ประกาศกรมทรัพย์สินทางปัญญา

เรื่อง การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์
น้ำช่อดอกมะพร้าวน้ำหอมบ้านแพ้ว
ทะเบียนเลขที่ สช 69100283

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

ให้ขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ น้ำช่อดอกมะพร้าวน้ำหอมบ้านแพ้ว คำขอเลขที่ 67100366 ทะเบียนเลขที่ สช 69100283 ซึ่งมีรายการทางทะเบียนตามบัญชีแนบท้ายประกาศฉบับนี้

ทั้งนี้ ให้มีผลตั้งแต่วันยื่นคำขอขึ้นทะเบียน 13 กันยายน 2567

ประกาศ ณ วันที่ ๒๔ มีนาคม พ.ศ. 2569

(นางอรมน ทรัพย์ทวีธรรม)
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

๒๔๘/๒๕๖๙

ทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

น้ำช่อดอกมะพร้าวน้ำหอมบ้านแพ้ว

Ban Phaeo Coconut Nectar Drink หรือ Nam Choe Dok Mapraonamhom Ban Phaeo

(1) **เลขที่คำขอ** 67100366 **ทะเบียนเลขที่** สช 69100283

(2) **วันที่ยื่นคำขอ** 13 กันยายน 2567 **วันที่ขึ้นทะเบียน** 13 กันยายน 2567

(3) **ผู้ขอขึ้นทะเบียน** จังหวัดสมุทรสาคร

ที่อยู่ ศาลากลางจังหวัดสมุทรสาคร ตำบลมหาชัย อำเภอเมืองสมุทรสาคร จังหวัดสมุทรสาคร 74000

(4) **รายการสินค้า** น้ำช่อดอกมะพร้าวน้ำหอม

(5) **คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า**

คำนิยาม

น้ำช่อดอกมะพร้าวน้ำหอมบ้านแพ้ว หรือ Ban Phaeo Coconut Nectar Drink หรือ Nam Choe Dok Mapraonamhom Ban Phaeo หมายถึง น้ำช่อดอกมะพร้าวน้ำหอมใส น้ำช่อดอกมะพร้าวน้ำหอมสด และน้ำช่อดอกมะพร้าวน้ำหอมแบบสเตอริไลซ์ (Sterilization) ที่มีลักษณะสีใสถึงสีน้ำตาลอ่อน มีรสชาติหวาน กลิ่นหอมคล้ายใบเตย ผลิตจากช่อดอกมะพร้าว หรือจั่นมะพร้าวน้ำหอม ผลิตและแปรรูปในเขตพื้นที่จังหวัดสมุทรสาคร

ลักษณะของสินค้า

(1) พันธุ์ : มะพร้าวน้ำหอมพันธุ์ต้นเตี้ย

(2) ลักษณะทางกายภาพ

- น้ำช่อดอกมะพร้าวน้ำหอมใส	มีลักษณะสีใส หรือโปร่งใส รสชาติหวาน และมีกลิ่นหอมคล้ายใบเตย
- น้ำช่อดอกมะพร้าวน้ำหอมสด	มีลักษณะสีน้ำตาลใส รสชาติหวาน และมีกลิ่นหอมคล้ายใบเตย
- น้ำช่อดอกมะพร้าวน้ำหอมแบบสเตอริไรซ์	มีลักษณะสีขาวใส หรือขาวขุ่นเล็กน้อย หรือสีน้ำตาลอ่อน อาจมีตะกอนเล็กน้อย มีรสชาติหวาน และมีกลิ่นหอมคล้ายใบเตย

(3) ลักษณะทางเคมี

ค่าความหวานของน้ำช่อดอกมะพร้าวน้ำหอมใส และน้ำช่อดอกมะพร้าวน้ำหอมสด อยู่ในช่วงระหว่าง 13.5 – 16.0 องศาบริกซ์ และมีค่าความเป็นกรด - ด่าง อยู่ในช่วง 5.0 – 6.5 สำหรับน้ำช่อดอกมะพร้าวน้ำหอมแบบสเตอริไลซ์ มีค่าความหวาน อยู่ในช่วง 9.0 – 16.0 องศาบริกซ์ และมีค่าความเป็นกรด – ด่าง อยู่ในช่วง 5.0 – 7.0

