

## บัญชีประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เล่มที่ 37

วันที่ 29 มกราคม 2562

เลขที่ประกาศ	เลขคำขอ	สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์	ลำดับ
126	58100118	ลิ้นจี่แม่ใจพะ夷า	1 - 4
127	61100178	ปลาดุกร้าหะเลน้อยพัทลุง	5 - 9
128	61100179	มะม่วงน้ำดอกไม้สระแก้ว	10 - 14
129	61100181	จำปาดะสตูล	15 - 19

หมายเหตุ : บุคคลผู้มีส่วนได้เสียอาจยื่นคำคัดค้านการขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ที่ขอขึ้นทะเบียนได้ภายใน 90 วัน นับแต่วันประกาศโฆษณา



กรมทรัพย์สินทางปัญญา  
กระทรวงพาณิชย์

เล่มที่ 37

เลขที่ประกาศ 126

วันที่ประกาศโฆษณา 29 มกราคม 2562

ประกาศโฆษณาการรับซื้อข้าวเปลือกสีเขียวสีขาว

เลขที่คำขอ 58100118

วันที่ยื่นคำขอ 25 กุมภาพันธ์ 2558

สีเขียวสีขาว ลิ้นจี่แม่ใจพะ夷า

รายการสินค้า ลิ้นจี่

ผู้ขอซื้อข้าวเปลือก จังหวัดพะ夷า

ที่อยู่ ศากาลาจังหวัดพะ夷า ถนนพหลโยธิน ตำบลบ้านต้อม  
อำเภอเมืองพะ夷า จังหวัดพะ夷า 56000

1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

ลิ้นจี่แม่ใจพะ夷า (Phayao Lychee Mae Chai) หมายถึง ลิ้นจี่พันธุ์ชื่อชัย ที่มีลักษณะผลใหญ่ทรง  
ยาวรี เปลือกบางสีแดงอมชมพู หวานสัน্�之美 และห่าง เนื้อผลแห้งกรอบสีขาวขุ่น ไม่แห้ง รสชาติหวาน มีกลิ่นหอม  
ที่ปลูกในเขตพื้นที่อำเภอเมืองพะ夷า จังหวัดพะ夷า

ลักษณะของสินค้า

(1) พันธุ์ลิ้นจี่ : พันธุ์ชื่อชัย

(2) ลักษณะทางกายภาพ

- |             |  |
|-------------|--|
| - รูปทรง    | ทรงผลยาวรีคล้ายรูปไข่หรือรูปหัวใจ ขนาดผลใหญ่ 3.40 - 3.85 เซนติเมตร |
|             | น้ำหนักผลอยู่ในช่วง 25 - 35 กรัมต่อผล                              |
| - เปลือกผิว | บาง สีแดงอมชมพู ผิวขรุขระไม่เรียบ หวานสัน្ឌ之美 และห่าง              |
| - เนื้อ     | เนื้อผลแห้งกรอบ มีสีขาวขุ่น ไม่แห้ง                                |
| - รสชาติ    | หวาน หวานอมเปรี้ยว กลิ่นหอม  |

(3) ลักษณะทางเคมี

- ค่าความหวานอยู่ในช่วง 16 - 17 องศาบริกก์

2. กระบวนการผลิต

การปลูก

(1) บุดหลุมกว้างยาวลึก  $50 \times 50 \times 50$  เซนติเมตร ระยะห่างระหว่างต้น 8 - 12 เมตร หรือตามความ  
เหมาะสมของแต่ละพื้นที่ แบ่งดินเป็น 2 ชั้น นำส่วนของดินชั้นบนผสมคลุกเคล้ากับปุ๋ยคอกหรือปุ๋ยหมักเพื่อ  
รองกันหลุม และกลบหบหลุมด้วยส่วนของดินชั้นล่างให้สูงกว่าปากหลุมปุ่กประมาณ 1 ฝ่ามือ

(2) นำกิ่งพันธุ์ลงปลูกกลางหุบฯ โดยโคนต้นควรอยู่ระดับปากหุบฯ นำดินกลับโดยรอบให้แน่น ใช้มือหลักปักผูกป้องกันต้นโยก รดน้ำให้ชุ่ม แล้วใช้สุดคุณหน้าดินเพื่อรักษาความชุ่มชื้นและเพิ่มอินทรีย์วัตถุให้กับดิน

(3) รดน้ำให้ชีมลงดินที่ความลึกประมาณ 40 เซนติเมตรขึ้นไป ให้ปุ๋ยตามความเหมาะสมของแต่ละช่วงการผลิต

(4) ควรห่อผลเมื่อผลลัพธ์เริ่มเปลี่ยนสีจากสีเขียวเป็นสีแดงเรื่อยๆ หรือก่อนเก็บเกี่ยวประมาณ 20 - 25 วัน เพื่อบังกันศัตรูพืชของลิ้นจี่และทำให้ชื่อผลสวยงามโดยห่อหง่านห่อผล ผูกปากถุงกับโคนก้านช่อให้แน่น การเก็บเกี่ยว

(1) ควรเก็บในช่วงแดดรainไม่จัด โดยใช้พะองหรือบันไดพาดกิ่งแล้วปีนขึ้นไปเก็บช่อลิ้นจี่ทึ่งถุงที่ห่อ และควรทยอยเก็บทุก 2 - 3 วันต่อครั้ง

(2) หลังเก็บผลลิ้นจี่จากต้นแล้ว จะนำไปรมควันที่ร่ม เพื่อนำไปทำการคัดขนาด ดัดแต่งช่อและผลที่ไม่สมบูรณ์ออก จึงบรรจุลงหีบห่อต่อไป

#### การบรรจุหีบท่อ

รายละเอียดบนฉลากให้ประกอบด้วยคำว่า “ลิ้นจี่แม่ใจพะ夷า” และ/หรือ “Phayao Lychee Mae Chai”

### 3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

#### ลักษณะภูมิประเทศ

จังหวัดพะ夷า ตั้งอยู่ทางภาคเหนือของประเทศไทย ละติจูดที่ 18 องศา 44 ลิปดาเหนือ ถึง 19 องศา 44 ลิปดาเหนือ และลองติจูดที่ 99 องศา 40 ลิปดาตะวันออก ถึง 100 องศา 40 ลิปดาตะวันออก ลักษณะภูมิประเทศโดยทั่วไปมีเทือกเขาสูงล้อมรอบอยู่ทางทิศตะวันตก ทิศตะวันออกเฉียงเหนือ และทิศตะวันออกเฉียงใต้ ลักษณะเทือกเขายอดด้วยเป็นแนวยาวจากทิศเหนือลงทิศใต้ พื้นที่ส่วนใหญ่เป็นที่ราบติดเชิงเขา บางส่วนเป็นภูเขาสูง มีเทือกเขาริบันน้ำอยู่ทางทิศตะวันตก ซึ่งเป็นต้นกำเนิดแหล่งน้ำธรรมชาติ มีพื้นที่ราบลุ่มเหมาะสมแก่การทำนาและมีพื้นที่ราบติดเชิงเขาเหมาะสมแก่การทำสวน มีอากาศเย็นเกือบตลอดทั้งปี ระดับความสูงจากระดับน้ำทะเลปานกลางระหว่าง 300 - 1,550 เมตร

อำเภอแม่ใจ จังหวัดพะ夷า ตั้งอยู่ทางทิศตะวันตกเฉียงเหนือของจังหวัดพะ夷า เป็นต้นกำเนิดลำน้ำหลายสายที่ไหลรวมกันลงไปสู่กว้างพะ夷าซึ่งเป็นแหล่งน้ำธรรมชาติที่สำคัญของจังหวัดพะ夷า สภาพดินมีปริมาณธาตุโพแทสเซียมสูง อุดมไปด้วยแร่ธาตุจากธรรมชาติ

#### ลักษณะภูมิอากาศ

สภาพภูมิอากาศ แบ่งเป็น 3 ฤดูกาลอย่างชัดเจน มีอุณหภูมิสูงสุดเฉลี่ย 35.72 องศาเซลเซียส อุณหภูมิต่ำสุดเฉลี่ย 16.94 องศาเซลเซียส ฤดูร้อนอยู่ในช่วงเดือนมีนาคม - เมษายนมีอุณหภูมิเฉลี่ยสูงสุดประมาณ 39.09 องศาเซลเซียส ฤดูฝนอยู่ในช่วงเดือน พฤษภาคม - ตุลาคมมีความชื้นสัมพัทธ์เฉลี่ยประมาณร้อยละ 71.89 ปริมาณน้ำฝนเฉลี่ย 1,262 มิลลิเมตรต่อปี ฤดูหนาวอยู่ในช่วงเดือนพฤษภาคม - กุมภาพันธ์ มีอุณหภูมิเฉลี่ยต่ำสุดประมาณ 13.72 องศาเซลเซียส จากลักษณะภูมิประเทศและภูมิอากาศดังกล่าวส่งผลทำให้อำเภอแม่ใจมีความเหมาะสมเป็นแหล่งปลูกลิ้นจี่ที่มีลักษณะเด่นแตกต่างจากลิ้นจี่ของแหล่งอื่น

