



**ประกาศกรมทรัพย์สินทางปัญญา**  
**เรื่อง การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์**  
**อบเชยวันเอียน (Van Yen Cinnamon)**  
**ทะเบียนเลขที่ สช 60200096**

---

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

ให้ขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ อบเชยวันเอียน (Van Yen Cinnamon) คำขอเลขที่  
59200139 ทะเบียนเลขที่ สช 60200096 ซึ่งมีรายการทางทะเบียนตามบัญชีแนบท้ายประกาศฉบับนี้

ทั้งนี้ ให้มีผลตั้งแต่วันยื่นคำขอขึ้นทะเบียน 26 สิงหาคม 2559

ประกาศ ณ วันที่ 28 กันยายน พ.ศ. 2560

ว. ก)

(นายทศพล หังสุบุตร)  
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

## ทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

### อบเชยวันเอียน (Van Yen Cinnamon)

(1) เลขที่คำขอ	59200139	ทะเบียนเลขที่	สช 60200096
(2) วันที่ยื่นคำขอ	26 สิงหาคม 2559	วันที่ขึ้นทะเบียน	26 สิงหาคม 2559
(3) ผู้ขอขึ้นทะเบียน	คณะกรรมการบริหารแห่งประชาชนอำเภอวันเอียน ถิ เจิ่น โหม่ว อา, เฮวียน วันเอียน, ดิ่งเอียนไป๋, เวียดนาม		
(4) รายการสินค้า	อบเชย		

#### (5) คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือลักษณะเฉพาะของสินค้า

##### คำนิยาม

อบเชยวันเอียน (Van Yen Cinnamon) หมายถึง เปลือกต้นอบเชยที่มีกลิ่นหอมแรงเฉพาะตัว ความชื้นต่ำ ให้ปริมาณน้ำมันสูงคุณภาพดี ที่ได้จากต้นอบเชยที่ปลูกในพื้นที่ 8 ตำบล ได้แก่ ตำบลเจิว เกวี่ชา ตำบลชวณดัม ตำบลฟงซุซา ตำบลฟงซุเถื่อง ตำบลเดินเหิบ ตำบลโตเชิน ตำบลหมอหวาง ตำบลเวียนเชิน ของอำเภอวันเอียน จังหวัดเอียนไป๋ ประเทศเวียดนาม

##### ลักษณะของสินค้า

(1) พันธุ์ต้นอบเชย : อบเชยวันเอียน ส่วนใหญ่เป็นชนิด *Cinnamomum Cassia Blume* ที่ปลูกในอำเภอวันเอียน แบ่งออกเป็น 3 ประเภทตามวิธีแบ่งของชาวบ้านในพื้นที่ได้แก่ อบเชยประเภทไป๋ใหญ่ อบเชยประเภทไป๋กลาง และอบเชยประเภทไป๋เล็ก

##### (2) ลักษณะทางกายภาพ

###### (2.1) ประเภทสินค้า

1) เปลือกไม้ส่วนลำต้น มีความหนามากกว่า 2 มิลลิเมตร ความหนาของชั้นที่มีน้ำมันของเปลือกไม้ส่วนลำต้น มากกว่า 0.44 มิลลิเมตร

2) เปลือกไม้ส่วนกิ่ง มีความหนามากกว่า 1.3 มิลลิเมตร ความหนาของชั้นที่มีน้ำมันของเปลือกไม้ส่วนกิ่ง มากกว่า 0.33 มิลลิเมตร

###### (2.2) ลักษณะของสินค้า

- เปลือก : เปลือกม้วนตัวเป็นแท่งกลม ผิวเปลือกค่อนข้างเรียบ และมีปมขนาดเล็ก
- สี : ด้านนอกของเปลือกมีสีเทาอมเขียวและมีรอยไลเคนสีเทาอ่อน เปลือกด้านในมีสีเหลืองอ่อนไปจนถึงเหลืองเข้มหรือน้ำตาล