กระบวนการผลิต

วัตถุดิบ

น้ำช่อดอกมะพร้าวน้ำหอมบ้านแพ้ว ต้องเก็บจากช่อดอกมะพร้าว หรือจั่นมะพร้าว ของต้นมะพร้าวน้ำหอมพันธุ์ต้นเตี้ย โดยช่อดอกที่เหมาะสมต้องอยู่ในระยะที่ดอกยังไม่บาน หรือเป็นดอกที่ยังไม่มีการผสมเกสรหรือยังมีเปลือกแข็ง และต้องเป็นต้นมะพร้าวที่ปลูกในพื้นที่จังหวัดสมุทรสาครเท่านั้น

การปลูก

(1) คัดเลือกผลมะพร้าวที่มีอายุประมาณ 11 – 12 เดือน จากต้นพันธุ์ที่มีอายุตั้งแต่ 10 ปีขึ้นไป จากนั้นนำผลมะพร้าวที่คัดเลือกไว้เก็บในที่ร่มจนเปลือกเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลอ่อนหรือสีก้ามปู แล้วจึงทำการปาดบริเวณหัวมะพร้าวเพื่อนำมาเพาะพันธุ์เป็นหน่อ โดยปลายรากอ่อนที่งอกออกมาจะมีกลิ่นหอมคล้ายใบเตย

(2) ทำการยกร่องแปลงปลูกมะพร้าวเพื่อป้องกันปัญหาน้ำท่วมขัง จากนั้นให้ขุดหลุมปลูกในขนาดและระยะห่างที่เหมาะสม จากนั้นปล่อยหลุมตากแดดไว้ประมาณ 1 สัปดาห์ เพื่อปรับสภาพดิน

(3) ให้รองก้นหลุมด้วยกาบมะพร้าวจำนวน 2 ชั้น จากนั้นเติมดินลงไปประมาณครึ่งหนึ่งของหลุม ตามด้วยวางหน่อมะพร้าวลงในหลุม กลบดินที่ผสมปุ๋ยให้แน่นพอเหมาะ และรดน้ำให้ชุ่มทุก 2 – 3 วัน เพื่อช่วยให้ต้นมะพร้าวตั้งตัวและเจริญเติบโตได้ดี

การดูแลรักษา

(1) เมื่อต้นมะพร้าวมีอายุ 6 เดือนขึ้นไปหรือแตกใบย่อย ให้ใส่ปุ๋ยเคมีร่วมกับปุ๋ยอินทรีย์

(2) การให้น้ำ ควรให้น้ำอย่างสม่ำเสมอเพื่อกระตุ้นการพัฒนาของตาดอกอย่างต่อเนื่อง ทั้งนี้ เพื่อป้องกันปัญหาช่อดอกแห้งหรือแยกตัว และช่วยให้มะพร้าวออกผลผลิตไม่ขาดคอ

(3) การกำจัดวัชพืชในสวนมะพร้าวโดยใช้วิธีตัดหญ้า หรือปลูกพืชคลุมดิน เพื่อควบคุมการเจริญเติบโตของวัชพืช ช่วยรักษาความชื้นในดิน รวมถึงการปรับปรุงโครงสร้างของดินให้ดีขึ้น

การเก็บเกี่ยว

(1) การเก็บน้ำช่อดอกมะพร้าว ต้องเก็บจากต้นมะพร้าวที่มีอายุ 2 ปีขึ้นไป และช่อดอกที่เหมาะสมต้องอยู่ในระยะที่ดอกยังไม่บาน หรือเป็นดอกที่ยังไม่มีการผสมเกสรหรือยังมีเปลือกแข็ง

