

บัญชีประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เล่มที่ 34

วันที่ 2 มีนาคม 2561

เลขที่ประกาศ	เลขคำขอ	สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์	หน้า
114	54100077	เลื้อจันทบูร	1 - 7
115	59100141	กระท้อนตะลุง	8 - 12
116	60100159	มะพร้าวน้ำหอมบ้านแพ้ว	13 - 16

หมายเหตุ : บุคคลผู้มีส่วนได้เสียอาจยื่นคำคัดค้านการขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ที่ขอขึ้นทะเบียนได้ภายใน 90 วัน นับแต่วันประกาศโฆษณา



กรมทรัพย์สินทางปัญญา
กระทรวงพาณิชย์

เล่มที่ 34
วันที่ประกาศโฆษณา

เลขที่ประกาศ 114
2 มีนาคม 2561

ประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เลขที่คำขอ 54100077 วันที่ยื่นคำขอ 18 มีนาคม 2554

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ เสื้อจันทบูร

รายการสินค้า เสือกกและผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเสือกก

ผู้ขอขึ้นทะเบียน จังหวัดจันทบุรี
ที่อยู่ ศาลากลางจังหวัดจันทบุรี ถนนเลียบริน ตำบลวัดใหม่
อำเภอเมืองจันทบุรี จังหวัดจันทบุรี 22000

1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

เสื้อจันทบูร "SUEA-CHAN-THA-BOON" หรือ "CHANTHABOON MAT" หมายถึง เสือกกและผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเสือกก ซึ่งทอดด้วยกกและปอกระเจาในเขตพื้นที่ 5 อำเภอ ได้แก่ อำเภอเมืองจันทบุรี อำเภอแหลมสิงห์ อำเภอขลุง อำเภอกาฬสินธุ์ และอำเภอนายายอาม ของจังหวัดจันทบุรี โดยนำมาผ่านกระบวนการทอเสือกด้วยมือผสมผสานกับภูมิปัญญาของท้องถิ่นที่สืบทอดกันมากกว่า 100 ปี

ลักษณะของสินค้า

- (1) เส้นใยกก เหนียว นุ่ม ผิวเป็นมัน
- (2) ประเภทเสือกก ได้แก่ เสือกผืน เสือกปูพองน้ำ เสือกพับ และผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเสือกก เช่น กระเป๋า หมอน ที่รองจาน ถังใส่ทิชชู หมวก เป็นต้น
- (3) ลวดลาย
 - ดั้งเดิม ได้แก่ ลายดำแดง
 - ปัจจุบัน ได้แก่ ลายดอกพิกุล ลายตัวพู่ ลายรังผึ้ง ลายลูกโซ่ ลายสร้อยสุมาลี ลายสี่เหลี่ยมหรรษา ลายสี่เหลี่ยมเรียว และลายโคมญี่ปุ่น

2. กระบวนการผลิต

วัตถุดิบ

- (1) ต้นกก ต้องเป็น "กกจันทบูร" ที่ปลูกในพื้นที่ 5 อำเภอ ได้แก่ อำเภอเมืองจันทบุรี อำเภอแหลมสิงห์ อำเภอขลุง อำเภอกาฬสินธุ์ และอำเภอนายายอาม ของจังหวัดจันทบุรี
- (2) ปอกระเจา ที่ปลูกในพื้นที่ 5 อำเภอของจังหวัดจันทบุรี ได้แก่ อำเภอเมืองจันทบุรี อำเภอแหลมสิงห์ อำเภอขลุง อำเภอกาฬสินธุ์ และอำเภอนายายอาม
- (3) สีย้อมเส้นกกและเอ็นปอกระเจา ใช้สีย้อมกกโดยเฉพาะ

วิธีการผลิต

(1) การผลิตกก

(1.1) การเลือกพื้นที่ เป็นดินเลน อยู่ในที่ลุ่ม มีน้ำขังอยู่เสมอ และทำคันนาสำหรับขังน้ำ

(1.2) การเตรียมพื้นที่ ไถพรวนดินและปรับหน้าดินให้เรียบ ใส่ปุ๋ยคอกเพื่อปรับดิน ใส่ปุ๋ยรองพื้น อาจเป็นปุ๋ยคอก ปุ๋ยหมัก หรือปุ๋ยเคมีก็ได้ และเก็บหญ้าหรือวัชพืชออกให้หมด

(1.3) เตรียมเหง้ากกสำหรับปักดำ โดยคัดเอาเฉพาะต้นกกที่มีหน่อขึ้นมา 2 - 3 หน่อ หรือถอน ต้นกกขึ้นมาทั้งต้น แล้วนำมาแบ่งออกเป็นเหง้าเล็กๆ โดยให้มีลำต้นกกติดอยู่ด้วย 2 - 3 ต้น ต่อ 1 เหง้า ตัดปลายทิ้งให้เหลือต้นกกยาว 40 - 50 เซนติเมตร มัดเป็นกำๆ ละ 40 - 50 เหง้า

(1.4) การดำนากก มีลักษณะเช่นเดียวกันกับการดำนาข้าว โดยนำเอาพันธุ์กกที่ได้แยกไว้เป็น เหง้าแล้ว มาปักดำลงในนากกให้มีระยะห่าง 20 - 25 เซนติเมตร/เหง้า ซึ่งพื้นที่ 1 ไร่ ใช้เหง้ากก 450 -500 เหง้า

(1.5) การดูแลรักษา

(1.5.1) หลังจากปักดำกก 2 อาทิตย์ ให้ใส่ปุ๋ย 1 ครั้งๆ ละ 5 - 10 กิโลกรัมต่อไร่ และเมื่อ ลำต้นยาว 90 - 120 เซนติเมตร ใส่ปุ๋ยอีกครั้งเพื่อให้ลำต้นกกอ่อนนุ่ม เว้นระยะ 15 วัน จึงทำการตัดต้นกก

(1.5.2) กำจัดวัชพืชเมื่อเห็นว่าในนากกมีหญ้าขึ้นมาก

(1.5.3) กำจัดศัตรูพืช เช่น เพลี้ยไฟ ไรแดง เนื่องจากแมลงดังกล่าวจะทำให้ผิวของกก กลายเป็นสีแดง นำมาใช้ในการทอเสื่อไม่ได้ และยังคงแพร่ระบาดไปยังกกต้นอื่นด้วย

(1.5.4) เมื่อตัดกกไปแล้วหัวกกยังอยู่และจะแทงหน่อขึ้นมาเป็นลำต้นใหม่ และสามารถตัด กกได้อีกหลายรอบ โดยการดูแลรักษาให้ทำเหมือนกับการดำนาครั้งแรก

(1.6) การเก็บเกี่ยว

(1.6.1) ระยะเวลาในการเก็บเกี่ยว หากเป็นต้นกกที่ปักดำใหม่เมื่อมีอายุได้ 120-150 วัน ก็สามารถตัดได้ หรือสังเกตดอกกกจะมีสีขาวอมเหลือง (หากดอกกกยังเป็นสีขาวแสดงว่ายังเป็นกกอ่อน หากดอกกกเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลเข้มแสดงว่าเป็นกกแก่เกินไป) หรือต้นกกมีขนาดความยาว 150 - 220 เซนติเมตร

