บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สำนักงานปลัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ กองกลาง โทร ๐-๒๒๘๑-๘๕๗๐

ที่ กษ ๐๒๐๑.๐๖/ ว ๓๑๓๐ **วันที่** ๔ เมษายน ๒๕๕๕

เรื่อง ขอส่งหนังสือประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เสนอ กรม รัฐวิสาหกิจ สำนัก ศูนย์ และกองต่าง ๆ

เพื่อโปรดทราบ

(นายไพศาล ม่วงวิโรจน์)
หัวหน้ากลุ่มสารบรรณ
ปฏิบัติราชการแทน ผู้อำนวยการกองกลาง
สำนักงานปลัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ว.3130 4 เม.ย.

รองปลัดฯ (นายชลิต)
รับที่ ๓๑๓
วันที่ ๓ เม.ย. ๒๕๕๕
วันที่ ..... เวลา .....

บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สำนักงานปลัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ กองกลาง โทร ๐-๒๖๒๙-๘๙๘๔

ที่ กษ ๐๒๐๑.๐๖/ ๓๐๕๒ **วันที่** ๓ เมษายน ๒๕๕๕

เรื่อง ขอส่งหนังสือประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เรียน ปลัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ด้วยกรมทรัพย์สินทางปัญญา ได้ส่งหนังสือประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ เล่มที่ ๑๓ ประกาศ ณ วันที่ ๑ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๕๕ จำนวน ๔ คำขอ คือ ลิ้นจี่ค่อม-สมุทรสงคราม ตากีล่า (Tequila) ส้มโอขาวใหญ่สมุทรสงคราม และส้มโอทับทิมสยามปากพนัง มาเพื่อทราบ ทั้งนี้ ผู้มีส่วนได้เสียอาจยื่นคำคัดค้านการขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ดังกล่าวได้ ภายในวันที่ ๓๐ พฤษภาคม ๒๕๕๕ และสามารถดูรายละเอียดได้ทางเว็บไซต์ www.ipthailand.org ดังรายละเอียดตามหนังสือ ที่ พณ ๐๗๐๔/ว.๔๓๑ ลงวันที่ ๒๘ มีนาคม ๒๕๕๕ ที่แนบ

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ ทั้งนี้ เห็นสมควรแจ้งหน่วยงานในสังกัดทราบต่อไป

(นางสาวพรรณทิพย์ สันติภากรณ์)
ผู้อำนวยการกองกลาง
สำนักงานปลัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ดำเนินการตามเสนอ

(นายชลิต ดำรงศักดิ์)
รองปลัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์
ปฏิบัติราชการแทนปลัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

กรมทรัพย์สินทางปัญญา
เลขรับ .....
วันที่ ๕ เม.ย. ๒๕๕๕
เวลา ๑๑.๕๕

16470

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์
รับที่ ๒๖๔๒๒
วันที่ ๒๖ เม.ย. ๕๕
เวลา ๑๓.๔๑

กลุ่มงาน

ที่ พณ 0704/ว.431

ถึง สำนักงานปลัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

กรมทรัพย์สินทางปัญญา ขอส่งหนังสือประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ เล่มที่ 13 ประกาศ ณ วันที่ 1 มีนาคม พ.ศ. 2555 จำนวน 4 คำขอ คือ ลิ้นจี่ค่อม-สมุทรสงคราม ตากีล่า (Tequila) ส้มโอขาวใหญ่สมุทรสงคราม และส้มโอทับทิมสยามปากพนัง มาเพื่อทราบ

ทั้งนี้ ผู้มีส่วนได้เสียอาจยื่นคำคัดค้านการขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ดังกล่าวได้ภายในวันที่ 30 พฤษภาคม 2555 โดยใช้แบบ สช 02

กรมทรัพย์สินทางปัญญา

28 มีนาคม 2555

สำนักเครื่องหมายการค้า
โทร 0-2547-4700
โทรสาร 0-2547-4700

หนังสือประกาศโฆษณา
การรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

GEOGRAPHICAL INDICATIONS GAZETTE

สำนักเครื่องหมายการค้า
กรมทรัพย์สินทางปัญญา
กระทรวงพาณิชย์

Trademark Office
Department Of Intellectual Property
Ministry Of Commerce

เล่มที่ 13 วันที่ 1 มี.ค. 2555

No. 13

บัญชีประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เล่มที่ 13 วันที่ 1 มีนาคม 2555

เลขที่ประกาศ	เลขคำขอ	สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์	หน้า
48	51100045	ลิ้นจี่ค่อมสมุทรสงคราม	1 - 4
49	51200050	ตากีล่า (Tequila)	5 – 9
50	53100066	ส้มโอขาวใหญ่สมุทรสงคราม	10 – 13
51	53100071	ส้มโอทับทิมสยามปากพนัง	14 - 17

หมายเหตุ : *บุคคลผู้มีส่วนได้เสียอาจยื่นคำคัดค้านการขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ที่ขอขึ้นทะเบียนได้ภายใน 90 วัน นับแต่วันประกาศโฆษณา*

กรมทรัพย์สินทางปัญญา เล่มที่ 13 เลขที่ประกาศ 48
กระทรวงพาณิชย์ วันที่ประกาศโฆษณา 1 มีนาคม 2555

ประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เลขที่คำขอ 51100045 **วันที่ยื่นคำขอ** 10 มีนาคม 2551

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ลิ้นจี่ค่อมสมุทรสงคราม

รายการสินค้า ลิ้นจี่พันธุ์ค่อม หรือหอมลำเจียก

ผู้ขอขึ้นทะเบียน
1. จังหวัดสมุทรสงคราม
2. องค์การบริหารส่วนจังหวัดสมุทรสงคราม
3. หอการค้าจังหวัดสมุทรสงคราม
4. เครือข่ายวิสาหกิจชุมชนกลุ่มปรับปรุงคุณภาพไม้ผลจังหวัดสมุทรสงคราม

ที่อยู่ ศาลากลางจังหวัดสมุทรสงคราม ถนนเอกชัย ตำบลแม่กลอง อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสงคราม 75000

1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

ลิ้นจี่ค่อมสมุทรสงคราม (Samutsongkhram Kom Lychee หรือ Litchi) หมายถึง ลิ้นจี่พันธุ์ค่อม หรือหอมลำเจียก ที่มีกลิ่นหอมหวาน มีลักษณะหนามตั้ง หนังตึง เนื้อเต่ง ซึ่งปลูกในตำบลบางขันแตก อำเภอเมือง อำเภออัมพวา และอำเภอบางคนที ของจังหวัดสมุทรสงคราม

ลักษณะของสินค้า

(1) พันธุ์ลิ้นจี่ : พันธุ์ค่อมหรือหอมลำเจียก

(2) ลักษณะทางกายภาพ

- รูปทรง รูปร่างกลม รูปไข่หรือรูปหัวใจ เมล็ดทรงยาว
- เปลือก มีหนามตั้งหรือหนามแหลมห่างเสมอกันทั้งลูกและไม่เป็นกระจุก หนังตึงหรือเปลือกหนังบางตึง กรอบ เมื่ออยู่บนต้นจะมีสีแดงเข้ม เมื่อเก็บแล้วจะมีสีคล้ายน้ำหมาก
- เนื้อ เนื้อเต่งหรือมีเนื้อหนากรอบ สีขาวอมชมพูเรื่อๆ เนื้อแห้ง ไม่แฉะ
- รสชาติ หวาน หวานอมฝาด กลิ่นหอม ค่าความหวานประมาณ 19.50 Brix

2. กระบวนการผลิต

การยกร่อง

ทำคันดินรอบพื้นที่ปลูกเพื่อป้องกันน้ำทะเลและน้ำฝนเข้าท่วมถึง โดยยกร่องปลูกและมีร่องระบายน้ำระหว่างร่องปลูก การยกร่องควรอยู่ในลักษณะขวางตะวัน (แนวเหนือ-ใต้) เพื่อให้ต้นลิ้นจี่ได้รับแสงแดดเท่ากันสม่ำเสมอ

การปลูก

(1) มีระยะห่างระหว่างต้นประมาณ 10 - 12 เมตร หรือตามความเหมาะสมของแต่ละพื้นที่

(2) หลุมปลูกขนาดกว้าง ยาว ลึก ประมาณ 50 - 80 เซนติเมตร ผสมดินและปุ๋ยอินทรีย์ในอัตรา 3:1 โดยปริมาตร ผสมให้เข้ากันแล้วกลบลงในหลุมปลูกให้ดินบริเวณปากหลุมสูงกว่าดินเดิมประมาณ 15 เซนติเมตร หรือตามความเหมาะสมของแต่ละพื้นที่

(3) นำกิ่งพันธุ์ลงปลูกกลางหลุมตั้งยอดให้ตรงแนบกับหลัก กลบดินโดยรอบ กดให้แน่น บังด้วยร่มเงา รดน้ำ

(4) การตัดแต่งกิ่งให้ทำทุกปีหลังเก็บเกี่ยวผลแล้วและใส่ปุ๋ยเพื่อบำรุงต้น

(5) การห่อผลโดยใช้ถุงกระดาษห่อทั้งช่อผล ผูกปากถุงกับโคนก้านช่อให้แน่น เมื่อผลลิ้นจี่เริ่มเปลี่ยนสีจากเขียวเป็นแดงเรื่อๆ หรือก่อนเก็บเกี่ยวประมาณ 20 - 25 วัน

