



## ประกาศกรมทรัพย์สินทางปัญญา

เรื่อง การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เงาะทองผาภูมิ

ทะเบียนเลขที่ สช 64100157

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

ให้ขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ เงาะทองผาภูมิ คำขอเลขที่ 61100189 ทะเบียนเลขที่ สช 64100157 ซึ่งมีรายการทางทะเบียนตามบัญชีแนบท้ายประกาศฉบับนี้

ทั้งนี้ ให้มีผลตั้งแต่วันยื่นคำขอขึ้นทะเบียน 25 กันยายน 2561

ประกาศ ณ วันที่ ๒๒ มิถุนายน พ.ศ. 2564

(นายวุฒิไกร ลีวีระพันธุ์)  
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

## ทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

### เงาะทองผาภูมิ

Thong Pha Phum Rambutan หรือ Ngoh Thong Pha Phum

- (1) เลขที่คำขอ 61100189 ทะเบียนเลขที่ สข 64100156
- (2) วันที่ยื่นคำขอ 25 กันยายน 2561 วันที่ขึ้นทะเบียน 25 กันยายน 2561
- (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียน จังหวัดกาญจนบุรี  
ที่อยู่ ศาลากลางจังหวัดกาญจนบุรี ตำบลปากแพรก อำเภอเมืองกาญจนบุรี  
จังหวัดกาญจนบุรี 71000
- (4) รายการสินค้า เงาะ
- (5) คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า  
คำนิยาม

เงาะทองผาภูมิ (Thong Pha Phum Rambutan หรือ Ngoh Thong Pha Phum) หมายถึง เงาะพันธุ์โรงเรียน ผลค่อนข้างกลมเล็ก เปลือกบางสีเหลืองปนแดง ขนค่อนข้างสั้นสีเขียวตองอ่อน เนื้อหนาทหวาน ล่อน กรอบ ไม่ฉ่ำน้ำ เมล็ดเล็ก ซึ่งปลูกในพื้นที่อำเภอทองผาภูมิ อำเภอไทรโยค อำเภอสังขละบุรี และอำเภอศรีสวัสดิ์ ของจังหวัดกาญจนบุรี

#### ลักษณะของสินค้า

(1) พันธุ์ : เงาะพันธุ์โรงเรียน

(2) ลักษณะทางกายภาพ

- รูปร่าง ผลค่อนข้างกลมเล็ก
- ผิวเปลือก เปลือกบางสีเหลืองปนแดง ขนสวย ขนค่อนข้างสั้นสีเขียวตองอ่อน
- เนื้อ เนื้อหนา สีขาว ล่อน กรอบ ไม่ฉ่ำน้ำ
- รสชาติ หวาน

(3) ลักษณะทางเคมี

- ค่าความหวานอยู่ในช่วง 16 – 22 องศาบริกซ์

## (6) กระบวนการผลิต

### การปลูก

- (1) การเตรียมดิน ไถพรวน ปรับหน้าดินเพื่อวางแนวปลูกให้ต้นเงาะได้รับแสงตลอดทั้งวันอย่างทั่วถึง
- (2) ต้นพันธุ์ต้องมาจากการติดตาหรือการเสียบยอด มีความสมบูรณ์แข็งแรง อายุไม่เกิน 1 ปี ระบบรากสมบูรณ์ ไม่คดหรืองอ
- (3) ควรปลูกในช่วงฤดูฝน ระหว่างเดือนพฤษภาคม - ตุลาคม
- (4) การเตรียมหลุมปลูก ให้มีระยะปลูก ระหว่างต้น 8 - 10 เมตร ขุดหลุม ขนาด 50 x 50 x 50 เซนติเมตร กรณีดินมีความอุดมสมบูรณ์ต่ำควรขุดหลุม ขนาด 1 x 1 x 1 เมตร หรือตามความเหมาะสมของพื้นที่ ควรผสมดินปลูกด้วยปุ๋ยหมัก หรือปุ๋ยคอกแห้ง 1 - 2 บุงก์
- (5) นำกิ่งพันธุ์ลงปลูกกลางหลุมที่เตรียมไว้ และกลบดินอย่าให้สูงกว่ารอยแผลที่ติดตาหรือเสียบยอด และใช้ไม้หลักผูกยึดต้นป้องกันโยกคลอนโดยเฉพาะในช่วง 1 ปีแรกของการปลูก หรือในช่วงฤดูฝน
- (6) นำฟางข้าว หรือเศษพืชคลุมโคนต้น เพื่อรักษาความชุ่มชื้น รดน้ำให้ชุ่มภายหลังการปลูก
- (7) ช่วงระยะเริ่มปลูกถึงอายุ 3 ปี ควรให้น้ำอย่างสม่ำเสมอ ตามสภาพอากาศ ใส่ปุ๋ยเคมีหรือปุ๋ยอินทรีย์ทุก 3 เดือน หรือตามความเหมาะสมของพื้นที่
- (8) กำจัดวัชพืชอย่างสม่ำเสมอ โดยการดายหญ้าพรวนดิน ป้องกันกำจัดโรคและแมลงศัตรูพืชในระยะแตกใบอ่อน ออกดอก และติดผล ตัดแต่งกิ่งที่ไม่เป็นระเบียบ เพื่อสร้างทรงพุ่ม ปีละ 1 - 2 ครั้ง ก่อนฤดูฝนและหลังการเก็บเกี่ยว
- (9) เมื่ออายุ 3 - 4 ปี เงาะจะเริ่มให้ผลผลิต หลังจากดอกบานแล้วประมาณ 130 - 160 วัน ระยะเวลาที่เหมาะสมในการเก็บเกี่ยวและออกสู่ตลาด ช่วงเดือนพฤษภาคม - กรกฎาคม โดยจะเก็บเกี่ยวผลเงาะที่ไม่แก่จัด ในระดับร้อยละ 80 ลักษณะผลจะเริ่มเปลี่ยนจากสีเขียวเป็นสีเหลืองปนแดง โคนขนจะมีสีแดงปลายจะมีสีเขียวทองอ่อน

