



## ประกาศกรมทรัพย์สินทางปัญญา

เรื่อง การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

ขมิ้นชันสุราษฎร์ธานี

ทะเบียนเลขที่ สช 65100192

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

ให้ขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ขมิ้นชันสุราษฎร์ธานี คำขอเลขที่ 62100221 ทะเบียนเลขที่ สช 65100192 ซึ่งมีรายการทางทะเบียนตามบัญชีแนบท้ายประกาศฉบับนี้

ทั้งนี้ ให้มีผลตั้งแต่วันยื่นคำขอขึ้นทะเบียน 16 กันยายน 2562

ประกาศ ณ วันที่ 15 ธันวาคม พ.ศ. 2565

(นายวุฒิไกร ลีวีระพันธุ์)  
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

# ทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

## ขมิ้นชันสุราษฎร์ธานี

Surat Thani Turmeric หรือ Ka Min Chan Surat Thani

- |   |  |                   |                 |
|---|--|-------------------|-----------------|
| (1) เลขที่คำขอ  | 62100221   | ทะเบียนเลขที่     | สช 65100192     |
| (2) วันที่ยื่นคำขอ  | 16 กันยายน 2562  | วันที่ขึ้นทะเบียน | 16 กันยายน 2562 |
| (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียน                                      | นางรุจิรา หิรัญสาส์ และผู้ผลิต ผู้ประกอบการ รวมทั้งสิ้น 10 คน    |                   |                 |
| ที่อยู่   | 33/113 ถนนกาญจนาภิเษก ตำบลบางกุ้ง อำเภอเมือง จังหวัดสุราษฎร์ธานี |                   |                 |
| (4) รายการสินค้า  | ขมิ้นชันสด ขมิ้นชันแห้ง ผงขมิ้นชัน น้ำมันสกัดจากขมิ้นชัน         |                   |                 |
| (5) คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า |  |                   |                 |

### คำนิยาม

ขมิ้นชันสุราษฎร์ธานี (Surat Thani Turmeric หรือ Ka Min Chan Surat Thani) หมายถึง ขมิ้นชันพันธุ์พื้นเมือง ลักษณะเหง้าภายนอกมีสีน้ำตาลถึงเหลืองเข้ม เนื้อสีเหลืองส้มหรือสีเหลืองจางปนแดง มีกลิ่นหอมเฉพาะตัวจากน้ำมันหอมระเหย จำหน่ายในรูปแบบขมิ้นชันสด ขมิ้นชันแห้ง ผงขมิ้นชัน และน้ำมันสกัดจากขมิ้นชัน โดยผ่านกระบวนการแปรรูปตามวิธีการที่กำหนด ปลูกและแปรรูปครอบคลุมพื้นที่ 5 อำเภอของจังหวัดสุราษฎร์ธานี ได้แก่ อำเภอพนม อำเภอบ้านตาขุน อำเภอคีรีรัฐนิคม อำเภอท่าฉาง และอำเภอกาญจนดิษฐ์

### ลักษณะของสินค้า

(1) พันธุ์ : ขมิ้นชันพันธุ์พื้นเมือง หรือเรียกว่า ขมิ้นชันพันธุ์ตาขุนหรือขมิ้นชันทองหรือขมิ้นชันแดงสยาม

(2) ลักษณะทางกายภาพ

(2.1) ขมิ้นชันสด ลักษณะเหง้าภายนอกมีสีน้ำตาลถึงเหลืองเข้ม เนื้อสีเหลืองส้มหรือสีเหลืองจางปนแดง มีกลิ่นหอมเฉพาะตัวจากน้ำมันหอมระเหย

(2.2) ขมิ้นชันแห้ง ลักษณะผิวภายนอกมีสีเหลืองน้ำตาล สีภายในสีเหลืองเข้มหรือสีส้มปนน้ำตาล เป็นมัน แข็งและเหนียว

