



กรมทรัพย์สินทางปัญญา  
กระทรวงพาณิชย์

เล่มที่ 47

เลขที่ประกาศ 153

วันที่ประกาศโฆษณา 22 พฤษภาคม 2563

### ประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เลขที่คำขอ

62100216

วันที่ยื่นคำขอ

5 กันยายน 2562

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ลูกหยียะรัง (Yarang Velvet tamarind และ/หรือ Lukyee Yarang)

รายการสินค้า

- (1) ลูกหยีไม่กระเทาะเปลือก (ลูกหยีดำ)
- (2) ลูกหยีกระเทาะเปลือก (ลูกหยีแดง)
- (3) ลูกหยีทรงเครื่องแบบมีเมล็ดและไม่มีเมล็ด
- (4) ลูกหยีฉาบแบบมีเมล็ดและไม่มีเมล็ด
- (5) ลูกหยีกวนแบบมีเมล็ดและไม่มีเมล็ด
- (6) ลูกหยีกวนหยาบไม่มีเมล็ด (ลูกหยีกวนโบราณ)

ผู้ขอขึ้นทะเบียน

จังหวัดปัตตานี

ที่อยู่

ศาลากลางจังหวัดปัตตานี

ถนนเดชา ตำบลสะบารัง อำเภอเมืองปัตตานี จังหวัดปัตตานี 94000

#### 1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

##### คำนิยาม

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

##### ลักษณะของสินค้า

- (1) พันธุ์ลูกหยี : พันธุ์หยีทวยหรือทวยงาช้าง และพันธุ์หยีธรรมดาหรือหยีบ้าน
- (2) ลักษณะเฉพาะผลลูกหยีสุกไม่กระเทาะเปลือกและผลลูกหยีสุกกระเทาะเปลือกจำแนกตามพันธุ์
  - (2.1) พันธุ์หยีทวยหรือทวยงาช้าง
    - รูปทรง กลมรีวย ปลายผลงอน
    - ผิวเปลือก ผิวเปลือกบาง สีดำ มีขนเหมือนแพรนุ่ม ล่อนออกจากเนื้อได้โดยง่าย
    - เนื้อ หนา ยูย สีแดงหรือแสด

- เมล็ด สีเทา ใน 1 ผล จะมี 1 – 2 เมล็ด
- รสชาติเปรี้ยว หรือเปรี้ยวอมหวาน

(2.2) พันธุ์หยีธรรมดาหรือหยีบ้าน

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

(3) ลักษณะเฉพาะลูกหยีแปรรูป

(3.1) ลูกหยีทรงเครื่องแบบมีเมล็ดและไม่มีเมล็ด มีลักษณะเป็นลูกหยีกระเพาะเปลือกที่มีรูปทรงลูกหยีสัมบูรณ์ มองเห็นเม็ดน้ำตาลเคลือบบนผิวชัดเจน รสชาติมีทั้งชนิดเปรี้ยวอมหวานปนเค็ม และเปรี้ยวอมหวานปนเค็มและเผ็ด

(3.2) ลูกหยีฉาบแบบมีเมล็ด มีลักษณะเป็นลูกหยีกระเพาะเปลือกที่มีรูปทรงลูกหยีสัมบูรณ์ มองเห็นน้ำตาลที่ผ่านการเคี้ยวเคลือบบนผิว และลูกหยีฉาบแบบไม่มีเมล็ด มีลักษณะเป็นลูกหยีกระเพาะเปลือกที่มีทั้งรูปทรงลูกหยีสัมบูรณ์ และรูปทรงลูกหยีไม่สมบูรณ์ หรือมีลักษณะเป็นก้อนกลมเล็กๆ มองเห็นน้ำตาลที่ผ่านการเคี้ยวเคลือบบนผิว รสชาติมีทั้งชนิดเปรี้ยวอมหวานปนเค็ม และเปรี้ยวอมหวานปนเค็มและเผ็ด

(3.3) ลูกหยีกวนแบบมีเมล็ดและไม่มีเมล็ด มีลักษณะส่วนผสมทั้งหมดเป็นเนื้อเดียวกัน มีสีแดงเข้มถึงดำ บั๊นเป็นก้อนกลมเล็ก รสชาติมีทั้งชนิดเปรี้ยวอมหวานปนเค็ม และเปรี้ยวอมหวานปนเค็มและเผ็ด

