

บัญชีประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เล่มที่ 42

วันที่ 25 ธันวาคม 2562

เลขที่ประกาศ	เลขคำขอ	สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์	หน้า
142	60100174	กล้วยหอมทองปทุม	1 - 5
143	62100202	ผ้าหม้อห้อมแพร์	6 - 11

หมายเหตุ : บุคคลผู้มีส่วนได้เสียอาจยื่นคำคัดค้านการขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ที่ขอขึ้นทะเบียนได้ภายใน 90 วัน นับแต่วันประกาศโฆษณา



ประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เลขที่คำขอ 60100174 วันที่ยื่นคำขอ 4 ธันวาคม 2560

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ กล้วยหอมทองปทุม

รายการสินค้า กล้วยหอม

ผู้ขอขึ้นทะเบียน จังหวัดปทุมธานี

ที่อยู่ ศาลากลางจังหวัดปทุมธานี ถนนปทุมธานี - สามโคก
ตำบลบางปรอก อำเภอเมืองปทุมธานี จังหวัดปทุมธานี 12000

1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

กล้วยหอมทองปทุม (Hom Thong Pa-Thum Banana/Kluay Hom Thong Pa-Thum) หมายถึง กล้วยหอมทองที่มีผลใหญ่ยาว หน้าตัดค่อนข้างกลม ปลายคอดเล็กน้อย ผิวฉนวน เปลือกบาง ผลดิบสีเขียวฉนวน ผลสุกสีเหลืองทองฉนวน เนื้อเหนียวแน่นรสชาติหอมหวาน ปลูกในพื้นที่จังหวัดปทุมธานี

ลักษณะของสินค้า

(1) พันธุ์กล้วย: พันธุ์กล้วยหอมทอง (Gros Michel)

(2) ลักษณะทางกายภาพ

- รูปร่าง ผลใหญ่ยาว หน้าตัดค่อนข้างกลม ปลายผลคอดเล็กน้อย
- เปลือก เปลือกบาง ผิวฉนวน ผลดิบสีเขียวฉนวน ผลสุกสีเหลืองทองฉนวน
- เนื้อ เนื้อเหนียวแน่น
- รสชาติ หอมหวาน

(3) ลักษณะทางเคมี: มีค่าความหวานตั้งแต่ 16 – 23 องศาบริกซ์

2. กระบวนการผลิต

การเตรียมดินและการปลูก

(1) ให้นำหน่อพันธุ์ที่มีคุณภาพในจังหวัดปทุมธานี มีลักษณะแข็งแรงสมบูรณ์ ไม่เป็นโรคหรือไม่มีแมลงรบกวน

(2) เตรียมพื้นที่โดยยกร่องกว้าง 6 – 8 เมตร ร่องคูน้ำกว้าง 1 – 1.5 เมตร ลึก 0.5 – 1 เมตร หรือถึงชั้นดินเลนของตะกอนน้ำทะเล มีคันดินอัดแน่นเพื่อป้องกันน้ำท่วม ก่อนยกร่องควรแยกหน้าดินมาทับบนดินที่ขุด

มาจากร่องคูน้ำ และปรับปรุงดินด้วยปุ๋ยหมักหรือปุ๋ยคอกร่วมกับปุ๋ยเคมีหรือปุ๋ยอินทรีย์น้ำ หรือตามความเหมาะสมของพื้นที่

(3) ขุดหลุมกว้าง 30 x 30 x 30 เซนติเมตรโดยประมาณ และใส่ปุ๋ยคอกรองก้นหลุมก่อนทำการปลูก นำหน่อพันธุ์วางไว้ในหลุมปลูก จากนั้นกลบดินให้เสมอกับปากหลุม ทั้งนี้ ระยะปลูกระหว่างหน่อควรห่าง 1 – 2 เมตร หรือตามความเหมาะสมของพื้นที่

การดูแลรักษา

- (1) ควรมีการนำเลนจากร่องคูน้ำมาใส่โคนต้น อย่างน้อยปีละ 2 ครั้ง เพื่อปรับพื้นที่ และบำรุงต้นกล้วย
- (2) ให้น้ำ ใส่ปุ๋ย และปรับปรุงดินอย่างสม่ำเสมอตามความเหมาะสม
- (3) ตัดแต่งใบกล้วยที่เป็นโรค แมลงทำลาย หรือแห้งตาย
- (4) มีการค้ำยันต้นกล้วยด้วยไม้ไผ่หรือวัสดุทนยาว ประมาณ 6 – 8 ศอก เมื่อต้นกล้วยออกเครือ

การคลุมเครือกล้วย

(1) ทำหลังจากต้นกล้วยออกเครือและผลกล้วยเข้าทรงและหรือองขึ้นแล้ว โดยใช้ถุงพลาสติกทึบที่มีช่องว่างด้านล่าง เพื่อป้องกันไม่ให้ฝักกล้วยเกิดลายหรือผิวไม่สวย

