



ประกาศกรมทรัพย์สินทางปัญญา
เรื่อง การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์
ชาซานเตวียดหมกเจิว (Shan Tuyet Moc Chau Tea)
ทะเบียนเลขที่ สช 60200095

เพื่อให้การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์เป็นไปตาม พระราชบัญญัติคุ้มครอง
สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ พ.ศ. 2546 อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 32 แห่งพระราชบัญญัติระเบียบ
บริหารราชการแผ่นดิน พ.ศ. 2534 แก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน
(ฉบับที่ 5) พ.ศ. 2545 กรมทรัพย์สินทางปัญญาจึงออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ให้ขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ชาซานเตวียดหมกเจิว (Shan Tuyet Moc Chau
Tea) คำขอเลขที่ 59200138 ทะเบียนเลขที่ สช 60200095 ซึ่งมีรายการทางทะเบียนตามบัญชีแนบท้าย
ประกาศฉบับนี้

ทั้งนี้ ให้มีผลตั้งแต่วันยื่นคำขอขึ้นทะเบียน 26 สิงหาคม 2559

ประกาศ ณ วันที่ 28 กันยายน พ.ศ. 2560

พ.ทวี

(ภอทศพล ทังสุบุตร)
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

ทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

ชาชานเตวียดหมกเจิว (Shan Tuyet Moc Chau Tea)

- | | | | |
|----------------------|--|-------------------|-----------------|
| (1) เลขที่คำขอ | 59200138 | ทะเบียนเลขที่ | สช 60200095 |
| (2) วันที่ยื่นคำขอ | 26 สิงหาคม 2559 | วันที่ขึ้นทะเบียน | 26 สิงหาคม 2559 |
| (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียน | สำนักวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีจังหวัดเขินลา
โสร 19, เคื่อง โต้ เหี่ยว, ถัน โฝ เขินลา, ดิ่ง เขินลา, เวียดนาม | | |
| (4) รายการสินค้า | ใบชาแห้ง | | |

(5) คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

ชาชานเตวียดหมกเจิว (Shan Tuyet Moc Chau Tea) หมายถึง ใบชาดำและใบชาเขียวแห้ง ที่ผ่านการแปรรูปโดยกรรมวิธีเฉพาะจากชาพันธุ์ชาน ซึ่งมีสีดำปนน้ำตาลหรือสีเขียวดำ มีขนละเอียด สีขาวปกคลุม มีกลิ่นหอมเฉพาะตัว น้ำชารสชาติไม่ฝาด มีรสหวานติดปากหลังจากดื่ม อันเป็นเอกลักษณ์ของชาชานเตวียดหมกเจิว ขอบเขตการผลิตครอบคลุมพื้นที่บริเวณตำบลเวินโฮ ตำบลช่วยปาง ตำบลกวีเฮื่อง ตำบลลองเสียบ ตำบลเชียงเขิน ตำบลเชียงควา ตำบลเชียงฮัก ตำบลเตินเหลิบ ตำบลโตมัว ตำบลเมืองซาง ตำบลเชียงเอียน ตำบลลิ่งลองง ตำบลดงซาง ตำบลเชียงเขือ ตำบลเกียงลองง ตำบลหมกเจิว และตำบลนงเงื่องหมกเจิว ของอำเภอหมกเจิว จังหวัดเขินลา ประเทศเวียดนาม

ลักษณะของสินค้า

(1) พันธุ์ชา : ชาพันธุ์ชาน (ชื่อวิทยาศาสตร์ : *Camellia sinensis* var. shan) ที่ทนต่อสภาพอากาศหนาวได้เป็นอย่างดี

