



ประกาศกรมทรัพย์สินทางปัญญา
เรื่อง การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์
ลำไยอบแห้งเนื้อสีทองลำพูน
ทะเบียนเลขที่ สข 59100085

เพื่อให้การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์เป็นไปตาม พระราชบัญญัติคุ้มครอง
สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ พ.ศ. 2546 อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 32 แห่งพระราชบัญญัติระเบียบ
บริหารราชการแผ่นดิน พ.ศ. 2534 แก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน
(ฉบับที่ 5) พ.ศ. 2545 กรมทรัพย์สินทางปัญญาจึงออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ให้ขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ลำไยอบแห้งเนื้อสีทองลำพูน คำขอเลขที่
58100114 ทะเบียนเลขที่ สข 59100085 ซึ่งมีรายการทางทะเบียนตามบัญชีแนบท้ายประกาศฉบับนี้

ทั้งนี้ ให้มีผลตั้งแต่วันยื่นคำขอขึ้นทะเบียน 13 กุมภาพันธ์ 2558

ประกาศ ณ วันที่ ๑๑ ธันวาคม พ.ศ. 2559

(นายทศพล หังสุบุตร)
รองอธิบดี รักษาราชการแทน
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

ทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

ลำไยอบแห้งเนื้อสีทองลำพูน

- (1) เลขที่คำขอ 58100114 ทะเบียนเลขที่ สช 59100085
- (2) วันที่ยื่นคำขอ 13 กุมภาพันธ์ 2558 วันที่ขึ้นทะเบียน 13 กุมภาพันธ์ 2558
- (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียน 1. องค์การบริหารส่วนจังหวัดลำพูน
2. เทศบาลตำบลมะเขือแจ้
ที่อยู่ 1. 125 หมู่ 15 ตำบลป่าสัก อำเภอเมืองลำพูน จังหวัดลำพูน
2. 203 หมู่ที่ 20 ตำบลมะเขือแจ้ อำเภอเมืองลำพูน จังหวัดลำพูน
- (4) รายการสินค้า ลำไยอบแห้ง

(5) คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

ลำไยอบแห้งเนื้อสีทองลำพูน หมายถึง ลำไยอบแห้งที่มีสีเหลืองทอง เนื้อหนา แห้งสนิทไม่ติดกัน มีรสชาติหวาน และมีกลิ่นหอมเป็นเอกลักษณ์เฉพาะ ซึ่งเป็นลำไยพันธุ์ดอที่ปลูกและผ่านกรรมวิธีการอบแห้ง ในเขตพื้นที่จังหวัดลำพูน

ลักษณะของสินค้า

"ลำไยอบแห้งเนื้อสีทองลำพูน" มีสีเหลืองทอง เนื้อหนา รสหวาน มีกลิ่นหอม เนื้อแห้งไม่เหนียวติดมือ ไม่มีรสเปรี้ยว ไม่มีกลิ่นแปลกปลอมหรือมีรสชาติผิดปกติ สามารถเก็บไว้ได้นานโดยที่กลิ่นและรสชาติไม่เปลี่ยนแปลง มีขนาดผลสม่ำเสมอ ไม่มีผลฉีกขาด และไม่มีสิ่งแปลกปลอม

สามารถแบ่งได้เป็น 3 ชั้นคุณภาพ ตามตาราง

ชั้นที่หนึ่ง (Class I)	50-60 ผลต่อ 100 กรัม
ชั้นที่สอง (Class II)	60-70 ผลต่อ 100 กรัม
ชั้นที่สาม (Class III)	71 ผลต่อ 100 กรัม ขึ้นไป

กระบวนการผลิต

(1) วัตถุประสงค์ : ลำไยพันธุ์ดอที่ปลูกในพื้นที่จังหวัดลำพูน ตามมาตรฐานการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (Good Agricultural Practice: GAP) ผลลำไยต้องสุกเต็มที่ เนื้อหนา และรสชาติหวาน ผลต้องไม่แตกเน่า หรือมีแมลงเจาะ มีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางตั้งแต่ 2.21 เซนติเมตร ขึ้นไป