การเก็บเกี่ยว

(1) วิธีสังเกตผลแก่คือ หลังจากดอกบานประมาณ 4 เดือน ขนาดผลโตเต็มที่สีเปลี่ยนจากสีเขียวเป็นสีชมพูปนแดง ฐานของหนามที่เปลือกจะขยายออก ปลายหนามแหลม ร่องหนามถ่างออกเห็นได้ชัด

(2) เก็บในช่วงแดดไม่จัด โดยใช้พะองหรือบันไดพาดกิ่งแล้วปีนขึ้นไปเก็บแล้วโรยเชือกลงมา

(3) ควรทยอยเก็บผลผลิตที่แก่พอเหมาะ ประมาณ 2 - 3 วันต่อครั้ง

(4) หลังเก็บผลลิ้นจี่จากต้นแล้ว นำไปรวมในที่ร่ม ทำการตัดแต่งช่อผล ตัดผลไม่สมบูรณ์ออก

การบรรจุหีบห่อ

รายละเอียดบนฉลากให้ประกอบด้วยคำว่า

"ลิ้นจี่ค่อมสมุทรสงคราม" และ/หรือ "Samutsongkhram Kom Lychee หรือ Litchi "

3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ จังหวัดสมุทรสงคราม ได้ชื่อว่าเป็นเมืองสามน้ำ ทำให้พื้นที่เหมาะแก่การทำกสิกรรมเป็นอย่างยิ่ง โดยได้รับอิทธิพลจากแม่น้ำแม่กลองไหลผ่าน ในตอนกลางมีน้ำกร่อย และน้ำเค็มจัดในบริเวณปากอ่าว พื้นที่มีลักษณะเป็นที่ราบชายฝั่งมีความลาดเอียงไปทางชายฝั่งทะเล มีคลองธรรมชาติและคลองขุดเชื่อมต่อกันกว่า 300 คลอง ทำหน้าที่ระบายน้ำระหว่างพื้นที่ส่วนบนและฝั่งทะเล ส่งผลให้มีตะกอนดินถูกพัดมาทับถมกัน เกิดเป็นชุดดินสมุทรสงคราม เป็นดินดอนจากปากแม่น้ำ ดินชั้นบนมีลักษณะการทับถมเป็นชั้นของดินและอินทรีย์วัตถุ ดินชั้นล่างมีสีเทา บางแห่งพบเปลือกหอยปะปนอยู่ด้วย ปฏิกิริยาของดินเป็นกรดเล็กน้อยถึงเป็นด่างปานกลาง มีค่าความเป็นกรดเป็นด่างอยู่ระหว่าง 7.0 - 8.5 มีความอุดมสมบูรณ์ปานกลางถึงสูง เนื่องจากมีธาตุอาหารฟอสฟอรัสและโปแทสเซียมอยู่สูง และลักษณะภูมิอากาศเป็นแบบฝนเมืองร้อนเหมาะสมแก่การปลูกลิ้นจี่ค่อมสมุทรสงคราม

ประวัติความเป็นมา จังหวัดสมุทรสงคราม เป็นเมืองเก่าแก่ที่มีประวัติศาสตร์มายาวนาน เดิมเป็นแขวงหนึ่งของจังหวัดราชบุรี ต่อมาปลายสมัยกรุงศรีอยุธยาต่อเนื่องสมัยกรุงธนบุรีจึงแยกออกมาเรียกชื่อว่า " เมืองแม่กลอง" เพราะมีแม่น้ำแม่กลองไหลผ่าน และได้ชื่อว่าเมืองสามน้ำ จึงมีพื้นที่เหมาะแก่การทำกสิกรรมเป็นอย่างยิ่ง โดยเฉพาะลิ้นจี่ค่อมสมุทรสงครามที่มีรสหวานอร่อย สีแดงสด ซึ่งผู้นำมาปลูกคนแรกคือ นายติ มีแก้วกุญชร ชาวสวน ต.แควอ้อม อ.อัมพวา จ.สมุทรสงคราม โดยนำเมล็ดมาจากตรอกจันทร์ ยานนาวา บางกอก เมื่อราวปี พ.ศ. 2397 ปรากฏว่าให้ผลเร็วภายใน 3 ปี ผลดกเต็มต้นมีสีแดงสด รสหวานอร่อย เดิมเรียกพันธุ์ "อีค่อม" เพราะ

ต้นไม่ค่อยสูงมีลักษณะเป็นพุ่ม ต่อมาจึงตัดคำว่า "อี" ออกเพราะเห็นว่าไม่สุภาพเหลือเพียง "ลิ้นจี่พันธุ์ค่อม" ลิ้นจี่เป็นหนึ่งในผลไม้ที่มีชื่อเสียงของจังหวัดสมุทรสงครามจึงมีการจัดงาน "วันลิ้นจี่และของดีเมืองแม่กลอง" ช่วงเดือนเมษายนของทุกปี และเป็นหนึ่งในคำขวัญจังหวัดว่า "เมืองหอยหลอด ยอดลิ้นจี่ มีอุทยาน ร.2 แม่กลองไหลผ่าน นมัสการหลวงพ่อบ้านแหลม"

4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การปลูกลิ้นจี่ค่อมสมุทรสงคราม ครอบคลุมพื้นที่ของจังหวัดสมุทรสงคราม ในเขตพื้นที่ตำบลบางขันแตก อำเภอเมือง อำเภออัมพวา และอำเภอบางคนที รายละเอียดตามแผนที่

5. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

(1) ลิ้นจี่ค่อมสมุทรสงคราม จะต้องปลูกในเขตพื้นที่ตำบลบางขันแตก อำเภอเมือง อำเภออัมพวา และอำเภอบางคนที จังหวัดสมุทรสงคราม ตามกระบวนการผลิตข้างต้น และแหล่งพันธุ์ลิ้นจี่ต้องมาจากสวนผลิตลิ้นจี่ค่อมสมุทรสงครามเองหรือแหล่งที่เชื่อถือได้

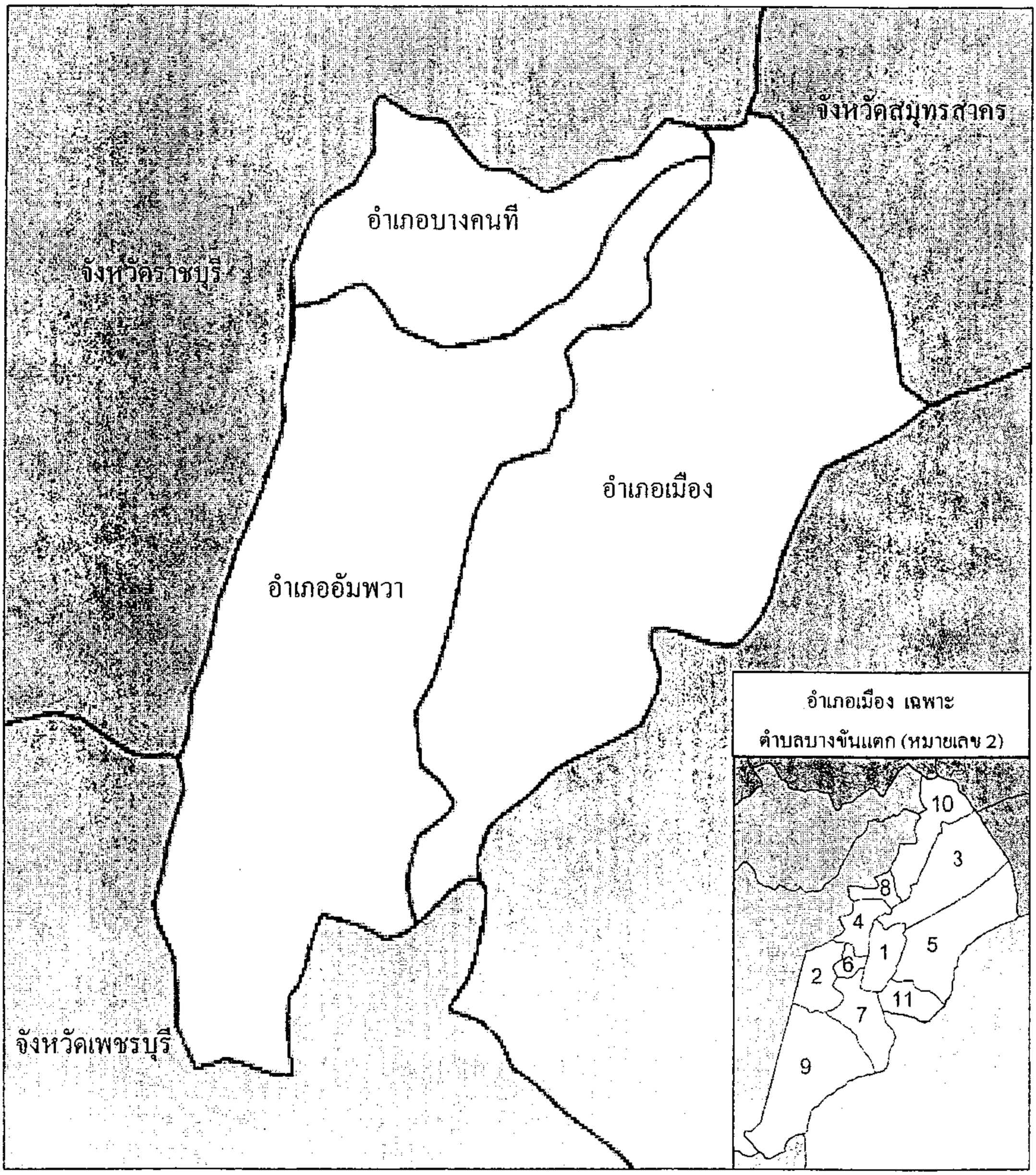
(2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกเกษตรกรผู้ปลูกลิ้นจี่ค่อมสมุทรสงคราม รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

6. เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

(1) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า ที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ลิ้นจี่ค่อมสมุทรสงคราม

(2) ผู้ขอขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า จะต้องปฏิบัติตามคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ลิ้นจี่ค่อมสมุทรสงคราม และดำเนินการตามแผนการควบคุมตรวจสอบ ทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์
ลิ้นจี่ค่อมสมุทรสงคราม



ขอบเขตพื้นที่การปลูกลิ้นจี่ค่อมสมุทรสงคราม ครอบคลุมพื้นที่ ตำบลบางขันแตก อำเภอเมือง อำเภออัมพวา และอำเภอบางคนที ของจังหวัดสมุทรสงคราม

กรมทรัพย์สินทางปัญญา เล่มที่ 13 เลขที่ประกาศ 49
กระทรวงพาณิชย์ วันที่ประกาศโฆษณา 1 มีนาคม 2555

ประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เลขที่คำขอ 51200050 วันที่ยื่นคำขอ 15 สิงหาคม 2551

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ตากีล่า (Tequila)

รายการสินค้า สุรา

ผู้ขอขึ้นทะเบียน คอนเซโจ รีกูลาดอร์ เดล ตากีล่า, เอ.ซี.
(Consejo Regulador del Tequila, A.C.)

ที่อยู่ เอวี.พาเทรีย 723, โคโลเนีย จาร์ดิเนส เดอ กัวดาลูป, ซี.พี. 45030, ซาโปแปน, จาลิสโก, ประเทศเม็กซิโก

1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

ตากีล่า (Tequila) หมายถึง เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ประจำท้องถิ่น ที่ได้จากการกลั่นน้ำที่มีน้ำตาล (Mosto) จากวัตถุดิบที่เป็นแกนกลางของต้นอะกาเว่ สายพันธุ์สีฟ้า (Tequilana Weber Blue Variety Agave) ที่ผ่านกระบวนการผลิตทุกขั้นตอนโดยผู้ผลิตที่ได้รับอนุญาตภายในเขตพื้นที่ตามที่กำหนดในประเทศเม็กซิโก เพื่อให้ได้คุณภาพตามหลักเกณฑ์และหลักประเพณีที่ถือปฏิบัติสืบต่อกันมา

ลักษณะของสินค้า

(1) ลักษณะทางกายภาพ

เป็นของเหลวที่ไม่มีสีหรือมีสี ขึ้นอยู่กับระยะเวลาการเก็บบ่มในภาชนะบรรจุที่ทำด้วยไม้โอ๊คตามธรรมชาติหรือไม้โอ๊คผสมเอ็นซิโน (สกัดจากต้น Holm หรือ Holm Oak) หรือเมื่อผ่านกระบวนการเก็บบ่ม (Mellowing) ที่ทำให้ตากีล่ามีรสนุ่มนวล หรือการเติมสารให้ความหวาน สี สารแต่งกลิ่น และ/หรือสารแต่งรส ตามที่ได้รับอนุญาตจากกระทรวงสุขภาพ เพื่อให้ตากีล่ามีสี กลิ่นและรสชาติเข้มข้น ในระดับแอลกอฮอล์ประมาณ 38 ดีกรี ขึ้นไป

(2) ประเภทของตากีล่า แบ่งเป็น 5 ระดับชั้น คือ

(2.1) Silver Tequila หรือ Blanco หรือ Plata

(2.2) Gold Tequila หรือ Joven หรือ Oro

(2.3) Aged Tequila หรือ Reposado

(2.4) Extra-aged Tequila หรือ Anejo

(2.5) Ultra-aged Tequila หรือ Extra Anejo

2. กระบวนการผลิต

ปัจจัยทางธรรมชาติและปัจจัยจากมนุษย์ หรือเงื่อนไขที่มีอยู่ตามที่ระบุไว้ในมาตรฐานและภายในเขตดินแดนที่กำหนดของทางการเม็กซิโกเท่านั้น เป็นสิ่งจำเป็นในการผลิต แบ่งเป็นหลักใหญ่ๆ ได้ดังนี้

การปลูกและเก็บเกี่ยว

(1) พันธุ์ต้นอะกาเว่ที่ใช้ คือ พันธุ์สีฟ้า (Tequilana Weber Blue Variety Agave) เพียงชนิดเดียวเท่านั้น

(2) การปลูกต้นอากาเว่ต้องเป็นพันธุ์เฉพาะที่ได้รับอนุญาตและปลูกในเขตพื้นที่ที่กำหนดเท่านั้น ได้แก่ เขตรัฐจาลิสโก (Jalisco) รัฐกวานาวาโต (Guanajuato) รัฐมิโชอากัง (Michoacan) รัฐนายาริต (Nayarit) และรัฐตาเมาลีปัส (Tamaulipas) โดยผู้ปลูกต้องจดทะเบียนการปลูก เพื่อจะได้รับหนังสือยืนยันจากหน่วยงานที่รับผิดชอบว่ามีการปลูกในเขตพื้นที่ซึ่งได้รับอนุญาต

(3) วิธีการปลูก การตัดแต่งใบ การใช้ปุ๋ย และการดำเนินการอื่นๆ เพื่อให้ได้ลำต้นหรือแกนกลางของต้นอากาเว่ ที่มีคุณภาพ ต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนดโดยทางการเม็กซิโก

(4) การเก็บเกี่ยวหรือไจมา ต้องให้ชาวไร่อากาเว่ ผู้มีความเชี่ยวชาญ (Jimador) ใช้เครื่องมือพิเศษที่ออกแบบมาเพื่อใช้ตัดใบอากาเว่ให้เหลือแต่แกนกลางของต้น และขุดเอาแกนกลางของต้นที่อยู่ใต้ดินออกมา (Pina) เพื่อใช้เป็นวัตถุดิบนำไปแปรรูปต่อไป

การแปรรูป

(1) การหุง (Cooking) หรือการย่อยสลาย (Hydrolysis หรือ Hidrolisis) เป็นขั้นตอนทางเคมี ทางความร้อน ทางเอ็นไซม์ หรือทั้งหมดนี้รวมกัน โดยการนำแกนกลางของต้นอากาเว่ที่เก็บเกี่ยวได้ ใส่ในเตาอบขนาดใหญ่ (Hornos) การอบด้วยความร้อนจะทำให้น้ำระเหยออกจากแกนกลาง ภายใต้สภาพความดันและความร้อนของเตาอบ จะทำให้คาร์โบไฮเดรตกลายเป็นน้ำตาล เพื่อนำไปใช้ในการหมักในขั้นตอนต่อๆ ไป กระบวนการนี้ใช้เวลาระหว่าง 24 - 35 ชั่วโมง

(2) การสกัด (Extraction หรือ Extraccion) เป็นขั้นตอนการดำเนินการทางกลไก ทางกายภาพ ทางเคมี ทางชีววิทยา หรือ ทั้งหมดรวมกัน เพื่อการแยกน้ำตาลหรือคาร์โบไฮเดรตออกจากอากาเว่ เมื่อแกนกลางของต้นอากาเว่ได้รับการบ่มหรือหุง หรือการนำมาแยกกากออกจากน้ำ และเปลี่ยนสภาพเป็นน้ำตาลแล้ว จะนำแกนกลางของต้นอากาเว่ ที่มีน้ำเหล่านั้นอยู่ภายในมาผ่านกระบวนการหีบหรือบีบอัดเพื่อแยกกากออกจากน้ำ

(3) การทำตามสูตร (Formulation หรือ Formulacion) ขั้นตอนก่อนการหมัก คือ น้ำที่มีน้ำตาลที่ถูกเตรียมไว้เพื่อทำการหมักในสภาวะที่เหมาะสม จะต้องมีจำนวนของน้ำตาลรีดิวซ์โดยตรงจากอากาเว่ในปริมาณร้อยละ 51

(4) การหมัก (Fermentation หรือ Fermentacion) เป็นการเปลี่ยนน้ำตาลให้เป็นเอธิลแอลกอฮอล์และคาร์บอนไดออกไซด์ ขั้นตอนนี้ คือ การนำน้ำตาลที่ได้มาพักไว้ในถังหรือแท้งค์ ใส่ยีสต์ลงไปเพื่อทำการหมักน้ำตาลให้เปลี่ยนสภาพเป็นแอลกอฮอล์ การหมักนี้ใช้เวลาประมาณ 3 - 5 วัน