## ประวัติความเป็นมา

เริ่มปี พ.ศ.2512 โดยอาจารย์ทองคำ สารถ้อย ครูโรงเรียนทุ่งป่าข่า มีแนวความคิดที่จะหาพิชเชรษฐกิจมาปลูกในพื้นที่อำเภอแม่ใจ จึงได้ทำการหารือกับนายอำเภอและเกษตรอำเภอแม่ใจ ได้จัดทำโครงการขอสนับสนุนกิ่งพันธุ์ลิ้นจี่ “พันธุ์ของหาย” จากสำนักงานเกษตรจังหวัดเชียงราย จำนวน 30 ต้น มาปลูกในโรงเรียนบ้านทุ่งป่าข่า หมู่ที่ 6 ตำบลครึ้อย อำเภอแม่ใจ เพื่อเป็นจุดสาธิตและขยายพันธุ์ให้กับเกษตรกร ปรากฏว่าให้ผลผลิตดี รสชาตiorอย สามารถจำหน่ายได้ราคามี เกษตรกรบ้านทุ่งป่าข่าจึงเริ่มขยายพันธุ์ปลูกกันมากขึ้น และได้แพร่หลายไปยังหมู่บ้านอื่นๆ โดยมีการจัดงาน “เทศกาลลิ้นจี่และของดีจังหวัดพะเยา” ขึ้นเป็นประจำทุกปี เพื่อเผยแพร่ข้อมูลเชิงลึกจึงได้จัดงาน “เทศกาลลิ้นจี่และของดีจังหวัดพะเยา” ให้เป็นที่รู้จักแพร่หลายมากยิ่งขึ้น

## 4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การผลิตลิ้นจี่แม่ใจพะเยา ครอบคลุมพื้นที่ในเขตอำเภอแม่ใจ จังหวัดพะเยา รายละเอียดตามแผนที่

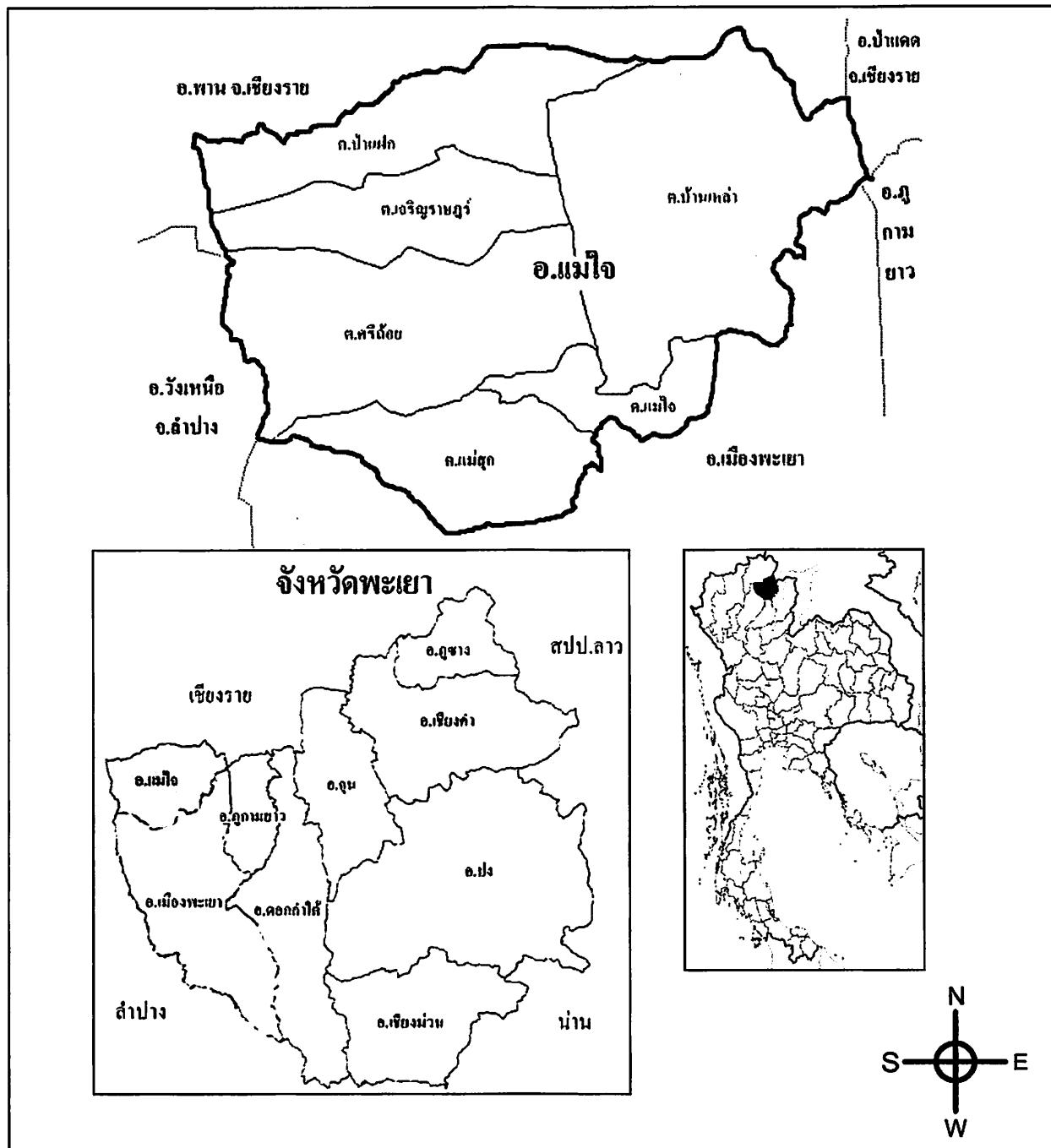
## 5. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

- (1) ลิ้นจี่แม่ใจพะเยาจะต้องมีการผลิตในเขตพื้นที่ที่กำหนด ตามกระบวนการผลิตข้างต้น
- (2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกปลูกลิ้นจี่แม่ใจ พะเยา รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

## 6. เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

- (1) จัดให้มีระบบการตรวจสอบและควบคุม ทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิต และระดับจังหวัด
  - (2) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้าที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งป้องชี้ทางภูมิศาสตร์ ลิ้นจี่แม่ใจพะเยา
  - (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียนต้องจัดทำคู่มือการปฏิบัติงาน สำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งป้องชี้ทางภูมิศาสตร์ ลิ้นจี่แม่ใจพะเยา
-

## แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ ลิ้นจี่แม่ใจพะ夷า



ขอบเขตพื้นที่การปลูกลิ้นจี่แม่ใจพะ夷า ครอบคลุมพื้นที่อำเภอแม่ใจ จังหวัดพะ夷า



### ประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางกฎหมาย

เลขที่คำขอ 61100178

วันที่ยื่นคำขอ 4 พฤษภาคม 2561

สิ่งบ่งชี้ทางกฎหมาย ปลาดุกร้าวทะเลน้อยพัทลุง

รายการสินค้า ปลาดุกร้าว

ผู้ขอขึ้นทะเบียน จังหวัดพัทลุง

ที่อยู่ ศาลากลางจังหวัดพัทลุง ถนนรามคำ儿 ตำบลคลุหาสารร์  
อำเภอเมืองพัทลุง จังหวัดพัทลุง 93000

#### 1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

##### คำนิยาม

**ปลาดุกร้าวทะเลน้อยพัทลุง (Tha Le Noi Phatthalung Fermented Catfish)** หมายถึง ปลาดุกอุ่นตามธรรมชาติในแหล่งพื้นที่เขตห้ามล่าสัตว์ป่าทะเลน้อย ที่นำมาผ่านกระบวนการหมักด้วยเกลือและน้ำตาลราย แล้วตากแดดทำให้ได้ปลาดุกร้าวทะเลน้อยพัทลุงที่ยังคงรูปร่างของปลาดุก ผิวสัมผัสแห้ง หนังมีสีเทาดำ เมื่อผ่านการปรุงสุกจะมีรสเค็มปนหวาน ที่ผลิตในเขตพื้นที่จังหวัดพัทลุง

