



ประกาศกรมทรัพย์สินทางปัญญา
เรื่อง การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

แปงจ๋อเขี้ยวแม่สอด
ทะเบียนเลขที่ สช 62100133

เพื่อให้การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์เป็นไปตามพระราชบัญญัติคุ้มครอง
สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ พ.ศ. 2546 อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 32 แห่งพระราชบัญญัติระเบียบ
บริหารราชการแผ่นดิน พ.ศ. 2534 แก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน
(ฉบับที่ 5) พ.ศ. 2545 กรมทรัพย์สินทางปัญญาจึงออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ให้ขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ แปงจ๋อเขี้ยวแม่สอด คำขอเลขที่ 60100170 ทะเบียน
เลขที่ สช 62100133 ซึ่งมีรายการทางทะเบียนตามบัญชีแนบท้ายประกาศฉบับนี้

ทั้งนี้ ให้มีผลตั้งแต่วันยื่นคำขอขึ้นทะเบียน 29 กันยายน 2560

ประกาศ ณ วันที่ ๒๗ กันยายน พ.ศ. 2562

(นางสาววันเพ็ญ นิโครจนจรัส)
รองอธิบดี ราชการราชการแทน
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

ทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

แป้จ้อเขียวแม่สอด

- | | | | |
|----------------------|---|-------------------|-----------------|
| (1) เลขที่คำขอ | 60100170 | ทะเบียนเลขที่ | สข 62100133 |
| (2) วันที่ยื่นคำขอ | 29 กันยายน 2560 | วันที่ขึ้นทะเบียน | 29 กันยายน 2560 |
| (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียน | จังหวัดตาก
ที่อยู่ ศาลากลางจังหวัดตาก ถนนพหลโยธิน อำเภอเมืองตาก จังหวัดตาก 63000 | | |
| (4) รายการสินค้า | แป้จ้อทอด (ถั่วทอด) | | |

(5) คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

แป้จ้อเขียวแม่สอด (Pae Jor Khaew Maesod Bean) หมายถึง ถั่วทอดที่ทำมาจากถั่วแปยีหรือแปยีซึ่งเป็นถั่วชนิดหนึ่ง มีลักษณะฝักคล้ายถั่วลิ้นเต่า (ถั่วแปบ) เมล็ดมีขนาดเล็ก เมื่อผ่านการทอดแล้วจะมีสีเหลือง รสชาติหอม มัน กรอบ เนื้อแน่น ซึ่งปลูกในพื้นที่ตำบลแม่กาษา ตำบลแม่ดาว ตำบลแม่กุ ตำบลท่าสายลวด ตำบลพระธาตุผาแดง ตำบลมหาวัน และนำมาผ่านกระบวนการผลิตในอำเภอแม่สอด จังหวัดตาก

ลักษณะของสินค้า

(1) พันธุ์ : ถั่วแปยีหรือแปยี

(2) ลักษณะทางกายภาพ

- ลำต้น ไม้เลื้อย ยาวประมาณ 5 – 6 เมตร กลิ่นของลำต้น ดอก ใบค่อนข้างเหม็น
- เมล็ด เมล็ดอ่อนมีสีเขียว เมื่อแก่จัดเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลเข้มหรือสีดำ รูปทรงคล้ายถั่วแปบ
- รสชาติ หอม มัน กรอบ เนื้อแน่น

(3) ประเภทของแป้จ้อ : แป้จ้อทอด (ถั่วทอด)

กระบวนการผลิต

การปลูก

(1) ปลูกโดยการใช้เมล็ดอ่อน เริ่มปลูกในเดือนกรกฎาคม – สิงหาคม ถั่วแปยีสามารถเจริญเติบโตได้ดีในแหล่งที่มีน้ำค้างและอากาศหนาว

(2) พื้นที่ที่เหมาะสมในการปลูก คือ ที่ราบติดเชิงเขา ดินมีความร่วนซุย อากาศเย็นตลอดทั้งปี

(3) สามารถปลูกได้ 2 ลักษณะ คือ

3.1 ปลูกแบบเดี่ยว ระยะห่างระหว่างต้นควรอยู่ที่ 12.5 เซนติเมตร ระยะห่างระหว่างแถวควรอยู่ที่ 50 เซนติเมตร