(5) การกลั่น (Distillation หรือ Destilacion) คือ การแยกส่วนผสมของสสาร ส่วนที่ระเหยเป็นไอถูกแยกออกจากสสารที่ไม่ระเหยเป็นไอ โดยเอธิลแอลกอฮอล์ซึ่งเบากว่าน้ำระเหยเป็นไอที่อุณหภูมิต่ำกว่าจุดเดือดของน้ำ ไอที่เกิดขึ้นจะถูกควบ แน่นและเปลี่ยนเป็นของเหลวที่มีปริมาณแอลกอฮอล์สูง เมื่อขั้นตอนการหมักเสร็จสมบูรณ์ จะนำน้ำที่ได้พักไว้เป็นเวลา 30-48 ชั่วโมง หลังจากนั้นนำมาผ่านกระบวนการกลั่นสองครั้ง จะได้ของเหลวที่มีความใสและมีปริมาณแอลกอฮอล์ ประมาณ 70 - 110 Proof และเรียกน้ำที่ได้นี้ว่า "Tequila"

(6) การบ่มให้ได้ที่ (Aging) เป็นกระบวนการเปลี่ยนแปลงอย่างช้าเพื่อให้ได้มาซึ่งคุณสมบัติเฉพาะ ผ่านกระบวนการทางฟิสิกส์-เคมีที่เกิดขึ้นตามธรรมชาติ ขณะที่ Tequila กำลังบ่มไว้อยู่ในภาชนะบรรจุทำด้วยไม้โอ๊ค คือ

(6.1) Tequila ที่เก็บบ่มได้ที่ (Aged Tequila หรือ Reposado) จะต้องเก็บบ่มในภาชนะที่ทำด้วยไม้โอ๊คตามธรรมชาติหรือไม้โอ๊ค Holm Oak เป็นเวลาอย่างน้อย 2 เดือน

(6.2) Tequila ที่เก็บได้ที่ชั้นพิเศษ (Extra-aged Tequila หรือ Anejo) จะต้องเก็บบ่มให้ได้ทีในภาชนะบรรจุที่ทำด้วยไม้โอ๊คตามธรรมชาติหรือไม้โอ๊ค Holm Oak ที่มีขนาดบรรจุสูงสุด 600 ลิตร เป็นเวลาอย่างน้อย 1 ปี

(6.3) Tequila ที่เก็บบ่มได้ที่ชั้นดีเยี่ยม (Ultra-aged Tequila หรือ Extra Anejo) จะต้องเก็บบ่มให้ได้ที่ในภาชนะบรรจุที่ทำด้วยไม้โอ๊คตามธรรมชาติหรือไม้โอ๊ค Holm Oak ที่มีขนาดบรรจุสูงสุด 600 ลิตร เป็นเวลาอย่างน้อย 3 ปี

(7) การกรอง (Filtration หรือ Filtracion) เป็นกระบวนการแยกอนุภาคของแข็งที่มีอยู่ใน Tequila ผ่านสารตัวกรอง

การบรรจุหีบห่อ

(1) ผู้บรรจุขวด Tequila ต้องแสดงได้ว่าผลิตภัณฑ์ ไม่มีการปลอมปนในระหว่างการขนส่งและการบรรจุขวดขั้นสุดท้าย โดยผู้บรรจุขวดต้องกรองหรือเจือจาง Tequila ด้วยน้ำที่ดื่มได้ น้ำกลั่น หรือน้ำปราศจากแร่ธาตุเท่านั้น เพื่อให้ได้ปริมาณแอลกอฮอล์ตามต้องการของ Tequila ภายในตัวแปรที่อนุญาตไว้ตามประเภทของ Tequila โดยกิจกรรมในการบรรจุขวดทั้งหมดจะต้องอยู่ภายในเงื่อนไขของแนวทางที่ใช้ปฏิบัติตามที่ทางการเม็กซิโกกำหนด

(2) Tequila ต้องได้รับการบรรจุในขวดแก้วหรือขวดที่ทำจากโพลีเอธิลีนเดเรพธาเลต และภาชนะอื่นๆ ตามบทบัญญัติของกฎหมายด้านสุขภาพของเม็กซิโก รวมถึงการบ่มให้ได้ที่และการบรรจุขวดภายในเขตพื้นที่ของโรงงานผู้ผลิตที่ได้รับอนุญาต

(3) กรณีที่โรงงานบรรจุขวดไม่ได้ตั้งอยู่ในสถานที่ของผู้ผลิตที่ได้รับอนุญาต การขนส่งผลิตภัณฑ์ในปริมาณมากจะต้องได้รับการควบคุมโดยตัวแทนเพื่อประมวลความสอดคล้องตามมาตรฐานที่ได้รับความเห็นชอบจาก DGN หรือสำนักงานผู้อำนวยการกองมาตรฐานแห่งกระทรวงเศรษฐกิจ (Direccion General de Normas de la Secretaria de Economia)

(4) การบรรจุขวดจะต้องอยู่ภายใต้การตรวจสอบตามล็อต (Lot) สินค้า

การควบคุมสินค้า

คอนเซโจ รีกูลาดอร์ เดล ตากีล่า, เอ.ซี. (Consejo Regulador del Tequila, A.C.) มีอำนาจและหน้าที่ตามกฎหมายของประเทศเม็กซิโก ในการกำกับดูแลรับผิดชอบในการดำเนินการควบคุมการผลิต การใช้คำ Tequila สำหรับผู้ประกอบการค้าทั้งหมดที่ต้องการใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ตากีล่า Tequila

3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ บริเวณตอนกลางของประเทศเม็กซิโก ในรัฐจาลิสโก มีลักษณะเป็นเทือกเขาที่เคยเป็นภูเขาไฟมาก่อน เป็นดินร่วนปนทราย ดินมีสีแดงที่ได้จากภูเขาไฟ ทำให้สภาพดินในบริเวณแถบนี้มีความอุดมสมบูรณ์เหมาะกับการปลูกต้น Blue Agave

ประวัติความเป็นมา ตากีล่าได้ถือกำเนิดบนดินแดนซึ่งเป็นที่ตั้งของประเทศเม็กซิโก มีรากฐานย้อนกลับไปก่อนยุค Hispanic เมื่อชนชาวพื้นเมือง Aztec ได้หมักและต้มน้ำที่ได้มาจากพืชพื้นเมือง ต้นมาเก้ (Maquey) หรือต้นอากาเว่ (Agava) เป็นเครื่องดื่มคล้ายเบียร์เรียกว่า Octli รู้จักกันในชื่อของ Pulque ต่อมาชาวสเปนได้เข้ามาตั้งถิ่นฐานในบริเวณดังกล่าวในปี ค.ศ.1521 เรียกเครื่องดื่มชนิดนี้ว่า มาเก้ไวน์ และบริเวณพื้นที่ปลูกต้นอากาเว่ เรียกว่า City of Tequila ต่อมาในปี ค.ศ.1656 ได้มีการพัฒนาการผลิตเหล้าชนิดนี้ ด้วยการนำ Pulque มากลั่นเป็นเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ และเรียกว่า ตากีล่า (Tequila) ตามชื่อเมืองเล็กๆ ในหุบเขาทางตะวันตกของเมือง Guadalazara ในรัฐจาลิสโก

4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่ครอบคลุมรัฐจาลิสโก (Jalisco) และพื้นที่บางส่วนในรัฐกวานาวาโด (Guanajuato) รัฐมิโชอาคัง (Michoacan) รัฐนายาริต (Nayarit) และรัฐตาเมาลีปัส (Tamaulipas) ซึ่งอยู่ในแถบตอนกลางของประเทศเม็กซิโก รายละเอียดตามแผนที่

5. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

(1) ตากีล่า จะต้องมีการผลิตและบรรจุหีบห่อในพื้นที่เดียวกัน หรือในพื้นที่ซึ่งได้รับอนุญาต

(2) ต้นอากาเว่ สายพันธุ์สีฟ้า (Tequilana Weber Blue Variety Agave) ที่ใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิตตากีล่า จะต้องมาจากพื้นที่เพาะปลูกซึ่งได้รับอนุญาต

