



ประกาศกรมทรัพย์สินทางปัญญา

เรื่อง การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

กระเทียมศรีสะเกษ

ทะเบียนเลขที่ สช 63100143

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

ให้ขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ กระเทียมศรีสะเกษ คำขوالเลขที่ 62100211 ทะเบียนเลขที่ สช 63100143 ซึ่งมีรายการทางทะเบียนตามบัญชีแบบท้ายประกาศฉบับนี้

ทั้งนี้ ให้มีผลตั้งแต่วันถัดจากวันลงนามในประกาศ 3 กรกฎาคม 2562

ประกาศ ณ วันที่ 18 มิถุนายน พ.ศ. 2563

นายพล ทั้งสุบรร

(นายพล ทั้งสุบรร)
ผู้อำนวยการกรมทรัพย์สินทางปัญญา

103/1563

ทะเบียนสิ่งปลูกสร้างภูมิศาสตร์

กระเทียมครีสเกช

(Gra Tiam Sisaket และ/หรือ Sisaket Garlic)

- (1) เลขที่คำขอ 62100211 ทะเบียนเลขที่ ศช 63100143
- (2) วันที่ยื่นคำขอ 3 กรกฎาคม 2562 วันที่ขึ้นทะเบียน 3 กรกฎาคม 2562
- (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียน จังหวัดครีสเกช
ที่อยู่ ศาลากลางจังหวัดครีสเกช ถนนเทพา ตำบลเมืองเหนือ
อำเภอเมืองครีสเกช จังหวัดครีสเกช 33000
- (4) รายการสินค้า กระเทียม

(5) คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า คำนิยาม

กระเทียมครีสเกช (Gra Tiam Sisaket และ/หรือ Sisaket Garlic) หมายถึง กระเทียมพันธุ์เบาหรือพันธุ์พื้นเมืองครีสเกช มีลักษณะเด่นที่สำคัญ คือ เปลือกนอกสีขาวแกมม่วง เปลือกบาง หัวแน่น กลิ่นฉุน รสเผ็ดร้อน ซึ่งปลูกในพื้นที่อำเภอเมืองครีสเกช อำเภอราษฎร์ไศล อำเภอยางชุมน้อย อำเภอ กันทรารมย์ อำเภออุทุมพรพิสัย อำเภอวังทิbin และอำเภอพยุห์ ของจังหวัดครีสเกช

ลักษณะของสินค้า

- (1) พันธุ์กระเทียม
- พันธุ์เบาหรือพันธุ์พื้นเมืองครีสเกช
- (2) ลักษณะทางกายภาพ
- รูปทรง เป็นหัวทรงกลมหรือกลมแบน หัวแน่น กลีบและหัวสีขาว
- เปลือก เปลือกนอกสีขาวแกมม่วง เปลือกบาง
- เนื้อ เมื่อลอกเปลือกออกจะพบกลีบเรียงชั้นกัน 4 - 15 กลีบ เมื่อแกะเปลือก
กลีบออกจะพบเยื่อบางๆ สีชมพูอ่อนหรือสีขาวทึบกลีบอยู่เป็นชั้นสุดท้าย
- รสชาติ รสเผ็ดร้อน มีกลิ่นฉุน

กระบวนการผลิต

การปลูก

- (1) การปลูกกระเทียมครีสเกช นำหัวพันธุ์กระเทียมแห้งมาแกะออกเป็นกลีบ เตรียมพร้อม
สำหรับปลูก
- (2) ถูกที่เหมาะสมในการปลูกเพื่อบริโภคและทำพันธุ์ คือ ช่วงเดือนพฤษภาคม-กุมภาพันธ์

(3) ระยะปลูกอยู่ระหว่าง 10×10 เซนติเมตร ถึง 15×15 เซนติเมตร หรือตามความเหมาะสม
ของพื้นที่

(4) ก่อนปลูกควรดูแลปลูกให้ดินชุ่ม นำกลีบกระเทียมปลูกลงในแปลง เอาส่วนรากลงลึก
ประมาณ 2 ใน 3 ส่วนของกลีบ หลังปลูกใช้ฟางแห้งคลุมแปลง และรดน้ำให้ชุ่ม

(5) การให้น้ำ ควรให้น้ำสม่ำเสมอ ระยะปลูกใหม่ควรให้น้ำทุกวัน ในช่วงการเจริญเติบโต ให้น้ำ
อย่างเพียงพอและสม่ำเสมอ 1 - 2 ครั้งต่อวัน

