



ประกาศกรมทรัพย์สหทางปัญญา

เรื่อง การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

ส้มโอนครชัยศรี

ทะเบียนเลขที่ สช 48100002

เพื่อให้การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์เป็นไปตาม พระราชบัญญัติคุ้มครอง
สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ พ.ศ. 2546 อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 32 แห่งพระราชบัญญัติ
ระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน พ.ศ. 2534 แก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติระเบียบบริหาร
ราชการแผ่นดิน (ฉบับที่ 5) พ.ศ. 2545 กรมทรัพย์สหทางปัญญาจึงออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ให้ขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ส้มโอนครชัยศรี คำขอเลขที่ 47100002
ทะเบียนเลขที่ สช 48100002 ซึ่งมีรายการทางทะเบียน ตามบัญชีแนบท้ายประกาศฉบับนี้

ทั้งนี้ ตั้งแต่วันที่ 30 กันยายน 2548

ประกาศ ณ วันที่ 14 ตุลาคม 2548

62/48

(นายคณิสสร นาวานุเคราะห์)
อธิบดีกรมทรัพย์สหทางปัญญา

คำขอนี้มีผลตั้งแต่วันที่ขึ้นคำขอขึ้นทะเบียน 29 กันยายน 2547

(นางปัจฉิมา ชนสันติ)

อธิบดีกรมทรัพย์สหทางปัญญา

30 ก.ย. 2556

ทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

ส้มโอนครชัยศรี

- (1) เลขที่คำขอ 47100002 ทะเบียนเลขที่ สช 48100002
- (2) วันที่ยื่นคำขอ 29 กันยายน 2547 วันที่ขึ้นทะเบียน 29 กันยายน 2547
- (3) ผู้ยื่นคำขอขึ้นทะเบียน หอการค้าจังหวัดนครปฐม
ที่อยู่ 65 ม.6 ต.ท่าข้าม อ.สามพราน จ.นครปฐม 73110

(4) คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

ส้มโอนครชัยศรี (Nakonchaisri pomelo) หมายถึง ส้มโอพันธุ์ทองดี และพันธุ์ขาวน้ำผึ้ง ซึ่งปลูกในอำเภอนครชัยศรี อำเภอสามพรานและอำเภอพุทธมณฑลของจังหวัดนครปฐม

ลักษณะของสินค้า

(1) พันธุ์ส้มโอ : พันธุ์ขาวน้ำผึ้ง และพันธุ์ทองดี

(2) ลักษณะทางกายภาพ

- รูปร่าง	พันธุ์ทองดี	กลมแป้น
	พันธุ์ขาวน้ำผึ้ง	กลมมน
- เปลือกผิว	พันธุ์ทองดี	บาง มีต่อมน้ำมันเล็ก
	พันธุ์ขาวน้ำผึ้ง	บาง มีต่อมน้ำมันใหญ่
- เนื้อ	พันธุ์ทองดี	มีสีชมพูอมแดง เนื้อแน่นน้ำหนักดี ฉ่ำและนุ่ม
	พันธุ์ขาวน้ำผึ้ง	มีสีขาวคล้ายน้ำผึ้ง เนื้อแน่นน้ำหนักดี เมื่อแก่จัดเนื้อแห้ง
- รสชาติ	พันธุ์ทองดี	รสจัดกลมกล่อม ออกหวานอมเปรี้ยว ไม่มีรสขมและรสซ่า
	พันธุ์ขาวน้ำผึ้ง	รสหวานอมเปรี้ยว ไม่มีรสขมและรสซ่า

กระบวนการผลิต

การยกทรง

(1) ยกทรงดิน ขนาดความกว้างของท้องทรงระยะ 2 เมตร ความกว้างบนหลังทรงระยะ 5 เมตร ทำให้นูนเป็นหลังเต่า

(2) ดากดินไว้ให้แห้งประมาณ 1 - 2 เดือน ก่อนปลูก

การปลูก

(1) ปลูกต้นส้มโอ ให้มีระยะห่างระหว่างต้นประมาณ 6 เมตร

(2) ปลูกแบบนั่งแท่น คือให้น้ำกิ่งคอนหรือกิ่งชำตั้งไว้บนหน้าดิน โดยไม่ต้องขุดหลุม และหาดินบริเวณใกล้เคียง

มากลบให้สูงจากต้นเพาะชำประมาณ 1 นิ้ว บริเวณที่นำดินมากลบโคนต้น ควรเป็นวงกลมรอบโคนต้นคล้ายกะทะคว่ำ ความกว้างเส้นผ่าศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 70 เซนติเมตร ดูลักษณะจะเป็นโคนพูน

(3) ปลูกได้ตลอดทั้งปี แต่เวลาที่เหมาะสมที่สุดคือ เดือนมิถุนายน

การเก็บเกี่ยว

ระยะเวลาเก็บเกี่ยวช่วงเดือน สิงหาคม-กันยายน โดยเกษตรกรผู้ปลูก สังเกตต่อมน้ำมันบนผิวส้มโอจะขยายเป็นเม็ดโต ๆ สีเขียว จะเริ่มเปลี่ยนเป็นสีเขียวมเหลือง และใช้วิธีการตัดขั้วชิดไหลผล โดยการเก็บเกี่ยว ดังนี้

- (1) พันธุ์ทองดี จะเก็บเกี่ยวได้ เมื่อผลส้มโอมีอายุประมาณ 6 ½ - 7 เดือน หลังจากออกดอก
- (2) พันธุ์ขาวน้ำผึ้ง จะเก็บเกี่ยวได้ เมื่อผลส้มโอมีอายุประมาณ 6 - 6 ½ เดือน หลังจากออกดอก

การบรรจุหีบห่อ

รายละเอียดบนฉลาก ให้ประกอบด้วยคำว่า

"ส้มโอนครชัยศรี และ/หรือ Nakhonchaisri Pumelo"

(5) ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ บริเวณที่ปลูกส้มโอนครชัยศรี เป็นที่ราบลุ่มของลุ่มแม่น้ำนครชัยศรี ในเขตชลประทานนครชัยศรี เดิม เมื่อถึงปีน้ำหลาก จะมีตะกอนดินมาทับถมขึ้นเรื่อยๆ นำพาธาตุอาหารต่างๆ มาไว้ครบถ้วน ที่ชาวบ้านเรียกว่า "น้ำไหลทรายมูล" หากขุดลึกลงไปประมาณ 2 เมตร จะพบทรายและเปลือกหอย พื้นที่ดินเป็นเนื้อเหนียว สีน้ำตาล ดินชั้นบนมีลักษณะการทับถมเป็นชั้นๆ ดินชั้นล่างจะมีสีน้ำตาลปนเหลือง ปฏิกิริยาของดินมีสภาพเป็นกรดเล็กน้อยถึงด่าง มีค่า pH 6.5 - 8.0 มีความอุดมสมบูรณ์ เหมาะแก่การปลูกส้มโอ

ประวัติความเป็นมา ส้มโอมีจุดกำเนิดที่ตำบลอ้อมใหญ่ อำเภอสามพราน ในปีใดไม่แน่ชัด แต่ในปี พ.ศ. 2485 เกิดน้ำท่วมใหญ่ หลังจากนั้นน้ำท่วมลดลง ได้มีการนำกิ่งพันธุ์ ส้มเขียวหวานมาปลูก และในกิ่งพันธุ์ส้มเขียวหวานดังกล่าว มีส้มโอทองดีติดมาด้วย 1 กิ่ง แล้วค่อยๆ ปลูกขยายมาถึงอำเภอสามพราน อำเภอนครชัยศรี ตามลำดับ ทำให้ส้มโอที่ปลูกที่นี่ เรียกว่า ส้มโอนครชัยศรี

(6) ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตการปลูกส้มโอนครชัยศรีในเขตพื้นที่ อำเภอนครชัยศรี อำเภอสามพราน อำเภอพุทธมณฑล ของจังหวัดนครปฐม รายละเอียดตามแผนที่