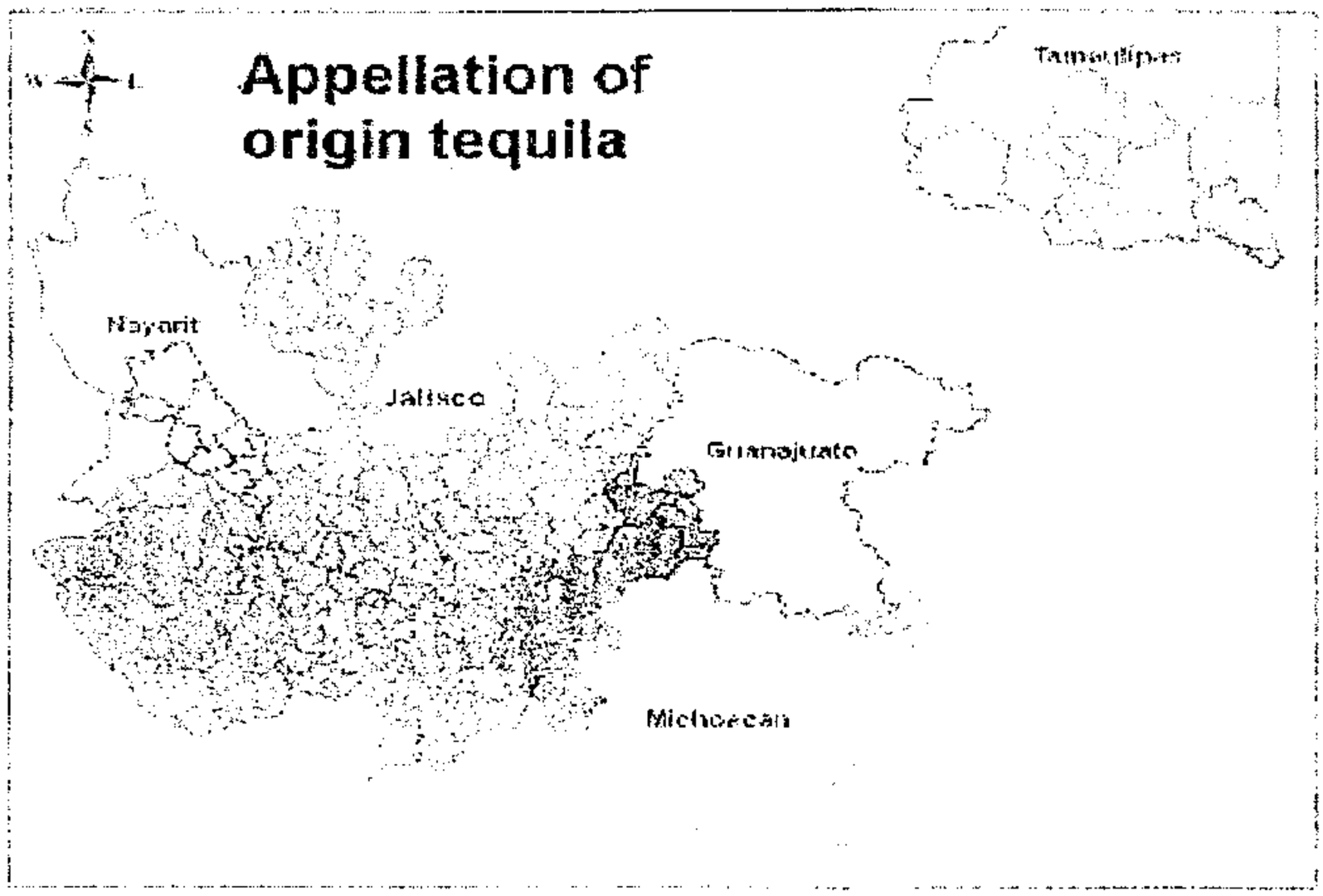
6. เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

ผู้ขอขึ้นทะเบียนต้องมีหนังสือแจ้งต่อนายทะเบียน หากภายหลังปรากฏว่าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ตากีล่า (Tequila) ไม่ได้รับความคุ้มครองตามกฎหมายของประเทศเม็กซิโกต่อไปแล้ว

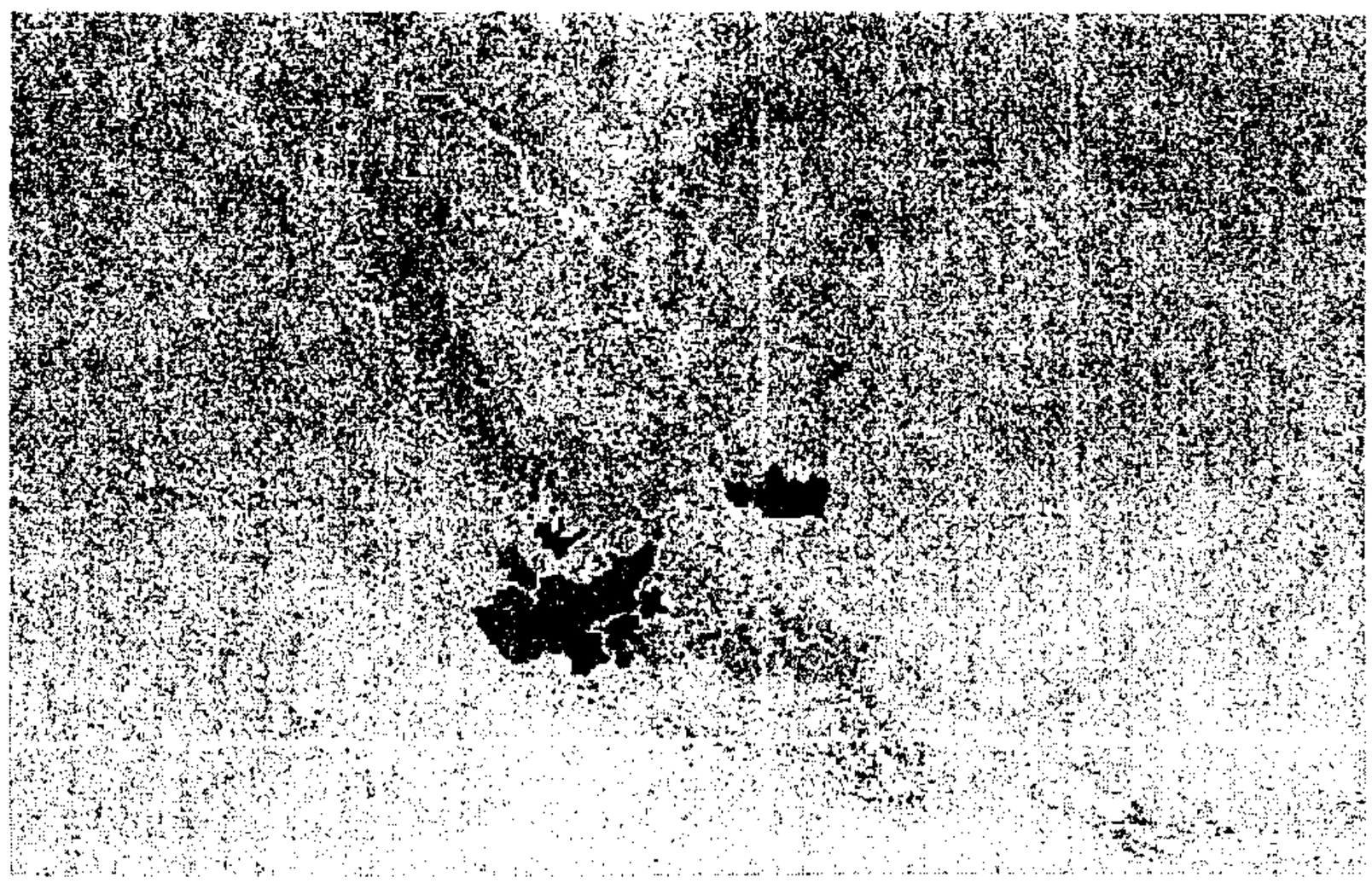
.....

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์

ตากีล่า (Tequila)



1) รูปแผนที่ แสดงถึงรัฐในประเทศเม็กซิโก ซึ่งเป็นพื้นที่ปลูกต้นอากาเว่ (Agave) ที่ใช้ผลิต ตากีล่า (Tequila) คือ รัฐจาลิสโก (Jalisco) รัฐกวานาวาโต (Guanajuato) รัฐมิโชอากัง (Michoacan) รัฐนายาริต (Nayarit) และรัฐตาเมาลีปัส (Tamaulipas) ประเทศเม็กซิโก



2) รูปแผนที่ ประเทศเม็กซิโก โดยเฉพาะที่เป็นสีน้ำเงิน คือ บริเวณพื้นที่ปลูกต้นอากาเว่ (Agave) ที่ใช้ผลิต ตากีล่า (Tequila)

ประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เลขที่คำขอ 53100066 **วันที่ยื่นคำขอ** 19 มีนาคม 2553

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ส้มโอขาวใหญ่สมุทรสงคราม

รายการสินค้า ส้มโอขาวใหญ่

ผู้ขอขึ้นทะเบียน
1. จังหวัดสมุทรสงคราม
2. องค์การบริหารส่วนจังหวัดสมุทรสงคราม
3. หอการค้าจังหวัดสมุทรสงคราม
4. เครือข่ายวิสาหกิจชุมชนกลุ่มปรับปรุงคุณภาพไม้ผลจังหวัดสมุทรสงคราม

ที่อยู่ ศาลากลางจังหวัดสมุทรสงคราม ถนนเอกชัย ตำบลแม่กลอง อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสงคราม 75000

1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

ส้มโอขาวใหญ่สมุทรสงคราม (Som-O Khaw Yai Samutsongkram หรือ Samutsongkhram Khaoyai Pomelo) หมายถึง ส้มโอพันธุ์ขาวใหญ่ ที่มีผลค่อนข้างใหญ่ รสหวานถึงอมเปรี้ยวเล็กน้อย มีน้ำมาก แต่ไม่แฉะ ซึ่งปลูกในเขตพื้นที่ตำบลบางขันแตก ตำบลท้ายหาด อำเภอเมือง อำเภออัมพวา(ยกเว้นตำบลยี่สาร และแพรกหนามแดง) และอำเภอบางคนที ของจังหวัดสมุทรสงคราม

