กรมทรัพย์สินทางปัญญา เล่มที่ 50 เลขที่ประกาศ 159
กระทรวงพาณิชย์ วันที่ประกาศโฆษณา 16 ธันวาคม 2563

ประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เลขที่คำขอ 62100228 **วันที่ยื่นคำขอ** 9 ธันวาคม 2562

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ถั่วลายเสือแม่ฮ่องสอน
(Mae Hong Son Tiger Stripe Peanut หรือ Tua Lai Suer Mae Hong Son)

รายการสินค้า (1) ถั่วลิสงฝักแห้ง
(2) ถั่วลิสงแปรรูป ได้แก่ ถั่วลายเสือคั่วเกลือ ถั่วลายเสือนึ่งแล้วคั่วเกลือ

ผู้ขอขึ้นทะเบียน องค์การบริหารส่วนจังหวัดแม่ฮ่องสอน

ที่อยู่ องค์การบริหารส่วนจังหวัดแม่ฮ่องสอน ถนนขุนลุมประพาส ตำบลจองคำ อำเภอเมืองแม่ฮ่องสอน จังหวัดแม่ฮ่องสอน 5800

1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

ถั่วลายเสือแม่ฮ่องสอน (Mae Hong Son Tiger Stripe Peanut หรือ Tua Lai Suer Mae Hong Son) หมายถึง ถั่วลิสงพันธุ์กาฬสินธุ์ 2 ที่มีลักษณะฝักถั่วยาว เปลือกบาง ลายบนเปลือกเป็นร่องลึกชัดเจน เมล็ดถั่วมีขนาดใหญ่ เยื่อหุ้มเมล็ดมีสีขาว และมีลายขีดสีม่วงคล้ายกับลายเสือโคร่ง เมื่อนำมาผ่านกระบวนการแปรรูปด้วยวิธีคั่วเกลือจากภูมิปัญญาท้องถิ่นทำให้ได้ถั่วลายเสือแม่ฮ่องสอน ที่มีเนื้อสัมผัสกรอบ รสชาติหวานมันปนเค็มอ่อนๆ ซึ่งผลิตและแปรรูปในเขตพื้นที่ อำเภอเมืองแม่ฮ่องสอน อำเภอปางมะผ้า อำเภอขุนยวม และอำเภอปาย ของจังหวัดแม่ฮ่องสอน

ลักษณะของสินค้า

(1) พันธุ์ถั่วลิสง : พันธุ์กาฬสินธุ์ 2

(2) ลักษณะทางกายภาพ

(2.1) ถั่วลิสงฝักแห้ง

- ฝัก ฝักถั่วยาว
- เปลือก เปลือกบาง ลายบนเปลือกฝักเป็นร่องลึกชัดเจน เปลือกมีสีน้ำตาล
- เมล็ด เยื่อหุ้มเมล็ดมีสีขาวและมีลายขีดสีม่วงคล้ายกับลายเสือโคร่ง จำนวน 2-4 เมล็ดต่อฝัก ขนาดใหญ่เต็มฝัก
- เนื้อ เนื้อมีสีขาว เนื้อแน่น

(2.2) ถั่วลิสงแปรรูป (ผลิตจากถั่วลิสง ฝักแห้งกระเทาะเปลือก)

(2.2.1) ถั่วลายเสือคั่วเกลือ

- เมล็ด เยื่อหุ้มเมล็ดเป็นสีส้มอิฐ มีลายขีดสีม่วงเข้ม คล้ายกับลายเสือโคร่ง
- เนื้อ เนื้อเมล็ดมีสีเหลืองนวล เนื้อแน่นและกรอบ
- รสชาติ รสชาติหวานมัน และมีรสเค็มอ่อนๆ

(2.2.2) ถั่วลายเสือนึ่งแล้วคั่วเกลือ (ถั่วลายเสือสามหมอก หรือ ถั่วเสือซ่อนลาย)

- เมล็ด เยื่อหุ้มเมล็ดเป็นสีขาวอมชมพู มีลายขีดสีม่วงอ่อนๆ คล้ายกับลายเสือโคร่ง
- เนื้อ เนื้อเมล็ดมีสีเหลืองนวล เนื้อกรอบร่วน
- รสชาติ รสชาติหวานกว่าถั่วคั่วเกลือโดยหวานติดปลายลิ้น และมีรสเค็มอ่อนๆ

2. กระบวนการผลิต

การปลูก

(1) ฤดูการปลูกที่เหมาะสม ได้แก่ ต้นฤดูฝนระหว่างเดือนพฤษภาคม - มิถุนายน ปลายฤดูฝนระหว่างเดือนสิงหาคม - กันยายน และฤดูหนาวระหว่างเดือนธันวาคม - มกราคม

