



ประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เลขที่คำขอ	61100189	วันที่ยื่นคำขอ	25 กันยายน 2561
สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์	เงาะทองผาภูมิ (Thong Pha Phum Rambutan หรือ Ngho Thong Pha Phum)		
รายการสินค้า	เงาะ		
ผู้ขอขึ้นทะเบียน	จังหวัดกาญจนบุรี		
ที่อยู่	ศาลากลางจังหวัดกาญจนบุรี ตำบลปากแพรก อำเภอเมืองกาญจนบุรี จังหวัดกาญจนบุรี 71000		

1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

เงาะทองผาภูมิ (Thong Pha Phum Rambutan หรือ Ngho Thong Pha Phum) หมายถึง เงาะพันธุ์โรงเรียน ผลค่อนข้างกลมเล็ก เปลือกบางสีเหลืองปนแดง ขนค่อนข้างสั้นสีเขียวตองอ่อน เนื้อหนาสีขาว ล่อน กรอบ ไม่ฉ่ำน้ำ เมล็ดเล็ก ซึ่งปลูกในพื้นที่อำเภอทองผาภูมิ อำเภอไทรโยค อำเภอสังขละบุรี และอำเภอศรีสวัสดิ์ ของจังหวัดกาญจนบุรี

ลักษณะของสินค้า

(1) พันธุ์ : เงาะพันธุ์โรงเรียน

(2) ลักษณะทางกายภาพ

- รูปทรง ผลค่อนข้างกลมเล็ก
- ผิวเปลือก เปลือกบางสีเหลืองปนแดง ขนสวย ขนค่อนข้างสั้นสีเขียวตองอ่อน
- เนื้อ เนื้อหนา สีขาว ล่อน กรอบ ไม่ฉ่ำน้ำ
- รสชาติ หวาน

(3) ลักษณะทางเคมี

- ค่าความหวานอยู่ในช่วง 16 – 22 องศาบริกซ์

## 2. กระบวนการผลิต

### 2.1 การปลูก

- (1) การเตรียมดิน ไถพรวน ปรับหน้าดินเพื่อวางแผนปลูกให้ต้นเงาะได้รับแสงตลอดทั้งวันอย่างทั่วถึง
- (2) ต้นพันธุ์ต้องมาจากการติดตาหรือการเสียบยอด มีความสมบูรณ์แข็งแรง อายุไม่เกิน 1 ปี ระบบรากสมบูรณ์ ไม่คุดหรืองอ
- (3) ควรปลูกในช่วงฤดูฝน ระหว่างเดือนพฤษภาคม - ตุลาคม
- (4) การเตรียมหลุมปลูก ให้มีระยะปลูก ระหว่างต้น 8 - 10 เมตร ขุดหลุม ขนาด 50 x 50 x 50 เซนติเมตร กรณีดินมีความอุดมสมบูรณ์ต่ำควรขุดหลุม ขนาด 1 x 1 x 1 เมตร หรือตามความเหมาะสมของพื้นที่ ควรผสมดินปลูกด้วยปุ๋ยหมัก หรือปุ๋ยคอกแห้ง 1 - 2 บุงก์
- (5) นำกิ่งพันธุ์ลงปลูกกลางหลุมที่เตรียมไว้ และกลบดินอย่าให้สูงกว่ารอยแผลที่ติดตาหรือเสียบยอด และใช้ไม้หลักผูกยึดต้นป้องกันโยกคลอนโดยเฉพาะในช่วง 1 ปีแรกของการปลูก หรือในช่วงฤดูฝน
- (6) นำฟางข้าว หรือเศษพืชคลุมโคนต้น เพื่อรักษาความชุ่มชื้น รดน้ำให้ชุ่มภายหลังการปลูก
- (7) ช่วงระยะเริ่มปลูกถึงอายุ 3 ปี ควรให้น้ำอย่างสม่ำเสมอ ตามสภาพอากาศ ใส่ปุ๋ยเคมีหรือปุ๋ยอินทรีย์ทุก 3 เดือน หรือตามความเหมาะสมของพื้นที่
- (8) กำจัดวัชพืชมาร่วมอย่างสม่ำเสมอ โดยการดายหญ้าพรวนดิน ป้องกันกำจัดโรคและแมลงศัตรูพืชในระยะแตกใบอ่อน ออกดอก และติดผล ตัดแต่งกิ่งที่ไม่เป็นระเบียบ เพื่อสร้างทรงพุ่ม ปีละ 1 - 2 ครั้ง ก่อนฤดูฝนและหลังการเก็บเกี่ยว
- (9) เมื่ออายุ 3 - 4 ปี เงาะจะเริ่มให้ผลผลิต หลังจากดอกบานแล้วประมาณ 130 - 160 วัน ระยะเวลาที่เหมาะสมในการเก็บเกี่ยวและออกสู่ตลาด ช่วงเดือนพฤษภาคม - กรกฎาคม โดยจะเก็บเกี่ยวผลเงาะที่ไม่แก่จัด ในระดับร้อยละ 80 ลักษณะผลจะเริ่มเปลี่ยนจากสีเขียวเป็นสีเหลืองปนแดง โคนขนจะมีสีแดงปลายจะมีสีเขียวทองอ่อน

