



ประกาศกรมทรัพย์สินทางปัญญา
เรื่อง การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางกฎหมาย
มะพร้าวน้ำหอมบ้านแพ้ว
ทะเบียนเลขที่ สช 61100110

เพื่อให้การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางกฎหมายศาสตร์เป็นไปตาม พระราชบัญญัติคุ้มครองสิ่งบ่งชี้ทางกฎหมายศาสตร์ พ.ศ. 2546 อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 32 แห่งพระราชบัญญัติระเบียนบริหารราชการแผ่นดิน พ.ศ. 2534 แก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติระเบียนบริหารราชการแผ่นดิน (ฉบับที่ 5) พ.ศ. 2545 กรมทรัพย์สินทางปัญญาจึงออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ให้ขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางกฎหมายศาสตร์ มะพร้าวน้ำหอมบ้านแพ้ว คำขอเลขที่ 60100159 ทะเบียนเลขที่ สช 61100110 ซึ่งมีรายการทางทะเบียนตามบัญชีแบบท้ายประกาศฉบับนี้

ทั้งนี้ ให้มีผลตั้งแต่วันถัดจากวันลงนามขึ้นทะเบียน 26 กรกฎาคม 2560

ประกาศ ณ วันที่ ๒๖ มิถุนายน พ.ศ. 2561

๙๑

(นายกฤษต์ พงษ์สุนทร)
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

ทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางกฎหมายศาสตร์

มะพร้าวน้ำหอมบ้านแพ้ว

- (1) เลขที่คำขอ 60100159 ทะเบียนเลขที่ สช 61100110
- (2) วันที่ยื่นคำขอ 26 กรกฎาคม 2560 วันที่ขึ้นทะเบียน 26 กรกฎาคม 2560
- (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียน จังหวัดสมุทรสาคร
ที่อยู่ ศala Galang จังหวัดสมุทรสาคร ถนนเศรษฐกิจ 1 ตำบลมหาชัย
อำเภอเมืองสมุทรสาคร จังหวัดสมุทรสาคร
- (4) รายการสินค้า มะพร้าวน้ำหอม

(5) คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า คำนิยาม

มะพร้าวน้ำหอมบ้านแพ้ว (Banphaeo Aromatic Coconut และ/หรือ Mapraaonamhom Banphaeo) หมายถึง มะพร้าวน้ำหอมพันธุ์ต้นเดียว ผลมีลักษณะกลมรีเหมือนหัวลิงและก้านมีจีบเป็นพู 3 พู ชัดเจน เปลือกสีเขียว เนื้อมะพร้าวเหนียวแน่น น้ำมะพร้าวมีรสหวานและกลิ่นหอมคล้ายใบเตย ซึ่งปลูก ครอบคลุมพื้นที่ 3 อำเภอ ได้แก่ อำเภอบ้านแพ้ว อำเภอกระทุ่มແບນ และอำเภอเมืองสมุทรสาคร ของจังหวัด สมุทรสาคร

ลักษณะของสินค้า

(1) พันธุ์ : มะพร้าวน้ำหอมพันธุ์ต้นเดียว (dwarf palms) ของท้องถิ่นที่มีลักษณะลูกกลมรีเหมือน หัวลิง และบริเวณก้นเป็นจีบ 3 จีบอย่างชัดเจน มีลำต้นเล็ก ตั้งตรง โคนต้นไม่มีสะโพก ลำปล้องถีสัน

(2) ลักษณะทางกายภาพ

- รูปทรงผล ผลมีลักษณะกลมรีเหมือนหัวลิงและก้านมีจีบเป็นพู 3 พูชัดเจน
เปลือกสีเขียวไม่อ่อนหรือแก่เกินไป
อัตราส่วนความยาวผลต่อเส้นรอบวงผลเท่ากับ 1:2
- เนื้อ เนื้อมะพร้าวเหนียวแน่น
- รสชาติ มีรสหวานและกลิ่นหอมคล้ายใบเตย

(3) ลักษณะทางเคมี

- ความหวานอยู่ในช่วง 5 - 8 องศาบริกต์

กระบวนการผลิต

การปลูก

(1) ขยายพันธุ์โดยใช้ห่น่อพันธุ์จากผลแก่ที่มีอายุ 11 - 12 เดือน โดยต้นพันธุ์จะต้องมีอายุ 10 ปีขึ้นไป โดยสีเปลือกมะพร้าวจะเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลอ่อน เรียกว่าสีก้มปู เมื่อกีบผลมาผึ่งไว้ในที่ร่มจนเปลือกเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาล จากนั้นปัดผลมะพร้าวทางหัวด้านบนมาเพาะพันธุ์เป็นหน่อ กปลายของรากอ่อนเมื่อขึ้นแล้วจะได้กลิ่นหอมคล้ายใบเตย

(2) ปลูกแบบยกร่องสวนเพื่อลดการทำความชื้นของน้ำ เนื่องจากจังหวัดสมุทรสาครมีน้ำได้ดินสูง และเป็นดินเหนียวระบายน้ำได้น้อย

