บัญชีประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เล่มที่ 85 **วันที่** 30 กรกฎาคม 2567

เลขที่ประกาศ	เลขคำขอ	สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์	หน้า
242	63100261	ปลาสลิดดอนกำยาน	1 - 6
243	64100273	มะพร้าวน้ำหอมสามพราน	7 – 10
244	64100281	มะม่วงเขียวเสวยแปดริ้ว	11 – 15
245	65100288	ส้มเกลี้ยงลำปาง	16 – 20

หมายเหตุ : *บุคคลผู้มีส่วนได้เสียอาจยื่นคำคัดค้านการขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ได้ภายใน 90 วัน นับแต่วันประกาศโฆษณา*

กรมทรัพย์สินทางปัญญา กระทรวงพาณิชย์ | เล่มที่ 85 วันที่ประกาศโฆษณา | เลขที่ประกาศ 242 30 กรกฎาคม 2567

ประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เลขที่คำขอ 63100261 **วันที่ยื่นคำขอ** 24 พฤศจิกายน 2563

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ปลาสลิดดอนกำยาน หรือ Pla Salid Don Kum Yan หรือ Don Kum Yan Snakeskin Gourami

รายการสินค้า ปลาสลิดสด ปลาสลิดตัดแต่ง ปลาสลิดแดดเดียว ปลาสลิดทอดกรอบ

ผู้ขอขึ้นทะเบียน จังหวัดสุพรรณบุรี

ที่อยู่ ศาลากลางจังหวัดสุพรรณบุรี ถนนสุพรรณบุรี - ชัยนาท ตำบลสนามชัย อำเภอเมือง จังหวัดสุพรรณบุรี 72000

1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

ปลาสลิดดอนกำยาน Pla Salid Don Kum Yan หรือ Don Kum Yan Snakeskin Gourami หมายถึง ปลาสลิดพันธุ์พื้นเมืองของจังหวัดสุพรรณบุรี ซึ่งมีลักษณะรูปร่างคล้ายใบไม้ ลำตัวแบนยาว มีลายริ้วสีดำ สีค่อนข้างดำปนเขียว เนื้อปลาสีขาวอมชมพู เนื้อแน่น ช่องท้องมีไขมันน้อย นำมาผ่านกระบวนการแปรรูปตามภูมิปัญญาของคนในพื้นที่ เป็นปลาสลิดสด ปลาสลิดแดดเดียว และปลาสลิดทอดกรอบ เลี้ยงและแปรรูปในพื้นที่ 8 อำเภอ ของจังหวัดสุพรรณบุรี ได้แก่ อำเภอเมืองสุพรรณบุรี อำเภอศรีประจันต์ อำเภอสามชุก อำเภอเดิมบางนางบวช อำเภอดอนเจดีย์ อำเภอบางปลาม้า อำเภอสองพี่น้อง และอำเภออู่ทอง

ลักษณะของสินค้า

(1) พันธุ์ปลาสลิด : พันธุ์พื้นเมืองของจังหวัดสุพรรณบุรี

(2) ลักษณะทางกายภาพ

(2.1) ปลาสลิดสด

- รูปร่าง มีลักษณะคล้ายใบไม้ ลำตัวแบนยาว มีลายริ้วสีดำพาดขวางตามบริเวณลำตัว และลำตัวตัดกับลายดำเป็นแถบยาวจากหัวถึงโคนหาง โดยเพศผู้จะมีสีและแถบที่เข้มกว่าเพศเมีย
- สี สีค่อนข้างดำปนเขียว
- เนื้อ เนื้อปลามีสีขาวอมชมพู เนื้อแน่น ช่องท้องมีไขมันเล็กน้อย
- ขนาด ปลาสลิดที่โตเต็มวัยเหมาะสมกับการจับขายมีน้ำหนักอยู่ในช่วง 5 - 12 ตัว/กิโลกรัม

(2.2) ปลาสลิดตัดแต่ง ปลาสลิดสดที่ขอดเกล็ด ตัดหัว ควักไส้ออก ล้างทำความสะอาด

(2.3) ปลาสลิดแดดเดียว

- สี เมื่อผ่านการหมักเกลือแบบแห้งหรือหมักน้ำเกลือ ผิวหนังจะมีสีเข้ม
- เนื้อ เนื้อสีเข้ม ช่องท้องมีไขมันเล็กน้อย

(2.4) ปลาสลิดทอดกรอบ

- สี หนังปลาสีน้ำตาลเข้ม
- เนื้อ เนื้อสีเหลือง กรอบ
- รสชาติ เค็มกลมกล่อม ไม่มีกลิ่นคาวปลา

2. กระบวนการผลิต

วัตถุดิบ

พันธุ์ปลาสลิดดอนกำยาน เป็นพันธุ์พื้นเมืองของจังหวัดสุพรรณบุรี มาจากการเพาะเลี้ยงในบ่อของเกษตรกรที่เป็นสมาชิกของกลุ่มเกษตรกรที่ขึ้นทะเบียนกับสำนักงานประมงจังหวัดสุพรรณบุรี หรือนำมาจากแหล่งเพาะพันธุ์ที่น่าเชื่อถือได้ เช่น สำนักงานประมงจังหวัดสุพรรณบุรี ศูนย์วิจัยและพัฒนาการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำจืดสุพรรณบุรี เป็นต้น

การเตรียมบ่อ

(1) ต้องเป็นบ่อดิน ร่องสวน หรือแปลงนา และทำการเตรียมบ่อโดยขุดบ่อก่อนการเลี้ยงปลาสลิดประมาณ 2 เดือน ทำการหว่านมูลสัตว์แห้งให้ทั่วพื้นบ่อ และสูบน้ำราดบ่อให้ชื้นเพื่อให้พื้นบ่อเกิดหญ้าซึ่งเป็นการสร้างอาหารธรรมชาติ

(2) ทำการสูบน้ำเข้าบ่อทิ้งไว้ประมาณ 1 สัปดาห์ และทำการปล่อยพันธุ์ลูกปลาสลิดลงในบ่อ โดยนำลูกปลาสลิดที่มีความแข็งแรง และมีขนาดประมาณ 2 – 3 เซนติเมตร หรือลูกปลาพันธุ์ปลาสลิดที่มีอายุประมาณ 30 – 45 วัน โดยอัตราการปล่อยประมาณ 7,000 – 10,000 ตัวต่อไร่ หรือตามความเหมาะสมของพื้นที่

การเลี้ยง

การให้อาหารปลาสลิดจะให้อาหารธรรมชาติเป็นหลัก และให้อาหารเม็ดชนิดลอยน้ำสำเร็จรูป สำหรับปลาสลิดขนาดเล็กเสริมในช่วง 2 เดือนแรก หลังจากนั้นให้อาหารเม็ดขนาดกลางชนิดลอยน้ำสำเร็จรูป

กระบวนการแปรรูป

การแปรรูปปลาสลิดดอนกำยาน สถานที่แปรรูปต้องมีความสะอาดได้มาตรฐาน ถูกสุขลักษณะของสถานแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ มีวิธีการแปรรูป ดังนี้

(1) ปลาสลิดสด คือ ปลาสลิดที่โตเต็มวัยมีขนาดน้ำหนักอยู่ในช่วง 5 – 12 ตัวต่อกิโลกรัม ทำการคัดเลือกปลาสลิดสด และนำปลามาล้างโคลนด้วยน้ำสะอาดออกก่อนลำเลียงด้วยรถขนย้าย รักษาความสดของปลาโดยใช้น้ำแข็งบดใส่ในภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์สำหรับลำเลียงปลาตลอดระยะเวลาขนส่งจนถึงปลายทาง หรือกระบวนการขั้นตอนตัดแต่ง

(2) ปลาสลิดตัดแต่ง คือ ปลาสลิดสดที่โตเต็มวัยมีขนาดน้ำหนักอยู่ในช่วง 5 – 12 ตัวต่อกิโลกรัม และผ่านกระบวนการขอดเกล็ด ตัดหัว ควักไส้ และนำมาล้างน้ำให้สะอาด ทำการตัดแต่งแล่เป็นชิ้น หรือแบบไม่ต้องแล่ และนำมาใส่บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม โดยปิดให้มิดชิดแน่นสนิท แล้วนำไปเก็บรักษาในถังน้ำแข็ง หรืออุปกรณ์รักษาความเย็นเพื่อรอจำหน่ายหรือแปรรูปเป็นปลาสลิดแดดเดียว

(3) ปลาสลิดแดดเดียว มีการหมัก 2 วิธี ได้แก่

(3.1) การหมักแห้ง

(3.1.1) นำปลาสลิดสดที่ตัดแต่งแล้ว มาหมักด้วยเกลือที่สะอาด ใช้วิธีทำทีละน้อยโดยการนำปลาใส่ภาชนะที่เตรียมไว้ แล้วโรยเกลือแล้วผัดให้เกลือเข้ากับเนื้อปลาไปเรื่อยๆ ทยอยเพิ่มปริมาณปลาและโรยเกลือผัดจนเกลือละลายหมดจะสังเกตได้จากหนังปลาสลิดจากเดิมที่ตึง จะเปลี่ยนเป็นลักษณะเหี่ยว

(3.1.2) นำปลาสลิดที่หมักเกลือเรียบร้อยแล้วบรรจุใส่ถุงพลาสติก หรือภาชนะที่เหมาะสม แล้วนำไปแช่ในถังน้ำแข็งเพื่อรักษาความสดของปลาหลังจากการหมัก

(3.1.3) การหมัก ระยะเวลาการหมักประมาณ 2 – 3 วัน และนำปลาไปล้างเกลือออกด้วยน้ำสะอาด เพื่อลดความเค็ม

(3.1.4) นำปลาไปผึ่งแดดในสถานที่ที่เหมาะสมและมีการป้องกันฝุ่นและสัตว์ ประมาณ 2 – 4 ชั่วโมงและทำการเก็บปลาสลิดในภาชนะที่แห้ง สะอาด และห่อหุ้มให้เรียบร้อย

(3.2) การหมักน้ำเกลือ

(3.2.1) นำเกลือที่สะอาดประมาณร้อยละ 4 - 10 ของน้ำหนักปลาสลิดสดทั้งหมด มาละลายน้ำในภาชนะโดยใช้เกลือและน้ำในปริมาณที่เหมาะสม นำน้ำเกลือที่ละลายแล้วมาหมักปลาสลิดสดที่ตัดแต่งแล้ว และนำไปแช่ในถังน้ำแข็งหรือภาชนะที่เหมาะสมเพื่อรักษาความสดของปลา