(1.6.2) การตัดกก ใช้มีดขอบางๆ เรียกว่า “เคียวตัดกก” เกี่ยวให้ต้นกกขาดโดยเหลือต่อ กกไว้ 10 - 15 เซนติเมตร ใช้แขนโอบต้นกกแล้วเกี่ยว เมื่อได้ 1 โอบแขนกระทุ้งให้เสมอกัน ใช้มือจับปลาย ต้นกกแล้วสลัดหญ้าหรือต้นกกที่แห้งหรือต้นที่เน่าทิ้งไป และมัดรวมกันเพื่อนำไปคัดแยกขนาดต่อไป

(1.7) การจักกก

นำต้นกกสดมาผ่าเป็นซีกเล็กๆ 4 - 6 ซีก/ต้น ใช้มีดขูดเยื่อสีขาวที่อยู่แกนกลางของกกทิ้ง เหลือไว้แค่เปลือกนอกสีเขียวนั้น (แกนกลางของกกสามารถนำไปทำกระดาษได้) มัดปลายรวมกัน 1 กำมือ แล้วนำไปตากให้แห้งใช้เวลา 4 - 5 วัน เส้นกกจะม้วนตัวเข้าหากันทำให้เห็นแต่เพียงผิวกกที่มีความมันเงาและเหนียว ซึ่งเมื่อตากจนแห้งจะได้เส้นกกกว้าง 2 - 4 มิลลิเมตร

(1.8) การย้อมกก

นำกกที่ตากแห้งแล้วมาแช่น้ำค้างคืนไว้ 10 – 12 ชั่วโมง แล้วจึงเตรียมกะละมังอะลูมิเนียม หรือวัสดุอื่นที่สามารถนำมาใช้เป็นหม้อต้มน้ำเพื่อผสมสี ดักสีที่ต้องการใส่ในน้ำเดือดในอัตราส่วน 1 ช้อน กาแฟ ต่อ กก 1 กำ การย้อมใช้เวลาครั้งละ 5 นาที โดยพลิกไป-มาในน้ำเดือด แล้วยกกกออกนำไปล้างน้ำ แล้วตากแดดให้แห้ง ใช้เวลา 1 – 2 วัน จึงเก็บไว้ในที่ร่มรอการนำไปทอเสื่อต่อไป

(2) ผลิตปอกระเจา

(2.1) การเลือกพื้นที่ ดันปอกระเจาเป็นพืชที่ชอบดินร่วน พื้นที่ที่ใช้ในการปลูก ควรเป็นพื้นที่ แห้งในฤดูแล้ง และสามารถเก็บกักน้ำได้ในฤดูฝน เพราะดันปอแพร่พันธุ์ด้วยเมล็ด ต้องใช้การหว่านบนดินที่ แห้ง เพื่อกันมิให้เมล็ดลอยน้ำ แต่ในช่วงระยะเจริญเติบโตดันปอกระเจาจะต้องอาศัยน้ำขังเหมือนกับต้นกก หรือต้นข้าวทั่วไป

(2.2) การเตรียมพื้นที่ ในช่วงปลายเดือนเมษายน จะไถพรวนพื้นที่นาปอให้ร่วนซุย เก็บวัชพืช ออกให้หมด แล้วหว่านเมล็ดปอกระเจาลงในพื้นที่ที่เตรียมไว้ อาจจะใช้ซากพืช เช่น เถาถั่วลิสงปิดคลุมเมล็ด พันธุ์ไว้เพื่อกันเมล็ดพันธุ์ไหลมากองรวมกันในเวลาฝนตก

(2.3) การปลูกปอกระเจา ใช้เมล็ดพันธุ์ 5 – 7 กิโลกรัม ต่อพื้นที่ 1 ไร่ หว่านลงบนพื้นที่ที่เตรียม ไว้ โดยเมล็ดพันธุ์ปอกระเจาได้จากการเก็บจากดันปอกระเจาที่แก่แล้ว ซึ่งชาวบ้านจะเหลือดัน ปอกระเจาเพื่อเก็บเมล็ดไว้ปลูกในครั้งต่อไป หรือนำไปขายให้กับเกษตรกรรายอื่นได้

(2.4) การดูแลรักษา

(1) กำจัดวัชพืชออกจากแปลงปลูกตามความเหมาะสม

(2) ใส่ปุ๋ย 10 - 15 วันต่อครั้งๆ ละ 5 - 10 กิโลกรัมต่อไร่

(2.5) การเก็บเกี่ยว

สังเกตได้จากดันปอกระเจาเริ่มออกดอก และความยาวของลำต้น 120 – 250 เซนติเมตร เก็บเกี่ยวปอกระเจาโดยการถอน ให้ใช้เสียมขุดดินกระแทกรอบๆ โคนต้นแล้วดึงดันปอกระเจาขึ้นมาทั้งราก ซึ่งเกษตรกรจะเหลือดันปอกระเจาไว้ในแปลงส่วนหนึ่งเพื่อเก็บเมล็ดพันธุ์ไว้ปลูกในครั้งต่อไป

(2.6) การลอกและการขุดผิว

ปอกระเจาที่ถูกถอนขึ้นมาจากแปลงจะถูกนำมาแกะและลอกเอาเฉพาะเปลือกลำต้น แล้วจึงใช้มีดบางๆ ขุดผิวสีน้ำตาลออก เพื่อให้เหลือแต่เส้นใยที่มีความบางพอควรไม่หนาจนเกินไป เพราะ เวลาตากแห้งจะได้เส้นปอที่แข็งแรงนำมาปั่นเป็นเส้นเอ็นลำบาก

(2.7) การทางปอ

โดยใช้ตะปุดอกเรียงกันกับไม้ นำเส้นปอกระเจาที่ขุดผิวออกแล้วมากดลงบนตะปุด โดย เว้นส่วนโคนต้นปอกระเจาไว้ 10 เซนติเมตร แล้วดึงโคนต้นปอตลอดแนวยาวไปจนสุดปลายลำต้น จะได้ เส้นปอเล็กๆ นำมามัดปลายรวมกันเป็นกำๆ แล้วนำไปตากให้แห้งต่อไป

(2.7) การตากปอกระเจา

นำปอกระเจาที่ลอก ขุดผิวออก และผ่านการทางปอแล้ว มัดปลายรวมกันก่อนนำไปตาก แดดให้แห้ง แล้วจึงนำไปมัดรวมกันเก็บไว้รอการย้อมและปั่นเป็นเอ็นปอต่อไป

(2.8) การผลิตเส้นเอ็นปอกระเจา

- (1) การย้อมสี มีวิธีการย้อมสีและสีที่ใช้เหมือนกับการย้อมเส้นกก
- (2) นำปอกระเจาแห้งมาฉีกเป็นเส้นเล็กๆ แล้วมัดปลายรวมกันมาแช่น้ำให้อ่อนนุ่ม ใช้หัวสางส่วนโคนต้นที่ได้เว้นไว้ในขั้นตอนการทางปอออกเป็นเส้นเล็กๆ
- (3) การปั่นปอ ใช้เครื่องมือที่เรียกว่า “โนปั่นปอ” สำหรับปั่นหรือฟั่นเส้นปอเล็กๆ ให้พันกันเป็นเกลียวต่อกันเป็นเส้นยาวไปเรื่อยๆ เมื่อทำเสร็จจะได้เส้นเอ็นปอกระเจาใช้สำหรับซึ่งเป็นเส้นยืนในการทอเสื้อจันทบูรต่อไป