(2) ผลิตภัณฑ์ชาชานเตวียดหมกเจิวแบ่งออกเป็น 2 ประเภท ได้แก่

1) ใบชาดำแห้ง

- สีใบชา : สีดำปนน้ำตาล ปกคลุมด้วยขนละเอียดสีขาวหรือเหลืองอ่อนคล้ายสีเหลือบเงิน
- กลิ่น : มีกลิ่นหอมแรงเป็นเอกลักษณ์
- สีน้ำชา : สีน้ำตาลแดงหลายเฉด
- รสชาติ : เข้มละมุน หลังดื่มจะทิ้งรสหวานไว้ในปาก

2) ใบชาเขียวแห้ง มีลักษณะสินค้าจากวิธีการแปรรูป 2 วิธี ได้แก่

2.1) การแปรรูปแบบบาวจุง (Bao Chung)

- สีใบชา : สีเขียว - ดำ มีขนละเอียดสีขาวปกคลุม
- กลิ่น : มีกลิ่นหอมเฉพาะตัว
- รสชาติ : ไม่ฝาดเผื่อน และมีรสหวานหลังจากดื่มอย่างชัดเจน

2.2) การแปรรูปแบบชาซวด (Sao Suot)

- สีใบชา : สีเขียวปนเทาเงิน
- สีน้ำชา : สีเขียวอ่อน
- รสชาติ : ละมุน มีรสหวานหลังจากดื่ม

กระบวนการผลิต

การคัดและเตรียมกิ่งพันธุ์

1) กิ่งพันธุ์ชา ต้องตัดกิ่งพันธุ์ชาจากต้นในไร่ตามมาตรฐาน 10 ที่เอ็นซี 446-2001 (กระบวนการของการปลูกการดูแลรักษาและการเก็บเกี่ยวชา)

2) ตัดกิ่งพันธุ์ที่มี 1 ตา 2 ใบ และปักชำลงในถุงพลาสติกจนอายุได้ 8 - 12 เดือน ต้นอ่อนจะมีขนาดสูงไม่ต่ำกว่า 20 เซนติเมตร โดยมีใบสมบูรณ์ 8 - 10 ใบ เส้นผ่านศูนย์กลางโคนต้น 4 - 5 มิลลิเมตร เปลือกไม้บริเวณโคนต้นมีสีน้ำตาลแดง ส่วนบนมีสีเขียวเข้ม ใบใหญ่หนา สีเขียวเข้ม เป็นเงาและไม่มีหน่อดอก

ฤดูกาลเพาะปลูก

- 1) ช่วงเวลาสำหรับการปักชำกิ่งพันธุ์ ตั้งแต่มกราคม - กุมภาพันธ์ และกรกฎาคม - สิงหาคม
- 2) ช่วงเวลาสำหรับการปลูก ตั้งแต่มกราคม - มีนาคม และตั้งแต่สิงหาคม - กันยายน

วิธีการเพาะปลูก

1) เตรียมดินและใส่ปุ๋ยอย่างน้อยหนึ่งเดือนก่อนการปลูก เมื่อทำการปลูกให้ขุดยกร่องให้มีความสูง 20 - 25 เซนติเมตร ให้ขนานกันไว้สำหรับถุงเพาะ มีระยะห่างระหว่างแถวปลูก 1.5 - 1.7 เมตร และระยะห่างระหว่างต้น 0.4 - 0.5 เมตร

2) นำต้นชาวางลงในแปลงหรือหลุม โดยให้หน่อหันไปตามทิศทางลม กลบดินทับรอบๆ โคนต้นให้สูงกว่ารอยตัดกิ่ง 2 - 3 เซนติเมตร หลังจากเพาะแล้วเอาหญ้าแห้งคลุมหลุมหรือแปลงเพื่อรักษาความอบอุ่นให้แก่ต้นชา

