



กรมทรัพย์สินทางปัญญา
กระทรวงพาณิชย์

เล่มที่ 32

เลขที่ประกาศ 107

วันที่ประกาศโฆษณา 30 พฤศจิกายน 2560

ประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เลขที่คำขอ

59100143

วันที่ยื่นคำขอ 29 กันยายน 2559

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ละครุดบ้านใหม่

รายการสินค้า

ละครุด

ผู้ขอขึ้นทะเบียน

จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

ที่อยู่

ศูนย์ราชการจังหวัดพระนครศรีอยุธยา ถนนสายเอเชีย ตำบลคลองพล
อำเภอพระนครศรีอยุธยา จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

ละครุดบ้านใหม่ (Banmai Sapodilla) หมายถึง ละครุดพันธุ์มะกอก ที่มีทรงผลกลมรี ลูกเล็กคล้ายผลมะกอก ผิวเปลือกบาง สีน้ำตาลเข้ม เนื้อแน่นละเอียด กรอบ รสชาติหวาน และมีกลิ่นหอม ซึ่งปลูกในพื้นที่ ตำบลบ้านใหม่ ตำบลท่าตอ และตำบลบ้านขวาง อำเภอมหาราช จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

ลักษณะของสินค้า

(1) พันธุ์ : พันธุ์มะกอก

(2) ลักษณะทางกายภาพ

- รูปทรง กลมรีและมีขนาดเล็ก
- ผิวเปลือก ผิวเปลือกบาง สีน้ำตาลเข้ม
- เนื้อ เนื้อแน่นละเอียด กรอบ สีน้ำตาลอ่อน
- รสชาติ หวาน มีกลิ่นหอม

(3) ลักษณะทางเคมี

- ค่าความหวานอยู่ในช่วง 20 – 23 องศาบริกซ์

2. กระบวนการผลิต

การปลูก

- (1) กิ่งพันธุ์ละมุด ต้องเป็นกิ่งพันธุ์จากพื้นที่ตำบลบ้านใหม่ ตำบลท่าตอ และตำบลบ้านขวาง อำเภอมหาราช จังหวัดพระนครศรีอยุธยา
- (2) สภาพพื้นที่ที่เหมาะสมในการปลูก อยู่ในพื้นที่ราบริมแม่น้ำ มีปริมาณน้ำเพียงพอ ดินร่วนปนทราย ระบายน้ำได้ดี
- (3) ฤดูที่เหมาะสมในการปลูก คือ ฤดูฝน (ช่วงกลางเดือนพฤษภาคม – ตุลาคม)
- (4) ขนาดของหลุมปลูกขุดลึก 30 เซนติเมตร กว้าง 1 เมตร แถวปลูกมีระยะห่างระหว่างต้น 3 – 4 เมตร หรือตามความเหมาะสมของพื้นที่ นำกิ่งละมุดวางแล้วกลบดินให้พูนขึ้นจากปากหลุมเล็กน้อย
- (5) การให้น้ำ ในช่วงแรกของการปลูกควรรดน้ำให้ชุ่มและสม่ำเสมอเพื่อไม่ให้ดินแห้ง เมื่อต้นพันธุ์ละมุดแข็งแรง หรือในช่วงผลละมุดแก่และอยู่ในระหว่างเก็บเกี่ยวผลผลิต ควรลดการให้น้ำเพื่อให้ละมุดมีรสชาติหวานกรอบ
- (6) การดูแลรักษา ตัดกิ่งที่แห้งและไม่สมบูรณ์หรือเมื่อต้นละมุดมีขนาดต้นสูง ต้นแก่ จึงทำการตัดแต่งกิ่งเพื่อให้เกิดกิ่งใหม่ หรือเรียกว่าการทำสาวจะทำให้การออกดอกออกลูกได้ผลดียิ่งขึ้น

การเก็บเกี่ยว

- (1) ผลละมุดจะเก็บเกี่ยวในช่วงเดือนพฤศจิกายน – พฤษภาคม
- (2) วิธีการเก็บ ในกรณีที่ต้นละมุดไม่สูงมากจะใช้มือเก็บโดยการเด็ดที่ละผล แต่หากผลละมุดในต้นที่อยู่สูงจะใช้ตระกร้อสอย

การบ่ม

- (1) ล้างผลละมุด เพื่อให้ยางหรือขุยที่ติดอยู่บริเวณผิวเปลือกหลุดออกไปทำให้ผิวสะอาด
- (2) ภาชนะที่ใช้ในการบ่ม ต้องมิดชิด อากาศถ่ายเทไม่ได้ เช่น โอ่ง ตุ่มซีเมนต์ หรือตุ่มดิน เป็นต้น
- (3) การบ่มสุก นำผลละมุดที่ล้างแล้วผึ่งลมให้แห้งทิ้งไว้ 1 คืน นำกระสอบป่านวางรองกันภาชนะ แล้วนำผลละมุดจัดเรียงให้เต็ม ปิดฝาและใช้ดินเหนียวทารอบรอยต่อเพื่อกันไม่ให้อากาศเข้า ในช่วงฤดูร้อนและฤดูฝน บ่มไว้ประมาณ 3 – 4 คืน แต่ในช่วงฤดูหนาวจะบ่มไว้ประมาณ 5 – 6 คืน
- (4) การบ่มหวานกรอบ บ่มได้ตามแบบวิธีการบ่มสุกแต่จะใช้เวลาในการบ่ม 2 วัน 1 คืน