(3.2.2) การหมัก เป็นระยะเวลาอย่างน้อย 1 คืน และนำปลาไปล้างเกลือออกด้วยน้ำสะอาด เพื่อลดความเค็ม

(3.2.3) นำปลาไปผึ่งแดดในสถานที่ที่เหมาะสมและมีการป้องกันฝุ่นและสัตว์ประมาณ 2 – 4 ชั่วโมง และทำการเก็บปลาสลิดในภาชนะที่แห้ง สะอาด และห่อหุ้มให้เรียบร้อย เพื่อทำการจำหน่ายต่อไป

(4) ปลาสลิดทอดกรอบ

(4.1) นำปลาสลิดแดดเดียวมาทำการล้างด้วยน้ำสะอาด 1 – 2 ครั้ง พักให้สะเด็ดน้ำ หรือซับให้แห้ง

(4.2) นำปลาสลิดแดดเดียวไปทำการทอดให้พอมีสีเหลือง หลังจากนั้นแล่นำก้างออก และนำปลาสลิดทอดกรอบหั่นขนาดพอดีคำ และทำการทอดอีกครั้ง ให้มีสีเหลืองและมีความกรอบ

(4.3) นำปลาสลิดที่ทอดเสร็จแล้วไปอบเพื่อไล่น้ำมันและความชื้นในตู้อบลมร้อน

(4.4) พักไว้ให้เย็น บรรจุใส่ภาชนะหรือถุงพลาสติกที่สะอาด และห่อหุ้มให้เรียบร้อย

การบรรจุหีบห่อ

(1) รายละเอียดบนฉลาก หรือบรรจุภัณฑ์ ให้ประกอบด้วยคำว่า “ปลาสลิดดอนกำยาน” หรือ “Pla Salid Don Kum Yan หรือ Don Kum Yan Snakeskin Gourami ”

(2) ให้ระบุชื่อผู้ผลิตหรือผู้ประกอบการค้า สถานที่ผลิตหรือจัดจำหน่าย หรือข้อมูลอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่น วัน เดือน ปีที่ผลิต เบอร์โทรศัพท์ติดต่อ เป็นต้น เพื่อให้เป็นประโยชน์ต่อผู้บริโภค และสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้

3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

จังหวัดสุพรรณบุรี ตั้งอยู่ระหว่างเส้นรุ้งที่ 14 องศา 4 ลิปดา ถึง 15 องศา 5 ลิปดาเหนือ และระหว่างเส้นแวง 99 องศา 17 ลิปดา ถึง 100 องศา 16 ลิปดา ตะวันออก อยู่สูงจากระดับน้ำทะเลปานกลาง 3 - 10 เมตร มีลักษณะพื้นที่ส่วนใหญ่เป็นที่ราบลุ่ม และมีพื้นที่บางส่วนเป็นที่ราบสูง พื้นที่ของจังหวัดสุพรรณบุรีส่วนใหญ่เป็นพื้นที่ทำนา มีแม่น้ำลำคลองหนองบึงอยู่ทั่วไป และมีแม่น้ำสายสำคัญไหลผ่านจากเหนือสุดถึงใต้สุด คือ แม่น้ำท่าจีน หรือแม่น้ำสุพรรณบุรี ทำให้จังหวัดสุพรรณบุรี เป็นพื้นที่ทุ่งรับน้ำในฤดูฝน และน้ำขังอยู่ในทุ่งรับน้ำเป็นระยะเวลานาน โดยทุ่งรับน้ำที่สำคัญได้แก่ ทุ่งรับน้ำโพธิ์พระยา เป็นทุ่งรับน้ำขนาดใหญ่อันดับ 3 ของประเทศ ทุ่งรับน้ำเจ้าเจ็ด เป็นทุ่งรับน้ำขนาดใหญ่เป็นอันดับ 2 ของประเทศ โดยบริเวณที่ตั้งของ 8 อำเภอ ได้แก่ อำเภอเมืองสุพรรณบุรี อำเภอศรีประจันต์ อำเภอสามชุก อำเภอเดิมบางนางบวช อำเภอดอนเจดีย์ อำเภอบางปลาม้า อำเภอสองพี่น้อง และอำเภออู่ทอง ตั้งอยู่ในพื้นที่ลุ่มแม่น้ำท่าจีน เป็นพื้นที่ทุ่งรับน้ำโพธิ์พระยา และทุ่งรับน้ำเจ้าเจ็ด ซึ่งทำให้ดินทั้ง 8 อำเภอดังกล่าว มีความสมบูรณ์สูง เนื่องจากทุกๆ ปีพื้นที่ทั้ง 8 อำเภอจะได้รับตะกอนที่มากับน้ำประกอบกับทุ่งรับน้ำจะเกิดน้ำท่วมขังเป็นระยะเวลานานประมาณ 4 เดือน ทำให้น้ำท่วมขังตอซังข้าว วัชพืชต่างๆ รวมทั้งต้นกำยานย่อยสลายกลายเป็นปุ๋ย ทำให้เกิดสิ่งมีชีวิตขนาดเล็ก ได้แก่ แพลงค์ตอนพืช แพลงค์ตอนสัตว์ และสัตว์หน้าดินจัดว่าเป็นอาหารอย่างดีของสัตว์น้ำ

ลักษณะภูมิอากาศ

ลักษณะภูมิอากาศจังหวัดสุพรรณบุรี สภาพโดยทั่วไป มีลักษณะคล้ายคลึงกับจังหวัดอื่นๆ ในภาคกลาง กล่าวคือ ฤดูร้อน ได้รับอิทธิพลจากลมมรสุมตะวันออกเฉียงใต้จากทะเลจีนใต้พัดผ่านเข้ามาในช่วงเดือนกุมภาพันธ์ ถึงกลางเดือนพฤษภาคม ทำให้อากาศร้อนอบอ้าวโดยทั่วไป ฤดูฝน ลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้จากมหาสมุทรอินเดียพัดผ่านมาในช่วงเดือนพฤษภาคม ถึงกลางเดือนตุลาคม ทำให้อากาศมีความชุ่มชื้น มีฝนตกโดยทั่วไป ฤดูหนาว ได้รับอิทธิพลจากลมมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือพัดผ่านเข้ามาในช่วงเดือนตุลาคม ถึงกลางเดือนกุมภาพันธ์ทำให้อากาศหนาวเย็น โดยทั่วไป อุณหภูมิสูงสุด 39.3 องศาเซลเซียส ในเดือนพฤษภาคม อุณหภูมิต่ำสุด 15.7 องศาเซลเซียส จากลักษณะภูมิประเทศและภูมิอากาศดังกล่าว ทำให้บริเวณพื้นที่ของ 8 อำเภอของจังหวัดสุพรรณบุรี ได้แก่ อำเภอเมืองสุพรรณบุรี อำเภอศรีประจันต์ อำเภอสามชุก อำเภอเดิมบางนางบวช อำเภอดอนเจดีย์ อำเภอบางปลาม้า อำเภอสองพี่น้อง และอำเภออู่ทองซึ่งอยู่ในพื้นที่ลุ่มน้ำท่าจีน ทุ่งรับน้ำโพธิ์พระยา และทุ่งรับน้ำเจ้าเจ็ด ดินจึงมีความอุดมสมบูรณ์สูง เนื่องจากทุกๆ ปีจะได้รับตะกอนที่มากับน้ำประกอบกับทุ่งรับน้ำจะเกิดน้ำท่วมขังเป็นระยะเวลานานประมาณ 4 เดือน ทำให้น้ำท่วมตอซังข้าว วัชพืชต่าง ๆ รวมทั้งต้นกำยาน ย่อยสลายกลายเป็นปุ๋ย และทำให้เกิดสิ่งมีชีวิตขนาดเล็ก ได้แก่ แพลงค์ตอนพืช แพลงค์ตอนสัตว์ และสัตว์หน้าดิน จัดว่าเป็นอาหารอย่างดีของสัตว์น้ำ ด้วยลักษณะที่กล่าวมาข้างต้นทำให้ปลาสลิด มีลักษณะเด่น คือสีค่อนดำปนเขียว เนื้อปลาสีขาวอมชมพู เนื้อแน่น ช่องท้องมีไขมันน้อย รสชาติอร่อย และไม่เหม็นคาว ประกอบกับวิถีภูมิปัญญาชาวบ้านได้มีการแปรรูปปลาสลิดเป็นในรูปแบบปลาสลิดแดดเดียว และปลาสลิดทอดกรอบเป็นที่นิยมของผู้บริโภค

ประวัติความเป็นมา

คลองดอนกำยาน ตั้งอยู่ในตำบลดอนกำยาน อำเภอเมือง จังหวัดสุพรรณบุรี เดิมเป็นลำน้ำเก่าและตื้นเขิน โดยมีจุดเริ่มต้นไหลผ่านตำบลดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี และไหลผ่านอำเภอศรีประจันต์ไปจรดคลองสองพี่น้อง มีสภาพเป็นคลองน้ำนิ่ง มีพันธุ์ปลาสลิดชุกชุมมาก ซึ่งในช่วงปี พ.ศ. 2466 – 2478 มีบันทึกไว้ว่าปลาสลิดที่แพร่หลายและมีชื่อเสียงที่สุดมาจาก “คลองกำยาน” จังหวัดสุพรรณบุรีซึ่งมีรสชาติดีกว่าปลาสลิดแหล่งอื่น และเมื่อปี พ.ศ. 2523 กรมประมงระบุว่า แต่เดิมปลาสลิดมีปริมาณมากในภาคกลางแหล่งที่มีชื่อเสียงที่สุด คือ แถบดอนกำยาน จังหวัดสุพรรณบุรี ต่อมาในช่วงปี พ.ศ. 2545 – 2546 เกษตรกรประสบปัญหาการเพาะเลี้ยงกุ้งก้ามกรามเนื่องจากโรคระบาด สำนักงานประมงจังหวัดสุพรรณบุรี จึงส่งเสริมให้เกษตรกรหันมาเลี้ยงปลาสลิดดอนกำยานแทนกุ้งก้ามกราม เนื่องจากปลาสลิดมีความอดทนสูง ไม่เป็นโรคง่าย และใช้วิธีการเลี้ยงโดยให้อาหารธรรมชาติ ทำให้ปลาสลิดดอนกำยานกลับมาเป็นนิยมอีกครั้ง และได้มีการจัดกิจกรรมประชาสัมพันธ์ส่งเสริมให้ปลาสลิดดอนกำยานเป็นที่รู้จักของผู้บริโภคมากขึ้น เช่น การแข่งขันประกอบอาหารไทยเมนูปลาสลิด ในงานมหกรรมสินค้าสัตว์น้ำกลุ่มจังหวัดภาคกลางตอนล่าง การนำผลิตภัณฑ์แปรรูปปลาสลิดดอนกำยานมาจำหน่ายในงานเทศกาลกินกุ้งก้ามกราม เป็นต้น ตลอดจนได้มีการแปรรูปปลาสลิดดอนกำยานในรูปแบบปลาสลิดแดดเดียว หรือเรียกว่า ปลาสลิดเค็ม และต่อมามีการแปรรูปในรูปแบบทอดกรอบด้วย

