



ประกาศกรมทรัพย์สินทางปัญญา

เรื่อง การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เกลือภูเขาบ่อเกลือน่าน

ทะเบียนเลขที่ สช 65100185

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

ให้ขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ เกลือภูเขาบ่อเกลือน่าน คำขอเลขที่ 64100266 ทะเบียนเลขที่ สช 65100185 ซึ่งมีรายการทางทะเบียนตามบัญชีแนบท้ายประกาศฉบับนี้

ทั้งนี้ ให้มีผลตั้งแต่วันยื่นคำขอขึ้นทะเบียน 7 พฤษภาคม 2564

ประกาศ ณ วันที่ ๒๘ กันยายน พ.ศ. 2565

(นายวุฒิไกร ลีวีระพันธุ์)
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

๓๖๕ / ๒๕๖๕

ทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เกลือภูเขาบ่อเกลือน่าน

Bo Kluea Nan Rock Salt หรือ Kluea Phu Khao Bo Kluea Nan

- | | | | |
|---|---|-------------------|----------------|
| (1) เลขที่คำขอ | 64100266 | ทะเบียนเลขที่ | สช 65100185 |
| (2) วันที่ยื่นคำขอ | 7 พฤษภาคม 2564 | วันที่ขึ้นทะเบียน | 7 พฤษภาคม 2564 |
| (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียน | จังหวัดน่าน | | |
| ที่อยู่ | ศาลากลางจังหวัดน่าน ถนนน่าน-พะเยา ตำบลไชยสถาน
อำเภอเมืองน่าน จังหวัดน่าน 55000 | | |
| (4) รายการสินค้า | เกลือสินเธาว์ ดอกเกลือสินเธาว์ | | |
| (5) คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า | | | |

คำนิยาม

เกลือภูเขาบ่อเกลือน่าน (Bo Kluea Nan Rock salt หรือ Kluea Phu Khao Bo Kluea Nan) หมายถึง เกลือปน ดอกเกลือ มีลักษณะเป็นสีขาว สะอาดบริสุทธิ์ ไม่มีกลิ่น ละลายในน้ำได้ดี รสชาติเค็มกลมกล่อม ซึ่งได้จากการนำน้ำใต้ดินมาผ่านการต้มด้วยเตาดินภูเขา โดยโรงต้มเกลืออยู่ในพื้นที่หมู่บ้านบ่อหลวง หมู่ที่ 1 ตำบลบ่อเกลือใต้ อำเภอบ่อเกลือ จังหวัดน่าน

ลักษณะของสินค้า

ลักษณะทางกายภาพ

(1) เกลือปน

- รูปร่าง เกลือผง เนื้อละเอียด เป็นเกลือบริสุทธิ์ และปราศจากสิ่งแปลกปลอมที่มองเห็นได้
- สี ขาว
- รสชาติ เค็มกลมกล่อม ละลายน้ำได้ดี ไม่มีกลิ่น

(2) ดอกเกลือ

- รูปร่าง ผลึกเกลือ เป็นเกลือบริสุทธิ์ และปราศจากสิ่งแปลกปลอมที่มองเห็นได้
- สี ขาว
- รสชาติ เค็มกลมกล่อม ละลายน้ำได้ดี ไม่มีกลิ่น

(3) ลักษณะทางเคมี ความชื้นไม่เกิน 6.0 เปอร์เซ็นต์ และไม่มีสารประกอบของไอโอดีน

กระบวนการผลิต

วัตถุดิบ

น้ำใต้ดินที่ตักจากบ่อเกลือ 2 บ่อ ที่เรียกว่า “บ่อเหนือ” และ “บ่อใต้” มีความลึกโดยเฉลี่ยประมาณ 20 - 40 เมตร ตั้งอยู่ในหมู่บ้านบ่อหลวง ตำบลบ่อเกลือใต้ อำเภอบ่อเกลือ จังหวัดน่าน โดยสามารถตักน้ำเกลือได้ทุกเดือน ยกเว้น ช่วงแ้ง หรือ ช่วงทำพิธีกรรมเลี้ยงเจ้าบ่อประจำปี ช่วงสงกรานต์ ซึ่งเป็นช่วงที่หยุดตักน้ำ

จากบ่อตามจารีตประเพณี และช่วงเช้าพรรษา เนื่องจากเป็นช่วงฤดูฝน น้ำใต้ดินจะมีการเจือปนจากน้ำฝน ทำให้มีความเค็มไม่คงที่

โรงต้มเกลือ

(1) โรงต้มเกลือควรทำจากไม้ไผ่ที่ปิดทึบป้องกันลมผ่าน เพื่อลดความสิ้นเปลืองเชื้อเพลิง และทำให้ความร้อนมีความสม่ำเสมอ และจะทำให้ผลึกเกลือมีความละเอียดและสม่ำเสมอ

(2) เตาต้มเกลือเป็นเตาดินเหนียว การใช้ดินเหนียวปั้นเตาจะช่วยเก็บรักษาความร้อนได้เป็นอย่างดี เป็นการก่อเตาหลุมโดยไม่ใช่โครง มีขนาดความสูงอยู่ในช่วง 50 – 60 เซนติเมตร ความยาวอยู่ในช่วง 200 – 220 เซนติเมตร และความกว้างอยู่ในช่วง 100 – 200 เซนติเมตร ผนังเตาบริเวณกึ่งกลางเตาต้องมีความหนาเป็นพิเศษเพื่อรองรับน้ำหนักของกระทะต้มเกลือ และด้านบนมีช่องวงกลม 2 ช่อง ห่างกันประมาณ 30 เซนติเมตร แต่ละช่องมีขนาดรัศมี 60 – 70 เซนติเมตร สำหรับวางกระทะใบบัว

อุปกรณ์

(1) คานไม้ไผ่ ซึ่งประกอบด้วยเสาหลักห่างจากบ่อ และไม้คานที่ปลายด้านหนึ่งมีหินถ่วงไว้ที่ปลายไม้ และอีกด้านหนึ่งเป็นถังมีเชือกผูกถึงที่ยาวสำหรับหย่อนลงไปบ่อน้ำเกลือ

(2) ใบตองกูก หรือใบตองกำ เป็นใบไม้ที่มีลักษณะเรียวยาวและมีขน มารองบริเวณขอบเตา เพื่อให้กระทะแนบสนิทกับเตาต้ม ป้องกันไม่ให้สูญเสียความร้อนไประหว่างการต้ม

(3) กระทะใบบัว เหล็กหล่อเบอร์ 36 – 38

(4) ฟืน เป็นเชื้อเพลิงในการต้มเกลือ ซึ่งได้จากต้นไม้นื้ออ่อนที่ล้มอยู่ในป่าทิ้งไว้จนแห้งแล้ว จากในหมู่บ้านหรือหมู่บ้านใกล้เคียง หรือเศษไม้ที่หาได้ตามธรรมชาติในพื้นที่

(5) แป้น หรืออุปกรณ์ตักเกลือ ที่ทำจากไม้ไผ่

(6) ชำ หรือตะกร้าใส่เกลือ ที่ทำจากไม้ไผ่

(7) เป้าะ หรือเสวียน หรือยุงปักเกลือ ที่ทำจากไม้ไผ่

(8) ผ้าดิบ ที่มีร่องระบาย ร่องในเป้าะ หรือเสวียน หรือยุงปักเกลือ เพื่อเป็นพื้นที่เก็บเกลือ

การตักน้ำเกลือ

การตักน้ำเกลือ ช่วงแรกจะต้องตักน้ำเกลือและเททิ้งประมาณ 5 - 6 ถัง เนื่องจากยังมีน้ำจืดเจือปนอยู่ จากนั้นจึงเริ่มตักน้ำเกลือเทลงในโอ่งหรือภาชนะที่เหมาะสมโดยมีท่อส่งน้ำเกลือไปพักไว้ที่โรงต้มเกลือ โดยผู้ที่จะตักน้ำต้องเป็นผู้ชายที่อาศัยอยู่ในหมู่บ้าน หรือมีฐานะเป็นลูกเขยของคนในหมู่บ้าน และเป็นเจ้าของโรงต้มเกลือ และจะต้องแต่งกายให้เรียบร้อย ไม่เปลือยกายท่อนบน และต้องถอดรองเท้าก่อนตักน้ำเกลือ