- กลิ่น : หอมแรงเฉพาะตัว
- รสชาติ : เผ็ด หวาน หอมกรุ่น

### (3) ลักษณะทางเคมี

- ปริมาณน้ำมันเฉลี่ยในเปลือกส่วนลำต้นระหว่าง 4.38 % - 6.07 % ปริมาณสารแอลดีไฮด์ซินนามิก (การให้กลิ่น รส) ในน้ำมันเปลือกส่วนลำต้นโดยเฉลี่ยระหว่าง 84.33 % - 90.10 %
- ปริมาณน้ำมันเฉลี่ยในเปลือกส่วนกิ่งระหว่าง 4.34 % - 6.55 % ปริมาณสารแอลดีไฮด์ซินนามิก (การให้กลิ่น รส) ในน้ำมันเปลือกส่วนกิ่งโดยเฉลี่ยระหว่าง 81.32 % - 92.38 %

### กระบวนการผลิต

#### การเพาะกล้า

- (1) คัดเลือกเมล็ดจากต้นอบเชยที่มีการเจริญเติบโตคงที่ มีความเสถียรทางพันธุกรรมสามารถออกผลได้ทุก ๆ 2 ถึง 3 ปี คือต้นอบเชยที่มีอายุมากกว่า 15 ปี โดยการเก็บผลอบเชยจากต้น หรือจากพื้นเมื่อผลสุกตกลงมา
- (2) ป่มเมล็ดที่คัดเลือกไว้ในทรายในสถานที่เย็น เพื่อไม่ให้น้ำมันซึมออกจากเมล็ดจนไม่สามารถนำไปขยายพันธุ์ได้
- (3) เพาะเมล็ดโดยใช้ภาชนะที่อยู่ในที่ที่เย็นและมีร่มเงา หรือภายใต้โครงสร้างที่มีการควบคุมปริมาณแสง เป็นเวลา 1 ปี เมื่อดันกล้ามีความสูง 30 เซนติเมตร มีใบ 10 - 14 ใบ และโคนต้นมีเส้นผ่านศูนย์กลาง 0.5 - 0.7 เซนติเมตร จึงสามารถนำไปปลูกได้

#### การปลูก

- (1) ปลูกในช่วงต้นฤดูใบไม้ผลิซึ่งฝนตกชุกในบริเวณที่ดินมีความชุ่มชื้นตลอดทั้งปีอุดมไปด้วยฮิวมัสที่ให้ไนโตรเจนและสารอาหารอื่นๆ
- (2) อบเชยมักจะปลูกในที่ดอนที่เคยมีการเพาะปลูกมาก่อน (ความหนาแน่นสูง มากกว่า 10,000 ต้นต่อเฮกตาร์) หรือปลูกแบบสวนผสมซึ่งมีพืชหมุนเวียน (ความหนาแน่นต่ำ 1,000 - 2,000 ต้นต่อเฮกตาร์)
- (3) กำจัดวัชพืช และตัดแต่งทุกปี เพื่อให้อบเชยสามารถพัฒนาพุ่มได้อย่างเต็มที่
- (4) หลังจากปลูกได้ 4 - 5 ปี ให้ตัดต้นอบเชยที่ไม่โตออก เก็บต้นอบเชยที่แข็งแรงไว้จนอายุได้ 15 - 20 ปี จึงเริ่มทำการเก็บเกี่ยว

#### ฤดูกาลเก็บเกี่ยว

ฤดูการเก็บเกี่ยวอบเชยวันเอียนมี 2 ช่วง ได้แก่ ช่วงฤดูใบไม้ร่วงเดือนสิงหาคม จะเป็นฤดูกาลเก็บเกี่ยวหลัก และช่วงฤดูใบไม้ผลิเดือนมีนาคม จะเป็นฤดูกาลตัดแต่งเป็นหลัก เนื่องจากช่วงฤดูใบไม้ร่วงอบเชยจะมีปริมาณน้ำมันมากกว่าช่วงฤดูใบไม้ผลิ