(3) เตรียมหลุมปลูกขนาด $50 \times 50 \times 50$ เซนติเมตร ตากหลุมไว้ 1 สัปดาห์ ระยะปลูก 6×6 เมตร นำดินที่ผสมปุ๋ยคอก ปุ๋ยหมัก เศษใบไม้ หรือกามมะพร้าว ใส่ในหลุม แล้วขุดดินเป็นบ่อเล็กๆ ขนาดประมาณผลมะพร้าว นำห่น่อพันธุ์วางลงในหลุม 2 ใน 3 ของลูก เอาดินกลบและกดดินข้างๆ ให้แน่น

(4) สามารถปลูกได้ทั้งปี แต่ฤดูฝนในเดือนพฤษภาคม - สิงหาคม อากาศและดินจะมีความชื้นชุ่มชื้น เหมาะสมต่อการเจริญเติบโต

(5) การใส่ปุ๋ย ใช้ปุ๋ยอินทรีย์หรือเคมี โดยการให้ปุ๋ยอินทรีย์คราวละประมาณ 2 ปี๊ต่อปี (20 - 30 กิโลกรัม/ต้นปี)

(6) ควบคุมและกำจัดวัชพืชในสวนมะพร้าวให้สะอาด

การเก็บเกี่ยว

มะพร้าวน้ำหอมบ้านแพ้วให้ผลผลิตตลอดปี ระยะที่เหมาะสมสำหรับเก็บมะพร้าวคือหลังจากจันบานประมาณ 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) หัวระบุ ชื่อสวน/เกษตรกร ที่อยู่ที่ติดต่อได้

(6) ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ จังหวัดสมุทรสาคร ตั้งอยู่ในพื้นที่ราบลุ่มชายฝั่งทะเล สูงจากระดับน้ำทะเล 1.00 - 2.00 เมตร ซึ่งเป็นความสูงที่เหมาะสมสำหรับการปลูกมะพร้าวน้ำหอม นอกจากนี้ การมีพื้นที่อยู่ใกล้ทะเลทำให้ได้รับอิทธิพลด้านความชื้นในชั้นบรรยากาศที่สม่ำเสมอ มีความชื้นสัมพัทธ์เฉลี่ยที่ 76 - 92.5% อยู่ในช่วงที่เหมาะสมทำให้ผลผลิตที่ดี ประกอบกับน้ำทะเลมีชาตุอาหารหลายชนิด เช่น โซเดียม และคลอรีน ซึ่งเป็นสารประกอบที่มะพร้าวต้องการ โดยโซเดียมสามารถใช้ทดแทนโซเดียมในเดสเซอร์ต ซึ่งมีผลเรื่องความหวานของน้ำมะพร้าว และลมทะเลมีไออกลีอิมี่ที่มะพร้าวต้องการ ตลอดจนดินที่ใช้ปลูกมะพร้าวน้ำหอมบ้านแพ้วเป็นดินเหนียวมีอนุមูลของโพแทสเซียม ซึ่งมีความจำเป็นกับมะพร้าวในการสร้างน้ำตาลและไขมัน ซึ่งจะทำให้น้ำและเนื้อมะพร้าวน้ำหอมบ้านแพ้วมีรสชาติหวานหอม

ประวัติความเป็นมา มะพร้าวน้ำหอมบ้านแพ้ว เกิดจากการพัฒนาพันธุ์โดยมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ซึ่งได้นำมะพร้าวน้ำหอมพันธุ์ดันเดี้ย (dwarf palms) ลักษณะลูกกลมและลูกรีมาผสมกันจนได้มะพร้าวพันธุ์ท้องถิ่นที่มีลักษณะลูกกลมรีเหมือนหัวลิง และบริเวณก้นเป็นจีบ 3 จีบอย่างชัดเจน โดยคุณแทพ ทองคำใส (นายช่างชลประทาน) เป็นบุคคลแรกของจังหวัดสมุทรสาคร ที่นำมาเพาะปลูกและขยายพันธุ์ จากนั้นมีการปลูกกันอย่างแพร่หลายในพื้นที่ใกล้เคียงมาตั้งแต่ พ.ศ. 2495 จนถึงปัจจุบัน ซึ่งในจังหวัดสมุทรสาครนั้น เดิมนิยมปลูกมากที่อำเภอบ้านแพ้ว จึงเป็นที่รู้จักกันแพร่หลายในนามมะพร้าวน้ำหอมบ้านแพ้ว

(7) ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การปลูกมะพร้าวน้ำหอมบ้านแพ้ว ครอบคลุมพื้นที่ 3 อำเภอได้แก่ อำเภอเมืองสมุทรสาคร อำเภอกระทุ่มແບນ และอำเภอบ้านแพ้ว ของจังหวัดสมุทรสาคร รายละเอียดตามแผนที่กำหนด

(8) การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

(1) มะพร้าวน้ำหอมบ้านแพ้ว จะต้องปลูกในเขตพื้นที่ 3 อำเภอ ได้แก่ อำเภอเมืองสมุทรสาคร อำเภอกระทุ่มແບນ และอำเภอบ้านแพ้ว ของจังหวัดสมุทรสาคร ตามกระบวนการผลิตและขอบเขตพื้นที่ที่กำหนด