(3.4) ลูกหยีกวนหยาบไม่มีเมล็ด มีลักษณะเป็นซีก เป็นชิ้น เป็นเม็ด เห็นเนื้อลูกหยีเป็นชิ้นเป็นเม็ดชัดเจน มีสีแดงเข้มถึงดำ บั๊นเป็นก้อนกลมเล็ก รสชาติมีทั้งชนิดเปรี้ยวอมหวานปนเค็ม และเปรี้ยวอมหวานปนเค็มและเผ็ด

## 2. กระบวนการผลิต

### การปลูก

1. การขยายพันธุ์ต้นหยีพันธุ์หยีทวยหรือทวยงาซัง และพันธุ์หยีธรรมดาหรือหยีบ้าน สามารถทำได้โดยการเพาะเมล็ด ควรนำเมล็ดพันธุ์ไปแช่น้ำก่อนทำการเพาะเนื่องจากเปลือกเมล็ดแข็ง หลังจากทำการเพาะประมาณ 2 เดือน ให้ทำการย้ายไปปลูก หรือสามารถขยายพันธุ์โดยการติดตา หรือต่อกิ่ง

2. ต้นหยีสามารถเจริญเติบโตได้ดีตามเชิงเขา หรือที่ดอน หรือพื้นที่ป่าเขาตามธรรมชาติโดยทั่วไป ฤดูกาลปลูกที่เหมาะสมควรเป็นช่วงฤดูฝน (เดือนมิถุนายน – กรกฎาคม)

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

4. ต้นหยี เป็นไม้ยืนต้นขนาดใหญ่ สามารถเจริญเติบโตได้เองตามธรรมชาติ หลังการปลูกด้วยเมล็ดประมาณ 15 - 21 ปี จึงจะให้ผลผลิต หากขยายพันธุ์โดยการติดตา หรือต่อกิ่ง ประมาณ 10 ปี จึงจะให้ผลผลิต โดยต้นหยีจะเริ่มออกดอกในช่วงเดือนมีนาคม – พฤษภาคม และเก็บเกี่ยวผลสุกได้ในช่วงเดือนสิงหาคม – ตุลาคม

## การเก็บเกี่ยว

เก็บเกี่ยวโดยอาศัยแรงงานคนที่ชำนาญในการปีนป่ายต้นหยา โดยการรานกิ่ง (โน้มกิ่ง) ที่มีช่อลูกหยา แล้วทำการตัดด้วยมีดพรว้า ขวาน เลื่อย หรือของมีคมอื่นๆ ให้กิ่งร่วงสู่พื้น จากนั้นทำการตัดช่อลูกหยาให้เหลือก้านคั่วผลออกจากกิ่ง 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 นำมาใส่กระด้งหรือภาชนะที่เหมาะสมร่อนเอาเปลือกออก 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 สัดส่วนการผสมและเครื่องปรุงอื่นเป็นไปตามสูตรความเหมาะสมของแต่ละรายดังนี้

### 2.1 ลูกหยาทรงเครื่อง

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

(3) นำลูกหยีที่ผ่านการเคี้ยว มาคลุกเคล้ากับเม็ดน้ำตาลทรายทันที เพื่อให้เม็ดน้ำตาลเคลือบบนผิวลูกหยี

(4) นำลูกหยีที่ผ่านการคลุกเคล้าเม็ดน้ำตาลมาตากแดดอีกครั้ง ในสถานที่ที่เหมาะสม จำนวน 1 วัน

(5) จะได้ลูกหยีทรงเครื่องแบบมีเมล็ด และไม่มีเมล็ดที่มีรูปทรงลูกหยีสมบูรณ์ มองเห็นเม็ดน้ำตาลเคลือบบนผิวชัดเจน

## 2.2 ลูกหยีฉาบ

(1) นำกระทะหรือภาชนะอื่นสำหรับเคี้ยวส่วนผสมตั้งบนเตาที่มีความร้อนเหมาะสม

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

(3) นำลูกหยีที่ผ่านการเคี้ยว มาเคลือบน้ำตาลทันที เพื่อให้น้ำตาลเคลือบบนผิวลูกหยี

(4) นำลูกหยีที่ผ่านการเคลือบน้ำตาลมาตากแดดอีกครั้ง ในสถานที่ที่เหมาะสม จำนวน 1 วัน