(2) การอบ :

ขั้นตอนที่ 1 คัดทิ้งผลที่แตก เน่า และแมลงเจาะ จากนั้นนำมาล้างน้ำให้สะอาด 1 ครั้ง แล้วแกะเปลือก คว้านเมล็ดออกโดยผู้เชี่ยวชาญ โดยไม่ให้เปลือกเมล็ดติดเนื้อลำไยและไม่ให้เนื้อลำไยฉีกขาด

ขั้นตอนที่ 2 ล้างด้วยน้ำสะอาดอย่างน้อย 3 ครั้ง

ขั้นตอนที่ 3 จัดเรียงผลลำไยบนตะแกรงสแตนเลสในลักษณะคว่ำ โดยให้วางเป็นชั้นเดียวอย่าให้ซ้อนกัน และรีบนำเข้าเตาอบทันที เพราะถ้าน้ำหวานไหลเกาะเนื้อลำไยจะทำให้อบแล้วสีไม่สวย

ขั้นตอนที่ 4 ล้างเนื้อลำไยเข้าเครื่องอบโดยวางจัดเรียงเป็นชั้นๆ

ขั้นตอนที่ 5 ทำการอบโดยใช้อุณหภูมิระหว่าง 60-70 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 10-12 ชั่วโมง ระหว่างการอบให้ย้ายถาดสลับกับชั้นล่างขึ้นชั้นบนเพื่อไม่ให้ลำไยอบแห้งไหม้ การควบคุมอุณหภูมิการอบที่เหมาะสมจะทำให้ได้เนื้อลำไยที่มีกลิ่นหอม

ขั้นตอนที่ 6 ตรวจสอบความแห้งโดยการสัมผัส ต้องไม่เหนียวติดมือและภายในเนื้อลำไยแห้งสนิท เมื่ออบแห้งได้ที่แล้วควรเป่าลมเย็นให้เนื้อลำไยเย็นตัวลงหรือทิ้งไว้ให้เย็น

(3) การบรรจุ :

คัดแยกตามเกรด โดยตรวจสอบความสะอาดก่อนนำไปบรรจุและชั่งน้ำหนักตามขนาดบรรจุภัณฑ์ โดยบรรจุภัณฑ์จะต้องระบุรายละเอียด ดังนี้

- 1) ชื่อสินค้า "ลำไยอบแห้งเนื้อสีทองลำพูน" และ/หรือ "Lamphun Golden Dried Longan"
- 2) ระบุชื่อและที่อยู่ของผู้ผลิต
- 3) ระบุวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุ

(6) ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

จังหวัดลำพูน มีพื้นที่ทั่วไปเป็นที่ราบหุบเขา จึงทำให้มีอากาศอบอุ่นตลอดปี ประกอบกับปริมาณน้ำฝนอยู่ในเกณฑ์ที่ต่ำ นอกจากนี้ สภาพพื้นดินเป็นดินร่วนปนทราย และดินตะกอน เนื่องจากอยู่ในลุ่มแม่น้ำใหญ่หลายสาย เรียกได้ว่าเป็นพื้นที่ "ดินน้ำไหลทรายมูล" ซึ่งทำให้ต้นลำไยเจริญเติบโตได้ดี ดังนั้น จังหวัดลำพูน จึงเหมาะสำหรับการปลูกลำไยพันธุ์ดีที่มีคุณภาพมากกว่าพื้นที่อื่นๆ โดยมีเปลือกบาง เนื้อหนา และไม่ฉ่ำน้ำ สีขาวใส เมล็ดเล็ก มีรสหวาน และมีกลิ่นหอม ซึ่งเหมาะสมอย่างยิ่งสำหรับนำไปเป็นวัตถุดิบในการผลิตลำไยอบแห้งเนื้อสีทองลำพูน