(2) ควรป้องกันกำจัดแมลงก่อนคลุมเครือกล้วย

การเก็บเกี่ยว

(1) สามารถเก็บเกี่ยวได้เมื่อ ผลกล้วยสุกร้อยละ 70 สำหรับส่งออกไปจำหน่ายยังต่างประเทศ และผลสุกร้อยละ 80 – 90 สำหรับส่งจำหน่ายภายในประเทศ หรือตามความเหมาะสมของระยะเวลาที่ใช้ในการขนส่ง ก่อนถึงผู้บริโภค

(2) วิธีการเก็บเกี่ยว ควรใช้มีดเคียวหรือวัตถุมีคม ตัดเครือหรือหวีกล้วย

(3) การบ่มสุก สามารถใช้ได้ทั้งน้ำยาช่วยสุก และก้อนแก๊ส ตามความเหมาะสม

การบรรจุหีบห่อ

(1) รายละเอียดบนบรรจุภัณฑ์ ฉลาก หรือหีบห่อให้ประกอบด้วยคำว่า “กล้วยหอมทองปทุม” และ/หรือ “Kluay Hom Thong Pa-Thum” และ/หรือ “Hom Thong Pa-Thum Banana”

(2) ให้ระบุชื่อ ที่อยู่ ผู้ผลิต/ผู้ประกอบการ ที่ติดต่อดี

3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

จังหวัดปทุมธานี ตั้งอยู่ระหว่างละติจูด 14 องศา 2 ลิปดา 44 พิลิปดาเหนือ ลองจิจูด 100 องศา 38 ลิปดา 22 พิลิปดาตะวันออก มีแม่น้ำเจ้าพระยาเป็นแม่น้ำสายหลักไหลผ่าน แบ่งพื้นที่ออกเป็น 2 ฝั่ง ได้แก่ฝั่งตะวันออกหรือฝั่งซ้ายของแม่น้ำมีอำเภอเมืองปทุมธานีบางส่วน อำเภอธัญบุรี อำเภอลำลูกกา และอำเภอคลองหลวง ฝั่งตะวันตกหรือฝั่งขวาของแม่น้ำ มีอำเภอเมืองปทุมธานีบางส่วน อำเภอลาดหลุมแก้ว และอำเภอสามโคก ลักษณะดินเป็นดินเหนียวที่มีความอุดมสมบูรณ์ มีความเป็นกรดหรือดินเปรี้ยว ระบายน้ำได้ช้า มีระบบชลประทานที่มีน้ำตลอดปี ทำให้สามารถเพาะปลูกพืชแบบร่องน้ำ และมีการนำโคลนในร่องน้ำมาใช้ ปรับพื้นที่ และบำรุงต้นพืช ทำให้กล้วยหอมที่ปลูกในพื้นที่จังหวัดปทุมธานีให้ผลผลิตที่ดีและมีคุณภาพ

ลักษณะภูมิอากาศ

ลักษณะภูมิอากาศของจังหวัดปทุมธานี จัดอยู่ในภูมิอากาศแบบร้อนชื้นสลับแล้ง ในเขตนี้จะมีฤดูฝน และฤดูแล้งแตกต่างกันอย่างชัดเจนสามารถแบ่งได้ 3 ฤดู คือ ฤดูร้อนเริ่มประมาณเดือนกุมภาพันธ์ ถึงเดือนเมษายน โดยได้รับอิทธิพลมาจากมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ ฤดูฝน เริ่มประมาณเดือนพฤษภาคมถึงกันยายน โดยฤดูนี้จะเริ่มมีมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ ซึ่งเป็นลมชื้นพัดปกคลุม ทำให้ฝนตกแพร่กระจายตามร่องมรสุม ประกอบกับร่องความกดอากาศต่ำ (Depression) พาดผ่านทางทิศตะวันออกทำให้อากาศชุ่มชื้นและมีลมมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือ มีผลให้อากาศจะหนาวเย็นสลับร้อน มีปริมาณน้ำฝนเฉลี่ยทั้งปีประมาณ 1,394.27 มิลลิเมตร มีอุณหภูมิเฉลี่ยตลอดปี 28.82 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์เฉลี่ยตลอดปี 71.54 เปอร์เซ็นต์ จากปัจจัยดังกล่าวทำให้กล้วยหอมทองปทุมที่ได้ มีรูปทรงผลใหญ่ยาว หน้าตัดค่อนข้างกลม ปลายผลคอดเล็กน้อย เปลือกบาง ผิวฉ่ำวาว ผลดิบสีเขียวฉ่ำวาว ผลสุกสีเหลืองทองฉ่ำวาว เนื้อเหนียวแน่น รสชาติหอมหวาน แตกต่างจากกล้วยหอมทองของพื้นที่อื่น

