



ประกาศกรมทรัพย์สินทางปัญญา

เรื่อง การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

มังคุดทิพย์พังงา

ทะเบียนเลขที่ สข 66100213

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

ให้ขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ มังคุดทิพย์พังงา คำขอเลขที่ 65100304 ทะเบียนเลขที่ สข 66100213 ซึ่งมีรายการทางทะเบียนตามบัญชีแนบท้ายประกาศฉบับนี้

ทั้งนี้ ให้มีผลตั้งแต่วันยื่นคำขอขึ้นทะเบียน 23 กันยายน 2565

ประกาศ ณ วันที่ ๒๒ ตุลาคม พ.ศ. 2566

(นายวุฒิไกร ลีวีระพันธุ์)
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

๑๐๔๒/๒๕๖๖

ทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

มังคุดทิพย์พังงา

Thip Phang-Nga Mangosteens หรือ Mung Kud Thip Phang-Nga

- | | | | |
|----------------------|--|-------------------|-----------------|
| (1) เลขที่คำขอ | 65100304 | ทะเบียนเลขที่ | สข 66100213 |
| (2) วันที่ยื่นคำขอ | 23 กันยายน 2565 | วันที่ขึ้นทะเบียน | 23 กันยายน 2565 |
| (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียน | จังหวัดพังงา | | |
| ที่อยู่ | ศาลากลางจังหวัดพังงา ถนนพังงา-ทับปุด ตำบลถ้ำน้ำผุด
อำเภอเมืองพังงา จังหวัดพังงา 80000 | | |
| (4) รายการสินค้า | มังคุด | | |

- (5) คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

มังคุดทิพย์พังงา หรือ Thip Phang-Nga Mangosteens หรือ Mung Kud Thip Phang-Nga หมายถึง มังคุดพันธุ์พื้นเมือง ผลทรงกลม เปลือกค่อนข้างหนา แห้ง แตกง่าย เนื้อสีขาว หนานุ่ม ไม่ฉ่ำน้ำ รสชาติหวานอมเปรี้ยว ปลูกและผลิตในเขตพื้นที่จังหวัดพังงา

ลักษณะของสินค้า

- (1) พันธุ์มังคุด : พันธุ์พื้นเมือง

- (2) ลักษณะทางกายภาพ

- ผล ทรงกลม มีขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่า 60 กรัม
- เปลือก เปลือกค่อนข้างหนาแตกง่าย
- เนื้อ สีขาว หนานุ่ม ยืดหยุ่นเยิ้มแห้ง ไม่ฉ่ำน้ำ
- รสชาติ หวานอมเปรี้ยว
- เมล็ด เมล็ดมีความมัน ไม่ฝาด ไม่ขม สามารถรับประทานได้

กระบวนการผลิต

วัตถุดิบ

ต้องเป็นต้นพันธุ์พื้นเมือง จากพื้นที่จังหวัดพังงา หรือจากแหล่งอื่นที่เชื่อถือได้ เช่น ต้นพันธุ์จากจังหวัดนครศรีธรรมราช ต้นพันธุ์จากจังหวัดสุราษฎร์ธานี เป็นต้น

การเตรียมต้นพันธุ์

มังคุดทิพย์พังงา ต้องเป็นต้นพันธุ์พื้นเมืองที่มีคุณภาพดี สามารถขยายพันธุ์ได้ด้วยวิธีการเพาะเมล็ด โดยเมล็ดที่นำมาเพาะควรได้จากผลที่แก่จัดและเป็นผลที่ยังสดอยู่ หรือวิธีการเสียบยอด ต้องใช้ต้นตอที่มาจากการเพาะเมล็ด มีอายุประมาณ 2 ปี ยอดพันธุ์ที่ใช้ต้องเป็นยอดพันธุ์จากต้นที่สมบูรณ์และให้ผลผลิตมาแล้ว

การปลูก

(1) การเตรียมพื้นที่ปลูก หากเป็นพื้นที่ทำการเกษตรใหม่ ควรปรับสภาพพื้นที่ให้เรียบ ไถพรวน กำจัดวัชพืช หรือวิธีอื่นที่เหมาะสมกับพื้นที่