3.2 ปลูกร่วมกับพืชอื่น เช่น ปลูกแซมระหว่างต้นข้าวโพด เป็นต้น

การเก็บเกี่ยว

(1) เก็บเกี่ยวในเดือนธันวาคม – เดือนมีนาคม เกษตรกรควรสวมชุดมิดชิดเพื่อป้องกันฝุ่นละออง และการระคายเคืองในการเก็บเกี่ยว

(2) นำฝักแปซิมาแกะเมล็ดออกแล้วนำมาแช่น้ำสะอาดประมาณ 1 ชั่วโมง แล้วจึงบีบเปลือกหุ้มเมล็ดออก รวบรวมเมล็ดส่งให้ผู้แปรรูปในวันเดียวกันไม่เก็บไว้ค้างคืน

การผลิต/แปรรูป

(1) เลือกเมล็ดสดแปซิอ่อนซึ่งมีสีเขียว ไม่ลีบและไม่มียอยเจาะของแมลง นำมาล้างน้ำให้สะอาด ฝัังให้สะเด็ดน้ำ

(2) นำเมล็ดสดแปซิอ่อนลงไปทอดในน้ำมันพืช โดยใช้ความร้อนปานกลาง จนมีกลิ่นหอมและกรอบ

(3) ตักขึ้นรอให้สะเด็ดน้ำมันและฝัังให้เย็น ก่อนนำไปบรรจุหีบห่อเพื่อจำหน่ายต่อไป

การบรรจุหีบห่อ

รายละเอียดบนฉลาก/หีบห่อ ให้ประกอบด้วยคำว่า “แปซิเขียวแม่สอด และ/หรือ Pae Jor Khaew Maesod Bean” และระบุชื่อและที่อยู่ของผู้ผลิต วันที่ผลิตและวันหมดอายุ

(6) ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

อำเภอแม่สอด จังหวัดตาก ตั้งอยู่ที่ละติจูด 16 องศา 42 ลิปดา 47 พิลิปดาเหนือ และลองจิจูด 98 องศา 34 ลิปดา 29 พิลิปดาตะวันออก พื้นที่เป็นภูเขาสูงชันซับซ้อนสลับกับหุบเขาแคบ ๆ ลักษณะภูมิประเทศเป็นที่ราบประมาณร้อยละ 20 และประมาณร้อยละ 80 ปกคลุมไปด้วยป่าโปร่ง ป่าดงดิบและป่าสน ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของทิวเขาถนนธงชัยที่ทอดยาวมาจากทางตอนใต้ของจังหวัดแม่ฮ่องสอนและจังหวัดเชียงใหม่ เทือกเขานี้เป็นเส้นแบ่งเขตจังหวัดตากออกเป็น 2 ฝั่ง คือ ฝั่งตะวันออกและฝั่งตะวันตก อำเภอที่อยู่ในฝั่งตะวันออก จะมีอากาศร้อนจัดและแห้งแล้ง ฝนตกน้อย เพราะมีเทือกเขาถนนธงชัยกั้นอยู่ ส่วนอำเภอที่อยู่ในฝั่งตะวันตก ได้แก่ อำเภอแม่สอด อำเภอแม่ระมาด อำเภอท่าสองยาง อำเภออุ้มผาง และอำเภอพบพระ มีอากาศหนาวเย็นฝนตกชุกอุดมสมบูรณ์ โดยเฉพาะพื้นที่ในเขตอำเภอแม่สอดเป็นที่ราบติดเชิงเขา สภาพดินร่วนซุยอากาศเย็นสบายตลอดทั้งปี และในช่วงฤดูหนาวอากาศจะหนาวเย็นและมีน้ำค้างมากกว่าพื้นที่อื่นจึงเหมาะกับการเจริญเติบโตของถั่วแปซิ