การต้มเกลือ

(1) นำใบตองกูก หรือใบตองกำ มารองบริเวณขอบเตา เพื่อให้กระทะแนบสนิทกับเตาต้ม ป้องกันไม่ให้สูญเสียความร้อนระหว่างการต้ม

(2) เทน้ำเกลือจากบ่อพัก ใส่กระทะต้มเกลือกระทะละประมาณ 80 ลิตร จากนั้นทำพิธีบอกกล่าวสิ่งศักดิ์สิทธิ์ “ปู่เอดย่าเอด” ตามจารีตประเพณีท้องถิ่น

(3) จุดไฟ โดยใช้ฟืนที่ได้จากต้นไม้นื้ออ่อนที่ล้มอยู่ในป่าทิ้งไว้จนแห้งแล้ว จากในหมู่บ้านหรือหมู่บ้านใกล้เคียงเป็นเชื้อเพลิงในการต้มเกลือ หรือเศษไม้ที่หาได้ตามธรรมชาติในพื้นที่

(4) การตั้งกระทะเพื่อต้มเกลือในแต่ละครั้งจะใช้เวลาประมาณ 1 วัน 1 คืน จะต้มน้ำเกลือได้ 4 รอบ และได้เกลือ 100 – 120 กิโลกรัมต่อรอบ

(5) ต้มน้ำเกลือจนน้ำระเหย และเห็นผลึกเกลือลอยอยู่ด้านบนผิวน้ำ จากนั้นใช้ “แป้น” หรืออุปกรณ์ตักเกลือ คอยตักผลึกเกลือใส่ “ซ้า” หรือตะกร้า ซึ่งจะแขวนอยู่เหนือกระทะต้มเกลือ โดยการต้มเกลือให้เต็มซ้า และรอให้เกลือสะเด็ดน้ำ ใช้เวลาประมาณ 6 – 7 ชั่วโมง ซึ่งจะได้เกลือประมาณ 15 กิโลกรัม

(6) หลังเกลือในซ้าสะเด็ดน้ำแล้ว ให้นำเกลือไปเทใส่ที่พักเกลือที่เป็น “เปาะ” หรือเสวียน หรือยุงพักเกลือที่ทำจากไม้ไผ่ รองด้วยผ้าที่สะอาดที่มีร่องระบายอยู่ใต้ยุง เพื่อระบายน้ำส่วนเกินออก และทำการเทเกลือที่สะเด็ดน้ำใส่ยุงไปเรื่อยๆ จนน้ำเกลือในกระทะแห้งหมด และทำการเติมน้ำเกลือจากบ่อพักลงไป เพื่อต้มรอบใหม่ ซึ่งการตั้งกระทะต้มเกลือแต่ละครั้ง จะเป็นการต้มเกลือทั้งกลางวันและกลางคืนติดต่อกัน รวม 5 คืน 6 วัน แล้วจึงทำการล้างกระทะพักเตา หากต้มนานกว่านี้จะทำให้กระทะและเตาแตกได้

(7) ผึ่งเกลือในที่พักเกลือจนแห้ง และทำการบรรจุเกลือลงในบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด

(8) ทำการล้างกระทะ โดยนำเอากระทะไปวางในแม่น้ำท้ายหมู่บ้าน หรือลำน้ำมางเพื่อให้น้ำไหลผ่าน จากนั้นจึงทำความสะอาดเอาตะกรันที่ติดกันกระทะออก ช่วยให้กระทะสามารถทำความร้อนได้ดี และเตรียมพร้อมสำหรับการต้มครั้งต่อไป

การบรรจุหีบห่อ

(1) รายละเอียดบนฉลากหรือบรรจุภัณฑ์ ให้ประกอบด้วยคำว่า “เกลือภูเขาบ่อเกลือน่าน” หรือ “Bo Kluea Nan Rock Salt” หรือ “Kluea Phu Khao Bo Kluea Nan”

(2) ให้ระบุชื่อและที่อยู่ เบอร์ติดต่อ ของผู้ผลิต/ผู้ประกอบการค้า หรือข้อความอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องเพื่อให้เป็นประโยชน์ต่อผู้ผลิตและผู้บริโภค

