

บัญชีประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เล่มที่ 31

วันที่ 18 กันยายน 2560

เลขที่ประกาศ	เลขคำขอ	สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์	หน้า
103	58100130	มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี	1 - 4
104	59100131	เห็ดสุพรรณ	5 - 8
105	59100134	ข้าวหอมมะลิอุบลราชธานี	10 - 14
106	59100145	กล้วยไข่กำแพงเพชร	15 - 18

หมายเหตุ : บุคคลผู้มีส่วนได้เสียอาจยื่นคำคัดค้านการขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ที่ขอขึ้นทะเบียนได้ภายใน 90 วัน นับแต่วันประกาศโฆษณา



กรมทรัพย์สินทางปัญญา
กระทรวงพาณิชย์

เล่มที่ 31

เลขที่ประกาศ 103

วันที่ประกาศโฆษณา 18 กันยายน 2560

ประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เลขที่คำขอ 58100130

วันที่ยื่นคำขอ 29 ธันวาคม 2558

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี

รายการสินค้า มะพร้าวน้ำหอม

ผู้ขอขึ้นทะเบียน จังหวัดราชบุรี

ที่อยู่ 154/305 ถนนสุริยวงศ์ ตำบลหน้าเมือง อำเภอเมืองราชบุรี
จังหวัดราชบุรี

1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี (Ratchaburi Aromatic Coconut และ/หรือ Mapraaonamhom Ratchaburi) หมายถึง มะพร้าวน้ำหอมพันธุ์เตี้ย สีเขียวที่เรียกว่า หมูสีเขียว มีเปลือกสีเขียวสด ก้านจับตรงกลางผลป้องกัน เนื้อหนาสองชั้น น้ำมะพร้าวมีรสหวานและกลิ่นหอมคล้ายใบเตย ซึ่งปลูกครอบคลุมพื้นที่ 7 อำเภอ ได้แก่ อำเภอดำเนินสะดวก อำเภอวัดเพลง อำเภอบ้านโป่ง อำเภอเมืองราชบุรี อำเภอบางแพ อำเภอบางคนที และอำเภอโพธาราม ของจังหวัดราชบุรี

ลักษณะของสินค้า

(1) พันธุ์ : เป็นการกลายพันธุ์มาจากมะพร้าวพันธุ์เตี้ยสีเขียวที่เรียกว่า หมูสีเขียว

(2) ลักษณะทางกายภาพ

- ทะลาย เป็นพวงสวยงาม
- รูปทรงผล สีเขียวสด ก้านจับ ตรงกลางผลจะป้องกัน และมีรูปทรงสม่ำเสมอ
- เนื้อ ความหนาของเนื้อมะพร้าวเป็นเนื้อสองชั้น
- รสชาติ มีความหวานและความหอมกรุ่นคล้ายใบเตย

(3) ลักษณะทางเคมี

- ความหวานอยู่ในช่วง 7 - 10 องศาบริกซ์

2. กระบวนการผลิต

การปลูก

(1) ขยายพันธุ์โดยคัดเลือกผลจากต้นพันธุ์ที่มีอายุ 10 ปีขึ้นไป โดยเลือกผลที่มีสีน้ำตาล เมื่อเพาะเป็นหน่อกล้าพร้อมปลูกจะมีความหอมตั้งแต่รากถึงลำต้น

(2) ยกร่องให้สูงไม่เกิน 1 เมตร สภาพร่องกว้างไม่เกิน 7 เมตร ในคูมีน้ำหล่อเลี้ยงตลอดปีปลูกริมด้านนอกทั้ง 2 ด้าน เป็นแถวตรงกัน โดยมีระยะห่าง 6 – 6.50 เมตร หรือตามความเหมาะสมของแต่ละพื้นที่

(3) เตรียมหลุมปลูกในฤดูแล้งขนาด 50 x 50 x 50 เซนติเมตร ดากหลุมไว้ 1 สัปดาห์ นำดินที่ผสมปุ๋ยคอกหรือปุ๋ยหมักแล้วใส่ในหลุมจนเต็มทิ้งไว้จนถึงฤดูปลูก หรือตามความเหมาะสมของพื้นที่

(4) ปลูกในฤดูฝน โดยใช้หน่อที่คัดเลือกแล้ว วางลงในหลุมให้หน่อเอียงไปทางทิศตะวันออก ใส่ดินกลบอย่างน้อย 2/3 ของผล และเมื่อมะพร้าวโตขึ้นก็ควรจะกลบดินให้สูงขึ้นเพื่อป้องกันโคนลอย

(5) การใส่ปุ๋ย ควรใส่ในช่วงต้นและปลายฤดูฝน เพราะมีความชื้นเพียงพอที่จะช่วยละลายปุ๋ย และรากของมะพร้าวกำลังเจริญเติบโตเต็มที่ที่สามารถดูดปุ๋ยไปใช้ได้ดี

(6) ควบคุมและกำจัดวัชพืชในสวนมะพร้าวและดูแลสวนให้สะอาด

การเก็บเกี่ยว

มะพร้าวน้ำหอมเป็นไม้ผลที่ให้ผลผลิตตลอดปี ระยะเวลาที่เหมาะสมสำหรับเก็บมะพร้าวคือหลังจากจันทันประมาณ 200 – 205 วัน (7 เดือน) จะได้มะพร้าวเนื้อสองชั้น มีเนื้อเต็มกะลา เนื้อหนา อ่อนนุ่มสามารถเก็บได้ทุก ๆ 18 หรือ 20 วัน

การบรรจุหีบห่อ

(1) รายละเอียดบนฉลากหรือหีบห่อ ให้ประกอบด้วยคำว่า “มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี” และ/หรือ “Ratchaburi Aromatic Coconut” และ/หรือ “Mapraaonamhom Ratchaburi”

(2) ให้ระบุ ชื่อสวน/เกษตรกร ที่อยู่ติดต่อดี

3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ จังหวัดราชบุรี ตั้งอยู่ในพื้นที่ภาคกลางด้านทิศตะวันตก มีพื้นที่ชายแดนติดกับสาธารณรัฐแห่งสหภาพเมียนมาร์ โดยมีเทือกเขาตะนาวศรีเป็นแนวพรมแดนสันปันน้ำ มีแม่น้ำแม่กลองเป็นแม่น้ำสายหลัก มีลักษณะภูมิประเทศแบ่งเป็น 4 ลักษณะ คือ พื้นที่ภูเขาสูง พื้นที่ราบสูง พื้นที่ราบลุ่มและพื้นที่ราบลุ่มต่ำ ซึ่งพื้นที่ปลูกมะพร้าวน้ำหอมราชบุรีจะอยู่บริเวณตอนกลางและด้านตะวันออกของจังหวัดซึ่งเป็นพื้นที่ราบลุ่มและพื้นที่ราบลุ่มต่ำ ดินเป็นดินร่วนและดินร่วนปนดินเหนียว มีความอุดมสมบูรณ์ ลักษณะภูมิอากาศได้รับอิทธิพลจากมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ที่พัดเอาความชื้นจากมหาสมุทรอินเดียและทะเลอันดามัน แต่เนื่องจากมีเทือกเขาตะนาวศรีกั้นอยู่ จึงทำให้พื้นที่ติดเทือกเขาได้รับปริมาณฝนไม่มากนัก ส่วนใหญ่จะถูกพัดเลยไปตกแถบลุ่มน้ำแม่กลองและด้านตะวันออกของจังหวัด ซึ่งเป็นพื้นที่ปลูกมะพร้าวน้ำหอมราชบุรี ปริมาณฝนเฉลี่ยทั้งปีไม่น้อยกว่า 1,500 - 2,000 มิลลิเมตร อุณหภูมิเฉลี่ยทั้งปี 35 องศาเซลเซียส ด้วยลักษณะดินและสภาพภูมิอากาศดังกล่าวจึงเหมาะกับการปลูกมะพร้าวน้ำหอมราชบุรี