ประวัติความเป็นมา

จังหวัดปทุมธานี เป็นพื้นที่หลักของโครงการคลองชลประทานเพื่อการเกษตรแห่งแรกของประเทศไทย ซึ่งเริ่มขึ้นระหว่างพ.ศ. 2433 – พ.ศ. 2440 ในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว (รัชกาลที่ 5) โดยให้ บริษัท ขุดคลองแลคูนาสยาม จำกัด เป็นผู้รับจ้างขุด “คลองรังสิตประยูรศักดิ์” หรือ “คลองรังสิต” และคลองแยกต่าง ๆ เพื่อพัฒนาพื้นที่บริเวณทุ่งรังสิตให้เป็นแหล่งเพาะปลูกข้าวรองรับการขยายตัวของการส่งออกข้าวซึ่งเป็นสินค้าอันดับหนึ่งของไทยในขณะนั้น ต่อมาจึงเรียกชื่อโครงการพัฒนาที่ดินบริเวณนี้ว่า โครงการรังสิต และเรียกบริเวณที่คลองนี้ไหลผ่านว่า “ทุ่งรังสิต” ผลจากการขุดคลอง ทำให้มีคนอพยพเข้ามาตั้งถิ่นฐานบริเวณทุ่งรังสิตมากขึ้น

กล้วยหอมทองปทุม เป็นกล้วยที่นำพันธุ์มาจากจังหวัดเพชรบุรี โดยนำมาปลูกครั้งแรกเมื่อราวๆ 70 ปีก่อน ร่วมกับการปลูกพืชชนิดอื่น ๆ และเริ่มเป็นที่นิยมปลูกมากช่วงปี พ.ศ. 2540 โดยปลูกทดแทนส้มรังสิตที่มีผู้ปลูกน้อยลง ด้วยความอุดมสมบูรณ์ของพื้นที่และชนิดของดินที่มีความเป็นกรด ลักษณะของพื้นที่ที่มีคลองชลประทานซึ่งมีน้ำตลอดทั้งปี และการปลูกพืชแบบร่องน้ำที่มีการนำเลนจากร่องคู่น้ำมาทับบนแปลงปลูก มีคันดินอัดแน่นล้อมรอบเพื่อป้องกันน้ำท่วม ทำให้การเพาะปลูกพืชผักในพื้นที่นี้ มีลักษณะที่แตกต่างจากพื้นที่อื่น จึงทำให้กล้วยหอมทองปทุมมีลักษณะผล เปลือก และรสชาติที่แตกต่างจากกล้วยหอมพื้นที่อื่นจนมีชื่อเสียงอย่างแพร่หลาย จากความนิยมดังกล่าว จังหวัดปทุมธานีจึงจัดให้มีงานประกวดกล้วยหอมจังหวัดปทุมธานี ขึ้นเป็นประจำทุกปี ตั้งแต่ปีพ.ศ. 2553 จนถึงปัจจุบันมีการจัดเป็นครั้งที่ 8 (พ.ศ. 2560) ณ ตลาดไท โดยเกณฑ์การตัดสินมีถึง 5 ด้าน ได้แก่ ด้านขนาดของหวีและผลใหญ่สม่ำเสมอ ด้านรูปทรง ลักษณะหวีและผลกล้วยที่มีลักษณะดี เรียงตัวเป็นระเบียบ ด้านสีผิวเป็นสีเขียวอ่อน เรียบ สวยงามไม่มีริ้วรอย ด้านความดกหรือจำนวนผลต่อหวีต้องไม่น้อยกว่า 13 ผล และด้านความสมบูรณ์ภายนอก สะอาด ปราศจากโรค แมลง และตำหนิที่ผิดปกติ เหล่านี้ถือเป็นทพิสูจน์ถึงชื่อเสียง คุณภาพ และมาตรฐานของผลผลิตกล้วยหอมจังหวัดปทุมธานี

4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การปลูกกล้วยหอมทองปทุม ครอบคลุมพื้นที่จังหวัดปทุมธานี ทั้ง 7 อำเภอ ได้แก่ อำเภอหนองเสือ อำเภอลองหลวง อำเภอธัญบุรี อำเภอเมืองปทุมธานี อำเภอลาดหลุมแก้ว อำเภอลำลูกกา และอำเภอสามโคก รายละเอียดปรากฏตามแผนที่

5. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

(1) กล้วยหอมทองปทุมจะต้องมีการผลิตในเขตพื้นที่ที่กำหนด ตามกระบวนการผลิตข้างต้น

(2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือมีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตกล้วยหอมทองปทุม รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

