

บัญชีประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เล่มที่ 46

วันที่ 28 เมษายน 2563

เลขที่ประกาศ	เลขคำขอ	สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์	หน้า
150	62100206	พริกไทยจันท์	1 - 6
151	62100212	ลำไยพวงทองบ้านแพ้ว	7 - 10

หมายเหตุ : บุคคลผู้มีส่วนได้เสียอาจยื่นคำคัดค้านการขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ที่ขึ้นทะเบียนได้ภายใน 90 วัน นับแต่วันประกาศโฆษณา



กรมทรัพย์สินทางปัญญา
กระทรวงพาณิชย์

เล่มที่ 46

เลขที่ประกาศ 150

วันที่ประกาศโฆษณา

28 เมษายน 2563

ประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เลขที่คำขอ 62100206

วันที่ยื่นคำขอ 7 มิถุนายน 2562

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ พริกไทยจันท์ (Chanthaburi Pepper และ/หรือ Prik Thai Chan)

รายการสินค้า	(1) พริกไทยดำแบบเม็ด	(2) พริกไทยขาวแบบเม็ด
	(3) พริกไทยดำแบบป่น	(4) พริกไทยขาวแบบป่น

ผู้ขอขึ้นทะเบียน จังหวัดจันทบุรี

ที่อยู่ ศาลากลางจังหวัดจันทบุรี
ตำบลลัดใหม่ อำเภอเมืองจันทบุรี
จังหวัดจันทบุรี 22000

1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

พริกไทยจันท์ (Chanthaburi Pepper และ/หรือ Prik Thai Chan) หมายถึง พริกไทยแห้งชนิดเม็ด และป่น ที่มีรสชาติเผ็ดร้อน กลิ่นหอมฉุนเป็นเอกลักษณ์ ซึ่งผลิตจากพริกไทย 2 สายพันธุ์ ได้แก่ พันธุ์จันทบุรี และพันธุ์คุชชิ่ง ที่ปลูกและแปรรูปในพื้นที่ 10 อำเภอ ของจังหวัดจันทบุรี

ลักษณะของสินค้า

- (1) พันธุ์ : พันธุ์จันทบุรี (ปรางค์) และพันธุ์คุชชิ่ง (ชาราวัคหรือมาเลเซีย)
- (2) ลักษณะทางกายภาพ

- พริกไทยดำแบบเม็ด ผลิตจากพริกไทยแก่จัดที่ผ่านกระบวนการน้ำดองแยกเม็ดออกจาก瓤 แล้วตากหรือผ่านกรรมวิธีทำให้เม็ดแห้ง มีลักษณะเป็นเม็ดแห้ง มีผิวเปลือกติดอยู่ ผิวเปลือกมีตั้งแต่สีดำเข้ม สีดำ สีดำอมน้ำตาล สีน้ำตาล สีแดง และสีเขียว รูปทรงค่อนข้างกลม กลิ่นหอมฉุน รสชาติเผ็ดร้อน น้ำหนักไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ลิตร

- พริกไทยขาวแบบเม็ด ผลิตจากพริกไทยสุกแก่จัดที่ผ่านกระบวนการแยกเม็ดออกจาก瓤 และทำให้เปลือกหลุดออก แล้วตากหรือผ่านกรรมวิธีทำให้เม็ดแห้ง มีลักษณะเป็นเม็ดกลมเกลี้ยง ไม่มีผิวเปลือกติดอยู่ สีขาวขุ่น ขาวอมน้ำตาล หรือขาวอมเทา ซึ่งด้องเป็นสีธรรมชาติ ไม่ฟอกสีหรือย้อมเป็น ไม่มีสิ่งเจือปน กลิ่นหอมฉุนแต่น้อยกว่าพริกไทยดำ และรสชาติเผ็ดร้อนกว่าพริกไทยดำแบบเม็ด น้ำหนักไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ลิตร

- พริกไทยจำพวกป่น ผลิตจากพริกไทยจำพวกเม็ดที่ผ่านกระบวนการป่นให้เป็นผงทั้งแบบละเอียดหรือแบบหยาบ กลิ่นหอมฉุน รสชาติเผ็ดร้อน ไม่มีสิ่งเจือปน มีสีค่อนไปทางน้ำตาล หรือสีน้ำตาลเข้ม หรืออาจมีผิวเปลือกสีดำปนเป็นจุด

- พริกไทยขาวแบบป่น ผลิตจากพริกไทยขาวแบบเม็ดที่ผ่านกระบวนการป่นให้ละเอียดเป็นผง มีลักษณะเป็นผงละเอียด กลิ่นหอมฉุน รสชาติเผ็ดร้อน ไม่มีสิ่งเจือปน มีสีค่อนไปทางน้ำตาลอ่อนหรือสีน้ำตาลนวล