(6) การดูแลรักษา ควรให้น้ำเพียงแก่กระเทียมในบริมาณที่เพียงพอ และเหมาะสมในแต่ละช่วงการ
เจริญเติบโต คลุมดินเพื่อรักษาความชื้น และเป็นการควบคุมกำจัดวัชพืช และดูแลป้องกันกำจัดโรคและ
แมลงอย่างเหมาะสม

การเก็บเกี่ยว

(1) ผลผลิตกระเทียมที่พร้อมเก็บเกี่ยว ต้องมีอายุการเก็บเกี่ยวอยู่ในช่วง 80 – 100 วัน หลังปลูก

(2) วิธีการเก็บเกี่ยว ใช้แรงงานคนถอนต้นและหัวขี้มารากดิน และมัดเป็นกลุ่มหรือจุก

(3) หลังการเก็บเกี่ยวกระเทียมแล้วต้องนำมาขึ้นราวน่วน ในโรงเรือนเปิด มีอากาศถ่ายเทได้ดี
อย่างน้อย 1 - 2 สัปดาห์ เพื่อรอชำนาญ

การบรรจุหีบห่อ

(1) รายละเอียดบนกลากหรือบรรจุภัณฑ์ ให้ประกอบด้วยคำว่า “กระเทียมศรีสะเกษ” และ/หรือ
“Gra Tiam Sisaket” และ/หรือ “Sisaket Garlic”

(2) ให้ระบุชื่อผู้ผลิต/ผู้จัดจำหน่าย ชื่อและที่ตั้งของสถานที่ผลิตหรือจัดจำหน่าย ปริมาณน้ำหนัก
บรรจุเป็นกรัม หรือกิโลกรัม

(6) ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

จังหวัดศรีสะเกษตั้งอยู่ระหว่างละติจูด 14 – 15 องศาเหนือ และลองจิจูด 104 - 105 องศา
ตะวันออก อยู่เหนือระดับน้ำทะเลเฉลี่ย 120 เมตร พื้นที่ส่วนใหญ่ของจังหวัดศรีสะเกษเป็นที่ราบสูง
โคลาชลับทุ่งนา มีภูเขาและป่าไม้อุดมสมบูรณ์ พื้นที่ส่วนใหญ่ของจังหวัดศรีสะเกษเป็นที่ราบสูง
ระหว่างประเทศไทยและกัมพูชา เป็นต้นกำเนิดแม่น้ำหลายสาย และพื้นที่จะค่อยๆ ลาดมาทิศเหนือและ
ทิศตะวันตกเกิดเป็นลำน้ำสาขาขนาดใหญ่ และเล็กหลายสาย เช่น ห้วยตา ห้วยทับทัน ห้วยสำราญ
ลำน้ำมูลส่วนที่ 3 เป็นต้น แล้วจึงไหลไปรวมกันตลอดทางที่ลำน้ำมูลและลำน้ำชีไหลผ่าน ส่งผลให้
พื้นที่ปลูกกระเทียมมีแหล่งน้ำได้ดี ที่ดินที่อุดมสมบูรณ์ พื้นที่ในเขตลุ่มน้ำมูลของจังหวัดศรีสะเกษ เป็นดิน
ตะกอนเชิงช้อนที่มีการระบายน้ำเร็ว ลักษณะดินบริเวณที่ราบลุ่ม เกิดจากตะกอนลำน้ำพัดพามาทับถม
กัน ดินที่พบส่วนใหญ่มีลักษณะการระบายน้ำค่อนข้างเร็วถึงเร็ว ซึ่งตะกอนดินที่ทับถมกันเป็นเวลานาน
ส่งผลให้ดินมีความอุดมสมบูรณ์สูงเหมาะสมแก่การปลูกกระเทียมให้ได้คุณภาพดี

