

กรมทรัพย์สินทางปัญญา เผยข่าวดี!
ประกาศให้ “ส้มซ่าบ้านวังส้มซ่าพิษณุโลก” ผลไม้คู่ชุมชนกว่า 100 ปี
เป็น GI รายการที่ 4 ของเมืองสองแคว
มุ่งยกระดับมูลค่าสินค้าเกษตรท้องถิ่น สร้างรายได้สู่ชุมชนอย่างยั่งยืน

กรมทรัพย์สินทางปัญญา กระทรวงพาณิชย์ ประกาศขึ้นทะเบียน “ส้มซ่าบ้านวังส้มซ่าพิษณุโลก” เป็นสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (Geographical Indication: GI) รายการล่าสุดของไทย มุ่งยกระดับผลไม้พื้นถิ่นสู่สินค้าเกษตรมูลค่าสูง พร้อมเพิ่มศักยภาพผู้ประกอบการไทย สร้างรายได้และขับเคลื่อนเศรษฐกิจชุมชนอย่างยั่งยืน สนองต่อนโยบายกระทรวงพาณิชย์ ภายใต้การนำของรองนายกรัฐมนตรีและรัฐมนตรีว่าการกระทรวงพาณิชย์ (นางศุภจี สุธรรมพันธุ์) ที่ให้ความสำคัญอย่างยิ่งกับการสร้างความเข้มแข็งให้ SMEs และชุมชน ผ่านการพัฒนาเศรษฐกิจท้องถิ่นด้วย GI

นางอรมน ทรัพย์ทวีธรรม อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา กล่าวว่า ส้มซ่าบ้านวังส้มซ่าพิษณุโลก เป็นผลไม้ท้องถิ่นที่มีชื่อเสียงมาอย่างยาวนาน ปลูกในเขตพื้นที่อำเภอเมือง จังหวัดพิษณุโลก ซึ่งมีลักษณะภูมิประเทศเป็นที่ราบลุ่ม มีแม่น้ำน่านไหลผ่าน สภาพอากาศมีฝนตกชุกสลับกับแห้งแล้ง อุณหภูมิเฉลี่ยทั้งปีประมาณ 28 องศาเซลเซียส ส่งผลให้ส้มซ่าบ้านวังส้มซ่าพิษณุโลกมีผลกลมแป้น เปลือกหนาสีเขียวเข้ม ผิวเปลือกหยาบขรุขระคล้ายมะกรูด มีกลิ่นหอมฉุน รสชาติเปรี้ยวอมหวานติดรสขมเล็กน้อย และมีรสชาติดัดปลายลิ้น ด้วยเอกลักษณ์ของรสชาติที่โดดเด่นแตกต่างจากส้มชนิดอื่น จึงนิยมนำมาใช้ประกอบอาหาร เช่น ม้าฮ่อ ซึ่งเป็นอาหารไทยโบราณที่ใช้ส้มซ่ามาช่วยชูรสอาหารให้มีกลิ่นหอม รวมถึงเมนูของหวานอย่างส้มฉุน น้ำส้มซ่า ชา-กาแฟส้มซ่า เป็นต้น นอกจากนี้ ยังมีกรมนำส้มซ่ามาต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพและความงามได้หลากหลาย เช่น สบู่ ครีมบำรุงผิว ลิปกลอส ยาสระผม ยาดมสมุนไพรเปลือกส้มซ่า น้ำหอมปรับอากาศ เป็นต้น โดยปัจจุบันส้มซ่าบ้านวังส้มซ่าพิษณุโลกมีปริมาณการผลิตประมาณ 120,000 กิโลกรัมต่อปี สร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจให้กับชุมชนกว่า 3.6 ล้านบาทต่อปี

ในอดีตส้มซ่าถูกนำเข้ามาปลูกในพื้นที่ริมฝั่งแม่น้ำน่านโดยชาวจีนไหหลำที่อพยพเข้ามาตั้งถิ่นฐานเมื่อกว่า 100 ปีก่อน โดยมีการปลูกอย่างแพร่หลาย จนกลายเป็นที่มาของชื่อ “บ้านวังส้มซ่า” ซึ่งปัจจุบันชาวบ้านในชุมชนยังคงรักษาประเพณีวัฒนธรรมดั้งเดิมของชาวจีนไหหลำไว้อย่างเหนียวแน่น ดังเห็นได้จากการมีศาลเจ้าแม่ทับทิมเป็นศูนย์รวมจิตใจ และมีการจัดเทศกาลไหลเรือไฟในช่วงเดือนพฤษภาคมของทุกปี เพื่อเป็นการบูชาเจ้าแม่ทับทิมเทพธิดาแห่งท้องทะเล และเสริมความเป็นสิริมงคล โดยใช้ผลส้มซ่าเป็นเครื่องไหว้ ในพิธีดังกล่าว สะท้อนให้เห็นว่าส้มซ่าไม่ได้เป็นเพียงพืชเศรษฐกิจของชุมชน แต่ยังเป็นส่วนหนึ่งของความเชื่อ