2. กระบวนการผลิต

การปอก

(1) เตรียมต้นพันธุ์จากพันธุ์จันทบุรี (ปรางค์) และพันธุ์คุชชิ่ง (ขารวัคหรือมาเลเซีย) โดยใช้ส่วนของลำต้นปักชำก่อนนำ去ปอก

(2) เตรียมแปลงปอกโดยใช้คั้ง(เสา) ปอกได้ค้างละ 1-4 ตัน ใช้เชือกผูกแขนงหรือยอดพันธุ์ให้ติดกับคั้ง

(3) ช่วงแรกของการปอกพริกไทยต้องให้น้ำอย่างสม่ำเสมอ เมื่อพริกไทยตั้งตัวได้ดีแล้วลดการให้น้ำลงได้

(4) ต้นพริกไทยที่ให้ผลผลิตแล้วให้น้ำตามความเหมาะสมของแต่ละพื้นที่

(5) ควรพูนโคนโดยนำดินไปกองข้างโคนต้นจะช่วยให้รากแผ่กระจายหาอาหารได้มากขึ้นและทำให้คั้ง(เสา) ยึดแน่นไม่โยกเคลอน

(6) เมื่อต้นพริกไทยตั้งตัวดีแล้วจะเริ่มแตกยอดอ่อน ให้ผูกเฉพาะพริกไทยให้ติดกับคั้ง(เสา)โดยจัดสภาพหงุดหงิดให้เรียงขนาดกันขึ้นไปรอบๆคั้ง

การเก็บเกี่ยวผลพริกไทยสด

(1) ระยะเวลาที่เหมาะสมในการเก็บเกี่ยว คือ ตั้งแต่เดือนธันวาคม – เดือนเมษายนของทุกปี

(2) วิธีการเก็บเกี่ยว เก็บผลผลิตที่มีอายุเก็บเกี่ยวที่เหมาะสมและมีคุณภาพ โดยสังเกตจากสีของผลว่าเริ่มมีสีเขียวเข้มหรือมีผลสุกสีเหลืองและสีแดงบ้าง ใช้อุปกรณ์หรือภาชนะที่ป้องกันการเสียหายของผลผลิต และไม่ก่อให้เกิดการป่นเปื้อนในทุกขั้นตอนการผลิต

การแปรรูปพริกไทย

(1) พริกไทยจำพวกเม็ด คัดพริกไทยสดทั้งรวงที่มีผลแก่จัดนำไปป่นแยกให้ร่วgnim แล้วทำให้เม็ดหลุดออกจากรวง นำเม็ดพริกไทยไปตากแดดหรือผ่านกรรมวิธีทำให้แห้ง ถ้าใช้วิธีตากแดด ควรใช้แผ่นตาข่ายหรือแผ่นพลาสติกรองบนพื้นก่อน และเกลี่ยเม็ดพริกไทยบ่อย ๆ เมื่อเม็ดพริกไทยแห้งสนิทดีแล้ว จึงนำมาคัดแยกและสิ่งปนเปื้อนออก จากนั้นนำไปบรรจุเพื่อรอจำหน่าย

(2) พริกไทยขาวแบบเม็ด คัดพริกไทยสดทั้งรวงที่มีผลแก่จัดและเม็ดมีขนาดใหญ่นำไปป่นแยกให้ร่วgnim หรือบ่มให้รวงสุกเสมอ กันแล้วนำไปแยกเม็ดออกจากรวง นำเม็ดพริกไทยไปแช่น้ำสะอาดหรือใช้วิธีอื่นเพื่อให้เปลือกมีลักษณะนิ่ม เปื่อยยุ้ย และผ่านกรรมวิธีทำให้เปลือกพริกไทยหลุดออกจากเม็ด หรือนำเม็ดพริกไทยดำเนาที่คัดเอา สิ่งปนเปื้อนออกแล้วมาผ่านกระบวนการที่ทำให้เปลือกหลุดออก ล้างด้วยน้ำสะอาด

นำไปคาดหรือผ่านกรรมวิธีทำให้แห้ง เมื่อเม็ดพริกไทยแห้งเสมอ ก็จึงนำมาคัดแยกขนาดและสิ่งปนเปื้อนออก จากนั้นนำไปบรรจุเพื่อรอจำหน่าย

(3) พริกไทยดำแบบป่น นำเม็ดพริกไทยดำที่แห้งสนิท มาคัดแยกสิ่งปนเปื้อนออกให้หมด แล้วนำไปผ่านกรรมวิธีป่นให้เป็นผงในลักษณะละเอียดหรือหยาบก็ได้ จากนั้นนำไปบรรจุเพื่อรอจำหน่าย

