

บัญชีประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เล่มที่ 29

วันที่ 27 มีนาคม 2560

เลขที่ประกาศ	เลขคำขอ	สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์	หน้า
97	58100119	กาแฟเทศดั้ง	1 - 5
98	59100135	ส้มโอหอมควนลัง	6 - 9
99	59100137	ลำไยแป้วเขียวลำพูน	10 - 14

หมายเหตุ : บุคคลผู้มีส่วนได้เสียอาจยื่นคำคัดค้านการขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ที่ขอขึ้นทะเบียนได้ภายใน 90 วัน นับแต่วันประกาศโฆษณา



ประกาศโฆษณารับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เลขที่คำขอ	58100119	วันที่ยื่นคำขอ 9 มีนาคม 2558
สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์	กาแฟเทพเสด็จ	
รายการสินค้า	กาแฟสาร กาแฟคั่วเมล็ด กาแฟคั่วบด	
ผู้ขอขึ้นทะเบียน	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกาแฟสดแม่ดอน	
ที่อยู่	94/1 หมู่ที่ 4 ตำบลเทพเสด็จ อำเภอดอยสะเก็ด จังหวัดเชียงใหม่	

1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

กาแฟเทพเสด็จ (Thepsadej Coffee) หมายถึง กาแฟอาราบิก้า สายพันธุ์คาติมอร์ คาทูรา และคาทุย ที่ปลูกในพื้นที่ตำบลเทพเสด็จ อำเภอดอยสะเก็ด จังหวัดเชียงใหม่ บนความสูงระดับ 1,100 - 1,600 เมตร เหนือระดับน้ำทะเลปานกลาง ร่วมกับป่าไม้และสวนชา (เมี่ยง) มีกลิ่นหอมเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว

ลักษณะของสินค้า

(1) พันธุ์กาแฟ : พันธุ์อาราบิก้า (Arabica) สายพันธุ์คาติมอร์ คาทูรา และคาทุย

(2) ลักษณะทางกายภาพ

- กาแฟสาร (Green Bean) : มีสีเขียวอมเทา สีเขียวอมฟ้า มีขนาดเมล็ด 5.5 มิลลิเมตร ขึ้นไป มีเมล็ดที่ไม่สมบูรณ์ไม่เกินร้อยละ 13 และปริมาณความชื้นไม่เกินร้อยละ 13 โดยน้ำหนัก

- กาแฟคั่วเมล็ด (Roasted Coffee) : กาแฟสารที่ผ่านการคั่ว มีสีน้ำตาลอ่อน ไปจนถึงสีน้ำตาลเข้ม มีกลิ่นหอม

- กาแฟคั่วบด (Roasted Ground Coffee) : กาแฟคั่วเมล็ดที่บดจนเป็นผงหยาบหรือผงละเอียด มีสีน้ำตาลอ่อน ไปจนถึงสีน้ำตาลเข้ม รสชาติกลมกล่อม มีกลิ่นหอมที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว

- รสชาติ : กลมกล่อม ละมุน มีกลิ่นหอมเฉพาะตัว

(3) ลักษณะทางเคมี

- ปริมาณคาเฟอีน : ร้อยละ 1 - 1.2 โดยน้ำหนัก

2. กระบวนการผลิต

วัตถุดิบ

พันธุ์กาแฟ : กาแฟอาราบิก้า สายพันธุ์คาติมอร์ คาทูรา และคาทุย

การเพาะกล้า

(1) เพาะต้นกล้าในกระบะสำหรับเพาะเมล็ด ใช้กระสอบคลุมกระบะและรดน้ำให้ชุ่มอย่างสม่ำเสมอวันละ 2 ครั้ง (เช้า - เย็น)

(2) เมื่อต้นกล้าอายุ 60 วัน หรือเริ่มเข้าระยะปักฝักสีส้ม ทำการย้ายกล้า และเลี้ยงต้นกล้าในโรงเรือน

การปลูก

(1) เลือกต้นกล้าช่วงอายุที่พร้อมปลูกคือ 6 - 8 เดือน หรือมีใบจริง 4 - 6 คู่ใบ

(2) ปลูกในหลุมปลูกขนาด 30 x 30 เซนติเมตร มีความลึก 30 เซนติเมตร ระยะปลูกระหว่างต้น 1.5 - 2 เมตร ในลักษณะการปลูกร่วมกับป่าไม้และสวนชาเมี่ยง บนความสูง 1,100 - 1,600 เมตรเหนือระดับน้ำทะเลปานกลาง

การดูแลรักษา

(1) กำจัดวัชพืชอบอย่างสม่ำเสมอ บริเวณโคนต้น ก่อนการใส่ปุ๋ย

(2) ในระยะที่ยังไม่ติดผล 1 - 3 ปีแรก ให้ใส่ปุ๋ยปีละ 2 - 3 ครั้ง อัตรา 100 - 200 กรัม/ต้น

(3) ต้นที่ให้ผลผลิตแล้วควรให้ปุ๋ย 2 - 3 ครั้งต่อปี อัตรา 100 - 200 กรัม/ต้น ในช่วงระยะก่อนการออกดอก ระยะติดผล และระยะก่อนการเก็บเกี่ยว 1 - 2 เดือน เพื่อให้ผลผลิตเจริญเติบโตเต็มที่

(4) คลุมโคนต้นด้วยเศษหญ้าหรือเศษใบไม้เพื่อรักษาความชื้นในช่วงแล้ง

(5) สำรวจและหมั่นป้องกันกำจัดโรคและแมลงศัตรูกาแฟ

ขั้นตอนการผลิต

การเก็บเกี่ยวและการผลิตกาแฟกะลา (Parchment)

(1) เลือกเก็บเฉพาะผลสุกเต็มที่ ในช่วงเดือนพฤศจิกายน - กุมภาพันธ์ ของทุกปี โดยเก็บเฉพาะผลสุกสีแดงหรือสีเหลือง

(2) ล้างและคัดแยกผลที่มีเมล็ดไม่สมบูรณ์ออก และทำการปอกเปลือกภายใน 24 ชั่วโมง หลังการเก็บเกี่ยว เพื่อป้องกันการเกิดกลิ่นเปรี้ยวจากการหมักของเมล็ดกาแฟที่เก็บไว้นานเกินไป