ลักษณะภูมิอากาศ

จังหวัดศรีสะเกษมีสภาพภูมิอากาศโดยทั่วไปเป็นแบบอากาศร้อนจัดในฤดูร้อน และค่อนข้างหนาวในฤดูหนาว ส่วนฤดูฝนจะมีฝนตกมากในเดือนกันยายน โดยมักจะตกหนักในพื้นที่ตอนกลางและตอนใต้ของจังหวัด ส่วนพื้นที่ทางตอนเหนือของจังหวัดมีปริมาณฝนตกลดลง และการกระจายตัวของฝนไม่สม่ำเสมอ ได้รับอิทธิพลจากลมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ และลมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือ อุณหภูมิต่ำสุดประมาณ 10 องศาเซลเซียส สูงสุดประมาณ 40 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์เฉลี่ยร้อยละ 66 – 73 ด้วยสภาพภูมิอากาศของจังหวัดศรีสะเกษที่ฤดูหนาวไม่หนาวมากจนเกินไปและมีความชื้นสัมพัทธ์เฉลี่ยที่เหมาะสมระหว่างร้อยละ 60 – 70 ในช่วงเดือนพฤศจิกายน-ธันวาคม ทำให้จังหวัดศรีสะเกษเป็นพื้นที่ที่เหมาะสมต่อการเจริญเติบโตของกระเทียมซึ่งให้ผลผลิตที่มีคุณภาพดีจากสภาพภูมิประเทศและภูมิอากาศดังกล่าว จึงเหมาะสมแก่การปลูกกระเทียม ส่งผลให้กระเทียมที่ปลูกในจังหวัดศรีสะเกษ มีลักษณะหัวแน่น กลิ่นฉุน รสเผ็ดร้อน เปลือกนอกสีขาวแกมม่วง เปลือกบางและเหนียว มีคุณภาพในการเก็บรักษา สามารถเก็บรักษาได้นานโดยหัวไม่ฟ่อ ซึ่งเป็นเอกลักษณ์ของการเพาะปลูกกระเทียมศรีสะเกษ

ประวัติความเป็นมา

กระเทียม เป็นพืชผักที่มีการปลูกกันมานานในประเทศไทยและเป็นพืชสมุนไพรที่มีสรรพคุณในการรักษาโรค มีแหล่งปลูกที่สำคัญในภาคเหนือและภาคตะวันออกเฉียงเหนือ โดยกระเทียมศรีสะเกษ เป็นพืชเศรษฐกิจหลักที่สำคัญของจังหวัดศรีสะเกษมาเป็นเวลากว่า 100 ปี กระเทียมศรีสะเกษสามารถจำหน่ายได้ราคาสูงกว่ากระเทียมจากแหล่งอื่น เนื่องจากกระเทียมศรีสะเกษมีคุณภาพดี มีกลิ่นฉุน รสจัด มีลักษณะเด่นเฉพาะอันเนื่องมาจากพื้นที่ในการปลูก เป็นดินมูลทรัพย์ ซึ่งเป็นดินตะกอนลุ่มน้ำโบราณ ล้าน้ำมูลและลำนำ้าสาขามูลพัดพาตะกอนดินสะสมทับถมกันเป็นระยะเวลานาน ทำให้ดินมีความอุดมสมบูรณ์สูง กระเทียมจึงมีคุณภาพดี โดยคุณสมบัติพิเศษของกระเทียมศรีสะเกษ คือ มีลักษณะเปลือกนอกสีขาวแกมม่วง เปลือกบาง หัวแน่น กลิ่นฉุน รสเผ็ดร้อน สามารถเก็บไว้ได้นานโดยไม่ฟ่อ จึงเป็นที่ต้องการของผู้บริโภคและนิยมใช้เป็นของฝากเมื่อมาเยือนเชียงใหม่ จังหวัดศรีสะเกษ นับได้ว่าสินค้ากระเทียมเป็นสินค้าชั้นเลิศอีกหนึ่งอย่างของจังหวัดศรีสะเกษที่ได้รับการคุ้มครองด้วยกฎหมาย ต้องห้ามนำออกต่างประเทศ ตามคำขวัญของจังหวัดศรีสะเกษที่ว่า "ศรีสะเกษแคนปราสาทขอ ห้อม กระเทียมดี มีสวนสมเด็จ เขตดงล้าวน หลากรสชาติธรรม เลิศล้ำสมบูรณ์"

(7) ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การปลูกกระเทียมศรีสะเกษ ครอบคลุมเขตพื้นที่อำเภอเมืองศรีสะเกษ อำเภอราษฎร์บูรณะ อำเภอเชียงใหม่ อำเภอแม่สาย อำเภออุทุมพรพิสัย อำเภอวังพาน และอำเภอพญาไท ของจังหวัดศรีสะเกษ รายละเอียดตามแผนที่