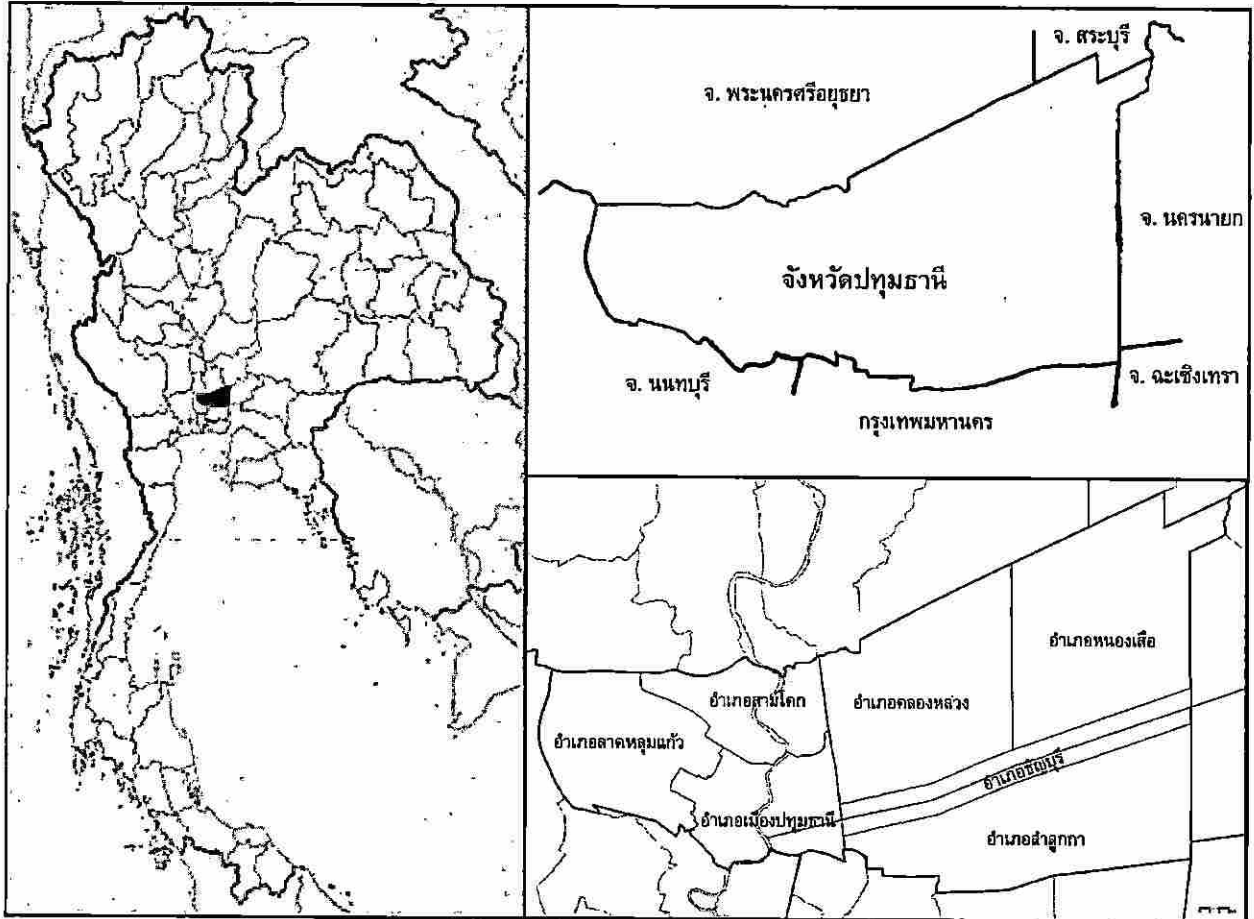
6. เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

(1) จัดให้มีระบบการตรวจสอบและควบคุม ทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิต และระดับจังหวัด

(2) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิต/ผู้ประกอบการค้าที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ กล้วยหอมทองปทุม

(3) ผู้ขอขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า จะต้องปฏิบัติตามคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ กล้วยหอมทองปทุม

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ กล้วยหอมทองปทุม



ขอบเขตพื้นที่การปลูกกล้วยหอมทองปทุม ครอบคลุมพื้นที่ของจังหวัดปทุมธานี ทั้ง 7 อำเภอ ได้แก่ อำเภอหนองเสือ อำเภอลองหลวง อำเภอธัญบุรี อำเภอเมืองปทุมธานี อำเภอลาดหลุมแก้ว อำเภอลำลูกกา และอำเภอสามโคก



กรมทรัพย์สินทางปัญญา
กระทรวงพาณิชย์

เล่มที่ 42 เลขที่ประกาศ 143
วันที่ประกาศโฆษณา 25 ธันวาคม 2562

ประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เลขที่คำขอ 62100202 วันที่ยื่นคำขอ 9 เมษายน 2562

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ผ้าหม้อห้อมแพร์

รายการสินค้า ผ้าหม้อห้อมและผลิตภัณฑ์สิ่งทอที่ใช้ผ้าหม้อห้อมในการแปรรูป

ผู้ขอขึ้นทะเบียน จังหวัดแพร่

ที่อยู่ ศาลากลางจังหวัดแพร่ ถนนไชยบูรณ์ ตำบลในเวียง
อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่ 54000

1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

ผ้าหม้อห้อมแพร์ (Mor Hom Phrae Fabric/ Pha Mor Hom Phrae) หมายถึง ผ้าทอพื้นเมือง และ/หรือเส้นผ้าที่ผลิตจากเส้นใยธรรมชาติและ/หรือเส้นใยสังเคราะห์ที่ผ่านกระบวนการย้อมสีธรรมชาติ ทำให้เกิดลวดลายด้วยการมัดย้อม การจุ่ม หรือการพิมพ์ลาย ด้วยภูมิปัญญาการทอหม้อห้อมที่ใช้ใบและต้นห้อมที่ปลูกในจังหวัดแพร่ ทำให้ผ้าทอและเส้นผ้าที่ผ่านการย้อมมีเจดสีฟ้าถึงสีน้ำเงินเข้ม มีกลิ่นหอมตามธรรมชาติ ซึ่งผลิตขึ้นในพื้นที่จังหวัดแพร่

