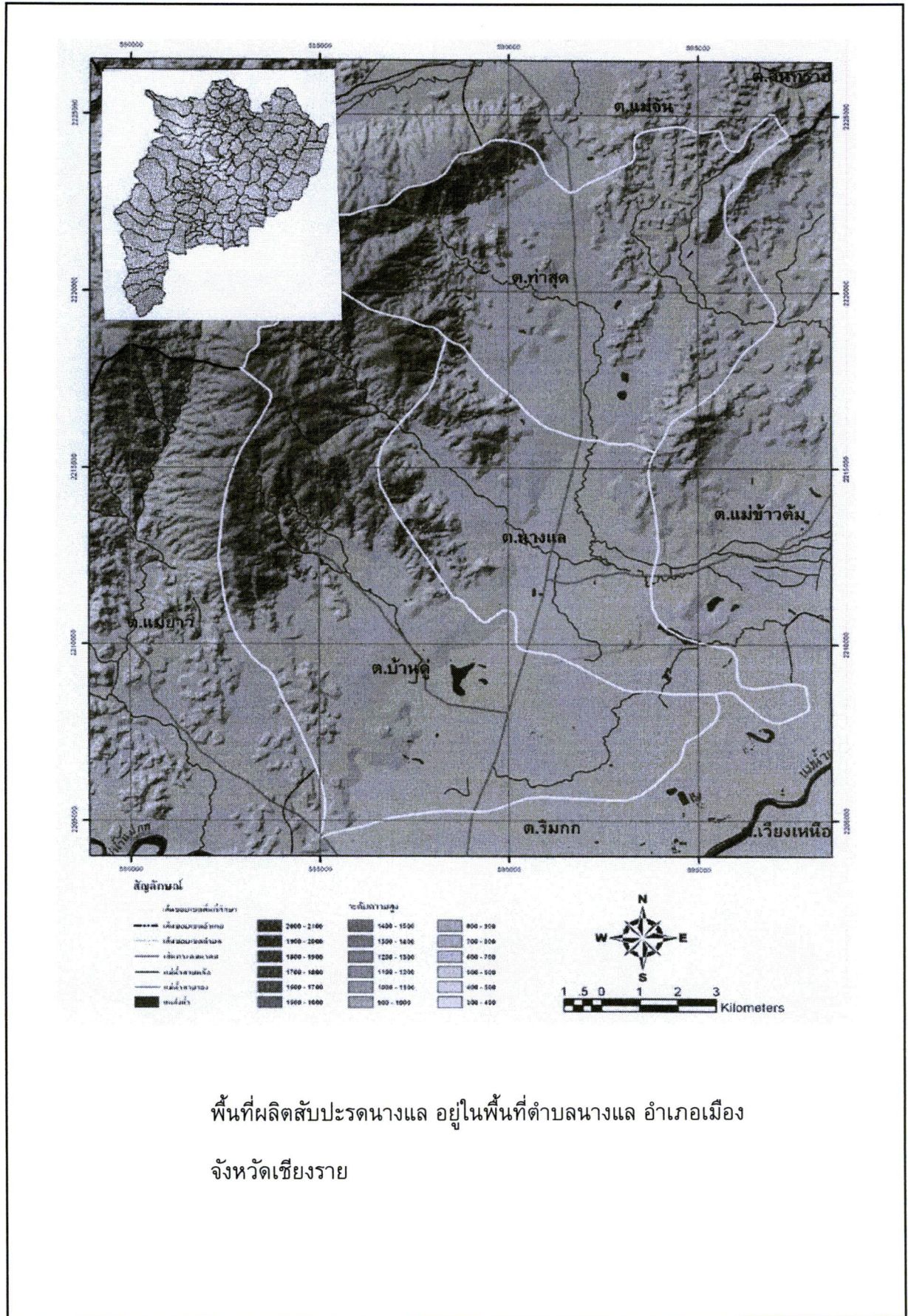
#### (8) การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

(1) สับประรดนางแลต้องมีการปลูกในเขตพื้นที่ตำบลนางแล อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย ตามกระบวนการผลิตข้างต้น

(2) กระบวนการผลิตจะต้องได้ผ่านการควบคุมตรวจสอบคือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกเกษตรกรผู้ปลูกสับประรดนางแล รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้



# แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ สับปะรดนางแล



พื้นที่ผลิตสับปะรดนางแล อยู่ในพื้นที่ตำบลนางแล อำเภอเมือง  
จังหวัดเชียงราย