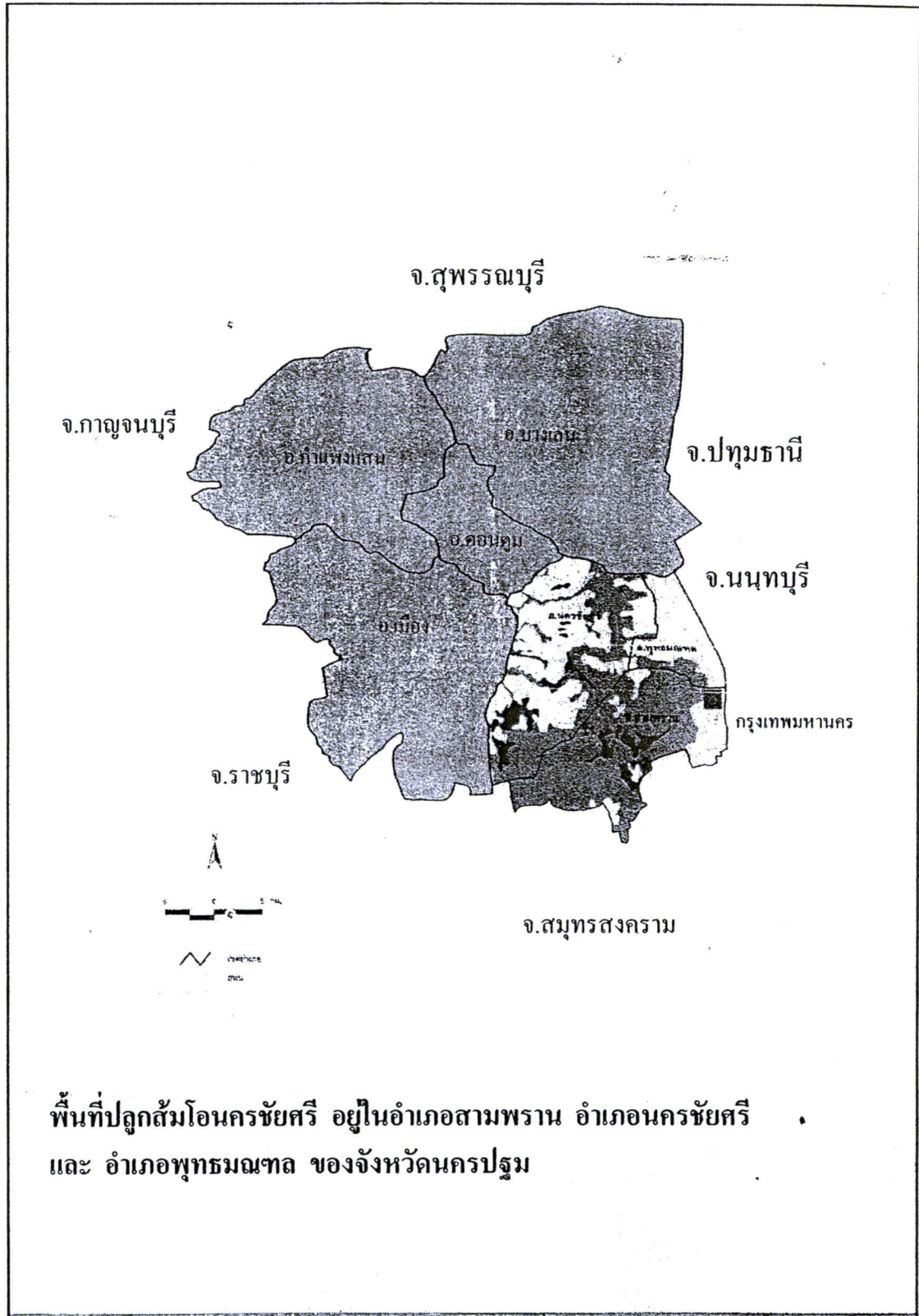
(7) เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

- (1) จัดให้มีระบบการตรวจสอบและควบคุม ทั้งกระบวนการผลิต ในระดับผู้ผลิต และระดับจังหวัด
- (2) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกเกษตรกรผู้เพาะปลูก และผู้จำหน่าย ที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ส้มโอนครชัยศรี
- (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียนต้องจัดทำคู่มือการปฏิบัติงาน สำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ส้มโอนครชัยศรี

(8) การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

- (1) ส้มโอจะต้องมีการปลูก ในเขตพื้นที่อำเภอนครชัยศรี อำเภอสามพราน อำเภอพุทธมณฑล ของจังหวัดนครปฐม
- (2) กระบวนการผลิตจะต้องได้ผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกเกษตรกรผู้ปลูกส้มโอ รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ ส้มโอนครชัยศรี





ประกาศกรมทรัพย์สินทางปัญญา

เรื่อง การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์
มะพร้าวน้ำหอมสามพราน
ทะเบียนเลขที่ สช 67100237

เพื่อให้การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์เป็นไปตาม พระราชบัญญัติคุ้มครองสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ พ.ศ. 2546 อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 32 แห่งพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน พ.ศ. 2534 แก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน (ฉบับที่ 5) พ.ศ. 2545 กรมทรัพย์สินทางปัญญาจึงออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ให้ขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ มะพร้าวน้ำหอมสามพราน คำขอเลขที่ 64100273 ทะเบียนเลขที่ สช 67100237 ซึ่งมีรายการทางทะเบียนตามบัญชีแนบท้ายประกาศฉบับนี้

ทั้งนี้ ให้มีผลตั้งแต่วันยื่นคำขอขึ้นทะเบียน 17 สิงหาคม 2564

ประกาศ ณ วันที่ ๑๑ พฤศจิกายน พ.ศ. 2567

(นายอาวุธ วงศ์สวัสดิ์)
รองอธิบดี รักษาราชการแทน
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

๑๓๑๘ / ๒๕๖๗

ทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

มะพร้าวน้ำหอมสามพราน

Sampran Aromatic Coconut หรือ Maprao Namhom Sampran

- (1) เลขที่คำขอ 64100273 ทะเบียนเลขที่ สช 67100237
- (2) วันที่ยื่นคำขอ 17 สิงหาคม 2564 วันที่ขึ้นทะเบียน 17 สิงหาคม 2564
- (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียน จังหวัดนครปฐม
- ที่อยู่ ศูนย์ราชการจังหวัดนครปฐม เลขที่ 99 หมู่ 6 ถนนศูนย์ราชการ
ตำบลถนนขาด อำเภอเมืองนครปฐม จังหวัดนครปฐม 73000
- (4) รายการสินค้า มะพร้าวน้ำหอม
- (5) คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

มะพร้าวน้ำหอมสามพราน หรือ Sampran Aromatic Coconut หรือ Maprao Namhom Sampran หมายถึง มะพร้าวน้ำหอมพันธุ์หมูสี (ต้นเดี่ยว) ผลมีลักษณะตั้งตรง ทรงสูง เป็นรูปหัวใจ ก้าน 3 พู เปลือกสีเขียวปนเหลือง เนื้อสีขาว นุ่ม น้ำมะพร้าวมีรสชาติหวาน และมีกลิ่นหอมคล้ายใบเตย ผลิตครอบคลุมเขตพื้นที่ 2 อำเภอ ได้แก่ อำเภอสามพราน และอำเภอนครชัยศรี ของจังหวัดนครปฐม

ลักษณะของสินค้า

(1) พันธุ์มะพร้าว : พันธุ์หมูสี (ต้นเดี่ยว)

(2) ลักษณะทางกายภาพ

- ผล ผลลักษณะตั้งตรง ทรงสูง เป็นรูปหัวใจ ก้านเป็นพู 3 พู
- เปลือก เปลือกสีเขียวปนเหลือง
- เนื้อ สีขาว นุ่ม
- รสชาติ รสชาติหวาน และมีกลิ่นหอมคล้ายใบเตย

(3) ลักษณะทางเคมี

- ค่าความหวานอยู่ในช่วง 6 – 8 องศาบริกซ์

กระบวนการผลิต

วัตถุดิบ

ต้นพันธุ์มะพร้าวน้ำหอม พันธุ์หมูสี (ต้นเดี่ยว) โดยใช้หน่อที่มีความสูงประมาณ 25 – 40 เซนติเมตร จากต้นพันธุ์ที่ปลูกและขยายพันธุ์ในเขตพื้นที่อำเภอสามพราน และอำเภอนครชัยศรี จังหวัดนครปฐม โดยเลือกจากผลแก่ที่มีเปลือกสีน้ำตาลอ่อน (สีกำมูป) และสมบูรณ์ จากต้นแม่พันธุ์เพศเมียที่มีอายุตั้งแต่ 15 ปีขึ้นไป

การปลูก

มะพร้าวน้ำหอมสามพรานปลูกในเขตพื้นที่อำเภอสามพราน และอำเภอนครชัยศรี ของจังหวัดนครปฐม ใช้วิธีการปลูกแบบยกทรงสวน โดยขุดหลุมยกทรงให้สูงจากพื้น การยกทรงควรมีระยะห่างระหว่างช่อง 6 x 6 เมตร เพื่อลดการท่วมขังของน้ำ และไม่ทำให้ใบของมะพร้าวยาวมาทับซ้อนกัน และทำการขุดดินให้เป็นหลุมขนาดพอประมาณ ตากหลุมให้แห้งอย่างน้อย 1 สัปดาห์ และนำต้นพันธุ์มะพร้าววางลงในหลุมเอาดินกลบสัดส่วนประมาณ 2 ใน 3 ของลูก กวดดินข้างๆ ให้แน่น หลังจากปลูกและเกลี่ยดินปากหลุมแล้ว ให้ทำการผูกต้นไว้กับหลักกันต้นโยก

