



กรมทรัพย์สินทางปัญญา
กระทรวงพาณิชย์

เล่มที่ 25
วันที่ประกาศโฆษณา

เลขที่ประกาศ 87
1 มิถุนายน 2559

ประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เลขที่คำขอ 58100121

วันที่ยื่นคำขอ 8 มิถุนายน 2558

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ พริกบางช้าง

รายการสินค้า พริก

ผู้ขอขึ้นทะเบียน จังหวัดสมุทรสงคราม

ที่อยู่ ศาลากลางจังหวัดสมุทรสงคราม ถนนเอกชัย ตำบลแม่กลอง อำเภอเมือง
จังหวัดสมุทรสงคราม

1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

พริกบางช้าง หมายถึง พริกสดที่มีโคนผลใหญ่ ปลายเรียว เนื้อหนา ใสใหญ่ เมล็ดน้อย มีกลิ่นเฉพาะตัว ผิวเรียบมัน ผลอ่อนสีเขียวเข้ม ผลแก่สีแดงจัด รสชาติไม่เผ็ดมาก และพริกแห้งจะมีลักษณะผิวสีแดงเข้มมันเงา ผลิตในพื้นที่อำเภออัมพวา อำเภอบางคนที จังหวัดสมุทรสงคราม และอำเภอดำเนินสะดวกจังหวัดราชบุรี

ลักษณะของสินค้า

- พริกสด มีเส้นผ่านศูนย์กลางผลกว้าง 1.9 - 2.5 เซนติเมตร ยาว 10 - 15 เซนติเมตร เนื้อหนา 2 - 3 มิลลิเมตร

- พริกแห้ง ผลิตจากพริกบางช้างสด นำมาตากแห้งขนาดผลเล็กกว่าพริกสด เนื้อค่อนข้างหนา สีแดงเข้มมันเงา

2. กระบวนการผลิต

2.1 กระบวนการผลิตพริกบางช้าง (พริกสด)

(1) วัตถุประสงค์ : พริกบางช้างเป็นพริกพันธุ์พื้นเมือง ที่อยู่ในกลุ่มพริกชี้ฟ้า เมล็ดพันธุ์และกิ่งพันธุ์ต้องผ่านกระบวนการคัดเลือกพันธุ์ที่มีคุณภาพ

(2) กระบวนการผลิต

(2.1) การเตรียมดินโดยการไถเพื่อปรับสภาพดินและตากดินไว้ในช่วง 5 - 7 วัน เพื่อฆ่าเชื้อรา

(2.2) ขุดหลุมมีระยะห่างระหว่างหลุม 50 เซนติเมตร หยอดเมล็ดพันธุ์หลุมละ 2 - 3 เมล็ด

(2.3) ระยะเวลา 50 - 60 วัน ต้นพริกบางช้างจะออกดอก (ดอกแรกควรเด็ดทิ้ง เพื่อป้องกันการแย่งอาหารของต้นและทำให้ต้นเป็นพุ่ม ปริมาณดอกมากขึ้น) ระหว่างนั้นเติมปุ๋ยบริเวณหน้าดิน เพื่อเพิ่มอาหารให้แก่ต้นพริกบางช้าง และในช่วง 90 วัน จะเริ่มเป็นผลอ่อน และแก่เต็มที่เมื่ออายุ 110 วัน

(2.4) ลักษณะภูมิปัญญาการปลูกในพื้นที่ คือ การยกทรงจีน ทำให้น้ำไหลผ่านรากได้ดี ไม่ท่วมขัง แต่ยังคงมีความอุดมสมบูรณ์

(3) การเก็บเกี่ยว

หลังจากหยุดเมล็ดพันธุ์ เป็นเวลา 90 - 110 วัน จึงเก็บเกี่ยวได้

2.2 กระบวนการผลิตพริกบางช้าง (พริกแห้ง)

(1) วัตถุประสงค์ : พริกบางช้างสดที่ปลูกในพื้นที่อำเภออัมพวา อำเภอบางคนที จังหวัดสมุทรสงคราม และอำเภอดำเนินสะดวกจังหวัดราชบุรีตามกระบวนการที่กำหนด

(2) กระบวนการผลิต

การตากแห้งพริกบางช้าง โดยการเก็บพริกบางช้างที่ผลแก่มีสีแดงเข้มมาคัดแยก จากนั้นนำไปทำให้แห้งโดยตากแดดเป็นเวลา 8 - 15 วัน จนแห้งสนิท และนำมาฟุ้งลมในที่ร่มเป็นเวลา 2 - 3 วัน หรือวิธีอื่นใดเพื่อทำพริกบางช้างแห้ง แล้วจึงนำใส่ภาชนะที่แห้งสนิท

2.3 รายละเอียดบนหีบห่อ

(1) รายละเอียดบนฉลาก ให้ประกอบด้วยคำว่า “พริกบางช้าง” และ/หรือ “Bang Chang Chili Pepper” และ/ หรือ “Phrik Bang Chang”

(2) ให้ระบุชื่อ ที่อยู่ ผู้ผลิต/จำหน่าย วันเดือนปีที่ผลิต และ/หรือ วันเดือนปีที่หมดอายุ

