



กรมทรัพย์สินทางปัญญา
กระทรวงพาณิชย์

เล่มที่ 21

เลขที่ประกาศ 75

วันที่ประกาศโฆษณา 1 ธันวาคม 2557

ประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เลขที่คำขอ 49100029

วันที่ยื่นคำขอ 3 พฤศจิกายน 2549

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ หมากเฒ่าสกลนคร

รายการสินค้า หมากเฒ่า

ผู้ขอขึ้นทะเบียน จังหวัดสกลนคร

ที่อยู่ ศาลากลางจังหวัดสกลนคร ตำบลธาตุเชิงชุม อำเภอเมือง
จังหวัดสกลนคร 47000

1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

หมากเฒ่าสกลนคร (Sakon Nakhon Mak Mao Berry) หมายถึง ผลหมากเฒ่าหลวงที่มีผลกลม เนื้อผลฉ่ำน้ำ เปลือกบาง เมื่อสุกมีรสชาติหวานเปรี้ยวฝาดหรือขม มีกลิ่นหอมผลไม้เฉพาะตัว ซึ่งปลูกในเขตพื้นที่ของจังหวัดสกลนคร

ลักษณะของสินค้า

(1) พันธุ์หมากเฒ่า : หมากเฒ่าหลวง

(2) ลักษณะทางกายภาพ

- รูปทรง ทรงผลกลม มีขนาดเล็กและเป็นพวง ลักษณะช่อคล้ายช่อผลพริกไทย มีขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางผลไม่น้อยกว่า 0.5 เซนติเมตร

- เปลือกผิว เปลือกบาง ผลอ่อนมีสีเขียว แล้วพัฒนาเป็นสีขาว หรือเหลือง หรือชมพู ผลหุ้มสีแดง ผลสุกสีม่วงเข้ม

- เนื้อ เนื้อผลฉ่ำน้ำ

- รสชาติ ผลอ่อนรสชาติฝาดหรือขม ผลห่ามมีรสชาติเปรี้ยวหรือเปรี้ยวฝาด ผลสุกมีรสชาติหวานเปรี้ยว ฝาด หรือขมมีกลิ่นหอมเฉพาะตัว ค่าความหวานไม่น้อยกว่า 12 บริกซ์

2. กระบวนการผลิต

การปลูก

(1) การเตรียมดินที่เหมาะสม คือ ดินร่วนปนลูกรังที่ระบายน้ำได้ดี หรือดินที่ปรับสภาพให้มีความอุดมสมบูรณ์

(2) ระยะปลูกหมากเฒ่า คือ ระยะห่างระหว่างต้น 8 เมตร ระหว่างแถว 8 เมตร ขุดหลุมกว้าง 50 เซนติเมตร ยาว 50 เซนติเมตร ลึก 50 เซนติเมตรหรือตามความเหมาะสมของพื้นที่ ผสมใส่ปุ๋ยอินทรีย์ รองกันหลุมตามความเหมาะสม

(3) นำกิ่งพันธุ์หมากเฒ่าที่แข็งแรงลงปลูกในหลุม ใช้ไม้ปักหลักยึดให้แน่นกดดินให้แน่น ไม่ควรนำวัสดุใบไม้แห้งหรือเศษพืชมาคลุมรอบโคนต้นเพราะจะเป็นที่อาศัยของหนอนและแมลง รดน้ำให้ชุ่มวันเว้นวัน

(4) การปลูกพืชแซมในระยะแรกจะให้ผลดี เพราะหมากเฒ่าที่ปลูกโดยมีร่มเงาจะเจริญเติบโตดีกว่าหมากเฒ่าที่ปลูกกลางแจ้ง ดังนั้นการปลูกระยะห่างเช่น 8 x 8 เมตร โดยมีพืชแซมในช่วงแรก เช่น กล้วย จะช่วยในเรื่องของการรักษาความชื้นได้

(5) ข้อแนะนำในการดูแลต้นหมากเฒ่า คือ ควรพรวนดินและดายหญ้าบริเวณรอบโคนต้นให้สะอาดอยู่เสมอ

