



## ประกาศกรมทรัพย์สินทางปัญญา

เรื่อง การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

มังคุดเขาคีรีวง

ทะเบียนเลขที่ สช 64100164

เพื่อให้การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์เป็นไปตาม พระราชบัญญัติคุ้มครองสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ พ.ศ. 2546 อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 32 แห่งพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน พ.ศ. 2534 แก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน (ฉบับที่ 5) พ.ศ. 2545 กรมทรัพย์สินทางปัญญาจึงออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ให้ขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ มังคุดเขาคีรีวง คำขอเลขที่ 63100240 ทะเบียนเลขที่ สช 64100164 ซึ่งมีรายการทางทะเบียนตามบัญชีแนบท้ายประกาศฉบับนี้

ทั้งนี้ ให้มีผลตั้งแต่วันยื่นคำขอขึ้นทะเบียน 4 สิงหาคม 2563

ประกาศ ณ วันที่ 20 กันยายน พ.ศ. 2564

(นายวุฒิไกร ลีวีระพันธุ์)  
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

ทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

มังคุดเขาคีรีวง

(Khao Khiriwong Mangosteen หรือ Mangkud Khao Khiriwong)

- |                      |   |                   |                |
|----------------------|---|-------------------|----------------|
| (1) เลขที่คำขอ       | 63100240  | ทะเบียนเลขที่     | สข 64100164    |
| (2) วันที่ยื่นคำขอ   | 4 สิงหาคม 2563  | วันที่ขึ้นทะเบียน | 4 สิงหาคม 2563 |
| (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียน | กลุ่มวิสาหกิจชุมชนเกษตรกรรมเพื่อสิ่งแวดล้อมชุมชนคีรีวง<br>ที่อยู่ บ้านเลขที่ 59 หมู่ที่ 9 ตำบลกำโลน อำเภอลานสกา<br>จังหวัดนครศรีธรรมราช 80230 |                   |                |
| (4) รายการสินค้า     | มังคุด  |                   |                |

(5) คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

มังคุดเขาคีรีวง (Khao Khiriwong Mangosteen หรือ Mangkud Khao Khiriwong) หมายถึง มังคุดพันธุ์พื้นเมือง ลักษณะผลกลมใหญ่ ก้านรี เปลือกหนา ผิวมันวาวสีชมพูถึงสีแดง หรือสีม่วงอมชมพู มีนวลแป้งเคลือบผิว ขั้วและกลีบขั้วสีเขียวสด เนื้อสีขาว หนานุ่ม ฉ่ำน้ำ มีรสชาติเปรี้ยวอมหวาน ปลูกในเขตเทือกเขาหลวงที่ระดับความสูงจากระดับน้ำทะเล 100 - 900 เมตร ในเขตพื้นที่ที่กำหนดของตำบลกำโลน ตำบลท่าดี และตำบลเขาแก้ว อำเภอลานสกา จังหวัดนครศรีธรรมราช

ลักษณะของสินค้า

(1) พันธุ์มังคุด พันธุ์พื้นเมือง

(2) ลักษณะทางกายภาพ

- |          |   |
|----------|---|
| - ผล     | ผลกลมใหญ่ ก้านรี  |
| - เปลือก | เปลือกหนา ผิวมันวาว เมื่อสุกจะมีสีชมพูถึงสีแดงหรือสีม่วงอมชมพู มีนวลแป้งสีขาวเคลือบผิว ขั้วและกลีบขั้วสีเขียวสด |
| - เนื้อ  | สีขาว หนานุ่ม ฉ่ำน้ำ  |
| - รสชาติ | เปรี้ยวอมหวาน   |

## (6) กระบวนการผลิต

### การปลูก

- (1) ใช้พันธุ์มังคุดพื้นเมือง โดยคัดเลือกเมล็ดพันธุ์จากในพื้นที่อำเภอลานสกาหรือจากแหล่งที่เชื่อถือได้ มาเพาะชำอย่างน้อย 2 ปี ให้ต้นกล้ามีความสูงประมาณ 1 เมตร ก่อนนำไปปลูกในแปลงที่ได้เตรียมไว้
- (2) ถางหญ้าเพื่อกำจัดวัชพืชในบริเวณที่ปลูก โดยควรปลูกพร้อมกับพืชเกษตรชนิดอื่น
- (3) การเตรียมหลุมปลูก ขุดหลุมลึก 30 - 40 เซนติเมตร กว้าง 40 เซนติเมตร ระยะห่างระหว่างต้น 8 - 10 เมตร หรือตามความเหมาะสมของพื้นที่
- (4) ควรให้น้ำช่วงฤดูแล้ง ในช่วงเดือนมีนาคม - เมษายน
- (5) กำจัดวัชพืชอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง และใส่ปุ๋ยบำรุงต้น ปีละ 1 - 2 ครั้ง
- (6) ช่วงออกดอก ควรเว้นช่วงการให้น้ำ 20 - 30 วัน เพื่อกระตุ้นการออกดอกติดผล หลังจากนั้น ต้องมีการดูแลให้น้ำ ใส่ปุ๋ยอย่างต่อเนื่อง กรณีแล้งมากจะให้น้ำกำจัดเพลี้ยเพื่อป้องกันศัตรูพืช
- (7) ช่วงติดผล ต้องมีการดูแลให้น้ำและใส่ปุ๋ยอย่างต่อเนื่อง หรือตามความเหมาะสมของพื้นที่
- (8) หลังเก็บเกี่ยว ควรใส่ปุ๋ย ดุแลต้น และตัดแต่งกิ่งตามความเหมาะสม

