



กรมทรัพย์สินทางปัญญา
กระทรวงพาณิชย์

เล่มที่ 28
วันที่ประกาศโฆษณา

เลขที่ประกาศ 94
13 ธันวาคม 2559

ประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เลขที่คำขอ

58200123

วันที่ยื่นคำขอ 23 มิถุนายน 2558

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ พริกไทยกำปอต (Kampot Pepper)

รายการสินค้า

- พริกไทยดำเม็ด - ป่น
- พริกไทยแดงเม็ด
- พริกไทยขาวเม็ด

ผู้ขอขึ้นทะเบียน

สมาคมส่งเสริมพริกไทยกำปอต (เคพีพีเอ)
(Kampot Pepper Promotion Association) (KPPA)

ที่อยู่

อังกอร์ เจย I, ตำบลกันเกรา อำเภอดำรงวิทยารุจิรา, จังหวัดบุรีรัมย์, ประเทศไทย

1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

พริกไทยกำปอต (Kampot Pepper) หมายถึง พริกไทยที่มีเอกลักษณ์เฉพาะ มีกลิ่นแรงแต่จะไม่ฉุนจนแสบจมูก รสชาติไม่จัดแต่จะค่อยๆ รู้สึกได้ภายในปาก ซึ่งผลิตจากพริกไทยสองพันธุ์ได้แก่ Kamchay และ Lampong ที่มีการปลูกและแปรรูปในพื้นที่กำปอต (Kampong Trach) ดังตอง (Dang Tong) ตึกจูก (Toeuk Chhou) จูก (Chhouk) เมืองกำปอต จังหวัดกำปอต และเมืองแกบ (Kep city) อำเภอตำหนักช้างเอียง (Damnak Chang Aeur) จังหวัดแกบ ประเทศกัมพูชา

ลักษณะของสินค้า

(1) พันธุ์ : พริกไทย Kamchay และ Lampong (หรือ Belantoeung) หรือที่รู้จักกันในท้องถิ่นในชื่อพันธุ์ใบเล็กและพันธุ์ใบใหญ่

(2) ลักษณะทางกายภาพ

พริกไทยกำปอตมีลักษณะเฉพาะคือกลิ่นแรงแต่ไม่ฉุนจนแสบจมูก รสไม่จัดแต่จะค่อยๆ รู้สึกได้ภายในปาก นอกจากความเผ็ดร้อนแล้ว กลิ่นหอมที่แรงยังทำให้พริกไทยกำปอตมีลักษณะเฉพาะตัว

(2.1) พริกไทยดำแบบเม็ด

มีลักษณะเป็นเม็ดแห้ง มีสีดำเข้ม สีดำ สีดำอมน้ำตาล หรืออมเทา ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางมาตรฐานน้อยกว่าหรือเท่ากับ 4 มิลลิเมตร ระดับสิ่งเจือปนประเภทมีขั้วพริกไทยน้อยกว่า 5% กลิ่นของเม็ดพริกไทยดำ กลิ่นจะฉุนมากและคงอยู่ได้นาน

(2.2) พริกไทยแดงแบบเม็ด

มีลักษณะเป็นเม็ดแห้ง มีสีน้ำตาลแดงหรือแดงเข้ม ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางมาตรฐานน้อยกว่าหรือเท่ากับ 4 มิลลิเมตร ระดับสิ่งเจือปนประเภทมีขั้วพริกไทยน้อยกว่า 5% กลิ่นของเม็ดจุนปานกลาง แต่เมื่อป่น กลิ่นจะฉุนมากและคงอยู่ได้นาน

(2.3) พริกไทยขาวแบบเม็ด

มีลักษณะเป็นเม็ดแห้ง มีสีขาวอมเทา มีสีออกเหลืองหรือสีของเปลือกนอกถั่วเหลือง ซึ่งต้องเป็นสีตามธรรมชาติ ห้ามเติมสารใดๆ เพื่อเปลี่ยนสี ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางมาตรฐานน้อยกว่าหรือเท่ากับ 3 มิลลิเมตร กลิ่นของเม็ดจุนปานกลาง แต่เมื่อป่น กลิ่นจะฉุนมากและคงอยู่ได้นาน

(2.4) พริกไทยสด

แบบเม็ด พริกไทยต้องยังเป็นสีเขียว ไม่เปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลหรือดำ ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางมาตรฐานน้อยกว่าหรือเท่ากับ 3 มิลลิเมตร

แบบข้อ มีสีเขียวเข้ม ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางมาตรฐานน้อยกว่าหรือเท่ากับ 3 มิลลิเมตร แต่ละข้อจะต้องมีพริกไทยอย่างน้อย 10 เม็ด

(2.5) พริกไทยดำป่น

มีลักษณะเป็นเม็ดแห้งที่มีลักษณะเป็นเป็นผงแต่ไม่ละเอียดมาก มีเศษเม็ดพริกไทยขนาดเล็กที่มองเห็นได้ มีเทาเข้ม และมีสีดำเป็นจุดๆ

2. กระบวนการผลิต

การปลูก

(1) ไร่พริกไทยกำปอดควรตั้งอยู่ในบริเวณที่มีลักษณะเป็นเนินเขา (hillock) หรือเชิงเขาเพื่อการระบายน้ำที่ดี ควรเป็นดินลูกรังปนหินหรือทราย

(2) ควรมีการขุดร่องระบายน้ำรอบพื้นที่ปลูกโดยให้มีความลึกอย่างน้อย 80 ซม.

(3) เว้นระยะห่างระหว่างแถวปลูกจะต้องไม่น้อยกว่า 1.80 เมตร

(4) สร้างที่บังแดดในบริเวณไร่เพื่อให้ร่มเงาแก่ต้นพริกไทยจนกระทั่งมีอายุอย่างน้อย 3 ปี

(5) การเพาะปลูกพริกไทยกำปอดจะใช้แต่ปุ๋ยธรรมชาติเท่านั้น (โดยจะใส่ดินผสมปุ๋ยคอกเพิ่มเติมเป็นหลัก และอาจใช้ปุ๋ยอินทรีย์ชนิดอื่น ๆ ด้วย)

(6) ใส่ปุ๋ยอย่างน้อยปีละครั้งในช่วงระหว่างเดือนพฤษภาคม – กรกฎาคม จนกระทั่งต้นพริกไทยมีอายุ 4 ปี จากปีที่ 4 เป็นต้นไป อาจใส่ปุ๋ยธรรมชาติต่อไปหรือไม่ใส่เลยก็ได้ตามแต่ความต้องการของผู้ผลิต

(7) ให้น้ำในระหว่างหน้าแล้งในช่วงเดือนพฤศจิกายน - เมษายน

(8) การกำจัดศัตรูพืชหลาย ๆ ชนิดของพริกไทย ผู้ผลิตพริกไทยควรใช้วิธีการทางธรรมชาติหรืออาจใช้สารฆ่าแมลงได้ ตามความเหมาะสม

การเก็บเกี่ยว

- (1) ระยะเก็บเกี่ยวพริกไทยกำปอดสดสามารถเก็บเกี่ยวได้ทุกฤดูกาลทั้งฤดูแล้งและฤดูฝน
- (2) ระยะเก็บเกี่ยวพริกไทยกำปอดดำและแดง คือ ช่วงวันที่ 1 มกราคม – วันที่ 31 พฤษภาคม เมื่อสีก้านของเม็ดพริกไทยเริ่มเปลี่ยนเป็นสีเหลืองและเม็ดพริกไทยบางส่วนเริ่มสุก เก็บเกี่ยวพริกไทยได้ทั้งแบบเป็นช่อหรือเป็นเม็ด
- (3) ก่อนการเก็บเกี่ยวและการเด็ดพริกไทย ผู้เก็บเกี่ยวจะต้องทำความสะอาดร่างกายทุกส่วนที่จะสัมผัสกับพริกไทยโดยตรงและทำความสะอาดภาชนะบรรจุพริกไทยก่อน
- (4) ต้องตากพริกไทยบนแผ่นในลอน เสื่อ หรือเดินท์ บนพื้นซีเมนต์ที่ทำความสะอาดให้ปลอดเชื้อ บริเวณสำหรับตากพริกไทยต้องมีระบบที่เหมาะสมในการป้องกันสัตว์ต่างๆ รวมถึงสัตว์เลี้ยงเข้าพื้นที่ดังกล่าว
- (5) คัดแยกเม็ดพริกไทยเพื่อขจัดสิ่งแปลกปลอม เม็ดสีอื่น เม็ดที่มีขนาดเล็ก และเศษพืชที่ไม่ต้องการซึ่งรวมถึงพริกไทยพันธุ์อื่น ๆ
- (6) การทำความสะอาดพริกไทยดำได้โดยการคัดแยกหรือการแช่น้ำเป็นเวลาสูงสุด 5 นาที

