

บัญชีประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เล่มที่ 30

วันที่ 27 มิถุนายน 2560

เลขที่ประกาศ	เลขคำขอ	สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์	หน้า
100	58100126	สับปรดตราดสีทอง	1 - 5
101	59200138	ชาซานเตวียดหมกเจิว (Shan Tuyet Moc Chau Tea)	6 - 11
102	59200139	อบเชยวันเอียน (Van Yen Cinnamon)	12 - 16

หมายเหตุ : บุคคลผู้มีส่วนได้เสียอาจยื่นคำคัดค้านการขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ที่ขอขึ้นทะเบียนได้ภายใน 90 วัน นับแต่วันประกาศโฆษณา



กรมทรัพย์สินทางปัญญา
กระทรวงพาณิชย์

เล่มที่ 30
วันที่ประกาศโฆษณา

เลขที่ประกาศ 100
27 มิถุนายน 2560

ประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เลขที่คำขอ 58100126

วันที่ยื่นคำขอ 3 สิงหาคม 2558

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ สับปะรดตราดสีทอง

รายการสินค้า สับปะรด

ผู้ขอขึ้นทะเบียน จังหวัดตราด

ที่อยู่ ศาลากลางจังหวัดตราด (หลังใหม่) ถนนราชบุรีนิคม ตำบลบางพระ
อำเภอเมืองตราด จังหวัดตราด 23000

1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า คำนิยาม

สับปะรดตราดสีทอง (Trat si thong Pineapple) หมายถึง สับปะรดสายพันธุ์ควีน ที่มีผลใหญ่ รูปทรงกระบอก เปลือกบาง ผิวเปลือกสีเหลืองแกมเขียว เนื้อสีเหลืองทอง ไม่ฉ่ำน้ำ เยื่อใยน้อย รสชาติหวาน แก่นกรอบรับประทานได้ ซึ่งปลูกในเขตพื้นที่ อำเภอเมืองตราด อำเภอเขาสมิง อำเภอบ่อไร่ อำเภอแหลมงอบ และอำเภอคลองใหญ่ ของจังหวัดตราด

ลักษณะของสินค้า

(1) พันธุ์สับปะรด : พันธุ์ควีน

(2) ลักษณะทางกายภาพ

- รูปทรง ทรงกระบอกสม่ำเสมอ มีขนาดใหญ่ น้ำหนักตั้งแต่ 0.5 – 2 กิโลกรัม
- เปลือกผล เปลือกบาง มีสีเขียว และเมื่อสุกผลเป็นสีเหลืองทองทั้งผล
ตาผลนูน โปนออกมาจากผลอย่างชัดเจน
- เนื้อ เนื้อมีสีเหลืองเข้ม ละเอียด ไม่ฉ่ำน้ำ เยื่อใยน้อย มีช่องว่างในเนื้อ
แกนกลางสม่ำเสมอ แก่นกรอบสามารถรับประทานได้
- รสชาติ รสชาติหวาน มีกลิ่นหอม

(3) ลักษณะทางเคมี

- ความหวานอยู่ในช่วง 15 - 20 องศาบริกซ์

2. กระบวนการผลิต

ต้นพันธุ์

ต้องเป็นหน่อพันธุ์ของสับปะรดตราดสีทองที่มีคุณภาพปราศจากโรคและแมลง และปลูกในพื้นที่อำเภอเมือง อำเภอเขาสมิง อำเภอป้อไร่ อำเภอแหลมงอบ และอำเภอคลองใหญ่ ของจังหวัดตราด เท่านั้น

การเตรียมดินและการปลูก

- (1) สภาพดินที่เหมาะสมในการปลูก ได้แก่ ดินร่วนปนทราย ดินร่วนปนดินลูกรัง หรือดินร่วนปนกรวด
- (2) สภาพพื้นที่ปลูกที่เหมาะสม สามารถปลูกแบบแปลงปลูก และปลูกแซมในสวนยางพารา
- (3) ระยะเวลาที่เหมาะสมในการปลูก ระหว่างเดือนมกราคมถึงพฤษภาคม เนื่องจากไม่มีฝนตกสามารถเตรียมพื้นที่ได้ง่าย

(4) ไถดินครั้งที่ 1 โดยการไถตะด้วยผาน 3 แล้ว ตามด้วยครั้งที่ 2 และ 3 โดยการไถตะด้วยผาน 7 เพื่อพรวนดินให้ละเอียดยิ่งขึ้น

(5) การปลูกในกรณีปลูกแบบแปลงปลูกจะทำโดยวิธียกร่อง สูงประมาณ 6 นิ้ว หรือในกรณีปลูกแซมในสวนยางพาราจะทำโดยวิธีปรับพื้นที่ให้มีความลาดเอียงร้อยละ 1 – 3 หรือตามความเหมาะสมของพื้นที่ ซึ่งจะปลูกเป็นแถวคู่ ระยะปลูก 0.50 x 0.60 x 1.50 เมตร หรือตามความเหมาะสมของพื้นที่

การให้น้ำ

การให้น้ำของเกษตรกร จะใช้น้ำฝนเป็นหลัก แต่หากต้องมีการให้น้ำเกษตรกรจะนิยมให้ในฤดูแล้งเพื่อรักษาความสมบูรณ์ของต้น โดยสามารถให้น้ำได้ทุกระยะการเจริญเติบโต

