



ประกาศกรมทรัพย์สินทางปัญญา

เรื่อง การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เนื้อครามสกลนคร

ทะเบียนเลขที่ สช 69100286

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

ให้ขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ เนื้อครามสกลนคร คำขอเลขที่ 68100375 ทะเบียนเลขที่ สช 69100286 ซึ่งมีรายการทางทะเบียนตามบัญชีแนบท้ายประกาศฉบับนี้

ทั้งนี้ ให้มีผลตั้งแต่วันยื่นคำขอขึ้นทะเบียน 30 พฤษภาคม 2568

ประกาศ ณ วันที่ ๖ พฤษภาคม พ.ศ. 2569

(นางอรมน ทรัพย์ทริธรรม)
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

ทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เนื้อครามสกนนคร

Sakon Nakhon Indigo Paste หรือ Nuea Kram Sakon Nakhon

- | | | | |
|----------------------|--|-------------------|-----------------|
| (1) เลขที่คำขอ | 68100375 | ทะเบียนเลขที่ | สช 69100286 |
| (2) วันที่ยื่นคำขอ | 30 พฤษภาคม 2568 | วันที่ขึ้นทะเบียน | 30 พฤษภาคม 2568 |
| (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียน | จังหวัดสกนนคร | | |
| ที่อยู่ | ศาลากลางจังหวัดสกนนคร ถนนศูนย์ราชการ ตำบลธาตุเชิงชุม อำเภอเมืองสกนนคร
จังหวัดสกนนคร 47000 | | |
| (4) รายการสินค้า | เนื้อคราม | | |

- (5) คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

เนื้อครามสกนนคร หรือ Sakon Nakhon Indigo Paste หรือ Nuea Kram Sakon Nakhon หมายถึง เนื้อครามที่ผลิตจากใบครามพันธุ์ฝักตรงหรือพันธุ์ฝักงอ ผ่านกระบวนการผลิตตามภูมิปัญญาท้องถิ่น จนได้เนื้อครามที่มีคุณภาพ มีลักษณะเหนียว หนืด ช้น มีสีน้ำเงินเข้มเป็นเงามันวาว และมีกลิ่นหอมตามธรรมชาติของคราม ซึ่งผลิตในเขตพื้นที่จังหวัดสกนนคร

ลักษณะของสินค้า

(1) พันธุ์คราม : พันธุ์ครามฝักตรง (*Indigofera tinctoria* L.) หรือพันธุ์ครามฝักงอ (*Indigofera suffruticosa* Mill.)

(2) ลักษณะทางกายภาพ

- | | |
|-------------------|---|
| - ลักษณะเนื้อคราม | เหนียว หนืด ช้น |
| - สี | สีน้ำเงินเข้มเป็นเงามันวาว |
| - กลิ่น | มีกลิ่นหอมตามธรรมชาติของคราม และไม่มีกลิ่นฉุน |

(3) ลักษณะทางเคมี

- | | |
|-----------------------|--------------------------|
| - ค่าความชื้น | อยู่ในช่วงร้อยละ 50 – 70 |
| - ค่าความเป็นกรด-ด่าง | อยู่ในระดับ 8 - 12 |

กระบวนการผลิต

วัตถุดิบ

(1) กรณีปลูกและขยายพันธุ์เอง โดยใช้เมล็ดพันธุ์ครามฝักตรง (ครามน้อย) (*Indigofera tinctoria* L.) หรือครามฝักงอ (ครามใหญ่) (*Indigofera suffruticosa* Mill.) ที่มีความสมบูรณ์ ไม้เถล ไม้แตกหัก และปราศจากความเสียหายที่เกิดจากแมลงหรือโรค

(2) กรณีรับซื้อต้นคราม โดยลักษณะต้นควรมีปริมาณใบเพียงพอและมีความสมบูรณ์เต็มที่ ต้องเป็นครามฝักตรง (ครามน้อย) (*Indigofera tinctoria* L.) หรือครามฝักงอ (ครามใหญ่) (*Indigofera suffruticosa* Mill.) ซึ่งปลูกในพื้นที่จังหวัดสกลนครเท่านั้น

