



ประกาศกรมทรัพย์สินทางปัญญา

เรื่อง การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

ส้มซ่าบ้านวังส้มซ่าพิษณุโลก

ทะเบียนเลขที่ สช 69100285

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

ให้ขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ส้มซ่าบ้านวังส้มซ่าพิษณุโลก คำขอเลขที่ 67100354 ทะเบียนเลขที่ สช 69100285 ซึ่งมีรายการทางทะเบียนตามบัญชีแนบท้ายประกาศฉบับนี้

ทั้งนี้ ให้มีผลตั้งแต่วันยื่นคำขอขึ้นทะเบียน 23 พฤษภาคม 2567

ประกาศ ณ วันที่ ๒๔ เมษายน พ.ศ. 2569

(นางอรมน ทรัพย์ทวิธรรม)  
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

## ทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

### ส้มซ่าบ้านวังส้มซ่าพิษณุโลก

Ban Wangsomsa Phitsanulok Sour Orange หรือ Somsa Ban Wangsomsa Phitsanulok

- (1) เลขที่คำขอ 67100354 ทะเบียนเลขที่ สข 69100285
- (2) วันที่ยื่นคำขอ 23 พฤษภาคม 2567 วันที่ขึ้นทะเบียน 23 พฤษภาคม 2567
- (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียน 1. จังหวัดพิษณุโลก  
2. วิสาหกิจชุมชนพัฒนาผลิตภัณฑ์ทรัพยากรชีวภาพเพื่อเศรษฐกิจชุมชน
- ที่อยู่ 1. ศาลากลางจังหวัดพิษณุโลก ตำบลในเมือง อำเภอเมืองพิษณุโลก จังหวัดพิษณุโลก 65000  
2. เลขที่ 104 หมู่ 1 ตำบลท่าโพธิ์ อำเภอเมืองพิษณุโลก จังหวัดพิษณุโลก 65000
- (4) รายการสินค้า ผลส้มซ่า
- (5) คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

#### คำนิยาม

ส้มซ่าบ้านวังส้มซ่าพิษณุโลก หรือ Ban Wangsomsa Phitsanulok Sour Orange หรือ Somsa Ban Wangsomsa Phitsanulok หมายถึง ผลส้มซ่าสายพันธุ์ส้มซ่า ผลมีลักษณะทรงกลมแบน เมื่อสุกเปลือกมีสีเขียวเข้ม ผิวเปลือกหยาบขรุขระและค่อนข้างหนา มีกลิ่นหอมฉุน เนื้อมีลักษณะคล้ายเนื้อส้ม รสชาติเปรี้ยวอมหวานติดรสขมเล็กน้อย และมีรสชาติดปลายลิ้น ซึ่งปลูกในเขตพื้นที่อำเภอเมืองพิษณุโลก จังหวัดพิษณุโลก

#### ลักษณะของสินค้า

(1) พันธุ์ส้ม : พันธุ์ส้มซ่า

(2) ลักษณะทางกายภาพ

- รูปร่าง ผลทรงกลมแบนคล้ายมะกรูดแต่ขนาดใหญ่กว่าเล็กน้อย
- เปลือกผิว เมื่อสุกเปลือกมีสีเขียวเข้ม เปลือกหนา ผิวเปลือกหยาบขรุขระ กลิ่นหอมฉุน
- เนื้อ มีลักษณะคล้ายเนื้อส้ม
- รสชาติ รสเปรี้ยวอมหวานติดรสขมเล็กน้อย และมีรสชาติดปลายลิ้น

(3) ลักษณะทางเคมี มีค่าความหวานอยู่ในช่วง 6.0 - 12.0 องศาบริกซ์ และมีค่าความเป็นกรด - ด่าง (pH) อยู่ในช่วง 2.5 - 5.5

#### กระบวนการผลิต

##### วัตถุดิบ

ต้นพันธุ์ส้มซ่าต้องเป็นสายพันธุ์ส้มซ่าที่ได้รับการขยายพันธุ์แบบไม่อาศัยเพศ ด้วยวิธีการ เช่น การตอนกิ่ง การเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อ การทาบกิ่ง การเสียบยอด เป็นต้น ลักษณะต้นพันธุ์ต้องมีความสมบูรณ์ แข็งแรง จากต้นพันธุ์ที่ผลิตในเขตพื้นที่อำเภอเมืองพิษณุโลก จังหวัดพิษณุโลก