##### ลักษณะของสินค้า

(1) ปลาดุกอุ่น มีชื่อทางวิทยาศาสตร์ว่า *Clarias macrocephalus* เป็นปลาไม่มีเกล็ด รูปร่างเรียวยาว ด้านข้างแบน หัวแบนลง กะโหลกห้ายกอยู่ป้านและโค้งมน เสียงที่ครีบหูมีพันเลือยด้านนอกและด้านหลัง ครีบกันครีบหางแยกจากกัน ปลายครีบหางกลมมน มีหนวด 4 คู่ มีอวัยวะพิเศษช่วยในการหายใจอยู่บริเวณซ่องเหงือก มีทรวงตรงคล้ายดันไม้เล็กๆ ลำตัวมีสีน้ำตาลจนดำถึงเข้ม

##### (2) ลักษณะทางกายภาพ (ปลาดุกร้าวทะเลน้อยพัทลุง)

- รูปร่าง ปลาดุกอุ่นผ่านการตัดแต่ง
- สี ผิวหนังด้านนอกสีเทาดำ ส่วนท้องมีสีขาว หรือขาวเหลือง
- เนื้อ ผิวสัมผัสแห้ง
- รสชาติ เค็มปนหวาน (เมื่อผ่านการปรุงสุก)
- ขนาด ปลาดุกร้าวสำเร็จ 12 – 14 ตัวต่อกิโลกรัม

## 2. กระบวนการผลิต

### วัตถุดิบ

(1) ปลาดุกอุยที่นำมาผลิตต้องเป็นปลาดุกอุยตามธรรมชาติที่ด้วยแล้ว หรือทำให้ตายก่อนโดยใช้ในกระบวนการทึ่งไว้ข้ามคืน ขนาด 4 – 6 ตัว ตอกิโลกรัม ในเขตห้ามล่าสัตว์ป่าทะเลน้อย

(2) ส่วนผสมสำหรับหมัก ได้แก่ เกลือและน้ำตาลทรายชนิดไม่ฟอกขาว

### วิธีการผลิต

(1) นำปลาดุกอุยมาทำการดัดส่วนหัว แล้วนำส่วนของเครื่องในปลาออก ทำความสะอาดภายในห้องปลา โดยล้างด้วยน้ำสมเกลือ เพื่อกำจัดเมือกที่เคลือบตัวปลา

(2) นำปลาดุกอุยที่ผ่านการทำความสะอาดแล้ว ตากแดดในช่วงเช้า เพื่อให้เนื้อปลาดุกอุยเกิดการย่อย slavery ก่อนนำไปหมัก

### การหมักและการตาก

(1) ผสมเกลือและน้ำตาลทรายในปริมาณที่เหมาะสมกับปริมาณของปลาดุกอุยแล้วนำไปอบตัวปลา ดุกอุย พร้อมกับบรรจุใส่ในช่องห้องของตัวปลา จากนั้นนำไปวางเรียงในภาชนะโดยช้อนทับกันเป็นชั้นๆ และระหว่างชั้นของปลาดุกอุยให้промน้ำในปริมาณที่เหมาะสม เพื่อให้เกลือและน้ำตาลทรายซึมเข้าสู่เนื้อปลาดุกอุย

(2) ปิดภาชนะด้วยผ้าหรือพลาสติก มัดปากให้แน่น เพื่อบังกันแมลงและสิ่งแปรปรวน จากนั้นหมัก กึ้งไว้ เป็นระยะเวลา 1 คืน

(3) นำปลาดุกอุยที่ผ่านการหมักมาวางเรียงบนตะแกรงตามด้านข่าย ตากแดดในช่วงเช้าประมาณ 2 ชั่วโมง แล้วจึงนำมาฝังลม เพื่อให้อุณหภูมิของปลาดุกอุยลดลงเป็นอุณหภูมิปกติ ก่อนนำไปหมักเป็นครั้งที่ 2

(4) นำปลาดุกอุยที่ผ่านกระบวนการตาม (3) มาหมักเป็นครั้งที่ 2 โดยใช้เฉพาะน้ำตาลทรายทابนเนื้อปลาดุกอุยпромน้ำเล็กน้อย เพื่อให้น้ำตาลทรายเกาะบนเนื้อปลาดุกอุย จากนั้นนำไปดัดส่วนหัว แล้วนำไปวางเรียงในภาชนะโดยช้อนทับกันเป็นชั้นๆ และระหว่างชั้นปลาให้โรยน้ำตาลทรายในปริมาณที่เหมาะสม แล้วปิดภาชนะด้วยผ้าหรือพลาสติก มัดปากให้แน่น เพื่อบังกันแมลงและสิ่งแปรปรวน จากนั้นหมักกึ้งไว้ เป็นระยะเวลา 1 คืน

(5) นำปลาดุกที่ผ่านกระบวนการตาม (4) มาตากแดดในช่วงเช้าประมาณ 2 ชั่วโมง จากนั้นนำมาฝังลม เพื่อลดอุณหภูมิของปลาดุกอุยให้ลดลงเป็นอุณหภูมิปกติ ก่อนนำไปบรรจุหีบห่อเพื่อจำหน่ายต่อไป

### การบรรจุหีบห่อ

(1) รายละเอียดบนฉลากให้ประกอบด้วยคำว่า “ปลาดุกร้าทะเลน้อยพัทลุง” และ/หรือ “Pla Duk Ra Tha Le Noi Phatthalung” และ/หรือ “Tha Le Noi Phatthalung Fermented Catfish”

(2) ระบุรายละเอียดอื่นๆ บนบรรจุภัณฑ์ เช่น วัน เดือน ปีที่ผลิต / บรรจุ / วันหมดอายุ ชื่อ ที่อยู่ ผู้ผลิต / ผู้ประกอบการค้า วิธีการปreserved / บริโภค / การเก็บรักษา

(3) บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม ควรปิดสนิทให้มิดชิด หรือปิดผนึกด้วยระบบสูญญากาศ

### 3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

#### ลักษณะภูมิประเทศ

เขตห้ามล่าสัตว์ป่าทะเลน้อย ตั้งอยู่ในภาคใต้ของประเทศไทย บริเวณละติจูด 7 องศา 45 ลิปดา ถึง 8 องศา 01 ลิปดาเหนือ และลองติจูด 100 องศา 09 ลิปดา ถึง 100 องศา 15 ลิปดาตะวันออก มีเนื้อที่ 457 ตารางกิโลเมตร แบ่งเป็นส่วนแผ่นดิน 429 ตารางกิโลเมตร และส่วนผืนน้ำ 28 ตารางกิโลเมตร ครอบคลุมพื้นที่บางส่วนของ 3 จังหวัด คือ ท้องที่ตำบลลงทะเบียน ตำบลพนang อำเภอควบคุมชุมชน จังหวัดพัทลุง ท้องที่ตำบลแหลม ตำบลคนชลิก ตำบลหัวไทร ตำบลเคลิง ตำบลท่าเสเม็ด ตำบลหนองหาด อำเภอชะอวด จังหวัดนครศรีธรรมราช และท้องที่ตำบลตะเครียง อำเภอชะอวด จังหวัดสงขลา เนื่องจากทะเลน้อยมีสภาพพื้นที่เป็นดินโคลน น้ำไม่ลึกมาก ทำให้มีปริมาณออกซิเจนในน้ำน้อย ประกอบกับบางช่วงเวลาจะมีการรุกร้ำงน้ำเดิมจากทะเลาน้ำสงขลา ทำให้น้ำในทะเลน้อยเป็นน้ำกร่อย ซึ่ง สภาพแวดล้อมดังกล่าวเหมาะสมต่อการเจริญเติบโตของปลาดุกอุย เนื่องจากเป็นปลาที่แข็งแรง อดทนต่อการขาดออกซิเจนและในสภาวะน้ำกร่อยได้ดี ขอบอาชัยอยู่ในบริเวณที่น้ำไม่ลึกมาก เจริญเติบโตเร็ว จากสภาพภูมิประเทศ ดังกล่าว จึงทำให้ปลาดุกอุยตามธรรมชาติของทะเลน้อยมีรสชาติของเนื้อที่แตกต่างจากปลาดุกอุยตามธรรมชาติ จากที่อื่นๆ ที่เดินโดยเฉพาะในพื้นที่น้ำจืดเพียงอย่างเดียว

#### ลักษณะภูมิอากาศ

จังหวัดพัทลุงมี 2 ฤดูกาล คือ ฤดูร้อน และฤดูฝน ซึ่งได้รับอิทธิพลจากมรสุมตะวันออกเฉียงหนึ่ง และ มรสุมตะวันตกเฉียงใต้ ปริมาณน้ำฝนโดยเฉลี่ย 1,853.5 มิลลิเมตรต่อปี จำนวนวันฝนตกเฉลี่ย 154 วันต่อปี อุณหภูมิ สูงสุดเฉลี่ย 29.3 องศาเซลเซียส ในเดือนเมษายน และอุณหภูมิต่ำสุดเฉลี่ย 26.7 องศาเซลเซียส ในเดือนธันวาคม อุณหภูมิเฉลี่ยตลอดปี 28.14 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์อยู่ระหว่าง 75 – 83 เปอร์เซ็นต์ โดยเฉลี่ย 78.7 เปอร์เซ็นต์ และความเร็วลมประมาณ 1 - 2 เมตรต่อวินาที ปริมาณการระเหยของน้ำประมาณ 3.3 - 5.5 มิลลิเมตรต่อวัน เนื่องจากสภาพภูมิประเทศดังกล่าวชักดัน ทำให้เหมาะสมต่อการเจริญเติบโตของปลาดุกอุย ซึ่งเป็นวัตถุที่หลัก และลักษณะภูมิอากาศที่เหมาะสมต่อการผลิตปลาดุกร้าวทะเลน้อยพัทลุงได้คุณภาพดี