การดูแลรักษา

1) ปลูกต้นอ่อนชาเสริมในตำแหน่งว่างในไร่ชา โดยเลี้ยงต้นอ่อนชาในที่ร่ม ใส่ปุ๋ยคอก ดูแลป้องกันต้นอ่อนชาจากพืชและสัตว์รบกวน รดน้ำต้นชาเมื่อความชื้นของดินต่ำกว่า 60% ในฤดูแล้ง (ตั้งแต่พฤศจิกายนจนถึงเมษายนของปีถัดไป) และปลูกอย่างต่อเนื่องในช่วง 2 - 3 ปีแรกของไร่ชา

2) ตัดแต่งกิ่งตามมาตรฐาน 10 ทีซีเอ็น 446-2001 รวมถึงการตัดแต่งทรงพุ่ม การตัดแต่งเล็ก การตัดแต่งปานกลาง และการตัดแต่งยืดอายุต้นชา เริ่มตั้งแต่ช่วงธันวาคมถึงปลายมกราคมของปีถัดไป โดยตัดแต่งกิ่งหลังช่วงหมอกลงจัด ให้ทำการตัดแต่งใหญ่ก่อนทำการตัดแต่งเล็ก และตัดแต่งต้นชาอายุน้อยก่อนตัดแต่งต้นชาอายุมาก

การเก็บเกี่ยว

1) ในระยะแรกต้นชาอายุ 1 ปี ให้เด็ดยอดชาที่มีความสูง 60 เซนติเมตรขึ้นไป ต้นชาอายุ 2 ปี ให้เด็ดหน่อของต้นที่แข็งแรงและมีความสูง 50 เซนติเมตรเหนือพื้นดิน

2) เด็ดยอดและใบอ่อน 2 - 3 ใบ ทุก 7 - 10 วัน ในช่วงฤดูเก็บเกี่ยว ได้แก่ ฤดูใบไม้ผลิ (มีนาคม - เมษายน) ฤดูร้อน (พฤษภาคม - ตุลาคม) ฤดูใบไม้ร่วง - ฤดูหนาว (พฤศจิกายน - ธันวาคม)

การแปรรูป

1) ใบชาดำ

(1) นำยอดชาสดมาเก็บรักษาและทำให้แห้งโดยธรรมชาติ

(2) เมื่อยอดชาแห้งโดยธรรมชาติแล้ว นำมาทำให้แห้งโดยใช้เครื่องจักรด้วยกรรมวิธีเฉพาะ จนใบชามีความเสมอกัน ยืดหยุ่น นุ่ม และความชื้นลดลงถึงร้อยละ 65 - 68 มีอัตราการแห้งร้อยละมากกว่าหรือเท่ากับ 80 - 82

(3) ทำการหมักยอดชาโดยเริ่มจากการขยี้ชาและทำให้ร้อน แล้วกรองโดยการร่อนเพื่อคัดแยกส่วนอ่อนออกไป เมื่อยกยอดชาแล้วจึงจะนำยอดชาทั้งหมดเข้าห้องหมัก

(4) หมักยอดชา ในสภาวะแวดล้อมที่มีลม มีอากาศหมุนเวียน มีออกซิเจนเพียงพอ

(5) ออบแห้งยอดชาด้วยอุณหภูมิสูงเพื่อหยุดกระบวนการหมัก และแยกน้ำออกจากยอดชาเพื่อให้ได้ใบชาที่มีคุณภาพ

2) ใบชาเขียว มีการแปรรูป 2 วิธี

2.1) การแปรรูปแบบบาวจุง

(1) นำใบชาสดมาแผ่ไว้บนรางให้มีความหนา 10 - 15 เซนติเมตร แล้วเป่าให้ชาแห้งใช้เวลา 4 - 8 ชั่วโมง โดยต้องไม่ทำให้ยอดชาแตกช้า

(2) นำยอดชาแห้งปริมาณ 10 - 14 กิโลกรัมต่อครั้ง เข้าเครื่องคั่วเพื่อหยุดกระบวนการหมัก โดยใช้อุณหภูมิ 350 - 380 องศาเซลเซียส ใช้เวลา 6 - 7 นาที