### การเก็บเกี่ยว

การเก็บนิยมตัดเป็นช่อ โดยในช่อจะต้องมีผลเงาะที่พร้อมเก็บเกี่ยวในระดับร้อยละ 80 ขึ้นไป เก็บเกี่ยวอย่างระมัดระวัง โดยการใช้กรรไกร หรืออุปกรณ์ที่คม และสะอาด ตัดช่อผล และนำมารวบรวมในภาชนะหรือตะกร้าพลาสติกหรือเชง แล้วขนย้ายเข้าสู่ที่รีมโดยเร็ว เพื่อลดการคายน้ำ ช่วยรักษาความสดของเงาะได้ยาวนานขึ้น

### การดูแลรักษาหลังการเก็บเกี่ยว

การดูแลรักษาหลังเก็บเกี่ยว เมื่อทำการเก็บเกี่ยวแล้วควรจัดเก็บวัสดุและเศษไม้ต่างๆ ออกจากสวน และตัดแต่งกิ่งที่แตกหัก กิ่งที่เป็นโรคออกทุกครั้ง ใส่ปุ๋ยคอก ปุ๋ยหมัก หรือปุ๋ยเคมีสูตรเสมอ เช่น สูตร 15 - 15 - 15 เป็นต้น อัตราการใส่ 1 - 2 กิโลกรัมต่อต้น แล้วรดน้ำให้มีความชื้นพอเหมาะ

## การบรรจุหีบห่อ

(1) รายละเอียดบนฉลากหรือบรรจุภัณฑ์ ให้ประกอบด้วยคำว่า “เงาะทองผาภูมิ หรือ Thong Pha Phum Rambutan หรือ Ngho Thong Pha Phum”

(2) ให้ระบุชื่อและที่อยู่ ผู้ผลิต ผู้จัดจำหน่าย วันที่ผลิต วันหมดอายุ วิธีเก็บรักษา หรืออื่นๆ ที่เกี่ยวข้องเพื่อให้เป็นประโยชน์ต่อผู้ผลิตและผู้บริโภค

## (7) ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

### ลักษณะภูมิประเทศ

พื้นที่อำเภอทองผาภูมิ อำเภอไทรโยค อำเภอสังขละบุรี และอำเภอศรีสวัสดิ์ ตั้งอยู่ระหว่างละติจูดที่ 14 องศา 6 ลิปดาเหนือ ถึง 15 องศา 9 ลิปดาเหนือ และลองจิจูดที่ 98 องศา 27 ลิปดาตะวันออก ถึง 99 องศา 8 ลิปดาตะวันออก มีลักษณะภูมิประเทศส่วนใหญ่เป็นป่าไม้และภูเขาสูงเป็นเทือกเขาต่อเนื่องมาจากเทือกเขาถนนธงชัยทอดยาวลงไปทางด้านใต้ มีระดับความสูง 400 – 1,000 เมตร บริเวณนี้จึงเป็นแหล่งกำเนิดต้นน้ำที่สำคัญ คือ แม่น้ำแควใหญ่ และแม่น้ำแควน้อย ซึ่งมีน้ำอุดมสมบูรณ์ ภูเขาเป็นภูเขาหินปูนมีแคลเซียม ฟอสฟอรัสสูง ส่งผลให้ผลไม้มีสรสชาติหวาน ลักษณะภูมิอากาศ โดยทั่วไปเป็นแบบมรสุมเมืองร้อน ได้รับอิทธิพลจากมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือ ซึ่งพัดจากทิศตะวันออกเฉียงเหนือปกคลุมในช่วงฤดูหนาว ทำให้มีอากาศหนาวเย็นและแห้งกับมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ซึ่งพัดปกคลุมในช่วงฤดูฝน ทำให้มีฝนและอากาศชุ่มชื้น มีอุณหภูมิต่ำสุดเฉลี่ย 21.04 องศาเซลเซียส อุณหภูมิสูงสุดเฉลี่ย 33.20 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์เฉลี่ย 78 เปอร์เซ็นต์ และมีปริมาณน้ำฝน 1,600 – 2,000 มิลลิเมตรต่อปี เนื่องจากเป็นเขตโซนร้อนที่มีอิทธิพลของลมตะวันออกเฉียงใต้และลมจากทะเลอันดามัน จึงมีความเหมาะสมในการปลูกเงาะทองผาภูมิเป็นอย่างมากเพราะเงาะเป็นพืชที่ชอบภูมิอากาศแบบร้อนชื้น