(2) เมล็ดพันธุ์ใช้เมล็ดถั่วลิสงพันธุ์กาฬสินธุ์ 2 ที่ได้จากอำเภอเมืองแม่ฮ่องสอน อำเภอปางมะผ้า อำเภอขุนยวม หรืออำเภอปาย ของจังหวัดแม่ฮ่องสอน หรือเมล็ดพันธุ์จากกรมวิชาการเกษตร หรือสำนักงานเกษตรที่เชื่อถือได้ โดยเมล็ดพันธุ์ที่เหมาะสมควรเป็นเมล็ดพันธุ์ที่สมบูรณ์ไม่มีโรคและแมลงทำลาย

(3) ดินที่เหมาะสมในการปลูกควรเป็นดินร่วน ดินร่วนปนทราย หรือดินเหนียว มีค่า ph 5.5 - 6.8 โดยให้ขุดหรือไถเพื่อให้ดินร่วนซุยและตากดินทิ้งไว้ 7-10 วันก่อนปลูก กรณีเป็นพื้นที่ราบน้ำท่วมถึงต้องทำการยกร่องเพื่อป้องกันน้ำท่วมขัง และไม่ให้เกิดเชื้อรา

(4) ขุดหลุมปลูกให้ลึก 3.5 เซนติเมตร หยอดเมล็ดถั่วลงหลุม 2-3 เมล็ดต่อหลุม โดยปลูกเป็นแถวยาว เว้นระยะห่างระหว่างต้นในช่วง 25 x 35 เซนติเมตร หรือตามความเหมาะสมของแต่ละพื้นที่

การดูแลรักษา

(1) กรณีปลูกนอกฤดูฝน ควรมีการให้น้ำอย่างสม่ำเสมอ

(2) ป้องกันและกำจัดวัชพืช รวมถึงใส่ปุ๋ยตามสภาพดินตามความเหมาะสมของแต่ละพื้นที่

การเก็บเกี่ยว

(1) ฤดูกาลเก็บเกี่ยว

- ครั้งที่ 1 ต้นฤดูฝน ช่วงเดือนสิงหาคม ถึง กันยายน
- ครั้งที่ 2 ปลายฤดูฝน ช่วงเดือนพฤศจิกายน ถึง ธันวาคม
- ครั้งที่ 3 หลังฤดูการทำนา ช่วงเดือนเมษายน ถึง พฤษภาคม

(2) อายุการเก็บเกี่ยว

2.1 เก็บเกี่ยวตามอายุ อยู่ในช่วง 100-120 วัน นับจากวันเพาะปลูก

2.2 เก็บเกี่ยวจากการสุ่มตัวอย่าง โดยสังเกตดูความแก่ของฝัก ดังนี้

- สีเปลือกของฝักจะมีสีน้ำตาลหรือบีบฝักจะแน่น
- ลายของฝักเห็นชัดเจน
- เมื่อแกะฝักจะเห็นสีลายขีดบนเมล็ดสีเข้ม
- ขั้วฝักไม่เหนียว

(3) วิธีการเก็บเกี่ยว

3.1 ถอนต้นถั่วที่แก่พร้อมเก็บเกี่ยว แล้วนำไปปลิดฝักถั่วออกจากต้น

3.2 นำไปตาก 7-15 วัน ให้แห้ง บนลานตากที่รองด้วยวัสดุที่เหมาะสม

3.3 เก็บเมล็ดถั่วลิสงที่แห้งแล้วในบรรจุภัณฑ์และสถานที่ที่เหมาะสม เพื่อรอจำหน่ายหรือรอการกะเทาะเปลือก ก่อนนำเมล็ดถั่วเข้าสู่กระบวนการแปรรูปต่อไป

กระบวนการแปรรูป

(1) ถั่วลายเสือคั่วเกลือ

1.1 นำเมล็ดถั่วลิสงที่ผ่านการกะเทาะเปลือกแล้ว คัดเฉพาะเมล็ดที่สมบูรณ์ นำไปคั่วกับเกลือในอัตราส่วนที่เหมาะสม เช่น เกลือ 3 กิโลกรัม ต่อเมล็ดถั่วลิสง 1.5 กิโลกรัม เป็นต้น

1.2 ทำการคั่วเมล็ดถั่วสิสงโดยใช้ความร้อนในช่วง 140-150 องศาเซลเซียส ใช้เวลาคั่ว 3 นาที หรือตามความเหมาะสม