(2) การเตรียมช่อดอกมะพร้าว จะต้องค่อย ๆ โน้มจั่นมะพร้าวให้งอลงมาเรื่อย ๆ ภายใน 7 วัน โดยให้โน้มในมุมประมาณ 30 – 35 องศา หรือตามความเหมาะสม เพื่อให้สามารถรองน้ำช่อดอกมะพร้าวได้ เมื่อโน้มจั่นได้ที่แล้วให้ปอกเปลือกจั่นทิ้งไว้ประมาณ 1 – 2 วัน หลังจากนั้นทำการปาดหน้าจั่น เพื่อให้น้ำช่อดอกมะพร้าวไหลลงสู่กระบอก

(3) การเตรียมกระบอกรองน้ำช่อดอกมะพร้าว ต้องลวกทำความสะอาดกระบอกที่ใช้รอง โดยการลวกด้วยน้ำร้อนเดือด เพื่อฆ่าเชื้อโรคและสิ่งปนเปื้อน จากนั้นใส่ไม้พะยอมลงในกระบอกเพื่อช่วยป้องกันการบูดเสีย การรองน้ำช่อดอกมะพร้าวแต่ละครั้งใช้เวลาประมาณ 10 – 12 ชั่วโมง โดยใช้อุปกรณ์ เช่น พะอง (บันไดไม้ไผ่) เป็นต้น สำหรับปีนขึ้นไปทำการรองและเก็บกระบอกน้ำช่อดอกมะพร้าว

(4) การรองน้ำช่อดอกมะพร้าว จะรองวันละ 2 ครั้ง ได้แก่ รอบเช้าเริ่มเก็บเวลาประมาณ 02.00 น. เรียกว่า “ตาลเช้า” และเก็บอีกครั้งเวลาประมาณ 15.00 น. เรียกว่า “ตาลเย็น”

(5) การปาดช่อดอกมะพร้าวเมื่อเก็บกระบอกที่ใช้รองน้ำช่อดอกมะพร้าวเดิมออกแล้ว ให้ปาดหน้าช่อดอกมะพร้าวอีกครั้ง เพื่อกระตุ้นการไหลของน้ำช่อดอก จากนั้นจึงนำกระบอกใบใหม่ใส่แทน เพื่อรองน้ำช่อดอกมะพร้าวในรอบถัดไป

ขั้นตอนการผลิต

การผลิตน้ำช่อดอกมะพร้าวน้ำหอมใส

นำน้ำช่อดอกมะพร้าวที่เก็บได้มากรองผ่านผ้าสะอาด เพื่อกรองแยกสิ่งเจือปน เช่น เศษไม้พะยอม มด ผึ้ง หรือแมลงอื่น ๆ ที่อาจปะปนอยู่ในกระบอกออกให้หมด เพื่อให้สะอาดและได้น้ำช่อดอกมะพร้าวน้ำหอมใส พร้อมสำหรับจำหน่าย หรือนำไปผลิตเป็นน้ำช่อดอกมะพร้าวน้ำหอมสด

การผลิตน้ำช่อดอกมะพร้าวน้ำหอมสด

(1) นำน้ำช่อดอกมะพร้าวน้ำหอมใสเทลงในกระทะ จากนั้นต้มให้เดือดโดยใช้เชื้อเพลิงจากไม้หรือก๊าซหุงต้ม พร้อมช้อนฟองออกจนหมด โดยการต้มควรใช้ไฟแรงและสังเกตลักษณะของน้ำช่อดอกมะพร้าวน้ำหอมใสจะค่อย ๆ เปลี่ยนเป็นน้ำช่อดอกมะพร้าวน้ำหอมสดที่มีสีน้ำตาลใส

(2) เมื่อน้ำช่อดอกมะพร้าวน้ำหอมสดได้ที่แล้ว ให้ตักออกจากกระทะและบรรจุลงในภาชนะที่เหมาะสมสำหรับบรรจุอาหาร (Food Grade) พร้อมสำหรับจำหน่ายหรือนำไปผลิตเป็นน้ำช่อดอกมะพร้าวน้ำหอมแบบสเตอริไลซ์