ขั้นตอนการทอเสื้อ

- (1) เสื้อจันทบูร จะต้องทอด้วยเส้นกกที่ผ่าเป็นซีกขนาดเล็กๆ และชุดเอาเยื่อแกนกลางออกแล้ว ขนาดเส้นกกแต่ละเส้นไม่เกิน 5 มิลลิเมตร เมื่อตากแห้งแล้ว กกจะม้วนตัวเป็นเส้นๆ จะมองเห็นแค่ผิวกกด้านนอกที่มีความมันวาว ขนาดเส้นกกที่ตากแห้งแล้วจะเหลือเพียง 2 - 4 มิลลิเมตร
- (2) การทอเสื้อ คนทอจะนั่งบนม้ารองนั่งเป็นผู้ทำหน้าที่คล้ำพิม – หงายพิมเพื่อให้ช่องว่างระหว่างเส้นยืน และคนพุ่งใช้ไม้พุ่งเส้นกกที่ละเส้นผ่านช่องระหว่างเส้นยืน แล้วชักไม้พุ่งออก คนทอจะกระทบพิมให้เส้นกกแน่นเสมอกัน ทำแบบนี้ไปเรื่อยๆ จนแล้วเสร็จเป็นผืนเสื้อ
- (3) เสื้อบุฟองน้ำ คือ เสื้อกกที่ผ่านกระบวนการทอเป็นผืนและนำฟองน้ำมาบุทั้งผืนแล้วเย็บขอบให้เรียบร้อย
- (4) เสื้อพับ คือ เสื้อกกที่ผ่านกระบวนการทอเป็นผืนแล้ว และนำมาตัดเป็น 2 - 3 ส่วน หรือตามแต่ความต้องการ และเย็บต่อกันให้เป็นผืนด้วยผ้าหรือวัสดุอื่น
- (5) ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเสื้อกก คือ การนำเสื้อผืนไปใช้เป็นวัตถุดิบหลักในการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์เครื่องใช้ต่างๆ เช่น กระเป๋า หมอน ที่รองจาน กล่องใส่ทิชชู หมวก เป็นต้น

การบรรจุหีบห่อ

- (1) รายละเอียดบนฉลากหรือหีบห่อ ให้ประกอบด้วยคำว่า “เสื้อจันทบูร” และ/หรือ “SUEA-CHAN-THA-BOON” หรือ “CHANTHABOON MAT”
- (2) ติดฉลากบนบรรจุภัณฑ์ให้เห็นชัดเจน พร้อมระบุชื่อผู้ผลิต/ผู้จัดจำหน่าย แหล่งที่มาของเสื้อจันทบูร
- (3) การใช้ตราสัญลักษณ์สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ต้องมีหมายเลขทะเบียนของสมาชิกประกอบด้วยทุกครั้ง

3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

เสื้อจันทบูร มีความสัมพันธ์เชื่อมโยงกับแหล่งภูมิศาสตร์ถึงปัจจัยทางธรรมชาติ และภูมิปัญญาของมนุษย์ในจังหวัดจันทบุรี ดังนี้

ต้นกกและปอกระเจา ซึ่งวัตถุดิบหลักที่นำมาใช้ในการทอเสื้อจันทบูรต้องปลูกในพื้นที่ราบลุ่มแม่น้ำ และชายฝั่งทะเลของจังหวัดจันทบุรีเฉพาะในพื้นที่ 5 อำเภอ ได้แก่ อำเภอเมืองจันทบุรี อำเภอแหลมสิงห์ อำเภอขลุง อำเภอท่าใหม่ และอำเภอนายายอาม ซึ่งลักษณะของดินในพื้นที่ดังกล่าวจะมีลักษณะเป็นดินเค็ม มีปฏิกริยาเป็นกรด และสภาพน้ำเป็นน้ำกร่อย ส่งผลให้ต้นกกและปอกระเจาที่ปลูกในบริเวณดังกล่าว มีความเหนียว ผิวเป็นมันวาว นุ่ม สามารถนำไปจัก (ผ่า) เป็นเส้นเล็กๆ ได้ดี และเมื่อนำมาผลิตเป็นเสื้อจันทบูรแล้ว จะไม่ขึ้นราง่าย

ลักษณะภูมิประเทศ

พื้นที่ปลูกกกและปอกระเจา อยู่ใน 5 อำเภอ ได้แก่ อำเภอเมือง อำเภอแหลมสิงห์ อำเภอขลุง อำเภอท่าใหม่ และอำเภอนายายอาม ของจังหวัดจันทบุรี ซึ่งมีลักษณะเป็นที่ราบลุ่มแม่น้ำและชายฝั่งทะเล โดยพื้นที่ราบลุ่มแม่น้ำ ได้แก่ ที่ราบลุ่มแม่น้ำคลองโหนด ที่ราบลุ่มแม่น้ำพังราด ที่ราบลุ่มแม่น้ำจันทบุรี และที่ราบลุ่มแม่น้ำเวฬุ เป็นต้น สำหรับพื้นที่ชายฝั่งทะเลมักมีลักษณะ เป็นที่ราบชายฝั่งทะเลแคบ ๆ มีการทับถมของตะกอนทราย ที่ราบชายฝั่งทะเลบางแห่งอยู่ใกล้ปากแม่น้ำส่งผลให้บริเวณนั้นมีดินโคลนผสมด้วย

คุณสมบัติทางธรณีวิทยาของดินในพื้นที่ราบลุ่มแม่น้ำและพื้นที่ชายฝั่งทะเลใน 5 อำเภอของจังหวัดจันทบุรี ได้แก่ อำเภอเมืองจันทบุรี อำเภอแหลมสิงห์ อำเภอขลุง อำเภอท่าใหม่ และอำเภอนายายอาม มีลักษณะเป็นดินเค็ม ทำให้ดินส่วนใหญ่มีปฏิกิริยาเป็นกรดจัดมากถึงกรดปานกลาง (ค่าเฉลี่ยอยู่ระหว่าง pH 4.5 – 6.5) ซึ่งอาจเป็นปัจจัยที่ส่งผลให้กกที่ปลูกในบริเวณดังกล่าว มีความเหนียว ผิวเป็นมันวาว มีลำต้นยาวและแข็งแรง เหมาะแก่การนำมาใช้ทอเสื่อจันทบูร

กกน้ำกร่อยหรือบางที่นิยมเรียกว่ากสองน้ำ บริเวณปลูกกกหรือการทำนาจะอยู่แถบชายทะเล ทำให้ดินแถบนั้นมีปฏิกิริยาเป็นกรดและสภาพของน้ำเป็นน้ำกร่อย ส่งผลทำให้เส้นใยกกเหนียว นุ่ม ผิวกกเป็นมัน มีความคงทน

ลักษณะภูมิอากาศ

สภาพภูมิอากาศโดยทั่วไปจังหวัดจันทบุรี ตั้งอยู่ในเขตร้อนชื้น โดยได้รับฝนจากอิทธิพลของลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ มีฝนตกชุกติดต่อกันประมาณ 6 เดือนต่อปี โดยเดือนมิถุนายนถึงเดือนสิงหาคม เป็นเดือนที่มีปริมาณน้ำฝนสูงที่สุด ซึ่งอาจมีปริมาณน้ำฝนสูงถึง 500 มิลลิเมตรต่อเดือน มีอุณหภูมิเฉลี่ย 23 - 31 องศาเซลเซียสในแต่ละปี จังหวัดจันทบุรีมี 3 ฤดูกาล คือ

- ฤดูฝน (พฤษภาคม-ตุลาคม) มีอุณหภูมิระหว่าง 24 - 30 องศาเซลเซียส
- ฤดูหนาว (ตุลาคม-มกราคม) มีอุณหภูมิอยู่ระหว่าง 22 - 31 องศาเซลเซียส โดยที่ฤดูหนาวจะมีอากาศหนาวเย็นช้ากว่าภาคตะวันออกเฉียงเหนือและภาคเหนือของประเทศ
- ฤดูร้อน (กุมภาพันธ์-เมษายน) มีอุณหภูมิระหว่าง 23 - 33 องศาเซลเซียส