การแปรรูป

- (1) พริกไทยสด : เก็บในช่วงที่พริกไทยยังอ่อน มีสีเขียว ไม่เปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลหรือดำ ต้องมีการคัดขนาดด้วยมือ สามารถวางจำหน่ายหรือบริโภคได้สด ๆ ทั้งแบบเป็นช่อหรือเป็นเม็ด หรือนำไปดองในน้ำเกลือหรือน้ำส้มสายชู
- (2) พริกไทยแดง : คัดแยกเม็ดพริกไทยสีแดงซึ่งเป็นพริกไทยที่สุกเต็มที่จากนั้นจะมีการคัดขนาดด้วยมือ จึงนำไปตากจนแห้ง
- (3) พริกไทยขาว : หลังจากการเก็บเกี่ยว เม็ดพริกไทยสุกจะถูกแช่น้ำเดือดเป็นเวลาสูงสุด 5 นาที จากนั้นนำมาแช่น้ำเย็นเป็นเวลา 48 ชั่วโมง จากนั้นขจัดเปลือกออกเพื่อให้ได้พริกไทยขาว แล้วนำไปตากจนแห้ง
- (4) พริกไทยดำ : ผลิตโดยการนำเม็ดพริกไทยสดมาตากจนแห้งและเปลี่ยนเป็นสีดำ
- (5) พริกไทยป่น : ผลิตโดยการนำพริกไทยดำมาป่น โดยอาจบรรจุในภาชนะในรูปพริกไทยดำแล้วจึงนำมาป่นเมื่อใช้งาน หรืออาจบรรจุในรูปแบบที่ป่นแล้วโดยจะมีอายุ 1 ปี หลังจากการป่น

การเก็บรักษา

การเก็บรักษาพริกไทยแห้งจะกระทำในบริเวณที่มีการระบายอากาศอย่างเหมาะสม พ้นจากแสงแดดและความชื้น ไม่สัมผัสกับพื้นโดยตรงเพื่อป้องกันการปนเปื้อนจุลินทรีย์และการปนเปื้อนทางเคมี

การบรรจุหีบห่อ

- (1) การบรรจุสินค้าในวัสดุที่ไม่มีการปนเปื้อน มีคุณสมบัติเหมาะสมสำหรับจัดเก็บอาหาร มีสภาพที่ใหม่และไม่ทำปฏิกิริยากับพริกไทย
- (2) บรรจุภัณฑ์จะต้องผ่านการปิดผนึกและมีหมายเลขครั้งที่ผลิต รวมถึงวันหมดอายุหรือวันที่บรรจุระบุไว้

3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิศาสตร์

ด้วยภูมิประเทศและภูมิอากาศที่เอื้อต่อการเจริญเติบโตของพริกไทยอย่างยิ่ง คือ จังหวัดกำปอตมี ภูมิอากาศแบบเขตร้อน ฝนตกชุก ตั้งอยู่ระหว่างเทือกเขาและทะเล จึงมีบริเวณเชิงเขาที่มีความลาดเอียง เหมาะสม ช่วยให้ระบายน้ำฝนได้ดี กำปอตจึงนับเป็นพื้นที่ที่มีสภาพแวดล้อมเหมาะแก่การเจริญเติบโตของ พริกไทยอย่างแท้จริง ประกอบกับกรรมวิธีผลิตพริกไทยกำปอตซึ่งเป็นแบบอินทรีย์ทั้งหมด ตลอดจนการ ดูแลต้นพริกไทยที่พิถีพิถันกว่าพริกไทยที่ปลูกในพื้นที่อื่นๆ พริกไทยกำปอตจึงให้กลิ่นหอมและรสชาติดีและ เหนือชั้นกว่าพริกไทยจากพื้นที่อื่น ๆ โดยจะมีรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์

นอกจากปัจจัยด้านธรรมชาติแล้ว ปัจจัยด้านมนุษย์ เช่น ความชำนาญการ ประสบการณ์ของ เกษตรกร และนโยบายด้านการควบคุมคุณภาพพริกไทยก็ส่งผลต่อคุณภาพของพริกไทยที่ส่งผลต่อคุณภาพ ของพริกไทยกำปอตเช่นกัน เกษตรกรผู้ปลูกพริกไทยกำปอตจะมีขั้นตอนการเพาะปลูกที่ใช้กันเฉพาะในเขต กำปอตอันได้แก่ การปรับเปลี่ยนวิธีการผลิตพริกไทยตามสภาพพื้นที่ การเติมดินเพื่อเพิ่มระดับความสูงของ พื้นที่ปลูก การขุดคลองระบายน้ำที่มีความลึกอย่างน้อย 80 เซนติเมตร รอบไร่และการเติมดินใหม่และเติม ปุ๋ยอินทรีย์อย่างสม่ำเสมอ

ประวัติความเป็นมา

การเพาะปลูกพริกไทยเป็นพืชเศรษฐกิจเริ่มขึ้นในกำปอตเนื่องจากการย้ายฐานการเพาะปลูก พริกไทยส่วนหนึ่งจากอินโดนีเซียมายังกำปอตในช่วงสงครามอาเจะห์ (ค.ศ.1873-1908) แม้ว่าการ เพาะปลูกจะต้องหยุดชะงักลงเนื่องจากเหตุการณ์ต่อต้านฝรั่งเศสในกัมพูชาเมื่อ ค.ศ.1885-1886 แต่ หลังจากเหตุการณ์ความวุ่นวายต่างๆ สิ้นสุดลง การเพาะปลูกพริกไทยกำปอตก็ได้เข้าสู่ยุคเฟื่องฟูอย่าง แท้จริง โดยมีปริมาณการเพาะปลูกเพิ่มขึ้นจากเดิมถึงหลายเท่าและเริ่มทรงตัวตั้งแต่วัย ค.ศ.1919-1920 ซึ่งขณะนั้นพริกไทยกำปอตเป็นที่นิยมมากในประเทศฝรั่งเศส ตั้งแต่นั้นมา ชื่อ กำปอต จึงถูกนำมา เชื่อมโยงกับพริกไทยกำปอตอย่างชัดเจน

นอกเหนือจากมรดกทางประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมเหล่านั้นแล้ว ลักษณะเฉพาะของพริกไทย กำปอตยังมีความเกี่ยวข้องกับสภาวะนิเวศเกษตรของพื้นที่อีกด้วย โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ภูมิอากาศได้รับ อิทธิพลจากความใกล้ชายฝั่งซึ่งมีผลในการลดอุณหภูมิและปริมาณน้ำฝน กอปรกับพื้นที่นี้ยังมีสภาวะที่ ระบายน้ำได้ดีอีกด้วย

4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การผลิตและแปรรูปพริกไทยกำปอตครอบคลุมพื้นที่กัมปงตรัก (Kampong Trach) ดังตอง (Dang Tong) ตึกจู (Toeuk Chhou) จุก (Chhouk) เมืองกำปอต จังหวัดกำปอต และเมืองแกป (Kep city) อำเภอดำหนักจางเอียร์ (Damnak Chang Aeur) จังหวัดแกป ประเทศกัมพูชา รายละเอียดตามแผนที่

