

บัญชีประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เล่มที่ 38

วันที่ 28 มีนาคม 2562

เลขที่ประกาศ	เลขคำขอ	สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์	หน้า
130	58100122	สับปรดทองระยอง	1 - 6
131	61100180	เครื่องปั้นดินเผาด่านเกวียน	7 - 12
132	61100182	ข้าวเหนียวเขี้ยวงูเชียงราย	13 - 17
133	61100184	กาแฟเมืองกระบี่	18 - 23

หมายเหตุ : บุคคลผู้มีส่วนได้เสียอาจยื่นคำคัดค้านการขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ที่ขอขึ้นทะเบียนได้ภายใน 90 วัน นับแต่วันประกาศโฆษณา



กรมทรัพย์สินทางปัญญา

เล่มที่ 38

เลขที่ประกาศ 130

กระทรวงพาณิชย์

วันที่ประกาศโฆษณา

28 มีนาคม 2562

ประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เลขที่คำขอ

58100122

วันที่ยื่นคำขอ 8 มิถุนายน 2558

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ สับประรดทองระยอง

รายการสินค้า

สับประรด

ผู้ขอขึ้นทะเบียน

1. จังหวัดระยอง
2. สภาเกษตรกรจังหวัดระยอง

ที่อยู่

1. ศูนย์ราชการจังหวัดระยอง ถนนสุขุมวิท ตำบลเนินพระ
อำเภอเมือง จังหวัดระยอง 21150
2. สำนักงานเกษตรจังหวัดระยอง เลขที่ 60 ถนนตากสินมหาราช
ตำบลท่าประดู่ อำเภอเมือง จังหวัดระยอง 21000

1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

สับประรดทองระยอง (Rayong Golden Pineapple) หมายถึง สับประรดสายพันธุ์ควีน (Queen) ซึ่งขอบใบที่ต้นและจุดมีหนามสั้นแหลมคมสีชมพูอมแดง รูปผลทรงกระบอก ตามผลใหญ่ ร่องตาดั้น เปลือกบาง เมื่อแก่จัดจะเปลี่ยนเป็นสีทองทั้งผล เนื้อสีเหลืองเข้มสม่ำเสมอตลอดผล เนื้อแน่น ~~และ~~ ไม่ฉ่ำน้ำ รสชาติเปรี้ยวหวาน มีกลิ่นหอม รับประทานแล้วไม่กักลิ้น ปลูกในเขตพื้นที่ของจังหวัดระยอง

ลักษณะของสินค้า

(1) พันธุ์สับประรด : พันธุ์ควีน (Queen)

(2) ลักษณะทางกายภาพ

- รูปทรง ทรงกระบอก จุดมีหนามสั้นแหลมคมสีชมพูอมแดง
- เปลือกผล ตามผลใหญ่ ร่องตาดั้น เปลือกบาง เมื่อแก่จัดจะเปลี่ยนเป็นสีทองทั้งผล

- เนื้อ เนื้อสีเหลืองเข้มสม่ำเสมอตลอดผล แขนง แข็ง ไม่ฉ่ำน้ำ เส้นใยอ่อนนุ่ม แกนผลกรอบ
- รสชาติ รสชาติเปรี้ยวหวาน มีกลิ่นหอม ไม่กัดลิ้น

(3) ลักษณะทางเคมี : ค่าความหวานอยู่ในช่วง 16 - 21 องศาบริกซ์

2. กระบวนการผลิต

ต้นพันธุ์

ต้องเป็นหน่อพันธุ์ ของสับปะรดทองระยองที่มาจากต้นพันธุ์ที่มีคุณภาพในพื้นที่จากแหล่งปลูกเดิมของ 8 อำเภอ คือ อำเภอเมืองระยอง อำเภอแกลง อำเภอบ้านค่าย อำเภอปลวกแดง อำเภอบ้านฉาง อำเภอวังจันทร์ อำเภอเขาชะเมา และอำเภอนิคมพัฒนา ของจังหวัดระยอง

การเตรียมพื้นที่ปลูก

การเตรียมดินสำหรับการปลูกสับปะรด ต้องมีการปรับระดับให้เรียบเพราะจะทำให้ น้ำไม่ท่วมขัง ไถดินให้ลึกและระเบิดดินดานทำให้เกิดการพลิกหน้าดินก่อนปลูก

• การเตรียมพันธุ์

(1) การเตรียมพันธุ์ ใช้หน่อสับปะรดพันธุ์ใดวัน จะต้องมีการคัดขนาดให้เสมอกันในแปลงที่จะปลูก แปลงเดียวกัน จะทำให้สับปะรดเจริญเติบโตสม่ำเสมอทั้งแปลง และง่ายต่อการบำรุงรักษา

(2) การซุบน้ำหน่อพันธุ์ เป็นการกำจัดเชื้อแบคทีเรีย และป้องกันโรคยอดเน่า โดยต้องซุบน้ำหน่อพันธุ์ที่จะนำมาปลูกทุกครั้ง และหลังจากการซุบน้ำหน่อพันธุ์แล้วควรปลูกให้เสร็จภายใน 3 วัน

ระยะการปลูก

แบบแถวคู่ระยะห่างระหว่างต้น 40 เซนติเมตร ระยะห่างระหว่างแถวคู่ 50 เซนติเมตร ระยะห่างระหว่างร่อง 80 เซนติเมตร ควรปลูกตั้งตรงและต้องมีความลึก 10 - 15 เซนติเมตร หรือตามความเหมาะสมของแต่ละพื้นที่

การใส่ปุ๋ย

สัดส่วนของการใส่ปุ๋ยที่สับปะรดต้องการตั้งแต่ปลูกถึงเก็บเกี่ยว สูตรปุ๋ยที่แนะนำ 15-7-15, 15-5-20 และ 15-0-15 หรือตามความเหมาะสมของพื้นที่ โดยหยอดปุ๋ยบริเวณปากใบล่าง ใส่ใบที่สูงที่สุดลงมาหาโคนต้น

การเก็บเกี่ยว

(1) สับปะรดทองระยอง สามารถเก็บเกี่ยวได้ตลอดทั้งปี

(2) การเก็บเกี่ยวใช้มีดตัดที่ก้านผลให้เหลือขั้วติดผลไว้ 6-10 เซนติเมตร และไม่ต้องตัดจุกออก

(3) การคัดขนาด น้ำหนักผลพร้อมจุก

- ขนาดเล็ก น้ำหนัก 500 – 1,000 กรัม
- ขนาดกลาง น้ำหนัก 1,001 – 1,500 กรัม
- ขนาดใหญ่ น้ำหนัก 1,501 – 2,000 กรัม

การดูแลรักษาหลังเก็บเกี่ยว

เมื่อเก็บเกี่ยวผลผลิตรุ่นแรกหมดแล้วต้องดำเนินการเก็บหน่อทั้งหน่อดินและหน่อข้างนอก ที่เรียกกันว่าหน่ออ้อมลูก ออกให้หมด จากนั้นใช้มิดฟีนโบและตันที่ไม่ออกผล โดยพ่นด้านข้างให้เหลือโคนใบ 15-25 นิ้ว ไปตามแนวร่องปลูก พันเฉพาะร่องกว้างเท่านั้น ซึ่งจะทำทันทีหลังการเก็บเกี่ยว

การบรรจุหีบห่อ

(1) รายละเอียดบนฉลากหรือหีบห่อ ให้ประกอบด้วยคำว่า “สับปะรดทองระยอง” และ/หรือ “Sab-Pa-Rod-Tong-Ra-Yong” และ/หรือ “Rayong Golden Pineapple”

(2) ให้ระบุชื่อ และที่อยู่ผู้ผลิต/จำหน่าย วันที่ผลิต วันหมดอายุ และวิธีเก็บรักษา

3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

จังหวัดระยอง เป็นจังหวัดในภาคตะวันออกของประเทศไทยประมาณละติจูดที่ 12 องศาเหนือ ลองจิจูดที่ 101 องศาตะวันออก มีสภาพภูมิประเทศเป็นที่ราบชายฝั่งที่เกิดจากการทับถมของตะกอนบริเวณแอ่งลุ่มน้ำระยองและที่ลาดสลับเนินเขา ภูเขามีสลักษณะเป็นลอนลูกคลื่นสูงต่ำสลับกันไปรวมกับพื้นที่ทิวเขา มีแม่น้ำสำคัญ 2 สาย คือ แม่น้ำระยอง และแม่น้ำประแสร์ เนื้อดินเป็นดินร่วนปนทราย และดินร่วนเหนียวปนทราย ซึ่งดินเป็นกรดอ่อนๆ และระบายน้ำได้ดี มีธาตุอาหารไนโตรเจนและโพแทสเซียมสูง ตอบสนองต่อการเจริญเติบโตของสับปะรดเป็นอย่างดี

ลักษณะภูมิอากาศ

จังหวัดระยอง มีลักษณะภูมิอากาศแบบมรสุมเขตร้อน ลมทะเลพัดผ่านตลอดปี ซึ่งมี 3 ช่วงฤดู คือ

- ฤดูฝน มีฝนตกชุกระหว่างเดือนพฤษภาคม – เดือนตุลาคมของทุกปี มีฝนตกเฉลี่ยตลอดปี 118 วัน อุณหภูมิเฉลี่ยสูงสุด 37 องศาเซลเซียส และอุณหภูมิต่ำสุด 22.9 องศาเซลเซียส

- ฤดูหนาว เริ่มตั้งแต่เดือนพฤศจิกายน – เดือนกุมภาพันธ์ อุณหภูมิของจังหวัดไม่ลดต่ำมากเหมือนภาคอื่นๆ เพราะเขตนี้อยู่ปลายมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือ ความหนาวเย็นจึงไม่ลดลงมาก นอกจากนี้ยังได้รับอิทธิพลจากทะเล จึงทำให้จังหวัดระยองไม่หนาวเย็นมาก อุณหภูมิเฉลี่ยอยู่ที่ 25 องศาเซลเซียส

- ฤดูร้อน เริ่มตั้งแต่ปลายเดือนกุมภาพันธ์ – ปลายเดือนเมษายน ช่วงเช้าจะมีลมตะวันออกเฉียงใต้ และลมเฉื่อยจากทะเลในคอนปายพัดมาร่วมกับลมตะวันออกเฉียงใต้ จึงทำให้ลมมีกำลังแรงมากยิ่งขึ้น ทำให้อุณหภูมิไม่สูงเฉลี่ยอยู่ที่ 32.6 องศาเซลเซียส