ลักษณะของสินค้า

(1) ประเภทของผ้า

- เสื้อผ้า ผ้าคลุมไหล่ ผ้าพันคอ ผ้าผืน หรือผลิตภัณฑ์สิ่งทอที่ใช้ผ้าหม้อห้อมในการแปรรูป

(2) ลักษณะทางกายภาพ

- โทนสี เป็นสีฟ้าถึงสีน้ำเงินเข้มจากการย้อมสี

- กลิ่นผ้า มีกลิ่นหอมตามธรรมชาติจากใบและต้นห้อม

- เส้นใย เส้นใยธรรมชาติ และ/หรือเส้นใยสังเคราะห์

- ลวดลาย เป็นลวดลายตามภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้วยเทคนิคการทอผ้าหรือการถักทอ การมัดย้อม การจุ่มย้อม การเขียนลาย การพิมพ์ลายที่ย้อมสีด้วยการทอหม้อห้อมธรรมชาติ

(3) ลักษณะทางเคมี

- ความเป็นกรด-ด่างของผ้าหม้อห้อม เมื่อนำไปทดสอบทางวิทยาศาสตร์จะต้องมีค่าอยู่ระหว่าง

5.0 – 8.5

2. กระบวนการผลิต

วัตถุดิบ

(1) ต้นห้อม เป็นพืชล้มลุกในวงศ์ Acanthaceae มีชื่อทางวิทยาศาสตร์ว่า *Strobilanthes cusia* (Nees) ที่ปลูกและเก็บเกี่ยวในพื้นที่จังหวัดแพร่ ซึ่งมี 2 สายพันธุ์ คือพันธุ์ใบเล็กและพันธุ์ใบใหญ่

(2) เนื้อห้อม คือการสกัดสีจากต้นห้อมออกมาใช้ทำสีย้อมผ้า ตามกระบวนการและเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นในจังหวัดแพร่ ที่เรียกว่า "ห้อมเปียก" หรือ "เปอะ" ในภาษาพื้นเมือง

(3) ผ้าทอพื้นเมืองและ/หรือเสื้อผ้าที่ผลิตจากเส้นใยธรรมชาติ และ/หรือ เส้นใยสังเคราะห์
การปลูกและการเก็บเกี่ยวต้นห้อม

(1) การปลูกและการขยายพันธุ์ต้นห้อมสามารถทำได้โดยการใช้เมล็ดและการปักชำกิ่ง แต่นิยมใช้วิธีการปักชำลำต้นที่มีข้อ โดยรากจะงอกจากบริเวณข้อ แต่ต้นพันธุ์ต้องมีอายุ 1 ปีขึ้นไป การปลูกจะนิยมปลูกบริเวณหัวไร่ปลายนาของตนเอง หรือในพื้นที่ป่าที่มีความชุ่มชื้นเพื่อการอนุรักษ์หน้าดิน หรือในรูปแปลงปลูกแบบยกร่องขนาดกว้าง 2 เมตร ยาว 3 เมตร ภายใต้โรงเรือนที่พรางแสง ประมาณร้อยละ 70 และให้น้ำระบบมินิสปริงเกอร์ และให้ธาตุอาหารรูปแบบอินทรีย์เคมี

(2) การเก็บเกี่ยว เมื่อต้นห้อมอายุครบ 6 - 8 เดือน จะใช้วิธีตัดกิ่ง ก้าน ใบ และยอด ความยาว 30 - 50 เซนติเมตร จากยอดลงมา เก็บในช่วงเช้าไม่เกิน 8.00 น. หรือในช่วงเย็นเก็บหลัง 16.00 น. เพราะใบห้อมจะสดและให้เนื้อสีมากกว่าห้อมที่เก็บในเวลาอื่นๆ นำมามัดเป็นกำๆ ใส่ในหม้อหรือโอ่งสำหรับทำเนื้อห้อมเปียก

การทำห้อมเปียก/การเตรียมเนื้อห้อม

การผลิตผ้าหม้อห้อมแพร่ จะให้ความสำคัญมากกับการเตรียมเนื้อห้อม ที่ต้องคัดสรรเลือกเก็บใบและต้นห้อมสดในช่วงเวลาและอายุต้นตามที่กำหนด เมื่อเก็บได้แล้วให้นำมามัดเป็นกำๆ ใส่ในหม้อหรือโอ่งเติมน้ำสะอาดให้ทั่วใบห้อม แขน้ำทิ้งไว้ไม่เกิน 72 ชั่วโมง เมื่อครบกำหนดเวลาให้แยกกากออกแล้วเติมปูนขาวหรือปูนแดง แล้ว "ชวก" (กระแทกขึ้นกระแทกลงในหม้อหรือโอ่งที่ใช้หมัก) จนฟองแตกตัวและยุบตัวลง ซึ่งนิยมใช้ชะลอมในการตีเป็นฟองเพื่อเติมอากาศ จากนั้นพักไว้ 1 คืน จนได้ตะกอนห้อมสีน้ำเงินดำ รินน้ำด้านบนทิ้ง เก็บเนื้อห้อมเปียกในภาชนะที่ปิดสนิท เพื่อนำไปใช้ในการก่อกหม้อมต่อไป