### การเก็บเกี่ยว

- (1) เมื่อมังคุดมีอายุ 8 - 10 ปี จะให้ผลผลิต ขึ้นอยู่กับความสมบูรณ์ของต้น
- (2) ระยะเวลาเก็บเกี่ยวผลผลิตที่เหมาะสม คือ เดือนกรกฎาคม - เดือนธันวาคม ขึ้นอยู่กับระดับความสูงของพื้นที่ ซึ่งควรรอให้ผลผลิตแก่จัด โดยสังเกตจากเปลือกผลมังคุด จะมีลักษณะจุดสีแดงๆ ที่เปลือก หรือผลมีสีชมพู สีแดง สีม่วงอมชมพู ทั้งผล
- (3) อุปกรณ์การเก็บเกี่ยว ใช้ไม้ไผ่ผ่าเป็นง่าม เพื่อใช้สอยลูกมังคุด หรือใช้มือเด็ดลูกมังคุด หลังจากนั้น นำลูกมังคุดใส่ตะกร้าหรือภาชนะที่ได้เตรียมไว้ เพื่อรอจำหน่าย

### การบรรจุหีบห่อ

- (1) รายละเอียดบนฉลากหรือบรรจุภัณฑ์ ให้ประกอบด้วยคำว่า "มังคุดเขาคีรีวง หรือ Khao Khiriwong Mangosteen หรือ Mangkud Khao Khiriwong"
- (2) ให้ระบุชื่อและที่อยู่ ผู้ผลิต ผู้จัดจำหน่าย วันที่ผลิต วันหมดอายุ วิธีเก็บรักษา หรืออื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้เป็นประโยชน์ต่อผู้ผลิตและผู้บริโภค

## (7) ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

### ลักษณะภูมิประเทศ

พื้นที่ปลูก "มังคุดเขาคีรีวง" ครอบคลุมพื้นที่ตำบลกำโลน หมู่ที่ 3, 4, 5, 7, 8, 9, 10 และ 12 ตำบลท่าดี หมู่ที่ 3, 6 และ 7 และตำบลเขาแก้ว หมู่ที่ 2 และ 5 ในเขตอำเภอลานสกา จังหวัดนครศรีธรรมราช ซึ่งอยู่ในภาคใต้ตอนกลาง บริเวณเทือกเขานครศรีธรรมราช ตั้งอยู่ที่ละติจูด 8 องศา 22 ลิปดา 15 พิลิปดา เหนือ และลองจิจูด 99 องศา 48 ลิปดา 20 พิลิปดา ตะวันออก สภาภูมิประเทศเป็นพื้นที่ภูเขาสูงจากระดับน้ำทะเล

100 - 900 เมตร มีความลาดชัน ส่งผลให้ดินมีความอุดมสมบูรณ์ ระบายน้ำดี น้ำไหลผ่านไม่อุ้มน้ำมากเกินไป และลักษณะภูมิอากาศ เฉลี่ยรายปี พ.ศ. 2558 - 2562 มีอุณหภูมิเฉลี่ยทั้งปีอยู่ที่ 26.7 องศาเซลเซียส อุณหภูมิสูงสุดเฉลี่ย 34.2 องศาเซลเซียส และอุณหภูมิต่ำสุดเฉลี่ย 19.2 องศาเซลเซียส ปริมาณน้ำฝนเฉลี่ยทั้งปีอยู่ที่ 3,052.5 มิลลิเมตรต่อปี ความชื้นสัมพัทธ์เฉลี่ยร้อยละ 95.1 และจำนวนวันที่ฝนตกทั้งปีเฉลี่ย 202 วัน ซึ่งระดับความสูงของพื้นที่ในแต่ละระดับทำให้มีความชื้นที่แตกต่างกันส่งผลให้มังคุดสุกในระยะเวลาที่แตกต่างกัน

ด้วยสภาพภูมิประเทศและภูมิอากาศดังกล่าว ส่งผลให้ดินมีความอุดมสมบูรณ์ พื้นที่ลาดเอียงทำให้ระบายน้ำดี น้ำไหลผ่านไม่อุ้มน้ำมากเกินไป รวมทั้งภูมิอากาศที่มีความชื้นค่อนข้างสูง การได้รับแสงแดดอย่างเพียงพอ มีปริมาณน้ำฝนเหมาะสมไม่มากเกินไป ส่งผลให้ มังคุดเขาศีรีวง มีผลใหญ่ เปลือกหนาและมันวาว รสชาติเปรี้ยวอมหวาน ซึ่งมีเอกลักษณ์แตกต่างจากพื้นที่อื่น