### 2.2 การเก็บเกี่ยว

การเก็บนิยมตัดเป็นช่อ โดยในช่อจะต้องมีผลเงาะที่พร้อมเก็บเกี่ยวในระดับร้อยละ 80 ขึ้นไป เก็บเกี่ยวอย่างระมัดระวัง โดยการใช้กรรไกร หรืออุปกรณ์ที่คม และสะอาด ตัดช่อผล และนำมารวบรวมในภาชนะหรือตะกร้าพลาสติกหรือเข่ง แล้วขนย้ายเข้าสู่ที่ร่มโดยเร็ว เพื่อลดการคายน้ำ ช่วยรักษาความสดของเงาะได้ยาวนานขึ้น

### 2.3 การดูแลรักษาหลังการเก็บเกี่ยว

การดูแลรักษาหลังเก็บเกี่ยว เมื่อทำการเก็บเกี่ยวแล้วควรจัดเก็บวัสดุและเศษไม้ต่างๆ ออกจากสวน และตัดแต่งกิ่งที่แตกหัก กิ่งที่เป็นโรคออกทุกครั้ง ใส่ปุ๋ยคอก ปุ๋ยหมัก หรือปุ๋ยเคมีสูตรเสมอ เช่น สูตร 15 - 15 - 15 เป็นต้น อัตราการใส่ 1 - 2 กิโลกรัมต่อต้น แล้วรดน้ำให้มีความชื้นพอเหมาะ

## 2.3 การบรรจุหีบห่อ

(1) รายละเอียดบนฉลากหรือบรรจุภัณฑ์ ให้ประกอบด้วยคำว่า “เงาะทองผาภูมิ หรือ Thong Pha Phum Rambutan หรือ Ngoh Thong Pha Phum”

(2) ให้ระบุชื่อและที่อยู่ ผู้ผลิต ผู้จัดจำหน่าย วันที่ผลิต วันหมดอายุ วิธีเก็บรักษา หรืออื่นๆ ที่เกี่ยวข้องเพื่อให้เป็นประโยชน์ต่อผู้ผลิตและผู้บริโภค

## 3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

### ลักษณะภูมิประเทศ

พื้นที่อำเภอทองผาภูมิ อำเภอไทรโยค อำเภอสังขละบุรี และอำเภอศรีสวัสดิ์ ตั้งอยู่ระหว่างละติจูดที่ 14 องศา 6 ลิปดาเหนือ ถึง 15 องศา 9 ลิปดาเหนือ และลองจิจูดที่ 98 องศา 27 ลิปดาตะวันออก ถึง 99 องศา 8 ลิปดาตะวันออก มีลักษณะภูมิประเทศส่วนใหญ่เป็นป่าไม้และภูเขาสูงเป็นเทือกเขาต่อเนื่องมาจากเทือกเขาถนนธงชัยทอดยาวลงไปทางด้านใต้ มีระดับความสูง 400 – 1,000 เมตร บริเวณนี้จึงเป็นแหล่งกำเนิดต้นน้ำที่สำคัญ คือ แม่น้ำแควใหญ่ และแม่น้ำแควน้อย ซึ่งมีน้ำอุดมสมบูรณ์ ภูเขาเป็นภูเขาหินปูนมีแคลเซียม ฟอสฟอรัสสูง ส่งผลให้ผลไม้มีรสชาติหวาน ลักษณะภูมิอากาศ โดยทั่วไปเป็นแบบมรสุมเมืองร้อน ได้รับอิทธิพลจากมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือ ซึ่งพัดจากทิศตะวันออกเฉียงเหนือปกคลุมในช่วงฤดูหนาว ทำให้มีอากาศหนาวเย็นและแห้งกับมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ซึ่งพัดปกคลุมในช่วงฤดูฝน ทำให้มีฝนและอากาศชุ่มชื้น มีอุณหภูมิต่ำสุดเฉลี่ย 21.04 องศาเซลเซียส อุณหภูมิสูงสุดเฉลี่ย 33.20 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์เฉลี่ย 78 เปอร์เซ็นต์ และมีปริมาณน้ำฝน 1,600 – 2,000 มิลลิเมตรต่อปี เนื่องจากเป็นเขตโซนร้อนที่มีอิทธิพลของลมตะวันออกเฉียงใต้และลมจากทะเลอันดามัน จึงมีความเหมาะสมในการปลูกเงาะทองผาภูมิเป็นอย่างมากเพราะเงาะเป็นพืชที่ชอบภูมิอากาศแบบร้อนชื้น