การทำน้ำย้อมผ้าหม้อห้อม (การก่อกหม้อม)

การก่อกหม้อมเพื่อเตรียมน้ำย้อม คือการนำสารคราม (Indigo) หรือที่เรียกว่า "ห้อมเปียก" นำมาผสมกับน้ำต่าง จากนั้นเติมน้ำขาวขาวและน้ำมะขามเปียกหรือน้ำมะเฟือง หรืออื่นๆ ตามความเหมาะสม ลงในโอ่งหรือหม้อดิน โฉกน้ำย้อม (ตักน้ำย้อมแล้วเทกลับคืนในโอ่ง) ทุกวันทั้งเช้าและเย็น สังเกตสี กลิ่น และฟองน้ำย้อมจะใสขึ้นเปลี่ยนเป็นสีเขียวปนน้ำเงิน กลิ่นหอมอ่อนๆ ฟองสีน้ำเงิน ให้ใจจนกว่าน้ำย้อมจะเป็นสีเหลืองอมเขียวหรือสีเขียวขุ่นใสๆ ฟองเป็นสีน้ำเงินเข้มแวววาว ไม่แตกยุบ แสดงว่าเกิดสีคราม (Indigo white) ในน้ำย้อมแล้ว ซึ่งกระบวนการก่อกหม้อมจะใช้ระยะเวลา 7 - 14 วัน และจะมีความเป็นกรด-ด่างที่เหมาะสมในการย้อม คือ pH 10 - 11

การย้อมหม้อม

การย้อมจะมี 2 ลักษณะ คือย้อมเส้นด้ายหรือย้อมผ้าผืน โดยจะทำความสะอาดเส้นด้ายหรือผ้าผืนก่อน เพื่อขจัดคราบขาวและไขมันที่เคลือบไว้ด้วยน้ำสะอาดแล้วบิดพอหมาดก่อนนำไปย้อม หลังจากการย้อมตาม เจดสีและลักษณะของเทคนิคการมัดย้อม การพิมพ์ลาย การย้อมเส้นด้าย จะล้างทำความสะอาดสีออกจนหมด แล้วตากในที่แห้งและร่ม ทำการตรวจความเรียบร้อยของผ้าก่อนนำออกจำหน่าย

การบรรจุหีบห่อ

(1) รายละเอียดบนฉลากหรือบรรจุหีบห่อ ให้ประกอบด้วย คำว่า “ผ้าหม้อห้อมแพร์” และ/หรือ “Pha Mor Hom Phrae” และ/หรือ “Mor Hom Phrae fabric”

(2) ระบุวัน/เดือน/ปีที่ผลิต

(3) ให้ระบุชื่อผู้ผลิตและที่อยู่ที่สามารถติดต่อได้

3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

จังหวัดแพร่ ตั้งอยู่ระหว่างละติจูด 18 องศา 4 ลิปดา 60 ฟิลิปดาเหนือ ลองจิจูด 100 องศา 0 ลิปดา 0 ฟิลิปดาตะวันออก มีสภาพทางภูมิศาสตร์ที่ถูกล้อมรอบด้วยภูเขาทั้ง 4 ทิศ พื้นที่ส่วนใหญ่ร้อยละ 80 เป็นภูเขา มีพื้นที่ราบเพียงร้อยละ 20 เท่านั้น โดยลาดเอียงไปทางทิศใต้ตามแนวไหลของแม่น้ำยมคล้ายแอ่งกระทะ พื้นที่ราบอยู่ระหว่างหุบเขามี 2 แปลงใหญ่ คือ ที่ราบบริเวณพื้นที่อำเภอร้องกวาง อำเภอเมือง อำเภอสูงเม่น และอำเภอเด่นชัย อีกหนึ่งแปลงคือ ที่ราบบริเวณพื้นที่อำเภอลอง และอำเภอวังชิ้น โดยที่ราบดังกล่าวใช้เป็นที่อยู่อาศัยและทำการเกษตร สำหรับลักษณะทางภูมิอากาศของจังหวัดแพร่ จัดอยู่ในลักษณะแบบฝนเมืองร้อน ด้วยพื้นที่เป็นแอ่งคล้ายก้นกระทะ จึงทำให้สภาพอากาศมีความแตกต่างกันมาก โดยภูมิอากาศของจังหวัดแพร่แบ่งเป็น 3 ฤดูกาล คือ ฤดูหนาว (เดือนพฤศจิกายนถึงเดือนกุมภาพันธ์) ฤดูร้อน (เดือนมีนาคมถึงเดือนพฤษภาคม) และฤดูฝน (เดือนมิถุนายนถึงเดือนตุลาคม) ปริมาณน้ำฝนเฉลี่ยประมาณ 1,226.94 มิลลิเมตร เป็นพื้นที่ต้นน้ำของแม่น้ำยม มีทรัพยากรธรรมชาติอุดมสมบูรณ์ มีความหลากหลายของป่าเบญจพรรณ ป่าดิบแล้ง และป่าเต็งรัง สลับซับซ้อนกันบนเทือกเขาผีปันน้ำและเทือกเขาแดนลาว อีกทั้งจังหวัดแพร่ยังเป็นจังหวัดที่มีอุทยานแห่งชาติเป็นจำนวนมาก เช่น อุทยานแห่งชาติดอยผาก อุทยานแห่งชาติแม่ยม อุทยานแห่งชาติเวียงโกศัย และวนอุทยานแพะเมืองผี เป็นต้น ด้วยสภาพภูมิอากาศและภูมิประเทศดังกล่าวของจังหวัดแพร่ จึงส่งผลให้ต้นหม้อเจริญเติบโตได้ดี และมีเป็นจำนวนมากในธรรมชาติ ด้วยปัจจัยดินที่อุ้มน้ำ มีอินทรีวัดสูง แสงแดดปานกลาง จึงเหมาะสมกับต้นหม้อจนนำมาสู่การผลิตเป็นผ้าหม้อห้อมแพร์