การดูแลรักษา

ควบคุมวัชพืชควรเริ่มตั้งแต่การเตรียมดิน โดยการคราดเก็บเศษซากวัชพืชออกจากแปลง และเมื่อหลังจากปลูกสับปะรดไปแล้ว 1-2 เดือน หากมีวัชพืชงอก ใช้จอบดายวัชพืชระหว่างแถวปลูก และในระหว่างต้นแถวปลูกใช้มือถอน

ระยะเวลาเหมาะสมในการเก็บเกี่ยวผลผลิต

- (1) ระยะเวลาเหมาะสมในการเก็บเกี่ยวผลผลิตสำหรับจำหน่ายในประเทศ จะเก็บเกี่ยวสับปะรดที่แก่เต็มที่ และมีการสุกของผลร้อยละ 20 หรือผิวเปลือกเปลี่ยนจากสีเขียวเป็นสีเหลือง ประมาณ 2 – 3 ตา
- (2) ระยะเวลาเหมาะสมในการเก็บเกี่ยวผลผลิตสำหรับจำหน่ายยังต่างประเทศ จะเก็บเกี่ยวสับปะรดที่แก่เต็มที่ และมีการสุกของผลร้อยละ 10 หรือผิวเปลือกเปลี่ยนจากสีเขียวเป็นสีเหลือง ประมาณ 1 ตา

การเก็บเกี่ยว

เก็บเกี่ยวเฉพาะผลที่แก่จัดหรือสุกตามที่ตลาดต้องการ ตัดที่ขั้วผลโดยใช้มีดที่มีความคม ตัดให้เหลือก้านติดผลยาวประมาณ 10 – 15 เซนติเมตร

การคัดเกรด

การคัดเกรดสับปะรดตราดสีทองจะคัดตามน้ำหนักผล ดังนี้

- (1) ขนาดใหญ่ น้ำหนัก 1.4 – 2.0 ก.ก. ความยาวผล 14 – 18 ซม.
- (2) เบอร์กกลาง น้ำหนัก 0.8 – 1.3 ก.ก. ความยาวผล 10 – 13 ซม.
- (3) เบอร์กเล็ก น้ำหนัก 0.4 – 0.7 ก.ก. ความยาวผล 0.60 – 0.9 ซม.

การบรรจุหีบห่อ

- (1) รายละเอียดบนฉลากหรือหีบห่อ ให้ประกอบด้วยคำว่า “สับปะรดตราดสีทอง” และ/หรือ “sup pa rot trat si thong” และ/หรือ “Trat si thong Pineapple”
- (2) ติดฉลากคล้องที่คอจุกผล
- (3) การใช้ตราสัญลักษณ์สิ่งป้องชี้ทางภูมิศาสตร์ ต้องมีหมายเลขทะเบียนของสมาชิกประกอบด้วยทุกครั้ง

3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

จังหวัดตราด ตั้งอยู่ภาคตะวันออกของประเทศไทย มีทิวเขาบรรทัดยาว 156 กิโลเมตร เป็นพรมแดนด้านตะวันออกติดกับประเทศสาธารณรัฐประชาธิปไตยกัมพูชา ด้านตะวันตกติดชายฝั่งทะเลยาว 156.5 กิโลเมตร สภาพพื้นที่ส่วนใหญ่เป็นลูกคลื่นลอนตื้น ประกอบด้วยเทือกเขาที่ไม่สูงมากนัก ทอดตัวจากทางเหนือลงมาทางใต้ตามแนวชายแดน โดยแนวเทือกเขา ตอนเหนือเป็นที่ราบเชิงเขาอุดมไปด้วยป่าเบญจพรรณ และป่าดิบ ตอนกลางและทางด้านตะวันออก เป็นที่ราบลุ่มแม่น้ำที่อุดมสมบูรณ์ แล้วลาดลงเป็นที่ราบชายฝั่งทะเล ส่วนทางด้านใต้ เป็นบริเวณของหมู่เกาะต่างๆ ลักษณะดินของจังหวัดตราดเป็นดินดินที่ระบายน้ำได้ดี มีความอุดมสมบูรณ์ระดับต่ำถึงปานกลาง มีค่าความเป็นกรดเป็นด่างของดินในช่วง 4.5 – 6.0

ลักษณะภูมิอากาศ

จังหวัดตราดได้รับอิทธิพลจากลมมรสุมประจำที่พัดผ่านแล้ว ยังได้รับอิทธิพลจากลมทะเล ทำให้มีลักษณะภูมิอากาศแบบร้อนชื้น ไม่ร้อนจัดหรือหนาวจัดจนเกินไป อุณหภูมิต่ำสุดเฉลี่ย 18.5 องศาเซลเซียส และอุณหภูมิสูงสุดเฉลี่ย 38.5 องศาเซลเซียส มีฤดูฝนยาวนานและฝนตกชุกเกือบตลอดทั้งปี ปริมาณน้ำฝนมากกว่า 4,000 มิลลิเมตรต่อปี มีความชื้นสัมพัทธ์เฉลี่ยร้อยละ 79 ด้วยลักษณะภูมิประเทศที่มีพื้นที่ลาดเอียงระบายน้ำได้ดี และมีปริมาณน้ำฝนเพียงพอ ประกอบกับลักษณะภูมิอากาศเหมาะกับการปลูกสับปะรดตราดสีทอง จึงทำให้สับปะรดตราดสีทองของจังหวัดตราด มีขนาดผลที่ใหญ่และมีคุณภาพดี

