



ประกาศกรมทรัพย์สินทางปัญญา
เรื่อง การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

ลูกหยียะรัง
ทะเบียนเลขที่ สช 63100147

เพื่อให้การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์เป็นไปตาม พระราชบัญญัติคุ้มครอง
สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ พ.ศ. 2546 อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 32 แห่งพระราชบัญญัติระเบียบ
บริหารราชการแผ่นดิน พ.ศ. 2534 แก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน
(ฉบับที่ 5) พ.ศ. 2545 กรมทรัพย์สินทางปัญญาจึงออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ให้ขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ลูกหยียะรัง คำขอเลขที่ 62100216 ทะเบียนเลขที่
สช 63100147 ซึ่งมีรายการทางทะเบียนตามบัญชีแนบท้ายประกาศฉบับนี้

ทั้งนี้ ให้มีผลตั้งแต่วันยื่นคำขอขึ้นทะเบียน 5 กันยายน 2562

ประกาศ ณ วันที่ 21 สิงหาคม พ.ศ. 2563

น.ก.

(นายทศพล ทังสุบุตร)
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

ทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

ลูกหยียะรัง

(Yarang Velvet tamarind และ/หรือ Lukyee Yarang)

- (1) เลขที่คำขอ 62100216 ทะเบียนเลขที่ สช 63100147
- (2) วันที่ยื่นคำขอ 5 กันยายน 2562 วันที่ขึ้นทะเบียน 5 กันยายน 2562
- (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียน จังหวัดปัตตานี
ที่อยู่ ศาลากลางจังหวัดปัตตานี ถนนเดชา ตำบลสะบารัง อำเภอเมืองปัตตานี
จังหวัดปัตตานี 94000
- (4) รายการสินค้า
- (1) ลูกหยีไม่กระเทาะเปลือก (ลูกหยีดำ)
 - (2) ลูกหยีกระเทาะเปลือก (ลูกหยีแดง)
 - (3) ลูกหยีทรงเครื่องแบบมีเมล็ดและไม่มีเมล็ด
 - (4) ลูกหยีฉาบแบบมีเมล็ดและไม่มีเมล็ด
 - (5) ลูกหยีกวนแบบมีเมล็ดและไม่มีเมล็ด
 - (6) ลูกหยีกวนหยาบไม่มีเมล็ด (ลูกหยีกวนโบราณ)

(5) คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

ลูกหยียะรัง (Yarang Velvet tamarind และ/หรือ Lukyee Yarang) หมายถึง ลูกหยีพันธุ์หยีทวยหรือทวยงาข้าง และพันธุ์หยีธรรมดาหรือหยีบ้าน เป็นลูกหยีผลสุกไม่กระเทาะเปลือกและลูกหยีผลสุกกระเทาะเปลือก ที่มีผลใหญ่ ผิวเปลือกบาง สีดำ เมื่อกระเทาะเปลือกจะมีเนื้อหนาอยู่สีแดงหรือแสด รสชาติเปรี้ยวหรือเปรี้ยวอมหวาน หรือเปรี้ยวอมฝาด และรวมถึงลูกหยีผลสุกกระเทาะเปลือกที่ผ่านการแปรรูปเป็นลูกหยีทรงเครื่อง ลูกหยีฉาบ ลูกหยีกวน ที่มีรสชาติหวานอมเปรี้ยวปนเค็ม หรือหวานอมเปรี้ยวปนเค็มและเผ็ด ที่ปลูกและแปรรูปในเขตพื้นที่จังหวัดปัตตานี

ลักษณะของสินค้า

- (1) พันธุ์ลูกหยี : พันธุ์หยีทวยหรือทวยงาข้าง และพันธุ์หยีธรรมดาหรือหยีบ้าน
- (2) ลักษณะเฉพาะผลลูกหยีสุกไม่กระเทาะเปลือกและผลลูกหยีสุกกระเทาะเปลือกจำแนกตามพันธุ์
 - (2.1) พันธุ์หยีทวยหรือทวยงาข้าง
 - รูปทรง กลมรียาว ปลายผลงอน
 - ผิวเปลือก ผิวเปลือกบาง สีดำ มีขนเหมือนแพรุ่ม ล่อนออกจากเนื้อได้โดยง่าย
 - เนื้อ หนา อยู่ สีแดงหรือแสด
 - เมล็ด สีเทา ใน 1 ผล จะมี 1-2 เมล็ด
 - รสชาติ เปรี้ยว หรือเปรี้ยวอมหวาน