(4) พริกไทยขาวแบบป่น นำเม็ดพริกไทยขาวที่แห้งสนิท มาคัดแยกสิ่งปนเปื้อนออกให้หมด แล้วนำไปผ่านกรรมวิธีป่นให้เป็นผงละเอียด โดยต้องไม่ผสมหรือเจือปนวัตถุใดๆ อีกที่ทำให้คุณลักษณะของพริกไทยเปลี่ยนไป จากนั้นนำไปบรรจุเพื่อรอจำหน่าย

การเก็บรักษา

การเก็บรักษาพริกไทยแห้ง ต้องเก็บไว้ในสถานที่ที่โปร่ง อากาศถ่ายเทได้ดี ไม่มีความชื้น พันจากแสงแดด ไม่ควรวางกระสอบหรือถุงบรรจุพริกไทยลงบนพื้นโดยตรง ควรหาแผ่นไม้หรือวัสดุรองพื้นก่อนวางกระสอบ กรณีที่ป่นเป็นผงแล้วต้องทำการบรรจุใส่ภาชนะที่เหมาะสม

การจำหน่าย

ผู้ผลิตต้องทำการขึ้นทะเบียนสมาชิก สินค้าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ พริกไทยจันท์

(1) ผู้ประกอบการค้าที่จำหน่ายสินค้าที่ได้รับอนุญาตให้ใช้ตราสัญลักษณ์สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) ต้องรับซื้อสินค้าพริกไทยจันท์ จากผู้ผลิตที่ขึ้นทะเบียนสมาชิก

(2) ผู้ประกอบการค้าที่ทำการจำหน่ายสินค้าพริกไทยจันท์ ต้องมีการแยกสินค้าที่ได้รับอนุญาตให้ใช้ตราสัญลักษณ์สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) ออกจากสินค้าประเภทอื่นอย่างชัดเจน

การบรรจุหีบห่อ

(1) รายละเอียดบนฉลาก/หีบห่อ ประกอบด้วยคำว่า พริกไทยจันท์ และ Chanthaburi Pepper และ/หรือ Prik Thai Chan

(2) ชื่อ ที่อยู่ เบอร์ติดต่อ ของผู้ผลิต/ผู้ประกอบการค้า และ/หรือ QR Code ที่กรมทรัพย์สินทางปัญญากำหนดให้

(3) วัน เดือน ปี ที่ผลิต/บรรจุ และวันหมดอายุ

3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ พริกไทยเป็นพืชເຄາຍີນດັນເມືອງຮ້ອນ ປຸກໄດ້ຕື່ນິພື້ນທີ່ຈະຫວັງໄປທີ່ມີຄວາມລາດເອີງຂອງພື້ນທີ່ເລັກນ້ອຍ ນ້າໄຫລຜ່ານໄດ້ດີ ໄນເປັນພື້ນທີ່ນ້າທ່າມຂັງ ໂດຍທີ່ໄປກາພຣິກໄທຈະຫາຫາຮອງຢູ່ໃນຮະດັບດືນ ປະເມານ 50-100 ເຊັນດີເມຕຣ ຈຶ່ງເໝາະສມກັບກຳລຸ່ມດິນທີ່ຫັ້ນດິນເລື່ອປາກລາງ ແລະເຈີ່ງເຕີບໂດໄດ້ຕື່ນິດີນິ່ວນ ໂດຍເນພາະດິນຮ່ວນຫຼູມມືສີແດງຄລ້າ ມີອິນທຣີຍົວດັບສູງ ທີ່ສັງກັນພູມປະເທດຂອງຈັງຫວັດຈັນທຸຽມທີ່ເປັນກູງເຂາ ເນັ້ນເຂາ ທີ່ຈະສັບກູງເຂາ ທຳໄຫ້ພື້ນທີ່ສ່ວນໃໝ່ມີຄວາມລາດເອີງ ລັກຂະະດິນສ່ວນໃໝ່ເປັນດິນຮ່ວນປັນ ກ່າຍ ເປັນດິນເລື່ອປາກລາງ ພົບເຫຍຸທິນກັນກວດຫຼູມພື້ນໄກຍ່າໃນ 100 ເຊັນດີເມຕຣ ພື້ນດິນເປັນຄລື່ນລອນ ລາດເລັກນ້ອຍຄື່ງເນັ້ນເຂາ ທີ່ສັງສັກພູມປະເທດ ຜູ້ດິນ ແລະລັກຂະະດິນ ເລື່ອຈຳນວຍຕ່ອກກາປຸກພຣິກໄທເປັນອູ່ກ່າຍ ທີ່ໃຫ້ເຫັນພຣິກໄທເຈີ່ງເຕີບໂດໄດ້ດີ ມີອາຍຸດັ່ນຍື່ນຍາວ ແລະໃຫ້ຜົນຜົນທີ່ມີຄຸນກາພ