ประวัติความเป็นมา

ชาวจันทบุรี หรือ คนจันทบูร รู้จักการทอเสื่อกกมาไม่ต่ำกว่า 100 ปีมาแล้ว โดยผู้ที่ริเริ่มทอเสื่อกกกลุ่มแรก คือ ชาวญวน (เวียตนาม) ที่เข้ามาอาศัยอยู่ในจังหวัดจันทบุรี ในพื้นที่บริเวณหลังวัดโรมันคาทอลิก ตำบลจันทนิมิต อำเภอเมือง หรือที่เรียกว่าหมู่บ้านญวน มีหลักฐานชัดเจนว่าชาวญวน ได้เข้ามาตั้งถิ่นฐานในจันทบุรีตั้งแต่สมัยอยุธยาตอนปลาย จากประวัติวัดคาทอลิกจันทบุรีระบุว่าพระสังฆราชซังป็อง เดอ ชิเซ ให้บาทหลวงเอ็ดเดินทางมาจากญวน (เวียตนาม) เพื่อดูแลชาวญวนที่นับถือศาสนาคริสต์นิกายคาทอลิก ซึ่งอพยพหนีภัยการบีบบังคับทางศาสนาในญวนเข้ามาอยู่ในจันทบุรีหลายสิบปีก่อนที่บาทหลวงเอ็ดเดินทางมาถึงในปี พ.ศ.2254 ขณะนั้นพบว่ามีชาวญวนได้เข้ามาอาศัยอยู่ที่จันทบุรีก่อนหน้านี้แล้ว รวม 130 คน

“เสื่อจันทบูร” ได้สืบทอดจนเป็นเอกลักษณ์เขตหน้าชูตาให้แก่จังหวัดจันทบุรีได้ก็เพราะพระมหากษัตริย์คุณของสมเด็จพระนางเจ้ารำไพพรรณี พระบรมราชินีในรัชกาลที่ 7 ที่ทรงเล็งเห็นความสำคัญและทรงนำมาประยุกต์พัฒนาให้ได้ประโยชน์ใช้สอยมากขึ้น ทำให้เสื่อจันทบูรคงอยู่และตกทอดมาจนปัจจุบันนี้

เสื้อจันทบุรี เป็นเสื้อที่ทอโดยใช้กกจันทบุรีและปอกระเจา ซึ่งการทอเสื้อดังกล่าวเกิดจากภูมิปัญญาท้องถิ่นของชาวญวนที่อาศัยอยู่ในตำบลบ้านบางสระเก้า นับแต่อดีตจนถึงปัจจุบันก็มีการทอเสื้อสืบเนื่องต่อกันมาจนกลายเป็นวัฒนธรรมและเป็นสิ่งมีชื่อเสียงทั้งในตำบลบ้านบางสระเก้าเอง และในจังหวัดจันทบุรี จนกลายเป็นส่วนหนึ่งของคำขวัญของจังหวัดจันทบุรีที่ว่า “น้ำตกสิริเมืองผลไม้ พริกไทยพันธุ์ดี อัญมณีมากเหลือ เสื้อจันทบุรี สมบูรณ์ธรรมชาติ สมเด็จพระเจ้าตากสินมหาราช รวมญาติกู้ชาติที่จันทบุรี”

4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่ผลิตเสื้อจันทบุรี ครอบคลุมเขตพื้นที่ 6 อำเภอ ได้แก่ อำเภอเมืองจันทบุรี อำเภอแหลมสิงห์ อำเภอขลุง อำเภอกาฬสินธุ์ อำเภอท่าใหม่ อำเภอนายายอาม และอำเภอมะขาม ของจังหวัดจันทบุรี รายละเอียดตามแผนที่

5. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

(1) เสื้อจันทบุรี ผลิตในเขตพื้นที่ 6 อำเภอ ได้แก่ อำเภอเมืองจันทบุรี อำเภอแหลมสิงห์ อำเภอขลุง อำเภอท่าใหม่ อำเภอนายายอาม และอำเภอมะขาม ของจังหวัดจันทบุรี ตามกระบวนการผลิตข้างต้น

(2) กระบวนการผลิตต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตเสื้อจันทบุรี รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

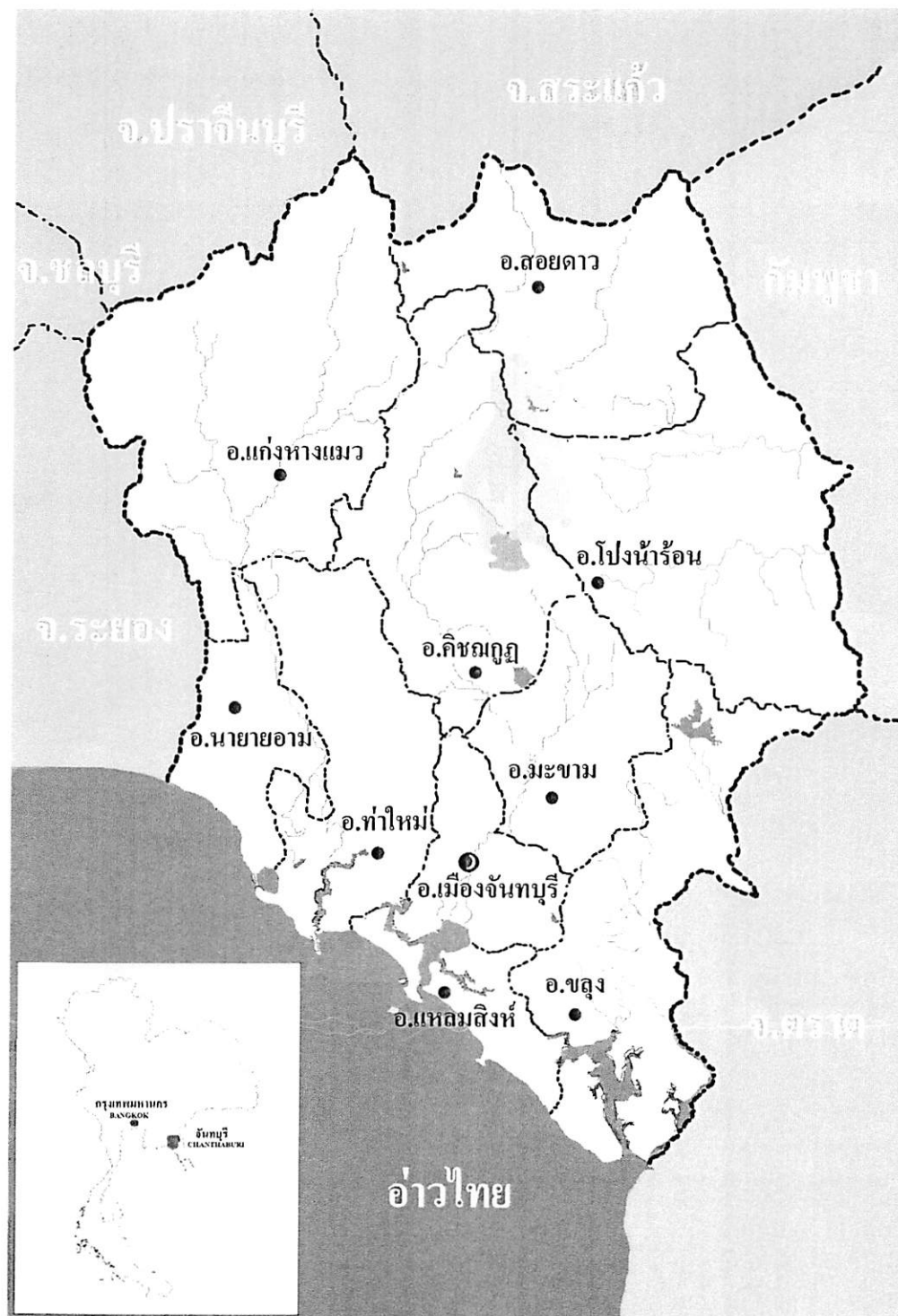
6. เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

(1) จัดให้มีระบบตรวจสอบและควบคุม ทั้งกระบวนการผลิต ในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด

(2) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการสินค้า ที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ เสื้อจันทบุรี

.....