ประวัติความเป็นมา

สับปะรดตราดสีทอง มีประวัติการนำเข้ามาปลูกในจังหวัดตราดไม่แน่ชัด แต่เกษตรกรนำมาปลูกเป็นพืชแซมในสวนยางพาราเมื่อประมาณ 30 ปี มาแล้ว ด้วยเป็นจังหวัดชายทะเล และเป็นเมืองฝนแปดแดดสี่ ทำให้ผลผลิตที่ได้มีคุณลักษณะที่โดดเด่นเป็นเอกลักษณ์ซึ่งแตกต่างจากสับปะรดจากแหล่งอื่นๆ จึงเป็นที่ต้องการของตลาดเป็นอย่างมาก สำหรับชื่อสับปะรดตราดสีทอง ตั้งขึ้นมาในปี 2532 โดยการเสนอของนายสมพร หิรัญโรจน์ เจ้าหน้าที่การเกษตร และได้รับการพิจารณาให้ใช้ชื่อ “สับปะรดตราดสีทอง” ซึ่งเป็นชื่อที่บ่งบอกถึงแหล่งปลูก และด้วยคุณลักษณะของผิวเปลือกและสีเนื้อของสับปะรดที่มีสีเหลืองเข้มเหมือนสีทอง มาจนถึงปัจจุบัน รวมทั้งได้มีการส่งเสริมและประชาสัมพันธ์ชื่อเสียงของสับปะรดตราดสีทอง ตั้งแต่ ปี พ.ศ. 2532 ได้มีการจัดประกวดสับปะรดตราดสีทอง ควบคู่ไปกับการจัดงานวันระกำหวาน ผลไม้และของดีเมืองตราด ซึ่งเป็นงานประจำปีของจังหวัดตราดเป็นประจำทุกปี ส่งผลให้สับปะรดตราดสีทองเป็นที่รู้จักแพร่หลาย

4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การปลูกสับปะรดตราดสีทอง ครอบคลุมพื้นที่ อำเภอเมืองตราด อำเภอเขาสมิง อำเภอปอไร่ อำเภอแหลมงอบ และอำเภอคลองใหญ่ ของจังหวัดตราด รายละเอียดตามแผนที่

5. เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

(1) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิต/ผู้ประกอบการค้าที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ สับปะรดตราดสีทอง

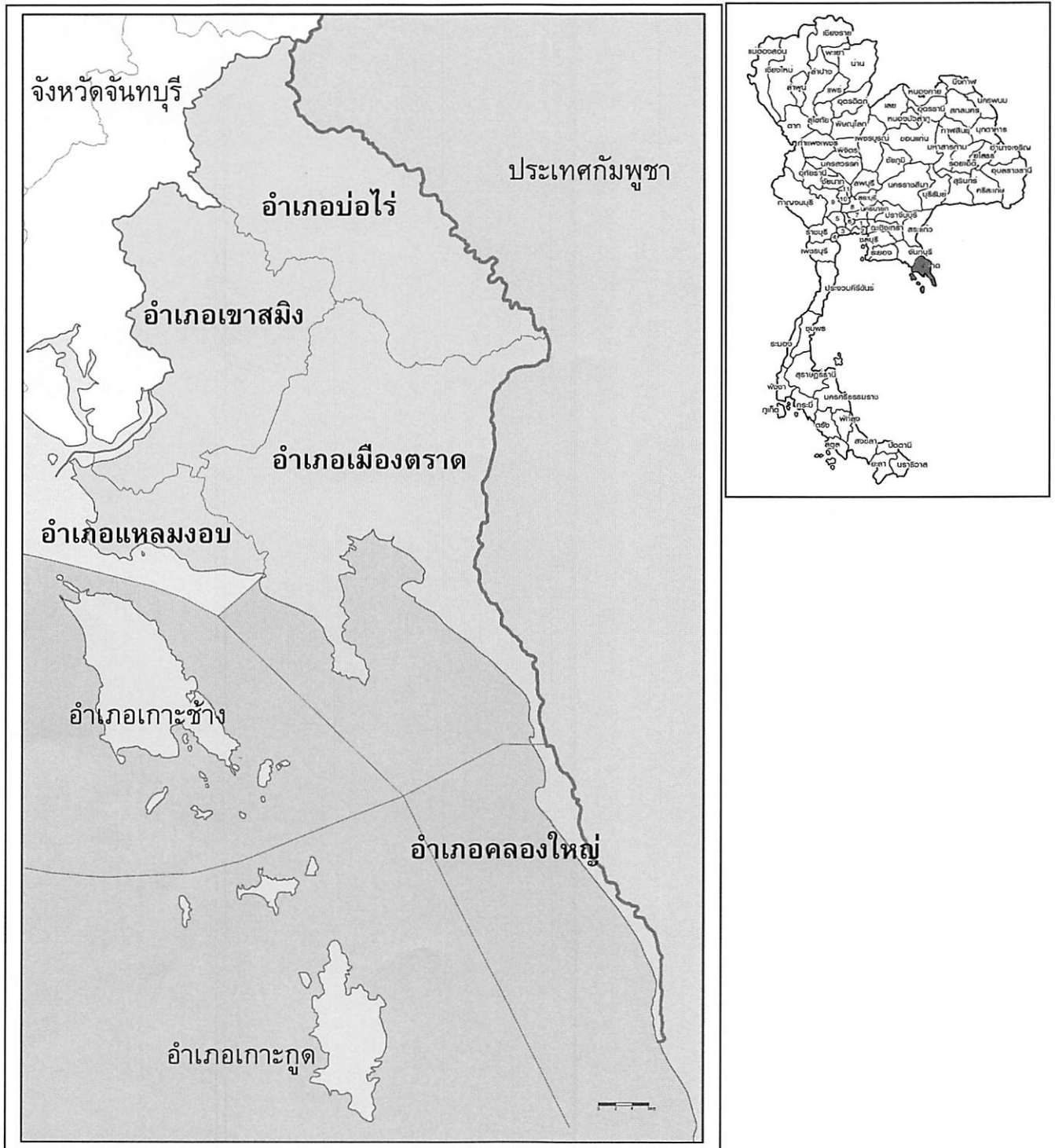
(2) ผู้ขอขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า จะต้องปฏิบัติตามคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ สับปะรดตราดสีทอง และดำเนินการตามแผนการควบคุมตรวจสอบทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด

6. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

(1) สับปะรดตราดสีทอง จะต้องปลูกในเขตพื้นที่ที่กำหนด ตามกระบวนการผลิตข้างต้น

(2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ปลูกสับปะรดตราดสีทอง รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ สับประดตราดสีทอง



ขอบเขตพื้นที่การปลูกสับประดตราดสีทอง ครอบคลุมพื้นที่ อำเภอเมืองตราด อำเภอเขาสมิง อำเภอบ่อไร่ อำเภอแหลมงอบ และอำเภอคลองใหญ่ ของจังหวัดตราด



กรมทรัพย์สินทางปัญญา
กระทรวงพาณิชย์

เล่มที่ 30

วันที่ประกาศโฆษณา 27 มิถุนายน 2560

เลขที่ประกาศ 101

ประกาศโฆษณารับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เลขที่คำขอ 59200138 วันที่ยื่นคำขอ 26 สิงหาคม 2559
สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ชาชานเตวียดหมกเจิว (Shan Tuyet Moc Chau Tea)
รายการสินค้า ใบชาแห้ง
ผู้ขอขึ้นทะเบียน สำนักวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีจังหวัดเขินลา
ที่อยู่ โซ 19, เคื่อง โต้ เหี่ยว, ถัน โฝ เขินลา, ดิ่ง เขินลา, เวียดนาม

1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

ชาชานเตวียดหมกเจิว (Shan Tuyet Moc Chau Tea) หมายถึง ใบชาดำและใบชาเขียวแห้ง ที่ผ่านการแปรรูปโดยกรรมวิธีเฉพาะจากชาพันธุ์ชาน ซึ่งมีสีดำปนน้ำตาลหรือสีเขียวดำ มีขนละเอียด สีขาวปกคลุม มีกลิ่นหอมเฉพาะตัว น้ำชารสชาติไม่ฝาด มีรสหวานติดปากหลังจากดื่ม อันเป็นเอกลักษณ์ของชาชานเตวียดหมกเจิว ขอบเขตการผลิตครอบคลุมพื้นที่บริเวณตำบลเวินโฮ ตำบลซัวบ่าง ตำบลกวี่เอื่อง ตำบลลองเลิปป ตำบลเชียงเขิน ตำบลเชียงควา ตำบลเชียงฮัก ตำบลเดินเหลิบ ตำบลโดมัว ตำบลเมืองซาง ตำบลเชียงเอียน ตำบลลือ่งลวง ตำบลดงซาง ตำบลเชียงเขือ ตำบลเกียงลวง ตำบลหมกเจิว และตำบลนองเคื่องหมกเจิว ของอำเภอมกเจิว 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) การแปรรูปแบบซาวซวด (Sao Suot)

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

2. กระบวนการผลิต

การตัดและเตรียมกิ่งพันธุ์

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 เป็นเงาและไม่มีหนอดอก

ฤดูกาลเพาะปลูก

- ช่วงเวลาสำหรับการปักชำกิ่งพันธุ์ ตั้งแต่มกราคม - กุมภาพันธ์ และกรกฎาคม - สิงหาคม
- ช่วงเวลาสำหรับการปลูก ตั้งแต่มกราคม - มีนาคม และตั้งแต่สิงหาคม - กันยายน

วิธีการเพาะปลูก

1) เตรียมดินและใส่ปุ๋ยอย่างน้อยหนึ่งเดือนก่อนการปลูก เมื่อทำการปลูกให้ขุดยกร่องให้มีความสูง 20 - 25 เซนติเมตร ให้ขนานกันไว้สำหรับร่องเพาะ 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 ที่เอ็นซี 446-2001 รวมถึงการตัดแต่งทรงพุ่ม การตัดแต่งเล็ก การตัดแต่งปานกลาง และการตัดแต่งยี่ดอายุต้นชา 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 เมื่อแยกยอดชาแล้วจึงจะนำยอดชาทั้งหมดเข้าห้องหมัก
- (4) หมักยอดชา ในสภาวะแวดล้อมที่มีลม มีอากาศหมุนเวียน มีออกซิเจนเพียงพอ
- (5) อบแห้งยอดชาด้วยอุณหภูมิสูงเพื่อหยุดกระบวนการหมัก 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) อบแห้งใบชา โดยใช้อุณหภูมิ 130 - 150 องศาเซลเซียส จนใบชามีความชื้น 15 - 18 % จึงนำไปห่อเพื่อกระจายความชื้น
- (5) นำใบชามาอบแห้งครั้งที่ 2 โดยใช้อุณหภูมิ 100 - 105 องศาเซลเซียส จนความชื้นเหลือ 3 - 4 % นำใบชาพักให้เย็นแล้วบรรจุหีบห่อ

