



กรมทรัพย์สินทางปัญญา  
กระทรวงพาณิชย์

เล่มที่ 57  
วันที่ประกาศโฆษณา

เลขที่ประกาศ 174  
22 มิถุนายน 2564

### ประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เลขที่คำขอ	63100237	วันที่ยื่นคำขอ	22 พฤษภาคม 2563
สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์	กระเทียมแม่ฮ่องสอน (Gra Tiam Mae Hong Son หรือ Mae Hong Son Garlic)		
รายการสินค้า	กระเทียม		
ผู้ขอขึ้นทะเบียน	องค์การบริหารส่วนจังหวัดแม่ฮ่องสอน		
ที่อยู่	องค์การบริหารส่วนจังหวัดแม่ฮ่องสอน ตำบลจองคำ อำเภอเมืองแม่ฮ่องสอน จังหวัดแม่ฮ่องสอน 58000		

#### 1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

##### คำนิยาม

กระเทียมแม่ฮ่องสอน (Gra Tiam Mae Hong Son หรือ Mae Hong Son Garlic) หมายถึง กระเทียมพันธุ์กลาง สายพันธุ์ปลาย มีลักษณะเฉพาะ คือ หัวกลมแบน สีเปลือกนอกขาวอมม่วง เนื้อแน่น ผิวสีขาวหรือเหลืองอ่อน และเรียบเนียน มีกลิ่นหอมฉุน และรสชาติค่อนข้างเผ็ดร้อน โดยใช้น้ำจากแหล่งต้นน้ำธรรมชาติบนภูเขาที่สะอาดบริสุทธิ์ในการเพาะปลูก ซึ่งปลูกในพื้นที่จังหวัดแม่ฮ่องสอน

##### ลักษณะของสินค้า

- (1) พันธุ์กระเทียม : พันธุ์กลาง สายพันธุ์ปลาย
- (2) ลักษณะทางกายภาพ
  - (2.1) รูปทรง หัวกลมแบน
  - (2.2) เปลือก สีเปลือกนอกขาวอมม่วงและผิวเรียบเนียน
  - (2.3) เนื้อ เนื้อแน่น ผิวเรียบเนียน สีขาวหรือสีเหลืองอ่อน และมีเยื่อบางสีขาวอมม่วงหุ้มกลีบ
  - (2.4) รสชาติ ค่อนข้างเผ็ดร้อน กลิ่นหอมฉุน

#### 2. กระบวนการผลิต

##### การปลูก

- (1) เตรียมหัวพันธุ์กระเทียมแห้งสำหรับปลูก โดยคัดเลือกเฉพาะกลีบที่ใหญ่และสมบูรณ์ ไม่มีโรคและแมลง
- (2) ฤดูที่เหมาะสมในการปลูก ได้แก่ เดือนพฤศจิกายนหรือเดือนธันวาคม

(3) ระยะการปลูก ควรเว้นระยะปลูกระหว่างต้น 10 x 10 เซนติเมตร หรือ 10 x 15 เซนติเมตร หรือเว้นระยะตามความเหมาะสมของพื้นที่

(4) ลักษณะการปลูกเป็นการปลูกแบบไม่ยกแปลง เหมาะกับพื้นที่ที่เป็นดินร่วนหรือดินร่วนปนทราย และมีแหล่งน้ำอุดมสมบูรณ์

(5) วิธีการปลูก ก่อนปลูกต้องรดน้ำแปลงปลูกไว้ล่วงหน้า ปักกลีบบกระเทียมลงดิน ให้ส่วนรากลงลึกประมาณ 2 ใน 3 ส่วนของกลีบบกระเทียม

(6) เมื่อปลูกทั่วทั้งแปลงให้คลุมด้วยฟางหรือหญ้าแห้งหนาพอสมควร เพื่อเป็นการรักษาความชุ่มชื้น และคุมวัชพืช จากนั้นรดน้ำให้ชุ่ม

#### **การดูแลรักษา**

(1) ให้น้ำที่เหมาะสมกับความต้องการของกระเทียมและความชื้นของดิน โดยใช้น้ำจากแหล่งน้ำที่มาจากแหล่งต้นน้ำธรรมชาติบนภูเขาที่สะอาดบริสุทธิ์ซึ่งมีปริมาณน้ำเพียงพอที่จะใช้ในการผลิตกระเทียมให้มีคุณภาพ