(2.2) พันธุ์หิษธรรมดาหรือหิษบ้าน

- รูปทรง กลมเรียว
- ผิวเปลือก ผิวเปลือกบาง สีดำ มีขนเหมือนแพรุ่ม ล่อนออกจากเนื้อได้โดยง่าย
- เนื้อ หนา ยุ่ม สีแดงหรือแสด
- เมล็ด สีเทา ใน 1 ผล จะมี 1 เมล็ด
- รสชาติเปรี้ยว หรือเปรี้ยวอมหวาน หรือเปรี้ยวอมฝาด

(3) ลักษณะเฉพาะลูกหิษแปรรูป

(3.1) ลูกหิษทรงเครื่องแบบมีเมล็ดและไม่มีเมล็ด มีลักษณะเป็นลูกหิษกระเพาะเปลือกที่มีรูปทรงลูกหิษสมบูรณ์ มองเห็นเม็ดน้ำตาลเคลือบบนผิวชัดเจน รสชาติมีทั้งชนิดเปรี้ยวอมหวานปนเค็ม และเปรี้ยวอมหวานปนเค็มและเผ็ด

(3.2) ลูกหิษฉาบแบบมีเมล็ด มีลักษณะเป็นลูกหิษกระเพาะเปลือกที่มีรูปทรงลูกหิษสมบูรณ์ มองเห็นน้ำตาลที่ผ่านการเคี้ยวเคลือบบนผิว และลูกหิษฉาบแบบไม่มีเมล็ด มีลักษณะเป็นลูกหิษกระเพาะเปลือกที่มีทั้งรูปทรงลูกหิษสมบูรณ์ และรูปทรงลูกหิษไม่สมบูรณ์ หรือมีลักษณะเป็นก้อนกลมเล็กๆ มองเห็นน้ำตาลที่ผ่านการเคี้ยวเคลือบบนผิว รสชาติมีทั้งชนิดเปรี้ยวอมหวานปนเค็ม และเปรี้ยวอมหวานปนเค็มและเผ็ด

(3.3) ลูกหิษกวนแบบมีเมล็ดและไม่มีเมล็ด มีลักษณะส่วนผสมทั้งหมดเป็นเนื้อเดียวกัน มีสีแดงเข้ม ถึงดำ ปั่นเป็นก้อนกลมเล็ก รสชาติมีทั้งชนิดเปรี้ยวอมหวานปนเค็ม และเปรี้ยวอมหวานปนเค็มและเผ็ด

(3.4) ลูกหิษกวนหยาบไม่มีเมล็ด มีลักษณะเป็นซีก เป็นชิ้น เป็นเม็ด เห็นเนื้อลูกหิษเป็นชิ้นเป็นเม็ดชัดเจน มีสีแดงเข้มถึงดำ ปั่นเป็นก้อนกลมเล็ก รสชาติมีทั้งชนิดเปรี้ยวอมหวานปนเค็ม และเปรี้ยวอมหวานปนเค็มและเผ็ด

(6) กระบวนการผลิต

การปลูก

1. การขยายพันธุ์ต้นหิษพันธุ์หิษทวยหรือทวยงาช้าง และพันธุ์หิษธรรมดาหรือหิษบ้าน สามารถทำได้โดยการเพาะเมล็ด ควรนำเมล็ดพันธุ์ไปแช่น้ำก่อนทำการเพาะเนื่องจากเปลือกเมล็ดแข็ง หลังจากทำการเพาะประมาณ 2 เดือน ให้ทำการย้ายไปปลูก หรือสามารถขยายพันธุ์โดยการติดตา หรือต่อกิ่ง

2. ต้นหิษสามารถเจริญเติบโตได้ดีตามเชิงเขา หรือที่ดอน หรือพื้นที่ป่าเขาตามธรรมชาติโดยทั่วไป ฤดูกาลปลูกที่เหมาะสมควรเป็นช่วงฤดูฝน (เดือนมิถุนายน-กรกฎาคม)