ด้วยสภาพภูมิประเทศและภูมิอากาศดังกล่าว ทำให้สับปะรดทองระยองที่ปลูกในพื้นที่ดังกล่าว มีความแตกต่างจากสับปะรดพันธุ์ควีน(Queen) ที่ปลูกในแหล่งอื่นทั้งในด้านลักษณะรูปร่างที่เป็นทรงกระบอก ตามผลใหญ่ ร่องตาตื้น คุณภาพของเนื้อที่มีลักษณะสีเหลืองเข้มสม่ำเสมอตลอดผล แห้ง ไม่ฉ่ำน้ำ และรสชาติที่เปรี้ยวหวานลงตัว ไม่กัดลิ้น มีกลิ่นหอม

ประวัติความเป็นมา

สับปะรดได้มีการปลูกที่จังหวัดระยองมานานกว่า 40 ปี จากคำบอกเล่าของอดีตนายกองค้การบริหารส่วนตำบลกะเจ็ด นายไพเราะ พุ่มมาก เล่าว่าในปี พ.ศ. 2519 นายฟู จิตพัฒนากุล ประกอบอาชีพทำสวนยางพารา ได้อพยพครอบครัวมาจากอำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา มาตั้งถิ่นฐานปลูกยางพาราที่บ้านหาดใหญ่-จันดี ตำบลกะเจ็ด อำเภอเมืองระยอง จังหวัดระยอง และได้นำพันธุ์สับปะรดพันธุ์ควีนมาจากอำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา เพื่อมาปลูกแซมในสวนยางพารา และเรียกว่า “สับปะรดตาหนาม” เนื่องจากขอบใบมีหนามแหลมสั้นๆ สีชมพูอมแดง โดยนำมาปลูกกันเล็กน้อยและกระจายในหมู่เครือญาติ เพื่อใช้เป็นผลไม้มงคลในเทศกาลต่างๆ งานพิธีต่างๆ และใช้ประกอบอาหารพื้นบ้านของจังหวัดระยอง จากการที่เริ่มปลูกกันในหมู่เครือญาติประกอบกับสภาพดิน และภูมิอากาศเหมาะสมทำให้ผลผลิตที่ได้มีคุณภาพดี โดดเด่น มีลักษณะเฉพาะตัว เป็นที่ต้องการของตลาด จึงมีการปลูกกันอย่างแพร่หลาย ทำให้มีการกระจายไปทุกพื้นที่ของจังหวัดระยอง สับปะรดทองระยอง จึงเป็นผลไม้รสล้ำประจำจังหวัดระยอง ที่มีความอร่อยคู่กับทุเรียนและมังคุด ดังคำขวัญประจำจังหวัดระยองนั่นเอง

4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การปลูกสับปะรดทองระยอง ครอบคลุมพื้นที่ 8 อำเภอ คือ อำเภอเมืองระยอง อำเภอแกลง อำเภอบ้านค่าย อำเภอปลวกแดง อำเภอบ้านฉาง อำเภอวังจันทร์ อำเภอเขาชะเมา และอำเภอนิคมพัฒนา ของจังหวัดระยอง รายละเอียดตามแผนที่

5. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

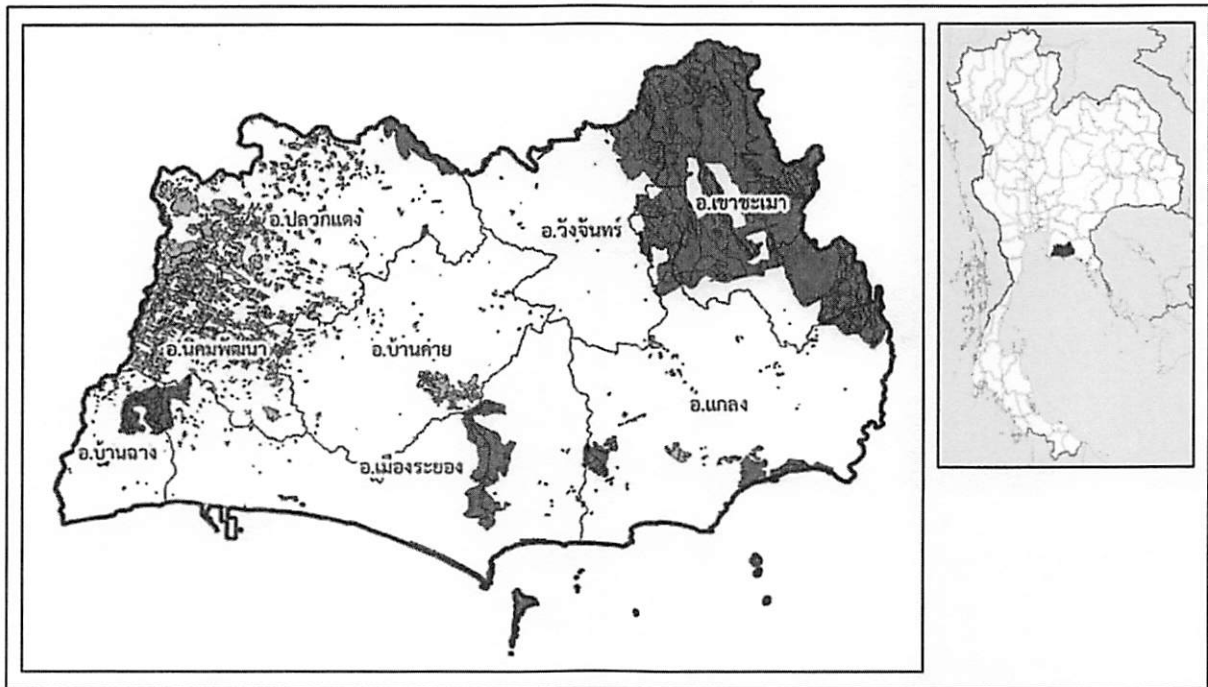
(1) สับปะรดทองระยอง จะต้องปลูกในเขตพื้นที่ที่กำหนด ตามกระบวนการผลิตข้างต้น

(2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ปลูกสับปะรดทองระยอง รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

6. เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

- (1) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิต/ผู้ประกอบการค้าที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งปงชี้ทางภูมิศาสตร์
สับปะรดทองระยอง
- (2) ผู้ขอขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า จะต้องปฏิบัติตามคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับ
สมาชิกผู้ขอใช้สิ่งปงชี้ทางภูมิศาสตร์สับปะรดทองระยอง และดำเนินการตามแผนการควบคุมตรวจสอบทั้ง
กระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด
-

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ สับปรดทองระยอง



ขอบเขตพื้นที่การปลูกสับปรดทองระยอง ครอบคลุมพื้นที่ 8 อำเภอ คือ อำเภอเมืองระยอง อำเภอแกลง
อำเภอบ้านค่าย อำเภอปลวกแดง อำเภอบ้านฉาง อำเภอวังจันทร์ อำเภอเขาชะเมา และอำเภอนิคมพัฒนา
ของจังหวัดระยอง



กรมทรัพย์สินทางปัญญา

เล่มที่ 38

เลขที่ประกาศ 131

กระทรวงพาณิชย์

วันที่ประกาศโฆษณา

28 มีนาคม 2562

ประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เลขที่คำขอ

61100180

วันที่ยื่นคำขอ

1 มิถุนายน 2561

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ เครื่องปั้นดินเผาด่านเกวียน

รายการสินค้า

เครื่องปั้นดินเผา

ผู้ขอขึ้นทะเบียน

1. จังหวัดนครราชสีมา
2. มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา
3. กลุ่มอาชีพเครื่องปั้นดินเผาด่านเกวียน

ที่อยู่

1. ศาลากลางจังหวัดนครราชสีมา ตำบลในเมือง อำเภอเมืองนครราชสีมา จังหวัดนครราชสีมา 30000
2. มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา 340 ถนนสุนทรารายณ์ ตำบลในเมือง อำเภอเมืองนครราชสีมา จังหวัดนครราชสีมา 30000
3. เลขที่ 45 หมู่ 8 ตำบลด่านเกวียน อำเภอโชคชัย จังหวัดนครราชสีมา 30190

1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

เครื่องปั้นดินเผาด่านเกวียน (Dan Kwian Pottery) หมายถึง เครื่องปั้นดินเผาชนิดไม่เคลือบ ที่ทำการเผาด้วยอุณหภูมิสูง เมื่อเผาแล้วมีสีของดินตามธรรมชาติ มั่นเงา เนื้อดินมีความแข็งแกร่ง ทนทาน เมื่อเคาะจะมีเสียงดังกังวาน ไม่แตกร้าว หากเป็นภาชนะบรรจุน้ำไม่รั่วซึม ซึ่งผลิตตามกรรมวิธีการผลิต เครื่องปั้นดินเผาด่านเกวียนที่เป็นเอกลักษณ์สืบทอดต่อกันมาของชาวบ้าน ในเขตพื้นที่ตำบลด่านเกวียน ตำบลท่าจะหลุง ตำบลท่าอ่าง และตำบลละลมใหม่พัฒนา ของอำเภอโชคชัย จังหวัดนครราชสีมา

ลักษณะของสินค้า

(1) เครื่องปั้นดินเผาด่านเกวียน เป็นเครื่องปั้นดินเผาชนิดไม่เคลือบเนื้อดิน รูปแบบของผลิตภัณฑ์ เช่น ของใช้ในครัวเรือน ของประดับตกแต่ง เป็นต้น

(2) ลักษณะทางกายภาพ

- รูปทรง ทรงเลขาคณิต ทรงอิสระ ทรงจากรูปแบบธรรมชาติและลวดลายธรรมชาติ
- เนื้อดิน มีความแกร่ง เมื่อเคาะจะมีเสียงดังกังวาน
- สี สีของดินตามธรรมชาติ
- พื้นผิว มีความมันเงา จากการหลอมของซีเมนต์ในขณะการเผาที่อุณหภูมิสูง

2. กระบวนการผลิต

การเตรียมดิน

(1) แหล่งดินเหนียว และดินทรายที่นำมาผลิตเครื่องปั้นดินเผาผ่านเกวียน ต้องมาจากเขตพื้นที่อำเภอโชคชัย จังหวัดนครราชสีมา

(2) นำดินเหนียวมาเลือกเศษวัสดุ เศษใบไม้ รากไม้ กรวด หินหรือสิ่งเจือปนอื่นๆ ทิ้ง และนำมาบดจากนั้นร่อนผ่านตะแกรง ที่มีความละเอียดอย่างน้อย 32 เมช (Mesh)

(3) นำดินเหนียวที่ผ่านการร่อนและดินทรายซึ่งตามส่วนผสมในปริมาณที่เหมาะสม คลุกเคล้าให้เข้ากัน แล้วใส่ลงในหลุมดิน หรืออ่างซีเมนต์ เป็นต้น จากนั้นผสมน้ำตามความเหมาะสม และใช้เวลาหมักอย่างน้อย 24 ชั่วโมง ควรใช้ผ้าคลุมหรือสังกะสีปิดทับ เพื่อไม่ให้น้ำระเหย และป้องกันเศษสิ่งสกปรกผสมในระหว่างการหมักดิน