(3) นำใบชามาขยี้และทำให้ร้อน ก่อนทำการอบแห้ง

(4) ออบแห้งใบชา โดยใช้อุณหภูมิ 130 - 150 องศาเซลเซียส จนใบชามีความชื้น 15 - 18 % จึงนำไปห่อเพื่อกระจายความชื้น

(5) นำใบชาอบแห้งครั้งที่ 2 โดยใช้อุณหภูมิ 100 - 105 องศาเซลเซียส จนความชื้นเหลือ 3 - 4 % นำใบชาพักให้เย็นแล้วบรรจุหีบห่อ

2.2) การแปรรูปแบบชาชาวด

(1) หลังจากเก็บเกี่ยว ยอดชาจะถูกส่งต่อไปยังโรงงานผลิต และถูกส่งไปยังขั้นตอนการหยุดกระบวนการหมักทันที

(2) นำยอดชาแห้งปริมาณ 10 - 14 กิโลกรัมต่อครั้ง เข้าเครื่องคั่วเพื่อหยุดกระบวนการหมัก โดยใช้อุณหภูมิ 350 - 380 องศาเซลเซียส ใช้เวลา 6 - 7 นาที

(3) นำใบชามาขยี้อย่างละเอียด (ละเอียดกว่าแบบบาวจุง) และทำให้รวน ก่อนทำการอบแห้ง

(4) อบแห้งเป็นเวลา 10 - 15 นาที เพื่อให้ชามีความชื้น 35 - 40 %

(5) ทำการม้วนหรือขัดชา โดยใช้เครื่องมือม้วนชาเพื่อแปรรูปจนแห้ง แล้วนำใบชาบรรจุหีบห่อ

การบรรจุหีบห่อ

1) บรรจุภัณฑ์ในรูปแบบ ของ ถุง กล่อง เป็นต้น โดยมีลักษณะที่พร้อมจำหน่ายให้แก่ผู้บริโภค ในทันที

2) ระบุข้อมูลกำหนดไว้ในกฎรัฐบาล 89/2006/เอ็นดี-ซีพี และเอกสารแนบว่าด้วยเรื่องฉลากสินค้าอันได้แก่ ชื่อผลิตภัณฑ์ คำว่า “สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ชาชานเตวียดหมกเจิว” หรือ “Moc Chau Shan tuyet tea - GIs” หรือ “Shan Tuyet Moc Chau Tea” บนผลิตภัณฑ์ส่งออก

(6) ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิศาสตร์

ที่ราบสูงหมกเจิวมีความสูงเฉลี่ย 1,050 เมตรเหนือระดับน้ำทะเล ความชันเฉลี่ย 25 องศา ด้วยความสูงระดับนี้ทำให้มีอากาศหนาวเย็นตลอดทั้งปีอุณหภูมิเฉลี่ยอยู่ที่ 18.5 องศาเซลเซียส มีหมอกปกคลุมโดยทั่วไปเริ่มตั้งแต่เดือนธันวาคม – เดือนเมษายน ซึ่งช่วยควบคุมความชุ่มชื้นของดิน อีกทั้งอุณหภูมิที่แตกต่างระหว่างกลางวันและกลางคืน 12 - 15 องศาเซลเซียส ทำให้ต้นชาสามารถเก็บสะสมอาหารเพื่อการเจริญเติบโตได้ดีเหมาะสมกับความต้องการของชาชานเตวียดหมกเจิว จากลักษณะทางภูมิศาสตร์ดังกล่าวทำให้ชาชานเตวียดหมกเจิวมีปริมาณแทนนินสูง มีกลิ่นหอมเป็นเอกลักษณ์

