



กรมทรัพย์สินทางปัญญา
กระทรวงพาณิชย์

เล่มที่ 51
วันที่ประกาศโฆษณา

เลขที่ประกาศ 161
15 มกราคม 2564

ประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เลขที่คำขอ 62200200

วันที่ยื่นคำขอ 21 มกราคม 2562

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ เชอร์รี่ฮิกาชิเนะ (Higashine Cherry หรือ 東根さくらんぼ)

รายการสินค้า เชอร์รี่

ผู้ขอขึ้นทะเบียน ฮิกาชิเนะ ฟรุต คิงดอม ฟรุต อินดรัสทีแยล คลัสเตอร์ แอสโซซิเอชัน
(คาจูกุ โอโกกุ ฮิงาชิเนะ โรคุจิ-ซานเกียวอูกะ ซุยชิน เคียวอูกิไค)

ที่อยู่ 1-1-1 ชูโอะ, ฮิกาชิเนะ ซิตี
ยามากาตะ พรีเฟคเชอร์, ประเทศญี่ปุ่น

1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

เชอร์รี่ฮิกาชิเนะ (Higashine Cherry หรือ 東根さくらんぼ) หมายถึง ผลสดของเชอร์รี่สายพันธุ์ซาโต-นิชิกิ (Sato-Nishiki) และเบนิ-ชูโฮ (Beni-Shuho) ซึ่งจัดอยู่ในเชอร์รี่ในตระกูลพรุณ (Prunus) วงศ์กุหลาบ (Rosaceae) โดยมีผลสีแดง ขนาดใหญ่ และมีปริมาณน้ำตาลสูง รสชาติหวานอมเปรี้ยว กลมกล่อมพอเหมาะ ปลูกในเมืองฮิกาชิเนะ จังหวัดยามากาตะ ประเทศญี่ปุ่น

ลักษณะของสินค้า

(1) พันธุ์เชอร์รี่ : พันธุ์ซาโต-นิชิกิ (Sato-Nishiki) และพันธุ์เบนิ-ชูโฮ (Beni-Shuho)

(2) ลักษณะเฉพาะของแต่ละพันธุ์

(2.1) พันธุ์ซาโต-นิชิกิ (Sato-Nishiki)

ลักษณะทางกายภาพ

- ขนาด ขนาดของผลจะต้องมีเส้นผ่านศูนย์กลาง 22 มิลลิเมตรขึ้นไป
- เปลือก สีแดง
- เนื้อ มีเนื้อเยื่อ แกนของผลเล็ก โดยเนื้อจะเป็นสีขาวนม นุ่ม และน้ำ
- รสชาติ มีความหวานกลมกล่อม และมีรสเปรี้ยวที่พอเหมาะ รสชาติดีเยี่ยมที่สุดในบรรดาสายพันธุ์ของเชอร์รี่

ลักษณะทางเคมี

- ค่าความหวาน 14 องศาบริกซ์ขึ้นไป และมีความเป็นกรดอยู่ที่ร้อยละ 0.5

(2.2) พันธุ์เบนิ-ชูโฮ (Beni-Shuho)

ลักษณะทางกายภาพ

- ขนาด ขนาดของผลจะต้องมีเส้นผ่านศูนย์กลาง 22 มิลลิเมตรขึ้นไป
- เปลือก สีแดง
- เนื้อ เนื้อเป็นสีครีม แข็ง และแน่น
- รสชาติ รสชาติดี

ลักษณะทางเคมี

- ค่าความหวานอยู่ในช่วง 18-21 องศาบริกซ์ และมีค่า pH อยู่ในช่วง 3.8-4.0

2. กระบวนการผลิต

2.1 วัตถุดิบ : เซอร์รี่สายพันธุ์ซาโต-นิชิกิ (Sato-Nishiki) และเซอร์รี่สายพันธุ์เบนิ-ชูโฮ (Beni-Shuho) ซึ่งได้รับการจดทะเบียนพันธุ์พืชในประเทศญี่ปุ่น เมื่อวันที่ 19 พฤศจิกายน พ.ศ.2534 (ค.ศ.1991) เป็นทะเบียนเลขที่ 2893 ซึ่งผู้ยื่นคำขอจดทะเบียนพันธุ์พืชคือ จังหวัดยามากาตะ (Yamagata Prefecture)