3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

สภาพภูมิประเทศ พื้นที่โดยรวมของอำเภออัมพวา อำเภอบางคนที จังหวัดสมุทรสงคราม และอำเภอดำเนินสะดวก จังหวัดราชบุรี เป็นที่ราบลุ่ม มีแม่น้ำร่วมกันคือ แม่น้ำแม่กลอง ดินเหนียวปนทราย เหมาะแก่การทำสวนผักผลไม้ โดยพริกบางช้าง เจริญได้ดีในดินเหนียวปนทราย ซึ่งเป็นชุดดินธนบุรี ชุดดินสมุทรสงคราม และชุดดินดำเนินสะดวก ที่เกิดจากตะกอนน้ำทะเลและน้ำกร่อยพามาทับถมอยู่บนที่ราบน้ำทะเลขึ้นถึงในอดีตเป็นดินลึก มีการยกทรงเพื่อระบายน้ำและป้องกันน้ำท่วม น้ำซึมผ่านได้ช้า มีความสามารถในการอุ้มน้ำได้สูง การไหลบ่าของน้ำบนผิวดินเร็วถึงร่องน้ำ การทำการเกษตรส่วนใหญ่เกษตรกรใช้วิธีการขุดยกทรง เพื่อให้มีระบบชลประทานที่ดี น้ำไหลเวียนสม่ำเสมอ ซึ่งส่งผลให้พริกมีเนื้อหนา โคนผลใหญ่ ปลายเรียวยาว เนื้อหนา ผิวเรียบมัน ผลอ่อนสีเขียวเข้ม ผลแก่สีแดงจัด รสชาติไม่เผ็ดจนเกินไป

สภาพภูมิอากาศ โดยทั่วไปของอำเภออัมพวา อำเภอบางคนที จังหวัดสมุทรสงคราม และอำเภอดำเนินสะดวก จังหวัดราชบุรี ได้รับอิทธิพลจากลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ จากอ่าวไทยและทะเลจีนใต้ พัดเอาฝนมาตก

ในฤดูฝนมากพอสมควร ประกอบกับอยู่ใกล้ทะเลจึงมีความชุ่มชื้นอยู่เสมอ ในฤดูหนาวอากาศจึงไม่หนาวจัด ในฤดูร้อนไม่ร้อนจนเกินไป ฤดูที่เหมาะสมในการปลูกพริกบางช้างคือ ช่วงที่ฝนทิ้งช่วงไปแล้ว เข้าสู่ฤดูหนาวถึงฤดูร้อน

ด้วยลักษณะภูมิศาสตร์ของอำเภออัมพวา อำเภอบางคนที จังหวัดสมุทรสงคราม และอำเภอดำเนินสะดวก จังหวัดราชบุรี จึงเหมาะแก่การเจริญเติบโตของพริกบางช้าง อีกทั้งการมีแม่น้ำและคลองจำนวนมากทำให้ผลผลิตและการค้าขายพริกบางช้างมีความรุ่งเรืองและด้วยวัฒนธรรม ภูมิปัญญาของการประกอบอาหารไทยที่มีเอกลักษณ์โดดเด่น จึงทำให้พริกบางช้างมีชื่อเสียงและเป็นที่ยอมรับมาช้านาน

ประวัติความเป็นมา

การเพาะปลูกพริกบางช้าง ในสมัยโบราณนิยมปลูกยกทรง หรือเรียกว่าสวนเตียน ในสมัยสมเด็จพระเจ้าปราสาททอง "แขวงบางช้าง" เป็นชุมชนเล็กๆ ที่มีความเจริญทั้งในด้านการเกษตรและการพาณิชย์ มีตลาดค้าขายเรียกว่า "ตลาดบางช้าง" มีสินค้าขึ้นชื่อหลายอย่าง และหนึ่งในนั้นคือ พริกบางช้าง

พริกบางช้างนิยมใช้เป็นส่วนผสมในตำรับอาหารชาววัง โดยเฉพาะน้ำพริกสูตรโบราณได้มีการระบุใช้พริกบางช้างเป็นส่วนประกอบ เนื่องจากพริกบางช้างเมื่อนำไปประกอบอาหารจะให้สีสด และมีรสชาติไม่เผ็ดเกินไป ซึ่งเป็นลักษณะที่สำคัญของอาหารชาววัง

4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การผลิตพริกบางช้าง ครอบคลุมพื้นที่ในเขต อำเภออัมพวา อำเภอบางคนที จังหวัดสมุทรสงคราม และอำเภอดำเนินสะดวก จังหวัดราชบุรี รายละเอียดตามแผนที่

5. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

(1) พริกบางช้างจะต้องมีการเพาะปลูกและผลิตในขอบเขตพื้นที่แหล่งภูมิศาสตร์ ตามกรรมวิธีที่สืบต่อกันมา

(2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการตรวจสอบควบคุม คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตพริกบางช้าง รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

6. เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

(1) จัดให้มีระบบการตรวจสอบและควบคุมทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด

(2) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้าที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์พริกบางช้าง

(3) ผู้ขอขึ้นทะเบียนต้องจัดทำคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์พริกบางช้างและดำเนินการตามแผนการควบคุมตรวจสอบ ทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด
