ประกาศกรมทรัพย์สินทางปัญญา

เรื่อง การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

พริกไทยสุไหงอุเป

ทะเบียนเลขที่ สช 69100296

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

ให้ขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ พริกไทยสุไหงอุเป คำขอเลขที่ 68100382 ทะเบียนเลขที่ สช 69100296 ซึ่งมีรายการทางทะเบียนตามบัญชีแนบท้ายประกาศฉบับนี้

ทั้งนี้ ให้มีผลตั้งแต่วันยื่นคำขอขึ้นทะเบียน 16 กรกฎาคม 2568

ประกาศ ณ วันที่ ๑๕ สิงหาคม พ.ศ. 2569

(นางอรมน ทรัพย์ทวีธรรม)
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

๖๗๔/๒๕๖๙

พริกไทยสุไหงอุเป
Su Ngai Upe Pepper หรือ Phrikthai Su Ngai Upe

(1) **เลขที่คำขอ** 68100382 **ทะเบียนเลขที่** สช 69100296

(2) **วันที่ยื่นคำขอ** 16 กรกฎาคม 2568 **วันที่ขึ้นทะเบียน** 16 กรกฎาคม 2568

(3) **ผู้ขอขึ้นทะเบียน** จังหวัดสตูล

ที่อยู่ ศาลากลางจังหวัดสตูล ถนนสตูลธานี ตำบลพิมาน
อำเภอเมืองสตูล จังหวัดสตูล 91000

(4) **รายการสินค้า** พริกไทยสด พริกไทยดำแบบเม็ด พริกไทยแดงแบบเม็ด พริกไทยขาวแบบเม็ด พริกไทยป่น

(5) **คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า**

คำนิยาม

พริกไทยสุไหงอุเป หรือ Su Ngai Upe Pepper หรือ Phrikthai Su Ngai Upe หมายถึง พริกไทยสด หรือ พริกไทยแปรรูป ได้แก่ พริกไทยดำแบบเม็ด พริกไทยแดงแบบเม็ด พริกไทยขาวแบบเม็ด และพริกไทยป่น ที่ผลิตจากพริกไทยสายพันธุ์พื้นเมือง (สุไหงอุเป) โดยพริกไทยเม็ดมีลักษณะทรงกลม ขนาดค่อนข้างเล็ก ผิวเปลือกมันวาวหรือผิวเปลือกขรุขระขึ้นอยู่กับลักษณะแปรรูป ส่วนพริกไทยป่น ผงไม่ละเอียดมาก สีเข้ม ขึ้นอยู่กับชนิดของพริกไทย มีรสชาติเผ็ดร้อนถึงร้อนลึก กลิ่นหอมเข้ม ปลูกและแปรรูปในพื้นที่ตำบลทุ่งหว้า ตำบลป่าแก่บ่อหิน ตำบลนาทอน อำเภอทุ่งหว้า จังหวัดสตูล

ลักษณะของสินค้า

(1) พันธุ์พริกไทย : พันธุ์พื้นเมือง (สุไหงอุเป)

(2) ลักษณะทางกายภาพ

(2.1) พริกไทยสด เม็ดทรงกลม ขนาดค่อนข้างเล็ก ก้านช่อคล้ายม้าน้ำ ขนาดของเม็ดมีเส้นผ่านศูนย์กลาง 4 – 6 มิลลิเมตร ผิวเปลือกมันเงา ผลอ่อนสีเขียวเข้ม เมื่อสุกเปลี่ยนเป็นสีเขียวอ่อน เหลือง ส้ม และแดง ตามลำดับความสุกของพริกไทย รสชาติเผ็ดร้อน กลิ่นหอมเข้ม

(2.2) พริกไทยดำแบบเม็ด เม็ดทรงกลม ขนาดค่อนข้างเล็ก มีผิวเปลือกขรุขระติดอยู่ ไม่แตกล่อน ผิวมันวาว สีดำเข้ม สีดำ สีดำอมน้ำตาล หรือสีตามธรรมชาติของพริกไทย รสชาติเผ็ด ร้อนลึก เข้มข้น กลิ่นหอมเข้ม

