



ประกาศกรมทรัพย์สินทางปัญญา  
เรื่อง การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์  
พริกไทยกำปอต (Kampot Pepper)  
ทะเบียนเลขที่ สช 60200088

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

ให้ขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ พริกไทยกำปอต (Kampot Pepper) คำขอเลขที่  
58200123 ทะเบียนเลขที่ สช 60200088 ซึ่งมีรายการทางทะเบียนตามบัญชีแนบท้ายประกาศฉบับนี้

ทั้งนี้ ให้มีผลตั้งแต่วันยื่นคำขอขึ้นทะเบียน 23 มิถุนายน 2558

ประกาศ ณ วันที่ 17 มีนาคม พ.ศ. 2560

ว. พ.

(นายทศพล ทังสุบุตร)  
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

พริกไทยกำปอต (Kampot Pepper)

(1) เลขที่คำขอ	58200123	ทะเบียนเลขที่	สข 60200088
(2) วันที่ยื่นคำขอ	23 มิถุนายน 2558	วันที่ขึ้นทะเบียน	23 มิถุนายน 2558
(3) ผู้ขอขึ้นทะเบียน	สมาคมส่งเสริมพริกไทยกำปอต (เคพีพีเอ) (Kampot Pepper Promotion Association) (KPPA) ที่อยู่ อังกอร์ เจย I, ตำบล กันเทอ คัง ตะบอง, กำปงตรัก, กำปอต, ประเทศกัมพูชา		
(4) รายการสินค้า	- พริกไทยดำเม็ด - ปน - พริกไทยสดเม็ดหรือช่อ - พริกไทยแดงเม็ด - พริกไทยขาวเม็ด		

(5) คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

พริกไทยกำปอต (Kampot Pepper) หมายถึง พริกไทยที่มีเอกลักษณ์เฉพาะ มีกลิ่นแรงแต่จะไม่ฉุนจนแสบจมูก รสชาติไม่จัดแต่จะค่อยๆ รู้สึกได้ภายในปาก ซึ่งผลิตจากพริกไทยสองพันธุ์ได้แก่ Kamchay และ Lampong ที่มีการปลูกและแปรรูปในพื้นที่กำปงตรัก (Kampong Trach) ดังตอง (Dang Tong) ตึกจูก (Toeuk Chhou) จูก (Chhouk) เมืองกำปอต จังหวัดกำปอต และเมืองแกบ (Kep city) อำเภอตำหนักจางเอียร์ (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% กลิ่นของเม็ดฉุนปานกลาง แต่เมื่อป่น กลิ่นจะฉุนมากและคงอยู่ได้นาน

(2.2) พริกไทยแดงแบบเม็ด

มีลักษณะเป็นเม็ดแห้ง มีสีน้ำตาลแดงหรือแดงเข้ม ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางมาตรฐานน้อยกว่าหรือเท่ากับ 4 มิลลิเมตร ระดับสิ่งเจือปนประเภทมีขั้วพริกไทยน้อยกว่า 5% กลิ่นของเม็ดฉุนปานกลาง แต่เมื่อป่น กลิ่นจะฉุนมากและคงอยู่ได้นาน

### (2.3) พริกไทยขาวแบบเม็ด

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

### (2.4) พริกไทยสด

แบบเม็ด พริกไทยต้องยังเป็นสีเขียว ไม่เปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลหรือดำ ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางมาตรฐานน้อยกว่าหรือเท่ากับ 3 มิลลิเมตร

แบบช่อ มีสีเขียวเข้ม ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางมาตรฐานน้อยกว่าหรือเท่ากับ 3 มิลลิเมตร แต่ละช่อจะต้องมีพริกไทยอย่างน้อย 10 เม็ด

### (2.5) พริกไทยดำป่น

มีลักษณะเป็นเม็ดแห้งที่มีลักษณะเป็นเป็นผงแต่ไม่ละเอียดมาก มีเศษเม็ดพริกไทยขนาดเล็กที่มองเห็นได้ มีเทาเข้ม และมีสีดำเป็นจุดๆ