การดูแลรักษา

- (1) การให้น้ำ ระยะเดือนแรกของการปลูกมะพร้าวน้ำหอมสามพรานให้รดน้ำเป็นประจำ เมื่อเข้าเดือนที่หกให้รดน้ำสัปดาห์ละ 1 – 2 ครั้ง และเมื่อมะพร้าวเริ่มออกผลผลิตให้รดน้ำสัปดาห์ละ 2 – 3 ครั้ง
- (2) การใส่ปุ๋ย ควรใส่หลังการปลูกไปแล้ว 6 เดือน อย่างสม่ำเสมอ หรือตามความเหมาะสมของพื้นที่
- (3) การดูแลหลังการเก็บเกี่ยว เก็บทางมะพร้าวแก่ที่ร่วงตามธรรมชาติอย่างสม่ำเสมอ เพื่อไม่ให้เป็นแหล่งสะสมของศัตรูพืชหรือโรคแมลง และให้เกิดความสะดวกในการดูแลรักษา

การเก็บเกี่ยว

- (1) ระยะเวลาเก็บเกี่ยว ต้นมะพร้าวควรมีอายุ 3 ปีขึ้นไป สามารถเก็บเกี่ยวผลผลิตได้ทุก 20 - 25 วัน หรือสังเกตจากเปลือกมะพร้าวที่มีสีเขียวบนเหลือง สามารถเก็บเกี่ยวผลผลิตได้ตลอดทั้งปี
- (2) เก็บเกี่ยวโดยใช้วิธีการตัดทะลาย และค่อยๆ วางลงพื้นเพื่อลดการกระแทก

การบรรจุหีบห่อ

- (1) รายละเอียดบนฉลาก หรือบรรจุภัณฑ์ ให้ประกอบด้วยคำว่า “มะพร้าวน้ำหอมสามพราน” หรือ “Sampran Aromatic Coconut” หรือ “Maprao Namhom Sampran”
- (2) ให้ระบุชื่อผู้ผลิตหรือผู้ประกอบการค้า สถานที่ผลิตหรือจัดจำหน่าย หรือข้อมูลอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่น วันที่ผลิต เบอร์โทรศัพท์ติดต่อ เป็นต้น เพื่อให้เป็นประโยชน์ต่อผู้บริโภค และสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้

(6) ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

พื้นที่ในเขตอำเภอสามพราน และอำเภอนครชัยศรี ของจังหวัดนครปฐม เป็นที่ราบลุ่มของแม่น้ำนครชัยศรี ตั้งอยู่ระหว่างละติจูดที่ 13 องศา 45 ลิปดาเหนือ 10 ฟลิปดา ลองจิจูดที่ 100 องศา 4 ลิปดา 28 ฟลิปดา มีกลุ่มดินชุดที่ 3 ชุดที่ 8 และชุดที่ 11 ประกอบด้วยชุดดินธนบุรี ชุดดินสมุทรสาคร และชุดดินดำเนินสะดวก ลักษณะเป็นดินเนื้อเหนียวสีน้ำตาล ดินชั้นบนมีลักษณะทับถมเป็นชั้นๆ ดินชั้นล่างเป็นสีน้ำตาลปนเหลือง ปฏิกริยาของดินเหนียวเป็นกรดเล็กน้อยถึงต่ำมีค่า pH อยู่ในช่วง 6.5 – 8.0 แต่ชุดดินที่พบมากที่สุดคือชุดดินที่ 8

ลักษณะภูมิอากาศ

จังหวัดนครปฐม มีลักษณะภูมิอากาศขึ้นอยู่กับอิทธิพลของลมมรสุมที่พัดประจำฤดูกาล 2 ฤดู โดยพัดจากทิศตะวันออกเฉียงเหนือในฤดูหนาวเรียกว่าลมมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือ ทำให้อากาศหนาวเย็นและแห้งแล้ง และจากทิศตะวันตกเฉียงใต้ในฤดูฝนเรียกว่าลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ ทำให้อากาศชุ่มชื้นและมีฝนตกทั่วไป โดยมีปริมาณน้ำฝนอยู่ที่ 1,100 - 1,200 มิลลิเมตรต่อปี กลางวันมีอุณหภูมิอยู่ที่ 32 - 37 องศาเซลเซียส และกลางคืนมีอุณหภูมิอยู่ที่ 25 - 27 องศาเซลเซียส จากปัจจัยลักษณะภูมิประเทศและภูมิอากาศดังกล่าว ส่งผลให้มะพร้าว น้ำหอมสามพรานที่ปลูกในอำเภอสามพราน และอำเภอนครชัยศรี ของจังหวัดนครปฐม มีเนื้อมะพร้าวที่ขาวและนุ่ม น้ำมะพร้าวมีรสชาติหวาน และกลิ่นหอมคล้ายใบเตย

ประวัติความเป็นมา

การปลูกมะพร้าว น้ำหอมสามพราน ในเขตอำเภอสามพราน จังหวัดนครปฐม มีประวัติยาวนานกว่า 100 ปี ทำให้มีการถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญาของเกษตรกรจากรุ่นสู่รุ่น จากคำบอกเล่าของคนท้องถิ่นสันนิษฐานว่าประมาณ พ.ศ. 2447 กังโสม เลี้ยงรักษา เป็นคนแรกที่นำมะพร้าว น้ำหอมมาปลูก โดยนำมาปลูกที่บ้านตำบลบางช้าง อำเภอสามพราน จังหวัดนครปฐม ซึ่งมีแม่น้ำนครชัยศรีไหลผ่าน เป็นที่ราบลุ่มถึงช่วงปีน้ำหลากพบดินตะกอนมาทับถมขึ้นเรื่อยๆ นำพาธาตุอาหารต่างๆ มาสะสมไว้จนชาวบ้านเรียกว่า "น้ำไหลทรายมูล" เมื่อปลูกต้นไม้ เช่น มะพร้าว น้ำหอม ทำให้รสชาติมะพร้าว น้ำหอมดีกว่าปลูกที่อื่น หลังจากนั้นอีกประมาณ 10 ปี กังโสม ได้นำมะพร้าว น้ำหอมไปแบ่งให้ กังแสง เลี้ยงรักษา ผู้เป็นน้องชายนำไปปลูกและขยายพันธุ์ต่อยังบริเวณวัดไร่ขิง ตำบลไร่ขิง อำเภอสามพราน และได้มีชาวบ้านจากที่อื่นพาเรือมาติดต่อขอซื้อมะพร้าว น้ำหอมเพื่อนำไปขยายพันธุ์และเพาะปลูกอย่างกว้างขวางในอำเภอนครชัยศรี จังหวัดนครปฐม

ในปัจจุบันมีการปลูกมะพร้าว น้ำหอมสามพรานเชิงพาณิชย์เพิ่มขึ้น เป็นพืชเศรษฐกิจที่มีมูลค่าส่งออกและได้รับความนิยมจากผู้บริโภคทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศ เนื่องจากมีคุณลักษณะเด่น คือ เนื้อสีขาวและนุ่ม น้ำมะพร้าวมีรสชาติหวานและมีกลิ่นหอมคล้ายใบเตย รวมทั้งเข้าร่วมออกร้านแสดงและจำหน่ายสินค้าซึ่งจัดโดยหน่วยงานภาครัฐและภาคเอกชน เช่น งานวันมะพร้าว น้ำหอมสามพราน จังหวัดนครปฐม งานสัปดาห์มะพร้าว น้ำหอมสามพราน โดยสมาคมมะพร้าว น้ำหอมสามพราน เป็นต้น

(7) ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การผลิต มะพร้าว น้ำหอมสามพราน ครอบคลุมพื้นที่ 2 อำเภอ ของจังหวัดนครปฐม ได้แก่ อำเภอสามพราน และอำเภอนครชัยศรี รายละเอียดตามแผนที่