4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่ในการเลี้ยงและการแปรรูป ปลาสลิดดอนกำยาน ครอบคลุมพื้นที่ 8 อำเภอของจังหวัดสุพรรณบุรี ได้แก่ อำเภอเมืองสุพรรณบุรี อำเภอศรีประจันต์ อำเภอสามชุก อำเภอเดิมบางนางบวช อำเภอดอนเจดีย์ อำเภอบางปลาม้า อำเภอสองพี่น้อง และอำเภออู่ทอง รายละเอียดตามแผนที่

5. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

(1) ปลาสลิดดอนกำยาน ต้องเลี้ยงและแปรรูปในเขตพื้นที่ที่กำหนด และตามกระบวนการผลิตข้างต้น

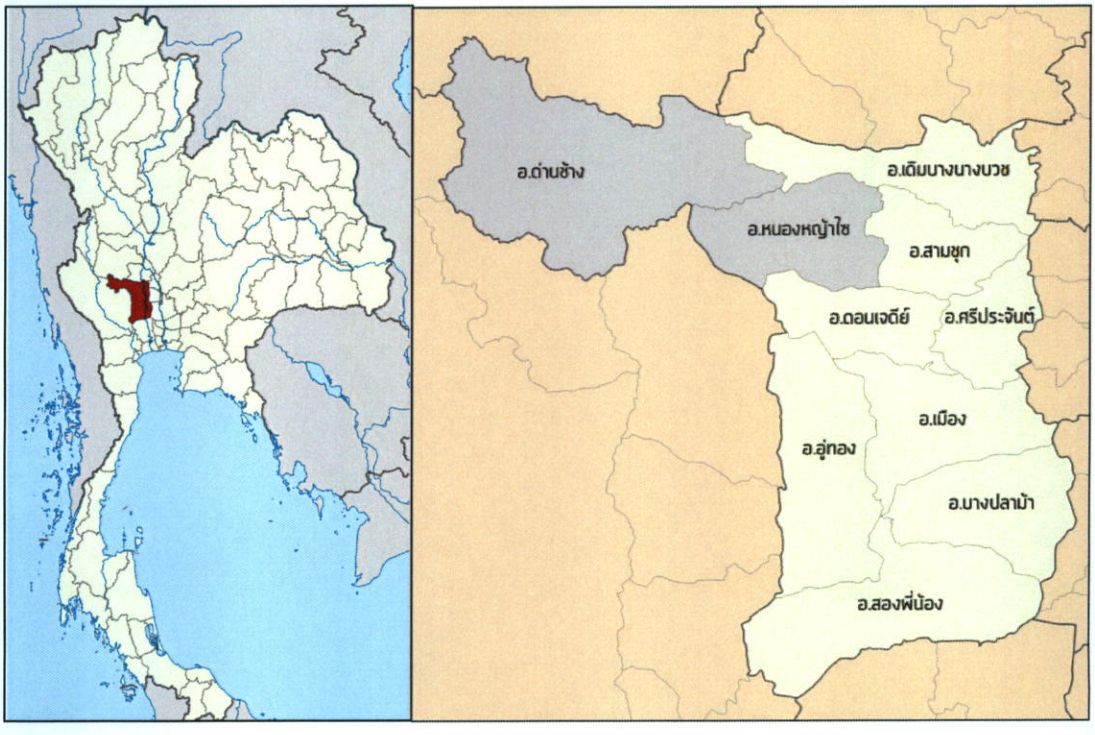
(2) กระบวนการเลี้ยงและแปรรูปจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตผู้ประกอบการค้า ปลาสลิดดอนกำยาน รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

6. เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

(1) ให้มีการจัดทำทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้าที่ใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ปลาสลิดดอนกำยาน

(2) ผู้ขอขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า จะต้องปฏิบัติตามคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ปลาสลิดดอนกำยาน และดำเนินการตามแผนการควบคุมตรวจสอบทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์
ปลาสลิดดอนกำยาน



ขอบเขตพื้นที่ในการเลี้ยงและการแปรรูป ปลาสลิดดอนกำยาน ครอบคลุมพื้นที่ 8 อำเภอของจังหวัดสุพรรณบุรี ได้แก่ อำเภอเมืองสุพรรณบุรี อำเภอศรีประจันต์ อำเภอสามชุก อำเภอเดิมบางนางบวช อำเภอดอนเจดีย์ อำเภอบางปลาม้า อำเภอสองพี่น้อง และอำเภออู่ทอง

กรมทรัพย์สินทางปัญญา กระทรวงพาณิชย์ | เล่มที่ 85 วันที่ประกาศโฆษณา | เลขที่ประกาศ 243 30 กรกฎาคม 2567

ประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เลขที่คำขอ 64100273 **วันที่ยื่นคำขอ** 17 สิงหาคม 2564

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ มะพร้าวน้ำหอมสามพราน หรือ Sampran Aromatic Coconut หรือ Maprao Namhom Sampran

รายการสินค้า มะพร้าวน้ำหอม

ผู้ขอขึ้นทะเบียน จังหวัดนครปฐม

ที่อยู่ ศูนย์ราชการจังหวัดนครปฐม เลขที่ 99 หมู่ 6 ถนนศูนย์ราชการ ตำบลถนนขาด อำเภอเมืองนครปฐม จังหวัดนครปฐม 73000

1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

มะพร้าวน้ำหอมสามพราน หรือ Sampran Aromatic Coconut หรือ Maprao Namhom Sampran หมายถึง มะพร้าวน้ำหอมพันธุ์หมูสี (ต้นเตี้ย) ผลมีลักษณะตั้งตรง ทรงสูง เป็นรูปหัวลิง ก้น 3 พู เปลือกสีเขียวปนเหลือง เนื้อสีขาว นุ่ม น้ำมะพร้าวมีรสชาติหวาน และมีกลิ่นหอมคล้ายใบเตย ผลิตครอบคลุมเขตพื้นที่ 2 อำเภอ ได้แก่ อำเภอสามพราน และอำเภอนครชัยศรี ของจังหวัดนครปฐม

ลักษณะของสินค้า

(1) พันธุ์มะพร้าว : พันธุ์หมูสี (ต้นเตี้ย)

(2) ลักษณะทางกายภาพ

- ผล ผลลักษณะตั้งตรง ทรงสูง เป็นรูปหัวลิง ก้นเป็นพู 3 พู
- เปลือก เปลือกสีเขียวปนเหลือง
- เนื้อ สีขาว นุ่ม
- รสชาติ รสชาติหวาน และมีกลิ่นหอมคล้ายใบเตย

(3) ลักษณะทางเคมี

- ค่าความหวานอยู่ในช่วง 6 – 8 องศาบริกซ์

2. กระบวนการผลิต

วัตถุดิบ

พันธุ์หมูสี (ต้นเตี้ย) โดยใช้หน่อที่มีความสูงประมาณ 25 – 40 เซนติเมตร จากต้นพันธุ์ที่ปลูกและขยายพันธุ์ในเขตพื้นที่ อำเภอสามพราน และอำเภอนครชัยศรี จังหวัดนครปฐม โดยเลือกจากผลแก่ที่มีเปลือกสีน้ำตาลอ่อน (สีก้ามปู) และสมบูรณ์ จากต้นแม่พันธุ์เพศเมียที่มีอายุตั้งแต่ 15 ปีขึ้นไป

การปลูก

มะพร้าวน้ำหอมสามพรานปลูกในเขตพื้นที่อำเภอสามพราน และอำเภอนครชัยศรี ของจังหวัดนครปฐม ใช้วิธีการปลูกแบบยกร่องสวน โดยขุดหลุมยกร่องให้สูงจากพื้น การยกร่องควรมีระยะห่างระหว่างช่อง 6 x 6 เมตร เพื่อลดการท่วมขังของน้ำ และไม่ให้ใบของมะพร้าวยาวมาทับซ้อนกัน และทำการขุดดินให้เป็นหลุมขนาดพอประมาณ ตากหลุมให้แห้งอย่างน้อย 1 สัปดาห์ และนำต้นพันธุ์มะพร้าววางลงในหลุมเอาดินกลบสัดส่วนประมาณ 2 ใน 3 ของลูก กดดินข้างๆ ให้แน่น หลังจากปลูกและเกลี่ยดินปากหลุมแล้ว ให้ทำการผูกต้นไว้กับหลักกันต้นโยก

การดูแลรักษา

(1) การให้น้ำ ระยะเดือนแรกของการปลูกมะพร้าวน้ำหอมสามพรานให้รดน้ำเป็นประจำ เมื่อเข้าเดือนที่หกให้รดน้ำสัปดาห์ละ 1 – 2 ครั้ง และเมื่อมะพร้าวเริ่มออกผลผลิตให้รดน้ำสัปดาห์ละ 2 – 3 ครั้ง

(2) การใส่ปุ๋ย ควรใส่หลังการปลูกไปแล้ว 6 เดือน อย่างสม่ำเสมอ หรือตามความเหมาะสมของพื้นที่

(3) การดูแลหลังการเก็บเกี่ยว เก็บทางมะพร้าวแก่ที่ร่วงตามธรรมชาติอย่างสม่ำเสมอ เพื่อไม่ให้เป็นแหล่งสะสมของศัตรูพืชหรือโรคแมลง และให้เกิดความสะดวกในการดูแลรักษา

การเก็บเกี่ยว

(1) ระยะเวลาเก็บเกี่ยว ต้นมะพร้าวควรมีอายุ 3 ปีขึ้นไป สามารถเก็บเกี่ยวผลผลิตได้ทุก 20 - 25 วัน หรือสังเกตจากเปลือกมะพร้าวที่มีสีเขียวปนเหลือง สามารถเก็บเกี่ยวผลผลิตได้ตลอดทั้งปี

(2) เก็บเกี่ยวโดยใช้วิธีการตัดทะลาย และค่อยๆ วางลงพื้นเพื่อลดการกระแทก

การบรรจุหีบห่อ

(1) รายละเอียดบนฉลาก หรือบรรจุภัณฑ์ ให้ประกอบด้วยคำว่า “มะพร้าวน้ำหอมสามพราน” หรือ “Sampran Aromatic Coconut” หรือ “Maprao Namhom Sampran”

