



ประกาศกรมทรัพย์สินทางปัญญา

เรื่อง การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

น้ำตาลโตนดเมืองเพชร

ทะเบียนเลขที่ สช 56100048

เพื่อให้การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์เป็นไปตาม พระราชบัญญัติคุ้มครอง
สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ พ.ศ. 2546 อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 32 แห่งพระราชบัญญัติระเบียบ
บริหารราชการแผ่นดิน พ.ศ. 2534 แก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน
(ฉบับที่ 5) พ.ศ. 2545 กรมทรัพย์สินทางปัญญาจึงออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ให้ขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ น้ำตาลโตนดเมืองเพชร คำขอเลขที่ 51100054
ทะเบียนเลขที่ สช 56100048 ซึ่งมีรายการทางทะเบียนตามบัญชีแนบท้ายประกาศฉบับนี้

ทั้งนี้ ตั้งแต่วันที่ 16 กันยายน 2551

ประกาศ ณ วันที่ ๙ เมษายน พ.ศ. 2556

(นางปัจฉิมา ธนสันติ)
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

คำขอนี้มีผลตั้งแต่วันที่ขึ้นคำขอขึ้นทะเบียน 16 กันยายน 2551

30 ก.ย. 2556

ทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

น้ำตาลโตนดเมืองเพชร

(1) เลขที่คำขอ	51100054	ทะเบียนเลขที่	สช 56100048
(2) วันที่ยื่นคำขอ	16 กันยายน 2551	วันที่ขึ้นทะเบียน	16 กันยายน 2551
(3) ผู้ขอขึ้นทะเบียน	จังหวัดเพชรบุรี ที่อยู่ ศาลากลางจังหวัดเพชรบุรี อำเภอเมือง จังหวัดเพชรบุรี 76000		
(4) รายการสินค้า	น้ำตาลโตนด		

(5) คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

น้ำตาลโตนดเมืองเพชร หมายถึง น้ำตาลที่ได้จากผลของต้นตาลโตนดที่มีกลิ่นหอมหวาน โดยมากใช้เป็นส่วนผสมสำคัญในการทำอาหารและขนมหวานของเมืองเพชร ซึ่งผลิตในพื้นที่ 8 อำเภอของจังหวัดเพชรบุรี ได้แก่ อำเภอเมือง อำเภอบ้านลาด อำเภอยางชุมน้อย อำเภอหนองหญ้าปล้อง อำเภอบ้านแหลม อำเภอแก่งกระจาน อำเภอชะอำ และอำเภอเขาย้อย

ลักษณะของสินค้า

(1) พันธุ์ตาลโตนด

- ตาลหม้อ ผลมีขนาดใหญ่ แบ่งเป็น 2 ประเภท ได้แก่ ตาลหม้อใหญ่ ผลใหญ่ ผิวมีสีดำมัน และตาลหม้อเล็ก ลักษณะคล้ายตาลหม้อใหญ่ แต่ผลมีขนาดเล็กกว่า

- ตาลไข่ ผลมีขนาดเล็ก สีค่อนข้างเหลือง แบ่งเป็น 2 ประเภท คือ ไข่เล็ก ผลค่อนข้างเล็ก และไข่ใหญ่ ผลมีขนาดใหญ่กว่าไข่เล็ก

- ตาลพันธุ์ลูกผสม ผลค่อนข้างใหญ่เกือบเท่าตาลหม้อ สีดำผสมน้ำตาล (เหลืองดำ)

(2) ประเภทของน้ำตาลโตนด : แยกออกเป็น 2 ประเภท

- น้ำตาลโตนดสด (น้ำ)

- น้ำตาลโตนดปึก หรือน้ำตาลงบ (ก้อน)