การบรรจุหีบห่อ

- (1) รายละเอียดบนฉลาก/หีบห่อ ให้ประกอบด้วยคำว่า “ละมุดบ้านใหม่” และ/หรือ “Ban Mai Sapodilla” และ/หรือ “Lamut Ban Mai”
- (2) ให้ระบุ ชื่อสวน/เกษตรกร ที่อยู่ติดต่อได้

3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

อำเภอเมืองราชโดยทั่วไป มีพื้นที่ราบลุ่มเป็นดินที่มีการระบายน้ำดี ส่วนใหญ่เป็นดินร่วนปนทราย และดินร่วนเหนียวในสันดอนริมสองฝั่งคลองบางแก้ว เป็นพื้นที่ที่มีความอุดมสมบูรณ์ด้วยแร่ธาตุต่างๆ ซึ่งได้รับอิทธิพลมาจากการพัดพาดินตะกอนแม่น้ำเจ้าพระยามาทับถมอยู่เป็นระยะเวลาหลายปี จนกระทั่งเกิดเป็นแผ่นดินงอกยื่นออกไปตลอดริมฝั่งคลอง จากสภาพลักษณะภูมิประเทศดังกล่าวส่งผลให้ดินมีแร่ธาตุที่เหมาะสมต่อการปลูกมะม่วงบ้านใหม่ ประกอบกับในช่วงเดือนเมษายน - เดือนพฤษภาคม ผลผลิตในช่วงดังกล่าวจะมีแมลงวันทองมาเจาะทำให้มะม่วงไม่อร่อย เกษตรกรจะปล่อยผลมะม่วงและไปให้ล่องลงสู่โคนต้น จะทำให้เกิดปัญหัทักตามธรรมชาติให้กับต้นมะม่วง

ลักษณะภูมิอากาศ ได้รับอิทธิพลของมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือซึ่งพัดจากทิศตะวันออกเฉียงเหนือ มาปกคลุมในช่วงฤดูหนาว ทำให้สภาวะอากาศหนาวเย็นและแห้งแล้ง โดยช่วงเดือนกันยายน - เดือนพฤศจิกายน จะเป็นช่วงที่มะม่วงเริ่มออกดอก และทยอยเก็บเกี่ยวผลมะม่วงในเดือนธันวาคม อากาศจะเริ่มเย็นขึ้น ไม่ร้อนมาก มีอุณหภูมิประมาณ 25 - 27 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์เฉลี่ย 75% และปริมาณน้ำฝนเฉลี่ย 142 มิลลิเมตร ส่งผลให้การออกดอกมะม่วงสมบูรณ์ ไม่ร่วง และผลมะม่วงมีคุณภาพ คือ มะม่วงมีรสชาติหวานมาก กรอบ และหอม

ประวัติความเป็นมา

ตำบลบ้านใหม่เป็นตำบลที่แยกออกมาจากตำบลท่าตอ ราษฎรจึงขนานนามว่า “บ้านใหม่” ทั้งนี้ตำบลบ้านใหม่มีการปลูกมะม่วงมาตั้งแต่ครั้งโบราณสืบเนื่องกันมากกว่า 100 ปี มะม่วงบ้านใหม่ต้นที่เก่าแก่ที่สุดอายุเกือบ 200 ปี และส่วนใหญ่จะมีอายุอย่างน้อยที่สุด 50 ปี ในปี พ.ศ.2533 นายสำเริง เฉลยกลิ่น เจ้าของสวนมะม่วงบ้านใหม่ได้ส่งผลมะม่วงพันธุ์มะกอกเข้าประกวดในงานประกวดผลผลิตทางการเกษตรดีเด่นของจังหวัดพระนครศรีอยุธยา กรมส่งเสริมการเกษตร จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ปรากฏว่าได้รับรางวัลชนะเลิศที่ 1 และในวันที่ 17 กุมภาพันธ์ พ.ศ.2534 ได้ส่งผลมะม่วงเข้าประกวดเพื่อชิงรางวัลพระราชทาน ซึ่งจัดโดยศูนย์ศิลปาชีพบางไทร ปรากฏว่าได้รับรางวัลรองชนะเลิศ จึงส่งผลให้มะม่วงบ้านใหม่ได้รับความสนใจจากคนทั่วไปอย่างมาก

4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การปลูกมะม่วงบ้านใหม่ ครอบคลุมพื้นที่ ตำบลบ้านใหม่ ตำบลท่าตอ และตำบลบ้านขวาง อำเภอเมืองราช จังหวัดพระนครศรีอยุธยา รายละเอียดตามแผนที่