3. ทำการขุดหลุมขนาดกว้าง 1 เมตร ยาว 1 เมตร และลึก 1 เมตร รองก้นหลุมด้วยปุ๋ยคอก นำต้นพันธุ์ลงปลูก กลบดินให้เสมอกปากหลุม ใน 7 วันแรกควรทำที่พรางแดด เมื่อต้นพันธุ์แข็งแรงจึงนำที่พรางแดดออก หรือตามความเหมาะสมของแต่ละพื้นที่

4. ต้นหิษ เป็นไม้ยืนต้นขนาดใหญ่ สามารถเจริญเติบโตได้เองตามธรรมชาติ หลังการปลูกด้วยเมล็ดประมาณ 15-21 ปี จึงจะให้ผลผลิต หากขยายพันธุ์โดยการติดตา หรือต่อกิ่ง ประมาณ 10 ปี จึงจะให้ผลผลิต โดยต้นหิษจะเริ่มออกดอกในช่วงเดือนมีนาคม-พฤษภาคม และเก็บเกี่ยวผลสุกได้ในช่วงเดือนสิงหาคม-ตุลาคม

การเก็บเกี่ยว

เก็บเกี่ยวโดยอาศัยแรงงานคนที่ชำนาญในการปีนป่ายต้นหยา โดยการรานกิ่ง (โน้มกิ่ง) ที่มีช่อกุหลาบแล้วทำการตัดด้วยมีดพรว้า ขวาน เลื่อย หรือของมีคมอื่นๆ ให้กิ่งร่วงสู่พื้น จากนั้นทำการตัดช่อกุหลาบให้เหลือก้านคั่วผลออกจากกิ่ง โดยคัดเลือกเฉพาะผลแก่จัดที่มีเปลือกสีดำ นำใส่กระสอบหรือบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม เก็บไว้ในที่มิดชิดป้องกันแมลงและความชื้น ในช่วง 4-7 วัน ให้ลูกหยาเกิดการดูดซึมน้ำอาหารและลดความชื้นในเนื้อก่อนนำมาตากแห้งต่อไป

การตากลูกหยา

หลังการเก็บเกี่ยวลูกหยาให้ทำการตากแดดในลานตาก โดยรองด้วยเสื่อหรือวัสดุรองรับอื่นตามความเหมาะสม หรือตากในโรงตากพลังงานแสงอาทิตย์ หรือสถานที่ที่เหมาะสม ทำการเทและเกลี่ยผลลูกหยาให้ทั่ววัสดุรองรับ ในระหว่างวันพลิกกลับผลลูกหยาให้ได้รับความร้อนอย่างทั่วถึง กรณีมีแสงแดดจัดอาจใช้เวลาในการตาก 1 วัน โดยสังเกตก้านผลและผิวเปลือกจะแห้งกรอบ หรือบีบผิวเปลือกลูกหยาจะล่อนออกจากเนื้อโดยง่าย จากนั้นรวบรวมเก็บใส่กระสอบหรือบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม เก็บไว้ในที่มิดชิดป้องกันแมลงและความชื้น เพื่อรอจำหน่ายหรือนำมากระเทาะเปลือกต่อไป

การกระเทาะเปลือกลูกหยา

ลูกหยาที่ผ่านการตากแดดแล้วนำมาผึ่งในที่ร่มอีก 1 คืน เพื่อให้ลูกหยาคลายความร้อน การกระเทาะเปลือกลูกหยาสามารถทำได้โดยใช้แรงคนและเครื่องกระเทาะเปลือก กรณีแรงงานคนจะนำลูกหยาที่ผ่านการตากแห้งบรรจุในกระสอบหรือบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม ฟาดลงกับพื้นให้เปลือกและเนื้อแยกออกจากกัน กรณีใช้เครื่องจักรนำลูกหยาใส่เครื่องกระเทาะเปลือกให้เปลือกและเนื้อแยกออกจากกัน ทั้งสองวิธีเมื่อผ่านการกระเทาะเปลือกลูกหยาออกแล้ว นำมาใส่กระดังหรือภาชนะที่เหมาะสมร่อนเอาเปลือกออก กรณีที่มีเปลือกติดอยู่บนเนื้อลูกหยาให้คัดแยกออก จากนั้นนำไปตากแดดอีกครั้งในลานตาก โดยรองด้วยเสื่อหรือวัสดุรองรับอื่นตามความเหมาะสม หรือตากในโรงตากพลังงานแสงอาทิตย์ หรือสถานที่ที่เหมาะสม ทำการเทและเกลี่ยผลลูกหยากระเทาะเปลือกให้ทั่ววัสดุรองรับ ในระหว่างวันพลิกกลับผลลูกหยากระเทาะเปลือกให้ได้รับความร้อนอย่างทั่วถึงในช่วง 1-2 วัน จากนั้นรวบรวมเก็บใส่กระสอบหรือบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม เก็บไว้ในที่มิดชิดป้องกันแมลงและความชื้น เพื่อรอจำหน่ายหรือนำมาแปรรูปต่อไป

