



ประกาศกรมทรัพย์สินทางปัญญา

เรื่อง การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

มังคุดในสายหมอกเบตง

ทะเบียนเลขที่ สข 68100255

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

ให้ขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ มังคุดในสายหมอกเบตง คำขอเลขที่ 67100357 ทะเบียนเลขที่ สข 68100255 ซึ่งมีรายการทางทะเบียนตามบัญชีแนบท้ายประกาศฉบับนี้

ทั้งนี้ ให้มีผลตั้งแต่วันยื่นคำขอขึ้นทะเบียน 8 กรกฎาคม 2567

ประกาศ ณ วันที่ ๑๓ พฤษภาคม พ.ศ. 2568

(นางสาวนุสรา กาญจนกุล)
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

ทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

มังคุดในสายหมอกเบตง

Nai Sai Mok Betong Mangosteen หรือ Mangkud Nai Sai Mok Betong

- (1) เลขที่คำขอ 67100357 ทะเบียนเลขที่ สข 68100255
- (2) วันที่ยื่นคำขอ 8 กรกฎาคม 2567 วันที่ขึ้นทะเบียน 8 กรกฎาคม 2567
- (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียน จังหวัดยะลา
- ที่อยู่ ศาลากลางจังหวัดยะลา ตำบลสะเตง อำเภอเมืองยะลา จังหวัดยะลา 95000
- (4) รายการสินค้า มังคุด
- (5) คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

มังคุดในสายหมอกเบตง หรือ Nai Sai Mok Betong Mangosteen หรือ Mangkud Nai Sai Mok Betong หมายถึง มังคุดพันธุ์พื้นเมือง ลักษณะผลกลมโต เปลือกค่อนข้างหนา ผิวมัน เปลือกสีม่วงอมแดง เมื่อสุกเต็มที่จะมีสีดำ ขั้วและกลีบเลี้ยงสีเขียว เนื้อมีสีขาวนวลปุยฝ้าย และไม่เป็นเนื้อแก้วยางไหล ไม่ฉ่ำน้ำ รสชาติหวานนำเปรี้ยว ปลุกที่ระดับความสูงจากระดับน้ำทะเลปานกลาง 200 เมตรขึ้นไป ในขอบเขตพื้นที่อำเภอเบตง และอำเภอธารโต จังหวัดยะลา

ลักษณะของสินค้า

(1) พันธุ์มังคุด พันธุ์พื้นเมือง

(2) ลักษณะทางกายภาพ

- เปลือกผล เปลือกค่อนข้างหนา ผิวมัน สีม่วงอมแดง เมื่อสุกเต็มที่จะมีสีดำ ขั้วและกลีบเลี้ยงสีเขียว
- ขนาดผล ผลกลมโต
- เนื้อ สีขาวนวลปุยฝ้าย ไม่เป็นเนื้อแก้วยางไหล และไม่ฉ่ำน้ำ
- รสชาติ หวานนำเปรี้ยว

กระบวนการผลิต

การเตรียมพื้นที่ปลูก

(1) การปลูกมังคุดในสายหมอกเบตง ส่วนใหญ่จะเริ่มปลูกช่วงต้นฤดูฝน ในช่วงเดือนมิถุนายน - กรกฎาคม แต่สำหรับเกษตรกรที่มีความพร้อมของระบบน้ำที่ดี สามารถปลูกได้ตลอดทั้งปี

(2) ระยะปลูกระหว่างต้น ควรมีระยะห่าง 8 x 8 เมตร และชุดหลุมปลูกขนาด 50 x 50 x 50 เซนติเมตร หรือตามความเหมาะสมของแต่ละพื้นที่

(3) เมื่อเตรียมหลุมปลูกและดินเรียบร้อยแล้ว นำต้นพันธุ์มังคุดในสายหมอกเบตงมาปลูกในแปลงปลูกที่เตรียมไว้ โดยคัดเลือกต้นพันธุ์ที่เพาะจากเมล็ด มีความสมบูรณ์ แข็งแรง มีระบบรากสมบูรณ์ ไม่ขาดหรืออมาจากในพื้นที่จังหวัดยะลา หรือจังหวัดใกล้เคียง เช่น สงขลา ปัตตานี และนราธิวาส เป็นต้น และเป็นแหล่งต้นพันธุ์ที่มีคุณภาพเชื่อถือได้