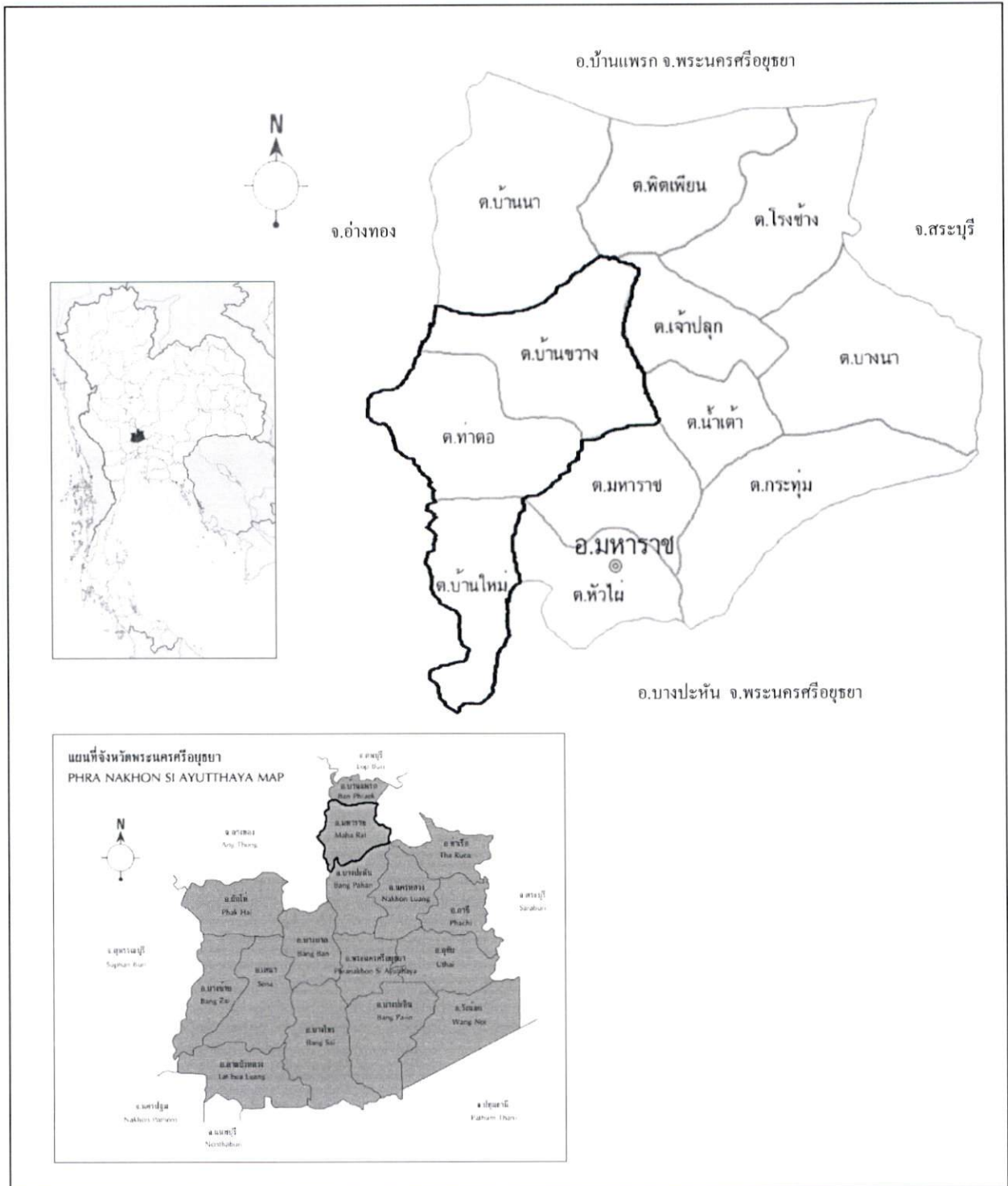
5. เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

- (1) จัดให้มีระบบการตรวจสอบและควบคุม ทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด
- (2) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า ที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์มะม่วงบ้านใหม่
- (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียนจะต้องจัดทำคู่มือการปฏิบัติงาน สำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์มะม่วงบ้านใหม่

6. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

- (1) ละครุดบ้านใหม่ ต้องผลิตในเขตพื้นที่ที่กำหนด และตามกระบวนการผลิตข้างต้น
 - (2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนผู้ผลิตละครุดบ้านใหม่ รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้
-

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ ละมุดบ้านใหม่



ขอบเขตพื้นที่การปลูกละมุดบ้านใหม่ ครอบคลุมพื้นที่ ตำบลบ้านใหม่ ตำบลท่าดอ และตำบลบ้านขวาง อำเภอมหาราช จังหวัดพระนครศรีอยุธยา