## การเก็บเกี่ยว

(1) โค่นต้นอบเชยเพื่อเก็บเกี่ยวเปลือกไม้และใบ

(2) ใช้มีดกรีดรอบลำต้นของอบเชย แล้วจึงใช้ไม้ไผ่บางๆ แซะเปลือกไม้ออกจากลำต้น เพื่อให้ปลายทั้งสองด้าน และขอบของแท่งอบเชยเสียหายน้อยที่สุด

## การเก็บรักษา

(1) ดากเปลือกอบเชยในที่ร่มหรือกลางแดดอ่อน ควรหลีกเลี่ยงแดดแรงเพื่อไม่ให้น้ำมันซึมออกจากอบเชย

(2) นำเปลือกอบเชยตากน้ำค้างเพื่อให้ نرم และงอได้

(3) เมื่อแห้งแล้วอบเชยจะถูกมัดรวมกัน แล้วเก็บในที่เย็น

## การบรรจุหีบห่อ

บรรจุในถุงหรือกล่อง และมีสติ๊กเกอร์ตราสัญลักษณ์สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์อบเชยวันเอียนที่ประกอบไปด้วยคำว่า "Que - Cinnamon - Que" และ "Van Yen - Yen Bai"

## (6) ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

### ลักษณะภูมิศาสตร์

อำเภอวันเอียน ตั้งอยู่ทางตอนเหนือของจังหวัดเอียนไบ่ ประเทศเวียดนาม บริเวณพื้นที่ปลูกอบเชยตั้งอยู่ฝั่งขวาของแม่น้ำแดง มีลักษณะภูมิประเทศเป็นภูเขาสูงที่มีส่วนลาดชันทอดสูงขึ้นไปยังเทือกเขาจากนั้นจะทอดต่ำลงมายังบริเวณตีนเขาซึ่งมีน้ำบาดาลอยู่มาก มีเทือกเขาภูหลวง (Pu Luong) กั้นอยู่ทางทิศตะวันตก ช่วยกันกระแสลมร้อนที่พัดมาจากมุกังจาย (Mu Cang Chai) มีแม่น้ำแดงไหลจากทิศตะวันตกเฉียงเหนือไปยังทิศตะวันออกเฉียงใต้ ฝั่งซ้ายของแม่น้ำแดง มีเทือกเขากอนวอย (Con Voi) กั้นอยู่ทำให้พื้นที่บริเวณนี้มีลักษณะคล้ายปากปล่องภูเขาไฟขนาดใหญ่ (Caldera) ทำให้เกิดกรอบกันลม มีฝนตกมากเฉลี่ย 1,800 - 2,200 มิลลิเมตรต่อปี อัตราการระเหยของน้ำในดินต่ำ 700 - 900 ต่อปี และ ความชื้นสูงเฉลี่ย 80.5 % - 86.0 % ซึ่งเหมาะแก่การเจริญเติบโตของต้นอบเชย

### ประวัติความเป็นมา

อบเชยเป็นพืชที่ชาววันเอียนคุ้นเคยมาเป็นเวลาหลายร้อยปี ในบริเวณอำเภอวันเอียน ผู้คนส่วนใหญ่เป็นชาวเฮ้า (Dao) ปลูกอบเชยกันมาช้านาน ชาวเฮ้าจะปลูกอบเชยในป่า อีกทั้งยังระบุไว้ในกฎระเบียบของหมู่บ้าน เมื่อชาวเฮ้าในวันเอียน แต่งงานจะต้องปลูกต้นอบเชยให้แก่หมู่บ้านของตน และคนรุ่นหลังจำนวน 10 ต้น เมื่อลูกหลานถึงวัยที่จะมีครอบครัว แต่ละครอบครัวจะให้สินสมรสเป็นอบเชยหนึ่งเนินเขา นับว่าเป็นทุนทำมาหากินซึ่งพ่อแม่จะมอบให้แก่ลูกหลานเพื่อเริ่มต้นชีวิตใหม่ อำเภอวันเอียนผลิตเปลือกไม้อบเชยเป็นปริมาณ 70 % ของผลผลิตทั้งหมดของจังหวัดเอียนไบ่ และเป็นบริเวณที่มีพื้นที่ปลูกอบเชยใหญ่ที่สุดและผลิตอบเชยได้มากที่สุดในประเทศเวียดนาม