การดูแลรักษา

ระยะก่อนให้ผลผลิต

(1) ควรให้น้ำอย่างสม่ำเสมอ เพื่อการเจริญเติบโตที่ดีและต่อเนื่อง ตามความต้องการของต้นมังคุด โดยสังเกตจากความชื้นของผิวดิน ซึ่งส่วนใหญ่พื้นที่อำเภอเบตง และอำเภอธารโต อยู่ในเขตที่มีฝนตกเกือบตลอดทั้งปี จึงมีความชื้นค่อนข้างสูง

(2) ต้นมังคุดที่พร้อมจะให้ผลผลิตแล้ว ควรกระตุ้นการออกดอก โดยรดให้น้ำ 15 - 20 วัน และใส่ปุ๋ยกระตุ้นการออกดอก อัตรา 2 กิโลกรัมต่อต้น หรือตามความเหมาะสมของแต่ละพื้นที่

(3) เมื่อต้นมังคุดมีความสูง 3 เมตรขึ้นไป ควรตัดแต่งกิ่งด้านล่างให้มีระยะสูงจากพื้นดินประมาณ 0.50 เมตร และตัดแต่งกิ่งที่ซ้อนทับกันจนแน่นทึบ และกิ่งที่เป็นโรค ไม่สมบูรณ์ออก

ระยะให้ผลผลิต

(1) ระยะเริ่มออกดอกถึงติดผล ควรให้น้ำปริมาณ 220 - 240 ลิตรต่อต้น ทุกวันอย่างสม่ำเสมอ เพื่อป้องกันการเกิดเนื้อแก้วยางไหล รวมถึงอาจมีการพ่นฮอร์โมนหรือใส่ธาตุแคลเซียมโบรอนทางดินเพิ่มเติม หรือตามความเหมาะสมของแต่ละพื้นที่

(2) ระยะพัฒนาผลถึงเก็บเกี่ยว ควรให้น้ำปริมาณ 80 - 110 ลิตรต่อต้น ทุกวันอย่างสม่ำเสมอ เพื่อป้องกันการเกิดเนื้อแก้วยางไหล รวมถึงให้ปุ๋ยและอาจใส่ธาตุแคลเซียมโบรอนทางใบ หรือตามความเหมาะสมของแต่ละพื้นที่

ระยะหลังเก็บเกี่ยวผลผลิต

(1) ควรให้น้ำปริมาณ 80 - 110 ลิตรต่อต้น ทุก 3 วันอย่างสม่ำเสมอ หรือตามความเหมาะสม

(2) ใส่ปุ๋ยอินทรีย์ ประมาณ 2 กิโลกรัมต่อต้น หรือตามความเหมาะสม เพื่อกระตุ้นการแตกราก หรืออาจใส่ปุ๋ยเคมี ตามความเหมาะสมของแต่ละพื้นที่

(3) ตัดแต่งกิ่งรอบต้น

การเก็บเกี่ยว

(1) ระยะเก็บเกี่ยวมังคุดในสายหมอกเบตง อยู่ในช่วงเดือนมิถุนายน - ตุลาคม โดยอายุการเก็บเกี่ยวจะขึ้นอยู่กับสภาพอากาศของแต่ละปี

(2) วิธีการเก็บเกี่ยว จะเก็บเกี่ยวด้วยมือหรือเครื่องมือ เช่น ไม้จ้ำปา ตะกร้อผ้า หรือไม้จ้ำปาประดิษฐ์ขึ้นเองจากท่อ PVC เป็นต้น สำหรับป้องกันไม่ให้ผลมังคุดร่วงหล่นลงพื้นหรือกระทบพื้นรุนแรง ซึ่งจะทำให้เนื้อแข็งเป็นยางไหล และระวังอย่าให้ขั้วหักหรือกลีบเลี้ยงช้ำ

(3) ผลมังคุดที่พร้อมเก็บเกี่ยว สังเกตจากผลมีสีเหลืองอ่อนอมชมพู มีจุดประสีชมพูกระจายทั่วผล โดยหลังเก็บเกี่ยว 3 - 5 วัน เปลือกจะเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลอมแดง สีม่วงอมแดง จนถึงสีดำ แนะนำให้รับประทานในระยะที่ผิวเปลือกสีม่วงอมแดงจนถึงสีดำ จะมีรสชาติดีที่สุด

