



ประกาศกรมทรัพย์สินทางปัญญา

เรื่อง การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

ชารางแดงเกาะเกร็ด

ทะเบียนเลขที่ สช 69100289

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

ให้ขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ชารางแดงเกาะเกร็ด คำขอเลขที่ 66100340 ทะเบียนเลขที่ สช 69100289 ซึ่งมีรายการทางทะเบียนตามบัญชีแนบท้ายประกาศฉบับนี้

ทั้งนี้ ให้มีผลตั้งแต่วันยื่นคำขอขึ้นทะเบียน 31 ตุลาคม 2566

ประกาศ ณ วันที่ ๒๘ มิถุนายน พ.ศ. 2569

(นางอรมน ทรัพย์ทวีธรรม)
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

ทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

ชารางแดงเกาะเกร็ด

Ko Kret Ventilago Denticulata Tea หรือ Ko Kret Rang Daeng Tea
หรือ Cha Rang Daeng Ko Kret

- | | | | |
|---|---|-------------------|----------------|
| (1) เลขที่คำขอ | 66100340 | ทะเบียนเลขที่ | สช 69100289 |
| (2) วันที่ยื่นคำขอ | 31 ตุลาคม 2566 | วันที่ขึ้นทะเบียน | 31 ตุลาคม 2566 |
| (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียน | จังหวัดนนทบุรี | | |
| ที่อยู่ | ศาลากลางจังหวัดนนทบุรี ตำบลบางกระสอ
อำเภอเมืองนนทบุรี จังหวัดนนทบุรี 11000 | | |
| (4) รายการสินค้า | ชาจากพีช | | |
| (5) คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า | ค่านิยม | | |

ชารางแดงเกาะเกร็ด หรือ Ko Kret Ventilago Denticulata Tea หรือ Ko Kret Rang Daeng Tea หรือ Cha Rang Daeng Ko Kret หมายถึง ผลิตภัณฑ์ชาจากพีชที่ได้จากใบของต้นรางแดง เรียกว่า “ชารางแดง” มีลักษณะเป็นเส้นหรือก้อนหรือชิ้นเล็กหรือผงที่สะอาด สีน้ำตาลเข้ม มีกลิ่นหอม ตามธรรมชาติของใบชารางแดง เมื่อนำใบชารางแดงมาต้ม หรือแช่ในน้ำร้อนจะได้น้ำชาที่มีลักษณะสีเหลืองทองไปจนถึงเหลืองส้มหรือเหลืองอำพัน น้ำชาใส และมีกลิ่นหอมเช่นเดียวกับใบชารางแดง รสชาติหอม หวานอ่อนๆ ติดลิ้น ไม่ฝาดและไม่ขม หรืออาจใส่วัตถุปรุงแต่งรส แต่ไม่ทำให้กลบกลิ่นของชารางแดง ปลูกและผ่านการผลิตตามกรรมวิธีเฉพาะตามหลักการผลิตชาในพื้นที่ครอบคลุมทั้ง จังหวัดนนทบุรี

ลักษณะของสินค้า

(1) ประเภทสินค้า ชาจากพีช หรือ ชารางแดง

(2) ลักษณะทางกายภาพ

(2.1) ใบชารางแดง

- รูปทรง เส้นหรือก้อน หรือชิ้นเล็ก หรือผงที่สะอาด
- สี สีน้ำตาลเข้ม
- กลิ่น หอมตามธรรมชาติของใบรางแดง

(2.2) การปรุงแต่งกลิ่นรส

หากมีการใส่วัตถุปรุงแต่งกลิ่นรส เช่น ผลไม้ สมุนไพร ดอกไม้ ธัญพืช ไขมัน น้ำมัน ถั่ว เป็นต้น ต้องใส่ในปริมาณไม่เกินร้อยละ 30 ของส่วนผสมทั้งหมด เพื่อไม่ให้วัตถุปรุงแต่งรสกลบกลิ่นของชารางแดง

(3) ลักษณะทางเคมี

ค่าความชื้น ไม่เกินร้อยละ 8 (ร้อยละ โดยน้ำหนัก)

กระบวนการผลิต

วัตถุดิบ

ใบของต้นรางแดง ต้องมาจากต้นพันธุ์รางแดงที่มีความสมบูรณ์มีลักษณะกิ่งข้ออวบใหญ่สีเขียวเข้ม ปราศจากโรคและแมลง โดยได้จากการตอนกิ่ง การใช้ไหล การเพาะเมล็ด และการปักชำของเกษตรกรในพื้นที่ จังหวัดนนทบุรี

