



ประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เลขที่คำขอ	61100191	วันที่ยื่นคำขอ	27 กันยายน 2561
สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์	กล้วยหอมทองเพชรบุรี (Phetchaburi Gros Michel Banana หรือ Kluai Hom Thong Phetchaburi)		
รายการสินค้า	กล้วยหอม		
ผู้ขอขึ้นทะเบียน	จังหวัดเพชรบุรี		
ที่อยู่	ศาลากลางจังหวัดเพชรบุรี ตำบลคลองกระแซง อำเภอเมืองเพชรบุรี จังหวัดเพชรบุรี 76000		

1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

กล้วยหอมทองเพชรบุรี (Phetchaburi Gros Michel Banana หรือ Kluai Hom Thong Phetchaburi) หมายถึง กล้วยหอมพันธุ์ Gros Michel รูปทรงผลยาว ปลายจุกกล้วยยาว เปลือกบาง ผลดิบสีเขียวอ่อน ผลสุกเปลือกสีเหลืองนวล เนื้อกล้วยสีครีมถึงเหลืองอ่อน ไร้มล็ด เนื้อเนียนละเอียด ละมุน นุ่มฟู ใสไม่ฉ่ำน้ำ รสชาติหอมหวาน ปลูกและผลิตในพื้นที่ 6 อำเภอของจังหวัดเพชรบุรี ได้แก่ อำเภอเมืองเพชรบุรี อำเภอยาง อำเภอบ้านลาด อำเภอแก่งกระจาน อำเภอหนองหญ้าปล้อง และอำเภอชะอำ

ลักษณะของสินค้า

(1) พันธุ์กล้วย : พันธุ์กล้วยหอมทอง (Gros Michel)

(2) ลักษณะทางกายภาพ

- รูปทรง มีรูปทรงผลยาวอยู่ในช่วง 17 – 20 เซนติเมตร หน้าตัดค่อนข้างกลม ปลายผลคอดเล็กน้อย ปลายจุกกล้วยยาว
- เปลือก เปลือกบาง ผลดิบมีสีเขียวอ่อน ผลสุกมีสีเหลืองทองนวล
- เนื้อ เนื้อกล้วยสีครีมถึงสีเหลืองอ่อน ไร้มล็ด เนื้อเนียนละเอียด ละมุน นุ่มฟู ใสไม่ฉ่ำน้ำ ปริมาณน้ำในเนื้อน้อย
- รสชาติ หอมหวาน รสสัมผัสเนียนละเอียด

(3) ลักษณะทางเคมี มีค่าความหวานของผลเมื่อสุก อยู่ในช่วง 19 – 23 องศาบริกซ์

## 2. กระบวนการผลิต

### การปลูก

- (1) ใช้หน่อพันธุ์กล้วยหอมทอง สายพันธุ์ Gros Michael ในพื้นที่จังหวัดเพชรบุรี
- (2) ควรปลูกในพื้นที่ดินร่วนปนทราย โดยเตรียมพื้นที่ด้วยการไถดิน 2 ครั้ง ตากแดดประมาณ 1 – 2 เดือน จากนั้นไถแปรและซักร่อง ขนาดร่องกว้างประมาณ 4 – 6 เมตร ยาวตามสภาพพื้นที่ ลึกประมาณ 20 – 30 เซนติเมตร ระยะห่างระหว่างร่องประมาณ 1 เมตร หรือตามความเหมาะสมของพื้นที่
- (3) ขุดหลุมขนาด กว้างประมาณ 30 เซนติเมตร ยาวประมาณ 30 เซนติเมตร ลึกประมาณ 30 เซนติเมตร ระยะห่างระหว่างหลุมประมาณ 1.5 – 2 เมตร ระหว่างแถวประมาณ 2 เมตร หรือตามความเหมาะสมของพื้นที่
- (4) ใช้หน่อพันธุ์กล้วยหอมทองเพชรบุรีจากต้นแม่ สูงประมาณ 50 – 100 เซนติเมตร จากหน่อใบแคบหรือหน่อตาบ โดยสังเกตจากใบที่เรียวยาวเล็ก ซึ่งมักอยู่กับโคนต้นเดิมและมีขนาดอวบสมบูรณ์ นำหน่อพันธุ์วางตรงกลางหลุมและกลบดินให้แน่น
- (5) หลังจากปลูกหน่อพันธุ์ประมาณ 3 สัปดาห์จะทำการปาดหน่อ เฉียงประมาณ 45 องศาในทิศทางเดียวกัน เพื่อให้ต้นกล้วยเติบโตอย่างสม่ำเสมอและสามารถเก็บเกี่ยวผลผลิตได้พร้อมกัน

### การดูแลรักษา

- (1) ให้น้ำ 3 – 4 วันต่อครั้ง หรือเมื่อสังเกตว่าดินแห้ง ด้วยระบบสปริงเกอร์หรือปล่อยน้ำเข้าร่องหรือวิธีอื่น ๆ ตามความเหมาะสม ไม่ควรปล่อยให้กล้วยขาดน้ำหรือมีน้ำขังในร่องหลายวัน
- (2) ใส่ปุ๋ยคอกหรือปุ๋ยหมัก โดยให้ปุ๋ยตามอายุและสภาพของต้นกล้วยในอัตราส่วนที่เหมาะสม
- (3) เมื่อกล้วยอายุประมาณ 3 – 4 เดือน ให้แต่งใบที่เสียโดยเฉพาะใบล่างออกประมาณ 2 – 3 ใบ ก้านกล้วยห่างจากต้นประมาณ 1 นิ้ว และเมื่อกล้วยอายุประมาณ 6 – 7 เดือน แต่งใบโดยเหลือไว้ที่ต้นประมาณ 8 – 12 ใบ
- (4) ทำความสะอาดแปลงกล้วยอย่างสม่ำเสมอ หากมีใบที่เป็นโรคควรนำออกไปทำลาย

### การเก็บเกี่ยว

- (1) ให้ตัดปลีกล้วยหลังจากกล้วยหิวสุดท้ายออกมาจนสุด หรือสังเกตจากกล้วยหิวสุดท้ายไม่ขยายขนาด โดยตัดปลีกล้วยให้ห่างจากกล้วยหิวสุดท้ายประมาณ 15 เซนติเมตร หรือตามความเหมาะสม เพื่อให้ขนาดของกล้วยแต่ละหวีมีความสม่ำเสมอ
- (2) เก็บเกี่ยวกล้วยหอมทองหลังจากตัดปลีแล้วประมาณ 55 – 60 วัน กล้วยจะมีความสุขที่ประมาณร้อยละ 70 – 80 ทั้งนี้ ระยะเวลาการเก็บเกี่ยวอาจขึ้นอยู่กับสภาพภูมิอากาศในพื้นที่
- (3) ลำเลียงผลกล้วยออกจากสวน ด้วยความระมัดระวังเพื่อไม่ให้ผลกล้วยเสียหาย

### การบ่มกล้วย

ควรบ่มกล้วยด้วยแก๊สเอทิลีน (Ethylene) ในห้องอับอากาศ เป็นเวลาประมาณ 21 – 24 ชั่วโมง ซึ่งจะทำให้กล้วยสุกสามารถเก็บได้นาน

### การบรรจุหีบห่อ

(1) รายละเอียดบนฉลากหรือบรรจุภัณฑ์ ให้ประกอบด้วยคำว่า “กล้วยหอมทองเพชรบุรี” หรือ “Phetchaburi Gros Michel Banana” หรือ “Kluai Hom Thong Phetchaburi”

(2) ให้ระบุชื่อและสถานที่ผลิตหรือจัดจำหน่าย วันที่ผลิตหรือบรรจุ และข้อมูลอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้เป็นประโยชน์ต่อผู้บริโภค และสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้

### 3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

#### ลักษณะภูมิประเทศและลักษณะภูมิอากาศ

จังหวัดเพชรบุรีตั้งอยู่ที่ละติจูดที่ 13 องศา 09 ลิปดาเหนือ ลองจิจูดที่ 100 องศา 04 ลิปดาตะวันออก ทิศตะวันออกเฉียงใต้ทะเลอ่าวไทย มีไอทะเลและลมทะเลพัดผ่าน ซึ่งไอทะเลช่วยขับไล่แมลงที่จะมากินกล้วยเป็นอย่างดี และอยู่ภายใต้อิทธิพลของลมมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือซึ่งพัดผ่านในฤดูหนาว และลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ที่พัดผ่านในฤดูฝน ทำให้อุณหภูมิระหว่างฤดูกาลและกลางวันกลางคืนจึงไม่แตกต่างกันมากนัก อุณหภูมิโดยเฉลี่ยจึงไม่สูงมากและอากาศไม่ร้อนจัด ส่วนฤดูหนาวอากาศจะมีอากาศเย็นได้บางครั้ง ประกอบกับทิศตะวันตกมีเทือกเขาตะนาวศรีกั้นเขตแดนระหว่างประเทศไทยและประเทศเมียนมาร์ ซึ่งมีลักษณะเป็นที่ราบสูงและภูเขาสูงชัน ล้อค่อยๆ ลาดต่ำมาทางทิศตะวันออกเฉียงใต้เป็นสันปันน้ำไหลลงมาทางทิศตะวันออกเฉียงใต้กลายเป็นต้นน้ำของแม่น้ำปราณบุรีและแม่น้ำเพชรบุรี ทำให้บริเวณตอนกลางของจังหวัดเป็นเขตที่ราบลุ่มแม่น้ำซึ่งมีความอุดมสมบูรณ์ ประกอบกับมีเขื่อนแก่งกระจานและเขื่อนเพชรบุรี ซึ่งเป็นแหล่งน้ำระบบชลประทานที่ส่งผลให้บริเวณนี้เป็นเขตเกษตรกรรมที่สำคัญของจังหวัด ทำให้จังหวัดเพชรบุรีเป็นพื้นที่ที่มีทรัพยากรธรรมชาติและแหล่งแร่ธาตุอาหารที่อุดมสมบูรณ์ และด้วยลักษณะภูมิศาสตร์ดังกล่าวส่งผลให้กล้วยหอมทองเพชรบุรีมีความสมบูรณ์แข็งแรง มีขนาดพอดีไม่โตเกินไป เปลือกบาง เนื้อเนียนละเอียดมีสีครีมถึง สีเหลืองอ่อน มีความหอมหวานและมีความนุ่มฟู

#### ประวัติความเป็นมา

กล้วยเป็นพืชท้องถิ่นในจังหวัดเพชรบุรีตั้งแต่สมัยต้นรัตนโกสินทร์ เมื่อครั้งพระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลกมหาราชยกทัพไปตีหัวเมืองมลายูได้กวาดต้อนชาวมุสลิมมาอยู่ที่กรุงเทพฯ รวมถึงที่จังหวัดเพชรบุรี โดยต่อมาได้ยึดอาชีพทำนาและเลี้ยงสัตว์โดยเฉพาะ “วัว” ควบคู่กันไป เมื่อรู้ว่าจะมีการนวดข้าวชาวบ้านในละแวกใกล้เคียงก็ต่างนำวัวของตัวเองออกมาช่วย ใครมีวัวดีวัวสวยก็ตกแต่งมาโชว์วัดกันบ้านละตัวสองตัวตามอัตรภาพ จากนั้นจะผลัดเปลี่ยนกันนำวัวไปผูกกับเสาที่กลางลานผูกเรียงกันเป็นพวงยาวเต็มพื้นที่บริเวณลานที่มีฟ่อนข้าววางไว้ โดยให้วัวเดินวนเพื่อนวดข้าว จนเกิดเป็นประเพณีแข่งวัวลาน โดยชาวบ้านจะบำรุงวัวหรือ “โต้วัว” ด้วยเกลือแร่ ไข่ น้ำมันตับปลา และกล้วยน้ำว้าหรือกล้วยหอมแช่น้ำผึ้ง เพื่อเพิ่มกำลังให้แก่วัว ทำให้พื้นที่อำเภอบ้านลาด และอำเภอยาง่าง เป็นแหล่งที่มีกล้วยหอมทองจำนวนมาก ต่อมามีการขยายพันธุ์ไปปลูกในหลายพื้นที่ของจังหวัดเพชรบุรี และได้มีการรวมกลุ่มกันเพื่อทำการค้าในลักษณะของสหกรณ์ โดยรับซื้อกล้วยหอมทองจากเกษตรกรในพื้นที่ส่งจำหน่ายทั้งในและต่างประเทศ ซึ่งสามารถส่งออกกล้วยหอมทองไปยังประเทศญี่ปุ่นได้สำเร็จตั้งแต่วันที่ 22 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2535 จึงเป็นการแสดงให้เห็นว่า กล้วยหอมทองเพชรบุรีเป็นสินค้าที่สำคัญและมีชื่อเสียงของจังหวัดเพชรบุรีมาเป็นเวลานานแล้ว

#### 4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การปลูกและผลิต กล้วยหอมทองเพชรบุรี ครอบคลุมเขตพื้นที่ 6 อำเภอของจังหวัดเพชรบุรี ได้แก่ อำเภอเมืองเพชรบุรี อำเภอกำแพงแสน อำเภอบ้านลาด อำเภอแก่งกระจาน อำเภอหนองหญ้าปล้อง และอำเภอชะอำ รายละเอียดตามแผนที่

#### 5. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

- (1) กล้วยหอมทองเพชรบุรี ต้องปลูกและผลิตในเขตพื้นที่ที่กำหนด และตามกระบวนการผลิตข้างต้น
- (2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า กล้วยหอมทองเพชรบุรี รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อให้ตรวจสอบย้อนกลับได้

#### 6. เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

- (1) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้าที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ กล้วยหอมทองเพชรบุรี
  - (2) ผู้ขอขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า จะต้องปฏิบัติตามคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ กล้วยหอมทองเพชรบุรี และดำเนินการตามแผนการควบคุมตรวจสอบทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด
-

## แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ กล้วยหอมทองเพชรบุรี



ขอบเขตพื้นที่การปลูกและผลิต กล้วยหอมทองเพชรบุรี ครอบคลุมพื้นที่ 6 อำเภอ ในจังหวัดเพชรบุรี ได้แก่ อำเภอเมืองเพชรบุรี อำเภอท่ายาง อำเภอบ้านลาด อำเภอแก่งกระจาน อำเภอหนองหญ้าปล้อง และอำเภอชะอำ