

บัญชีประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เล่มที่ 27

วันที่ 23 กันยายน 2559

เลขที่ประกาศ	เลขคำขอ	สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์	หน้า
90	54100081	ลองกองต้นหยงมัส	1 - 4
91	58100114	ลำไยอบแห้งเนื้อสีทองลำพูน	5 - 8
92	58100120	สับปะรดบ้านคา	9 - 12
93	59100133	ทุเรียนปราจีน	13 - 17

หมายเหตุ : บุคคลผู้มีส่วนได้เสียอาจยื่นคำคัดค้านการขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ที่ขอขึ้นทะเบียนได้ภายใน 90 วัน นับแต่วันประกาศโฆษณา



กรมทรัพย์สินทางปัญญา
กระทรวงพาณิชย์

เล่มที่ 27

เลขที่ประกาศ 90

วันที่ประกาศโฆษณา 23 กันยายน 2559

ประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เลขที่คำขอ 54100081 วันที่ยื่นคำขอ 23 สิงหาคม 2554
สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ลองกองตันหยงมัส
รายการสินค้า ลองกองตันหยงมัส
ผู้ขอขึ้นทะเบียน จังหวัดนราธิวาส
ที่อยู่ ศาลากลางจังหวัดนราธิวาส ถนนศูนย์ราชการ อำเภอเมือง จังหวัดนราธิวาส

1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

ลองกองตันหยงมัส (Longkong Tanyougmat) หมายถึง ลองกองพันธุ์พื้นเมือง ผลอ่อนเปลือกจะเป็นสีเขียว เมื่อผลสุกผิวเปลือกจะเป็นสีเหลือง เปลือกจะไม่มียาง เปลือกล่อนออกจากเนื้อได้ง่าย รูปทรงเหมือนหยดน้ำ เนื้อใสหอมหวาน มีเมล็ดน้อยหรือไม่มีเลย ซึ่งปลูกในเขตพื้นที่จังหวัดนราธิวาส

ลักษณะของสินค้า

- (1) พันธุ์ : พันธุ์ที่เป็นสายพันธุ์ลองกองแห้ง
- (2) ลักษณะทางกายภาพ
 - รูปทรง ค่อนข้างกลมหรือเหมือนหยดน้ำ เส้นผ่านศูนย์กลางขนาด 2.0 – 2.5 เซนติเมตร
 - เปลือกผิว ผลอ่อนมีเปลือกสีเขียว บนผิวเปลือกจะมีตุ่มนูนเล็กๆ เป็นต่อมน้ำหวาน เมื่อผลสุกเปลือกจะเป็นสีเหลือง เปลือกลองกองแห้งจะไม่มียางเกาะ
 - เนื้อ ลองกองสุกเต็มที่จะใสเป็นแก้ว
 - รสชาติ หวาน
- (3) ลักษณะทางเคมี
 - ค่าความหวาน 17 – 19 องศาบริกซ์

2. กระบวนการผลิต

การปลูก

- (1) ปลูกได้ทั้งพื้นที่ดอนและที่ราบ กรณีพื้นที่ดอนจะมีการไถพรวนและปรับพื้นที่ กรณีเป็นพื้นที่ราบอยู่แล้วจะไถกำจัดวัชพืชอย่างเดียว แล้วตากดินทิ้งไว้ 10 – 15 วัน

(2) ต้นกล้าที่นำมาปลูกลงแปลง ควรมีอายุตั้งแต่ 1 ปีขึ้นไป อยู่ในสภาพที่แข็งแรง ระบบรากดี ไม่คดงอในถุง หรือถ้าใช้ต้นกล้าขนาดใหญ่ให้ตัดดินและรากที่ขุดหรือพันบริเวณก้นถุงออก และต้องมีใบยอดคู่สุดท้ายแก่เต็มที่ ก่อนปลูกควรเตรียมต้นกล้าให้พร้อมกับสภาพแวดล้อม โดยค่อยรดน้ำและปุ๋ย พร้อมกับค่อยๆ เพิ่มแสงให้มากขึ้นทีละน้อย

(3) หลุมปลูกมีขนาดกว้างและลึกด้านละ 50 เซนติเมตร จากนั้นนำปุ๋ยคอกเก่าและปุ๋ยหินฟอสเฟตคลุกเคล้ากับดิน แล้วกลบกลับคืนในหลุมสูงประมาณ 2 ใน 3 ของหลุม

(4) ปลูกให้มีระยะห่างระหว่างต้นประมาณ 6 x 8 เมตร หรือ 8 x 8 เมตร

การดูแลรักษา

(1) การให้น้ำอย่างสม่ำเสมอในช่วงเจริญทางใบ และงดให้น้ำช่วงต้นฝน

(2) การให้ปุ๋ยควรใช้ปุ๋ยคอกควบคู่กับปุ๋ยเคมี ปริมาณการใส่ขึ้นอยู่กับอายุและขนาดของต้นลองกอง โดยยึดหลักใส่น้อยแต่บ่อยครั้ง

การเก็บเกี่ยว

(1) สีผลเปลือกจะเปลี่ยนจากสีเขียวเป็นสีเขียวอมเหลือง และสีเหลืองมากขึ้น ระยะเวลาที่เหมาะสมคือหลังจากผลเริ่มเปลี่ยนสี 15 – 25 วัน

(2) วิธีการเก็บเกี่ยว ควรใช้กรรไกรตัดข้อผลที่ละเอียด และทำการตัดแต่งกิ่งช่อโดยปลิดเอาผลเน่าออกจากช่อ

การบรรจุหีบห่อ

รายละเอียดบนฉลาก/หีบห่อ ให้ประกอบด้วยคำว่า “ลองกองต้นหยงมัส” และ/หรือ “Longkong Tanyongmat”

3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

จังหวัดนราธิวาส มีลักษณะภูมิประเทศโดยทั่วไปเป็นป่าและภูเขา พื้นที่ราบส่วนใหญ่อยู่ติดกับบริเวณอ่าวไทย ลักษณะภูมิอากาศเป็นมรสุมเขตร้อน (แบบร้อนชื้น) แบ่งออกเป็น 2 ฤดู คือ ฤดูฝนระหว่างเดือนพฤษภาคมถึงเดือนตุลาคม ได้รับอิทธิพลจากมรสุมตะวันออกเฉียงใต้ ซึ่งพัดเอาความชื้นจากทะเลอันดามันและมหาสมุทรอินเดียเข้ามา ทำให้ฝนตกชุก และฤดูร้อนระหว่างเดือนกุมภาพันธ์ถึงเดือนเมษายน ได้รับอิทธิพลจากมรสุมตะวันออกเฉียงใต้ ซึ่งเป็นลมร้อนที่พัดมาจากทะเลจีนใต้ ทำให้อากาศทั่วไปร้อนและชื้น ปริมาณน้ำฝน 2,000 – 3,000 มิลลิเมตรต่อปี อุณหภูมิอยู่ระหว่าง 20 – 35 องศาเซลเซียส ความชื้นในอากาศค่อนข้างสูง 70 – 80% ดินเป็นดินร่วนปนทราย มีอินทรีย์วัตถุค่อนข้างสูง ด้วยสภาพภูมิประเทศและภูมิอากาศที่มีความชื้นสูงและมีปริมาณฝนมาก ทำให้อลองกองต้นหยงมัสมีเนื้อแห้งแตกต่างจากการปลูกในพื้นที่อื่น