(4) ทำการนวดดินโดยการใช้เครื่องรีดดิน

การปั้น

(1) การปั้นหรือการขึ้นรูปด้วยพละมือหรือแป้นเหล็ก โดยใช้แรงงานคนในการขึ้นรูป ซึ่งจะช่วยให้ช่วยในการขยับตัวแป้นให้หมุนช้าๆ หรือมีผู้ช่วยหมุนแป้น วิธีการปั้นให้นำทรายมาโรยบนพละมือหรือแป้นเหล็ก แล้วจึงนำก้อนดินที่ผ่านการรีดมาวาง จากนั้นขึ้นรูปให้ได้ความหนาหรือบางตามความต้องการ

(2) การปั้นหรือการขึ้นรูปด้วยแป้นหมุนไฟฟ้า โดยควบคุมการหมุนของหัวแป้นด้วยมอเตอร์ไฟฟ้า ซึ่งมีสวิตช์ควบคุมการเปิด – ปิด ความเร็วรอบ วิธีการปั้นเหมือนเหมือนข้อ (1)

(3) การปั้นหรือการขึ้นรูปด้วยวิธีอิสระ เป็นการปั้นในรูปแบบตามความต้องการด้วยมือ

(4) การปั้นหรือการขึ้นรูปด้วยวิธีกดพิมพ์ ด้วยบล็อกพิมพ์หรือแบบพิมพ์ในการขึ้นรูปเครื่องปั้น

การตกแต่ง

(1) ใช้ลูกกลิ้งวางบนผิวของเครื่องปั้นจากนั้นหมุนแป้นหมุน เพื่อให้เกิดลวดลายที่มีลักษณะเหมือนกันรอบเครื่องปั้น

(2) ใช้เครื่องมือแกะลายตกแต่งขณะที่ดินหมาดพอดี โดยใช้เครื่องมือขูดดินให้ลึกพอให้เห็นลวดลายที่ออกแบบไว้

(3) ใช้มีดฉลุลายตกแต่งเครื่องปั้นที่ต้องการความโปร่งแสง โดยใช้มีดปลายแหลมคมฉลุลวดลายจนทะลุเป็นลายโปร่ง เป็นการตกแต่งที่ใช้กับผลิตภัณฑ์เครื่องปั้นดินเผาที่เป็นโคมไฟ ตะเกียง เป็นต้น

(4) ปั้นแปะเครื่องปั้นโดยใช้ดินเหนียวปั้นประดับหรือติดแปะเพื่อตกแต่งขณะที่เนื้อดินของเครื่องปั้นยังไม่แห้งสนิท

การเผิงและการตากแห้ง

ทำการเผิงเครื่องปั้นให้แห้งก่อนเข้าเตาเผา โดยนำเครื่องปั้นที่ผ่านการปั้นและตกแต่งแล้วมาจัดเรียงในโรงเรือนเพื่อเผิงลมแล้ว และนำไปตากแดด 2 - 3 แดดให้มีความแห้งเหมาะสม แล้วจึงนำจัดเรียงเข้าสู่เตาเผา

การเผา

การเผาเครื่องปั้นจะทำโดยใช้ไม้ฟืน เตาที่ใช้เผาเครื่องปั้นเรียกว่าเตาก่ออิฐ มีลักษณะคล้ายเตาทุเรียง โดยลักษณะของเตาจะต้องใช้อิฐก่อยกพื้นสูงจากพื้นดิน หลังคาเตาโค้งมนแบบหลังเต่าฝั่งรีแบบไข

พื้นเตาลาดเอียง และมีปล่องไฟอยู่ท้ายเตา ซึ่งจะแบ่งเป็น 3 ส่วน คือ ปากเตา กลางเตา และท้ายเตา และมีการสร้างหลังคาคลุมเตาทำให้มั่นคงแข็งแรง

ขั้นตอนการเผาเครื่องปั้น แบ่งได้ 3 ระยะ ดังนี้

(1) ระยะที่ 1 รมไฟ หรือเรียกว่า “ลุ่มเตา” เป็นการรมไฟไล่ไอน้ำออกจากเครื่องปั้น โดยจุดไฟที่ขอนไม้ขนาดใหญ่ไว้ที่ปากเตา ใช้ไฟอ่อนๆ ทิ้งไว้อย่างน้อย 24 ชั่วโมง หรือตามความเหมาะสมของขนาดเตา เมื่อสังเกตเห็นว่าเปลวไฟเข้าไปภายในเตาแล้ว จึงเผาในระยะต่อไป

(2) ระยะที่ 2 สุมไฟ หรือเรียกว่า “อุดเตา” เป็นขั้นตอนที่ให้ใส่ฟืนในเรือนเตา โดยใส่ฟืนให้เต็มปากเตาอยู่เสมอ ช่วงนี้อุณหภูมิในเตาจะเริ่มสูงขึ้นสังเกตได้จากควันสีดำพุ่งขึ้นจากปล่องแล้วตามด้วยเปลวไฟปนมากับเขม่าดำ ในระยะนี้ใช้เวลาอย่างน้อย 4 ชั่วโมง และควรระวังอย่าให้ปากเตามีช่องว่างหรือโหวให้อากาศเข้าไปเผาไหม้มากเกินไป เพราะเมื่ออุณหภูมิในเตาไม่สม่ำเสมอ จะทำให้เครื่องปั้นที่บรรจุอยู่ภายในแตกเสียหาย

(3) ระยะที่ 3 เร่งไฟ หรือเรียกว่า “ขึ้นปล่อง” ระยะนี้อุณหภูมิภายในเตาจะสูง สีของไฟจะเป็นสีแดง การเผาต้องเร่งไฟโดยใช้ไม้ท่อนเล็กๆ เผาจนเปลวไฟสีส้มออกมานอกปล่อง หากสังเกตดูเครื่องปั้นที่อยู่ภายในเตาจะเห็นเป็นสีแดงมัน ระยะนี้ใช้เวลาอย่างน้อย 5 ชั่วโมง แล้วจึงปิดปากเตาด้วยอิฐและดินเหนียวหรือตันกล้าย ทิ้งไว้ในช่วง 4 - 5 วัน หรือ 96 - 120 ชั่วโมง จึงโกยถ่านภายในเตาออกดับด้วยน้ำ ทิ้งไว้จนอุณหภูมิภายในเตาลดลง จากนั้นนำเอาเครื่องปั้นดินเผาออกจากเตา

การบรรจุหีบห่อ

รายละเอียดบนฉลากหรือหีบห่อ ให้ประกอบด้วยคำว่า “เครื่องปั้นดินเผาด่านเกวียน” และ/หรือ “Krueang Pun Din Pao Dan Kwian” และ/หรือ “Dan Kwian Pottery”

3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

อำเภอโชคชัย ตั้งอยู่ทางทิศใต้ของจังหวัดนครราชสีมา ละติจูดที่ 14 องศาเหนือ ลองจิจูดที่ 102 องศาตะวันออก มีสภาพพื้นที่ส่วนใหญ่เป็นที่ราบสูง ลักษณะลูกคลื่น มีความสูงประมาณ 175 - 271 เมตรเหนือระดับน้ำทะเล บริเวณตอนใต้เป็นที่ราบสูง ลาดมาตอนกลางซึ่งเป็นที่ราบลุ่ม มีลำน้ำที่สำคัญไหลผ่าน 2 สาย คือ ลำน้ำมูลเป็นแม่น้ำสายหลัก ไหลผ่านอำเภอโชคชัยเป็นระยะทางประมาณ 96 กิโลเมตร และลำพระเพลิงไหลผ่านตอนกลางของอำเภอ สภาพดินโดยส่วนใหญ่เป็นดินปนทราย ที่เกิดจากการสลายตัวของพวกหินบะซอลต์ เนื้อดินเป็นดินเหนียว มีปริมาณธาตุโลหะหนัก ดินบนเป็นดินเหนียวปนทรายแข็งหรือดินเหนียวสีน้ำตาลปนแดงเข้มมาก ดินล่างเป็นดินเหนียวสีแดงหม่นหรือสีแดงหม่นเข้มมาก ปฏิบัติการดินเป็นกรดปานกลางถึงเป็นกลางที่ค่า pH 6.0-7.0 ในดินบนเป็นกรดจัดถึงเป็นกรดจัดมากมีค่า pH 4.5-5.5 ด้วยสภาพภูมิประเทศดังกล่าวของอำเภอโชคชัย ที่มีแม่น้ำไหลผ่านทำให้บริเวณดังกล่าวมีการทับถมกันของชั้นดิน จนมีคุณสมบัติพิเศษที่ต่างจากที่อื่น คือ เป็นดินเหนียวเนื้อละเอียด มีแร่เหล็กและแร่ชนิดอื่นๆ ปะปนอยู่มาก ทำให้ทนทานต่อการเผาด้วยอุณหภูมิสูง ผลิตภัณฑ์เครื่องปั้นดินเผาด่านเกวียนจึงมีความแข็งแรง ทนทาน ไม่บิดเบี้ยวและมีคุณภาพดี

ประวัติความเป็นมา

ตำบลด่านเกวียน เป็นชุมชนเก่าแก่แห่งหนึ่งของที่ราบลุ่มแม่น้ำมูล ในจังหวัดนครราชสีมา อดีตเคยเป็นที่พักกองคาราวานเกวียนสินค้าที่ขึ้นลงระหว่างโคราช-เขมร (กัมพูชา) ซึ่งมีพ่อค้าเดินทางมาติดต่อค้าขายสินค้ากันเป็นจำนวนมาก จนเรียกกันว่า “บ้านด่านเกวียน” ชนชาติ “ข่า” เป็นคนกลุ่มแรกที่ตั้งรกรากอยู่ที่ชุมชนด่านเกวียน จึงเป็นคนกลุ่มแรกที่ทำเครื่องปั้นดินเผาด่านเกวียน โดยการนำเอาดินมาปั้นเป็นภาชนะใช้สอยในครัวเรือน หลังจากนั้นก็จะบรรทุกเกวียนนำไปจำหน่ายต่อหรือมีพ่อค้าจากหมู่บ้านใกล้เคียงมาซื้อเพื่อนำไปจำหน่าย โดยใช้เกวียนเป็นพาหนะบรรทุกคราวละประมาณ 50-100 เล่มเกวียน ได้เริ่มปรากฏหลักฐานชัดเจนเมื่อในครั้งสมัยสมเด็จพระนารายณ์ โดยได้ทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ ส่งเสริมให้ประชาชนในชุมชนนี้มีการปั้นโอ่ง อ่าง เพื่อการขายมากขึ้น เนื่องจากท้องที่นี้เป็นด่านที่จะเข้าสู่ตัวเมืองนครราชสีมา ต่อมาประมาณ พ.ศ. 2500 อาจารย์ในคณะสถาปัตยกรรม วิทยาลัยเทคนิคภาคตะวันออกเฉียงเหนือ (ปัจจุบัน คือมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน) ได้ร่วมกันสำรวจศิลปะ และพบความแปลกใหม่ของวัสดุดินด่านเกวียน จึงได้ร่วมมือกันออกแบบให้มีรูปทรงที่แปลก เช่น ม้ารองนั่ง ตะเกียงหิน แจกันลวดลายเรขาคณิต เพื่อใช้ตกแต่งภายในวิทยาลัยฯ และช่วยกันเผยแพร่เรื่องราวของดินด่านเกวียนไปในหมู่สถาบันทุกทั่วประเทศ ต่อมาเมื่อผู้สนใจออกแบบให้มีรูปร่างต่าง ๆ และนำไปใช้ในงานตกแต่งภายใน ภายนอก และงานทางด้านสถาปัตยกรรมมากขึ้น ทำให้ชื่อเสียงของดินด่านเกวียนเป็นที่รู้จักกันทั่วไป

