

บัญชีประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เล่มที่ 35

วันที่ 28 มีนาคม 2561

เลขที่ประกาศ	เลขคำขอ	สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์	หน้า
117	57100112	เงาะโรงเรียนนาสาร	1 - 5
118	59100148	ทุเรียนภูเขาไฟศรีสะเกษ	6 - 10
119	59100149	ไวน์เขาใหญ่	11 - 16
120	60100152	เครื่องปั้นดินเผาบ้านมอญ	17 - 21
121	60100160	นิลเมืองกาญจน์	22 - 26

หมายเหตุ : บุคคลผู้มีส่วนได้เสียอาจยื่นคำคัดค้านการขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ที่ขอขึ้นทะเบียนได้ภายใน 90 วัน นับแต่วันประกาศโฆษณา



กรมทรัพย์สินทางปัญญา
กระทรวงพาณิชย์

เล่มที่ 35

วันที่ประกาศโฆษณา

เลขที่ประกาศ 117

28 มีนาคม 2561

ประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เลขที่คำขอ

57100112

วันที่ยื่นคำขอ 30 ตุลาคม 2557

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ เงาะโรงเรียนนาสาร

รายการสินค้า

เงาะโรงเรียน

ผู้ขอขึ้นทะเบียน

จังหวัดสุราษฎร์ธานี

ที่อยู่

ศาลากลางจังหวัดสุราษฎร์ธานี

ถนนดอนนก ตำบลมะขามเตี้ย

อำเภอเมืองสุราษฎร์ธานี จังหวัดสุราษฎร์ธานี 84000

1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

เงาะโรงเรียนนาสาร (Rongrien Nasan Rambutan) หมายถึง เงาะพันธุ์โรงเรียน ผลทรงกลม เปลือกบาง เนื้อหนา ห้าง กรอบล่อนจากเมล็ด รสชาติหวาน หอม ปลูกในเขตพื้นที่อำเภอบ้านนาสาร อำเภอ บ้านนาเดิม และอำเภอเวียงสระ ของจังหวัดสุราษฎร์ธานี

ลักษณะของสินค้า

(1) พันธุ์ : เงาะพันธุ์โรงเรียน

(2) ลักษณะทางกายภาพ

ผล ทรงกลม

เนื้อ สีขาว หนา ห้าง กรอบและล่อนออกจากเมล็ด

เปลือก เปลือกบาง ขนบริเวณโคนมีสีแดง ปลายขนสีเขียว

รสชาติ หวาน หอม

2. กระบวนการผลิต

การปลูก

- (1) การเตรียมดิน ไถพรวน ปรับพื้นที่ให้เรียบ และขุดร่องระบายน้ำในแปลง
- (2) ดันพันธุ์ที่นำไปปลูกได้ต้องมีความสมบูรณ์แข็งแรง มีระบบรากสมบูรณ์ รากไม่ขาด เอียง หรืองอ
- (3) ระยะปลูก ระหว่างต้น 8 - 10 เมตร ระหว่างแถว 8 - 10 เมตร หรือตามความเหมาะสมของพื้นที่
- (4) การเตรียมหลุมปลูก ขุดหลุม ขนาด 50 x 50 x 50 เซนติเมตร ผสมดินปลูกด้วยหินฟอสเฟต 2 กระป๋องนม พร้อมปุ๋ยคอกแห้ง 2 บังก็ กลบลงในหลุมให้ระดับดินสูงกว่าระดับดินเดิม 20 - 25 เซนติเมตร หรือตามความเหมาะสมของพื้นที่
- (5) การปลูก ขุดหลุมเล็กๆ ตรงกลางหลุมใหญ่แล้วเอากิ่งพันธุ์ดีลงปลูก กลบดินอย่าให้สูงกว่ารอยแผลที่ติดตา ใช้ไม้หลักปักแล้วผูกเชือกยึดกิ่งเพื่อป้องกันลม
- (6) การให้น้ำ การให้น้ำแก่ต้นเงาะ ต้องมีความเพียงพอและเหมาะสมต่อระยะของการเจริญเติบโต ซึ่งแบ่งออกเป็น 2 ระยะ คือ

ระยะที่ 1 เงาะที่ยังไม่ให้ผลผลิต ต้องให้น้ำอย่างสม่ำเสมอทุกๆ 2 - 3 วัน ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับสภาพภูมิอากาศ ชนิดดินและปริมาณอินทรีย์วัตถุในดิน

ระยะที่ 2 เงาะที่ให้ผลผลิตแล้ว แบ่งออกเป็น 3 ระยะคือ

- 1) ระยะก่อนออกดอก เพื่อให้มีการสร้างตาดอกควรงดการให้น้ำต่อเนื่องกัน 15 - 25 วัน ขึ้นอยู่กับชนิดของดินและสภาพภูมิอากาศ หลังจากนั้นควรให้น้ำบ้างเพื่อไม่ให้ใบร่วงและไม่ควรให้น้ำมากเกินไปในระยะนี้จะทำให้เงาะแตกใบอ่อน
- 2) ระยะดอกบาน ควรลดปริมาณการให้น้ำ เพื่อช่วยให้ติดผลดีขึ้น เมื่อติดผลแล้ว ค่อยๆ เพิ่มปริมาณการให้น้ำ จนถึงระดับปกติ
- 3) ระยะของการติดผล ระยะนี้ให้น้ำอย่างสม่ำเสมอหากขาดน้ำผลจะไม่โต และอย่าให้ขาดน้ำหรือให้น้ำมากเพราะจะทำให้เปลือกผลแตกและผลร่วง

การติดผลและการเก็บเกี่ยวผลผลิต

เมื่ออายุ 3 ปี - 3 ปีครึ่ง ก็จะเริ่มให้ผลผลิต การเก็บเกี่ยวใช้กรรไกรตัดข้อผล ซึ่งมีตาข่าย(salan) วางไว้บริเวณรอบโคนต้นเพื่อป้องกันมิให้ผลผลิตเสียหายหรือบอบช้ำจากการกระแทกพื้นและไม่มีสิ่งสกปรก นำผลผลิตไปตัดแยกเกรด ซึ่งผลผลิตของเงาะพันธุ์โรงเรียนจะออกสู่ตลาดในช่วงเดือนกรกฎาคมถึงสิงหาคมของทุกๆ ปี

การดูแลรักษาหลังการเก็บเกี่ยว

หลังจากการเก็บเกี่ยวแล้ว ควรจัดเก็บวัสดุและเศษไม้ต่างๆ ออกจากสวน พร้อมกับตัดแต่งกิ่งที่แตกหัก กิ่งที่เป็นโรค และกิ่งที่ไม่ต้องการออก ใส่ปุ๋ยคอก ปุ๋ยหมัก หรือปุ๋ยเคมีสูตรเสมอ เช่น สูตร 15 - 15 - 15 เป็นต้น อัตราการใส่ 1 - 2 กิโลกรัมต่อต้น แล้วรดน้ำให้มีความชื้นพอเหมาะ

การบรรจุหีบห่อ

- (1) “เงาะโรงเรียนนาสาร หรือ Rongrien Nasan Rambutan”
- (2) ให้ระบุชื่อ และที่อยู่ผู้ผลิต/จำหน่าย วันที่ผลิต วันหมดอายุ และวิธีเก็บรักษา

3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

อำเภอบ้านนาสาร อำเภอบ้านนาเดิม และอำเภอเวียงสระ ของจังหวัดสุราษฎร์ธานี มีลักษณะภูมิประเทศส่วนใหญ่เป็นที่ราบเชิงเขา มีแหล่งน้ำที่สำคัญคือ แม่น้ำตาปี คลองฉวาง คลองสระ คลองท่าทอง และคลองลำพูน ดินเกิดจากตะกอนของน้ำที่มากับถมอยู่บนตะกอนน้ำหรือสันดินริมน้ำ ระบายน้ำดี มีธาตุอินทรีย์ และแมกนีเซียมอยู่ในดินปริมาณมาก เนื่องจากสภาพภูมิประเทศเคยเป็นเหมืองแร่มาก่อน ความอุดมสมบูรณ์ของดินเหมาะแก่การปลูกเงาะมาก

สภาพอากาศ ได้รับอิทธิพลจากมรสุมตะวันตกเฉียงใต้และมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือ ทำให้มีฤดูฝนยาวนาน ตั้งแต่เดือนพฤษภาคม - เดือนมกราคม อุณหภูมิอยู่ระหว่าง 25 – 30 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 75 – 80 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณน้ำฝนระหว่าง 1,500 – 2,000 มิลลิเมตรต่อปี

ด้วยสภาพภูมิประเทศและภูมิอากาศดังกล่าว ทำให้เงาะโรงเรียนที่ปลูกในพื้นที่ดังกล่าว มีรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์แตกต่างจากพื้นที่อื่นๆ

ประวัติความเป็นมา

เมื่อประมาณปี พ.ศ. 2480 นายเคหะวง ชาวปิ้ง ได้เดินทางมาทำกิจการเหมืองแร่ดีบุก ที่อำเภอบ้านนาสาร โดยพักอาศัยอยู่ริมทางรถไฟ และได้นำเงาะพันธุ์เงาะมั่งซึ่งเป็นพันธุ์พื้นเมืองของปิ้ง (เงาะพันธุ์เงาะมั่ง ผลใหญ่ ลักษณะทรงรี เปลือกหนา ผลสีแดงเข้ม ไม่หวาน) มารับประทานแล้วได้ทิ้งเมล็ดไว้ ด้วยเหตุของดินที่ดีและมีความชุ่มชื้นอุณหภูมิพอเหมาะทำให้เมล็ดที่ถูกทิ้งไว้งอกขึ้นมาประมาณ 3 ต้น ประมาณ พ.ศ.2500 - 2501 เมื่อนายเคหะวงเลิกกิจการเหมืองแร่ได้ขายบ้านพักพร้อมที่ดินให้กับทางราชการ ตั้งเป็นโรงเรียน ชื่อโรงเรียน “นาสาร” โดยมีครูแย้ม พงกิตย์เป็นครูใหญ่ ดันเงาะทั้ง 3 ต้นได้เจริญงอกงาม และได้ออกดอกติดผล มีอยู่ต้นหนึ่งผลของเงาะมีรสชาติหวานกรอบอร่อยซึ่งแตกต่างจากพันธุ์เดิม จึงนำไปให้กับชาวนาสารปลูกจนเป็นพืชเศรษฐกิจของอำเภอบ้านนาสารและขยายพันธุ์ไปจังหวัดต่างๆ โดยตั้งชื่อตามแหล่งกำเนิดคือโรงเรียนนาสารจึงใช้ชื่อว่า “เงาะโรงเรียนนาสาร”