(2.3) ผงขมิ้นชัน มีลักษณะเป็นผงละเอียดสีส้ม มีกลิ่นฉุน รสเผ็ดร้อน

(2.4) น้ำมันสกัดจากขมิ้นชัน มีลักษณะเป็นน้ำมันสีน้ำตาลไหม้ หรือสีดำ

### กระบวนการผลิต

#### การปลูก

(1) พื้นที่ปลูกควรมีแสงแดดปานกลาง มีความชื้นสูง ดินร่วนซุย ระบายน้ำดี ไม่มีน้ำขัง

(2) ปลูกโดยใช้เหง้าหรือหัวอายุ 10 - 12 เดือน ถ้าเป็นเหง้าควรเลือกให้มีความยาว 8 - 12 เซนติเมตร

(3) ถ้าเป็นพื้นที่ลุ่มจะใช้วิธียกทรง ถ้าเป็นที่ดอนจะใช้วิธีการขุดหลุมปลูก โดยขุดหลุมลึก 10 - 15 เซนติเมตร กว้างและยาว 40 x 40 เซนติเมตร ควรรองก้นหลุมด้วยปุ๋ยคอก วางเหง้าหรือหัวพันธุ์ในหลุมแล้วกลบดิน ระยะปลูกห่างกันในช่วง 50 - 70 เซนติเมตร หรือตามความเหมาะสมของพื้นที่

(4) การใส่ปุ๋ยจะโรยข้างต้นให้ห่างจากโคนต้น ควรใส่ปุ๋ย 2 ครั้ง หลังปลูก 1 เดือน และหลังปลูก 3 เดือน หรือตามความเหมาะสมของพื้นที่

(5) การกำจัดวัชพืช ควรทำ 3 ครั้ง คือเมื่อขมิ้นชันเริ่มงอก หลังปลูก 3 เดือน และ 6 เดือน โดยใช้วิธีถอนหรือใช้จอบตาย หรือตามความเหมาะสมของพื้นที่

(6) เก็บเกี่ยวในช่วงขมิ้นชันมีอายุ 9 - 10 เดือน จะเป็นช่วงที่มีปริมาณสารเคอร์คูมินมากที่สุด

#### การผลิตและการแปรรูป

(1) ขมิ้นชันสด

(1.1) ขูดขมิ้นชันที่ได้เวลาเก็บเกี่ยวแล้ว นำมาล้างในน้ำสะอาด 4 - 5 ครั้ง หรือจนกว่าน้ำจะใส

(1.2) นำไปลวกในน้ำอุณหภูมิไม่เกิน 50 องศาเซลเซียส เพื่อฆ่าเชื้อ

(1.3) นำไปตากแดดให้แห้ง เพื่อให้เหง้าขมิ้นชันสะเด็ดน้ำ เก็บเพื่อรอจำหน่ายหรือแปรรูป

(2) ขมิ้นชันแห้ง

(2.1) นำขมิ้นชันสด มาหั่นเป็นชิ้น ๆ แล้วนำไปวางบนภาชนะโดยเกลี่ยกระจายให้ทั่ว

(2.2) นำไปตากแดดอีก 3 - 5 วันจนขมิ้นชันแห้ง นำไปบรรจุถุงเก็บเพื่อรอจำหน่ายหรือแปรรูป

(3) ผงขมิ้นชัน

(3.1) นำขมิ้นชันแห้งมาบดเป็นผงด้วยเครื่องบดหรือตำให้เป็นผง

(3.2) นำผงขมิ้นชันเก็บในถุงพลาสติกแบบหนา 2 ชั้น จัดเก็บในที่แห้ง สะอาด อากาศถ่ายเท

ได้สะดวก ไม่ถูกแสงแดด และวางสูงกว่าพื้น 50 เซนติเมตร

(4) น้ำมันสกัดจากขมิ้นชัน

(4.1) นำขมิ้นชันสดมาหั่นเป็นชิ้นบางๆ เพื่อให้ไอน้ำผ่านได้ง่าย

(4.2) ใช้วิธีการกลั่นด้วยน้ำและไอน้ำที่อุณหภูมิ 150 - 200 องศาเซลเซียส นาน 8 - 10 ชั่วโมง

(4.3) นำน้ำมันสกัดใส่ขวดสีชา เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง ไม่ให้โดนแสงโดยตรง

#### การบรรจุหีบห่อ

(1) รายละเอียดบนฉลากหรือบรรจุภัณฑ์ ให้ประกอบด้วยคำว่า “ขมิ้นชันสุราษฎร์ธานี” หรือ “Surat Thani Turmeric หรือ Ka Min Chan Surat Thani”

(2) ให้ระบุ วัน เดือน ปีที่ผลิต วันหมดอายุ น้ำหนัก วิธีเก็บรักษา ชื่อ ที่อยู่ เบอร์โทรศัพท์ของผู้ผลิต ผู้ประกอบการ หรือข้อความอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องเพื่อให้เป็นประโยชน์ต่อผู้ผลิตและผู้บริโภค

#### (6) ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

##### ลักษณะภูมิประเทศ

จังหวัดสุราษฎร์ธานีเป็นจังหวัดที่ตั้งอยู่ทางภาคใต้ตอนบนของประเทศไทย ตั้งอยู่ระหว่างเส้นละติจูด 8.3 ถึง 10.2 องศาเหนือ ลองจิจูด 98.5 ถึง 100.2 องศาตะวันออก พื้นที่ร้อยละ 49 เป็นภูเขา โดยมีเทือกเขาที่สำคัญ ได้แก่ เทือกเขาบรรทัด เทือกเขาตะนาวศรี ซึ่งเป็นต้นกำเนิดลุ่มน้ำใหญ่น้อย รวม 14 ลุ่มน้ำ ทำให้ได้ชื่อว่าเป็นเมืองแห่งลุ่มน้ำ ซึ่งแม่น้ำลำคลองทุกสายล้วนไหลลงสู่อ่าวไทย ในภาพรวมภูมิประเทศของจังหวัดสุราษฎร์ธานีมีความหลากหลาย โดยมีทั้งที่ราบสูง ที่ราบชายฝั่งทะเล ที่ราบลุ่ม และเป็นเกาะ โดยเฉพาะพื้นที่ที่เป็นที่ราบสูงในเขตพื้นที่อำเภอพนม อำเภอบ้านตาขุน อำเภอคีรีรัฐนิคม อำเภอท่าฉาง และอำเภอกาญจนดิษฐ์ ดินเป็นดินภูเขาซึ่งเป็นดินที่มีความร่วนซุย มีการระบายน้ำที่ดี ไม่มีน้ำขัง จึงมีความเหมาะสมในการปลูกขมิ้นชัน

ซึ่งให้ผลผลิตและคุณภาพที่ดี รวมถึงสภาพภูมิอากาศของจังหวัดสุราษฎร์ธานี ซึ่งได้รับอิทธิพลจากลมมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือ โดยมีแหล่งกำเนิดบริเวณทะเลจีนใต้และอ่าวไทย และลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้จากมหาสมุทรอินเดีย ทำให้มีช่วงฤดูฝนยาวนานตั้งแต่เดือนพฤษภาคมถึงเดือนพฤศจิกายน มีปริมาณน้ำฝนเฉลี่ย 129.59 มิลลิเมตรต่อปี

จากลักษณะภูมิประเทศของจังหวัดสุราษฎร์ธานี โดยเฉพาะบริเวณที่เป็นราบสูง แหล่งน้ำมีมาก และมีฝนตกค่อนข้างมาก ทำให้ดินในพื้นที่มีความอุดมสมบูรณ์และไม่มีปัญหาเรื่องน้ำขัง จึงมีความเหมาะสมต่อการปลูกขมิ้นชันซึ่งให้ผลผลิตที่ดีและมีคุณภาพ ส่งผลให้ ขมิ้นชันสุราษฎร์ธานี มีสารสำคัญคือ สารคิวเคอร์มินหรือคิวเคอร์มินอยด์สูงเป็นพิเศษ

#### ประวัติความเป็นมา

ขมิ้นชัน เป็นพืชล้มลุกในวงศ์ขิง มีถิ่นกำเนิดในแถบเอเชียใต้ และเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ สันนิษฐานว่าเริ่มการปลูกในประเทศอินเดีย แล้วจึงแพร่หลายไปสู่ประเทศอื่น ตั้งแต่ศตวรรษที่ 7 แล้วจึงกระจายมายังประเทศแถบเอเชียตะวันออกเฉียงใต้รวมทั้งประเทศไทย ตั้งแต่ครั้งอาณาจักรศรีวิชัยในฐานะสินค้าที่สำคัญของอาณาจักรขมิ้นชัน ได้ถูกใช้เป็นอาหารสำหรับคนไทย โดยเฉพาะคนในภาคใต้มาเป็นเวลานาน อาหารที่ใช้ขมิ้นชันเป็นส่วนประกอบ เช่น แกงเหลือง แกงไตปลา แกงกอก แกงฮังเล ข้าวแขก ข้าวหมกไก่ ขนมเบื้องญวน เป็นต้น รวมถึงเป็นส่วนประกอบสำคัญของผงกระหรี นอกจากนี้ ยังใช้เป็นยารักษาโรค เช่น รับประทานเพื่อบรรเทาอาการปวดท้อง ท้องอืด ท้องเฟ้อ เป็นต้น รวมทั้งการนำขมิ้นผงมาประพรมผิวพรรณให้สวยงาม และยังสามารถนำมาใช้ในพิธีสำคัญทางศาสนา เช่น พิธีบวชนาคนจะใช้ขมิ้นชันทาหน้าศีรษะหลังโกนผม ใช้น้ำมันขมิ้นชัน ใช้น้ำมันขมิ้นชันทาหน้าผากบ่าวสาวในพิธีแต่งงาน ขมิ้นชันสุราษฎร์ธานี เป็นขมิ้นชันสายพันธุ์พื้นเมืองที่มีการปลูกมาอย่างยาวนาน เรียกชื่อว่า พันธุ์ตาขุน เป็นพันธุ์ที่ปลูกกันมากในเขตอำเภอบ้านตาขุน หรือจะเรียกชื่อว่า ขมิ้นชันทอง ซึ่งเมื่อนำไปปลูกนอกเขตจะเรียกชื่อสายพันธุ์ต่างออกไป เช่น ขมิ้นชันแดงสยาม เป็นต้น ขมิ้นชันสุราษฎร์ธานี ได้รับการพิสูจน์ว่ามีปริมาณสารสำคัญคือ เคอร์คูมิน ในปริมาณที่สูงเป็นพิเศษ จึงเป็นที่ต้องการของตลาด ขมิ้นชันสุราษฎร์ธานี จึงถูกนำมาใช้เป็นอาหาร ยารักษาโรค ผลิตภัณฑ์ความงาม รวมถึงในงานพิธีต่างๆมาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน ซึ่งไม่เพียงแต่ใช้ในพื้นที่จังหวัดสุราษฎร์ธานีเท่านั้น แต่ได้ถูกนำไปใช้ในจังหวัดอื่นทั้งในภาคใต้ และภาคอื่นๆ ของประเทศด้วย

#### (7) ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การปลูกและแปรรูป ขมิ้นชันสุราษฎร์ธานี ครอบคลุมพื้นที่ 5 อำเภอของจังหวัดสุราษฎร์ธานี ได้แก่ อำเภอพนม อำเภอบ้านตาขุน อำเภอคีรีรัฐนิคม อำเภอท่าฉาง และอำเภอกาญจนดิษฐ์ รายละเอียดตามแผนที่

#### (8) การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

- (1) ขมิ้นชันสุราษฎร์ธานี ต้องปลูกและแปรรูปในเขตพื้นที่ที่กำหนด ตามกระบวนการผลิตข้างต้น
- (2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ การขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิต และผู้ประกอบการค้า ขมิ้นชันสุราษฎร์ธานี รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

(9) เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

(1) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิต และผู้ประกอบการค้า ที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ชมันชั้นสุราษฎร์ธานี

(2) ผู้ขอขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิต และผู้ประกอบการค้า จะต้องปฏิบัติตามคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ชมันชั้นสุราษฎร์ธานี และดำเนินการตามแผนการควบคุมตรวจสอบทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด

-----