(2.3) พริกไทยแดงแบบเม็ด เม็ดทรงกลมขนาดใหญ่กว่าพริกไทยดำเล็กน้อย มีผิวเปลือกขรุขระติดอยู่ ไม่แตกล่อน ผิวมัน สีแดง สีน้ำตาลอมแดง รสชาติเผ็ด ร้อนลึก ผิวเปลือกเจือรสหวานเล็กน้อย กลิ่นหอมเข้มกว่าพริกไทยดำเล็กน้อย

(2.4) พริกไทยขาวแบบเม็ด เม็ดทรงกลม ขนาดเล็ก ผิวเกลี้ยง ไม่มีผิวเปลือกติดอยู่ สีขาวขุ่น สีขาวอมเทา เป็นสีธรรมชาติ รสชาติเผ็ด ร้อนลึก เข้มข้น กลิ่นหอมเข้ม

(2.5) พริกไทยป่น ลักษณะเป็นผงไม่ละเอียดมาก ไม่มีวัตถุดิบอื่นปน สีน้ำตาล ค่อนไปทางน้ำตาลเข้ม รสชาติเผ็ด ร้อนลึก กลิ่นหอมเข้ม

กระบวนการผลิต

การเตรียมต้นพันธุ์

(1) ต้นพันธุ์มาจากต้นพริกไทยพันธุ์พื้นเมือง (สุไหงอุเป) ที่มีความสมบูรณ์ ปราศจากโรค ซึ่งปลูกในพื้นที่ตำบลทุ่งหว้า ตำบลนาทอน และตำบลป่าแก่บ่อหิน อำเภอทุ่งหว้า จังหวัดสตูล

(2) ลักษณะของต้นพันธุ์พื้นเมือง เป็นไม้เลื้อย รูปทรงกระบอก ลักษณะเถาเลื้อยขึ้นด้านบน และด้านข้าง เถาเป็นข้อปล้อง ตรงข้อโป่งนูนชัดเจน ผิวต้นแก่แตกเป็นร่อง สีเขียวสลับน้ำตาล เป็นใบเดี่ยวเรียงตรงข้าม แผ่นใบมีต่อมใสขนาดเล็ก ใบบนลำต้นและใบบนกิ่งแตกต่างกัน โดยใบบนลำต้นมีทั้งที่เลื้อยตามผิวดินหรือขึ้นที่สูง มีรูปทรงหัวใจ ปลายใบเรียวแหลม โคนใบรูปหัวใจ ขอบใบเรียบ

(3) การเตรียมต้นพันธุ์ ทำได้ 2 กรณี

(3.1) กรณีใช้ส่วนที่เจริญออกมาจากโคนต้นบริเวณที่อยู่เหนือดินหรือเรียกว่า “ไหล” ซึ่งต้องนำมาจากต้นพริกไทยที่ปลูกมาแล้วไม่น้อยกว่า 6 เดือน และมีรากติดอยู่ไม่น้อยกว่า 2 ข้อ ตัดส่วนไหลแล้วนำไปปักชำ

(3.2) กรณีใช้ส่วนของลำต้น ต้องนำมาจากต้นพริกไทยที่ปลูกไม่น้อยกว่า 1 ปี โดยตัดส่วนของลำต้นขนาดที่เหมาะสม

(4) นำไปปักชำรดน้ำให้ชุ่มในครั้งแรก โดยรดน้ำไม่ให้ยอดชำแห้งเกินไป สังเกตว่า มีรากแก่สีน้ำตาลงอก หรือแตกยอดอ่อนออกมาก็สามารถนำไปปลูกได้