การเก็บเกี่ยว

(1) ระยะเก็บเกี่ยวผลผลิตที่เหมาะสม คือ หลังหมากเฒ่าออกดอก 4 – 5 เดือน โดยสังเกตสีผลหมากเฒ่า ในช่อมีผลสุกดำตั้งแต่ร้อยละ 50 ขึ้นไป

(2) วิธีการเก็บ ใช้มือหรืออุปกรณ์ที่เหมาะสมเด็ดช่อผล เพื่อป้องกันผลร่วงเสียหายลงพื้น และใส่ในภาชนะที่สะอาด มีวัสดุรองกันช้ำ เก็บในร่ม ไม่ให้เปียกน้ำ

การบรรจุหีบห่อ

(1) รายละเอียดบนบรรจุภัณฑ์ ให้ใช้คำว่า “หมากเฒ่าสกลนคร” และ/หรือ “Sakon Nakhon Mak Mao Berry” และ/หรือ “Mak Mao SakonNakhon”

(2) ในกรณีเป็นผลิตภัณฑ์ที่ผลิตจากหมากเฒ่าสกลนคร ให้ระบุรายละเอียดบนบรรจุภัณฑ์ว่า ผลิตโดยมีหมากเฒ่าสกลนคร และ/หรือ “Sakon Nakhon Mak Mao Berry” และ/หรือ “Mak Mao Sakon Nakhon”

(3) ให้ระบุชื่อ ที่อยู่ ผู้ผลิต/จำหน่าย วันเดือนปีที่ผลิต และ/หรือ วันเดือนปีที่หมดอายุ

3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

จังหวัดสกลนคร ตั้งอยู่ประมาณเส้นรุ้งที่ 16 องศา 45 ลิปดา ถึง 18 องศา 15 ลิปดาเหนือ และเส้นแวงที่ 103 องศา 15 ลิปดา ถึง 104 องศา 30 ลิปดาตะวันออก ในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ลักษณะภูมิประเทศโดยทั่วไปเป็นที่ราบสูง ที่ราบลุ่มลอนคลื่นไม่สม่ำเสมอ สันสูงกว่าระดับน้ำทะเลโดยเฉลี่ย 172 เมตร ทางตอนใต้มีลักษณะเป็นแอ่งกระทะขนาดใหญ่ นอกจากนี้ยังมีทิวเขาภูพานทางด้านทิศตะวันตกและทิศใต้ ในเขตจังหวัดกาฬสินธุ์และจังหวัดสกลนคร มีสภาพภูมิอากาศเป็น 3 ฤดู คือ ฤดูร้อนระหว่างเดือนมีนาคมถึงพฤษภาคม ฤดูฝนระหว่างเดือนมิถุนายนถึงตุลาคม ฝนตกชุกประมาณเดือนกันยายน และฤดูหนาวระหว่างเดือนพฤศจิกายนถึงกุมภาพันธ์ อากาศเย็นสบายอุณหภูมิเฉลี่ยทั้งปีประมาณ 26.4 องศาเซลเซียส อุณหภูมิสูงสุดเฉลี่ยฤดูร้อนประมาณ 37.9 องศาเซลเซียสปริมาณน้ำฝนของจังหวัดสกลนครเฉลี่ยประมาณ 1,722.9 มม. เริ่มมีฝนตกตั้งแต่เดือนมีนาคม