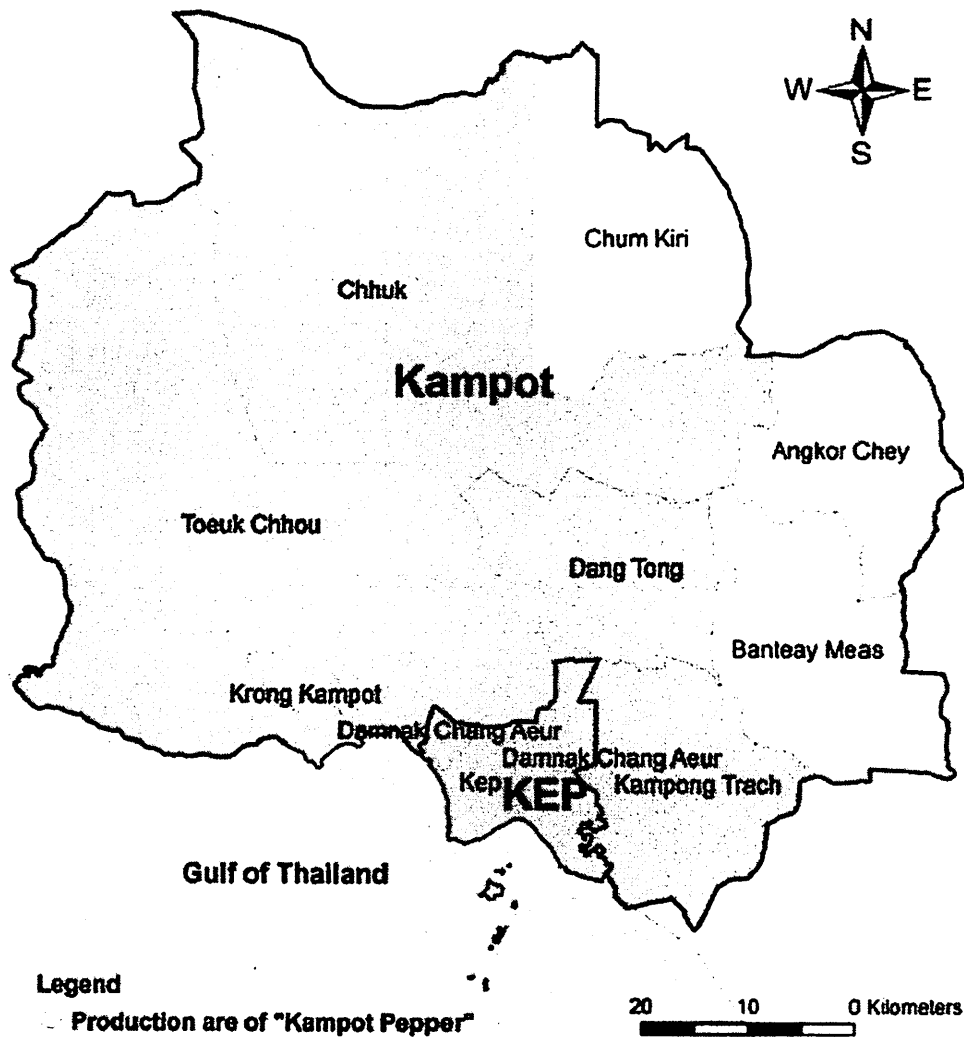
5. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

- (1) พริกไทยกำปอต (Kampot Pepper) จะต้องมีการผลิตและบรรจุหีบห่อในพื้นที่ซึ่งกำหนดไว้
- (2) ผู้มีอำนาจควบคุมการใช้และคุ้มครองสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์พริกไทยกำปอต (Kampot Pepper) คือสมาคมส่งเสริมพริกไทยกำปอต (เคพีพีเอ)

6. เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

ผู้ขอขึ้นทะเบียนต้องมีหนังสือแจ้งต่อนายทะเบียน หากภายหลังปรากฏว่าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์พริกไทยกำปอต (Kampot Pepper) ไม่ได้รับความคุ้มครองตามกฎหมายของประเทศกัมพูชาอีกต่อไปแล้ว

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ พริกไทยกำปอต (Kampot Pepper)



ขอบเขตพื้นที่การผลิตและแปรรูปพริกไทยกำปอตครอบคลุมพื้นที่กัมปงตรัก (Kampong Trach) ตังตอง (Dang Tong) ตีกู (Toeuk Chhou) จุก (Chhouk) เมืองกำปอต จังหวัดกำปอต และเมืองแกบ (Kep city) อำเภอดำหนักจางเอียร์ (Damnak Chang Aeur) จังหวัดแกบ ประเทศกัมพูชา



กรมทรัพย์สินทางปัญญา
กระทรวงพาณิชย์

เล่มที่ 28
วันที่ประกาศโฆษณา

เลขที่ประกาศ 95
13 ธันวาคม 2559

ประกาศโฆษณารับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เลขที่คำขอ 58200124 วันที่ยื่นคำขอ 23 มิถุนายน 2558

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ น้ำตาลโตนดกำปงสปีอ (Kampong Speu Palm Sugar)

รายการสินค้า น้ำตาลโตนด

ผู้ขอขึ้นทะเบียน สมาคมส่งเสริมน้ำตาลโตนดกำปงสปีอ (สสตก.)
(Kampong Speu Palm Sugar Promotion Association) (KSPA)

ที่อยู่ ตระเพ็ญ อ้นทอง ชาน เสน อุดงค์ กัมปงสปีอ ประเทศกัมพูชา

1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

น้ำตาลโตนดกำปงสปีอ (Kampong Speu Palm Sugar) หมายถึง น้ำตาลโตนดสีน้ำตาลอ่อน มีกลิ่นหอมที่ได้จากน้ำเลี้ยงของต้นตาลโตนดซึ่งปลูกในพื้นที่เมืองอุดงค์ และเมืองสำโรงทอง ของจังหวัดกำปงสปีอ และเมืองอังกุณล ของจังหวัดกันดาล ประเทศกัมพูชา

ลักษณะของสินค้า

น้ำตาลโตนดกำปงสปีอ มี 4 ประเภทดังนี้

(1) น้ำตาลผง มีลักษณะเป็นผงสีน้ำตาลอ่อน ขนาดผลึกเล็กกว่าหรือเท่ากับ 1.5 มิลลิเมตร มีกลิ่นหอมของตาลโตนด รสชาติหวานจัดมีรสน้ำตาลโตนดในระดับปานกลางถึงมาก โดยอาจมีรสออกเปรี้ยวปะแล่มและเผื่อนเล็กน้อย และมีค่าความหวาน (Brix) มากกว่า 95% ค่าความเป็นกรด/ด่าง (pH) ในช่วง 4.5 - 6.5 และค่าแอกทิวิตี แอคทิวิตี (water activity : Aw) น้อยกว่าหรือเท่ากับ 0.45

(2) น้ำตาลเพสต์ (Paste sugar) มีลักษณะไม่เหนียวติดนิ้ว หรือเหนียวติดนิ้วเล็กน้อย มีเม็ดผลึกในปริมาณปานกลางถึงมาก สีของน้ำตาลอาจแตกต่างกันไป ตั้งแต่สีน้ำตาลอ่อนถึงปานกลางค่อนข้างเข้ม มีกลิ่นหอมของตาลโตนด มีรสชาติของน้ำหวานจากเกสรของตาลโตนดปานกลางถึงมาก โดยมีรสออกเปรี้ยวปะแล่มและเผื่อนเล็กน้อย และมีค่าความหวาน (Brix) ในช่วง 85% - 95% ค่าความเป็นกรด/ด่าง (pH) ในช่วง 4.5 - 6.5 และค่าแอกทิวิตี แอคทิวิตี (water activity : Aw) น้อยกว่าหรือเท่ากับ 0.8