1.3 นำเมล็ดถั่วลิสงที่ผ่านการคั่วแล้ว เทลงในภาชนะเพื่อลดอุณหภูมิ คัดถั่วลิสงที่ไหม้ออกก่อนบรรจุหีบห่อ

(2) ถั่วลายเสือนึ่งแล้วคั่วเกลือ (ถั่วลายเสือสามหมอก หรือ ถั่วเสือซ่อนลาย)

2.1 นำเมล็ดถั่วลิสงที่ผ่านการกะเทาะเปลือกแล้ว คัดเฉพาะเมล็ดที่สมบูรณ์ นำมานึ่งโดยใช้เมล็ดถั่วลิสง 13 กิโลกรัม โรยเกลือ 1 ช้อนโต๊ะ หรือ 12-15 กรัม ใช้เวลานึ่ง 20 นาที หรือตามความเหมาะสม

2.2 นำเมล็ดถั่วลิสงที่ผ่านการนึ่งแล้ว วางบนวัสดุที่เหมาะสมนำไปตากแดด 1 วัน ก่อนนำไปคั่วเกลือ

2.3 คั่วเกลือโดยใช้อัตราส่วนที่เหมาะสม เช่น เกลือ 3 กิโลกรัม ต่อเมล็ดถั่วลิสง 1.5 กิโลกรัม ใช้ความร้อนในช่วง 100-120 องศาเซลเซียส ใช้เวลาคั่ว 7 นาที เป็นต้น

2.4 นำเมล็ดถั่วลิสงที่ผ่านการคั่วแล้ว เทลงในภาชนะเพื่อลดอุณหภูมิ ก่อนบรรจุหีบห่อ

การบรรจุหีบห่อ

(1) รายละเอียดบนฉลากให้ประกอบด้วยคำว่า “ถั่วลายเสือแม่ฮ่องสอน” หรือ “Mae Hong Son Tiger Stripe Peanut” หรือ “Tua Lai Suer Mae Hong Son”

(2) ให้ระบุชื่อและที่อยู่ของผู้ผลิต

(3) ให้ระบุน้ำหนัก วันที่ผลิต วันที่หมดอายุ และวิธีการเก็บรักษา

3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

จังหวัดแม่ฮ่องสอน ตั้งอยู่ในภาคเหนือ ระหว่างเส้นละติจูดที่ 17 องศา 38 ลิปดา ถึง 19 องศา 48 ลิปดาเหนือ และเส้นลองติจูดที่ 97องศา 20 ลิปดา ถึง 98 องศา 39 ลิปดา ตะวันออก ด้านทิศเหนือและทิศตะวันตกติดกับประเทศเมียนมา ทิศตะวันออกติดกับจังหวัดเชียงใหม่ ทิศใต้ติดกับจังหวัดตาก

มีพื้นที่ส่วนใหญ่เป็นทิวเขาสูงสลับซับซ้อน และเป็นป่าไม้ตามธรรมชาติที่อุดมสมบูรณ์ มีทิวเขาเรียงตามแนวทิศเหนือ-ใต้ขนานกัน คือ ทิวเขาแดนลาวและทิวเขาถนนธงชัย พื้นที่ราบน้อยมีแหล่งน้ำธรรมชาติที่สำคัญ คือ แม่น้ำปาย ไหลผ่านจังหวัดแม่ฮ่องสอนไปบรรจบกับแม่น้ำสาละวิน แม่น้ำยวมไหลผ่านอำเภอแม่ลาน้อยและอำเภอแม่สะเรียงไปบรรจบกับแม่น้ำเมย และแม่น้ำละมาดไหลผ่านอำเภอเมืองลงสู่แม่น้ำปาย

โดยอำเภอเมืองแม่ฮ่องสอน อำเภอปางมะผ้า อำเภอขุนยวม และอำเภอปาย มีพื้นที่บางส่วนเป็นแอ่งระหว่างภูเขา มีระดับความสูงจากระดับน้ำทะเลปานกลางตั้งแต่ 200 เมตรขึ้นไป มีสภาพดินส่วนใหญ่เป็นดินร่วน ดินร่วนปนทราย และดินร่วนเหนียวปนทราย มีอินทรียวัตถุปานกลางถึงสูง ด้วยองค์ประกอบของความสูงและสภาพดิน จึงเหมาะสมต่อการเจริญเติบโตของถั่วลิสงส่งผลให้จำนวนฝัก น้ำหนักฝัก และน้ำหนักเมล็ดมีปริมาณสูง นอกจากนี้ยังมีธาตุอาหารหลัก คือ ไนโตรเจน ฟอสฟอรัส และโพแทสเซียม ซึ่งธาตุอาหารดังกล่าวมีความสำคัญต่อคุณภาพของถั่วลิสง โดยฟอสฟอรัสช่วยส่งผลต่อการติดฝัก โพแทสเซียมส่งผลถึงการสร้างแป้งในเมล็ดถั่วลิสง ทำให้ถั่วลิสงที่ปลูกในพื้นที่ดังกล่าว มีผลผลิตที่มีคุณภาพ

