



ประกาศกรมทรัพย์สินทางปัญญา
เรื่อง การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์
น้ำตาลโตนดกำปงสปีอ (Kampong Speu Palm Sugar)
ทะเบียนเลขที่ สช 60200089

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

ให้ขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ น้ำตาลโตนดกำปงสปีอ (Kampong Speu Palm
Sugar) คำขอเลขที่ 58200124 ทะเบียนเลขที่ สช 60200089 ซึ่งมีรายการทางทะเบียนตามบัญชีแนบท้าย
ประกาศฉบับนี้

ทั้งนี้ ให้มีผลตั้งแต่วันยื่นคำขอขึ้นทะเบียน 23 มิถุนายน 2558

ประกาศ ณ วันที่ 17 มีนาคม พ.ศ. 2560

ว. ก.

(นายทศพล ทังสุบุตร)
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

น้ำตาลโตนดกำปงสปีอ (Kampong Speu Palm Sugar)

(1) เลขที่คำขอ	58200124	ทะเบียนเลขที่	สช 60200089
(2) วันที่ยื่นคำขอ	23 มิถุนายน 2558	วันที่ขึ้นทะเบียน	23 มิถุนายน 2558
(3) ผู้ขอขึ้นทะเบียน	สมาคมส่งเสริมน้ำตาลโตนดกำปงสปีอ (สสตก.) (Kampong Speu Palm Sugar Promotion Association) (KSPA) ที่อยู่ ตระเพียง อันทอง ชาน เสน อุดงค์ กำปงสปีอ ประเทศกัมพูชา		
(4) รายการสินค้า	น้ำตาลโตนด		

(5) คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

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

ลักษณะของสินค้า

น้ำตาลโตนดกำปงสปีอ มี 4 ประเภทดังนี้

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

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

(3) น้ำตาลปึก มีลักษณะเป็นปึกที่มีความแห้งถึงแห้งมาก มีเม็ดผลึกในปริมาณปานกลางถึงมาก อาจมีผงเล็กน้อย หรือเหนียวติดนิ้วเล็กน้อย สีของน้ำตาลอาจแตกต่างกันไป ตั้งแต่สีน้ำตาลอ่อนถึงสีน้ำตาลเข้ม มีกลิ่นของตาลโตนด มีรสชาติของน้ำหวานจากเกสรของน้ำตาลโตนดในระดับปานกลางถึงมาก โดยมีรสออกเปรี้ยวปะแล่มและฝื่อนเล็กน้อย 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 และค่าแอกทิวิตี แอควิวิตี (water activity : Aw) น้อยกว่าหรือเท่ากับ 0.85

กระบวนการผลิต

วัตถุดิบ

น้ำเลี้ยงจากต้นตาลโดนดที่ปลูกและเจริญเติบโตในเขตเมืองอุดงค์ และเมืองสำโรงทอง ของจังหวัดกำแพงสปี และเมืองอังกษนล ของจังหวัดกันดาล ประเทศกัมพูชา

การเก็บเกี่ยว

(1) ช่วงการเก็บเกี่ยวน้ำเลี้ยงและการผลิตน้ำตาลโดนดกำแพงสปี 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 ซ่อไปยังภาชนะ โดยกระบอกกรอกน้ำเลี้ยง 1 ใบ สามารถใส่น้ำเลี้ยงจากดอกเพศเมียได้เพียง 1 ซ่อ เท่านั้น หรือจะผสมดอกตาลเพศผู้ รวมกันอย่างมากไม่เกิน 4 ซ่อ

(4) การเก็บคืนกระบอกกรอกน้ำเลี้ยงจะต้องทำภายใน 15 ชั่วโมงหลังจากติดตั้ง และต้องเริ่มเคี้ยวน้ำตาลภายใน 2 ชั่วโมงหลังจากการเก็บคืนภาชนะ เพื่อรักษาคุณภาพของน้ำตาลและหลีกเลี่ยงการบูด โดยการลำเลียงภาชนะไปยังสถานที่ประกอบอาหารจะต้องกระทำด้วยความระมัดระวัง และต้องนำน้ำตาลโดนดใส่ลงในกระทะโดยทันที โดยไม่เทใส่ภาชนะอื่น เช่น กล่องหรือขวดพลาสติก ก่อนการเคี้ยว และห้ามใช้สารเคมี เช่น สารฟอกขาว (สารโซเดียมไฮโดรซัลไฟต์ *Sodium hydrosulfite*) ที่บรรดาผู้ผลิตรู้จักในนาม "tnam sar" เพื่อป้องกันการบูดและทำให้น้ำตาลมีสีขาว ในทุกๆ ขั้นตอน

(5) ก่อนจะทำการเคี้ยวน้ำตาล ผู้ผลิตต้องทำการกรองน้ำตาลโดนดโดยใช้ตะแกรงที่มีความละเอียดไม่เกิน 15 ไมครอน หลังจากนั้น ผู้ผลิตต้องทำความสะอาดวัสดุที่ใช้ในการกรองด้วยน้ำเย็นแล้วเอามาลวกด้วยน้ำร้อน