การผลิตน้ำช่อดอกมะพร้าวน้ำหอมแบบสเตอริไลซ์ (Sterilization)

(1) นำน้ำช่อดอกมะพร้าวน้ำหอมสดที่ผ่านการต้มแล้ว เทลงในภาชนะที่ผ่านการฆ่าเชื้อ นำน้ำเปล่าต้มเดือดที่อุณหภูมิ 100 องศาเซลเซียสขึ้นไป มาผสมในน้ำช่อดอกมะพร้าวน้ำหอมสด ในอัตราส่วนน้ำเปล่า 1 ลิตร ต่อน้ำช่อดอกมะพร้าวน้ำหอมสด 10 ลิตร เพื่อปรับค่าความหวานให้อยู่ในช่วง 9 – 16 องศาบริกซ์

(2) ฆ่าเชื้อภาชนะที่เหมาะสมสำหรับบรรจุอาหาร (Food Grade) โดยนำภาชนะที่จะใช้บรรจุไปฆ่าเชื้อด้วยความร้อน เช่น ต้ม นึ่ง หรือราดน้ำร้อน ที่อุณหภูมิ 100 องศาเซลเซียส เป็นเวลาอย่างน้อย 10 นาที จากนั้นคว่ำภาชนะและปล่อยทิ้งไว้จนแห้งสนิท

(3) นำน้ำช่อดอกมะพร้าวน้ำหอมสดบรรจุในภาชนะแล้วจึงเข้าสู่กระบวนการสเตอริไลซ์ โดยต้มภาชนะที่บรรจุน้ำช่อดอกมะพร้าวน้ำหอมสด ด้วยความร้อนประมาณ 110 – 120 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 20 – 40 นาที

(4) เมื่อผ่านกระบวนการสเตอริไลซ์เรียบร้อยแล้ว ให้พักภาชนะบรรจุไว้จนเย็น จะได้น้ำช่อดอกมะพร้าวน้ำหอมแบบสเตอริไลซ์ ที่พร้อมสำหรับจัดจำหน่ายและบริโภค

การรับรองมาตรฐานและการเก็บรักษา

(1) น้ำช่อดอกมะพร้าวน้ำหอมบ้านแพ้ว ต้องผ่านการรับรองมาตรฐานจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ก่อนนำออกจำหน่ายให้แก่ผู้บริโภค

(2) น้ำช่อดอกมะพร้าวน้ำหอมบ้านแพ้ว ต้องเก็บรักษาในสถานที่ที่สะอาด มิดชิด และมีการถ่ายเทอากาศได้สะดวก โดยเป็นไปตามหลักอนามัยที่ถูกต้อง

การบรรจุหีบห่อ

(1) รายละเอียดบนฉลากหรือบรรจุภัณฑ์ ให้ประกอบด้วยคำว่า “น้ำช่อดอกมะพร้าวน้ำหอมบ้านแพ้ว” หรือ “Ban Phaeo Coconut Nectar Drink” หรือ “Nam Choe Dok Mapraonamhom Ban Phaeo”

(2) ให้ระบุชื่อผู้ผลิต หรือผู้ประกอบการค้า สถานที่ผลิตหรือจัดจำหน่าย หรือข้อมูลอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่น วันที่ผลิต เบอร์โทรศัพท์ติดต่อ เป็นต้น เพื่อให้เป็นประโยชน์ต่อผู้บริโภค และสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้