(3) ปูนขาว (แคลเซียมไฮดรอกไซด์) มีลักษณะเป็นผงและคุณสมบัติเป็นด่าง (ประเภทที่ใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร) หรืออยู่ในรูปปูนเปียก (ประเภทที่ใช้สำหรับการเคี้ยวหมาก)

การเพาะต้นกล้า

(1) การทำลายการพักตัวของเมล็ดพันธุ์ โดยการนำเมล็ดพันธุ์ครามไปตากแดดประมาณ 1 ชั่วโมง

(2) การเตรียมวัสดุเพาะและภาชนะเพาะ โดยวัสดุที่ใช้ในการเพาะต้นกล้าคราม ควรมีคุณสมบัติที่สามารถระบายน้ำได้ดี และเก็บกักความชื้นได้อย่างเหมาะสม เช่น ดินร่วน ขี้เถ้าแกลบ หรือวัสดุเพาะสำเร็จรูป เป็นต้น และภาชนะเพาะต้นกล้าครามที่เหมาะสม เช่น ถาดเพาะกล้า กระถางเพาะ ถูงชำ เป็นต้น

(3) การเพาะเมล็ด โดยเติมวัสดุลงในภาชนะ จากนั้นทำการหยอดเมล็ดพันธุ์ครามลงในหลุมของภาชนะ หลุมละ 1 - 2 เมล็ด กลบด้วยวัสดุและรดน้ำให้ทั่วภาชนะ

(4) การดูแลต้นกล้าคราม โดยตลอดระยะเวลาการเพาะให้บำรุงต้นกล้าครามโดยการรดน้ำอย่างสม่ำเสมอ รักษาระดับความชื้นในดินให้อยู่ในเกณฑ์ที่เหมาะสม กำจัดวัชพืช และสังเกตความผิดปกติที่เกิดจากโรคและแมลง

(5) การย้ายต้นกล้า ต้นกล้าครามที่เหมาะสมต่อการย้ายลงแปลงปลูก ควรมีอายุประมาณ 21 - 45 วัน หรือมีใบจริงประมาณ 6 - 8 ใบ และมีระบบรากที่แข็งแรง

การปลูก

(1) พื้นที่เหมาะสมสำหรับการปลูกคราม มีลักษณะเป็นดินร่วนปนทราย สภาพพื้นที่เป็นที่ดอน ระบายน้ำได้ดี หรือเป็นพื้นที่นา หรือพื้นที่ลุ่ม ที่มีความชื้นสูงและสามารถรับแสงได้เพียงพอ

(2) การเตรียมแปลงปลูก เมื่อกำหนดพื้นที่สำหรับการปลูกต้นครามแล้ว ให้ดำเนินการไถกลบดินแล้วปรับดินให้ร่วนซุย จากนั้นทำการยกร่องสูงในช่วง 20 - 30 เซนติเมตร และขุดหลุมให้มีระยะห่างที่เหมาะสม จากนั้นวางต้นกล้าครามลงหลุมปลูกและรดน้ำให้ชุ่ม ทั้งนี้ อาจพิจารณาปรับวิธีการปลูกให้เหมาะสมตามสภาพพื้นที่ ดังนี้

(2.1) กรณีพื้นที่ดอน อาจใช้วิธีปลูกด้วยการหยอดเมล็ดพันธุ์โดยตรง ซึ่งพันธุ์ครามที่เหมาะสม คือ พันธุ์ครามฝักตรง

(2.2) กรณีพื้นที่นา หรือพื้นที่ลุ่ม อาจใช้วิธีปลูกด้วยการย้ายต้นกล้า ซึ่งพันธุ์ครามที่เหมาะสม คือ พันธุ์ครามฝักงอ

การดูแลรักษา

เมื่อต้นครามมีอายุประมาณ 30 วัน ให้ดำเนินการกำจัดวัชพืชและใส่ปุ๋ยคอก เช่น มูลไก่ มูลวัว มูลควายเป็นต้น ในอัตรา 500 กิโลกรัมต่อไร่ พร้อมทั้งให้น้ำต้นครามอย่างสม่ำเสมอ และเมื่อต้นครามเจริญเติบโตและแตกกิ่งแขนงเต็มที่ ระหว่างอายุ 45 - 75 วัน ให้ตรวจสอบและกำจัดวัชพืชอย่างสม่ำเสมอ พร้อมทั้งสังเกตความชุ่มชื้นของแปลงปลูก จนกว่าต้นครามมีความสมบูรณ์เหมาะสมต่อการเก็บเกี่ยว