(3) ชัดเมือกออกจากเมล็ดกาแฟและล้างด้วยน้ำสะอาด จนได้เมล็ดกาแฟที่สะอาด ก่อนนำไปตากจนแห้งและมีความชื้นที่เหมาะสม

(4) เก็บและบรรจุกาแฟกะลาที่แห้ง ภายใต้อาคารที่โปร่ง และอากาศถ่ายเทได้สะดวก

การผลิตกาแฟสาร (Green Bean)

นำกาแฟกะลาไปสีด้วยเครื่องสีกาแฟและทำการคัดเลือกขนาดเมล็ด โดยกาแฟสารที่มีคุณภาพจะมีสีเขียวอมเทา หรือสีเขียวอมฟ้า ขนาดของเมล็ดไม่น้อยกว่า 5.5 มิลลิเมตร มีความชื้นไม่เกิน ร้อยละ 13

- เกรด A : ขนาดของเมล็ดตั้งแต่ 5.5 มิลลิเมตรขึ้นไป สีเขียวอมฟ้า มีเมล็ดเรียวยาวกว่ากาแฟที่ปลูกจากแหล่งอื่นไม่น้อยกว่าร้อยละ 70 มีปริมาณเมล็ดแตกหัก ไม่สมบูรณ์ หรือมีขนาดเล็กกว่า 5.5 มิลลิเมตร ไม่เกินร้อยละ 13 เมล็ดเสียไม่เกินร้อยละ 1.5 และมีความชื้นไม่เกินร้อยละ 13

- เกรด X : ลักษณะและคุณภาพเหมือนเกรด A แต่สีแตกต่างออกไป มีสีเขียวอมฟ้าหรือมีสีน้ำตาลปนแดง

- เกรด Y : ลักษณะเมล็ดแตกหักหรือเมล็ดกลมเล็ก (Pea berries) มีสีเขียวอมฟ้า
การผลิตกาแฟคั่ว

นากาแฟสารที่ได้คุณภาพมาคั่วด้วยเครื่องคั่วที่มีคุณภาพโดยผู้คั่วที่มีความชำนาญ โดยใช้อุณหภูมิไม่เกิน 250 องศาเซลเซียส จนได้กาแฟคั่วที่มีคุณภาพ รสชาติกลมกล่อม และมีกลิ่นเป็นเอกลักษณ์เฉพาะของกาแฟเทพเสด็จ

การบรรจุหีบห่อ

- (1) บรรจุในภาชนะที่มีวาล์วระบายอากาศภายในออกและป้องกันอากาศจากภายนอกรั่วเข้าถุง
- (2) ระบุรายละเอียดบนสลากสินค้า ประกอบด้วยข้อความที่มีคำว่า “กาแฟเทพเสด็จ” และ/หรือ “Thepsadej Coffee” และ/หรือ “Café Thepsadej”
- (3) ระบุ วัน เดือน ปีที่ผลิตบรรจุ/วัน เดือน ปีที่หมดอายุ/ปริมาณที่บรรจุ
- (4) ระบุ ชื่อ ที่อยู่ ผู้ผลิต ที่ชัดเจน

3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ ตำบลเทพเสด็จ อำเภอดอยสะเก็ด จังหวัดเชียงใหม่ มีพื้นที่ส่วนใหญ่เป็นที่ราบสลับเนินเขาล้อมรอบด้วยป่าไม้และเทือกเขาดอยลังกามีความสูงตั้งแต่ 600 - 2,000 เมตรเหนือระดับน้ำทะเลปานกลาง ซึ่งบริเวณที่เหมาะสมแก่การปลูกกาแฟมากที่สุดมีความสูงในระดับ 1,100 - 1,600 เมตรเหนือระดับน้ำทะเลปานกลาง เพราะการปลูกกาแฟบนความสูงระดับนี้จะไม่เกิดน้ำแข็งเกาะที่เมล็ดกาแฟทำให้เมล็ดกาแฟสามารถสะสมอาหารได้อย่างเต็ม ด้วยการปลูกกาแฟในรูปแบบอนุรักษ์ป่าโดยปลูกร่วมกับป่าไม้และสวนชา (เมี่ยง) ประกอบกับความอุดมสมบูรณ์และความหลากหลายทางธรรมชาติ มีห้วยขุนตอน ห้วยน้ำตัน และห้วยหาญ เป็นแหล่งน้ำธรรมชาติที่สะอาดไหลผ่านตลอดทั้งปี อีกทั้งยังสามารถพบเห็นไม้ก้อได้หลากหลายสายพันธ์บนความสูงระดับนี้ที่ขึ้นปะปนกับต้นกาแฟเป็นจำนวนมาก อาทิเช่น ก้อตาหมู ก้อแบ้น ก้อดำน ก้อใบเส้อม ก้อแดง ก้อดำ เป็นต้น ในช่วงที่ดอกกาแฟบานจะมีผึ้งที่บินไปบินมาเพื่อหาอาหารเป็นตัวช่วยถ่ายละอองเกสรให้กับดอกกาแฟและดอกไม้ป่าทำให้เกิดการถ่ายทอดลักษณะกลิ่นจากธรรมชาติ ส่งผลให้ความหอมของกาแฟมีกลิ่นหอมเฉพาะตัว รสชาติกลมกล่อมอันเป็นเอกลักษณ์ของกาแฟเทพเสด็จ จนได้กาแฟเทพเสด็จที่มีคุณภาพ