การปลูก

(1) นำต้นพันธุ์ของรางแดงที่ได้จากการตอน การใช้ไหล การเพาะเมล็ด หรือการปักชำของเกษตรกร ในพื้นที่จังหวัดนนทบุรี ทั้ง 6 อำเภอ ได้แก่ อำเภอปากเกร็ด อำเภอเมืองนนทบุรี อำเภอบางกรวย อำเภอบางใหญ่ อำเภอบางบัวทอง และอำเภอไทรน้อย

(2) เลือกใช้ต้นพันธุ์รางแดงที่มีความสมบูรณ์มีลักษณะกิ่งข้ออวบใหญ่สีเขียวเข้ม ปราศจากโรคและแมลง

(3) ปักเสาคอนกรีตหรือเสาไม้ ขนาดหน้าตัด 3 x 3 นิ้ว โดยฝังโคนเสาลงในดินลึก 50 - 100 เซนติเมตร และให้หัวเสาสูงจากพื้นดิน 100 - 160 เซนติเมตร พร้อมทั้งใช้ไม้ไผ่พาดเป็นคานระหว่างเสาหรือตามความเหมาะสม เพื่อให้ต้นรางแดงเลื้อย

(4) ขุดหลุมปลูก กว้างประมาณ 50 x 50 เซนติเมตร ลึก 30 - 60 เซนติเมตร และห่าง 1.80 - 2.20 เมตร หรือตามความเหมาะสม

(5) ใส่ปุ๋ยคอก หรือวัสดุรองก้นหลุมตามความเหมาะสม วางต้นพันธุ์ลงในหลุมปลูกแล้วกลบดิน ควรใช้เชือกรัดต้นพันธุ์เข้ากับเสาเพื่อให้ต้นรางแดงเลื้อย และรดน้ำให้ชุ่ม

การดูแลรักษา

(1) ให้น้ำอย่างน้อยวันละ 1 ครั้ง ตั้งแต่เริ่มการปลูก จนกระทั่งอายุได้ประมาณ 3 เดือน จึงลดการให้น้ำหรือตามความเหมาะสม

(2) ใส่ปุ๋ยคอก หรือปุ๋ยเคมี ในระหว่างการเจริญเติบโต หรือหลังจากการเก็บเกี่ยว

(3) กำจัดวัชพืชเป็นประจำ โดยการใช้แรงงานคนหรือกรณีใช้สารเคมีต้องปฏิบัติตามคำแนะนำ และต้องคำนึงถึงความปลอดภัยของผู้บริโภคเป็นสำคัญ

(4) หากมีโรค หรือแมลงศัตรูพืช ควรกำจัดด้วยสารชีวภาพ หรือกรณีใช้สารเคมีต้องปฏิบัติตามคำแนะนำ โดยต้องคำนึงถึงความปลอดภัยของผู้บริโภคเป็นสำคัญ

การเก็บเกี่ยว

(1) ระยะเวลาเก็บเกี่ยวใบรางแดงที่เหมาะสม เมื่อใบแก่ หรือใบมีสีเขียวเข้ม หรือเมื่อมีอายุ 45 - 90 วัน นับจากผลิใบ

(2) นำใบรางแดงที่เก็บเกี่ยวส่งโรงงานทันทีเพื่อเข้าสู่กระบวนการผลิตให้รางแดงมีคุณภาพ

การแปรรูป

การผลิตใบรางแดง

(1) เลือกใบต้นรางแดง ที่มีใบแก่หรือมีสีเขียวเข้ม พร้อมทั้งจะนำมาเข้าสู่กระบวนการผลิตรางแดง

(2) ล้างใบรางแดงด้วยน้ำสะอาด

(3) สลัดน้ำออกจากใบรางแดง แล้วพักไว้ให้แห้ง

(4) ตัดใบรางแดงที่แห้งแล้วให้มีความกว้างประมาณ 1 เซนติเมตร หรือตามความเหมาะสม

(5) นำใบรางแดงที่ตัดแล้วใส่ตะแกรงหรือวัสดุอื่นที่เหมาะสม และนำไปผึ่ง หรืออบไล่ความชื้น

(6) หลังจากนั้นนำใบรางแดงไปคั่วด้วยอุณหภูมิ 50 - 70 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 30 นาที ถึง 180 นาที (ขึ้นอยู่กับความชื้นภายในใบรางแดงหลังจากการผึ่ง) หรือจนใบรางแดงเปลี่ยนสีจากสีเขียวเข้ม เป็นสีน้ำตาลเข้ม ทิ้งไว้ให้เย็นจะได้ใบรางแดงเกาะเกิร์ตที่มีลักษณะเป็นเส้นหรืออาจจับตัวเป็นก้อน