(3) ลักษณะทางกายภาพ

- สี สีน้ำตาลอ่อน ถึงน้ำตาลเข้ม

- เนื้อ เนื้อละเอียด เมื่อถูกอากาศน้ำตาลจะเหลวไม่จับตัวเป็นปึก

- กลิ่น มีกลิ่นหอมธรรมชาติของน้ำตาลโตนด

- รสชาติ หอมหวานอ่อนๆ ซึ่งเป็นรสชาติน้ำตาลโตนดเมืองเพชร

กระบวนการผลิต

การปลูก

การปลูกตาลทำได้ 3 วิธี ได้แก่

(1) นำผลตาลโตนดสุกมาปอกเปลือกนอก ขยำเอาเนื้อตาลโตนดออก แล้วนำเมล็ดที่ได้ใส่ในถุงปุ๋ยนำไปแช่น้ำทิ้งไว้ประมาณ 5 วัน นำขึ้นจากน้ำกองบนพื้นดินใช้ฟางคลุมทับประมาณ 15 วัน เมื่อดาลเริ่มงอก จึงนำไปปลูกได้ โดยขุดหลุมลึกประมาณ 25 X 25 เซนติเมตร ใส่ปุ๋ยคอกรองก้นหลุมเล็กน้อย จากนั้นวางเมล็ดที่เริ่มงอกลงไปประวังอย่าให้ปลายนอกหัก

(2) นำเมล็ดตาลแช่น้ำประมาณ 3 – 5 วัน แล้วนำมาปลูกในกระบอกละ 1 เมล็ดโดยใส่ดินผสมลงไปให้เต็มกระบอก จนต้นอ่อนงอกขึ้นมา จากนั้นนำต้นอ่อนไปปลูกในแปลงทั้งกระบอก โดยมีระยะปลูก 6 X 6 เมตร ถึง 8 X 8 เมตร

(3) นำผลตาลโตนดสุกทั้งผลไปวางในตำแหน่งที่ต้องการปลูกขุดหลุมฝังให้มิดชิด (ป้องกันสัตว์กัดแทะ) วิธีนี้ต้องใช้เวลานานกว่า 2 วิธีแรก

การเก็บเกี่ยว

ช่วงการผลิตน้ำตาลโตนดอยู่ระหว่างเดือนมกราคม – พฤษภาคม หรือประมาณ 5 เดือน เริ่มจากใช้พะองปั่นขึ้นต้นตาล ในกรณีต้นตัวผู้ใช้ไม้คาบตัวผู้ขนาดเบาๆ วันละครึ่งๆ ประมาณ 3 – 4 วัน ส่วนต้นตัวเมียใช้ไม้คาบตัวเมียขนาดระหว่างลูกประมาณ 3 วัน การนวดเพื่อสังเกตการไหลซึมของน้ำตาล หากมีน้ำตาลไหลออกมา จึงปาดวงตาล (ช่อดอกของต้นตาล) เพื่อให้น้ำตาลไหลลงสู่กระบอกลูกไม้ไผ่ที่เตรียมขึ้นไป ทำได้ทั้งต้นตัวผู้และต้นตัวเมียที่อยู่ในวัยเจริญพันธุ์ในระยะแทงช่อดอกใหม่ มีวิธีทำคล้ายกันทั้งต้นตัวผู้และตัวเมียแตกต่างกันเฉพาะไม้ที่ใช้ขนาด (เรียกว่าไม้คาบ) ไม้คาบที่ใช้ขนาดช่อดอกตัวผู้ (จั่น) จะมีลักษณะแบน ส่วนไม้คาบที่ใช้ขนาดช่อดอกตัวเมีย จะมีลักษณะกลมและยาวกว่า

อุปกรณ์ในการเก็บน้ำตาลโตนด

- (1) มีดปาดตาล
- (2) เชือกหรือเข็มขัดหนังสำหรับเหน็บมีด
- (3) กระบอกลูกน้ำตาล
- (4) พะอง
- (5) ไม้คาบตัวผู้ ไม้คาบตัวเมีย

การทำน้ำตาลโตนด

(1) นำน้ำตาลโตนดสดที่ได้จากต้นตาล บรรจุในกระบอกลูกตาล (ทำจากไม้ไผ่ลำโต จุน้ำตาลได้ประมาณ 3 ลิตร) ที่ใส่ไม้พะยอมไว้ในกระบอกลูกตาล เพื่อป้องกันน้ำตาลบูด มาเทลงในกระทะเหล็กขนาดใหญ่ที่ตั้งไฟไว้แล้ว โดยจะต้องเทน้ำตาลสดผ่านผ้ากรอง เพื่อกรองเศษไม้พะยอมออก