กรมทรัพย์สินทางปัญญา
กระทรวงพาณิชย์

เล่มที่ 32

เลขที่ประกาศ 108

วันที่ประกาศโฆษณา 30 พฤศจิกายน 2560

ประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เลขที่คำขอ

60100157

วันที่ยื่นคำขอ 1 มิถุนายน 2560

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ส้มบางมด

รายการสินค้า

ส้มบางมด

ผู้ขอขึ้นทะเบียน

วิสาหกิจชุมชนจอมทองพัฒนา

ที่อยู่

13 ถนนพระรามที่ 2 ซอย 25 แขวงบางมด เขตจอมทอง กรุงเทพมหานคร

1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

ส้มบางมด (Bang Mod Tangerine) หมายถึง ส้มพันธุ์เขียวหวาน ที่มีลักษณะผลทรงกลมมนหรือแป้นเล็กน้อย ผิวส้มมีรอยแตกเป็นเส้นลาย เปลือกบาง ซานนิ่ม ปอกง่าย กลีบแยกออกจากกันง่าย ผนังกลีบบาง มีรกลน้อย เนื้อสีส้ม รสชาติหวานอมเปรี้ยว ซึ่งปลูกในพื้นที่ 8 เขต ของกรุงเทพมหานคร ได้แก่ เขตจอมทอง เขตทุ่งครุ เขตราชพฤกษ์บูรณะ เขตบางขุนเทียน เขตบางบอน เขตภาษีเจริญ เขตบางแค และเขตหนองแขม

ลักษณะของสินค้า

(1) พันธุ์ : ส้มเขียวหวาน

(2) ลักษณะทางกายภาพ

- รูปทรง ทรงผลกลมมนหรือแป้นเล็กน้อย
- เปลือก ผิวเรียบ เปลือกบาง บางผลอาจมีรอยแตกเป็นเส้นลาย
- เนื้อ เนื้อสีส้ม ฉ่ำน้ำ
- รสชาติ หวานอมเปรี้ยว

(3) ลักษณะทางเคมี

- ค่าความหวานอยู่ในช่วง 13 – 18 องศาบริกซ์

2. กระบวนการผลิต

การปลูก

- (1) กิ่งพันธุ์ที่นำมาปลูก เป็นกิ่งพันธุ์จากในพื้นที่แหล่งผลิตเอง และกิ่งตอนจากอำเภอบางกรวย จังหวัดนนทบุรี ที่มีความแข็งแรงสมบูรณ์
- (2) ฤดูที่เหมาะสมในการปลูก คือ ช่วงต้นฤดูฝน เดือนพฤษภาคม – กรกฎาคม
- (3) สภาพพื้นที่ที่เหมาะสมในการปลูก คือ พื้นที่เป็นดินร่วนปนตะกอน และมีสภาพเป็นดินลึกลับลึกเค็ม
- (4) ปลูกแบบยกร่อง เป็นร่องดินสลับกับร่องน้ำ ท้องร่องมีความลึก 1 เมตร กว้าง 1 เมตร ความกว้างของร่องอก 4 เมตร พรวนดินให้เป็นสันนูนแบบหลังเต่า และขุดโชดยาว 2 เมตร โดยทิ้งไว้ 1 เดือน ก่อนปลูก แถวปลูกมีระยะห่างระหว่างต้น 3 – 4 เมตร หรือตามความเหมาะสมของพื้นที่ โดยปลูกตามแนวยาวของร่องสวน ร่องละ 1 แถว
- (5) ช่วงระยะปีที่ 1 – 3 จะปลิดผลที่อยู่บนยอดออกเพื่อเลี้ยงลำต้น เมื่อต้นส้มอายุได้ 5 – 6 ปีขึ้นไปก็จะเก็บผลผลิตได้อย่างเต็มที่
- (6) การให้น้ำ ช่วงแรกต้องรดน้ำทุกวันแต่ต้องไม่รดมากเกินไป ในเวลา 2 – 3 เดือน ต้นส้มจะเริ่มแข็งแรงขึ้น

การเก็บเกี่ยว

- (1) ระยะเวลาเก็บเกี่ยวผลผลิตที่เหมาะสม คือ ช่วงเดือนพฤศจิกายน – มีนาคม
- (2) วิธีการเก็บ จะไม่มีเครื่องช่วยเก็บแต่จะใช้มือเก็บผลส้มโดยการเด็ดออกจากต้น ในการเก็บจะต้องใช้ความชำนาญมาก เพราะหากเก็บไม่เป็นจะทำให้เปลือกตรงขั้วส้มฉีกขาด

การบรรจุหีบห่อ

- (1) รายละเอียดบนฉลาก/หีบห่อ ให้ประกอบด้วยคำว่า “ส้มบางมด” และ/หรือ “Som Bang Mod” และ/หรือ “Bang Mod Tangerine” และ/หรือ “Bang Mod Orange”
- (2) ให้ระบุชื่อสวน/เกษตรกร ที่อยู่ติดต่อกับได้

3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

พื้นที่ส่วนใหญ่เป็นที่ราบลุ่มริมฝั่งแม่น้ำเจ้าพระยา มีอาณาเขตติดต่อทะเลที่เขตบางขุนเทียน มีความยาวประมาณ 5 กิโลเมตร อยู่ระหว่างชายฝั่งทะเลของจังหวัดสมุทรสาคร และสมุทรปราการ ภายในพื้นที่ทั้งหมดมีลำคลองและชอยคลองต่างๆ ประมาณ 200 กว่าคลองเชื่อมต่อถึงกัน สภาพดินเป็นชุดดินชนบุรี มีปริมาณโปแตสเซียมและฟอสฟอรัสสูงกว่าในพื้นที่อื่น มีระดับน้ำใต้ดินตื้น มีสภาพอุณหภูมิกลางวันและกลางคืนไม่ต่างกัน มีปริมาณน้ำฝนเฉลี่ยตลอดทั้งปี โดยปกติในช่วงฤดูฝนจะมีน้ำจืดจากภาคเหนือผ่าน และในช่วงฤดูแล้งจะมีน้ำเค็มไหลย้อนขึ้นมาจากคลองสายต่างๆ เป็นดินที่เรียกกันว่า “ลึกลับลึก ลึกลับเค็ม” ส่งผลทำให้ส้มบางมดมีรสชาติที่โดดเด่นเป็นเอกลักษณ์

ประวัติความเป็นมา

เดิมชาวบางมดเป็นเพียงชาวนาชาวสวนที่ปลูกข้าวปลูกผักเพื่อหารายได้เท่านั้น เมื่อการประกอบอาชีพทำนาทำให้เกิดความยากลำบากจึงมองหาอาชีพใหม่มาทดแทน ในปี พ.ศ.2468 นายเสมเป็นคนแรกที่นำกิ่งตองจากบางกอกน้อยมาปลูกในตำบลบางมด การริเริ่มประสบความสำเร็จได้ผลผลิตของส้มมากกว่าที่คิดไว้ จึงเป็นแรงบันดาลใจให้ชาวบางมดหันมาปลูกส้มกัน แต่การปลูกส้มของชาวบางมดนั้นจะต้องมีการยกร่องเป็นร่องดินสลับกับร่องน้ำ ซึ่งนับเป็นความลำบากมากเพราะไม่ใช่เรื่องง่ายที่จะพลิกผืนนาที่แตกกระแหงให้เป็นร่องร่องที่ใช้ในการปลูกส้ม ผลที่ได้จากความสำเร็จในการปลูกส้มทำให้ชาวสวนส้มบางมดมีฐานะความเป็นอยู่ดีขึ้น พื้นที่ตำบลบางมดในช่วงนั้นหอมไปด้วยกลิ่นดอกส้ม สิ่งนี้เองเป็นเครื่องยืนยันความสำเร็จที่รออยู่ในอนาคต ทำให้ชาวบางมดมีความเจริญรุ่งเรืองขึ้น และกลิ่นดอกส้มนี้ยังเป็นสิ่งที่แสดงถึงส้มที่มีรสชาติเลื่องลือสมชื่อ "ส้มบางมด" ดังคำขวัญประจำเขตจอมทองที่ว่า "หลวงปู่เฒ่าวัดหนึ่งตลาดดั่งวังไทร หวานชื่นใจส้มบางมด ราชโอรสวัดงาม" แม้ส้มบางมดจะมีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักแต่ก็มีปัญหา เช่น ปัญหาดินเสื่อม และเมื่อปี พ.ศ.2533 เกิดปัญหาน้ำเค็มจากน้ำทะเลหนุน ผืนไม่ตกตามฤดูกาลทำให้เกิดภาวะน้ำเค็ม สวนส้มที่เคยมีแทบไม่เหลือพยายามปรับปรุงก็ไม่เป็นผลสำเร็จ

เมื่อวันที่ 17 กุมภาพันธ์ พ.ศ.2546 สำนักเขตจอมทอง กรุงเทพมหานคร เข้าร่วมสนองพระราชดำริสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี เป็นเขตนำร่องในพื้นที่กรุงเทพมหานคร และได้จัดทำโครงการอนุรักษ์และฟื้นฟูสวนส้มบางมด ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของโครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืช อันเนื่องมาจากพระราชดำริฯ และได้เชิญชวนเกษตรกรเข้าร่วมโครงการฯ ทำให้เกษตรกรสนใจและปลูกส้มบางมดมากขึ้น รวมถึงส่งเสริมให้สวนส้มบางมดเป็นแหล่งเรียนรู้ทางด้านเกษตร และเป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงเกษตรอีกด้วย ปัจจุบันมีพื้นที่การปลูกใน 8 เขต ของกรุงเทพมหานคร ได้แก่ เขตจอมทอง เขตบางขุนเทียน เขตทุ่งครุ เขตราชบุรีบูรณะ เขตบางขุนเทียน เขตบางบอน เขตภาษีเจริญ เขตบางแค และเขตหนองแขม

4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การปลูกส้มบางมด ครอบคลุมพื้นที่ 8 เขต ของกรุงเทพมหานคร ได้แก่ เขตจอมทอง เขตทุ่งครุ เขตราชบุรีบูรณะ เขตบางขุนเทียน เขตบางบอน เขตภาษีเจริญ เขตบางแค และเขตหนองแขม รายละเอียดตามแผนที่

5. เจ็อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

- (1) จัดให้มีระบบการตรวจสอบและควบคุม ทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด
- (2) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า ที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ส้มบางมด
- (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียนจะต้องจัดทำคู่มือการปฏิบัติงาน สำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ส้มบางมด

6. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

- (1) สัมบางมด ต้องปลูกในเขตพื้นที่ที่กำหนด และตามกระบวนการผลิตข้างต้น
 - (2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนผู้ปลูกสัมบางมด รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้
-

