



ประกาศกรมทรัพย์สินทางปัญญา

เรื่อง การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

มะแขว่นเชียงใหม่

ทะเบียนเลขที่ สช 69100292

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

ให้ขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ มะแขว่นเชียงใหม่ คำขอเลขที่ 65100300 ทะเบียนเลขที่ สช 69100292 ซึ่งมีรายการทางทะเบียนตามบัญชีแนบท้ายประกาศฉบับนี้

ทั้งนี้ ให้มีผลตั้งแต่วันยื่นคำขอขึ้นทะเบียน 22 กันยายน 2565

ประกาศ ณ วันที่ ๕ สิงหาคม พ.ศ. 2569

(นางอรมน ทรัพย์ทวีธรรม)

อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

ทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

มะแขว่นเชียงใหม่ Makhwaen Chiang Mai

- (1) เลขที่คำขอ 65100300 ทะเบียนเลขที่ สช 69100292
- (2) วันที่ยื่นคำขอ 22 กันยายน 2565 วันที่ขึ้นทะเบียน 22 กันยายน 2565
- (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียน จังหวัดเชียงใหม่
ที่อยู่ ศาลากลางจังหวัดเชียงใหม่ ตำบลช้างเผือก
อำเภอเมืองเชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่ 50300
- (4) รายการสินค้า มะแขว่นสดและมะแขว่นแห้ง
- (5) คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

มะแขว่นเชียงใหม่ หรือ Makhwaen Chiang Mai หมายถึง มะแขว่นพันธุ์พื้นเมือง ลักษณะผลทรงกลม เปลือกผลมีผิวขรุขระ ผลอ่อนมีเปลือกสีเขียว ผลแก่มีเปลือกสีแดง เมื่อแก่จัดเปลือกจะมีสีดำอมน้ำตาล และปริแตกออกเป็นสองซีก เมล็ดด้านในมีสีดำเป็นมัน มีรสเผ็ดร้อนและกลิ่นหอมแรง นิยมใช้เป็นเครื่องเทศ ประกอบอาหาร จำหน่ายในรูปแบบมะแขว่นสดและมะแขว่นแห้ง ปลูกในพื้นที่ตามไหล่เขาหรือพื้นที่สูงชัน ที่มีระดับความสูงจากน้ำทะเลตั้งแต่ 800 - 1,200 เมตร ของจังหวัดเชียงใหม่

ลักษณะของสินค้า

(1) พันธุ์ : มะแขว่นพันธุ์พื้นเมือง

(2) ลักษณะทางกายภาพ

- มะแขว่นสด ลักษณะทรงกลม ผลอ่อนมีเปลือกสีเขียว ผลแก่มีเปลือกสีแดง เปลือกผลมีผิวขรุขระ
- มะแขว่นแห้ง เปลือกจะมีสีดำอมน้ำตาลและแตกให้เห็นเมล็ดด้านใน เมล็ดมีลักษณะทรงกลมเปลือกมีสีดำเป็นมัน มีรสเผ็ดร้อนและกลิ่นหอมแรง

กระบวนการผลิต

การปลูก

(1) เกษตรกรขยายพันธุ์โดยใช้วิธีเพาะเมล็ดจากผลมะแขว่นสายพันธุ์พื้นเมืองที่อยู่ในพื้นที่จังหวัดเชียงใหม่ ทั้งนี้ ควรเพาะต้นกล้าตั้งแต่เดือนธันวาคมหรือปลายฤดูเก็บเกี่ยวเพื่อให้ทันต่อการย้ายปลูกในต้นฤดูฝน

(2) ฤดูที่เหมาะสมในการปลูกคือฤดูฝน ช่วงเดือนพฤษภาคม - เดือนกรกฎาคม

(3) สามารถปลูกได้ในพื้นที่ที่ไม่ต้องการน้ำมากนัก เหมาะกับสภาพดินที่ระบายน้ำได้ดี จึงควรปลูกตามไหล่เขาหรือพื้นที่สูงชัน ที่มีระดับความสูงจากน้ำทะเลตั้งแต่ 800 - 1,200 เมตร

(4) หลุมปลูกควรมีขนาด 30 x 30 x 30 เซนติเมตร และควรเว้นระยะปลูกระหว่างต้น 8 x 8 เมตร หรือตามความเหมาะสมของพื้นที่

(5) นำต้นกล้ามะแขว่นปลูกลงในหลุม โดยต้นกล้าที่เหมาะสมสำหรับลงแปลงปลูกควรมีอายุ 4 - 5 เดือน ความสูง 3 - 5 นิ้ว ต้นกล้าจึงจะมีอัตราการรอดสูง