ประวัติความเป็นมา

เริ่มแรกได้มีการนำลองกองมาปลูกที่บ้านชีโป หมู่ที่ 3 ตำบลเฉลิม อำเภอร่องแงะ จากนั้นได้ขยายพันธุ์มาปลูกในพื้นที่ตำบลตันหยงมัส อำเภอร่องแงะ พัฒนาสายพันธุ์จนเป็นที่ยอมรับด้านรสชาติความอร่อยที่เป็นเอกลักษณ์ ตลาดกลางผลไม้ตันหยงมัส ตั้งอยู่ข้างที่ว่าการอำเภอร่องแงะ จัดเป็นศูนย์กลางซื้อขายลองกองที่ใหญ่ที่สุดของประเทศไทย และเป็นแหล่งผลิตลองกองที่ให้ผลผลิตดีที่สุดในประเทศไทย

4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การปลูกลองกองตันหยงมัส ครอบคลุมพื้นที่จังหวัดนราธิวาส รายละเอียดตามแผนที่

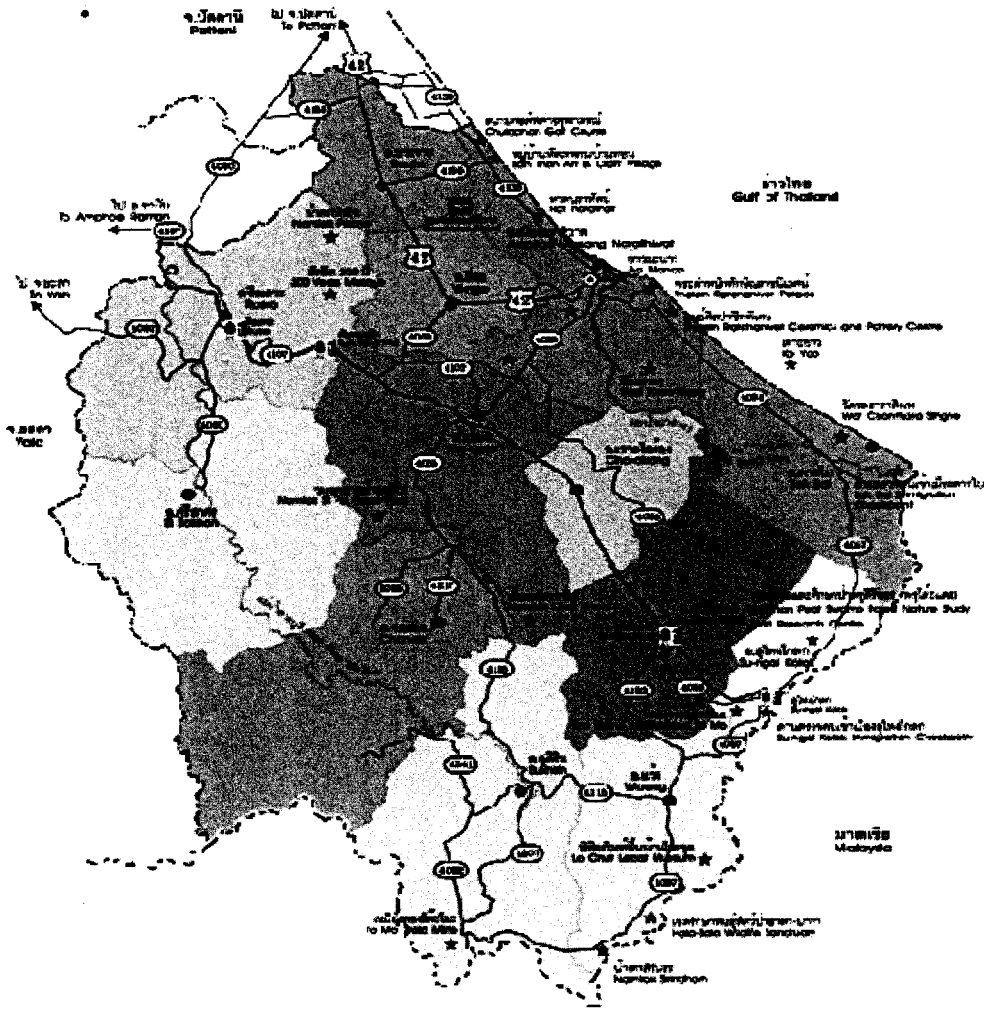
5. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

- (1) ลองกองตันหยงมัส ต้องปลูกในพื้นที่จังหวัดนราธิวาส ตามกระบวนการผลิตข้างต้น
- (2) กระบวนการผลิตต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ปลูกลองกองตันหยงมัส รวมทั้งมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

6. เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

- (1) จัดให้มีระบบการตรวจสอบและควบคุมทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิต และระดับจังหวัด
 - (2) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนผู้ผลิต/ผู้ประกอบการค้าที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ลองกองตันหยงมัส
 - (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียนต้องจัดทำคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ลองกองตันหยงมัส และแผนการควบคุมตรวจสอบสินค้า
-

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ ลองกองต้นหยงมัส



ขอบเขตพื้นที่การผลิตลองกองต้นหยงมัส ครอบคลุมพื้นที่จังหวัดนราธิวาส



กรมทรัพย์สินทางปัญญา
กระทรวงพาณิชย์

เล่มที่ 27 เลขที่ประกาศ 91
วันที่ประกาศโฆษณา 23 กันยายน 2559

ประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เลขที่คำขอ 58100114 วันที่ยื่นคำขอ 13 กุมภาพันธ์ 2558

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ลำไยอบแห้งเนื้อสีของลำพูน

รายการสินค้า ลำไยอบแห้ง

ผู้ขอขึ้นทะเบียน 1. องค์การบริหารส่วนจังหวัดลำพูน
2. เทศบาลตำบลมะเขือแจ้

ที่อยู่ 1. 125 หมู่ 15 ตำบลป่าสัก อำเภอเมืองลำพูน จังหวัดลำพูน
2. 203 หมู่ที่ 20 ตำบลมะเขือแจ้ อำเภอเมืองลำพูน จังหวัดลำพูน

1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

ลำไยอบแห้งเนื้อสีของลำพูน หมายถึง ลำไยอบแห้งที่มีสีเหลืองทอง เนื้อหนา แห้งสนิทไม่ติดกัน มีรสชาติดหวาน และมีกลิ่นหอมเป็นเอกลักษณ์เฉพาะ ซึ่งเป็นลำไยพันธุ์ดอที่ปลูกและผ่านกรรมวิธีการอบแห้ง ในเขตพื้นที่จังหวัดลำพูน

ลักษณะของสินค้า

“ลำไยอบแห้งเนื้อสีของลำพูน” มีสีเหลืองทอง เนื้อหนา รสหวาน มีกลิ่นหอม เนื้อแห้งไม่เหนียวติดมือ ไม่มีรสเปรี้ยว ไม่มีกลิ่นแปลกปลอมหรือมีรสชาติผิดปกติ สามารถเก็บไว้ได้นานโดยที่กลิ่นและรสชาติไม่เปลี่ยนแปลง มีขนาดผลสม่ำเสมอ ไม่มีผลฉีกขาด และไม่มีสิ่งแปลกปลอม