(3) น้ำตาลปึก มีลักษณะเป็นปึกที่มีความแห้งถึงแห้งมาก มีเม็ดผลึกในปริมาณปานกลางถึงมาก อาจมีผงเล็กน้อย หรือเหนียวติดนิ้วเล็กน้อย สีของน้ำตาลอาจแตกต่างกันไป ตั้งแต่สีน้ำตาลอ่อนถึงสีน้ำตาลเข้ม มีกลิ่นของตาลโตนด มีรสชาติของน้ำหวานจากเกสรของน้ำตาลโตนดในระดับปานกลางถึงมาก โดยมีรสออกเปรี้ยวปะแล่มและเผื่อนเล็กน้อย และมีค่าความหวาน (Brix) ในช่วง 90% - 95% ค่าความเป็นกรด/ด่าง (pH) ในช่วง 4.5 - 6.5 และค่าวอเตอร์ แอคทิวิตี (water activity : Aw) น้อยกว่าหรือเท่ากับ 0.7

(4) น้ำเชื่อม มีลักษณะเป็นของเหลวสีของน้ำตาลอาจแตกต่างกันไป ตั้งแต่สีน้ำตาลอ่อนถึงสีน้ำตาลแดงเข้ม เหนียวติดนิ้ว มีกลิ่นและรสของน้ำตาลปานกลาง โดยมีรสออกเปรี้ยวปะแล่มและเผื่อนเล็กน้อย และมีค่าความหวาน (Brix) ในช่วง 50% - 70% ค่าความเป็นกรด/ด่าง (pH) ในช่วง 3.5 - 6.5 และค่าวอเตอร์ แอคทิวิตี (water activity : Aw) น้อยกว่าหรือเท่ากับ 0.85

2. กระบวนการผลิต

วัตถุดิบ

น้ำเลี้ยงจากต้นตาลโตนดที่ปลูกและเจริญเติบโตในเขตเมืองอุดงค์ และเมืองสำโรงทอง ของจังหวัดกำแพงสปีอ และเมืองอ้งสนุล ของจังหวัดกันดาล ประเทศกัมพูชา

การเก็บเกี่ยว

(1) ช่วงการเก็บเกี่ยวน้ำเลี้ยงและการผลิตน้ำตาลโตนดกำแพงสปีอ อยู่ระหว่างวันที่ 1 ธันวาคม ถึงวันที่ 31 พฤษภาคมของแต่ละปี

(2) ภาชนะบรรจุในการเก็บเกี่ยวน้ำเลี้ยงต้องใช้ไม้ไผ่ (Bampong) ห้ามใช้ภาชนะพลาสติก และต้องทำความสะอาดภาชนะก่อนการเก็บเกี่ยวทุกครั้ง โดยใช้น้ำเย็นและทำการลวกด้วยน้ำร้อนเพื่อป้องกันการปนเปื้อน

(3) การเตรียมภาชนะสำหรับกรอกน้ำเลี้ยง ต้องใส่ไม้พะยอม (*Shorea cochinchinensis*, *Hopea recopei* and *Shorea roxburghiana*) หรือไม้ตะเคียน (*Hopea helferi*, *Hoea helferi* and *Hoepa pierrei*) ในกระบอกไม้ไผ่เพื่อป้องกันการบูด และห้ามใช้ราง ("phnear") ในการลำเลียงน้ำเลี้ยงจากเกสรหลายๆ ช่อไปยังภาชนะ โดยกระบอกกรอกน้ำเลี้ยง 1 ใบ สามารถใส่น้ำเลี้ยงจากดอกเทศเมียได้เพียง 1 ช่อ เท่านั้น หรือจะผสมดอกตาลเทศผู้ รวมกันอย่างมากไม่เกิน 4 ช่อ

(4) การเก็บคืนกระบอกกรอกน้ำเลี้ยงจะต้องทำภายใน 15 ชั่วโมงหลังจากติดตั้ง และต้องเริ่มเคี่ยวน้ำตาลภายใน 2 ชั่วโมงหลังจากการเก็บคืนภาชนะ เพื่อรักษาคุณภาพของน้ำตาลและหลีกเลี่ยงการบูด โดยการลำเลียงภาชนะไปยังสถานที่ประกอบอาหารจะต้องกระทำด้วยความระมัดระวัง และต้องนำน้ำตาลโตนดใส่ลงในกระทะโดยทันที โดยไม่เทใส่ภาชนะอื่น เช่น กล่องหรือขวดพลาสติก ก่อนการเคี่ยว และห้ามใช้สารเคมี เช่น สารฟอกขาว (สารโซเดียมไฮโดรซัลไฟต์ Sodium hydrosulfite) ที่บรรดาผู้ผลิตรู้จักในนาม "tnam sar" เพื่อป้องกันการบูดและทำให้น้ำตาลมีสีขาว ในทุกๆ ขั้นตอน

(5) ก่อนจะทำการเคี่ยวน้ำตาล ผู้ผลิตต้องทำการกรองน้ำตาลโตนดโดยใช้ตะแกรงที่มีความละเอียดไม่เกิน 15 ไมครอน หลังจากนั้น ผู้ผลิตต้องทำความสะอาดวัสดุที่ใช้ในการกรองด้วยน้ำเย็นแล้วเอามาลวกด้วยน้ำร้อน

การแปรรูปน้ำเลี้ยงจากเกสรตาลโตนด

- (1) การเคี้ยวน้ำตาลโตนดต้องใช้เตาเคี้ยวที่มีการติดตั้งปล่องควัน เพื่อช่วยลดปริมาณฝุ่นและป้องกันการปนเปื้อนของน้ำตาลในกระทะที่เกิดจากควันหรือขี้เถ้า และช่วยให้น้ำตาลโตนดมีสีที่ชัดเจนมากยิ่งขึ้นเนื่องจากไม่มีการเผาไหม้บริเวณรอบปากกระทะในระหว่างการเคี้ยว
- (2) สถานที่สำหรับเคี้ยวน้ำตาลโตนดต้องมีหลังคา มุงด้วยใบไม้หรือสังกะสี และบริเวณโดยรอบต้องสะอาดถูกสุขลักษณะ
- (3) การใช้เชื้อเพลิงผู้ผลิตสามารถใช้เชื้อเพลิงธรรมชาติที่ได้จากไม้ เปลือกข้าว ขี้เลื่อย และเศษพืชแห้ง หรือจะใช้ก๊าซหุงต้มโดยใช้เตาประกอบอาหารทั่วไปก็ได้
- (4) ระยะเวลาของการเคี้ยวน้ำตาลขึ้นอยู่กับประเภทของน้ำตาลที่จะผลิต ดังนี้
 - น้ำตาลเพสต์ (Paste sugar) ระยะเวลาในการต้มไม่เกิน 3 ชั่วโมง และเคี้ยวอย่างน้อย 15 นาที
 - น้ำตาลผง ระยะเวลาในการต้ม คือ 3 ชั่วโมง 15 นาที และเคี้ยวอย่างน้อย 30 นาที เมื่อเคี้ยวเสร็จแล้วต้องใช้อุปกรณ์ร่อนน้ำตาลที่มีความถี่ไม่เกิน 1.50 มิลลิเมตร
 - น้ำตาลปึก ระยะเวลาในการต้ม คือ 3 ชั่วโมง 15 นาที และเคี้ยวอย่างน้อย 20 นาที
 - น้ำเชื่อม ระยะเวลาในการต้มไม่เกิน 2 ชั่วโมง 30 นาที เมื่อต้มจนได้ที่แล้ว ให้ยกกระทะออกจากเตา แล้วเริ่มกระบวนการตกผลึกเพื่อให้น้ำตาลโตนดมีสีขาว
- (5) การเคี้ยวน้ำตาลต้องทำด้วยมือเท่านั้น โดยใช้อุปกรณ์กวนที่เรียกว่า “Antok” และไม้แท่ง “Khno” ที่ทำจากไม้ “inox”
- (6) ในหนึ่งฤดูกาล ต้นตาลโตนดหนึ่งต้นสามารถนำมาผลิตน้ำตาลโตนดกำปงสปีโอได้ 100 กิโลกรัม