2.2 การปลูก : เซอร์รี่เป็นพืชที่ต้องปลูกในอุณหภูมิต่ำ ยิ่งในอากาศเย็นหรือในอุณหภูมิที่เย็น ลำต้นก็จะยิ่งแข็งแรงมากยิ่งขึ้น กลีบดอกจะหุบลงเมื่อได้สัมผัสอากาศเย็นอย่างเพียงพอในฤดูหนาว (อุณหภูมิที่ต่ำกว่า 7 องศาเซลเซียส และมากกว่า 1,400 ชั่วโมง)

(1) การปลูกต้นเซอร์รี่จะปลูก 10-15 ต้นต่อ 1 พื้นที่ (1 พื้นที่ เท่ากับ 1000 ตารางเมตร) เพราะหากปลูกต้นเซอร์รี่ในจำนวนที่หนาแน่นเกินไป จะส่งผลกระทบต่อเกี่ยวกับแสงสว่างและการระบายอากาศของต้นเซอร์รี่ อันจะเป็นอุปสรรคต่อการพัฒนารสชาติของผลเซอร์รี่ สำหรับการผสมเกสร สามารถทำได้หลายวิธี เช่น การผสมเกสรด้วยมือ โดยการใช้นิ้วหรือออสเมีย คอนนิฟรอนส์ (*Osmia cornifrons*: ผึ้ง) เป็นต้น

(2) ต้นเซอร์รี่จะต้องปลูกในเรือนเพาะชำเพื่อกันฝน เพราะหากโดนฝนจะทำให้ผิวของผลปริแตกและขึ้นราทำให้สินค้ามีราคาลดลง โดยเรือนเพาะชำแบบกันฝนนี้เป็นที่นิยมและถูกพัฒนาขึ้นมาในเมืองอิทากิชิเนะ เพื่อป้องกันผลไม้จากฝน ตั้งแต่นั้นมาจึงส่งผลให้มีการผลิตที่คงที่และมีคุณภาพ ช่วยให้การแพร่หลายของเซอร์รี่อิทากิชิเนะนั้นเป็นไปอย่างรวดเร็ว และมีคุณภาพที่สามารถการันตีได้

2.3 การกระตุ้นให้เกิดสี : สามารถทำได้โดยการใช้แผ่นสะท้อนแสงวางไว้ที่ใต้ลำต้น เพื่อเพิ่มสีให้กับผล เซอร์รี่มีสีสวยงามสม่ำเสมอทั้งผลและยังส่งผลดีในด้านของรสชาติอีกด้วย จึงเป็นเรื่องสำคัญที่ผลของเซอร์รี่จะต้องได้รับแสงแดด นอกจากนี้ต้องมีการตัดใบของเซอร์รี่ออกในช่วงต้นของการออกผลและในช่วงที่ผลเป็นสีฟ้า เพื่อให้ผลได้รับแสงแดดทำให้ผลเจริญเติบโตได้อย่างเต็มที่ และช่วยให้สารอาหารถูกนำไปสะสมที่ผลของเซอร์รี่ ซึ่งส่งผลต่อขนาดและรสชาติที่ดี

2.4 การดูแลรักษา : จะไม่รดน้ำจนกว่าจะถึงช่วงที่ต้นโตยกเว้นช่วงที่มีฝนตกน้อย และใส่ปุ๋ยทุกต้นเดือนตุลาคมในฤดูหนาวซึ่งเป็นช่วงออกดอกหรือช่วงเริ่มต้นของการปฏิสนธิ ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับลักษณะดิน เมื่อต้นเซอร์รี่โตและสูงขึ้นจะต้องทำการเล็มใบรวมถึงตัดกิ่งที่ยาวหรือแน่นเกินไปออกเพื่อให้แสงแดดสามารถส่องเข้ามาได้อย่างทั่วถึง

2.5 การเก็บเกี่ยว : การเก็บเกี่ยวและส่งออกเป็นไปตามช่วงระยะเวลาดังต่อไปนี้

(1) เซอร์รี่สายพันธุ์ซาโต-นิชิกิ (Sato-Nishiki) เริ่มในช่วงปลายเดือนมิถุนายน

(2) เซอร์รี่สายพันธุ์เบนิ-ชูโฮ (Beni-Shuho) เริ่มในช่วงต้นเดือนกรกฎาคม

ระยะเวลาในการเก็บเกี่ยวจะเป็นช่วงเวลาที่ยาวนาน เพราะคุณภาพของเซอร์รี่จะลดลงอย่างรวดเร็ว หากพลาดระยะเวลาเก็บเกี่ยวที่เหมาะสม ผิวของเซอร์รี่จะพอง เนื้อจะชุ่มน้ำมากและเละ (ในภาษาญี่ปุ่นเรียกว่า อูรูมิ (Urumi)) ผลที่มีคุณภาพต่ำจะไม่สามารถส่งออกได้ และหลังจากเก็บเกี่ยวแล้ว จะทำการคัดเลือกผลเซอร์รี่เพื่อบรรจุลงบรรจุภัณฑ์ทันที