ประวัติความเป็นมา มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี จัดเป็นมะพร้าวพันธุ์เดียว ที่เป็นการกลายพันธุ์มาจาก มะพร้าวพันธุ์เดี่ยวสีเขียวที่เรียกว่า หมูสีเขียว ซึ่งเป็นพันธุ์พื้นเมืองดั้งเดิมที่ปลูกมากในอำเภอสามพรานและ อำเภอนครชัยศรี จังหวัดนครปฐม และขยายไปปลูกในพื้นที่ใกล้เคียง คือราชบุรี โดยเฉพาะบริเวณปากน้ำแม่กลอง และแม่น้ำท่าจีน จนได้ชื่อว่าเป็นแหล่งปลูกมะพร้าวน้ำหอมที่ใหญ่ที่สุดในประเทศไทย เนื่องจากสภาพแม่น้ำและดินที่เหมาะสมจึงทำให้คงลักษณะความหอม อันเป็นเอกลักษณ์โดดเด่นของมะพร้าวน้ำหอมราชบุรี

4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การปลูกมะพร้าวน้ำหอมราชบุรี ครอบคลุมพื้นที่ 7 อำเภอ ได้แก่ อำเภอดำเนินสะดวก อำเภอวัดเพลง อำเภอบ้านโป่ง อำเภอเมืองราชบุรี อำเภอบางแพ อำเภอปากท่อ และอำเภอโพธาราม ของจังหวัดราชบุรี รายละเอียดตามแผนที่

5. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

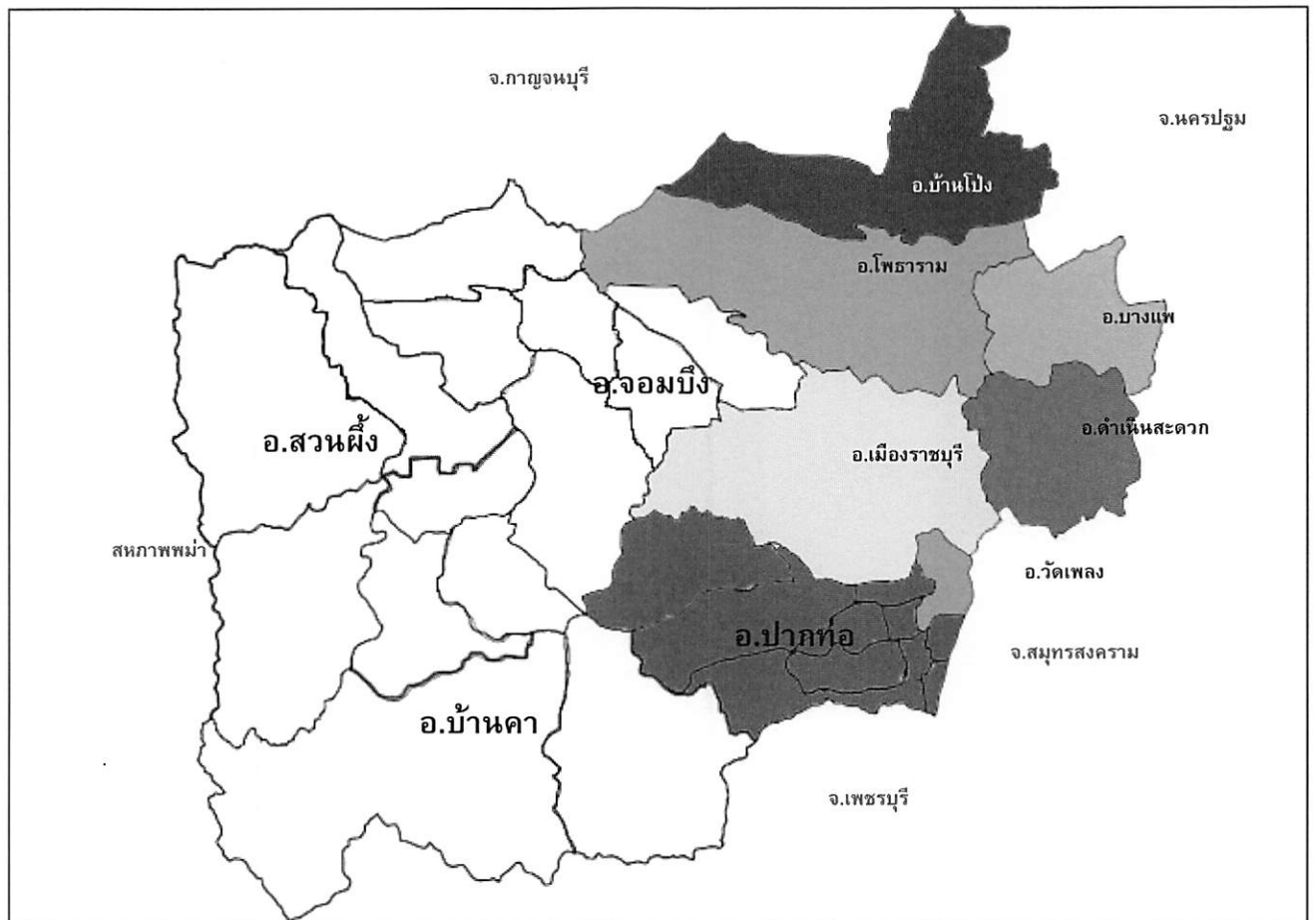
(1) มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี จะต้องปลูกครอบคลุมพื้นที่ 7 อำเภอ ได้แก่ อำเภอดำเนินสะดวก อำเภอวัดเพลง อำเภอบ้านโป่ง อำเภอเมืองราชบุรี อำเภอบางแพ อำเภอปากท่อ และอำเภอโพธาราม ของจังหวัดราชบุรี ตามกระบวนการผลิตและขอบเขตพื้นที่ที่กำหนด

(2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกเกษตรกรผู้ผลิตมะพร้าวน้ำหอมราชบุรี รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

6. เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

- (1) จัดให้มีระบบการตรวจสอบและควบคุม ทั้งกระบวนการผลิต ในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด
 - (2) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกเกษตรกรผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้าที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี
 - (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียนต้องจัดทำคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี และแผนการควบคุมตรวจสอบสินค้า
-

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี



มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี จะต้องปลูกครอบคลุมพื้นที่ 7 อำเภอ ได้แก่ อำเภอดำเนินสะดวก อำเภอวัดเพลง อำเภอบ้านโป่ง อำเภอเมืองราชบุรี อำเภอบางแพ อำเภอปากท่อ และอำเภอโพธาราม ของจังหวัดราชบุรี