ประวัติความเป็นมา

แปซิเขียวแม่สอด เป็นถั่วทอดที่ทำมาจากถั่วแปยีหรือแปซิซึ่งเป็นถั่วชนิดหนึ่ง มีลักษณะฝักคล้ายถั่วลิ้นเตา(ถั่วแปบ) ปลูกกันตามแนวตะเข็บชายแดน อำเภอแม่สอด จังหวัดตาก ไม่ทราบประวัติความเป็นมาแน่ชัด จากการสอบถามข้อมูลจากชาวบ้านในพื้นที่บอกว่า มีการนำเมล็ดถั่วแปซิมาจากพ่อค้าชาวเมียนมา ซึ่งถั่วชนิดนี้จะมีลักษณะคล้ายถั่วอินเดีย (India Bean) เมื่อนำมาปลูกที่ตำบลท่าสายลวด อำเภอแม่สอด จังหวัดตาก ด้วยสภาพทางภูมิศาสตร์และแร่ธาตุในดิน เมล็ดที่เก็บได้จะเล็กกว่าสายพันธุ์เดิมแต่รสชาติดีกว่า เนื้อแน่น เป็นที่นิยมของประชาชนทั่วไปในพื้นที่ โดยนำเมล็ดสดมาประกอบเป็นอาหารประจำท้องถิ่น ที่เรียกว่า “แกงแปซิ” เนื่องจากถั่วแปยีเป็นที่นิยมจึงได้นำเมล็ดพันธุ์ไปทดลองปลูกในหลายพื้นที่ และมีการทดลองปลูกนอกฤดูกาลเพื่อเพิ่มผลผลิต ปราบกฏว่าถั่วชนิดนี้ไม่สามารถเจริญเติบโต

ในพื้นที่อื่น แต่กลับขึ้นได้ดีเฉพาะบางพื้นที่ ได้แก่ ตำบลแม่กาษา ตำบลแม่ดาว ตำบลแม่กุ ตำบลท่าสายลวด ตำบลพระธาตุผาแดง และตำบลมหาวัน ในอำเภอแม่สอด จังหวัดตาก อีกทั้งยังไม่ให้ผลผลิตนอกฤดูกาล เมื่อประมาณ พ.ศ. 2500 ชาวบ้านในพื้นที่อำเภอแม่สอด จังหวัดตาก ได้นำถั่วแปงมาแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ตามภูมิปัญญาท้องถิ่น เพื่อสร้างรายได้ให้กับคนในชุมชน โดยนำเมล็ดแปงมาคั่วทั้งเปลือกจะเรียกว่า “แปงล่อ” แต่หากนำมาทอดจะเรียกว่า “แปงจ่อ” ด้วยรสชาติของ แปงจ่อเขียวแม่สอด ที่หอมมัน กรอบ นุ่ม จึงเป็นที่รู้จักและนิยมบริโภคของคนในพื้นที่และนักท่องเที่ยว กลายเป็นสินค้าที่เป็นอัตลักษณ์เฉพาะพื้นที่ จนมีคนกล่าวขานกันว่าของฝากจากแม่สอดต้อง “แปงจ่อเขียวแม่สอด” เท่านั้น

(7) ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การผลิตแปงจ่อเขียวแม่สอด ครอบคลุมพื้นที่ปลูกในตำบลแม่กาษา ตำบลแม่ดาว ตำบลแม่กุ ตำบลท่าสายลวด ตำบลพระธาตุผาแดง ตำบลมหาวัน และนำมาผ่านกระบวนการผลิตในอำเภอแม่สอด จังหวัดตาก รายละเอียดตามแผนที่