#### ประวัติความเป็นมา

พื้นที่ทะเลน้อย มีลักษณะเป็นทะเลาน้ำจืด มีความหลากหลายทางชีวภาพมาก ได้รับการประกาศจากกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ให้จัดตั้งขึ้นเป็นเขตห้ามล่าสัตว์ป่าทะเลน้อย เมื่อปี พ.ศ. 2518 และได้มีประกาศฯ เพิ่มเขตห้ามล่าสัตว์เพิ่มเติม ในปี พ.ศ. 2523 และ พ.ศ. 2525 ตามลำดับ ครอบคลุมพื้นที่บางส่วนของจังหวัดพัทลุง นครศรีธรรมราช และสงขลา ด้วยระบบนิเวศน์ที่หลากหลาย และความอุดมสมบูรณ์ของพื้นที่ ทำให้พื้นที่มีปลาจำนวนมากโดยเฉพาะปลาดุกอุย ซึ่งพบมากในพื้นที่ทะเลน้อย

ปลาดุกร้าวทะเลน้อยพัทลุง คือเป็นภูมิปัญญาของชาวบ้านในพื้นที่จังหวัดพัทลุงกว่า 130 ปีมาแล้ว ด้วยทะเลน้อยเป็นแหล่งที่มีปลาดุกอุยซุกซุม เมื่อชาวประมงจับได้และมีเป็นจำนวนมากเกินกว่าที่จะบริโภค จึงคิดค้นวิธีการถนอมอาหารด้วยสูตรของคนในพื้นที่ โดยนำเกลือและน้ำตาลทรายมาทำการหมัก ทำให้ได้ปลาดุกร้าวที่ยังคงปริมาณของปลาดุกอุย มีรสเค็มปนหวาน นอกจากนี้ ปลาดุกร้าวยังเป็นอาหารที่สะท้อนวัฒนธรรม คือเมื่อชาวบ้านไปมาหากันจะมีการแลกเปลี่ยนของฝากซึ่งกันและกัน หรือในช่วงเทศกาล ภูมิพื้นที่

ที่กลับมาบ้านและได้พบปะสังสรรค์กันชาวทะเลน้อยต้องมีอาหารพื้นบ้านไว้เลี้ยงรับรอง จึงได้มีการส่งเสริมและสนับสนุนให้ปลາດุกร้าทะเลน้อย มีบทบาทในงานด้านๆ ของจังหวัดพัทลุง ทำให้เป็นที่รู้จักแพร่หลายกันโดยทั่วไป และมีการส่งเสริมให้ปลາดุกร้าทะเลน้อยพัทลุง เป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม โดยความร่วมมือของ สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดพัทลุง และวิทยาลัยภูมิปัญญาชุมชน มหาวิทยาลัยทักษิณ

#### **4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์**

ขอบเขตพื้นที่การผลิตปลາดุกร้าทะเลน้อยพัทลุง ครอบคลุมพื้นที่ในเขตจังหวัดพัทลุง รายละเอียดตามแผนที่

#### **5. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด**

(1) ปลາดุกร้าทะเลน้อยพัทลุงจะต้องเป็นปลາดุกอุยที่มาจากการแหล่งที่กำหนด และผลิตตามกระบวนการผลิตข้างต้น

(2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการเขียนทะเบียนสมाचิกผู้ผลิตปลາดุกร้าทะเลน้อยพัทลุง รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

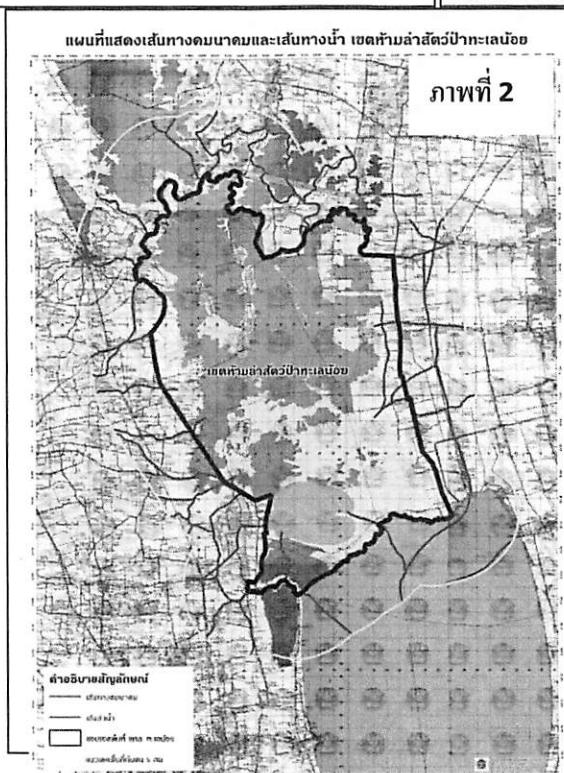
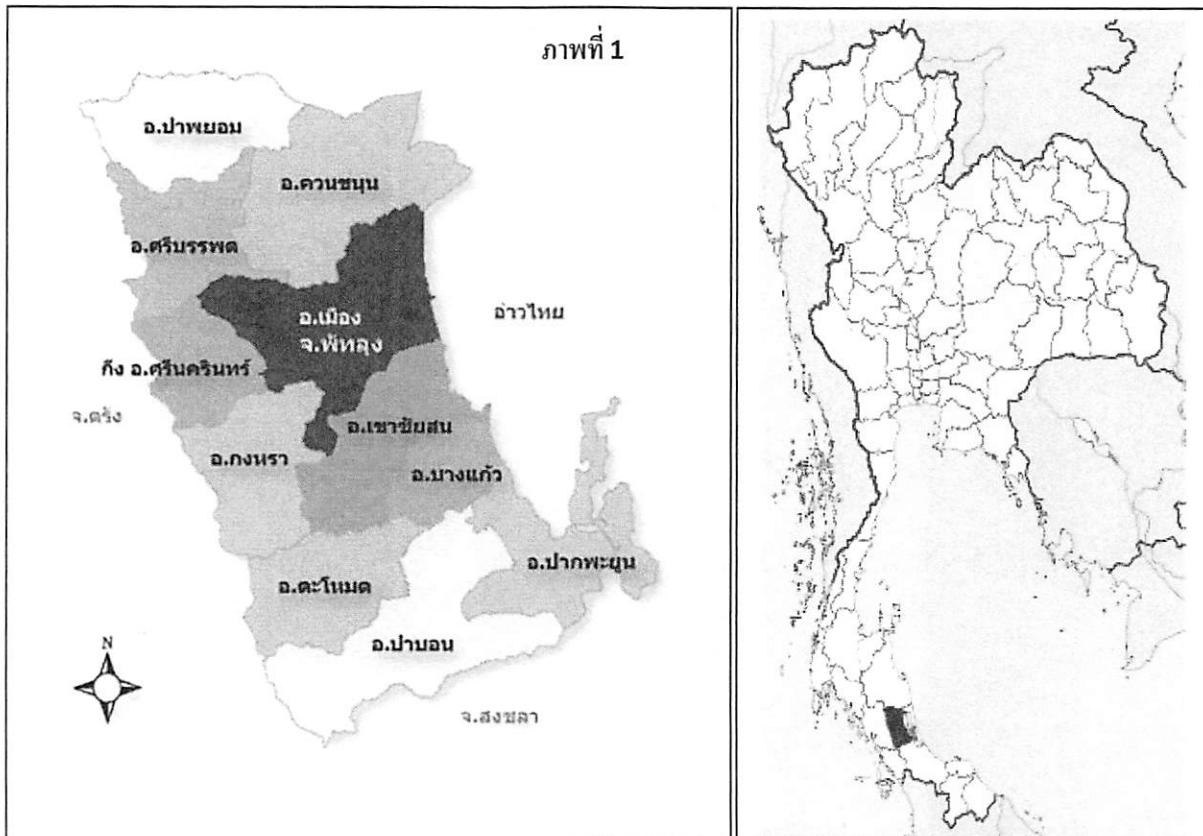
#### **6. เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15**