### ประวัติความเป็นมา

ชุมชนศรีวังได้ตั้งถิ่นฐานมากกว่า 200 ปี ในอดีตชุมชนนี้เรียกว่า “บ้านขุนน้ำ” เพราะตั้งบ้านเรือนอยู่บริเวณต้นน้ำยอดเขาหลวงของเทือกเขานครศรีธรรมราช ต่อมาได้เปลี่ยนชื่อหมู่บ้านเป็น “บ้านศรีวัง” ซึ่งมีความหมายว่า “บ้านที่มีภูเขาล้อมรอบ” จากการสันนิษฐานของชาวบ้าน การปลูกมังคุดเริ่มจากนำมาปลูกภายใน “วัดวังไทร” ตำบลกำโลน อำเภอลานสกา จังหวัดนครศรีธรรมราช ซึ่งได้รับสายพันธุ์มาจากหมู่เกาะซุนดาและโมลุกกะ ประเทศอินโดนีเซีย ก่อนจะกระจายปลูกในพื้นที่อำเภอลานสกา แล้วจึงนำมาปลูกในพื้นที่สวนของหมู่บ้านศรีวัง และเริ่มขยายพื้นที่ปลูกขึ้นไปปลูกบนพื้นที่สูงชันของเทือกเขาหลวง ลักษณะสวนของชาวศรีวังจะเป็น “สวนสมรม” คือสวนที่ปลูกผลไม้และผักหลายชนิดในพื้นที่เดียวกัน เมื่อมีผลผลิต เช่น มังคุด ทุเรียน เงาะ สะตอ และหมาก เป็นต้น ก็จะนำไปแลกเปลี่ยนกับข้าวสาร เกลือ กะปิ และอาหารทะเลอื่นๆ กับชาวอำเภอหัวไทรและอำเภอบางขัน ด้วยสภาพภูมิประเทศและภูมิอากาศของพื้นที่ประกอบกับดินมีความอุดมสมบูรณ์ ปริมาณน้ำฝนเหมาะสมไม่มากเกินไป ส่งผลให้ มังคุดเขาศีรีวง มีผลใหญ่ เปลือกหนาและมันวาว รสชาติเปรี้ยวอมหวาน ซึ่งเป็นเอกลักษณ์แตกต่างจากพื้นที่อื่นทำให้ “มังคุดเขาศีรีวง” เป็นที่รู้จักทั่วไป และด้วยสภาพพื้นที่ที่เป็นภูเขาสูงทำให้การขนส่งมังคุดมีความยากลำบาก จึงได้เริ่มมีการนำรถมอเตอร์ไซด์ควีบามาใช้ขนส่งมังคุดจนใช้กันแพร่หลายมาจนถึงปัจจุบัน และกลายเป็นเอกลักษณ์ของพื้นที่เช่นกัน “มังคุดเขาศีรีวง” เริ่มเป็นที่รู้จักของผู้บริโภคอย่างกว้างมากขึ้นในปี พ.ศ. 2556 เมื่อสำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดนครศรีธรรมราช ได้นำผลมังคุดไปแสดงในงาน Horti Asia 2013 ที่ศูนย์ประชุมไบเทคบางนา และปีถัดมาสำนักงานพาณิชย์จังหวัดนครศรีธรรมราช ก็ได้นำมังคุดเขาศีรีวงไปแสดงสินค้าในงานดังกล่าวอีก นอกจากนี้เกษตรกรได้นำ มังคุดเขาศีรีวง ไปจำหน่ายที่ห้างสรรพสินค้าสยามพารากอน กรุงเทพมหานคร ในราคากิโลกรัมละ 499 บาท จนถึงราคากิโลกรัมละ 1,200 บาท ซึ่งได้รับการตอบรับเป็นอย่างดี

### (8) ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การปลูกและผลิต มังคุดเขาศีรีวง ครอบคลุมพื้นที่ตำบลกำโลน หมู่ที่ 3, 4, 5, 7, 8, 9, 10 และ 12 ตำบลท่าดี หมู่ที่ 3, 6 และ 7 และตำบลเขาแก้ว หมู่ที่ 2 และ 5 ในเขตอำเภอลานสกา จังหวัดนครศรีธรรมราช รายละเอียดตามแผนที่

(9) การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

- (1) มังคุดเขาศีรีวง ต้องปลูกและผลิตในเขตพื้นที่ที่กำหนด และตามกระบวนการผลิตข้างต้น
- (2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิต และผู้ประกอบการค้า มังคุดเขาศีรีวง รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

(10) เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

- (1) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิต และผู้ประกอบการค้า ที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ มังคุดเขาศีรีวง
  - (2) ผู้ขอขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิต และผู้ประกอบการค้า จะต้องปฏิบัติตามคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ มังคุดเขาศีรีวง และดำเนินการตามแผนการควบคุมตรวจสอบทั้งกระบวนการผลิต ในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด
-