สภาพภูมิอากาศ พakisai ไทยเป็นพื้นที่เขตกึ่งร้อนชื้นสามารถขึ้นได้ตั้งในภูมิอากาศแบบร้อนที่มีอุณหภูมิค่อนข้างร้อนและมีความชื้นสูง อุณหภูมิที่เจริญเติบโตได้ดีอยู่ระหว่าง 25–40 องศาเซลเซียส และความชื้นสัมพัทธ์ 65–95% พakisai ไทยเป็นพื้นที่ที่ต้องการปริมาณน้ำมากและสม่ำเสมอ พื้นที่ปลูกจังหวัดมีปริมาณน้ำฝนตลอดปี โดยเฉพาะช่วงฤดูแล้งต้องมีน้ำพอเพียง ปริมาณน้ำฝนที่เหมาะสมโดยเฉลี่ยอยู่ที่ 1,200–2,500 มิลลิเมตร ซึ่งจังหวัดจันทบุรีตั้งอยู่ที่ละติจูด 12 องศา 37 ลิปดาเหนือ ลองดิจูด 102 องศา 07 ลิปดาตะวันออก มีลักษณะภูมิอากาศเป็นแบบมรสุมเมืองร้อน อุณหภูมิของอากาศเฉลี่ยตลอดปีประมาณ 28.31 องศาเซลเซียส มีค่าเฉลี่ยความชื้นสัมพัทธ์อยู่ที่ 79.08 นอกจากนี้ยังมีฝนตกชุกปริมาณน้ำฝนเฉลี่ย 2,859 มม. ต่อปี และยังมีแหล่งน้ำธรรมชาติที่สำคัญอีก 4 สาย รวมถึงระบบชลประทาน 8 โครงการ จากปัจจัยเหล่านี้ทำให้จังหวัดจันทบุรีมีสภาพภูมิอากาศ อุณหภูมิ ความชื้นสัมพัทธ์ และปริมาณน้ำเหมาะสมกับการผลิตพakisai ไทย ส่งผลให้มีปริมาณผลผลิตมากและคุณภาพดี

ด้วยสภาพภูมิประเทศและภูมิอากาศดังกล่าว แสดงให้เห็นว่าจังหวัดจันทบุรีมีความเหมาะสมกับการปลูกพakisai ไทยอย่างมาก ประกอบกับภูมิปัญญาที่ได้รับการถ่ายทอดมาจากการพนธุชนในทุกระยะของการผลิตตั้งแต่เตรียมการปลูก การตั้งเสาคั้ง วิธีการปลูก เทคนิคการพูนโคน การผูกยอด อุปกรณ์เครื่องมือ จนถึงขั้นตอนการแปรรูปพakisai ไทย ปัจจัยเหล่านี้เองที่ส่งผลให้พakisai ไทยจันท์มีคุณภาพดี มีขนาดเม็ดใหญ่ รสเด็ด ร้อน และมีกลิ่นหอมที่เป็นเอกลักษณ์ ทำให้พakisai ไทยจันท์มีชื่อเสียงเป็นที่กล่าวขานทั่วโลกและต่างประเทศ มาตั้งแต่สมัยกรุงศรีอยุธยาฯ นานมานั่นถึงปัจจุบัน

ประวัติความเป็นมา พakisai ไทยในจังหวัดจันทบุรี มีประวัติหลักฐานมาตั้งแต่สมัยกรุงศรีอยุธยา โดยมีการแต่งตั้งชาวจีนแผ่นดินใหญ่ที่มาตั้งรกรากในเมืองจันท์เป็นเจ้าภาษาอย่างการ เก็บส่วนของพakisai ไทยต่อมาระยะหนึ่ง พakisai ไทย ถูกบรรจุให้เป็นหนึ่งในสินค้าสำคัญที่พระเจ้ากรุงสยาม (สมเด็จพระเจ้าตากสินมหาราช) จัดส่งไปเมืองจีนเป็นเครื่องราชบรรณาการ จนถึงสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น สะท้อนให้เห็นถึงสภาพการตั้งถิ่นฐานในจังหวัดจันทบุรีว่าประกอบไปด้วยคนหลากหลายเชื้อชาติมาอยู่ร่วมกันและมีปฏิสัมพันธ์ทั้งทางเศรษฐกิจและสังคม โดยเฉพาะชาวจีนเป็นกลุ่มคนที่มีบทบาทสำคัญในการผลิตพakisai ไทย เนื่องจากจันทบุรีเป็นศูนย์กลางของทำสมัยที่เริ่มดำเนินการหั่นและเผาไม้ในอดีต ทำให้จันทบุรีเป็นแหล่งเพาะปลูกพakisai ไทยที่สำคัญในยุคหนึ่น จนถึงปัจจุบัน จันทบุรีก็ยังคงเป็นแหล่งผลิตพakisai ไทยที่สำคัญที่สุดของประเทศไทย เมื่อมีการกล่าวถึงพakisai ไทยในประเทศไทย ผู้คนทั่วไปจะนึกถึง “พakisai ไทยจันท์” ที่มีรสชาติเผ็ดร้อน มีกลิ่นหอมฉุน และเมื่อได้ชิมจะมีรสชาติเผ็ดเผ็ดชันทั้งปากพร้อมกลิ่นหอมเข้มข้นที่เป็นเอกลักษณ์ มีการคิดค้นทำราระนำเก็บพakisai ไทยซึ่งเป็นศิลปะการแสดงที่สะท้อนถึงความสำคัญของพakisai ไทย ในจังหวัด ความมีชื่อเสียงของพakisai ไทยจันท์ นับเป็นอีกหนึ่งอัตลักษณ์พื้นถิ่น จนได้มีการนำมาตั้งเป็นคำขวัญประจำจังหวัดที่ว่า “น้ำตกเลือเลื่อง เมืองผลไม้พakisai ไทยพันธุ์ดี อัญมณีมากเหลือ เสือจันทบุรี สมบูรณ์ ธรรมชาติ สมเด็จพระเจ้าตากสินมหาราช รวมญาติกุชาติที่จันทบุรี”