กรมทรัพย์สินทางปัญญา
กระทรวงพาณิชย์

เล่มที่ 31

เลขที่ประกาศ 104

วันที่ประกาศโฆษณา

18 กันยายน 2560

ประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เลขที่คำขอ 59100131

วันที่ยื่นคำขอ 6 มกราคม 2559

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ แห้วสุพรรณ

รายการสินค้า แห้ว

ผู้ขอขึ้นทะเบียน (1) เทศบาลตำบลวังยาง
(2) จ.ส.อ.อนันต์ ดอกกุหลาบ
(3) น.ส.วัฒนา นิยม

ที่อยู่ (1) สำนักงานเทศบาลตำบลวังยาง เลขที่ 3 หมู่ที่ 6 ต.วังยาง อ.ศรีประจันต์
จ.สุพรรณบุรี
(2) เลขที่ 26/3 หมู่ที่ 5 ต.วังยาง อ.ศรีประจันต์ จ.สุพรรณบุรี
(3) เลขที่ 181/1 หมู่ที่ 5 ต.วังยาง อ.ศรีประจันต์ จ.สุพรรณบุรี

1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

แห้วสุพรรณ (Water Chestnuts Suphan /Haew Suphan) หมายถึง แห้วพันธุ์จีน ผลมีลักษณะกลมคล้ายหอมหัวใหญ่ มีรสชาติหวาน มัน เนื้อแน่นกรอบสีขาว ซึ่งผลิตในพื้นที่อำเภอเมือง และอำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี

ลักษณะของสินค้า

- (1) พันธุ์แห้ว : พันธุ์แห้วจีน
- (2) ลักษณะทางกายภาพ
 - เนื้อ เนื้อแน่นกรอบ สีขาวคล้ายมันแกว
 - ผล กลมคล้ายหอมหัวใหญ่ แต่ขนาดเล็กกว่า ผิวนอกของหัวสีน้ำตาลไหม้
 - รสชาติ หวาน มัน
- (3) ประเภทของแห้ว : แห้วสด

2. กระบวนการผลิต

การปลูก

แห้วเป็นพืชที่ขึ้นในน้ำ ขึ้นได้ดีในแหล่งที่มีการให้น้ำได้ตลอดปี ชอบอากาศอบอุ่นเกือบตลอดปี

ฤดูปลูกที่เหมาะสม คือ ช่วงเดือนมีนาคม - เมษายน เพื่อให้มีน้ำเพียงพอต่อการเพาะปลูก และย้ายลงปลูกในแปลงใหญ่ช่วงเดือน พฤษภาคม – กรกฎาคม ฤดูเดียวกับการทำนา

ลักษณะดินที่เหมาะสม คือ ดินเหนียวหรือดินเหนียวปนทราย

การเตรียมต้นพันธุ์

- (1) เตรียมกระบะเพาะเมล็ด ใส่กลบดำ ปรับพื้นที่เรียบ วางในร่มที่อากาศถ่ายเทสะดวก
- (2) คัดหัวพันธุ์แก่จัด ขนาดที่เหมาะสม วางลงบนกลบดำในกระบะเพาะ
- (3) คลุมทับด้วยกลบดำอีกชั้น ปิดด้วยเศษหญ้าหรือฟางแห้ง แล้วรดน้ำ
- (4) ประมาณ 25 - 30 วัน หัวพันธุ์จะเริ่มงอก เลี้ยงไว้จนได้ความสูง 20 - 30 เซนติเมตร จึงนำไปปักดำในแปลง

การเตรียมดิน และการปลูก

- (1) ระบายน้ำในแปลงปลูกให้เหลือพอแฉะหน้าดิน ปรับระดับหน้าดินให้เรียบเสมอกัน ใส่ปุ๋ยคลุกผสมให้เข้ากัน หมักดินทิ้งไว้ตามความเหมาะสม
- (2) นำต้นกล้าที่พร้อมปลูกลงปักดำพอมิดแล้วไถดินข้างๆ กลบตอพอท่วมโคนกอ
- (3) ระยะปลูก ควรเว้นห่างระหว่างต้น 70 เซนติเมตร x 100 เซนติเมตร หรือเว้นระยะตามความเหมาะสมของแต่ละพื้นที่

การดูแลรักษา

- (1) แปลงหัว จะต้องมีการขังอยู่ตลอดเวลา โดยเฉพาะช่วงเริ่มปักดำ จนถึงอายุ 6 เดือน
- (2) การใส่ปุ๋ย ควรใส่อย่างน้อยจำนวน 2 ครั้ง ครั้งที่ 1 ช่วงที่หัวกำลังเจริญเติบโตและแตกกอ ครั้งที่ 2 ช่วงที่หัวกำลังสร้างดอกและสร้างหัว

การเก็บเกี่ยว

- (1) ระยะการเก็บเกี่ยวช่วงหัวอายุ 7-8 เดือน โดยสังเกตใบของต้นหัวเปลี่ยนเป็นสีเหลืองและสีน้ำตาล
- (2) วิธีการเก็บหัว โดยการย่ำดิน และงมหัวโดยใช้มือขุดดินขึ้นมาเพื่อเลือกหัวหัวที่ปะปนอยู่ในดิน นำไปใส่ภาชนะที่เตรียมไว้

การบรรจุหีบห่อ

รายละเอียดบนฉลาก/หีบห่อ ให้ประกอบด้วยคำว่า “หัวสุพรรณ และ/หรือ Haew Suphan และ/หรือ Water Chestnuts Suphan”

3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ อำเภอเมือง และอำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี สภาพพื้นที่ทั่วไปเป็นที่ราบลุ่ม เป็นชุดดินสระบุรี และชุดดินสระบุรีไฮเฟด เป็นกลุ่มดินที่มีเนื้อดินบนเป็นพวกดินเหนียว มีสีดำหรือสีเทาเข้ม ดินล่างเป็นดินเหนียวหรือดินเหนียวปนทรายแป้ง สีน้ำตาลอ่อน หรือสีเทาปนสีเขียวมะกอก

มีจุดประสีน้ำตาลปนเหลือง อาจพบปูน หรือเหล็ก และแมงกานีสสะสมในดินชั้นล่าง เกิดจากวัตถุต้นกำเนิดดินพวกตะกอนลำนํ้า เป็นดินลึกมาก ทำให้เก็บกักน้ำได้ดีดินมีความอุดมสมบูรณ์ตามธรรมชาติปานกลาง ปฏิกริยาดินเป็นกรดปานกลางถึงกลาง มีค่าความเป็นกรดต่างประมาณ 6.0 – 7.0 และมีปริมาณโพแทสเซียมสูง ซึ่งดินชุดนี้มีลักษณะพิเศษคือ จะมีลักษณะคล้ายชั้นดินดาน ลึกประมาณ 50 - 70 เซนติเมตร