(5) จะได้ลูกหยีฉาบแบบมีเมล็ด มีลักษณะเป็นลูกหยีกระเพาะเปลือกที่มีรูปทรงลูกหยีสมบูรณ์ มองเห็นน้ำตาลที่ผ่านการเคี้ยวเคลือบบนผิว และลูกหยีฉาบแบบไม่มีเมล็ด มีลักษณะเป็นลูกหยีกระเพาะเปลือกที่มีทั้งรูปทรงลูกหยีสมบูรณ์ และรูปทรงลูกหยีไม่สมบูรณ์ หรือมีลักษณะเป็นก้อนกลมเล็กๆ มองเห็นน้ำตาลที่ผ่านการเคี้ยวเคลือบบนผิว

## 2.3 ลูกหยีกวน

(1) นำกระทะหรือภาชนะอื่นสำหรับเคี้ยวส่วนผสมตั้งบนเตาที่มีความร้อนเหมาะสม

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

(3) นำลูกหยีที่ผ่านการกวนและพักไว้ให้เย็น ทำการปั้นเป็นก้อนกลมเล็ก ห่อด้วยพลาสติกหรือวัสดุที่เหมาะสม

(4) จะได้ลูกหยีกวนแบบมีเมล็ดและไม่มีเมล็ด มีลักษณะส่วนผสมทั้งหมดเป็นเนื้อเดียวกัน มีสีแดงเข้มถึงดำ

## 2.4 ลูกหยีกวนหยาบ

(1) นำกระทะหรือภาชนะอื่นสำหรับเคี้ยวส่วนผสมตั้งบนเตาที่มีความร้อนเหมาะสม

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

(3) นำลูกหยีที่ผ่านการกวนและพักไว้ให้เย็น ทำการปั่นเป็นก้อนกลมเล็ก ห่อด้วยพลาสติก หรือวัสดุที่เหมาะสม

(4) จะได้ลูกหยีกวนหยาบไม่มีเมล็ด ลักษณะเป็นซีก เป็นชิ้น เป็นเม็ด เห็นเนื้อลูกหยีเป็นชิ้น เป็นเม็ดชัดเจน มีสีแดงเข้มถึงคล้ำ

#### การบรรจุหีบห่อ

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

(2) ชื่อ ที่อยู่ เบอร์ติดต่อ ของผู้ผลิต/ผู้ประกอบการค้า

(3) วัน เดือน ปี ที่ผลิต/บรรจุ และวันหมดอายุ

### 3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

#### ลักษณะภูมิประเทศ

จังหวัดปัตตานีตั้งอยู่ทีละติจูดที่ 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 มีลักษณะ ภูมิศาสตร์แบ่งออกเป็น 3 ลักษณะ คือ บริเวณที่ราบ ได้แก่ ที่ราบชายฝั่งทะเลและที่ราบลุ่มน้ำ ที่ราบ ชายฝั่งทะเลอยู่ทางด้านทิศเหนือและทิศตะวันออกของจังหวัดพื้นที่ส่วนใหญ่เป็นสวนมะพร้าวและป่าชาย เลน ส่วนที่ราบลุ่มน้ำจะอยู่บริเวณตอนกลางของจังหวัด เกิดจากอิทธิพลของแม่น้ำปัตตานีและแม่น้ำสายบุรี พื้นที่ส่วนใหญ่ทำนาและสวนผลไม้ บริเวณที่เป็นลูกคลื่นถึงเป็นเนินเขา ได้แก่ บริเวณที่อยู่ถัดจากบริเวณที่ราบขึ้นไปถึงเนินเขา อยู่ทางด้านทิศตะวันออกเฉียงใต้และทางด้านทิศตะวันตกเฉียงใต้ พื้นที่ส่วนใหญ่เป็น สวนยางพารา บริเวณที่เป็นภูเขา สูงจากระดับน้ำทะเลตั้งแต่ 100 เมตร ขึ้นไป มีความลาดชันมาก อยู่ ทางด้านทิศตะวันตกเฉียงใต้และบริเวณตอนกลางของจังหวัดมีเทือกเขาทอดตัวอยู่ในแนวตะวันตกเฉียงใต้ ขึ้นไปทางทิศตะวันออกเฉียงเหนือประกอบด้วย เขาน้ำค้าง เขาเปาะซีเกง เขากือลีแย เขาหินม้า เขาพอมัง เขามะรวด และนอกจากนี้ยังมีเขาโดด ซึ่งกระจายอยู่ทั่วไปโดยภูเขาเหล่านี้ยังคงมีสภาพเป็นป่า