4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การผลิตพริกไทยจันท์ ครอบคลุมพื้นที่ทั้ง 10 อำเภอ ของจังหวัดจันทบุรี ได้แก่ อำเภอเมืองจันทบุรี อำเภอท่าใหม่ อำเภอนาสายยาม อำเภอแก่งหางแมว อำเภอเขากีซหมกภู อำเภอชลุง อำเภอมะขาม อำเภอสอยดาว อำเภอโป่งน้ำร้อน และอำเภอแหลมสิงห์ รายละเอียดตามแผนที่

5. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

(1) พริกไทยจันท์ จะต้องมีการผลิตในขอบเขตพื้นที่ที่กำหนด ตามกระบวนการผลิตข้างต้น

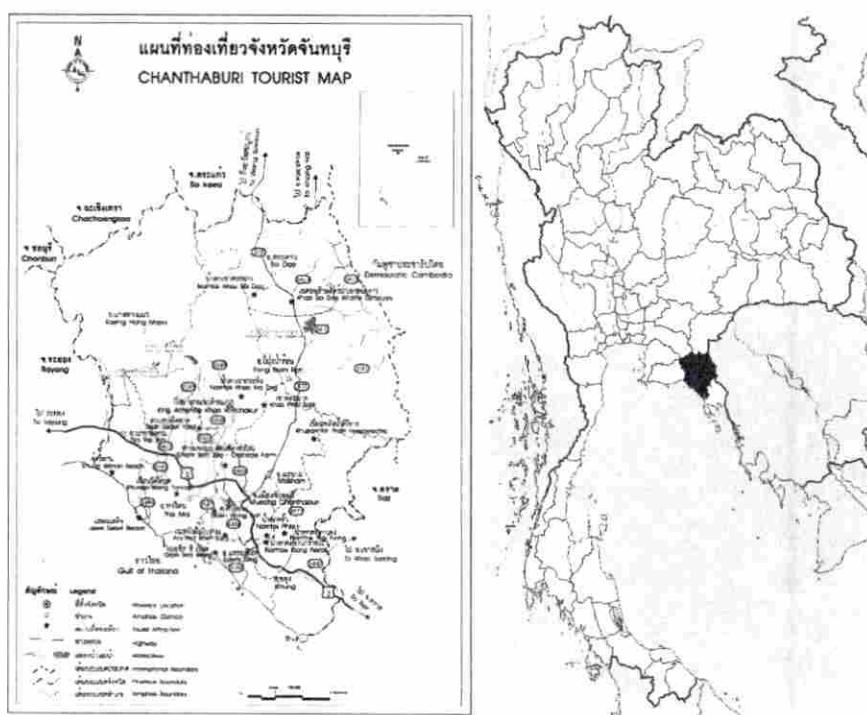
(2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการเขียนทะเบียนสมาชิกผู้ผลิต ผู้ประกอบการค้าพริกไทยจันท์ รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

6. เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

(1) จัดให้มีการเขียนทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า ที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ พริกไทยจันท์

(2) ผู้ขอเขียนทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า จะต้องปฏิบัติตามคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิก ผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ พริกไทยจันท์ และดำเนินการตามแผนการควบคุมตรวจสอบทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ พريحไทยจันท์



ขอบเขตพื้นที่การผลิตพريحไทยจันท์ ครอบคลุมพื้นที่ทั้ง 10 อำเภอ ของจังหวัดจันทบุรี ได้แก่ อำเภอเมืองจันทบุรี อำเภอท่าใหม่ อำเภอนาโยง อำเภอแก่งห่างเมว อำเภอเขากีซและภู อำเภอขลุง อำเภอมะขาม อำเภอสอยดาว อำเภอปีงน้ำร้อน และอำเภอแหลมสิงห์