(8) การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

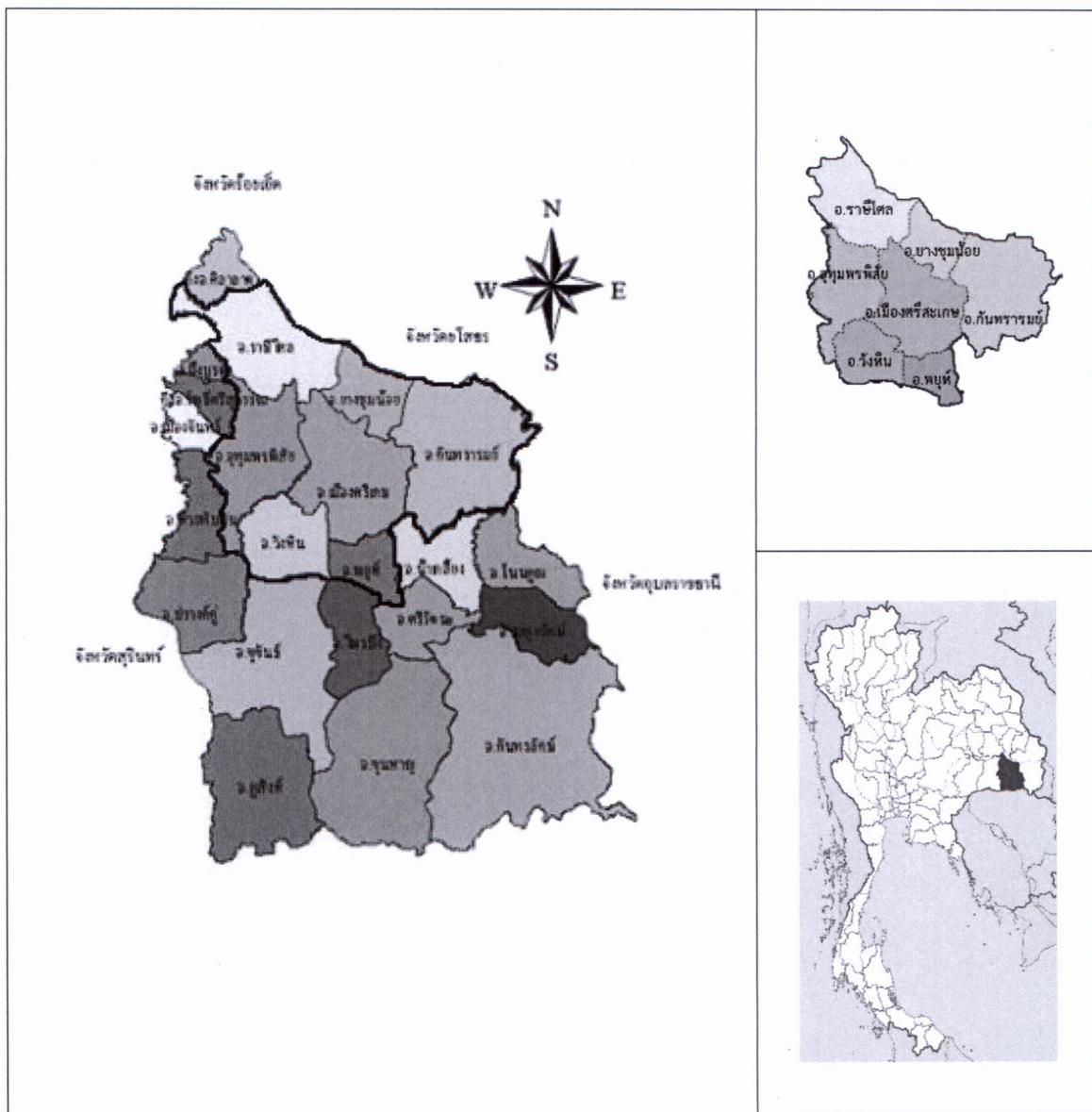
- (1) กระเทียมศรีสะเกษต้องปลูกในเขตพื้นที่ที่กำหนด และตามกระบวนการผลิตข้างต้น
- (2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตกระเทียมศรีสะเกษ รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

(๙) เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

(๑) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า ที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ grade เที่ยมศรีสะเกษ

(๒) ผู้ขอขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า จะต้องปฏิบัติตามคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ grade เที่ยมศรีสะเกษ

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ การเที่ยวมศรีสะเกษา



ขอบเขตพื้นที่การปลูกการเที่ยวมศรีสะเกษา ครอบคลุมเขตพื้นที่อำเภอเมืองมศรีสะเกษา อำเภอราษฎร์บุรี เกาะ
อำเภอยางชุมน้อย อำเภอ กันทราราม อำเภออุทุมพรพิสัย อำเภอวังทิน และอำเภอพยุห์ ของจังหวัด
มศรีสะเกษา