สามารถแบ่งได้เป็น 3 ชั้นคุณภาพ ตามตาราง

ชั้นคุณภาพ	ข้อกำหนดเกณฑ์มาตรฐานขนาด (ปริมาณเนื้อลำไยอบแห้ง)
ชั้นที่หนึ่ง (Class I)	50-60 ผลต่อ 100 กรัม
ชั้นที่สอง (Class II)	60-70 ผลต่อ 100 กรัม
ชั้นที่สาม (Class III)	71 ผลต่อ 100 กรัม ขึ้นไป

2. กระบวนการผลิต

(1) วัตถุประสงค์ : ลำไยพันธุ์ดอที่ปลูกในพื้นที่จังหวัดลำพูน ตามมาตรฐานการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (Good Agricultural Practice: GAP) ผลลำไยต้องสุกเต็มที่ เนื้อหนา และรสชาติหวาน ผลต้องไม่แตกเน่า หรือมีแมลงเจาะ มีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางตั้งแต่ 2.21 เซนติเมตร ขึ้นไป

(2) การอบ :

ขั้นตอนที่ 1 คัดกิ่งผลที่แตก เน่า และแมลงเจาะ จากนั้นนำมาล้างน้ำให้สะอาด 1 ครั้ง แล้วแกะเปลือก คว้านเมล็ดออกโดยผู้เชี่ยวชาญ โดยไม่ให้เปลือกเมล็ดติดเนื้อลำไยและไม่ให้เนื้อลำไยฉีกขาด

ขั้นตอนที่ 2 ล้างด้วยน้ำสะอาดอย่างน้อย 3 ครั้ง

ขั้นตอนที่ 3 จัดเรียงผลลำไยบนตะแกรงสแตนเลสในลักษณะคว่ำ โดยให้วางเป็นชั้นเดียวอย่าให้ซ้อนกัน และรีบนำเข้าเตาอบทันที เพราะถ้านำหวานไหลเกาะเนื้อลำไยจะทำให้อบแล้วสีไม่สวย

ขั้นตอนที่ 4 ลำเลียงเนื้อลำไยเข้าเครื่องอบโดยวางจัดเรียงเป็นชั้นๆ

ขั้นตอนที่ 5 ทำการอบโดยใช้อุณหภูมิระหว่าง 60-70 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 10-12 ชั่วโมง ระหว่างการอบให้ย้ายถาดสลับกลับชั้นล่างขึ้นชั้นบนเพื่อไม่ให้ลำไยอบแห้งไหม้ การควบคุมอุณหภูมิการอบที่เหมาะสมจะทำให้ได้เนื้อลำไยที่มีกลิ่นหอม

ขั้นตอนที่ 6 ตรวจสอบความแห้งโดยการสัมผัส ต้องไม่เหนียวติดมือและภายในเนื้อลำไยแห้งสนิทดี เมื่ออบแห้งได้แล้วก็ควรเป่าลมเย็นให้เนื้อลำไยเย็นตัวลงหรือทิ้งไว้ให้เย็น

(3) การบรรจุ :

คัดแยกตามเกรด โดยตรวจสอบความสะอาดก่อนนำไปบรรจุและชั่งน้ำหนักตามขนาดบรรจุภัณฑ์ โดยบรรจุภัณฑ์จะต้องระบุรายละเอียด ดังนี้

- 1) ชื่อสินค้า “ลำไยอบแห้งเนื้อสีทองลำพูน” และ/หรือ “Lamphun Golden Dried Longan”
- 2) ระบุชื่อและที่อยู่ของผู้ผลิต
- 3) ระบุวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุ

3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

จังหวัดลำพูน มีพื้นที่ทั่วไปเป็นที่ราบหุบเขา จึงทำให้มีอากาศอบอุ่นตลอดปี ประกอบกับปริมาณน้ำฝนอยู่ในเกณฑ์ที่ต่ำ นอกจากนี้ สภาพพื้นดินเป็นดินร่วนปนทราย และดินตะกอน เนื่องจากอยู่ในลุ่มแม่น้ำใหญ่หลายสาย เรียกได้ว่าเป็นพื้นที่ “ดินน้ำไหลทรายมูล” ซึ่งทำให้ต้นลำไยเจริญเติบโตได้ดี ดังนั้น จังหวัดลำพูน จึงเหมาะสำหรับการปลูกลำไยพันธุ์ดอที่มีคุณภาพมากกว่าพื้นที่อื่นๆ โดยมีเปลือกบาง เนื้อหนา และไม่ฉ่ำน้ำ สีขาวใส เมล็ดเล็ก มีรสหวาน และมีกลิ่นหอม ซึ่งเหมาะสมอย่างยิ่งสำหรับนำไปเป็นวัตถุดิบในการผลิตลำไยอบแห้งเนื้อสีทองลำพูน

ประวัติความเป็นมา

ลำไยมีถิ่นกำเนิดในเขตร้อนและกึ่งร้อนของเอเชีย เข้าสู่ประเทศไทยในสมัยรัชกาลที่ 5 โดยมีชาวจีนนำพันธุ์ลำไยมาถวายพระราชชายาเจ้าดารารัศมี ต่อมามีการขยายพันธุ์โดยการเพาะเมล็ดจนเกิดการกลายพันธุ์

เป็นพันธุ์ใหม่ที่เหมาะสมกับลักษณะภูมิอากาศและภูมิประเทศ โดยเฉพาะจังหวัดลำพูนที่มีสภาพภูมิประเทศและอากาศที่เหมาะสมกับการเจริญเติบโตของลำไยจนเกิด “ลำไยต้นหมื่น” ที่บ้านหนองข้างคีน อำเภอเมืองลำพูน จนได้ชื่อว่าเป็นถิ่นกำเนิดของลำไยพันธุ์ดี มีพื้นที่ปลูกลำไยมาก ผู้คนที่รู้จักลำพูนต้องกล่าวขานกันว่าลำพูนคือลำไย และลำไยคือลำพูน และมีคำขวัญประจำจังหวัดที่ว่า “พระธาตุเด่น พระรอดขลัง ลำไยดัง กระเทียมดี ประเพณีงาม จามเทวีศรีหริภุญไชย” แสดงให้เห็นว่า ลำไยเป็นผลไม้ที่สำคัญของจังหวัดมากกว่า 100 ปี อีกทั้ง ในการจัดประเพณีต่างๆ ของคนในจังหวัดลำพูนหรือประเพณีชาวไทยอง จะต้องมีการนำอาหารแห้งหรือผลไม้เข้ามาประกอบซึ่งจะขาดลำไยไม่ได้เสมือนกับลำไยเป็นสิ่งบ่งบอกสัญลักษณ์วิถีชีวิตความเป็นอยู่เคียงคู่ของคนลำพูนอย่างแท้จริง

