กรมทรัพย์สินทางปัญญา
กระทรวงพาณิชย์

เล่มที่ 23 เลขที่ประกาศ 80
วันที่ประกาศโฆษณา 30 มิถุนายน 2558

ประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เลขที่คำขอ 53100072 **วันที่ยื่นคำขอ** 3 กันยายน 2556

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ชาเชียงราย

รายการสินค้า ชาเขียวและชาอู่หลง

ผู้ขอขึ้นทะเบียน มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง และผู้ผลิตชาเชียงรายจำนวน 30 ราย

ที่อยู่ 333 หมู่ 1 ตำบลท่าสุด อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย 57100

1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

ชาเชียงราย (Chiang Rai Tea) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ชาเขียวและชาอู่หลง ที่ได้จากพันธุ์ชาอัสสัม และพันธุ์ชาจีน โดยปลูกและผลิตตามกรรมวิธีเฉพาะตามหลักการผลิตชา ในพื้นที่ อำเภอเมือง อำเภอแม่สรวย อำเภอเวียงป่าเป้า อำเภอแม่ลาว อำเภอแม่จัน อำเภอแม่ฟ้าหลวง อำเภอเชียงของ อำเภอเวียงเชียงรุ้ง และ อำเภอเชียงแสน ของจังหวัดเชียงราย

ลักษณะของสินค้า

(1) พันธุ์ชา : พันธุ์ชาอัสสัม และพันธุ์ชาจีน

(2) ประเภทสินค้า ชาที่ไม่ผ่านกระบวนการหมัก(ชาเขียว)และชาที่หมักเพียงบางส่วน(ชาอู่หลง)

(3) ลักษณะทางกายภาพ

ชาเชียงรายมีลักษณะเป็นใบชาหรือส่วนของใบชาแห้งเป็นเส้นหรือเม็ด หรือชิ้นเล็ก หรือผง ที่สะอาด ปราศจากสิ่งแปลกปลอมใดๆ ใบชาหรือส่วนของใบชามีสี กลิ่น และรสที่ดีตามธรรมชาติของชา นั้นๆ หากมีการปรุงแต่งกลิ่นรส วัตถุที่นำมาปรุงแต่งต้องไม่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค และเป็นไปตาม ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ชา

(4) ลักษณะทางเคมี

- ความชื้น ไม่เกินร้อยละ 8 (ร้อยละ โดยน้ำหนัก)
- สารที่สกัดได้ด้วยน้ำร้อน ไม่เกินร้อยละ 32 (ร้อยละ โดยน้ำหนักแห้ง)
- เถ้าทั้งหมดร้อยละ 4 – 8 (ร้อยละ โดยน้ำหนักแห้ง)
- เถ้าที่ละลายน้ำได้ไม่น้อยกว่าร้อยละ 45 ของเถ้าทั้งหมด (ร้อยละ โดยน้ำหนักเถ้าทั้งหมด)
- คาเฟอีน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 1.5 (ร้อยละ โดยน้ำหนัก)

2. กระบวนการผลิต

การปลูก

(1) คัดเลือกต้นพันธุ์ที่สมบูรณ์แข็งแรง ให้ผลผลิตสูง ปราศจากโรคแมลง

(2) การเตรียมพันธุ์ ใช้การปักชำกิ่ง และ/หรือการเพาะเมล็ด

(3) พื้นที่ปลูกอยู่ในระดับความสูงตั้งแต่ 350 – 2,000 เมตร เหนือระดับน้ำทะเล

(4) ระยะปลูกชาอัสสัม ระหว่างต้นประมาณ 1.0 เมตร x ระหว่างแถวประมาณ 1.5 เมตร หรือตามความเหมาะสมของสภาพพื้นที่

(5) ระยะปลูกชาจีน ระหว่างต้นประมาณ 0.5 เมตร x ระหว่างแถวประมาณ 1.5 เมตร หรือตามความเหมาะสมของสภาพพื้นที่

การดูแลรักษา

(1) กำจัดวัชพืชระหว่างแถว

(2) ใส่ปุ๋ยบำรุง และให้น้ำ ตามความเหมาะสมของสภาพพื้นที่

(3) ตัดแต่งควบคุมทรงพุ่มให้สะดวกในการเก็บเกี่ยว เพื่อให้ต้นชาเกิดยอดใหม่และเพื่อให้มีผลผลิตมากขึ้น