ประวัติความเป็นมา

ประเทศเวียดนามตั้งอยู่ในเขตมรสุมตะวันออกเฉียงใต้ซึ่งเป็นแหล่งกำเนิดของชา ตามเอกสารอ้างอิงโบราณของเวียดนาม ต้นชาปรากฏอยู่เป็นเวลานานแล้วในสองรูปแบบ ได้แก่ ต้นชาบ้านในบริเวณดินดอนสามเหลี่ยมปากแม่น้ำแดง (Red River delta) และต้นชาป่าบนภูเขาทางตอนเหนือของเวียดนาม

จุดกำเนิดของชาชาน (Shan tea) คือบริเวณภูเขาทางตอนเหนือของเวียดนามซึ่งมีลมแรง อากาศหนาวและชื้น ชาชานนับว่าเป็นชาที่มูลค่า โดยได้รับการขนานนามว่าเป็น “ชาทองคำแห่งโลก” ด้วยความสูงเฉลี่ย 1,050 เมตรเหนือระดับน้ำทะเล ลักษณะภูมิอากาศที่เป็นเอกลักษณ์ ดินที่เหมาะสมตลอดจนภูมิปัญญาในการผลิต ทำให้ชาชานจากที่ราบสูงหมกเจิวดีกว่าชาชานในบริเวณอื่น และชา

พันธุ์อื่นๆ ที่ปลูกในบริเวณหมกเจิว ประกอบกับความชำนาญและเคล็ดลับในแต่ละขั้นตอนการแปรรูปของบุคลากร คุณภาพของชาจึงได้รับการพัฒนาจนมีเอกลักษณ์มากขึ้น ด้วยเหตุนี้ ชื่อเสียงของชาชาซานเตวียดหมกเจิวจึงได้รับการยอมรับ และเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคทั้งในและต่างประเทศ

(7) ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การผลิตและแปรรูปชาชาซานเตวียดหมกเจิวครอบคลุมพื้นที่ตำบลเวินโฮ ตำบลช้วยปาง ตำบลกวีเฮือง ตำบลลองเสียบ ตำบลเซียงเซิน ตำบลเซียงควา ตำบลเซียงฮัก ตำบลเดินเหลิบ ตำบลโตมัว ตำบลเมืองซาง ตำบลเซียงเฮียน ตำบลลิ่งลวง ตำบลตงซาง ตำบลเซียงเซื่อ ตำบลเกียงลวง ตำบลหมกเจิว และตำบลนองเหมืองหมกเจิว ของอำเภอหมกเจิว จังหวัดเซินลา ประเทศเวียดนาม รายละเอียดตามแผนที่

(8) เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

ผู้ขึ้นทะเบียนต้องมีหนังสือแจ้งต่อนายทะเบียน หากภายหลังปรากฏว่าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ชาชาซานเตวียดหมกเจิว (Shan Tuyet Moc Chau Tea) ไม่ได้ได้รับความคุ้มครองตามกฎหมายของประเทศเวียดนามอีกต่อไปแล้ว