2.2) การแปรรูปแบบชาชวด

- (1) หลังจากเก็บเกี่ยว ยอดชาจะถูกส่งต่อไปยังโรงงานผลิต และถูกส่งไปยังขั้นตอนการหยุดกระบวนการหมักทันที
- (2) นำยอดชาแห้งปริมาณ 10 - 14 กิโลกรัมต่อครั้ง เข้าเครื่องคั่วเพื่อหยุดกระบวนการหมัก โดยใช้อุณหภูมิ 350 - 380 องศาเซลเซียส ใช้เวลา 6 - 7 นาที
- (3) นำใบชามาขยี้อย่างละเอียด (ละเอียดกว่าแบบบาวจุง) และทำให้ร้อน ก่อนทำการอบแห้ง
- (4) อบแห้งเป็นเวลา 10 - 15 นาที เพื่อให้ชามีความชื้น 35 - 40 %
- (5) ทำการม้วนหรือขดชา โดยใช้เครื่องมือม้วนชาเพื่อแปรรูปจนแห้ง แล้วนำใบชาบรรจุหีบห่อ

การบรรจุหีบห่อ

- 1) บรรจุภัณฑ์ในรูปแบบ ซอง ถุง กล่อง เป็นต้น โดยมีลักษณะที่พร้อมจำหน่ายให้แก่ผู้บริโภคในทันที

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

3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิศาสตร์

ที่ราบสูงหมกเจิวมีความสูงเฉลี่ย 1,050 เมตรเหนือระดับน้ำทะเล ความชันเฉลี่ย 25 องศา ด้วยความสูงระดับนี้ทำให้มีอากาศหนาวเย็นตลอดทั้งปีอุณหภูมิเฉลี่ยอยู่ที่ 18.5 องศาเซลเซียส มีหมอกปกคลุมโดยทั่วไปเริ่มตั้งแต่เดือนธันวาคม - เดือนเมษายนซึ่งช่วยควบคุมความชุ่มชื้นของดิน อีกทั้งอุณหภูมิที่แตกต่างระหว่างกลางวันและกลางคืน 12 - 15 องศาเซลเซียส ทำให้ต้นชาสามารถเก็บสะสมอาหารเพื่อการเจริญเติบโตได้ดีเหมาะสมกับความต้องการของชาซานเตวียดหมกเจิว จากลักษณะทางภูมิศาสตร์ดังกล่าวทำให้ชาซานเตวียดหมกเจิวมีปริมาณแทนนินสูง มีกลิ่นหอมเป็นเอกลักษณ์

ประวัติความเป็นมา

ประเทศเวียดนามตั้งอยู่ในเขตร้อนชื้นตะวันออกเฉียงใต้ซึ่งเป็นแหล่งกำเนิดของชา ตามเอกสารอ้างอิงโบราณของเวียดนาม ต้นชาปรากฏอยู่เป็นเวลานานแล้วในสองรูปแบบ ได้แก่ ต้นชาบ้านในบริเวณดินดอนสามเหลี่ยมปากแม่น้ำแดง (Red River delta) และต้นชาป่าบนภูเขาทางตอนเหนือของเวียดนาม

จุดกำเนิดของชาซาน (Shan tea) คือบริเวณภูเขาทางตอนเหนือของเวียดนามซึ่งมีลมแรง อากาศหนาวและชื้น ชาซานนับว่าเป็นชาที่สูงค่า โดยได้รับการขนานนามว่าเป็น “ชาทองคำแห่งโลก” ด้วยความสูงเฉลี่ย 1,050 เมตรเหนือระดับน้ำทะเล ลักษณะภูมิอากาศที่เป็นเอกลักษณ์ ดินที่เหมาะสมตลอดจนภูมิปัญญาในการผลิต ทำให้ชาซานจากที่ราบสูงหมกเจิวดีกว่าชาซานในบริเวณอื่น และชาพันธุ์อื่นๆ ที่ปลูกในบริเวณหมกเจิว ประกอบกับความชำนาญและเคล็ดลับในแต่ละขั้นตอนการแปรรูปของบุคลากร คุณภาพของชาจึงได้รับการพัฒนามีเอกลักษณ์มากขึ้น ด้วยเหตุนี้ ชื่อเสียงของชาซานเตวียดหมกเจิวจึงได้รับการยอมรับ และเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคทั้งในและต่างประเทศ

4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การผลิตและแปรรูปชาซานเตวียดหมกเจิวครอบคลุมพื้นที่ตำบลเวินโฮ ตำบลซัวยปาง ตำบลกวีเอื่อง ตำบลลองเลิ่ป ตำบลเซียงเซิน ตำบลเซียงควา ตำบลเซียงฮัก ตำบลเดินเหลิบ ตำบลโตมัว ตำบลเมืองซาง ตำบลเซียงเอียน ตำบลลือ่งลวง ตำบลดงซาง ตำบลเซียงเซื่อ ตำบลเกีย่งลวง ตำบลหมกเจิว และตำบลนงเงื่องหมกเจิว ของอำเภอหมกเจิว จังหวัดเซินลา ประเทศเวียดนาม รายละเอียดตามแผนที่

5. เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

ผู้ขอขึ้นทะเบียนต้องมีหนังสือแจ้งต่อนายทะเบียน หากภายหลังปรากฏว่าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ชาซานเตวียดหมกเจิว (Shan Tuyet Moc Chau Tea) ไม่ได้รับความคุ้มครองตามกฎหมายของประเทศเวียดนามอีกต่อไปแล้ว

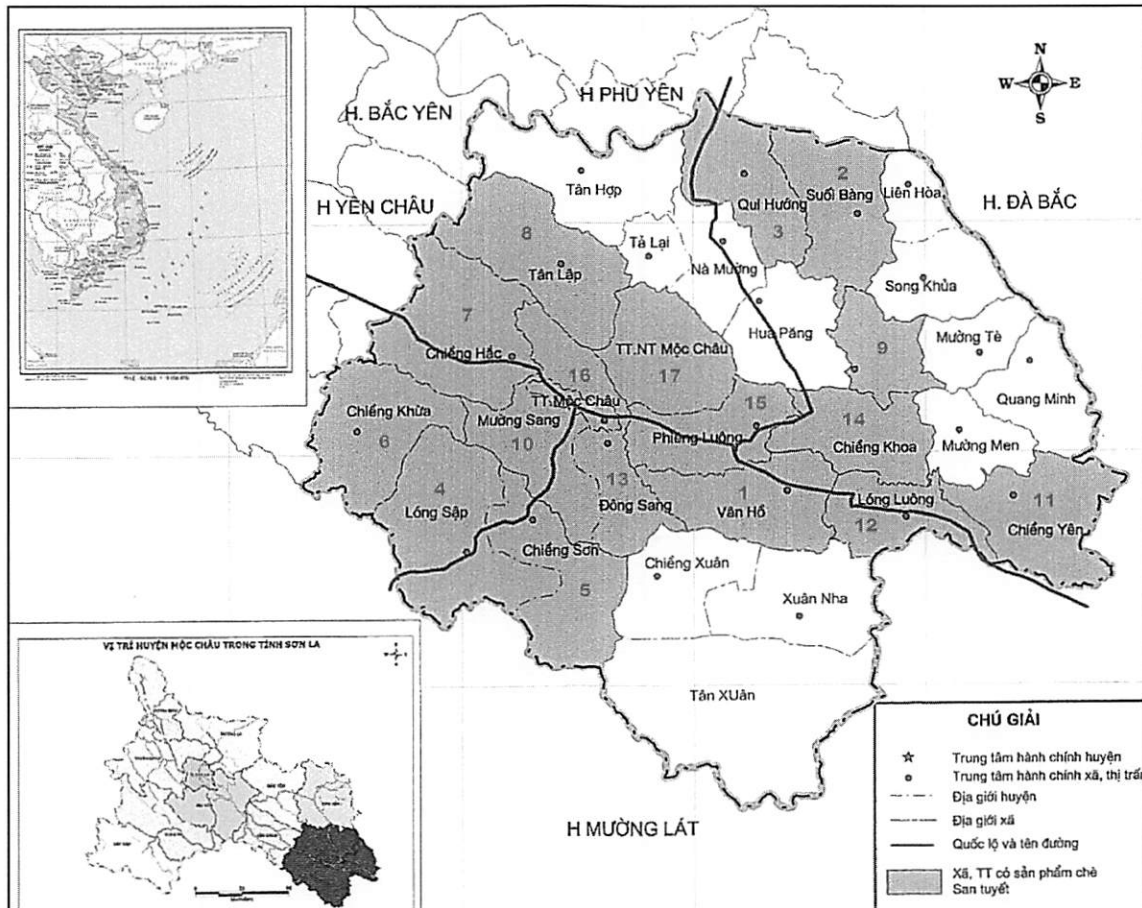
6. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

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

(2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

(3) ผู้มีอำนาจควบคุมการใช้และคุ้มครองสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ชาชานเตวียดหมกเจิว (Shan Tuyet Moc Chau Tea) คือ สำนักงานวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีจังหวัดเขินลา และคณะกรรมการบริหารประชาชนอำเภอเขินลา

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ ชาซานเตวียดหมกเจิว



ขอบเขตพื้นที่การผลิตและแปรรูปชาซานเตวียดหมกเจิวนครอบคลุมพื้นที่ 1.ตำบลเวินโฮ
2.ตำบลซ้วยบ่าง 3.ตำบลกวีเอื่อง 4.ตำบลลองเสป 5.ตำบลเชียงเซิน 6.ตำบลเชียงควา 7.ตำบลเชียงฮัค
8.ตำบลเดินเหลิบ 9.ตำบลโตมัว 10.ตำบลเมืองซาง 11.ตำบลเชียงเอียน 12.ตำบลลือลงหลวง 13.ตำบล
ดงซาง 14.ตำบลเชียงเชื้อ 15.ตำบลเบี่ยงลง 16.ตำบลหมกเจิว และ 17.ตำบลนองเงื่องหมกเจิว
ของอำเภอหมกเจิว จังหวัดเซินลา ประเทศเวียดนาม



กรมทรัพย์สินทางปัญญา
กระทรวงพาณิชย์

เล่มที่ 30 เลขที่ประกาศ 102
วันที่ประกาศโฆษณา 27 มิถุนายน 2560

ประกาศโฆษณารับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เลขที่คำขอ 59200139 วันที่ยื่นคำขอ 26 สิงหาคม 2559
สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ อบเชยวันเอียน (Van Yen Cinnamon)
รายการสินค้า อบเชย
ผู้ขอขึ้นทะเบียน คณะกรรมการบริหารแห่งประชาชนอำเภอวันเอียน
ที่อยู่ ถิ เจิ่น โหม่ว อา, เฮวี่ยน วันเอียน, ดิ่งเอียนไป๋, เวียดนาม