สำนักงานพัฒนาการท่องเที่ยว กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา คัดเลือกให้เป็นหมู่บ้าน OTOP ดันแบบ (Knowledge Based Village Cluster) แห่งแรกในภาคอีสาน นอกจากนี้เทศบาลตำบลด่านเกวียน และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องภายในจังหวัดนครราชสีมา ยังร่วมกันจัดกิจกรรมเพื่อประชาสัมพันธ์เครื่องปั้นดินเผาด่านเกวียนให้เป็นที่รู้จักมากขึ้น โดยได้รับการสนับสนุนจากการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.) สำนักงานนครราชสีมา ในการจัดงาน “มหกรรมเครื่องปั้นดินเผาบ้านด่านเกวียน” จึงนับได้ว่าเครื่องปั้นดินเผาด่านเกวียนเป็นสินค้าหัตถกรรมภูมิปัญญาท้องถิ่นโคราช เป็นสินค้าที่รู้จักกันแพร่หลายทั้งในและต่างประเทศ และยังได้รับการกล่าวขานอยู่ในคำขวัญของจังหวัดนครราชสีมาที่ว่า “เมืองหญิงกล้า ผ้าไหมดี หมี่โคราช ปราสาทหิน ดินด่านเกวียน”

4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การผลิตเครื่องปั้นดินเผาด่านเกวียน ครอบคลุมพื้นที่ ตำบลด่านเกวียน ตำบลท่าจะหลุง ตำบลท่าอ่าง และตำบลละลมใหม่พัฒนา อำเภอโชคชัย จังหวัดนครราชสีมา รายละเอียดตามแผนที่

5. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

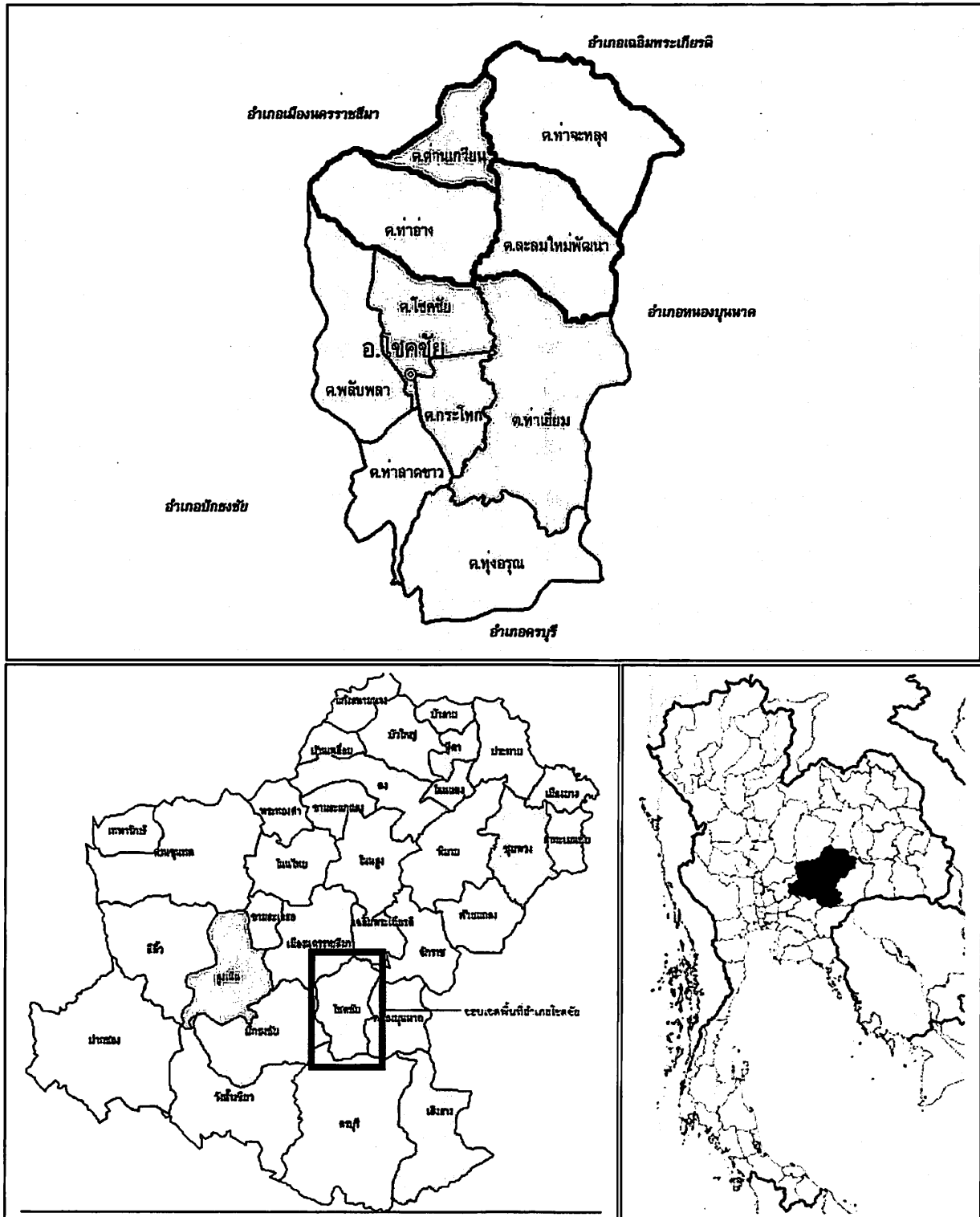
- (1) เครื่องปั้นดินเผาด่านเกวียน จะต้องผลิตในเขตพื้นที่ที่กำหนด ตามกระบวนการผลิตข้างต้น
- (2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตเครื่องปั้นดินเผาด่านเกวียน รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

6. เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

(1) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า ที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ เครื่องปั้นดินเผาด่านเกวียน

(2) ผู้ขอขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า จะต้องปฏิบัติตามคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์เครื่องปั้นดินเผาด่านเกวียน และดำเนินการตามแผนการควบคุม ตรวจสอบทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ เครื่องปั้นดินเผาด่านเกวียน



ขอบเขตพื้นที่การผลิตเครื่องปั้นดินเผาด่านเกวียน ครอบคลุมพื้นที่ ตำบลด่านเกวียน ตำบลท่าจะหลุง ตำบลท่าอ่าง และตำบลลลิมใหม่พัฒนา อำเภอโชคชัย จังหวัดนครราชสีมา



ประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เลขที่คำขอ 61100182 วันที่ยื่นคำขอ 6 มิถุนายน 2561

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ข้าวเหนียวเขี้ยววงช้างเชียงราย

รายการสินค้า ข้าวเหนียว

ผู้ขอขึ้นทะเบียน จังหวัดเชียงราย

ที่อยู่ ศาลากลางจังหวัดเชียงราย 632 หมู่ 3 ถนนแม่ฟ้าหลวง ตำบลริมกก
อำเภอเมืองเชียงราย จังหวัดเชียงราย 57100

1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

ข้าวเหนียวเขี้ยววงช้างเชียงราย (Khao Niew Khiaw Ngoo Chiang Rai) หมายถึง ข้าวเหนียวพันธุ์เขี้ยววง 8974 ซึ่งเป็นข้าวเหนียวพันธุ์พื้นเมืองที่ไ้ต่อช่วงแสง ปลุกได้ในฤดูนาปี ที่มีเมล็ดเล็ก เรียวยาว สีขาวขุ่น เมื่อนึ่งสุกแล้วนุ่มเหนียวติดกันแต่ไม่ละ มีความเลื่อมมันค่อนข้างมาก และมีกลิ่นหอม ข้าวคั้นตัวเร็วและไม่แข็ง ปลุกในเขตพื้นที่อำเภอแม่สาย อำเภอเชียงแสน อำเภอแม่จัน และอำเภอพาน ของจังหวัดเชียงราย

ลักษณะของสินค้า

- (1) พันธุ์ข้าวเหนียว : พันธุ์เขี้ยววง 8974
- (2) ประเภทและลักษณะทางกายภาพของข้าวเหนียวเขี้ยววงช้างเชียงราย
 - ข้าวเปลือก ขนาดเมล็ดเล็กและเรียวยาว สีของเปลือกเมล็ดมีสีฟางและมีก้นจุด ขนาดของเมล็ดข้าวเปลือกยาวในช่วง 9.50 – 10.50 มิลลิเมตร
 - ข้าวกล้อง สีน้ำตาล ขนาดของเมล็ดเล็กและมีรูปร่างเรียวโดยมีสัดส่วน ขนาดของเมล็ดข้าวกล้องยาวในช่วง 6.50 – 7.50 มิลลิเมตร
 - ข้าวสาร มีสีขาวยขุ่น ขนาดเมล็ดเล็กและเรียวยาว สังเกตได้ชัดเจน ขนาดของเมล็ดข้าวสารยาวในช่วง 6.00 – 7.00 มิลลิเมตร
- (3) ลักษณะทางเคมี
 - ค่าการสลายเมล็ดในด่าง 7.0
 - อุณหภูมิแป้งสุก ต่ำกว่า 70 องศาเซลเซียส
 - ปริมาณอมิโลส ไม่เกินร้อยละ 7

2. กระบวนการผลิต

การปลูก

(1) พื้นที่เหมาะสมในการปลูกต้องเป็นดินร่วนปนทราย หรือดินเหนียว มีความสูงอยู่ในช่วง 300 - 600 เมตรจากระดับน้ำทะเล ค่าความเป็นกรด - ด่าง (pH) ของดินอยู่ระหว่าง 6.5 - 7.5