จากการที่ผลผลิตลำไยมีจำนวนมาก ทำให้ราคาผลผลิตลำไยสดตกต่ำ จึงทำให้ชาวสวนลำไยหันมาแปรรูปผลผลิตลำไยสด โดยใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการถนอมอาหารด้วยการอบแห้ง เพื่อให้สามารถเก็บรักษาผลผลิตเป็นระยะเวลาที่ยาวนาน จนมีการพัฒนากรรมวิธีการอบแห้งด้วยประสพการณ์ในการทำลำไยอบแห้งมาช้านาน จนเกิดเป็นภูมิปัญญาและทักษะเฉพาะของผู้ผลิต รวมถึงการพัฒนาเตาอบให้ดีขึ้น จนสามารถควบคุมอุณหภูมิที่ใช้ในการอบได้ ทำให้ลำไยอบแห้งเนื้อสีทองลำพูนที่มีสีเหลืองทอง เนื้อหนา แห้งสนิทไม่เหนียวติดมือรสชาติหวาน และมีกลิ่นหอม

4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การผลิตลำไยอบแห้งเนื้อสีทองลำพูนครอบคลุมพื้นที่จังหวัดลำพูน รายละเอียดตามแผนที่

5. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

(1) ลำไยอบแห้งเนื้อสีทองลำพูนจะต้องมีการเพาะปลูกและแปรรูปในจังหวัดลำพูนตามกรรมวิธีที่สืบต่อกันมา

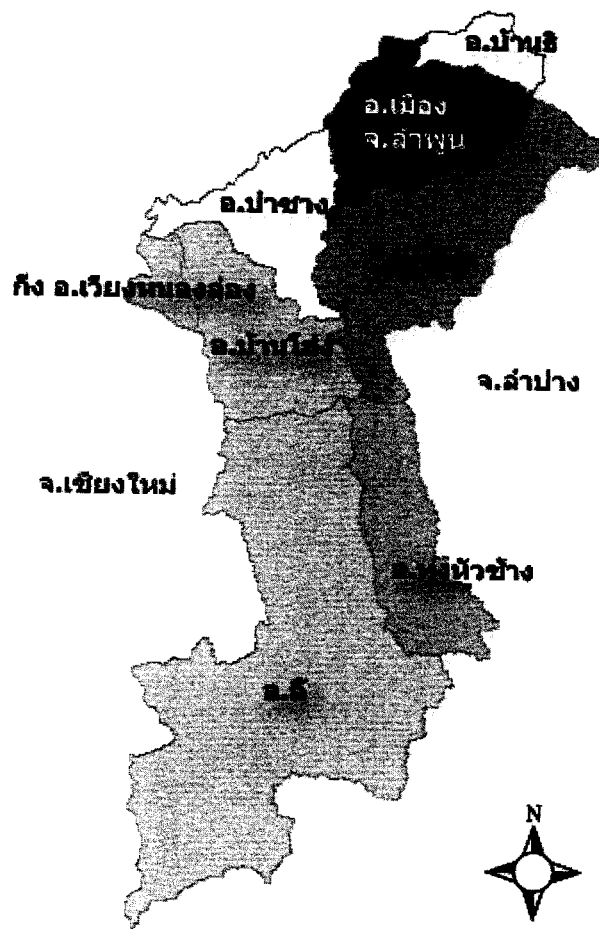
(2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการตรวจสอบควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตลำไยอบแห้งเนื้อสีทองลำพูน รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

6. เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

(1) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้าที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ลำไยอบแห้งเนื้อสีทองลำพูน

(2) ผู้ขอขึ้นทะเบียนต้องปฏิบัติตามคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ลำไยอบแห้งเนื้อสีทองลำพูน และดำเนินการตามแผนการควบคุมตรวจสอบ ทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ ลำไยอบแห้งเนื้อสีทองลำพูน



อาณาเขตพื้นที่ในการผลิตลำไยอบแห้งเนื้อสีทองลำพูนครอบคลุมพื้นที่จังหวัดลำพูน



กรมทรัพย์สินทางปัญญา
กระทรวงพาณิชย์

เล่มที่ 27
วันที่ประกาศโฆษณา

เลขที่ประกาศ 92
23 กันยายน 2559

ประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เลขที่คำขอ 58100120 วันที่ยื่นคำขอ 28 เมษายน 2558
สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ สับประรดบ้านคา
รายการสินค้า สับประรดบ้านคา
ผู้ขอขึ้นทะเบียน จังหวัดราชบุรี
ที่อยู่ 154/305 ถนนสุริยวงศ์ ตำบลหน้าเมือง อำเภอเมืองราชบุรี
จังหวัดราชบุรี

1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

สับประรดบ้านคา (Bankha Pineapple) หมายถึง สับประรดพันธุ์ปัตตาเวีย รสหวานฉ่ำ ไม่กั้ดลิ้น มีกลิ่นหอม เนื้อละเอียด หนานุ่ม มีตาผลค่อนข้างตื้น เมื่อปอกเปลือกแล้วตาผลจะติดออกไปกับเปลือก ปลูกในพื้นที่ 4 อำเภอ ได้แก่ อำเภอจอมบึง อำเภอปากท่อ อำเภอสวนผึ้ง และอำเภอบ้านคา จังหวัดราชบุรี

ลักษณะของสินค้า

- (1) พันธุ์สับประรด : พันธุ์ปัตตาเวีย
- (2) ลักษณะทางกายภาพ

- รูปทรง ผลขนาดใหญ่จะเป็นทรงกรวย คือส่วนโคนผลมีความกว้างมากกว่าส่วนปลาย ผลขนาดกลางและเล็ก จะมีรูปทรงกระบอก คือส่วนโคนและส่วนปลายผลมีความกว้างใกล้เคียงกัน น้ำหนักผลอยู่ระหว่าง 1 - 3 กิโลกรัม หรือเฉลี่ยประมาณ 2.2 กิโลกรัม
- ใบ มีสีเขียวเข้มและเป็นร่องตรงกลาง ผิวใบด้านบนเป็นมันเงา ส่วนใต้ใบจะมีสีออกเทาเงิน ตรงบริเวณกลางใบมีสีแดงอมน้ำตาล
- ตา ค่อนข้างตื้น
- เนื้อ ละเอียด หนานุ่ม สีเหลืองสวย
- รสชาติ หวานฉ่ำ ไม่กั้ดลิ้น มีกลิ่นหอม

2. กระบวนการผลิต

การปลูก

(1) มีทั้งปลูกแบบพืชเชิงเดี่ยว และปลูกเป็นพืชแซมในสวนยางพารา เนื่องจากสับปะรดเป็นพืชที่ไม่ต้องการน้ำในการเจริญเติบโตมากนัก ปลูกได้ตลอดทั้งปี การปลูกในฤดูฝน ต้องฝังหน่อให้เอียง 45 องศา เพื่อป้องกันน้ำขังในยอด แต่ถ้าปลูกในฤดูแล้งฝังหน่อให้ตั้งตรง การปลูกส่วนใหญ่ใช้ระบบแถวคู่ ระยะปลูกแตกต่างกันไปตามความเหมาะสมของแต่ละพื้นที่