(1) จัดให้มีการเขียนทะเบียนสมाचิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า ที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งปั้งชี้ทางภูมิศาสตร์ ปลາดุกร้าทะเลน้อยพัทลุง

(2) ผู้ขอเขียนทะเบียนสมाचิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า จะต้องปฏิบัติตามคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับ สมाचิกผู้ขอใช้สิ่งปั้งชี้ทางภูมิศาสตร์ ปลາดุกร้าทะเลน้อยพัทลุง

---

## แผนที่แสดงแหล่งภัยศาสตร์ ปลาดุกร้าวทะเลน้อยพัทลุง



ขอบเขตพื้นที่การผลิตปลาดุกร้าวทะเลน้อยพัทลุง ครอบคลุมพื้นที่ของจังหวัดพัทลุง (ภาพที่ 1) แหล่งวัตถุดินปลากุญย์ที่นำมาผลิตต้องเป็นปลากุญยธรรมชาติ ในเขตห้ามล่าสัตว์ป่าทะเลน้อย ครอบคลุมเนื้อที่ 457 ตารางกิโลเมตร (ภาพที่ 2)



**ประกาศโฆษณาการรับข้อเสนอของบุคคลต่างด้าวที่ประสงค์จะซื้อขายสิ่งของที่มีลักษณะเด่นๆ ของประเทศไทย**

เลขที่คำขอ 61100179

วันที่ยื่นคำขอ 30 พฤษภาคม 2561

สิ่งของที่มีลักษณะเด่นๆ ของประเทศไทย คือ มะม่วงน้ำดอกไม้สารแก้ว

รายการสินค้า มะม่วงน้ำดอกไม้สารแก้ว

ผู้ขอข้อเสนอของบุคคลต่างด้าว วิสาหกิจชุมชนกลุ่มผู้ผลิตมะม่วงบ้านบ่อนางชิง

ที่อยู่ 35 หมู่ที่ 4 ตำบลห้วยโจร อำเภอวัฒนาคม จังหวัดสารแก้ว 27160

**1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า**

**คำนิยาม**

มะม่วงน้ำดอกไม้สารแก้ว (NAM DOK MAI SAKAEO MANGO) หมายถึง มะม่วงน้ำดอกไม้สารแก้ว พันธุ์น้ำดอกไม้สีทอง และพันธุ์น้ำดอกไม้เบอร์ 5 ปลีออกผิวนาง เมื่อสุกมีสีเหลือง ถึง สีเหลือง ทอง เนื้อสีเหลืองอมส้ม ปริมาณเส้นใยน้อย เมล็ดลิบ ผลดิบมีรสชาติเปรี้ยว เมื่อสุกจะมีรสชาติหวาน กลิ่นหอม ปลูกในเขตพื้นที่อำเภอเมืองสารแก้ว อำเภอวัฒนาคม อำเภอวัฒนาคม อำเภอสารภี อำเภอเชากรรจ์ อำเภอวังน้ำเย็น และอำเภอวังสมบูรณ์ ของจังหวัดสารแก้ว

**ลักษณะสินค้า**

(1) พันธุ์มะม่วง : พันธุ์น้ำดอกไม้สีทอง และพันธุ์น้ำดอกไม้เบอร์ 4

**ลักษณะทางกายภาพ :**

- ผล ทรงรี น้ำหนักในช่วง 250 - 600 กรัม
- เปลือก บาง สีเหลืองทองทั้งผล (พันธุ์น้ำดอกไม้สีทอง), สีเหลืองขาวทั้งผล (พันธุ์น้ำดอกไม้ เบอร์ 4)
- เนื้อ สีเหลืองอมส้ม ปริมาณเส้นใยน้อย
- เมล็ด เมล็ดลิบ
- รสชาติ ผลดิบมีรสชาติเปรี้ยว เมื่อผลสุกจะมีรสหวาน มีกลิ่นหอม

**(2) ลักษณะทางเคมี**

- พันธุ์น้ำดอกไม้สีทอง  
ค่าความหวานไม่น้อยกว่า 16 องศาบริกก์
- พันธุ์น้ำดอกไม้เบอร์ 4  
ค่าความหวานไม่น้อยกว่า 18 องศาบริกก์

## 2. กระบวนการผลิต

### การปลูก

(1) สามารถปลูกได้บนพื้นที่ดอนและที่ลุ่ม น้ำไม่ท่วมขัง ลักษณะดิน ที่เหมาะสมเป็นดินร่วนเหนียว ดินร่วน หรือดินร่วนปนทราย ระยะห่างน้ำได้ดี มีอินทรีย์วัตถุ

(1.1) กรณีพื้นที่ดอน ควรปรับพื้นที่ให้ราบ ถ้าพื้นที่ลาดเอียงเกิน 12 องศา ให้ปรับพื้นที่เป็น ขั้นบันได ชุดหลุมปลูกขนาด  $50 \times 50$  เซนติเมตร ระยะปลูกระหว่างต้น  $4 \times 6$  เมตร หรือ  $5 \times 7$  เมตร หรือ  $6 \times 8$  เมตร หรือตามความเหมาะสมของพื้นที่ รองกันหลุมด้วยปุ๋ยหมักหรือปุ๋ยคอกที่ย่อยสลายได้ดี

(1.2) กรณีพื้นที่ลุ่ม ควรยกร่องในแนวทิศเหนือ - ใต้ ให้มีสันร่องกว้าง  $6 - 8$  เมตร ร่องน้ำกว้าง ในช่วง  $1 - 1.5$  เมตร ลึก  $1$  เมตร ชุดหลุมปลูกขนาด  $50 \times 50$  เซนติเมตร ระยะปลูกระหว่างต้น  $4 \times 6$  เมตร หรือตามความเหมาะสมของพื้นที่ รองกันหลุมด้วยปุ๋ยหมักหรือปุ๋ยคอกที่ย่อยสลายได้ดี

(2) ควรปลูกในช่วงเดือนพฤษภาคม – มิถุนายน (ต้นฤดูฝน) เนื่องจากดินมีความชื้น แต่ถ้ามีระบบ การให้น้ำสามารถปลูกได้ตลอดทั้งปี

(3) พันธุ์มะม่วงน้ำดอกไม่适合แก้วต้องเป็นต้นพันธุ์ที่ได้จากการเสียบยอด ทابกิ่ง ติดตา หรือเปลี่ยนยอดที่สมบูรณ์ แข็งแรง จากสวนในจังหวัดสระแก้ว หรืออำเภอบางคล้า จังหวัดฉะเชิงเทรา หรือจังหวัดปราจีนบุรี หรืออำเภอปากช่อง จังหวัดนครราชสีมา เท่านั้น

(4) วางต้นพันธุ์ลงกลางหลุมปลูกแล้วใช้ดินกลบโคนต้น รถน้ำให้ชุ่ม จากนั้นคลุมโคนต้นด้วยเศษวัชพืชหรือฟางข้าว แล้วผูกต้นกับไม้หลักป้องกันการโยกเคลอน

(5) การให้น้ำขึ้นอยู่กับช่วงการพัฒนาของต้นมะม่วง เช่น ระยะบำรุงต้น ระยะหลังการติดผล เป็นต้น ทั้งนี้ ขึ้นอยู่กับความเหมาะสมของแต่ละพื้นที่

(6) ให้ดัดแต่งกิ่งเพื่อควบคุมทรงพุ่มและโรคแมลง ซึ่งหลังจากตัดแต่งกิ่งทุกครั้ง ควรใส่ปุ๋ยเพื่อบาրุงต้น และให้น้ำเพื่อเร่งการติดตาสร้างกิ่งและใบใหม่ที่สมบูรณ์มากที่แทนได้อย่างรวดเร็ว

### การเก็บเกี่ยว

(1) ให้ทำการห่อผลมะม่วงหลังจากออกบาน  $45 - 60$  วัน หรือเมื่อผลมะม่วงมีขนาดเท่าไข่ไก่

(2) ระยะเวลาการเก็บเกี่ยวที่เหมาะสม คือ  $110 - 120$  วันหลังจากออกดอก หรือสำหรับบริโภค ภายในประเทศ จะเก็บเกี่ยวในช่วงผลแก่ร้อยละ  $70 - 80$  และหากส่งออกต่างประเทศจะเก็บเกี่ยวในช่วงผลแก่ร้อยละ  $60 - 70$

(3) เก็บผลมะม่วงโดยใช้ตะกร้อปลิด กรรไกร หรือมีดตัดก้านให้เหลือขั้วผลยาว  $5 - 10$  เซนติเมตร เพื่อป้องกันน้ำยางไหลเปื้อนผล และนำใส่ภาชนะรองรับเพื่อบรรจุผลมะม่วงก่อนนำไปคัดแยกต่อไป โดยในระหว่างการเก็บเกี่ยวให้ระวังการเกิดแผลบนผิวเปลือก