(2) เมล็ดพันธุ์ต้องเป็นพันธุ์เขียว 8974 ที่ตรงตามลักษณะประจำพันธุ์ มีคุณภาพดี ผลิตจากแหล่งเมล็ดพันธุ์ เช่น ศูนย์วิจัยข้าวเชียงราย หรือแหล่งอื่นๆ ซึ่งได้รับการตรวจรับรองมาตรฐานเมล็ดพันธุ์จากศูนย์วิจัยข้าวเชียงรายแล้ว หรือหากกรณีที่ไม่เกษตรกรทำเชื้อพันธุ์ตัวเอง ต้องมีการตรวจสอบย้อนกลับได้ว่าเมล็ดพันธุ์แรกเริ่มได้มาจากหน่วยงานที่ถูกรับรองมาตรฐาน

(3) ฤดูปลูกข้าวเหนียวเขียวเชียงรายอยู่ในช่วงนาปี ระหว่างเดือนกรกฎาคม ถึงเดือนสิงหาคม

(4) ทำการเตรียมดิน โดยการไถตะ ไถแปร หรือคราด

(5) จัดเตรียมต้นกล้า โดยการนำเมล็ดพันธุ์เพาะในถุงเพาะเพื่อนำไปปักดำ ต้นกล้าจะมีขนาดโตพอที่จะนำไปปักดำได้ ต้องมีอายุในช่วง 25 - 30 วัน นับจากวันที่หว่านเมล็ด

(6) การปักดำต้องมีน้ำขังในนาข้าวอยู่ในช่วง 5 - 10 เซนติเมตร ใช้ต้นกล้าจำนวน 3 - 5 ต้นต่อกอ ระยะปลูกหรือปักดำต้องมีระยะห่างระหว่างแถวในช่วง 25 - 30 เซนติเมตร หรือตามความเหมาะสมของแต่ละพื้นที่

(7) กำจัดวัชพืชหรือข้าวปนในแปลงนาโดย ถอน ตัด หรือใช้สารป้องกันกำจัดศัตรูข้าว ในต้นข้าว ระยะต้นกล้า แดกกอ ออกดอก โน้มรวง และสุกแก่

การเก็บเกี่ยว

(1) ฤดูกาลเก็บเกี่ยวที่เหมาะสม อยู่ในช่วงเดือนพฤศจิกายน ถึงเดือนธันวาคม หรือประมาณ 150 วัน นับจากวันที่หว่านเมล็ดพันธุ์

(2) การเก็บเกี่ยวสามารถทำได้ทั้งแรงงานคนและเครื่องจักร

การแปรรูป

(1) ผลผลิตข้าวเปลือกนำมาแปรรูปเป็นข้าวกล้อง และข้าวสาร โดยโรงสีที่ขึ้นทะเบียนในพื้นที่เขตจังหวัดเชียงรายเท่านั้น

(2) โรงสีผู้แปรรูปต้องอยู่ในพื้นที่เดียวกับเกษตรกร/กลุ่มเกษตรกร ที่ขึ้นทะเบียนเป็นผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้าข้าวเหนียวเขียวเชียงราย โดยทำการผลิตในพื้นที่เขตจังหวัดเชียงราย

(3) การแปรรูปต้องมีการบริหารจัดการในเรื่องต่อไปนี้

(3.1) การรับซื้อข้าวเปลือก (ยกเว้นผู้ปลูกและผู้แปรรูปเป็นบุคคลกลุ่มเดียวกัน)

1) ผลผลิตต้องมาจากเกษตรกร/กลุ่มเกษตรกรที่ขึ้นทะเบียนเป็นผู้ผลิตข้าวเหนียวเขียวเชียงราย และปฏิบัติตามกระบวนการเพาะปลูกข้าวเหนียวเขียวเชียงราย

2) มีการจัดการเก็บข้าวเปลือกข้าวเหนียวเขียวเชียงราย ในภาชนะปิดมิดชิด แยกออกจากข้าวพันธุ์อื่นๆ และมีการจดบันทึกแหล่งที่มาวันที่รับวัตถุดิบ ผู้ผลิตวัตถุดิบ ปริมาณรับซื้อ หรือข้อมูลต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง เพื่อใช้เป็นเอกสารในการตรวจสอบย้อนกลับ

3) มีการตรวจคุณภาพข้าวเปลือกข้าวเหนียวเขียวเชียงราย ณ จุดรับซื้อได้แก่ ข้าวเปลือกทั่วไปความชื้นไม่เกินร้อยละ 14 และข้าวเปลือกเกี๋ยวดความชื้นไม่เกินร้อยละ 25 เป็นต้น

(3.2) การสีข้าว

1) ข้าวเปลือกเกี่ยวสดต้องมีการลดปริมาณความชื้นภายใน 24 ชั่วโมง ให้ไม่เกินร้อยละ 14 ในส่วนของข้าวเปลือกทั่วไปควบคุมความชื้นไม่เกินร้อยละ 14 ก่อนเข้ากระบวนการสีข้าว

2) ข้าวเปลือกที่นำมาแปรรูปต้องมีการจำแนกเป็นกลุ่มๆ อย่างชัดเจน ตามพื้นที่ปลูก และมีการจดบันทึก

3) มีการบันทึกข้อมูลต่างๆ ในระหว่างกระบวนการสีข้าว เช่น แหล่งที่มา ความชื้น ปริมาณข้าวเปลือกก่อนสี ปริมาณข้าวสารรวม เปอร์เซนต์ข้าวเต็มเมล็ด/ตันข้าว แกลบและรำ เป็นต้น

4) หากมีการสีข้าวพันธุ์อื่นที่ไม่ใช่ข้าวเหนียวเขี้ยวงูเชียงราย จากแปลงของเกษตรกร/กลุ่มเกษตรกรที่ขึ้นทะเบียนเป็นผู้ผลิต ต้องมีการทำความสะอาดเครื่องสีข้าวทั้งระบบ ก่อนที่จะทำการสีข้าวเหนียวเขี้ยวงูเชียงราย ในครั้งต่อไป

5) คุณภาพข้าวสาร ปริมาณสิ่งเจือปน ไม่เกินร้อยละ 1.5 และปริมาณข้าวหัก ไม่เกินร้อยละ 5
การเคลื่อนย้าย กองเก็บ การรักษาสภาพ และการส่งมอบ

(1) มีระบบควบคุม การเคลื่อนย้าย กองเก็บ บรรจุหีบห่อ การเบิกจ่าย และดูแลรักษาสภาพผลิตภัณฑ์ ตั้งแต่ขั้นตอนแรกของการรับเข้า การแปรรูป จนถึงส่งมอบ

(2) มีการจัดเก็บสินค้าที่เหมาะสม เพื่อรักษาคุณภาพ พร้อมทั้งมีป้ายระบุวันที่ผลิต Bill card และ Lot.No. ติดไว้ และแยกจัดเก็บจากข้าวทั่วไป

การบรรจุหีบห่อ

(1) รายละเอียดบนฉลากให้ประกอบด้วยคำว่า “ข้าวเหนียวเขี้ยวงูเชียงราย” และ/หรือ “Khao Niew Khiaw Ngoo Chiang Rai”

(2) ระบุเครื่องหมายการค้า ชื่อและสถานที่ผู้ผลิต น้ำหนัก/ถุง วันที่บรรจุ หรืออื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้เป็นประโยชน์ต่อผู้ผลิตและผู้บริโภค

3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

จังหวัดเชียงรายตั้งอยู่ทางภาคเหนือ เป็นจังหวัดที่อยู่เหนือสุดของประเทศไทย อยู่ระหว่างเส้นรุ้งที่ 19 องศาเหนือ ถึง 20 องศา 30 ลิปดาเหนือ และเส้นแวงที่ 99 องศา 15 ลิปดา ถึง 100 องศา 45 ลิปดา ตะวันออก พื้นที่ตอนกลางของจังหวัด ได้แก่ อำเภอแม่สาย อำเภอเชียงแสน อำเภอแม่จัน และอำเภอพาน เป็นบริเวณส่วนที่ราบลุ่มของแม่น้ำสายสำคัญ มีความสูงอยู่ในช่วง 300 - 600 เมตรจากระดับน้ำทะเล มีลักษณะดินส่วนมากเป็นดินร่วน ดินร่วนปนทราย หรือดินเหนียว และมีสภาพพื้นดินอุดมสมบูรณ์ไปด้วยแร่ธาตุต่างๆ เช่น ไนโตรเจน ฟอสฟอรัส โพแทสเซียม ซึ่งมีค่าความเป็นกรด - ด่าง (pH) ของดินอยู่ระหว่าง 6.5 - 7.5

ลักษณะภูมิอากาศ

จังหวัดเชียงราย ได้รับอิทธิพลของมรสุมที่พัดประจำฤดูกาล คือ มรสุมตะวันออกเฉียงเหนือ ซึ่งพัดพามวลอากาศเย็นและแห้งจากประเทศจีนมาปกคลุมประเทศไทยในช่วงฤดูหนาว ทำให้จังหวัดเชียงรายมีอากาศหนาวเย็นและแห้ง และมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ ซึ่งจะพัดพามวลอากาศชื้นจากทะเลและมหาสมุทรอินเดียมาปกคลุมประเทศไทยในช่วงฤดูฝน ทำให้จังหวัดเชียงรายมีฝนตกทั่วไป ฤดูกาลของจังหวัดเชียงราย

แบ่งออกเป็น 3 ฤดู คือ ฤดูร้อน เริ่มประมาณกลางเดือนกุมภาพันธ์ถึงกลางเดือนพฤษภาคม มีอากาศร้อนอบอ้าวทั่วไป ฤดูฝน เริ่มประมาณกลางเดือนพฤษภาคมถึงกลางเดือนตุลาคม ซึ่งเป็นระยะที่มรสุมตะวันตกเฉียงใต้พัดปกคลุมประเทศไทย อากาศจะเริ่มชุ่มชื้นและมีฝนตกชุก ฤดูหนาว เริ่มประมาณกลางเดือนตุลาคมถึงกลางเดือนกุมภาพันธ์ ซึ่งเป็นช่วงที่มรสุมตะวันออกเฉียงเหนือพัดปกคลุมประเทศไทย อากาศโดยทั่วไปจะหนาวเย็นและแห้ง เนื่องจากจังหวัดเชียงรายตั้งอยู่ทางภาคเหนือสุดของประเทศไทย พื้นที่ส่วนใหญ่เป็นป่าไม้และมีภูเขาล้อมรอบ จึงทำให้มีปริมาณน้ำฝนเฉลี่ย 1,600 - 1,800 มิลลิเมตรต่อปี อุณหภูมิเฉลี่ยทั้งปีประมาณ 19.5 - 27.5 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ เฉลี่ยร้อยละ 76 จากลักษณะภูมิประเทศและภูมิอากาศดังกล่าว ทำให้เหมาะแก่การปลูกข้าวเหนียวเขี้ยววงเชียงรายให้ได้ผลผลิตที่ดี