(2) ใส่ปุ๋ยตามสภาพดินเพื่อเป็นการเพิ่มธาตุอาหารและปรับปรุงคุณภาพของดิน

(3) กำจัดวัชพืชโดยการตัด การถอน หรือการใช้สารเคมีในการป้องกันและกำจัดวัชพืช เนื่องจากกระเทียมเป็นพืชที่มีรากตื้น ดังนั้น ควรกำจัดวัชพืชในระยะที่วัชพืชเริ่มงอก หากวัชพืชมีขนาดใหญ่ควรใช้มีดหรือเสียมแซะวัชพืชออกเพื่อไม่ให้โดนรากของกระเทียม

#### **การเก็บเกี่ยว**

(1) ช่วงเวลาเก็บเกี่ยวกระเทียมแม่ฮ่องสอน ได้แก่ เดือนมีนาคมหรือเดือนเมษายน

(2) ทำการเก็บเกี่ยวกระเทียม เมื่อมีอายุการเก็บเกี่ยว 100 - 120 วัน หลังการปลูก เนื่องจากเป็นช่วงเวลาเหมาะสมที่กระเทียมจะแก่เต็มที่ โดยสังเกตจากปมกระเทียม ซึ่งจะขึ้นเป็นเม็ดเล็กๆ ตรงกลางลำต้น

(3) วิธีการเก็บเกี่ยว โดยวิธีการถอนด้วยมือจากแปลงปลูก โดยถอนกระเทียมทีละหลุม จับใบของกระเทียมแล้วดึงหัวกระเทียมให้พ้นดิน

(4) เก็บกระเทียมที่มัดจุกไว้นำไปแขวนบนราวในโรงเรือนปิดฝาทั้ง 4 ด้าน หรือสถานที่ที่มีอากาศถ่ายเทสะดวก ไม่ถูกฝน หรือน้ำค้าง รวมทั้งแสงแดด เช่น ใต้ถุนบ้าน เป็นต้น ประมาณ 3 - 4 สัปดาห์ เพื่อให้กระเทียมแห้งสนิท

#### **การบรรจุหีบห่อ**

(1) รายละเอียดบนฉลากหรือบรรจุภัณฑ์ ให้ประกอบด้วยคำว่า “กระเทียมแม่ฮ่องสอน หรือ Gra Tiam Mae Hong Son หรือ Mae Hong Son Garlic”

(2) ระบุชื่อและที่อยู่ของผู้ผลิตหรือผู้จัดจำหน่าย ชื่อและที่ตั้งของสถานที่ผลิตหรือจำหน่าย ปริมาณน้ำหนัก บรรจุเป็นกรัมหรือกิโลกรัม ครั้งที่ผลิต