กรมทรัพย์สินทางปัญญา
กระทรวงพาณิชย์

เล่มที่ 46

เลขที่ประกาศ 151

วันที่ประกาศโฉนด 28 เมษายน 2563

ประกาศโฉนดการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เลขที่คำขอ 62100212 วันที่ยื่นคำขอ 19 กรกฎาคม 2562

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ลำไยพวงทองบ้านแพ้ว (Banphaeo Phuang Thong Longan และ/หรือ Lamyai Phuang Thong Banphaeo)

รายการสินค้า ลำไย

ผู้ขอขึ้นทะเบียน จังหวัดสมุทรสาคร

ที่อยู่ ศาลากลางจังหวัดสมุทรสาคร ชั้น 5 ถนนเศรษฐกิจ 1 ตำบลลมหายใจ
อำเภอเมืองสมุทรสาคร จังหวัดสมุทรสาคร

1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า คำนิยาม

ลำไยพวงทองบ้านแพ้ว (Banphaeo Phuang Thong Longan และ/หรือ Lamyai Phuang Thong Banphaeo) หมายถึง ลำไยพันธุ์พวงทอง มีผิวเปลือกเรียบ สีน้ำตาลอ่อน ผลค่อนข้างเบี้ยว เมล็ดขนาดเล็ก เนื้อหนา แห้ง ไม่แห้ง เนื้อส่วนหัวเนื้อเมล็ด มีรสชาติกรอบหวาน ซึ่งปลูกในเขตอำเภอ
บ้านแพ้วและอำเภอกระหุ่มแบบ ของจังหวัดสมุทรสาคร

ลักษณะของสินค้า

(1) พันธุ์ : พันธุ์พวงทอง

(2) ลักษณะทางกายภาพ

- รูปทรง รูปร่างมีดเบี้ยว ป้อมรี ปลายผลเป็นกลม
- ผิวเปลือก ผิวเปลือกเรียบ สีน้ำตาลอ่อน
- เนื้อ เนื้อส่วนหัวเนื้อเมล็ด กรอบ เมล็ดขนาดเล็ก รูปทรงโดด เนื้อแห้ง ไม่แห้ง
- รสชาติ กรอบ แห้ง ไม่แห้ง รสชาติหวานกำลังดี

(3) ลักษณะทางเคมี

- ค่าความหวานอยู่ในช่วง 18 - 22 องศาบริกต์

2. กระบวนการผลิต

การปลูก

(1) ปลูกแบบยกร่องสวน มีน้ำล้อมรอบ เนื่องจากจังหวัดสมุทรสาครมีระดับน้ำได้ดินสูง และมีสภาพดินเป็นดินเหนียว อุ่มน้ำ และระบายน้ำได้น้อย สันร่องมีความกว้าง 6 - 8 เมตร และร่องน้ำกว้าง 1 - 2 เมตร ระยะปลูกบนร่องสวน 6 เมตรหรือตามความเหมาะสมแต่ละพื้นที่

(2) การเตรียมหลุ่มปลูก เอัดดินกันหลุ่มมาคลุกเคล้ากับปุ๋ยคอก แล้วใส่ร่องกันหลุ่มกลับลงไป นำกิ่งพันธุ์ลำไยพวงทองลงปลูก กลบดินโคนต้นให้แน่น หาไม้หลักยึดป้องกันกิ่งหักโคน แล้วรดน้ำให้ชุ่ม

(3) ถูกที่เหมาะสมในการปลูก คือ สามารถปลูกได้ตลอดทั้งปี

(4) การให้น้ำ ในช่วงแรกของการปลูกควรดูแลน้ำพอประมาณทุกวัน หลังจากปลูก 2 สัปดาห์ จึงค่อยเว้น ระยะการให้น้ำ เมื่อต้นพันธุ์ลำไยแข็งแรง

(5) การดูแลรักษา ควรให้น้ำในปริมาณที่เพียงพอ และเหมาะสมในแต่ละช่วงการเจริญเติบโต รวมถึงควบคุมกำจัดวัชพืช และดูแลป้องกันกำจัดโรคและแมลงอย่างเหมาะสม

การเก็บเกี่ยว

เก็บเกี่ยวในช่วงเดือนพฤษภาคม – พฤษภาคม

การบรรจุหีบห่อ

(1) รายละเอียดบนฉลาก/หีบห่อ ให้ประกอบด้วยคำว่า “ลำไยพวงทองบ้านแพ้ว” และ/หรือ “Banphaeo Phuang Thong Longan” และ/หรือ “Lamyai Phuang Thong Banphaeo”