(6) ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

จังหวัดสมุทรสาครตั้งอยู่บนพื้นที่ราบลุ่มชายฝั่งทะเลอ่าวไทย สูงจากระดับน้ำทะเลปานกลางประมาณ 1 – 2 เมตร โดยพื้นที่ทางทิศตะวันตกเป็นที่ราบลุ่มน้ำจืด และมีแม่น้ำท่าจีนไหลผ่านจากทิศเหนือสู่ทิศใต้ ก่อนลงสู่อ่าวไทยบริเวณอำเภอเมืองสมุทรสาคร รวมระยะทางประมาณ 70 กิโลเมตร พื้นที่ตอนบนของจังหวัด โดยเฉพาะเขตอำเภอบ้านแพ้วและอำเภอกระทุ่มแบน มีดินที่อุดมสมบูรณ์ โดยลักษณะดินส่วนใหญ่เป็นดินเลน ดินเหนียว และดินร่วน บางพื้นที่มีความเค็มของดินเล็กน้อย แต่ยังคงอุดมไปด้วยแร่ธาตุที่จำเป็นต่อการเจริญเติบโตของพืช ทั้งยังมีแม่น้ำและลำคลองมากกว่า 170 สาย จากคลองธรรมชาติและคลองขุด ซึ่งใช้ประโยชน์เพื่อการเพาะปลูก และการชลประทาน นอกจากนี้ จังหวัดสมุทรสาครยังมีภูมิอากาศแบบมรสุมเขตร้อน โดยได้รับอิทธิพลจากลมบก ลมทะเล และลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ ส่งผลให้มีความชื้นสัมพัทธ์ในอากาศสูง และมีปริมาณฝนกระจายตัวสม่ำเสมอตลอดทั้งปี สภาพอากาศโดยทั่วไปไม่ร้อนจัด และมีความแตกต่างของอุณหภูมิระหว่างกลางวันและกลางคืนในระดับที่เหมาะสม

จากลักษณะภูมิประเทศและภูมิอากาศของจังหวัดสมุทรสาคร ซึ่งเป็นพื้นที่ราบลุ่มชายฝั่งทะเลที่มีความอุดมสมบูรณ์ของดิน รวมทั้งน้ำทะเลที่มีธาตุอาหารหลากหลายชนิด ประกอบกับลมทะเลที่พัดผ่านมีไอเกลือซึ่งช่วยเสริมแร่ธาตุสำคัญ อาทิ โซเดียมและโพแทสเซียม ซึ่งเป็นธาตุที่จำเป็นต่อการเจริญเติบโตของต้นมะพร้าว โดยเฉพาะในกระบวนการสร้างน้ำตาลและไขมัน ด้วยปัจจัยทางธรรมชาติดังกล่าว ส่งผลให้น้ำช่อดอกมะพร้าวน้ำหอมบ้านแพ้ว มีรสชาติหวานละมุน มีกลิ่นหอมเฉพาะตัวคล้ายใบเตย อันเป็นเอกลักษณ์ที่แตกต่างจากพื้นที่อื่น เมื่อนำไปผ่านกระบวนการต้ม รวมถึงการสเตอริไลซ์ ทำให้สามารถยืดอายุการเก็บรักษาได้ยาวนาน โดยไม่สูญเสียคุณภาพ รสชาติและกลิ่นหอมอันเป็นเอกลักษณ์ของน้ำช่อดอกมะพร้าวน้ำหอมบ้านแพ้ว

ประวัติความเป็นมา

เมื่อประมาณ 40 ปีที่แล้ว นางอาภรณ์ แก้วสุกใส เป็นหนึ่งในผู้ประกอบการกลุ่มแรกในจำนวน 4 ราย ได้ริเริ่มการผลิตเครื่องดื่มที่ได้จากช่อดอกมะพร้าวในพื้นที่อำเภอบ้านแพ้ว จังหวัดสมุทรสาคร ซึ่งในขณะนั้นเรียกกันโดยทั่วไปว่า “น้ำตาลสดบ้านแพ้ว” โดยในระยะแรกได้เปิดโอกาสให้ผู้ผลิตรายอื่นเช่าพื้นที่สวนเพื่อดำเนินการแปรรูปน้ำตาลสด ต่อมาพบว่าผู้ผลิตบางรายมีการปรุงแต่งรสชาติ จนทำให้รสชาติไม่เป็นธรรมชาติ จึงตัดสินใจผลิตน้ำตาลสดแท้ 100% จากสวนของตนเอง ส่งผลให้ได้น้ำตาลสดที่มีรสชาติหวานตามธรรมชาติและกลิ่นหอมเฉพาะตัว จึงผลิตออกจำหน่ายทั้งขายส่งและขายปลีก จนเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับความนิยมจากผู้บริโภค และมีชื่อเสียงในวงกว้าง จนกระทั่งในปี พ.ศ. 2556 นายอรุณยวงศ์ เรือทองวุฒิญากาน ผู้ประกอบการรุ่นใหม่ของจังหวัดสมุทรสาคร ได้นำภูมิปัญญาการต้มแบบดั้งเดิมมาผสมผสานกับกระบวนการสเตอริไลซ์ ซึ่งเป็นวิธีการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน ทำให้ยืดอายุผลิตภัณฑ์โดยสามารถเก็บรักษาได้นานถึง 1 ปี และเพื่อให้สอดคล้องกับแหล่งที่มาของวัตถุดิบจากช่อดอกหรือจั่นของต้นมะพร้าวน้ำหอม จึงมีการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ในชื่อ “น้ำช่อดอกมะพร้าวน้ำหอมบ้านแพ้ว”