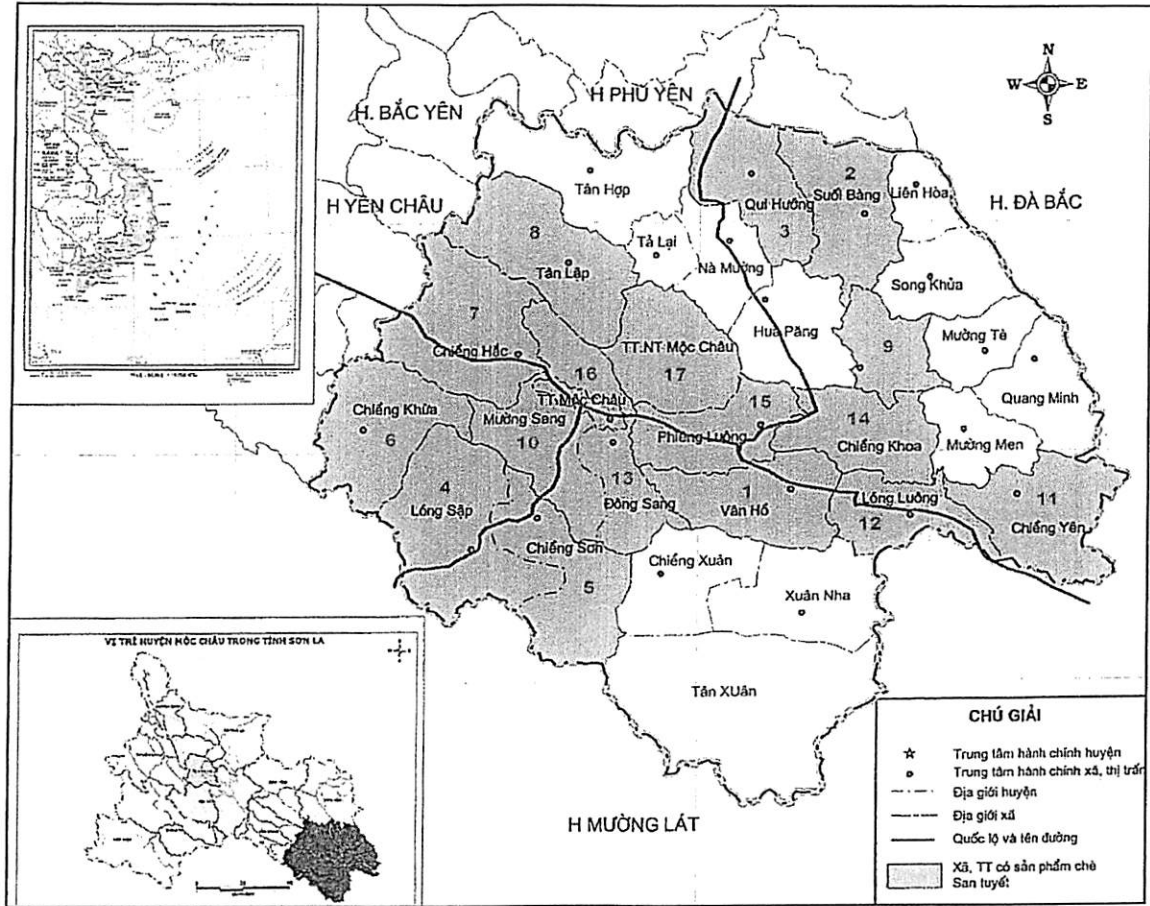
(9) การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

(1) ชาชาซานเตวียดหมกเจิว (Shan Tuyet Moc Chau Tea) ต้องผลิตในบริเวณพื้นที่ตามที่กำหนด และผลิตตามกระบวนการผลิตข้างต้น

(2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

(3) ผู้มีอำนาจควบคุมการใช้และคุ้มครองสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ชาชาซานเตวียดหมกเจิว (Shan Tuyet Moc Chau Tea) คือ สำนักวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีจังหวัดเซินลา และคณะกรรมการบริหารประชาชนอำเภอเซินลา

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ ชาชานเตวียดหมกเจิว



ขอบเขตพื้นที่การผลิตและแปรรูปชาชานเตวียดหมกเจิวครอบคลุมพื้นที่ 1.ตำบลเวินโฮ
 2.ตำบลช่วยบ่าง 3.ตำบลกวีเือง 4.ตำบลลองเสียบ 5.ตำบลเชียงเขิน 6.ตำบลเชียงควา 7.ตำบลเชียงฮัก
 8.ตำบลเดินเหลิบ 9.ตำบลโตมัว 10.ตำบลเมืองขาง 11.ตำบลเชียงเอียน 12.ตำบลลือกลวง 13.ตำบล
 ดงขาง 14.ตำบลเชียงเขือ 15.ตำบลเกียงลวง 16.ตำบลหมกเจิว และ 17.ตำบลนงเงืองหมกเจิว
 ของอำเภอหมกเจิว จังหวัดเขินลา ประเทศเวียดนาม