### การเตรียมดินและการปลูก

- (1) การเตรียมดินปลูก ส้มซ่าสามารถปลูกได้ในดินร่วน หรือดินเกือบทุกชนิดยกเว้นดินดาน โดยควรพรวนดินก่อนปลูกและคลุมดินด้วยเศษพืชหรืออินทรีย์วัตถุต่าง ๆ เพื่อควบคุมความชื้นของดิน
- (2) การเตรียมหลุมปลูก ขุดหลุมปลูกให้มีขนาดกว้างและลึก 30 - 40 เซนติเมตร โดยมีระยะห่างระหว่างต้น 2 - 4 เมตร รองก้นหลุมด้วยเศษใบไม้ และปุ๋ยอินทรีย์เล็กน้อย จากนั้นพักดิน 1 - 2 วัน
- (3) นำต้นพันธุ์ที่ได้จาก การเพาะกิ่ง การเพาะเนื้อเยื่อ การทาบกิ่ง การเสียบยอด หรืออื่น ๆ ต้องเป็นต้นพันธุ์ที่สมบูรณ์แข็งแรง ไม่มีโรคและแมลงทำลาย ลงปลูกในหลุมที่เตรียมไว้ จากนั้นนำดินกลบหลุมโดยเน้นคลุมดินบริเวณโคนต้น เพื่อป้องกันไม่ให้น้ำซังบริเวณโคนต้นส้มซ่า

### การดูแลรักษา

- (1) ใส่ปุ๋ยอินทรีย์หรือปุ๋ยคอก บริเวณรอบโคนต้นส้มซ่าโดยให้ห่างจากโคนต้น 20 - 30 เซนติเมตร และอาจใส่ปูนขาวเพื่อเป็นการปรับค่าความเป็นกรด - ด่าง (pH) ของดิน
- (2) การทำลายวัชพืชคลุมดิน ให้ทำลายเพียงเล็กน้อย เพื่อช่วยในการเก็บความชุ่มชื้นของดินไว้ และรดน้ำ 3 - 4 ครั้งต่อสัปดาห์
- (3) การตัดแต่งกิ่งเพื่อการแตกใบอ่อนอย่างสม่ำเสมอ ช่วยให้แสงแดดส่องได้ทั่วถึงทรงพุ่ม และเกิดความสมดุลของธาตุอาหาร และหากพบศัตรูพืชให้ทำการตัดกิ่งและใบทิ้ง หรือหากเริ่มมีจุดเหลืองให้ใช้พริกแดงผสมน้ำเปล่าฉีดพ่น
- (4) ต้นส้มซ่าเมื่อมีอายุ 1 - 2 ปี หากพบการติดเชื้อราต้องใช้น้ำยาฆ่าเชื้อราฉีดพ่น และควรรอจนถึงระยะปลอดภัยจึงสามารถเก็บเกี่ยวผลผลิตได้

### การเก็บเกี่ยว

- (1) ต้นส้มซ่าจะเริ่มออกผลผลิตเมื่อมีอายุครบ 2 ปีขึ้นไป ผลส้มซ่าที่สามารถเก็บเกี่ยวได้สามารถสังเกตจากผิวเปลือกส้มซ่ามีลักษณะขรุขระ นิ่ม ขั้วผลมีสีเหลือง หรือ การนับอายุผลส้มซ่า 30 - 45 วันหลังออกดอก
- (2) การเก็บเกี่ยวผลส้มซ่าควรเก็บด้วยมือ หรืออุปกรณ์ที่เหมาะสม จากนั้นนำผลส้มซ่าเก็บไว้ในที่ร่ม มีอากาศถ่ายเทสะดวก

### การบรรจุหีบห่อ

- (1) รายละเอียดบนฉลาก หรือบรรจุภัณฑ์ ให้ประกอบด้วยคำว่า “ส้มซ่าบ้านวังส้มซ่าพิษณุโลก” หรือ “Ban Wangsomsa Phitsanulok Sour Orange” หรือ “Somsa Ban Wangsomsa Phitsanulok”
- (2) ให้ระบุชื่อและสถานที่ผลิตและจำหน่าย หรือข้อมูลอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่น วันที่ผลิต วันที่ควรบริโภค วิธีการบริโภค เป็นต้น เพื่อให้เป็นประโยชน์ต่อผู้บริโภค และเป็นไปตามคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