1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

อบเชยวันเอียน (Van Yen Cinnamon) หมายถึง เปลือกต้นอบเชยที่มีกลิ่นหอมแรงเฉพาะตัว ความชื้นต่ำ ให้ปริมาณน้ำมันสูงคุณภาพดี ที่ได้จากต้นอบเชยที่ปลูกในพื้นที่ 8 ตำบล ได้แก่ ตำบลเจิวเกวี่ชา ตำบลชวณดัม ตำบลฟงซุซา ตำบลฟงซุเถื่อง ตำบลเตินเหิบ ตำบลไต่เซิน ตำบลหมอหว่าง ตำบลเวียนเซิน ของอำเภอวันเอียน จังหวัดเอียนไป๋ ประเทศเวียดนาม

ลักษณะของสินค้า

(1) พันธุ์ต้นอบเชย : อบเชยวันเอียน ส่วนใหญ่เป็นชนิด *Cinnamomum Cassia Blume* ที่ปลูกในอำเภอวันเอียน แบ่งออกเป็น 3 ประเภทตามวิธีแบ่งของชาวบ้านในพื้นที่ ได้แก่ อบเชยประเภทใบใหญ่ อบเชยประเภทใบกลาง และอบเชยประเภทใบเล็ก

(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 : ด้านนอกของเปลือกมีสีเทาอมเขียวและมีรอยไล่เคนสีเทาอ่อน เปลือกด้านในมีสีเหลืองอ่อนไปจนถึงเหลืองเข้มหรือน้ำตาล
- กลิ่น : หอมแรงเฉพาะตัว
- รสชาติ : เผ็ด หวาน หอมกรุ่น

(3) ลักษณะทางเคมี

- ปริมาณน้ำมันเฉลี่ยในเปลือกส่วนลำต้นระหว่าง 4.38 % - 6.07 % ปริมาณสารแอลดีไฮด์

ซินนามิก (การให้กลิ่น รส) ในน้ำมันเปลือกส่วนลำต้นโดยเฉลี่ยระหว่าง 84.33 % - 90.10 %

- ปริมาณน้ำมันเฉลี่ยในเปลือกส่วนกิ่งระหว่าง 4.34 % - 6.55 % ปริมาณสารแอลดีไฮด์

ซินนามิก (การให้กลิ่น รส) ในน้ำมันเปลือกส่วนกิ่งโดยเฉลี่ยระหว่าง 81.32 % - 92.38 %

2. กระบวนการผลิต

การเพาะกล้า

(1) คัดเลือกเมล็ดจากต้นอบเชยที่มีการเจริญเติบโตคงที่ มีความเสถียรทางพันธุกรรมสามารถออกผลได้ทุก ๆ 2 ถึง 3 ปี คือต้นอบเชยที่มีอายุมากกว่า 15 ปี โดยการเก็บผลอบเชยจากต้น หรือจากพื้นเมื่อผลสุกตกลงมา

(2) ปมเมล็ดที่คัดเลือกไว้ในทรายในสถานที่เย็น เพื่อไม่ให้น้ำมันซึมออกจากเมล็ดจนไม่สามารถนำไปขยายพันธุ์ได้

(3) เพาะเมล็ดโดยใช้ภาชนะที่อยู่ในที่ที่เย็นและมีร่มเงา หรือภายใต้โครงสร้างที่มีการควบคุมปริมาณแสง เป็นเวลา 1 ปี เมื่อต้นกล้ามีความสูง 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) โคนต้นอบเชยเพื่อเก็บเกี่ยวเปลือกไม้และใบ

(2) ใช้มีดกรีดรอบลำต้นของอบเชย แล้วจึงใช้ไม้ไผ่บาง ๆ แซะเปลือกไม้ออกจากลำต้น เพื่อให้ปลายทั้งสองด้าน และขอบของแท่งอบเชยเสียหายน้อยที่สุด

การเก็บรักษา

(1) ดากเปลือกอบเชยในที่ร่มหรือกลางแจ้งแดดอ่อน ควรหลีกเลี่ยงแดดแรงเพื่อไม่ให้น้ำมันซึมออกจากอบเชย

(2) นำเปลือกอบเชยตากน้ำค้างเพื่อให้ชื้นและงอได้

(3) เมื่อแห้งแล้วอบเชยจะถูกมัดรวมกัน แล้วเก็บในที่เย็น

การบรรจุหีบห่อ

บรรจุในถุงหรือกล่อง และมีสติ๊กเกอร์ตราสัญลักษณ์สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์อบเชยวันเอียน ที่ประกอบไปด้วยคำว่า “Que – Cinnamon – Que” และ “Van Yen – Yen Bai”