หมากเมาเป็นผลไม้ที่มีวงจรในการผลิตผลที่ไปเกี่ยวโยงกับวงจรสุริยะปฏิทินโดยตรง โดยดอกหมากเมาจะเริ่มบานเพื่อรับการผสมเกสรในเดือนเมษายน เป็นช่วงที่แสงสว่างจากดวงอาทิตย์ร้อนแรงตรงศีรษะตลอดทั้งวัน หมากเมาจะเริ่มติดผลอ่อนในเดือนพฤษภาคม โลกจะเคลื่อนไปทำมุมตั้งฉาก 90 องศา กับดวงอาทิตย์ในเขตพื้นที่จังหวัดสกลนคร หลังจากนั้นเป็นต้นไปต้นหมากเมาก็จะได้รับแสงแดด เพื่อสังเคราะห์แสงเป็นเวลากลางวันยาวขึ้นเรื่อยๆ และจะมีวันที่ได้รับแสงแดดยาวนานที่สุดถึง 13 ชั่วโมง ในช่วงเดือนมิถุนายน ผลหมากเมาก็จะเจริญเติบโตผลเป็นสีเขียว เนื่องมาจากได้รับสารอาหารจากต้นหมากเมาที่เร่งผลิตในช่วงตอนกลางวันที่มีแสงสว่างจากดวงอาทิตย์ ผลหมากเมาจะเริ่มแก่เปลี่ยนจากผลสีเขียวเป็นผลสีแดงในเดือนกรกฎาคม โลกจะเคลื่อนไปทำมุมตั้งฉาก 90 องศา กับดวงอาทิตย์ในเขตพื้นที่จังหวัดสกลนครอีกครั้ง ในช่วงเดือนสิงหาคม ผลหมากเมาก็จะเริ่มสุกเป็นผลสีดำในเดือนสิงหาคมนี้ และเวลากลางวันกับกลางคืนจะเท่ากันเวลาจำนวน 12 ชั่วโมงอีกครั้งในช่วงกันยายน ซึ่งเป็นช่วงจังหวะที่ผลหมากเมาสุกพร้อมเก็บเกี่ยว จากปัจจัยทางภูมิศาสตร์ดังกล่าวของจังหวัดสกลนคร ส่งผลให้หมากเมาที่เกิดขึ้นในจังหวัดสกลนครเป็นหมากเมาที่มีคุณภาพ และถือเป็นหมากเมาที่ดีในประเทศไทย

ประวัติความเป็นมา

หมากเมา มะเมาหรือเมา มีปรากฏหลักฐานเป็นลายลักษณ์อักษรที่สุดในสมัยอยุธยาตอนปลายในวรรณคดีเรื่อง กาพย์ห่อโคลงนิราศธารทองแดง ของเจ้าฟ้าธรรมธิเบศร (เจ้าฟ้ากุ้ง) เป็นพรรณไม้ป่าที่ขึ้นอยู่บริเวณเทือกเขาแถบพระพุทธรบาท จังหวัดสระบุรี

ในจังหวัดสกลนคร มีการค้นพบต้นหมากเมาที่มีอายุเก่าแก่มากกว่า 200 ปี มีการบริโภคมานานส่วนใหญ่จะบริโภคผลสด หรือผสมอาหารเพื่อให้รสเปรี้ยว หมากเมาเป็นไม้ผลท้องถิ่นของภาคตะวันออกเฉียงเหนือพบมากบริเวณเทือกเขาภูพานและในจังหวัดสกลนคร ซึ่งเป็นแหล่งความหลากหลายทางพันธุกรรมของต้นหมากเมาดั้งเดิม เป็นเวลาเกินกว่า 100 ปี ที่บรรพชนบนเทือกเขาภูพานแห่งนี้ได้ใช้ชีวิตอยู่กับการหาของป่าล่าสัตว์ ซึ่งต้องเดินเท้าในระยะทางไกล จึงต้องพักอาศัยอยู่ในป่าคราวละหลายๆ วัน นอกจากเสบียงอาหารที่ต้องเตรียมไปแล้ว ยังมีสิ่งสำคัญอีกชนิดหนึ่งนั่นคือ “น้ำหมากเมา” ซึ่งได้จากการนำผลหมากเมาสุกมาบิบด้วยมือแล้วกรองเอาแต่น้ำใส่ภาชนะติดตัวไปเพราะใช้เป็นยาแก้ร้อนในถอนพิษไข้

4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การผลิตหมากเมาสกลนคร ครอบคลุมพื้นที่ของจังหวัดสกลนคร รายละเอียดตามแผนที่

5. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

- (1) หมากเมาสกลนครจะต้องมีการผลิตในเขตพื้นที่จังหวัดสกลนคร ตามกระบวนการผลิตข้างต้น
- (2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกปลูกหมากเมาสกลนคร รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