ด้วยสภาพภูมิประเทศและภูมิอากาศดังกล่าว ทำให้เงาะทองผาภูมิที่ปลูกในพื้นที่อำเภอทองผาภูมิ อำเภอไทรโยค อำเภอสังขละบุรี และอำเภอศรีสวัสดิ์ ของจังหวัดกาญจนบุรี มีผลค่อนข้างกลม เปลือกบางสีเหลืองปนแดง ขนค่อนข้างสั้นสีเขี้ยวทองอ่อน เนื้อหนา หวาน ล่อน กรอบ ไม่ฉ่ำน้ำ เมล็ดเล็ก นิยมทานผลถึงสุก ซึ่งมีเอกลักษณ์แตกต่างจากพื้นที่อื่น

### ประวัติความเป็นมา

เมื่อปี พ.ศ. 2513 นายธงชัย โสมทอง หรือชาวบ้านเรียกกันว่า “หมอธง” เป็นคนสุราษฎร์ธานีโดยกำเนิด แต่ได้ย้ายถิ่นฐานมาตั้งรกรากที่อำเภอทองผาภูมิ จังหวัดกาญจนบุรี และในปี 2520 ได้นำกิ่งพันธุ์เงาะ กาแฟ โกโก้ และยางพารา จากอำเภอนาสาร จังหวัดสุราษฎร์ธานี มาปลูก ณ บ้านหินแหลม ตำบลท่าขนุน อำเภอทองผาภูมิ จังหวัดกาญจนบุรี ต่อมาเมื่อเงาะได้ผลผลิต ปรากฏว่าเงาะที่ได้มีลักษณะผลค่อนข้างกลม ขนสวย เปลือกบาง เนื้อหนา หวาน ล่อน กรอบ ไม่ฉ่ำน้ำ เมล็ดเล็ก ทำให้ปลูกกันแพร่หลายมากขึ้นในพื้นที่อำเภอทองผาภูมิ อำเภอไทรโยค อำเภอสังขละบุรี และอำเภอศรีสวัสดิ์ ส่งผลให้ “เงาะทองผาภูมิ” เป็นที่รู้จักไปทั่วทั้งจังหวัดกาญจนบุรีและจังหวัดข้างเคียง จนกระทั่งในปี พ.ศ. 2545 ได้เริ่มมีการจัดงานผลไม้ครั้งแรก ณ บริเวณลานติดกับสะพานทองผาภูมิ

เพื่อให้เกษตรกรผู้ปลูกเงาะนำผลผลิตเงาะทองผาภูมิมาจำหน่าย ต่อมาเมื่องานผลไม้เป็นที่รู้จักก็ได้เริ่มมีการนำผลไม้ชนิดอื่นๆ เข้ามาจำหน่ายภายในงาน เช่น ทุเรียน ขนุน ส้มโอ เป็นต้น จนเกิดเป็นงานผลไม้ในปัจจุบัน โดยงานผลไม้ในปัจจุบันใช้ชื่อว่า “งานวันผลไม้ของดีอำเภอทองผาภูมิ” และสืบสานประเพณีลานบ้าน ลานวัฒนธรรม จากความมีชื่อเสียงทำให้การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยได้กำหนดทำปฏิทินการท่องเที่ยวงานวันผลไม้ของดีอำเภอทองผาภูมิ ในเดือนมิถุนายนของทุกปี

#### 4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การปลูกและผลิตเงาะทองผาภูมิ ครอบคลุมพื้นที่ 4 อำเภอ ของจังหวัดกาญจนบุรี ได้แก่ อำเภอทองผาภูมิ อำเภอไทรโยค อำเภอสังขละบุรี และอำเภอศรีสวัสดิ์ รายละเอียดตามแผนที่