การแปรรูปลูกหยาทรงเครื่อง ฉาบ และกวน ดังนี้

1. ลูกหยาที่นำมาแปรรูปต้องเป็นลูกหยากระเทาะเปลือกแบบมีเมล็ด หรือไม่มีเมล็ดที่ปลูกและเก็บเกี่ยวจากในพื้นที่จังหวัดปัตตานีเท่านั้น
2. วัตถุดิบหลักในการแปรรูป ได้แก่ ลูกหยากระเทาะเปลือก น้ำตาลทราย และ/หรือเบะแซ เกลือป่น พริกแห้งป่น และน้ำสะอาด สัดส่วนการผสมและเครื่องปรุงอื่นเป็นไปตามสูตรความเหมาะสมของแต่ละราย ดังนี้

2.1 ลูกหยาทรงเครื่อง

- (1) นำกะทะหรือภาชนะอื่นสำหรับเคี่ยวส่วนผสมตั้งบนเตาที่มีความร้อนเหมาะสม
- (2) นำน้ำตาลทราย และ/หรือเบะแซ เกลือป่น พริกแห้งป่น และน้ำสะอาด สัดส่วนการผสมและเครื่องปรุงอื่นเป็นไปตามสูตรความเหมาะสมของแต่ละราย มาเคี่ยวส่วนผสมให้เข้ากัน นำลูกหยาแบบมีเมล็ดหรือไม่มีเมล็ด เคี่ยวรวมกับส่วนผสมให้เข้ากัน ใช้เวลา 5-10 นาที จากนั้นตักใส่ถาด

(3) นำลูกหยีที่ผ่านการเคี้ยว มาคลุกเคล้ากับเม็ดน้ำตาลทรายทันที เพื่อให้เม็ดน้ำตาลเคลือบบนผิวลูกหยี

(4) นำลูกหยีที่ผ่านการคลุกเคล้าเม็ดน้ำตาลมาตากแดดอีกครั้ง ในสถานที่ที่เหมาะสม เป็นเวลา 1 วัน

(5) จะได้ลูกหยีทรงเครื่องแบบมีเมล็ด และไม่มีเมล็ดที่มีรูปทรงลูกหยีสมบูรณ์ มองเห็นเม็ดน้ำตาลเคลือบบนผิวชัดเจน

2.2 ลูกหยีฉาบ

(1) นำกะทะหรือภาชนะอื่นสำหรับเคี้ยวส่วนผสมตั้งบนเตาที่มีความร้อนเหมาะสม

(2) นำน้ำตาลทราย และ/หรือเบะแซ เกือบป่น พริกแห้งป่น และน้ำสะอาด สัดส่วนการผสม และเครื่องปรุงอื่นเป็นไปตามสูตรความเหมาะสมของแต่ละราย มาเคี้ยวส่วนผสมให้เข้ากัน นำลูกหยีแบบมีเมล็ดหรือไม่มีเมล็ด เคี้ยวรวมกับส่วนผสมให้เข้ากัน ใช้เวลา 5-10 นาที จากนั้นตักใส่ถาด

(3) นำลูกหยีที่ผ่านการเคี้ยว มาเคลือบน้ำตาลทันที เพื่อให้น้ำตาลเคลือบบนผิวลูกหยี

(4) นำลูกหยีที่ผ่านการเคลือบน้ำตาลมาตากแดดอีกครั้ง ในสถานที่ที่เหมาะสม เป็นเวลา 1 วัน