(6) ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

หมู่บ้านบ่อหลวง ตั้งอยู่ในตำบลบ่อเกลือใต้ อำเภอบ่อเกลือ จังหวัดน่าน ซึ่งตั้งอยู่ระหว่างละติจูดที่ 101 องศา 10 ลิปดา 0 ฟลิปดาองศาเหนือ และลองจิจูดที่ 19 องศา 8 ลิปดา 30 ฟลิปดาตะวันออก มีลักษณะเป็นหุบหม่อมหมู่บ้าน ตั้งอยู่บริเวณพื้นที่ราบระหว่างหุบเขาสูง มีแนวภูเขาทอดยาวจากเหนือจรดใต้ โดยมี “ลำน้ำมาง” ขนานกับหมู่บ้าน นอกจากนี้หมู่บ้านยังรายล้อมด้วยป่าของอุทยานแห่งชาติดอยภูคา เฉลี่ยความสูงจากระดับน้ำทะเล โดยประมาณ 400 - 1,100 เมตร ห่างจากตัวเมืองน่านประมาณ 80 กิโลเมตร

สภาพภูมิอากาศโดยทั่วไปจะเย็นสบายตลอดทั้งปี มีทั้งลมภูเขาและลมหุบเขา ด้วยบ้านบ่อหลวง ตั้งอยู่บริเวณร่องเขาสูง และมีป่าที่อุดมสมบูรณ์จึงมีอากาศที่หนาวเย็นตลอดทั้งปี เมื่อถึงฤดูหนาวอากาศจะหนาวจัดมาก อุณหภูมิมียุในช่วง 1 - 7 องศาเซลเซียส ช่วงกลางวันอุณหภูมิจะลดลง 0 องศาเซลเซียส ส่วนฤดูร้อนจะอยู่ในระยะสั้นๆ ในช่วงเดือนมีนาคมถึงเดือนเมษายน อุณหภูมิมียุในช่วง 28 - 33 องศาเซลเซียส และฤดูฝนลมมรสุมในอ่าวตังเกี๋ยพัดผ่านประเทศเวียดนามและประเทศลาว ฝนจะตกชุกมากไปถึงเดือนพฤศจิกายน ซึ่งมีปริมาณฝนโดยเฉลี่ย 1,300 มิลลิเมตรต่อปี จนถูกขนานนามว่า “เมืองในหุบเขาสองฤดู” ที่มีอากาศบริสุทธิ์ตลอดทั้งปี

จากหลักฐานทางธรณีวิทยาสามารถจัดหมวดหินได้เป็น “หมวดหินบ่อเกลือ” ยุคครีเทเชียสตอนปลาย เป็นหน่วยหินที่มีความหนาประมาณ 200 - 300 เมตร ประกอบด้วยหินทรายแป้ง สลับหินโคลนสีแดง สีน้ำตาล

พบแร่เกลือระเหยปนอยู่ในเนื้อหิน หรือพบเป็นชั้นบางแทรกสลับเล็กน้อยด้วยหินทรายอาร์โคสสีแดงอิฐ ซึ่งหมู่บ้านบ่อหลวงตั้งอยู่บริเวณเดียวกับ “รอยเลื่อนบ่อเกลือ” ที่วางตัวในแนวเหนือใต้ จัดเป็นแนว “รอยเลื่อนที่มีขนาดใหญ่ที่สุด” ในบรรดารอยเลื่อนที่พบในอำเภอบ่อเกลือ จึงทำให้หมู่บ้านบ่อหลวงมีบ่อเกลือที่มีน้ำใต้ดินตลอดทั้งปี โดยจุดที่พบมีความลึกโดยเฉลี่ยประมาณ 20 - 40 เมตร น้ำเกลือใต้ดิน ที่เกิดจากลักษณะทางธรณีวิทยาดังกล่าวจึงเป็นวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต “เกลือภูเขาบ่อเกลือน่าน” ที่เป็นเกลือภูเขาบริสุทธิ์แห่งเดียวในประเทศไทย