จากปัจจัยทางธรรมชาติมีส่วนสำคัญในการปลูกหัวสุพรรณเป็นอย่างมาก เนื่องจากเมื่อหัวจีนลงหัว หัวของหัวจีนจะไปกองหรือแผ่ขยายในบริเวณชั้นดินดาน ทำให้หัวที่ปลูกในอำเภอเมืองสุพรรณบุรี และอำเภอศรีประจันต์เจริญเติบโตได้ดีมีขนาดใหญ่ เนื้อแน่น มีรสชาติและลักษณะที่แตกต่างไปจากหัวที่ปลูกในชุดดินอื่นซึ่งมีชั้นดินตื้นเกินไปหัวและรากของหัวจะเจริญเติบโตได้ไม่เต็มที่ และบางครั้งก็ไม่ยอมลงหัว หรือถ้าลงหัวก็จะได้น้ำหนักที่เล็กกว่า อีกทั้ง ยังทำให้สะดวกในการเก็บเกี่ยว แต่ถ้าเป็นดินชุดอื่น จะทำให้หัวจีน จะลงหัวลึกลงไปมากกว่า ทำให้ยากต่อการเก็บเกี่ยวและบางครั้งก็ไม่ลงหัวสำหรับน้ำที่ใช้ในการเพาะปลูก เกษตรกรใช้น้ำจากแหล่งน้ำธรรมชาติคือน้ำฝนและน้ำจากแม่น้ำท่าจีนเป็นหลัก ซึ่งในพื้นที่ดังกล่าวมีระบบชลประทานที่ดีทำให้เอื้ออำนวยต่อการปลูกหัวได้เป็นอย่างมาก ส่วนสภาพอากาศในพื้นที่บริเวณที่ทำการเพาะปลูกหัวเป็นพื้นที่มีอากาศดี เนื่องจากเป็นพื้นที่ที่ทำการเกษตรเป็นหลัก ไม่มีโรงงานอุตสาหกรรมขนาดใหญ่ในพื้นที่

ประวัติความเป็นมา ราวปี พ.ศ. 2493 มีชาวจีนได้นำหัวจีนมาปลูกในเขตอำเภอสามชุก จังหวัดสุพรรณบุรี ปรากฏว่าปลูกได้ผลดีทำกำไรมากมายให้แก่ผู้ปลูก จึงมีการขยายพื้นที่ปลูกออกไปยังอำเภอเมือง และอำเภอศรีประจันต์ หัวเป็นพืชเศรษฐกิจท้องถิ่นที่สำคัญของจังหวัดสุพรรณบุรี และเป็นพืชที่ปลูกได้ผลผลิตดีมีคุณภาพแหล่งใหญ่ที่สุดในประเทศไทย ส่งขายไปยังตลาดในกรุงเทพฯ และต่างจังหวัด เช่น ตลาดไท ตลาดสี่มุมเมือง ตลาดศรีเมือง จังหวัดราชบุรี ตลาดโคราช จึงทำให้เป็นที่รู้จักกันว่าหัวที่ออกสู่ตลาดส่วนใหญ่คือหัวที่มาจากจังหวัดสุพรรณบุรีเท่านั้น หรือเรียกชื่อสั้น ๆ ง่ายได้ว่า “หัวสุพรรณ” นั่นเอง

หัวสุพรรณ จึงนับเป็นสินค้าที่สร้างชื่อเสียงให้กับจังหวัดสุพรรณบุรีเพราะสามารถปลูกได้ดีมีคุณภาพแห่งเดียวในประเทศไทย ด้วยรสชาติของหัวที่มีความหวาน มัน กรอบ เป็นที่ยอมรับจากผู้บริโภค ถ้าหากได้มาท่องเที่ยวจังหวัดสุพรรณบุรีแล้ว ไม่ได้แวะซื้อหัวกลับไปเป็นของฝากแสดงว่ามาไม่ถึงจังหวัดสุพรรณบุรี จนได้มีการนำมาเป็นส่วนหนึ่งของคำขวัญประจำอำเภอศรีประจันต์ ดังนี้ เสียงเหนือฟ้าฟัง โด่งดังพระเครื่อง เมืองนักปราชญ์ ตลาดเก่าบ้านท่านเจ้าคุณ แหล่งบุญเจดีย์พระธาตุ พระพุทธรูปจำลอง ถิ่นร้องอีแซว หัวจีนมันหวาน หมู่บ้านควายไทย สวนพืชไร่นา “คือถิ่นศรีประจันต์”

4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การผลิตหัวสุพรรณ ครอบคลุมพื้นที่อำเภอเมือง และอำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี รายละเอียดตามแผนที่

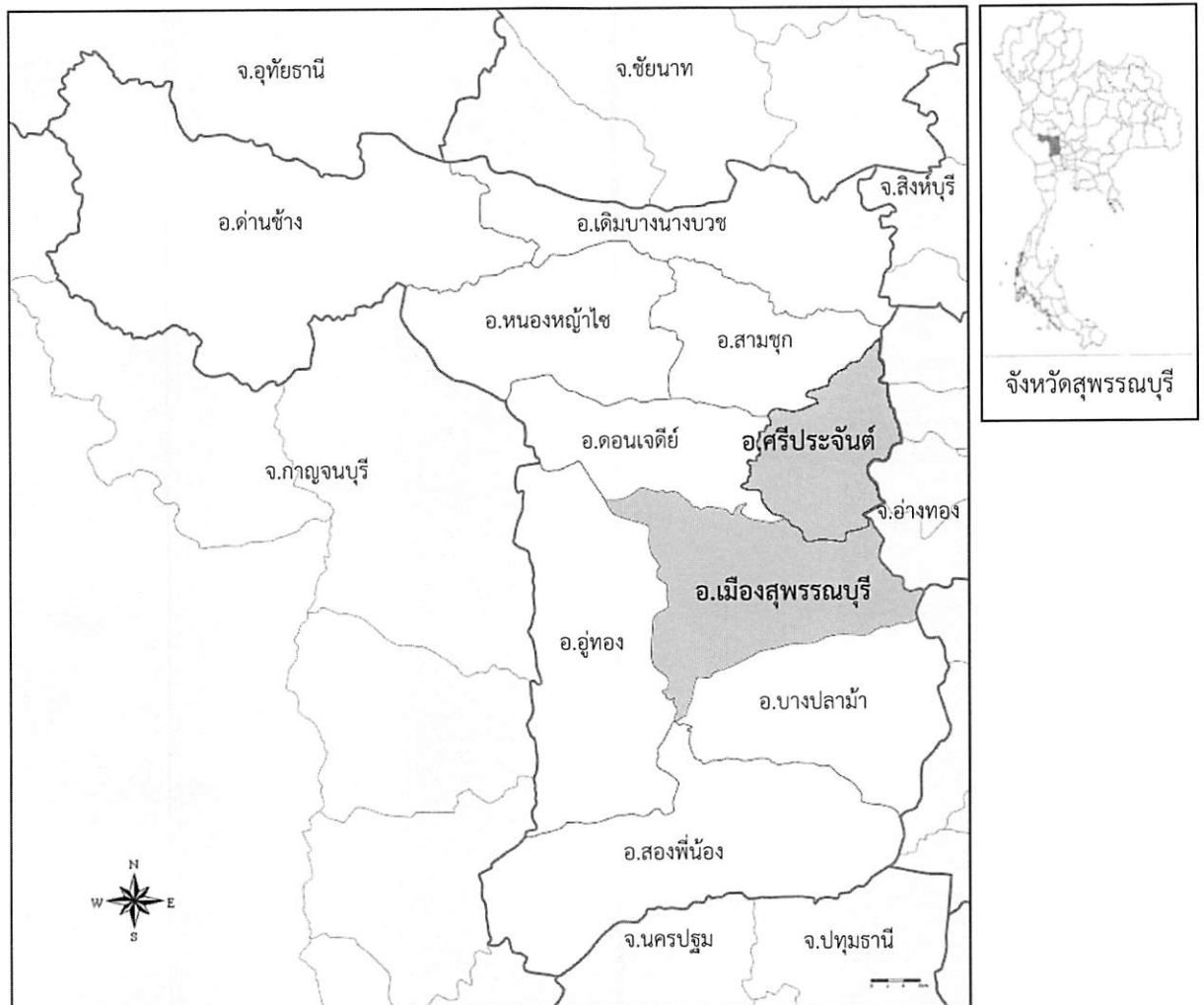
5. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