ด้วยสภาพภูมิประเทศและภูมิอากาศดังกล่าว ทำให้เงาะทองผาภูมิที่ปลูกในพื้นที่อำเภอทองผาภูมิ อำเภอไทรโยค อำเภอสังขละบุรี และอำเภอศรีสวัสดิ์ ของจังหวัดกาญจนบุรี มีผลค่อนข้างกลม เปลือกบางสีเหลืองปนแดง ขนค่อนข้างสั้นสีเขียวตองอ่อน เนื้อหนา หวาน ล่อน กรอบ ไม่ฉ่ำน้ำ เมล็ดเล็ก นิยมทานผลถึงสุก ซึ่งมีเอกลักษณ์แตกต่างจากพื้นที่อื่น

### ประวัติความเป็นมา

เมื่อปี พ.ศ. 2513 นายธงชัย โสมทอง หรือชาวบ้านเรียกกันว่า “หมอธง” เป็นคนสุราษฎร์ธานีโดยกำเนิด แต่ได้ย้ายถิ่นฐานมาตั้งรกรากที่อำเภอทองผาภูมิ จังหวัดกาญจนบุรี และในปี 2520 ได้นำกิ่งพันธุ์เงาะ กาแฟ โกโก้ และยางพารา จากอำเภอนาสาร จังหวัดสุราษฎร์ธานี มาปลูก ณ บ้านหินแหลม ตำบลท่าขนุน อำเภอทองผาภูมิ จังหวัดกาญจนบุรี ต่อมาเมื่อเงาะได้ผลผลิต ปรากฏว่าเงาะที่ได้มีลักษณะผลค่อนข้างกลม ขนสวย เปลือกบาง เนื้อหนา หวาน ล่อน กรอบ ไม่ฉ่ำน้ำ เมล็ดเล็ก ทำให้ปลูกกันแพร่หลายมากขึ้นในพื้นที่อำเภอทองผาภูมิ อำเภอไทรโยค อำเภอสังขละบุรี และอำเภอศรีสวัสดิ์ ส่งผลให้ “เงาะทองผาภูมิ” เป็นที่รู้จักไปทั่วทั้งจังหวัดกาญจนบุรีและจังหวัดข้างเคียง จนกระทั่งในปี พ.ศ. 2545 ได้เริ่มมีการจัดงานผลไม้ครั้งแรก ณ บริเวณลานติดกับสะพานทองผาภูมิ

เพื่อให้เกษตรกรผู้ปลูกเงาะนำผลผลิตเงาะทองผาภูมิมาจำหน่าย ต่อมาเมื่องานผลไม้เป็นที่รู้จักก็ได้เริ่มมีการนำผลไม้ชนิดอื่นๆ เข้ามาจำหน่ายภายในงาน เช่น ทูเรียน ขนุน ส้มโอ เป็นต้น จนเกิดเป็นงานผลไม้ในปัจจุบัน โดยงานผลไม้ในปัจจุบันใช้ชื่อว่า “งานวันผลไม้ของดีอำเภอทองผาภูมิ” และสืบสานประเพณีลานบ้าน ลานวัฒนธรรม จากความมีชื่อเสียงทำให้การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยได้กำหนดทำปฏิทินการท่องเที่ยวงานวันผลไม้ของดีอำเภอทองผาภูมิ ในเดือนมิถุนายนของทุกปี

#### (8) ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การปลูกและผลิต เงาะทองผาภูมิ ครอบคลุมพื้นที่ 4 อำเภอ ของจังหวัดกาญจนบุรี ได้แก่ อำเภอทองผาภูมิ อำเภอไทรโยค อำเภอสังขละบุรี และอำเภอศรีสวัสดิ์ รายละเอียดตามแผนที่

