



กรมทรัพย์สินทางปัญญา
กระทรวงพาณิชย์

เล่มที่ 14

เลขที่ประกาศ 53

วันที่ประกาศโฆษณา 25 ธันวาคม 2555

ประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เลขที่คำขอ 51100054 วันที่ยื่นคำขอ 16 กันยายน 2551

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ น้ำตาลโตนดเมืองเพชร

รายการสินค้า น้ำตาลโตนด

ผู้ขอขึ้นทะเบียน จังหวัดเพชรบุรี

ที่อยู่ ศาลากลางจังหวัดเพชรบุรี
อำเภอเมือง จังหวัดเพชรบุรี 76000

1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

น้ำตาลโตนดเมืองเพชร หมายถึง น้ำตาลที่ได้จากผลของต้นตาลโตนดที่มีกลิ่นหอมหวาน โดยมากใช้เป็นส่วนผสมสำคัญในการทำอาหารและขนมหวานของเมืองเพชร ซึ่งผลิตในพื้นที่ 8 อำเภอของจังหวัดเพชรบุรี ได้แก่ อำเภอเมือง อำเภอบ้านลาด อำเภอท่ายาง อำเภอหนองหญ้าปล้อง อำเภอบ้านแหลม อำเภอแก่งกระจาน อำเภอชะอำ และอำเภอเขาย้อย

ลักษณะของสินค้า

(1) พันธุ์ตาลโตนด

- ตาลหม้อ ผลมีขนาดใหญ่ แบ่งเป็น 2 ประเภท ได้แก่ ตาลหม้อใหญ่ ผลใหญ่ ผิวมีสีดำมัน และตาลหม้อเล็ก ลักษณะคล้ายตาลหม้อใหญ่ แต่ผลมีขนาดเล็กกว่า

- ตาลไข ผลมีขนาดเล็ก สีค่อนข้างเหลือง แบ่งเป็น 2 ประเภท คือ ไขเล็ก ผลค่อนข้างเล็ก และไขใหญ่ ผลมีขนาดใหญ่กว่าไขเล็ก

- ตาลพันธุ์ลูกผสม ผลค่อนข้างใหญ่เกือบเท่าตาลหม้อ สีดำผสมน้ำตาล (เหลืองดำ)

(2) ประเภทของน้ำตาลโตนด : แยกออกเป็น 2 ประเภท

- น้ำตาลโตนดสด (น้ำ)

- น้ำตาลโตนดปึก หรือน้ำตาลงบ (ก้อน)

(3) ลักษณะทางกายภาพ

- สี สีน้ำตาลอ่อน ถึงน้ำตาลเข้ม

- เนื้อ เนื้อละเอียด เมื่อถูกอากาศน้ำตาลจะเหลวไม่จับตัวเป็นปึก

- กลิ่น มีกลิ่นหอมธรรมชาติของน้ำตาลโตนด

- รสชาติ หอมหวานอ่อนๆ ซึ่งเป็นรสชาติน้ำตาลโตนดเมืองเพชร

2. กระบวนการผลิต

การปลูก

การปลูกตาลทำได้ 3 วิธี ได้แก่

(1) นำผลตาลโตนดสุกมาปอกเปลือกนอก ขยำเอาเนื้อตาลโตนดออก แล้วนำเมล็ดที่ได้ใส่ในถุงปุ๋ยนำไปแช่น้ำทั้งถุงประมาณ 5 วัน นำขึ้นจากน้ำกองบนพื้นดินใช้ฟางคลุมทับประมาณ 15 วัน เมื่อดาลเริ่มงอก จึงนำไปปลูกได้ โดยขุดหลุมลึกประมาณ 25 X 25 เซนติเมตร ใส่ปุ๋ยคอกรองก้นหลุมเล็กน้อย จากนั้นวางเมล็ดที่เริ่มงอกลงไประวังอย่าให้ปลายนากหัก

(2) นำเมล็ดตาลแช่น้ำประมาณ 3 – 5 วัน แล้วนำมาปลูกในกระบอไม้ไผ่โดยใส่ดินผสมลงไปให้เต็มกระบอ จนต้นอ่อนงอกขึ้นมา จากนั้นนำต้นอ่อนไปปลูกในแปลงทั้งกระบอ โดยมีระยะปลูก 6 X 6 เมตร ถึง 8 X 8 เมตร

(3) นำผลตาลโตนดสุกทั้งผลไปวางในตำแหน่งที่ต้องการปลูก ขุดหลุมฝังให้มิดชิด (ป้องกันสัตว์กัดแทะ) วิธีนี้ต้องใช้เวลานานกว่า 2 วิธีแรก