(8) การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

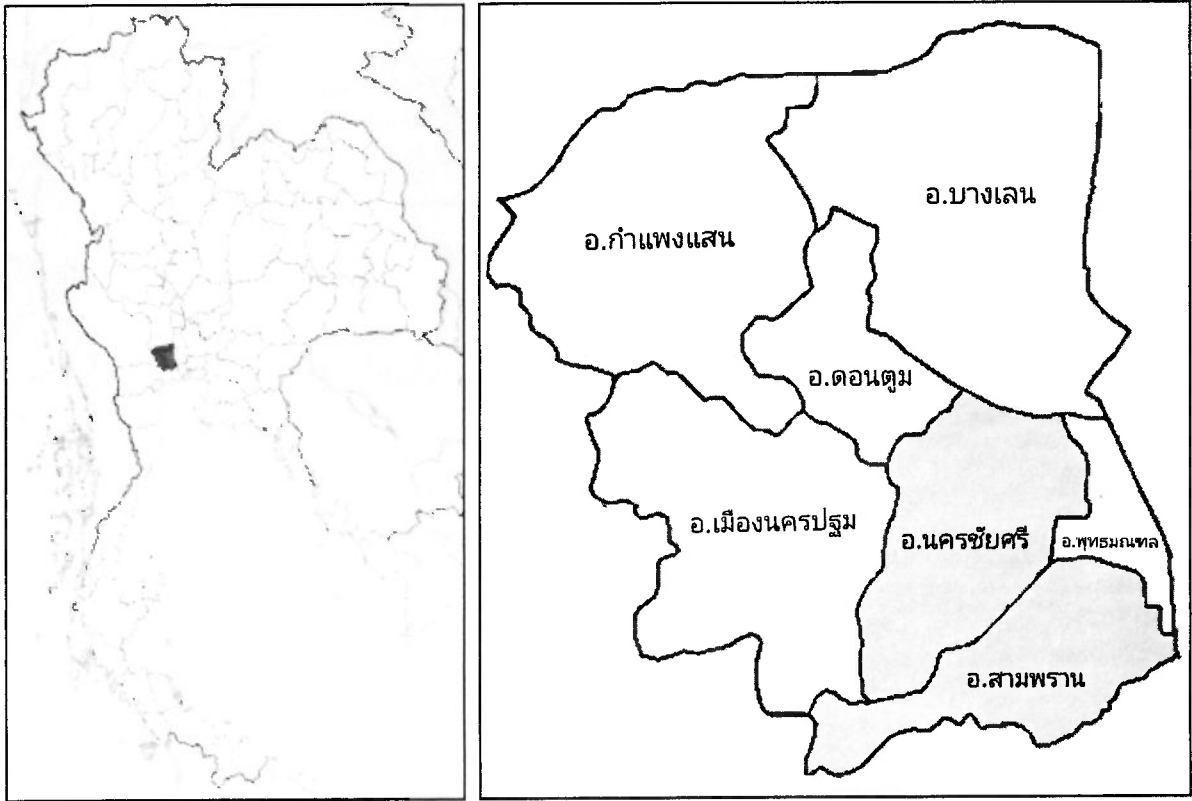
- (1) มะพร้าว น้ำหอมสามพราน ต้องผลิตในเขตพื้นที่ที่กำหนด และตามกระบวนการผลิตข้างต้น
- (2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิต และผู้ประกอบการค้า มะพร้าว น้ำหอมสามพราน รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

(9) เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

(1) ให้มีการจัดทำทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า ที่ใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ มะพร้าว น้ำหอมสามพราน

(2) ผู้ขอขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า จะต้องปฏิบัติตามคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ มะพร้าวน้ำหอมสามพราน และดำเนินการตามแผนการควบคุมตรวจสอบทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์
มะพร้าวน้ำหอมสามพราน



ขอบเขตพื้นที่การผลิต มะพร้าวน้ำหอมสามพราน ครอบคลุมพื้นที่ 2 อำเภอ ของจังหวัดนครปฐม ได้แก่
อำเภอสามพราน และอำเภอนครชัยศรี



ประกาศกรมทรัพย์สินทางปัญญา

เรื่อง การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

ฝรั่งสามพราน

ทะเบียนเลขที่ สช 68100245

เพื่อให้การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์เป็นไปตาม พระราชบัญญัติคุ้มครองสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ พ.ศ. 2546 อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 32 แห่งพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน พ.ศ. 2534 แก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน (ฉบับที่ 5) พ.ศ. 2545 กรมทรัพย์สินทางปัญญาจึงออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ให้ขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ฝรั่งสามพราน คำขอเลขที่ 66100338 ทะเบียนเลขที่ สช 68100245 ซึ่งมีรายการทางทะเบียนตามบัญชีแนบท้ายประกาศฉบับนี้

ทั้งนี้ ให้มีผลตั้งแต่วันยื่นคำขอขึ้นทะเบียน 6 ตุลาคม 2566

ประกาศ ณ วันที่ ๓ มกราคม พ.ศ. 2568

(นางสาวนุสรุรา กาญจนกุล)
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

ทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

ฝรั่งสามพราน

Sam Phran Guava หรือ Farang Sam Phran

- | | | | |
|---|--|-------------------|---------------|
| (1) เลขที่คำขอ | 66100338 | ทะเบียนเลขที่ | สข 68100245 |
| (2) วันที่ยื่นคำขอ | 6 ตุลาคม 2566 | วันที่ขึ้นทะเบียน | 6 ตุลาคม 2566 |
| (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียน | กลุ่มแปลงใหญ่ฝรั่งตำบลบางช้าง | | |
| ที่อยู่ | 60 หมู่ 2 ตำบลบางช้าง อำเภอสามพราน จังหวัดนครปฐม 73110 | | |
| (4) รายการสินค้า | ฝรั่ง | | |
| (5) คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า | | | |

คำนิยาม

ฝรั่งสามพราน หรือ Sam Phran Guava หรือ Farang Sam Phran หมายถึง ฝรั่งพันธุ์กิมจู พันธุ์สุ่ยมี พันธุ์แป้นสีทอง พันธุ์สาส์ทองไร้เมล็ด พันธุ์หงเป่าสื่อ พันธุ์เฟิ่นหงมี และพันธุ์แดงโม ลักษณะผลเป็นทรงกลมแบนหรือกลมรีไปจนถึงทรงกลมค่อนข้างยาว ผลอ่อนมีผิวเปลือกสีเขียวถึงเขียวเข้ม ผลแก่ผิวเปลือกสีเขียวอ่อนถึงสีขาวอมเหลืองหรือเขียวอ่อนอมชมพู เนื้อมีสีขาวหรือสีแดง ตามแต่ลักษณะสายพันธุ์ เนื้อกรอบนอกออกจากเมล็ดได้ง่าย รสชาติหวานหรือหวานอมเปรี้ยวเล็กน้อย ไม่ฝาด ผลิตในพื้นที่อำเภอสามพราน และอำเภอนครชัยศรี 3 ตำบล ได้แก่ ตำบลโคกพระเจดีย์ ตำบลท่ากระชับ และตำบลบางแก้ว ของจังหวัดนครปฐม

ลักษณะของสินค้า

(1) พันธุ์ฝรั่ง : พันธุ์กิมจู พันธุ์สุ่ยมี พันธุ์แป้นสีทอง พันธุ์สาส์ทองไร้เมล็ด พันธุ์หงเป่าสื่อ พันธุ์เฟิ่นหงมี และพันธุ์แดงโม

(2) ลักษณะเฉพาะทางกายภาพแยกตามสายพันธุ์

(2.1) พันธุ์กิมจู : ทรงผลกลมแบน หัวชี้หรือหัวจุกบุม ขนาดผลปานกลาง ผิวเปลือกเรียบ เป็นสัน ผลอ่อนมีสีเขียวเข้ม ผลแก่มีสีขาวอมเหลือง เนื้อกรอบฟู สีขาว เนื้อล่อนออกจากเมล็ดได้ง่าย เมล็ดน้อย รสชาติหวานอมเปรี้ยวเล็กน้อย ไม่ฝาด

(2.2) พันธุ์สุ่ยมี : ทรงผลกลมแบน หัวยาวไม่ติดกึ่ง ขนาดผลใหญ่ ผิวเปลือกเรียบ เป็นสัน ผลอ่อนมีสีเขียวเข้ม ผลแก่มีสีขาวอมเหลือง เนื้อกรอบฟู สีขาว เนื้อล่อนออกจากเมล็ดได้ง่าย เมล็ดน้อย รสชาติหวานมาก ไม่ฝาด

(2.3) พันธุ์แป้นสีทอง : ทรงผลกลมแบน หัวยาวไม่ติดกึ่ง ขนาดผลใหญ่ ผิวเปลือกขรุขระมีเหลี่ยมสัน ผลอ่อนมีสีเขียวเข้ม ผลแก่มีสีเขียวอ่อน เนื้อแน่นกรอบ สีขาว เนื้อล่อนออกจากเมล็ดได้ง่าย เมล็ดมาก รสชาติหวาน ไม่ฝาด

(2.4) พันธุ์สาส์ทองไร้เมล็ด : ทรงผลกลมค่อนข้างยาว หัวยาวไม่ติดกึ่ง ขนาดผลใหญ่ ผิวเปลือกเรียบ เป็นสัน ผลอ่อนมีสีเขียวเข้ม ผลแก่มีสีขาวอมเหลือง เนื้อแน่นกรอบ สีขาว ไม่มีเมล็ด ใ้ส่กลางเนื้อเนียน และตรงกลางอาจมีช่องว่างขนาดเล็ก รสชาติหวานอมเปรี้ยวเล็กน้อย ไม่ฝาด

(2.5) พันธุ์หงเป่าสือ : ทรงผลกลมแบนมาก หัวขั้วหรือหัวจุกนูน ขนาดผลใหญ่ ผิวเปลือกเรียบ ผลอ่อนมีสีเขียว ผลแก่มีสีเขียวอ่อนอมชมพู เนื้อในเป็นวง เนื้อฟูกรอบ สีแดง เนื้อล่อนออกจากเมล็ดได้ง่าย เมล็ดน้อย รสชาติหวานมาก ไม่ฝาด

(2.6) พันธุ์เฟินหงมี : ทรงผลกลมแบน มีร่องกลางผล หัวยาวไม่ติดกึ่ง ขนาดผลใหญ่ ผิวเปลือกเรียบ ผลอ่อนมีสีเขียว ผลแก่มีสีเขียวอ่อนอมชมพู เนื้อในเป็นวง เนื้อฟูกรอบ สีแดง เนื้อล่อนออกจากเมล็ดได้ง่าย เมล็ดน้อย รสชาติหวาน ไม่ฝาด