(4) ผลมังคุดที่เก็บเกี่ยวแล้ว ควรเก็บไว้ในที่ร่ม และทำความสะอาดผล คัดแยกคุณภาพก่อนนำออกจำหน่าย

การบรรจุหีบห่อ

(1) รายละเอียดบนฉลากหรือบรรจุภัณฑ์ ให้ประกอบด้วยคำว่า “มังคุดในสายหมอกเบตง” หรือ “Nai Sai Mok Betong Mangosteen” หรือ “Mangkud Nai Sai Mok Betong”

(2) ให้ระบุชื่อผู้ผลิตหรือผู้ประกอบการค้า สถานที่ผลิตหรือจัดจำหน่าย และรอบการผลิต โดยอาจเป็นวันที่เก็บเกี่ยวหรือบรรจุ รวมถึงข้อมูลอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่น วันที่ควรบริโภค วิธีการบริโภค หรือการเก็บรักษา เป็นต้น เพื่อให้เป็นประโยชน์ต่อผู้บริโภค และสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้

(6) ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

แหล่งผลิตมังคุดในสายหมอกเบตง ปลูกที่ระดับความสูงจากระดับน้ำทะเลปานกลาง 200 เมตรขึ้นไป ในขอบเขตพื้นที่อำเภอเบตง ตั้งอยู่ที่ละติจูด 5 องศา 51 ลิปดา 40.36 พิลิปดาเหนือ และลองจิจูด 101 องศา 13 ลิปดา 40.91 พิลิปดาตะวันออก และอำเภอธารโต ตั้งอยู่ที่ละติจูด 6 องศา 4 ลิปดา 51.35 พิลิปดาเหนือ และลองจิจูด 101 องศา 15 ลิปดา 19.76 พิลิปดาตะวันออก ของจังหวัดยะลา มีสภาพภูมิประเทศเป็นที่ราบสูงเชิงเขา สลับร่องน้ำ โอบล้อมด้วยหุบเขาน้อยใหญ่ โดยตั้งอยู่ในแนวเทือกเขาสันกาลาคีรี และมีแม่น้ำปัตตานี ซึ่งเป็นแม่น้ำสายสำคัญ มีต้นกำเนิดจากเทือกเขาสันกาลาคีรี ในเขตอำเภอเบตง ไหลจากทิศใต้ขึ้นไปทางทิศเหนือ ผ่านอำเภอธารโต และไหลลงทะเลอ่าวไทยที่อำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี แสดงถึงความอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากรธรรมชาติ ทั้งในอำเภอเบตงและอำเภอธารโต ส่งผลให้เป็นพื้นที่ที่เหมาะสมกับการทำการเกษตรมาก

ลักษณะภูมิอากาศ

อำเภอเบตง และอำเภอธารโต จังหวัดยะลา มีสภาพภูมิอากาศแบบร้อนชื้น อุณหภูมิเฉลี่ย 27.5 – 28.5 องศาเซลเซียส ปริมาณน้ำฝนเฉลี่ย 2,200 มิลลิเมตรต่อปี มีจำนวนวันฝนตกเฉลี่ย 135 วันต่อปี และจากลักษณะภูมิประเทศข้างต้น ทำให้ในพื้นที่มีสภาพภูมิอากาศที่เปลี่ยนแปลง 3 ครั้งต่อวัน กล่าวคือ ช่วงเช้ามีหมอก ช่วงเที่ยงมีแดด และช่วงเย็นมีฝนตกบ่อยครั้ง ซึ่งบริเวณที่เพาะปลูกมังคุดในสายหมอกเบตงจะมีหมอกหนาปกคลุมเกือบทั้งปี ส่งผลต่อการปลูกมังคุด คือ เกิดการสร้างขึ้นเนื้อของมังคุด (ยิว) แบบเคลือบที่ละชั้น ทำให้เนื้อมีสีขาวนวล ฟูฝ้าย มีรสชาติหวานน่าเปรี้ยว มีกลิ่นหอมเฉพาะ ไม่เป็นเนื้อแกว่งยางไหล และไม่ฉ่ำน้ำ เนื้อแห้ง มีรสชาติดีเป็นที่ต้องการของตลาด นอกจากนี้ลักษณะภายนอกของผลมังคุดยังมีลักษณะโดดเด่น คือ ผลมังคุด รูปทรงกลม ผลโต เปลือกผิวมันเรียบสวย เมื่อสุกผลจะมีสีดำ แต่กลีบเลี้ยงยังมีสีเขียว ซึ่งเป็นผลจากสภาพภูมิอากาศและความอุดมสมบูรณ์ของพื้นที่ ส่งผลให้มังคุดในสายหมอกเบตงมีคุณภาพดีและมีเอกลักษณ์เฉพาะตัวดังกล่าว