ด้วยลักษณะพื้นที่และแหล่งภูมิศาสตร์ดังกล่าว ประกอบกับประเพณี วัฒนธรรม และภูมิปัญญาของชุมชน ส่งผลให้การผลิตเกลือภูเขาบ่อเกลือน่าน มีลักษณะขาวนวล สะอาดบริสุทธิ์ ไม่มีกลิ่น ละลายในน้ำได้ดี รสชาติเค็มกลมกล่อม และมีชื่อเสียงด้านการผลิตเกลือภูเขาที่ไม่มีใครเหมือน อันเป็นบ่อเกิดแห่งอารยธรรมของหมู่บ้านบ่อหลวงที่มีมาตั้งแต่โบราณตราบนับปัจจุบัน

ประวัติความเป็นมา

บ้านบ่อหลวง เป็นหมู่บ้านที่มีประวัติศาสตร์อันยาวนานมากกว่า 800 ปี ซึ่งเดิมทีเป็นดินแดนแห่งการค้าที่มีความเจริญรุ่งเรืองมาก จึงมีผู้คนหลากหลายมาอาศัยอยู่ที่หมู่บ้านแห่งนี้ ในสมัยโบราณอำเภอบ่อเกลือ มีชื่อว่า “เมืองบ่อ” เป็นชุมชนขนาดใหญ่และภายในพื้นที่รอบๆ มีบ่อน้ำเกลือภูเขามากถึง 9 บ่อ จากตำนานที่เล่าขานกันมาได้กล่าวว่า ก่อนที่จะมีผู้คนมาอาศัยอยู่นั้น บริเวณนี้เคยเป็นป่าทึบ จนมีนายพรานผู้หนึ่งผ่านมาเห็นเหล่าสัตว์ทั้งหลายมากินน้ำกันที่นี่ จึงเกิดความสงสัยว่าทำไมสัตว์ถึงชอบกินน้ำบริเวณนี้ พอได้ชิมดูจึงรู้ว่าน้ำมีรสเค็ม ชาวได้ล่องเรือไปถึงเจ้าหลวงบัวและเจ้าหลวงบ่อ จึงได้มาดื่มน้ำเกลือ และต่างก็ต้องการครอบครอง จึงคิดหาวิธีการโดยทั้งสองพระองค์ขึ้นไปอยู่ที่ยอดดอยภูจัน เพื่อแข่งขันกันพุ่งสะเน้า (หอก) แสดงแสนยานุภาพเพื่อครอบครองบ่อน้ำเกลือ โดยมีเจ้าหลวงภูคาเป็นผู้ตัดสิน เจ้าหลวงบัวพุ่งหอกไปตกทางตะวันตกของลำน้ำมาง (ตรงที่ตั้งหอนอกในปัจจุบัน) เจ้าหลวงบ่อพุ่งหอกไปตกทางตะวันออกของลำน้ำมาง (ตรงที่ตั้งหอเจ้าพ่อบ่อหลวงในปัจจุบัน) ผู้คนที่พากันมาดูการแข่งขันพุ่งหอก ได้นำเอาก้อนหินมาก่อไว้เป็นที่สังเกต แล้วตั้งเป็นโรงหอทำพิธีระลึกตอบแทนเจ้าหลวงทั้งสองพระองค์ทุกปี ภายหลังทั้งสองพระองค์คิดว่าจะนำคนที่ไหนมาอยู่ เมื่อปรึกษากันแล้ว เจ้าหลวงภูคาจึงไปทูลเจ้าเมืองเชียงรายเพื่อขอประชาชนที่อยู่เมืองเชียงแสนมาหักร้างถางพงทำเกลืออยู่ที่นี่ ซึ่งเป็นบรรพบุรุษของชาวบ่อหลวงในปัจจุบันนั่นเอง นอกจากนี้ยังพบหลักฐานเครื่องมือหินในพื้นที่ จึงสันนิษฐานว่ามีมนุษย์มาตั้งถิ่นฐานอยู่ในบริเวณอำเภอบ่อเกลือแห่งนี้ราว 5,000 - 1,500 ปีมาแล้ว