การเก็บเกี่ยว

(1) การเก็บเกี่ยวต้นคราม โดยอาศัยดัชนีการเก็บเกี่ยว ดังนี้

(1.1) อายุของต้นคราม ให้เริ่มนับอายุตั้งแต่ต้นกล้าที่ย้ายจากการเพาะพันธุ์ หรือต้นกล้าที่งอกจากการหยอดเมล็ดพันธุ์และเจริญเติบโตในแปลงเพาะปลูกเป็นระยะเวลาในช่วง 90 – 120 วัน หรือสามารถนับจากวันดอกบานไปอีกในช่วง 50 – 60 วัน

(1.2) ฝักแรกเริ่มแก่ โดยสามารถเก็บเกี่ยวได้เมื่อฝักแรกเริ่มแก่มีสีเหลืองเข้ม หรือหากพื้นที่เพาะปลูกมีฝักแก่ครบกว่าร้อยละ 60 สามารถเก็บเกี่ยวได้ทั้งหมด

(1.3) ยอดชะงัก บริเวณยอดของต้นครามทั้งฝักตรงและฝักงอ จะปรากฏอาการยอดชะงัก โดยลักษณะหงิกงอและเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลเข้ม

(2) ช่วงเวลาที่เหมาะสมสำหรับการเก็บเกี่ยวต้นคราม คือ ในช่วงเช้ามีดหรือช่วงเช้าที่ยังไม่ถูกแสงแดดส่องถึง

(3) การตัด โดยใช้อุปกรณ์มีคม เช่น มีด กรรไกร เป็นต้น ตัดกิ่งหรือลำต้นในส่วนที่มีใบประกอบอยู่ด้วย

(4) การตัดแยก โดยตัดแยกใบที่ไม่ผ่านมาตรฐานคุณภาพ เช่น ใบที่มีสีเหลือง ใบแห้ง หรือใบที่ปรากฏร่องรอยของโรคและแมลงออก

(5) ใบครามที่เก็บเกี่ยวเพื่อใช้ในกระบวนการผลิตเนื้อคราม ควรนำไปใช้ผลิตโดยเร็วที่สุด เพื่อรักษาคุณภาพของวัตถุดิบให้เหมาะสมต่อการผลิต

การผลิตเนื้อคราม

(1) การแช่ต้นคราม

(1.1) หลังการเก็บเกี่ยวต้นคราม ให้ดำเนินการนำต้นครามเข้าสู่กระบวนการแช่โดยเร็วที่สุด เพื่อป้องกันการเหี่ยวของใบคราม โดยให้กำหนดปริมาณน้ำหนักตามสัดส่วนของต้นครามก่อนนำลงภาชนะ

(1.2) เตรียมภาชนะสำหรับการแช่ โดยเลือกใช้ภาชนะที่ไม่ซึมน้ำ เช่น ภาชนะดินเผา ถังพลาสติก หรือถังไฟเบอร์กลาส เป็นต้น

(1.3) นำต้นครามลงแช่ในภาชนะโดยการม้วนต้นคราม หรือลำเลียงต้นครามลงในภาชนะแช่ โดยไม่ควรอัดแน่นจนเกินไป แล้วเติมน้ำสะอาดให้สูงกว่าระดับต้นครามประมาณ 15 – 20 เซนติเมตร จากนั้นให้ทับต้นครามด้วยวัตถุที่มีน้ำหนักเพื่อป้องกันการลอยตัว

(1.4) ระยะเวลาในการแช่ต้นคราม ให้พิจารณาตามอุณหภูมิ ทั้งนี้ ให้สังเกตปริมาณเม็ดสีที่ออกมา และระมัดระวังไม่ให้แช่นานเกินไปจนทำให้ต้นครามเกิดการเน่า ดังนี้

