



ประกาศกรมทรัพย์สินทางปัญญา

เรื่อง การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

ลิ้นจี่บางขุนเทียน
ทะเบียนเลขที่ สช 61100103

เพื่อให้การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์เป็นไปตาม พระราชบัญญัติคุ้มครองสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ พ.ศ. 2546 อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 32 แห่งพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน พ.ศ. 2534 แก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน (ฉบับที่ 5) พ.ศ. 2545 กรมทรัพย์สินทางปัญญาจึงออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ให้ขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ลิ้นจี่บางขุนเทียน คำขือเลขที่ 60100158 ทะเบียนเลขที่ สช 61100103 ซึ่งมีรายการทางทะเบียนตามบัญชีแบบท้ายประกาศฉบับนี้

ทั้งนี้ ให้มีผลตั้งแต่วันถัดจากวันลงประกาศ 1 มิถุนายน 2560

ประกาศ ณ วันที่ ๒ มีนาคม พ.ศ. 2561

๙๙

(นายกฤษ พงษ์สุบรร)
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

ทะเบียนสิ่งมีชีวิตทางภูมิศาสตร์

ลิ้นจี่บางขุนเทียน

- (1) เลขที่คำขอ 60100158 ทะเบียนเลขที่ สช 61100103
- (2) วันที่ยื่นคำขอ 1 มิถุนายน 2560 วันที่ขึ้นทะเบียน 1 มิถุนายน 2560
- (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียน วิสาหกิจชุมชนจอมทองพัฒนา^{ที่อยู่ 13 ถนนพระรามที่ 2 ซอย 25 แขวงบางมด เขตจอมทอง กรุงเทพมหานคร}
- (4) รายการสินค้า ลิ้นจี่
- (5) คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

ลิ้นจี่บางขุนเทียน (Bang Khun Thien Lychee) หมายถึง ลิ้นจี่พันธุ์กะโหลกใบยาว พันธุ์กะโหลกใบอ้อ และพันธุ์พื้นเมือง ซึ่งมีลักษณะผลขนาดกลางรูปคล้ายหัวใจ บานไม่สูง หนามแหลมสั้น เปลือกสีแดงถึงแดงคล้ำ รสชาติหวาน หอม เนื้อไม่แน่น ไม่มีรสมذاดเจือ ซึ่งปลูกในพื้นที่เขตจอมทอง และเขตราชวังชิรบูรณะ กรุงเทพมหานคร

ลักษณะของสินค้า

(1) พันธุ์ : ลิ้นจี่พันธุ์กะโหลกใบยาว พันธุ์กะโหลกใบอ้อ และพันธุ์พื้นเมือง เช่น พันธุ์กะโหลกในเตา พันธุ์กระโคนห้องพระโรง พันธุ์บางหญ้าแพรก พันธุ์สาแรกทอง พันธุ์ค้อม เป็นต้น

(2) ลักษณะทางกายภาพ

- รูปทรง ผลขนาดกลางรูปทรงคล้ายรูปหัวใจ บานไม่สูง
- เปลือก สีแดงถึงแดงคล้ำ มีหนามแหลมสั้น
- เนื้อ เนื้อเยื่อจะแน่น ไม่แน่น้ำ
- รสชาติ หวาน หอม ไม่มีรสมذاด

กระบวนการผลิต

การปลูก

(1) ปลูกโดยการเพาะเมล็ด ต้นลิ้นจี่จะมีขนาดใหญ่ มีความสูงมาก ทรงพุ่มกว้างใหญ่ อายุยืน ทนทานต่อโรคได้ดี

(2) ปลูกโดยการตอนกิ่งโดยใช้กิ่งพันธุ์ต้นลิ้นจี่จากสวนในพื้นที่ ที่มีความสมบูรณ์ ซึ่งเป็นวิธีการปลูกที่นิยมปลูกในปัจจุบัน จะได้ต้นลิ้นจี่ขนาดไม่สูง ทรงพุ่มเล็ก มีกิ่งก้านสาขาแตกอยู่ใกล้กับโคนต้น ทำให้เก็บผลผลิตได้ง่าย

(3) ฤดูที่เหมาะสมในการปลูก คือ ช่วงต้นฤดูฝน เดือนพฤษภาคม – เดือนกรกฎาคม

- (4) ปลูกหลังร่องสวน ขนาดร่องสวนกว้าง 3 เมตร สลับกับร่องน้ำกว้าง 1.5 เมตร โดยปลูกร่องละ 1 แต่ ระยะห่าง 6 – 10 เมตร ตามความเหมาะสมของดินลินจี
- (5) ตัดแต่งกิ่งให้ทำทุกปี ดูแลсадโคลนและใส่ปุ๋ยเพื่อบำรุงดัน