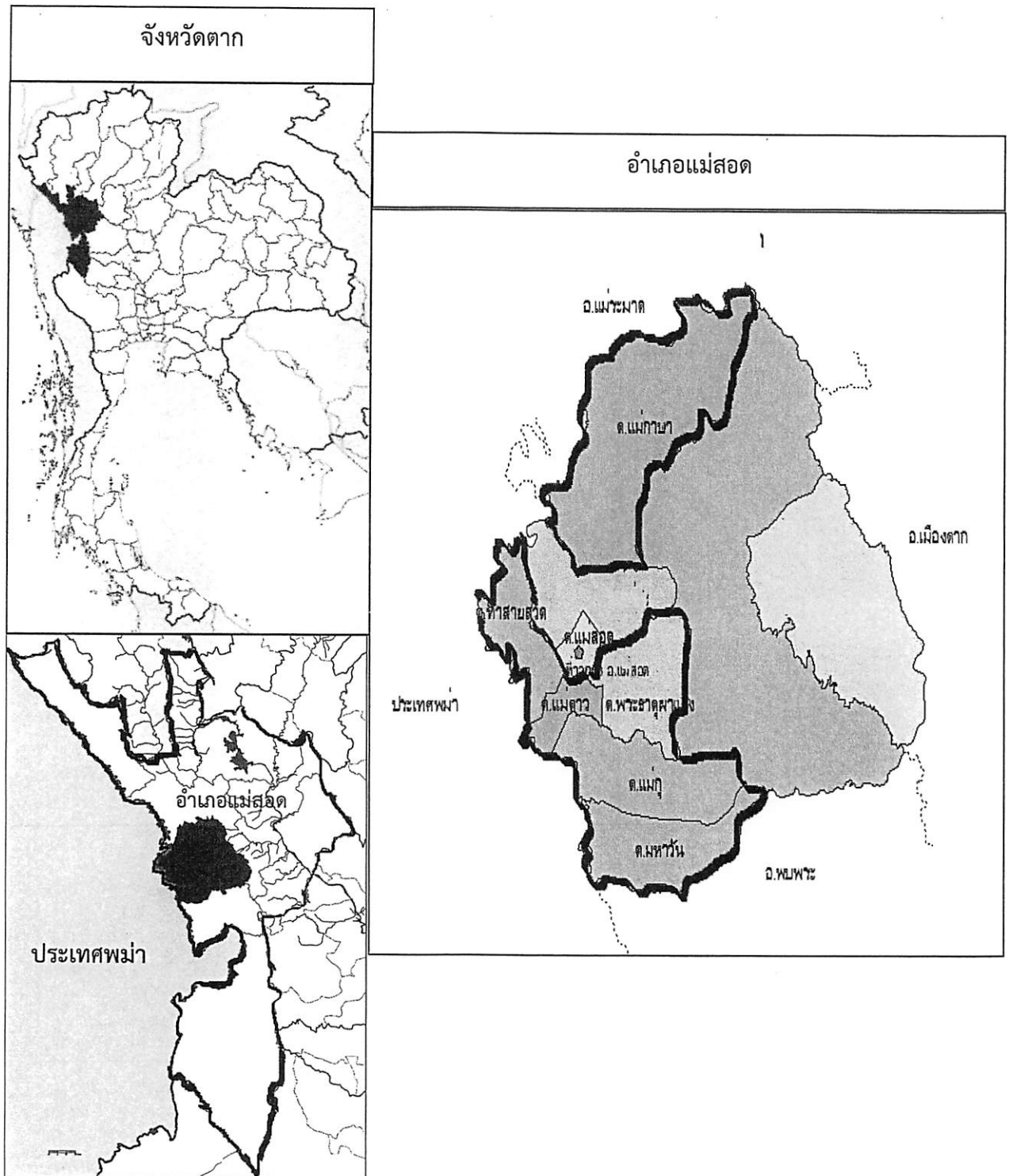
(8) การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

- (1) แปงจ่อเขียวแม่สอดจะต้องมีการผลิตในพื้นที่ที่กำหนด ตามกระบวนการผลิตข้างต้น
- (2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตแปงจ่อเขียวแม่สอด รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

(9) เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

- (1) จัดให้มีระบบการตรวจสอบและควบคุม ทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด
- (2) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้าที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์แปงจ่อเขียวแม่สอด
- (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียนต้องจัดทำคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์แปงจ่อเขียวแม่สอด

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ แป๋จ๋อเขียวแม่สอด



ขอบเขตพื้นที่การผลิตแป๋จ๋อเขียวแม่สอด ครอบคลุมพื้นที่ปลูกในตำบลแม่กาษา ตำบลแม่ตาว ตำบลแม่กุ ตำบลท่าสายลวด ตำบลพระธาตุผางแดง ตำบลมหาวัน และนำมาผ่านกระบวนการผลิตในอำเภอแม่สอด จังหวัดตาก