- (1) แห้วสุพรรณจะต้องมีการผลิตในพื้นที่ที่กำหนด ตามกระบวนการผลิตข้างต้น
- (2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิต
แห้วสุพรรณ รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

6. เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

- (1) จัดให้มีระบบการตรวจสอบและควบคุม ทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด
 - (2) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้าที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์
แห้วสุพรรณ
 - (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียนต้องจัดทำคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์
แห้วสุพรรณ
-

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ เหหัวสุพรรณ



ขอบเขตพื้นที่การผลิตเหหัวสุพรรณ ครอบคลุมพื้นที่ อำเภอเมือง และอำเภอศรีประจันต์
จังหวัดสุพรรณบุรี



กรมทรัพย์สินทางปัญญา
กระทรวงพาณิชย์

เล่มที่ 31 เลขที่ประกาศ 105
วันที่ประกาศโฆษณา 18 กันยายน 2560

ประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เลขที่คำขอ 59100134 วันที่ยื่นคำขอ 26 พฤษภาคม 2559

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ข้าวหอมมะลิอุบลราชธานี

รายการสินค้า ข้าวหอมมะลิ

ผู้ขอขึ้นทะเบียน จังหวัดอุบลราชธานี

ที่อยู่ ศาลากลางจังหวัดอุบลราชธานี ถนนแจ้งสนิท อำเภอเมือง จังหวัดอุบลราชธานี

1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

ข้าวหอมมะลิอุบลราชธานี (Hom Mali Rice Ubon Ratchathani หรือ Khao Hom Mali Ubon Ratchathani) หมายถึง ข้าวเปลือก ข้าวกล้อง และข้าวขาว ที่แปรรูปมาจาก ข้าวหอมมะลิพันธุ์ข้าวขาวดอกมะลิ 105 และ กข 15 ซึ่งปลูกในเขตพื้นที่จังหวัดอุบลราชธานี ในฤดูนาปี ข้าวมีเมล็ดเรียวยาว ถ้าเป็นข้าวขาวจะมีสีขาวใส เป็นเงา มันวาว มีท้องไข่น้อยกว่าร้อยละ 6 เมื่อนำมาหุงสุกจะมีกลิ่นหอมและมีความเหนียวนุ่ม มียางข้าวเหนียวปนเล็กน้อยเนื่องจากมีพันธุ์ข้าวเจ้าปนอยู่ตั้งแต่ในแปลงนา เป็นผลจากเกษตรกรจังหวัดอุบลราชธานีได้จัดสรรพื้นที่ส่วนหนึ่งไว้สำหรับปลูกข้าวเหนียวเพื่อไว้บริโภคในครัวเรือน

ลักษณะของสินค้า

(1) พันธุ์ข้าว : พันธุ์ข้าวขาวดอกมะลิ 105 และ กข 15

(2) ประเภทของสินค้า

- ข้าวเปลือก
- ข้าวกล้อง
- ข้าวขาว

(3) ลักษณะทางกายภาพ

- ข้าวเปลือกมีสีฟาง
- เมล็ดข้าวกล้อง เรียวยาว มีสีน้ำตาล ขึ้นอยู่กับระดับของการสีข้าว
- เมล็ดข้าวขาว เรียวยาว ขาวใส เป็นเงา มันวาว มีท้องไข่น้อยกว่าร้อยละ 6 มีความยาวมากกว่า 7 มิลลิเมตร สัดส่วนความยาวต่อความกว้างมากกว่า 3.2 มิลลิเมตร เมื่อนำมาหุงสุกจะมีกลิ่นหอมและมีความเหนียวนุ่ม มียางข้าวเหนียวปนเล็กน้อย

(4) ลักษณะทางเคมี

- มีปริมาณมิโลสของแป้งไม่ต่ำกว่าร้อยละ 13 และไม่เกินร้อยละ 18
- มีการสลายตัวในต่าง ระดับ 6 - 7
- มีปริมาณสารหอม ในปริมาณ 0.1 - 0.2 ไมโครกรัม (ณ แปลงปลูก)

(5) ลักษณะอื่น

- ความชื้นไม่เกินร้อยละ 14
- เมล็ดพันธุ์ข้าวบริสุทธิ์ไม่ต่ำกว่าร้อยละ 92 และมีพันธุ์ข้าวอื่นปนไม่เกินร้อยละ 8
- สิ่งเจือปน ไม่เกินร้อยละ 0.2
- เมล็ดเหลือง ไม่เกินร้อยละ 0.2

2. กระบวนการผลิต**2.1 การปลูก**

- (1) ข้าวหอมมะลิอุบลราชธานี ต้องปลูกในพื้นที่จังหวัดอุบลราชธานีเท่านั้น
- (2) ปลูกโดยใช้เมล็ดพันธุ์ข้าวดอกมะลิ 105 และ กข 15 โดยเมล็ดพันธุ์ข้าวต้องมาจากแหล่งผลิตเมล็ดพันธุ์ข้าวที่เป็นไปตามมาตรฐาน และสามารถตรวจสอบคุณภาพได้ เช่น ศูนย์เมล็ดพันธุ์ข้าวอุบลราชธานี ศูนย์วิจัยข้าวอุบลราชธานี ศูนย์ข้าวชุมชนระดับตำบลที่กรมการข้าวตรวจรับรองคุณภาพแล้ว เป็นต้น
- (3) การปลูก มี 3 วิธี ได้แก่ นาปักดำ นาหว่าน และนาหยอดข้าวแห้ง
- (4) ฤดูกาลเพาะปลูก ตั้งแต่ เดือนพฤษภาคม - ธันวาคม ของทุกปี
- (5) การเก็บเกี่ยว จะเก็บเกี่ยวข้าวในระยะพลับพลึง (ตั้งแต่เดือนตุลาคม - ธันวาคม)

2.2 การแปรรูป

- (1) ข้าวหอมมะลิอุบลราชธานี ต้องแปรรูปในพื้นที่จังหวัดอุบลราชธานีเท่านั้น
- (2) โรงสีที่ทำการแปรรูปต้องได้รับการรับรองมาตรฐาน เช่น GMP
- (3) กรณีโรงสียังไม่ได้ได้รับการรับรองมาตรฐาน ต้องมีการจัดการในเรื่องต่อไปนี้
 - 1) การรับซื้อข้าวเปลือก
 - 1.1 ต้องมาจากเกษตรกรหรือกลุ่มเกษตรกรที่มีการขึ้นทะเบียนไว้ตั้งแต่ก่อนเริ่มเพาะปลูกและปฏิบัติตามวิธีการผลิตของข้าวหอมมะลิอุบลราชธานี
 - 1.2 มีการระบุชื่อเกษตรกร สถานที่ผลิตพันธุ์ข้าว วันที่ ปริมาณ และสรุปการรับซื้อให้ชัดเจน
 - 1.3 มีการแยกการจัดเก็บข้าวหอมมะลิอุบลราชธานี และข้าวอื่นๆให้ชัดเจน
 - 1.4 มีการตรวจสอบคุณภาพข้าวเปลือกหอมมะลิอุบลราชธานี ได้แก่ ความชื้น เปอร์เซ็นต์ตันข้าว สิ่งเจือปน เมล็ดเหลือง พันธุ์ปน เป็นต้น
 - 2) การสีข้าว
 - 2.1 มีการบันทึกข้อมูลที่มา ปริมาณข้าวเปลือก ปริมาณข้าวสาร ในการแปรรูปข้าวหอมมะลิอุบลราชธานี
 - 2.2 มีการล้างเครื่องตามกรรมวิธีที่ถูกต้อง เพื่อเตรียมการสีข้าวเปลือกข้าวหอมมะลิอุบลราชธานี
 - 2.3 ต้องมีบรรจุภัณฑ์เฉพาะข้าวหอมมะลิอุบลราชธานี และระบุชื่อผู้ผลิต วันที่ผลิตและปริมาณ

การบรรจุหีบห่อ

1. รายละเอียดบนฉลากให้ประกอบด้วยคำว่า

“ข้าวหอมมะลิอุบลราชธานี หรือ **Hommali Rice Ubon Ratchathani** หรือ **Khao Hommali Ubon Ratchathani**”

2. ให้ระบุ น้ำหนัก และวันที่บรรจุ

3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

จังหวัดอุบลราชธานี มีลักษณะภูมิประเทศทั่วไปเป็นที่ราบลุ่มและที่ดอน สูงจากระดับน้ำทะเล 140 - 180 เมตร พื้นที่ที่มีความอุดมสมบูรณ์ไปด้วยป่าไม้และแหล่งน้ำ แหล่งน้ำที่สำคัญได้แก่ แม่น้ำโขง แม่น้ำมูล แม่น้ำชี ลำเซบก ลำเซบาย ตลอดจนลำโดมน้อย ลำโดมใหญ่ แหล่งน้ำธรรมชาติเหล่านี้ ก่อให้เกิดความอุดมสมบูรณ์เป็นที่กักเก็บน้ำไว้ใช้ในยามขาดแคลน ลักษณะของดินส่วนใหญ่เป็นดินร่วนปนทราย ซึ่งเป็นดินที่เหมาะสมกับการเจริญเติบโตของข้าวหอมมะลิอุบลราชธานี

ลักษณะภูมิอากาศ

จังหวัดอุบลราชธานี ได้รับอิทธิพลของมรสุมที่พัดประจำฤดูกาล 2 ชนิด คือ มรสุมตะวันออกเฉียงเหนือ ซึ่งพัดพามวลอากาศเย็นและแห้งจากประเทศจีนเข้าปกคลุมประเทศไทย ตั้งแต่กลางเดือนตุลาคม ถึงประมาณเดือนกุมภาพันธ์ ซึ่งอยู่ในช่วงฤดูหนาวของประเทศไทย ทำให้จังหวัดอุบลราชธานีมีอากาศหนาวเย็นและแห้งทั่วไป และมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ที่พัดพามวลอากาศชื้นจากทะเลและมหาสมุทรเข้าปกคลุมประเทศไทยในช่วงฤดูฝน ตั้งแต่กลางเดือนพฤษภาคมถึงประมาณกลางเดือนตุลาคม ทำให้มีฝนตกชุกทั่วไป มีปริมาณน้ำฝนเฉลี่ยตลอดทั้งปีอยู่ระหว่าง 1600 - 1800 มิลลิเมตร ซึ่งเป็นสภาพภูมิอากาศที่เหมาะสมกับการเจริญเติบโตของข้าวหอมมะลิอุบลราชธานี

จากลักษณะภูมิประเทศและลักษณะภูมิอากาศดังกล่าว ทำให้ข้าวหอมมะลิอุบลราชธานีที่ปลูกในพื้นที่จังหวัดอุบลราชธานี มีรสชาติและลักษณะที่แตกต่างไปจากข้าวหอมมะลิที่ปลูกในพื้นที่จังหวัดอื่น กล่าวคือ ข้าวมีเมล็ดเรียวยาว ถ้าเป็นข้าวขาวจะมีสีขาวใส เป็นเงา มันวาว มีท้องไข่น้อยกว่าร้อยละ 6 มีความยาวมากกว่า 7 มิลลิเมตร สัดส่วนความยาวต่อความกว้างมากกว่า 3.2 มิลลิเมตร เมื่อนำมาหุงสุกจะมีกลิ่นหอม และ มีความเหนียวนุ่ม มียางข้าวเหนียวปนเล็กน้อยเนื่องจากมีพันธุ์ข้าวเหนียวเจือปนอยู่ตั้งแต่ในแปลงนาเป็นผลจากที่เกษตรกรจังหวัดอุบลราชธานีได้จัดสรรพื้นที่ส่วนหนึ่งไว้สำหรับปลูกข้าวเหนียวเพื่อไว้บริโภคในครัวเรือน

ประวัติความเป็นมา

จังหวัดอุบลราชธานี มีการค้นพบภาพเขียนสียุคก่อนประวัติศาสตร์ที่ผาแต้ม มีอายุราว 3,000 ปี ตั้งอยู่ทางทิศตะวันออกสุดของประเทศไทย อำเภอโขงเจียม โดยหนึ่งในนั้นพบภาพวาด “ควายไถนา” สะท้อนถึงการเป็นพื้นที่ที่มีการทำนา เพาะปลูกข้าวเก่าแก่ของโลก และปัจจุบันประชากรส่วนใหญ่ของจังหวัดอุบลราชธานียังประกอบอาชีพเกษตรกรรมหรือทำนาเป็นอาชีพหลัก

ในปี 2524 กรมส่งเสริมการเกษตร ได้มีการส่งเสริมการปลูกข้าวหอมมะลิอย่างเป็นทางการในจังหวัดอุบลราชธานี จึงได้ขยายพื้นที่เพาะปลูกครอบคลุมทุกอำเภอ ควบคู่กับการปลูกข้าวเหนียวไว้บริโภคและปลูกข้าวหอมมะลิไว้จำหน่ายเป็นส่วนใหญ่

ในปีต่อๆมา จังหวัดอุบลราชธานี ก็จัดประกวดข้าวหอมมะลิทุกๆ ปี ในงานกาชาดและงานประจำปีของจังหวัด (ปลายเดือนธันวาคมถึงต้นเดือนมกราคม) เพื่อประชาสัมพันธ์ข้าวหอมมะลิอุบลราชธานี และกระตุ้นให้เกษตรกรหรือชาวนาปรับปรุงคุณภาพข้าวหอมมะลิตามความต้องการของตลาดทั้งตลาดภายในและต่างประเทศ ผลการจัดประกวดข้าวหอมมะลิทุกๆ ปีตั้งแต่ พ.ศ. 2525 จนถึงปัจจุบัน ทำให้ข้าวหอมมะลิอุบลราชธานีมีชื่อเสียงเพราะมีลักษณะเด่น มีกลิ่นหอม เมล็ดข้าวขาวมีความเรียวยาว ขาวใส เป็นเงา มันวาว และมีรสชาติดี เมื่อหุงหรือต้มแล้ว ข้าวหอมมะลิอุบลราชธานีจะมีกลิ่นหอม เหนียว และนุ่ม เนื่องจาก มียางข้าวเหนียวปนเล็กน้อยจากการที่เกษตรกรจังหวัดอุบลราชธานีได้จัดสรรพื้นที่ส่วนหนึ่งไว้สำหรับปลูกข้าวเหนียวเพื่อไว้บริโภคในครัวเรือน ทำให้ข้าวหอมมะลิอุบลราชธานีมีลักษณะเฉพาะตัวและด้วยคุณภาพ และ ความมีชื่อเสียงของข้าวหอมมะลิอุบลราชธานี จึงได้รับการยอมรับจากผู้บริโภคเป็นที่ต้องการของโรงสีและพ่อค้าข้าวทั้งตลาดภายในและต่างประเทศ เช่น จีน ฮองกง ไต้หวัน เป็นต้น

4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การผลิตข้าวหอมมะลิอุบลราชธานี ครอบคลุมพื้นที่ทั้งหมดของจังหวัดอุบลราชธานี รายละเอียดตามแผนที่

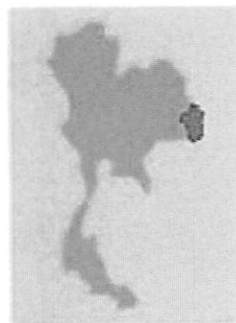
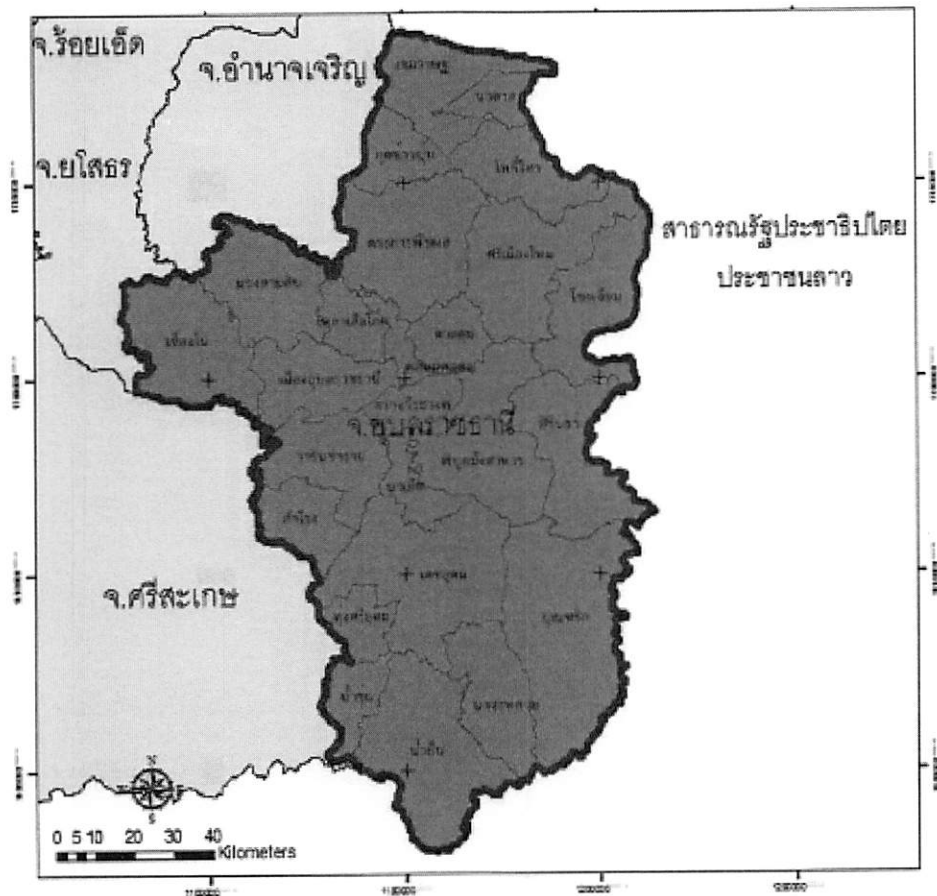
5. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

- (1) ข้าวหอมมะลิอุบลราชธานีจะต้องมีการผลิตในเขตพื้นที่ที่กำหนด ตามกระบวนการผลิตข้างต้น
- (2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกรวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

6. เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

- (1) จัดให้มีระบบการตรวจสอบและควบคุม ทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิต และระดับจังหวัด
- (2) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้าที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ข้าวหอมมะลิอุบลราชธานี
- (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียนต้องจัดทำคู่มือการปฏิบัติงาน สำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ข้าวหอมมะลิอุบลราชธานี

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ ข้าวหอมมะลิอุบลราชธานี



คำอธิบายสัญลักษณ์

- ขอบเขตและพื้นที่จังหวัดอุบลราชธานี
- ขอบเขตจังหวัดและพื้นที่ประเทศไทย

ขอบเขตพื้นที่ผลิตข้าวหอมมะลิอุบลราชธานี อยู่ในพื้นที่ทั้งหมดของจังหวัดอุบลราชธานี



กรมทรัพย์สินทางปัญญา
กระทรวงพาณิชย์

เล่มที่ 31

วันที่ประกาศโฆษณา

เลขที่ประกาศ 106

18 กันยายน 2560

ประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เลขที่คำขอ

59100145

วันที่ยื่นคำขอ 30 กันยายน 2559

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ กล้วยไข่กำแพงเพชร

รายการสินค้า

กล้วยไข่

ผู้ขอขึ้นทะเบียน

จังหวัดกำแพงเพชร

ที่อยู่

ศาลากลางจังหวัดกำแพงเพชร ถนนกำแพงเพชร - สุโขทัย ตำบลหนองปลิง
อำเภอเมืองกำแพงเพชร จังหวัดกำแพงเพชร

1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

กล้วยไข่กำแพงเพชร (Kamphaeng Phet Banana , Gluay kai Kamphaeng Phet) หมายถึง กล้วยไข่ที่มีรสชาติหวาน เนื้อกล้วยมีสีครีมอมส้ม เนื้อแน่น เปลือกบาง ผลมีขนาดกลางและเล็ก ซึ่งปลูกในเขตพื้นที่จังหวัดกำแพงเพชร

ลักษณะของสินค้า

(1) พันธุ์กล้วยไข่ : กล้วยไข่พันธุ์พื้นเมืองที่อยู่ในจังหวัดกำแพงเพชร

(2) ลักษณะทางกายภาพ

- รูปทรง ผลมีขนาดกลางและเล็ก กว้าง 2 - 3 เซนติเมตร ยาว 7 - 11 เซนติเมตร
- เปลือกผิว เปลือกบาง เมื่อสุกมีสีเหลืองสด มีจุดดำเล็กๆ ประปรายบนเปลือกผิวเรียบเงา
- เนื้อ เนื้อกล้วยมีสีครีมอมส้ม เนื้อแน่น
- รสชาติ หวาน

(3) ลักษณะทางเคมี : เมื่อสุกมีความหวานไม่ต่ำกว่า 24 องศาบริกซ์

2. กระบวนการผลิต

การปลูก

(1) คัดเลือกหน่อพันธุ์กล้วยไข่สายพันธุ์พื้นเมืองที่มาจากในพื้นที่ของจังหวัดกำแพงเพชร จากต้นที่มีสภาพสมบูรณ์ ไม่มีโรคและแมลง

(2) เตรียมหลุมปลูกขนาด 50 x 50 x 50 เซนติเมตร หรือตามความเหมาะสมของพื้นที่

(3) วางหน่อพันธุ์ลงในหลุมปลูก

(4) กลบดินลงหลุมปลูกและกดดินบริเวณโคนต้น แล้วรดน้ำ

การดูแลรักษา

- (1) ใส่ปุ๋ย บำรุงใบ บำรุงผล และบำรุงดินเป็นช่วงๆ ตามระยะเวลาของฤดูเพาะปลูก
- (2) กำจัดวัชพืช ตามความเหมาะสม