(1.4.1) กรณีอุณหภูมิอยู่ระหว่าง 30 – 35 องศาเซลเซียส ให้แช่ประมาณ 18 ชั่วโมง

(1.4.2) กรณีอุณหภูมิอยู่ระหว่าง 25 – 29 องศาเซลเซียส ให้แช่ประมาณ 24 ชั่วโมง

(2) การตีคราม

(2.1) การเตรียมปูนขาว หรือปูนเปียก ให้คำนวณปริมาณปูนขาวหรือปูนเปียกตามน้ำหนักสดของต้นคราม ทั้งนี้ การกำหนดปริมาณปูนควรพิจารณาตามความสมบูรณ์ของต้นครามและปริมาณใบครามประกอบด้วย ดังนี้

(2.1.1) กรณีต้นครามฝักตรง ใช้ร้อยละ 6 – 9 ของน้ำหนักสด เช่น ต้นครามฝักตรง น้ำหนักสด 20 กิโลกรัม ใช้ปูนขาวหรือปูนเปียก 1.2 – 1.8 กิโลกรัม เป็นต้น

(2.1.2) กรณีต้นครามฝักงอ ใช้ร้อยละ 9.0 – 15 ของน้ำหนักสด เช่น ต้นครามฝักงอ น้ำหนักสด 20 กิโลกรัม ใช้ปูนขาวหรือปูนเปียก 1.8 – 3.0 กิโลกรัม เป็นต้น

(2.2) ทำการละลายปูนขาวหรือปูนเปียกในน้ำแช่ใบคราม จากนั้นนำปูนที่ละลายแล้วผสมลงในน้ำแช่ใบครามส่วนที่เหลือ

(2.3) ทำการเติมออกซิเจนและผสมเม็ดสีโดยวิธีการกวนหรือการตี ซึ่งสามารถใช้แรงงานคนโดยใช้เวลาในช่วง 15 – 20 นาที หรือใช้เครื่องกวนครามหรือเครื่องตีครามโดยใช้เวลาในช่วง 5 – 10 นาที จนกระทั่งฟองอากาศยุบหายไปอย่างสมบูรณ์ จากนั้นปล่อยให้เม็ดสีครามที่ผสมกับปูนตกตะกอน

(3) การนอนคราม

(3.1) การแยกน้ำส่วนบนหลังการตกตะกอน โดยการถ่ายน้ำส่วนบนออก ให้เหลือเพียงเนื้อคราม ซึ่งมีลักษณะข้นเหลวที่ตกตะกอนอยู่ด้านล่าง

(3.2) การกรองเนื้อคราม โดยนำเนื้อครามที่มีลักษณะข้นเหลวมากรองให้ละเอียดอีกครั้ง โดยใช้ อุปกรณ์ เช่น ตะแกรงกรองระดับถี่ ผ้าขาวบาง หรือมุ้งตาถี่ เป็นต้น ทั้งนี้ อุปกรณ์ที่ใช้ต้องมีความละเอียดในช่วง 40 – 60 mesh

(3.3) การสะเด็ดน้ำ (อุ่นนอนคราม) โดยเทเนื้อครามที่ผ่านการกรองแล้วลงในภาชนะสำหรับการสะเด็ดน้ำ เพื่อให้หน้าที่ปะปนกับเม็ดสีและปูนค่อย ๆ แยกออก เหลือเฉพาะตะกอน “เนื้อคราม”

(4) การเก็บรักษา

(4.1) การบรรจุเนื้อคราม ให้บรรจุลงในภาชนะที่มีฝาปิดมิดชิด เช่น ถังพลาสติก ถังสี กล่องพลาสติก เป็นต้น หรือบรรจุภัณฑ์อื่นที่เหมาะสม

(4.2) การลดความชื้นของเนื้อคราม โดยการใช้ผ้าชุบน้ำ หรือใช้ผ้าคลุมบริเวณปากถังเพื่อดูดซับน้ำที่แยกออกมา จากนั้นปิดฝาภาชนะให้มิดชิดเพื่อป้องกันการปนเปื้อนและลดการสัมผัสกับอากาศภายนอก

(4.3) สถานที่จัดเก็บ ควรจัดเก็บเนื้อครามในบริเวณที่สะอาดเพียงพอตามหลักสุขาภิบาล และสามารถตรวจสอบได้โดยสะดวก เพื่อให้มั่นใจในความปลอดภัยและคุณภาพของเนื้อครามสกลนคร