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ สัมบางมด



ขอบเขตพื้นที่การปลูกสัมบางมด ครอบคลุมพื้นที่ 8 เขต ของกรุงเทพมหานคร ได้แก่ เขตจอมทอง เขตทุ่งครุ เขตราษฎร์บูรณะ เขตบางขุนเทียน เขตบางบอน เขตภาษีเจริญ เขตบางแค และเขตหนองแขม



ประกาศโฆษณารับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เลขที่คำขอ 60100158 วันที่ยื่นคำขอ 1 มิถุนายน 2560

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ลิ้นจี่บางขุนเทียน

รายการสินค้า ลิ้นจี่

ผู้ขอขึ้นทะเบียน วิสาหกิจชุมชนจอมทองพัฒนา

ที่อยู่ 13 ถนนพระรามที่ 2 ซอย 25 แขวงบางมด เขตจอมทอง กรุงเทพมหานคร

1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

ลิ้นจี่บางขุนเทียน (Bang Khun Thien Lychee) หมายถึง ลิ้นจี่พันธุ์กะโหลกใบยาว พันธุ์กะโหลกใบอ้อ และพันธุ์พื้นเมือง เช่น พันธุ์กะโหลกในเตา พันธุ์กระโดนท้องพระโรง พันธุ์บางหญ้าแพรก พันธุ์สาแหรกทอง พันธุ์ค่อม เป็นต้น ซึ่งมีลักษณะผลขนาดกลางรูปคล้ายหัวใจ บ่าไม่สูงหนามแหลมสันเปลือกสีแดงถึงแดงคล้ำ รสชาติหอม หวานเนื้อไม่แฉะ ไม่มีรสฝาดเจือ ซึ่งปลูกในพื้นที่ 2 เขตของกรุงเทพมหานคร ได้แก่ เขตจอมทอง และเขตราชบุรีบูรณะ

ลักษณะของสินค้า

(1) พันธุ์ : ลิ้นจี่พันธุ์กะโหลกใบยาว พันธุ์กะโหลกใบอ้อ และพันธุ์พื้นเมือง เช่น พันธุ์กะโหลกในเตา พันธุ์กระโดนท้องพระโรง พันธุ์บางหญ้าแพรก พันธุ์สาแหรกทอง พันธุ์ค่อม เป็นต้น

(2) ลักษณะทางกายภาพ

- | | |
|----------|---|
| - รูปทรง | ผลขนาดกลางรูปทรงคล้ายรูปหัวใจ บ่าไม่สูง |
| - เปลือก | สีแดงถึงแดงคล้ำ มีหนามแหลมสัน |
| - เนื้อ | เนื้อเยอะ แห้ง ไม่แฉะน้ำ |
| - รสชาติ | หอม หวาน ไม่มีรสฝาด |

2. กระบวนการผลิต

การปลูก

(1) ปลูกโดยการเพาะเมล็ด ต้นลิ้นจี่จะมีขนาดใหญ่ มีความสูงมาก ทรงพุ่มกว้างใหญ่ อายุยืนทนทานต่อน้ำท่วมได้ดี

(2) ปลูกโดยการตอนกิ่งโดยใช้กิ่งพันธุ์ต้นลิ้นจี่จากสวนในพื้นที่ที่มีความสมบูรณ์ ซึ่งเป็นวิธีการปลูกที่นิยมปลูกในปัจจุบัน จะได้ต้นลิ้นจี่ขนาดไม่สูง ทรงพุ่มเล็ก มีกิ่งก้านสาขาแตกอยู่ใกล้บริเวณโคนต้น ทำให้เก็บผลผลิตได้ง่าย

- (3) ฤดูที่เหมาะสมในการปลูก คือ ช่วงต้นฤดูฝน เดือนพฤษภาคม – เดือนกรกฎาคม
- (4) ปลูกหลังร่องสวน ขนาดร่องสวนกว้าง 3 เมตร สลับกับร่องน้ำกว้าง 1.5 เมตร โดยปลูกร่องละ 1 แถว ระยะห่าง 6 – 10 เมตร ตามความเหมาะสมตามขนาดของต้นลิ้นจี่
- (5) ตัดแต่งกิ่งให้ทำทุกปี ตูแผลสาตโคลนและใส่ปุ๋ยเพื่อบำรุงต้น

ช่วงเวลาการเก็บเกี่ยว

ชาวสวนจะเริ่มเก็บลิ้นจี่กันในช่วงก่อนสงกรานต์ ช่วงเวลาในการเก็บเกี่ยวในแต่ละวันเริ่มตั้งแต่เช้าถึงเย็น โดยใช้ระยะเวลาไม่เกิน 2 อาทิตย์จะต้องเก็บให้หมด เนื่องจากลิ้นจี่มีช่วงเวลาการสุกไม่นาน ประมาณ 2 อาทิตย์ ก็จะเริ่มวาย อีกทั้งในช่วงก่อนสงกรานต์จะมีแดดร้อนมาก หากฝนตกลงมาเพียงครั้งเดียวก็จะให้เปลือกของลิ้นจี่ที่เต่งตึงเต็มไปด้วยน้ำตาลปริแตกออกมาทำให้ขายไม่ได้ และเปลือกที่แดงสดก็จะดำคล้ำไปด้วย

