



กรมทรัพย์สินทางปัญญา
กระทรวงพาณิชย์

เล่มที่ 13 เลขที่ประกาศ 51
วันที่ประกาศโฆษณา 1 มีนาคม 2555

ประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เลขที่คำขอ 53100071 วันที่ยื่นคำขอ 13 กันยายน 2553

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ส้มโอทับทิมสยามปากพนัง

รายการสินค้า ส้มโอทับทิมสยาม

ผู้ขอขึ้นทะเบียน 1. นายอิมรอน แสงวิมาน ตัวแทนกลุ่มผู้ผลิตส้มโอจังหวัดนครศรีธรรมราช
2. นางอัมพร สวัสดิ์สุข ตัวแทนกลุ่มผู้ผลิตส้มโอจังหวัดนครศรีธรรมราช

ที่อยู่ 1. 165 หมู่ที่ 13 ต.คลองน้อย อ.ปากพนัง จ.นครศรีธรรมราช 80330
2. 39 หมู่ที่ 15 ต.คลองน้อย อ.ปากพนัง จ.นครศรีธรรมราช 80330

1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

ส้มโอทับทิมสยามปากพนัง (PAKPANANG TABTIMSIAM PÓMELO) หมายถึง ส้มโอพันธุ์ทับทิมสยามที่มีรสชาติหวานนุ่ม สีของเนื้อสีชมพูเข้มคล้ายสีทับทิมจนถึงสีแดง ผิวผลนิ่มดังก่ำมะหี๋ย ซึ่งปลูกในพื้นที่อำเภอปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช

ลักษณะของสินค้า

(1) พันธุ์ส้มโอ : พันธุ์ทับทิมสยาม

(2) ลักษณะทางกายภาพ

- ผล ผลส่วนบนมีจุก ก้นผลแบนเว้าเล็กน้อย ผลโตขนาดเส้นรอบวงประมาณ 18 - 25 เซนติเมตร
- เปลือก ผิวเรียบ สีเขียววอลอมเหลือง ต่อม้ำมันละเอียด ผิวเปลือกค่อนข้างบางเป็นมัน มีขนเล็กๆ อ่อนนุ่มปกคลุมทั่วผล สัมผัสจะรู้สึกนุ่มมือคล้ายกำมะหี๋ย เปลือกชั้นในบางมีสีชมพูอ่อนหนาประมาณ 0.8 - 1.0 เซนติเมตร เมื่อสุกเต็มที่บริเวณจุดกึ่งกลาง ผลจะมีจุดสีน้ำตาลเข้มและขนบริเวณก้นผลจะหายไป
- เนื้อ สีชมพูเข้มคล้ายสีทับทิมจนถึงสีแดง เมล็ดมากเรียงชิดแกนผล เนื้อกึ่งมีขนาดเล็ก เบียดกันแน่น ไม่แตกง่าย ไม่ฉะน้ำ ห้างหวานกรอบ
- รสชาติ รสหวานหอม ไม่มีกลิ่นเหม็นเขียว และไม่ขมติดลิ้น

2. กระบวนการผลิต

การปลูก

- (1) ปลูกได้ทั้งที่ลุ่มและที่ดอน โดยที่ลุ่มควรยกร่องปลูก ให้มีระยะห่างระหว่างต้นประมาณ 6 x 6 เมตร หรือตามความเหมาะสมของแต่ละพื้นที่
- (2) การขุดหลุม ไม่ต้องขุดให้ลึกมาก ผสมดินด้วยปุ๋ยรองก้นหลุมก่อนปลูก หรือตามความเหมาะสมของแต่ละพื้นที่
- (3) การตัดแต่งกิ่ง เมื่อต้นส้มโออายุประมาณ 3 ปี ควรตัดแต่งกิ่งส้มโอโดยรักษาทรงพุ่มด้านข้างและตัดส่วนยอดให้โปร่งเพื่อให้แสงแดดเข้าถึงภายในทรงพุ่ม ทาแผลด้วยปูนแดง ปูนขาว หรือสีน้ำมัน แล้วควรฉีดพ่นด้วยสารป้องกันเชื้อรา
- (4) ใส่ปุ๋ยเพื่อบำรุงต้น ให้น้ำสม่ำเสมอ เมื่อออกดอกควรงดให้น้ำ ช่อดอกเป็นผลแล้วจึงให้น้ำที่ละน้อยไปเรื่อย ๆ จนถึงระดับปกติ

การเก็บเกี่ยว

- (1) ระยะเก็บผลผลิตที่เหมาะสม คือ หลังดอกบานประมาณ 8 - 9 เดือน สังเกตต่อมน้ำมันรอบจุดสีน้ำตาลที่ก้นผลจะห่าง สีเปลือกกรอบจุดสีน้ำตาลเป็นสีเขียวนวล หลังเก็บเกี่ยวถ้านำมาผึ่งไว้ 1 - 3 วันรสชาติจะดีขึ้นและแกะเนื้อง่ายขึ้น
- (2) วิธีการเก็บ ใช้กรรไกรตัดก้านขั้วผลและมีถุงผ้ารองรับเพื่อป้องกันผลกระแทกพื้น นำผลใส่เข่งหรือตะกร้าสะอาดรวบรวมไว้ในที่ร่ม