(2.7) พันธุ์แดงโม : ทรงผลกลมรี หัวจุก หัวยาวไม่ติดกึ่ง ขนาดผลใหญ่ ผิวเปลือกเรียบ ผลอ่อนมีสีเขียว ผลแก่มีสีเขียวอ่อนอมชมพู เนื้อในเป็นวง เนื้อแน่นกรอบ สีแดง เนื้อล่อนออกจากเมล็ดได้ง่าย เมล็ดน้อย รสชาติหวาน ไม่ฝาด

(3) ลักษณะทางเคมี

ค่าความหวาน 6 – 16 องศาบริกซ์

กระบวนการผลิต

การปลูก

(1) ต้นพันธุ์หรือใช้กิ่งพันธุ์จาก 7 สายพันธุ์ ได้แก่ พันธุ์กิมจู พันธุ์สุ่ยมี พันธุ์แป้นสีทอง พันธุ์สาสีทอง ไร่เมล็ด พันธุ์หงเป่าสือ พันธุ์เฟินหงมี และพันธุ์แดงโม ที่มีความสมบูรณ์ ปราศจากโรคและแมลง จากพื้นที่อำเภอสามพราน และอำเภอนครชัยศรี 3 ตำบล ได้แก่ ตำบลโคกพระเจดีย์ ตำบลท่ากระชับ และตำบลบางแก้ว ของจังหวัดนครปฐม

(2) ควรยกร่องสวนในการปลูก และควบคุมระดับน้ำในร่องให้ต่ำกว่าหลังร่อง 50 เซนติเมตร หรือตามความเหมาะสม

(3) ขุดหลุมปลูก ขนาดความกว้าง 20 x 20 เซนติเมตร ความลึก 15 เซนติเมตร หรือตามความเหมาะสม ร่องกันหลุมด้วยปุ๋ยคอกหรือปุ๋ยหมัก มีระยะปลูกแต่ละต้นห่างกัน 2 – 3 เมตร หรือตามความเหมาะสม

(4) วางกิ่งพันธุ์ลงในหลุมปลูก กลบดิน และควรปักไม้ เพื่อประคองกิ่งพันธุ์

การดูแลรักษา

(1) การให้น้ำ กรณีไม่มีฝนตก ควรให้น้ำอย่างน้อย 1 – 3 วันต่อครั้ง

(2) ควรใส่ปุ๋ย เดือนละ 2 ครั้ง หรือตามความเหมาะสมในแต่ละช่วงของการเจริญเติบโต

(3) ควรมีการตัดแต่งกิ่งตามความเหมาะสม และกำจัดวัชพืชเป็นประจำ หากมีโรคหรือแมลงศัตรูพืช ควรกำจัดด้วยสารชีวภาพ หรือหากใช้สารเคมีต้องปฏิบัติตามคำแนะนำ โดยคำนึงถึงความปลอดภัยของผู้บริโภค เป็นสำคัญ

(4) ควรห่อผลที่มีความสมบูรณ์ ภายหลังจากเกสรร่วง 14 วัน หรือมีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางไม่เกิน 2.5 เซนติเมตร หรือตามความเหมาะสม โดยห่อด้วยถุงพลาสติกที่มีการเจาะรูระบายน้ำ เพื่อป้องกันแมลง และห่อด้วยกระดาษอีกชั้นหนึ่ง เพื่อป้องกันแสงแดดและรักษาผิวเปลือกให้สวยงาม

การเก็บเกี่ยว

- (1) พันธุ์กิมจู พันธุ์สุ่ยมี พันธุ์สาสีทองไรเมล็ด พันธุ์หงเป่าสีอ พันธุ์เฟิ่นหงมี และพันธุ์แดงโม มีระยะเวลาเก็บเกี่ยวประมาณ 120 วันหลังจากออกดอก หรือหลังจากห่อผลผลิตประมาณ 45 วัน หรือตามความเหมาะสม
- (2) พันธุ์แป้นสีทอง มีระยะเวลาเก็บเกี่ยวประมาณ 150 วันหลังจากออกดอก หรือหลังจากห่อผลผลิตประมาณ 75 วัน หรือตามความเหมาะสม
- (3) วิธีการเก็บเกี่ยว ใช้กรรไกรตัดกิ่งชนิดปากแหลมหรืออุปกรณ์อื่นที่เหมาะสมตัดบริเวณข้อผล โดยสามารถเก็บเกี่ยวผลผลิตได้ทุก ๆ 10 – 15 วันต่อรุ่น หรือตามความเหมาะสม

การบรรจุหีบห่อ

- (1) รายละเอียดบนฉลากหรือบรรจุภัณฑ์ ให้ประกอบด้วยคำว่า “ฝรั่งสามพราน” หรือ “Sam Phran Guava” หรือ “Farang Sam Phran”
- (2) ให้ระบุชื่อผู้ผลิตหรือผู้ประกอบการค้า สถานที่ผลิตหรือจัดจำหน่าย หรือข้อมูลอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่น พันธุ์ฝรั่ง เบอร์โทรศัพท์ติดต่อ เป็นต้น เพื่อให้เป็นประโยชน์ต่อผู้บริโภค และสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้

(6) ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

อำเภอสามพราน และอำเภอนครชัยศรีใน 3 ตำบล ได้แก่ ตำบลโคกพระเจดีย์ ตำบลท่ากระชับ และตำบลบางแก้ว ของจังหวัดนครปฐม ตั้งอยู่ระหว่างเส้นรุ้งที่ 13 องศา 45 ลิปดาเหนือ 10 ฟลิปดา เส้นแวงที่ 100 องศา 4 ลิปดา 28 ฟลิปดา เป็นพื้นที่ราบลุ่มที่มีแม่น้ำนครชัยศรีไหลผ่าน ได้พัดพาตะกอนดินและธาตุอาหารต่าง ๆ มาทับถม โดยเฉพาะในช่วงฤดูน้ำหลาก พื้นดินบริเวณนี้จึงมีความอุดมสมบูรณ์ หรือเรียกว่า “ดินน้ำไหลทรายมูล” สภาพน้ำ มีความกร่อยหรือเค็มพอดี ประกอบกับมีระบบชลประทานที่ดี ทำให้มีน้ำอุดมสมบูรณ์ตลอดทั้งปี ลักษณะดินในพื้นที่ประกอบด้วย ชุดดินธนบุรี ชุดดินสมุทรสาคร และชุดดินตำเนินสะดวก ลักษณะเป็นดินเนื้อเหนียว สีน้ำตาล ดินชั้นบนมีลักษณะทับถมเป็นชั้น ๆ ดินชั้นล่างเป็นสีน้ำตาลปนเหลือง มีความเป็นกรดเล็กน้อยถึงด่าง

ลักษณะภูมิอากาศ

พื้นที่การปลูกฝรั่งสามพราน เป็นพื้นที่ซึ่งได้รับอิทธิพลจากลมมรสุมที่พัดประจำฤดูกาล ได้แก่ ลมมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือ ทำให้พื้นที่ดังกล่าวมีอากาศหนาวเย็น และลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ที่ทำให้อากาศชุ่มชื้นและมีฝนตกทั่วไป โดยมีปริมาณน้ำฝนประมาณ 1,100 – 1,200 มิลลิเมตรต่อปี มีอุณหภูมิเฉลี่ยอยู่ระหว่าง 25 – 37 องศาเซลเซียส

จากสภาพภูมิประเทศและภูมิอากาศดังกล่าว ส่งผลให้พื้นที่ที่เหมาะสมแก่การปลูกฝรั่งสามพราน โดยเฉพาะในช่วงฤดูหนาว ซึ่งจะปลูกได้ผลผลิตคุณภาพดี ประกอบกับสภาพน้ำมีความกร่อยหรือความเค็มที่พอดี เหมาะสมต่อการเพาะปลูก ทำให้ฝรั่งสามพรานทั้ง 7 สายพันธุ์ มีรสชาติหวาน ไม่ฝาด เนื้อมีความกรอบมาก เนื้อล่อนออกจากเมล็ดได้ง่าย