อำเภอบ่อเกลือเป็นอำเภอเล็กๆ ที่มีชื่อเสียงในการทำเกลือบนภูเขาที่ไม่มีที่ใดเหมือน เรียกว่า “บ่อเกลือภูเขาหนึ่งเดียวในโลก” เป็นบ่อน้ำเกลือที่เกิดขึ้นเองตามธรรมชาติ ท่ามกลางหุบเขาแห่งเดียวในโลก ซึ่งมีมาแต่โบราณ และนำไปจำหน่ายยังกรุงเทพฯ เชียงใหม่ เชียงตุง หลวงพระบาง รวมถึงสิบสองปันนา จีนตอนใต้ ที่ผ่านมามีบ่อเกลือหลายบ่อ แต่ได้แห้งไปหมดเหลืออยู่เพียงสองบ่อ คือ บ่อเหนือและบ่อใต้ ซึ่งการต้มเกลือภูเขาของชาวบ่อเกลือมีอารยธรรมสืบทอดกันมาอย่างยาวนาน ที่ทำให้การต้มเกลือคงอยู่มาจนถึงปัจจุบัน คือชาวบ้านบ่อหลวงจะไม่ต้มเกลือในช่วงเข้าพรรษาและมีช่วงพิธีกรรมที่สำคัญ ในวันแรม 8 ค่ำ ของเดือน 5 หมู่บ้านบ่อหลวงจะปิดกั้นไม่ให้บุคคลภายนอกเข้าออกหมู่บ้าน ด้วยยานพาหนะทุกชนิด เป็นเวลา 3 วัน แต่สามารถเดินเท้าเข้ามาได้ เพราะช่วงเวลานี้เป็นช่วงที่ชาวบ่อหลวงทำพิธีกรรมทางจิตวิญญาณ ด้วยการบวงสรวงเจ้าหลวงบ่อ จะมีการเลี้ยงเจ้าหรือเลี้ยงผีเพื่อขอบคุณสิ่งศักดิ์สิทธิ์ที่ได้ปกป้องคุ้มครองและให้เกลือเป็นทรัพยากรที่พวกเขาสามารถนำมาใช้และเลี้ยงชีพมาตลอดระยะเวลา 1 ปี ประเพณีเหล่านี้ไม่มีตำนานแน่ชัดว่าเกิดขึ้นตั้งแต่เมื่อใด

แต่ได้รับการปฏิบัติสืบทอดกันมาจนกลายเป็นประเพณี การทำเกลือภูเขาของคนบ้านบ่อหลวงจึงเป็นมากกว่าการผลิตเพื่อยังชีพ หรือเพื่อค้าขาย แต่เป็นบ่อเกิดแห่งอารยธรรมของคนบ้านบ่อหลวงที่มีมาตั้งแต่โบราณ ตราบจนปัจจุบัน

(7) ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การผลิต เกลือภูเขาบ่อเกลืออนัน ครอบคลุมพื้นที่บ้านบ่อหลวง หมู่ที่ 1 ตำบลบ่อเกลือใต้ อำเภอบ่อเกลือ จังหวัดน่าน รายละเอียดตามแผนที่