การเก็บเกี่ยว

- (1) ระยะเก็บเกี่ยวผลผลิตที่เหมาะสม คือ ช่วงเดือนมีนาคม – เดือนเมษายน
- (2) คนเป็นจะนำตะกร้าผูกเชือกร้อยหู 2 ข้าง แล้วใช้ “พะอง” ปืนขี้นไปเก็บผลลินจีที่สุก โดยมีคนที่อยู่ด้านล่างช่วยจับพะองไว้ เมื่อเก็บผลลินจีสุกได้ค่อนจะรำขึ้นจะหักลงมาข้างล่างให้คนที่รอรับตะกร้า นำไปรวมไว้ก่อนตึงตะกร้าขึ้นไปเก็บผลลินจีสุกต่อจนหมด
- (3) ตัดแต่งพวงลินจี ลิตใบที่มากเกินไปออก เต็จลูกที่เปลือกอาจจะแตกหรือถูกแมลงเจาะออกจากพวง มัดเป็นกمرة ละ 1 กิโลกรัม บรรจุลงในถุงพลาสติก

การบรรจุหีบห่อ

- (1) รายละเอียดบนฉลากสินค้าให้ประกอบด้วยคำว่า “ลินจีบางขุนเทียน” และ/หรือ “Lychee Bang Khun Thien” และ/หรือ “Bang Khun Thien Lychee”
- (2) ให้ระบุชื่อสวน/เกษตรกร ที่อยู่ที่ติดต่อได้

(6) ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ ย่านบางขุนเทียนในอดีตครอบคลุมพื้นที่เขตจอมทองและเขตราชบูรณะ กรุงเทพมหานคร ต้นเป็นชุดตินธนบุรี เป็นตินตะกอนปากแม่น้ำ ที่มีประตูสีเขียว และฟอสฟอรัสสูง มีระดับน้ำได้ดินดี ในช่วงฤดูฝนจะมีน้ำจืดจากทางเหนือผ่าน และในช่วงฤดูแล้งจะมีน้ำเค็มไหลย้อนขึ้นตามคลองสายต่างๆ ทำให้ดินมีลักษณะที่เรียกว่า “ลักษณะ ลักษณะ” มีอุณหภูมิตอนกลางวันและตอนกลางคืนไม่ต่างกันมากนัก ส่งผลให้ลินจีบางขุนเทียนมีรสชาติเป็นเอกลักษณ์โดดเด่นเฉพาะตัว

ประวัติความเป็นมา ในสมัยรัชกาลที่ 2 และรัชกาลที่ 3 มีการติดต่อค้าขายระหว่างประเทศไทย กับประเทศไทย ทำการแต่งสำเกาไปค้าขายกับประเทศไทยอย่างต่อเนื่อง จึงเชื่อกันว่าลินจีน่าจะถูกนำเข้ามาปลูกในสยามในยุคนี้ โดยพื้นที่แรกที่มีการปลูกลินจีคือย่านวัดจันทร์ บางโคล บางกอกแรม ทางฝั่งตะวันออกของแม่น้ำเจ้าพระยา เนื่องจากเป็นท่าเทียบเรือสำเภาที่มาจากประเทศไทย ซึ่งในปัจจุบันไม่เหลือสวนลินจีให้เห็นแล้ว อีกพื้นที่หนึ่งคือทางฝั่งตะวันตกของแม่น้ำเจ้าพระยา เข้ามาตามคลอง ดาวคนอง คลองบางขุนเทียน และคลองบางปะทุน ซึ่งคือบริเวณพื้นที่เขตจอมทองในปัจจุบันและเหลือพื้นที่ปลูกลินจีไม่มากแล้ว พบรากและบริเวณคุ้งสามงาม ซึ่งเป็นรอยต่อระหว่างคลองดาวคนองเชื่อมกับคลองบางขุนเทียนและคลองลัดเช็ดหน้า และมีแนวโน้มลดลงเรื่อยๆ เนื่องจากความต้องการท่อระบายน้ำของชุมชนเมืองขยายตัวมากขึ้น ที่ดินมีราคาสูงขึ้น แต่ด้วยโครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืช อันเนื่องมาจากพระราชดำริ สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี สนองพระราชดำริโดย สำนักงานเขตจอมทอง กรุงเทพมหานคร จึงยังมีลินจีบางขุนเทียนอยู่ในปัจจุบันและมีการจัดงานเทศบาลลินจีของเขตจอมทอง ขึ้นในบริเวณตลาดน้ำวัดไทรโดยชาวสวนลินจีในจอมทองก็ได้นำผลลินจีรสชาติดีจากสวนของตนเองมาจำหน่ายตลอดช่วงการจัดงาน ซึ่งหากใครที่ได้ลิ้มลองรสชาติของลินจีบางขุนเทียนแล้วจะบอกว่าอร่อยมากกว่าลินจีที่ปลูกในที่นี่ในที่นั้น ของเมืองไทย แม้ราคายังในบางปีอาจจะแพงถึง 120 บาท ต่อกิโลกรัม ก็ตาม

(7) ขอบเขตที่ตั้งแหล่งกุมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การปลูกลิ้นจีบ้างขุนเทียนครอบคลุมพื้นที่ เขตจอมทอง และเขตราชวรวิหารและกรุงเทพมหานคร