การเก็บเกี่ยว

(1) ระยะเวลาเก็บเกี่ยว

- ชาอัสสัม เริ่มเก็บเกี่ยวเดือนกุมภาพันธ์ – พฤศจิกายน ของทุกปี
- ชาจีน ระยะเก็บเกี่ยว เฉลี่ย 45 วัน/ครั้ง/ต้น

(2) เก็บยอดชาตามประเภทของชาที่ผลิต ใบชาสดที่มีคุณภาพดีต้องประกอบด้วย 1 ยอด 2 ใบ

(3) นำยอดชาที่เก็บเกี่ยวส่งโรงงานทันทีเพื่อให้ได้ชาคุณภาพ

การผลิตชา

- **การผลิตชาไม่หมัก (ชาเขียว)**
  (1) ผึ่งชา (withering) เพื่อลดปริมาณน้ำในใบชา
  (2) คั่วชา (pan firing) เพื่อหยุดปฏิกิริยาการทำงานของเอนไซม์
  (3) นวดชา (rolling) เพื่อให้ใบชาม้วนตัว และทำให้เซลล์แตก
  (4) อบแห้ง (drying)
  (5) คัดบรรจุ (sorting and packing)
- **การผลิตชากึ่งหมัก (ชาอู่หลง)**
  (1) ผึ่งแดด (outdoor withering) เพื่อลดปริมาณน้ำในใบชา
  (2) ผึ่งในร่ม (indoor withering) เป็นกระบวนการหมักซึ่งทำให้เอนไซม์เร่งปฏิกิริยา oxidation และ polymerization และ polyphenols
  (3) คั่วชา (pan firing) เพื่อหยุดปฏิกิริยาการทำงานของเอนไซม์
  (4) นวดชา (rolling) เพื่อให้ใบชาม้วนตัว และทำให้เซลล์แตก
  (5) อบแห้ง (drying)
  (6) คัดบรรจุ (sorting and packing)

การบรรจุหีบห่อ

(1) ให้บรรจุชาในภาชนะที่สะอาด ปิดได้สนิท และสามารถป้องกันการปนเปื้อนจากสิ่งสกปรกภายนอกได้

(2) รายละเอียดบนฉลากเฉพาะสินค้าชาเชียวและ/หรือชาอู่หลงเท่านั้น ให้ประกอบด้วยคำว่า **"ชาเชียงราย"** และ/หรือ **"Chiang Rai Tea"** และ/หรือ **"Cha Chiang Rai"**

(3) ให้ระบุชื่อเรียกผลิตภัณฑ์ น้ำหนักสุทธิ วันที่ผลิต วันหมดอายุ ชื่อที่อยู่ผู้ผลิต/จำหน่าย และข้อแนะนำในการบริโภคและการเก็บรักษา

การควบคุมสินค้า

สินค้าที่ใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ชาเชียงราย จะต้องได้รับการตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ตามเกณฑ์มาตรฐานชาเชียงรายซึ่งเป็นมาตรฐานกลางของจังหวัดที่จัดทำขึ้นโดยสถาบันชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง สมาคมชา และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในจังหวัดเชียงราย

3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ จังหวัดเชียงรายมีลักษณะพื้นที่ส่วนใหญ่เป็นเทือกเขาสูง อยู่ในระดับความสูงตั้งแต่ 350 – 2,000 เมตร เหนือระดับน้ำทะเล สภาพพื้นที่ส่วนใหญ่มีความลาดเอียง เชิงเขา เนินเขา เหมาะกับการปลูกชา ลักษณะดินเป็นดินร่วนและดินร่วนปนทราย การซึมซับของน้ำอยู่ในระดับปานกลาง และดินมีแร่ธาตุต่างๆ เช่น ไนโตรเจน ฟอสฟอรัส โพแทสเซียม เป็นต้น ลักษณะภูมิอากาศ ด้วยสภาพพื้นที่เป็นเทือกเขาสูงทำให้ได้รับอิทธิพลจากลมมรสุมจากทะเลน้อยมาก ทำให้ฤดูร้อนและฤดูหนาวมีอุณหภูมิต่างกันมาก โดยฤดูหนาวเดือนธันวาคมอุณหภูมิเฉลี่ย 8.7 องศาเซลเซียส และฤดูร้อนเดือนเมษายนอุณหภูมิเฉลี่ย 36.4 องศาเซลเซียส อุณหภูมิเฉลี่ยทั้งปี 27.6 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์เฉลี่ยร้อยละ 76 ปริมาณน้ำฝนเฉลี่ย 1,752 มิลลิเมตรต่อปี ด้วยลักษณะทางภูมิศาสตร์ดังกล่าว ของจังหวัดเชียงรายเหมาะอย่างยิ่งกับการปลูกชาและชาที่ปลูกและผลิตในจังหวัดเชียงรายเป็นชาที่มีลักษณะเฉพาะแตกต่างจากที่อื่น