### การบรรจุหีบห่อ

(1) รายละเอียดบนฉลาก/หีบห่อ ให้ประกอบด้วยคำว่า “มะม่วงน้ำดอกไม้สารแก้ว” และ/หรือ “NAM DOK MAI SAKAEAO MANGO” และ/หรือ “MA MUANG NAM DOK MAI SAKAEAO”

(2) วันที่เริ่มบรรจุ

(3) ชนิดมะม่วงน้ำดอกไม้  สีทอง  เบอร์ 4

(4) แหล่งผลิต (ชื่อสวน/เกษตรกร) และเบอร์โทรศัพท์ที่สามารถติดต่อได้

(5) วิธีการเก็บรักษา

### 3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

#### ลักษณะภูมิประเทศ

จังหวัดสระแก้ว ตั้งอยู่ทางภาคตะวันออก ระหว่างเส้นรุ้งที่ 13 องศา 15 ลิปดา ถึง 14 องศา 15 ลิปดาเหนือ และประมาณเส้นแบ่งที่ 101 องศา 45 ลิปดา ถึง 103 องศา สูงจากน้ำทะเล 74 เมตร ทิศเหนือมีเทือกเขาบรรทัด ซึ่งเป็นดินกำเนิดของแม่น้ำบางปะกง ตอนกลางของจังหวัดเป็นที่ราบ ทิศตะวันออกเป็นที่ราบถิงรากสูง ทิศตะวันตกเป็นพื้นที่ลาดเอียง สภาพดินเป็นดินร่วนเนินiyapanกรวดลูกรัง หรือดินเนินiyapanกรวดลูกรัง สีน้ำตาล สีแดงปนเหลือง หรือน้ำตาลปนแดง ด้วยสภาพดินดังกล่าว ทำให้มีการระบายน้ำได้ดี เนื่องจากดินมีความร่วนชุยที่เหมาะสมต่อการซ่อนไข่ของรากในการดูดน้ำและธาตุอาหาร ซึ่งการมีช่องว่างที่เกิดจากก้อนกรวดในดินทำให้มีพื้นที่ในการสะสมออกซิเจนบริเวณราก ประกอบกับดินมีปริมาณไนโตรเจนสูง ส่งผลต่อความหวานของมะม่วงน้ำดอกไม้สระแก้ว

#### สภาพภูมิอากาศ

จังหวัดสระแก้ว สามารถแบ่งสภาพภูมิอากาศออกได้ 3 ฤดูกาล คือ ฤดูร้อน (เดือนกุมภาพันธ์ – เดือนเมษายน) ฤดูฝน (เดือนพฤษภาคม – เดือนตุลาคม) และฤดูหนาว (เดือนพฤศจิกายน – เดือนมกราคม) มีปริมาณน้ำฝนเฉลี่ย 1,296 - 1,539 มิลลิเมตร ความชื้นสัมพันธ์เฉลี่ยต่อปีร้อยละ 77 และอุณหภูมิโดยเฉลี่ย 27.5 - 28.78 องศา ด้วยสภาพภูมิอากาศดังกล่าว เป็นความสัมพันธ์ที่ส่งผลต่อการเจริญเติบโตของมะม่วงน้ำดอกไม้สระแก้วในมิติของการจัดการใบ การจัดการดอก และการดูแลหลังการติดผล และปริมาณน้ำฝนของจังหวัดสระแก้วที่มีปริมาณน้อยมีผลให้ตัดอกไม้เปลี่ยนเป็นใบ ทำให้มีการติดลูกที่ดี ดังนั้น จึงทำให้มะม่วงน้ำดอกไม้สระแก้ว มีผลผลิตที่ได้คุณภาพดี

#### ประวัติความเป็นมา

ชื่อของจังหวัดสระแก้ว เป็นชื่อสารน้ำโบราณซึ่งอยู่ในเขตพื้นที่อำเภอเมืองสระแก้ว ที่มีอยู่จำนวน 2 สระ ในสมัยกรุงธนบุรีราชปี พ.ศ. 2323 พระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลกมหาราช ได้ยกทัพไปตีกัมพูชา ระหว่างการเดินทางได้แวะพักกองทัพที่บริเวณสะพานห้วยสองแห่งนี้ กองทัพได้อาศัยน้ำจากสะพานห้วยและได้ขานนามสะพานว่า "สระแก้ว-สะพานห้วย" สำหรับสินค้ามะม่วงน้ำดอกไม้สระแก้ว เริ่มมีการปลูกเมื่อไร ไม่มีหลักฐานยืนยันที่แน่นอน แต่จากการบอกเล่า พบว่ามีการปลูกมะม่วงน้ำดอกไม้ ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2535 และเมื่อปี พ.ศ. 2553 มะม่วงน้ำดอกไม้จากจังหวัดสระแก้ว ได้รับคัดเลือกให้เป็นผลไม้สำหรับนักกีฬาในการแข่งขันกีฬาเอเชียนเกมส์ ณ กรุงปักกิ่ง สาธารณรัฐประชาชนจีน ทำให้มะม่วงน้ำดอกไม้สระแก้วได้รับชื่อเสียงมาก จังหวัดสระแก้วจึงได้ส่งเสริมให้มะม่วงน้ำดอกไม้เป็นพืชเศรษฐกิจที่สำคัญของจังหวัด และมีการจัดเทศบาลมะม่วงดีที่จังหวัดสระแก้วขึ้นเป็นประจำทุกปี ดังนั้นจังหวัดสระแก้วจึงถือเป็นอีกจังหวัดหนึ่งที่มีชื่อเสียงในการผลิตมะม่วงคุณภาพดีส่งออกจำหน่ายไปยังตลาดทั่วในประเทศไทยและต่างประเทศ

### 4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การปลูกมะม่วงน้ำดอกไม้สระแก้ว ครอบคลุมพื้นที่อำเภอเมืองสระแก้ว อำเภอวัฒนา นคร อำเภอรัฐประทุม อำเภอเขานครรัตน์ อำเภอวังน้ำเย็น และอำเภอวังสมบูรณ์ ของจังหวัดสระแก้ว รายละเอียดตามแผนที่

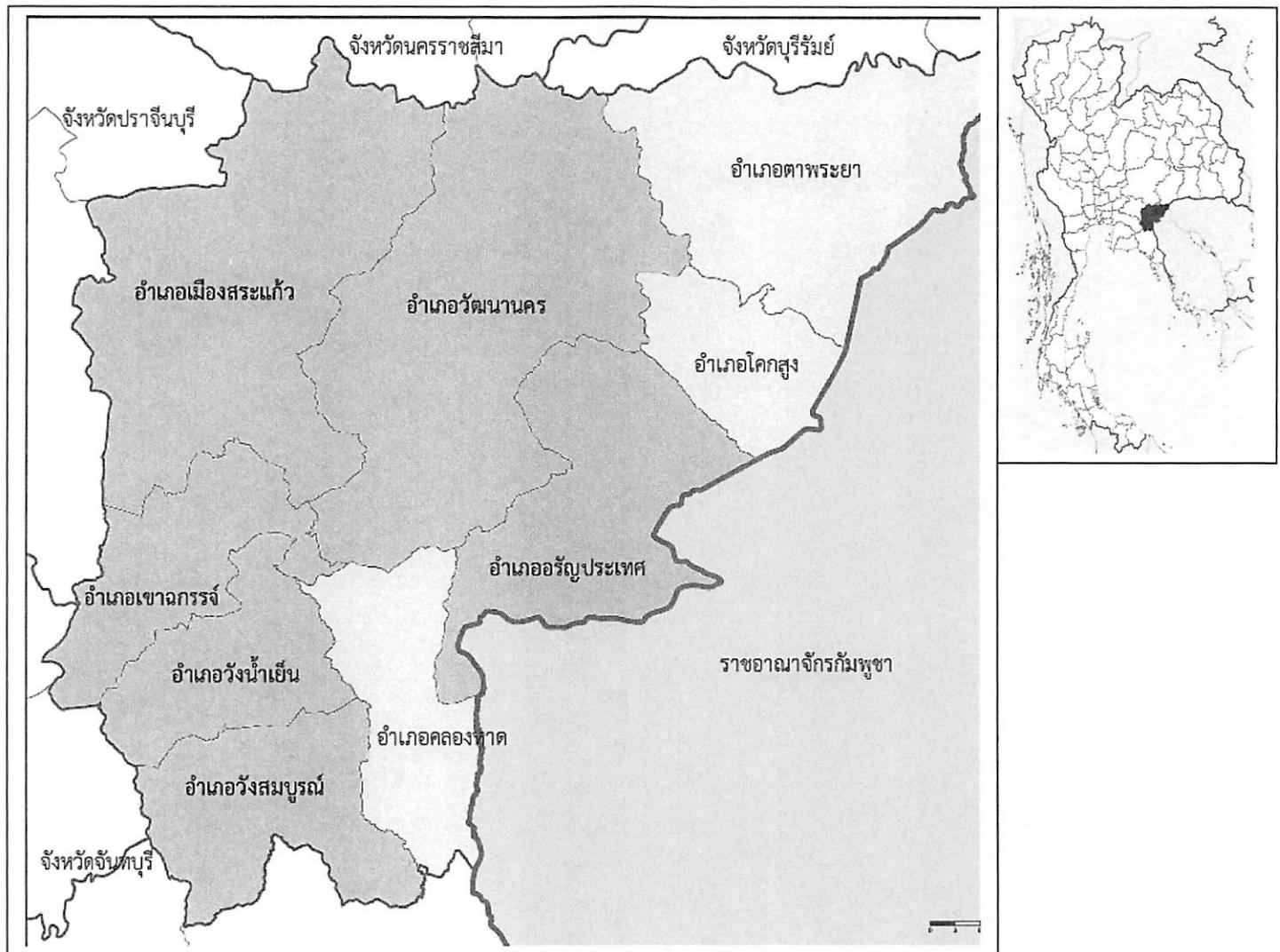
## 5. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