#### (9) การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

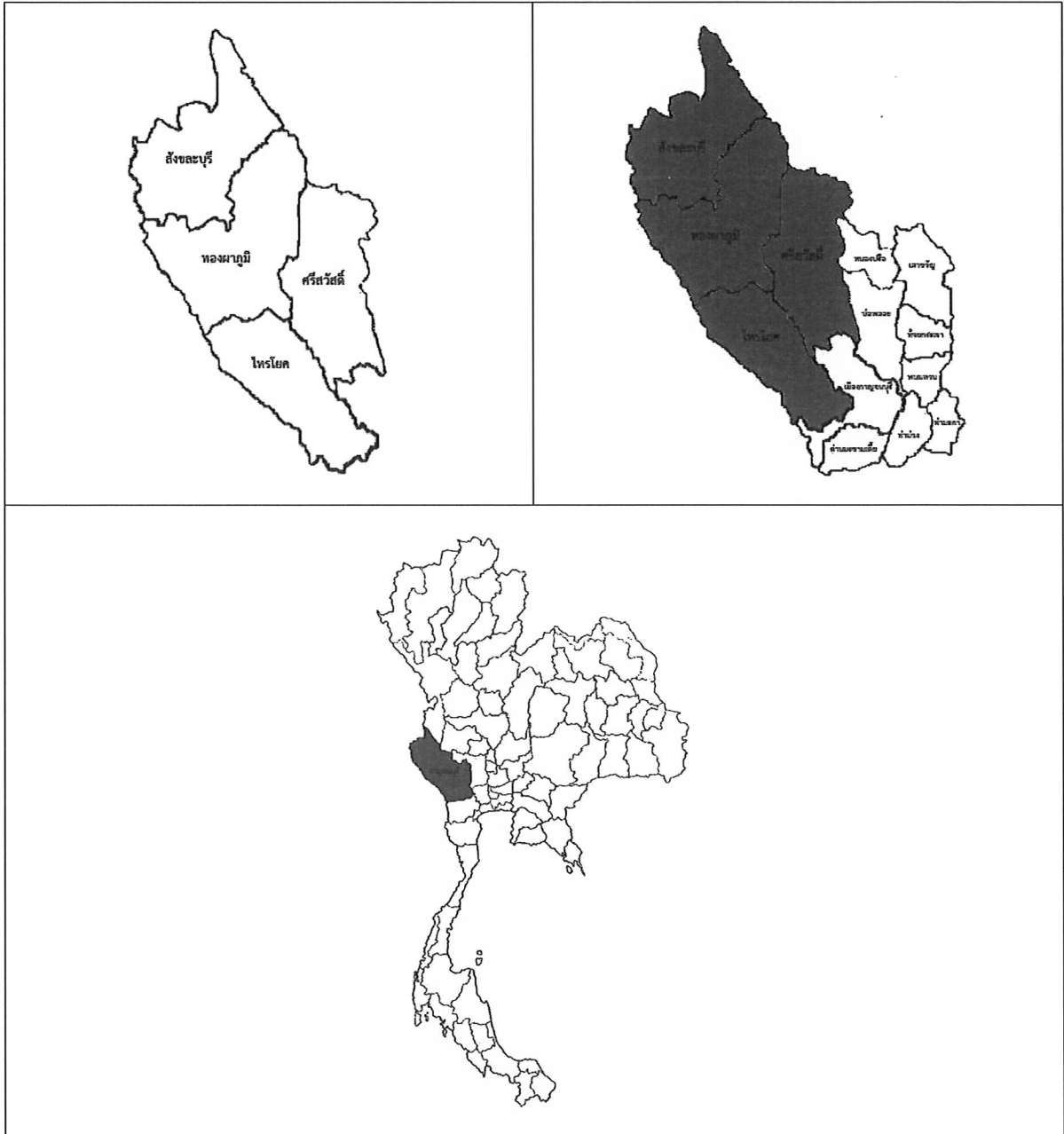
- (1) เงาะทองผาภูมิ ต้องปลูกและผลิตในเขตพื้นที่ที่กำหนด และตามกระบวนการผลิตข้างต้น
- (2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิต ผู้ประกอบการค้า เงาะทองผาภูมิ รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

#### (10) เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

- (1) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิต และผู้ประกอบการค้า ที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ เงาะทองผาภูมิ
- (2) ผู้ขอขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิต และผู้ประกอบการค้า จะต้องปฏิบัติตามคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ เงาะทองผาภูมิ และดำเนินการตามแผนการควบคุมตรวจสอบ ทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด

-----

# แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ เงาะทองผาภูมิ



ขอบเขตพื้นที่การปลูกและผลิต เงาะทองผาภูมิ ครอบคลุมพื้นที่ 4 อำเภอ ของจังหวัดกาญจนบุรี ได้แก่ อำเภอทองผาภูมิ อำเภอไพรโยค อำเภอสิงขละบุรี และอำเภอศรีสวัสดิ์