(5) จะได้ลูกหยีฉาบแบบมีเมล็ด มีลักษณะเป็นลูกหยีกระเพาะเปลือกที่มีรูปทรงลูกหยีสมบูรณ์ มองเห็นน้ำตาลที่ผ่านการเคี้ยวเคลือบบนผิว และลูกหยีฉาบแบบไม่มีเมล็ด มีลักษณะเป็นลูกหยีกระเพาะเปลือกที่มีทั้งรูปทรงลูกหยีสมบูรณ์ และรูปทรงลูกหยีไม่สมบูรณ์ หรือมีลักษณะเป็นก้อนกลมเล็กๆ มองเห็นน้ำตาลที่ผ่านการเคี้ยวเคลือบบนผิว

2.3 ลูกหยีกวน

(1) นำกะทะหรือภาชนะอื่นสำหรับเคี้ยวส่วนผสมตั้งบนเตาที่มีความร้อนเหมาะสม

(2) นำน้ำตาลทราย และ/หรือเบะแซ เกือบป่น พริกแห้งป่น และน้ำสะอาด สัดส่วนการผสม และเครื่องปรุงอื่นเป็นไปตามสูตรความเหมาะสมของแต่ละราย มาเคี้ยวส่วนผสมให้เข้ากัน นำลูกหยีแบบมีเมล็ดหรือไม่มีเมล็ด เคี้ยวรวมกับส่วนผสมให้เข้ากันจนเหนียวเป็นเนื้อเดียวกัน ใช้เวลา 10-15 นาที จากนั้นตักใส่ถาด ตั้งพักไว้ให้เย็น

(3) นำลูกหยีที่ผ่านการกวนและพักไว้ให้เย็น ทำการปั้นเป็นก้อนกลมเล็ก ห่อด้วยพลาสติกหรือวัสดุที่เหมาะสม

(4) จะได้ลูกหยีกวนแบบมีเมล็ดและไม่มีเมล็ด มีลักษณะส่วนผสมทั้งหมดเป็นเนื้อเดียวกัน มีสีแดงเข้มถึงดำ

2.4 ลูกหยีกวนหยาบ

(1) นำกะทะหรือภาชนะอื่นสำหรับเคี้ยวส่วนผสมตั้งบนเตาที่มีความร้อนเหมาะสม

(2) นำน้ำตาลทราย และ/หรือเบะแซ เกือบป่น พริกแห้งป่น และน้ำสะอาด สัดส่วนการผสม และเครื่องปรุงอื่นเป็นไปตามสูตรความเหมาะสมของแต่ละราย มาเคี้ยวส่วนผสมให้เข้ากัน นำลูกหยีแบบไม่มีเมล็ด เคี้ยวรวมกับส่วนผสมให้เข้ากันจนเหนียวเป็นเนื้อเดียวกัน ใช้เวลา 10-15 นาที จากนั้นตักใส่ถาด ตั้งพักไว้ให้เย็น

(3) นำลูกหยีที่ผ่านการกวนและพักไว้ให้เย็น ทำการปั่นเป็นก้อนกลมเล็ก ห่อด้วยพลาสติกหรือวัสดุที่เหมาะสม

(4) จะได้ลูกหยีกวนหยาบไม่มีเมล็ด ลักษณะเป็นซีก เป็นชิ้น เป็นเม็ด เห็นเนื้อลูกหยีเป็นชิ้น เป็นเม็ดชัดเจน มีสีแดงเข้มถึงคล้ำ

การบรรจุหีบห่อ

(1) รายละเอียดบนฉลาก/หีบห่อ ประกอบด้วยคำว่า “ลูกหยียะรัง” และ/หรือ “Yarang Velvet tamarind” และ/หรือ “Lukyee Yarang”

(2) ชื่อ ที่อยู่ เบอร์ติดต่อ ของผู้ผลิต/ผู้ประกอบการค้า

(3) วัน เดือน ปี ที่ผลิต/บรรจุ และวันหมดอายุ

(7) ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

จังหวัดปัตตานีตั้งอยู่ที่ละติจูดที่ 6 องศา 32 ลิปดา 48 พิลิปดา ถึง 6 องศา 56 ลิปดา 48 พิลิปดาเหนือ และลองจิจูดที่ 101 องศา 01 ลิปดา 18 พิลิปดา ถึง 101 องศา 45 ลิปดา 15 พิลิปดาตะวันออก มีลักษณะภูมิศาสตร์แบ่งออกเป็น 3 ลักษณะ คือ บริเวณที่ราบ ได้แก่ ที่ราบชายฝั่งทะเลและที่ราบลุ่มน้ำที่ราบชายฝั่งทะเลอยู่ทางด้านทิศเหนือและทิศตะวันออกของจังหวัดพื้นที่ส่วนใหญ่เป็นสวนมะพร้าวและป่าชายเลน ส่วนที่ราบลุ่มน้ำจะอยู่บริเวณตอนกลางของจังหวัด เกิดจากอิทธิพลของแม่น้ำปัตตานีและแม่น้ำสายบุรี พื้นที่ส่วนใหญ่ทำนาและสวนผลไม้ บริเวณที่เป็นลูกคลื่นถึงเป็นเนินเขา ได้แก่ บริเวณที่อยู่ถัดจากบริเวณที่ราบขึ้นไปถึงเนินเขา อยู่ทางด้านทิศตะวันออกเฉียงใต้และทางด้านทิศตะวันตกเฉียงใต้ พื้นที่ส่วนใหญ่เป็นสวนยางพารา บริเวณที่เป็นภูเขา สูงจากระดับน้ำทะเลตั้งแต่ 100 เมตร ขึ้นไป มีความลาดชันมาก อยู่ทางด้านทิศตะวันตกเฉียงใต้และบริเวณตอนกลางของจังหวัดมีเทือกเขาทอดตัวอยู่ในแนวตะวันตกเฉียงใต้ขึ้นไปทางทิศตะวันออกเฉียงเหนือประกอบด้วย เขาน้ำค้าง เขาเปาะซีเกง เขากือลีแย เขาหินม้า เขาพอมิ่ง เขามะรวด และนอกจากนี้ยังมีเขาโดด ซึ่งกระจายอยู่ทั่วไปโดยภูเขาเหล่านี้ยังคงมีสภาพเป็นป่า

ลักษณะภูมิอากาศ จังหวัดปัตตานีตั้งอยู่ทางฝั่งทะเลตะวันออกของภาคใต้ จึงได้รับอิทธิพลจากลมมรสุมทั้งสองด้าน คือ ทั้งด้านฝั่งทะเลตะวันตกและฝั่งทะเลตะวันออกแต่จะได้รับอิทธิพลจากลมมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือซึ่งพัดมาจากประเทศจีนมากกว่าลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ที่พัดมาจากมหาสมุทรอินเดีย จึงมีปริมาณฝนน้อยกว่าจังหวัดที่ตั้งอยู่ทางฝั่งทะเลด้านทิศตะวันตก ฝนตกเฉลี่ยตลอดปี 1,766.5 มม. นอกจากนี้ยังได้รับอิทธิพลจากลมมรสุมตะวันออกเฉียงใต้ ซึ่งพัดมาจากบริเวณความกดอากาศสูงในทะเลจีนใต้ ทำให้จังหวัดปัตตานีเป็นจังหวัดที่มีอากาศอบอุ่นตลอดปีไม่ร้อนหรือหนาวเกินไปจากสภาพพื้นที่ของจังหวัดปัตตานีซึ่งส่วนใหญ่เป็นเชิงเขาและป่าเขาสูง จึงมีธรรมชาติที่เหมาะสมต่อการเจริญเติบโตของต้นหยี และลักษณะภูมิอากาศที่มีปริมาณฝนน้อยกว่าจังหวัดใกล้เคียง มีอากาศอบอุ่นเหมาะสมต่อการตากลูกหยีและแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ลูกหยียะรังที่มีคุณภาพ