การดูแลรักษา

(1) ให้น้ำสัปดาห์ละ 2 ครั้ง หรือตามความเหมาะสมของแต่ละพื้นที่

(2) ใส่ปุ๋ยอินทรีย์ที่ได้จากมูลสัตว์ต่างๆ เช่น มูลวัว มูลไก่ เป็นต้น เดือนละ 1 ครั้งในช่วง 1 ปีแรก หลังจากนั้นมะแขว่นจะเจริญเติบโตตามธรรมชาติ

(3) กำจัดวัชพืชโดยวิธีถอนหรือถางวัชพืชออก และต้องใช้ความระมัดระวัง เพราะอาจจะทำให้ระบบรากกระทบกระเทือน เนื่องจากรากมะแขว่นอยู่ในระดับผิวดิน จึงอาจทำให้ต้นมะแขว่นตาย หรือชะงักการเจริญเติบโต

(4) การกำจัดแมลงศัตรูพืชควรใช้สารชีวภัณฑ์ ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่ใช้สำหรับป้องกันกำจัดศัตรูพืชที่ผลิตหรือพัฒนามาจากสิ่งมีชีวิต เช่น พืช สัตว์ หรือจุลินทรีย์ เป็นต้น ในการป้องกันกำจัด เพื่อความปลอดภัยต่อคน สัตว์ และสิ่งแวดล้อม

(5) เมื่อต้นมะแขว่นมีอายุ 1 - 2 ปี ควรเด็ดยอดเพื่อให้แตกกิ่งก้าน จะช่วยให้สามารถเพิ่มผลผลิตและยังทำให้ต้นไม่สูงเกินไป สะดวกต่อการเก็บเกี่ยว

ทั้งนี้ ในระยะ 3 ปีแรก ต้นมะแขว่นจะไม่สามารถจำแนกได้ว่าเป็นเพศผู้หรือเพศเมีย จะต้องรอจนกระทั่งเริ่มออกดอกในปีที่ 3 ขึ้นไป ซึ่งเมื่อดอกบานเต็มที่ ต้นตัวเมียจะเริ่มติดผล ส่วนต้นตัวผู้ดอกจะร่วงและไม่ติดผล จึงควรตัดต้นตัวผู้ทิ้งและใช้วิธีเสียบยอดแทน โดยการตัดส่วนยอดออก ให้เหลือลำต้นสูงประมาณ 1 - 1.5 เมตร แล้วนำยอดของต้นตัวเมียที่มีสภาพสมบูรณ์แข็งแรงมาเสียบแทนต้นเดิม

การเก็บเกี่ยว

(1) มะแขว่นจะเริ่มให้ผลผลิตเมื่ออายุ 3 ปีขึ้นไป โดยจะเก็บเกี่ยวในช่วงเดือนตุลาคม - ธันวาคม

(2) มะแขว่นสด ที่เหมาะสมต่อการเก็บเกี่ยวควรมีลักษณะสีเขียวปนแดง โดยนิยมเก็บรักษาทั้งผลหรือทั้งข้อในภาชนะสะอาด และควรเก็บในที่เย็นเพื่อรักษาคุณภาพ เนื่องจากเป็นผลผลิตที่มีอายุการเก็บรักษาสั้น

(3) มะแขว่นแห้ง ที่เหมาะสมต่อการเก็บเกี่ยวต้องเป็นผลที่แก่จัด โดยสังเกตจากเมล็ดจะแห้งและเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลหรือดำ ทั้งนี้ การทำให้แห้งมี 2 วิธี คือ

(3.1) การตากแดด โดยทำการตัดข้อผลที่แก่จัด แล้วมัดรวมเป็นกำ จากนั้นนำไปแขวนผึ่งแดดจนแห้งสนิท โดยตากไว้ 3 - 4 วัน หรือขึ้นอยู่กับสภาพอากาศในช่วงนั้น

(3.2) การอบแห้งด้วยเตาอบแบบใช้ฟืน โดยใช้เวลาอบ 60 ชั่วโมง หรือจนกว่าจะได้ระดับความแห้งที่เหมาะสม

(4) นำมะแขว่นที่แห้งแล้วมาแช่เมล็ดออก และนำไปบรรจุเพื่อรอการขนส่ง ทั้งนี้ การเก็บรักษาควรเก็บในภาชนะที่ปิดสนิทและทึบแสง เพื่อให้มีกลิ่นหอม คุณภาพดี