ลักษณะของสินค้า

(1) พันธุ์ส้มโอ : พันธุ์ขาวใหญ่

(2) ลักษณะทางกายภาพ

- รูปทรง ผลค่อนข้างใหญ่ มีขนาดเส้นรอบผลประมาณ 17 - 24 นิ้ว น้ำหนักประมาณ 1.2 - 2.5 กิโลกรัม ทรงผลกลมสูงไม่มีจุกเด่นชัด ท้ายเรียบ เมื่อแก่จัดจะมีก้นบุ๋มเล็กน้อย
- เปลือกผิว ผิวเรียบ สีเขียวอมเหลือง ต่อมน้ำมันใหญ่ เปลือกหนา เปลือกด้านในสีขาว
- เนื้อ เนื้อกุ้งมีขนาดใหญ่ สีขาวอมเหลืองเปียดกันแน่น ผลหนึ่งมีประมาณ 12 - 14 กลีบ แยกออกจากกันได้ง่ายแกะร่อนไม่ติดเปลือก มีเมล็ดเล็ก ส่วนใหญ่เมล็ดลีบ (ไม่มีเมล็ด)
- รสชาติ รสหวานถึงอมเปรี้ยวเล็กน้อย รสเข้มข้น (รสจัด) มีน้ำมากแต่ไม่แฉะ ความหวานไม่ต่ำกว่า 9 องศาบริกซ์

2. กระบวนการผลิต

การปลูก

(1) แบบยกร่องและมีร่องระบายน้ำระหว่างร่องปลูก

(2) มีระยะห่างระหว่างต้นประมาณ 7 - 8 เมตร โดยการปลูกกลางร่องหรือตามความเหมาะสมของแต่ละพื้นที่

(3) หลุมปลูกขนาดกว้าง ยาว ลึก ประมาณ 50 เซนติเมตร ผสมดินด้วยปุ๋ยอินทรีย์หรือตามความเหมาะสมของแต่ละพื้นที่

(4) การตัดแต่งกิ่ง เมื่อต้นส้มโออายุ 3 - 4 ปี ควรตัดแต่งกิ่งส้มโอโดยรักษาทรงพุ่มด้านข้างและตัดส่วนยอดให้โปร่งเพื่อให้แสงแดดเข้าถึงภายในทรงพุ่ม ทาแผลด้วยปูนแดง ปูนขาว หรือสีน้ำมัน แล้วควรฉีดพ่นด้วยสารป้องกันเชื้อรา และใส่ปุ๋ยเพื่อบำรุงต้น

(5) ช่วงออกดอก งดการให้น้ำ

(6) หลังติดผลให้น้ำอย่างสม่ำเสมอ

การเก็บเกี่ยว

(1) ระยะเก็บผลผลิตที่เหมาะสม คือ หลังส้มโอออกดอก 7.5 - 8 เดือน โดยสังเกตต่อมน้ำมันห่าง ผิวสีเขียวอมเหลือง หลังเก็บเกี่ยวถ้านำมาผึ่งไว้ 1 - 2 สัปดาห์ รสชาติจะหวานขึ้นและแกะเนื้อง่าย

(2) วิธีการเก็บ ใช้กรรไกรตัดหรืออุปกรณ์ที่เหมาะสมเพื่อป้องกันผลกระแทกพื้นและใส่ในภาชนะที่สะอาด รวบรวมไว้ในที่ร่ม

การบรรจุหีบห่อ

รายละเอียดบนฉลากให้ประกอบด้วยคำว่า

"ส้มโอขาวใหญ่สมุทรสงคราม" และ/หรือ "Som-O Khaoyai Samutsongkhram" หรือ "Samutsongkhram Khaoyai Pomelo" หรือ "Pomelo Khaoyai Samutsongkhram"

3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ จังหวัดสมุทรสงคราม ได้ชื่อว่าเป็นเมืองสามน้ำ ทำให้พื้นที่เหมาะแก่การทำกสิกรรมเป็นอย่างยิ่ง มีแม่น้ำแม่กลองไหลผ่าน ในตอนกลางมีน้ำกร่อย และน้ำเค็มในบริเวณปากอ่าว พื้นที่มีลักษณะเป็นที่ราบชายฝั่งมีความลาดเอียงไปทางชายฝั่งทะเล มีคลองธรรมชาติและคลองขุดเชื่อมต่อกันกว่า 300 คลอง ทำหน้าที่ระบายน้ำระหว่างพื้นที่ส่วนบนและฝั่งทะเล ส่งผลให้มีตะกอนดินถูกพัดมาทับถมกัน เกิดเป็นชุดดินสมุทรสงคราม เป็นดินเหนียวตลอดหน้าตัดดิน ดินชั้นบนมีลักษณะการทับถมเป็นชั้นของดินและอินทรีย์วัตถุ ดินชั้นล่างมีสีเทา บางแห่งพบเปลือกหอยปะปนอยู่ด้วย ลึกลงไปปฏิกิริยาของดินเป็นกรดอ่อนๆ ถึงกลางและด่างอ่อนๆ มีความอุดมสมบูรณ์ปานกลางถึงสูงเหมาะแก่การปลูกส้มโอขาวใหญ่สมุทรสงคราม เนื่องจากมีธาตุอาหารฟอสฟอรัสและโพแทสเซียมสูง และลักษณะภูมิอากาศเป็นแบบฝนเมืองร้อน

ประวัติความเป็นมา จังหวัดสมุทรสงครามมีการปลูกส้มโอตั้งแต่ประมาณปี 2475 ปลูกครั้งแรกในพื้นที่ตำบลบางพรม อำเภอบางคนที จังหวัดสมุทรสงคราม โดยมีเกษตรกรนำผลส้มโอจากบางกอกน้อยฝั่งธนบุรีมาบริโภคและได้นำเมล็ดมาเพาะและปลูกแบบสวนหลังบ้านหลังเตาตาล ปรากฏว่าผลผลิตมีคุณภาพดี จึงทำการขยายพื้นที่ปลูกสู่ตำบลบางสะแก อำเภอบางคนที ตำบลบางขันแตก อำเภอเมืองสมุทรสงคราม และตำบลอื่นๆ ของจังหวัดสมุทรสงคราม ส้มโอขาวใหญ่สมุทรสงครามเป็นผลไม้ที่สร้างชื่อเสียงและรายได้ให้กับเกษตรกรจังหวัดสมุทรสงครามเป็นเวลานานกว่า 30 ปี เนื่องจากรสชาติที่อร่อย ผลค่อนข้างใหญ่ หนึ่งผลมี 12 - 14 กลีบ กุ้งใหญ่ เบียดกันแน่นสีขาวอมเหลือง รสหวานถึงอมเปรี้ยวเล็กน้อย มีน้ำมากแต่ไม่แฉะ มีเมล็ดเล็กส่วนใหญ่เมล็ดลีบ (ไม่มีเมล็ด) เก็บได้นานเป็นเดือนหลังการเก็บเกี่ยว ในเดือนเมษายนส้มโอขาวใหญ่สมุทรสงครามจะมีรสชาติหวานและอร่อยเป็นพิเศษ แต่จะออกสู่ตลาดมากอยู่ 2 ช่วงใหญ่ๆ คือในช่วงเดือนเมษายนและเดือนสิงหาคม จังหวัดสมุทรสงครามได้จัดงานส้มโอขึ้นในปี 2528 เพื่อประชาสัมพันธ์ชื่อเสียงของส้มโอขาวใหญ่สมุทรสงคราม และในช่วงเดือนเมษายนของทุกปีได้มีการจัดงานลิ้นจี่และของดีเมืองแม่กลองขึ้น ซึ่งในงานดังกล่าวเกษตรกรได้นำผลไม้หลักของจังหวัดได้แก่ส้มโอและลิ้นจี่มาจำหน่าย ทำให้ส้มโอขาวใหญ่สมุทรสงครามมีชื่อเสียงเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคทั้งในและต่างประเทศ

4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การปลูกส้มโอขาวใหญ่สมุทรสงคราม ครอบคลุมพื้นที่ของจังหวัดสมุทรสงคราม ในพื้นที่ตำบลบางขันแตก ตำบลท้ายหาด อำเภอเมือง อำเภออัมพวา (ยกเว้นตำบลยี่สารและแพรกหนามแดง) และอำเภอบางคนที รายละเอียดตามแผนที่

5. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

(1) ส้มโอขาวใหญ่สมุทรสงครามต้องปลูกในเขตพื้นที่ตำบลบางขันแตก ตำบลท้ายหาด อำเภอเมือง อำเภออัมพวา (ยกเว้นตำบลยี่สารและแพรกหนามแดง) และอำเภอบางคนที ของจังหวัดสมุทรสงคราม ตามกระบวนการผลิตข้างต้น และแหล่งพันธุ์ส้มโอต้องมาจากสวนส้มโอในจังหวัดสมุทรสงคราม