การเก็บเกี่ยว

ช่วงการผลิตน้ำตาลโตนดอยู่ระหว่างเดือนมกราคม – พฤษภาคม หรือประมาณ 5 เดือน เริ่มจากใช้พะองปั่นขึ้นต้นตาล ในกรณีต้นตัวผู้ใช้ไม้คាប់ตัวผู้ขนาดเบาๆ วันละครั้ง ประมาณ 3 – 4 วัน ส่วนต้นตัวเมียใช้ไม้คាប់ตัวเมียขนาดระหว่างลูกประมาณ 3 วัน การนวดเพื่อสังเกตการไหลซึมของน้ำตาล หากมีน้ำตาลไหลออกมา จึงปาดวงตาล (ช่อดอกของต้นตาล) เพื่อให้น้ำตาลไหลลงสู่กระบอไม้ไผ่ที่เตรียมขึ้นไป ทำได้ทั้งต้นตัวผู้และต้นตัวเมียที่อยู่ในวัยเจริญพันธุ์ ในระยะทางช่อดอกใหม่ มีวิธีทำคล้ายกันทั้งต้นตัวผู้และตัวเมีย แตกต่างกันเฉพาะไม้ที่ใช้ขนาด (เรียกว่าไม้คាប់) ไม้คាប់ที่ใช้ขนาดช่อดอกตัวผู้ (จั่น) จะมีลักษณะแบน ส่วนไม้คាប់ที่ใช้ขนาดช่อดอกตัวเมีย จะมีลักษณะกลมและยาวกว่า

อุปกรณ์ในการเก็บน้ำตาลโตนด

1. มีดปาดตาล
2. เชือกหรือเข็มขัดหนังสำหรับเหน็บมีด
3. กระบอใส่น้ำตาล
4. พะอง
5. ไม้คាប់ตัวผู้ ไม้คាប់ตัวเมีย

การทำน้ำตาลโตนด

(1) นำน้ำตาลโตนดสดที่ได้จากต้นตาล บรรจุในกระบอตาล (ทำจากไม้ไผ่ลำโต จุน้ำตาลได้ประมาณ 3 ลิตร) ที่ใส่ไม้พะยอมไว้ในกระบอตาล เพื่อป้องกันน้ำตาลบูด มาเทลงในกระทะเหล็กขนาดใหญ่ที่ตั้งไฟไว้แล้ว โดยจะต้องเทน้ำตาลสดผ่านผ้ากรอง เพื่อกรองเศษไม้พะยอมออก

(2) น้ำตาลสดจะเริ่มเดือด เมื่อต้มเป็นเวลา 10 -15 นาที ตามความแรงของไฟ ซึ่งถ้าต้องการน้ำตาลโตนดสด ก็สามารถตักออกได้ทันที

(3) เทยวน้ำตาลจนกว่าจะได้ที่ (ซึ่งเรียกกันว่า “บุงบับ”) และใช้ “เหล็กกระทะแทก” กระทะแทกน้ำตาลที่กำลังขึ้นเหนียว และกวนน้ำตาลที่กำลังจะได้ที่ด้วยไม้กระหนวน

(4) นำน้ำตาลที่ได้หยอดใส่แบบพิมพ์สำหรับหยอดน้ำตาลโดนด ที่ทำมาจากดินเหนียวผสมขี้เถ้า (ขี้เถ้าจากไม้เนื้อแข็ง การใช้ดินเหนียวผสมขี้เถ้า เนื่องจากดินจะช่วยดูดความร้อนของน้ำตาลทำให้เย็นเร็วขึ้น ซึ่งเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่น) หรือภาชนะอื่นที่เตรียมไว้ รอจนน้ำตาลเย็นลงก็สามารถจำหน่ายได้

อุปกรณ์ในการเคี้ยวน้ำตาลโดนด

1.เตาก่อด้วยอิฐฉาบปูน ขนาดของเตาขึ้นอยู่กับปริมาณน้ำตาลสดที่ได้ อาจจะเป็น 1 – 3 เตา หรือ 3 – 5 เตา หรือมีการรวมกลุ่มกันสร้างเตาเคี้ยวตาลใหญ่สามารถเคี้ยวตาลได้ครั้งละหลายเตาในเวลาเดียวกัน ซึ่งตั้งอยู่ที่ตำบลบ้านหม้อ อำเภอเมือง จังหวัดเพชรบุรี

2.กระทะเหล็ก ขนาดใหญ่

3.เครื่องกรองน้ำตาลโดนด

4.เหล็กกระแทกน้ำตาล

5.อุปกรณ์อื่นๆ เช่น ไม้กระหนวน กงสำหรับใส่น้ำตาลโดนด ถ้วย กระบวยตักน้ำตาล

โดนด เสียม

การบรรจุหีบห่อ

(1) รายละเอียดบนฉลาก/หีบห่อ ให้ประกอบด้วยคำว่า “น้ำตาลโดนดเมืองเพชร”