ประวัติความเป็นมา

ต้นหยีเป็นไม้ยืนต้นเนื้อแข็งขนาดใหญ่มีอายุยืนนับร้อยปีและเป็นพืชพื้นถิ่นของจังหวัดปัตตานี สามารถเจริญเติบโตได้เองตามธรรมชาติ ในอดีตการปลูกต้นหยีมักปลูกเพื่อแสดงแนวเขตที่ดินหรือที่สวนของตนเอง หรือนำไม้มาสร้างบ้าน จากบันทึกและเรื่องเล่าที่สืบทอดกันมาพบว่า เรื่องราวของลูกหยีปรากฏในเพลงกล่อมเด็กเป็นภาษามลายูท้องถิ่น ดังนี้ “โตะชะยาแลยลีมอ ยาแงลูปอเวาะกาयी” แปลว่า “ผู้เฒ่าไปเที่ยวเมืองยะรัง ตอนกลับอย่าลีมลูกหยีนะ” จากบันทึกดังกล่าวจึงเป็นหลักฐานได้ว่าลูกหยียะรังมีอยู่ในพื้นที่มาแต่ดั้งเดิม และจากความชำนาญของคนในพื้นที่ในการป็นป้ายเก็บผลลูกหยีสุก ประกอบกับภูมิปัญญาของการเก็บรักษาผลลูกหยีและวิธีการแปรรูป พัฒนามาเป็นผลิตภัณฑ์ลูกหยียะรังในรูปแบบต่างๆ จากสินค้าพื้นถิ่นสู่สินค้าประจำจังหวัด ซึ่งในการจัดงานประจำปีของอำเภอยะรัง ตลอดจนงานกาชาดของจังหวัดปัตตานี ต้องมีผลิตภัณฑ์ลูกหยียะรังมาจำหน่ายให้แก่นักท่องเที่ยวจากทั่วประเทศ และโดยเฉพาะนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศ เช่น มาเลเซีย สิงคโปร์ เป็นต้น จึงเป็นที่ชื่นชอบและทำชื่อเสียงจนปรากฏอยู่ในคำขวัญประจำจังหวัดปัตตานีเดิมที่ว่า “บุดูสะอาด หาดทรายสวย รวยน้ำตก นกเขาดี ลูกหยีอร่อย หอยแครงสด” ด้วยคุณภาพและรสชาติที่เข้มข้นแตกต่างจากพื้นที่อื่นอันเป็นสูตรดั้งเดิมที่ถ่ายทอดกันมา ทำให้ลูกหยียะรังได้รับความนิยมซื้อรับประทานหรือเป็นของฝากจนเป็นที่รู้จักกันทั่วไป

(8) ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การปลูกและแปรรูป ลูกหยียะรัง ครอบคลุมพื้นที่ในเขตจังหวัดปัตตานี รายละเอียดตามแผนที่