(7) อาจมีการนำใบรางแดงเกาะเกิร์ตที่แห้งมาย่อยเป็นผง หรือทำให้ใบมีขนาดเล็กลง แล้วบรรจุลงในถุงกรองชาที่มีรูขนาด 50 - 60 เมช (0.25 - 0.297 มิลลิเมตร) หรือตามความเหมาะสม ก่อนการบรรจุได้

(8) หากมีการใส่วัสดุปรุงแต่งกลิ่นรส เช่น ผลไม้ สมุนไพร ดอกไม้ ธัญพืช พืชน้ำมัน ถั่ว เป็นต้น ต้องใส่ในปริมาณไม่เกินร้อยละ 30 ของส่วนผสมทั้งหมด เพื่อไม่ให้วัสดุปรุงแต่งรสกลบกลิ่นรสของชารางแดงเกาะเกิร์ต

การบรรจุหีบห่อ

(1) รายละเอียดบนฉลากให้ประกอบด้วยคำว่า “ชารางแดงเกาะเกิร์ต” หรือ “Ko Kret Ventilago Denticulata Tea” หรือ “Ko Kret Rang Daeng Tea” หรือ “Cha Rang Daeng Ko Kret”

(2) ให้ระบุชื่อผู้ผลิตหรือผู้ประกอบการค้า สถานที่ผลิตหรือจัดจำหน่าย หรือข้อมูลอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่น วันที่ผลิต เบอร์โทรศัพท์ติดต่อ วันที่ผลิต หรือ วันหมดอายุ หรือ วันควรบริโภคก่อน เป็นต้น เพื่อให้เป็นประโยชน์ต่อผู้บริโภค และสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้

(6) ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

จังหวัดนนทบุรี มีแม่น้ำเจ้าพระยาไหลผ่านในแนวเหนือ - ใต้ ทำให้สภาพดินในพื้นที่มีแร่ธาตุที่สำคัญมารวมกัน สภาพพื้นที่เป็นที่ราบลุ่ม ดินดอนสามเหลี่ยมปากแม่น้ำเจ้าพระยาใกล้กับทะเลมีน้ำท่วมถึง ดินเป็นดินตะกอนที่เกิดจากการพัดพาของน้ำเกิดการตกตะกอนทับถมเป็นเวลานาน จนเป็นดินเหนียวเนื้อละเอียดชั้นบนเป็นดินร่วนซุยและมีความอุดมสมบูรณ์ด้วยแร่ธาตุตามธรรมชาติ ประกอบกับสภาพภูมิประเทศที่เป็นที่ราบลุ่มน้ำท่วมถึง จึงทำให้หลายพื้นที่ของจังหวัดนนทบุรีมักเกิดปัญหาน้ำท่วมขังเป็นระยะเวลานาน ทำให้ต้นไม้และพืชผลทางการเกษตรล้มตายเสียหาย แต่จากปัญหาน้ำท่วมดังกล่าวมีพืชที่สามารถทนน้ำท่วมขังและเจริญเติบโตได้ดีในพื้นที่จังหวัดนนทบุรี คือ ต้นรางแดง ซึ่งเป็นพืชประจำถิ่นที่ชอบน้ำและสามารถทนต่อน้ำท่วมได้เป็นระยะเวลานาน

ลักษณะภูมิอากาศ

สภาพภูมิอากาศของจังหวัดนนทบุรีมีลักษณะเป็นเขตอากาศร้อนชื้น หรือมรสุมเมืองร้อน ได้รับอิทธิพลของลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ ทำให้เกิดฝนตกระหว่างเดือนพฤษภาคมถึงเดือนตุลาคม โดยมีปริมาณน้ำฝนเฉลี่ย 280 มิลลิเมตร และมีลมมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือระหว่างเดือนพฤษภาคมถึงเดือนมีนาคม มีอุณหภูมิเฉลี่ยตลอดปี 28.7 องศาเซลเซียส ประกอบกับสภาพภูมิประเทศที่เป็นที่ราบลุ่มน้ำท่วมถึง จึงทำให้หลายพื้นที่ของจังหวัดนนทบุรีมักเกิดปัญหาน้ำท่วมขังเป็นระยะเวลานาน จากสภาพภูมิประเทศและภูมิอากาศที่เหมาะสม จึงทำให้ต้นรางแดงสามารถเจริญเติบโตได้ดี แม้ว่าจะมีน้ำท่วมเป็นระยะเวลานานโดยเฉพาะฤดูน้ำหลาก และเมื่อนำใบรางแดงมาทำเป็นชาด้วยกรรมวิธีเฉพาะตามหลักการผลิตชาในพื้นที่จังหวัดนนทบุรี จึงทำให้ “ชารางแดงเกาะเกิร์ต” มีรสชาติหอม หวานอ่อนๆ ติดลิ้น ไม่ฝาด และไม่ขม ได้น้ำชาที่มีสีเหลืองทองไปจนถึงสีเหลืองส้ม หรือสีเหลืองอำพัน และใส แตกต่างจากพื้นที่อื่น