การบรรจุหีบห่อ

รายละเอียดบนฉลากให้ประกอบด้วยคำว่า

“ส้มโอทับทิมสยามปากพนัง” และ/หรือ “PAKPANANG TABTIMSIAM POMELO”

3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ อำเภอปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช พื้นที่เป็นที่ราบลุ่มป่าชายเลน น้ำท่วมขัง น้ำกร่อยไม่มีภูเขาหรือเนินสูง ทิศตะวันออกติดต่อกทะเลอ่าวไทย มีสันทรายแคบทอดยาว ลักษณะดินเป็นดินเหนียว ดินบนเป็นสีเทาเข้ม ดินล่างเป็นสีน้ำตาลอ่อน มีความอุดมสมบูรณ์ปานกลาง เหมาะแก่การทำนาปลูกพืชต่างๆ รวมทั้งส้มโอทับทิมสยาม

ลักษณะภูมิอากาศ อยู่ในเขตโซนร้อน แต่เนื่องจากอยู่ใกล้ทะเลและพื้นที่เป็นทุ่งโล่ง มีลมทะเลพัดผ่านตลอดเวลาจึงทำให้ไม่ร้อนและไม่หนาวจัด อุณหภูมิเฉลี่ยตลอดทั้งปีประมาณ 27 องศาเซลเซียส มี 2 ฤดู คือ ฤดูร้อนตั้งแต่เดือนกุมภาพันธ์ถึงพฤษภาคม และฤดูฝนตั้งแต่เดือนมิถุนายนถึงมกราคม โดยได้รับอิทธิพลมาจากลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้และมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือ

ประวัติความเป็นมา ชุมชนบ้านแสงวิมานเป็นชุมชนที่อยู่ตำบลคลองน้อย อำเภอปากพนัง ซึ่งอพยพมาจากปากลัด (อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ) และจังหวัดนนทบุรี ก่อตั้งหมู่บ้านเมื่อปี พ.ศ. 2481 โดยชื่อบ้านแสงวิมานเป็นชื่อของสองตระกูล คือ ตระกูลนายแสงและนายมาน ในช่วงแรกมีการทำนาข้าวเป็นหลัก และจึงมีการทำสวนผักและสวนผลไม้ โดยใช้ประสบการณ์และภูมิปัญญาที่เคยทำมาก่อน คือการขุดยกร่อง

เพื่อให้ระบายน้ำได้ดีและมีน้ำใช้ตลอดปี ต่อมาเกษตรกรเริ่มทดลองปลูกส้มโอพันธุ์ทองดีและพันธุ์ขาวพวง ได้ผลเป็นที่น่าพอใจ และในปี พ.ศ. 2523 นายสมหวัง มัสแหละ ได้นำพันธุ์ส้มโอจากอำเภอยะรัง จังหวัดปัตตานี เรียกว่า "ส้มสีชมพู" เป็นพันธุ์พื้นเมืองมีผลขนาดใหญ่ กิ่งสีชมพูเข้ม แต่มีรสขม ชาวบ้านไม่นิยมปลูก จึงนำมาทดลองปลูกที่บ้านแสงวิมาน ปรากฏว่ามีรสชาติหวานขึ้นแต่ยังมีรสขมอยู่ เรียกชื่อว่า "พันธุ์มรกต" เนื่องจากผิวผลมีสีเขียวเข้มและมีขนอ่อนนุ่มปกคลุมทั้งผลคล้ายกำมะหยี่ หลังจากนั้นมีการปรับปรุงพันธุ์และการดูแลรักษา จนได้ผลผลิตที่มีคุณภาพ คือ มีเนื้อสีชมพูเข้มคล้ายสีทับทิมจนถึงสีแดง ลูกโต ผิวเปลือกสีเขียวสดนูนเหมือนกำมะหยี่ และรสหวานหอมอร่อย คนในหมู่บ้านจึงตกลงกันตั้งชื่อว่า "พันธุ์ทับทิมสยาม" จากลักษณะดังกล่าวได้สร้างชื่อเสียงให้กับจังหวัดนครศรีธรรมราชและมีคำกล่าวไว้ว่า "รสชาติหวานนุ่มไม่น่าเชื่อ สีของเนื้อแดงทับทิม ผิวผลนูนดังกำมะหยี่" จนผลิตไม่พอกับความต้องการของตลาด และเมื่อวันที่ 17 กุมภาพันธ์ 2553 จังหวัดนครศรีธรรมราชได้นำขึ้นทูลเกล้าฯ ถวายพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว ณ โรงพยาบาลศิริราชด้วย

4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การปลูกส้มโอทับทิมสยามปากพนัง ครอบคลุมเขตพื้นที่อำเภอปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช รายละเอียดตามแผนที่

5. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

(1) ส้มโอทับทิมสยามปากพนัง จะต้องปลูกในเขตพื้นที่อำเภอปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช ตามกระบวนการผลิตข้างต้น

(2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกเกษตรกรผู้ปลูกส้มโอทับทิมสยามปากพนัง รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

6. เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

- (1) จัดให้มีระบบการตรวจสอบและควบคุม ทั้งกระบวนการผลิต ในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด
- (2) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกเกษตรกรผู้เพาะปลูกและผู้จำหน่ายที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ส้มโอทับทิมสยามปากพนัง
- (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียนต้องจัดทำคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ส้มโอทับทิมสยามปากพนัง