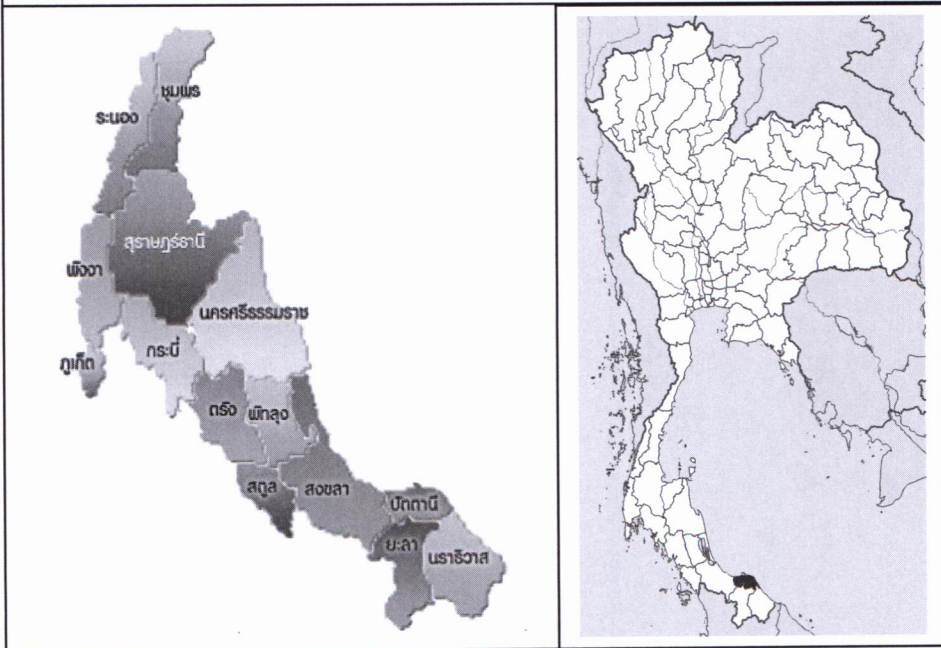
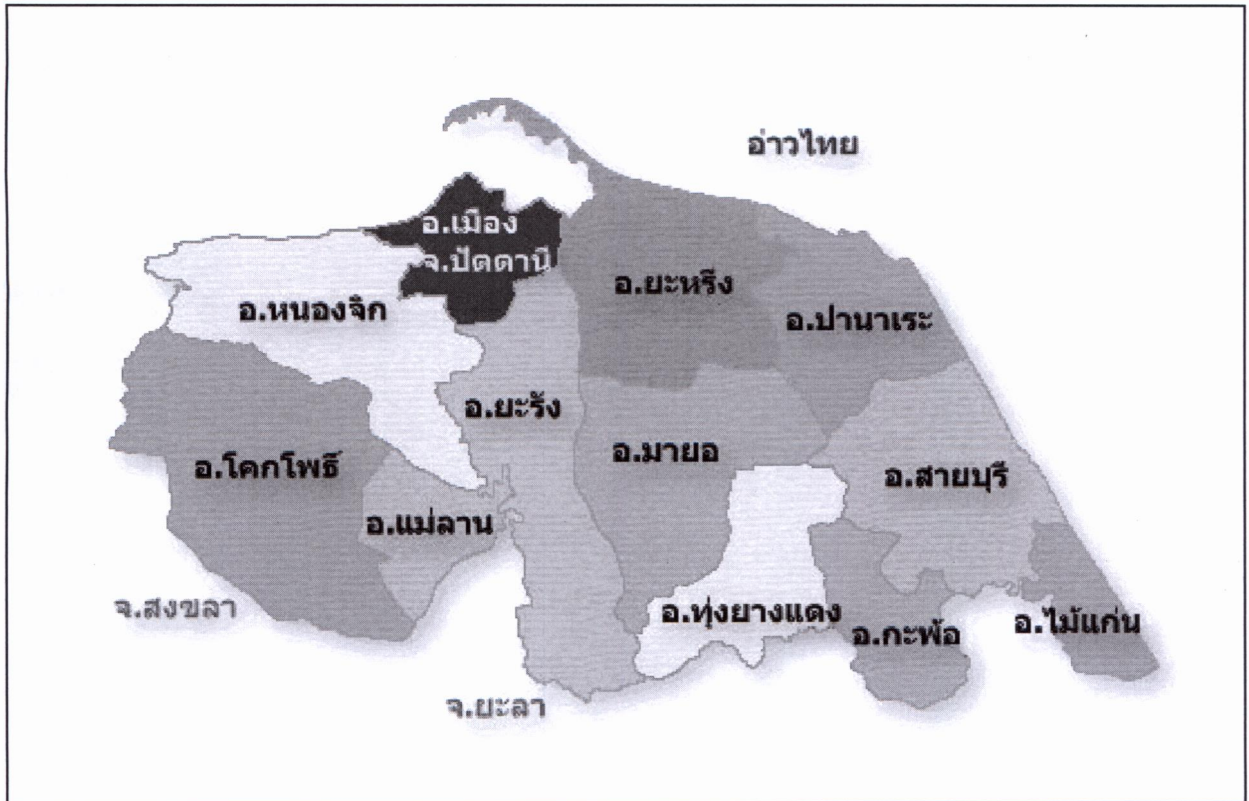
(9) การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

- (1) ลูกหยียะรัง จะต้องปลูกและแปรรูปในขอบเขตพื้นที่ที่กำหนด ตามกระบวนการผลิตข้างต้น
- (2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ปลูก ผู้แปรรูป ผู้ประกอบการค้า ลูกหยียะรัง รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

(10) เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

- (1) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ปลูก ผู้แปรรูป และผู้ประกอบการค้า ที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ลูกหยียะรัง
- (2) ผู้ขอขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ปลูก ผู้แปรรูป และผู้ประกอบการค้า จะต้องปฏิบัติตามคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ลูกหยียะรัง และดำเนินการตามแผนการควบคุมตรวจสอบทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ ลูกหยียะรัง



ขอบเขตพื้นที่การปลูกและแปรรูป ลูกหยียะรัง ครอบคลุมพื้นที่ในเขตจังหวัดปัตตานี