ในปี พ.ศ. 2512 พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวภูมิพลอดุลยเดช ได้เสด็จจังหวัดสุราษฎร์ธานี นายชัช อดตมางกูร ผู้นำชาวสวนเงาะได้ทูลเกล้าฯ ถวายผลเงาะโรงเรียน และขอพระราชทานชื่อพันธุ์เงาะนี้ใหม่ พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวทรงมีพระราชดำรัสว่า “ชื่อเงาะโรงเรียนดีอยู่แล้ว” ตั้งแต่นั้นมา เงาะพันธุ์นี้จึงได้ชื่อว่า เงาะโรงเรียนอย่างเป็นทางการ จังหวัดสุราษฎร์ธานีได้จัดงานวันเงาะโรงเรียน ขึ้นเป็นประจำในช่วงเดือนกรกฎาคม-เดือนสิงหาคมของทุกปี และมีการทำขวัญเงาะโรงเรียนนาสาร “เงาะโรงเรียนนาสาร” เป็นเงาะที่หวานกรอบ ผลสีแดงเข้ม ปลายขนสีเขียว เป็นเงาะโรงเรียนอร่อยที่สุดหนึ่งในผลไม้โปรดของหลายๆ คน

4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตการปลูกและผลิตเงาะโรงเรียนนาสาร ครอบคลุมเขตพื้นที่ 3 อำเภอ ได้แก่ อำเภอบ้านนาสาร อำเภอบ้านนาเดิม และอำเภอเวียงสระ ของจังหวัดสุราษฎร์ธานี รายละเอียดตามแผนที่

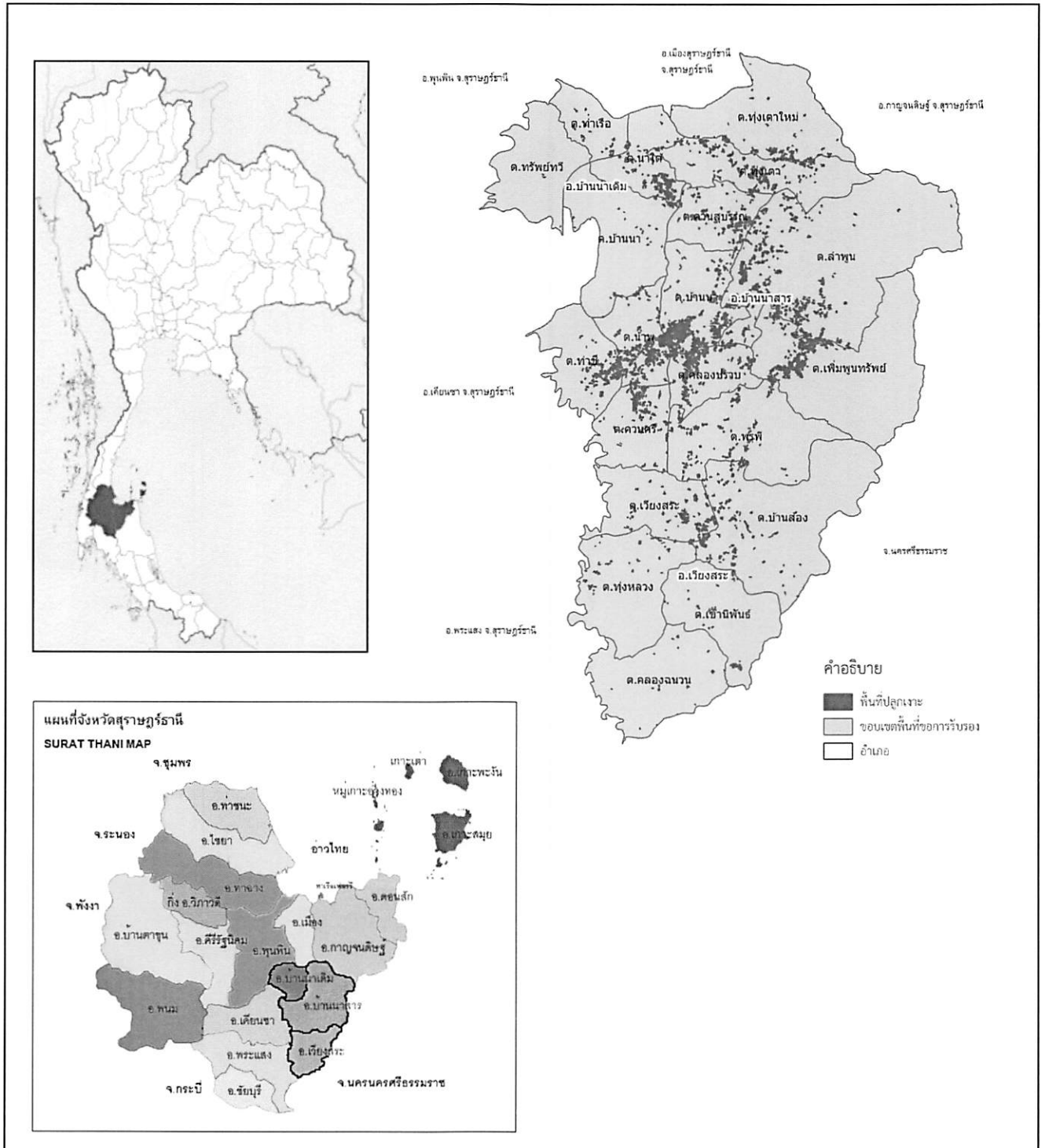
5. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

- (1) เงาะโรงเรียนนาสาร ต้องปลูกในเขตพื้นที่ที่กำหนด และตามกระบวนการผลิตข้างต้น
- (2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตเงาะโรงเรียนนาสาร รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

6. เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

- (1) จัดให้มีระบบการตรวจสอบและควบคุม ทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด
- (2) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า ที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์เงาะโรงเรียนนาสาร
- (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า จะต้องปฏิบัติตามคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ เงาะโรงเรียนนาสาร

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ เงาะโรงเรียนนาสาร



ขอบเขตพื้นที่การปลูกเงาะโรงเรียนนาสาร ครอบคลุมพื้นที่ อำเภอบ้านนาสาร อำเภอบ้านนาเดิม และอำเภอเวียงสระ จังหวัดสุราษฎร์ธานี



กรมทรัพย์สินทางปัญญา
กระทรวงพาณิชย์

เล่มที่ 35

วันที่ประกาศโฆษณา

เลขที่ประกาศ 118

28 มีนาคม 2561

ประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เลขที่คำขอ

59100148

วันที่ยื่นคำขอ 4 พฤศจิกายน 2559

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ทุเรียนภูเขาไฟศรีสะเกษ

รายการสินค้า

ทุเรียน

ผู้ขอขึ้นทะเบียน

1. จังหวัดศรีสะเกษ
2. องค์การบริหารส่วนจังหวัดศรีสะเกษ
3. สมาคมผู้ปลูกทุเรียนจังหวัดศรีสะเกษ

ที่อยู่

1. ศาลากลางจังหวัดศรีสะเกษ ถนนเทพารักษ์ ตำบลเมืองเหนือ อำเภอเมือง จังหวัดศรีสะเกษ 33000
2. 350 หมู่ 3 ตำบลหนองไผ่ อำเภอเมือง จังหวัดศรีสะเกษ 33000
3. 222 หมู่ 3 ตำบลพวาน อำเภอขุนหาญ จังหวัดศรีสะเกษ 33150

1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

ทุเรียนภูเขาไฟศรีสะเกษ (Lava Durian Sisaket) หมายถึง ทุเรียนพันธุ์หมอนทอง พันธุ์ชะนี พันธุ์ก้านยาว ที่มีรสชาติหวานมัน มีกลิ่นหอมปานกลาง เนื้อละเอียด เนียนนุ่ม แห้ง สีเนื้อเหลืองสม่ำเสมอ ทั้งผล ซึ่งปลูกในพื้นที่ อำเภอขุนหาญ อำเภอกันทรลักษณ์ และอำเภอศรีรัตนะ ของจังหวัดศรีสะเกษ

ลักษณะของสินค้า

(1) พันธุ์ : พันธุ์หมอนทอง พันธุ์ชะนี พันธุ์ก้านยาว

(2) ลักษณะทางกายภาพ

- เปลือกผล เปลือกบาง สีเขียวอมเหลือง หนามค่อนข้างถี่
- ก้านผล ผลแก่มีสีน้ำตาลเข้ม จับแล้วสากมือ
- เนื้อ เนื้อหนาละเอียด เนียนนุ่ม แห้ง เหนียว เส้นใยน้อย สีเนื้อเหลืองสม่ำเสมอ
- รสชาติ หวานมัน
- กลิ่น มีกลิ่นหอม ไม่ฉุนมาก
- เมล็ด เมล็ดลีบเล็ก

(3) ลักษณะเฉพาะของแต่ละพันธุ์

- พันธุ์หมอนทอง ผลมีขนาดใหญ่ หนามแหลมสูง ก้านผลใหญ่แข็งแรง เนื้อสีเหลืองอ่อน ละเอียดแห้ง รสชาติหวานมัน เมล็ดน้อยและลีบเป็นส่วนใหญ่
- พันธุ์ชะนี ทรงผลทรงกระบอกหรือทรงไข่ ปลายแหลม กลางผลป่อง พูเห็นเด่นชัดร่องพูไม่ลึก ขั้วผลใหญ่แข็งแรง ขนาดผลปานกลางถึงใหญ่ เนื้อสีเหลืองเข้ม ละเอียดและเหนียว รสชาติหวานมัน
- พันธุ์ก้านยาว ทรงผลกลม หรือทรงลิ้นจี่ค่อนข้างยาว ก้านผลยาวเห็นได้เด่นชัด ขนาดผลปานกลางถึงใหญ่ เนื้อสีเหลือง ละเอียดและเหนียว รสชาติหวานมัน เมล็ดโต

2. กระบวนการผลิต

การปลูก

- (1) ดินพันธุ์ที่ปลูก ต้องเป็นดินพันธุ์ที่มีความแข็งแรงสมบูรณ์ และปราศจากโรค
- (2) การปลูกทุเรียนภูเขาไฟศรีสะเกษสามารถปลูกได้ตลอดปี แต่ที่เหมาะสมควรปลูกในช่วงต้นฤดูฝน เนื่องจากสภาพภูมิอากาศเหมาะสมกับการเจริญเติบโตของต้นกล้า
- (3) เตรียมดินโดยการขุดหลุมขนาด 1 x 1 เมตร และผสมดินที่ขุดมาผสมกับปุ๋ยอินทรีย์ ก่อนนำต้นทุเรียนลงปลูก
- (4) ระยะการปลูกระหว่างต้นและระหว่างแถว 8 - 10 เมตร โดยแถวปลูกยกดินเป็นสันให้สูง 30 - 50 เซนติเมตร ตรงกลางระหว่างแถวเป็นร่องระบายน้ำ ควรปลูกในพื้นที่ความลาดเอียงไม่เกิน 5% หรือตามความเหมาะสมของพื้นที่

การให้น้ำ

- (1) มีระบบการให้น้ำโดยใช้น้ำจากบ่อบาดาลเป็นแบบระบบสปริงเกอร์
- (2) เมื่อดอกเริ่มบาน ให้น้ำเล็กน้อยและเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ จนติดผล จึงให้น้ำเต็มที่

การดูแลรักษา

กวาดใบไม้และเศษวัชพืชออกจากโคนต้นเพื่อให้ดินแห้งเร็วขึ้น เป็นการกระตุ้นต้นทุเรียนออกดอกได้เร็วและสม่ำเสมอ

การเก็บเกี่ยว

ช่วงระยะประมาณปลายเดือนพฤษภาคม - ต้นเดือนมิถุนายน แล้วแต่สภาพภูมิอากาศของแต่ละปี โดยจะออกช้ากว่าทุเรียนภาคตะวันออก 1 เดือน และก่อนทุเรียนภาคใต้จะออกสู่ตลาด 1 เดือนเช่นกัน

การบรรจุหีบห่อ

- (1) รายละเอียดบนฉลาก/หีบห่อ ให้ประกอบด้วยคำว่า “ทุเรียนภูเขาไฟศรีสะเกษ” และ/หรือ “Lava Durian Sisaket”
- (2) ให้ระบุชื่อพันธุ์ทุเรียน ชื่อสวน/เกษตรกร และที่อยู่ติดต่อได้

3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

จังหวัดศรีสะเกษ ตั้งอยู่ภาคตะวันออกเฉียงเหนือของประเทศไทย อยู่ระหว่างเส้นรุ้งที่ 14 - 15 องศาเหนือ และเส้นแวงที่ 104 - 105 องศาตะวันออก สภาพภูมิประเทศส่วนใหญ่เป็นที่ราบสูงสลับทุ่งนา มีภูเขาและป่าไม้อยู่ทางตอนใต้ติดแนวเทือกเขาพนมดงรัก เป็นต้นกำเนิดแม่น้ำหลายสาย จังหวัดศรีสะเกษ อยู่เหนือระดับน้ำทะเล 120 เมตร มียอดเขาสูงในเขตอำเภอขุนหาญสูง 673 เมตร แหล่งปลูกทุเรียนอยู่ในอำเภอกันทรลักษ์ อำเภอขุนหาญ และอำเภอศรีรัตนะ ลักษณะพื้นที่ของอำเภอกันทรลักษ์และอำเภอขุนหาญเป็นที่ราบสูงดินสีแดงอุดมสมบูรณ์ ทางทิศใต้และทิศตะวันออกเป็นภูเขาสูงลาดต่ำลงมาทางทิศเหนือซึ่งเป็นที่ราบเชิงเขาเหมาะสำหรับทำไร่ทำสวน ส่วนอำเภอศรีรัตนะพื้นที่ส่วนใหญ่เป็นพื้นที่ราบลุ่ม สภาพดินเหมาะกับการทำนาและปลูกพืชผัก บริเวณทิศใต้เป็นที่สูงเหมาะสำหรับการปลูกผลไม้ ลักษณะดินบริเวณ 3 อำเภอนี้เป็นดินที่เกิดมาจากภูเขาไฟโบราณผุพังมาจากหินบะซอลต์ ได้ดินสีแดงประกอบด้วยมีแร่ธาตุต่างๆ มากมาย ดินมีลักษณะเหนียวอนุภาคดินละเอียดสลับกับหินหยาบ มีธาตุอาหารชนิดต่างๆ ที่จำเป็นต่อพืชปริมาณสูง โครงสร้างดินมีคุณสมบัติระบายน้ำดีเยี่ยม ดินไม่แฉะหรือน้ำขัง แต่ยังคงดูดซับน้ำไว้ได้ในปริมาณที่เป็นประโยชน์กับพืช ทำให้ดูดน้ำไปใช้ได้สม่ำเสมอ ทุเรียนจึงไม่เป็นโรครากเน่าและโคนเน่า รวมถึงไม่พบว่ามีเชื้อทุเรียนมีอาการแกร็น เตาเผาหรืออาการไส้ซึม ส่งผลให้ทุเรียนมีการเจริญเติบโตดีมากผลผลิตที่ได้จึงมีคุณสมบัติพิเศษ คือ เนื้อทุเรียนแห้ง นุ่มเหนียว เส้นใยละเอียด มีกลิ่นหอมไม่ฉุนมาก รสชาติค่อนข้างหวาน

ลักษณะภูมิอากาศ โดยทั่วไปอากาศจะร้อนจัดในช่วงฤดูร้อน และค่อนข้างหนาวในช่วงฤดูหนาว ส่วนฤดูฝนจะมีฝนตกหนักในเดือนกันยายน จะตกหนักในพื้นที่ตอนกลางและตอนใต้ของจังหวัด ส่วนพื้นที่ทางตอนเหนือจะมีปริมาณฝนน้อยไม่ค่อยสม่ำเสมอ มีปริมาณน้ำฝนมากถึง 1,200 - 1,400 มิลลิเมตรต่อปี ซึ่งได้รับอิทธิพลจากลมมรสุมตะวันออกเฉียงใต้และลมมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือ อุณหภูมิต่ำสุดประมาณ 10 องศาเซลเซียส สูงสุดประมาณ 40 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์เฉลี่ยร้อยละ 66 - 73

ประวัติความเป็นมา

ทุเรียนภูเขาไฟศรีสะเกษเริ่มมีการปลูกอย่างจริงจัง เมื่อปี พ.ศ.2531 ทุเรียนให้ผลผลิตครั้งแรกในปี พ.ศ.2537 จังหวัดศรีสะเกษเป็นจังหวัดเดียวในภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนล่างที่สามารถปลูกทุเรียนได้ผลดี เนื่องจากในเขตอำเภอกันทรลักษ์ และอำเภอขุนหาญมีสภาพภูมิอากาศใกล้เคียงกับจังหวัดจันทบุรี จึงได้นำต้นพันธุ์ทุเรียนพันธุ์หมอนทองมาทดลองปลูก โดยปลูกครั้งแรก ปี พ.ศ.2528 ที่อำเภอขุนหาญ ซึ่งปรากฏว่าได้ผลดี ทุเรียนเจริญเติบโต ให้ผลผลิตสูงและคุณภาพดี เนื่องจากดินบริเวณนี้เป็นดินที่เกิดมาจากภูเขาไฟโบราณผุพังมาจากหินบะซอลต์ มีธาตุอาหารชนิดต่างๆ ที่จำเป็นต่อพืชปริมาณสูง อำเภอขุนหาญคือแหล่งกำเนิดการปลูกไม้ผล โดยเฉพาะทุเรียนของจังหวัดศรีสะเกษ จากนั้นก็มีการปลูกไม้ผลชนิดอื่นๆ ตามมาก่อนขยายพื้นที่ปลูกไปยังอำเภอกันทรลักษ์ และอำเภอศรีรัตนะในเวลาต่อมา ปัจจุบันศรีสะเกษเป็นแหล่งเพาะปลูกไม้ผลมากมายหลายชนิดในภาคอีสาน จนได้รับการเรียกขานว่าเป็นดินแดนมหัศจรรย์ และทุเรียนศรีสะเกษ เป็นพืชเศรษฐกิจที่สำคัญของจังหวัดอีกด้วย

เมื่อปี พ.ศ.2537 เป็นปีแรกที่เริ่มมีการจัดงานเทศกาลเงาะ - ทุเรียนศรีสะเกษ ใช้ชื่อว่า "งานเทศกาลผลไม้และของดีกันทรลักษณ์" ต่อมาได้มีการจัดงานประจำปีของอำเภอขุนหาญ "งานเทศกาลผลไม้และของดีศรีขุนหาญ" และในส่วนของจังหวัดศรีสะเกษมีการจัดงาน "งานเทศกาลเงาะ - ทุเรียน และของดีศรีสะเกษ" เป็นประจำทุกปีบริเวณสนามหน้าศาลากลางจังหวัดศรีสะเกษ มีวัตถุประสงค์เพื่อเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ผลผลิตที่เกษตรกรปลูกในจังหวัดศรีสะเกษ โดยเฉพาะเงาะกับทุเรียน เพื่อเป็นการส่งเสริมทางด้านการตลาดเพิ่มช่องทางการขาย และมีการประกวดผลผลิตทุเรียนในงานเป็นประจำทุกปี

4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

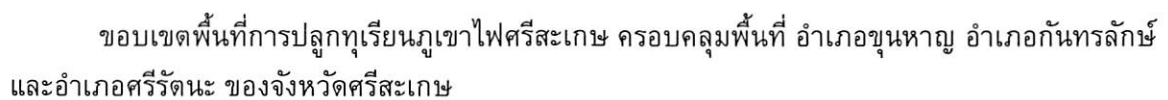
ขอบเขตพื้นที่การปลูกทุเรียนภูเขาไฟศรีสะเกษ ครอบคลุมพื้นที่ อำเภอขุนหาญ อำเภอกันทรลักษณ์ และอำเภอศรีรัตนะ ของจังหวัดศรีสะเกษ รายละเอียดตามแผนที่

5. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

- (1) ทุเรียนภูเขาไฟศรีสะเกษ ต้องผลิตในเขตพื้นที่ที่กำหนด และตามกระบวนการผลิตข้างต้น
- (2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ปลูกทุเรียนภูเขาไฟศรีสะเกษ รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

6. เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

- (1) จัดให้มีระบบการตรวจสอบและควบคุม ทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด
- (2) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้าที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ทุเรียนภูเขาไฟศรีสะเกษ
- (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียนจะต้องจัดทำคู่มือการปฏิบัติงาน สำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ทุเรียนภูเขาไฟศรีสะเกษ





กรมทรัพย์สินทางปัญญา
กระทรวงพาณิชย์

เล่มที่ 35

เลขที่ประกาศ 119

วันที่ประกาศโฆษณา 28 มีนาคม 2561

ประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เลขที่คำขอ

59100149

วันที่ยื่นคำขอ 25 พฤศจิกายน 2559

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ไวน์เขาใหญ่

รายการสินค้า

ไวน์

ผู้ขอขึ้นทะเบียน

(1) นางสาววิสุตา โลหิตนาวิ (2) บริษัท อโศก วัลเลย์ ไวน์เนอร์ จำกัด
และ (3) สมาคมผู้ประกอบการไวน์ไทย

ที่อยู่

(1), (2) 52/2 หมู่ 9 ตำบลพญาเย็น อำเภอปากช่อง จังหวัดนครราชสีมา
(3) 17/8 ซอยสุขุมวิท 6 ถนนสุขุมวิท แขวงคลองเตย เขตคลองเตย กรุงเทพฯ

1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

ไวน์เขาใหญ่ หมายถึง ไวน์ที่ทำจากการหมักน้ำองุ่นสดสายพันธุ์ *vitis vinifera* ที่ปลูก เก็บเกี่ยวและผ่านกระบวนการทำไวน์ตามมาตรฐานที่กำหนด ในขอบเขตพื้นที่แหล่งภูมิศาสตร์ไวน์เขาใหญ่ในอำเภอปากช่อง และอำเภอวังน้ำเขียว ของจังหวัดนครราชสีมา ซึ่งอยู่นอกเขตป่าอนุรักษ์

ลักษณะของสินค้า

ไวน์เขาใหญ่ เป็นไวน์ลักษณะใส ไม่มีความขุ่น มีสี กลิ่น สัมผัสในปากและรสชาติ ที่แสดงถึงลักษณะของพันธุ์องุ่นต่างๆ ไวน์ที่ผลิตจากองุ่นเปลือกสีขาวจะมีความหอมเหมือนผลไม้เมืองร้อน ผลไม้สุกชนิดต่างๆ และดอกไม้ ไวน์ที่ผลิตจากองุ่นเปลือกสีแดง จะมีสีเข้ม มีกลิ่นเหมือนผลไม้สีแดงสุก ผลไม้เปลือกสีดำ สัมผัสในปากแสดงถึงแทนนินปานกลางถึงสูง โดยมีลักษณะทางกายภาพและลักษณะทางเคมี ตามประเภทสินค้า ดังนี้

(1) ไวน์ขาว มีสีเหลืองอ่อนถึงเหลืองเข้ม ใส ไม่มีความขุ่นหรือสีที่ผิดแปลก

ลักษณะทางเคมี

- แอลกอฮอล์ 12% vol - 14% vol
- ความเป็นกรดต่ำ (pH) ไม่เกิน 3.80
- กรดระเหย (volatile acidity) ต่ำกว่า 0.8 กรัม/ลิตร

(2) ไวน์แดง มีสีแดงอ่อนถึงแดงเข้ม ไม่มีความขุ่นหรือสีที่ผิดปกติ
ลักษณะทางเคมี

- แอลกอฮอล์ 12.5% vol - 15% vol
- ความเป็นกรดต่าง (pH) ไม่เกิน 4.00
- กรดระเหย (volatile acidity) ต่ำกว่า 1.2 กรัม/ลิตร

(3) ไวน์โรเซ่ มีสีชมพูอ่อนถึงชมพูเข้ม สี ไม่มีความขุ่นหรือสีผิดปกติ
ลักษณะทางเคมี

- แอลกอฮอล์ 12% vol - 14% vol
- ความเป็นกรดต่าง (pH) ไม่เกิน 3.80
- กรดระเหย (volatile acidity) ต่ำกว่า 0.8 กรัม/ลิตร

(4) ไวน์สปาร์คลิ่ง ต้องใส ไม่มีความขุ่นหรือสีที่ผิดปกติ ทำจากองุ่นเปลือกสีขาวและ/หรือองุ่นเปลือกสีแดง สามารถมีสีเหลืองอ่อนถึงเหลืองเข้ม หรือมีสีชมพูอ่อนถึงชมพูเข้ม หรือสีแดงเข้ม มีฟอง ที่สามารถเห็นลอยขึ้นมาจากกันแก้วถึงผิวน้ำไวน์ได้อย่างชัดเจน

ลักษณะทางเคมี

- แอลกอฮอล์ 12% vol - 14% vol
- ความเป็นกรดต่าง (pH) ไม่เกิน 3.80
- กรดระเหย (volatile acidity) ต่ำกว่า 0.8 กรัม/ลิตร

(5) ไวน์หวาน ต้องใส ไม่มีความขุ่นหรือสีผิดปกติ หากทำจากองุ่นเปลือกสีขาว จะมีสีเหลืองอ่อนถึงเหลืองเข้มขึ้นอยู่กับวิธีการผลิต หากทำจากองุ่นเปลือกสีแดง จะมีสีแดงอ่อนถึงแดงเข้มขึ้นอยู่กับพันธุ์องุ่นและวิธีการผลิต

ลักษณะทางเคมี

- มีน้ำตาลหลังการหมักแอลกอฮอล์ มากกว่า 45 กรัม/ลิตร
- แอลกอฮอล์ 9% vol - 14% vol
- ความเป็นกรดต่าง (pH) ไม่เกิน 4.00
- กรดระเหย (volatile acidity) ต่ำกว่า 1.2 กรัม/ลิตร

2. กระบวนการผลิต

(1) วัตถุดิบ : องุ่นจากเถาองุ่นสายพันธุ์ *vitis vinifera* ที่ปลูกและเก็บเกี่ยวในพื้นที่ที่อยู่ในขอบเขตของแหล่งภูมิศาสตร์ไวน์เขาใหญ่ในอำเภอบางบาลและอำเภอบางบาล จังหวัดนครราชสีมา

(1.1) ไวน์ขาว ผลิตจากองุ่นเปลือกสีขาว เช่น พันธุ์แซแนง บลองค์ (chenin blanc) พันธุ์วิโอญเญียร์ (viognier) พันธุ์เซมิญอง (semillon) เป็นต้น

(1.2) ไวน์แดง ผลิตจากองุ่นเปลือกสีแดง เช่น พันธุ์ซีราห์หรือชีราส (syrah หรือ shiraz) พันธุ์กาแบร์เนต โซวิญอง (cabernet sauvignon) พันธุ์ดูรีฟ (durif) พันธุ์เกรนาช (grenache) พันธุ์มัสกัตเบลลา (muscat blau) เป็นต้น โดยอาจผสมองุ่นเปลือกสีขาวในปริมาณน้อยตามที่มีในมาตรฐานสากล

(1.3) ไวน์โรเซ่ ผลิตจากองุ่นเปลือกสีแดง เช่น พันธุ์ซีราห์หรือชีราส (syrah หรือshiraz) พันธุ์กาแบร์เนต์ โซวิญอง (cabernet sauvignon) พันธุ์ดูรีฟ (durif) พันธุ์เกรนาซ (grenache) พันธุ์มัสกัตเบลลา (muscat blau) เป็นต้น โดยไม่มี *vitis vinifera* เปลือกขาวมาผสม

(1.4) ไวน์สปาร์คลิ่ง (มีฟอง) ผลิตจากองุ่นเปลือกสีขาว เช่น พันธุ์แซแนง บลองค์ (chenin blanc) พันธุ์วีโอเฌียร์ (viognier) พันธุ์เซมิญอง (semillon) เป็นต้น และ/หรือ องุ่นเปลือกสีแดง เช่น พันธุ์ซีราห์หรือชีราส (syrah หรือshiraz) พันธุ์กาแบร์เนต์ โซวิญอง (cabernet sauvignon) พันธุ์ดูรีฟ (durif) พันธุ์เกรนาซ (grenache) พันธุ์มัสกัตเบลลา (muscat blau) เป็นต้น

(1.5) ไวน์หวาน ผลิตจากองุ่นเปลือกสีขาว เช่น พันธุ์แซแนง บลองค์ (chenin blanc) พันธุ์วีโอเฌียร์ (viognier) พันธุ์เซมิญอง (semillon) เป็นต้น และ/หรือ องุ่นเปลือกสีแดง เช่น พันธุ์ซีราห์หรือชีราส (syrah หรือshiraz) พันธุ์กาแบร์เนต์ โซวิญอง (cabernet sauvignon) พันธุ์ดูรีฟ (durif) พันธุ์เกรนาซ (grenache) พันธุ์มัสกัตเบลลา (muscat blau) เป็นต้น

(2) การปลูก : การปลูกองุ่นต้องเป็นลักษณะเทรกกิ่งให้เติบโตบนระบบลวดขึง ในรูปแบบที่ทำให้พวงองุ่นได้รับแสงแดดเพียงพอ ทำให้เกิดน้ำตาลและรสชาติองุ่นสูง หากบริเวณเพาะปลูกมีแดดมากและอุณหภูมิสูงสามารถใช้ระบบลวดขึงในรูปแบบที่ปกป้องพวงองุ่นจากการไหม้แดดได้ กิ่งพันธุ์อาจขยายโดยวิธีติดตา ต่อกิ่ง ปักชำ ใช้หรือไม่ใช้ต้นตอป่า ต้นองุ่นต้องมีอายุ 2 ปีนับจากวันปลูกถึงสามารถเก็บผลผลิตได้

(3) การจัดการไร่องุ่น : ต้องทำให้ถูกสุขลักษณะ และผลผลิตมีคุณภาพ สารเคมีที่ใช้ต้องเป็นสารเคมีที่ได้รับอนุญาตในประเทศไทย สามารถตัดแต่งกิ่งได้ 2 ครั้งต่อปี โดยใช้เทคนิคและเครื่องมือที่เหมาะสม การสอดยอดและตัดยอดจะต้องปฏิบัติด้วยความละเอียดอ่อนเพื่อให้มีอากาศถ่ายเทและมีสัดส่วนของใบและผลองุ่นที่เหมาะสม สามารถใช้ระบบน้ำหยด (drip irrigation) ให้น้ำได้

(4) การเก็บเกี่ยว : ระดับน้ำตาลในผลองุ่นที่เก็บเกี่ยวต้องไม่ต่ำกว่า 19 องศาบริกซ์ ยกเว้นผลองุ่นสำหรับทำไวน์หวานต้องมีระดับน้ำตาลไม่ต่ำกว่า 23 องศาบริกซ์ ช่วงเวลาเก็บเกี่ยวครั้งแรกอยู่ระหว่างกลางเดือนมกราคม ถึงปลายเดือนมีนาคม และครั้งที่สองอยู่ระหว่างเดือนตุลาคมถึงพฤศจิกายน โดยผลผลิตจากการเก็บเกี่ยวครั้งที่สองไม่สามารถนำมาผสมกับครั้งแรกได้

(5) กรรมวิธีการผลิตไวน์

(5.1) ไวน์ขาว บีบน้ำองุ่น จากผลองุ่นที่แยกก้านหรืออยู่เป็นพวง ทันทีก่อนหรือหลังจากการแช่กับเปลือกและก้านก่อนช่วงระยะเวลาหนึ่ง แล้วนำน้ำองุ่นที่บีบได้ ไปผ่านการตกตะกอน และตรวจวัดค่ากรดต่าง ค่ากรดโดยรวม ปริมาณน้ำตาล ความหนาแน่น และไนโตรเจนที่ยีสต์นำไปใช้ได้ พร้อมควบคุมอุณหภูมิให้อยู่ในระดับที่เหมาะสม

(5.2) ไวน์แดง แช่น้ำองุ่นกับเปลือกหลังแยกก้านในถังที่จะใช้หมักก่อนในช่วงระยะเวลาหนึ่งก่อนจะเริ่มหมัก โดยจะบีบผลให้แตกหรือไม่บีบก็ได้ และตรวจวัดค่ากรดต่าง ค่ากรดโดยรวม ปริมาณน้ำตาล ความหนาแน่น และไนโตรเจนที่ยีสต์นำไปใช้ได้ใ้ในน้ำองุ่น พร้อมควบคุมอุณหภูมิให้อยู่ในระดับที่เหมาะสม หมักแอลกอฮอล์โดยการเติมยีสต์แห้งหรือยีสต์ธรรมชาติในถังที่ใช้หมัก หากมีการหมักมาโลแลคติก (malolactic fermentation) ต้องทำระหว่างหรือหลังจากการหมักแอลกอฮอล์

(5.3) ไวน์โรเซ่ แยกน้ำองุ่นออกมาจากเปลือกองุ่นแดงขณะอยู่ในถัง (saignee) หรือจากการบีบโดยตรง (direct pressing) โดยจะแช่เปลือก หรือไม่แช่ก็ได้ และตรวจวัดค่ากรดต่าง ค่ากรดโดยรวม ปริมาณน้ำตาล ความหนาแน่น และในโตรเจนที่ยีสต์นำไปใช้ได้ ในน้ำองุ่น พร้อมควบคุมอุณหภูมิให้อยู่ในระดับที่เหมาะสม หมักแอลกอฮอล์โดยการเติมยีสต์แห้งหรือยีสต์ธรรมชาติในถังที่ใช้หมัก

(5.4) ไวน์สปาร์คลิ่ง (มีฟอง) บีบน้ำองุ่น จากผลองุ่นที่แยกก้านหรืออยู่เป็นพวง ทันทีหรือหลังจากการแช่กับเปลือกและก้านในถังไวน์สแตนเลสก่อนช่วงระยะเวลาหนึ่ง แล้วนำน้ำองุ่นที่บีบได้ ไปผ่านการตกตะกอน และตรวจวัดค่ากรดต่าง ค่ากรดโดยรวม ปริมาณน้ำตาล ความหนาแน่น และในโตรเจนที่ยีสต์นำไปใช้ได้ พร้อมควบคุมอุณหภูมิให้อยู่ในระดับที่เหมาะสม หมักแอลกอฮอล์โดยการเติมยีสต์แห้งหรือยีสต์ธรรมชาติในถังที่ใช้หมัก อาจทำการหมักมาโลแลคติก (malolactic fermentation) ได้ ทำให้มีฟองโดยต้องปฏิบัติตามกรรมวิธีที่กำหนด

(5.5) ไวน์หวาน ระดับน้ำตาลในผลองุ่นที่เก็บเกี่ยวต้องไม่ต่ำกว่า 23 องศาบริกซ์ บีบน้ำองุ่น และตรวจวัดค่ากรดต่าง ค่ากรดโดยรวม ปริมาณน้ำตาล ความหนาแน่น และในโตรเจนที่ยีสต์นำไปใช้ได้ ในน้ำองุ่น พร้อมควบคุมอุณหภูมิให้อยู่ในระดับที่เหมาะสม หมักแอลกอฮอล์โดยการเติมยีสต์แห้งหรือยีสต์ธรรมชาติในถังที่ใช้หมัก และต้องไม่มีการเติมน้ำตาลเพื่อเพิ่มแอลกอฮอล์หรือความหวาน

(6) การแปรรูปและบรรจุหีบห่อ : ต้องกระทำในแหล่งภูมิศาสตร์ที่กำหนด

(7) การติดฉลาก : บรรจุภัณฑ์จะต้องระบุรายละเอียด ดังนี้

1) ชื่อสินค้า “ไวน์เขาใหญ่” และ/หรือ “Khao Yai Wine”

2) ระบุชื่อและที่อยู่ของผู้ผลิต

3) ปีที่เก็บเกี่ยวผลผลิต (ปีวินเทจ) ปริมาตร ระดับความหวาน ระดับแอลกอฮอล์ และพันธุ์องุ่นที่ใช้ผลิต

4) หากไวน์ทำมาจากผลองุ่นจากการเก็บเกี่ยวครั้งที่สองของปี ต้องระบุให้ชัดเจน

5) หากเป็นไวน์แดงที่มีส่วนผสมขององุ่นขาวต้องระบุสัดส่วนและพันธุ์ให้ชัดเจน

6) ไวน์สปาร์คลิ่ง ต้องระบุวิธีการผลิตให้ชัดเจน เช่น ชาร์มาท ทรานสเฟอร์ หรือวิธีดั้งเดิม

3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

พื้นที่ผลิตไวน์เขาใหญ่อยู่ทางตอนเหนือของอุทยานแห่งชาติเขาใหญ่ ในอำเภอปากช่องและวังน้ำเขียว จังหวัดนครราชสีมา ซึ่งมีอาณาเขตสิ้นสุดที่ชายเขตป่าไม้เขาภูหลวง มีระดับความสูงจากน้ำทะเล 300 เมตรขึ้นไป มีเทือกเขาสูงบังลมมรสุมทำให้ปริมาณน้ำฝนน้อยในบริเวณหุบเขา เหมาะกับการปลูกองุ่น น้ำใต้ดินเป็นน้ำจืดไม่มีคราบเกลือบนผิวดินที่ส่งผลกระทบต่อกรเจริญเติบโตขององุ่นและรสชาติของไวน์ นอกจากนี้ ความสูงจากระดับน้ำทะเลนี้ ทำให้มีอากาศเย็นและแห้งในฤดูที่ต้นองุ่นให้ผลผลิต มีอุณหภูมิต่ำถึง 5 องศาเซลเซียส เวลากลางคืน และ 25 องศาเซลเซียสในเวลากลางวัน ซึ่งเป็นอุณหภูมิที่เหมาะสมสำหรับการสุก การสร้างน้ำตาลในผลองุ่น และการสร้างสีและรสชาติที่เปลือกองุ่น ดินส่วนใหญ่เป็นหินดินดานรองรับด้วยหินปูน ซึ่งเมื่อ

สลายตัวจะให้ดินที่มีเนื้อดินเหนียว มีแคลเซียมคาร์บอเนตเป็นองค์ประกอบ มีความเป็นกรดเล็กน้อย ถึงด่างปานกลาง (pH 6.5 - 8.0) ซึ่งเหมาะสมที่สุดสำหรับการปลูกองุ่น เนื่องจากแร่ธาตุในดินส่งผลให้ต้นองุ่น เติบโตได้ดี และมีแหล่งน้ำเพียงพอ ทำให้ได้ผลองุ่นคุณภาพสูงซึ่งเหมาะสมอย่างยิ่งสำหรับนำไปเป็นวัตถุดิบในการผลิตไวน์เขาใหญ่

ประวัติความเป็นมา

ไวน์เขาใหญ่มีจุดเริ่มต้นจากการปลูกองุ่นสำหรับรับประทานในพื้นที่อำเภอปากช่องเมื่อประมาณปี พ.ศ. 2520 หลังจากนั้นในพื้นที่อำเภอปากช่องวังน้ำเขียวได้มีการปลูกองุ่นสายพันธุ์ *vitis vinifera* แปลงเป็นไวน์เพื่อเพิ่มมูลค่า มีการสืบสานภูมิปัญญาจากรุ่นสู่รุ่น ทำให้สามารถปลูกองุ่นและทำไวน์ที่มีคุณภาพดีมีลักษณะเฉพาะ จนเป็นสินค้าที่มีชื่อเสียงทั้งในและต่างประเทศ ตลอดจนเป็นแหล่งเรียนรู้สำหรับผู้ที่ต้องการศึกษาการปลูกองุ่นในเขตร้อน และเป็นที่ยอมรับของวงการไวน์ระดับนานาชาติ

4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การผลิตไวน์เขาใหญ่ครอบคลุมพื้นที่ในอำเภอปากช่องและอำเภอมวกน้ำเขียว ของจังหวัด นครราชสีมา ซึ่งอยู่นอกเขตป่าอนุรักษ์ รายละเอียดตามแผนที่

5. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

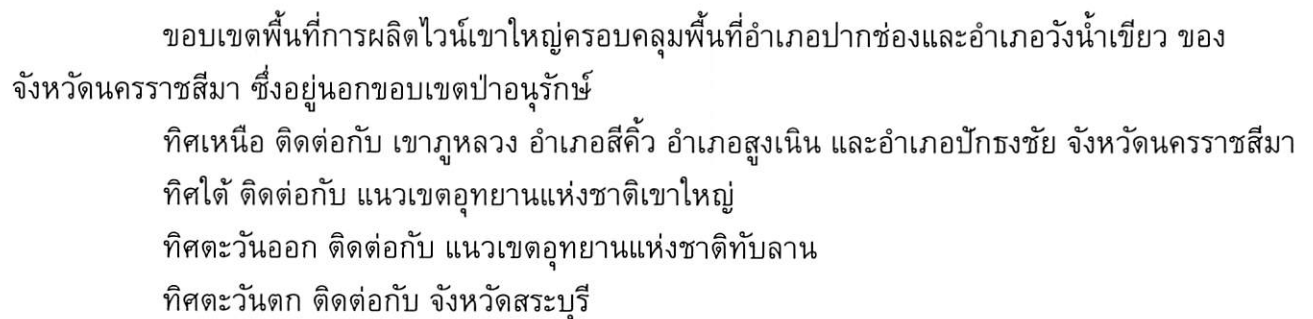
(1) ไวน์เขาใหญ่จะต้องมีการเพาะปลูกองุ่นและผลิตในพื้นที่ขอบเขตแหล่งภูมิศาสตร์ไวน์เขาใหญ่ใน อำเภอปากช่องและอำเภอมวกน้ำเขียว ของจังหวัดนครราชสีมาตามกรรมวิธีที่สืบต่อกันมา

(2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการตรวจสอบควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิต รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

6. เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

(1) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้าที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ไวน์เขาใหญ่

(2) ผู้ขอขึ้นทะเบียนและสมาชิกต้องปฏิบัติตามคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ไวน์เขาใหญ่ และดำเนินการตามแผนการควบคุมตรวจสอบทั้งกระบวนการผลิต





กรมทรัพย์สินทางปัญญา
กระทรวงพาณิชย์

เล่มที่ 35
วันที่ประกาศโฆษณา

เลขที่ประกาศ 120
28 มีนาคม 2561

ประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เลขที่คำขอ

60100152

วันที่ยื่นคำขอ

6 กุมภาพันธ์ 2560

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ เครื่องปั้นดินเผาบ้านมอญ

รายการสินค้า

เครื่องปั้นดินเผา

ผู้ขอขึ้นทะเบียน

จังหวัดนครสวรรค์

ที่อยู่

ศาลากลางจังหวัดนครสวรรค์ ถนนสวรรควิถี ตำบลนครสวรรค์ตก
อำเภอเมืองนครสวรรค์ จังหวัดนครสวรรค์ 60000

1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

เครื่องปั้นดินเผาบ้านมอญ (Ban Mon Pottery) หมายถึง เครื่องปั้นดินเผาชนิดไม่เคลือบเนื้อดิน แบ่งเป็นประเภทเครื่องใช้ ที่มีขนาดเล็กจนถึงขนาดใหญ่ และประเภทสวยงาม ที่มีรูปทรงและการแกะสลัก ลวดลายเฉพาะ ซึ่งเมื่อผ่านการเผาจะมีสีแดงอมส้ม แข็งแกร่ง ทนทาน เก็บน้ำได้ดี ผลิตตามกรรมวิธีการผลิตเครื่องปั้นดินเผาที่เป็นเอกลักษณ์ของบ้านมอญ ในเขตพื้นที่ ตำบลบ้านแก่ง อำเภอเมืองนครสวรรค์ ของจังหวัดนครสวรรค์

ลักษณะของสินค้า

- (1) ประเภทของเครื่องปั้นดินเผาบ้านมอญ เป็นเครื่องปั้นดินเผาชนิดไม่เคลือบเนื้อดิน แบ่งเป็น
 - ประเภทเครื่องใช้ ที่มีขนาดเล็กจนถึงขนาดใหญ่ เช่น โอ่ง อ่าง เตา บาซันมกรก เป็นต้น
 - ประเภทสวยงาม ที่มีรูปทรงและการแกะสลักลวดลาย เช่น กระถาง อ่างบัว แจกัน เป็นต้น
- (2) ลักษณะทางกายภาพ
 - เนื้อดิน เมื่อผ่านการเผามีความแกร่งและทนทาน เก็บน้ำได้ดี
 - สี สีแดงอมส้ม
 - ลวดลาย ลายก้างปลา ซึ่งเป็นลายดั้งเดิม และลายแบบมอญ เช่น กลีบบัว เครือเถา ฝรั่งดอกไม้ พุ่มยวม เป็นต้น

2. กระบวนการผลิต

การเตรียมดิน

- (1) ดินที่เหมาะสมต้องขุดลึกจากหน้าดิน 1 – 2 เมตร จากบึงเขาดิน หรือในพื้นที่ตำบลบ้านแก่ง ที่มีคุณสมบัติเป็นดินเนื้อละเอียด เหนียว ไม่มีเศษวัชพืช
- (2) ทรายที่เหมาะสมต้องเป็นทรายเนื้อละเอียดจากแม่น้ำปิงที่ผ่านการร่อน ปราศจากเศษผง กรวด ต่างๆ
- (3) การหมักดิน นำดินกองรวมกันสลับกับการฉีดน้ำที่ละชั้น นวดดินให้ทั่ว เพื่อให้ดินเข้ากัน หมักทิ้งไว้ 1 – 2 คืน แล้วทำการผสมดินกับทรายในอัตราส่วนดิน 3 ส่วน ทราย 1 ส่วน ผสมน้ำตามความเหมาะสม นำใส่เครื่องไถดิน จะได้ดินกับทรายที่เป็นเนื้อเดียวกัน พร้อมรีดดินออกเป็นแท่ง ใช้ลวดตัดดินออกเป็นท่อนๆ ตามขนาดที่พอเหมาะกับขนาดของเครื่องปั้น

การปั้น แบ่งเป็น 2 ประเภท ได้แก่ การปั้นหุ้มและการปั้นนิ้ว

- (1) การปั้นหุ้ม เป็นการปั้นผลิตภัณฑ์ที่มีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางไม่เกิน 20 นิ้ว โดยนำท่อนดินตามขนาดที่ได้เตรียมไว้วางใจกลางแบนหมุน หมุนแบนแล้วเปิดก้นดินโดยการกดที่จุดศูนย์กลางของก้นดิน ตรงๆ แะก้นดินให้ได้เส้นผ่านศูนย์กลางที่ต้องการ และทำการขึ้นรูปโดยใช้แผ่นไม้หรือแผ่นโลหะในการประคอง ขึ้นรูปให้ได้ความสูงตามขนาดของผลิตภัณฑ์ที่ต้องการ ดบแต่งให้ได้รูปทรงและขนาดที่ต้องการ ใช้ลวดตัดฐานผลิตภัณฑ์ออกจากแบน วางบนไม้กระดาน เก็บพักไว้ในที่ร่มและผึ่งไว้ให้หมาด นำไปแกะสลักโดยช่างที่มีความชำนาญ
- (2) การปั้นนิ้ว เป็นการปั้นผลิตภัณฑ์ที่มีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางไม่เกิน 30 นิ้ว โดยนำท่อนดินตามขนาดที่ได้เตรียมไว้ ทำเป็นท่อนกลมยาว เรียกว่า “ติ๊กลอน” ยาวประมาณ 50 เซนติเมตร นำดินที่ได้ติ๊กลอนแล้ววางขดขึ้นเป็นวงกลมบนแบน (หากต้องการขนาดผลิตภัณฑ์ที่ใหญ่ต้องตอกลอนดิน 2 – 3 ท่อน) ทำการขึ้นรูป โดยใช้นิ้วมือกดรีดดินที่ขอบปากจากด้านบนไล่ลงสู่ด้านล่าง ดบแต่งให้ได้รูปทรงและขนาดที่ต้องการ ใช้ลวดตัดฐานผลิตภัณฑ์ออกจากแบน วางบนไม้กระดาน เก็บพักไว้ในที่ร่มและผึ่งไว้ให้หมาด นำไปแกะสลักโดยช่างที่มีความชำนาญ

การตกแต่งและการแกะสลักลาย

ต้องทำหลังจากได้เก็บพักเครื่องปั้นไว้แล้วระยะหนึ่ง ซึ่งเนื้อดินจะไม่เหนียวหรือแข็งเกินไป ชัดผิวให้เป็นมันเรียบด้วยหินขัดหรือลูกสะบ้า แล้วทำการแกะสลักด้วยไม้สลักหรือมีดปลายแหลม การตกแต่งด้วยแม่พิมพ์ลาย ตีลาย แป๊ะติดลายต่างๆ ให้เกิดลายนูนเด่นชัด การตัดดินให้ลายเด่นชัดด้วยมีด โดยไม่ฉลุให้โปร่ง และฉลุโปร่ง เป็นต้น ทิ้งไว้ให้แห้งสนิทก่อนนำเข้าเตาเผา

การเผา

- (1) ใช้เตาหลังช้าง เจาะข้างเตา 3 – 4 ช่อง หน้าเตากว้าง 1.5 – 2 เมตร สูง 2 เมตรขึ้นไป แล้วนำเครื่องปั้นเข้าสู่เตาเผา

(2) ขั้นตอนการเผามี 3 ขั้นตอน ดังนี้

(2.1) ขั้นที่ 1 การใช้ไฟรม โดยใช้ฟืนสุมไว้ด้านหน้าเตา ประมาณ 12 ชั่วโมง ให้ความร้อนค่อยๆ เพิ่มขึ้น

(2.2) ขั้นที่ 2 การเร่งไฟ โดยเร่งสุมฟืนทางด้านหน้าให้มากขึ้น

(2.3) ขั้นที่ 3 สุมฟืนเข้าเตาไฟตามช่องที่เจาะข้างเตาตั้งแต่ 1 ช่อง ไปเรื่อยๆ ช่องละ 1 ชั่วโมง พอถึงช่องกลางจะทำการปิดเตาด้านหน้า และสุมฟืนในช่องอื่นต่อไปจนเสร็จ

(3) เผาเครื่องปั้นดินเผาในช่วง 750 – 800 องศาเซลเซียส ประมาณ 3 วัน 2 คืน หรือ 3 วัน 3 คืน ขึ้นอยู่กับขนาดของผลิตภัณฑ์ เมื่อเผาเสร็จจะปิดพักเตาทิ้งไว้ 5 – 7 วัน ให้ความร้อนคลายตัว โดยในช่วง 2 – 3 วันให้เปิดช่องเตาที่ละช่องจนเปิดหมด แล้วจึงนำเครื่องปั้นดินเผาออกจากเตา

การบรรจุหีบห่อ

รายละเอียดบนฉลากหรือหีบห่อ ให้ประกอบด้วยคำว่า “เครื่องปั้นดินเผามอนญู” และ/หรือ “Ban Mon Pottery”

3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

จังหวัดนครสวรรค์ตั้งอยู่บริเวณตอนกลางของประเทศไทย มีสภาพพื้นที่ส่วนใหญ่เป็นที่ราบลุ่ม มีแม่น้ำสายสำคัญ คือ แม่น้ำปิง แม่น้ำยม และแม่น้ำน่าน มาบรรจบกันเป็นแม่น้ำเจ้าพระยาไหลผ่านช่วงกลางของจังหวัด โดยตำบลบ้านแก่ง ตั้งอยู่ทางทิศเหนือของอำเภอเมือง มีลักษณะภูมิประเทศคล้ายแอ่งกระทะมีน้ำท่วมถึง ทำให้เกิดการตกตะกอนทับถม พื้นที่จึงมีความอุดมสมบูรณ์ ประกอบกับด้านตะวันออกติดกับแม่น้ำปิง มีปิงเขาดินตั้งอยู่ทางตอนเหนือ และมีคลองท่าขนมนจีนไหลผ่านทางด้านทิศตะวันตก ด้วยสภาพภูมิประเทศดังกล่าว ทำให้ได้วัตถุดิบหลักจากพื้นที่ ได้แก่ ดินเหนียวจากปิงเขาดินและบริเวณพื้นที่ใกล้เคียงที่มีคุณสมบัติเนื้อละเอียด เหนียว และทรายจากแม่น้ำปิง ที่มีลักษณะเป็นทรายเนื้อละเอียดเหมาะกับการนำมาผลิตเป็นเครื่องปั้นดินเผาที่มีความแข็งแรงทนทาน

ประวัติความเป็นมา

ชนชาวมอญที่ตั้งรกรากและอาศัยอยู่ที่บ้านมอญ หมู่ 1 ตำบลบ้านแก่ง อำเภอเมือง จังหวัดนครสวรรค์ เป็นชาวมอญที่อพยพมาจากย่านปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี และย่านสามโคก จังหวัดปทุมธานี ราว 200 ปีที่ผ่านมา เมื่อมีการอพยพมาตั้งรกรากใหม่ในพื้นที่ จึงเรียกขานกันโดยทั่วไปว่า “บ้านมอญ” ชาวมอญมีความชำนาญในการทำเครื่องปั้นดินเผา เนื่องจากภาชนะในครัวเรือนแทบทั้งชิ้นทำจากเครื่องปั้นดินเผา พบว่าแหล่งดินเหนียวในบริเวณตำบลบ้านแก่ง มีคุณสมบัติที่เหมาะสมกับการนำมาทำเครื่องปั้นดินเผา จากที่มีการผลิตเพื่อใช้ในครัวเรือนสู่การผลิตเป็นอาชีพเพื่อค้าขายและแลกเปลี่ยนกันบริเวณลุ่มน้ำเจ้าพระยาลอดทั้งสาย ในปัจจุบันชาวไทยเชื้อสายมอญ ในตำบลบ้านแก่งมีการสืบทอดภูมิปัญญาและกรรมวิธีการผลิตเครื่องปั้นดินเผาที่เป็นเอกลักษณ์ของบ้านมอญจากบรรพบุรุษสู่ลูกหลานต่อมา รวมถึงมีการสืบทอดประเพณีของชาวมอญมาจนถึงปัจจุบัน โดยเฉพาะประเพณีการกินข้าวแช่ ที่ภาชนะสำหรับใส่ข้าวแช่ต้องเป็นหม้อดินเผาเท่านั้น ซึ่งเมื่อวันที่ 22 กรกฎาคม 2559 สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี ได้เสด็จฯ ทอดพระเนตรการทำเครื่องปั้นดินเผามอนญู ณ ศูนย์พิพิธภัณฑสถานบ้านมอญ หมู่ 1 ตำบลบ้านแก่ง อำเภอเมืองนครสวรรค์ จังหวัดนครสวรรค์ สร้างความปลาบปลื้มให้ชุมชนบ้านมอญเป็นอย่างยิ่ง

4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การผลิตเครื่องปั้นดินเผาบ้านมอญ ครอบคลุมพื้นที่ ตำบลบ้านแก่ง อำเภอเมือง นครสวรรค์ ของจังหวัดนครสวรรค์ รายละเอียดตามแผนที่

5. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

- (1) เครื่องปั้นดินเผาบ้านมอญ จะต้องผลิตในเขตพื้นที่ที่กำหนด ตามกระบวนการผลิตข้างต้น
- (2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิต เครื่องปั้นดินเผาบ้านมอญ รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

6. เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

- (1) จัดให้มีระบบการตรวจสอบและควบคุม ทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิต และระดับจังหวัด
- (2) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนผู้ผลิต/ผู้ประกอบการค้าที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ เครื่องปั้นดินเผาบ้านมอญ
- (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียนต้องจัดทำคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ เครื่องปั้นดินเผาบ้านมอญ และแผนการควบคุมตรวจสอบสินค้า





กรมทรัพยากรทางปญญา
กระทรวงพณชย

เล่มที่ 35 เลขที่ประกาศ 121
วันที่ประกาศโฆษณา 28 มีนาคม 2561

ประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เลขที่คำขอ 60100160 วันที่ยื่นคำขอ 9 สิงหาคม 2560

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ นิลเมืองกาญจน์

รายการสินค้า นิล

ผู้ขอขึ้นทะเบียน จังหวัดกาญจนบุรี

ที่อยู่ ศาลากลางจังหวัดกาญจนบุรี ถนนแสงชูโต ตำบลปากแพรก
อำเภอเมืองกาญจนบุรี จังหวัดกาญจนบุรี 71000

1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

นิลเมืองกาญจน์ (Nil Muang Kan) หมายถึง แร่อัญมณีที่มีสีดำสนิท ทึบแสง เนื้อเนียนแน่นมีน้ำหนัก มี 3 ชนิด คือนิลตะโกหรือนิลตัน นิลเลียนและนิลติดเหล็ก มีค่าความแข็งระดับ 6 - 8 ตามสเกลความแข็งของโมส์ (Mohs Scale) ทนทานต่อการขีดข่วนได้มาก ขุดพบได้ในอำเภอบ่อพลอย และมีกระบวนการผลิตตามกรรมวิธีและภูมิปัญญาในเขตพื้นที่จังหวัดกาญจนบุรี

ลักษณะของสินค้า

(1) ลักษณะทางกายภาพ

- นิลตะโกหรือนิลตัน หรือแร่สปิเนล (Spinel) มีสีดำ สีม่วงละเอียดสีขาว มีค่าความแข็งระดับ 8 ตามสเกลความแข็งของโมส์ (Mohs Scale) วาวแบบแก้ว แนวแตกเรียบไม่สมบูรณ์
- นิลเลียน หรือแร่ไพโรซีน (Pyroxene) มีสีดำ สีม่วงละเอียดสีขาวเทา มีค่าความแข็งระดับ 6 ตามสเกลความแข็งของโมส์ (Mohs Scale) โปร่งแสงถึงทึบแสง วาวแบบแก้ว แนวแตกเรียบชัดเจน มีเสี้ยนที่เกิดจากการตกผลึกที่ไม่สม่ำเสมอ พื้นผิวมีลายเป็นเส้นๆ ขนานกับทิศทางของแนวแตกเรียบ
- นิลติดเหล็ก หรือแมกนีไทต์ (Magnetite) มีสีดำแบบเหล็ก เนื้อละเอียดหรือหยาบ สีม่วงละเอียดสีดำ มีค่าความแข็งระดับ 6 ตามสเกลความแข็งของโมส์ (Mohs Scale) วาวแบบโลหะ รอยแตกขรุขระ ตัวแร่เป็นแม่เหล็กสามารถดูดติดเหล็กดีมาก

(2) ประเภทสินค้า

- เครื่องประดับที่ทำจากนิล เช่น สร้อยคอ กำไล จี้ แหวน สายนาฬิกา เป็นต้น
- เครื่องใช้และของตกแต่งที่ทำจากนิล เช่น กระเป๋าสตางค์ แจกัน เชิงเทียน เครื่องทองน้อย เป็นต้น
- ของที่ระลึกที่ทำจากนิล เช่น สัญลักษณ์สะพานข้ามแม่น้ำแคว เจดีย์สามองค์ รูปสัตว์ต่างๆ เป็นต้น

2. กระบวนการผลิต

2.1 ขั้นตอนการขุดนิล

- สำรวจพื้นที่ที่มีหินแร่ในอำเภอบ่อพลอย ขุดและคัดแยกนิล ล้างน้ำให้สะอาด

2.2 ขั้นตอนการเจียรไน/ การเจียเงา

1. คัดเลือกนิล ที่มีความสมบูรณ์ ไม่มีรอยแตกร้าว และมีขนาดเหมาะสมที่จะใช้เจียรไน
2. ตัดก้อนนิลให้เป็นรูปแบบต่างๆ ตามที่ออกแบบไว้
3. ตัดแต่งนิลให้เป็นรูปร่าง เพื่อให้ได้ขนาดที่ต้องการมากที่สุด
4. บล็อกนิลเพื่อให้ได้ขนาดของนิลทุกเม็ดสม่ำเสมอ
5. ตกแต่งให้เรียบแล้วนำมาใส่เหลี่ยม
6. เจียรไน นำชิ้นงานที่ผ่านการแต่งเหลี่ยมเรียบร้อยแล้วมาขัดกับผงเพชร เพื่อให้มีความมันวาวตามเหลี่ยมมุมที่แต่งไว้
7. การขัดเงา (ใช้สำหรับนิลที่ไม่มีเหลี่ยม) เมื่อเสร็จตามขั้นตอนที่ 4 (การบล็อก) แล้วจะนำมาขัดน้ำยาด้วยสักราดเพื่อให้ชิ้นเงา
8. นำนิลที่ผ่านการเจียรไนหรือการเจียเงาแล้ว ไปเข้าตัวเรือนหรือไปประกอบขึ้นรูปตามที่ได้ออกแบบไว้

การบรรจุหีบห่อ

รายละเอียดบนฉลากหรือหีบห่อ ให้ประกอบด้วยคำว่า

“นิลเมืองกาญจน์” และ/หรือ “Nil Muang Kan”

3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

จังหวัดกาญจนบุรี ตั้งอยู่ทางทิศตะวันตกของประเทศไทย อยู่ระหว่างเส้นรุ้งที่ 13 - 15 องศาเหนือและเส้นแวงที่ 98 องศา 10 ลิปดาถึง 99 องศา 52 ลิปดาตะวันออก ลักษณะทางภูมิประเทศส่วนใหญ่เป็นป่าเขาที่อุดมสมบูรณ์ มีทั้งป่าดงดิบ ป่าโปร่ง ภูเขา น้ำตก และแม่น้ำสำคัญ 2 สายคือแม่น้ำแควใหญ่และแม่น้ำแควน้อย ซึ่งไหลมาบรรจบกันเป็นแม่น้ำแม่กลอง มีพื้นที่ทั้งหมด 19,483 ตารางกิโลเมตร มีชายแดนติดต่อกับสาธารณรัฐแห่งสหภาพเมียนมาเป็นระยะทางประมาณ 370 กิโลเมตร

อำเภอบ่อพลอยตั้งอยู่ทางทิศตะวันออกเฉียงเหนือของจังหวัดกาญจนบุรีห่างจากจังหวัดประมาณ 40 กิโลเมตร มีจำนวนพื้นที่รวมทั้งสิ้น 967 ตารางกิโลเมตร ลักษณะภูมิประเทศเป็นป่าเขา ที่ราบเชิงเขา สลับกับเนินเขาเตี้ยๆ ภูเขาหินและมีปล่องภูเขาไฟซึ่งพื้นที่เป็นแอ่งกระทะ มีแนวภูเขาอยู่รอบนอก ทำให้พื้นที่มีลักษณะเฉพาะ ชุกชุมแร่รัตนชาติต่างๆ โดยเฉพาะนิลที่มีคุณภาพสูงอันเป็นเอกลักษณ์เฉพาะของจังหวัดกาญจนบุรี

ประวัติความเป็นมา

การขุดพลอยเริ่มตั้งแต่สมัยรัชกาลที่ 5 โดยนักล่าสัตว์และคนหาของป่ารวมทั้งชาวบ้าน ชุกชุมพลอยและหินสีต่างๆ เป็นจำนวนมาก ตามลำห้วยและตามลาดเนินผา ต่อมาได้มีชนต่างถิ่น ได้แก่ กุหล่า พม่า มอญ กะเหรี่ยง จีน และไททรงดำ ทราบกิตติศัพท์การพบพลอยจึงได้พากันอพยพมาขุดพลอยกันมากมาย จนเป็นที่มาของชื่ออำเภอบ่อพลอย โดยในอดีตการขุดพลอยจะใช้ภูมิปัญญาของชาวบ้านโดยขุดหลุมกลมๆ ลึก 5-10 เมตร แต่ละหลุมห่างกันประมาณ 2-3 เมตร ปากหลุมกว้าง 1.5 เมตร ใช้ไม้กระดุมขั้ววนๆ รอบหลุม เพื่อกันไม่ให้ดินพัง และใช้ไม้ไผ่ปาดตัดแขนงให้ยาวพอเหยียบได้ ซึ่งเรียกว่า “พะอง” สำหรับไต่ลงไปแล้วจึงขอนไต่ดินลงไปเป็นอุโมงค์ วิธีการแทงเอาแร่ขึ้นมาจากดิน เรียกว่า “โจง” และนำแร่นิลหรือพลอยที่ได้สาวหรือโพงขึ้นมาแร่ที่ได้มาจะนำมาทุบด้วยไม้รวกดันๆ หลังจากนั้นก็มาร่อนกับน้ำโดยใช้ตะแกรงแกว่งเพื่อทำการคัดเลือกพลอย ในอดีตการขุดหินสีเป็นไปด้วยความยากลำบาก ต่อมาในปี พ.ศ.2530 เริ่มมีการใช้เครื่องจักรเช่นเดียวกับการทำเหมืองแร่ทั่วไปในการขุดหาพลอยและนิล แต่ส่วนมากไม่พบพลอยพบแต่หินสีดำ หรือที่เรียกว่านิลซึ่งชาวบ้านไม่เห็นค่า ทำให้นิลที่อำเภอบ่อพลอยมีจำนวนเพิ่มขึ้น ชาวบ้านจึงนำนิล ไปถมถนนเพื่อทำเป็นทางเข้าหมู่บ้าน หรือนำนิลไปผสมปูนเพื่อทำการก่อสร้างต่างๆ ต่อมาได้มีการทดลองนำนิล ไปเจียรระไนให้เหมือนกับพลอยปรากฏว่าเหลี่ยมของนิลไม่ต่างจากพลอย จึงเห็นถึงคุณสมบัติและคุณค่าของหินสีดำ หรือนิลมากขึ้น หลังจากนั้นจึงนำนิล มาทำเป็นเครื่องประดับ เช่น แหวน สร้อยคอ สร้อยข้อมือ ต่างหู เป็นต้น แหล่งแร่บ่อพลอยเคยมีประทานบัตรทำการผลิตมากกว่า 41 แปลง ทำการผลิตแร่พลอยและนิลโดยการขุดลอกหน้าดินออก ผลผลิตส่วนใหญ่ของเหมืองเป็นนิล แต่ในปัจจุบันพื้นที่ที่ประทานบัตรทั้งหมดได้สิ้นอายุแล้ว และไม่มีการขุดพลอยและนิลอีก เนื่องจากแร่เหลือน้อยและมีปัญหาเรื่องสิ่งแวดล้อม

4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การผลิต นิลเมืองกาญจน์ ครอบคลุมพื้นที่แหล่งวัตถุดิบจากอำเภอบ่อพลอย และมีกระบวนการผลิตในพื้นที่จังหวัดกาญจนบุรี รายละเอียดตามแผนที่

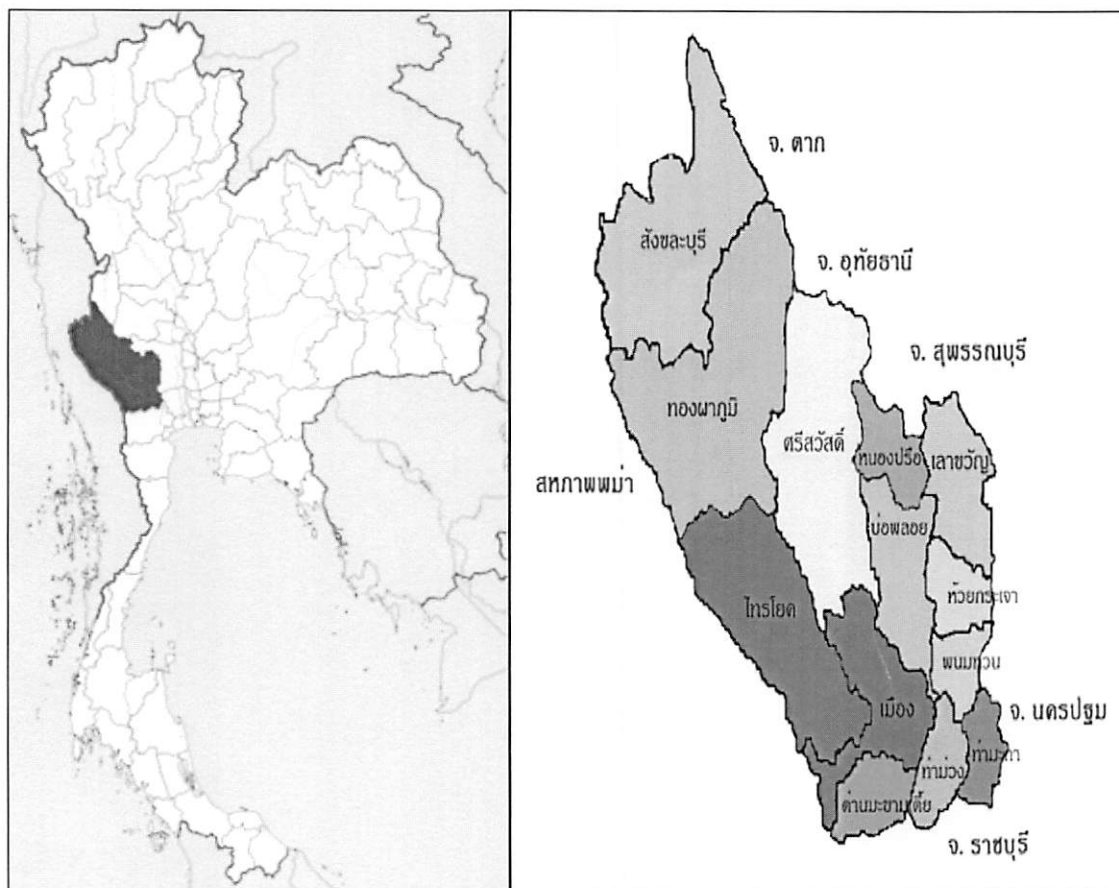
5. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

- (1) นิลเมืองกาญจน์ จะต้องผลิตในเขตพื้นที่จังหวัดกาญจนบุรี ตามกระบวนการผลิตข้างต้น
- (2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตนิลเมืองกาญจน์ รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

6. เจื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

- (1) จัดให้มีระบบการตรวจสอบและควบคุม ทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด
 - (2) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนผู้ผลิต/ผู้ประกอบการค้าที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ในลเมืองกาญจน์
 - (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียนต้องจัดทำคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ในลเมืองกาญจน์ และแผนการควบคุมตรวจสอบสินค้า
-

นิลเมืองกาญจน์



ขอบเขตพื้นที่การผลิตนิลเมืองกาญจน์ครอบคลุมพื้นที่แหล่งวัตถุดิบจากอำเภอบ่อพลอยและมีกระบวนการผลิตในพื้นที่จังหวัดกาญจนบุรี