- (1) มะป่วงน้ำดอกไม้สระแก้ว ต้องปลูกในเขตพื้นที่ที่กำหนด ตามกระบวนการผลิตข้างต้น
- (2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ การเขียนทะเบียนสมาชิกเกษตรกรผู้ปลูก มะป่วงน้ำดอกไม้สระแก้ว รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

## 6. เงื่อนไขที่นายทะเบียน/กำหนดตามมาตรา 15

- (1) จัดให้มีการเขียนทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้าที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งปั้งชี้ทาง ภูมิศาสตร์ มะป่วงน้ำดอกไม้สระแก้ว
  - (2) ผู้ขอเขียนทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้าจะต้องปฏิบัติตามคู่มือการปฏิบัติงาน สำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งปั้งชี้ทางภูมิศาสตร์ มะป่วงน้ำดอกไม้สระแก้ว
-

## แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ มะม่วงน้ำดอกไม้สระแก้ว



ขอบเขตพื้นที่การปลูกมะม่วงน้ำดอกไม้สระแก้ว ครอบคลุมพื้นที่อำเภอเมืองสารแก้ว อำเภอวัฒนาคร อำเภออรัญประเทศ อำเภอเข้าจรรจ์ อำเภอวังน้ำเย็น และอำเภอวังสมบูรณ์ ของจังหวัดสารแก้ว



กรมทรัพย์สินทางปัญญา  
กระทรวงพาณิชย์

เลขที่ 37

เลขที่ประกาศ 129  
วันที่ประกาศโฆษณา 29 มกราคม 2562

### ประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เลขที่คำขอ 61100181

วันที่ยื่นคำขอ 4 มิถุนายน 2561

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ จำกัดสตูล

รายการสินค้า จำกัดสตูล

- ผู้ขอขึ้นทะเบียน
1. จังหวัดสตูล
  2. องค์การบริหารส่วนจังหวัดสตูล
  3. ชุมชนเมือง อำเภอเมืองโคน

- ที่อยู่
1. ศาลากลางจังหวัดสตูล ตำบลพิมาน อำเภอเมือง จังหวัดสตูล
  2. องค์การบริหารส่วนจังหวัดสตูล ตำบลคล่องชุด อำเภอเมือง จังหวัดสตูล
  3. 128 หมู่ 9 ตำบลควนสตอ อำเภอควนโคน จังหวัดสตูล

#### 1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

##### คำนิยาม

**จำกัดสตูล (SATUN CHAMPEDAK)** หมายถึง จำกัดที่มีผลรูปทรงกระบวนการ เป็นลักษณะ เนื้อมีสีเหลืองอมส้ม (สีจำปา) สีเหลืองทอง หรือสีเหลืองนวล เนื้อหนา รสชาติดหวานหอม และมีกลิ่นหอม ซึ่งปลูกในพื้นที่อำเภอเมือง อำเภอควนโคน อำเภอควนกาหลง อำเภอท่าแพ อำเภอละຽะ อำเภอหุ่งหว้า และอำเภอระนอง ของจังหวัดสตูล

##### ลักษณะของสินค้า

###### (1) พันธุ์จำกัดสตูล

- พันธุ์การค้า เช่น พันธุ์ขัวัญสตูล พันธุ์สตูลสีทอง พันธุ์นำดอกไม้ พันธุ์ทองเกษตร พันธุ์ดอกโคน และพันธุ์วังทอง เป็นต้น
- พันธุ์พันเมือง

###### (2) ลักษณะทางกายภาพ

- ผล ผลรูปทรง กระบวนการ ยาว ผลสุกเปลือกผลจะนิ่ม สีเปลือกเป็นสีน้ำตาลอ่อนเหลือง เป็นลักษณะ ผิวตึง หนามเรียบ

- เนื้อ เมื่อเมื่อสีเหลืองอมส้ม (สีจำปา) สีเหลืองทอง เหลืองนวล จำนวนยาวต่อผลมาก ยาวใหญ่ แกนยาวเล็ก ลักษณะเนื้อจะหนา เส้นใยน้อย ไม่เป็นแบ่ง เมล็ดเล็ก และ ชั้นน้อย

- รสชาติ รสหวานหอม ไม่eras ฉ่ำน้ำ มีกลิ่นปานกลาง

### (3) ลักษณะทางเคมี

- ค่าความหวานอยู่ในช่วง 21 - 32 องศาบริกก์

### (4) ลักษณะเฉพาะของแต่ละพันธุ์

- พันธุ์ขัวญสูตร ผลมีขนาดปานกลาง ผลเป็นรูปทรงกระบอก เมื่อสุกเต็มที่แล้ว หนามค่อนข้างเรียบ ร่องหนามเข้ม เห็นชัดเจน ยาวใหญ่ เมื่อเมื่อสีเหลืองส้ม(จำปา) ค่อนข้างหนา รสหวาน มีกลิ่นไม่จัด เปเลือกบาง เมล็ดค่อนข้างเล็ก แกนยาวเล็ก ยาวติดกับแกนออกมาเกือบทั้งหมดเมื่อผ่าผลเพื่อบริโภค

- พันธุ์สกุลสีทอง ผลมีขนาดปานกลาง ผลเป็นรูปทรงกระบอก เมื่อสุกเต็มที่แล้ว หนามแหลม นูนชัดเจน เปเลือกบาง ยาวขนาดปานกลาง เมื่อเมื่อส้มเข้ม เนื้อหนา รสหวานฉ่ำ มีกลิ่นแรง เมล็ดค่อนข้างเล็ก แกนยาวเล็ก ยาวติดกับแกนอออกมาเกือบทั้งหมดเมื่อผ่าผลเพื่อบริโภค

- พันธุ์น้ำดอกไม้ ผลขนาดปานกลาง ผลเป็นรูปทรงกระบอก หนามนูนชัดเจน ยาวแน่น เมื่อหนา มีสีเหลือง

- พันธุ์ทองเงาดอร์ ผลขนาดปานกลาง ผลเป็นรูปทรงกระบอก เมื่อสุกเต็มที่แล้วหนามมีขนาดเล็กนูน หนามแน่น ยาวขนาดปานกลาง เมื่อเมื่อสีเหลือง เนื้อหนาปานกลาง ยาวติดกับแกนอออกมาเกือบทั้งหมดเมื่อผ่าผลเพื่อบริโภค

- พันธุ์ดอกโคน ผลขนาดปานกลาง ผลเป็นรูปทรงกระบอก หนามนูน ยาวเยอะ เนื้อแห้ง เมื่อหนาปานกลาง

- พันธุ์วังทอง ผลขนาดปานกลาง เปเลือกบางแข็ง ยาวขนาดปานกลาง เมื่อเมื่อสีเหลือง เนื้อแห้ง และหนาปานกลาง รสชาติหวาน เมื่อผลสุกเก็บได้นาน 2 - 3 วัน

- พันธุ์พื้นเมือง ผลขนาดเล็กถึงขนาดใหญ่ ยาวขนาดเล็กถึงปานกลาง

## 2. กระบวนการผลิต

### การปลูก

(1) การปลูกจำปาตระสูตร สามารถปลูกได้ตลอดทั้งปี แต่นิยมปลูกในช่วงต้นฤดูฝน เนื่องจากสภาพภูมิอากาศเหมาะสมกับการเจริญเติบโต

(2) ระยะปลูกอยู่ในช่วง 8 - 10 เมตร หลุมปลูกลึก 50 - 100 เซนติเมตร หรือตามความเหมาะสมของแต่ละพื้นที่