ลักษณะภูมิอากาศ จังหวัดแม่ฮ่องสอน มีลักษณะอากาศแบบร้อนชื้น แบ่งออกเป็น 3 ฤดู ได้แก่ ฤดูร้อนในช่วงกลางเดือนกุมภาพันธ์ - กลางเดือนพฤษภาคม มีอากาศร้อนถึงร้อนจัดบางพื้นที่ ฤดูฝนในช่วงกลางเดือนพฤษภาคม - เดือนตุลาคม มีปริมาณฝนจำนวนมาก ฤดูหนาวในช่วงเดือนตุลาคม - กลางเดือนกุมภาพันธ์ มีอากาศหนาวจัดบางพื้นที่ ความชื้นสัมพัทธ์ตลอดทั้งปีเฉลี่ยร้อยละ 75 และปริมาณน้ำฝนเฉลี่ยต่อปี 1,419 มิลลิเมตร ทำให้ธาตุแคลเซียมสามารถซึมผ่านไปพร้อมกับน้ำฝนได้ดีโดยผ่านทางเปลือกของฝักที่อยู่ใต้ดิน ส่งผลให้กระบวนการสร้างเมล็ดดี ด้วยสภาพภูมิประเทศและภูมิอากาศดังกล่าวล้วนทำให้พื้นที่มีความเหมาะสมสำหรับการปลูกถั่วลิสงเพื่อผลิตเป็นผลิตภัณฑ์ถั่วลายเสือแม่ฮ่องสอน

ประวัติความเป็นมา

ที่ตั้งจังหวัดแม่ฮ่องสอน ในอดีตเป็นเพียงสถานที่ที่มีผู้คนมาปลูกกระท่อมอาศัยอยู่บริเวณที่ราบริมเชิงเขาซึ่งเป็นทำเลที่เหมาะสำหรับการเพาะปลูก ผู้คนที่อาศัยตามที่ราบมักจะเป็นชาวไทใหญ่ ส่วนผู้คนที่อาศัยอยู่บนดอยมักจะเป็นกะเหรี่ยง ลัวะ และมูเซอ ในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัว (ร.3) พระเจ้ามโหตรประเทศผู้ครองนครเชียงใหม่ โปรดให้เจ้าแก้วเมืองมาไปคล้องช้างป่าจนเมื่อถึงลำห้วยแห่งหนึ่ง ได้หยุดพักทำการคล้องช้างและตั้งคอกฝึกช้างพร้อมทั้งรวบรวมผู้คนให้มาตั้งบ้านเรือนในแถบบริเวณนี้และเรียกชื่อว่า “บ้านแม่ร่องสอน” จนได้ยกฐานะขึ้นเป็นจังหวัดแม่ฮ่องสอนในปัจจุบัน วิธีการคั่วถั่วเป็นภูมิปัญญาของบรรพบุรุษที่ชาวไทใหญ่ยังคงอนุรักษ์ไว้ จากการศึกษาประวัติความเป็นมาของเมืองแม่ฮ่องสอน ทำให้ทราบว่าชาวไทใหญ่ที่เข้ามาอาศัยอยู่ในเมืองแม่ฮ่องสอนนั้นเป็นชาวไทใหญ่ที่อพยพมาจากดินแดนทางทิศตะวันออกเฉียงเหนือของประเทศพม่า ที่เรียกกันว่า รัฐฉาน แถบลุ่มแม่น้ำสาละวินเข้ามาอาศัยในจังหวัดแม่ฮ่องสอนเมื่อราว