ประวัติความเป็นมา

สามพราน เป็นอำเภอหนึ่งของจังหวัดนครปฐม ถูกตั้งขึ้นในปี พ.ศ. 2439 เดิมชื่ออำเภอลาดใหม่ บริเวณพื้นที่อำเภอสามพราน เป็นพื้นที่ที่มีความอุดมสมบูรณ์สูง สามารถปลูกผลไม้มานานชนิดได้ดีให้รสชาติหวาน ซึ่งฝรั่งเป็นผลไม้ที่นิยมปลูกมาตั้งแต่สมัยโบราณ พันธุ์ที่รู้จักกันคือ ฝรั่งจีนก จะมีผลขนาดเล็กมีไส้สีแดง ปัจจุบันนิยมปลูกฝรั่งลูกใหญ่เป็นพันธุ์ที่นำเข้ามาจากต่างประเทศ เริ่มเพาะปลูกครั้งแรกในพื้นที่อำเภอสามพราน โดยมีเกษตรกรอำเภอสามพราน ได้ขอซื้อต้นฝรั่งที่ปลูกในกระถางบนเรือโยงของชาวต่างชาติที่เข้ามาทำการค้าขาย ในช่วงงานชุมนุมกล้วยไม้โลก ครั้งที่ 9 ในช่วงปี พ.ศ. 2521 ภายหลังจากที่นำไปปลูกในพื้นที่อำเภอสามพราน พบว่า ต้นฝรั่งสามารถเติบโตและให้ผลผลิตที่ดี โดยผลผลิตมีขนาดใหญ่กว่าฝรั่งจีนกของไทย จึงได้ทำการจำหน่ายกิ่งพันธุ์ให้แก่เกษตรกรในพื้นที่อำเภอสามพรานและพื้นที่ใกล้เคียงนำไปปลูก จนมีชื่อเสียงแพร่หลายไปทั่วประเทศ ก่อนจะมีการพัฒนาเป็นสายพันธุ์ต่าง ๆ รวมถึงมีการนำเข้ามาสายพันธุ์อื่น ๆ เพิ่มเติม เช่น พันธุ์แบ็นยักซ์ พันธุ์กลม สาลี พันธุ์แบ็นสีทอง พันธุ์กิมจู พันธุ์สุ่ยมี พันธุ์สาลีทองไรเมลิต พันธุ์หงเป่าสีอ พันธุ์เฟินหงมี และพันธุ์แดงโม เป็นต้น จากสายพันธุ์ที่นำไปพัฒนาและนำเข้ามาปลูกใหม่ดังกล่าว ทำให้ปัจจุบันมีสายพันธุ์ฝรั่งสามพรานที่ยังคงเพาะปลูกและได้รับความนิยมจากผู้บริโภคอย่างต่อเนื่อง จำนวนทั้งสิ้น 7 สายพันธุ์ ได้แก่ พันธุ์กิมจู พันธุ์สุ่ยมี พันธุ์แบ็นสีทอง พันธุ์สาลีทองไรเมลิต พันธุ์หงเป่าสีอ พันธุ์เฟินหงมี และพันธุ์แดงโม ด้วยคุณภาพที่โดดเด่น เป็นเอกลักษณ์ คือ มีรสชาติหวาน ไม่ฝาด เนื้อมีความกรอบมาก ฉ่ำแล้วเนื้อล่อนออกจากเมล็ดได้ง่าย จึงเป็นที่นิยมของกลุ่มผู้บริโภคเป็นอย่างมากและเป็นที่รู้จักกันในชื่อ “ฝรั่งสามพราน” โดยปัจจุบันเกษตรกรได้มีการพัฒนาสวนฝรั่งสามพรานเป็นสถานที่ท่องเที่ยว ซึ่งดึงดูดนักท่องเที่ยวให้มาเที่ยวชมสวนและรู้จักฝรั่งสามพรานเพิ่มมากขึ้น

(7) ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การผลิต ฝรั่งสามพราน ครอบคลุมพื้นที่อำเภอสามพราน และอำเภอนครชัยศรี 3 ตำบล ได้แก่ ตำบลโคกพระเจดีย์ ตำบลท่ากระชับ และตำบลบางแก้ว ของจังหวัดนครปฐม รายละเอียดตามแผนที่

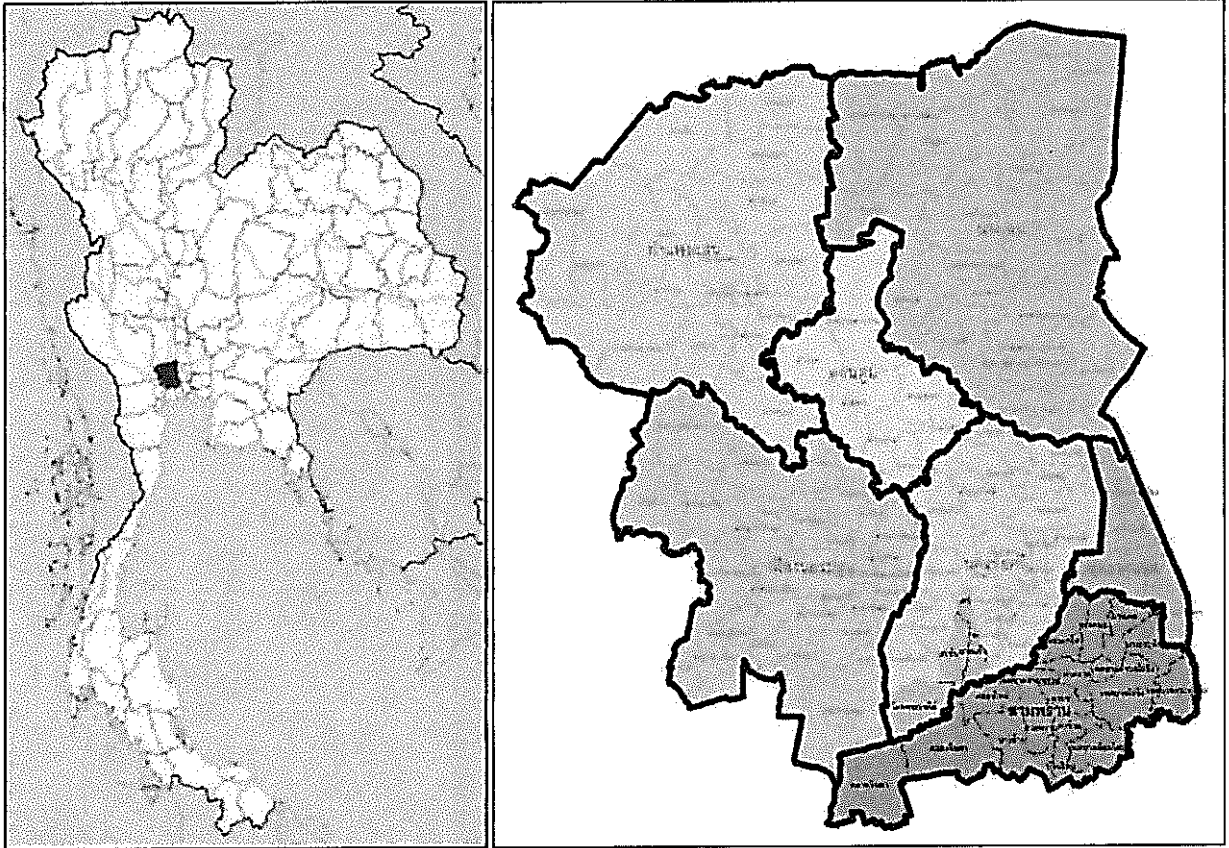
(8) การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

- (1) ฝรั่งสามพราน ต้องผลิตในเขตพื้นที่ที่กำหนด และตามกระบวนการผลิตข้างต้น
- (2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า ฝรั่งสามพราน รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

(9) เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

- (1) ให้มีการจัดทำทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้าที่ใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ฝรั่งสามพราน
- (2) ผู้ขอขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า จะต้องปฏิบัติตามคู่มือการปฏิบัติงาน สำหรับสมาชิกผู้ใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ฝรั่งสามพราน และดำเนินการตามแผนการควบคุมตรวจสอบ ทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์
ฝรั่งสามพราน



ขอบเขตพื้นที่การผลิต ฝรั่งสามพราน ครอบคลุมพื้นที่อำเภอสามพราน และอำเภอนครศรีธรรมราช 3 ตำบล ได้แก่ ตำบลโคกพระเจดีย์ ตำบลท่ากระชับ และตำบลบางแก้ว ของจังหวัดนครศรีธรรมราช



ประกาศกรมทรัพย์สินทางปัญญา

เรื่อง การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เนื้อโคขุนกำแพงแสน

ทะเบียนเลขที่ สช 68100262

เพื่อให้การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์เป็นไปตาม พระราชบัญญัติคุ้มครองสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ พ.ศ. 2546 อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 32 แห่งพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน พ.ศ. 2534 แก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน (ฉบับที่ 5) พ.ศ. 2545 กรมทรัพย์สินทางปัญญาจึงออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ให้ขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ เนื้อโคขุนกำแพงแสน คำขอเลขที่ 65100289 ทะเบียนเลขที่ สช 68100262 ซึ่งมีรายการทางทะเบียนตามบัญชีแนบท้ายประกาศฉบับนี้

ทั้งนี้ ให้มีผลตั้งแต่วันยื่นคำขอขึ้นทะเบียน 11 กุมภาพันธ์ 2565

ประกาศ ณ วันที่ ๒๕ กันยายน พ.ศ. 2568

(นางสาวนุสรรา กาญจนกุล)
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

ทะเบียนสิ่งปงชี้ทางภูมิศาสตร์

เนื้อโคขุนกำแพงแสน

Kamphaeng Saen Beef หรือ Nuer Kho Khun Kamphang Saen

- (1) เลขที่คำขอ 65100289 ทะเบียนเลขที่ สช 68100262
- (2) วันที่ยื่นคำขอ 11 กุมภาพันธ์ 2565 วันที่ขึ้นทะเบียน 11 กุมภาพันธ์ 2565
- (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียน จังหวัดนครปฐม
- ที่อยู่ ศูนย์ราชการจังหวัดนครปฐม เลขที่ 99 หมู่ที่ 6 ถนนศูนย์ราชการ
ตำบลถนนขาด อำเภอเมืองนครปฐม จังหวัดนครปฐม 73000
- (4) รายการสินค้า เนื้อโคขุน
- (5) คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