2.6 การบรรจุหีบห่อ : รายละเอียดแสดงการใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์บนบรรจุภัณฑ์ต้องระบุอย่างน้อยดังต่อไปนี้

(1) รายละเอียดบนฉลาก/หีบห่อต้องปรากฏคำว่า “เซอร์รี่อิกาชิเนะ หรือ อิกาชิเนะเซอร์รี่ หรือ 東根さくらんぼ หรือ HIGASHINE CHERRY”

(2) ตราสัญลักษณ์สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

(3) ให้นำหนักสุทธิ

(4) สายพันธุ์ ต้องระบุว่าเป็นสายพันธุ์ซาโต-นิชิกิ (Sato-Nishiki) หรือเบนิ-ชูโฮ (Beni-Shuho)

(5) คุณภาพ

- เกรดดีเยี่ยม (เปลี่ยนสีไม่น้อยกว่าร้อยละ 70 ของพื้นที่ผิว)

- มาตรฐานของสี ต้องสวยงามสม่ำเสมอทุกผล

- เนื้อต้องแน่น กรอบ ไม่อมน้ำ

- ผลต้องไม่เป็นโรค ไม่มีจุดถูกทำลาย หรือช้ำ

(6) ขนาดของผลสด (เส้นผ่านศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 22 มิลลิเมตร)

- ไชส์ L คือ ผลขนาด 22 มิลลิเมตรขึ้นไป

- ไชส์ 2L คือ ผลขนาด 25 มิลลิเมตรขึ้นไป

- ไชส์ 3L คือ ผลขนาด 28 มิลลิเมตรขึ้นไป

2.7 การจัดส่ง : ผลผลิตภัณฑ์ที่ถูกจัดส่งหรือตั้งขายตามร้านค้า ต้องเป็นผลผลิตภัณฑ์ที่บรรจุลงในกล่องพลาสติก ในกล่องกระดาษแข็ง หรือบรรจุในห่ออาหาร (ภาชนะปิดเก็บได้) ซึ่งรูปลักษณะและบรรจุภัณฑ์ จะมีความหลากหลาย เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค โดยเซอร์รี่อิกาชิเนะที่จะนำออกจำหน่าย นั้น ต้องดำเนินการตามข้อกำหนดการขนส่งเซอร์รี่ และจะต้องได้รับการประเมินในระดับแอล ซึ่งเป็นระดับดีเยี่ยม จึงจะถือได้ว่าเป็นเซอร์รี่อิกาชิเนะ

3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ เมืองฮิกาชิเนะ ตั้งอยู่ในจังหวัดยามากาตะ ระหว่างละติจูดที่ 38 องศา 26 ลิปดา 20.00 ฟลิปดาเหนือ และระหว่างลองจิจูดที่ 140 องศา 24 ลิปดา 2.02 ฟลิปดาตะวันออก ดินในเมืองฮิกาชิเนะ มีลักษณะเป็นดินกรวด สีน้ำตาล มีคุณสมบัติระบายน้ำได้ดี เป็นดินที่ลุ่ม จากเทือกเขาโออุ (Ou) แม่น้ำชิโรมิซุ (Shiromizu) และแม่น้ำมูรายามาโนะ (Mirayamano) ลักษณะของดินดังกล่าวจึงเหมาะสมในการเพาะปลูกเชอร์รี่ฮิกาชิเนะที่ต้องการการระบายน้ำดีและการถ่ายเทอากาศที่ดี ปริมาณน้ำในดินที่ต่ำส่งผลให้ผลเชอร์รี่มีปริมาณความหวานที่สูงและเชอร์รี่มีคุณภาพดีเยี่ยม เพราะมีความสมดุลระหว่างความเปรี้ยวและความหวานของผลเชอร์รี่