การบรรจุหีบห่อ

(1) รายละเอียดบนฉลาก หรือบรรจุภัณฑ์ ให้ประกอบด้วยคำว่า “เนื้อครามสกลนคร” หรือ “Sakon Nakhon Indigo Paste” หรือ “Nuea Kram Sakon Nakhon”

(2) ให้ระบุชื่อผู้ผลิตหรือผู้ประกอบการค้า สถานที่ผลิตหรือจัดจำหน่าย หรือข้อมูลอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่น น้ำหนัก วิธีการเก็บรักษา วิธีการใช้ วันเดือนปีที่ผลิตหรือหมดอายุ เป็นต้น เพื่อให้เป็นประโยชน์ต่อผู้ซื้อ และสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้

(6) ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

จังหวัดสกลนครตั้งอยู่ทางตอนบนของที่ราบสูงภาคตะวันออกเฉียงเหนือ หรือที่เรียกว่า “แอ่งสกลนคร” มีความหลากหลายทางธรรมชาติ ประกอบด้วยเทือกเขาภูพาน หนองหาน และลำน้ำหลายสาย อาทิ ลำน้ำสงคราม ลำน้ำก่ำ ลำน้ำอูน ลำน้ำยาม ลำห้วยปลาหาง และลำน้ำพุง ซึ่งทำให้เกิดพื้นที่ตะกอนลำน้ำ และเกิดชุดดินสกล (Sakon series: SK) จากการทับถมของตะกอนชะมาบนหินตะกอนเนื้อละเอียด พื้นที่ส่วนใหญ่มีลักษณะค่อนข้างราบเรียบ มีความลาดชันประมาณร้อยละ 0 – 2 และมีการระบายน้ำดี ส่งผลให้จังหวัดสกลนครมีความอุดมสมบูรณ์

ลักษณะภูมิอากาศ มีอุณหภูมิเฉลี่ยตลอดทั้งปี 26.5 องศาเซลเซียส อุณหภูมิเฉลี่ยต่ำสุด 22.3 องศาเซลเซียส และอุณหภูมิเฉลี่ยสูงสุด 31.9 องศาเซลเซียส ในช่วงเดือนกุมภาพันธ์ถึงกลางเดือนพฤษภาคมเป็นระยะที่มีสภาพอากาศร้อนอบอ้าวโดยทั่วไป มีปริมาณน้ำฝนเฉลี่ยทั้งปี 1,661.70 มิลลิเมตร สภาพภูมิอากาศดังกล่าวจึงเหมาะสมต่อการเพาะปลูกต้นคราม ซึ่งเป็นพืชดั้งเดิมของที่ราบสูงในเขตร้อนที่ต้องการน้ำน้อยและแสงแดดจัด โดยมักทำการเพาะปลูกระหว่างเดือนมีนาคมถึงเดือนพฤษภาคม และนอกจากนี้ ช่วงอุณหภูมิที่อยู่ระหว่าง 25 – 35 องศาเซลเซียส ยังเหมาะสมต่อกระบวนการแช่ต้นและใบครามเพื่อผลิตเนื้อคราม เนื่องจากช่วยให้เม็ดสีครามออกมาในปริมาณมาก และไม่กระทบต่อคุณภาพของน้ำครามเมื่อผสมกับปูนเคี้ยวหมาก ทำให้ได้เนื้อครามที่มีคุณภาพดี มีสีน้ำเงินวาว ส่งผลให้ผ้าครามที่ย้อมมีคุณภาพสูง สีไม่ตก และไม่ซีดจางง่าย