ประวัติความเป็นมา

ลำไยมีถิ่นกำเนิดในเขตร้อนและกึ่งร้อนของเอเชีย เข้าสู่ประเทศไทยในสมัยรัชกาลที่ 5 โดยมีชาวจีนนำพันธุ์ลำไยมาถวายพระราชชายาเจ้าดารารัศมี ต่อมามีการขยายพันธุ์โดยการเพาะเมล็ดจนเกิดการกลายพันธุ์เป็นพันธุ์ใหม่ที่เหมาะสมกับลักษณะภูมิอากาศและภูมิประเทศ โดยเฉพาะจังหวัดลำพูนที่มีสภาพภูมิประเทศและอากาศที่เหมาะสมกับการเจริญเติบโตของลำไยจนเกิด "ลำไยต้นหมื่น" ที่บ้านหนองช้างคืน อำเภอเมืองลำพูน จนได้ชื่อว่าเป็นถิ่นกำเนิดของลำไยพันธุ์ดี มีพื้นที่ปลูกลำไยมาก ผู้คนที่รู้จักลำพูนต้องกล่าวขานกันว่า ลำพูนคือลำไย และลำไยคือลำพูน และมีคำขวัญประจำจังหวัดที่ว่า "พระธาตุเด่น พระรอดขลัง ลำไยดัง กระเทียมดี ประเพณีงาม จามเทวีศรีหริภุญไชย" แสดงให้เห็นว่า ลำไยเป็นผลไม้ที่สำคัญของจังหวัดมากกว่า 100 ปี อีกทั้ง ในการจัดประเพณีต่างๆ ของคนในจังหวัดลำพูนหรือประเพณีชาวไทยอง จะต้องมีการนำอาหารแห้งหรือผลไม้เข้ามาประกอบซึ่งจะขาดลำไยไม่ได้เสมือนกับลำไยเป็นสิ่งบ่งบอกสัญลักษณ์วิถีชีวิตความเป็นอยู่เคียงคู่ของคนลำพูนอย่างแท้จริง

จากการที่ผลผลิตลำไยมีจำนวนมาก ทำให้ราคาผลผลิตลำไยสดตกต่ำ จึงทำให้ชาวสวนลำไยหันมาแปรรูปผลผลิตลำไยสด โดยใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการถนอมอาหารด้วยการอบแห้ง เพื่อให้สามารถเก็บรักษาผลผลิตเป็นระยะเวลาที่ยาวนาน จนมีการพัฒนากรรมวิธีการอบแห้งด้วยประสพการณ์ในการทำลำไยอบแห้งมาช้านาน จนเกิดเป็นภูมิปัญญาและทักษะเฉพาะของผู้ผลิต รวมถึงการพัฒนาเตาอบให้ดีขึ้น จนสามารถควบคุมอุณหภูมิที่ใช้ในการอบได้ ทำให้ลำไยอบแห้งเนื้อสีทองลำพูนที่มีสีเหลืองทอง เนื้อหนา แข็งสนิทไม่เหนียวติดมือ รสชาติหวาน และมีกลิ่นหอม

(7) ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การผลิตลำไยอบแห้งเนื้อสีทองลำพูนครอบคลุมพื้นที่จังหวัดลำพูน รายละเอียดตามแผนที่

(8) เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

(1) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้าที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ลำไยอบแห้งเนื้อสีทองลำพูน

(2) ผู้ขอขึ้นทะเบียนต้องปฏิบัติตามคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ลำไยอบแห้งเนื้อสีทองลำพูน และดำเนินการตามแผนการควบคุมตรวจสอบ ทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด

(9) การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

(1) ลำไยอบแห้งเนื้อสีทองลำพูนจะต้องมีการเพาะปลูกและแปรรูปในจังหวัดลำพูนตามกรรมวิธีที่สืบต่อกันมา

(2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการตรวจสอบควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตลำไยอบแห้งเนื้อสีทองลำพูน รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