ประวัติความเป็นมา จังหวัดเชียงรายเป็นจังหวัดที่อยู่เหนือสุดของประเทศไทย โดยพื้นที่ป่าบนเทือกเขาสูงเป็นแหล่งกำเนิดของต้นชามานานนับร้อยปี แต่การเริ่มพัฒนาชาเชียงรายเริ่มในปี พ.ศ.2517 โดยฝ่ายรักษาความมั่นคงของชาติได้เริ่มโครงการปลูกชาในแปลงสาธิต ต่อมาในปี พ.ศ.2518 พลเอกเกรียงศักดิ์ ชมะนันท์ ได้มอบพันธุ์ชาจากไต้หวันให้ นายพลต้วน ซี เหวิน เพื่อปลูกที่ดอยแม่สลอง และได้มีการขยายพันธุ์และนำชาจีนพันธุ์ต่างๆ ไปปลูกยังพื้นที่อื่นๆ ของจังหวัดเชียงราย ทำให้การปลูกชาในจังหวัดเชียงรายขยายตัวมากขึ้น และในปี พ.ศ.2547 จังหวัดเชียงรายได้กำหนดให้ชาเป็นพืชยุทธศาสตร์หลักของจังหวัด และผลักดันให้จังหวัดเชียงรายเป็นศูนย์กลางการผลิตชาของประเทศ ปัจจุบันจังหวัดเชียงรายมีพื้นที่ปลูกและผลิตชามากเป็นอันดับหนึ่งของประเทศ มีโรงงานและเทคโนโลยีที่ทันสมัย มีผู้เชี่ยวชาญที่สามารถผลิตชาคุณภาพดีเป็นที่ต้องการของตลาดชาทั้งในและต่างประเทศ ทำให้ชาเชียงรายเป็นพืชเศรษฐกิจที่สำคัญของจังหวัดเชียงราย

4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การปลูกและผลิตชาเชียงราย ครอบคลุมพื้นที่ในเขตอำเภอเมือง อำเภอแม่สรวย อำเภอเวียงป่าเป้า อำเภอแม่ลาว อำเภอแม่จัน อำเภอแม่ฟ้าหลวง อำเภอเชียงของ อำเภอเวียงเชียงรุ้ง และอำเภอเชียงแสน ของจังหวัดเชียงราย รายละเอียดตามแผนที่

5. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

(1) ชาเชียงราย จะต้องปลูกและผลิตในเขตพื้นที่ที่กำหนด ตามกระบวนการผลิตข้างต้น

(2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ปลูก ผู้ผลิต และผู้จำหน่าย ชาเชียงราย รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

(3) สินค้าที่ใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ชาเชียงราย จะต้องได้รับการตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ตามเกณฑ์มาตรฐานชาเชียงรายซึ่งเป็นมาตรฐานกลางของจังหวัดที่จัดทำขึ้นโดยสถาบันชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง สมาคมชา และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในจังหวัดเชียงราย

6. เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

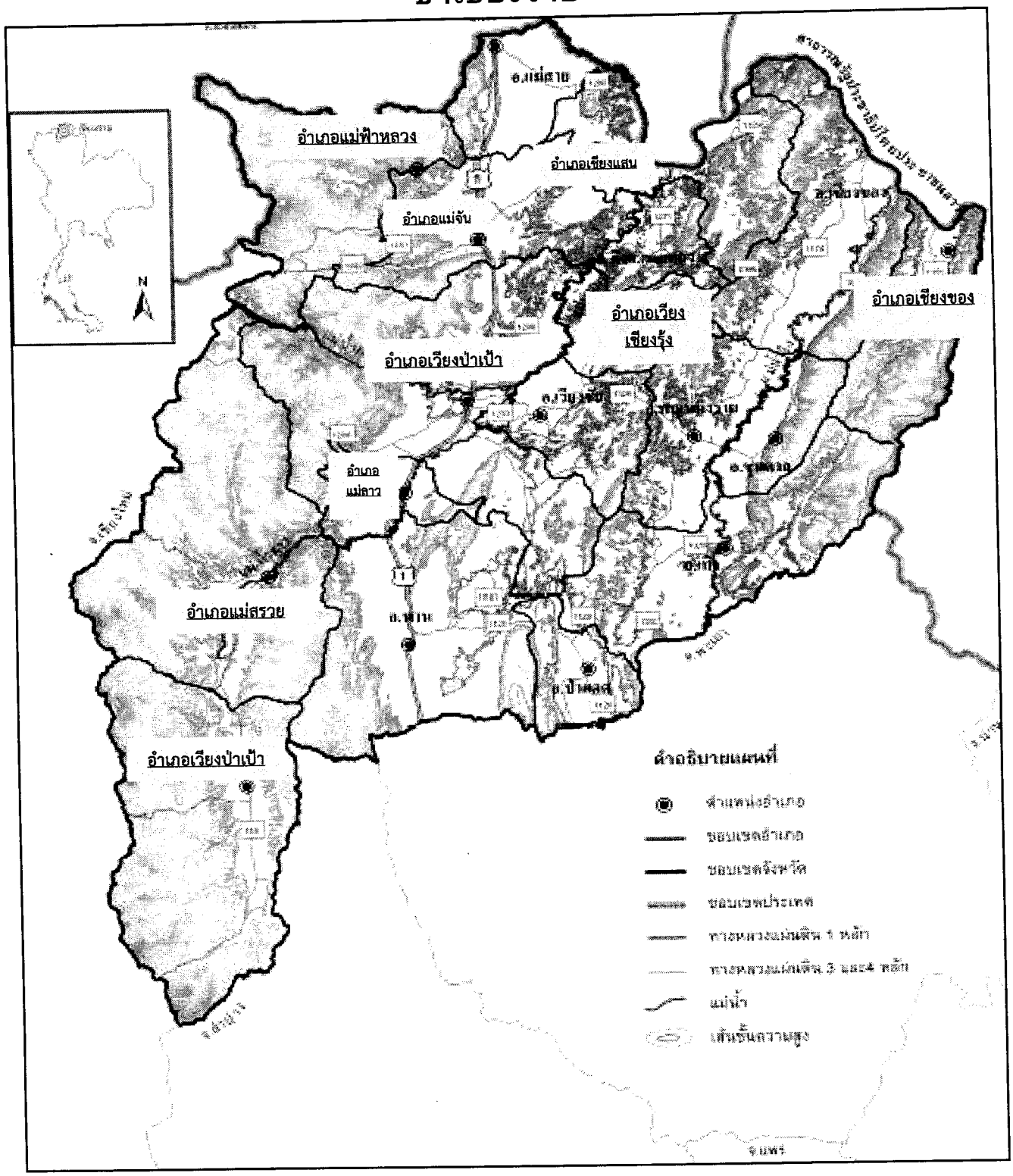
(1) จัดให้มีระบบการตรวจสอบและควบคุมทั้งกระบวนการผลิต ในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด

(2) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิต ผู้ประกอบการค้าที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ชาเชียงราย

(3) ผู้ขอขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า จะต้องปฏิบัติตามคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ชาเชียงราย และดำเนินการตามแผนการควบคุมตรวจสอบทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์

ชาเชียงราย



ขอบเขตพื้นที่การปลูกและผลิตชาเชียงราย อยู่ในเขตพื้นที่ อำเภอเมือง อำเภอแม่สรวย อำเภอเวียงป่าเป้า อำเภอแม่ลาว อำเภอแม่จัน อำเภอแม่ฟ้าหลวง อำเภอเชียงของ อำเภอเวียงเชียงรุ้ง และอำเภอเชียงแสน ของจังหวัดเชียงราย