การแปรรูปน้ำเลี้ยงจากเกสรตาลโดนด

(1) การเคี้ยวน้ำตาลโดนดต้องใช้เตาเคี้ยวที่มีการติดตั้งปล่องควัน เพื่อช่วยลดปริมาณฝุ่นและป้องกันการปนเปื้อนของน้ำตาลในกระทะที่เกิดจากควันหรือขี้เถ้า และช่วยให้น้ำตาลโดนดมีสีที่ชัดเจนมากยิ่งขึ้นเนื่องจากการเผาไหม้บริเวณรอบปากกระทะในระหว่างการเคี้ยว

(2) สถานที่สำหรับเคี้ยวน้ำตาลโดนดต้องมีหลังคา มุงด้วยใบไม้หรือสังกะสี และบริเวณโดยรอบต้องสะอาดถูกสุขลักษณะ

(3) การใช้เชื้อเพลิงผู้ผลิตสามารถใช้เชื้อเพลิงธรรมชาติที่ได้จากไม้ เปลือกข้าว ชี้อเลื้อย และเศษพืชแห้ง หรือจะใช้ก๊าซหุงต้มโดยใช้เตาประกอบอาหารทั่วไปก็ได้

(4) ระยะเวลาของการเคี้ยวน้ำตาลขึ้นอยู่กับประเภทของน้ำตาลที่จะผลิต ดังนี้

- น้ำตาลเพสต์ (Paste sugar) ระยะเวลาในการต้มไม่เกิน 3 ชั่วโมง และเคี้ยวอย่างน้อย 15 นาที
- น้ำตาลผง ระยะเวลาในการต้ม คือ 3 ชั่วโมง 15 นาที และเคี้ยวอย่างน้อย 30 นาที เมื่อเคี้ยว

เสร็จแล้วต้องใช้อุปกรณ์ร่อนน้ำตาลที่มีความถี่ไม่เกิน 1.50 มิลลิเมตร

- น้ำตาลปึก ระยะเวลาในการต้ม คือ 3 ชั่วโมง 15 นาที และเคี้ยวอย่างน้อย 20 นาที
- น้ำเชื่อม ระยะเวลาในการต้มไม่เกิน 2 ชั่วโมง 30 นาที เมื่อต้มจนได้ที่แล้ว ให้ยกกระทะออก

จากเตา แล้วเริ่มกระบวนการตกผลึกเพื่อให้น้ำตาลโดนดมีสีขาว

(5) การเคี้ยวน้ำตาลต้องทำด้วยมือเท่านั้น โดยใช้อุปกรณ์กวนที่เรียกว่า "Antok" และไม้แท่ง "Khno" ที่ทำจากไม้ "inox"

(6) ในหนึ่งฤดูกาล ต้นตาลโดนดหนึ่งต้นสามารถนำมาผลิตน้ำตาลโดนดก่าปงสปีโอได้ 100 กิโลกรัม

การเก็บรักษา

(1) ภาชนะที่ใช้เก็บรักษาน้ำตาลโดนดก่อนนำไปบรรจุหีบห่อ ได้แก่ โอง่งที่ทำจากดินเผา บรรจุภัณฑ์พลาสติก หรือถุงพลาสติกสำหรับใส่อาหาร

(2) ระยะเวลาในการเก็บรักษาชั่วคราวก่อนนำไปบรรจุหีบห่อสำหรับน้ำตาลโดนดทุกประเภท คือ 3 เดือน และระยะเวลาในการบริโภคถึงหมดอายุตามประเภทของน้ำตาลโดนด คือ น้ำตาลผง 3 ปี น้ำเชื่อม 2 ปี น้ำตาลเพสต์ (Paste sugar) และน้ำตาลปึก 1 ปี

(3) การเก็บรักษาน้ำตาลโดนดก่าปงสปีโอ ควรเก็บในที่แห้ง สะอาด และห่างจากแสงอาทิตย์

การบรรจุหีบห่อ

(1) ห้ามใช้วัสดุใดๆ ที่อาจส่งผลกระทบต่อคุณภาพของน้ำตาลโดนดก่าปงสปีโอ

(2) บรรจุภัณฑ์ต้องเหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ (ไม่ทำปฏิกิริยาหรือก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงในคุณภาพของน้ำตาลโดนด)

(3) บรรจุภัณฑ์ต้องเก็บรักษาได้นาน

(4) บรรจุภัณฑ์ต้องเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม (กระบวนการผลิต การรีไซเคิล และการขนส่งวัสดุ)