(2) ให้ระบุชื่อผู้ผลิตหรือผู้ประกอบการค้า สถานที่ผลิตหรือจัดจำหน่าย หรือข้อมูลอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่น วันที่ผลิต เบอร์โทรศัพท์ติดต่อ เป็นต้น เพื่อให้เป็นประโยชน์ต่อผู้บริโภค และสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้

3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

พื้นที่ในเขตอำเภอสามพราน และอำเภอนครชัยศรี ของจังหวัดนครปฐม เป็นที่ราบลุ่มของแม่น้ำนครชัยศรีในมณฑลนครชัยศรีเดิม ตั้งอยู่ระหว่างเส้นรุ้งที่ 13 องศา 45 ลิปดาเหนือ 10 ฟิลิปดา เส้นแวงที่ 100 องศา 4 ลิปดา 28 ฟิลิปดา มีกลุ่มดินชุดที่ 3, 8, 11 ประกอบด้วยชุดดินธนบุรี ชุดดินสมุทรสาคร และชุดดินดำเนินสะดวก ลักษณะเป็นดินเนื้อเหนียวสีน้ำตาล ดินชั้นบนมีลักษณะทับถมเป็นชั้นๆ ดินชั้นล่างเป็นสีน้ำตาลปนเหลือง ปฏิกิริยาของดินเหนียวเป็นกรดเล็กน้อยถึงด่างมีค่า PH อยู่ในช่วง 6.5 – 8.0 แต่ชุดดินที่พบมากที่สุดคือชุดดินที่ 8

ลักษณะภูมิอากาศ

จังหวัดนครปฐม มีลักษณะภูมิอากาศขึ้นอยู่กับอิทธิพลของลมมรสุมที่พัดประจำฤดูกาล 2 ฤดู โดยพัดจากทิศตะวันออกเฉียงเหนือในฤดูหนาวเรียกว่าลมมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือ ทำให้อากาศหนาวเย็นและแห้งแล้ง และจากทิศตะวันตกเฉียงใต้ในฤดูฝนเรียกว่าลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ ทำให้อากาศชุ่มชื้นและมีฝนตกทั่วไป

โดยมีปริมาณน้ำฝนอยู่ที่ 1,100 – 1,200 มิลลิเมตรต่อปี กลางวันมีอุณหภูมิอยู่ที่ 32 – 37 องศาเซลเซียส และกลางคืนมีอุณหภูมิอยู่ที่ 25 – 27 องศาเซลเซียส จากปัจจัยลักษณะภูมิประเทศและภูมิอากาศดังกล่าว ส่งผลให้มะพร้าวน้ำหอมสามพรานที่ปลูกในอำเภอสามพราน และอำเภอนครชัยศรี ของจังหวัดนครปฐม มีเนื้อมะพร้าวที่ขาวและนุ่ม น้ำมะพร้าวมีรสชาติหวาน และกลิ่นหอมคล้ายใบเตย

ประวัติความเป็นมา

การปลูกมะพร้าวน้ำหอมสามพราน ในเขตอำเภอสามพราน จังหวัดนครปฐม มีประวัติยาวนานกว่า 100 ปี ทำให้มีการถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญาของเกษตรกรจากรุ่นสู่รุ่น จากคำบอกเล่าของคนท้องถิ่น สันนิษฐานว่าประมาณ พ.ศ. 2447 กังโสม เลี้ยงรักษา เป็นคนแรกที่นำมะพร้าวน้ำหอมมาปลูก โดยนำมาปลูกที่บ้านตำบลบางช้าง อำเภอสามพราน จังหวัดนครปฐม ซึ่งมีแม่น้ำนครชัยศรีไหลผ่าน เป็นที่ราบลุ่ม ถึงช่วงปีน้ำหลากพบดินตะกอนมาทับถมขึ้นเรื่อยๆ นำพาธาตุอาหารต่างๆ มาสะสมไว้จนชาวบ้านเรียกว่า "น้ำไหลทรายมูล" เมื่อปลูกต้นไม้ เช่น มะพร้าวน้ำหอม ทำให้รสชาติมะพร้าวน้ำหอมดีกว่าปลูกที่อื่น หลังจากนั้นอีกประมาณ 10 ปี กังโสม ได้นำมะพร้าวน้ำหอมไปแบ่งให้ กังเสง เลี้ยงรักษา ผู้เป็นน้องชายนำไปปลูกและขยายพันธุ์ต่อยังบริเวณวัดไร่ขิง ตำบลไร่ขิง อำเภอสามพรานและได้มีชาวบ้านจากที่อื่นพายเรือมาติดต่อขอซื้อมะพร้าวน้ำหอมเพื่อนำไปขยายพันธุ์และเพาะปลูกอย่างกว้างขวางในอำเภอนครชัยศรี จังหวัดนครปฐม

ในปัจจุบันมีการปลูกมะพร้าวน้ำหอมสามพรานเชิงพาณิชย์เพิ่มขึ้น เป็นพืชเศรษฐกิจที่มีมูลค่าส่งออกและได้รับความนิยมจากผู้บริโภคทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศ เนื่องจากมีคุณลักษณะเด่น คือ เนื้อสีขาวและนุ่ม น้ำมะพร้าวมีรสชาติหวาน และมีกลิ่นหอมคล้ายใบเตย รวมทั้งเข้าร่วมออกร้านแสดงและจำหน่ายสินค้าซึ่งจัดโดยหน่วยงานภาครัฐและภาคเอกชน งานวันมะพร้าวน้ำหอมสามพราน จังหวัดนครปฐม งานสัปดาห์มะพร้าวน้ำหอมสามพราน โดยสมาคมมะพร้าวน้ำหอมสามพราน

4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การผลิต มะพร้าวน้ำหอมสามพราน ครอบคลุมพื้นที่ 2 อำเภอ ของจังหวัดนครปฐม ได้แก่ อำเภอสามพราน และอำเภอนครชัยศรี รายละเอียดตามแผนที่

5. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

(1) มะพร้าวน้ำหอมสามพราน ต้องผลิตในเขตพื้นที่ที่กำหนด และตามกระบวนการผลิตข้างต้น

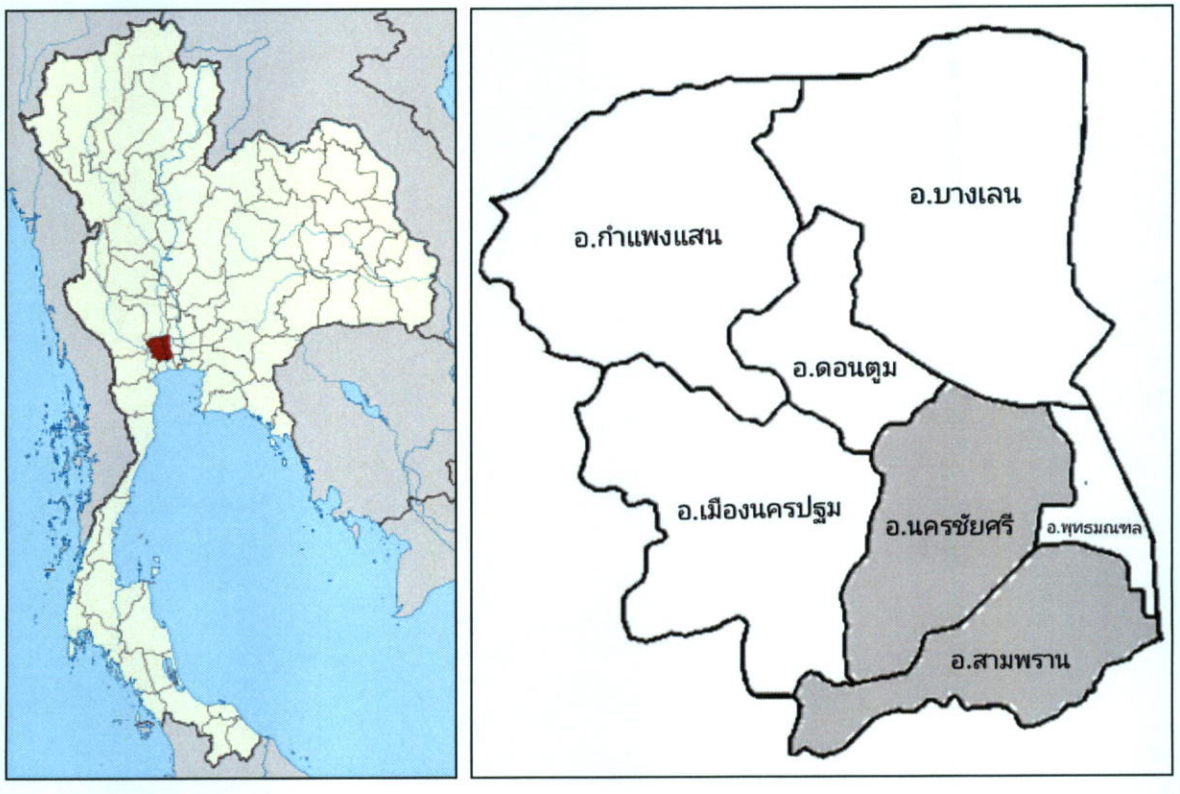
(2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิต และผู้ประกอบการค้า มะพร้าวน้ำหอมสามพราน รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

6. เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

(1) ให้มีการจัดทำทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้าที่ใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ มะพร้าวน้ำหอมสามพราน

(2) ผู้ขอขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิต และผู้ประกอบการค้า จะต้องปฏิบัติตามคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ มะพร้าวน้ำหอมสามพราน และดำเนินการตามแผนการควบคุมตรวจสอบทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์
มะพร้าวน้ำหอมสามพราน



ขอบเขตพื้นที่การผลิต มะพร้าวน้ำหอมสามพราน ครอบคลุมพื้นที่ 2 อำเภอ ของจังหวัดนครปฐม ได้แก่ อำเภอสามพราน และอำเภอนครชัยศรี

กรมทรัพย์สินทางปัญญา กระทรวงพาณิชย์ | เล่มที่ 85 วันที่ประกาศโฆษณา | เลขที่ประกาศ 244 30 กรกฎาคม 2567

ประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เลขที่คำขอ 64100281 **วันที่ยื่นคำขอ** 29 กันยายน 2564

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ มะม่วงเขียวเสวยแปดริ้ว หรือ Khiew Sawoey Padrew Mango หรือ Ma Muang Khiew Sawoey Padrew