## (6) ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

## ลักษณะภูมิประเทศและภูมิอากาศ

ลักษณะภูมิประเทศของจังหวัดพิษณุโลก โดยทางตอนเหนือและตอนกลางเป็นเขตเทือกเขาสูงและที่ราบสูง มีภูเขาสูงด้านตะวันออกเฉียงเหนือ พื้นที่ตอนกลางจรดทางตอนใต้เป็นที่ราบ และบริเวณตอนใต้เป็นที่ราบลุ่ม มีแม่น้ำสำคัญไหลผ่านในเขตอำเภอเมืองพิษณุโลก ได้แก่ แม่น้ำน่าน ซึ่งเป็นแม่น้ำสายสำคัญที่สุดของจังหวัด และแม่น้ำยม ซึ่งมีต้นกำเนิดในภาคเหนือเช่นเดียวกับแม่น้ำน่าน บริเวณลุ่มแม่น้ำน่านและแม่น้ำยมเป็นแหล่งการเกษตรที่สำคัญที่สุดของจังหวัดพิษณุโลก สภาพภูมิอากาศจังหวัดพิษณุโลกมีลักษณะแบบฝนตกชุกสลับแห้งแล้งในเขตร้อนหรือเขตฝนเมืองร้อนเฉพาะฤดูฝน โดยมีอุณหภูมิเฉลี่ยค่อนข้างสูงตลอดทั้งปีประมาณ 28 องศาเซลเซียส ส่งผลต่อการผลิตส้มซึ่งทำให้มีลักษณะคล้ายผลมะกรูด ผลทรงกลมแป้น ผิวเปลือกหยาบขรุขระและค่อนข้างหนา สีเขียวเข้ม มีกลิ่นหอมฉุน มีเนื้อลักษณะคล้ายส้ม รสเปรี้ยวอมหวานติดรสขมเล็กน้อยและมีรสชาติติดปลายลิ้น

## ประวัติความเป็นมา

จังหวัดพิษณุโลกเป็นจังหวัดในภาคเหนือตอนล่างมีชื่อเรียกอีกชื่อหนึ่งว่า เมืองสองแคว ที่เรียกเช่นนี้ เนื่องจากตั้งอยู่ระหว่างแม่น้ำสองสาย คือ แม่น้ำน่านกับแม่น้ำแควน้อย แต่ปัจจุบันแม่น้ำแควน้อยได้เปลี่ยนเส้นทางน้ำออกห่างจากตัวเมืองไปประมาณ 10 กิโลเมตร หมู่บ้านวังส้มซ่าเป็นชุมชนที่ตั้งอยู่ริมฝั่งแม่น้ำน่าน มีชุมชนชาวจีนไหหลำอพยพมาก่อร่างสร้างตัวบนพื้นที่นี้กว่า 100 ปีมาแล้ว ปัจจุบันยังคงรักษาประเพณีวัฒนธรรมของชาวจีนไหหลำไว้อย่างเหนียวแน่น ดังจะเห็นได้จากในหมู่บ้านมีศาลเจ้าแม่ทับทิม และในช่วงเดือนพฤษภาคมของทุกปีจะมีเทศกาลไหลเรือไฟเพื่อเป็นการบูชาเจ้าแม่ทับทิมเทพธิดาแห่งท้องทะเล ตลอดจนเป็นการสะเดาะเคราะห์เพื่อความศิริมงคล และรำลึกถึงบรรพบุรุษที่พามาพบแผ่นดินทองที่อุดมสมบูรณ์แห่งนี้ ซึ่งในเทศกาลมงคลดังกล่าวจะใช้ผลส้มซ่าซึ่งเป็นผลไม้มงคลเป็นเครื่องไหว้เพื่อเสริมความเป็นสิริมงคลให้ชีวิต และครอบครัวสงบสุขร่มเย็น ทำให้ในอดีตมีการปลูกส้มซ่าเป็นจำนวนมาก จึงนำมาใช้ในการตั้งชื่อ “หมู่บ้านวังส้มซ่า” เรื่องราวของส้มซ่าจากการเล่าขานของบรรพบุรุษนั้น ส้มซ่าเริ่มนำเข้ามาปลูกในพื้นที่เมืองสองแคว เมื่อครั้งอดีตโดยชาวจีนไหหลำที่อพยพมาก่อร่างสร้างตัวบนพื้นที่นี้กว่า 100 ปีมาแล้ว จนเป็นที่มาของชื่อบ้านวังส้มซ่าในตำบลท่าโพธิ์ อำเภอเมือง จังหวัดพิษณุโลก โดยคำว่า “วังส้มซ่า” มาจากการผสมคำสองคำคือ “วัง” หมายถึงสถานที่หรือบริเวณที่มีห้วยน้ำลึก และคำว่า “ส้มซ่า” หมายถึง พืชไม้ผลตระกูลส้มชนิดหนึ่งที่พบได้มากในบริเวณนี้ ดังนั้น แสดงให้เห็นว่าในอดีตส้มซ่าเป็นพืชไม้ผลที่พบได้มากและเป็นพืชพื้นถิ่นของหมู่บ้านวังส้มซ่า