สภาพภูมิอากาศ เมืองฮิกาชิเนะ จังหวัดยามากาตะ เป็นพื้นที่ที่มีอุณหภูมิแตกต่างกันระหว่างกลางวันและกลางคืนค่อนข้างมาก โดยในช่วงเดือนมิถุนายนเป็นช่วงเวลาที่อุณหภูมิมีความแตกต่างระหว่างกลางวันและกลางคืนมากที่สุด (เฉลี่ยค่าความแตกต่างของอุณหภูมิที่ 12 องศาเซลเซียส) ซึ่งความแตกต่างของอุณหภูมิมิมีผลโดยตรงต่อค่าความหวานและการเจริญเติบโตของผลเชอร์รี่ นอกจากนี้ในช่วงเดือนมิถุนายนยังเป็นช่วงฤดูฝน ทำให้มีน้ำเพียงพอต่อความต้องการของต้นเชอร์รี่ อีกทั้งมีระยะเวลาช่วงกลางวันที่ยาวทำให้ความชื้นสัมพัทธ์ต่ำ ต้นเชอร์รี่จึงเจริญเติบโตได้ดี ผลเชอร์รี่มีค่าความหวานสูง ส่งผลให้มีคุณภาพที่ดีเยี่ยม

ด้วยสภาพภูมิประเทศและภูมิอากาศดังกล่าว เมืองฮิกาชิเนะจึงเป็นเมืองที่มีความเหมาะสมกับการปลูกเชอร์รี่เป็นอย่างมาก ปัจจัยเหล่านี้ส่งผลให้เชอร์รี่ฮิกาชิเนะของเมืองฮิกาชิเนะ จังหวัดยามากาตะ มีคุณภาพดี ขนาดผลสดใหญ่ ปริมาณน้ำตาลสูง รสชาติหวานอมเปรี้ยว อร่อยกลมกล่อมเป็นเอกลักษณ์ ทำให้เมืองฮิกาชิเนะเป็นพื้นที่ที่เป็นแหล่งผลิตเชอร์รี่ฮิกาชิเนะ สายพันธุ์ซาโต-นิชิกิ (Sato-Nishiki) และ เบนิ-ชูโฮ (Beni-Shuho) ที่มีชื่อเสียงไปทั่วประเทศทั้งในอดีตและปัจจุบัน จนได้รับการกล่าวขานว่าเป็นพันธุ์ที่ยอดเยี่ยมทั้งรสชาติและลักษณะภายนอก

ประวัติความเป็นมา เชอร์รี่ฮิกาชิเนะถูกค้นพบครั้งแรกในยุคสมัยเมจิของญี่ปุ่น พ.ศ. 2411-2505 (ค.ศ.1868-1962) ณ เมืองฮิกาชิเนะ จังหวัดยามากาตะ เป็นการค้นพบสายพันธุ์ซาโต-นิชิกิ (Sato-Nishiki) ซึ่งเกิดขึ้นจากการพัฒนาและปรับปรุงสายพันธุ์จนมีความคงตัว โดยนายอิซึเกะ ซาโต (Mr.Eisuke Sato) ต่อมาได้มีการเปลี่ยนชื่อโดยนายโทซากุ โอคาคะ (Mr.Tosaku Okada) นักวิจัยผู้พัฒนาและปรับปรุงพันธุ์ของเชอร์รี่จนเป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลาย ทำให้เชอร์รี่สายพันธุ์ซาโต-นิชิกิ (Sato-Nishiki) มีการผลิตมาอย่างต่อเนื่องและยาวนานกว่า 90 ปี จนถึงปัจจุบันผู้ผลิตยังคงปรับปรุงคุณภาพสินค้าตลอดจนเทคโนโลยีการเพาะปลูกอย่างต่อเนื่องเพื่อรักษาคุณภาพของสินค้า และหลังจากมีการพัฒนาเครื่องมือและอุปกรณ์เพื่อใช้ป้องกันฝนทำให้การขยายพันธุ์เป็นไปอย่างกว้างขวางและรวดเร็ว ปัจจุบันเมืองฮิกาชิเนะเป็นแหล่งผลิตเชอร์รี่ชั้นนำของประเทศญี่ปุ่น โดยมีจำนวนผลผลิตเชอร์รี่ฮิกาชิเนะโดยเฉพาะสายพันธุ์ซาโต-นิชิกิ (Sato-Nishiki) มากกว่าร้อยละ 80 ของผลผลิตทั้งหมด ทำให้เชอร์รี่ฮิกาชิเนะมียอดขายอยู่ลำดับต้นๆ และมีการจัดงานหลายงานเพื่อส่งเสริมและประชาสัมพันธ์การผลิตเชอร์รี่ฮิกาชิเนะ อาทิ การประกวดเชอร์รี่