รายการสินค้า มะม่วง

ผู้ขอขึ้นทะเบียน
1. จังหวัดฉะเชิงเทรา
2. วิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตมะม่วงส่งออก
3. สหกรณ์ชมรมชาวสวนมะม่วงจังหวัดฉะเชิงเทรา

ที่อยู่
1. ศาลากลางจังหวัดฉะเชิงเทรา ตำบลหน้าเมือง อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา จังหวัดฉะเชิงเทรา 24000
2. เลขที่ 121 หมู่ที่ 3 ตำบลสาวชะโงก อำเภอบางคล้า จังหวัดฉะเชิงเทรา 24110
3. เลขที่ 97/5 หมู่ที่ 1 ตำบลเขาหินซ้อน อำเภอพนมสารคาม จังหวัดฉะเชิงเทรา 24120

1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

มะม่วงเขียวเสวยแปดริ้ว หรือ Khiew Sawoey Padrew Mango หรือ Ma Muang Khiew Sawoey Padrew หมายถึง มะม่วงพันธุ์เขียวเสวย ที่มีลักษณะผลทรงรียาว ผิวเปลือกสีเขียวนวล เนื้อหนา กรอบ ละเอียด สีเขียวอมเหลือง หรือเหลืองอ่อน รสชาติหวาน มัน เมล็ดลีบแบนและยาวตามลักษณะทรงผล ผลิตในเขตพื้นที่ 8 อำเภอ ของจังหวัดฉะเชิงเทรา ได้แก่ อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา อำเภอบางคล้า อำเภอคลองเขื่อน อำเภอราชสาส์น อำเภอพนมสารคาม อำเภอแปลงยาว อำเภอสนามชัยเขต และอำเภอท่าตะเกียบ

ลักษณะของสินค้า

(1) พันธุ์มะม่วง : พันธุ์เขียวเสวย

(2) ลักษณะทางกายภาพ

- ผล รูปทรงรียาว ส่วนหัวใหญ่ ปลายผลด้านท้องสอบเข้า ก้นผลงอนเล็กน้อย
- เปลือก สีเขียวนวล
- เนื้อ หนา กรอบ ละเอียด สีเขียวอมเหลือง หรือเหลืองอ่อน

- เมล็ด ลีบแบน ยาวตามลักษณะของทรงผล
- รสชาติ หวาน มัน
- น้ำหนักผล 250 – 450 กรัมต่อผล

2. กระบวนการผลิต

วัตถุดิบ

ต้นพันธุ์มะม่วงเขียวเสวยแปดริ้ว สายพันธุ์เขียวเสวยที่ได้มาจากการขยายพันธุ์ด้วยวิธีการเสียบยอด การทาบกิ่ง โดยใช้ต้นพันธุ์ หรือนำกิ่งพันธุ์ที่มีคุณภาพ มีความสมบูรณ์ ปราศจากการทำลายของโรคและแมลง จากแหล่งพื้นที่ปลูกในเขตพื้นที่ 8 อำเภอ ของจังหวัดฉะเชิงเทรา ได้แก่ อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา อำเภอบางคล้า อำเภอคลองเขื่อน อำเภอราชสาส์น อำเภอพนมสารคาม อำเภอแปลงยาว อำเภอสนามชัยเขต และอำเภอท่าตะเกียบ

การปลูก

(1) การเตรียมพื้นที่ปลูก ควรทำการปรับปรุงดิน ไถพรวน กำจัดวัชพืช ขุดหลุมปลูกขนาด 50 x 50 x 50 เซนติเมตร รองก้นหลุมด้วยปุ๋ยคอก ปุ๋ยหมัก หรือปุ๋ยเคมี ผสมให้เข้ากัน โดยพิจารณาตามความอุดมสมบูรณ์ของดิน และเว้นระยะปลูก 3 – 7 เมตร หรือตามความเหมาะสมของพื้นที่

(2) การปลูก นำต้นพันธุ์ใส่หลุมปลูก กลบดินสูงกว่าปากหลุมเล็กน้อย เพื่อป้องกันน้ำขัง

(3) การให้น้ำ ควรให้น้ำอย่างสม่ำเสมอและเพียงพอ โดยสังเกตให้ดินมีความชื้น และงดการให้น้ำในระยะก่อนมะม่วงแทงช่อดอก เมื่อแทงช่อดอกแล้วให้น้ำตามปกติ

(4) การใส่ปุ๋ย พิจารณาจากระยะให้ผลผลิต โดยให้ปุ๋ยและธาตุอาหารเสริมตามความเหมาะสม

(5) การกำจัดโรคและศัตรูพืช ต้องทำอย่างสม่ำเสมอ สามารถทำได้หลายวิธี เช่น ปรับปรุงสภาพแวดล้อมให้เหมาะสม ตัดแต่งกิ่งก่อนและหลังเก็บเกี่ยว และหมั่นตรวจแปลงสม่ำเสมอ เป็นต้น

(6) การตัดแต่งกิ่ง หลังการเก็บเกี่ยวผลผลิต ควรตัดแต่งทรงพุ่มให้ได้ตามขนาดที่ต้องการไม่ให้ทรงพุ่มชนกัน หรือตัดแต่งเปิดกลางทรงพุ่ม เพื่อให้แสงแดดส่องถึง และตัดแต่งกิ่งที่ไม่ต้องการออก เช่น กิ่งแห้ง กิ่งเป็นโรค เป็นต้น

การเก็บเกี่ยว

(1) ระยะเวลาที่เหมาะสมในการเก็บเกี่ยวมะม่วงเขียวเสวยแปดริ้ว คือ ในช่วงเดือนมีนาคมถึงเดือนพฤษภาคม และในช่วงเดือนพฤศจิกายนถึงธันวาคม

(2) การเก็บเกี่ยว ต้องเก็บเมื่อผลแก่จัด โดยสังเกตผลจะมีลักษณะสีผิวสีเขียวเข้มเป็นมัน มีนวล

(3) วิธีการเก็บเกี่ยว ใช้อุปกรณ์สอยมะม่วง เช่น ตะกร้อติดใบมีด กรรไกรตัดขั้วผล เป็นต้น โดยตัดให้มีขั้วผลติดมาด้วยประมาณ 5 – 6 เซนติเมตร เพื่อป้องกันน้ำยางไหลมาเปื้อนผล และนำมาวางไว้ในที่ร่ม ไม่ให้โดนแสงแดด

การบรรจุหีบห่อ

(1) รายละเอียดบนฉลาก หรือบรรจุภัณฑ์ ให้ประกอบด้วยคำว่า "มะม่วงเขียวเสวยแปดริ้ว" หรือ "Khiew Sawoey Padrew Mango" หรือ "Ma Muang Khiew Sawoey Padrew"

(2) ให้ระบุชื่อผู้ผลิตหรือผู้ประกอบการค้า สถานที่ผลิตหรือจัดจำหน่าย หรือข้อมูลอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่น วันที่ผลิต เบอร์โทรศัพท์ติดต่อ เป็นต้น เพื่อให้เป็นประโยชน์ต่อผู้บริโภค และสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้

3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

จังหวัดฉะเชิงเทรา ตั้งอยู่ที่ละติจูด 13 องศา 10 ลิปดา 42 ฟิลิปดา ถึง 13 องศา 58 ลิปดา 35 ฟิลิปดา และลองจิจูด 100 องศา 50 ลิปดา 55 ฟิลิปดา ถึง 101 องศา 5 ลิปดา 24 ฟิลิปดา ลักษณะภูมิประเทศส่วนใหญ่เป็นที่ราบ และที่ราบลุ่มแม่น้ำ บางส่วนเป็นที่ราบลูกฟูก และที่ราบสูง ดินและน้ำมีความอุดมสมบูรณ์ ซึ่งส่วนใหญ่มีตะกอนสะสมจากตะกอนทางน้ำ ตะกอนเชิงเขา ซึ่งเกิดจากการผุพังของหินและหินตะกอน สภาพดินเป็นดินเหนียวที่เกิดจากตะกอน ประกอบกับจังหวัดฉะเชิงเทรามีแม่น้ำบางปะกงเป็นแม่น้ำสายสำคัญไหลผ่านอำเภอบางน้ำเปรี้ยว อำเภอคลองเขื่อน อำเภอบางคล้า อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา อำเภอบ้านโพธิ์ และอำเภอบางปะกง ออกสู่ทะเลอ่าวไทย และมีคลองธรรมชาติคือ คลองท่าลาดเป็นคลองที่สำคัญอยู่ทางทิศตะวันออกของจังหวัด ที่มีต้นกำเนิดมาจากคลองสียัดในพื้นที่อำเภอท่าตะเกียบไหลมาบรรจบกับคลองระบมในพื้นที่สนามชัยเขต โดยน้ำจากคลองสียัดจะไหลผ่านคลองท่าลาดผ่านอำเภอพนมสารคาม อำเภอแปลงยาว อำเภอราชสาส์น และมาบรรจบกับแม่น้ำบางปะกงในพื้นที่อำเภอบางคล้า ซึ่งแม่น้ำบางปะกงทำให้ได้รับอิทธิพลของน้ำทะเลหนุนในช่วงที่น้ำขึ้นน้ำลง หรือน้ำล้นริมฝั่ง ในฤดูน้ำหลากจะพัดพาเอาตะกอนดินเหนียว ซากพืช ซากสัตว์และแร่ธาตุต่างๆ มารวมกัน อีกทั้งมีน้ำเค็มซึมผ่านเข้าไปในบริเวณแม่น้ำปะกง และคลองสายต่างๆ ในพื้นที่ 8 อำเภอ ของจังหวัดฉะเชิงเทรา ได้แก่ อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา อำเภอบางคล้า อำเภอคลองเขื่อน อำเภอราชสาส์น อำเภอพนมสารคาม อำเภอแปลงยาว อำเภอสนามชัยเขต และอำเภอท่าตะเกียบ ทำให้เกิดการแพร่กระจายของความเค็มในพื้นที่ และเกิดการผสมผสานกันระหว่างตะกอนน้ำจืด และตะกอนน้ำกร่อย ส่งผลให้พื้นที่ตลอดเส้นทางน้ำมีความอุดมสมบูรณ์ ดินมีธาตุอาหารที่เหมาะสมแก่การเพาะปลูกมะม่วงเขียวเสวยแปดริ้ว