ประวัติความเป็นมา

ผ้าหม้อห้อมในจังหวัดแพร่ได้รับการสืบทอดกันมานานกว่า 100 ปี โดยในช่วงสมัยกรุงธนบุรีจนถึงต้นรัตนโกสินทร์ เจ้าเมืองแพร่ได้นำไพร่พลมาจากสิบสองปันนา เชียงแสน และแขวงเชียงขวางของประเทศลาวเข้ามาอยู่อาศัยในจังหวัดแพร่ ซึ่งมีกลุ่มชนไทพวนรวมอยู่ด้วยและได้นำความรู้ด้านหม้อห้อมเข้ามาเผยแพร่ผนวกกับชาวไทยพื้นเพเดิม ต่างก็ผลิตเสื้อผ้าใช้เองโดยการปลูกฝ้าย ปั่นด้าย ทอผ้า และตัดเย็บในรูปแบบของเสื้อห้าตุก เสื้อคอเฮง หรือเสื้อกวยเฮง ซึ่งเป็นเสื้อแบบจีนคอกลม ผ่าหน้า ติดกระดุม หรือผูกเชือกตลอดแนว (คนแพร่ เรียกว่า “เสื้อมะถั่ว”) ด้านล่างมีกระเป๋าสองข้าง กับการใส่กางเกงเตี้ยสะดอขาเกี่ยว สีครามอมดำ ด้วยภาษาถิ่นล้านนาโดยแท้จริง “ม่อฮ่อม” ไม่ได้หมายถึงเสื้อแต่หมายถึงสีของเสื้อที่เป็นสีครามอมดำ ปัจจุบันถ้าเอ่ยคำว่า “ม่อฮ่อม” จะหมายถึง เสื้อ ซึ่งเสื้อชนิดนี้ไม่ใช่เสื้อสำหรับผู้ชายชาวล้านนาสวมใส่มาแต่เดิม เสื้อม่อฮ่อมเกิดขึ้นหลังสงครามโลกครั้งที่ 2 โดยเริ่มที่จังหวัดแพร่ จากชาวไทพวนเย็บเสื้อผ้าฝ้ายย้อมสีครามออกมาจำหน่ายให้แก่คนงานและลูกจ้างทำป่าไม้ขึ้นก่อน จนได้รับความนิยม สวมใส่กันอย่างแพร่หลาย ในปี พ.ศ.2496 ได้มีการจัดงานเลี้ยงอาหารแบบขันโตกขึ้นที่จังหวัดเชียงใหม่ เพื่อเป็นเกียรติแก่ฯพณฯ นายสัญญา ธรรมศักดิ์ และกงสุลอเมริกา โดยได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมงานใส่เสื้อ ผ้าฝ้ายคอกลมย้อมสีคราม คาดผ้าขาวม้า หลังจากนั้นจึงมีผู้นิยมสวมใส่เสื้อม่อฮ่อมกันแพร่หลายมากยิ่งขึ้น ด้วยเหตุนี้ คนทั่วไปจึงเข้าใจว่าเสื้อม่อฮ่อมเป็นเสื้อประเพณีนิยมสำหรับผู้ชายชาวล้านนา

ผ้าหม้อห้อมแพร่ เป็นสิ่งสะท้อนให้เห็นถึงความงามทางวัฒนธรรมการแต่งกายของคนเมืองแพร่อย่างแท้จริง บ่งบอกถึงความเป็นชาติพันธุ์ที่มีประวัติศาสตร์สืบทอดจากบรรพบุรุษมาอย่างยาวนาน เห็นได้จากชุดการแต่งกายพื้นเมืองอันแสดงถึงความมีเอกลักษณ์ของชาวเมืองแพร่ จนมีคำกล่าวที่ว่า “ใครมาเมืองแพร่ ต้องซื้อผ้าหม้อห้อมแพร่”

4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การผลิตผ้าหม้อห้อมแพร่ ครอบคลุมพื้นที่จังหวัดแพร่ ทั้ง 8 อำเภอ ได้แก่ อำเภอเมืองแพร่ อำเภอสอง อำเภอร้องกวาง อำเภอหนองม่วงไข่ อำเภอสูงเม่น อำเภอเด่นชัย อำเภอลอง และอำเภอวังชิ้น รายละเอียดปรากฏตามแผนที่

5. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

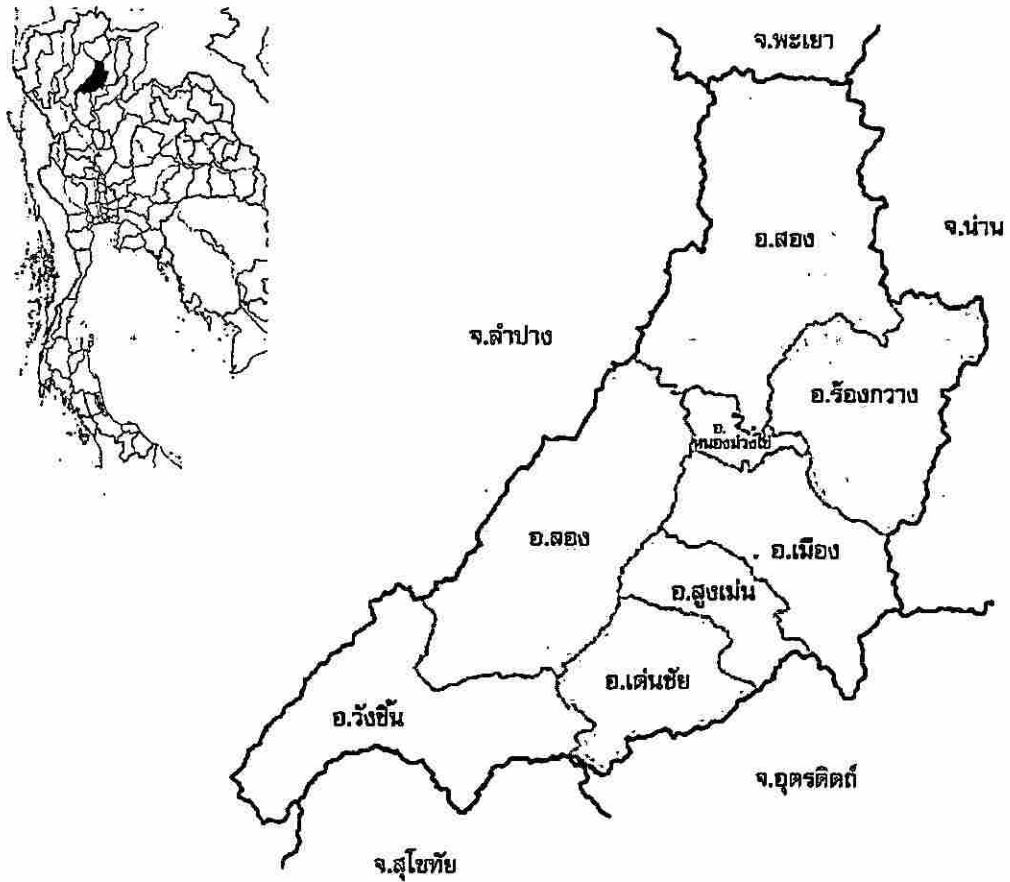
- (1) ผ้าหม้อห้อมแพร่จะต้องผลิตในเขตพื้นที่ที่กำหนด และตามกระบวนการผลิตข้างต้น
- (2) ผ้าหม้อห้อมแพร่ จะต้องใช้ห้อมในการย้อม ซึ่งต้องเป็นส่วนใบและต้นของต้นห้อมที่ปลูกในจังหวัดแพร่เท่านั้น
- (3) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือมีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตผ้าหม้อห้อมแพร่ รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

6. เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

- (1) จัดให้มีระบบการตรวจสอบและควบคุม ทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด
 - (2) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนผู้ผลิตและผู้ประกอบการสินค้า ที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์
ผ้าหม้อห้อมแพร์
 - (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียนจะต้องจัดทำคู่มือการปฏิบัติงาน สำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์
ผ้าหม้อห้อมแพร์ และแผนการควบคุมตรวจสอบสินค้า
-

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ ผ้าหม้อห้อมแพร่

แผนที่จังหวัดแพร่



ขอบเขตพื้นที่การผลิตผ้าหม้อห้อมแพร่ ครอบคลุมพื้นที่จังหวัดแพร่ ทั้ง 8 อำเภอ ได้แก่ อำเภอเมืองแพร่ อำเภอสอง อำเภอร้องกวาง อำเภอหนองม่วงไข่ อำเภอสูงเม่น อำเภอเด่นชัย อำเภอลอง และอำเภอวังชิ้น