(2) สับปะรดบ้านคาเป็นพืชหลายฤดู จึงต้องเตรียมพื้นที่ปลูกอย่างดีให้เหมาะสมกับการเจริญเติบโต โดยพื้นที่ที่เคยปลูกสับปะรดให้สับใบและต้นสับปะรดแล้วตากทิ้งไว้ 2 - 3 เดือน หลังจากนั้นไถดิน ตากดินทิ้งไว้ 7 - 10 วัน แล้วพรวนดินอีก 1 ครั้ง แล้วคราดเศษรากเง้า ตอกเสาสับปะรดและวัชพืชทุกชนิดที่เหลือออกไปทำลายนอกแปลง ทำแนวปลูกหรือยกแนวให้สูงประมาณ 15 เซนติเมตร เพื่อป้องกันการชะล้างของหน้าดิน

(3) การเตรียมพันธุ์ มีการคัดขนาดหน่อพันธุ์และจุกพันธุ์ก่อนปลูก โดยใช้หน่อพันธุ์และ/หรือจุกพันธุ์ที่มีขนาดสม่ำเสมอ หรือใกล้เคียงกัน อัตราการปลูก 7,000 - 10,000 หน่อ/ไร่

(4) การให้น้ำ โดยใช้น้ำฝนที่ตกสม่ำเสมอทั้งปี หากในช่วงฤดูแล้งหรือฝนทิ้งช่วง มีการให้น้ำต้นสับปะรดที่กำลังเจริญเติบโต และหยุดให้น้ำก่อนการเก็บเกี่ยว 15 - 30 วัน

การเก็บเกี่ยว

(1) สับปะรดจะเริ่มให้ผลผลิตเมื่อต้นมีอายุ 8 เดือน - 1 ปี ขึ้นไป และจะให้ผลผลิตได้ 3 - 4 ปี จะเก็บเกี่ยวหลังออกดอก 150 วัน หรืออาจมากน้อยกว่านี้ขึ้นอยู่กับฤดูกาล

(2) การเก็บเกี่ยวจะเก็บเกี่ยวพร้อมจุกและก้าน โดยเก็บเกี่ยวผลสับปะรดที่รองดาตั้งเต็มที่ ก้านผลเหี่ยวเล็กน้อย ดอกย่อยเหี่ยวแห้ง ดาด้านล่างของผลเปิดมากกว่าหรือเท่ากับ 1 ดา สับปะรดแก่ต้องมีเนื้อสีเหลือง ไม่น้อยกว่าร้อยละ 25 ของความยาวผล

การบรรจุหีบห่อ

รายละเอียดบนฉลากให้ประกอบด้วยคำว่า "สับปะรดบ้านคา" และ/หรือ "Bankha Pineapple" และ/หรือ "Sapparat Bankha"

3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

อำเภอบ้านคา อำเภอสวนผึ้ง อำเภोजอมบึง และอำเภอปากท่อ เป็น 4 อำเภอในจำนวน 10 อำเภอของจังหวัดราชบุรี ที่มีลักษณะภูมิประเทศใกล้เคียงกัน จัดอยู่ในพื้นที่ภูเขาสูงและพื้นที่ราบสูง ความสูงของพื้นที่โดยเฉลี่ยสูงกว่าระดับน้ำทะเล 200 - 1,400 เมตร ได้รับอิทธิพลจากลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ แต่เนื่องจากมีเทือกเขาตะนาวศรีกั้นอยู่จึงทำให้ได้รับลมมรสุมจากอินเดีย และทะเลอันดามันไม่เต็มที่ ส่วนใหญ่เป็นฝนช่วงปลายฤดูฝนที่มาพร้อมกับร่องความกดอากาศต่ำ ทำให้มีฝนตกชุกในช่วงเดือนกันยายน - พฤศจิกายน ปริมาณน้ำฝนเฉลี่ย 1,000 - 1,250 มิลลิเมตรต่อปี อุณหภูมิอยู่ระหว่าง 13 - 38 องศาเซลเซียส แต่ในฤดูหนาวบริเวณเชิงเขาหรือ

หุบเขาจะมีสภาพอากาศหนาวมาก อุณหภูมิเฉลี่ย 8 – 15 องศาเซลเซียส ลักษณะดินส่วนใหญ่เป็นดินร่วนปนทราย ระบายน้ำได้ดี ความเป็นกรด-ด่างของดิน 4.5 – 5.5 จากสภาพภูมิศาสตร์และสภาพภูมิอากาศดังกล่าวส่งผลให้การปลูกสับปะรดได้ผลผลิตที่มีคุณภาพ ด้วยรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์จึงทำให้สับปะรดบ้านคามีความแตกต่างจากสับปะรดในแหล่งอื่น

ประวัติความเป็นมา

การปลูกสับปะรดบ้านคา เริ่มจากเกษตรกรจากอำเภอสามร้อยยอด จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ ได้ย้ายการตั้งถิ่นฐานและขยายพื้นที่ปลูกสับปะรด โดยนำหน่อพันธุ์สับปะรดปัตตาเวียจากอำเภอสามร้อยยอด จังหวัดประจวบคีรีขันธ์มาปลูกในเขตพื้นที่อำเภอสวนผึ้ง จังหวัดราชบุรี (ซึ่งครอบคลุมพื้นที่อำเภอสวนผึ้งและอำเภอบ้านคาในปัจจุบัน) ในช่วงนั้นจึงนิยมเรียกว่า “สับปะรดสวนผึ้ง” แต่เนื่องจากอำเภอสวนผึ้งมีอาณาเขตกว้างขวางและมีประชากรมาก กระทรวงมหาดไทยจึงได้แบ่งท้องที่อำเภอสวนผึ้งตั้งเป็นกิ่งอำเภอบ้านคาและยกฐานะเป็นอำเภอบ้านคาตามลำดับ พื้นที่ผลิตสับปะรดส่วนใหญ่อยู่ในเขตพื้นที่อำเภอบ้านคา ทำให้เป็นที่รู้จักและเป็นที่ยอมรับกันโดยทั่วไปว่า “สับปะรดบ้านคา” คือ ของดีของจังหวัดราชบุรี จัดเป็นพืชเศรษฐกิจที่สำคัญของจังหวัดราชบุรี รองจากข้าว และอ้อย ด้วยคุณภาพ รสชาติ และเอกลักษณ์เฉพาะตัว ทำให้ “สับปะรดบ้านคา” เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคจำนวนมาก

4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตการปลูกสับปะรดบ้านคา ครอบคลุมพื้นที่จังหวัดราชบุรีใน 4 อำเภอ ได้แก่ อำเภอจอมบึง อำเภอปากท่อ อำเภอสวนผึ้ง และอำเภอบ้านคา รายละเอียดตามแผนที่

5. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

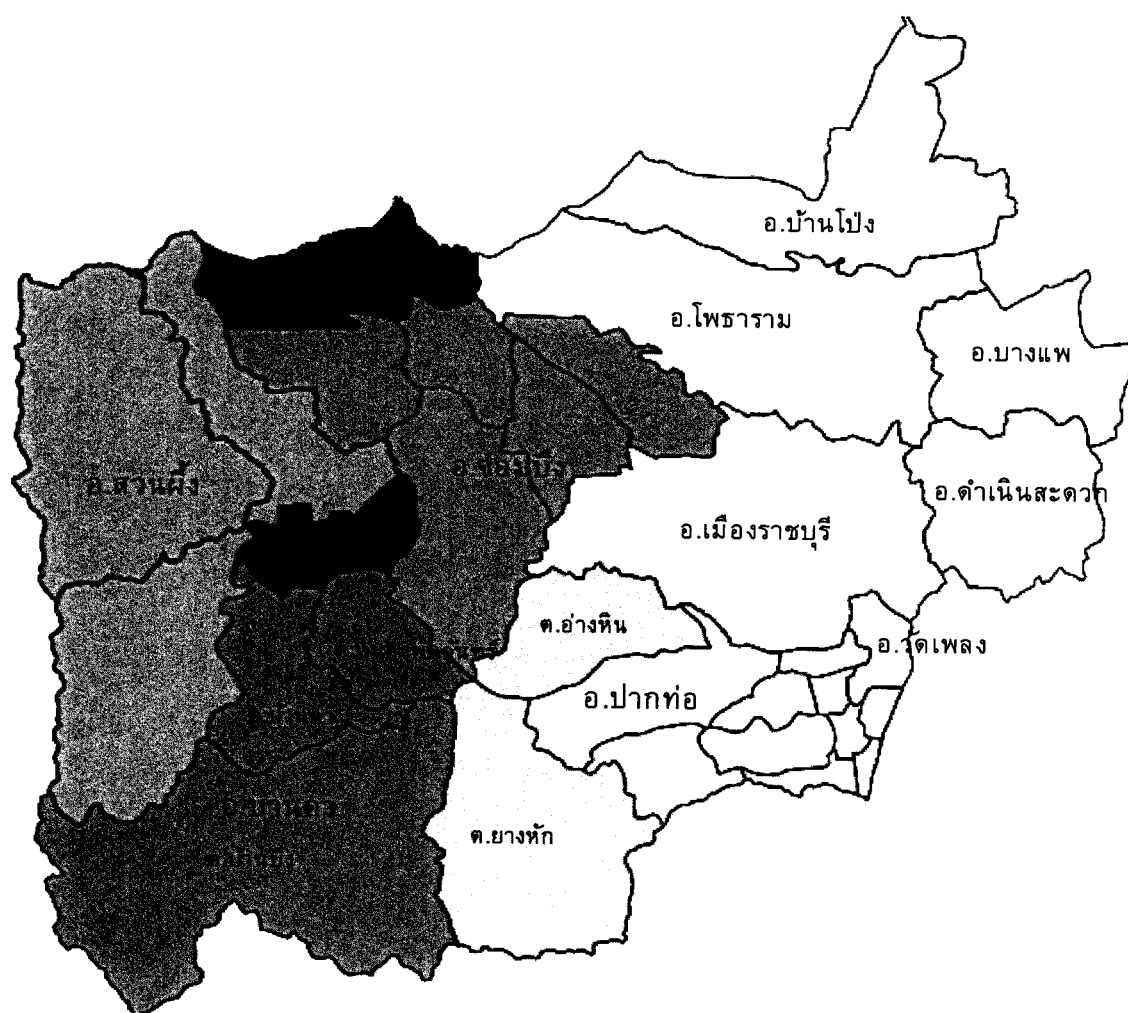
(1) สับปะรดบ้านคาต้องมีการปลูกในเขตพื้นที่ อำเภอจอมบึง อำเภอปากท่อ อำเภอสวนผึ้ง และอำเภอบ้านคา ตามกระบวนการผลิตข้างต้น

(2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือมีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ปลูกสับปะรดบ้านคา รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อตรวจสอบย้อนกลับได้

6. เงื่อนไขนายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

- (1) จัดให้มีระบบการตรวจสอบและควบคุมทั้งกระบวนการผลิต ในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด
- (2) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกเกษตรกรผู้เพาะปลูก และผู้ประกอบการที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์สับปะรดบ้านคา
- (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียนต้องจัดทำคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์สับปะรดบ้านคา

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ สับปรอดบ้านคา



ขอบเขตพื้นที่การผลิตสับปรอดบ้านคา ครอบคลุมพื้นที่จังหวัดราชบุรี 4 อำเภอ ได้แก่ อำเภอจอมบึง
อำเภอปากท่อ อำเภอสวนผึ้ง และอำเภอบ้านคา



กรมทรัพย์สินทางปัญญา
กระทรวงพาณิชย์

เล่มที่ 27
วันที่ประกาศโฆษณา

เลขที่ประกาศ 93
23 กันยายน 2559

ประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เลขที่คำขอ 59100133 วันที่ยื่นคำขอ 19 กุมภาพันธ์ 2559

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ทุเรียนปราจีน

รายการสินค้า ทุเรียน

ผู้ขอขึ้นทะเบียน 1. จังหวัดปราจีนบุรี
2. องค์การบริหารส่วนจังหวัดปราจีนบุรี
3. ชมรมเกษตรกรชาวสวนจังหวัดปราจีนบุรี รวม 125 ราย

ที่อยู่ ศาลากลางจังหวัดปราจีนบุรี ถนนสุวินทวงศ์ ตำบลไม้เค็ด อำเภอเมือง
จังหวัดปราจีนบุรี

1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

ทุเรียนปราจีน (Durian Prachin) หมายถึง ทุเรียนพันธุ์ก้านยาว พันธุ์หมอนทอง พันธุ์ชะนี พันธุ์กระดุมทอง และพันธุ์พื้นเมืองอื่นๆ ที่มีเนื้อแห้ง หนา เส้นใยน้อย หวานมัน ซึ่งปลูกในเขตพื้นที่ อำเภอเมืองปราจีนบุรี อำเภอกบินทร์บุรี อำเภอประจันตคาม อำเภอศรีมหาโพธิ์ และอำเภอนาดี ของจังหวัดปราจีนบุรี

ลักษณะของสินค้า

(1) พันธุ์ทุเรียน

- พันธุ์การค้า ได้แก่ พันธุ์ก้านยาว พันธุ์หมอนทอง พันธุ์ชะนี และพันธุ์กระดุมทอง
- พันธุ์พื้นเมือง ได้แก่ พันธุ์กบชายน้ำ พันธุ์ชมพูศรี พันธุ์กำป่น

(2) ลักษณะทางกายภาพ

- เปลือกผล เปลือกบาง ผิวเปลือกสีน้ำตาลถึงสีน้ำตาลเข้ม หนามถี่
- เนื้อ เนื้อละเอียดแห้ง สีเหลือง
- รสชาติ หวานมัน

(3) ลักษณะเฉพาะจำแนกตามพันธุ์

- พันธุ์ก้านยาว ทรงผลกลม เปลือกผลค่อนข้างหนา เนื้อสีเหลือง เนื้อหนา ละเอียด กลิ่นไม่ฉุน รสชาติหวานมัน เมล็ดเต็ม

- พันธุ์หมอนทอง ทรงผลยาว ปลายผลแหลม เปลือกผลบาง ขั้วผลใหญ่ พูเนื้อใหญ่ เนื้อสีเหลืองเข้ม รสชาติหวานมัน

- พันธุ์ชะนี ทรงผลกลมยาว กลางผลป่อง มีขนาดค่อนข้างใหญ่ ขั้วผลสั้นขั้วใหญ่ เนื้อสีเหลืองจัด ละเอียด แห้ง รสชาติหวานมัน มีกลิ่นฉุนเล็กน้อย เมล็ดยาวแบน

- พันธุ์กระดุมทอง ทรงผลกลมแบน ขั้วผลสั้น เปลือกผลบาง เนื้อสีเหลืองอ่อน ละเอียด กลิ่นไม่ฉุน รสชาติหวานน้อย เมล็ดค่อนข้างใหญ่

2. กระบวนการผลิต

การปลูก

- (1) การปลูกทุเรียนปราจีนสามารถปลูกได้ตลอดปี หรือในช่วงต้นฤดูฝน
- (2) ระยะปลูก 8x8 เมตร หรือ 10x10 เมตร หรือตามความเหมาะสมของพื้นที่
- (3) กรณีพื้นที่ราบไม่จำเป็นต้องขุดหลุมปลูก โดยนำปุ๋ยคอกหรือปุ๋ยหมักคลุกเคล้า ในตำแหน่งที่เตรียมไว้ นำกิ่งพันธุ์วางให้โคนต้นสูงกว่าผิวดิน 20 เซนติเมตร กลบดินให้พูนปิดโคนต้น เพื่อป้องกันน้ำขัง
- (4) กรณีพื้นที่ดอนให้ขุดหลุมลึก กว้างxยาวxลึก 30 เซนติเมตร นำกิ่งพันธุ์วางในหลุมให้โคนต้นอยู่เหนือกว่าระดับผิวดินเล็กน้อย แล้วใช้ใบไม้หรือหญ้าแห้งปิดทับ

การให้น้ำ

- (1) ทุเรียนที่ยังไม่ให้ผลผลิตและอยู่ในช่วงเจริญเติบโต ต้องให้น้ำสม่ำเสมอ
- (2) ทุเรียนใกล้ระยะเวลาให้ผลผลิต เป็นช่วงปลายฤดูฝนให้งดการให้น้ำ
- (3) ทุเรียนในช่วงให้ผลผลิต เมื่อออกดอกแล้วให้ควบคุมปริมาณน้ำ และให้เพิ่มปริมาณน้ำขึ้นเรื่อยๆ จนถึงช่วงก่อนดอกบาน 1 สัปดาห์
- (4) ทุเรียนในช่วงหลังดอกบาน ให้ลดปริมาณน้ำลงเหลือ 1 ใน 3 ส่วนของปริมาณปกติ เพื่อช่วยในการติดผล หลังจากนั้นจึงค่อยเพิ่มปริมาณน้ำขึ้นเรื่อยๆ และให้น้ำอย่างสม่ำเสมอตลอดช่วงพัฒนาการของทุเรียน

การดูแลรักษา

- (1) ตัดแต่งกิ่งที่เป็นโรค ไม่สมบูรณ์ กิ่งกระโดง กิ่งน้ำค้าง กิ่งแยกกยอด กิ่งที่ทับซ้อนกัน
- (2) ตัดดอกที่ไม่สมบูรณ์เป็นโรคออก และตัดแต่งดอกให้เหลือเฉพาะดอกกรุ่นเดียว เพื่อป้องกันการแย่งอาหาร
- (3) ตัดผลอ่อนที่ไม่สมบูรณ์ออก และควบคุมจำนวนผลต่อต้นให้เหมาะสม

การเก็บเกี่ยว

(1) ผลทุเรียนที่พร้อมเก็บเกี่ยวได้ จะนับจำนวนวันหลังดอกบานจนถึงวันทุเรียนแก่พร้อมเก็บเกี่ยว ซึ่งจะแตกต่างกันในแต่ละสายพันธุ์ ดังนี้

- พันธุ์ก้านยาว ใช้เวลา 130 – 140 วัน หลังดอกบาน
- พันธุ์หมอนทอง ใช้เวลา 125 - 130 วัน หลังดอกบาน
- พันธุ์ชะนี ใช้เวลา 110 - 120 วัน หลังดอกบาน
- พันธุ์กระดุมทอง ใช้เวลา 80 – 90 วัน หลังดอกบาน

(2) วิธีสังเกตลักษณะทุเรียนแก่

- ก้านผล จะแข็งและมีสีเขียวขึ้น สากมือ บริเวณปากปลิงจะบวมโต เห็นขอบชัดเจน
- หนามผล ปลายหนามแห้ง เปราะและหักง่าย ร่องหนามห่าง
- รอยแยก ระหว่างผลจะสังเกตรอยแยกบนพูได้เด่นชัด (ยกเว้นบางพันธุ์ เช่น ก้านยาว เป็นต้น)
- ชิมปลิง เมื่อตัดขั้วผล (ปลิง) จะพบน้ำใสไม่ข้นเหนียว เมื่อชิมจะมีรสหวาน
- เคาะเปลือกหรือกรีดหนาม จะมีเสียงดังหลวมๆ

การบรรจุหีบห่อ

(1) รายละเอียดบนฉลากหรือหีบห่อ ให้ประกอบด้วยคำว่า “ทุเรียนปราจีน” และ/หรือ “Durian Prachin”

(2) ให้ระบุ ชื่อสวน/เกษตรกร ที่อยู่ติดต่อได้

3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์**ลักษณะภูมิประเทศ**

จังหวัดปราจีนบุรี ตั้งอยู่ภาคตะวันออกเฉียงเหนือของประเทศไทย สภาพภูมิประเทศตอนบนเป็นภูเขาสูงที่ราบสูงและป่าที่ขรุขระชันชัน มีเขตติดต่อกับเทือกเขาตงพญาเย็น ที่มียอดเขาสูง 1,326 เมตร เป็นแหล่งกำเนิดต้นน้ำหลายสาย สภาพภูมิประเทศตอนล่างเป็นที่ราบลุ่มแม่น้ำ ได้แก่ ที่ราบลุ่มแม่น้ำบางปะกง แม่น้ำปราจีนบุรี และแควหนุมาน โดยมีสภาพดินชั้นบนเป็นดินร่วนปนทราย ดินชั้นล่างเป็นหินผุและศิลาแลง ทำให้การระบายน้ำสะดวก น้ำไม่ขังในเนื้อดิน การกระจายตัวของธาตุอาหารทั่วถึง เหมาะแก่การเพาะปลูก

ลักษณะภูมิอากาศ เป็นแบบร้อนชื้นแถบศูนย์สูตร ในฤดูร้อนมีอากาศร้อนจัด เนื่องจากได้รับอิทธิพลจากลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ ฤดูหนาวมีอากาศค่อนข้างหนาว เนื่องจากได้รับอิทธิพลจากลมมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือ ปริมาณน้ำฝนเฉลี่ย 2,068.5 ต่อปี ความชื้นสัมพัทธ์เฉลี่ย ร้อยละ 73.19

จากสภาพภูมิอากาศและและปริมาณน้ำฝน ประกอบกับความชื้นสัมพัทธ์ดังกล่าว จึงเหมาะกับการปลูกผลไม้โดยเฉพาะทุเรียน ส่งผลให้เนื้อทุเรียนปราจีน มีลักษณะเนื้อแห้งไม่แฉะ ซึ่งเป็นเอกลักษณ์ของทุเรียนปราจีน