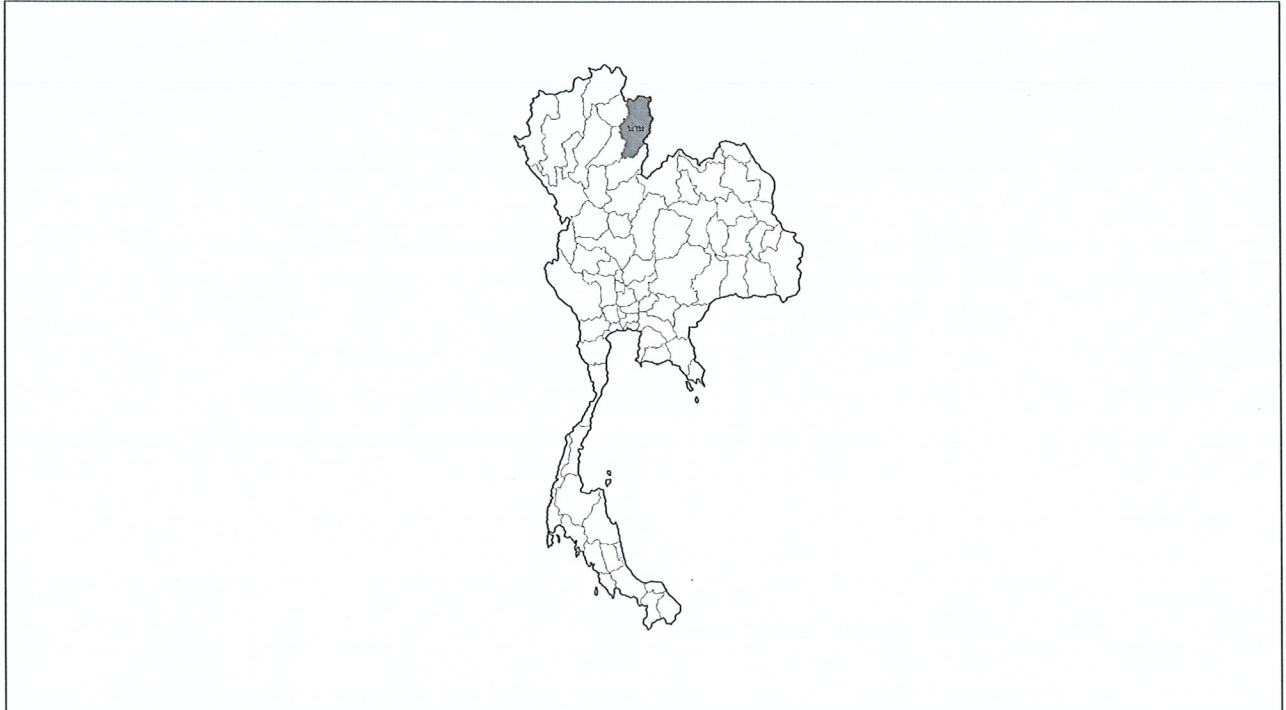
(8) การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

- (1) เกลือภูเขาบ่อเกลืออนัน ต้องผลิตในเขตพื้นที่ที่กำหนด และตามกระบวนการผลิตข้างต้น
- (2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ การขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิต และผู้ประกอบการค้า เกลือภูเขาบ่อเกลืออนัน รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

(9) เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

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

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ เกลือภูเขาบ่อเกลือน่าน

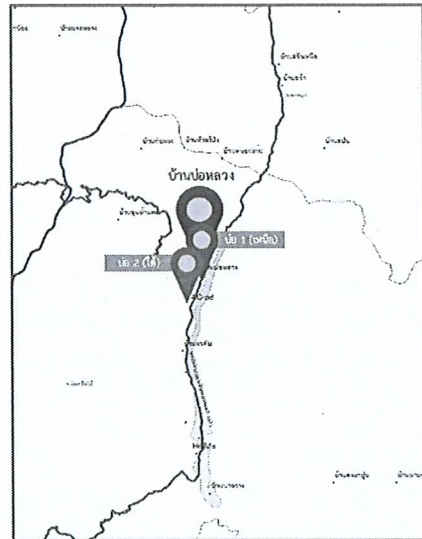


แผนที่แสดงแหล่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ เกลือภูเขาบ่อเกลือน่าน อำเภอบ่อเกลือ จังหวัดน่าน



แผนที่แหล่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ เกลือภูเขาบ่อเกลือน่าน

หมู่ที่ 1 บ้านบ่อหลวง ตำบลบ่อเกลือใต้ อำเภอบ่อเกลือ จังหวัดน่าน



บ่อ 1 (เหนือ) ทิศใต้ Lat : 19.15038 Long : 101.15509
บ่อ 2 (ใต้) ทิศใต้ Lat : 19.14720 Long : 101.15376

ข้อมูลนี้จัดทำขึ้นโดยระบบสารสนเทศภูมิศาสตร์
http://ss1011302.ku.ac.th/geo/geo_03_000_55_hao_03_map_55_001_5512.pdf

ขอบเขตพื้นที่การผลิต เกลือภูเขาบ่อเกลือน่าน ครอบคลุมพื้นที่บ้านบ่อหลวง หมู่ที่ 1 ตำบลบ่อเกลือใต้ อำเภอบ่อเกลือ จังหวัดน่าน