## กระบวนการผลิต

### การปลูก

- (1) ไร่พริกไทยกำปอดควรตั้งอยู่ในบริเวณที่มีลักษณะเป็นเนินเขา (hillock) หรือเชิงเขาเพื่อการระบายน้ำที่ดี ควรเป็นดินลูกรังปนหินหรือทราย
- (2) ควรมีการขุดร่องระบายน้ำรอบพื้นที่ปลูกโดยให้มีความลึกอย่างน้อย 80 ซม.
- (3) เว้นระยะห่างระหว่างแถวปลูกจะต้องไม่น้อยกว่า 1.80 เมตร
- (4) สร้างที่บังแดดในบริเวณไร่เพื่อให้ร่มเงาแก่ต้นพริกไทยจนกระทั่งมีอายุอย่างน้อย 3 ปี
- (5) การเพาะปลูกพริกไทยกำปอดจะใช้ปุ๋ยธรรมชาติเท่านั้น (โดยจะใส่ดินผสมปุ๋ยคอก เพิ่มเติมเป็นหลัก และอาจใช้ปุ๋ยอินทรีย์ชนิดอื่น ๆ ด้วย)
- (6) ใส่ปุ๋ยอย่างน้อยปีละครั้งในช่วงระหว่างเดือนพฤษภาคม - กรกฎาคม จนกระทั่งต้นพริกไทยมีอายุ 4 ปี จากปีที่ 4 เป็นต้นไป อาจใส่ปุ๋ยธรรมชาติต่อไปหรือไม่ใส่เลยก็ได้ตามแต่ความต้องการของผู้ผลิต
- (7) ให้น้ำในระหว่างหน้าแล้งในช่วงเดือนพฤศจิกายน - เมษายน
- (8) การกำจัดศัตรูพืชหลาย ๆ ชนิดของพริกไทย ผู้ผลิตพริกไทยควรใช้วิธีการทางธรรมชาติหรืออาจใช้สารฆ่าแมลงได้ ตามความเหมาะสม

### การเก็บเกี่ยว

- (1) ระยะเวลาเก็บเกี่ยวพริกไทยกำปอดสดสามารถเก็บเกี่ยวได้ทุกฤดูกาลทั้งฤดูแล้งและฤดูฝน
- (2) ระยะเวลาเก็บเกี่ยวพริกไทยกำปอดดำและแดง คือ ช่วงวันที่ 1 มกราคม - วันที่ 31 พฤษภาคม เมื่อสีก้านของเม็ดพริกไทยเริ่มเปลี่ยนเป็นสีเหลืองและเม็ดพริกไทยบางส่วนเริ่มสุก เก็บเกี่ยวพริกไทยได้ทั้งแบบเป็นช่อหรือเป็นเม็ด
- (3) ก่อนการเก็บเกี่ยวและการเด็ดพริกไทย ผู้เก็บเกี่ยวจะต้องทำความสะอาดร่างกายทุกส่วนที่จะสัมผัสกับพริกไทยโดยตรงและทำความสะอาดภาชนะบรรจุพริกไทยก่อน
- (4) ต้องตากพริกไทยบนแผ่นไนลอน เสื้อ หรือเต็นท์ บนพื้นซีเมนต์ที่ทำความสะอาดให้ปลอดเชื้อ บริเวณสำหรับตากพริกไทยต้องมีระบบที่เหมาะสมในการป้องกันสัตว์ต่างๆ รวมถึงสัตว์เลื้อยเข้าพื้นที่ดังกล่าว

(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 โดยอาจบรรจุในภาชนะในรูปพริกไทยดำ แล้วจึงนำมาป่นเมื่อใช้งาน หรืออาจบรรจุในรูปแบบที่ป่นแล้วโดยจะมีอายุ 1 ปี หลังจากการป่น

#### การเก็บรักษา

การเก็บรักษาพริกไทยแห้งจะกระทำในบริเวณที่มีการระบายอากาศอย่างเหมาะสม พ้นจากแสงแดดและความชื้น ไม่สัมผัสกับพื้นโดยตรงเพื่อป้องกันการปนเปื้อนจุลินทรีย์และการปนเปื้อนทางเคมี

#### การบรรจุหีบห่อ

(1) การบรรจุสินค้าในวัสดุที่ไม่มีการปนเปื้อน มีคุณสมบัติเหมาะสมสำหรับจัดเก็บอาหาร มีสภาพที่ใหม่และไม่ทำปฏิกิริยากับพริกไทย

(2) บรรจุภัณฑ์จะต้องผ่านการปิดผนึกและมีหมายเลขครั้งที่ผลิต รวมถึงวันหมดอายุหรือวันที่บรรจุระบุไว้