จังหวัดสมุทรสาคร ถือเป็นพื้นที่ที่มีการปลูกต้นมะพร้าวน้ำหอมเป็นจำนวนมาก เนื่องจากมีสภาพภูมิประเทศและภูมิอากาศที่เอื้อต่อการเพาะปลูก ส่งผลให้น้ำช่อดอกมะพร้าวน้ำหอมที่ได้มีรสชาติหวานและมีกลิ่นหอมคล้ายใบเตย อันเป็นเอกลักษณ์เฉพาะถิ่น ผลผลิตจากน้ำช่อดอกมะพร้าวน้ำหอมสามารถนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ อาทิ น้ำตาลปี๊บ ซึ่งคงไว้ของรสชาติที่หอมหวานตามธรรมชาติของน้ำช่อดอกมะพร้าวน้ำหอมบ้านแพ้ว นอกจากนี้ ยังได้รับการต่อยอดเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้เป็นส่วนผสมของผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ เช่น อเมริกาโน่น้ำช่อดอกมะพร้าวน้ำหอมบ้านแพ้ว มัทฉะน้ำช่อดอกมะพร้าวน้ำหอมบ้านแพ้ว และชาเขียวน้ำช่อดอกมะพร้าวน้ำหอมบ้านแพ้ว ซึ่งเป็นเครื่องดื่มที่มีค่าดัชนีน้ำตาลต่ำและอุดมด้วยวิตามิน จึงเป็นที่นิยมของผู้บริโภคที่ใส่ใจสุขภาพ นอกจากนี้ น้ำช่อดอกมะพร้าวน้ำหอมบ้านแพ้วยังได้รับความสนใจอย่างแพร่หลายจากโทรทัศน์ เช่น รายการ “ทุกทิศทั่วไทย” ทางสถานีโทรทัศน์ Thai PBS รวมทั้งได้รับความร่วมมือจากภาคเอกชน โดยผู้ผลิตเครื่องดื่มน้ำอัดลม ได้เล็งเห็นศักยภาพของวัตถุดิบท้องถิ่น โดยได้นำน้ำช่อดอกมะพร้าวน้ำหอมบ้านแพ้วไปใช้เป็นวัตถุดิบหลักในการผลิตน้ำผลไม้ซูเปอร์ฟรุต ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์น้ำช่อดอกมะพร้าวน้ำหอมธรรมชาติแท้ 100% และนอกจากนี้ ยังได้มีการนำผลิตภัณฑ์ออกจัดแสดงในงานสำคัญต่าง ๆ อาทิ งาน OTOP Midyear งานมหกรรมสินค้าเกษตรปลอดภัย และงาน THAIFEX – Anuga Asia 2022 เป็นต้น ส่งผลให้น้ำช่อดอกมะพร้าวน้ำหอมบ้านแพ้วเป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลายทั่วประเทศ

(7) ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การผลิต น้ำช่อดอกมะพร้าวน้ำหอมบ้านแพ้ว ครอบคลุมพื้นที่จังหวัดสมุทรสาคร รายละเอียดตามแผนที่

