



## ประกาศกรมทรัพย์สินทางปัญญา

เรื่อง การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

กล้วยหอมทองเพชรบุรี

ทะเบียนเลขที่ สช 67100224

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

ให้ขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ กล้วยหอมทองเพชรบุรี คำขอเลขที่ 61100191 ทะเบียนเลขที่ สช 67100224 ซึ่งมีรายการทางทะเบียนตามบัญชีแนบท้ายประกาศฉบับนี้

ทั้งนี้ ให้มีผลตั้งแต่วันยื่นคำขอขึ้นทะเบียน 27 กันยายน 2561

ประกาศ ณ วันที่ ๑๐ เมษายน พ.ศ. 2567

(นายวุฒิไกร ลีวีระพันธุ์)  
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

# ทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

## กล้วยหอมทองเพชรบุรี

Phetchaburi Gros Michel Banana หรือ Klui Hom Thong Phetchaburi

- (1) เลขที่คำขอ 61100191 ทะเบียนเลขที่ สช 67100224
- (2) วันที่ยื่นคำขอ 27 กันยายน 2561 วันที่ขึ้นทะเบียน 27 กันยายน 2561
- (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียน จังหวัดเพชรบุรี
- ที่อยู่ ศาลากลางจังหวัดเพชรบุรี ตำบลคลองกระแซง อำเภอเมืองเพชรบุรี  
จังหวัดเพชรบุรี 76000
- (4) รายการสินค้า กล้วยหอม
- (6) คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

### คำนิยาม

กล้วยหอมทองเพชรบุรี (Phetchaburi Gros Michel Banana หรือ Klui Hom Thong Phetchaburi) หมายถึง กล้วยหอมพันธุ์ Gros Michel รูปทรงผลยาว ปลายจุกกล้วยยาว เปลือกบาง ผลดิบสีเขียวอ่อน ผลสุกเปลือกสีเหลืองนวล เนื้อกล้วยสีครีมถึงสีเหลืองอ่อน ไร้เมล็ด เนื้อเนียนละเอียด ละมุน นุ่มฟู ใสไม่ฉ่ำน้ำ รสชาติหอมหวาน ปลูกและผลิตในพื้นที่ 6 อำเภอของจังหวัดเพชรบุรี ได้แก่ อำเภอเมืองเพชรบุรี อำเภอยางชุมน้อย 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 ไร้เมล็ด เนื้อเนียนละเอียด ละมุน นุ่มฟู ใสไม่ฉ่ำน้ำ ปริมาณน้ำในเนื้อน้อย
- รสชาติ หอมหวาน รสสัมผัสเนียนละเอียด

(3) ลักษณะทางเคมี มีค่าความหวานของผลเมื่อสุก อยู่ในช่วง 19 – 23 องศาบริกซ์

### 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 จากหน่อ ใบแคบหรือหน่อดาบ โดยสังเกตจากใบที่เรียวยาวเล็ก ซึ่งมักอยู่กับโคนต้นเดิมและมีขนาดอวบสมบูรณ์ นำหน่อพันธุ์ วางตรงกลางหลุมและกลบดินให้แน่น

(5) หลังจากปลูกหน่อพันธุ์ประมาณ 3 สัปดาห์จะทำการปาดหน่อ เฉียงประมาณ 45 องศาในทิศทางเดียวกัน เพื่อให้ต้นกล้วยเติบโตอย่างสม่ำเสมอและสามารถเก็บเกี่ยวผลผลิตได้พร้อมกัน

#### การดูแลรักษา

(1) ให้น้ำ 3 – 4 วันต่อครั้ง หรือเมื่อสังเกตว่าดินแห้ง ด้วยระบบสปริงเกอร์หรือปล่อยน้ำเข้าร่อง หรือวิธีอื่น 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) ให้ตัดปลีกล้วยหลังจากกล้วยหิวสุกท้ายออกมาจนสุด หรือสังเกตจากกล้วยหิวสุกท้ายไม่ขยายขนาด โดยตัดปลีกล้วยให้ห่างจากกล้วยหิวสุกท้ายประมาณ 15 เซนติเมตร หรือตามความเหมาะสม เพื่อให้ขนาดของกล้วยแต่ละหวีมีความสม่ำเสมอ