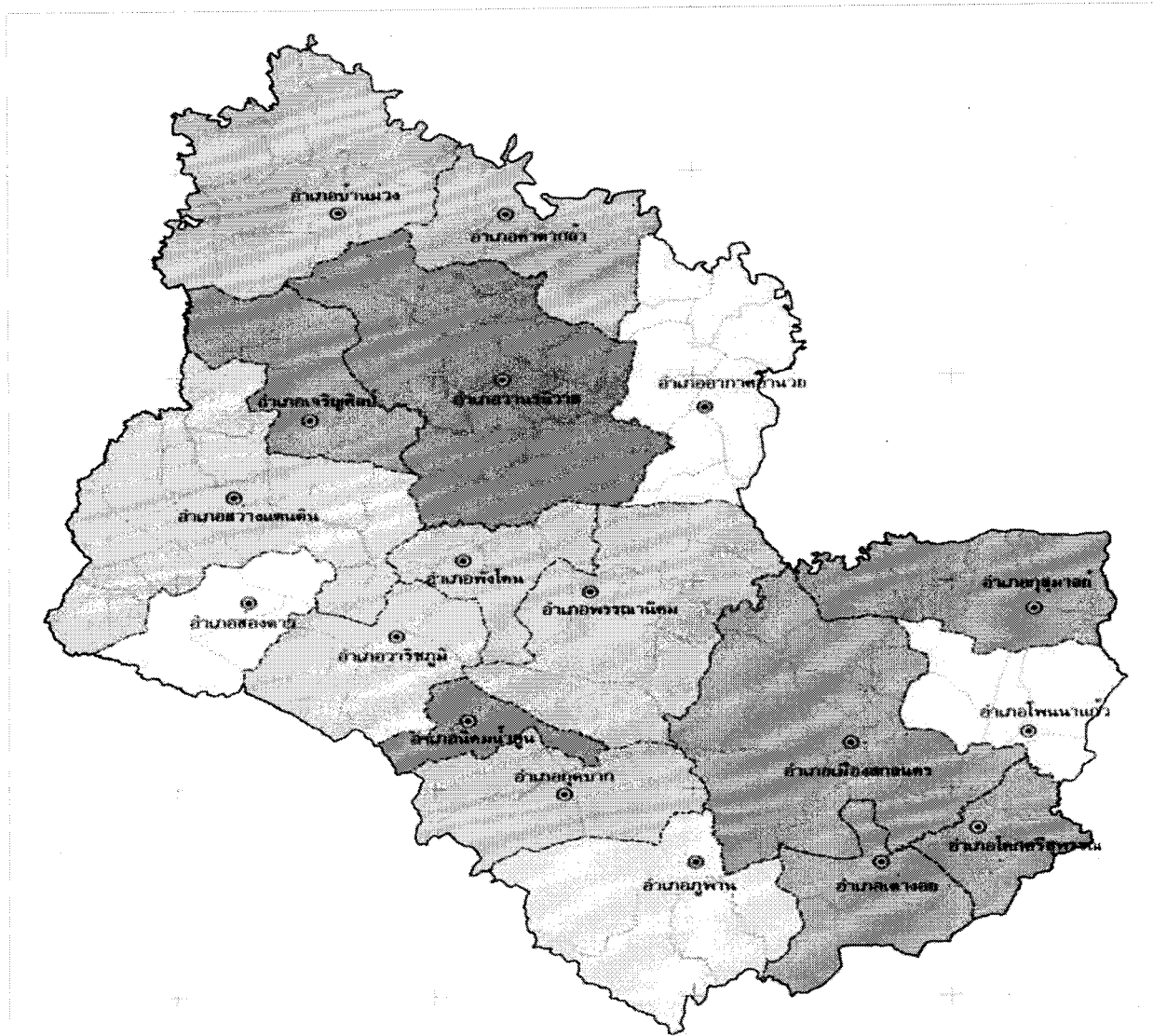
6. เจือนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

- (1) จัดให้มีระบบการตรวจสอบและควบคุม ทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิต และระดับจังหวัด
- (2) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้าที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

หมากเฝ้าสกลนคร

- (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียนต้องจัดทำคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์หมากเฝ้าสกลนคร

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ หมากเม่าสกลนคร



ขอบเขตพื้นที่ผลิตหมากเม่าสกลนคร ครอบคลุมพื้นที่จังหวัดสกลนคร