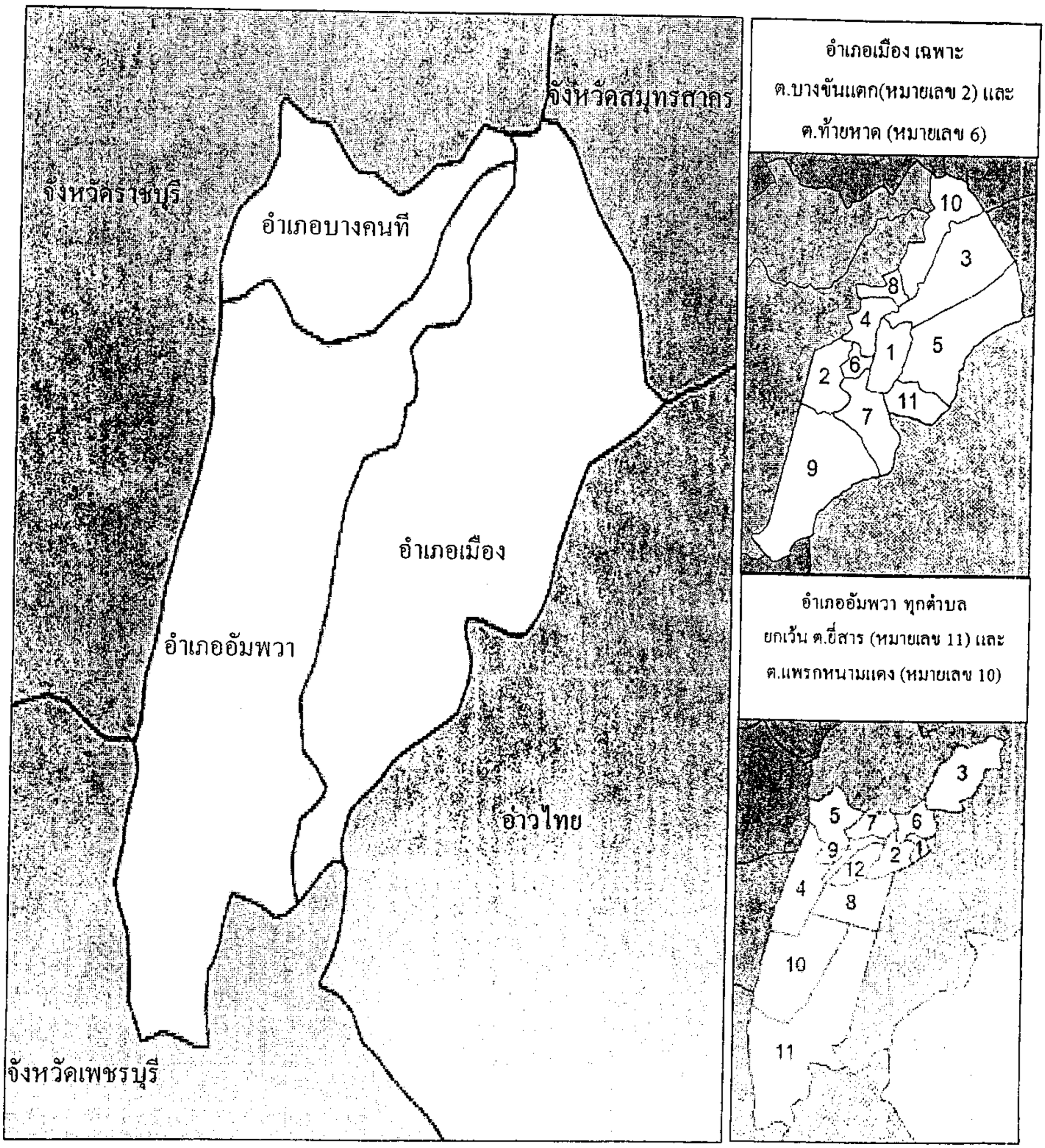
(2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ปลูกส้มโอขาวใหญ่สมุทรสงคราม รวมทั้งต้องมีหลักฐานกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

6. เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

(1) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า ที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ส้มโอขาวใหญ่สมุทรสงคราม

(2) ผู้ขอขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า จะต้องปฏิบัติตามคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ส้มโอขาวใหญ่สมุทรสงคราม และดำเนินการตามแผนการควบคุมตรวจสอบ ทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์
ส้มโอขาวใหญ่สมุทรสงคราม



ขอบเขตพื้นที่การปลูกส้มโอขาวใหญ่สมุทรสงคราม ครอบคลุมพื้นที่ตำบลบางขันแตก

ประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เลขที่คำขอ 53100071 **วันที่ยื่นคำขอ** 13 กันยายน 2553

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ส้มโอทับทิมสยามปากพนัง

รายการสินค้า ส้มโอทับทิมสยาม

ผู้ขอขึ้นทะเบียน
1. นายอิมรอน แสงวิมาน ตัวแทนกลุ่มผู้ผลิตส้มโอจังหวัดนครศรีธรรมราช
2. นางอัมพร สวัสดิ์สุข ตัวแทนกลุ่มผู้ผลิตส้มโอจังหวัดนครศรีธรรมราช

ที่อยู่
1. 165 หมู่ที่ 13 ต.คลองน้อย อ.ปากพนัง จ.นครศรีธรรมราช 80330
2. 39 หมู่ที่ 15 ต.คลองน้อย อ.ปากพนัง จ.นครศรีธรรมราช 80330

1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

ส้มโอทับทิมสยามปากพนัง (PAKPANANG TABTIMSIAM POMELO) หมายถึง ส้มโอพันธุ์ทับทิมสยามที่มีรสชาติหวานนุ่ม สีของเนื้อสีชมพูเข้มคล้ายสีทับทิมจนถึงสีแดง ผิวผลนิ่มดังกำมะหยี่ ซึ่งปลูกในพื้นที่อำเภอปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช

ลักษณะของสินค้า

(1) พันธุ์ส้มโอ : พันธุ์ทับทิมสยาม

(2) ลักษณะทางกายภาพ

- ผล ผลส่วนบนมีจุก ก้นผลป้านเว้าเล็กน้อย ผลโตขนาดเส้นรอบวงประมาณ 18 - 25 เซนติเมตร
- เปลือก ผิวเรียบ สีเขียวนวลอมเหลือง ต่อมน้ำมันละเอียด ผิวเปลือกค่อนข้างบางเป็นมัน มีขนเล็กๆ อ่อนนุ่มปกคลุมทั่วผล สัมผัสจะรู้สึกนุ่มมือคล้ายกำมะหยี่ เปลือกชั้นในบางมีสีชมพูอ่อนหนาประมาณ 0.8 - 1.0 เซนติเมตร เมื่อสุกเต็มที่บริเวณจุดกึ่งกลาง ผลจะมีจุดสีน้ำตาลเข้มและขนบริเวณก้นผลจะหายไป
- เนื้อ สีชมพูเข้มคล้ายสีทับทิมจนถึงสีแดง เมล็ดมากเรียงชิดแกนผล เนื้อกุ้งมีขนาดเล็กเบียดกันแน่น ไม่แตกง่าย ไม่แฉะน้ำ แห้งหวานกรอบ
- รสชาติ รสหวานหอม ไม่มีกลิ่นเหม็นเขียว และไม่ขมติดลิ้น

2. กระบวนการผลิต

การปลูก

(1) ปลูกได้ทั้งที่ลุ่มและที่ดอน โดยที่ลุ่มควรยกร่องปลูก ให้มีระยะห่างระหว่างต้นประมาณ 6 x 6 เมตร หรือตามความเหมาะสมของแต่ละพื้นที่

(2) การขุดหลุม ไม่ต้องขุดให้ลึกมาก ผสมดินด้วยปุ๋ยรองก้นหลุมก่อนปลูก หรือตามความเหมาะสมของแต่ละพื้นที่

(3) การตัดแต่งกิ่ง เมื่อต้นส้มโออายุประมาณ 3 ปี ควรตัดแต่งกิ่งส้มโอโดยรักษาทรงพุ่มด้านข้างและตัดส่วนยอดให้โปร่งเพื่อให้แสงแดดเข้าถึงภายในทรงพุ่ม ทาแผลด้วยปูนแดง ปูนขาว หรือสีน้ำมัน แล้วควรฉีดพ่นด้วยสารป้องกันเชื้อรา

(4) ใส่ปุ๋ยเพื่อบำรุงต้น ให้น้ำสม่ำเสมอ เมื่อออกดอกควรงดให้น้ำ ช่อดอกเป็นผลแล้วจึงให้น้ำทีละน้อยไปเรื่อยๆ จนถึงระดับปกติ

การเก็บเกี่ยว

(1) ระยะเก็บผลผลิตที่เหมาะสม คือ หลังดอกบานประมาณ 8 - 9 เดือน สังเกตต่อมน้ำมันรอบจุดสีน้ำตาลที่ก้นผลจะห่าง สีเปลือกรอบจุดสีน้ำตาลเป็นสีเขียวนวล หลังเก็บเกี่ยวถ้านำมาผึ่งไว้ 1 - 3 วัน รสชาติจะดีขึ้นและแกะเนื้อง่ายขึ้น

(2) วิธีการเก็บ ใช้กรรไกรตัดก้านขั้วผลและมีถุงผ้ารองรับเพื่อป้องกันผลกระแทกพื้น นำผลใส่เข่งหรือตะกร้าสะอาดรวบรวมไว้ในที่ร่ม

การบรรจุหีบห่อ

รายละเอียดบนฉลากให้ประกอบด้วยคำว่า

"ส้มโอทับทิมสยามปากพนัง" และ/หรือ "PAKPANANG TABTIMSIAM POMELO"