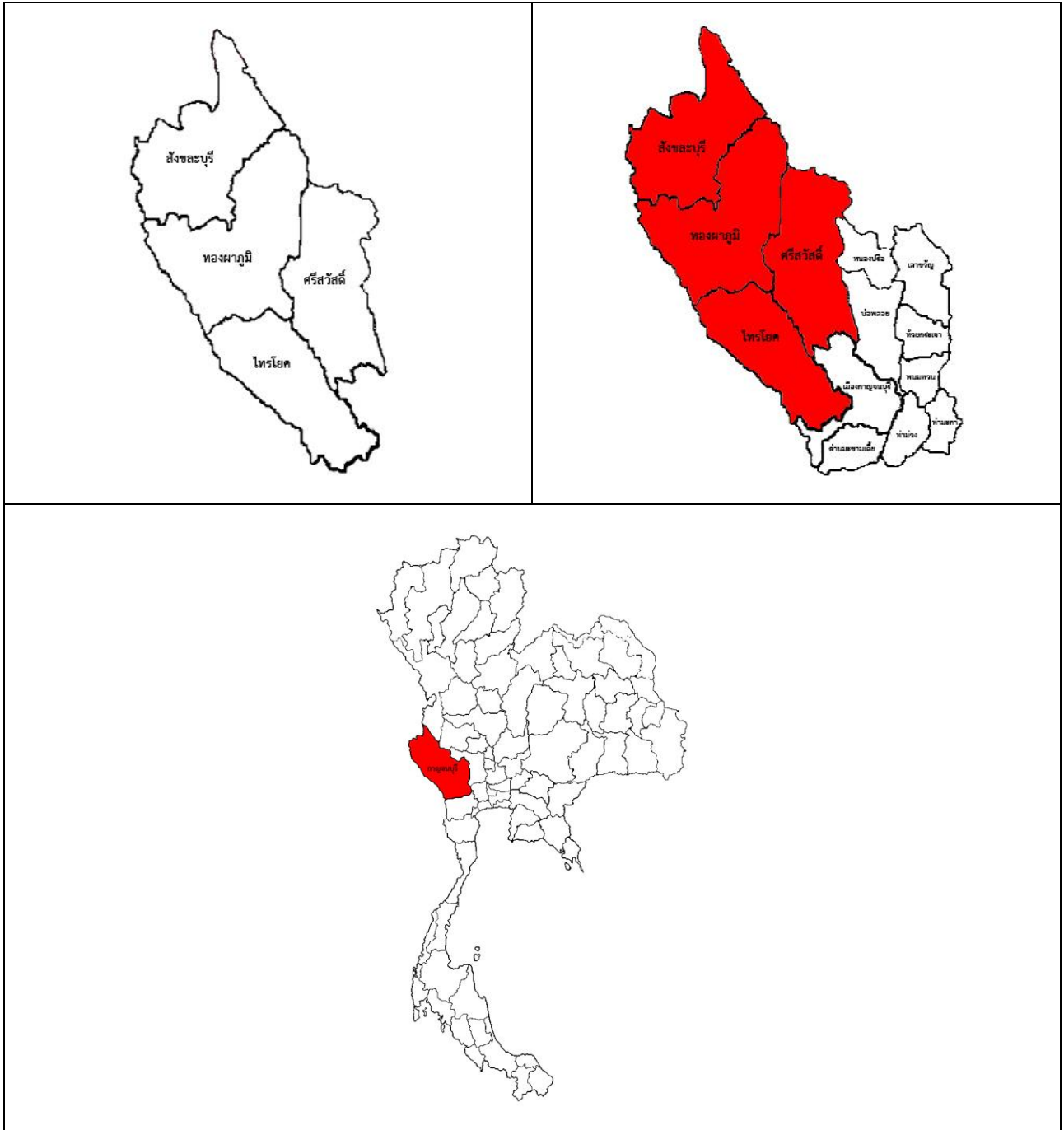
#### 5. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

- (1) เงาะทองผาภูมิ ต้องปลูกและผลิตในเขตพื้นที่ที่กำหนด และตามกระบวนการผลิตข้างต้น
- (2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิต ผู้ประกอบการค้า เงาะทองผาภูมิ รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

#### 6. เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

- (1) จัดให้มีระบบการตรวจสอบและควบคุม ทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด
  - (2) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิต และผู้ประกอบการค้า ที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ เงาะทองผาภูมิ
  - (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิต และผู้ประกอบการค้า จะต้องปฏิบัติตามคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์เงาะทองผาภูมิ และดำเนินการตามแผนการควบคุมตรวจสอบ ทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตทางระดับจังหวัด
-

## แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ เงาะทองผาภูมิ



ขอบเขตพื้นที่การปลูกและผลิตเงาะทองผาภูมิ ครอบคลุมพื้นที่ 4 อำเภอ ของจังหวัดกาฬสินธุ์ ได้แก่ อำเภอทองผาภูมิ อำเภอไทรโยค อำเภอสิงห์บุรี และอำเภอศรีสัชนาลัย