การปลูก

(1) เตรียมพื้นที่บริเวณแปลงเพาะปลูกตามความเหมาะสม จัดเตรียมส่วนยึดเกาะ เช่น ค้างไม้ ค้างปูน เว้นระยะห่างพอประมาณ ขุดหลุมปักค้างให้แน่น หรือใช้ค้างไม้มีชีวิต หรือสิ่งยึดเกาะอื่นที่ไม่ส่งผลเสียต่อต้นพริกไทย

(2) ขุดหลุมปลูกให้มีความลึกพอประมาณ กะระยะไม่ให้รากลอย ใช้ปุ๋ยหมัก ปุ๋ยคอก หรืออินทรียวัตถุรองก้นหลุม หรือปรับให้เหมาะสมกับสภาพพื้นที่ หรือวิธีการอื่น ๆ ที่จะไม่ทำให้น้ำขังบริเวณโคนต้น

(3) เลือกต้นพันธุ์ที่มีความแข็งแรงสมบูรณ์ ขนาดความสูงไม่ต่ำกว่า 20 เซนติเมตร ปลูกลงบริเวณค้างละ 1 – 2 ต้น ใช้วัสดุผูกต้นพันธุ์ให้ติดกับโคนค้าง

การดูแลรักษา

(1) ต้นพริกไทยปลูกใหม่ต้องให้น้ำอย่างสม่ำเสมอและบ่อยครั้ง เมื่อต้นพริกไทยตั้งตัวได้ดีแล้ว ปรับการให้น้ำตามความเหมาะสม ไม่ให้ดินแฉะเกินไป

(2) ใส่ปุ๋ยหมัก ปุ๋ยคอก หรือปุ๋ยเคมีตามระยะพัฒนาการหรือพิจารณาตามความเหมาะสม

(3) เมื่อต้นพริกไทยตั้งตัวดี และเริ่มแตกยอดอ่อน หมั่นตรวจสอบการยึดเกาะค้าง ถ้ายึดเกาะไม่ดีให้จัดแต่งเถาให้เรียงขึ้นไปรอบค้างและผูกเถาให้ติดกับค้างเป็นช่วง ๆ เมื่อยอดสูงท่วมค้างแล้ว ให้มัดรวมกันไว้บนยอดค้างป้องกันเถาหลุดหรือหักพับลงมา

(4) การป้องกันกำจัดวัชพืช ศัตรูพืช และโรคพืช หมั่นตรวจสอบดูแล เลือกใช้วิธีป้องกันกำจัดที่เหมาะสม ไม่ส่งผลเสียต่อต้นและผลผลิตพริกไทย

การเก็บเกี่ยว

(1) ระยะเวลาที่เหมาะสมในการเก็บเกี่ยว คือ ช่วงเดือนตุลาคมถึงเมษายนของปีถัดไป ทั้งนี้ ขึ้นอยู่กับสภาพภูมิอากาศ

(2) วิธีการเก็บเกี่ยวพริกไทยสดและพริกไทยที่ใช้สำหรับการแปรรูป ตรวจสอบช่อพริกไทย หากยอดค้างมีช่อสุกร้อยละ 50 ของช่อจำนวน 4 - 5 ช่อ สามารถเก็บผลผลิตได้ทั้งต้น แต่หากไม่พบช่อผลที่สุกงอมจะยังไม่สามารถเก็บผลผลิตได้

(3) ก่อนนำไปแปรรูป สามารถเก็บพริกไทยไว้ ได้ไม่เกิน 1 คืน โดยภาชนะที่ใช้บรรจุต้องไม่ชื้น ไม่เป็นกระสอบเก่า หรือใช้บรรจุสารเคมีมาก่อน และต้องไม่ปิดมิดชิด เก็บไว้ในสถานที่ร่ม อากาศถ่ายเทได้สะดวก ระวังไม่ให้โดนฝน และไม่วางพริกไทยบนพื้นโดยตรง