การเก็บเกี่ยว

- (1) เมื่อกล้วยอายุ 5 - 10 เดือนจะเริ่มออกปลี และกาบปลีจะคลี่ออกพร้อมกับการเจริญเติบโตของผลกล้วย เมื่อกล้วยติดผลแล้ว จึงตัดปลีทิ้ง
- (2) หลังจากตัดปลีทิ้งแล้ว 45 - 55 วัน เป็นช่วงเวลาที่เหมาะสมสำหรับเก็บเกี่ยวผลผลิต
- (3) ตัดเครือกล้วย ด้วยความระมัดระวังไม่ให้บอบช้ำ
- (4) วางเครือกล้วยบนพื้นที่มีวัสดุรอง ให้น้ำยางแห้ง

การบรรจุหีบห่อ

รายละเอียดบนฉลากให้ประกอบด้วยคำว่า “กล้วยไข่กำแพงเพชร และหรือ Kamphaeng Phet Banana และหรือ Gluay kai Kamphaeng Phet”

3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

จังหวัดกำแพงเพชร มีลักษณะภูมิประเทศทั่วไปเป็นที่ราบ มีที่สูงสลับอยู่บ้าง พื้นที่ส่วนใหญ่เป็นแบบลูกคลื่นลอนลาดถึงลูกคลื่นลอนชัน หินดั้งเดิมเป็นหินตะกอนที่ยังไม่อัดตัวกันแน่น มีแม่น้ำปิงไหลผ่านเป็นระยะทางยาวประมาณ 104 กิโลเมตร ดินส่วนใหญ่เป็นดินร่วนปนทราย มีความอุดมสมบูรณ์

ลักษณะภูมิอากาศ

จังหวัดกำแพงเพชร มีสภาพภูมิอากาศประเภททุ่งหญ้าเมืองร้อน มีฝนตกสลับแห้งแล้ง มีอุณหภูมิสูงเกือบตลอดปีประมาณ 27.3 องศาเซลเซียส อุณหภูมิสูงสุดเฉลี่ย 33.4 องศาเซลเซียส อุณหภูมิต่ำสุดเฉลี่ย 22.5 องศาเซลเซียส จังหวัดกำแพงเพชรได้รับอิทธิพลจากลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ ทำให้มีปริมาณน้ำฝนเฉลี่ยประมาณ 1,301.5 มิลลิเมตรต่อปี

จากปัจจัยทางธรรมชาติและปัจจัยจากมนุษย์มีส่วนสำคัญต่อการผลิตกล้วยไข่ โดยพื้นที่จังหวัดกำแพงเพชรเป็นตำแหน่งที่มีสภาพดินที่อุดมสมบูรณ์เหมาะแก่การปลูกกล้วยไข่ มีชุดดินที่เหมาะสม ได้แก่ ชุดดินที่ 33 (ชุดดินกำแพงเพชร) โดยมีแร่ไมก้าหรือก้อนปูนปะปน อีกทั้งเป็นตำแหน่งที่มีสภาพภูมิอากาศเหมาะสมต่อการปลูกกล้วยไข่ ประกอบกับการคัดเลือกพันธุ์ การดูแลรักษา การเก็บเกี่ยวอย่างพิถีพิถัน และกรรมวิธีผลิตที่ได้มาตรฐาน ทำให้กล้วยไข่ที่ปลูกใน จังหวัดกำแพงเพชร มีรสชาติและลักษณะที่แตกต่างไปจากกล้วยที่ปลูกในพื้นที่จังหวัดอื่น กล่าวคือ มีรสชาติหวาน เมื่อสุกมีความหวานไม่ต่ำกว่า 24 องศาบริกซ์ เนื้อกล้วยมีสีครีมอมส้ม เนื้อแน่น เปลือกบาง ผลมีขนาดกลางและเล็ก

ประวัติความเป็นมา

การปลูกกล้วยไข่ในจังหวัดกำแพงเพชรเริ่มขึ้นเมื่อ พ.ศ. 2479 โดยชาวจีนชื่อนายฮะคั้ง แซ่เล่า ซึ่งเดิมมีอาชีพรับจ้างอยู่จังหวัดนครปฐม ได้เปลี่ยนอาชีพเป็นพ่อค้าเรือเร่ เดินทางค้าขายระหว่างจังหวัด และได้มาปักหลักประกอบอาชีพเกษตรกรรมที่จังหวัดกำแพงเพชรโดยการนำหน่อกล้วยไข่จากจังหวัดนครสวรรค์มาปลูก ทำให้เป็นสวนกล้วยไข่แห่งแรกที่หมู่ 6 ตำบลเกาะตาล อำเภอขาณุวรลักษบุรี จังหวัดกำแพงเพชร ต่อมาได้มีการขยายพื้นที่ปลูกกล้วยไข่กำแพงเพชรไปสู่หมู่บ้านข้างเคียงโดยชาวจีนเป็นส่วนใหญ่ จนทำให้กล้วยไข่เป็นพืชเศรษฐกิจที่สำคัญของจังหวัดกำแพงเพชร จนได้รับฉายาว่า “เมืองกล้วยไข่” จึงมีการจัดงาน “สารทไทยกล้วยไข่เมืองกำแพงเพชร” ขึ้นเป็นครั้งแรกเมื่อปี 2524 โดยมีการประกวดธิดากล้วยไข่ ประกวดกล้วยไข่ สร้างชื่อเสียงให้กับจังหวัด และเป็นส่วนหนึ่งของงานประเพณีที่นิยมทำบุญเดือน 10 หรือสารทไทย และในงานนี้มีของหวานที่นิยมทำกันคือกระยาสารท ซึ่งมีรสชาติหวานจัดจึงต้องรับประทานกับกล้วยไข่เป็นเครื่องเคียง โดยกล้วยไข่มีฤดูผลผลิตในช่วงเดือนกันยายนพฤษภาคม ทำให้เป็นจุดเด่นของงานประเพณีนี้

ด้วยความอร่อยมีเอกลักษณ์และความมีชื่อเสียงของกล้วยไข่กำแพงเพชร จึงได้รับการยอมรับจากผู้บริโภคทั้งในและต่างประเทศ จนกลายมาเป็นพืชสัญลักษณ์ประจำจังหวัด และเป็นส่วนหนึ่งของจังหวัดกำแพงเพชรดังคำขวัญจังหวัดที่ว่า “กรุพระเครื่อง เมืองคนแกร่ง ศิลาแล่งใหญ่ กล้วยไข่หวาน น้ำมันลานกระบือ”

4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การผลิตกล้วยไข่กำแพงเพชร ครอบคลุมพื้นที่ทั้งหมดของจังหวัดกำแพงเพชร รายละเอียดตามแผนที่

5. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

- (1) กล้วยไข่กำแพงเพชรจะต้องมีการผลิตในเขตพื้นที่ที่กำหนด ตามกระบวนการผลิตข้างต้น
- (2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกกล้วยไข่กำแพงเพชร รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

6. เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

- (1) จัดให้มีระบบการตรวจสอบและควบคุม ทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิต และระดับจังหวัด
- (2) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้าที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์กล้วยไข่กำแพงเพชร
- (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียนต้องจัดทำคู่มือการปฏิบัติงาน สำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์กล้วยไข่กำแพงเพชร