ประวัติความเป็นมา

ผ้าย้อมครามได้รับการยกย่องว่าเป็น “ราชาแห่งผ้าย้อมสีธรรมชาติ” ด้วยสีฟ้า-น้ำเงินสดใสและกระบวนการย้อมที่ละเอียดอ่อนสืบต่อกันมาแต่โบราณ หลักฐานทางประวัติศาสตร์ระบุว่ามนุษย์ใช้สีย้อมครามมานานกว่า 6,000 ปี และแพร่หลายทั่วเอเชีย แอฟริกา ยุโรป และอเมริกา แต่เมื่อมีการใช้สีสังเคราะห์ การย้อมครามจึงลดลงอย่างมาก โดยปี พ.ศ. 2457 เหลือการผลิตเพียงร้อยละ 4 ของโลก ซึ่งส่วนใหญ่กระจุกตัวในอาเซียน โดยเฉพาะจังหวัดสกลนครของไทยที่ยังคงมีผู้ผลิตรายใหญ่ที่สุด การทำผ้าย้อมครามเริ่มจากการย้อมเส้นฝ้าย ก่อนทอหรือนำไปมัดหมี่เป็นลวดลาย แล้วจึงย้อมและทอดด้วยกี้พื้นบ้านจนได้ผ้ามัดหมี่ทอมีย้อมครามที่เป็นเอกลักษณ์ ชาวพื้นเมืองในจังหวัดสกลนคร เช่น ญ้อ ผู้ไท ไทโย้ย โส้ กะเลิง และไทยลาว นิยมสวมใส่ผ้าสีน้ำเงินจากต้นคราม ซึ่งเรียกว่า “ผ้าย้อมคราม” หรือ “ผ้าผิวสวย” ผลิตจากภูมิปัญญาพื้นบ้านที่ใช้ใบครามทำเป็น “เนื้อคราม” เป็นวัตถุดิบย้อมผ้า มีความปลอดภัย สวมใส่สบาย และตามภูมิปัญญาพื้นบ้านเชื่อว่ากลิ่นผ้าช่วยให้รู้สึกผ่อนคลาย

ภูมิปัญญาผ้าย้อมครามธรรมชาติสกลนคร ได้รับการสืบสานและพัฒนาอย่างต่อเนื่อง ทั้งในด้านการผลิต เครื่องแต่งกาย เครื่องประดับ และการผลิตเนื้อครามที่มีคุณภาพเป็นที่ยอมรับและได้รับความสนใจจากสื่อมวลชน กระบวนการผลิตเนื้อครามอาศัยการปลูกต้นครามในฤดูฝน การดูแลแปลงปลูก การจัดการธาตุอาหารและวัชพืช เพื่อให้ได้ใบครามจำนวนมาก ควบคู่กับการผลิตแบบดั้งเดิมร่วมกับสมัยใหม่ เช่น การกำหนดสัดส่วนปูนที่เหมาะสม การใช้เครื่องมือทุ่นแรง การคัดกรองสิ่งเจือปน และการควบคุมปัจจัยการผลิต เพื่อให้ได้เนื้อครามคุณภาพสูง และมีปริมาณเพิ่มขึ้น ทั้งยังได้รับการสนับสนุนจากภาครัฐอย่างต่อเนื่อง เนื้อครามจึงเป็นวัตถุดิบหลักของผ้าย้อมครามธรรมชาติสกลนคร และสามารถนำไปใช้ในอุตสาหกรรมอื่น ทำให้มีการจำหน่ายทั้งในจังหวัดต่างจังหวัด และได้รับการผลักดันสู่ตลาดนานาชาติ ผ้าย้อมครามสกลนคร จึงเป็นผลิตภัณฑ์พื้นบ้านที่มีชื่อเสียงและโดดเด่น จนได้รับการรับรองจากสภาหัตถศิลป์โลก (World Crafts Council) ให้จังหวัดสกลนครเป็น “นครหัตถศิลป์โลกเจ้าแห่งครามธรรมชาติ” (World Craft City for Natural Indigo)

(7) ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การผลิต เนื้อครามสกกลนคร ครอบคลุมพื้นที่จังหวัดสกกลนคร รายละเอียดตามแผนที่