การบรรจุหีบห่อ

(1) รายละเอียดบนฉลากหรือบรรจุภัณฑ์ ให้ประกอบด้วยคำว่า “มะแขว่นเชียงใหม่” หรือ “Makhwaen Chiang Mai”

(2) ให้ระบุชื่อและที่อยู่ ผู้ผลิต ผู้จัดจำหน่าย วันที่ผลิต วันหมดอายุ วิธีเก็บรักษา หรืออื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้เป็นประโยชน์ต่อผู้ผลิตและผู้บริโภค

(6) ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

จังหวัดเชียงใหม่ ตั้งอยู่ทางภาคเหนือของประเทศไทย ระหว่างละติจูดประมาณ 18 – 20 องศาเหนือ และลองจิจูด 98 – 100 องศาตะวันออก มีความสูงจากระดับน้ำทะเลประมาณ 310 เมตร (1,027 ฟุต) มีพื้นที่รวม 22,436 ตารางกิโลเมตร หรือประมาณ 14,022,546 ไร่ นับเป็นจังหวัดที่มีพื้นที่มากที่สุด ในภาคเหนือของประเทศไทย ลักษณะภูมิประเทศโดยทั่วไปมีสภาพพื้นที่เป็นภูเขา คิดเป็นพื้นที่ประมาณร้อยละ 80 ของจังหวัด และมีที่ราบอยู่ตอนกลางตามสองฟากฝั่งแม่น้ำปิง โดยพื้นที่ที่เหมาะสมต่อการปลูกมะแขว่นคือ พื้นที่ตามไหล่เขาหรือพื้นที่สูงชัน ที่มีระดับความสูงจากน้ำทะเลตั้งแต่ 800 - 1,200 เมตร เป็นพื้นที่ลาดเชิงชัน ซึ่งมีความลาดชันมากกว่าร้อยละ 35 มีลักษณะหน้าดินลึก ทั้งนี้ มะแขว่นมักเจริญเติบโตได้ดีในบริเวณไหล่เขา ที่มีดินอุดมสมบูรณ์ โดยสภาพดินมีความเป็นกรด มีสีแดงหรือแดงจัด อยู่ในกลุ่มดินสีน้ำตาลแดง (Reddish Brown Lateritic Soils) และดินพอดโซลิกสีเหลืองแดง (Red Yellow Podzolic Soils) ซึ่งเป็นดินที่มีการระบายน้ำได้ดี

ลักษณะภูมิอากาศ

จังหวัดเชียงใหม่มีสภาพอากาศค่อนข้างเย็นเกือบตลอดทั้งปี มีอุณหภูมิเฉลี่ยทั้งปี 25.4 องศาเซลเซียส มีปริมาณน้ำฝนเฉลี่ย 1,126 มิลลิเมตรต่อปี และความชื้นสัมพัทธ์ประมาณร้อยละ 81 สภาพภูมิอากาศจังหวัดเชียงใหม่อยู่ภายใต้อิทธิพลลมมรสุม 2 ชนิด คือ ลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ ลมมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือ ซึ่งเหมาะสมต่อการปลูกมะแขว่นเชียงใหม่เป็นอย่างมาก เนื่องจากมะแขว่นจะเจริญเติบโตได้ดีในสภาพอากาศค่อนข้างเย็น ความชื้นในอากาศสูง

จากลักษณะภูมิประเทศและลักษณะภูมิอากาศของจังหวัดเชียงใหม่ จึงมีความเหมาะสมต่อการปลูกมะแขว่นเชียงใหม่ ซึ่งต้องปลูกในพื้นที่ตามไหล่เขาหรือพื้นที่สูงชัน ที่มีระดับความสูงจากน้ำทะเลตั้งแต่ 800 - 1,200 เมตร ประกอบกับความสูงยังสัมพันธ์กับปริมาณสารสำคัญที่ทำให้มะแขว่นเชียงใหม่มีกลิ่นและรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ ตลอดจนลักษณะของชุดดินที่มีการระบายน้ำได้ดี จึงส่งผลให้มะแขว่นเชียงใหม่ให้ผลผลิตที่ดีและมีคุณภาพ มีรสเผ็ดร้อนและกลิ่นหอมแรง มีเอกลักษณ์โดดเด่นกว่ามะแขว่นที่ปลูกในพื้นที่อื่น