ประวัติความเป็นมา ในอดีตชาวบ้านประกอบอาชีพทำสวนเมี่ยง รับจ้างเก็บเมี่ยงและค้าขาย แต่การปลูกกาแฟนั้นเริ่มตั้งแต่ปี พ.ศ. 2524 พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว (รัชกาลที่ 9) ทรงเสด็จพระราชดำเนินตรวจเยี่ยมราษฎรในพื้นที่ตำบลป่าเมี่ยง ทรงทราบถึงความเดือดร้อน ที่อาชีพทำสวนเมี่ยงของราษฎรตกต่ำลง ทรงมีพระเมตตาพระราชทานค่าใช้จ่ายสำหรับการสร้างศูนย์พัฒนาโครงการหลวงป่าเมี่ยง โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเป็นศูนย์สาธิตและส่งเสริมการเพาะเห็ดหอมและปลูกกาแฟอาราบิก้า ซึ่งการปลูกกาแฟ ณ ที่แห่งนี้เป็นการปลูกกาแฟแบบอนุรักษ์ธรรมชาติโดยไม่ทำลายป่า เป็นการปลูกกาแฟร่วมกับป่าไม้และสวนชา (เมี่ยง) ทำให้กาแฟเป็นสินค้าที่สร้างรายได้หลักให้แก่ชุมชน ซึ่งพื้นที่

บริเวณศูนย์พัฒนาโครงการหลวงป่าเมี่ยงนั้น แต่เดิมอยู่ภายใต้การปกครองของตำบลป่าเมี่ยง ภายหลังได้แยกตัวออกมาเป็นตำบลใหม่และใช้ชื่อตำบลว่า “ตำบลเทพเสด็จ” อันเนื่องมาจาก สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี ทรงเสด็จพระราชดำเนินเยี่ยมราษฎร ณ ที่แห่งนี้ถึงสองครั้ง จึงเป็นที่มาของชื่อกาแฟ “กาแฟเทพเสด็จ”

4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การผลิตกาแฟเทพเสด็จ ครอบคลุมพื้นที่ของตำบลเทพเสด็จ อำเภอดอยสะเก็ด จังหวัดเชียงใหม่ รายละเอียดตามแผนที่

5. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

(1) กาแฟเทพเสด็จ ต้องผลิตในพื้นที่บริเวณตำบลเทพเสด็จ อำเภอดอยสะเก็ด จังหวัดเชียงใหม่ และผลิตตามกระบวนการผลิตข้างต้น

(2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตกาแฟเทพเสด็จ รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

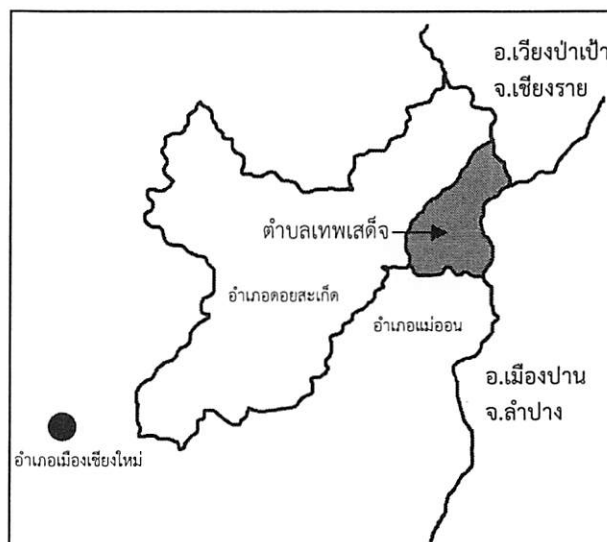
6. เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

(1) จัดให้มีระบบตรวจสอบและควบคุม ทั้งกระบวนการผลิต ในระดับผู้ผลิต และระดับจังหวัด

(2) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนผู้ผลิต และผู้ประกอบการค้า ที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ กาแฟเทพเสด็จ

(3) ผู้ขอขึ้นทะเบียนต้องจัดทำคู่มือการปฏิบัติงาน สำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ กาแฟเทพเสด็จ

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ กาแฟเทพเสด็จ



ตำบลเทพเสด็จ อำเภอต๋อยสะเก็ด จังหวัดเชียงใหม่

ขอบเขตพื้นที่การผลิตกาแฟเทพเสด็จ ครอบคลุมพื้นที่ของตำบลเทพเสด็จ อำเภอต๋อยสะเก็ด จังหวัดเชียงใหม่

ทิศเหนือ ติดต่อกับ ตำบลแม่เจดีย์ใหม่ อำเภอเวียงป่าเป้า จังหวัดเชียงราย

ทิศตะวันตก ติดต่อกับ ตำบลป่าเมี่ยง อำเภอต๋อยสะเก็ด จังหวัดเชียงใหม่

ทิศตะวันออก ติดต่อกับ ตำบลแจ้ซ้อน อำเภอเมืองปาน จังหวัดลำปาง

ทิศใต้ ติดต่อกับ ตำบลห้วยแก้ว อำเภอเมืองปาน จังหวัดเชียงใหม่



กรมทรัพย์สินทางปัญญา
กระทรวงพาณิชย์

เล่มที่ 29
วันที่ประกาศโฆษณา

เลขที่ประกาศ 98
27 มีนาคม 2560

ประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เลขที่คำขอ 59100135 วันที่ยื่นคำขอ 8 สิงหาคม 2559

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ส้มโอหอมควนลัง

รายการสินค้า ส้มโอ

ผู้ขอขึ้นทะเบียน เทศบาลเมืองควนลัง

ที่อยู่ 706 สำนักงานเทศบาลเมืองควนลัง หมู่ 3 ตำบลควนลัง อำเภอหาดใหญ่
จังหวัดสงขลา

1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

ส้มโอหอมควนลัง (POMELO HOM KHUANLANG) หมายถึง ส้มโอที่เปลือกมีกลิ่นหอมพิเศษ โดดเด่นแตกต่างจากส้มโออื่น ผลมีรูปร่างกลมสูง ไม่มีจุก น้ำหนักผลอยู่ระหว่าง 1 – 2.5 กิโลกรัม เนื้อผลสีชมพูเข้ม – แดง เนื้อผลนุ่ม ฉ่ำ เนื้อกุ่มกรอบ เมล็ดสีไปถึงไม่มีเมล็ด รสชาติหวานอมเปรี้ยว ไม่ขม ซึ่งปลูกในเขตพื้นที่เทศบาลเมืองควนลัง ตำบลควนลัง อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา

ลักษณะของสินค้า

(1) พันธุ์: พันธุ์พื้นเมือง

(2) ลักษณะทางกายภาพ

- รูปร่าง ทรงกลมสูง ขนาดค่อนข้างใหญ่ ไม่มีจุก
- เปลือก สีเขียวอมเหลือง ผิวหยาบด้วยต่อมน้ำมันขนาดใหญ่ เปลือกหนา
- เนื้อ เนื้อนุ่ม ฉ่ำ ล่อนปอกง่าย สีชมพูเข้ม - แดง กลีบหนา เนื้อกุ่มกรอบใหญ่ ยาว ปลายกุ่มเรียวแหลม
- เมล็ด เมล็ดสีไปถึงไม่มีเมล็ด
- รสชาติ หวานอมเปรี้ยว กลิ่นเนื้อผลหอม

(3) ลักษณะทางเคมี

- ความหวานอยู่ในช่วง 12 - 13 องศาบริกซ์

2. กระบวนการผลิต

การปลูก

- (1) ขยายพันธุ์ด้วยวิธีตอนกิ่งเพียงอย่างเดียวโดยใช้กิ่งตอนที่แข็งแรง
 - (2) ระยะปลูกที่เหมาะสมขนาด 6 x 8 เมตร หรือตามความเหมาะสมของแต่ละพื้นที่
 - (3) หลุมปลูกขนาด 50 x 50 x 50 เซนติเมตร รองก้นหลุมด้วยปุ๋ยหินฟอสเฟตร่วมกับปุ๋ยอินทรีย์
- กลบหลุมจนเต็มเป็นกองสูง หมักหลุมที่กลบแล้วไว้ประมาณ 1 เดือน ก่อนที่จะปลูกหรือตามความเหมาะสมของพื้นที่

- (4) การให้น้ำแตกต่างกันไปตามช่วงการผลิต หรือตามความเหมาะสมของแต่ละพื้นที่
- (5) การใส่ปุ๋ย ควรใส่ปุ๋ยคอกและปุ๋ยเคมีควบคู่กันไป แยกต่างกันไปตามช่วงของการผลิตเพื่อบำรุงดิน
- (6) ควบคุมและกำจัดวัชพืชในสวนส้มโอและดูแลสวนส้มโอให้สะอาด
- (7) ตัดแต่งกิ่งที่เป็นโรค กิ่งที่แห้งตายและกิ่งที่อยู่ในตำแหน่งที่ไม่เหมาะสมออก

การเก็บเกี่ยว

- (1) ระยะเก็บผลผลิตที่เหมาะสม คือ ช่วงเดือนตุลาคม – พฤศจิกายน หรือ 180 วัน นับจากวันที่ติดผล โดยสังเกตผิวผลเปลี่ยนเป็นสีเขียวอมเหลือง ต่อมาน้ำมันขยายขนาดเต็มที่ เนื้อผลสีชมพูเข้ม – แดง
- (2) วิธีการเก็บ ใช้กรรไกรตัดก้านผลให้เหลือสั้นที่สุด

การบรรจุหีบห่อ

- (1) รายละเอียดบนฉลากหรือหีบห่อ ให้ประกอบด้วยคำว่า “ส้มโอหอมควนลัง” และ/หรือ “POMELO HOM KHUANLANG”
- (2) ให้ระบุ ชื่อสวน/เกษตรกร ที่อยู่ติดต่อได้

3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ เขตเมืองควนลัง อำเภอลาดใหญ่ จังหวัดสงขลา สภาพพื้นที่โดยทั่วไปเป็นที่ราบ เกิดจากการทับถมของตะกอนลำน้ำ อยู่บริเวณที่ราบริมคลองวาด คลองนนท์ คลองดำ และคลองสอ อยู่บริเวณทิศตะวันตกจนถึงตอนกลางของเขตเมืองควนลัง ดินมีความสมบูรณ์ เกิดจากการสะสมตัวของตะกอนดินเหนียว ทรายและทรายแป้ง เป็นดินร่วนเหนียวสภาพเป็นกรดอ่อนๆ ค่า pH อยู่ระหว่าง 5.5 – 6.5 ระดับน้ำใต้ดินไม่ลึก ต้นส้มโอสามารถดูดน้ำมาใช้ได้อย่างมีประสิทธิภาพ เป็นระบบที่เหมาะสมกับการเจริญเติบโตของส้มโอหอมควนลัง ลักษณะภูมิอากาศเป็นแบบมรสุมเขตร้อน แบ่งเป็น 2 ฤดู คือฤดูฝนและฤดูร้อน ฤดูฝนมี 2 ระยะ เริ่มตั้งแต่เดือนพฤษภาคม – มิถุนายน และเดือนกันยายน – ธันวาคม ปริมาณฝนเฉลี่ยทั้งปีมากกว่า 2,000 มิลลิเมตร อุณหภูมิเฉลี่ยทั้งปี 27.6 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์เฉลี่ยทั้งปี 79.0%

ประวัติความเป็นมา ส้มโอหอมควนลัง เป็นไม้ผลพื้นเมืองดั้งเดิม และปลูกกันแพร่หลายในพื้นที่เมืองควนลัง ไม่ทราบประวัติที่แน่ชัดว่ามีความเป็นมาของพันธุ์อย่างไร แต่จากข้อมูลการสอบถามผู้สูงอายุในพื้นที่บอกเล่ากันมาว่า เดิมส้มโอหอมควนลังน่าจะมีการปลูกที่ตำบลท่าโพธิ์ อำเภอสะเดา จังหวัดสงขลา ต่อมามีการติดต่อค้าขายทางเรือ โดยอาศัยเส้นทางการติดต่อทางน้ำตามลำคลองอยู่ตะเภานในการขนส่งสินค้า และได้นำกิ่งพันธุ์ส้มโอมาปลูกในพื้นที่ตำบลต่างๆของอำเภอลาดใหญ่ และอำเภอกัลยัตย ต่อมานายอู๋ ชิตพงษ์ ได้นำกิ่งพันธุ์ส้มโอมาจากตำบลคูเต่า อำเภอลาดใหญ่ จังหวัดสงขลา มาปลูกในหมู่ที่ 3 ตำบลควนลัง อำเภอลาดใหญ่ จังหวัดสงขลา (ชุมชนทุ่งคลองสอในปัจจุบัน) เมื่อปี พ.ศ. 2485 จะด้วยจากการกลายพันธุ์หรือแรกราดูในดินของพื้นที่เมืองควนลัง ปรากฏว่าทำให้ส้มโอที่นำมาปลูก มีรสชาติที่ดี และจุดเด่นอยู่ที่