การแปรรูป

(1) พริกไทยดำแบบเม็ด

(1.1) เมื่อเก็บผลผลิตพริกไทยมาแล้ว เลือกปลิดเม็ดสีแดงแยกไว้เพื่อแปรรูปเป็นพริกไทยแดงแบบเม็ด และนำพริกไทยสดส่วนที่เหลือทั้งหมดล้างทำความสะอาด และนำไปลวกในน้ำเดือด หรือนำไปผ่านกระบวนการจัดการสิ่งไม่พึงประสงค์ออกจากนั้นผึ่งให้สะเด็ดน้ำ

(1.2) นำพริกไทยไปตาก 1- 2 วัน หรือผ่านกระบวนการอื่น ๆ ที่ทำให้แห้ง ตรวจสอบให้เม็ดออกจากรวงให้หมด แยกเศษรวงและสิ่งเจือปนออก

(1.3) นำไปอบหรือผ่านกระบวนการอื่น ๆ ที่ทำให้แห้งสนิทอีกครั้งก่อนทำการบรรจุ

(2) พริกไทยแดงแบบเม็ด

(2.1) นำพริกไทยสดที่เลือกแล้วปลิดเฉพาะสีแดง หรือเรียกว่า “ผลเชอร์รี่”

(2.2) นำไปล้างทำความสะอาด แล้วนำไปลวกในน้ำเดือด หรือนำไปผ่านกระบวนการจัดการสิ่งไม่พึงประสงค์ออก จากนั้นผึ่งให้สะเด็ดน้ำ

(2.3) นำไปตาก 1 - 2 วัน หรือผ่านกระบวนการอื่น ๆ ที่ทำให้แห้ง

(2.4) นำไปอบหรือผ่านกระบวนการอื่น ๆ ที่ทำให้แห้งสนิทอีกครั้งก่อนทำการบรรจุ

(3) พริกไทยขาวแบบเม็ด

(3.1) คัดเลือกเฉพาะเม็ดพริกไทยที่มีสีแดง สีส้ม และสีเหลือง ออกจากรวงไปล้างทำความสะอาด นำไปลวกในน้ำเดือด พักไว้ 1 คืน

(3.2) นำเม็ดพริกไทยมากะเทาะเปลือกหรือผ่านกระบวนการที่ทำให้เปลือกพริกไทยหลุดออกแล้วล้างเศษเปลือกพริกไทยออกให้หมด

(3.3) นำไปอบหรือผ่านกระบวนการอื่น ๆ ที่ทำให้แห้งสนิทก่อนทำการบรรจุ

4) พริกไทยป่น

(4.1) นำเม็ดพริกไทยที่แห้งสนิทดี มาคัดแยกสิ่งเจือปนออกให้หมด การเลือกเม็ดพริกไทยที่นำมาป่นสามารถใช้ได้ทุกประเภทตามความต้องการทั้งแบบพริกไทยดำ พริกไทยแดง พริกไทยขาว หรือผสมกันก็ได้

(4.2) นำไปบด หรือผ่านกระบวนการอื่น ๆ ป่นให้เป็นผง โดยต้องไม่ผสมหรือเจือปนวัตถุดิบอื่นที่ทำให้คุณลักษณะของพริกไทยเปลี่ยนไป แล้วนำไปทำการบรรจุทันที

การเก็บรักษา

(1) ภาชนะบรรจุต้องสะอาด ปิดสนิท และป้องกันความชื้นได้

(2) สถานที่จัดเก็บต้องสะอาด อากาศถ่ายเทได้ดี เก็บไว้ในสถานที่ร่ม และไม่วางพริกไทยหรือภาชนะใส่พริกไทยบนพื้นโดยตรง

การบรรจุหีบห่อ

(1) รายละเอียดบนฉลาก หรือบรรจุภัณฑ์ ให้ประกอบด้วยคำว่า “พริกไทยสุไหงอุเป” หรือ “Su Ngai Upe Pepper” หรือ “Phrikthai Su Ngai Upe”