การแข่งขันซากุระโนะบะมาราธอน ซึ่งเป็นงานวิ่งที่ใหญ่ที่สุดในประเทศญี่ปุ่น ด้วยคุณภาพที่ดีเยี่ยมและชื่อเสียงของเซอร์รี่อิกาชิเนะ ที่มีมาอย่างยาวนาน ประกอบกับลักษณะทางภูมิประเทศและภูมิอากาศที่เหมาะสมของเมืองอิกาชิเนะ ทำให้ “เซอร์รี่อิกาชิเนะ(Higashine Cherry)” โดยเฉพาะสายพันธุ์ซาโต-นิชิกิ (Sato-Nishiki) เป็นสายพันธุ์ที่มีคุณภาพสูงที่สุดของการผลิตและมีชื่อเสียงเลื่องลือไปทั่วประเทศตั้งแต่ในอดีตจนถึงปัจจุบัน

4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การผลิตเซอร์รี่อิกาชิเนะ ครอบคลุมพื้นที่เฉพาะเมืองอิกาชิเนะ จังหวัดยามากาตะ ประเทศญี่ปุ่น เท่านั้น รายละเอียดตามแผนที่

5. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

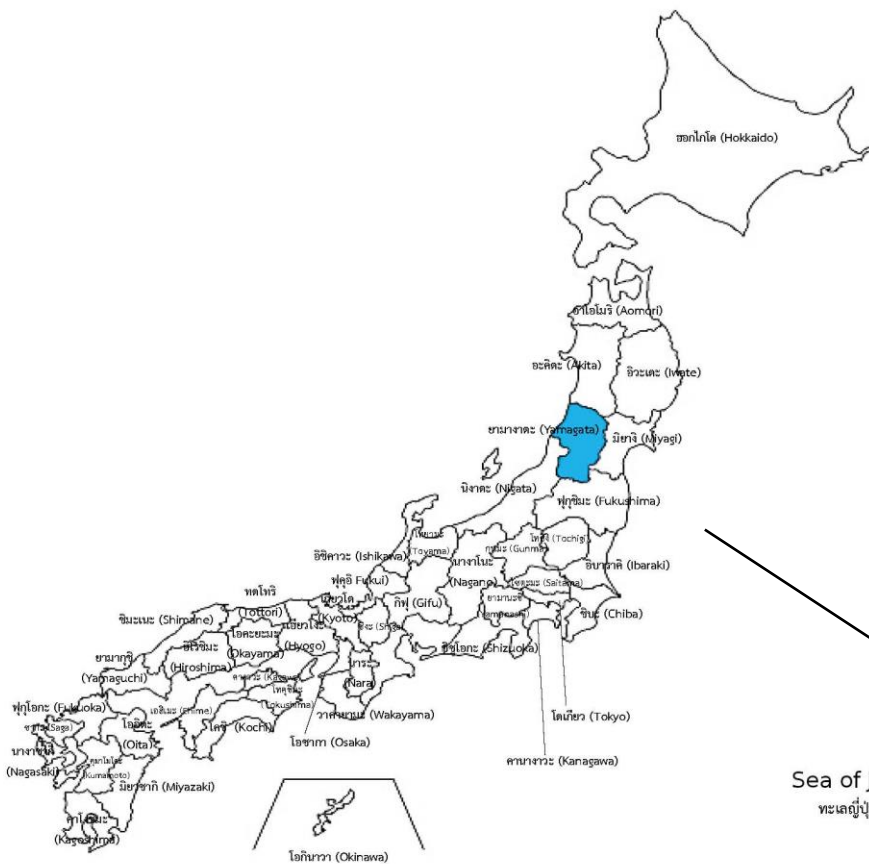
เซอร์รี่อิกาชิเนะ (Higashine Cherry หรือ 東根さくらんぼ) จะต้องมีการผลิตในขอบเขตพื้นที่ที่กำหนดตามกระบวนการผลิตข้างต้น

6. เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

ผู้ขอขึ้นทะเบียนต้องมีหนังสือแจ้งต่อนายทะเบียน หากภายหลังปรากฏว่าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ เซอร์รี่อิกาชิเนะ (Higashine Cherry หรือ 東根さくらんぼ) ไม่ได้รับความคุ้มครองตามกฎหมายของประเทศญี่ปุ่นอีกต่อไปแล้ว

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ เซอร์รีอิกาชิเนะ

แผนที่ประเทศญี่ปุ่น



แผนที่จังหวัดยามากาตะ



ขอบเขตพื้นที่การผลิตเซอร์รีอิกาชิเนะ ครอบคลุมพื้นที่เฉพาะเมืองอิกาชิเนะ จังหวัดยามากาตะ ประเทศญี่ปุ่น