เนื้อผลสีชมพูเข้ม – แดง นุ่ม ฉ่ำ รสชาติหวานอมเปรี้ยว มีกลิ่นหอม ต้นที่มีอายุมากที่ยังมีอยู่ตอนนี้อายุมากกว่า 50 ปี การขยายพันธุ์ใช้วิธีการตอนกิ่งเพียงอย่างเดียว จึงคงลักษณะความเป็นพันธุ์แท้ที่ดีเด่นเอาไว้ได้ และในปี พ.ศ. 2545 ทางเทศบาลได้มีการจัดงานส้มโอหอมควนลังขึ้นครั้งแรก โดยล่าสุดได้มีการจัดงานวันมหกรรมส้มโอหอม ควนลังและของดีเมืองควนลัง ขึ้นระหว่างวันที่ 25 – 31 ตุลาคม พ.ศ. 2558 มีการประกวดและจำหน่ายผลผลิตส้มโอหอมควนลังที่มีคุณภาพของเกษตรกร ผลสำเร็จจากการจัดงานทำให้เป็นที่ยอมรับกันทั่วไปว่าส้มโอหอมควนลังมีรสชาติที่ดีมีเอกลักษณ์เฉพาะตัวสามารถเป็นของดีและสร้างชื่อเสียงของเมืองควนลัง

4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การปลูกส้มโอหอมควนลัง ครอบคลุมเขตพื้นที่เทศบาลเมืองควนลัง ตำบลควนลัง อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา รายละเอียดตามแผนที่

5. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

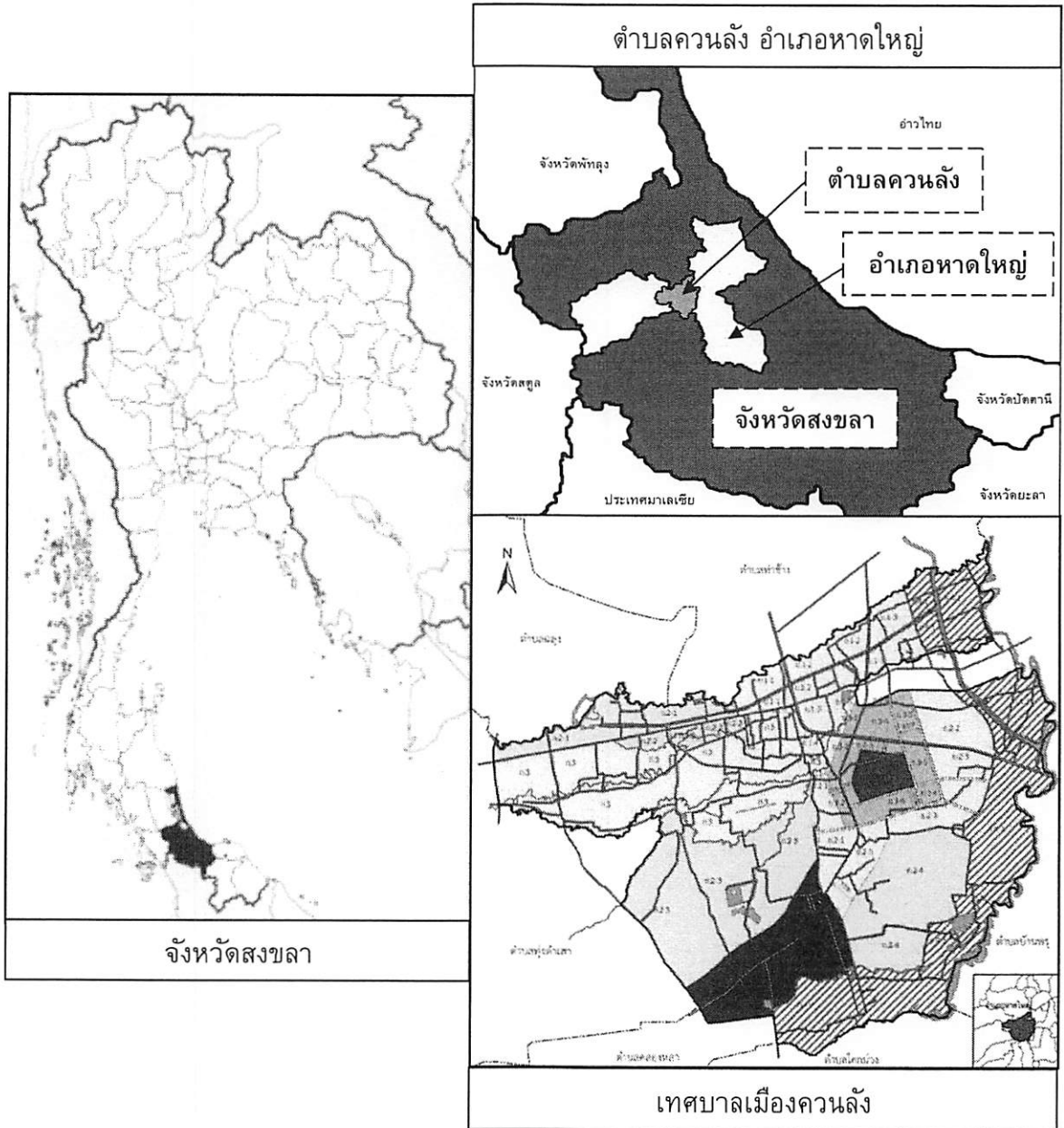
(1) ส้มโอหอมควนลัง จะต้องปลูกในเขตพื้นที่ราบลุ่มลำน้ำต่างๆ ได้แก่ คลองวาด คลองถม คลองต่ำ และคลองสอ ในเขตพื้นที่เทศบาลเมืองควนลัง ตำบลควนลัง อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา ตามกระบวนการผลิตและขอบเขตพื้นที่ที่กำหนด

(2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกเกษตรกรผู้ผลิตส้มโอหอมควนลัง รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

6. เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

- (1) จัดให้มีระบบการตรวจสอบและควบคุม ทั้งกระบวนการผลิต ในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด
- (2) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกเกษตรกรผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้าที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ส้มโอหอมควนลัง

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ ส้มโอหอมควนลัง



ส้มโอหอมควนลัง ครอบคลุมพื้นที่เทศบาลเมืองควนลัง ตำบลควนลัง อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา



กรมทรัพย์สินทางปัญญา
กระทรวงพาณิชย์

เล่มที่ 29
วันที่ประกาศโฆษณา

เลขที่ประกาศ 99
27 มีนาคม 2560

ประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เลขที่คำขอ 59100137 วันที่ยื่นคำขอ 18 สิงหาคม 2559

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ลำไยเบี้ยวเขียวลำพูน

รายการสินค้า ลำไย

ผู้ขอขึ้นทะเบียน
1. องค์การบริหารส่วนจังหวัดลำพูน
2. เทศบาลตำบลหนองช้างคืน
3. สำนักงานพัฒนาเศรษฐกิจจากฐานชีวภาพ (องค์การมหาชน)

ที่อยู่
1. เลขที่ 125 หมู่ 15 ตำบลป่าสัก อำเภอเมืองลำพูน จังหวัดลำพูน
2. เลขที่ 198 หมู่ 2 ตำบลหนองช้างคืน อำเภอเมืองลำพูน จังหวัดลำพูน
3. ศูนย์ราชการเฉลิมพระเกียรติ 80 พรรษา อาคาร B ชั้น 9
120 หมู่ 3 ถนนแจ้งวัฒนะ แขวงทุ่งสองห้อง เขตหลักสี่ กรุงเทพฯ

1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

ลำไยเบี้ยวเขียวลำพูน (Lamphun Biaokhiao Longan) หมายถึง ลำไยพันธุ์เบี้ยวเขียวป่าเส้า ลักษณะผลกลม ผิวเปลือกขรุขระ สีน้ำตาลปนเขียว เนื้อมีสีขาวขุ่น แห้ง แน่น รสชาติหวานหอม เมล็ดสีดำมันกลม และแบนด้านข้าง ปลูกในพื้นที่ 6 ตำบลของอำเภอเมือง จังหวัดลำพูน ได้แก่ ตำบลหนองช้างคืน ตำบลอุโมงค์ ตำบลเหมืองง่า ตำบลต้นธง ตำบลริมปิง และตำบลประดู่ป่า

ลักษณะของสินค้า

(1) พันธุ์ : เบี้ยวเขียวป่าเส้า

(2) ลักษณะทางกายภาพ

- ผล : ผลกลม ปลายผลแบนกลม เปลือกสีน้ำตาลปนเขียว
- ขนาด : เส้นผ่านศูนย์กลางตั้งแต่ 25 มิลลิเมตรเป็นต้นไป
- เนื้อ : มีสีขาวขุ่น เนื้อแน่นแห้ง ไม่ฉ่ำน้ำ
- รสชาติ : หอมหวาน
- เมล็ด : เล็กกลมและแบนด้านข้าง สีดำเป็นมัน

(3) ลักษณะทางเคมี

- ค่าความหวาน : ไม่น้อยกว่า 16 องศาบริกซ์

2. กระบวนการผลิต

วัตถุดิบ

ลำไยเบี้ยวเขี้ยวลำพูน เป็นลำไยพันธุ์เบี้ยวเขี้ยวป่าเส้า มีลักษณะประจำพันธุ์ คือ กิ่งมีลักษณะกลม เปลือกลำต้นเรียบ ใบอ่อนสีเขียวปนเหลือง ใบแก่ด้านบนสีเขียวเข้ม ลักษณะใบเรียบ ปลายใบแหลม รูปร่างใบเป็นใบหอกกลับ ดอกมีสีครีมปนเหลือง ซึ่งเป็นกิ่งพันธุ์จากต้นลำไยที่ปลูกในพื้นที่ 6 ตำบล ของอำเภอเมือง จังหวัดลำพูน ได้แก่ ตำบลหนองช้างคืน ตำบลอุโมงค์ ตำบลเหมืองง่า ตำบลต้นธง ตำบลริมปิง และตำบลประดู่ป่า

การเตรียมกิ่งพันธุ์

คัดเลือกกิ่งพันธุ์เบี้ยวเขี้ยวป่าเส้า ที่ได้จากการตอนกิ่งพันธุ์จากต้นที่ออกดอกติดผลสม่ำเสมอและปลอดโรค เป็นกิ่งพันธุ์ที่สมบูรณ์ หรือมีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางกิ่งไม้ต่ำกว่า 2.5 เซนติเมตร และมีรากอกสม่ำเสมอ

การปลูก

นำกิ่งพันธุ์ปลอดโรคที่เตรียมไว้ปลูกในหลุมปลูกที่มีความลึก 10-15 เซนติเมตร และนำดินผสมอินทรีย์วัตถุมาโรยกลบบริเวณโคนต้นให้มีฐานกว้าง 1 เมตร สูงจากพื้นดิน 30-50 เซนติเมตร เพื่อให้เกิดการระบายน้ำไม่ให้ท่วมขังต้นลำไยในช่วงน้ำขึ้น ระยะการปลูก 4x4 เมตร หรือมากกว่าตามความเหมาะสมของพื้นที่

การดูแลรักษา

(1) การตัดแต่งกิ่ง แบ่งเป็น 2 ระยะ คือ ระยะตัดแต่งกิ่งต้นอายุ 1-3 ปี ให้ตัดแต่งกิ่งที่ยังไม่ให้ผลผลิต จะตัดแต่งทรงต้นให้มีลักษณะเป็นทรงกลม และระยะตัดแต่งกิ่งต้นอายุ 4-10 ปี ให้ตัดแต่งกิ่งหลังการเก็บเกี่ยว โดยตัดกิ่งกลางทรงพุ่มที่อยู่ในแนวตั้งออกจนเหลือตอกิ่งเพื่อเปิดกลางทรงพุ่มให้ได้รับแสงมากขึ้น และควบคุมระดับความสูงไม่เกิน 3 เมตร เพื่อสะดวกในการดูแลและเก็บเกี่ยวผลผลิต