(3) รองกันหลุมด้วยปุ๋ยที่ผสมกับดินปลูก และใส่ดินที่คลุกเคล้าปุ๋ยคอกหรือปุ๋ยหมักด้านบนหรือตามความเหมาะสมของแต่ละพื้นที่

(4) กึ้งไว้ 3 - 4 สัปดาห์ จึงจะนำต้นพันธุ์ที่แข็งแรงสมบูรณ์จากการเสียบยอด การทากกิ่ง และการติดตา มาปลูกได้

(5) การใส่ปุ่ย เพื่อบำรุงหน้าดิน ขึ้นอยู่กับความเหมาะสมของแต่ละพื้นที่ปลูก ความสมบูรณ์ของดิน หรือความสมบูรณ์ของต้นจำปาดะ

(6) การให้น้ำ แตกต่างกันไปตามช่วงอายุของต้น หรือขึ้นอยู่กับความเหมาะสมของแต่ละพื้นที่

(7) การตัดแต่งและควบคุมทรงพุ่ม ทำการตัดแต่งกิ่งเล็ก หรือกิ่งแห้งตาย และกิ่งเป็นโรคออก หรือตามความเหมาะสมของแต่ละต้น

(8) การป้องกัน หรือกำจัดวัชพืช และศัตรูพืช ใช้วิธีการห่อผลด้วยโครัง หรือถุงพลาสติก ตามความเหมาะสมของแต่ละพื้นที่ และไม่ควรใช้สารเคมี หรือพ่นสารเคมีแก่ต้นจำปาดะ

#### **การเก็บเกี่ยว**

(1) ตั้งแต่ช่วงเดือนกรกฎาคม - กันยายนของทุกปี

(2) นับอายุวันเก็บเกี่ยว ประมาณ 110 - 120 วัน หลังจากบาน หรือตามความเหมาะสมของแต่ละพื้นที่

(3) เก็บเกี่ยว ใช้มีดตัดที่ขั้วผล หรือใช้มีบลิดผล

#### **การบรรจุหีบห่อ**

(1) รายละเอียดบนฉลากให้ประกอบด้วยคำว่า “จำปาดะสตูล” และ/หรือ “SATUN CHAMPEDAK”

(2) มีการระบุชื่อพันธุ์จำปาดะ ชื่อสวน/เกษตรกร ที่อยู่ที่ติดต่อได้

### **3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์**

#### **ลักษณะภูมิประเทศ**

จังหวัดสตูล ตั้งอยู่ทางตอนใต้สุดด้านตะวันตกของประเทศไทย ทางฝั่งทะเลอันดามัน ระหว่างละติจูดที่ 6 องศา 37 ลิปดา 15 พีลิปดา และลองจิจูดที่ 100 องศา 4 ลิปดา 10 พีลิปดา ตะวันออก สภาพภูมิประเทศโดยทั่วไปมีภูเขาหินอ่อนใหญ่ในตอนล่างและชายฝั่งตะวันตก ทำให้พื้นที่ของจังหวัดค่อนข้างลาดเอียงลงสู่ทิศตะวันตกและทิศใต้ มีที่ราบแคบๆ ขนาดใหญ่กับชายฝั่งทะเล ถัดจากที่ราบลงไปเป็นป่าชายเลนน้ำเค็ม มีป่าแม่น้ำหรือป่าโงกทางอยู่เป็นจำนวนมาก ด้วยสภาพภูมิประเทศที่มีลักษณะเป็นภูเขา สูง耸立 จังหวัดสตูลมีสำนักงานราชการที่ตั้งอยู่ที่เมืองสตูล ซึ่งเป็นศูนย์กลางการค้าและเศรษฐกิจของจังหวัด

#### **ลักษณะภูมิอากาศ**

ร้อนชื้น ฝนตกมาก โดยได้รับอิทธิพลจากลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ ซึ่งพัดจากมหาสมุทรอินเดียเข้าสู่พื้นแผ่นดินใหญ่ ขอบไอ้น้ำเข้ามาปะทะกับทิวเขาครึ่งแรกของจังหวัด ทำให้เกิดฝนตกหนักมากที่สุด คือ ระหว่างเดือนสิงหาคม - เดือนตุลาคม มีความชื้นสัมพัทธ์อยู่ในเกณฑ์สูง เนื่องจากได้รับอิทธิพลจากลมมรสุมทั้ง 2 ฤดู และลักษณะภูมิประเทศอยู่ใกล้ทะเล มีกระแสลมพัดผ่านตลอดเวลา ความชื้นสัมพันธ์เฉลี่ยตลอดทั้งปี ประมาณร้อยละ 79

จากลักษณะสภาพภูมิประเทศและภูมิอากาศดังกล่าว ส่งผลทำให้สภาพพื้นที่ของจังหวัดสตูลมีดินที่อุดมสมบูรณ์เต็มไปด้วยแร่ธาตุ ซึ่งเกิดจากการสารายตัวผุพังของหินชนิดต่างๆ หรือจากวัตถุตันกำเนิดพอกตะกอนล้าน้ำ เนื้อดินบนเป็นดินร่วน มีน้ำได้ดี จึงทำให้พื้นที่จังหวัดสตูลเหมาะสมแก่การปลูกจำปาดะส่งผลให้จำปาดะสตูล มีรากฐาน กลิ่นหอม เนื้อหนา เมล็ดเล็ก และมีสีสวย

### ประวัติความเป็นมา

การปลูกจำปาดะในจังหวัดสตูล สันนิษฐานว่าปลูกกันมานาน ก่อนสมัยรามโลกครั้งที่ 2 (พ.ศ. 2483 - 2489) ซึ่งพบหลักฐานในพื้นที่อำเภอโคนมีต้นจำปาดะที่มีอายุมากกว่า 80 ปี การปลูกจำปาดะในช่วงแรกๆ นิยมปลูกในบริเวณบ้านเป็นลักษณะสวนผสมผสาน เพื่อไว้บริโภคในครัวเรือน มีการปลูกจำปาดะเชิงพาณิชย์ครั้งแรกที่สวนบริเวณศาลากลาง และพันธุ์จำปาดะที่นำไปขยายพันธุ์ต่อในหลายพื้นที่ ก็นำมาจากต้นพันธุ์ที่สวนนี้

ในอดีตจังหวัดสตูลมีคำขวัญประจำจังหวัดว่า “ตะรุเตา ไก่ดำ จำปาดะ คนใจพระรามเลิศเชิดสตูล” ซึ่งเป็นสำนวนที่ชนาะเลิศการประภาด โดยสมัยนั้นมีการรณรงค์ส่งเสริมการเลี้ยงไก่ดำ ส่งเสริมการปลูกจำปาดะ และจัดให้มีกิจกรรมประภาดจำปาดะ ต่อมา ปี พ.ศ. 2534 ได้มีการเปลี่ยนคำขวัญใหม่ คือ “สตูล สงบ สะอาด ธรรมชาติบริสุทธิ์” และในปีนั้น จังหวัดสตูลได้มีการจัดงาน “วันจำปาดะและของดีเมืองสตูล” ขึ้นเป็นครั้งแรกที่อำเภอเมืองสตูล และในปี พ.ศ. 2537 ได้เปลี่ยนสถานที่จัดงานเป็นอำเภอโคน และจัดเป็นงานประจำจังหวัดมานานถึงปัจจุบัน ทำให้ได้มีการพัฒนาและส่งเสริมให้ปลูกเชิงพาณิชย์มากขึ้น การปลูกจำปาดะจึงเพิ่มมากขึ้น ผู้คนรู้จักและนิยมบริโภคอย่างแพร่หลายทั่วในจังหวัดสตูลและจังหวัดใกล้เคียง ปัจจุบันจำปาดะจัดเป็นไม้ผลที่เป็นอัตลักษณ์ประจำถิ่นของจังหวัดสตูล สร้างชื่อเสียงและสร้างรายได้ให้กับเกษตรกรชาวสตูลเป็นอย่างมาก

### 4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การปลูกจำปาดะสตูล ครอบคลุมพื้นที่อำเภอเมือง อ่าเภอโคน อ่าเภอควบคุม อำเภอท่าแพ อ่าเภอละฎู อ่าเภอทุ่งหว้า และอำเภอมะนัง ของจังหวัดสตูล (รายละเอียดตามแผนที่)

### 5. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

- (1) จำปาดะสตูล ต้องปลูกในพื้นที่ที่กำหนด และตามกระบวนการผลิตข้างต้น
- (2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ การขึ้นทะเบียนสมาชิกเกษตรกรผู้ปลูกจำปาดะสตูล รวมทั้งต้องมีหลักฐานกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

### 6. เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

(1) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า ที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งปั้งชี้ทางภูมิศาสตร์ จำปาดะสตูล

(2) ผู้ขอขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า จะต้องปฏิบัติตามคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งปั้งชี้ทางภูมิศาสตร์ จำปาดะสตูล