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ เสือจันทบูร



ขอบเขตพื้นที่ผลิตเสือจันทบูร อยู่ในเขตพื้นที่ 6 อำเภอ ได้แก่ อำเภอเมืองจันทบุรี อำเภอแหลมสิงห์ อำเภอขลุง อำเภอท่าใหม่ อำเภอนายายอาม และอำเภอมะขาม ของจังหวัดจันทบุรี



กรมทรัพย์สินทางปัญญา
กระทรวงพาณิชย์

เล่มที่ 34
วันที่ประกาศโฆษณา

เลขที่ประกาศ 115
2 มีนาคม 2561

ประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เลขที่คำขอ 59100141

วันที่ยื่นคำขอ 27 กันยายน 2559

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ กระทอนตะลุง

รายการสินค้า กระทอน

ผู้ขอขึ้นทะเบียน จังหวัดลพบุรี

ที่อยู่ ศาลากลางจังหวัดลพบุรี ถนนพหลโยธิน ตำบลทะเลชุบศร
อำเภอเมืองลพบุรี จังหวัดลพบุรี 15000

1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

กระทอนตะลุง (Kra Thon Ta-Lung) หมายถึง กระทอนผลกลมค่อนข้างแบน ผิวนอกเรียบละเอียดและอ่อนนุ่ม มีขนนิ่มขนาดเล็ก เมื่อสัมผัสคล้ายกำมะหยี่ เนื้อและปูยเมลิตค่อนข้างแห้งและนุ่ม รสชาติหวานไม่ฝาด นิยมปลูกในเขตพื้นที่ตำบลตะลุง ตำบลจี่วราย และตำบลโพธิ์ไก่ตัน ของจังหวัดลพบุรี

ลักษณะของสินค้า

(1) พันธุ์ : พันธุ์ปูยฝ้าย พันธุ์อีล่า พันธุ์ทับทิม พันธุ์นิ่มนวล และพันธุ์กำมะหยี่

(2) ลักษณะทางกายภาพ

- รูปทรง ผลกลมค่อนข้างแบน ผิวนอกเรียบละเอียดและอ่อนนุ่ม มีขนนิ่มขนาดเล็ก เมื่อสัมผัสคล้ายกำมะหยี่
- เปลือก เปลือกบาง ผลดิบสีเขียวขี้ม้า ผลสุกสีเหลืองนวล
- เนื้อ เนื้อและปูยเมลิตค่อนข้างแห้งและนุ่ม
- เมล็ด ยาวค่อนข้างลึบ สีน้ำตาลอ่อน
- รสชาติ เนื้อและปูยเมลิตมีรสชาติหวาน และไม่มีรสฝาด

(3) ลักษณะทางเคมี

- ค่าความหวานอยู่ในช่วง 9 – 16 องศาบริกซ์

2. กระบวนการผลิต

การปลูก

(1) ปลูกได้ทั้งที่ลุ่มและที่เนิน ดันพันธุ์ต้องมีการปลูกอยู่ในวัสดุอื่นอย่างน้อย 2 – 3 เดือน ก่อนนำลงหลุมปลูก ระยะการปลูกควรมีระยะห่างระหว่างต้นและระยะห่างระหว่างแถว อยู่ในช่วง 8 – 12 เมตร หรือตามความเหมาะสมของแต่ละพื้นที่

(2) ขุดหลุมขนาด 50 x 50 x 50 เซนติเมตร และก่อนทำการปลูกให้ใส่ปุ๋ยคอกรองไว้ที่ก้นหลุมด้วย ให้นำดินพื้นฐาว่างลงในหลุมปลูกกลบดินระดับโคนต้นเสมอกับดินที่ปากหลุม รดน้ำทันทีเพื่อให้ดินกระชับราก อาจหาหญ้าแห้งหรือฟางข้าวมาคลุมโคนต้นเพื่อป้องกันหน้าดินถูกทำลายและช่วยรักษาความชื้น แล้วปักหลักยึดติดกับต้นกระถ่อนปลูกใหม่ เพื่อป้องกันต้นล้มจากแรงลมหรือสัตว์ต่างๆ

(3) การดูแลต้นกระถ่อนที่ปลูกใหม่ ควรมีการพรางแสงแดด เพราะแดดจัดจะเป็นอันตรายกับกระถ่อนที่ปลูกใหม่ โดยอาจใช้ทางมะพร้าวคลุมด้านบนใบและยอดไว้ในแนวตะวันออก-ตก พรางจนกว่ากระถ่อนจะแตกใบอ่อนใหม่อีก 1 ชุด และเปลี่ยนเป็นใบแก่ จึงนำทางมะพร้าวออก

(4) การให้น้ำ แบ่งออกเป็น 2 ช่วง ได้แก่

- ช่วงที่กระถ่อนยังไม่ให้ผล นับตั้งแต่ปลูกจนถึง 6 เดือน ต้องรดน้ำทุกวันให้ดินชุ่มอยู่เสมอแต่อย่าให้แฉะ อายุตั้งแต่ 6 เดือนให้รดน้ำวันเว้นวัน และอายุ 1 ปีขึ้นไป รดน้ำ 2 – 3 ครั้งต่อวัน จนกระถ่อนตั้งตัวได้ จึงทิ้งช่วงให้น้ำ 5 – 6 วันต่อครั้ง ห้ามปล่อยให้ดินแห้ง เพราะอาจทำให้กระถ่อนตายได้

- ช่วงที่กระถ่อนให้ผลแล้ว หรือเป็นช่วงการเจริญเติบโตทางกิ่งใบ เริ่มตั้งแต่หลังเก็บเกี่ยว ควรให้น้ำสม่ำเสมอ เพราะกระถ่อนต้องการน้ำมาก

(5) การตัดแต่งกิ่งกระถ่อนจะทำเมื่อเก็บเกี่ยวผลกระถ่อนแล้ว ให้ตัดแต่งกิ่งที่ถูกโรคหรือแมลงเข้าทำลาย กิ่งแห้งตาย กิ่งที่แน่นทึบอยู่ในพุ่ม และกิ่งที่จะทำให้พุ่มสูงขึ้น ควรทำการตัดเพื่อควบคุมให้ทรงพุ่มมีการเจริญออกทางด้านกว้างมากกว่าเพื่อสะดวกในการดูแลรักษาตลอดจนการห่อและเก็บเกี่ยวผลผลิต

(6) การใส่ปุ๋ยและการปรับปรุงดิน ควรมีการใส่ปุ๋ยและปรับปรุงดินด้วยปุ๋ยคอกหรือปุ๋ยหมักอย่างสม่ำเสมอ และอาจมีการใส่ปุ๋ยเคมีตามความเหมาะสม