(2) เก็บเกี่ยวกล้วยหอมทองหลังจากตัดปลีแล้วประมาณ 55 – 60 วัน กล้วยจะมีความสุกที่ประมาณ ร้อยละ 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

## (6) ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

### ลักษณะภูมิประเทศและลักษณะภูมิอากาศ

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

### ประวัติความเป็นมา

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

## (7) ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

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

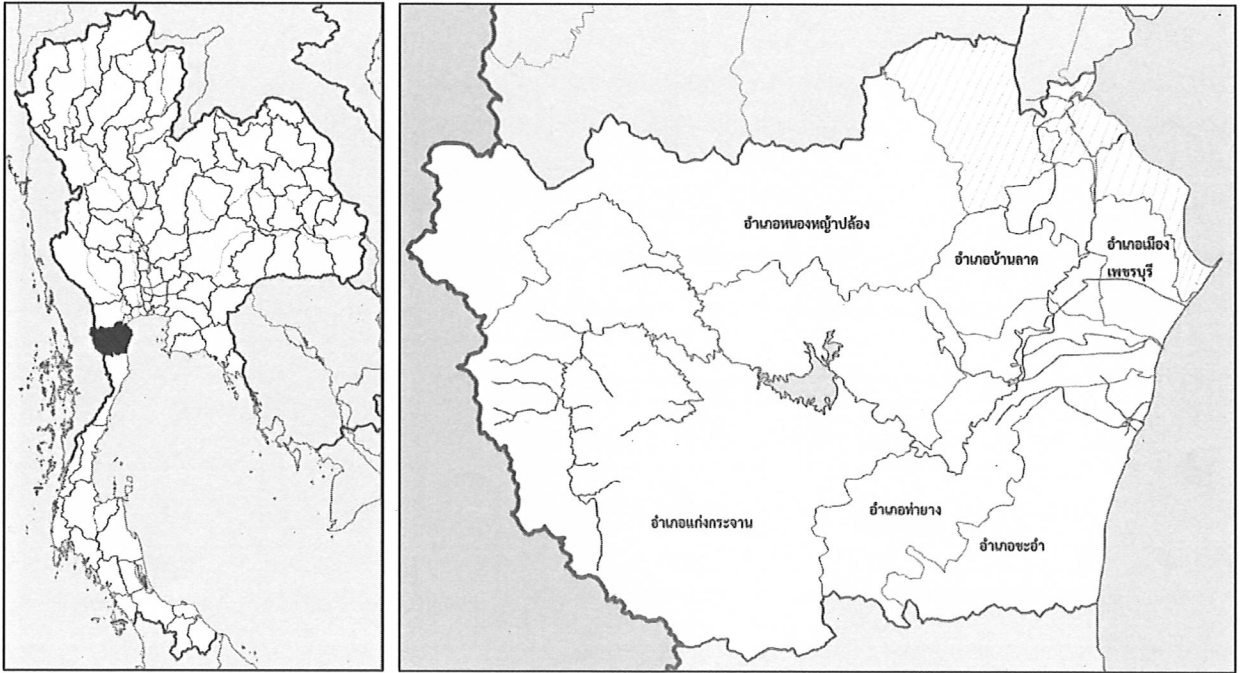
(8) การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

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

(9) เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

- (1) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้าที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ กล้วยหอมทองเพชรบุรี
  - (2) ผู้ขอขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า จะต้องปฏิบัติตามคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ กล้วยหอมทองเพชรบุรี และดำเนินการตามแผนการควบคุมตรวจสอบ ทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด
-

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์  
กล้วยหอมทองเพชรบุรี



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