ประวัติความเป็นมา

ประเทศไทยมีความหลากหลายในด้านทรัพยากรพันธุกรรมข้าว โดยเฉพาะพันธุ์พื้นเมือง ซึ่งมีความแตกต่างไปตามลักษณะของพันธุ์และสภาพพื้นที่ นับแต่ปี พ.ศ. 2492 กรมการข้าวได้มีการรวบรวมพันธุกรรมข้าวในประเทศ ข้าวเหนียวเขี้ยววงเป็นพันธุ์พื้นเมืองพันธุ์หนึ่งของภาคเหนือและปลูกมากในจังหวัดเชียงรายได้ถูกรวบรวมและเก็บรักษาไว้ที่ศูนย์ปฏิบัติการและเก็บเมล็ดเชื้อพันธุ์ข้าวแห่งชาติ (Germplasm Bank) ในปี พ.ศ. 2548 นายพ่ายพญเบศวร์ มากกุล ศูนย์วิจัยข้าวเชียงราย ได้นำพันธุ์ข้าวเหนียวเขี้ยววงจำนวน 28 สายพันธุ์ มาทำการปลูกศึกษาเพื่อให้ได้สายพันธุ์บริสุทธิ์จนได้สายพันธุ์ “เขี้ยววง 8974” เป็นข้าวเหนียวเขี้ยววงที่มีลักษณะเหมาะสมที่สุด และกรมการข้าวได้รับรองพันธุ์เมื่อปี พ.ศ. 2558 ซึ่งข้าวเหนียวเขี้ยววงเชียงรายเป็นสินค้าที่มีชื่อเสียงของจังหวัดเชียงราย โดยเฉพาะเมื่อนำมาทำเป็นขนมหวาน เช่น ข้าวเหนียวมุล จะได้รับความนิยมจากผู้บริโภคอย่างมาก จนสร้างชื่อเป็นสินค้าของจังหวัดเชียงรายที่โดดเด่นอีกชนิดหนึ่ง

4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การผลิตข้าวเหนียวเขี้ยววงเชียงราย ครอบคลุมพื้นที่ในเขตอำเภอแม่สาย อำเภอเชียงแสน อำเภอแม่จัน และอำเภอฟาน ของจังหวัดเชียงราย รายละเอียดตามแผนที่

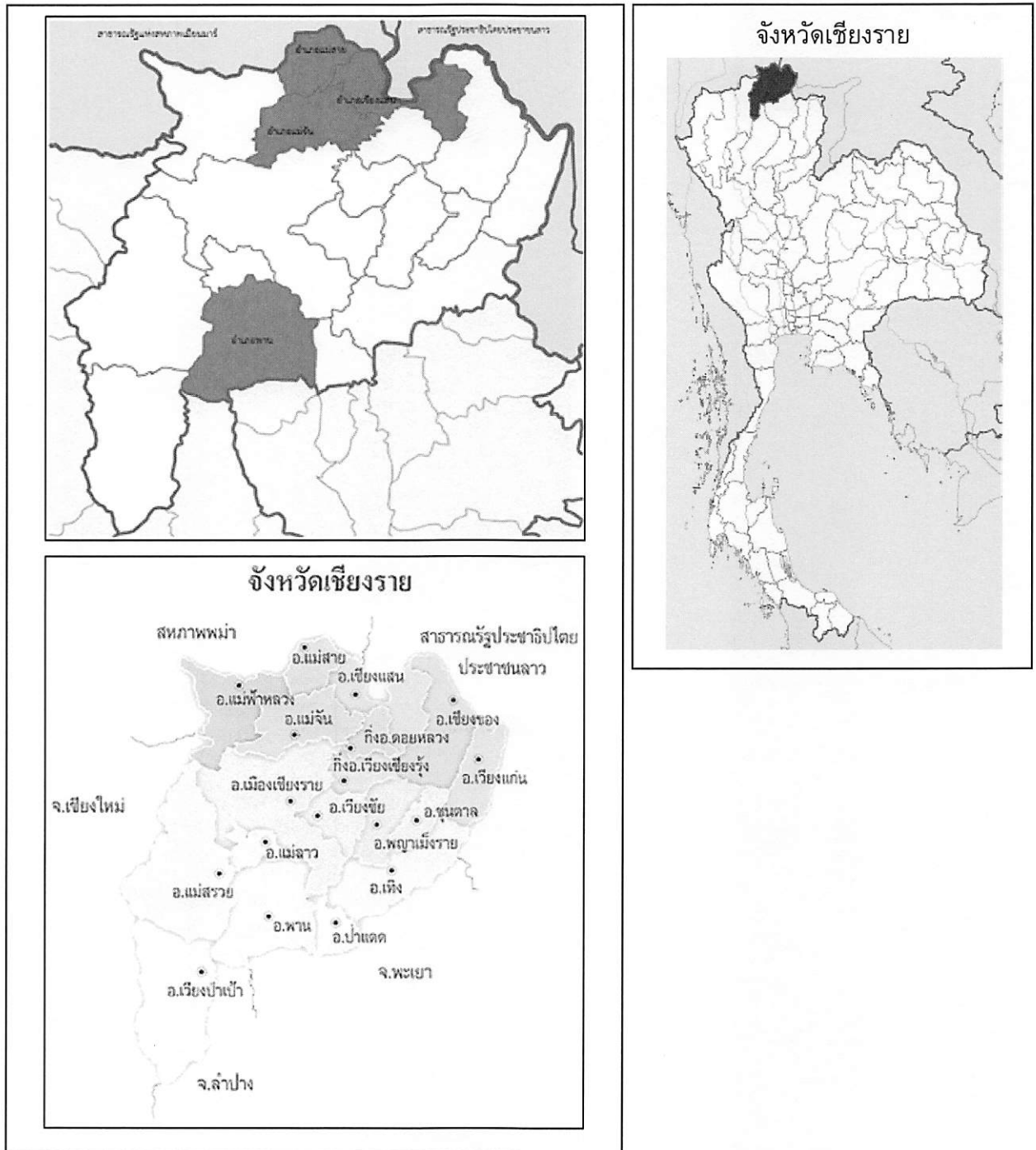
5. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

- (1) ข้าวเหนียวเขี้ยววงเชียงราย จะต้องมีการปลูกในเขตพื้นที่ที่กำหนด ตามกระบวนการผลิตข้างต้น
- (2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกปลูกและผลิตข้าวเหนียวเขี้ยววงเชียงราย รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

6. เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

- (1) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า ที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ข้าวเหนียวเขี้ยววงเชียงราย
- (2) ผู้ขอขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า จะต้องปฏิบัติตามคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอขึ้นทะเบียนใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ข้าวเหนียวเขี้ยววงเชียงราย

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ ข้าวเหนียวเขี้ยววงเชียงราย



ขอบเขตพื้นที่การผลิตข้าวเหนียวเขี้ยววงเชียงราย ครอบคลุมในเขตพื้นที่อำเภอแม่สาย อำเภอเชียงแสน อำเภอแม่จัน และอำเภอพาน ของจังหวัดเชียงราย



กรมทรัพย์สินทางปัญญา
กระทรวงพาณิชย์

เล่มที่ 38

เลขที่ประกาศ 133

วันที่ประกาศโฆษณา 28 มีนาคม 2562

ประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เลขที่คำขอ

61100184

วันที่ยื่นคำขอ 13 กรกฎาคม 2561

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ กาแฟเมืองกระบี่

รายการสินค้า

กาแฟสาร กาแฟคั่ว กาแฟคั่วบด

ผู้ขอขึ้นทะเบียน

1. จังหวัดกระบี่
2. วิสาหกิจชุมชนศูนย์เรียนรู้เศรษฐกิจพอเพียงบ้านดินแดง

ที่อยู่

1. ศาลากลางจังหวัดกระบี่ ถนนอุตรกิจ อำเภอเมือง จังหวัดกระบี่ 81000
2. เลขที่ 170 หมู่ 3 ตำบลดินแดง อำเภอลำทับ จังหวัดกระบี่ 81120

1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

กาแฟเมืองกระบี่ (Muang Krabi Coffee) หมายถึง กาแฟโรบัสต้า สายพันธุ์พื้นเมือง ที่ปลูกบนพื้นที่ราบหรือที่ราบเชิงเขาที่มีความอุดมสมบูรณ์สูง ด้วยกรรมวิธีการผลิตมาตรฐานเป็นกาแฟสาร กาแฟคั่ว และกาแฟคั่วบด มีค่าคาเฟอีนร้อยละ 1.5 - 4 ของน้ำหนัก รสชาติขม เข้มข้น และกลมกล่อมเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว ที่ผลิตในเขตพื้นที่จังหวัดกระบี่

ลักษณะของสินค้า

(1) พันธุ์กาแฟ : พันธุ์โรบัสต้า (Robusta) สายพันธุ์พื้นเมือง

(2) ลักษณะทางกายภาพ

- กาแฟสาร (Green Bean) : มีสีเขียวอมเทา หรือสีเขียวอมฟ้า ขนาดเมล็ด 5.5 มิลลิเมตร ขึ้นไป มีเมล็ดที่ไม่สมบูรณ์ไม่เกินร้อยละ 13 และปริมาณความชื้นไม่เกินร้อยละ 12 ของน้ำหนัก

- กาแฟคั่ว (Roasted Coffee) : เมล็ดกาแฟที่ผ่านการคั่ว โดยระดับของการคั่วประกอบด้วย คั่วอ่อน (สีน้ำตาลอ่อน) คั่วกลาง (สีน้ำตาลเข้มมีน้ำมันเคลือบเมล็ด) และคั่วเข้ม (สีน้ำตาลเข้มค่อนข้างดำมีน้ำมันเคลือบเมล็ด) มีกลิ่นหอม

- กาแฟคั่วบด (Roasted Ground Coffee) : กาแฟเมล็ดคั่วที่บดจนเป็นผงหยาบ ปานกลาง หรือละเอียด มีตั้งแต่สีน้ำตาลอ่อน (Light medium) จนถึงสีน้ำตาลเข้ม (Very dark) มีกลิ่นหอม รสชาติขม เข้มข้น และกลมกล่อมเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว

(3) ลักษณะทางเคมี

- ปริมาณคาเฟอีน : ร้อยละ 1.5 – 4.0 ของน้ำหนัก

2. กระบวนการผลิต

วัตถุดิบ

ต้นพันธุ์กาแฟที่เกษตรกรจะนำมาปลูกต้องเป็นต้นพันธุ์กาแฟโรบัสต้า สายพันธุ์พื้นเมือง จากอำเภอคลองท่อม อำเภอลำทับ และอำเภอปลายพระยา จังหวัดกระบี่

การเพาะต้นกล้าและการปลูก

(1) คัดเลือกเมล็ดพันธุ์กาแฟโรบัสต้าจากต้นที่สมบูรณ์ให้ผลผลิตสูงและมีอัตราการงอกของเมล็ดสูง นำมาเพาะเมล็ดในแปลงที่เตรียมไว้ รดน้ำทุกวัน

(2) เมื่อต้นกล้ากาแฟมีอายุ 6 - 8 เดือน หรือมีใบจริง 6 - 8 คู่ คัดเลือกเฉพาะต้นกล้าที่สมบูรณ์ แข็งแรง ปราศจากโรคและแมลงไปปลูก

(3) การปลูกที่เหมาะสมควรปลูกในช่วงต้นฤดูฝน พื้นที่ที่เหมาะสมควรปลูกบนพื้นที่เชิงเขา พื้นที่ราบ ไม่มีน้ำท่วมขัง มีการทำร่มเงา หรือปลูกภายใต้พืชที่ให้ร่มเงา และมีความสูงจากระดับน้ำทะเลไม่เกิน 700 เมตร

(4) ขุดหลุมปลูกที่ความลึกในช่วง 30 - 45 เซนติเมตร ความกว้างของหลุมปลูกควรมีขนาดใหญ่กว่า ถูเพาะชำต้นกล้ากาแฟเล็กน้อย ระยะห่างระหว่างแถว 3 x 3 เมตร หรือ 4 x 4 เมตร หรือตามความเหมาะสมของแต่ละพื้นที่

(5) รองกันหลุมด้วยปุ๋ยอินทรีย์ ก่อนปลูกต้นกล้ากาแฟ

การดูแลรักษา

(1) ใส่ปุ๋ยบำรุงต้น ใบ ดอก และผล ตามความเหมาะสมของฤดูต่างๆ ในรอบปี

(2) การตัดแต่งกิ่ง ควรตัดแต่งกิ่งหลังให้ผลผลิต หรือช่วงก่อนให้ผลผลิตตามความเหมาะสม

(3) คลุมโคนต้นด้วยเศษหญ้าหรือเศษใบไม้เพื่อรักษาความชื้นในช่วงแล้ง

(4) สำรวจและหมั่นป้องกันกำจัดโรคและแมลงศัตรูกาแฟ

การเก็บเกี่ยว

(1) ช่วงระยะเวลาเก็บเกี่ยว ตั้งแต่เดือนตุลาคม - กุมภาพันธ์ ของทุกปี

(2) เก็บเกี่ยวเฉพาะผลกาแฟสดแก่ที่มีสีแดง หรือสีส้ม หรือระยะความสุกร้อยละ 90 ของทั้งผลด้วยมือเท่านั้นในช่วงเช้าที่ผลสุก ควรปูผ้าใบบริเวณใต้ต้นกาแฟในระหว่างเก็บเกี่ยว เพื่อป้องกันการปนกับผลกาแฟสุกแก่ที่หล่นใต้ต้น

การปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยว

ผลกาแฟสดที่เก็บจากต้นต้องนำมาแปรรูปหรือผ่านกระบวนการหลังการเก็บเกี่ยวภายใน 24 ชั่วโมง และถุงหรือกระสอบที่บรรจุผลกาแฟสดไม่ควรมัดปากถุงหรือกระสอบจนแน่น เนื่องจากจะทำให้เกิดการหมัก

ขั้นตอนการผลิต

การผลิตกาแฟสาร (Green bean) มีการผลิตแบ่งเป็น 2 กระบวนการ คือ

(1) กระบวนการแปรรูปแบบแห้ง (Dry process)

- ล้างผลกาแฟสดให้สะอาดโดยเอาเศษขยะ ใบไม้ และคัดแยกผลเสียที่ลอยน้ำออก

- นำผลกาแฟสดที่สะอาดแล้วมาตากแดดบนแคร่ หรือโต๊ะยกสูงจากพื้นดินไม่ต่ำกว่า 30 เซนติเมตร หรือตามความเหมาะสมของแต่ละพื้นที่ บนลานตากหรือในโรงตาก ระดับความหนาแน่นของผลกาแฟสดที่ตากไม่ควรเกิน 5 เซนติเมตร หรือ 30 กิโลกรัมต่อตารางเมตร เกลี่ยและกลับผลกาแฟสดทุกวัน อย่างน้อยวันละ 4 ครั้ง การตากผลกาแฟสดในช่วง 10 - 15 วัน หรือจนความชื้นลดลงเหลือร้อยละ 12 และไม่ต่ำกว่าร้อยละ 9

- นำผลกาแฟตากแห้งที่ความชื้นไม่เกินร้อยละ 12 และไม่ต่ำกว่าร้อยละ 9 บรรจุในกระสอบป่าน วางเก็บไว้บนพื้นยกระดับ ไม่ให้ถูกแสงแดด มีอากาศถ่ายเท และควบคุมความชื้นในโรงเก็บผลกาแฟตากแห้ง ไม่เกินร้อยละ 60 และในระหว่างการเก็บรักษาหรือขนส่งผลกาแฟตากแห้งก่อนนำไปแปรรูปเป็นกาแฟสาร ต้องมีความชื้นไม่เกินร้อยละ 12.5 (สัดส่วนโดยน้ำหนัก)

- นำผลกาแฟแห้งสีเอาเปลือกนอกและเปลือกในออกด้วยเครื่องจักร ทำความสะอาดโดยใช้ลมเป่าและคัดขนาดเมล็ดกาแฟให้ได้ขนาด 5.5 มิลลิเมตร ขึ้นไป โดยให้มีเมล็ดที่ไม่สมบูรณ์ไม่เกินร้อยละ 13 และปริมาณความชื้นไม่เกินร้อยละ 12 ของน้ำหนัก ทำให้ได้กาแฟสารคุณภาพ และควรเก็บในบรรจุภัณฑ์ที่บดแสง ปิดสนิท เพื่อเตรียมนำไปเข้าสู่กระบวนการคั่วต่อไป

(2) กระบวนการแปรรูปแบบเปียก (Wet process)

- ล้างผลกาแฟสดให้สะอาดโดยเอาเศษขยะ ใบไม้ และคัดแยกผลเสียที่ลอยน้ำออก
- ผลกาแฟสดที่สะอาดแล้ว นำมาปอกเปลือกนอกออกให้เหลือแต่เมล็ดกาแฟด้วยเครื่องจักรที่ไม่ทำให้เมล็ดกาแฟเกิดความเสียหาย

- นำเมล็ดกาแฟใส่บ่อหรือถังสะอาด เติมน้ำสะอาดให้ท่วมเมล็ดกาแฟ จากนั้นหมักเป็นเวลา 24 - 48 ชั่วโมง โดยกวนเมล็ดกาแฟในบ่อหรือถังหมักทุก 6 ชั่วโมง และเปลี่ยนถ่ายน้ำร้อยละ 30 - 50

- นำเมล็ดกาแฟที่ผ่านการหมักไปขัดเปลือกด้วยเครื่องปั่นเปลือก จะได้เป็นกาแฟกะลา (Parchment) แล้วล้างกาแฟกะลาจนสะอาด

- นำกาแฟกะลาที่สะอาดแล้วมาตากแดดบนแคร่ หรือโต๊ะยกสูงจากพื้นดินไม่ต่ำกว่า 30 เซนติเมตร หรือตามความเหมาะสมของแต่ละพื้นที่บนลานตากหรือในโรงตาก ระดับความหนาแน่นของผลกาแฟสดที่ตากไม่ควรเกิน 5 เซนติเมตร หรือ 30 กิโลกรัมต่อตารางเมตร เกือบและกลับผลกาแฟสดทุกวัน อย่างน้อยวันละ 4 ครั้ง การตากผลกาแฟสดอยู่ในช่วง 7 - 10 วัน หรือจนความชื้นลดลงเหลือร้อยละ 12 และไม่ต่ำกว่าร้อยละ 9

- นำกาแฟกะลาที่ความชื้นไม่เกินร้อยละ 12 และไม่ต่ำกว่าร้อยละ 9 บรรจุในกระสอบป่าน วางเก็บไว้บนพื้นยกระดับ ไม่ให้ถูกแสงแดด มีอากาศถ่ายเท และควบคุมความชื้นในโรงเก็บกาแฟกะลาไม่เกินร้อยละ 60 และในระหว่างการเก็บรักษาหรือขนส่งผลกาแฟกะลา ก่อนนำไปแปรรูปเป็นกาแฟสาร ต้องมีความชื้นไม่เกินร้อยละ 12.5 (สัดส่วนโดยน้ำหนัก)

- นำกาแฟกะลาสีเอาเปลือกในออกด้วยเครื่องจักร ทำความสะอาดโดยใช้ลมเป่า และคัดเมล็ดกาแฟให้ได้ขนาด 5.5 มิลลิเมตร ขึ้นไป โดยให้มีเมล็ดที่ไม่สมบูรณ์ไม่เกินร้อยละ 13 และปริมาณความชื้นไม่เกินร้อยละ 12 ของน้ำหนัก ทำให้ได้กาแฟสารคุณภาพ และควรเก็บในบรรจุภัณฑ์ที่บดแสง ปิดสนิท เพื่อเตรียมนำไปเข้าสู่กระบวนการคั่วต่อไป

การผลิตกาแฟคั่ว (Roasted coffee)

นำกาแฟสารมาคั่วด้วยเครื่องคั่วที่มีคุณภาพและผู้คั่วต้องมีความชำนาญ โดยคั่วได้หลายระดับ ตั้งแต่คั่วอ่อน (Light medium) คั่วกลาง (Medium) และคั่วเข้ม (Very dark) ที่อุณหภูมิไม่เกิน 250 องศาเซลเซียส เวลาการคั่วขึ้นอยู่กับระดับการคั่ว โดยทำการทดสอบรสชาติ (Cup test) เมื่อคั่วเสร็จ และทำการ Decarbon dioxide อย่างระมัดระวัง ไม่ให้กลิ่นของกาแฟออกไปด้วย

กาแฟคั่วบด (Roasted Ground Coffee)

การบดกาแฟที่คั่วแล้ว มี 3 ระดับ คือ บดแบบละเอียด (Fine) บดแบบปานกลาง (Medium) และบดแบบหยาบ (Coarse)