การห่อผลกระถ่อน

(1) จะห่อผลกระถ่อนหลังจากดอกบานแล้ว 80 – 100 วัน ขนาดผล 5 – 6 เซนติเมตร ผิวจะเริ่มเปลี่ยนเป็นสีเขียวซีมัว และหลังจากนั้นอีก 7 – 10 วัน จะเริ่มเป็นสีกระด้าง ซึ่งจะเป็นช่วงที่แมลงเริ่มเข้าทำลาย จึงต้องทำการห่อผลตั้งแต่สีผิวเป็นสีเขียวซีมัว ผลที่ตามมา คือ ผิวของผลกระถ่อนจะสวย ผลมีขนาดใหญ่ขึ้นเนื้อมีคุณภาพดีขึ้น แต่ไม่ควรห่อขณะที่ผลยังเล็กอยู่ เพราะจะทำให้ผลแคะแกร็นและร่วงอยู่ในถุงห่อ

(2) ก่อนห่อผลกระถ่อน 2 – 3 วัน ควรป้องกันกำจัดแมลง

(3) ขณะห่อจะทำการตัดแต่งผลกระถ่อนไปพร้อมกัน โดยเลือกเด็ดผลที่มีลักษณะไม่ดีและข้อที่ผลเบียดกันออกบ้าง ควรเหลือเฉพาะผลเดี่ยวๆ จะทำให้ผลเจริญเติบโตอย่างมีคุณภาพ นิยมใช้ดอกไม้ไผ่สำหรับมัดปากถุง เนื่องจากสะดวกในการมัด

(4) หลังจากห่อผลกระถ่อนแล้ว 45 – 60 วัน ผลจะแก่เหมาะสำหรับการเก็บเกี่ยว แต่จะเร็วหรือช้าขึ้นอยู่กับลักษณะประจำพันธุ์

การเก็บเกี่ยว

(1) เก็บเมื่อกระถ่อนสุกหรือแก่ ผิวเปลี่ยนจากสีเขียวซีมัวเป็นสีเหลืองนวล ระยะเก็บผลผลิตที่เหมาะสม คือ 6 – 7 เดือน นับจากการออกดอก ยกเว้น พันธุ์อีล่า ซึ่งมีระยะเก็บเกี่ยวที่เหมาะสม คือ 7 – 8 เดือน นับจากการออกดอก

(2) วิธีการเก็บควรใช้วิธีปลิดผล

การบรรจุหีบห่อ

- (1) รายละเอียดบนบรรจุภัณฑ์ ฉลากหรือหีบห่อ ให้ประกอบด้วยคำว่า “กระท้อนตะลุง” และ/หรือ “Kra Thon Ta-Lung” และ/หรือ “Ta-Lung Santol”
- (2) ให้ระบุชื่อ ที่อยู่ ผู้ผลิต/ผู้ประกอบการค้า ที่ติดต่อกได้

3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ ตำบลตะลุง ตำบลจี่วราย และตำบลโพธิ์เก้าต้น ของอำเภอมืองลพบุรี มีลักษณะภูมิประเทศเป็นที่ราบลุ่มมีแม่น้ำลพบุรีไหลผ่าน ลักษณะของดินในจังหวัดลพบุรีมีด้วยกัน 2 ชนิด คือ ดินเหนียวลึกที่เกิดจากตะกอนลำน้ำที่มีอายุน้อย ค่า pH ในดินมีความเป็นกลางถึงเป็นด่างการระบายน้ำค่อนข้างแย ความอุดมสมบูรณ์ปานกลาง และดินร่วนหยาบลึกมากที่เกิดจากตะกอนลำน้ำ ในบริเวณที่ต่ำของพื้นที่ริมแม่น้ำ มีค่า pH เป็นกรดเล็กน้อยถึงปานกลาง ระบายน้ำได้ค่อนข้างแยถึงดีปานกลาง ความอุดมสมบูรณ์ปานกลาง หน้าดินมีความอุดมสมบูรณ์สูง เรียกว่า ดินน้ำไหลทรายมูล เนื่องจากเป็นแหล่งขั้วน้ำที่ไหลหลากของแม่น้ำลพบุรีจากด้านทิศเหนือ ตั้งแต่อำเภอบ้านหมี่ อำเภอบ้านหนองม่วง จังหวัดลพบุรี น้ำที่ไหลหลากมาได้พัดพาตะกอนดินจนสภาพหน้าดินเป็นดินร่วนปนทรายซึ่งเหมาะสมแก่การปลูกกระท้อนมาก

ลักษณะภูมิอากาศ สภาพโดยทั่วไปมีภูมิอากาศแบบร้อนชื้น อยู่ภายใต้อิทธิพลของลมมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือ และยังได้รับอิทธิพลจากพายุดีเปรสชันและพายุไต้ฝุ่นอีกด้วย โดยเฉพาะในช่วงเดือนสิงหาคมถึงเดือนกันยายน มีอุณหภูมิเฉลี่ย 28.3 องศาเซลเซียส มีปริมาณน้ำฝนเฉลี่ยปีละ 1,147.6 มิลลิเมตร

ประวัติความเป็นมา กระท้อนถูกนำเข้ามาปลูกในตำบลตะลุง โดยปู่พร้อม ยอดจุ่น เป็นผู้นำพันธุ์กระท้อนมาจากนนทบุรี เมื่อประมาณ 70 ปีก่อน (ปี พ.ศ.2489) ได้แก่ พันธุ์ทับทิม (ต้นเดิมยังอยู่) พันธุ์อีล่า พันธุ์นิ่มนวล แล้วขยายพันธุ์จนเต็มสวน ริมแม่น้ำลพบุรีซึ่งเป็นดินน้ำไหลทรายมูล ดินทรายหวน ทำให้ได้ผลผลิตดี เมื่อก่อนไม่มีการตัดแต่งทำให้ลำต้นใหญ่ขนาด 2 – 4 คนโอบ สูงต้องต่อบันได ส่วนสายพันธุ์อื่นๆ นำมาปลูกตามมาภายหลัง และกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรในพื้นที่ได้เพิ่มมูลค่าทางการตลาดโดยการนำไปแปรรูป อาทิ กระท้อนลอยแก้ว กระท้อนแช่อิ่ม กระท้อนหยี

จังหวัดลพบุรีมีการจัดงานวันกระท้อนตะลุงครั้งแรกที่ วัดยาง ณ รังสี วันที่ 28 พฤษภาคม 2535 มีการแข่งขันประกวดกระท้อน ประกวดการแปรรูป เพื่อให้คนรู้จักกระท้อนตะลุง จนเป็นงานประเพณีสืบสานมาจนถึงปัจจุบัน และได้มีการกำหนดจัดงานประจำปี “เทศกาลกระท้อนหวานและของดีเมืองลพบุรี” โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเป็นการเผยแพร่ผลผลิตกระท้อนของจังหวัดลพบุรีให้อยู่ในความนิยมของตลาด อีกทั้งยังส่งเสริมให้เกษตรกรเห็นถึงความสำคัญของการปลูกกระท้อน และร่วมกันอนุรักษ์ พันธุ์ทรัพยากรการท่องเที่ยวเชิงเกษตรไว้อย่างยั่งยืน นอกจากนี้จะสามารถสร้างโอกาสที่ดีให้แก่เกษตรกรผู้ปลูกกระท้อนที่จะได้นำเสนอคุณภาพของผลผลิตอีกด้วย