(2) ให้ระบุชื่อผู้ผลิตหรือผู้ประกอบการค้า สถานที่ผลิตหรือจัดจำหน่าย หรือข้อมูลอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่น วันที่ผลิต วันหมดอายุ เบอร์โทรศัพท์ติดต่อ หรือ วันควรบริโภคก่อน เป็นต้น เพื่อให้เป็นประโยชน์ต่อผู้บริโภคและสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้

(6) ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

อำเภอทุ่งหว้า ตั้งอยู่ทางทิศเหนือของจังหวัดสตูล พื้นที่ปลูกพริกไทยสุไหงอุเปอยู่พื้นที่ 3 ตำบลของอำเภอทุ่งหว้า ได้แก่ ตำบลทุ่งหว้า ตำบลนาทอน และตำบลป่าแก่บ่อหิน ซึ่งมีลักษณะเป็นเขตพื้นที่ราบตั้งอยู่ระหว่างเขตที่สูงและชายทะเล พื้นที่มีความลาดเอียงเล็กน้อย มีแหล่งน้ำธรรมชาติที่มีต้นกำเนิดจากเขต ป่าสงวน มีแม่น้ำและคลองขนาดเล็กหลายสาย ดินส่วนใหญ่เป็นกลุ่มดินตื้นถึงดินลึกปานกลาง ลักษณะเนื้อดินเป็นดินร่วน ดินร่วนปนเศษหิน ดินเหนียวที่มีลูกรัง เศษหิน ก้อนกรวดปะปน รวมถึงดินปนเศษหินผุที่ระดับความลึก 50 - 100 เซนติเมตร มีการระบายน้ำดี เหมาะสมต่อการปลูกพริกไทยที่มีระบบรากตื้น มีช่องว่างให้สามารถหาอาหารได้ดี เจริญเติบโตดี ต้นมีความสมบูรณ์ กลุ่มชุดดินเหล่านี้ ชั้นดินบน มีสภาพความเป็นกรด - ด่าง อยู่ในช่วง 5.0 - 6.0 มีธาตุอาหารหลัก ฟอสฟอรัส โพแทสเซียมในระดับค่อนข้างสูง ซึ่งโพแทสเซียมจะช่วยเสริมสร้างการขนส่งสารอาหารและน้ำตาลในพืช ทำให้พริกไทยสุไหงอุเปมีรสชาติเผ็ดร้อนถึงร้อนลึก ปริมาณน้ำมันหอมระเหยสูง มีความสมบูรณ์ เมล็ดด้านในผลสดของพริกไทยแม้ยังอ่อนก็จะมีความแข็งแตกต่างจากพริกไทยทั่วไป

นอกจากนี้ อำเภอทุ่งหว้า มีกลุ่มดินตื้นถึงลึกปานกลาง เนื้อดินเป็นดินร่วนลูกรัง หรือดินร่วนที่ปนเศษกรวดหินทำให้เกิดความจำเพาะของสภาพแวดล้อม มีความโดดเด่นทางด้านธรณีวิทยา ดินของพื้นที่มาจากยุคสมัยต่าง ๆ ทั้งก่อนและหลังการกำเนิดสิ่งมีชีวิตที่ทำให้โครงสร้างและแร่ธาตุในดินแตกต่าง ส่งผลให้เกิดพืชเฉพาะถิ่น มีภูเขาตะบันกลางน้ำที่มีค้างคาวแม่ไก่อาศัยอยู่กว่าแสนตัว เส้นทางการหากินของค้างคาวเกิดขึ้นในพื้นที่ส่งผลให้เกิดซากอินทรียวัตถุ และมูลค้างคาวที่มีธาตุอาหารหลัก อาหารรองที่จำเป็นต่อพริกไทย โดยเฉพาะแคลเซียมและแมกนีเซียม ที่มีส่วนช่วยให้พริกไทยสังเคราะห์แสงและสร้างไปเปอรีน ซึ่งเป็นสารสำคัญที่ทำให้พริกไทยมีรสชาติเผ็ดร้อนถึงร้อนลึก