การเก็บเกี่ยว

- (1) ระยะเก็บเกี่ยวผลผลิตที่เหมาะสม คือ ช่วงเดือนมีนาคม – เดือนเมษายน
- (2) คนปิ่นจะนำตะกร้าผูกเชือกร้อยหู 2 ข้าง แล้วใช้ “พะอง” ปีนขึ้นไปเก็บผลลิ้นจี่ที่สูง โดยมีคนที่อยู่ด้านล่างช่วยจับพะองไว้ เมื่อเก็บผลลิ้นจี่สุกได้ก่อนตะกร้าจะหย่อนตะกร้าลงมาข้างล่างให้คนที่รอรับตะกร้า นำไปรวมไว้ก่อนดึงตะกร้าขึ้นไปเก็บผลลิ้นจี่สุกต่อจนหมด
- (3) ตัดแต่งพวงลิ้นจี่ ลิดใบที่มากเกินไปออก เต็ดลูกที่เปลือกอาจจะแตกหรือถูกแมลงเจาะออกจากพวง มัดเป็นกำๆ ละ 1 กิโลกรัม บรรจุลงในถุงพลาสติก

การบรรจุหีบห่อ

- (1) รายละเอียดบนฉลากสินค้าให้ประกอบด้วยคำว่า “ลิ้นจี่บางขุนเทียน” และ/หรือ “Lychee Bang Khun Thien” และ/หรือ “Bang Khun Thien Lychee”
- (2) ให้ระบุชื่อสวน/เกษตรกร ที่อยู่ติดต่อได้

3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิศาสตร์ ย่านบางขุนเทียนในอดีตครอบคลุมพื้นที่เขตจอมทองและเขตราษฎร์บูรณะ กรุงเทพมหานคร ดินเป็นชุดดินธนบุรี เป็นดินตะกอนปากแม่น้ำ ที่มีโปรแตสเซียม และฟอสฟอรัสสูง มีระดับน้ำใต้ดินตื้น ในช่วงฤดูฝนจะมีน้ำจืดจากทางเหนือผ่าน และในช่วงฤดูแล้งจะมีน้ำเค็มไหลย้อนขึ้นตามคลองสายต่างๆ ทำให้ดินมีลักษณะที่เรียกกันว่า “ลึกลับ ลึกเค็ม” มีอุณหภูมิตอนกลางวันและตอนกลางคืนไม่ต่างกันมากนัก ส่งผลให้ลิ้นจี่บางขุนเทียนมีรสชาติเป็นเอกลักษณ์โดดเด่นเฉพาะตัว

ประวัติความเป็นมา ในสมัยรัชกาลที่ 2 และรัชกาลที่ 3 มีการติดต่อค้าขายระหว่างประเทศสยามกับประเทศจีน มีการแต่งสำเภาไปค้าขายกับประเทศจีนอย่างต่อเนื่อง จึงเชื่อกันว่าลิ้นจี่น่าจะถูกนำเข้ามาปลูกในสยามในยุคนี้ โดยพื้นที่แรกที่มีการปลูกลิ้นจี่คือย่านวัดจันทร์ บางโคล่ บางคอแหลม ทางฝั่งตะวันออกของแม่น้ำเจ้าพระยา เนื่องจากเป็นท่าเทียบเรือสำเภาที่มาจากประเทศจีน ซึ่งในปัจจุบันไม่เหลือสวนลิ้นจี่ให้เห็นแล้ว อีกพื้นที่หนึ่งคือทางฝั่งตะวันตกของแม่น้ำเจ้าพระยา เข้ามาตามคลอง

ดาวคะนอง คลองบางขุนเทียน และคลองบางประทุน ซึ่งเป็นบริเวณพื้นที่เขตจอมทองในปัจจุบันและเหลือพื้นที่ปลูกลิ้นจี่ไม่มากแล้ว พบหนาแน่นบริเวณคู้้งสามง่าม ซึ่งเป็นรอยต่อระหว่างคลองดาวคะนองเชื่อมกับคลองบางขุนเทียนและคลองลัดเซ็ดหน้า และมีแนวโน้มลดลงเรื่อยๆ เนื่องจากความต้องการที่อยู่อาศัยของชุมชนเมืองขยายตัวมากขึ้น ที่ดินมีราคาสูงขึ้น แต่ด้วยโครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืชอันเนื่องมาจากพระราชดำริ สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี สนองพระราชดำริโดยสำนักงานเขตจอมทอง กรุงเทพมหานคร จึงยังมีลิ้นจี่บางขุนเทียนอยู่ในปัจจุบันและมีการจัดงานเทศกาลลิ้นจี่ของดีเขตจอมทอง ขึ้นในบริเวณตลาดน้ำวัดไทรโดยชาวสวนลิ้นจี่ในจอมทองก็ได้นำผลลิ้นจี่รสชาติดีจากสวนของตนเองมาจำหน่ายตลอดช่วงการจัดงาน ซึ่งหากใครที่ได้ลิ้มลองรสชาติของลิ้นจี่บางขุนเทียนแล้วจะบอกว่าอร่อยมากกว่าลิ้นจี่ที่ปลูกในถิ่นไหนๆ ของเมืองไทย แม้ราคาขายในบางปีอาจจะแพงถึง ๑๒๐ บาท ต่อกิโลกรัม ก็ตาม