4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การปลูกกระท้อนตะลุง ครอบคลุมพื้นที่ตำบลตะลุง ตำบลจี่วราย ตำบลโพธิ์เก้าต้น ของอำเภอมืองลพบุรี จังหวัดลพบุรี รายละเอียดตามแผนที่

5. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

(1) กระท่อนตะลุง จะต้องปลูกในเขตพื้นที่ตำบลตะลุง ตำบลจี่วราย และตำบลโพธิ์ไก่ดั้น ของอำเภอเมืองลพบุรี จังหวัดลพบุรี ตามกระบวนการผลิตและขอบเขตพื้นที่ที่กำหนด

(2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกเกษตรกรผู้ปลูกกระท่อนตะลุง รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

6. เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

(1) จัดให้มีระบบการตรวจสอบและควบคุม ทั้งกระบวนการผลิต ในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด

(2) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกเกษตรกรผู้เพาะปลูกและผู้จำหน่ายที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์กระท่อนตะลุง

(3) ผู้ขอขึ้นทะเบียนต้องจัดทำคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์กระท่อนตะลุง





กรมทรัพย์สินทางปัญญา
กระทรวงพาณิชย์

เล่มที่ 34

เลขที่ประกาศ 116

วันที่ประกาศโฆษณา 2 มีนาคม 2561

ประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เลขที่คำขอ

60100159

วันที่ยื่นคำขอ 26 กรกฎาคม 2560

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ มะพร้าวน้ำหอมบ้านแพ้ว

รายการสินค้า

มะพร้าวน้ำหอม

ผู้ขอขึ้นทะเบียน

จังหวัดสมุทรสาคร

ที่อยู่

ศาลากลางจังหวัดสมุทรสาคร ถนนเศรษฐกิจ 1 ตำบลมหาชัย
อำเภอเมืองสมุทรสาคร จังหวัดสมุทรสาคร

1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

มะพร้าวน้ำหอมบ้านแพ้ว (Banphaeo Aromatic Coconut และ/หรือ Mapraaonamhom Banphaeo) หมายถึง มะพร้าวน้ำหอมพันธุ์ต้นเตี้ย ผลมีลักษณะกลมรีเหมือนหัวลิงและก้นมีจีบเป็นพู 3 พู ชัดเจน เปลือกสีเขียว เนื้อมะพร้าวเหนียวนุ่ม น้ำมะพร้าวมีรสหวานและกลิ่นหอมคล้ายใบเตย ซึ่งปลูกครอบคลุมพื้นที่ 3 อำเภอ ได้แก่ อำเภอบ้านแพ้ว อำเภอกระทุ่มแบน และอำเภอเมืองสมุทรสาคร ของจังหวัดสมุทรสาคร

ลักษณะของสินค้า

(1) พันธุ์ : มะพร้าวน้ำหอมพันธุ์ต้นเตี้ย (dwarf palms) ของท้องถิ่นที่มีลักษณะลูกกลมรีเหมือนหัวลิง และบริเวณก้นเป็นจีบ 3 จีบอย่างชัดเจน มีลำต้นเล็ก ตั้งตรง โคนต้นไม่มีสะโพก ลำปล้องถี่สั้น

(2) ลักษณะทางกายภาพ

- รูปทรงผล ผลมีลักษณะกลมรีเหมือนหัวลิงและก้นมีจีบเป็นพู 3 พูชัดเจน เปลือกสีเขียวไม่อ่อนหรือแก่เกินไป อัตราส่วนความยาวผลต่อเส้นรอบวงผลเท่ากับ 1:2
- เนื้อ เนื้อมะพร้าวเหนียวนุ่ม
- รสชาติ มีรสหวานและกลิ่นหอมคล้ายใบเตย

(3) ลักษณะทางเคมี

- ความหวานอยู่ในช่วง 5 - 8 องศาบริกซ์

2. กระบวนการผลิต

การปลูก

(1) ขยายพันธุ์โดยใช้หน่อพันธุ์จากผลแก่ที่มีอายุ 11 - 12 เดือน โดยต้นพันธุ์จะต้องมีอายุ 10 ปีขึ้นไป โดยสีเปลือกมะพร้าวจะเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลอ่อน เรียกว่าสีกำปู เมื่อเก็บผลมาฝั้วไว้ในที่ร่มจนเปลือกเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาล จากนั้นปาดผลมะพร้าวทางหัวด้านบนมาเพาะพันธุ์เป็นหน่อ ปลายของรากอ่อนเมื่อขยี้แล้วจะได้กลิ่นหอมคล้ายใบเตย

(2) ปลูกแบบยกร่องสวนเพื่อลดการท่วมขังของน้ำ เนื่องจากจังหวัดสมุทรสาครมีน้ำใต้ดินสูง และเป็นดินเหนียวระบายน้ำได้น้อย

(3) เตรียมหลุมปลูกขนาด 50 x 50 x 50 เซนติเมตร ตากหลุมไว้ 1 สัปดาห์ ระยะปลูก 6 x 6 เมตร นาตินที่ผสมปุ๋ยคอก ปุ๋ยหมัก เศษใบไม้ หรือกาบมะพร้าว ใส่ในหลุม แล้วขุดดินเป็นบ่อเล็กๆ ขนาดประมาณผลมะพร้าว นำหน่อพันธุ์วางลงในหลุม 2 ใน 3 ของหลุม เอาดินกลบและกดดินข้างๆ ให้แน่น

(4) สามารถปลูกได้ทั้งปี แต่ฤดูฝนในเดือนพฤษภาคม - สิงหาคม อากาศและดินจะมีความชุ่มชื้นเหมาะสมต่อการเจริญเติบโต

(5) การใส่ปุ๋ย ใช้ปุ๋ยอินทรีย์หรือเคมี โดยการให้ปุ๋ยอินทรีย์ควรใส่ต้นละประมาณ 2 ปีต่อปี (20 - 30 กิโลกรัม/ต้นปี)

(6) ควบคุมและกำจัดวัชพืชในสวนมะพร้าวให้สะอาด

การเก็บเกี่ยว

มะพร้าวน้ำหอมบ้านแพ้วให้ผลผลิตตลอดปี ระยะที่เหมาะสมสำหรับเก็บมะพร้าวคือหลังจากจันทานประมาณ 6 เดือน 2 สัปดาห์ เป็นระยะที่น้ำมีรสหวาน เนื้อนุ่ม สามารถบริโภคเนื้อได้ทั้งผล สามารถเก็บเกี่ยวได้ทุก 20 วัน

การบรรจุหีบห่อ

(1) รายละเอียดบนฉลากหรือหีบห่อ ให้ประกอบด้วยคำว่า “มะพร้าวน้ำหอมบ้านแพ้ว” และ/หรือ “Banphaeo Aromatic Coconut” และ/หรือ “Mapraaonamhom Banphaeo”