#### (6) ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

##### ลักษณะภูมิศาสตร์

ด้วยภูมิประเทศและภูมิอากาศที่เอื้อต่อการเจริญเติบโตของพริกไทยอย่างยิ่ง คือ จังหวัดกำแพงดมีภูมิอากาศแบบเขตร้อน ฝนตกชุก ตั้งอยู่ระหว่างเทือกเขาและทะเล จึงมีบริเวณเชิงเขาที่มีความลาดเอียงเหมาะสม ช่วยให้น้ำฝนได้ดี กำแพงดจึงนับเป็นพื้นที่ที่มีสภาพแวดล้อมเหมาะแก่การเจริญเติบโตของพริกไทยอย่างแท้จริง ประกอบกับกรรมวิธีผลิตพริกไทยกำแพงดซึ่งเป็นแบบอินทรีย์ทั้งหมด ตลอดจนการดูแลต้นพริกไทยที่พิถีพิถันกว่าพริกไทยที่ปลูกในพื้นที่อื่น ๆ พริกไทยกำแพงดจึงให้กลิ่นหอมและรสชาติดีและเด่นชัดกว่าพริกไทยจากพื้นที่อื่น ๆ โดยจะมีรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์

นอกจากปัจจัยด้านธรรมชาติแล้ว ปัจจัยด้านมนุษย์ เช่น ความชำนาญการ ประสบการณ์ของเกษตรกร และนโยบายด้านการควบคุมคุณภาพพริกไทยก็ส่งผลต่อคุณภาพของพริกไทยก็ส่งผลต่อคุณภาพของพริกไทย

กำปอตเช่นกัน เกษตรกรผู้ปลูกพริกไทยกำปอตจะมีขั้นตอนการเพาะปลูกที่ใช้กันเฉพาะในเขตกำปอตอันได้แก่ การปรับเปลี่ยนวิธีการผลิตพริกไทยตามสภาพพื้นที่ การเติมดินเพื่อเพิ่มระดับความสูงของพื้นที่ปลูก การขุดคลองระบายน้ำที่มีความลึกอย่างน้อย 80 เซนติเมตร รอบไร่และการเติมดินใหม่และเติมปุ๋ยอินทรีย์อย่างสม่ำเสมอ

### ประวัติความเป็นมา

การเพาะปลูกพริกไทยเป็นพืชเศรษฐกิจเริ่มขึ้นในกำปอตเนื่องจากการย้ายฐานการเพาะปลูกพริกไทยส่วนหนึ่งจากอินโดนีเซียมายังกำปอตในช่วงสงครามอาเจะห์ (ค.ศ.1873-1908) แม้ว่าการเพาะปลูกจะต้องหยุดชะงักลงเนื่องจากเหตุการณ์ต่อต้านฝรั่งเศสในกัมพูชาเมื่อ ค.ศ.1885-1886 แต่หลังจากเหตุการณ์ความวุ่นวายต่างๆ สิ้นสุดลง การเพาะปลูกพริกไทยกำปอตก็ได้เข้าสู่ยุคเฟื่องฟูอย่างแท้จริง โดยมีปริมาณการเพาะปลูกเพิ่มขึ้นจากเดิมถึงหลายเท่าและเริ่มทรงตัวตั้งแต่วันที่ ค.ศ.1919-1920 ซึ่งขณะนั้นพริกไทยกำปอตเป็นที่นิยมมากในประเทศฝรั่งเศส ตั้งแต่นั้นมา ชื่อ กำปอต จึงถูกนำมาเชื่อมโยงกับพริกไทยกำปอตอย่างชัดเจน

นอกเหนือจากมรดกทางประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมเหล่านั้นแล้ว ลักษณะเฉพาะของพริกไทยกำปอตยังมีความเกี่ยวข้องกับสภาวะนิเวศน์เกษตรของพื้นที่อีกด้วย โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ภูมิอากาศได้รับอิทธิพลจากความใกล้ชายฝั่งซึ่งมีผลในการลดอุณหภูมิและปริมาณน้ำฝน กอปรกับพื้นที่นี้ยังมีสภาวะที่ระบายน้ำได้ดีอีกด้วย

### (7) ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การผลิตและแปรรูปพริกไทยกำปอตครอบคลุมพื้นที่กัมปงตรัก (Kampong Trach) ดังตอง (Dang Tong) ตีกจูกู (Toeuk Chhou) จูก (Chhouk) เมืองกำปอต จังหวัดกำปอต และเมืองแกบ (Kep city) อำเภอดำหนักจางเอียร์ (Damnak Chang Aeur) จังหวัดแกบ ประเทศกัมพูชา รายละเอียดตามแผนที่