การเก็บรักษา

- (1) ภาชนะที่ใช้เก็บรักษาน้ำตาลโตนดก่อนนำไปบรรจุหีบห่อ ได้แก่ โถงที่ทำจากดินเผา บรรจุภัณฑ์พลาสติก หรือถุงพลาสติกสำหรับใส่อาหาร
- (2) ระยะเวลาในการเก็บรักษาชั่วคราวก่อนนำไปบรรจุหีบห่อสำหรับน้ำตาลโตนดทุกประเภท คือ 3 เดือน และระยะเวลาในการบริโภคถึงหมดอายุตามประเภทของน้ำตาลโตนด คือ น้ำตาลผง 3 ปี น้ำเชื่อม 2 ปี น้ำตาลเพสต์ (Paste sugar) และน้ำตาลปึก 1 ปี
- (3) การเก็บรักษาน้ำตาลโตนดกำปงสปีโอ ควรเก็บในที่แห้ง สะอาด และห่างจากแสงอาทิตย์

การบรรจุหีบห่อ

- (1) ห้ามใช้วัสดุใดๆ ที่อาจส่งผลกระทบต่อคุณภาพของน้ำตาลโตนดกำปงสปีโอ
- (2) บรรจุภัณฑ์ต้องเหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ (ไม่ทำปฏิกิริยาหรือก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงในคุณภาพของน้ำตาลโตนด)
- (3) บรรจุภัณฑ์ต้องเก็บรักษาได้นาน
- (4) บรรจุภัณฑ์ต้องเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม (กระบวนการผลิต การรีไซเคิล และการขนส่งวัสดุ)

สุขอนามัย

กระบวนการผลิตน้ำตาลโตนดกำปงสปีอ ผู้ผลิตจะต้องรักษาความสะอาด ทุกขั้นตอน ดังนี้ (1) ก่อนการนำน้ำเลี้ยงตาลโตนดใส่ลงในกระทะ (2) ก่อนเริ่มต้นการเคี่ยว และ (3) ก่อนขนถ่ายน้ำตาลโตนดใส่วัสดุที่ใช้ในการเก็บรักษา และผู้ผลิตต้องล้างวัสดุทุกชนิดที่ใช้ในการผลิต รวมทั้งสถานที่ในการประกอบน้ำตาลโตนดให้สะอาดด้วย

3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ กำปงสปีอเป็นจังหวัดหนึ่งของประเทศกัมพูชา ที่มีลักษณะพิเศษ คือ ดินทรายที่ระบายน้ำได้ดี (Red-yellow podzol soil) โดยผู้ผลิตน้ำตาลโตนดต่างยอมรับว่าการเพาะปลูกต้นตาลโตนดในดินทรายนั้นเป็นปัจจัยหลักของการได้มาซึ่งน้ำตาลโตนดที่มีคุณภาพ ส่งผลให้น้ำเลี้ยงตาลโตนดมีความเข้มข้นมากกว่าการปลูกในดินประเภทอื่น และเป็นที่มาของกลิ่นหอมที่ชัดเจนของน้ำตาลโตนดกำปงสปีอ นอกจากนี้ พื้นที่บริเวณ เมืองอุดงค์ และเมืองสำโรงทอง จังหวัดกำปงสปีอ เมืองอังสนุล จังหวัดกันดาล ยังเป็นพื้นที่ที่มีปริมาณน้ำฝนน้อย อันเป็นปัจจัยสำคัญที่ส่งผลให้น้ำเลี้ยงตาลโตนดมีความเข้มข้นของน้ำตาลสูง เมื่อเปรียบเทียบกับพื้นที่อื่น

ประวัติความเป็นมา ต้นตาล (Borassus Flabellifer) หรือที่เรียก Doeum Thnot ในภาษาเขมร เป็นพืชที่พบได้ในหลายๆ พื้นที่ของประเทศกัมพูชา จากบันทึกทางประวัติศาสตร์และเอกสารทางวิชาการ การเพาะปลูกต้นตาลเริ่มแพร่หลายตั้งแต่ปี ค.ศ.1961 (พ.ศ. 2504) เนื่องจากมีราชโองการให้ชาวนาปลูกตาลในนาของตน โดยกำปงสปีอเป็นพื้นที่หลักในการเพาะปลูกต้นตาลเนื่องจากมีต้นตาลมากถึง 375,000 ต้น ชื่อของ "กำปงสปีอ" จึงมีความเกี่ยวข้องกับการผลิตน้ำตาลโตนดและเป็นที่รู้จักกันดีในฐานะที่เป็นแหล่งผลิตน้ำตาลโตนดคุณภาพ

4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่สำหรับการผลิตและแปรรูปน้ำตาลโตนดกำปงสปีอ ครอบคลุม เมืองอุดงค์ (Oudong) และเมืองสำโรงทอง (Samrong Tong) ของจังหวัดกำปงสปีอ (Kampong Speu) เมืองอังสนุล (Ang Snuol) ของจังหวัดกันดาล (Kandal) ประเทศกัมพูชา รายละเอียดตามแผนที่

ขอบเขตพื้นที่สำหรับการบรรจุหีบห่อ ครอบคลุมพื้นที่ 3 เขตข้างต้น ได้แก่ เมืองอุดงค์ และเมืองสำโรงทอง ของจังหวัดกำปงสปีอ เมืองอังสนุล ของจังหวัดกันดาล และเขตใกล้เคียง ได้แก่

(1) เมืองกำปงตระลัก (Kampong Tralach) เมืองสามัคคีเมียนเจย หรือ สามัคคีมีชัย (Sameakki Mean Chey) เมืองโรเลีย บีเอร์ (Rolea Bier) และเมืองกรองกำปงช่นัง (Krong Kampong Chhnang) ของจังหวัดกำปงช่นัง (Kampong Chhnang)

(2) เมืองโอราล (Oral) ธปอง (Thpong) เมืองพนม สรอก (Phnom Sruoch) เมืองบาเซดธ์ (Basedth) เมืองกงพิสัย (Kong Pisay) และเมืองกรองชบาร มอน (Krong Chbar Mon) ของจังหวัดกำปงสปีอ (Kampong Speu)

(3) เมืองกันดาลสะโตง (Kandal Stoeung) และเมืองพอนเฮียลือ (Ponhea Lueu) ของจังหวัดกันดาล (Kandal)

(4) เทศบาลเมืองพนมเปญ (Phnom Penh Municipality)

รายละเอียดตามแผนที่

5. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

(1) น้ำตาลโตนดกำปงสปีอ (Kampong Speu Palm Sugar) จะต้องมีการผลิตและบรรจุหีบห่อในพื้นที่ซึ่งได้รับอนุญาตเท่านั้น