(8) การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

(1) เนื้อครามสกกลนคร ต้องผลิตในเขตพื้นที่ที่กำหนด และตามกระบวนการผลิตข้างต้น

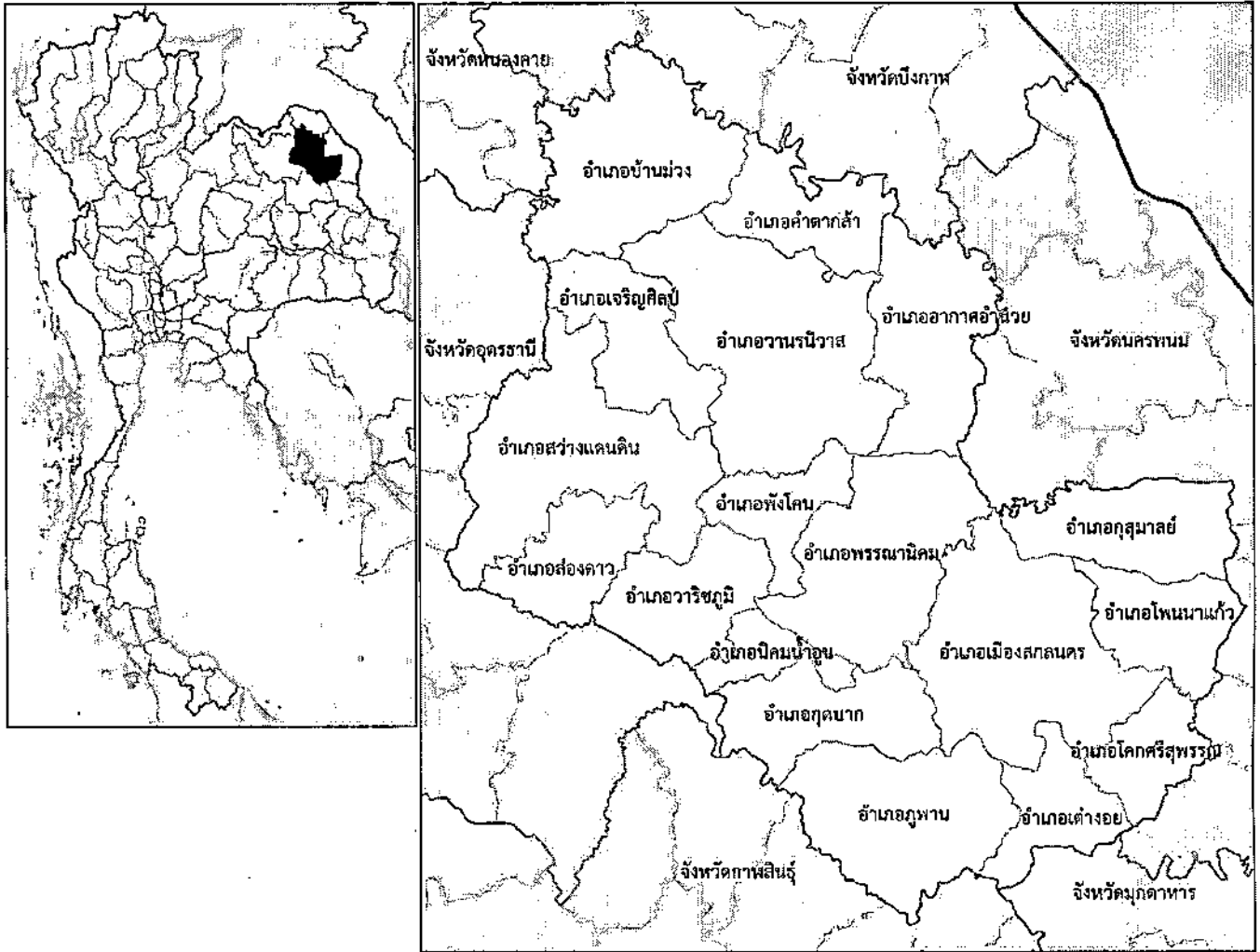
(2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมการตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า เนื้อครามสกกลนคร รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

(9) เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

(1) ให้มีการจัดทำทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้าที่ใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ เนื้อครามสกกลนคร

(2) ผู้ขอขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า จะต้องปฏิบัติตามคู่มือการปฏิบัติงาน สำหรับสมาชิกผู้ใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ เนื้อครามสกกลนคร และดำเนินการตามแผนการควบคุมตรวจสอบ ทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ เนือครามสกลนคร



ขอบเขตพื้นที่การผลิต เนือครามสกลนคร ครอบคลุมพื้นที่จังหวัดสกลนคร