(2) การให้น้ำ ให้น้ำสัปดาห์ละ 2 ครั้ง

(3) การดูแลรักษาหลังการติดผล ตัดแต่งช่อให้มีผลเหลือต่อช่อ 60-70 ผล ใช้ไม้ค้ำกิ่งที่ติดผลเพื่อป้องกันกิ่งฉีกหักจากพายุลมแรง

การเก็บเกี่ยว

ลำไยเบี้ยวเขี้ยวลำพูน จะให้ผลผลิตปีละ 1 ครั้ง คือ ในช่วงเดือนกรกฎาคม-กันยายน โดยเริ่มเก็บเกี่ยวได้ครั้งแรกเมื่อต้นลำไยอายุ 3 ปี จะเลือกเก็บช่อผลที่สุกแก่ ซึ่งมีลักษณะผลกลม สีของเปลือกน้ำตาลปนเขียว ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางตั้งแต่ 25 มิลลิเมตรเป็นต้นไป และเก็บเกี่ยวโดยการหักช่อผล

การบรรจุหีบห่อ

การระบุรายละเอียดบนบรรจุหีบห่อ ประกอบด้วยข้อความว่า “ลำไยเบี้ยวเขี้ยวลำพูน” หรือ “Lamyai Biaokhiao Lamphun” หรือ “Lamphun Biaokhiao Longan”

3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

บริเวณพื้นที่ 6 ตำบล ได้แก่ ตำบลหนองช้างคืน ตำบลอุโมงค์ ตำบลเหมืองง่า ตำบลต้นธง ตำบลริมปิง และตำบลประดู่ป่า ของอำเภอเมือง จังหวัดลำพูน มีลักษณะเป็นที่ราบเล็ก ๆ ประกอบด้วยที่ราบลุ่มแม่น้ำ และที่ราบขั้นบันไดระดับต่าง ๆ ที่ราบเหล่านี้เกิดจากการทับถมของตะกอนที่แม่น้ำพามาในที่ราบลุ่มเป็นดินเหนียว ส่วนที่ราบขั้นบันไดเป็นดินร่วนหรือดินทราย รวมถึงเป็นที่ราบลุ่มในหุบเขาซึ่งมีลักษณะเป็นดินน้ำไหลทรายมูล คือ เป็นดินร่วนปนทรายที่เกิดจากตะกอนกรวด หิน ดิน ทราย อินทรีย์วัตถุที่น้ำพัดพามาทับถมในเขตที่ราบลุ่มแม่น้ำ ทำให้ต้นลำไยเจริญเติบโตได้ดี

ลักษณะภูมิอากาศ

ในพื้นที่ปลูกลำไยเบ็ยวเขียวลำพูน มีอากาศอบอุ่นเกือบตลอดทั้งปี มีอุณหภูมิเฉลี่ยสูงสุดอยู่ที่ 38.8 องศาเซลเซียส และอุณหภูมิต่ำสุดอยู่ที่ 12.0 องศาเซลเซียส มีปริมาณน้ำฝนเฉลี่ย 1,706.7 มิลลิเมตร อีกทั้งจังหวัดลำพูนตั้งอยู่ในภาคเหนือ ซึ่งตามตำแหน่งที่ตั้งอยู่ในเขตร้อนที่ค่อนข้างไปทางเขตอากาศอบอุ่นจังหวัดลำพูนมีสภาพอากาศแตกต่างกันอย่างเด่นชัด 3 ช่วงฤดู คือ ฤดูร้อน ฤดูฝน ฤดูหนาว

ด้วยลักษณะภูมิศาสตร์ดังกล่าว เป็นพื้นที่ที่มีความเหมาะสมในการปลูกลำไยเบ็ยวเขียวลำพูน ประกอบกับสภาพภูมิอากาศช่วงฤดูหนาวที่มีอุณหภูมิต่ำเหมาะสมต่อการแทงช่อดอกลำไย และสภาพภูมิอากาศตลอดทั้งปีไม่ผันผวน แต่อบอุ่นด้วยสภาพพื้นที่เป็นที่ราบหุบเขา มีปริมาณน้ำฝนต่ำ ทำให้ลำไยเบ็ยวเขียวที่ปลูกในพื้นที่นี้มีความแตกต่างจากลำไยพันธุ์เบ็ยวเขียวป่าเส้าในแหล่งพื้นที่อื่น ทั้งทางด้านลักษณะรูปร่าง และคุณภาพของลำไยมีเอกลักษณ์เฉพาะ คือ ผลใหญ่ แบนเบ็ยว เนื้อหนากรอบ สีขาวใส เมล็ดเล็ก รสหวาน กลิ่นหอม แตกต่างจากผลผลิตลำไยสายพันธุ์เบ็ยวเขียวป่าเส้าที่ปลูกในแหล่งพื้นที่อื่น ซึ่งจะมีเนื้อบางและเมล็ดค่อนข้างใหญ่

ประวัติความเป็นมา

ลำพูนเป็นจังหวัดที่มีการปลูกและพัฒนาลำไยมาเป็นเวลากว่า 100 ปี ตั้งแต่รัชสมัยรัชกาลที่ 5 จากเรื่องเล่าสืบต่อมามี ชุนเข้ม ข้ามขันธ์ ซึ่งเป็นกำนันตำบลป่าขาม (ต่อมาเปลี่ยนเป็นหนองช้างคืน) เมืองลำพูน เป็นผู้นำลำไยเบ็ยวเขียวจากเชียงใหม่เข้ามาปลูกในลำพูน โดยได้ชิมลำไยที่นำมาเลี้ยงต้อนรับคณะเจ้านายจากกรุงเทพฯ และติดใจในรสชาติ จึงได้นำเมล็ดมาปลูกที่บ้านหนองช้างคืน ตำบลป่าขาม ซึ่งถือว่าเป็นลำไยพันธุ์เบ็ยวเขียวต้นแรกที่ปลูกในจังหวัดลำพูน ต่อมาเป็นที่รู้จักในชื่อ “ลำไยต้นหมื่นเพราะสามารถเก็บเกี่ยวผลผลิตได้ 40-50 เซ่งต่อต้น จึงสร้างรายได้ให้กับเจ้าของถึงหมื่นกว่าบาทในฤดูกาลเดียวในปี พ.ศ. 2511