ประวัติความเป็นมา

เมืองปราจีน เมืองปราจีน หรือ มณฑลปราจีน ปรากฏชื่อครั้งแรกในสมัยกรุงศรีอยุธยา จวบจนในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 6 ทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ ให้จัดระเบียบการปกครองแผ่นดิน ให้เปลี่ยนคำว่า “เมือง” เป็น “จังหวัด” จึงมีชื่อเรียกว่า “จังหวัดปราจีนบุรี” จนถึงปัจจุบัน

ทุเรียนปราจีน มีจุดกำเนิดโดยเกษตรกรนำพันธุ์ (กิ่งตอนและเมล็ด) หลายพันธุ์จากจังหวัดนนทบุรี มาปลูกเมื่อประมาณ 100 ปีที่ผ่านมา และเกษตรกรได้ขยายพันธุ์นำไปปลูกและจำหน่าย จนเป็นที่ประจักษ์ต่อสาธารณชนผู้นิยมบริโภคทุเรียนทั้งในด้านชื่อเสียงและคุณภาพ ซึ่งรางวัลที่ได้รับจากการส่งทุเรียนปราจีนเข้าประกวดในเทศกาลต่างๆ อาทิ งานวันเกษตรปราจีนบุรี งานวันพืชมงคลจรดพระนังคัลแรกนาขวัญ เป็นประจำทุกปี และในปี พ.ศ. 2558 ได้รับรางวัลชนะเลิศอันดับที่ 1 ประเภทการค้าภายในประเทศจาก

กิจกรรมการประกวดงานทุเรียนโลก First Prize Durian Contest Commercial Durian Variety for Domestic Consumption (Non-round Shape) The International Symposium on Durian and other Humid Tropical Fruits (DHTF 2015)

4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การปลูกทุเรียนปราจีน ครอบคลุมพื้นที่ อำเภอเมืองปราจีนบุรี อำเภอกบินทร์บุรี อำเภอประจันตคาม อำเภอศรีมหาโพธิ และอำเภอนาดี ของจังหวัดปราจีนบุรี รายละเอียดตามแผนที่

5. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

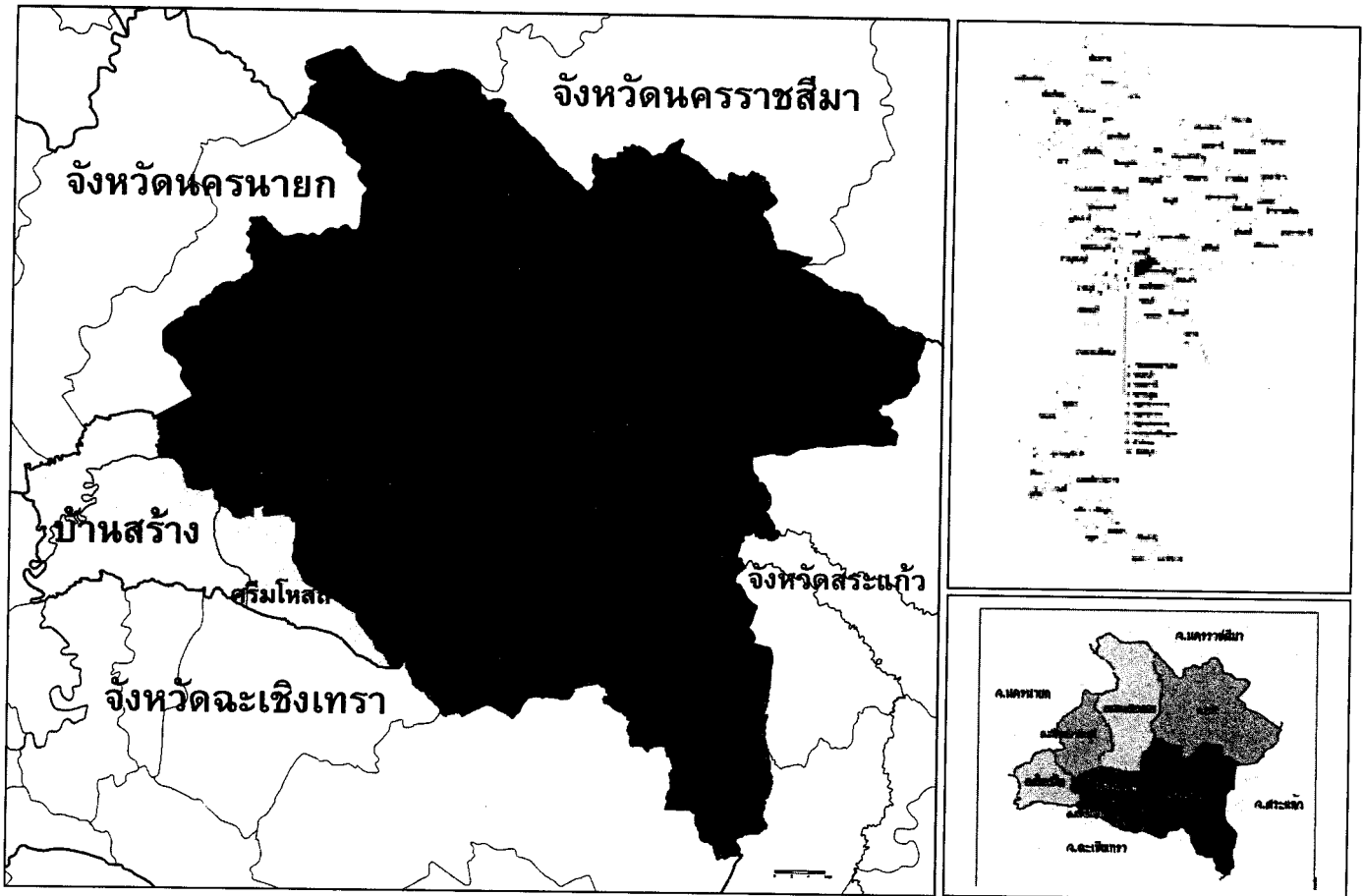
(1) ทุเรียนปราจีนจะต้องผลิตในเขตพื้นที่อำเภอเมืองปราจีนบุรี อำเภอกบินทร์บุรี อำเภอประจันตคาม อำเภอศรีมหาโพธิ และอำเภอนาดี จังหวัดปราจีนบุรี ตามกระบวนการผลิตข้างต้น

(2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ปลูกทุเรียนปราจีน รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

6. เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

- (1) จัดให้มีระบบการตรวจสอบและควบคุม ทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิต และระดับจังหวัด
- (2) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนผู้ผลิต/ผู้ประกอบการค้าที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ทุเรียนปราจีน
- (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียนต้องจัดทำคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ทุเรียนปราจีน และแผนการควบคุมตรวจสอบสินค้า

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์
ทุเรียนปราจีน



ขอบเขตพื้นที่การปลูกทุเรียนปราจีน ครอบคลุมพื้นที่ อำเภอเมืองปราจีนบุรี อำเภอกบินทร์บุรี
อำเภอประจันตคาม อำเภอศรีมหาโพธิ์ และอำเภอนาดี ของจังหวัดปราจีนบุรี