### 3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

#### ลักษณะภูมิประเทศ

จังหวัดแม่ฮ่องสอน เป็นจังหวัดชายแดนอยู่ทางภาคเหนือตอนบน ตั้งอยู่ทางภาคเหนือไปทางทิศตะวันตกเฉียงเหนือของประเทศไทย ระหว่างเส้นรุ้ง (ละติจูด) ที่ 17 องศา 38 ลิปดา ถึง 19 องศา 48 ลิปดาเหนือ และเส้นแวง (ลองจิจูด) ที่ 97 องศา 20 ลิปดา ถึง 98 องศา 39 ลิปดาตะวันออก พื้นที่จังหวัดแม่ฮ่องสอน เป็นแอ่งระหว่างภูเขาที่มีระดับความสูงจากระดับน้ำทะเลปานกลางตั้งแต่ 200 เมตรขึ้นไป ประกอบด้วยแอ่งปาน แอ่งขุนยวม และแอ่งแม่สะเรียง โดยมีรูปร่างยาวรีในตอนเหนือถึงตอนใต้ จัดเป็นแอ่งสะสมตะกอนทางน้ำ เนื่องจากเป็นที่รับน้ำและตะกอนจากทางน้ำที่ไหลลงมาจากภูเขาที่ล้อมรอบแอ่ง ส่งผลให้สภาพดินโดยทั่วไปเป็นดินร่วนหรือดินร่วนปนทรายที่มีความอุดมสมบูรณ์และมีการระบายน้ำได้ดี ความเป็นกรดเป็นด่างของดิน 5.60 – 6.50 เหมาะสมต่อการเจริญเติบโตของกระเทียมแม่ฮ่องสอนอย่างมาก เพราะมีปริมาณอินทรีย์วัตถุอยู่ในระดับปานกลางถึงสูง ส่งผลให้หัวกระเทียมน้ำหนักดี เนื้อในแน่น เกิดกลิ่นน้อย นอกจากนี้ดินในพื้นที่ยังมีธาตุอาหารหลักของพืชสูง เช่น ไนโตรเจน ฟอสฟอรัส และโพแทสเซียม เป็นต้น ซึ่งเป็นธาตุอาหารที่สำคัญต่อคุณภาพของกระเทียมโดยเฉพาะอย่างยิ่งธาตุไนโตรเจนมากกว่าร้อยละ 0.2 ธาตุโพแทสเซียมที่แลกเปลี่ยนได้อยู่ในระดับสูง คือ 69.0 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม และแม้พื้นที่ที่มีปริมาณธาตุฟอสฟอรัสที่เป็นประโยชน์อยู่ในระดับต่ำมาก คือ 5.7 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม แต่เกษตรกรผู้ปลูกกระเทียมโดยส่วนใหญ่จะใช้ปุ๋ยอินทรีย์และปุ๋ยคอกในการบำรุงดินเพื่อช่วยให้กระเทียมสามารถดูดน้ำและธาตุอาหารได้ดี และเจริญเติบโตเร็วขึ้น นอกจากนี้จังหวัดแม่ฮ่องสอนเป็นพื้นที่ที่มีการกระจายตัวของฝนดี ฝนตกเยอะ มีปริมาณน้ำฝนเฉลี่ยต่อปี 1,419 มิลลิเมตร ทำให้ธาตุแคลเซียมสามารถซึมผ่านไปกับน้ำได้ดี ส่งผลให้กระเทียมมีขนาดใหญ่ ซึ่งธาตุแคลเซียมช่วยเรื่องการสร้างหัวกระเทียมที่อยู่ในดิน โดยซึมผ่านไปกับน้ำ ด้วยการกระจายตัวของฝนดี รวมถึงความชื้นสัมพัทธ์ตลอดทั้งปีเฉลี่ยร้อยละ 75 ทำให้จังหวัดแม่ฮ่องสอนถือได้ว่าเป็นพื้นที่ที่เหมาะสมสำหรับการปลูกกระเทียม

จังหวัดแม่ฮ่องสอนเป็นพื้นที่ที่มีแหล่งน้ำเพียงพอต่อการปลูกกระเทียม เนื่องจากมีแหล่งน้ำพุร้อนที่สำคัญจำนวนมากถึง 11 แห่ง กระจายอยู่ในพื้นที่ตลอดแนวเหนือใต้ของจังหวัด และยังมีแหล่งน้ำแร่ที่ไหลซึมตามแนวซอกเขาและแหล่งต้นน้ำในหลายพื้นที่ของจังหวัดที่ไหลรวมเป็นลำธารกลายเป็นแหล่งน้ำธรรมชาติเพื่อการทำเกษตรกรรมในพื้นที่ ซึ่งเป็นต้นทุนทางทรัพยากรธรรมชาติที่สำคัญสำหรับการทำเกษตร โดยเฉพาะการปลูกกระเทียมแม่ฮ่องสอน เพราะมีแร่ธาตุอาหารหลายชนิดที่ช่วยให้กระเทียมแม่ฮ่องสอนมีคุณภาพดี เปลือกมีสีขาวอมม่วง เนื้อแน่น และน้ำหนักดี