ลักษณะภูมิอากาศ จังหวัดปัตตานีตั้งอยู่ทางฝั่งทะเลตะวันออกของภาคใต้ จึงได้รับอิทธิพลจากลม มรสุมทั้งสองด้าน คือ ทั้งด้านฝั่งทะเลตะวันตกและฝั่งทะเลตะวันออกแต่ละจะได้รับอิทธิพลจากลมมรสุม ตะวันออกเฉียงเหนือซึ่งพัดมาจากประเทศจีนมากกว่าลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ที่พัด มาจากมหาสมุทร อินเดีย จึงมีปริมาณฝนน้อยกว่าจังหวัดที่ตั้งอยู่ทางฝั่งทะเลด้านทิศตะวันตก ฝนตกเฉลี่ยตลอดปี 1,766.5 มม. นอกจากนี้ยังได้รับอิทธิพลจากลมมรสุมตะวันออกเฉียงใต้ ซึ่งพัดมาจากบริเวณความกด อากาศสูงในทะเลจีนใต้ ทำให้จังหวัดปัตตานีเป็นจังหวัดที่มีอากาศอบอุ่นตลอดปีไม่ร้อนหรือหนาวเกินไป จากสภาพพื้นที่ของจังหวัดปัตตานีซึ่งส่วนใหญ่เป็นเชิงเขาและป่าเขาสูง จึงมีธรรมชาติที่เหมาะสมต่อการ เจริญเติบโตของต้นหยี และลักษณะภูมิอากาศที่มีปริมาณฝนน้อยกว่าจังหวัดใกล้เคียง มีอากาศอบอุ่น เหมาะสมต่อการตากลูกหยีและแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ลูกหยียะรังที่มีคุณภาพ

## ประวัติความเป็นมา

ต้นหิเป็นไม้ยืนต้นเนื้อแข็งขนาดใหญ่มีอายุยืนนับร้อยปีและเป็นพืชพื้นถิ่นของจังหวัดปัตตานี สามารถเจริญเติบโตได้เองตามธรรมชาติ ในอดีตการปลูกต้นหิมีักปลูกเพื่อแสดงแนวเขตที่ดินหรือที่สวนของตนเอง หรือนำไม้มาสร้างบ้าน จากบันทึกและเรื่องเล่าที่สืบต่อกันมาพบว่า เรื่องราวของลูกหิปรากฏในเพลงกล่อมเด็กเป็นภาษามลายูท้องถิ่น ดังนี้ “โตะแซยาแลยลิ้มอ ยาแงลูปอเวะกายี” แปลว่า “ผู้เฒ่าไปเที่ยวเมืองยะรัง ตอนกลับอย่าลืมลูกหินะ” จากบันทึกดังกล่าวจึงเป็นหลักฐานได้ว่าลูกหิยะรังมีอยู่ในพื้นที่มาแต่ดั้งเดิม และจากความชำนาญของคนในพื้นที่ในการป็นปายเก็บผลลูกหิสุก ประกอบกับภูมิปัญญาของการเก็บรักษาผลลูกหิและวิธีการแปรรูป พัฒนามาเป็นผลิตภัณฑ์ลูกหิยะรังในรูปแบบต่างๆ จากสินค้าพื้นถิ่นสู่สินค้าประจำจังหวัด ซึ่งในการจัดงานประจำปีของอำเภอยะรัง ตลอดจนงานกาชาดของจังหวัดปัตตานี ต้องมีผลิตภัณฑ์ลูกหิยะรังมาจำหน่ายให้แก่นักท่องเที่ยวจากทั่วประเทศ และโดยเฉพาะนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศ เช่น มาเลเซีย สิงคโปร์ เป็นต้น จึงเป็นที่ชื่นชอบและทำชื่อเสียงจนปรากฏอยู่ในคำขวัญประจำจังหวัดปัตตานีเดิมที่ว่า “บุดูสะอาด หาดทรายสวย รวยน้ำตก นกเขาดี ลูกหิอร่อย หอยแครงสด” ด้วยคุณภาพและรสชาติที่เข้มข้นแตกต่างจากพื้นที่อื่นอันเป็นสูตรดั้งเดิมที่ถ่ายทอดกันมา ทำให้ลูกหิยะรังได้รับความนิยมซื้อรับประทานหรือเป็นของฝากจนเป็นที่รู้จักกันทั่วไป

## 4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การปลูกและแปรรูป ลูกหิยะรัง ครอบคลุมพื้นที่ในเขตจังหวัดปัตตานี รายละเอียดตามแผนที่