ต่อมาในปี พ.ศ. 2558 ได้มีการจัดตั้งและเปิดศูนย์เรียนรู้การใช้ประโยชน์และอนุรักษ์ความหลากหลายทางชีวภาพและภูมิปัญญาท้องถิ่น ตำบลท่าโพธิ์ อำเภอเมือง จังหวัดพิษณุโลก อย่างเป็นทางการ เพื่อเป็นแหล่งเรียนรู้การอนุรักษ์และใช้ประโยชน์จากทรัพยากรชีวภาพในท้องถิ่น โดยส้มซ่าเป็นพืชสมุนไพรที่มีการใช้ประโยชน์ตั้งแต่ในอดีตและมีการถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่นและได้มีการบันทึกในตำราภูมิปัญญาท้องถิ่น ปัจจุบันบ้านวังส้มซ่า จังหวัดพิษณุโลก พบต้นส้มซ่าเก่าแก่ซึ่งมีอายุมากกว่า 30 ปี คงเหลืออยู่เพียง 1 ต้น ซึ่งในช่วงแรกมีการขยายพันธุ์ด้วยการตอนกิ่ง ต่อมาจึงมีการพัฒนาการขยายพันธุ์ด้วยวิธีต่าง ๆ เช่น เพาะเนื้อเยื่อ ทาบกิ่ง ตอนกิ่ง เสียบยอด จนทำให้ปัจจุบันมีการปลูกต้นส้มซ่าเป็นจำนวนมาก ในพื้นที่อำเภอเมือง จังหวัดพิษณุโลก

เมื่อวันที่ 8 ธันวาคม 2564 ส้มซ่าบ้านวังส้มซ่าพิษณุโลก ได้เผยแพร่ออกอากาศ ช่อง Thai PBS รายการทุกทิศทั่วไทย ตอน เทียวบ้านวังส้มซ่า จังหวัดพิษณุโลก ทำให้ส้มซ่าบ้านวังส้มซ่าพิษณุโลก กลายเป็นที่รู้จักในวงกว้างมากขึ้น

(7) ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การผลิตส้มซ่าบ้านวังส้มซ่าพิษณุโลกครอบคลุมในเขตพื้นที่อำเภอเมืองพิษณุโลก จังหวัดพิษณุโลก

(8) การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

- (1) ส้มซ่าบ้านวังส้มซ่าพิษณุโลกต้องผลิตในเขตพื้นที่ที่กำหนด และตามกระบวนการผลิตข้างต้น
- (2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิต และผู้ประกอบการส้มซ่าบ้านวังส้มซ่าพิษณุโลก รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

(9) เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

- (1) ให้มีการจัดทำทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า ที่ใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ส้มซ่าบ้านวังส้มซ่าพิษณุโลก
  - (2) ผู้ขอขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า จะต้องปฏิบัติตามคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ส้มซ่าบ้านวังส้มซ่าพิษณุโลกและดำเนินการตามแผนการควบคุมตรวจสอบทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด
-