3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิศาสตร์

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

ประวัติความเป็นมา

อบเชยเป็นพืชที่ชาววันเอียนคุ้นเคยมาเป็นเวลาหลายร้อยปี ในบริเวณอำเภอยวันเอียน ผู้คนส่วนใหญ่เป็นชาวเข้า (Dao) ปลูกอบเชยกันมาช้านาน ชาวเข้าจะปลูกอบเชยในป่า อีกทั้งยังระบุไว้ในกฎระเบียบของหมู่บ้าน เมื่อชาวเข้าในวันเอียน แต่งงานจะต้องปลูกต้นอบเชยให้แก่หมู่บ้านของตน และคนรุ่นหลังจำนวน 10 ต้น เมื่อลูกหลานถึงวัยที่จะมีครอบครัว แต่ละครอบครัวจะให้สินสมรสเป็นอบเชยหนึ่งเนินเขา นับว่าเป็นทุนทำมาหากินซึ่งพ่อแม่จะมอบให้แก่ลูกหลานเพื่อเริ่มต้นชีวิตใหม่ อำเภอยวันเอียนผลิตเปลือกไม้อบเชยเป็นปริมาณ 70 % ของผลผลิตทั้งหมดของจังหวัดเอียนไบ่ และเป็นบริเวณที่มีพื้นที่ปลูกอบเชยใหญ่ที่สุดและผลิตอบเชยได้มากที่สุดในประเทศเวียดนาม

4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การผลิตและแปรรูปอบเชยวันเอียนครอบคลุมพื้นที่ 8 ตำบล ได้แก่ ตำบลเจิวเกววิชา ตำบลชวณดัม ตำบลฟงซุซา ตำบลซงฟูเถื่อง ตำบลเดินเหิบ ตำบลไต่เซิน ตำบลหมอหวาง ตำบลเวียนเซิน ของอำเภอยวันเอียน จังหวัดเอียนไบ่ ประเทศเวียดนาม รายละเอียดตามแผนที่

5. เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

ผู้ขอขึ้นทะเบียนต้องมีหนังสือแจ้งต่อนายทะเบียน หากภายหลังปรากฏว่าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์อบเชยวันเอียน (Van Yen Cinnamon) ไม่ได้รับความคุ้มครองตามกฎหมายของประเทศเวียดนามอีกต่อไปแล้ว

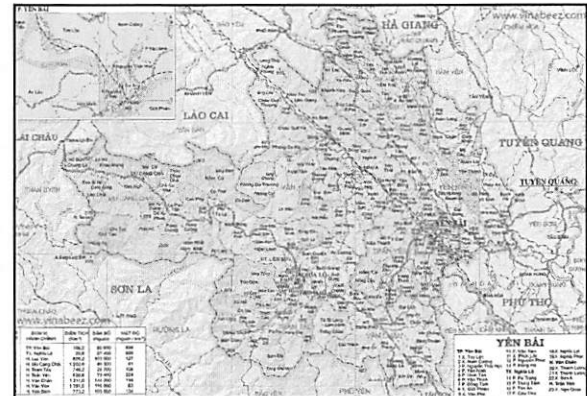
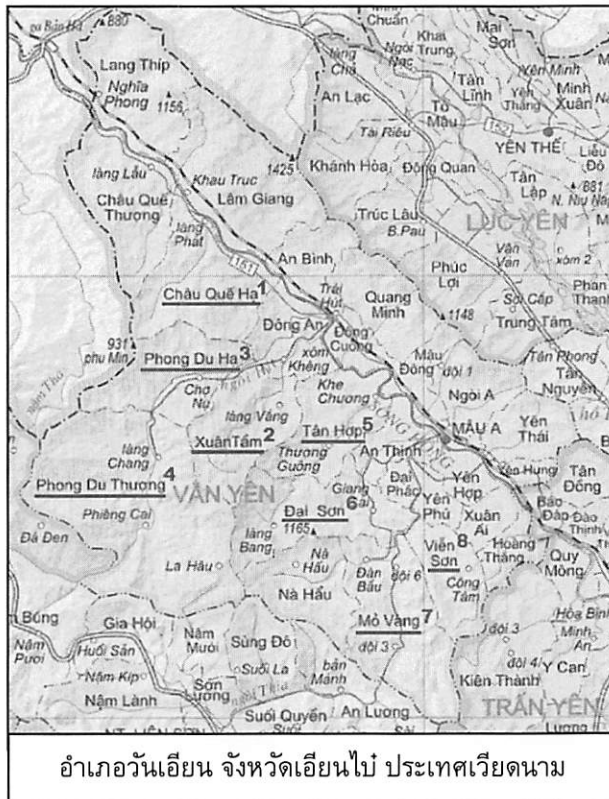
6. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

(1) อบเชยวันเอียน (Van Yen Cinnamon) ต้องผลิตในบริเวณพื้นที่ตามที่กำหนด และผลิตตามกระบวนการผลิตข้างต้น

(2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

(3) ผู้มีอำนาจควบคุมการใช้และคุ้มครองสิ่งปงชี้ทางภูมิศาสตร์อบเชยวันเอียน (Van Yen Cinnamon) คือ คณะกรรมการเกษตรกรแห่งจังหวัดเอียนไบ่ และคณะกรรมการบริหารแห่งประชาชนอำเภอวันเอียน

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ อบเชยวันเอียน



จังหวัดเยนไบ ประเทศเวียดนาม

ขอบเขตพื้นที่การผลิตและแปรรูปอบเชยวันเอียนครอบคลุมพื้นที่ 8 ตำบล ได้แก่ 1.ตำบลเจิวเกวี่ฮา 2.ตำบลชวอนตัม 3.ตำบลฟงซุซา 4.ตำบลซงฟูเถื่อง 5.ตำบลเดินเหิบ 6.ตำบลไตเซิน 7.ตำบลหมอหว่าง 8.ตำบลเวียนเซิน ของอำเภอวันเอียน จังหวัดเยนไบ ประเทศเวียดนาม