(2) การกำหนดระยะปลูกที่เหมาะสม ควรมีระยะห่างระหว่างต้นในช่วง 8 - 10 เมตร หรือตามความเหมาะสมของพื้นที่

(3) การเตรียมหลุมปลูก สามารถทำได้ทั้งแบบขุดหลุม แบบนั่งแท่น แบบยกโคก หรือพิจารณาตามความเหมาะสมของพื้นที่ โดยขุดให้มีขนาดพอเหมาะ รองก้นหลุมด้วยปุ๋ยมูลสัตว์ เศษหญ้า เศษใบไม้ หรืออินทรีย์วัตถุอื่นๆ ตามความเหมาะสมของสภาพดิน

(4) การปลูก นำต้นกล้าลงปลูกตรงกลางหลุมให้ลึกเท่ากับระดับดินเดิม แล้วพูนดินบริเวณโคนต้นให้เป็นเนินสูงขึ้นมาเล็กน้อย ใช้ไม้ปักเป็นหลักผูกยึดไว้ เพื่อป้องกันลมพัดโยก จากนั้นรดน้ำตามทันที อาจใช้วัสดุธรรมชาติ หรือตาข่าย ช่วยพรางแสงแดด หรือใช้วิธีปลูกต้นไม้โตเร็วช่วยพรางแสงได้

การดูแลรักษา

(1) การให้น้ำ ต้นมังคุดปลูกใหม่ต้องให้น้ำอย่างสม่ำเสมอ ปริมาณและความถี่ของการให้น้ำขึ้นอยู่กับสภาพความชื้นของดิน จะต้องให้ดินมีความชื้นอยู่เสมอ

(2) การใส่ปุ๋ย เพื่อบำรุงผลหลังจากดอกบานและติดผล และฟื้นฟูต้นหลังเก็บเกี่ยวผลผลิต

(3) การกำจัดศัตรูพืช และโรคพืช สามารถทำได้หลายวิธี เช่น การดูแลรักษาแปลงให้สะอาด โดยเฉพาะโคนต้นและลำต้นไม้ให้เป็นที่อยู่ของแมลง ตัดแต่งกิ่งทรงพุ่มให้แสงแดดส่องถึงเพื่อลดความชื้นในทรงพุ่ม เป็นต้น

(4) การตัดแต่งกิ่ง ควรทำการตัดแต่งกิ่งที่ถูกโรคแมลงทำลายกิ่งฉีกหัก เสียหาย กิ่งตาย และกิ่งที่เบียดกัน เพื่อให้ทรงพุ่มโปร่ง และช่วยให้แสงแดดส่องเข้าได้

การเก็บเกี่ยว

(1) ระยะเวลาที่เหมาะสมในการเก็บเกี่ยวมังคุดที่พรั่งพอง คือ ช่วงเดือนพฤษภาคม - เดือนสิงหาคม เนื่องจากการออกดอกของมังคุดจะทยอยออก เป็นผลให้การเก็บเกี่ยวมังคุดต้องทยอยเก็บเกี่ยวเช่นเดียวกัน

(2) วิธีการเก็บเกี่ยว สามารถเก็บเกี่ยวได้หลายวิธี เช่น การใช้มือบิดขั้วผล การใช้เครื่องมือสอย จะต้องเลือกเครื่องมือที่ไม่ทำให้มังคุดเกิดแผล รอยขีดข่วน จะต้องเก็บเกี่ยวอย่างระมัดระวัง และใช้ภาชนะใส่ผลมังคุดระหว่างเก็บเกี่ยวที่เหมาะสม

(3) การขนย้าย การขนย้ายหรือลำเลียงจากสวนไปยังโรงเรือนคัดบรรจุ หรือแหล่งรวบรวมผลผลิต จะต้องขนย้ายด้วยภาชนะ ที่สามารถป้องกันการกระแทก หรือทำให้เกิดรอยขีดขูด

(4) การคัดมังคุด คัดผลที่มีคุณภาพดี ไม่มีรอยร้าว รอยบุบที่ผิว คัดแยกมังคุดตามขนาด และสีของผลมังคุด ตามความต้องการ