ประวัติความเป็นมา

มังคุดในสายหมอกเบตง มีจุดกำเนิดในพื้นที่ตำบลธารน้ำทิพย์ อำเภอเบตง จังหวัดยะลา ตั้งแต่รุ่นปู่ย่าตายาย โดยแรกเริ่มชาวบ้านส่วนใหญ่จะปลูกยางพาราเป็นหลัก และปลูกไม้ผลเป็นพืชรอง เช่น ทุเรียน ลองกอง ส้ม และมังคุด เป็นต้น ต่อมาราคายางพาราเริ่มตกต่ำ เกษตรกรจึงหันมาปลูกและดูแลไม้ผลในพื้นที่ให้มีคุณภาพมากขึ้น เพื่อชดเชยรายได้จากสภาวะราคายางตกต่ำ ประกอบกับสภาพภูมิศาสตร์และสภาพภูมิอากาศในพื้นที่เพาะปลูก ส่งผลให้มังคุดที่ปลูกมีเอกลักษณ์เฉพาะ จนทำให้ผู้บริโภคยอมรับในคุณภาพสินค้าและเรียกขานเป็นที่รู้จักในนาม “มังคุดในสายหมอกเบตง” ต่อมาเกษตรกรในพื้นที่อำเภอธารโตเห็นว่า ลักษณะพื้นที่และสภาพอากาศ

ของอำเภอธารโตมีลักษณะใกล้เคียงกับพื้นที่อำเภอเบตง คือ มีหมอกหนาเกือบทั้งปี จึงได้ทดลองนำต้นพันธุ์มังคุดมาปลูก และได้ผลผลิตเช่นเดียวกับมังคุดที่ปลูกในพื้นที่อำเภอเบตง และพบว่าเป็นที่ต้องการของผู้บริโภคมาก จำหน่ายได้ราคาดี จึงมีการปลูกอย่างแพร่หลายมากขึ้น ต่อมาหน่วยงานภาครัฐในพื้นที่ได้มีการส่งเสริมด้านการผลิตและการตลาด เนื่องจากเห็นว่ามังคุดในสายหมอกเบตงมีรสชาติดี มีคุณค่าทางโภชนาการ และจำหน่ายได้ราคาดี ทำให้เกษตรกรหันมาดูแลกระบวนการผลิตมังคุดมากขึ้น มีการควบคุมคุณภาพสินค้า จัดทำระบบส่งเสริมการเกษตรแบบแปลงใหญ่ ซึ่งมีการพัฒนาจนเป็นต้นแบบการผลิตมังคุดในสายหมอกเบตง มีเป้าหมายการพัฒนา 5 ด้าน ได้แก่ การลดต้นทุนการผลิต การเพิ่มผลผลิตเฉลี่ยต่อไร่ การพัฒนาคุณภาพ การตลาด และการบริหารจัดการกลุ่ม โดยกลุ่มเกษตรกรผลิตมังคุดในสายหมอกเบตงได้มีการเข้าร่วมการประกวดแปลงใหญ่ดีเด่นระดับจังหวัดของจังหวัดยะลา ซึ่งเป็นกลุ่มที่สามารถควบคุมกระบวนการผลิตให้มีคุณภาพ สามารถตรวจสอบย้อนกลับได้ และได้รับรางวัลชนะเลิศ ในปี 2564 ซึ่งสร้างความภาคภูมิใจแก่เกษตรกรผู้ผลิตมังคุดในสายหมอกเบตงเป็นอย่างมาก และสร้างความน่าเชื่อถือในคุณภาพของมังคุดในสายหมอกเบตงให้เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคทั่วไป จนมีผู้ซื้อเข้ามาสั่งซื้อผลผลิตถึงในพื้นที่ และมีการติดต่อสั่งซื้อไปยังตลาดต่างประเทศจำนวนมาก