เนื้อโคขุนกำแพงแสน หรือ Kamphaeng Saen Beef หรือ Nuer Kho Khun Kamphang Saen หมายถึง เนื้อโคขุนคุณภาพสูง ผลิตจากโคขุนเพศผู้พันธุ์กำแพงแสน ที่พัฒนาพันธุ์จากโคสามสายพันธุ์ คือ พันธุ์พื้นเมืองไทยร้อยละ 25 พันธุ์ราห์มันร้อยละ 25 และพันธุ์ชาโรเลส์ร้อยละ 50 เนื้อมีสีแดงสด นุ่ม ไขมันแทรกในเนื้อเล็กน้อย ระดับคะแนนไขมันแทรกที่ 2 - 3 ไม่มีกลิ่นสาบ ซึ่งผ่านกระบวนการเลี้ยง การแปรรูป และการตัดแต่งตามมาตรฐาน ในขอบเขตพื้นที่อำเภอกำแพงแสน อำเภอเมืองนครปฐม อำเภอบางเลน และอำเภอดอนตูม จังหวัดนครปฐม

ลักษณะของสินค้า

(1) พันธุ์โค : พันธุ์กำแพงแสน

(2) ประเภทของเนื้อโคขุนกำแพงแสน

(2.1) ซากโคแบ่งออกเป็น 2 ประเภท คือ ผ่าซีกและผ่า 4 ส่วน

(2.2) เนื้อโคขุนที่ตัดแต่งเป็นชิ้นส่วนใหญ่ (whole sale cut) โดยมีการตัดแบ่งเป็นชิ้นส่วนต่าง ๆ

ตามมาตรฐาน USDA

(2.3) เนื้อโคขุนที่ตัดแต่งเป็นชิ้นส่วนย่อย (retail cut) โดยมีการตัดแบ่งเป็นชิ้นส่วนต่าง ๆ

ตามมาตรฐาน USDA

(3) ลักษณะทางกายภาพ

- เนื้อ : เนื้อนุ่ม ไขมันแทรกในเนื้อเล็กน้อย ไม่มีกลิ่นสาบ รสชาติดี

- สี : สีแดงสด

- อื่น ๆ : ระดับคะแนนไขมันแทรกที่ 2 - 3 ตามมาตรฐานเนื้อโค

กระบวนการผลิต

วัตถุดิบ

(1) ลูกโค ต้องเกิดจากแม่โคพันธุ์กำแพงแสน ที่ผสมพันธุ์ด้วยวิธีการผสมเทียม หรือใช้พ่อโคพันธุ์กำแพงแสน

(2) โคพันธุ์กำแพงแสน ที่เข้าสู่กระบวนการขุน ต้องเป็นโคเพศผู้ที่ถูกทำการตอน อายุไม่เกิน 20 เดือน น้ำหนักประมาณ 350 กิโลกรัม เลี้ยงในเขตพื้นที่อำเภอกำแพงแสน อำเภอเมืองนครปฐม อำเภอบางเลน และอำเภอดอนตูม จังหวัดนครปฐม

การจัดการด้านอาหาร

(1) อาหารสำหรับเลี้ยงโค มี 3 ประเภท ดังนี้

(1.1) อาหารหยาบ เช่น หญ้าเนเปียร์ หญ้าแพงโกล่า พืชตระกูลถั่ว เป็นต้น

(1.2) อาหารข้น ประกอบด้วยส่วนผสมต่าง ๆ มีโปรตีนไม่ต่ำกว่าร้อยละ 12

(1.3) อาหารผสมสำเร็จรูปที่ผลิตจากการนำอาหารหยาบ และอาหารข้น ผสมกันในอัตราส่วนที่เหมาะสม (TMR :Total Mixed Ration)

(2) การเลี้ยงโคในแต่ละช่วงวัย

(2.1) ระยะลูกโค เลี้ยงร่วมกับแม่โค โดยมีคอกสำหรับอนุบาล และให้อาหารหยาบเป็นหลัก ร่วมกับการเสริมอาหารข้นสำหรับลูกโคในปริมาณร้อยละ 1 ของน้ำหนักตัว

(2.2) ระยะโควัยรุ่น จะให้อาหารหยาบเป็นหลัก ร่วมกับการเสริมอาหารข้นที่มีโปรตีนร้อยละ 16 ในปริมาณร้อยละ 1.2 - 1.5 ของน้ำหนักตัว

(2.3) ระยะโคขุน ก่อนนำโคเข้าสู่กระบวนการขุนต้องทำการตอน อาหารสำหรับโคขุนในระยะต้น จะให้อาหาร TMR ในอัตราส่วน 50 : 50 ในระยะปลายจะให้อาหาร TMR ในอัตราส่วน 30 : 70

(2.4) ข้อห้าม ห้ามใช้เปลือกสับประด สาระงเนื้อแดง ฮอร์โมน และยาปฏิชีวนะ เพื่อเร่งการเจริญเติบโต

การจัดการด้านสุขภาพ

การเลี้ยงโค จะต้องมีส่วนแพทย์ หรือพนักงานส่งเสริมและรักษาสัตว์ที่ผ่านการอบรม เพื่อดูแลสุขภาพโค เช่น การฉีดวัคซีนป้องกันโรค การถ่ายพยาธิ และการรักษาสัตว์ป่วย เป็นต้น ทั้งนี้ โคขุนต้องไม่ฉีดวัคซีนในระยะเวลาก่อนส่งโคเข้าแปรรูป 60 วัน หรือมากกว่า 60 วันในกรณีที่ฉลากยาระบุไว้

โคขุนที่พร้อมแปรรูป

โคขุนที่เข้าสู่กระบวนการขุนไม่น้อยกว่า 8 เดือน เมื่อครบกำหนดการเลี้ยงไม่น้อยกว่า 8 เดือน นับจากวันที่นำโคเข้าสู่กระบวนการขุน และมีน้ำหนักตัวไม่น้อยกว่า 500 กิโลกรัม

การแปรรูป

โคขุนจะถูกฆ่าและชำแหละตามมาตรฐานสากล โดยซากโคขุนจะถูกบ่ม (ageing) ในห้องเย็นที่มีอุณหภูมิไม่เกิน 4 องศาเซลเซียส ประมาณ 7 วัน จากนั้นทำการตรวจให้ระดับคะแนนไขมันแทรก จึงจำหน่ายเป็นซากโคหรือตัดแต่งเพื่อจำหน่าย

คุณภาพซากโคขุนและการตัดแต่ง

- (1) ซากโคขุนมีน้ำหนักซากอ่อน เฉลี่ย 290 กิโลกรัม และมีอัตราส่วนซากอ่อนร้อยละ 58
- (2) การตัดแต่ง และแยกชิ้นส่วน โดยมีการตัดแต่งเป็นชิ้นส่วนใหญ่ ชิ้นส่วนย่อยต่าง ๆ ตามมาตรฐาน USDA ระบบการตรวจสอบย้อนกลับ (Traceability)

การผลิตเนื้อโคขุนกำแพงแสน ต้องมีการบันทึกประวัติโคที่ขึ้นทะเบียนทุกตัว ตั้งแต่เกิด การเลี้ยง การขุน การดูแลรักษาสุขภาพสัตว์ คุณภาพซาก และคุณภาพเนื้อ รวมถึงการรับรองแหล่งผลิตเนื้อโคขุนกำแพงแสน ด้วยระบบคอมพิวเตอร์

การบรรจุหีบห่อ

- (1) รายละเอียดบนฉลากหรือบรรจุภัณฑ์ ให้ประกอบด้วยคำว่า “เนื้อโคขุนกำแพงแสน” หรือ “Kamphaeng Saen Beef” หรือ “Nuer Kho Khun Kamphang Saen”
- (2) ให้ระบุชื่อและสถานที่ผลิตหรือจัดจำหน่าย หรือข้อมูลอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่น ประเภทสินค้า น้ำหนัก วันเดือนปีที่ผลิต หรือบรรจุ วันหมดอายุ วิธีการเก็บรักษา ระบบการตรวจสอบย้อนกลับ (Traceability) เป็นต้น

(6) ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

จังหวัดนครปฐม ตั้งอยู่ระหว่างละติจูดที่ 13 องศา 45 ลิปดา 10 ฟลิปดา และเส้นลองจิจูดที่ 100 องศา 4 ลิปดา 28 ฟลิปดา พื้นที่ตอนเหนือและตะวันออกเฉียงเหนือส่วนใหญ่เป็นที่ดอน พื้นที่ทางตอนกลางของจังหวัดเป็นที่ราบลุ่ม มีที่ดอนกระจายเป็นแห่ง ๆ มีแม่น้ำท่าจีนไหลผ่านจากทิศเหนือลงสู่ทิศใต้ มีคลองธรรมชาติและระบบชลประทานทั่วถึง