(2) ให้ระบุ ชื่อสวน/เกษตรกร ที่อยู่ติดต่อได้

3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ จังหวัดสมุทรสาคร ตั้งอยู่ในพื้นที่ราบลุ่มชายฝั่งทะเล สูงจากระดับน้ำทะเล 1.00 - 2.00 เมตร ซึ่งเป็นความสูงที่เหมาะสมสำหรับการปลูกมะพร้าวน้ำหอม นอกจากนี้ การมีพื้นที่อยู่ใกล้ทะเลทำให้ได้รับอิทธิพลด้านความชื้นในชั้นบรรยากาศที่สม่ำเสมอ มีความชื้นสัมพัทธ์เฉลี่ยที่ 76 - 92.5% อยู่ในช่วงที่เหมาะสมทำให้ผลผลิตที่ดี ประกอบกับน้ำทะเลมีธาตุอาหารหลายชนิด เช่น โซเดียม และคลอรีน ซึ่งเป็นสารประกอบที่มะพร้าวต้องการ โดยโซเดียมสามารถใช้ทดแทนโปแตสเซียม ซึ่งมีผลเรื่องความหวานของน้ำมะพร้าว และลมทะเลมีไอเกลือที่มะพร้าวต้องการ ตลอดจนดินที่ใช้ปลูกมะพร้าวน้ำหอมบ้านแพ้วเป็นดินเหนียวมีอนุมูลของโพแทสเซียม ซึ่งมีความจำเป็นกับมะพร้าวในการสร้างน้ำตาลและไขมัน ซึ่งจะทำให้หน้าและเนื้อมะพร้าวน้ำหอมบ้านแพ้วมีรสชาติหวานหอม

ประวัติความเป็นมา มะพร้าวน้ำหอมบ้าน เกิดจากการพัฒนาพันธุ์โดยมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ซึ่งได้นำมะพร้าวพันธุ์พันธุ์ต้นเตี้ย (dwarf palms) ลักษณะลูกกลมและลูกรีมาผสมกัน จนได้มะพร้าวพันธุ์ท้องถิ่นที่มีลักษณะลูกกลมรีเหมือนหัวลิง และบริเวณกันเป็นจีบ 3 จีบอย่างชัดเจน โดยคุณเทพ ทองคำใส (นายช่างชลประทาน) เป็นบุคคลแรกของจังหวัดสมุทรสาคร ที่นำมาเพาะปลูกและขยายพันธุ์ จากนั้นมีการปลูกกันอย่างแพร่หลายในพื้นที่ใกล้เคียงมาตั้งแต่ พ.ศ. 2495 จนถึงปัจจุบัน ซึ่งในจังหวัดสมุทรสาครนั้น เดิมนิยมปลูกมากที่อำเภอบ้านแพ้ว จึงเป็นที่รู้จักกันแพร่หลายในนามมะพร้าวน้ำหอมบ้านแพ้ว

4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การปลูกมะพร้าวบ้านแพ้ว ครอบคลุมพื้นที่ 3 อำเภอ ได้แก่ อำเภอเมืองสมุทรสาคร อำเภอกะทู้แบน และอำเภอบ้านแพ้ว ของจังหวัดสมุทรสาคร รายละเอียดตามแผนที่

5. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

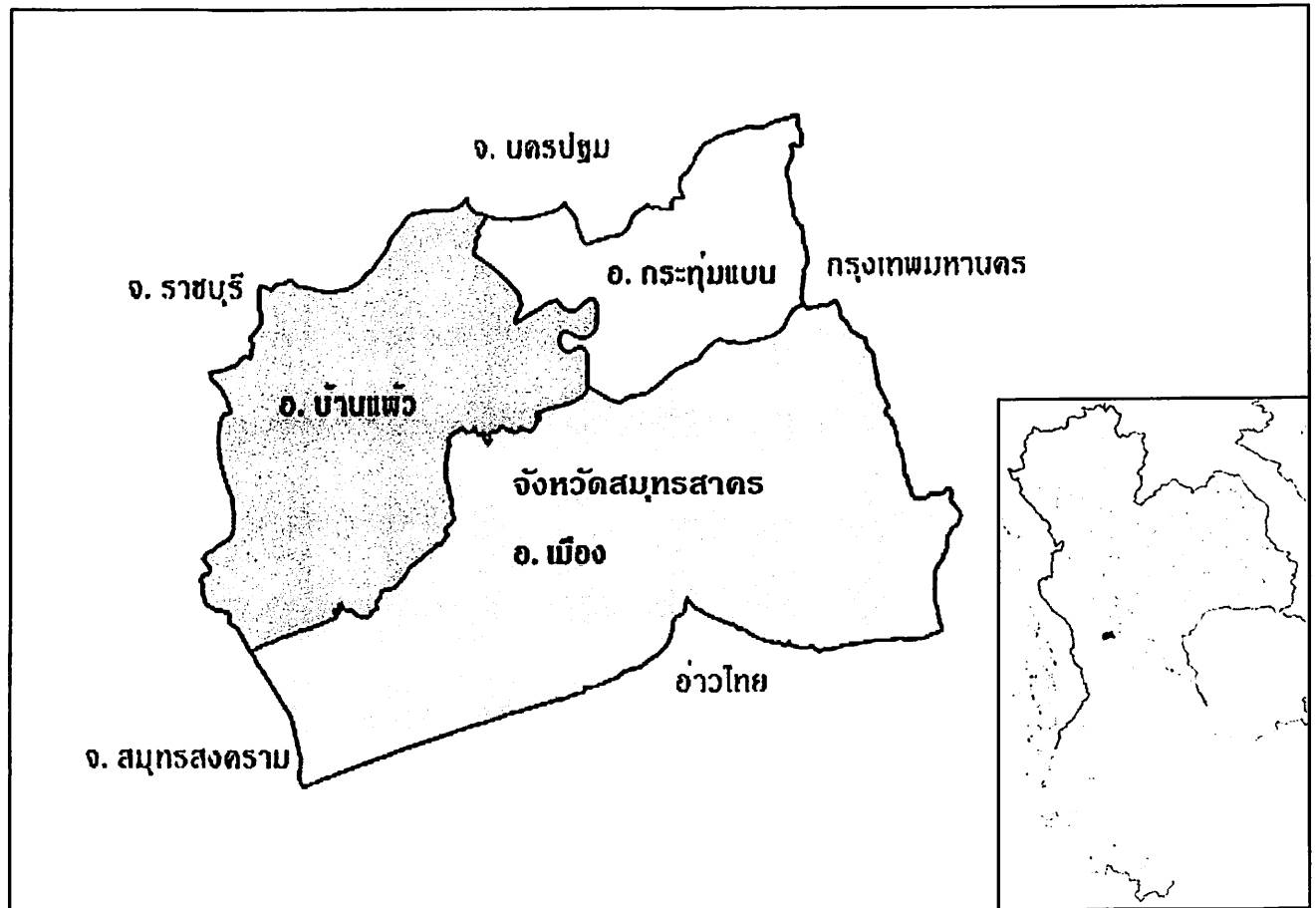
(1) มะพร้าวบ้านแพ้ว จะต้องปลูกในเขตพื้นที่ 3 อำเภอ ได้แก่ อำเภอเมืองสมุทรสาคร อำเภอกะทู้แบน และอำเภอบ้านแพ้ว ของจังหวัดสมุทรสาคร ตามกระบวนการผลิตและขอบเขตพื้นที่ที่กำหนด

(2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกเกษตรกรผู้ผลิตมะพร้าวบ้านแพ้ว รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

6. เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

- (1) จัดให้มีระบบการตรวจสอบและควบคุม ทั้งกระบวนการผลิต ในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด
- (2) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกเกษตรกรผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้าที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์มะพร้าวบ้านแพ้ว
- (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียนต้องจัดทำคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์มะพร้าวบ้านแพ้ว และแผนการควบคุมตรวจสอบสินค้า

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์
มะพร้าวน้ำหอมบ้านแพ้ว



อาณาเขตพื้นที่ในการปลูกมะพร้าวน้ำหอมบ้านแพ้ว ครอบคลุมพื้นที่ 3 อำเภอได้แก่ อำเภอเมืองสมุทรสาคร อำเภอกระทุ่มแบน และอำเภอบ้านแพ้ว ของจังหวัดสมุทรสาคร