## 5. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

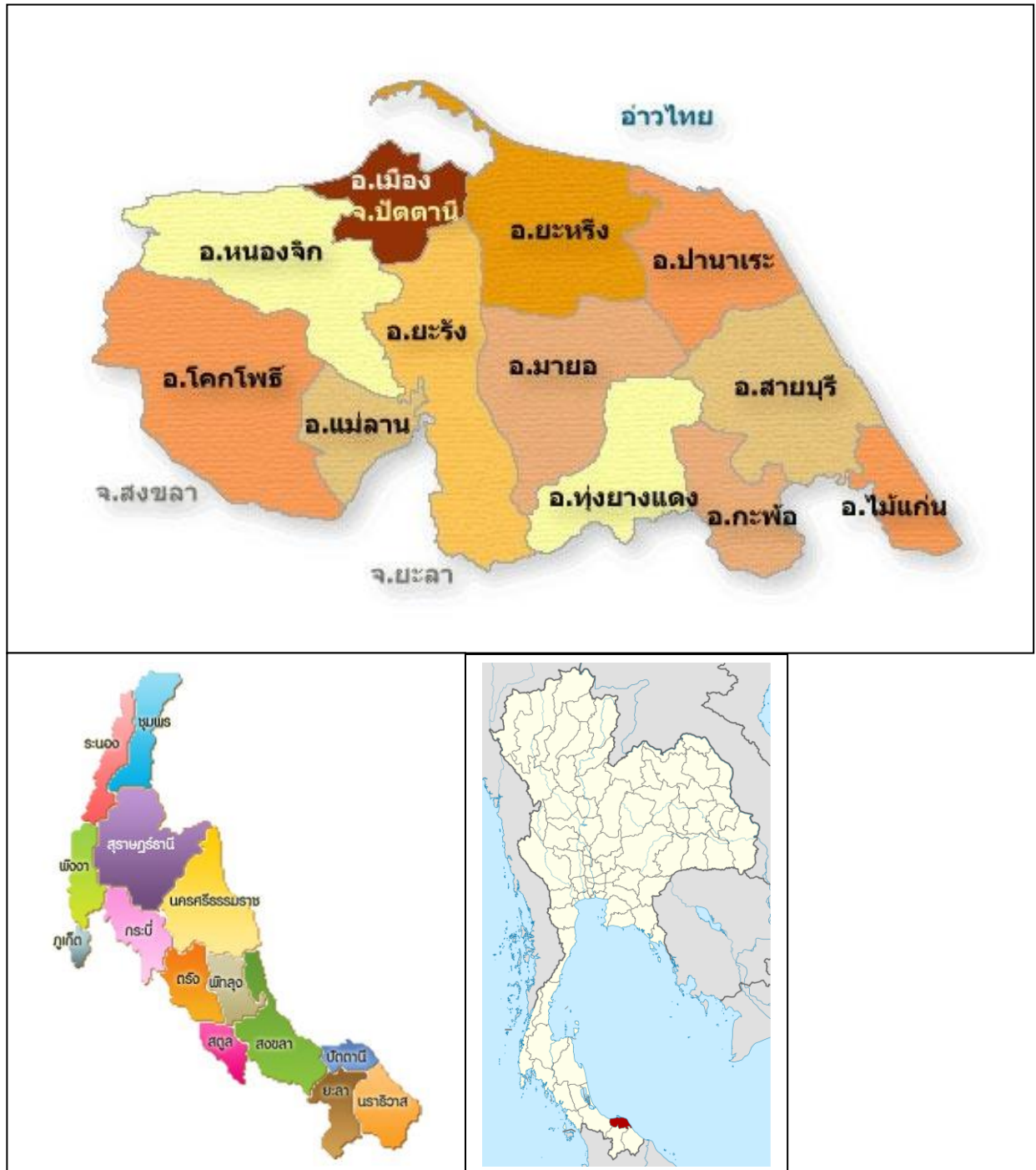
- (1) ลูกหิยะรัง จะต้องปลูกและแปรรูปในขอบเขตพื้นที่ที่กำหนด ตามกระบวนการผลิตข้างต้น
- (2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ปลูก ผู้แปรรูป ผู้ประกอบการค้า ลูกหิยะรัง รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

## 6. เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

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

-----

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์  
ลูกหยียะรัง



ขอบเขตพื้นที่การปลูกและแปรรูป ลูกหิยะรัง ครอบคลุมพื้นที่ในเขตจังหวัดปัตตานี