3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ อำเภอปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช พื้นที่เป็นที่ราบลุ่มป่าชายเลน น้ำท่วมขัง น้ำกร่อยไม่มีภูเขาหรือเนินสูง ทิศตะวันออกติดต่อทะเลอ่าวไทย มีสันทรายแคบทอดยาว ลักษณะดินเป็นดินเหนียว ดินบนเป็นสีเทาเข้ม ดินล่างเป็นสีน้ำตาลอ่อน มีความอุดมสมบูรณ์ปานกลาง เหมาะแก่การทำนาปลูกพืชต่างๆ รวมทั้งส้มโอทับทิมสยาม

ลักษณะภูมิอากาศ อยู่ในเขตโซนร้อน แต่เนื่องจากอยู่ใกล้ทะเลและพื้นที่เป็นทุ่งโล่ง มีลมทะเลพัดผ่านตลอดเวลาจึงทำให้ไม่ร้อนและไม่หนาวจัด อุณหภูมิเฉลี่ยตลอดทั้งปีประมาณ 27 องศาเซลเซียส มี 2 ฤดู คือ ฤดูร้อนตั้งแต่เดือนกุมภาพันธ์ถึงพฤษภาคม และฤดูฝนตั้งแต่เดือนมิถุนายนถึงมกราคม โดยได้รับอิทธิพลมาจากลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้และมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือ

ประวัติความเป็นมา ชุมชนบ้านแสงวิมานเป็นชุมชนที่อยู่ตำบลคลองน้อย อำเภอปากพนัง ซึ่งอพยพมาจากปากลัด (อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ) และจังหวัดนนทบุรี ก่อตั้งหมู่บ้านเมื่อปี พ.ศ. 2481 โดยชื่อบ้านแสงวิมานเป็นชื่อของสองตระกูล คือ ตระกูลนายแสงและนายมาน ในช่วงแรกมีการทำนาข้าวเป็นหลัก และจึงมีการทำสวนผักและสวนผลไม้ โดยใช้ประสบการณ์และภูมิปัญญาที่เคยทำมาก่อน คือการขุดยกร่อง

เพื่อให้ระบายน้ำได้ดีและมีน้ำใช้ตลอดปี ต่อมาเกษตรกรเริ่มทดลองปลูกส้มโอพันธุ์ทองดีและพันธุ์ขาวพวง ได้ผลเป็นที่น่าพอใจ และในปี พ.ศ. 2523 นายสมหวัง มัสแหละ ได้นำพันธุ์ส้มโอจากอำเภอยะรัง จังหวัดปัตตานี เรียกว่า "ส้มสีชมพู" เป็นพันธุ์พื้นเมืองมีผลขนาดใหญ่ กุ้งสีชมพูเข้ม แต่มีรสขม ชาวบ้านไม่นิยมปลูก จึงนำมาทดลองปลูกที่บ้านแสงวิมาน ปรากฏว่ามีรสชาติหวานขึ้นแต่ยังมีรสขมอยู่ เรียกชื่อว่า "พันธุ์มรกต" เนื่องจากผิวผลมีสีเขียวเข้มและมีขนอ่อนนุ่มปกคลุมทั้งผลคล้ายกำมะหยี่ หลังจากนั้นมีการปรับปรุงพันธุ์และการดูแลรักษา จนได้ผลผลิตที่มีคุณภาพ คือ มีเนื้อสีชมพูเข้มคล้ายสีทับทิมจนถึงสีแดง ลูกโต ผิวเปลือกสีเขียวสดนิ่มเหมือนกำมะหยี่ และรสหวานหอมอร่อย คนในหมู่บ้านจึงตกลงกันตั้งชื่อว่า "พันธุ์ทับทิมสยาม" จากลักษณะดังกล่าวได้สร้างชื่อเสียงให้กับจังหวัดนครศรีธรรมราชและมีคำกล่าวไว้ว่า "รสชาติหวานนุ่มไม่น่าเชื่อ สีของเนื้อแดงทับทิม ผิวผลนิ่มดังกำมะหยี่" จนผลิตไม่พอกับความต้องการของตลาด และเมื่อวันที่ 17 กุมภาพันธ์ 2553 จังหวัดนครศรีธรรมราชได้นำขึ้นทูลเกล้าฯ ถวายพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว ณ โรงพยาบาลศิริราชด้วย

4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การปลูกส้มโอทับทิมสยามปากพนัง ครอบคลุมเขตพื้นที่อำเภอปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช รายละเอียดตามแผนที่

5. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

(1) ส้มโอทับทิมสยามปากพนัง จะต้องปลูกในเขตพื้นที่อำเภอปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช ตามกระบวนการผลิตข้างต้น

(2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกเกษตรกรผู้ปลูกส้มโอทับทิมสยามปากพนัง รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

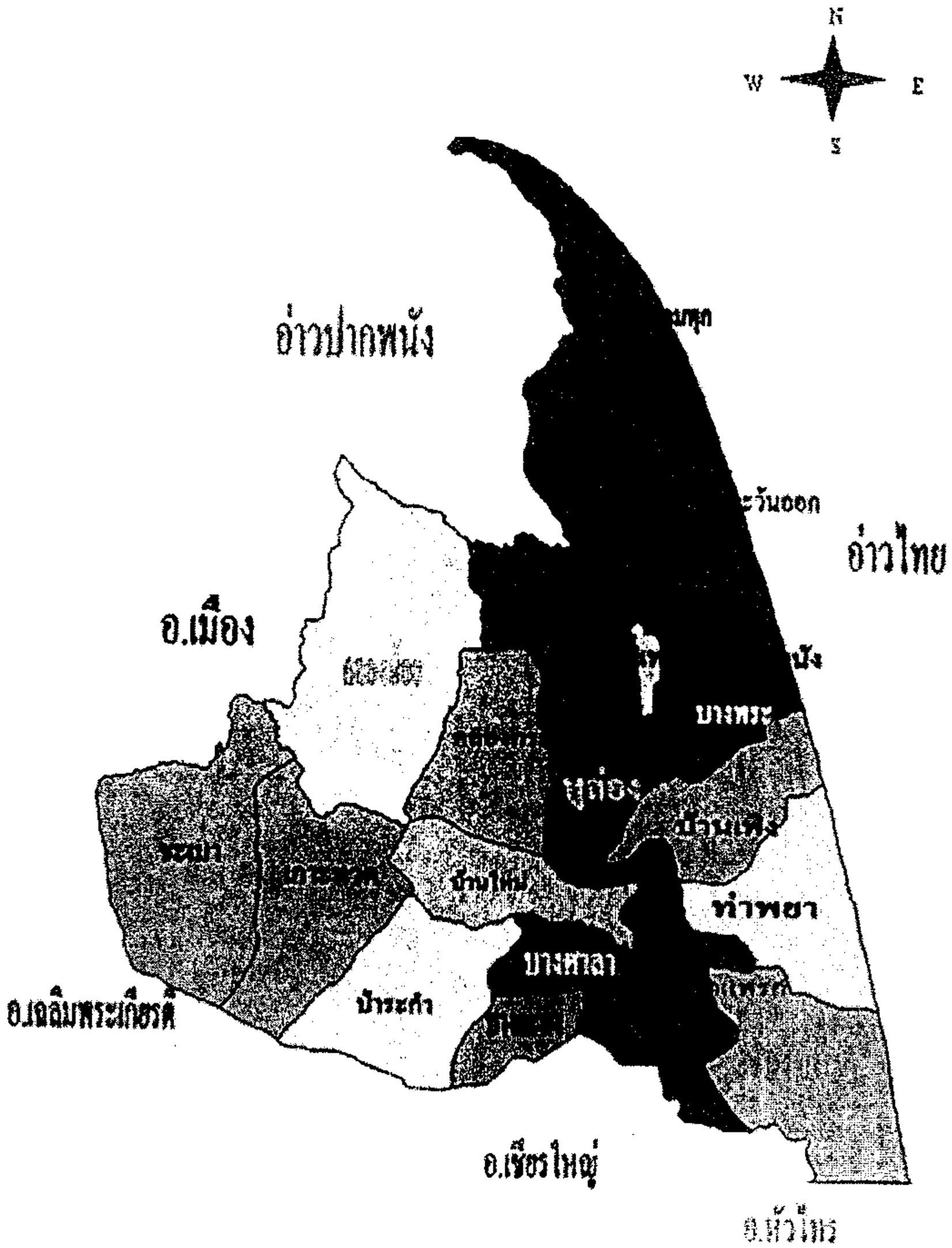
6. เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

(1) จัดให้มีระบบการตรวจสอบและควบคุม ทั้งกระบวนการผลิต ในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด

(2) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกเกษตรกรผู้เพาะปลูกและผู้จำหน่ายที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ส้มโอทับทิมสยามปากพนัง

(3) ผู้ขอขึ้นทะเบียนต้องจัดทำคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ส้มโอทับทิมสยามปากพนัง

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์
ส้มโอทับทิมสยามปากพนัง



ขอบเขตพื้นที่การปลูกส้มโอทับทิมสยามปากพนังครอบคลุมพื้นที่อำเภอปากพนัง ของจังหวัดนครศรีธรรมราช

กรมทรัพย์สินทางปัญญา
44/100 ถนนนนทบุรี 1
อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000
โทร. 0-2547-4700 โทรสาร 0-2547-4681
www.ipthailand.org

Department Of Intellectual Property
44/100 Nonthaburi 1 Rd.
Mueang, Nonthaburi 11000
Tel: 0-2547-4700
Fax: 0-2547-4681
www.ipthailand.org