4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การปลูกลิ้นจี่บางขุนเทียนครอบคลุมพื้นที่ เขตจอมทอง และเขตราษฎร์บูรณะ กรุงเทพมหานคร

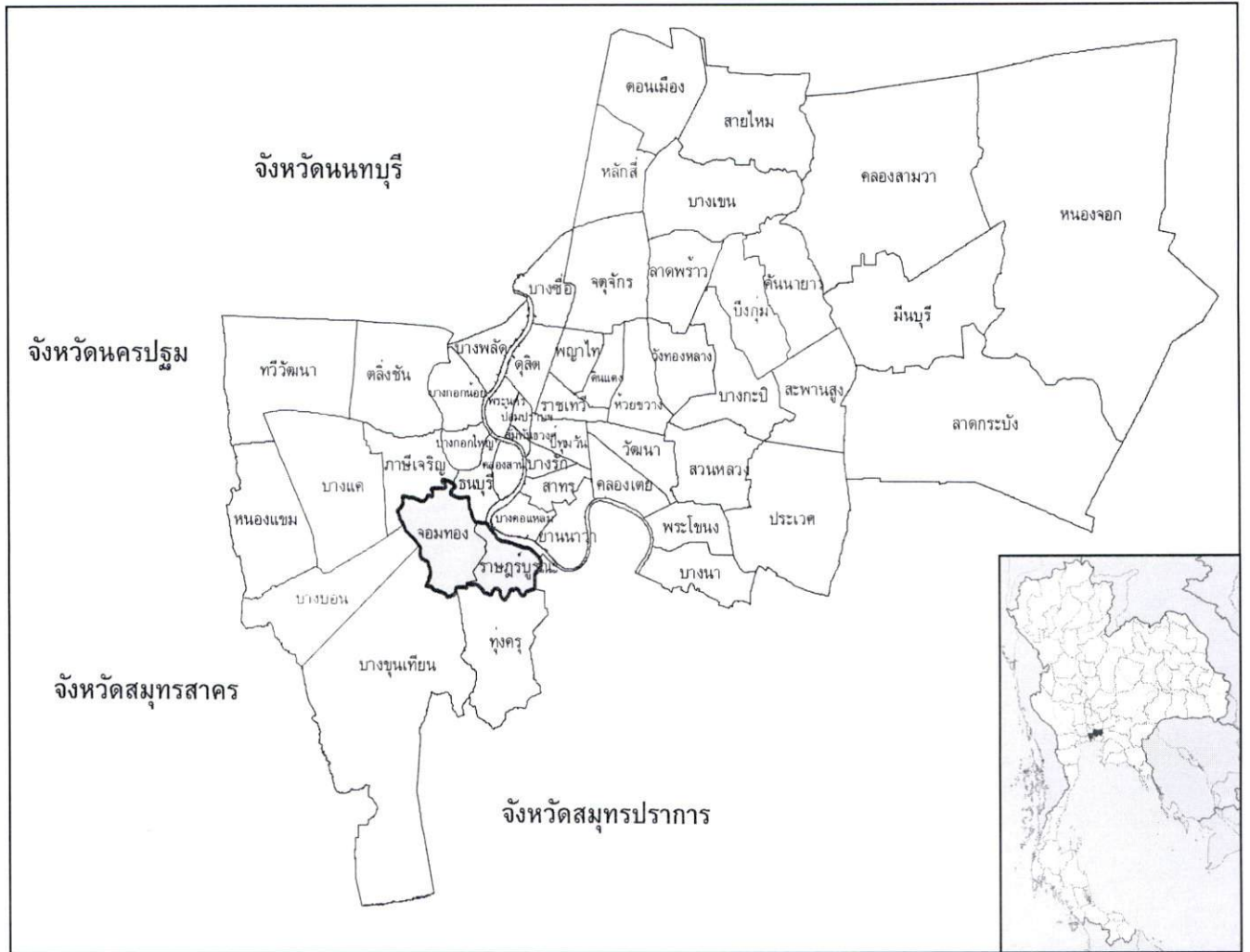
5. เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

- (1) จัดให้มีระบบการตรวจสอบและควบคุม ทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด
- (2) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนผู้ผลิตและผู้ประกอบการสินค้า ที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ลิ้นจี่บางขุนเทียน
- (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียนจะต้องจัดทำคู่มือปฏิบัติงาน สำหรับสมาชิกผู้ใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ลิ้นจี่บางขุนเทียน

6. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

- (1) ลิ้นจี่บางขุนเทียน ต้องปลูกในเขตพื้นที่ที่กำหนด และตามกระบวนการผลิตข้างต้น
- (2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนผู้ปลูกลิ้นจี่บางขุนเทียนรวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์
ลุ่มน้ำบางขุนเทียน



ขอบเขตพื้นที่การปลูกลุ่มน้ำบางขุนเทียนครอบคลุมพื้นที่เขตจอมทอง และเขตราษฎร์บูรณะ กรุงเทพมหานคร