ประวัติความเป็นมา

มะแขว่นเชียงใหม่ พบว่ามีการนำมาใช้ประโยชน์ด้านการบริโภคเป็นเครื่องเทศมาไม่น้อยกว่า 100 ปี ซึ่งแต่เดิมชาวบ้านในพื้นที่ตำบลป่าแบ อำเภอมะแมง จังหวัดเชียงใหม่ และตำบลโป่งแยง อำเภอแม่ริม จังหวัดเชียงใหม่ จะเก็บผลผลิตจากต้นมะแขว่นที่ขึ้นเองในป่ามาใช้ในการประกอบอาหาร รวมทั้งนำมาใช้เป็นสมุนไพร เนื่องจากผลแห้งมีกลิ่นหอมแรงและมีรสเผ็ดร้อน ทำให้ช่วยดับกลิ่นคาวของอาหารและเพิ่มรสชาติ

ของอาหารให้อร่อยมากขึ้น และเมื่อมีความต้องการผลผลิตมากขึ้น ชาวบ้านจึงนำมาเพาะพันธุ์และปลูกในพื้นที่ของตนเอง จนกระทั่งปี พ.ศ. 2547 เป็นต้นมา เริ่มมีการปลูกมะแขว่นอย่างแพร่หลายไปยังพื้นที่อื่นๆ ในจังหวัดเชียงใหม่ ที่มีเขตพื้นที่ติดกับแนวเทือกเขาถนนธงชัยและมีความสูงจากระดับน้ำทะเลตั้งแต่ 800 - 1,200 เมตร ซึ่งมะแขว่นจัดเป็นพืชที่ทนทานต่อสภาพแห้งแล้ง โตเร็ว มีโรคและแมลงศัตรูพืชน้อย สามารถปลูกในสภาพป่าธรรมชาติ และปลูกร่วมกับพืชเศรษฐกิจชนิดอื่นในภาคเหนือได้ดี เช่น ชา กาแฟอะราบิกา ส้ม เงาะ ลิ้นจี่ มะม่วง สับปะรด เป็นต้น ประกอบกับในปัจจุบัน ผู้คนในภาคเหนือนิยมนำมะแขว่นผลสดมาดองกับน้ำปลารับประทานเป็นผักแนมกับ ลาบ หลู้ ส้า ส่วนผลแห้งจะนำมาใช้เป็นเครื่องเทศและปรุงรสอาหาร โดยนำมาเป็นส่วนผสมของพริกแกงหรือพริกแกงในอาหารพื้นเมืองต่างๆ เช่น ลาบ ยำไก่ แกงผักกาด แกงผักใส่ไก่ แกงแค แกงอ่อม เป็นต้น เนื่องจากมะแขว่นมีรสชาติเผ็ดร้อนและมีกลิ่นหอม ช่วยดับกลิ่นคาวและเพิ่มรสชาติของอาหารให้อร่อยและกระตุ้นความอยากอาหาร รวมทั้งมีสรรพคุณแก้วิงเวียน ขับลมในลำไส้ นอกจากนี้ การปลูกมะแขว่นยังแสดงให้เห็นถึงวิวัฒนาการของชุมชนที่สามารถจัดการทรัพยากรธรรมชาติเพื่อการบริโภคได้เป็นอย่างดี จึงมีการสืบทอดวิธีการปลูกและการบริโภคจากรุ่นสู่รุ่น โดยปัจจุบันมีการประชาสัมพันธ์มะแขว่นเชียงใหม่ให้เป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลายมากขึ้นผ่านการจัดแสดงหรือจำหน่ายในงานประจำปีต่างๆ เช่น งานฤดูหนาวหรืองานยี่เป็ง งาน OTOP ของดีเมืองเชียงใหม่ เป็นต้น

(7) ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การปลูกและผลิตมะแขว่นเชียงใหม่ ครอบคลุมพื้นที่จังหวัดเชียงใหม่ รายละเอียดตามแผนที่

(8) การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

- (1) มะแขว่นเชียงใหม่ จะต้องปลูกและผลิตในเขตพื้นที่ที่กำหนด ตามกระบวนการผลิตข้างต้น
- (2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือมีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ปลูกมะแขว่นเชียงใหม่ รวมทั้งต้องมีเอกสารหรือหลักฐานกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

(9) เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

- (1) ให้มีการจัดทำทะเบียนผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า ที่ใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ มะแขว่นเชียงใหม่
- (2) ผู้ขอขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า จะต้องปฏิบัติตามคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ มะแขว่นเชียงใหม่ และดำเนินการตามแผนการควบคุมตรวจสอบทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ มะแขว่นเชียงใหม่



ขอบเขตพื้นที่การปลูกและผลิตมะแขว่นเชียงใหม่ ครอบคลุมพื้นที่จังหวัดเชียงใหม่