สุขอนามัย

กระบวนการผลิตน้ำตาลโดนดก่าปงสปีโอ ผู้ผลิตจะต้องรักษาความสะอาด ทุกขั้นตอน ดังนี้ (1) ก่อนการนำน้ำเลี้ยงตาลโดนดใส่ลงในกระทะ (2) ก่อนเริ่มต้นการเคี้ยว และ (3) ก่อนขนถ่ายน้ำตาลโดนดใส่วัสดุที่ใช้ในการเก็บรักษา และผู้ผลิตต้องล้างวัสดุทุกชนิดที่ใช้ในการผลิต รวมทั้งสถานที่ในการประกอบน้ำตาลโดนดให้สะอาดด้วย

(6) ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ ก่าปงสปีโอเป็นจังหวัดหนึ่งของประเทศกัมพูชา ที่มีลักษณะพิเศษ คือ ดินทรายที่ระบายน้ำได้ดี (Red-yellow podzol soil) โดยผู้ผลิตน้ำตาลโดนดต่างยอมรับว่าการเพาะปลูกต้นตาล

โตนดในดินทรายนั้นเป็นปัจจัยหลักของการได้มาซึ่งน้ำตาลโตนดที่มีคุณภาพ ส่งผลให้น้ำเลี้ยงตาลโตนดมีความเข้มข้นมากกว่าการปลูกในดินประเภทอื่น และเป็นที่มาของกลิ่นหอมที่ชัดเจนของน้ำตาลโตนดกำปงสเปือ นอกจากนี้ พื้นที่บริเวณ เมืองอูดงค์ และเมืองสำโรงทอง จังหวัดกำปงสเปือ เมืองอังสนูล จังหวัดกันดาล ยังเป็นพื้นที่ที่มีปริมาณน้ำฝนน้อย อันเป็นปัจจัยสำคัญที่ส่งผลให้น้ำเลี้ยงตาลโตนดมีความเข้มข้นของน้ำตาลสูง เมื่อเปรียบเทียบกับพื้นที่อื่น

ประวัติความเป็นมา

ต้นตาล (Borassus Flabellifer) หรือที่เรียก Doeum Thnot ในภาษาเขมร เป็นพืชที่พบได้ในหลาย ๆ พื้นที่ของประเทศกัมพูชา จากบันทึกทางประวัติศาสตร์และเอกสารทางวิชาการ การเพาะปลูกต้นตาลเริ่มแพร่หลายตั้งแต่ปี ค.ศ.1961 (พ.ศ. 2504) เนื่องจากมีราชอาณาจักรให้ชาวนาปลูกตาลในนาของตน โดยกำปงสเปือเป็นพื้นที่หลักในการเพาะปลูกต้นตาลเนื่องจากมีต้นตาลมากถึง 375,000 ต้น ชื่อของ "กำปงสเปือ" จึงมีความเกี่ยวข้องกับการผลิตน้ำตาลโตนดและเป็นที่รู้จักกันดีในฐานะที่เป็นแหล่งผลิตน้ำตาลโตนดคุณภาพ

(7) ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่สำหรับการผลิตและแปรรูปน้ำตาลโตนดกำปงสเปือ ครอบคลุม เมืองอูดงค์ (Oudong) และเมืองสำโรงทอง (Samrong Tong) ของจังหวัดกำปงสเปือ (Kampong Speu) เมืองอังสนูล (Ang Snuol) ของจังหวัดกันดาล (Kandal) ประเทศกัมพูชา รายละเอียดตามแผนที่

ขอบเขตพื้นที่สำหรับการบรรจุหีบห่อ ครอบคลุมพื้นที่ 3 เขตข้างต้น ได้แก่ เมืองอูดงค์ และเมืองสำโรงทอง ของจังหวัดกำปงสเปือ เมืองอังสนูล ของจังหวัดกันดาล และเขตใกล้เคียง ได้แก่

(1) เมืองกำปงตระลัก (Kampong Tralach) เมืองสามัคคีเมียนเจย หรือ สามัคคีมีชัย (Sameakki Mean Chey) เมืองโรเลีย บีเออร์ (Rolea Bier) และเมืองกรองกำปงชนัง (Krong Kampong Chhnang) ของจังหวัดกำปงชนัง (Kampong Chhnang)

(2) เมืองโอราล (Oral) ฐปอง (Thpong) เมืองพนม สรอก (Phnom Sruoch) เมืองบาเซดธ์ (Basedth) เมืองกงพิสัย (Kong Pisey) และเมืองกรองชบารี มอน (Krong Chbar Mon) ของจังหวัดกำปงสเปือ (Kampong Speu)

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

(4) เทศบาลเมืองพนมเปญ (Phnom Penh Municipality)

รายละเอียดตามแผนที่

(8) เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

ผู้ขอขึ้นทะเบียนต้องมีหนังสือแจ้งต่อนายทะเบียน หากภายหลังปรากฏว่าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์น้ำตาลโตนดกำปงสเปือ (Kampong Speu Palm Sugar) ไม่ได้รับความคุ้มครองตามกฎหมายของประเทศกัมพูชาอีกต่อไปแล้ว

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์

น้ำตาลโตนดกำปงสปีอ (Kampong Speu Palm Sugar)



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

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