การบรรจุหีบห่อ

- (1) บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่มีวาล์วระบายอากาศภายในถุงออก และป้องกันอากาศจากภายนอกรั่วเข้าถุง
- (2) รายละเอียดบนฉลาก ให้ประกอบด้วยคำว่า “กาแฟเมืองกระบี่” และ/หรือ “Muang Krabi Coffee” และ/หรือ “Gaa-fae Muang Krabi”
- (3) ระบุ วัน เดือน ปีที่ผลิต / วัน เดือน ปีที่หมดอายุ / ปริมาณที่บรรจุ
- (4) ระบุ ชื่อ ที่อยู่ ผู้ผลิต ที่ชัดเจน

3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

จังหวัดกระบี่เป็นจังหวัดที่ตั้งอยู่ในภาคใต้ ระหว่างเส้นรุ้งที่ 7 องศา 22 ลิปดาเหนือ ถึง 8 องศา 41 ลิปดาเหนือ เส้นแวงที่ 98 องศา 21 ลิปดาตะวันออก ถึง 99 องศา 19 ลิปดาตะวันออก มีสภาพภูมิประเทศประกอบด้วยเทือกเขายาวทอดตัวไปในแนวทิศเหนือใต้ สลับกับสภาพพื้นที่แบบลูกคลื่นลอนลาดและลอนชัน มีที่ราบชายฝั่งทะเลด้านตะวันตก บริเวณทางตอนใต้มีสภาพภูมิประเทศเป็นภูเขากระจัดกระจายสลับกับพื้นที่แบบลูกคลื่น บริเวณทางตอนใต้สุดและตะวันตกเฉียงใต้ มีสภาพพื้นที่เป็นแบบลูกคลื่นลอนลาดจนถึงค่อนข้างราบเรียบ มีภูเขาสูงต่ำสลับกันไป และตั้งอยู่ในระดับความสูงที่ต่ำกว่าระดับน้ำทะเล 800 เมตร สภาพดินเป็นดินร่วนสีแดงปนทราย มีความอุดมสมบูรณ์สูง การถ่ายเทและระบายน้ำได้ดี มีธาตุโพแทสเซียมอยู่สูง ค่า pH 5.5 – 6.5

สภาพภูมิอากาศ จังหวัดกระบี่มีสภาพภูมิอากาศแบ่งออกเป็น 3 ฤดู ได้แก่ ฤดูร้อน อากาศไม่ร้อนจัด (กลางเดือนกุมภาพันธ์ – กลางเดือนพฤษภาคม) ฤดูฝน มีฝนตกชุก การกระจายตัวของฝนสม่ำเสมอไม่น้อยกว่า 7 เดือน ปริมาณน้ำฝนเฉลี่ยไม่น้อยกว่า 1,500 มิลลิเมตรต่อปี (กลางเดือนพฤษภาคม – กลางเดือนตุลาคม) ฤดูหนาว อากาศไม่หนาวจัด (กลางเดือนตุลาคม – กลางเดือนกุมภาพันธ์) อุณหภูมิตลอดปีเฉลี่ย 25 – 32 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์เฉลี่ย 84.91 ประกอบกับมีช่วงแล้งประมาณ 8 - 10 สัปดาห์ เพื่อนำสู่กระบวนการออกดอกของกาแฟ ด้วยสภาพภูมิประเทศกับภูมิอากาศ ระดับความสูง และแร่ธาตุในดินดังกล่าว ทำให้ได้กาแฟเมืองกระบี่ที่มีคุณภาพดี

ประวัติความเป็นมา

จังหวัดกระบี่เป็นแหล่งชุมชนโบราณที่เก่าแก่มากแห่งหนึ่งในประเทศไทย ตั้งแต่สมัยก่อนประวัติศาสตร์และต่อเนื่องมาจนถึงสมัยประวัติศาสตร์ จากข้อสันนิษฐานเกี่ยวกับชื่อเมืองกระบี่อาจมาจากความหมายที่แปลว่าตาบ เนื่องจากมีตำนานเล่าสืบต่อกันมาเกี่ยวกับการขุดพบมิดตาบโบราณก่อนสร้างเมืองกาแฟเมืองกระบี่ ตามคำบอกเล่าเริ่มปลูกครั้งแรกเมื่อปี พ.ศ. 2515 บนพื้นที่หมู่บ้านแผ่นดินเสมอ อำเภอกลองท่อมและตำบลดินแดง อำเภอลำทับ จังหวัดกระบี่ จากชาวบ้านที่ย้ายถิ่นฐานมาจากจังหวัดสุราษฎร์ธานี และจังหวัดนครศรีธรรมราช ซึ่งนำเมล็ดพันธุ์มาด้วย เนื่องจากเห็นว่าบนพื้นที่ดังกล่าวไม่เคยปลูกพืชอะไรมาก่อนทำให้พื้นที่มีความอุดมสมบูรณ์สูง และได้ให้ผลผลิตกาแฟเมื่อปี พ.ศ. 2523 จนถึงปัจจุบันชุมชน

ได้รวมเป็นนิเวศกิจกรรมชน และนำกาแฟโรบัสต้า สายพันธุ์พื้นเมือง มาแปรรูปเป็นกาแฟสาร กาแฟคั่ว คั่วบด จากความเป็นเอกลักษณ์ของรสชาติ ทำให้ผลิตภัณฑ์ได้รับรางวัลโอท็อป 5 ดาว และเป็นที่รู้จักในชื่อ กาแฟเมืองกระบี่

4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การผลิตกาแฟเมืองกระบี่ ครอบคลุมพื้นที่ทั้ง 8 อำเภอ ของจังหวัดกระบี่ ได้แก่ อำเภอเมืองกระบี่ อำเภออ่าวลึก อำเภอปลายพระยา อำเภอคลองท่อม อำเภอกะลันตา อำเภอลำทับ อำเภอเหนือคลอง และอำเภอเขาพนม รายละเอียดตามแผนที่

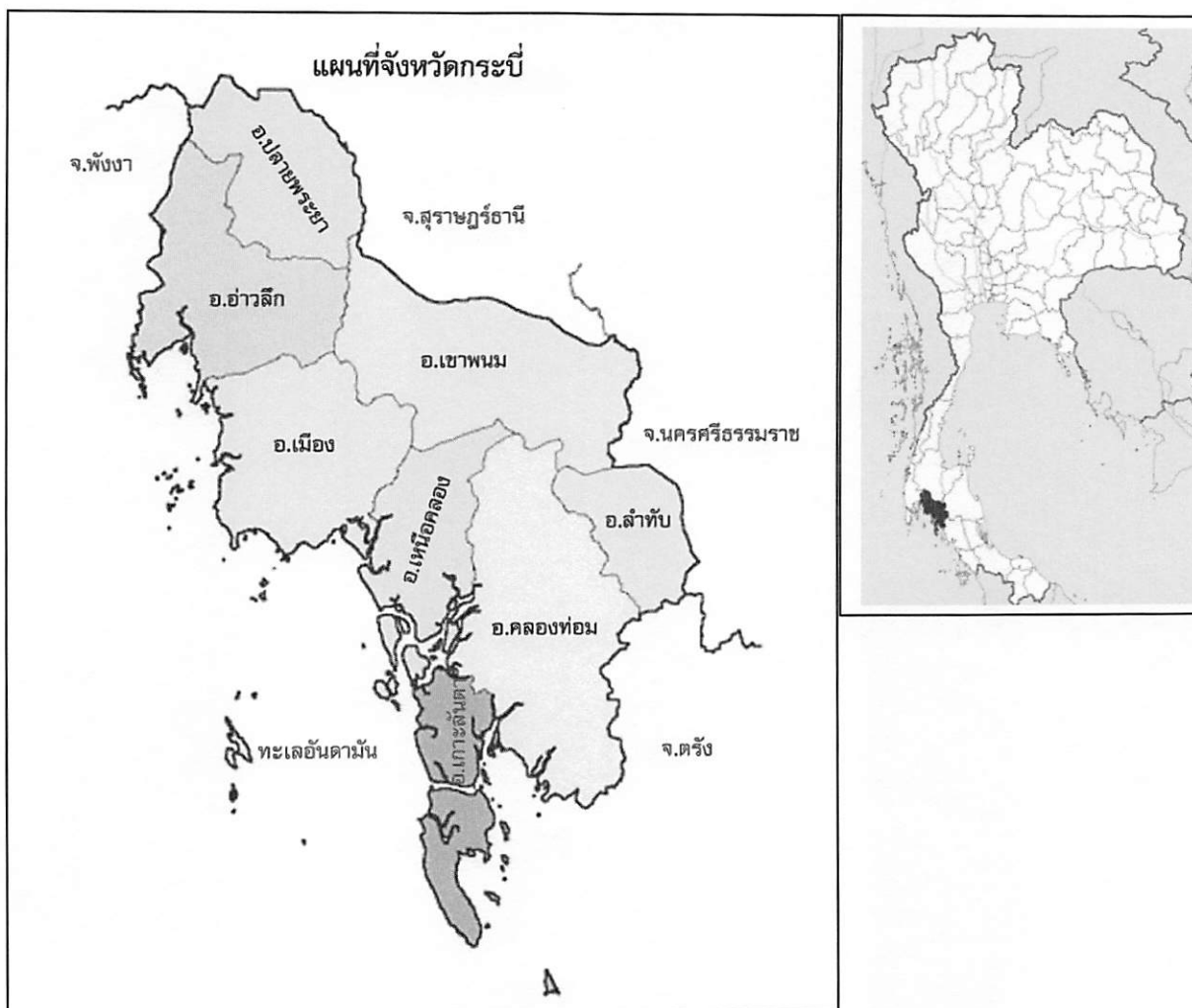
5. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

- (1) กาแฟเมืองกระบี่ จะต้องมีการผลิตในขอบเขตพื้นที่ที่กำหนด ตามกระบวนการผลิตข้างต้น
- (2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิต ผู้ประกอบการค้ากาแฟเมืองกระบี่ รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

6. เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

- (1) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า ที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ กาแฟเมืองกระบี่
- (2) ผู้ขอขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า จะต้องปฏิบัติตามคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์กาแฟเมืองกระบี่ และดำเนินการตามแผนการควบคุมตรวจสอบทั้ง กระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ กาแฟเมืองกระบี่



ขอบเขตพื้นที่การผลิตกาแฟเมืองกระบี่ครอบคลุมพื้นที่ 8 อำเภอ ของจังหวัดกระบี่ คือ อำเภอเมือง อำเภออ่าวลึก อำเภอปลายพระยา อำเภอคลองท่อม อำเภอเกาะลันตา อำเภอลำทับ อำเภอเหนือคลอง และอำเภอเขาพนม