(2) ให้ระบุ ชื่อสวน/เกษตรกร ที่อยู่ที่ติดต่อได้

3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

จังหวัดสมุทรสาคร ตั้งอยู่ระหว่างละติจูด 13 องศา 34 ลิปดา 0 พลิปดาเหนือ ลองดิจูด 100 องศา 13 ลิปดา 0 พลิปดาตะวันออก มีแม่น้ำท่าจีนไหลผ่านตอนกลางจังหวัด ไหลลดเคี้ยวจากแนวเนินลงได้สู่ อ่าวไทย จึงเหมาะสมที่จะทำการเพาะปลูกพืชนานาชนิด พื้นที่ตอนบนในเขตอำเภอบ้านแพ้วและอำเภอ กระทุ่มແນນ ติดเป็นดินเหนียวมีความอุดมสมบูรณ์เหมาะสมในการปลูกลำไยพวงทองบ้านแพ้ว เนื่องจาก บริเวณผิวดินจะมีอนุមูลของโพแทสเซียม (K+) ที่มีความจำเป็นกับลำไยมาก เพราะมีหน้าที่ในการสร้าง น้ำตาลส่งผลให้ลำไยมีความหวานเป็นที่ต้องการของผู้บริโภค

ลักษณะภูมิอากาศของจังหวัดสมุทรสาคร อยู่ภายใต้อิทธิพลของลมมรสุมซึ่งพัดเป็นประจำ ได้แก่ ลม มรสุมตะวันออกเฉียงเหนือ โดยจะพัดจากทิศตะวันออกเฉียงเหนือในฤดูหนาว อิทธิพลของลมทำให้บริเวณ จังหวัดสมุทรสาครมีอากาศหนาวเย็นและแห้งแล้งในฤดูหนาว กับลมมรสุมอีกชนิดคือลมมรสุมตะวันตกเฉียง ได้ ซึ่งพัดจากทิศตะวันตกเฉียงได้เป็นส่วนใหญ่ในฤดูฝน ทำให้อากาศชื้นและมีฝนตกทั่วไป เป็น สภาพแวดล้อมที่เหมาะสมกับการปลูกลำไยพวงทองบ้านแพ้ว เนื่องจากในฤดูหนาวมีปริมาณน้ำฝนน้อยและ อุณหภูมิต่ำ 10 - 20 องศาเซลเซียส เหมาะสมกับการออกดอกของลำไย ซึ่งต้องการน้ำอ้อยและอากาศหนาว เย็นในช่วงก่อนออกดอก โดยเฉพาะถ้าปีดีอากาศหนาวเย็นนาน ลำไยพวงทองบ้านแพ้วจะออกดอกติด ผลมาก

ประวัติความเป็นมา

สำหรับพัฒนาชุมชนท้องที่ในจังหวัดเชียงใหม่ โดยบังเอญจากการประกวดลำไยของภาคเหนือ ซึ่งมีชาวพะยอมที่นำลำไยสายพันธุ์เชียงใหม่ ได้รับรางวัลชนะเลิศ แต่เกษตรกรทางภาคเหนือไม่นิยมปลูก เมื่อปี พ.ศ. 2535 เกษตรกรอำเภอเมืองเชียงใหม่ได้นำลำไยพันธุ์เชียงใหม่มาปลูก เมื่อปลูกแล้วพบว่ามีดอกและช่อใหญ่ ผลติดเต็มช่อ ผลใหญ่เนื้อราน เมล็ดมีขนาดปานกลาง รสหวาน เนื้อกรอบ แห้งไม่แห้ง เนื้อสีขาวเมล็ด เนื้อไม่คิดจูกเมล็ด รับประทานได้ในปริมาณมากไม่ทำให้เกิดอาการร้อนใน หลังจากนั้น มีพ่อค้าแม่ค้าสนใจเป็นจำนวนมากสามารถจำหน่ายผลผลิตได้เป็นปริมาณมากแต่ผลผลิตก็ยังไม่เพียงพอต่อความต้องการของตลาด เกษตรกรจึงสนใจและขยายพันธุ์มากขึ้น จนมีพื้นที่ปลูกทั่วทั้งอำเภอเมืองเชียงใหม่แบบจำกัด จังหวัดสมุทรสาคร จึงเป็นผลไม้ที่มีชื่อเสียงประจำจังหวัดสมุทรสาครอีกด้วย

4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การปลูกลำไยพวงทองบ้านแพ้ว ครอบคลุมพื้นที่ 2 อำเภอ ของจังหวัดสมุทรสาคร ได้แก่ อําเภอบ้านแพ้ว และอําเภอกระหุ่มแบบรายละเอียดตามแผนที่