(8) การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

(1) น้ำช่อดอกมะพร้าวน้ำหอมบ้านแพ้ว ต้องปลูกและผลิตในเขตพื้นที่ที่กำหนด และตามกระบวนการผลิตข้างต้น

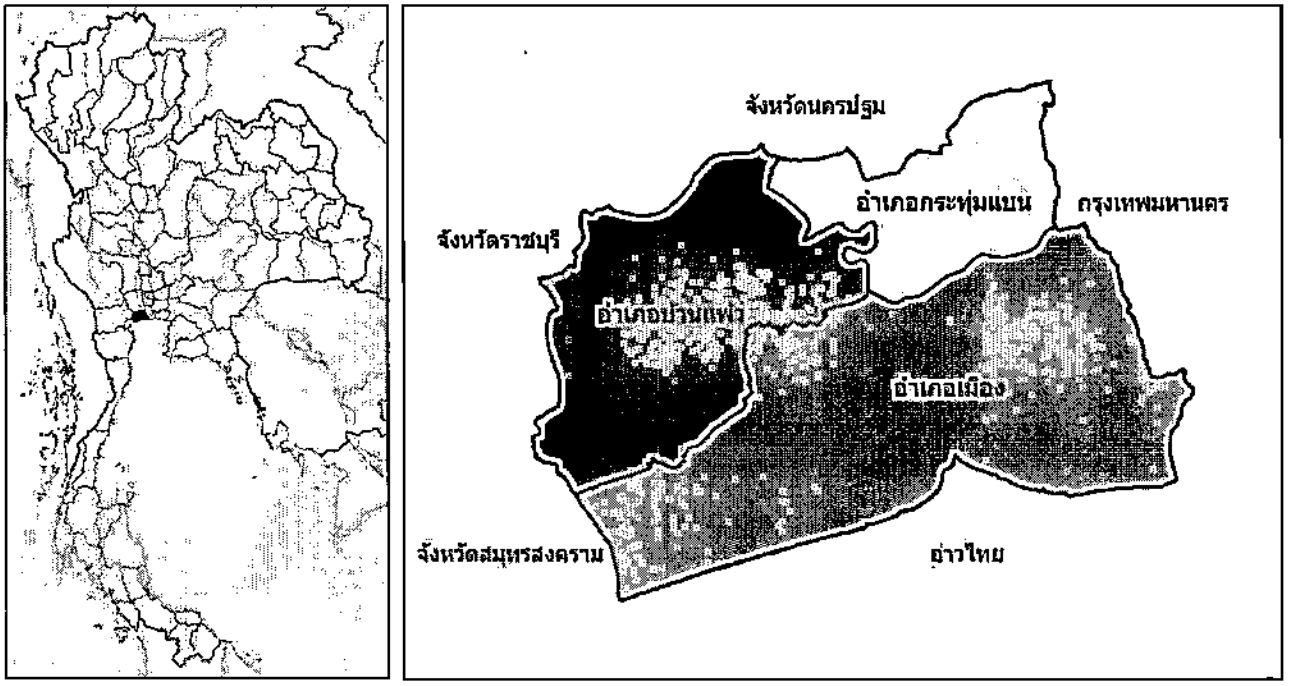
(2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้าน้ำช่อดอกมะพร้าวน้ำหอมบ้านแพ้ว รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

(9) เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

(1) ให้มีการจัดทำทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้าที่ใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ น้ำช่อดอกมะพร้าวน้ำหอมบ้านแพ้ว

(2) ผู้ขอขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า จะต้องปฏิบัติตามคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ น้ำช่อดอกมะพร้าวน้ำหอมบ้านแพ้ว และดำเนินการตามแผนการควบคุมตรวจสอบ ทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์
น้ำช่อดอกมะพร้าวน้ำหอมบ้านแพ้ว



ขอบเขตพื้นที่การผลิต น้ำช่อดอกมะพร้าวน้ำหอมบ้านแพ้ว ครอบคลุมพื้นที่จังหวัดสมุทรสาคร