ประวัติความเป็นมา

เกาะเกร็ด เป็นตำบลหนึ่งของอำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี มีเนื้อที่ประมาณ 2,625 ไร่ ลักษณะเป็นเกาะบริเวณแม่น้ำเจ้าพระยาตอนล่าง เกิดจากการขุดคลองลัดแม่น้ำเจ้าพระยา เมื่อปี พ.ศ. 2265 ในรัชสมัยสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวท้ายสระ โดยเรียกคลองดังกล่าวว่า “คลองลัดเกร็ดน้อย” หรือ “คลองเตร็ดน้อย” ต่อมากระแสน้ำเปลี่ยนทิศและกัดเซาะตลิ่งทำให้คลองสายนี้ขยายเป็น “แม่น้ำลัดเกร็ด” และแผ่นดินตรงแหลมนี้ได้กลายเป็นเกาะกลางแม่น้ำ ในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว (รัชกาลที่ 5) มีการระบุชื่อเกาะนี้ในโฉนดว่า “เกาะศาลากุล” ตามชื่อวัดศาลากุลที่สร้างโดยเจ้าพระยารัตนาธิเบศร์ (กุล รัตนกุล) ตั้งแต่สมัยกรุงธนบุรี ต่อมาเมื่อมีการตั้ง “อำเภอปากเกร็ด” จึงเรียกเกาะนี้ว่า “เกาะเกร็ด” ซึ่งเป็นที่อยู่อาศัยของชาวไทยเชื้อสายมอญและชาวไทยที่นับถือศาสนาอิสลาม ซึ่งมีวัฒนธรรมการดื่มชาที่ถ่ายทอดกันมาตั้งแต่โบราณ ทำให้ผู้คนในเกาะเกร็ด นิยมนำพืชประจำถิ่นต่าง ๆ มาทำเป็นชาสำหรับดื่ม โดยเฉพาะ “ชารางแดง” ซึ่งเป็นชาที่ทำมาจากใบของต้นรางแดง ซึ่งเป็นพืชประจำถิ่นที่ขึ้นอยู่ทั่วไปบริเวณเกาะเกร็ด มาตั้งแต่อดีต เมื่อนำใบชาจากพืชมาต้มหรือแช่ในน้ำร้อน น้ำชาจะมีลักษณะเป็นน้ำสีเหลืองทองไปจนถึง สีเหลืองส้ม หรือสีเหลืองอำพัน และน้ำชามีลักษณะใส ขึ้นอยู่กับระยะเวลาในการชง มีกลิ่นหอมเช่นเดียวกับใบชาจากพืช รสชาติหอม หวานอ่อนๆ ติดลิ้นไม่ฝาด ไม่ขม และรับประทานง่าย มีสรรพคุณช่วยละลายไขมันในร่างกาย ลดคอเลสเตอรอล และระดับน้ำตาลในเลือด ลดความดันโลหิตสูง และสามารถคลายเส้นให้อ่อนตัวได้

สำหรับการนำวัฒนธรรมการดื่ม “ชารางแดง” มาต่อยอดในเชิงพาณิชย์ เริ่มจากในปี พ.ศ. 2544 โดยคุณนิวัฒน์ เขยแอม ได้เริ่มนำใบจากต้นรางแดงมาคั่วเป็นชาตามที่เคยเห็นจาก ปู่ ย่า ตา ยาย มีการนำใบรางแดงมาบึ่งไฟและนำไปต้มดื่มเป็นชา ในช่วงแรกได้นำใบรางแดงมาคั่วในกระทะเป็นเวลา 1 ชั่วโมง จนใบรางแดงแห้ง มีสีน้ำตาลเข้มและมีกลิ่นหอม จากนั้นจึงมีการแจกและจำหน่ายให้แก่เพื่อนบ้าน ต่อมาการผลิตชาจึงได้แพร่หลายไปในครัวเรือนต่าง ๆ ทั่วเกาะเกร็ด ก่อนจะกลายเป็นสินค้าที่มีชื่อเสียงและเป็นที่ยอมรับในชื่อ “ชารางแดงเกาะเกร็ด” ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2546 ซึ่งช่วยสร้างรายได้ให้แก่เกษตรกรผู้ปลูก และผลิตชารางแดง โดยมีกลุ่มลูกค้าทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ ภายหลังจึงได้มีการขยายพื้นที่การเพาะปลูกต้นรางแดงไปยังพื้นที่ต่างๆ ของจังหวัดนนทบุรี