(2) ให้ระบุชื่อ/กลุ่มผู้ผลิต วันที่ผลิต น้ำหนักบรรจุ และสถานที่ผลิต

3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ จังหวัดเพชรบุรีตั้งอยู่ในเขตที่ราบลุ่มแม่น้ำ บริเวณตอนกลางของจังหวัด เป็นพื้นที่อุดมสมบูรณ์ที่สุด เนื่องจากมีแม่น้ำเพชรบุรีซึ่งเป็นแม่น้ำสายสำคัญไหลผ่าน นอกจากนี้ยังมีเขื่อนแก่งกระจานและเขื่อนเพชรบุรีซึ่งเป็นแหล่งน้ำระบบชลประทาน ทำให้บริเวณนี้เป็นเขตเกษตรกรรมที่สำคัญของจังหวัด อาทิ พื้นที่ของอำเภอเมืองเพชรบุรี ทำยาง ชะอ่า บ้านลาด บ้านแหลม และเขาย้อย มีดินที่มีลักษณะเป็นดินเหนียวปนทราย เหมาะแก่การปลูกต้นตาลโดนด

จังหวัดเพชรบุรีมีอากาศอบอุ่นตลอดปี ไม่ร้อนหรือหนาวจัด เนื่องจากสภาพภูมิประเทศเป็นภูเขาสูงทางด้านตะวันตก และเป็นชายฝั่งทะเลด้านตะวันออก มีอุณหภูมิเฉลี่ยทั้งปีต่ำสุด 24 องศาเซลเซียส สูงสุด 32 องศาเซลเซียส โดยประมาณ

ประวัติความเป็นมา จังหวัดเพชรบุรีมีชื่อเสียงในฐานะเป็นแหล่งผลิตน้ำตาล เนื่องจากมีต้นตาลหนาแน่น และเป็นเมืองเก่าแก่ที่มีประวัติศาสตร์ยาวนาน เพชรบุรีเป็นเมืองที่เคยรุ่งเรืองมาตั้งแต่สมัยโบราณ และเป็นเมืองหน้าด่านที่สำคัญของไทยในกลุ่มหัวเมืองฝ่ายตะวันตก มีการติดต่อค้าขายกับต่างประเทศ มีหลักฐานชื่อเรียกปรากฏในหนังสือชาวต่างประเทศ เช่น ชาวฮอลันดาเรียกว่า “พิพริย์” จึงสันนิษฐานกันว่าชื่อ “เมืองพริบพรี” เป็นชื่อเดิมของเมืองเพชรบุรี ซึ่งสอดคล้องกับชื่อวัดพริบพลี ที่เป็นวัดเก่าแก่วัดหนึ่งของจังหวัด ดังบทนิราศเมืองเพชรของสุนทรภู่ตอนหนึ่งว่า “ทั่วประเทศ เขตแคว้น แดนพริบพรี เหมือนจะซีไปไม่พ้นแต่ต้นตาล” (พริบพรีชื่อเดิมของเพชรบุรี) ปัจจุบันมีวัดเก่าแก่และบ้านเรือนทรงไทยหลงเหลืออยู่จำนวนมาก

เรื่องของวิถีชีวิตคนทำน้ำตาลโดนดเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่น แต่เดิมทำเพื่อบริโภคภายในครัวเรือน ถ้าเหลือก็แจกจ่ายญาติพี่น้อง โดยใช้เวลารว่างหลังจากการทำนา ซึ่งจังหวัดเพชรบุรี มีเจ้าของเตาเคี้ยวน้ำตาลโดนดจำนวนกว่า 300 ราย เนื่องจากน้ำตาลเป็นส่วนผสมสำคัญในการทำอาหารและขนมหวานของ

เมืองเพชรบุรีที่มีชื่อเสียงและมีเอกลักษณ์ที่โดดเด่นเป็นที่รู้จักแพร่หลายอยู่มากมาย ส่งผลให้มีการปลูกตาลโตนดเป็นพืชเศรษฐกิจของจังหวัดอย่างจริงจัง จากอดีตจนถึงปัจจุบัน ตาลโตนดจึงมีความเกี่ยวข้องกับเมืองเพชรบุรี และวิถีชีวิตคนเพชรบุรีอย่างแยกกันไม่ออก จนคนทั่วไปเรียกน้ำตาลโตนดที่มาจากจังหวัดเพชรบุรีว่า น้ำตาลโตนดเมืองเพชร

4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การผลิตน้ำตาลโตนดเมืองเพชร ครอบคลุมพื้นที่ของจังหวัดเพชรบุรี ในเขตพื้นที่ 8 อำเภอ ได้แก่ อำเภอเมือง อำเภอบ้านลาด อำเภอท่ายาง อำเภอหนองหญ้าปล้อง อำเภอบ้านแหลม อำเภอแก่งกระจาน อำเภอชะอำ และอำเภอเขาย้อย รายละเอียดตามแผนที่

5. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

(1) น้ำตาลโตนดเมืองเพชรจะต้องผลิตตามกระบวนการผลิตข้างต้น และมาจากสวนผลิตตาลโตนดหรือแหล่งที่เชื่อถือได้

(2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตน้ำตาลโตนดเมืองเพชร รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

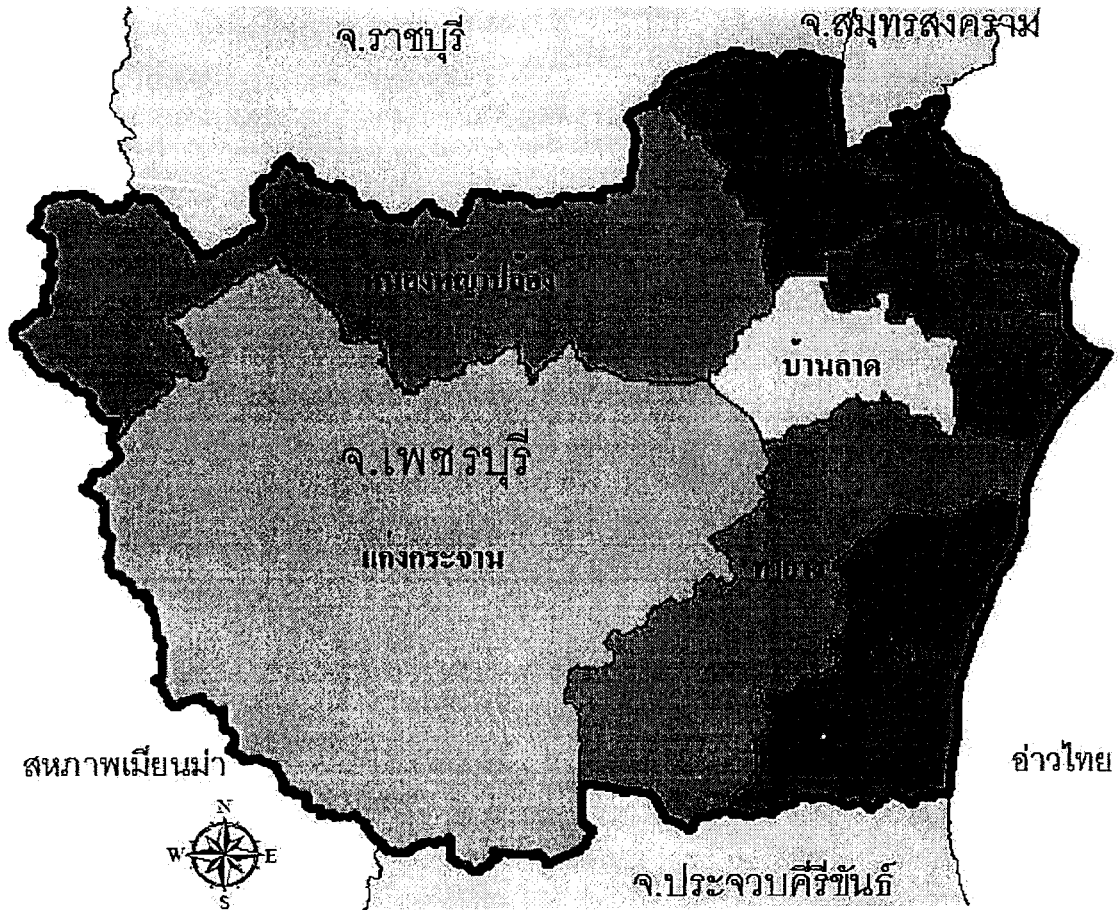
6. เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

(1) จัดให้มีระบบการตรวจสอบและควบคุม ทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด

(2) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนผู้ผลิต/ผู้ประกอบการค้าที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์น้ำตาลโตนดเมืองเพชร

(3) ผู้ขอขึ้นทะเบียนต้องจัดทำคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์น้ำตาลโตนดเมืองเพชร

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ น้ำตาลโตนดเมืองเพชร



ขอบเขตพื้นที่การผลิตน้ำตาลโตนดเมืองเพชร ครอบคลุมพื้นที่ 8 อำเภอ ได้แก่
อำเภอเมืองเพชรบุรี อำเภอบ้านลาด อำเภอท่ายาง อำเภอบ้านแหลม อำเภอเขาย้อย อำเภอชะอำ
อำเภอหนองหญ้าปล้อง และอำเภอแก่งกระจาน จังหวัดเพชรบุรี