พ.ศ 2374 ชาวไทใหญ่ได้เข้ามาอาศัยทำไร่ปลูกพืชตามฤดูกาลโดยมาปักหลักตั้งถิ่นฐานที่บ้านปางหมู ตำบลปางหมู อำเภอเมืองจังหวัดแม่ฮ่องสอน จากระยะเวลาอันนาน 100 กว่าปีที่ผ่านมาชาวไทใหญ่ในจังหวัดแม่ฮ่องสอนก็ยังดำรงชีวิตโดยยึดเอาวัฒนธรรมประเพณีตลอดจนความเชื่อและวิถีชีวิตความเป็นอยู่อย่างเดิม โดยเฉพาะชาวไทใหญ่นิยมรับประทานถั่วคั่ว อาทิ ถั่วเปหล่อ ถั่วเปจ่อ ถั่วเหลืองคั่ว การคั่วถั่วของชาวไทใหญ่นั้น ทำให้สุก โดยอาศัยเกลือเม็ดเป็นส่วนประกอบในการคั่ว ถั่วลายเสือแม่ฮ่องสอน เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผลิตจากถั่วลิสงพันธุ์กาฬสินธุ์ 2 แต่เดิมมีแหล่งปลูกในแถบพื้นที่ภาคอีสานและภาคกลาง ต่อมาในปี พ.ศ. 2552 ศูนย์วิจัยและพัฒนาการเกษตรแม่ฮ่องสอน กรมวิชาการเกษตร ได้นำเข้ามาและมีการส่งเสริมให้เกษตรกรเพาะปลูกในพื้นที่อำเภอปางมะผ้า เป็นที่แรกของจังหวัดแม่ฮ่องสอน ด้วยลักษณะของเยื่อหุ้มเมล็ดที่มีลายขีดสีม่วงคล้ายลายเสือโคร่งอย่างเด่นชัด เกษตรกรจึงนิยมเรียกถั่วลิสงพันธุ์กาฬสินธุ์ 2 ว่า “ถั่วลาย” ต่อมาเมื่อปี 2553 ราคาถั่วลิสงตกต่ำ เกษตรกรอำเภอปางมะผ้าจึงได้นำถั่วลิสงขายให้กับพ่อค้าแปรรูปถั่วคั่วในพื้นที่จังหวัดแม่ฮ่องสอน ซึ่งพ่อค้าได้นำถั่วลิสงไปคั่วโดยยึดเอาวิถีชีวิตความเป็นอยู่อย่างชาวไทใหญ่ที่นิยมรับประทานถั่วคั่ว การคั่วนั้นจะใช้เกลือในการคั่วเพื่อนำความร้อนจากเกลือทำให้ถั่วสุกเร็วขึ้นและทำให้ถั่วสุกเสมอกัน วิธีการคั่วถั่วแบบนี้ จะทำให้ถั่วลายเสือมีความหวานคงอยู่มีกลิ่นหอมจากการคั่วจากเตาฟืน ได้ถั่วลายเสือที่มีความกรอบและอร่อย ผู้จำหน่ายจึงตั้งชื่อว่า “ถั่วลายเสือแม่ฮ่องสอน” เมื่อนำไปขายจะได้รับสนใจจากผู้บริโภคอย่างมาก และได้มีการประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อต่างๆ จนทำให้สินค้า “ถั่วลายเสือแม่ฮ่องสอน” เป็นที่รู้จักจนเป็นสินค้าขายดีและเป็นของฝากประจำจังหวัดแม่ฮ่องสอน

4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การผลิตและแปรรูปถั่วลายเสือแม่ฮ่องสอน ครอบคลุมพื้นที่ 4 อำเภอ ของจังหวัดแม่ฮ่องสอน ได้แก่ อำเภอเมืองแม่ฮ่องสอน อำเภอปางมะผ้า อำเภอขุนยวม และอำเภอปาย รายละเอียดตามแผนที่

5. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

(1) ถั่วลายเสือแม่ฮ่องสอนจะต้องมีการผลิตและแปรรูปในเขตพื้นที่ที่กำหนด ตามกระบวนการผลิตข้างต้น

(2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือมีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิต ผู้ประกอบการค้าถั่วลายเสือแม่ฮ่องสอน รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

6. เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

(1) จัดให้มีระบบการตรวจสอบและควบคุม ทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด

(2) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิต และผู้ประกอบการค้า ที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ถั่วลายเสือแม่ฮ่องสอน

(3) ผู้ขอขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิต และผู้ประกอบการค้า จะต้องปฏิบัติตามคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ถั่วลายเสือแม่ฮ่องสอน และดำเนินการตามแผนการควบคุมตรวจสอบ ทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตทางระดับจังหวัด

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์
ถั่วลายเสือแม่ฮ่องสอน

ขอบเขตพื้นที่การผลิตและแปรรูปถั่วลายเสือแม่ฮ่องสอน ครอบคลุมพื้นที่ 4 อำเภอ ของจังหวัดแม่ฮ่องสอน ได้แก่ อำเภอเมืองแม่ฮ่องสอน อำเภอปางมะผ้า อำเภอขุนยวม และอำเภอปาย