ลักษณะภูมิอากาศ

เป็นแบบมรสุมเมืองร้อน อุณหภูมิเฉลี่ยตลอดปีไม่เปลี่ยนแปลงมากนัก ด้วยอยู่ทางด้านรับลมจึงได้รับอิทธิพลจากมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ที่พัดผ่านมหาสมุทรอินเดียอย่างเต็มที่ อุณหภูมิเฉลี่ยตลอดปี 27.7 องศาเซลเซียส มีค่าเฉลี่ยความชื้นสัมพัทธ์อยู่ที่ 82.39 ปริมาณน้ำฝนเฉลี่ย 2,348.30 มิลลิเมตรต่อปี ปริมาณน้ำฝนมีการกระจายตัวตลอดปี ช่วงฤดูแล้งมีน้ำเพียงพอ คุณภาพของน้ำดี สภาพภูมิอากาศเหมาะสมต่อการปลูกพริกไทย ทำให้ผลผลิตมีคุณภาพดี ปัจจัยเหล่านี้ล้วนส่งผลให้พริกไทยสุไหงอุเปมีคุณลักษณะหอมเข้ม เผ็ดร้อนลึก เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว

ประวัติความเป็นมา

อำเภอทุ่งหว้า ในครั้งอดีตเป็นชุมชนที่มีประวัติความเป็นมายาวนาน เป็นส่วนหนึ่งของจังหวัดสตูลที่ขึ้นอยู่กับการปกครองของเมืองไทรบุรี ในยุคนั้นเรียกกันว่า “เมืองสุไหงอุเป” เป็นเมืองที่มีความเจริญรุ่งเรือง มีการติดต่อค้าขายกับต่างประเทศ โดยเฉพาะปีนัง ถือได้ว่าเป็นเมืองท่าค้าขายและจุดขนถ่ายสินค้าที่สำคัญ จากเอกสาร “บันทึกจดหมายเหตุพระยาภูมินารถภักดี หรือ ตนกูบะฮะรุดดิน บินกูแมะ พ.ศ. 2439 – 2443” ได้บันทึกเรื่องราว พระยาภูมินารถภักดี ผู้ที่เคยดำรงตำแหน่งผู้ว่าราชการเมืองสตูล ท่านเคยอาศัยอยู่ที่เกาะปีนังจึงได้เห็นแบบอย่างการพัฒนาบ้านเมืองที่ปกครองโดยอังกฤษ จึงมีความตั้งใจจะพัฒนาเมืองสุไหงอุเปให้เป็นท่าเรือฝั่งตะวันตกของเมืองสตูล และเปิดเส้นทางเดินเรือติดต่อกับเกาะปีนัง ในปี พ.ศ. 2442 ท่านได้ชักชวนชาวจีนจากเกาะปีนังเข้ามาตั้งถิ่นฐาน โดยเข้ามาปลูกพริกไทยถึงกว่าพันคน เมื่อรวมกับชาวจีนที่มาลงหลักปักฐานอยู่ก่อน ทำให้พื้นที่ทั่วสุไหงอุเปเต็มไปด้วยแปลงพริกไทยเป็นสินค้าส่งออกที่สำคัญ ร่ำลือกันว่าเป็นพริกไทยขนาดไม่ใหญ่ มีกลิ่นหอม เก็บไว้ได้นานและมีคุณภาพดีที่สุดในโลก เป็นที่นิยมของชาวต่างชาติอย่างมาก จากบันทึกจดหมายเหตุดังกล่าว จึงพบว่าชื่อ “พริกไทยสุไหงอุเป” เป็นชื่อที่ใช้เรียกมาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน

ต่อมาเมื่อปี 2557 พริกไทยสุไหงอุเปเริ่มมีบทบาทมากขึ้นอีกครั้ง โดยกลุ่มเกษตรกรในพื้นที่ได้เล็งเห็นถึงคุณค่าพริกไทยสายพันธุ์พื้นเมืองสุไหงอุเป จึงเริ่มมีการรวมกลุ่มการผลิต โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อการอนุรักษ์สายพันธุ์ เพาะปลูก ขยายพันธุ์ แปรรูปพริกไทยเพื่อแลกเปลี่ยนและจำหน่าย ทำให้การผลิตและการจำหน่ายมีการขยายตัวมากขึ้น ต่อมาได้ขึ้นทะเบียนวิสาหกิจชุมชน โดยใช้ชื่อว่า “วิสาหกิจชุมชนกลุ่มพริกไทยพื้นเมืองสุไหงอุเป” ปัจจุบันวิสาหกิจชุมชนฯ เป็นแหล่งศึกษาดูงาน ให้องค์ความรู้ที่เกี่ยวกับกระบวนการผลิตพริกไทยแบบครบวงจร มีกลุ่มศึกษาดูงานจากทั่วประเทศเข้ามาเยี่ยมเยือนปีละกว่า 3,000 คน เป็นแหล่งเรียนรู้สำหรับเยาวชนในพื้นที่ และมีการจัดทำเป็นฐานการเรียนรู้เพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้ และภูมิปัญญาของท้องถิ่นให้สืบทอดต่อกันไป พริกไทยสุไหงอุเปได้รับการสนับสนุนยกระดับคุณภาพ ต่อยอดแปรรูปอย่างต่อเนื่องจากหน่วยงานต่าง ๆ ทั้งระดับจังหวัดและระดับประเทศ โดยสำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ ได้ทำการศึกษาวิเคราะห์ทางชีวโมเลกุล พบว่า พริกไทยสุไหงอุเปมีชนิดที่แตกต่างจากชนิดอื่นที่พบในประเทศไทย และทำการวิเคราะห์คุณสมบัติทางเคมี มีสารสำคัญคือ ไปเปอรีน อยู่ในระดับสูง มีความเผ็ดร้อนกว่าพริกไทยอีกหลายสายพันธุ์ เมื่อเปรียบเทียบสารสำคัญตามมาตรฐานการส่งออกพริกไทย

ด้วยคุณภาพที่โดดเด่นส่งผลให้เป็นสินค้าอัตลักษณ์ที่มีศักยภาพเป็นที่ยอมรับในระดับประเทศ การันตีด้วยรางวัลและการสนับสนุนจากหน่วยงานต่าง ๆ มากมาย อาทิเช่น สินค้า OTOP ระดับ 5 ดาวของจังหวัดสตูล ได้รับคัดเลือกให้เป็นกลุ่มที่มีผลิตภัณฑ์เด่นจากสภาเกษตรกรจังหวัดสตูล และได้รับคัดเลือกในการนำผลงานวิจัยไปแสดงในงาน World Hapex 2023 นอกจากนี้ ยังได้รับการส่งเสริมในการจัดทำสื่อประชาสัมพันธ์ เผยแพร่ให้เป็นที่รู้จักในวงกว้าง สิ่งเหล่านี้ล้วนทำให้ พริกไทยสุไหงอุเป ได้รับการยอมรับว่าเป็นพริกไทยคุณภาพดี เป็นที่ต้องการของตลาดทั้งในประเทศและต่างประเทศ เป็นที่รู้จักว่าเป็นพริกไทยที่มีเอกลักษณ์โดดเด่น “หอม เข้ม เผ็ด ร้อน ลึก”

(7) ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การผลิตและแปรรูป พริกไทยสุไหงอุเป ครอบคลุมพื้นที่ตำบลทุ่งหว้า ตำบลนาทอน ตำบลป่าแก่บ่อหิน อำเภอทุ่งหว้า จังหวัดสตูล รายละเอียดตามแผนที่

(8) การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

(1) พริกไทยสุไหงอุเป ต้องผลิตและแปรรูปในขอบเขตพื้นที่ที่กำหนด และตามกระบวนการผลิตข้างต้น