(5) กรณีเพื่อการส่งออก ต้องทำความสะอาดผลบริเวณใต้ก้านเลี้ยง เพื่อกำจัดฝุ่นผง ไล่แมลงมุม หรือแมลงอื่นที่อาจเข้าไปอาศัยอยู่ และเก็บผลผลิตไม่ให้โดนแสงแดดโดยตรง ไม่ควรวางบนพื้นดิน หรือพื้นปูนโดยตรง

การบรรจุหีบห่อ

- (1) รายละเอียดบนฉลาก หรือบรรจุภัณฑ์ ให้ประกอบด้วย คำว่า “มังคุดทิพย์พังงา” หรือ “Mung Kud Thip Phang-Nga” หรือ “Thip Phang-Nga Mangosteen”
- (2) ชื่อ ที่อยู่แหล่งผลิต เบอร์ติดต่อ ของผู้ผลิตหรือ ผู้ประกอบการค้า
- (3) วัน เดือน ปี ที่เก็บเกี่ยว หรือ วันที่เหมาะสมในการบริโภค

(6) ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

จังหวัดพังงา ตั้งอยู่ในภาคใต้ชายฝั่งทะเลด้านตะวันตก ระหว่างละติจูดที่ 8 องศา 27 ลิปดา 52.3 ฟลิปดาเหนือ และลองจิจูดที่ 98 องศา 32 ลิปดาตะวันออก พื้นที่จังหวัดพังงา มีลักษณะเป็นรูปยาวรีวางตัวตามแนวทิศเหนือ - ใต้ ประกอบด้วยภูเขาสลับซับซ้อนมากมาย ภูมิประเทศจะลาดเทไปทางทิศตะวันตกจากแนวเทือกเขายาว ที่กั้นอยู่ทางด้านทิศตะวันออกเป็นแนวแบ่งเขตจังหวัดสุราษฎร์ธานี และจังหวัดกระบี่ มีที่ราบเพียงเล็กน้อยบริเวณใกล้กับชายฝั่งทะเล และตามหุบเขาต่างๆ มีชายฝั่งทะเลยาวประมาณ 239.3 กิโลเมตร มีเกาะน้อยใหญ่มากถึง 150 เกาะ สภาพพื้นที่ส่วนใหญ่มีความลาดชัน ดินมีการระบายน้ำดี

ลักษณะภูมิอากาศ

จังหวัดพังงาเป็นจังหวัดที่อยู่ติดทะเล มีภูมิอากาศแบบมรสุมเมืองร้อน ได้รับอิทธิพลของลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ และมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือ ทำให้มี 2 ฤดู คือ ฤดูฝน เริ่มประมาณเดือนพฤษภาคม - เดือนธันวาคม ทำให้เกิดฝนตกชุกตลอดพื้นที่ทั้งจังหวัด และฤดูร้อน ประมาณเดือนมกราคม - เดือนเมษายน ทำให้อากาศร้อนอบอ้าว และเป็นช่วงแล้งคัน ซึ่งมีอุณหภูมิสูงสุดเฉลี่ย 33.60 องศาเซลเซียส อุณหภูมิต่ำสุดเฉลี่ย 22.08 องศาเซลเซียส อุณหภูมิเฉลี่ยตลอดทั้งปี 27.84 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์เฉลี่ยตลอดปี ร้อยละ 83

ด้วยสภาพภูมิประเทศและภูมิอากาศดังกล่าว ประกอบกับกระบวนการปลูกมังคุดของเกษตรกรชาวพังงาที่เน้นการดูแลรักษาแบบธรรมชาติ จึงเกิดเพลี้ยไฟในช่วงออกดอกและติดผลอ่อน ซึ่งมีผลดีคือทำให้โครงสร้างของผิวเปลือกเปลี่ยนแปลงมีรอยแยกระหว่างเซลล์เกิดเป็นช่องว่างบนผิว เป็นผลให้ผิวของผลมังคุดส่วนใหญ่มีลักษณะเป็นลายทำให้ระบายน้ำในผลออกมาได้ดี ส่งผลให้เนื้อมังคุดสีขาว แท้ง ไม่ฉ่ำน้ำ และเปลือกมังคุดค่อนข้างหนาทำให้เนื้อมังคุดไม่ช้ำง่าย

