



ประกาศกรมทรัพย์สินทางปัญญา
เรื่อง การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์
พริกไทยจันท
ทะเบียนเลขที่ สช 63100144

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

ให้ขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ พริกไทยจันท คำขอเลขที่ 62100206 ทะเบียนเลขที่
สช 63100144 ซึ่งมีรายการทางทะเบียนตามบัญชีแนบท้ายประกาศฉบับนี้

ทั้งนี้ ให้มีผลตั้งแต่วันยื่นคำขอขึ้นทะเบียน 7 มิถุนายน 2562

ประกาศ ณ วันที่ ๒ สิงหาคม พ.ศ. 2563

น.ส./

(นายทศพล ทังสุบุตร)
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

๑๙/๒/๒๕๖๓

ทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

พริกไทยจันทน์

(Chanthaburi Pepper และ/หรือ Prik Thai Chan)

- | | | | |
|----------------------|--|-----------------------|-----------------|
| (1) เลขที่คำขอ | 62100206 | ทะเบียนเลขที่ | สช 63100144 |
| (2) วันที่ยื่นคำขอ | 7 มิถุนายน 2562 | วันที่ขึ้นทะเบียน | 7 มิถุนายน 2562 |
| (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียน | จังหวัดจันทบุรี
ที่อยู่ ศาลากลางจังหวัดจันทบุรี ตำบลวัดใหม่ อำเภอเมืองจันทบุรี
จังหวัดจันทบุรี 22000 | | |
| (4) รายการสินค้า | (1) พริกไทยดำแบบเม็ด | (2) พริกไทยขาวแบบเม็ด | |
| | (3) พริกไทยดำแบบป่น | (4) พริกไทยขาวแบบป่น | |

(5) คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

พริกไทยจันทน์ (Chanthaburi Pepper และ/หรือ Prik Thai Chan) หมายถึง พริกไทยแห้งชนิดเม็ดและป่น ที่มีรสชาติเผ็ดร้อน กลิ่นหอมฉุนเป็นเอกลักษณ์ ซึ่งผลิตจากพริกไทย 2 สายพันธุ์ ได้แก่ พันธุ์จันทบุรี และพันธุ์คุชชิง ที่ปลูกและแปรรูปในพื้นที่ 10 อำเภอ ของจังหวัดจันทบุรี

ลักษณะของสินค้า

- พันธุ์ : พันธุ์จันทบุรี (ปรางถี่) และพันธุ์คุชชิง (ซาราวัดหรือมาเลเซีย)
- ลักษณะทางกายภาพ
 - พริกไทยดำแบบเม็ด ผลิตจากพริกไทยแก่จัดที่ผ่านกระบวนการนวดแยกเม็ดออกจากรวงแล้วตากหรือผ่านกรรมวิธีทำให้เม็ดแห้ง มีลักษณะเป็นเม็ดแห้ง มีผิวเปลือกติดอยู่ ผิวเปลือกมีตั้งแต่สีดำเข้ม สีดำ สีดำอมน้ำตาล สีน้ำตาล สีแดง และสีเขียว รูปทรงค่อนข้างกลม กลิ่นหอมฉุน รสชาติเผ็ดร้อน น้ำหนักไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ลิตร
 - พริกไทยขาวแบบเม็ด ผลิตจากพริกไทยสุกแก่จัดที่ผ่านกระบวนการแยกเม็ดออกจากรวงและทำให้เปลือกหลุดออก แล้วตากหรือผ่านกรรมวิธีทำให้เม็ดแห้ง มีลักษณะเป็นเม็ดกลมเกลี้ยง ไม่มีผิวเปลือกติดอยู่ สีขาวขุ่น ขาวอมน้ำตาล หรือขาวอมเทา ซึ่งต้องเป็นสีธรรมชาติ ไม่ฟอกสีหรือย้อมแป้ง ไม่มีสิ่งเจือปน กลิ่นหอมฉุนแต่อ่อนกว่าพริกไทยดำ และรสชาติเผ็ดร้อนกว่าพริกไทยดำแบบเม็ด น้ำหนักไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ลิตร
 - พริกไทยดำแบบป่น ผลิตจากพริกไทยดำแบบเม็ดที่ผ่านกระบวนการป่นให้เป็นผงทั้งแบบละเอียดหรือแบบหยาบ กลิ่นหอมฉุน รสชาติเผ็ดร้อน ไม่มีสิ่งเจือปน มีสีค่อนข้างน้ำตาล หรือสีน้ำตาลเข้ม หรืออาจมีผิวเปลือกสีดำปนเป็นจุด

- พริกไทยขาวแบบป่น ผลิตจากพริกไทยขาวแบบเม็ดที่ผ่านกระบวนการป่นให้ละเอียดเป็นผง มีลักษณะเป็นผงละเอียด กลิ่นหอมฉุน รสชาติเผ็ดร้อน ไม่มีสิ่งเจือปน มีสีค่อนข้างน้ำตาลอ่อนหรือสีน้ำตาลทวน

(6) กระบวนการผลิต

การปลูก

(1) เตรียมต้นพันธุ์จากพันธุ์จันทบุรี (ปรางถี้) และ/หรือ พันธุ์คุชชิง (ชาราวัดหรือมาเลเซีย) โดยใช้ ส่วนของลำต้นปักชำก่อนนำไปปลูก

(2) เตรียมแปลงปลูกโดยใช้ค้ำ (เสา) ปลูกได้ค้ำละ 1-4 ต้น ใช้เชือกผูกแขนงหรือยอดพันธุ์ให้ติดกับค้ำ

(3) ช่วงแรกของการปลูกพริกไทยต้องให้น้ำอย่างสม่ำเสมอ เมื่อพริกไทยตั้งตัวได้ดีแล้วลดการให้น้ำลงได้

(4) ต้นพริกไทยที่ให้ผลผลิตแล้วให้น้ำตามความเหมาะสมของแต่ละพื้นที่

(5) ควรพูนโคนโดยนำดินไปกองข้างโคนต้นจะช่วยให้รากแผ่กระจายหาอาหารได้มากขึ้นและทำให้ค้ำ (เสา) ยึดแน่นไม่โยกคลอน

(6) เมื่อต้นพริกไทยตั้งตัวดีแล้วจะเริ่มแตกยอดอ่อน ให้ผูกเถาพริกไทยให้ติดกับค้ำ (เสา) โดยจัดเถาทั้งหมดให้เรียงขนานกันขึ้นไปรอบๆ ค้ำ

การเก็บเกี่ยวผลพริกไทยสด

(1) ระยะเวลาที่เหมาะสมในการเก็บเกี่ยว คือ ตั้งแต่เดือนธันวาคม-เมษายนของทุกปี

(2) วิธีการเก็บเกี่ยว เก็บผลผลิตที่มีอายุเก็บเกี่ยวที่เหมาะสมและมีคุณภาพ โดยสังเกตจากสีของผลว่าเริ่มมีสีเขียวเข้มหรือมีผลสุกสีเหลืองและสีแดงบ้าง ใช้อุปกรณ์หรือภาชนะที่ป้องกันการเสียหายของผลผลิต และไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนในทุกขั้นตอนการผลิต

การแปรรูปพริกไทย

(1) พริกไทยดำแบบเม็ด คัดพริกไทยสดทั้งรวงที่มีผลแก่จัดนำไปผึ่งแดดให้รวงนิ่ม แล้วทำให้เม็ดหลุดออกจากรวง นำเม็ดพริกไทยไปตากแดดหรือผ่านกรรมวิธีทำให้แห้ง ถ้าใช้วิธีตากแดด ควรใช้แผ่นตาข่ายหรือแผ่นพลาสติกกรองบนพื้นก่อน และเกลี่ยเม็ดพริกไทยบ่อๆ เมื่อเม็ดพริกไทยแห้งสนิทดีแล้วจึงนำมาคัดแยกขนาดและสิ่งปนเปื้อนออก จากนั้นนำไปบรรจุเพื่อรอจำหน่าย

(2) พริกไทยขาวแบบเม็ด คัดพริกไทยสดทั้งรวงที่มีผลแก่จัดและเม็ดมีขนาดใหญ่นำไปผึ่งแดดให้รวงนิ่ม หรือบ่มให้รวงสุกเสมอกัน แล้วนำไปแยกเม็ดออกจากรวง นำเม็ดพริกไทยไปแช่น้ำสะอาดหรือใช้วิธีอื่น เพื่อให้เปลือกมีลักษณะนิ่ม เปื่อยยุ่ย แล้วผ่านกรรมวิธีทำให้เปลือกพริกไทยหลุดออกจากเม็ด หรือนำเม็ดพริกไทยดำที่คัดเอาสิ่งปนเปื้อนออกแล้วมาผ่านกระบวนการที่ทำให้เปลือกหลุดออก ล้างด้วยน้ำสะอาด นำไปตากแดดหรือผ่านกรรมวิธีทำให้แห้ง เมื่อเม็ดพริกไทยแห้งเสมอกัน จึงนำมาคัดแยกขนาดและสิ่งปนเปื้อนออก จากนั้นนำไปบรรจุเพื่อรอจำหน่าย

(3) พริกไทยดำแบบป่น นำเม็ดพริกไทยดำที่แห้งสนิท มาคัดแยกสิ่งปนเปื้อนออกให้หมด แล้วนำไปผ่านกรรมวิธีป่นให้เป็นผงในลักษณะละเอียดหรือหยาบก็ได้ จากนั้นนำไปบรรจุเพื่อรอจำหน่าย

(4) พริกไทยขาวแบบป่น นำเม็ดพริกไทยขาวที่แห้งสนิท มาคัดแยกสิ่งปนเปื้อนออกให้หมด แล้วนำไปผ่านกรรมวิธีป่นให้เป็นผงละเอียด โดยต้องไม่ผสมหรือเจือปนวัตถุติดอื่นที่ทำให้คุณลักษณะของพริกไทยเปลี่ยนไป จากนั้นนำไปบรรจุเพื่อรอจำหน่าย

การเก็บรักษา

การเก็บรักษาพริกไทยแห้ง ต้องเก็บไว้ในสถานที่ที่โปร่ง อากาศถ่ายเทได้ดี ไม่มีความชื้น พ้นจากแสงแดด ไม่ควรวางกระสอบหรือถุงบรรจุพริกไทยลงบนพื้นโดยตรง ควรหาแผ่นไม้หรือวัสดุรองพื้นก่อนวางกระสอบ กรณีที่ป่นเป็นผงแล้วต้องทำการบรรจุใส่ภาชนะที่เหมาะสม

การจำหน่าย

ผู้ผลิตต้องทำการขึ้นทะเบียนสมาชิก สินค้าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ พริกไทยจันทน์

(1) ผู้ประกอบการค้าที่จำหน่ายสินค้าที่ได้รับอนุญาตให้ใช้ตราสัญลักษณ์สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) ต้องรับซื้อสินค้าพริกไทยจันทน์ จากผู้ผลิตที่ขึ้นทะเบียนสมาชิก

(2) ผู้ประกอบการค้าที่ทำการจำหน่ายสินค้าพริกไทยจันทน์ ต้องมีการแยกสินค้าที่ได้รับอนุญาตให้ใช้ตราสัญลักษณ์สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) ออกจากสินค้าประเภทอื่นอย่างชัดเจน

การบรรจุหีบห่อ

(1) รายละเอียดบนฉลาก/หีบห่อ ประกอบด้วยคำว่า พริกไทยจันทน์ และ/หรือ Chanthaburi Pepper และ/หรือ Prik Thai Chan

(2) ชื่อ ที่อยู่ เบอร์ติดต่อ ของผู้ผลิต/ผู้ประกอบการค้า และ/หรือ QR Code

(3) วัน เดือน ปี ที่ผลิต/บรรจุ และวันหมดอายุ

(7) ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ พริกไทยเป็นพืชเถาขึ้นต้นเมืองร้อน ปลูกได้ดีในพื้นที่ราบทั่วไปที่มีความลาดเอียงของพื้นที่เล็กน้อย น้ำไหลผ่านได้ดี ไม่เป็นพื้นที่น้ำท่วมขัง โดยทั่วไปรากพริกไทยจะหาอาหารอยู่ในระดับตื้น ประมาณ 50-100 เซนติเมตร จึงเหมาะสมกับกลุ่มดินที่ชั้นดินลึกปานกลาง และเจริญเติบโตได้ดีในดินร่วน โดยเฉพาะดินร่วนซุยมีสีแดงคล้ำ มีอินทรีย์วัตถุสูง ซึ่งสภาพภูมิประเทศของจังหวัดจันทบุรีมีทั้งที่เป็นภูเขา เนินเขาและที่ราบสลับภูเขา ทำให้พื้นที่ส่วนใหญ่มีความลาดเอียง ลักษณะดินส่วนใหญ่เป็นดินร่วนปนทราย เป็นดินลึกปานกลาง พบเศษหินก้อนกรวดหรือหินพื้นภายใน 100 เซนติเมตร พื้นดินเป็นคลื่นลอนลาดเล็กน้อยถึงเนินเขา ซึ่งทั้งสภาพภูมิประเทศ ชูดิน และลักษณะดิน เอื้ออำนวยต่อการปลูกพริกไทยเป็นอย่างดี ทำให้ต้นพริกไทยเจริญเติบโตได้ดี มีอายุต้นยืนยาว และให้ผลผลิตที่มีคุณภาพ

สภาพภูมิอากาศ พริกไทยเป็นพืชเขตกึ่งร้อนชื้นสามารถขึ้นได้ดีในภูมิอากาศแถบร้อนที่มีอุณหภูมิค่อนข้างร้อนและมีความชื้นสูง อุณหภูมิที่เจริญเติบโตได้ดีอยู่ระหว่าง 25-40 องศาเซลเซียส และความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 65-95 พริกไทยเป็นพืชที่ต้องการปริมาณน้ำมากและสม่ำเสมอ พื้นที่ปลูกจึงควรมีปริมาณน้ำฝนตลอดปี โดยเฉพาะช่วงฤดูแล้งต้องมีน้ำพอเพียง ปริมาณน้ำฝนที่เหมาะสม โดยเฉลี่ยอยู่ที่ 1,200-2,500 มิลลิเมตร ซึ่งจังหวัดจันทบุรีตั้งอยู่ที่ละติจูด 12 องศา 37 ลิปดาเหนือ ลองจิจูด 102 องศา 07 ลิปดาตะวันออก มีลักษณะภูมิอากาศเป็นแบบมรสุมเมืองร้อน อุณหภูมิของอากาศเฉลี่ยตลอดปีประมาณ 28.31 องศาเซลเซียส มีค่าเฉลี่ยความชื้นสัมพัทธ์อยู่ที่ 79.08 นอกจากนี้ยังมีฝนตกชุกปริมาณน้ำฝนเฉลี่ย 2,859 มิลลิเมตรต่อปี และยังมีแหล่งน้ำธรรมชาติที่สำคัญอีก 4 สาย รวมถึงระบบชลประทาน 8 โครงการ จากปัจจัยเหล่านี้ ทำให้จังหวัดจันทบุรีมีสภาพภูมิอากาศ อุณหภูมิ ความชื้นสัมพัทธ์ และปริมาณน้ำเหมาะสมกับการผลิตพริกไทย ส่งผลให้มีปริมาณผลผลิตมากและคุณภาพดี

ด้วยสภาพภูมิประเทศและภูมิอากาศดังกล่าว แสดงให้เห็นว่าจังหวัดจันทบุรีมีความเหมาะสมกับการปลูกพริกไทยอย่างมาก ประกอบกับภูมิปัญญาที่ได้รับการถ่ายทอดมาจากบรรพบุรุษในทุกกระบวนการผลิต ตั้งแต่เตรียมการปลูก การตั้งเสาค้ำ วิธีการปลูก เทคนิคการพูนโคน การผูกยอด อุปกรณ์เครื่องมือ จนถึงขั้นตอนการแปรรูปพริกไทย ปัจจัยเหล่านี้เองที่ส่งผลให้พริกไทยจันทบุรีมีคุณภาพดี มีขนาดเม็ดใหญ่ รสเผ็ดร้อน และมีกลิ่นหอมที่เป็นเอกลักษณ์ ทำให้พริกไทยจันทบุรีมีชื่อเสียงเป็นที่กล่าวขานทั้งในและต่างประเทศมาตั้งแต่สมัยกรุงศรีอยุธยายาวนานมาจนถึงปัจจุบัน

ประวัติความเป็นมา พริกไทยในจังหวัดจันทบุรี มีปรากฏหลักฐานมาตั้งแต่สมัยกรุงศรีอยุธยา โดยมีการแต่งตั้งชาวจีนแผ่นดินใหญ่ที่มาตั้งรกรากในเมืองจันทบุรีเป็นเจ้าภาชีนายอากร เก็บส่วยอากรพริกไทยต่อมาสมัยกรุงธนบุรี พริกไทยถูกบรรจุให้เป็นหนึ่งในสินค้าสำคัญที่พระเจ้ากรุงสยาม (สมเด็จพระเจ้าตากสินมหาราช) จัดส่งไปเมืองจีนเป็นเครื่องราชบรรณาการจนถึงสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น สะท้อนให้เห็นถึงสภาพการตั้งชุมชนในจังหวัดจันทบุรีว่าประกอบไปด้วยคนหลากหลายเชื้อชาติมาอยู่ร่วมกันและมีปฏิสัมพันธ์ทั้งทางเศรษฐกิจและสังคม โดยเฉพาะชาวจีนเป็นกลุ่มคนที่มีบทบาทสำคัญในการผลิตพริกไทย เนื่องจากจันทบุรีเป็นศูนย์กลางของท่าสยามที่เรือสำเภาหัวแดงแฉะมาส่งคนขึ้นฝั่ง ชาวจีนเหล่านี้มักเลือกตั้งถิ่นฐานในบริเวณที่เป็นที่ราบริมน้ำหรือชายฝั่งทะเลในอำเภอขลุง อำเภอแหลมสิงห์ อำเภอท่าใหม่ และอำเภอมือเบ่ง ซึ่งเป็นศูนย์กลางของการค้าและอุตสาหกรรม สอดคล้องกับการประกอบอาชีพของกลุ่มชาวจีนอพยพที่มีความชำนาญทางการค้าและเพาะปลูกพืชเศรษฐกิจต่าง ๆ เช่น พริกไทย อ้อย และผลไม้ชนิดต่าง ๆ ทำให้จันทบุรีเป็นแหล่งเพาะปลูกพริกไทยที่สำคัญในยุคนั้น จนถึงปัจจุบันจันทบุรีก็ยังคงเป็นแหล่งผลิตพริกไทยที่สำคัญที่สุดของประเทศ เมื่อมีการกล่าวถึงพริกไทยในประเทศไทย ผู้คนทั่วไปจะนึกถึง “พริกไทยจันทบุรี” ที่มีรสชาติเผ็ดร้อน มีกลิ่นหอมฉุน และเมื่อได้ชิมจะมีรสชาติเผ็ดแผ่ซ่านทั้งปากพร้อมกลิ่นหอมขึ้นจมูกที่เป็นเอกลักษณ์ มีการคิดค้นทำราระบ่าเก็บพริกไทยซึ่งเป็นศิลปะการแสดงที่สะท้อนถึงความสำคัญของพริกไทยในจังหวัด ความมีชื่อเสียงของพริกไทยจันทบุรี นับเป็นอีกหนึ่งอัตลักษณ์พื้นถิ่น จนได้มีการนำมาตั้งเป็นคำขวัญประจำจังหวัดที่ว่า “น้ำตกถลอง เมืองผลไม้ พริกไทยพันธุ์ดี อัญมณีมากเหลือ เสื่อจันทบูร สมบูรณ์ธรรมชาติ สมเด็จพระเจ้าตากสินมหาราช รวมญาติกู้ชาติที่จันทบุรี”

(8) ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การผลิตพริกไทยจันทน์ ครอบคลุมพื้นที่ทั้ง 10 อำเภอ ของจังหวัดจันทบุรี ได้แก่ อำเภอเมืองจันทบุรี อำเภอท่าใหม่ อำเภอนายายอาม อำเภอแก่งหางแมว อำเภอเขาคิชฌกูฏ อำเภอขลุง อำเภอมะขาม อำเภอสอยดาว อำเภอโป่งน้ำร้อน และอำเภอแหลมสิงห์ รายละเอียดตามแผนที่

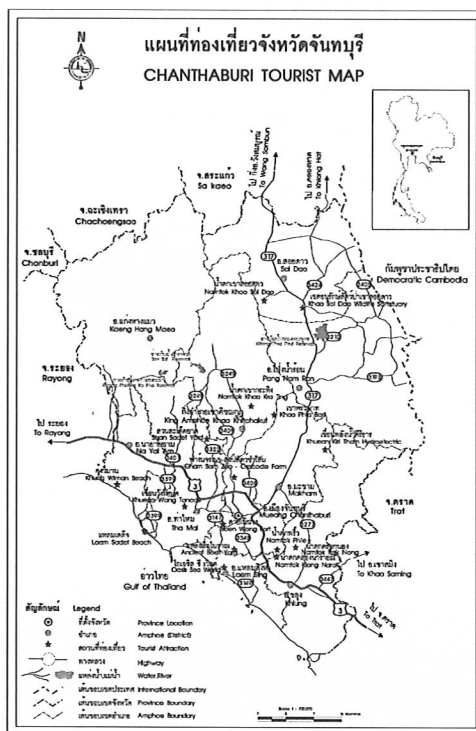
(9) การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

- (1) พริกไทยจันทน์ จะต้องมีการผลิตในขอบเขตพื้นที่ที่กำหนด ตามกระบวนการผลิตข้างต้น
- (2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิต ผู้ประกอบการค้าพริกไทยจันทน์ รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

(10) เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

- (1) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า ที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ พริกไทยจันทน์
 - (2) ผู้ขอขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า จะต้องปฏิบัติตามคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิก ผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ พริกไทยจันทน์ และดำเนินการตามแผนการควบคุมตรวจสอบทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด
-

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ พริกไทยจันทน์



ขอบเขตพื้นที่การผลิตพริกไทยจันทน์ ครอบคลุมพื้นที่ทั้ง 10 อำเภอ ของจังหวัดจันทบุรี ได้แก่ อำเภอเมืองจันทบุรี อำเภอท่าใหม่ อำเภอนายายอาม อำเภอแก่งหางแมว อำเภอเขาคิชฌกูฏ อำเภอขลุง อำเภอมะขาม อำเภอเสียดาว อำเภอโป่งน้ำร้อน และอำเภอแหลมสิงห์