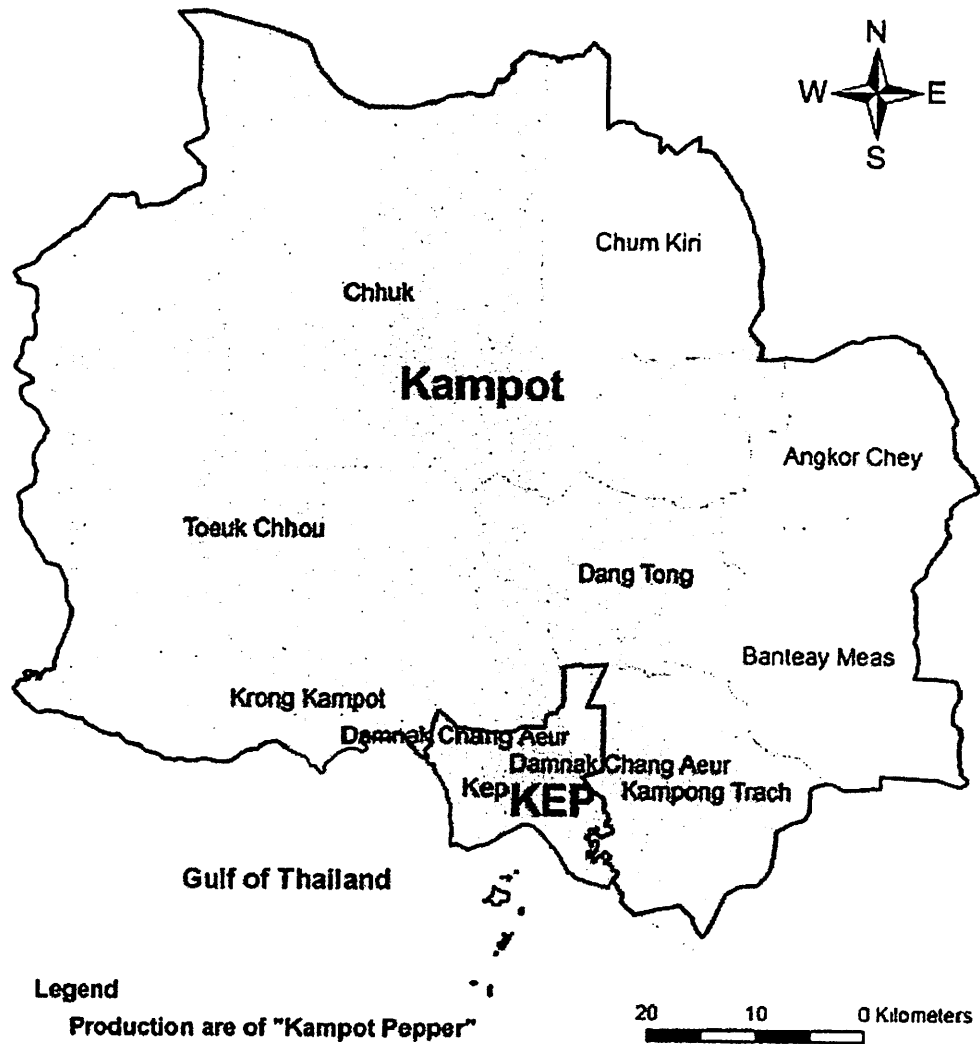
### (8) เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

ผู้ขอขึ้นทะเบียนต้องมีหนังสือแจ้งต่อนายทะเบียน หากภายหลังปรากฏว่าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์พริกไทยกำปอต (Kampot Pepper) ไม่ได้รับความคุ้มครองตามกฎหมายของประเทศกัมพูชาอีกต่อไปแล้ว

### (9) การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

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

# แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ พริกไทยกำปอต (Kampot Pepper)



ขอบเขตพื้นที่การผลิตและแปรรูปพริกไทยกำปอตครอบคลุมพื้นที่กัมปงตรัก (Kampong Trach) ดั่งตอง (Dang Tong) ตีกจู (Toeuk Chhou) จุก (Chhouk) เมืองกำปอต จังหวัดกำปอต และเมืองแกบ (Kep city) อำเภอตำหนักจางเอียร์ (Damnak Chang Aeur) จังหวัดแกบ ประเทศกัมพูชา