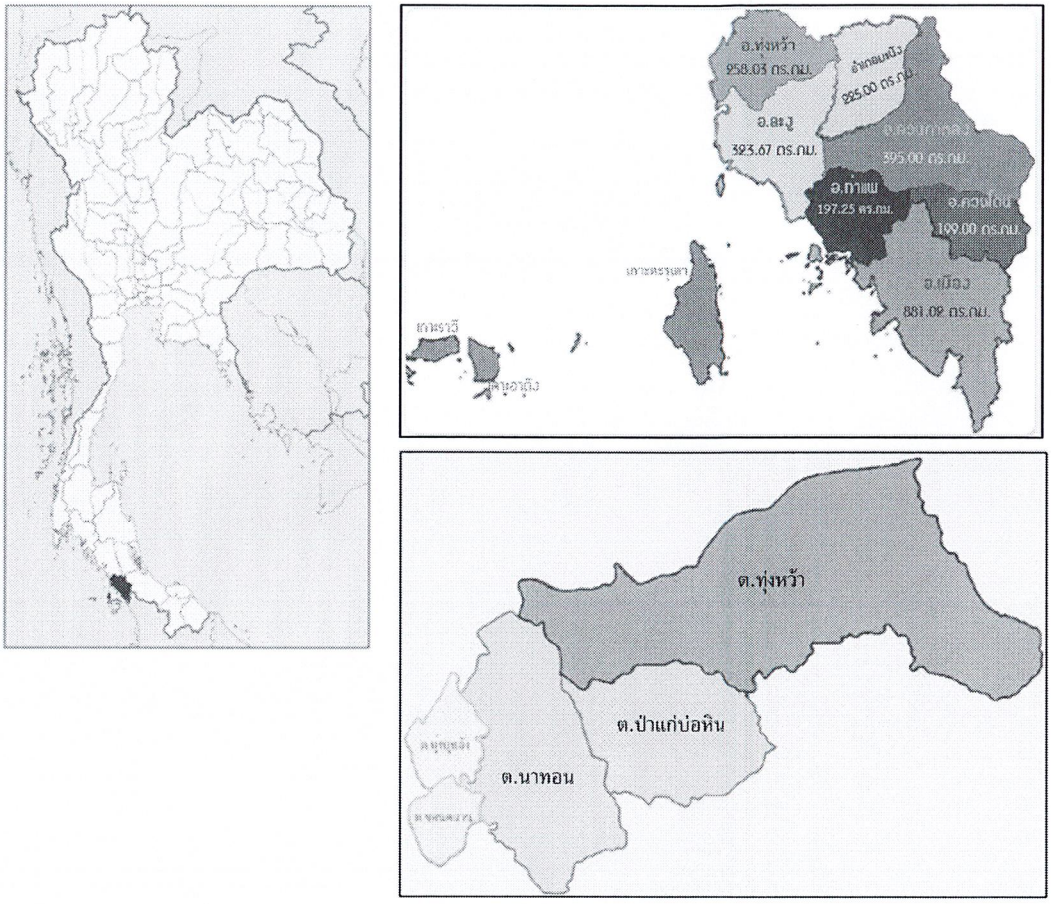
(2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า พริกไทยสุไหงอุเป รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

(9) เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

(1) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า ที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ พริกไทยสุไหงอุเป

(2) ผู้ขอขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า จะต้องปฏิบัติตามคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ พริกไทยสุไหงอุเป และดำเนินการตามแผนการควบคุมตรวจสอบทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์
พริกไทยสุไหงอุเป



ขอบเขตพื้นที่การผลิตและแปรรูปพริกไทยสุไหงอุเป ครอบคลุมพื้นที่ตำบลทุ่งหว้า ตำบลนาทอน ตำบลป่าแก่บ่อหิน อำเภอทุ่งหว้า จังหวัดสตูล