(2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกเกษตรกรผู้ผลิต มะพร้าวน้ำหอมบ้านแพ้ว รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

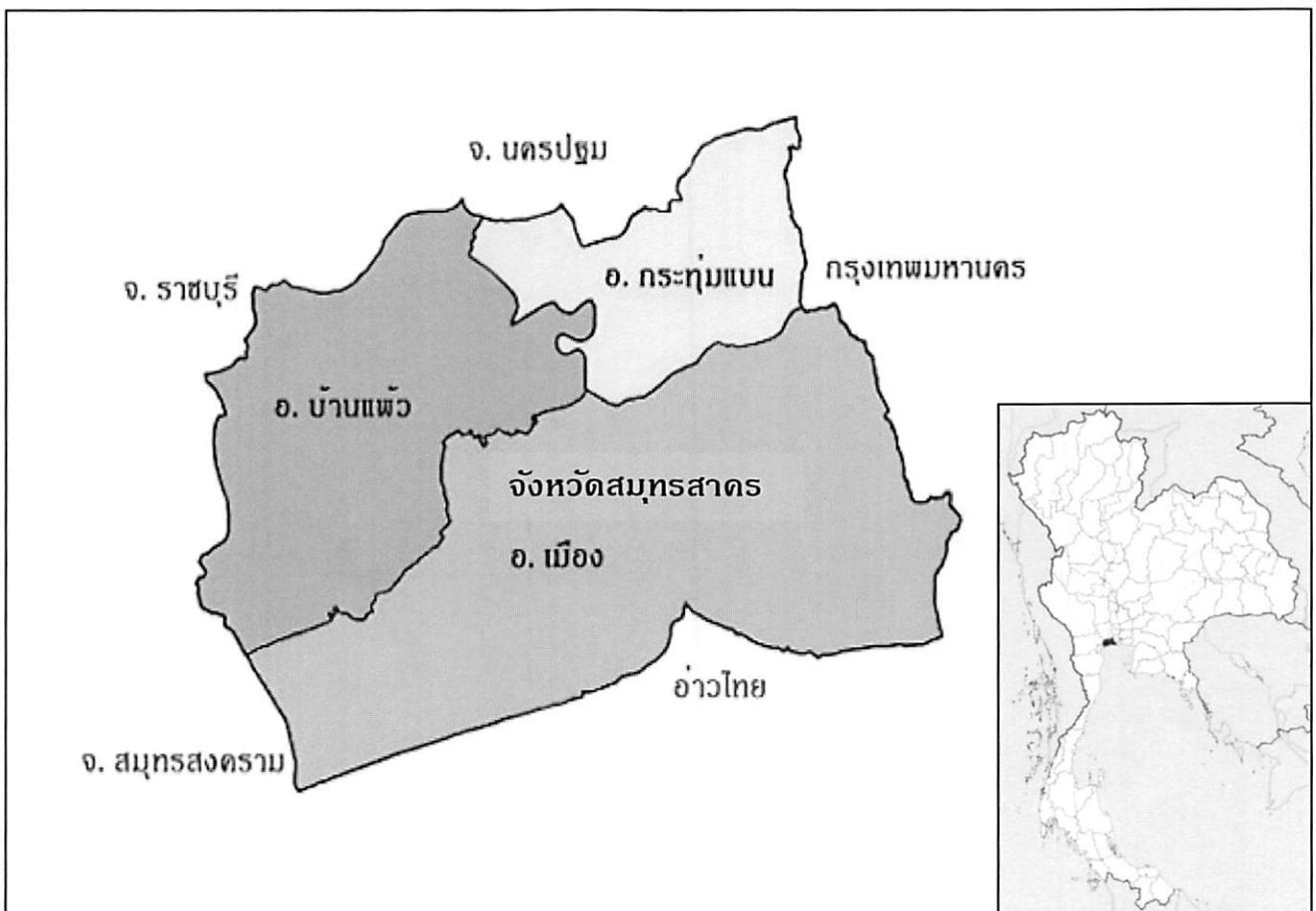
(9) เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

(1) จัดให้มีระบบการตรวจสอบและควบคุม ทั้งกระบวนการผลิต ในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด

(2) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกเกษตรกรผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้าที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์มะพร้าวน้ำหอมบ้านแพ้ว

(3) ผู้ขอขึ้นทะเบียนต้องจัดทำคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ มะพร้าวน้ำหอมบ้านแพ้ว และแผนการควบคุมตรวจสอบสินค้า

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ มะพร้าวหน้าห้อมบ้านแพ้ว



อาณาเขตพื้นที่ในการปลูกมะพร้าวน้ำหอมบ้านแพ้ว ครอบคลุมพื้นที่ 3 อำเภอได้แก่ อำเภอเมืองสมุทรสาคร อำเภอกระหุ่มແບນ และอำเภอบ้านแพ้ว ของจังหวัดสมุทรสาคร