(7) ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การผลิต มังคุดในสายหมอกเบตง ครอบคลุมพื้นที่อำเภอเบตง และอำเภอธารโต จังหวัดยะลา รายละเอียดตามแผนที่

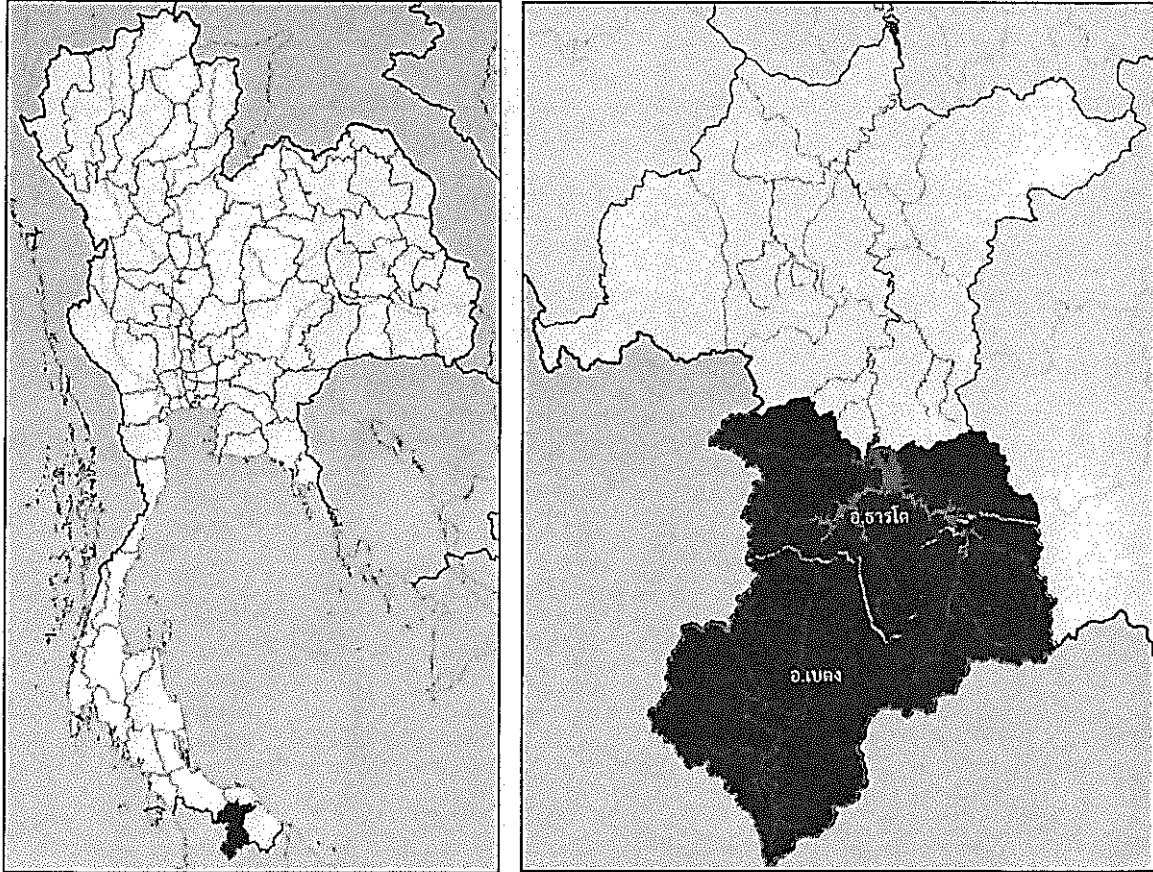
(8) การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

- (1) มังคุดในสายหมอกเบตง ต้องใช้วัตถุดิบและผลิตในเขตพื้นที่ที่กำหนด และตามกระบวนการผลิตข้างต้น
- (2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า มังคุดในสายหมอกเบตง รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

(9) เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

- (1) ให้มีการจัดทำทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้าที่ใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ มังคุดในสายหมอกเบตง
- (2) ผู้ขอขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า จะต้องปฏิบัติตามคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ มังคุดในสายหมอกเบตง และดำเนินการตามแผนการควบคุมตรวจสอบทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์
มังคุดในสายหมอกเบตง



ขอบเขตพื้นที่การผลิต มังคุดในสายหมอกเบตง ครอบคลุมพื้นที่อำเภอเบตง และอำเภอธารโต จังหวัดยะลา