#### ประวัติความเป็นมา

กระเทียมแม่ฮ่องสอนเริ่มนำมาปลูกประมาณปี พ.ศ. 2523 ซึ่งแต่เดิมเกษตรกรจะปลูกข้าวเป็นหลัก โดยหลังจากเก็บเกี่ยวข้าวแล้ว จะมีพื้นที่ว่างสำหรับปลูกพืชอื่น ๆ จึงได้นำพันธุ์กระเทียมที่มาจากอำเภอปาย ซึ่งสายพันธุ์ดั้งเดิมที่ใช้ปลูก เรียกขานกันว่า “สายพันธุ์ปาย” เข้ามารูปลูกในพื้นที่ตำบลห้วยโป่ง อำเภอเมืองแม่ฮ่องสอน และมีการขยายพื้นที่ปลูกกระจายออกไปทั้งจังหวัดแม่ฮ่องสอน การปลูกกระเทียม

เป็นภูมิปัญญาชาวบ้านที่สืบทอดต่อกันมา โดยเริ่มจากการที่ชาวบ้านมาช่วยกันแกะกระเทียมสำหรับปลูก และมีการยืมพันธุ์ระหว่างกันของชาวบ้านเพื่อนำไปปลูกในพื้นที่ของตนเอง เมื่อปลูกเสร็จแล้วก็นำมาคืนเท่ากับจำนวนที่ยืมไป ซึ่งทำให้ชาวบ้านไม่ต้องใช้เงินลงทุน โดยใช้วิธีหมุนเวียนกันในพื้นที่และทยอยเก็บรักษาพันธุ์ไว้ปลูกในคราวต่อไปหรือพันธุ์กระเทียมที่เก็บไว้อาจแบ่งให้ชาวบ้านรายอื่นยืมไปใช้ก่อน นอกจากนี้ชาวบ้านจะใช้วิธีนำพันธุ์กระเทียมที่ตัวเองปลูกไปแจกจ่ายให้เพื่อนบ้านหรือเกษตรกรในพื้นที่อำเภออื่นในจังหวัดแม่ฮ่องสอน เนื่องจากหัวพันธุ์กระเทียมจะต้องไม่ปลูกซ้ำที่เดิมเนื่องจากการปลูกพันธุ์เดิมซ้ำ ๆ จะทำให้ผลผลิตด้อยคุณภาพลงเรื่อย ๆ เป็นสาเหตุให้การปลูกกระเทียมขยายไปยังแต่ละพื้นที่ภายในจังหวัดมากขึ้น จนทำให้กระเทียมมีชื่อเสียงมานานถึงคุณภาพความเผ็ดร้อนและกลิ่นหอมฉุน เหมาะสำหรับนำไปประกอบอาหารหรือนำไปแปรรูปพื้นที่ในจังหวัดแม่ฮ่องสอนยังเหมาะกับการปลูกกระเทียม ด้วยสภาพภูมิประเทศที่เป็นภูเขาและป่าไม้ที่อุดมสมบูรณ์ ภูมิอากาศเหมาะสม รวมถึงมีแหล่งน้ำทางธรรมชาติเพียงพอสำหรับปลูกกระเทียม จังหวัดแม่ฮ่องสอนจึงขึ้นชื่อได้ว่ามีกระเทียมธรรมชาติคุณภาพดี เป็นสินค้าทางการเกษตรที่เป็นที่ยอมรับและเป็นรู้จักของผู้บริโภคมานาน

#### 4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การปลูก กระเทียมแม่ฮ่องสอน ครอบคลุมพื้นที่ทั้งหมดของจังหวัดแม่ฮ่องสอน รายละเอียดตามแผนที่

#### 5. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

- (1) กระเทียมแม่ฮ่องสอน จะต้องปลูกในเขตพื้นที่ที่กำหนด ตามกระบวนการผลิตข้างต้น
- (2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือมีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ปลูก กระเทียมแม่ฮ่องสอน รวมทั้งต้องมีเอกสารหรือหลักฐานกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

#### 6. เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

- (1) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า ที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ กระเทียมแม่ฮ่องสอน
- (2) ผู้ขอขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า จะต้องปฏิบัติตามคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ กระเทียมแม่ฮ่องสอน และดำเนินการตามแผนการควบคุมตรวจสอบทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด

-----

## แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ กระเทียมแม่ฮ่องสอน



ขอบเขตพื้นที่การปลูก กระเทียมแม่ฮ่องสอน ครอบคลุมพื้นที่ทั้งหมดของจังหวัดแม่ฮ่องสอน