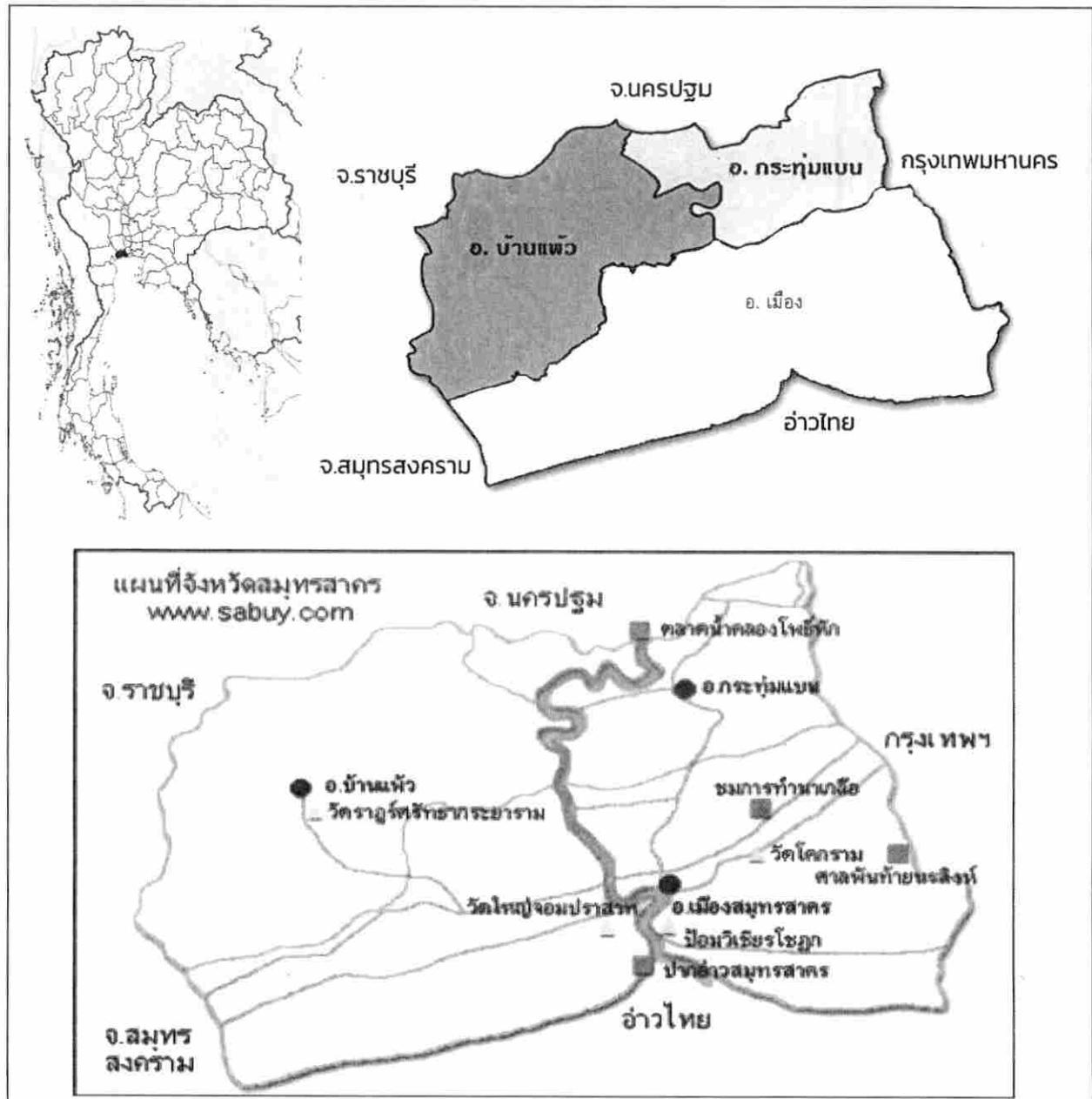
5. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

- (1) ลำไยพวงทองบ้านแพ้ว จะต้องผลิตในเขตพื้นที่ที่กำหนด และตามกระบวนการผลิตข้างต้น
- (2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิต ผู้ประกอบการค้า ลำไยพวงทองบ้านแพ้ว รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

6. เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

- (1) จัดให้มีระบบการตรวจสอบและควบคุม ทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด
- (2) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า ที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ลำไยพวงทองบ้านแพ้ว
- (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า จะต้องปฏิบัติตามคู่มือการปฏิบัติงาน สำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ลำไยพวงทองบ้านแพ้ว และดำเนินการตามแผนการควบคุม ตรวจสอบทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ สำหรับการพัฒนาบ้านแพ้ว



ขอบเขตพื้นที่การปลูกสำหรับการพัฒนาบ้านแพ้ว ครอบคลุมพื้นที่ 2 อำเภอ ของจังหวัดสมุทรสาคร
ได้แก่ อำเภอบ้านแพ้ว และอำเภอกระถ่อมแบน