**(7) ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์**

ขอบเขตพื้นที่การผลิตและแปรรูปอบเชยวันเอียนครอบคลุมพื้นที่ 8 ตำบล ได้แก่ ตำบล เจิวเกวี่ฮา ตำบลชว่นตั้ม ตำบลฟงซุฮา ตำบลชงฟูเถื่อง ตำบลเดินเหิบ ตำบลไตเซ็น ตำบลหมอหว่าง ตำบลเวียนเซ็น ของอำเภอวันเอียน จังหวัดเอียนไบ่ ประเทศเวียดนาม รายละเอียดตามแผนที่

**(8) เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15**

ผู้ขอขึ้นทะเบียนต้องมีหนังสือแจ้งต่อนายทะเบียน หากภายหลังปรากฏว่าสิ่งปงชี้ทางภูมิศาสตร์ อบเชยวันเอียน (Van Yen Cinnamon) ไม่ได้ได้รับความคุ้มครองตามกฎหมายของประเทศเวียดนามอีกต่อไปแล้ว

**(9) การพิสูจน์แหล่งกำเนิด**

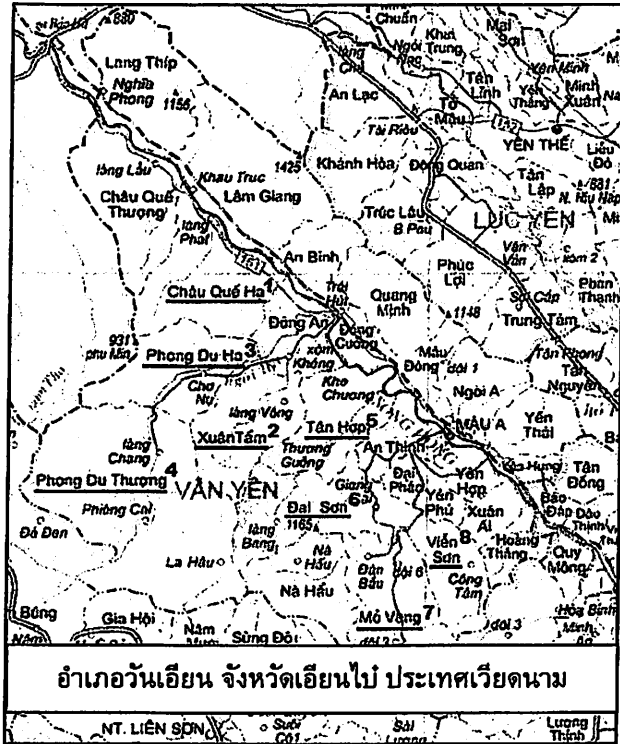
(1) อบเชยวันเอียน (Van Yen Cinnamon) ต้องผลิตในบริเวณพื้นที่ตามที่กำหนด และผลิตตาม กระบวนการผลิตข้างต้น

(2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการ ตรวจสอบย้อนกลับได้

(3) ผู้มีอำนาจควบคุมการใช้และคุ้มครองสิ่งปงชี้ทางภูมิศาสตร์อบเชยวันเอียน (Van Yen Cinnamon) คือ คณะกรรมการเกษตรกรแห่งจังหวัดเอียนไบ่ และคณะกรรมการบริหารแห่งประชาชน อำเภอวันเอียน

-----

# แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ อบเชยวันเอียน



ขอบเขตพื้นที่การผลิตและแปรรูปอบเชยวันเอียนครอบคลุมพื้นที่ 8 ตำบล ได้แก่ 1.ตำบลเจียวเกวียา 2.ตำบลชวอนตัม 3.ตำบลฟงชูซา 4.ตำบลชงฟูเกื่อง 5.ตำบลเตินเห็บ 6.ตำบลไตเซน 7.ตำบลหมอหวาง 8.ตำบลเวียนเซน ของอำเภอวันเอียน จังหวัดเอียนไบ่ ประเทศเวียดนาม