(8) การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

(1) ลิ้นจีบ้างขุนเทียน ต้องปลูกในเขตพื้นที่ที่กำหนด และตามกระบวนการผลิตข้างต้น

(2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนผู้ปลูกลิ้นจีบ้างขุนเทียนรวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

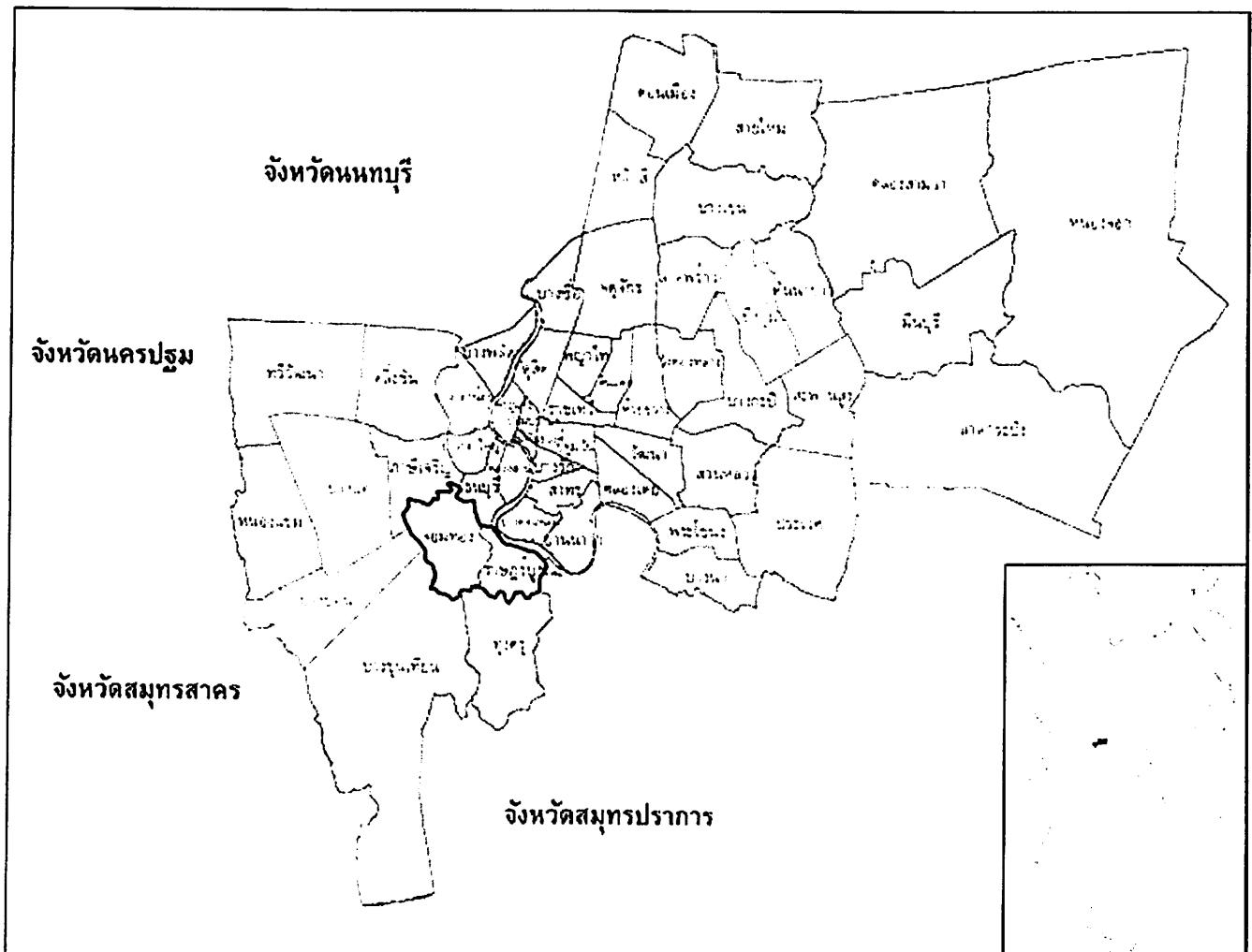
(9) เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

(1) จัดให้มีระบบการตรวจสอบและควบคุม ทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด

(2) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนผู้ผลิตและผู้ประกอบการสินค้า ที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางกุมิศาสตร์ ลิ้นจีบ้างขุนเทียน

(3) ผู้ขอขึ้นทะเบียนจะต้องจัดทำคู่มือปฏิบัติงาน สำหรับสมาชิกผู้ใช้สิ่งบ่งชี้ทางกุมิศาสตร์ลิ้นจีบ้างขุนเทียน

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ ลิ้นจี่บางขุนเทียน



ขอบเขตพื้นที่การป้องกันลิ้นจี่บางขุนเทียนครอบคลุมพื้นที่เขตจอมทอง และเขตราชบูรณะ กรุงเทพมหานคร