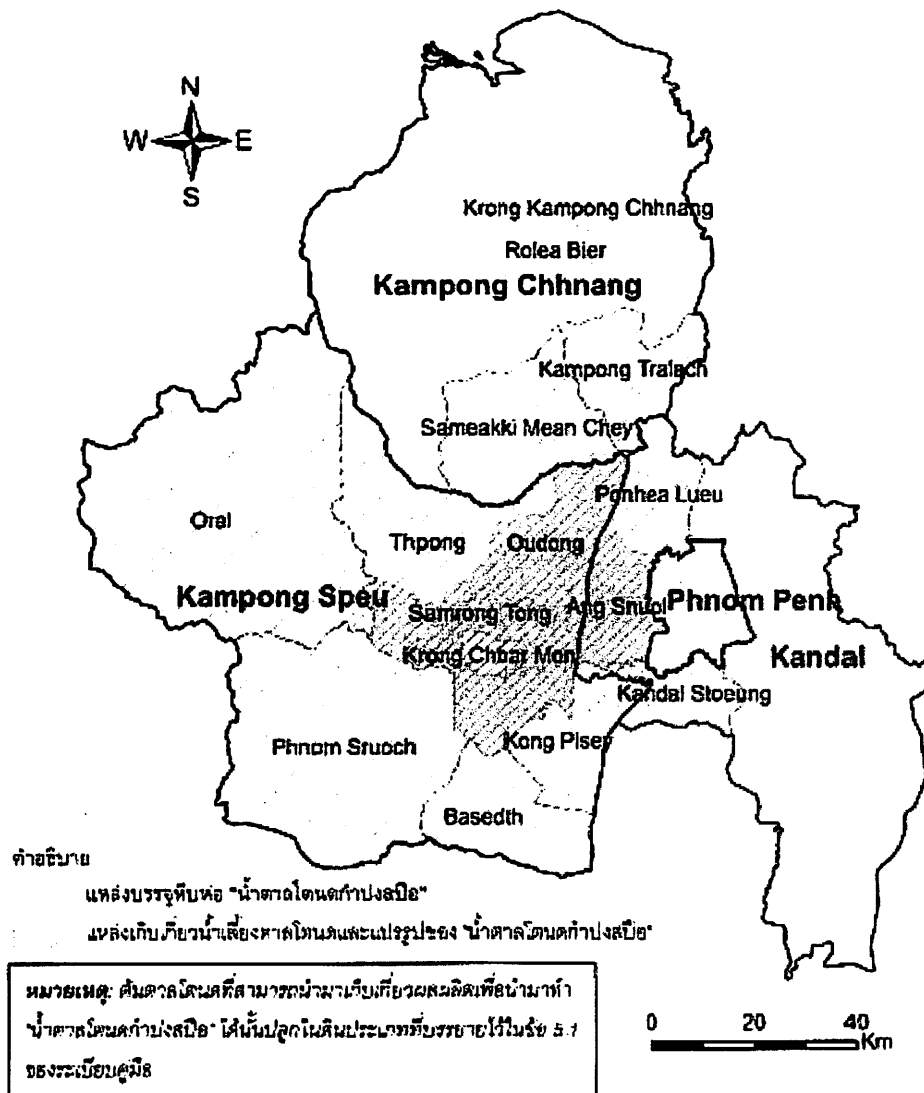
(2) น้ำเลี้ยงต้นตาลโตนดที่เป็นวัตถุดิบในการผลิตน้ำตาลโตนดกำปงสปีอ (Kampong Speu Palm Sugar) จะต้องมาจากการเพาะปลูกในพื้นที่ซึ่งได้รับอนุญาต

(3) ผู้มีอำนาจควบคุมการใช้และคุ้มครองสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์น้ำตาลโตนดกำปงสปีอ (Kampong Speu Palm Sugar) คือ สมาคมส่งเสริมน้ำตาลโตนดกำปงสปีอ

6. เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

ผู้ขอขึ้นทะเบียนต้องมีหนังสือแจ้งต่อนายทะเบียน หากภายหลังปรากฏว่าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์น้ำตาลโตนดกำปงสปีอ (Kampong Speu Palm Sugar) ไม่ได้รับความคุ้มครองตามกฎหมายของประเทศกัมพูชาอีกต่อไปแล้ว

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์
น้ำตาลโตนดกำปงสปีอ (Kampong Speu Palm Sugar)



ขอบเขตพื้นที่สำหรับการผลิตและแปรรูปน้ำตาลโตนดกำปงสปีอ ครอบคลุม เมืองอูดงค์ (Oudong) และเมืองสำโรงทอง (Samrong Tong) ของจังหวัดกำปงสปีอ (Kampong Speu) เมืองอังสนูล (Ang Snuol) ของจังหวัดกันดาล (Kandal) ประเทศกัมพูชา

ขอบเขตพื้นที่สำหรับการบรรจุหีบห่อ ครอบคลุมพื้นที่ 3 เขตข้างต้น ได้แก่ เมืองอูดงค์ และเมืองสำโรงทอง ของจังหวัดกำปงสปีอ เมืองอังสนูล ของจังหวัดกันดาล และเขตใกล้เคียง ได้แก่ เมืองกำปงตระลัก (Kampong Tralach) เมืองสามัคคีเมียนเจย หรือ สามัคคีมีชัย (Sameakki Mean Chey) เมืองโรเลีย บีเออร์ (Rolea Bier) และเมืองกรองกำปงช่น (Krong Kampong Chhnang) ของจังหวัดกำปงช่น (Kampong Chhnang) เมืองโอราล (Oral) ธปอง (Thpong) เมืองพนม สรอก (Phnom Sruoch) เมืองบาเซตซ์ (Basedth) เมืองกงพิสัย (Kong Pisey) และเมืองกรองชบาร์ มอน (Krong Chbar Mon) ของจังหวัดกำปงสปีอ (Kampong Speu) เมืองกันดาลสะโตง (Kandal Stoeung) และเมืองพอนเฮียลือ (Ponhea Lueu) ของจังหวัดกันดาล (Kandal) และเทศบาลเมืองพนมเปญ (Phnom Penh Municipality) ประเทศกัมพูชา



กรมทรัพย์สินทางปัญญา
กระทรวงพาณิชย์

เล่มที่ 28
วันที่ประกาศโฆษณา

เลขที่ประกาศ 96
13 ธันวาคม 2559

ประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เลขที่คำขอ 59100136 วันที่ยื่นคำขอ 10 สิงหาคม 2559

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ผ้าหมักโคลนหนองสูง

รายการสินค้า ผ้าหมักโคลนหนองสูง

ผู้ขอขึ้นทะเบียน จังหวัดมุกดาหาร และกลุ่มผู้ผลิต จำนวน 7 กลุ่ม

ที่อยู่ ศาลากลางจังหวัดมุกดาหาร ถนนวิวิธสุรการ ตำบลมุกดาหาร
อำเภอเมืองมุกดาหาร จังหวัดมุกดาหาร

1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

ผ้าหมักโคลนหนองสูง (Nong Sung's Fermented mud cloth) หมายถึง ผ้าไหมหรือผ้าฝ้ายย้อมสีธรรมชาติ และหมักโคลนตามภูมิปัญญาของชาวผู้ไทเมืองหนองสูง ผ้าหมักโคลนมีสีเข้ม เนื้อผ้านุ่ม มีความมันวาว สีไม่ตก ไม่ซีดจาง มีกลิ่นหอมละมุนของดิน ซึ่งผลิตในจังหวัดมุกดาหาร

ลักษณะของสินค้า

(1) ประเภทผ้า

- ผ้าคลุมไหล่ ผ้าพันคอ ผ้าผืน

(2) ลักษณะทางกายภาพ

- โทนสี เป็นสีธรรมชาติ เช่น สีเขียวอ่อน สีเขียวขี้ม้า สีเหลืองทอง สีม่วง สีน้ำตาล สีชมพูอมแดง สีเทา สีแดง สีคราม เป็นต้น

- กลิ่นผ้า มีกลิ่นหอมธรรมชาติ หอมไอดินกลิ่นโคลน

- เส้นใย เป็นเส้นไหมแท้ เส้นใยธรรมชาติ และเส้นใยประดิษฐ์

- ลวดลาย เป็นลายตามภูมิปัญญาท้องถิ่น เช่น ลายแก้วมุกดา ลายแก้วกาหลง ลายลูกแก้ว ลายขอนาค ลายต้นสน ลายแย้ม ลายเม็ดกระดิ่งงา ลายขัด ลายแก้วคี่รี ลายสี่ตะกอก ลายสองตะกอก เป็นต้น

2. กระบวนการผลิต

วัตถุดิบ

(1) เนื้อโคลน เป็นโคลนดินเหนียวและเนื้อโคลนละเอียด ไม่มีเม็ดดินและเม็ดทรายปะปน จากแหล่งน้ำในพื้นที่อำเภอนองสูง

(2) เส้นใย

(2.1) เส้นไหมแท้ ที่ผลิตในท้องถิ่น หรือจากภาคเหนือ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือของประเทศไทย

(2.2) เส้นใยธรรมชาติ ที่ผลิตในท้องถิ่น หรือจากภาคเหนือ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือของประเทศไทย

(2.3) เส้นใยประดิษฐ์ เช่น พอลิเอสเตอร์ ไนลอน อะคริลิก แอซีเทต เรยอน เป็นต้น

(3) สีย้อมผ้า เป็นสีธรรมชาติจากพืชและแมลงชนิดต่างๆ ที่หาได้จากพื้นที่จังหวัดมุกดาหาร โดยพืชแต่ละชนิดจะให้สีที่แตกต่างกัน เช่น