ชาวลำพูนนิยมปลูกลำไยไว้ในครัวเรือนเพื่อบริโภคมาแต่ในอดีต ลำไยถูกบรรจุไว้เป็นผลไม้สำคัญที่ขาดไม่ได้ในการจัดงานประเพณีสำคัญต่าง ๆ ของชาวลำพูน ปัจจุบันลำพูนเป็นจังหวัดที่มีพื้นที่ให้ผลผลิตลำไยสูงสุดในประเทศไทย ลำพูนจึงได้ชื่อว่า “เมืองแห่งลำไย” ดังคำขวัญประจำจังหวัดลำพูนที่ว่า “พระธาตุเด่น พระรอดขลัง ลำไยดัง กระเทียมดี ประเพณีงาม จามเทวีศรีหริภุญไชย” และได้มีการจัดงานเทศกาลวันลำไยลำพูนเป็นประจำทุกปีในเดือนสิงหาคม เพื่อเป็นการเผยแพร่ รวมถึงการอนุรักษ์วิถีชีวิตท้องถิ่นที่เกี่ยวกับลำไยของจังหวัดลำพูนแก่นักท่องเที่ยว

4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การปลูกและผลิตลำไยเบ๊ยวเขียวลำพูน ครอบคลุมพื้นที่ 6 ตำบล คือ ตำบลหนองช้างค้ำ ตำบลอุโมงค์ ตำบลเหมืองง่า ตำบลต้นธง ตำบลริมปิง และตำบลประตู่ป่า ของอำเภอเมือง จังหวัดลำพูน รายละเอียดตามแผนที่

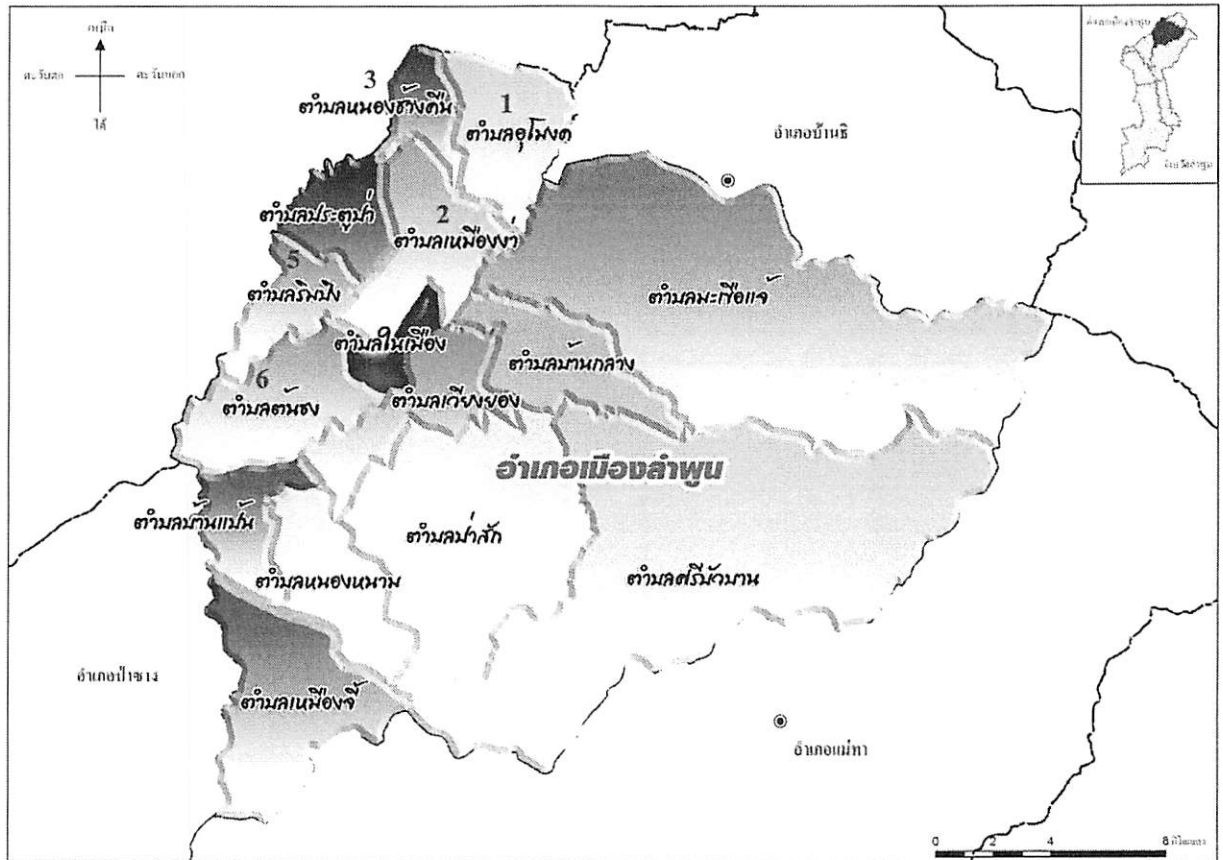
5. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

- (1) ลำไยเบ๊ยวเขียวลำพูน ต้องปลูกในเขตพื้นที่ที่กำหนด และตามกระบวนการผลิตข้างต้น
- (2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตลำไยเบ๊ยวเขียวลำพูน รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

6. เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

- (1) จัดให้มีระบบการตรวจสอบและควบคุม ทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด
 - (2) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้าที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ลำไยเบ๊ยวเขียวลำพูน
-

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ ลำไยเบี้ยวเขียวลำพูน



ขอบเขตพื้นที่การปลูกลำไยเบี้ยวเขียวลำพูน ครอบคลุมพื้นที่ 6 ตำบล คือ ตำบลอุโมงค์ ตำบลเหมืองง่า ตำบลหนองช้างคืน ตำบลมะปราง ตำบลลี้ และตำบลต้นธง ของอำเภอเมือง จังหวัดลำพูน