ลักษณะภูมิอากาศ

จังหวัดฉะเชิงเทรามีลักษณะสภาพภูมิอากาศเป็นแบบเขตเมืองร้อน อยู่บริเวณเส้นศูนย์สูตร โดยอุณหภูมิเฉลี่ยสูงสุด 34 องศาเซลเซียส และอุณหภูมิเฉลี่ยต่ำสุด 19.9 องศาเซลเซียส ส่งผลให้ในฤดูหนาวไม่หนาวจัด เพราะได้รับอิทธิพลจากลมทะเล จากสภาพภูมิอากาศและภูมิประเทศที่กล่าวมา ส่งผลให้มะม่วงเขียวเสวยแปดริ้วมีผิวเปลือกสีเขียวนวล เนื้อหนา ละเอียด สีเขียวอมเหลือง หรือเหลืองอ่อน กรอบอร่อย และมีรสชาติหวานมัน ซึ่งเป็นที่นิยมของผู้บริโภค

ประวัติความเป็นมา

จังหวัดฉะเชิงเทรา หรือที่เรียกโดยทั่วไปว่า เมือง "แปดริ้ว" มีพื้นที่ลักษณะเป็นที่ราบลุ่ม มีแม่น้ำบางปะกงไหลผ่าน มีลำคลองเป็นจำนวนมาก ดินมีความอุดมสมบูรณ์ เหมาะแก่การเพาะปลูกพืชต่างๆ เช่น ข้าว มะพร้าว ผลไม้ และพืชผัก เป็นต้น การปลูกมะม่วงเขียวเสวยในจังหวัดฉะเชิงเทรา เริ่มปลูกเมื่อปี พ.ศ. 2510 มีเกษตรกรได้นำยอดของมะม่วงเขียวเสวยจากอำเภอนครชัยศรี ของจังหวัดนครปฐม เข้ามาปลูกในพื้นที่ หมู่ที่ 1 ตำบลคลองเขื่อน อำเภอคลองเขื่อน จังหวัดฉะเชิงเทรา หลังจากมะม่วงเขียวเสวยให้ผลผลิตพบว่า ผลมีขนาดใหญ่ เนื้อหนา รสชาติหวานมัน ต่อมาในปี พ.ศ. 2520 จึงได้ทำการขยายพื้นที่การปลูกมากขึ้น และนำมะม่วงเขียวเสวยจำหน่ายตามท้องตลาด ผู้คนที่รู้จักในชื่อเสียงของมะม่วงเขียวเสวยจึงไปรอซื้อและจำหน่ายต่อ และพากันเรียกว่า มะม่วงเขียวเสวยแปดริ้ว ตามชื่อที่ชาวบ้านใช้เรียกจังหวัดฉะเชิงเทราว่า “แปดริ้ว” จึงเป็นจุดกำเนิดของ “มะม่วงเขียวเสวยแปดริ้ว” โดยมะม่วงเขียวเสวยแปดริ้วได้สร้างชื่อเสียงให้จังหวัดฉะเชิงเทราด้วยเอกลักษณ์ที่โดดเด่น ผลใหญ่ เนื้อหนา รสชาติหวานมัน และมีการประกวดมะม่วงสายพันธุ์ต่างๆ ที่มีความโดดเด่นของจังหวัดฉะเชิงเทรา มะม่วงเขียวเสวยแปดริ้วเป็นอีกสายพันธุ์หนึ่งที่จัดให้มีการประกวด ในงานวันมะม่วงและของดีเมืองแปดริ้วที่จัดขึ้นเป็นประจำทุกปี นอกจากนี้ มะม่วงเขียวเสวยแปดริ้วของจังหวัดฉะเชิงเทรายังได้รับรางวัลจากการประกวดงานเกษตรแฟร์ประจำปี พ.ศ. 2534 พ.ศ. 2538 และ พ.ศ. 2544 ที่จัดขึ้น ณ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ และได้รับรางวัลชนะเลิศ ในงานพิธีพระราชทานรางวัลเทพทอง ในปี พ.ศ. 2553 แสดงให้เห็นถึงความมีชื่อเสียงอันยาวนานของมะม่วงเขียวเสวยแปดริ้ว

4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การผลิตมะม่วงเขียวเสวยแปดริ้ว ครอบคลุมพื้นที่ 8 อำเภอ ของจังหวัดฉะเชิงเทรา ได้แก่ อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา อำเภอบางคล้า อำเภอคลองเขื่อน อำเภอราชสาส์น อำเภอพนมสารคาม อำเภอแปลงยาว อำเภอสนามชัยเขต และอำเภอท่าตะเกียบ รายละเอียดตามแผนที่

5. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

(1) มะม่วงเขียวเสวยแปดริ้ว ต้องผลิตในเขตพื้นที่ที่กำหนด และตามกระบวนการผลิตข้างต้น

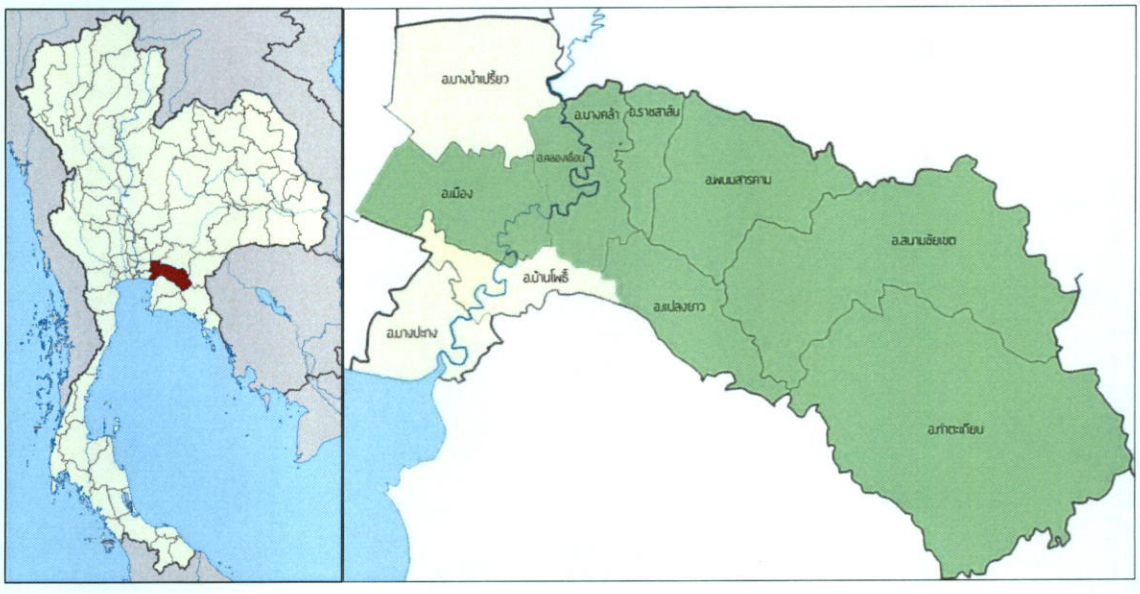
(2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า มะม่วงเขียวเสวยแปดริ้ว รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

6. เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

(1) ให้มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้าที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ มะม่วงเขียวเสวยแปดริ้ว

(2) ผู้ขอขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า จะต้องปฏิบัติตามคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ มะม่วงเขียวเสวยแปดริ้ว และดำเนินการตามแผนการควบคุมตรวจสอบทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์
มะม่วงเขียวเสวยแปดริ้ว



ขอบเขตพื้นที่ในการผลิตมะม่วงเขียวเสวยแปดริ้ว ครอบคลุมพื้นที่ 8 อำเภอของจังหวัดฉะเชิงเทรา ได้แก่ อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา อำเภอบางคล้า อำเภอคลองเขื่อน อำเภอพนมสารคาม อำเภอสนามชัยเขต อำเภอแปลงยาว อำเภอราชสาส์น และอำเภอท่าตะเกียบ

กรมทรัพย์สินทางปัญญา **เล่มที่** 85 **เลขที่ประกาศ** 245
กระทรวงพาณิชย์ **วันที่ประกาศโฆษณา** 30 กรกฎาคม 2567

ประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เลขที่คำขอ 65100288 **วันที่ยื่นคำขอ** 4 มกราคม 2565

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ส้มเกลี้ยงลำปาง หรือ Lampang Sweet Orange หรือ Som Klieng Lampang

รายการสินค้า ส้มเกลี้ยง

ผู้ขอขึ้นทะเบียน จังหวัดลำปาง

ที่อยู่ ศาลากลางจังหวัดลำปาง ตำบลพระบาท อำเภอเมืองลำปาง จังหวัดลำปาง 52000

1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

ส้มเกลี้ยงลำปาง (Lampang Sweet Orange หรือ Som Klieng Lampang) หมายถึง ส้มเกลี้ยงที่มีผลทรงกลมถึงแป้น ผิวเปลือกเรียบ ค่อนข้างหนา เปลือกไม่ล่อน เมื่อสุกผิวจะมีสีเขียวอมเหลือง มีตุ่มน้ำมันเล็ก ๆ กระจายรอบผล เนื้อผลมีสีขาวอมเหลืองถึงสีเหลืองอ่อน ถุงน้ำหวานมีขนาดเล็ก ฉ่ำน้ำ รสชาติหวานอมเปรี้ยว มีกลิ่นหอมเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว ผลิตในพื้นที่อำเภอเถิน 5 ตำบล ได้แก่ ตำบลแม่ถอด ตำบลแม่ปะ ตำบลล้อมแรด ตำบลเถินบุรี ตำบลแม่วะ และอำเภอแม่พริก 3 ตำบล ได้แก่ ตำบลแม่ปุ ตำบลพระบาทวังตวง และตำบลแม่พริก ของจังหวัดลำปาง

ลักษณะของสินค้า

(1) ลักษณะทางกายภาพ

- รูปทรง ผลทรงกลมถึงแป้น
- เปลือกผิว ผิวเปลือกเรียบ ค่อนข้างหนา เปลือกไม่ล่อน ผิวมีตุ่มน้ำมันเล็ก ๆ กระจายรอบผล เมื่อสุกผลมีสีเขียวถึงเขียวอมเหลือง
- เนื้อ เนื้อผลมีสีขาวอมเหลืองถึงเหลืองอ่อน ถุงน้ำหวานมีขนาดเล็ก ฉ่ำน้ำ เกาะตัวกันไม่แน่น ตรงกลางมีแกนสีขาว
- รสชาติ รสชาติหวานอมเปรี้ยว มีกลิ่นหอมเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว

(2) ลักษณะทางเคมี

- ค่าความหวานอยู่ในช่วง 7.5 - 11 องศาบริกซ์

2. กระบวนการผลิต

การปลูก

(1) ปลูกในสภาพพื้นที่เป็นที่ราบ ไม่มีน้ำท่วมขัง เป็นดินร่วนหรือดินปนทราย ในเขตพื้นที่อำเภอเถิน 5 ตำบล ได้แก่ ตำบลแม่ถอด ตำบลแม่ปะ ตำบลล้อมแรด ตำบลเถินบุรี ตำบลแม่วะ และอำเภอแม่พริก 3 ตำบล ได้แก่ ตำบลแม่ปุ ตำบลพระบาทวังตวง และตำบลแม่พริก

(2) การเตรียมกิ่งพันธุ์ส้มเกลี้ยง โดยคัดเลือกกิ่งพันธุ์ที่ได้จากการตอนกิ่ง หรือเพาะชำไว้ประมาณ 1 เดือน ที่มีลักษณะแข็งแรงไม่เป็นโรค จากพื้นที่อำเภอเถิน 5 ตำบล ได้แก่ ตำบลแม่ถอด ตำบลแม่ปะ ตำบลล้อมแรด ตำบลเถินบุรี ตำบลแม่วะ และอำเภอแม่พริก 3 ตำบล ได้แก่ ตำบลแม่ปุ ตำบลพระบาทวังตวง และตำบลแม่พริก เท่านั้น

(3) นำกิ่งพันธุ์ปลูกลงในหลุม กลบดินให้พูนโคนต้น รดน้ำให้ชุ่ม ควรคลุมโคนต้นด้วยฟางข้าวหรือหญ้าแห้ง ทำร่มเงาเพื่อช่วยพรางแสงแดด และปักหลักค้ำยันแล้วมัดติดกับกิ่งพันธุ์ เพื่อป้องกันลมพัดไม่ให้กิ่งเคลื่อนไหว

การดูแลรักษา

(1) ตัดแต่งกิ่งให้มีลักษณะกิ่งกระจายทั้ง 4 ด้าน เป็นทรงพุ่มกระทะหงาย โดยตัดกิ่งกระโดง กิ่งชิดโคน กิ่งที่ไขว้กัน กิ่งแห้งหรือฉีกหัก กิ่งซ้อนทับกันออก เพื่อให้ได้รับแสงอย่างสม่ำเสมอ และช่วยป้องกันโรคและแมลง

(2) การบำรุงดิน ช่วงอายุ 1 - 3 ปี ให้ใส่ปุ๋ยเพื่อบำรุงต้นตามขนาดและอายุของต้นส้มเกลี้ยง

(3) การให้น้ำ ในช่วงฤดูแล้งควรให้น้ำเดือนละ 2 ครั้งเป็นอย่างน้อย ปริมาณและความถี่อาจขึ้นอยู่กับสภาพแวดล้อม ระวังไม่ให้เกิดน้ำแช่ขังบริเวณโคนต้น เพราะอาจทำให้รากและโคนต้นเน่า

(4) การกำจัดวัชพืช โดยการตัดหญ้าบริเวณโคนต้นให้โล่งเตียน เพื่อป้องกันการสะสมของโรคและแมลง

(5) การดูแลก่อนติดดอก เมื่อใบมีลักษณะใบห่อ หลังจากนั้นประมาณ 5 - 7 วัน ให้รดน้ำให้โชก จากนั้นให้รดน้ำเฉลี่ย 2 สัปดาห์ต่อครั้ง หรือขึ้นอยู่กับสภาพอากาศและความแห้งแล้ง ไปจนถึงช่วงเก็บผลผลิต ประมาณเดือนกรกฎาคม – กันยายน

(6) การดูแลหลังการติดผล ตัดแต่งส้มเกลี้ยงที่ออกผลมากกว่า 3 ลูกในแต่ละช่อ ตัดผลที่ออกตามลำต้น ผลที่มีลักษณะผิวหนา เนื้อฟ่าม และให้เฝ้าระวังการระบาดของโรคและแมลง โดยอาจใช้สารกำจัดศัตรูพืช ตามความเหมาะสมก่อนเก็บผลผลิตประมาณ 1 - 2 เดือน

(7) การดูแลหลังการเก็บเกี่ยว ตัดแต่งทรงพุ่มให้เป็นรูปกระทะหงาย และเมื่ออายุได้ประมาณ 10 - 12 ปี ให้ตัดกิ่งหลักตรงกลางทิ้ง เพื่อรักษาระดับความสูงของต้น รวมทั้งตัดกิ่งแขนงบางส่วนออก

การเก็บเกี่ยว

(1) ส้มเกลี้ยงลำปางจะให้ผลผลิตปีละ 1 ครั้ง โดยจะเริ่มออกดอกประมาณปลายเดือนมกราคม - กุมภาพันธ์ และสามารถเก็บผลผลิตประมาณเดือนกรกฎาคม – กันยายน หรือขึ้นอยู่กับสภาพอากาศในแต่ละปี

(2) การสังเกตลักษณะผลที่เหมาะสมต่อการเก็บเกี่ยว ให้สังเกตจากต่อมน้ำมันที่อยู่รอบผลจะตื้น ผลนิ่ม ผิวเปลือกเรียบ

(3) วิธีการเก็บจะใช้มือเด็ดหรือใช้กรรไกรตัดที่ขั้วผลทีละลูก

(4) เมื่อเก็บผลผลิตแล้ว อาจทำการคัดแยกขนาดผลเพื่อรอการจำหน่ายต่อไป

การบรรจุหีบห่อ

(1) รายละเอียดบนฉลาก หรือบรรจุภัณฑ์ ให้ประกอบด้วยคำว่า “ส้มเกลี้ยงลำปาง” หรือ “Lampang Sweet Orange” หรือ “Som Klieng Lampang”

(2) ให้ระบุชื่อผู้ผลิตหรือผู้ประกอบการค้า สถานที่ผลิตหรือจัดจำหน่าย หรือข้อมูลอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่น วันที่ผลิต เบอร์โทรศัพท์ติดต่อ เป็นต้น เพื่อให้เป็นประโยชน์ต่อผู้บริโภค และสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้

3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศและลักษณะภูมิอากาศ

จังหวัดลำปาง ตั้งอยู่ระหว่างเส้นละติจูดที่ 17 องศา ถึง 19 องศา ลิปดาเหนือ และเส้นลองติจูด 98 องศา 45 ลิปดา ถึง 100 องศา 15 ลิปดาตะวันออก พื้นที่มีลักษณะเป็นรูปยาวรี เป็นหุบเขารูปแอ่งกระทะรายล้อมด้วยเทือกเขาสูงชัน ทอดตัวยาวตามแนวทิศเหนือไปทางทิศใต้ พื้นที่ตอนกลางบางส่วนมีที่ราบลุ่มริมฝั่งแม่น้ำ โดยมีแม่น้ำที่สำคัญคือแม่น้ำวัง และบริเวณตอนกลางค่อนไปทางตอนใต้เป็นแอ่งราบลุ่มแม่น้ำ ซึ่งเหมาะสมกับการเพาะปลูก ในส่วนของพื้นที่อำเภอเถิน และอำเภอแม่พริก ตั้งอยู่บริเวณตอนใต้ของจังหวัดลำปาง มีลักษณะภูมิประเทศเป็นที่ราบลุ่มซึ่งเป็นที่ราบดินตะกอนเก่า ผืนดินมีความอุดมสมบูรณ์มีแม่น้ำวังไหลผ่าน ทำให้บริเวณดังกล่าวเป็นแหล่งทำเกษตรกรรมได้ตลอดทั้งปี สภาพพื้นที่มีลักษณะเป็นท้องกระทะ สภาพภูมิอากาศจึงค่อนข้างร้อนในฤดูร้อนอุณหภูมิเฉลี่ยประมาณ 30 - 40 องศาเซลเซียส และค่อนข้างหนาวในฤดูหนาวอุณหภูมิเฉลี่ยประมาณ 15 - 20 องศาเซลเซียส และมีฝนตกปานกลางในฤดูฝน จากลักษณะภูมิประเทศและภูมิอากาศดังกล่าว ประกอบกับดินในอำเภอเถินและอำเภอแม่พริก มีลักษณะเป็นดินร่วน ดินร่วนปนทราย มีการระบายน้ำได้ดี เหมาะสมแก่การเพาะปลูกส้มเกลี้ยง ส่งผลให้ส้มเกลี้ยงลำปาง มีเปลือกค่อนข้างหนา เปลือกไม่ล่อน เมื่อสุกผิวจะมีสีเขียวอมเหลือง มีกลิ่นหอมเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว มีเนื้อในฉ่ำน้ำ รสชาติหวานอมเปรี้ยวเป็นเอกลักษณ์

ประวัติความเป็นมา

ส้มเกลี้ยงลำปาง หรือในภาษาเหนือ เรียกว่า มะเกลี้ยง สันนิษฐานว่าชาวจีนล่องเรือมาซื้อขายแลกเปลี่ยนสินค้าที่เมืองเถิน ได้นำส้มเกลี้ยง หรือส้มจีน เข้ามาในอำเภอเถิน จังหวัดลำปาง ตั้งแต่ในสมัยกรุงธนบุรีถึงสมัยรัตนโกสินทร์ตอนกลาง ซึ่งเมืองเถินเป็นจุดยุทธศาสตร์ด้านการค้าในยุคนั้น และได้รับสมญานามว่าเป็นเมืองหน้าด่านชุมทางคมนาคมใช้สำหรับเป็นศูนย์กลางการซื้อขายแลกเปลี่ยนสินค้าระหว่างภาคเหนือกับภาคกลาง ชาวจีนได้ทำการค้าขายโดยทางเรือลัดเลาะขึ้นมาตามท่าเรือต่าง ๆ ในภาคเหนือ ได้ปลูกบ้านสร้างครอบครัวควบคู่กับการค้าขาย และได้นำกิ่งพันธุ์ส้มเกลี้ยงมาปลูกเพื่อใช้สำหรับไหว้บรรพบุรุษและใช้ในพิธีต่าง ๆ และปลูกต่อเนื่องเรื่อยมาจนถึงปัจจุบัน ส่งผลให้ส้มเกลี้ยงเป็นผลไม้ประจำถิ่นอำเภอเถิน ดังปรากฏนามในคำขวัญของอำเภอเถินว่า "ส้มเกลี้ยงฉ่ำ น้ำตกงาม โป่งขามขลัง วังหินอ่อน" ต่อมามีชาวบ้านอำเภอแม่พริกได้นำกิ่งพันธุ์ส้มเกลี้ยงจากอำเภอเถินเข้ามาปลูกในหมู่บ้านเกาะหัวช้าง ตำบลพระบาทวังตวง อำเภอแม่พริก และขยายไปยังตำบลแม่ปู และตำบลแม่พริก ปัจจุบันได้กลายเป็นแหล่งผลิตและจำหน่ายส้มเกลี้ยงที่สำคัญของอำเภอแม่พริก ดังคำขวัญประจำอำเภอแม่พริกว่า "สวนส้มเกลี้ยงลือไกล ถิ่นลำไยไร้สารพิษ ถ้ำน้ำผางามวิจิตร มุ่งเศรษฐกิจชุมชน" ส้มเกลี้ยงลำปาง ถือเป็นพืชเศรษฐกิจท้องถิ่นที่สำคัญของอำเภอเถินและอำเภอแม่พริก โดยในปี 2562 ส้มเกลี้ยงลำปางได้รับการคัดสรรเป็นผลิตภัณฑ์ระดับ 4 ดาว ประเภทอาหาร ตามโครงการคัดสรรสุด

ยอดหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ไทย (OTOP Product Champion) ของกรมการพัฒนาชุมชน กระทรวงมหาดไทย และในปี 2565 มีเกษตรกรขึ้นทะเบียนเพาะปลูก 700 ครัวเรือน พื้นที่เพาะปลูก 897 ไร่ ผลผลิต 816 ตัน ถือว่าเป็นแหล่งผลิตส้มเกลี้ยงที่ใหญ่ที่สุดในประเทศไทย จนมีการจัดงาน "เทศกาลส้มเกลี้ยงเมืองเถิน" ในช่วงเดือนกันยายนของทุกปี

4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การผลิต ส้มเกลี้ยงลำปาง ครอบคลุมพื้นที่อำเภอเถิน 5 ตำบล ได้แก่ ตำบลแม่ถอด ตำบลแม่ปะ ตำบลล้อมแรด ตำบลเถินบุรี ตำบลแม่วะ และอำเภอแม่พริก 3 ตำบล ได้แก่ ตำบลแม่ปุ ตำบลพระบาทวังตวง และตำบลแม่พริก ของจังหวัดลำปาง รายละเอียดตามแผนที่

5. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

(1) ส้มเกลี้ยงลำปาง ต้องผลิตในเขตพื้นที่ที่กำหนด ตามกระบวนการผลิตข้างต้น

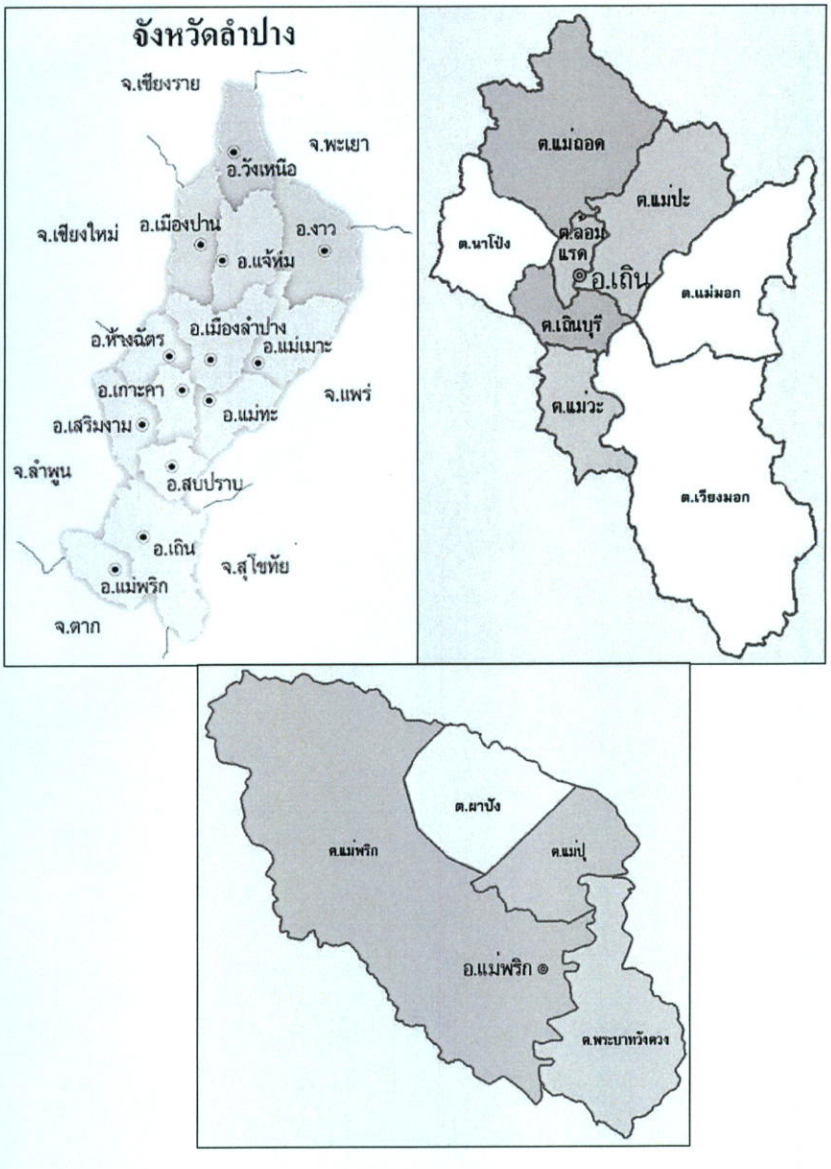
(2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ การขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า ส้มเกลี้ยงลำปาง รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

6. เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

(1) ให้มีการจัดทำทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้าที่ใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ส้มเกลี้ยงลำปาง

(2) ผู้ขอขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิต และผู้ประกอบการค้า จะต้องปฏิบัติตามคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ส้มเกลี้ยงลำปาง และดำเนินการตามแผนการควบคุมตรวจสอบทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิต และระดับจังหวัด

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์
ส้มเกลี้ยงลำปาง



ขอบเขตการผลิต ส้มเกลี้ยงลำปาง ครอบคลุมพื้นที่อำเภอเถิน 5 ตำบล ได้แก่ ตำบลแม่ถอด ตำบลแม่ปะ ตำบลล้อมแรด ตำบลเถินบุรี ตำบลแม่วะ และอำเภอแม่พริก 3 ตำบล ได้แก่ ตำบลแม่ปุ ตำบลพระบาทวังตวง และตำบลแม่พริก ของจังหวัดลำปาง

กรมทรัพย์สินทางปัญญา

แบบ สช.02

คำคัดค้านการขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

สำหรับเจ้าหน้าที่
เลขที่อ้างอิง
วันที่ยื่น
ค่าธรรมเนียม บาท ลงชื่อ ผู้สั่ง ( )
คำขอเลขที่
ประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียน วัน/เดือน/ปี / /

1. สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (ภาษาไทย) ☐ เพิ่มเติม(ดังแนบ)

2. สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (ภาษาต่างประเทศ) ☐ เพิ่มเติม(ดังแนบ)

3. ผู้คัดค้าน 3.1 ☐ ส่วนราชการ ☐ บุคคลธรรมดา ☐ กลุ่มบุคคล ☐ นิติบุคคล ☐ องค์กรผู้บริโภค

3.2 ชื่อผู้คัดค้าน/ชื่อกลุ่ม (ถ้ามี)

สัญชาติ ประเทศ อาชีพ

ที่อยู่

แขวง/ตำบล เขต/อำเภอ จังหวัด รหัสไปรษณีย์

โทรศัพท์ โทรสาร E-mail

3.3 ☐ เลขประจำตัวประชาชน ☐ เลขทะเบียนนิติบุคคล ☐ เพิ่มเติม(ดังแนบ)

4. ผู้รับมอบอำนาจ (ถ้ามี) 4.1 ☐ ส่วนราชการ ☐ บุคคลธรรมดา ☐ กลุ่มบุคคล ☐ นิติบุคคล

4.2 ชื่อผู้รับมอบอำนาจ

สัญชาติ ประเทศ อาชีพ

ที่อยู่

แขวง/ตำบล เขต/อำเภอ จังหวัด รหัสไปรษณีย์

โทรศัพท์ โทรสาร E-mail

4.3 ☐ เลขประจำตัวประชาชน ☐ เลขทะเบียนนิติบุคคล ☐ เพิ่มเติม(ดังแนบ)

5. สถานที่ติดต่อภายในประเทศไทย ☐ ผู้คัดค้าน ☐ ผู้รับมอบอำนาจ ☐ อื่นๆ (ระบุชื่อและที่อยู่ให้ชัดเจน)

☐ เพิ่มเติม(ดังแนบ)

6. ระบุเหตุของการคัดค้าน

☐ เพิ่มเติม(ดังแนบ)

7. เอกสารประกอบคำคัดค้าน

☐ สำเนาคำคัดค้านพร้อมเอกสารเพิ่มเติม(ดังแนบ) ทั้งหมด จำนวน 1 ชุด ☐ สำเนาเอกสารหลักฐานประกอบคำคัดค้าน จำนวน 1 ชุด (ถ้ามี) จำนวน หน้า

☐ สำเนาบัตรประจำตัวผู้คัดค้าน จำนวน หน้า ☐ สำเนาหนังสือมอบอำนาจ และสำเนาบัตรประจำตัวของผู้รับมอบอำนาจ (ถ้ามี) จำนวน หน้า

☐ เอกสารอื่นๆ (ถ้ามี) จำนวน หน้า ☐ เพิ่มเติม(ดังแนบ)

ข้าพเจ้าขอรับรองว่าข้อความข้างต้นเป็นความจริงทุกประการ และข้อมูลที่แจ้งเป็นข้อมูลที่สามารถเปิดเผยได้และไม่เป็นข้อมูลลับที่ได้รับการคุ้มครองตามกฎหมาย

ลงชื่อ ผู้คัดค้าน/ผู้รับมอบอำนาจ

( )

/ /

หมายเหตุ 1.ในกรณีที่ไม่อาจระบุรายละเอียดได้ครบถ้วน ให้จัดพิมพ์ลงในใบต่อ (สช.12) โดยระบุหมายเลขกำกับข้อและหัวข้อที่แสดงรายละเอียดเพิ่มเติมดังกล่าวด้วยและให้ทำเครื่องหมาย ✔ ในช่อง ☐ เพิ่มเติม (ดังแนบ)
2.เพื่อเป็นการอำนวยความสะดวกแก่ประชาชน ให้พนักงานเจ้าหน้าที่จัดทำสำเนาบัตรประชาชนหรือสำเนาหนังสือรับรองนิติบุคคล 3.การกรอกข้อความให้ใช้วิธีพิมพ์