ต้นเพกา	ใช้เปลือกแก่นและราก	ให้สีเขียวอ่อน เขียวแก่ สีงาก็
ต้นเข	ใช้เนื้อไม้	ให้สีเหลืองทอง สีนํ้าตาล และสีม่วง
ต้นขนุน	ใช้แก่น	ให้สีเหลือง เหลืองอมนํ้าตาล เหลืองอมเขียว
ต้นประดู่	ใช้เปลือก	ให้สีชมพูอมแดง หรือ แดงอมนํ้าตาล
ต้นไผ่หน่	ใช้เปลือก	ให้สีนํ้าตาล
ต้นหว้า	ใช้เปลือกและผล	ให้สีเทา
ต้นมะม่วง	ใช้เปลือก ลำต้น และใบ	ให้สีเขียวและเขียวขี้ม้า
ต้นคนทา	ใช้ผล	ให้สีเทาอมม่วง สีเทาเงิน สีเทาวันบุหรี
ครั่ง	ใช้รัง	ให้สีแดง และสีม่วง
เปล้าใหญ่	ใช้เปลือก	ให้สีชมพู
คราม	ใช้กิ่งและใบ	ให้สีคราม หรือสีนํ้าเงินเข้ม

วิธีการผลิต

(1) การเตรียมสีย้อม

(1.1) นำพืชพรรณไม้ที่ใช้เป็นวัตถุดิบมาทำความสะอาด

(1.2) ต้มสกัดสี ต้องควบคุมความร้อนให้คงที่

(1.3) ใส่สารช่วยติด เช่น เกลือ จุนสี สนิมเหล็ก นํ้าด่าง นํ้าปูนใส สารส้ม เป็นต้น

(1.4) คนให้เข้ากัน

(2) การเตรียมเนื้อโคลน

นำโคลนที่ได้จากแหล่งน้ำในพื้นที่อำเภอนองสูง และหรืออำเภอที่มีลักษณะชุดดินเดียวกัน มากรองด้วยผ้าบาง เพื่อคัดกรองเอาเม็ดดินเม็ดทรายออกให้เหลือแต่เนื้อโคลนละเอียด

(3) การย้อมสี มีขั้นตอน ดังนี้

(3.1) นำเส้นไหมแท้ และเส้นใยธรรมชาติไปทำความสะอาด

- เส้นไหม นำไปฟอกขาว

- เส้นใยธรรมชาติ นำไปต้มทำความสะอาดกำจัดไขมัน

(3.2) นำเส้นใยธรรมชาติ/ไหมไปแช่น้ำเพื่อให้เกิดการอืดตัวและคลายตัว

(3.3) กระตุกเส้นใยธรรมชาติ/ไหมเพื่อให้เส้นใยกระจาย ไม่พันกัน

(3.4) นำเส้นใยธรรมชาติ/ไหมลงไปต้มในหม้อต้มสีย้อมที่เตรียมไว้แล้วให้เดือดโดยใช้ไฟปานกลาง ประมาณ 1 ชั่วโมง หรือสังเกตดูสีน้ำในหม้อย้อมเริ่มจาง ในระหว่างนั้นจะต้องกลับเส้นเพื่อให้เส้นใยมีการจับสีสม่ำเสมอ

(3.5) ยกออกจากหม้อต้มสีย้อม นำมาบิดหมาด และกระตุกเส้นใยอีกครั้ง

(4) การหมักโคลน มีขั้นตอน ดังนี้

(4.1) คลุกเคล้าเนื้อโคลนให้เข้ากัน

(4.2) นำเส้นใยที่ผ่านการย้อมสีธรรมชาติแล้วลงไปหมักในเนื้อโคลนที่เตรียมไว้ โดยต้องขยำเส้นใยให้เข้ากับโคลน แล้วแช่ไว้ประมาณ 30 นาที ถึง 1 ชั่วโมง ความเข้มข้นของเนื้อโคลนและระยะเวลาการแช่ มีผลต่อความเข้มของผ้าหมักโคลน หากใช้เนื้อโคลนมากและแช่ไว้นาน ผ้าหมักโคลนจะมีสีเข้ม มีกลิ่นหอมไอดินกลิ่นโคลนมากกว่า

(4.3) นำขึ้นมาบิดหมาด ล้างน้ำให้สะอาดจนน้ำล้างใส แล้วกระตุกเส้นใยเพื่อไม่ให้พันกัน

(4.4) นำมาล้างในน้ำด่างซีเต้าไฟ บิดหมาดแล้วกระตุกเส้นใยเพื่อไม่ให้พันกันอีกครั้ง

(4.5) นำไปผึ่งลมให้แห้งในที่ร่ม

(4.6) นำเส้นใยที่หมักโคลนแล้วเข้าสู่กระบวนการทอผ้าเป็นผืนตามลวดลายที่ต้องการ

การบรรจุหีบห่อ

รายละเอียดบนฉลาก/หีบห่อ ให้ประกอบด้วยคำว่า “ผ้าหมักโคลนหนองสูง” และ/หรือ Nong Sung ‘s Fermented mud cloth และ/หรือ “Pha Hmak Khlon Nong Sung”

3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

จังหวัดมุกดาหาร ทิศเหนือและทิศใต้ของจังหวัดเป็นที่ราบสูง ทิศตะวันตกมีเทือกเขาภูพานมีลักษณะเป็นป่าไม้บางแห่งเป็นป่าทึบ ส่วนทิศตะวันออกเป็นที่ราบสลับป่าไม้ และมีแม่น้ำโขงเป็นเส้นกั้นพรมแดนระหว่างประเทศไทยกับประเทศลาว มีพื้นที่ราบร้อยละ 20 ของพื้นที่จังหวัด โดยเฉพาะอำเภอนองสูงมีภูเขาล้อมรอบมีต้นไม้ใหญ่ขึ้นตามธรรมชาติ พื้นดินจึงอุดมสมบูรณ์ ภูเขาเป็นแหล่งต้นน้ำลำธาร และมีน้ำไหลตลอดปีจึงเกิดเป็นบึง บ่อ และหนองน้ำมาก เมื่อดินเกิดการทับถมกันเป็นเวลานานโดยแหล่งน้ำไม่แห้งขอด โคลนของจังหวัดมุกดาหารจึงมีเนื้อละเอียดและอุดมไปด้วยแร่ธาตุต่างๆ เมื่อนำมากรองเอาเศษดิน หิน ทราย ที่ปะปนออกแล้วนำมาหมักกับผ้าที่ผ่านการย้อมสีจากพืชพรรณไม้ตามธรรมชาติ ทำให้ผ้ามีกลิ่นหอม “หอมไอดินกลิ่นโคลน” อันเกิดจากการผสมผสานกันระหว่างสีที่ได้จากวัตถุดิบจากธรรมชาติและโคลนที่ใช้หมัก ผ้ามีโทนสีสวยงามสบายตา สีสันสวยงาม เนื้อผ้านุ่ม มีความมันวาว เป็นเอกลักษณ์เฉพาะของผ้าหมักโคลนหนองสูง

ประวัติความเป็นมา

เมืองหนองสูงตั้งขึ้นในสมัยพระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 3 ประชาชนชาวอำเภอนองสูงประมาณร้อยละ 95 เป็นชาวผู้ไท บรรพบุรุษมีพื้นเพดั้งเดิมอยู่ที่เมืองแกน หรือเมืองเบียนฟู ประเทศเวียดนาม นอกจากนี้ภูมิปัญญาจักสานด้ายมาบั้นเป็นเส้น ทอเป็นผ้าแล้ว ยังมีภูมิปัญญาในการสกัดสีจากพืช เพื่อย้อมให้เป็นสีธรรมชาติ จากต้นคราม ซึ่งเมื่อย้อมครบขั้นตอนตามกรรมวิธีเสร็จแล้วจะได้ผ้าสีด้าที่สวยงาม จากภูมิปัญญาการทอผ้าและสกัดสีของชาวผู้ไทที่สืบทอดต่อกันมาจากรุ่นสู่รุ่น ชาวผู้ไทจึงนิยมทอผ้าใช้เอง โดยใช้สีจากพืชพรรณไม้ธรรมชาติที่หาได้จากท้องถิ่น ผ้าทอมือจึงนับเป็นมรดกทางวัฒนธรรมอันล้ำค่าของชนเผ่าผู้ไทมาแต่เดิม

เนื่องจากสภาพพื้นที่สิ่งแวดล้อมทั่วไปของอำเภอนองสูงมีภูเขาล้อมรอบ ป่าไม้ ลำห้วยที่อุดมสมบูรณ์ ในน้ำมีปลาในนามีข้าว เข้าป่ามีต้นไม้หนานาพันธุ์ โคลนที่หนองสูงและบริเวณใกล้เคียงเป็นโคลนที่มีเนื้อละเอียด ชาวผู้ไทในอำเภอนองสูงจึงทดลองนำเส้นใยผ้าที่ผ่านการย้อมสีด้วยพืชพรรณไม้ธรรมชาติในท้องถิ่น นำไปหมักเนื้อโคลนก่อนนำไปทอ พบว่า เกิดโทนสีที่นุ่มนวลและสดใส สดุดทนนาน เมื่อนำผ้าไปทอทำให้ผ้ามีความงามแปลกตาขึ้น แตกต่างไปจากผ้าที่ทอจากเส้นใยที่ไม่ได้ผ่านการหมักโคลน ชาวผู้ไทอำเภอนองสูงจึงนิยมทอผ้าเป็นผ้าคลุมไหล่ ผ้าพันคอ เพื่อใช้ในการเพิ่มความอบอุ่นให้แก่ร่างกาย และเนื่องจากผ้าหมักโคลนมีคุณสมบัตินุ่มนวลเป็นพิเศษ ให้ความรู้สึกนุ่มนวลเมื่อมีการสัมผัสขยับเหงื่อได้ดี ผ้าหมักโคลนหนองสูงจึงเกิดจากแนวคิดในการผสมผสานเอกลักษณ์การทอผ้าด้วยมือ การใช้สีย้อมจากธรรมชาติและ การหมักด้วยโคลนทำให้เกิดผลิตภัณฑ์ที่เป็นเอกลักษณ์พิเศษ และมีคุณลักษณะพิเศษที่สัมผัสได้ อำเภอนองสูง จังหวัดมุกดาหารเป็นพื้นที่พิเศษที่ได้รับการคัดเลือกจากกระทรวงเกษตรและสหกรณ์เสนอให้เป็นพื้นที่ที่มีศักยภาพเพื่อขึ้นทะเบียนเป็นมรดกทางการเกษตรของโลก (Globally

Important Agricultural Heritage Systems: GIAHS) ขององค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ (FAO) ด้วยหลักเกณฑ์เฉพาะพื้นที่ที่มีศักยภาพในการสนับสนุนความมั่นคงอาหารและชีวิตความเป็นอยู่ มีความหลากหลายทางชีวภาพและระบบนิเวศ มีการอนุรักษ์ภูมิปัญญา มีการถ่ายทอดภูมิปัญญาจาก บรรพบุรุษและมีการพัฒนาภูมิปัญญาเพื่อความยั่งยืน

4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การผลิตผ้าหมักโคลนหนองสูง ครอบคลุมพื้นที่ในเขต 7 อำเภอ ของจังหวัดมุกดาหาร รายละเอียดตามแผนที่

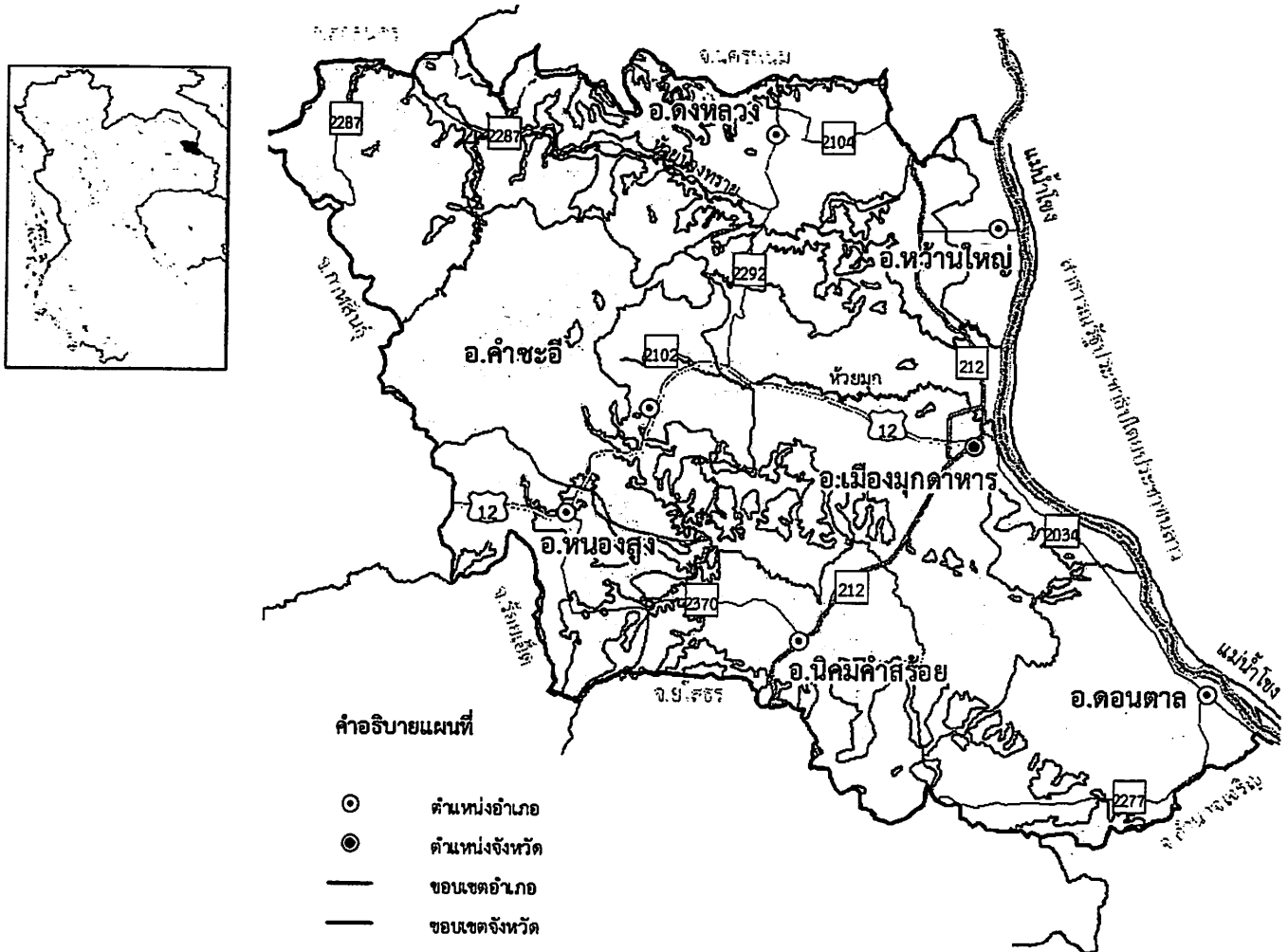
5. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

- (1) ผ้าหมักโคลนหนองสูงต้องผลิตในเขตพื้นที่ที่กำหนด และตามกระบวนการผลิตข้างต้น
- (2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนผู้ผลิตผ้าหมักโคลนหนองสูงรวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

6. เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

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

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ ผ้าหมักโคลนหนองสูง



ขอบเขตพื้นที่การผลิตผ้าหมักโคลนหนองสูง ครอบคลุมพื้นที่ในเขต 7 อำเภอ ของจังหวัดมุกดาหาร