(7) ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การผลิต ชารางแดงเกาะเกร็ด ครอบคลุมพื้นที่จังหวัดนนทบุรี รายละเอียดตามแผนที่

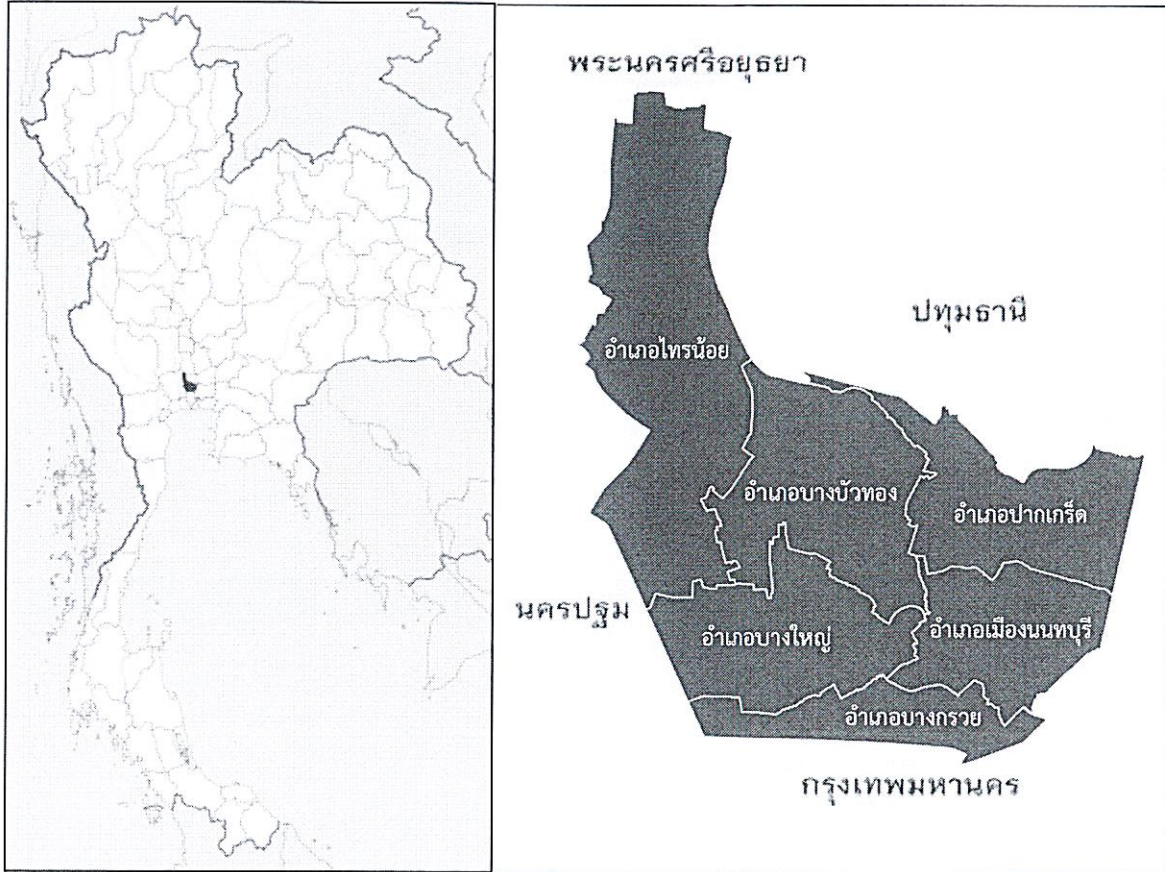
(8) การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

- (1) ชารางแดงเกาะเกร็ด ต้องใช้วัตถุดิบและผลิตในเขตพื้นที่ที่กำหนด และตามกระบวนการผลิตข้างต้น
- (2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้าชารางแดงเกาะเกร็ด รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

(9) เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

- (1) ให้มีการจัดทำทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้าที่ใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ “ชารางแดงเกาะเกร็ด”
- (2) ผู้ขอขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า จะต้องปฏิบัติตามคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ชารางแดงเกาะเกร็ด และดำเนินการตามแผนการควบคุมตรวจสอบทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์
ชารางแดงเกาะเกร็ด



ขอบเขตพื้นที่การผลิตชารางแดงเกาะเกร็ด ครอบคลุมพื้นที่จังหวัดนนทบุรี