(2) น้ำตาลสดจะเริ่มเดือด เมื่อต้มเป็นเวลา 10 -15 นาที ตามความแรงของไฟ ซึ่งถ้าต้องการน้ำตาลโตนดสด ก็สามารถตักออกได้ทันที

(3) เคี้ยวน้ำตาลจนกว่าจะได้น้ำที่ (ซึ่งเรียกกันว่า “ปุบปุบ”) และใช้ “เหล็กกระทะแกก” กระทะแกกน้ำตาลที่กำลังขึ้นเหนียว และกวนน้ำตาลที่กำลังจะได้น้ำที่ด้วยไม้กระหนวน

(4) นำน้ำตาลที่ได้หยอดใส่แบบพิมพ์สำหรับหยอดน้ำตาลโตนด ที่ทำมาจากดินเหนียวผสมขี้เถ้า (ขี้เถ้าจากไม้เนื้อแข็ง การใช้ดินเหนียวผสมขี้เถ้า เนื่องจากดินจะช่วยดูดความร้อนของน้ำตาลทำให้เย็นเร็วขึ้น ซึ่งเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่น) หรือภาชนะอื่นที่เตรียมไว้ รอจนน้ำตาลเย็นลงก็สามารถจำหน่ายได้

อุปกรณ์ในการเคี้ยวน้ำตาลโตนด

(1) เตาก๋อด้วยอิฐฉาบปูน ขนาดของเตาขึ้นอยู่กับปริมาณน้ำตาลสดที่ได้ อาจจะเป็น 1 – 3 เต้า หรือ 3 – 5 เต้า หรือมีการรวมกลุ่มกันสร้างเตาเคี้ยวตาลใหญ่สามารถเคี้ยวตาลได้ครั้งละหลายเต้าในเวลาเดียวกัน ซึ่งตั้งอยู่ที่ตำบลบ้านหม้อ อำเภอเมือง จังหวัดเพชรบุรี

- (2) กระทะเหล็ก ขนาดใหญ่
- (3) เครื่องกรองน้ำตาลโตนด
- (4) เหล็กกระทะแกกน้ำตาล
- (5) อุปกรณ์อื่นๆ เช่น ไม้กระหนวน กงสำหรับใส่น้ำตาลโตนด ถ้วย กระบวยตักน้ำตาลโตนด เสียม

การบรรจุหีบห่อ

- (1) รายละเอียดบนฉลาก/หีบห่อ ให้ประกอบด้วยคำว่า “น้ำตาลโตนดเมืองเพชร”
- (2) ให้ระบุชื่อ/กลุ่มผู้ผลิต วันที่ผลิต น้ำหนักบรรจุ และสถานที่ผลิต

(6) ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

จังหวัดเพชรบุรีตั้งอยู่ในเขตที่ราบลุ่มแม่น้ำ บริเวณตอนกลางของจังหวัดเป็นพื้นที่อุดมสมบูรณ์ที่สุด เนื่องจากมีแม่น้ำเพชรบุรีซึ่งเป็นแม่น้ำสายสำคัญไหลผ่าน นอกจากนี้ยังมีเขื่อนแก่งกระจานและเขื่อนเพชรบุรีซึ่งเป็นแหล่งน้ำระบบชลประทาน ทำให้บริเวณนี้เป็นเขตเกษตรกรรมที่สำคัญของจังหวัด อาทิ พื้นที่ของอำเภอเมืองเพชรบุรี ทำยาง ชะอ่า

บ้านลาด บ้านแหลม และเขาย้อย มีดินที่มีลักษณะเป็นดินเหนียวปนทราย เหมาะแก่การปลูกต้นตาลโตนด จังหวัดเพชรบุรี มีอากาศอบอุ่นตลอดปี ไม้ร้อนหรือหนาวจัด เนื่องจากสภาพภูมิประเทศเป็นภูเขาสูงทางด้านตะวันตก และเป็นชายฝั่งทะเล ด้านตะวันออก มีอุณหภูมิเฉลี่ยทั้งปีต่ำสุด 24 องศาเซลเซียส สูงสุด 32 องศาเซลเซียส โดยประมาณ