ในพื้นที่อำเภอกำแพงแสน อำเภอเมืองนครปฐม อำเภอบางเลน และอำเภอดอนตูม จังหวัดนครปฐม เป็นชุดดินกำแพงแสน (Kamphaeng Saen Series : ks) ซึ่งเกิดจากตะกอนน้ำพาที่ทับถมอยู่บนเนินตะกอนรูปพัด มีการระบายน้ำดี เหมาะแก่การปลูกผลไม้และพืชไร่ ที่เป็นอาหารสำหรับโคขุน เช่น อ้อย ข้าวโพด ถั่ว และถั่ว เป็นต้น ทำให้โคขุนเจริญเติบโตอย่างรวดเร็ว ประกอบกับพื้นที่ดังกล่าว มีสภาพอากาศที่ปลอดโปร่ง อุณหภูมิเหมาะสมต่อการเลี้ยงโคขุน ทำให้โคขุนมีสุขภาพดี ซึ่งส่งผลดีต่อคุณภาพของเนื้อโคขุนกำแพงแสน

ประวัติความเป็นมา

สหกรณ์โคนมมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน จำกัด ก่อตั้งเมื่อวันที่ 12 พฤษภาคม พ.ศ. 2536 โดยมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมให้เกษตรกรเลี้ยงโคเนื้อพันธุ์กำแพงแสน ซึ่งเป็นโคเนื้อพันธุ์แรกของประเทศไทย จากโคลูกผสม 3 สายพันธุ์ ประกอบด้วยสายพันธุ์พื้นเมืองร้อยละ 25 พันธุ์บราห์มันร้อยละ 25 และพันธุ์ซาร์เลส ร้อยละ 50 เมื่อมีโครงการปรับปรุงพันธุ์กรรมและสมรรถภาพการผลิตโคพันธุ์กำแพงแสน และเกษตรกรได้เข้าร่วมโครงการฯ โคที่ให้กำเนิดลูกเป็นเพศเมียจะนำไปทำแม่พันธุ์ ส่วนเพศผู้จะนำไปทำพ่อพันธุ์ โดยเฉลี่ยโคเพศผู้ 100 ตัว จะสามารถนำมาทำพ่อพันธุ์ได้เพียง 20 ตัว จึงเกิดปัญหาว่าโคเพศผู้ที่เหลือจะนำไปทำอะไร จึงเป็นจุดเริ่มต้นของการจัดตั้งสหกรณ์ฯ ดังกล่าว เพื่อส่งเสริมการเลี้ยงโคขุน และการจัดการด้านการตลาดโคขุน และรองรับกำลังการผลิตของสมาชิกฯ ในปี พ.ศ. 2538 พ่อพันธุ์โคเนื้อพันธุ์กำแพงแสน ได้สร้างชื่อเสียงด้วยการชนะเลิศประกวดโคเนื้อ ได้รับรางวัลสุดยอดโคเนื้อ

ของประเทศไทย (Super Grand Champion) ในงานแสดงเกษตรและอุตสาหกรรมโลก WORLDTECH'95 Thailand ซึ่งจัดที่มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี จังหวัดนครราชสีมา ต่อมาในปี พ.ศ. 2548 ได้รับรางวัลผลงานประดิษฐ์คิดค้น รางวัลดีเยี่ยม สาขาเกษตรศาสตร์และชีววิทยา จากสภาวิจัยแห่งชาติ และในปี พ.ศ. 2551 ได้รับการรับรองพันธุ์สัตว์ขึ้นทะเบียนโคเนื้อพันธุ์กำแพงแสนของสมาคมมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ในปี พ.ศ. 2560 สหกรณ์โคเนื้อมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน จำกัด ได้จดทะเบียนเปลี่ยนชื่อเป็นสหกรณ์โคเนื้อกำแพงแสน จำกัด

ด้านการประชาสัมพันธ์ ระหว่างวันที่ 1 - 10 ธันวาคม ของทุกปี จะมีการจัดงานประกวดเนื้อโคขุนกำแพงแสน ซึ่งจัดขึ้นครั้งแรก ในปี พ.ศ. 2534 โดยสำนักงานปศุสัตว์เกษตรกำแพงแสน ภายในงานมีการจำหน่ายเนื้อโคขุนกำแพงแสนและเนื้อโคขุนแปรรูป ในรูปแบบอาหารจานเดียว และสินค้าแปรรูปจากเนื้อโคขุน ให้ผู้บริโภคได้สัมผัสรสชาติเนื้อโคขุนกำแพงแสน ซึ่งได้รับความสนใจจากผู้ที่ยิยมบริโภคเนื้อวัวด้วยดีตลอดมา ทำให้เนื้อโคขุนกำแพงแสนเป็นที่รู้จักมาจนถึงปัจจุบัน

(7) ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การผลิตเนื้อโคขุนกำแพงแสน ครอบคลุมพื้นที่อำเภอกำแพงแสน อำเภอเมืองนครปฐม อำเภอบางเลน และอำเภอดอนตูม จังหวัดนครปฐม รายละเอียดตามแผนที่

(8) การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

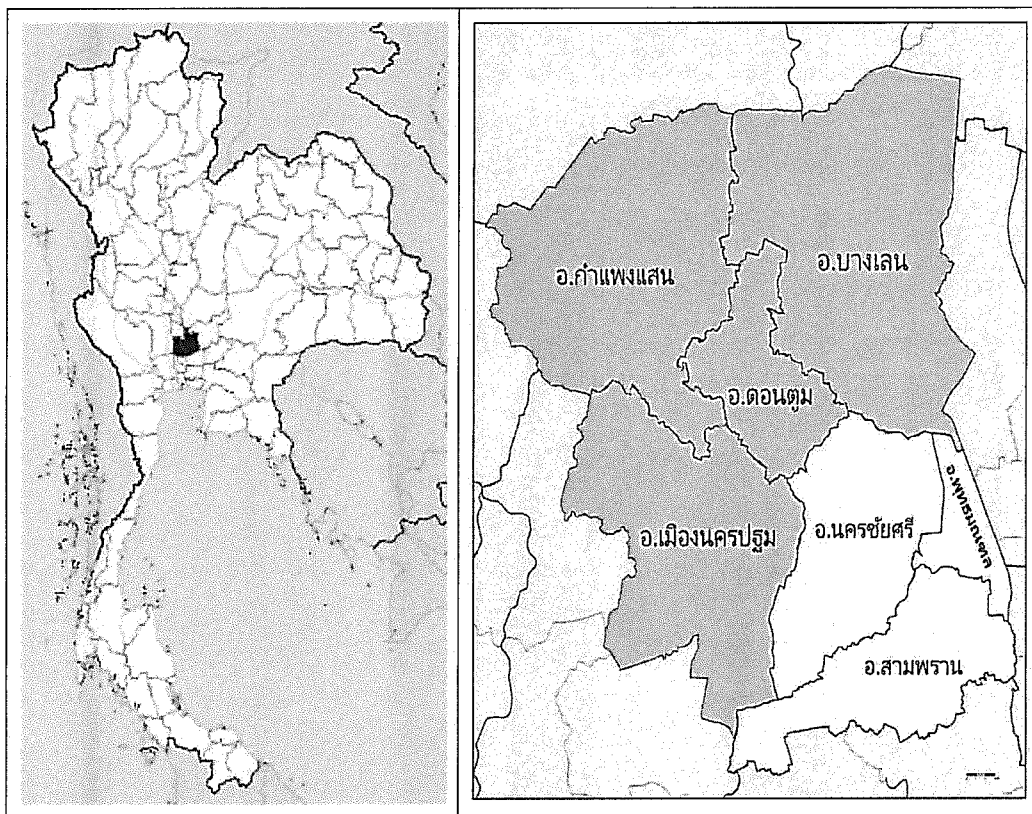
- (1) เนื้อโคขุนกำแพงแสน ต้องผลิตในเขตพื้นที่ที่กำหนด และตามกระบวนการผลิตข้างต้น
- (2) กระบวนการเลี้ยงและแปรรูปจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า เนื้อโคขุนกำแพงแสน รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

(9) เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

(1) ให้มีการจัดทำทะเบียนสมาชิกผู้ผลิต และผู้ประกอบการค้าที่ใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ เนื้อโคขุนกำแพงแสน

(2) ผู้ขอขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิต และผู้ประกอบการค้า จะต้องปฏิบัติตามคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ เนื้อโคขุนกำแพงแสน และดำเนินการตามแผนการควบคุมตรวจสอบทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์
เนื้อโคขุนกำแพงแสน



ขอบเขตพื้นที่การผลิตเนื้อโคขุนกำแพงแสน ครอบคลุมพื้นที่อำเภอกำแพงแสน อำเภอเมืองนครปฐม
อำเภอบางเลน และอำเภอดอนตูม จังหวัดนครปฐม