และประเพณีที่เชื่อมโยงวิถีชีวิตของผู้คนเข้าด้วยกัน จนกลายเป็นทุนทางวัฒนธรรมที่สำคัญ ซึ่งสามารถนำมาต่อยอดสร้างมูลค่าเพิ่มทั้งในมิติของเศรษฐกิจสร้างสรรค์และการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมได้เป็นอย่างดี

นางอรมน กล่าวเพิ่มเติมว่า การขึ้นทะเบียนส้มซ่าบ้านวังส้มซ่าพิษณุโลกเป็นสินค้า GI ของไทย จะช่วยสร้างความแตกต่างให้ผลไม้ไทย สะท้อนมาตรฐานการผลิต ความน่าเชื่อถือ และช่วยป้องกันการแอบอ้างใช้ชื่อสินค้าโดยที่ผลผลิตไม่ตรงตามคุณลักษณะหรือไม่ได้ผลิตในพื้นที่ ซึ่งเป็นประเด็นสำคัญในการรักษาคุณภาพสินค้าให้สอดคล้องกับมาตรฐานที่กำหนดไว้ พร้อมทั้งช่วยเสริมสร้างภาพลักษณ์ที่ดีแก่ชุมชนผู้ผลิตและผู้บริโภคสามารถตรวจสอบแหล่งที่มาของสินค้าได้อย่างชัดเจน

หลังจากขึ้นทะเบียน GI แล้ว กรมฯ พร้อมสนับสนุนให้ชุมชนใช้ประโยชน์จาก GI อย่างเต็มศักยภาพ ผ่านการสนับสนุนการจัดทำระบบควบคุมคุณภาพ การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้ตอบโจทย์ความต้องการของผู้บริโภค การสร้างองค์ความรู้ด้านการตลาด การส่งเสริมขยายช่องทางการตลาดทั้งออนไลน์และออฟไลน์ และการพัฒนาแหล่งผลิตสู่แหล่งท่องเที่ยวเชิงเกษตรและวัฒนธรรม เพื่อเปิดโอกาสให้นักท่องเที่ยวได้สัมผัสวิถีชุมชนเก่าแก่ เรียนรู้กระบวนการผลิต ทดลองชิมเมนูอาหารและอุดหนุนผลิตภัณฑ์ต่างๆ จากส้มซ่าเพื่อเป้าหมายในการพัฒนาเศรษฐกิจชุมชน ช่วยให้ผู้ผลิต ผู้ประกอบการสามารถสร้างมูลค่าเพิ่มจากสินค้า GI ได้อย่างต่อเนื่อง ทั้งนี้ ผู้สนใจสามารถสั่งซื้อสินค้า GI ส้มซ่าบ้านวังส้มซ่าพิษณุโลก ได้ที่ Facebook บ้านวังส้มซ่า และ TikTok วังส้มซ่า

ส้มซ่าบ้านวังส้มซ่าพิษณุโลกนับเป็นสินค้า GI ลำดับที่ 4 ของจังหวัดพิษณุโลก ต่อจาก กล้วยตาก บางกระทุ่มพิษณุโลก มะม่วงน้ำดอกไม้สีทองพิษณุโลก และแป้งแห้วนาหนองกุลาพิษณุโลก และเป็นสินค้า GI ลำดับที่ 258 ของไทย ส่งผลให้มูลค่ารวมการขึ้นทะเบียนสินค้า GI ไทยขยับเพิ่มเป็น 116,111 ล้านบาท โดยกรมทรัพย์สินทางปัญญามุ่งหวังว่าการขึ้นทะเบียนส้มซ่าบ้านวังส้มซ่าพิษณุโลกในครั้งนี้ จะเป็นแรงผลักดันให้ชุมชนทั่วประเทศเห็นถึงศักยภาพของสินค้าอัตลักษณ์ท้องถิ่นในการสร้างมูลค่าเพิ่ม พร้อมก้าวสู่ระบบเศรษฐกิจที่ขับเคลื่อนด้วยคุณค่าและภูมิปัญญา อันจะนำไปสู่การเติบโตอย่างเข้มแข็งและยั่งยืนในระยะยาว