ประวัติความเป็นมา

จังหวัดเพชรบุรีมีชื่อเสียงในฐานะเป็นแหล่งผลิตน้ำตาล เนื่องจากมีต้นตาลหนาแน่น และเป็นเมืองเก่าแก่ที่มีประวัติศาสตร์ยาวนาน เพชรบุรีเป็นเมืองที่เคยรุ่งเรืองมาตั้งแต่สมัยโบราณและเป็นเมืองหน้าด่านที่สำคัญของไทยในกลุ่มหัวเมืองฝ่ายตะวันตก มีการติดต่อค้าขายกับต่างประเทศ มีหลักฐานชื่อเรียกปรากฏในหนังสือชาวต่างประเทศ เช่น ชาวฮอลันดาเรียกว่า “พิพรี” จึงสันนิษฐานกันว่าชื่อ “เมืองพิพรี” เป็นชื่อเดิมของเมืองเพชรบุรี ซึ่งสอดคล้องกับชื่อวัดพิพรี ที่ เป็นวัดเก่าแก่วัดหนึ่งของจังหวัด ตังบทนิราศเมืองเพชรของสุนทรภู่ตอนหนึ่งว่า “ทั่วประเทศ เขตแคว้น แดนพิพรี เหมือนจะขึ้นไปไม่พ้น แต่ต้นตาล” (พิพรีชื่อเดิมของเพชรบุรี) ปัจจุบันมีวัดเก่าแก่และบ้านเรือนทรงไทยหลงเหลืออยู่จำนวนมาก

เรื่องของวิถีชีวิตคนทำน้ำตาลโตนดเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่น แต่เดิมทำเพื่อบริโภคภายในครัวเรือน ถ้าเหลือก็แจกจ่ายญาติพี่น้อง โดยใช้เวลาวางหลังจากการทำนา ซึ่งจังหวัดเพชรบุรี มีเจ้าของเตาเคี่ยวน้ำตาลโตนดจำนวนกว่า 300 ราย เนื่องจากน้ำตาลเป็นส่วนผสมสำคัญในการทำอาหารและขนมหวานของเมืองเพชรบุรีที่มีชื่อเสียงและมีเอกลักษณ์ที่โดดเด่นเป็นที่รู้จักแพร่หลายอยู่มากมาย ส่งผลให้มีการปลูกตาลโตนดเป็นพืชเศรษฐกิจของจังหวัดอย่างจริงจัง จากอดีตจนถึงปัจจุบัน ตาลโตนดจึงมีความเกี่ยวพันกับเมืองเพชรบุรี และวิถีชีวิตคนเพชรบุรีอย่างแยกกันไม่ออก จนคนทั่วไปเรียกน้ำตาลโตนดที่มาจากจังหวัดเพชรบุรีว่า **น้ำตาลโตนดเมืองเพชร**

(7) ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การผลิตน้ำตาลโตนดเมืองเพชร ครอบคลุมพื้นที่ของจังหวัดเพชรบุรี ในเขตพื้นที่ 8 อำเภอ ได้แก่ อำเภอเมือง อำเภอบ้านลาด อำเภอยาง อำเภอนองหญ้าป่า อำเภอบ้านแหลม อำเภอแก่งกระจาน อำเภอชะอำ และอำเภอเขาย้อย รายละเอียดตามแผนที่

(8) เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

- (1) จัดให้มีระบบการตรวจสอบและควบคุม ทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด
- (2) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนผู้ผลิต/ผู้ประกอบการค้าที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์น้ำตาลโตนดเมืองเพชร
- (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียนต้องจัดทำคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์น้ำตาลโตนดเมืองเพชร

(9) การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

- (1) น้ำตาลโตนดเมืองเพชรจะต้องผลิตตามกระบวนการผลิตข้างต้น และมาจากสวนที่ผลิตตาลโตนดหรือแหล่งที่เชื่อถือได้
- (2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตน้ำตาลโตนดเมืองเพชร รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ น้ำตาลโตนดเมืองเพชร



ขอบเขตพื้นที่การผลิตน้ำตาลโตนดเมืองเพชร ครอบคลุมพื้นที่ 8 อำเภอ ได้แก่
อำเภอเมืองเพชรบุรี อำเภอบ้านลาด อำเภอท่ายาง อำเภอบ้านแหลม อำเภอเขาย้อย อำเภอชะอำ
อำเภอหนองหญ้าปล้อง และอำเภอแก่งกระจาน จังหวัดเพชรบุรี