ประวัติความเป็นมา

มังคุดเป็นพืชเศรษฐกิจที่สำคัญของจังหวัดพังงา เป็นไม้ผลที่มีการเพาะปลูกกันมายาวนาน เป็นสินค้าที่มีชื่อเสียงและมีผลผลิตจำหน่ายทั้งในและนอกจังหวัด ปัจจุบันมีพื้นที่การเพาะปลูกเป็นอันดับที่ 3 รองจากปาล์มน้ำมัน และยางพารา และเมื่อปี พ.ศ. 2547 สมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี ได้เสด็จฯ มาเปิดโรงเรียนกระบือ ชาวบ้านอำเภอกะปง จังหวัดพังงา ได้นำมังคุดขึ้นทูลเกล้าฯ ถวาย เมื่อเสวยมังคุดแล้ว รสชาติเป็นที่ถูกพระทัย ซึ่งได้กล่าวชมมากับ ดร.สุเมธ ตันติเวชกุล เลขาธิการมูลนิธิชัยพัฒนา และ ดร.สุเมธฯ จึงได้ตั้งชื่อมังคุดว่า “ทิพย์พังงา” หมายถึง ผลไม้ของเทวดามีรสเลิศจากจังหวัดพังงา

มังคุดเป็นผลไม้ที่มีรสชาติอร่อย เป็นที่นิยมชมชอบของผู้บริโภคจนได้รับขนานนามว่า “ราชินีแห่งผลไม้เมืองร้อน” และตั้งแต่ปี พ.ศ. 2548 จังหวัดพังงาได้จัดให้มีงาน “เทศกาลวันมังคุด” ขึ้นเพื่อกระตุ้นการท่องเที่ยว และสร้างรายได้เพิ่มขึ้นให้กับท้องถิ่น ที่ผ่านมานหน่วยงานภาครัฐต่างๆ รวมถึงการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.) ได้เข้ามาช่วยประชาสัมพันธ์สินค้ามังคุดทิพย์พังงา โดยจัดกิจกรรมท่องเที่ยวเชิงเกษตรเชิญนักท่องเที่ยวทั้งไทยและต่างประเทศ เช่น มาเลเซีย สิงคโปร์ ญี่ปุ่น เป็นต้น เข้ามาชิมมังคุดในช่วงฤดูกาลผลไม้ ต่อมาในปี พ.ศ. 2561 จังหวัดพังงาได้จัดงาน “วันผลไม้ และตลาดผลไม้ชุมชน บุปผะผลไม้” เพื่อส่งเสริมการบริโภคผลไม้ตามฤดูกาลและสินค้าเกษตรคุณภาพ ด้วยความมีเอกลักษณ์เฉพาะของผลไม้พังงา ทั้งรสชาติ และคุณภาพ จึงได้มีการส่งเสริมอย่างต่อเนื่อง โดยจัดงาน “ฤดูกาลไม้ผลอัตลักษณ์พังงา” ขึ้นในปี พ.ศ. 2564 เพื่อเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ผลไม้ท้องถิ่นของจังหวัด เพิ่มช่องทางการจำหน่ายผลผลิต ให้แก่เกษตรกรในพื้นที่

(7) ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การปลูกและผลิต มังคุดทิพย์พังงา ครอบคลุมพื้นที่ทั้งหมดของจังหวัดพังงา รายละเอียดตามแผนที่

(8) การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

- (1) มังคุดทิพย์พังงา ต้องปลูกและผลิตในเขตพื้นที่ที่กำหนด ตามกระบวนการผลิตข้างต้น
- (2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า มังคุดทิพย์พังงา รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

(9) เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

- (1) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า ที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ มังคุดทิพย์พังงา
- (2) ผู้ขอขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า จะต้องปฏิบัติตามคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ มังคุดทิพย์พังงา และดำเนินการตามแผนการควบคุมตรวจสอบทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด

