



ประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เลขที่คำขอ

62100226

วันที่ยื่นคำขอ 4 ตุลาคม 2562

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ มะขามเทศเพชรโนนไทย

รายการสินค้า

มะขามเทศ

ผู้ขอขึ้นทะเบียน

จังหวัดนครราชสีมา

ที่อยู่

ศาลากลางจังหวัดนครราชสีมา ตำบลในเมือง อำเภอเมือง
จังหวัดนครราชสีมา 81000

1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

มะขามเทศเพชรโนนไทย (Pet Non Thai Manila Tamarind และ/หรือ Ma Kam Thet Pet Non Thai) หมายถึง มะขามเทศพันธุ์ฝักใหญ่ ทรงผล (ฝัก) โค้งเป็นวงกลม หรือโค้งเป็นวงซอมนกคล้ายสปริง เมื่อแก่ มีลักษณะฝักนูนอวบใหญ่ มีรอยหยักเล็กน้อยตามตำแหน่งที่มีเมล็ด ผิวเปลือกมีสีเขียวปนแดง เนื้อกรอบ สีขาวขุ่นปนชมพู หรือสีขาวขุ่นปนแดง รสชาติหวาน มัน ปลูกในพื้นที่อำเภอโนนไทย ของจังหวัดนครราชสีมา

ลักษณะของสินค้า

(1) พันธุ์มะขามเทศ : พันธุ์ฝักใหญ่

(2) ลักษณะทางกายภาพ

- ฝัก ทรงผล (ฝัก) โค้งเป็นวงกลม หรือโค้งเป็นวงซอมนกคล้ายสปริง ฝักนูนอวบใหญ่ มีรอยหยักเล็กน้อยตามตำแหน่งที่มีเมล็ด
- ผิวเปลือก สีเขียวปนแดง
- เนื้อ เนื้อกรอบ สีขาวขุ่นปนชมพู หรือสีขาวขุ่นปนแดง
- รสชาติ หวาน มัน

(3) ลักษณะทางเคมี

- มีค่าความหวานอยู่ในช่วง 8 - 10 องศาบริกซ์

2. กระบวนการผลิต

การปลูก

- (1) ปลูกได้ทั้งที่ลุ่มและที่ดอน สภาพดินปลูกได้ทั้งดินเค็มตั้งแต่ระดับดินเค็มน้อยจนถึงดินเค็มมาก
- (2) ปลูกได้ทั้งแบบยกร่อง และแบบไม่ยกร่อง หรือตามความเหมาะสมของแต่ละพื้นที่
- (3) ฤดูกาลที่เหมาะสมในการปลูก คือ ช่วงต้นฤดูฝน (ช่วงเดือนพฤษภาคม)
- (4) ทำการขุดหลุม ขนาด 50 x 50 x 50 เซนติเมตร ระยะห่างระหว่างต้นในช่วง 5 x 5 หรือ 8 x 8 เมตร หรือตามความเหมาะสมของแต่ละพื้นที่ ผสมดินกับปุ๋ยคอกเข้าด้วยกันแล้วนำไปรองกันหลุม
- (5) พันธุ์มะขามเทศเพชรโนนไทย ต้องมาจากต้นพันธุ์ที่มีคุณภาพ และอยู่ในเขตพื้นที่อำเภอโนนไทย จังหวัดนครราชสีมาเท่านั้น โดยเป็นกิ่งพันธุ์ที่ดี ขยายพันธุ์ด้วยวิธีการตอนกิ่ง มีระบบรากที่แข็งแรง มีความสมบูรณ์ปราศจากการทำลายของโรคและแมลง
- (6) ทำการวางถุงต้นพันธุ์ลงในหลุม ให้ดินในถุงต่ำกว่าระดับดินปากหลุมเล็กน้อย กรีดถุงแล้วตั้งออกอย่าให้ดินแตก และระวังอย่าให้รากขาด
- (7) ทำการกลบดินลงในหลุมให้ดินสูงกว่ารอยตอนกิ่ง หรือบริเวณที่ออกราก แล้วกดดินบริเวณโคนต้นให้แน่น ปักไม้หลักและผูกเชือกยึดป้องกันลมโยก รดน้ำให้ชุ่ม และคลุมดินบริเวณโคนต้นเพื่อรักษาความชื้น
- (8) หลังการปลูกใหม่ หากฝนไม่ตกควรรดน้ำทุกวัน แล้วค่อย ๆ ทิ้งห่างระยะการให้น้ำนานขึ้น จนกว่าต้นมะขามเทศจะแข็งแรง และควรให้น้ำอย่างเพียงพอต่อความต้องการของต้นมะขามเทศ โดยเฉพาะในช่วงที่ต้นมะขามเทศกำลังเจริญเติบโต และช่วงระยะติดผลอ่อนต้องให้น้ำอย่างสม่ำเสมอ
- (9) ควรใส่ปุ๋ยตามความเหมาะสมของแต่ละพื้นที่ เพื่อการบำรุงต้น บำรุงดอก บำรุงฝัก และปรับปรุงดิน หลังใส่ปุ๋ยควรรดน้ำตามทุกครั้ง
- (10) ทำการตัดแต่งกิ่งทุกปี เพื่อรักษาทรงพุ่ม และกำจัดวัชพืชอย่างสม่ำเสมอ

การเก็บเกี่ยว

- (1) ระยะเวลาที่เหมาะสมในการเก็บเกี่ยวมะขามเทศเพชรโนนไทย คือ ช่วงเดือนธันวาคม – เดือนมีนาคมโดยใช้ไม้สอย หรือใช้มือเก็บ
- (2) เมื่อเก็บแล้ว ให้นำมาไว้ในที่ร่ม ทำการตัดแต่งฝักที่เน่าเสีย และมีตำหนิออก แล้วคัดเกรดตามความสมบูรณ์และขนาดของฝักมะขามเทศ ก่อนการจำหน่ายหรือบริโภค
- (3) การขนย้ายมะขามเทศเพชรโนนไทย ควรใช้กระดาษรองด้านล่างภาชนะก่อนบรรจุ และควรขนย้ายอย่างระมัดระวัง ป้องกันไม่ให้มะขามเทศเพชรโนนไทยเสียหาย

การบรรจุหีบห่อ

- (1) รายละเอียดบนฉลาก / หีบห่อ ให้ประกอบด้วยคำว่า “มะขามเทศเพชรโนนไทย” และ/หรือ “Ma Kam Thet Pet Non Thai” และ/หรือ “Pet Non Thai Manila Tamarind”
- (2) ระบุชื่อ ที่อยู่ ผู้ผลิต / ผู้ประกอบการ ที่สามารถติดต่อได้
- (3) ระบุวัน เดือน ปีที่ผลิต / วัน เดือน ปีที่หมดอายุ / ปริมาณที่บรรจุ

3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

จังหวัดนครราชสีมา ตั้งอยู่ในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ บนที่ราบสูงโคราช ระหว่างละติจูด 15 องศาเหนือ ลองจิจูด 102 องศาตะวันออก สูงจากระดับน้ำทะเลปานกลาง 187 เมตร โดยอำเภอโนนไทย ตั้งอยู่บริเวณที่สูงทางตอนกลางของจังหวัดนครราชสีมา มีความสูงจากระดับน้ำทะเลในช่วง 200 -250 เมตร ลักษณะพื้นที่ส่วนใหญ่เป็นที่ราบสูง หรือลูกคลื่นลอนตื้น โดยมีเนื้อดินชั้นบนเป็นดินร่วนปนทราย หรือ ดินทรายปนดินร่วน ดินชั้นล่างเป็นดินร่วนปนทราย และอาจพบมีศิลาแลงอ่อนในดินชั้นล่าง สภาพดินเก็บความชุ่มชื้นได้น้อย ความอุดมสมบูรณ์ของดินต่ำ และเป็นดินเค็มปานกลางถึงเค็มจัด มีความเป็นกรดจัดถึงปานกลาง และมีการระบายน้ำเร็ว

สภาพภูมิอากาศ อำเภอโนนไทยมีสภาพอากาศเป็นแบบมรสุม มี 3 ฤดูกาล สภาพอากาศโดยทั่วไปค่อนข้างแห้งแล้ง โดยฤดูฝนอยู่ในช่วงเดือนพฤษภาคม - กลางเดือนตุลาคม ซึ่งได้รับอิทธิพลจากลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ มีปริมาณน้ำฝนมากที่สุดในเดือนกันยายน ปริมาณน้ำฝนเฉลี่ย 212.9 มิลลิเมตร ฤดูหนาวอยู่ในช่วงเดือนพฤศจิกายน - กลางเดือนกุมภาพันธ์ ระยะเวลาที่ได้รับอิทธิพลจากลมมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือ ซึ่งเป็นลมหนาวและแห้ง พัดมาจากประเทศจีน เดือนธันวาคมเป็นเดือนที่มีอุณหภูมิต่ำสุด คือ ในช่วง 13 - 13.6 องศาเซลเซียส และฤดูร้อนอยู่ในช่วงเดือนมีนาคม - เดือนพฤษภาคม มีอุณหภูมิเฉลี่ยสูงที่สุดในเดือนเมษายน คือ 41.5 องศาเซลเซียส ด้วยสภาพภูมิประเทศและภูมิอากาศดังกล่าวมีความเหมาะสมกับการปลูกมะขามเทศเพชรโนนไทย คือ ดินและน้ำมีความเค็ม ทำให้มะขามเทศซึ่งเป็นพืชทนเค็มจะหลีกเลี่ยงการดูดโซเดียมหรือดูดโซเดียมน้อยลง และดูดธาตุโพแทสเซียมเข้าไปมากขึ้น ซึ่งธาตุโพแทสเซียมมีความสำคัญในการช่วยสังเคราะห์น้ำตาล แป้ง และโปรตีน ส่งเสริมการเคลื่อนย้ายของน้ำตาลจากใบไปยังผล ทำให้มะขามเทศซึ่งเป็นพืชที่ทนเค็มหรือพืชที่ปลูกได้ดีในดินเค็ม มีรสชาติที่ดีขึ้น คือ มีรสชาติหวาน มัน กรอบ เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวแตกต่างจากการปลูกในพื้นที่อื่น

ประวัติความเป็นมา

ในอดีต อาชีพของเกษตรกรอำเภอโนนไทยจะทำการเกษตรโดยปลูกข้าวและปลูกมันสำปะหลัง เพื่อเลี้ยงชีพมาอย่างยาวนาน แต่ด้วยสภาพพื้นที่อำเภอโนนไทยมีความแห้งแล้งสลับกับการเกิดอุทกภัยเป็นบางปี อีกทั้งมีสภาพดินเค็มทำให้ได้ผลผลิตน้อย มีรายได้ต่ำ ประสบปัญหาขาดทุน จึงเริ่มมีการหาพืชชนิดอื่นมาทดแทน โดยในปี พ.ศ. 2537 สำนักงานเกษตรอำเภอโนนไทย มีโครงการปรับโครงสร้างระบบการผลิตทางการเกษตร (คปร.) ได้นำเกษตรกรไปดูงานในพื้นที่จังหวัดสระบุรี และพบว่าพื้นที่ปลูกมะขามเทศของจังหวัดสระบุรี มีสภาพพื้นที่เป็นดินเค็ม จึงเห็นว่ามะขามเทศน่าจะเป็นพืชที่มีความเหมาะสมกับอำเภอโนนไทยเช่นเดียวกัน จึงได้นำมะขามเทศพันธุ์พระพุทธรักษา มาให้เกษตรกรอำเภอโนนไทยทดลองปลูก และพบว่ามะขามเทศที่นำมาปลูกที่อำเภอโนนไทย มีรสชาติและลักษณะแตกต่างจากเดิม คือ มีรสชาติที่หวาน มัน เนื้อกรอบ ฝักอวบใหญ่ ซึ่งเป็นคุณลักษณะเด่น อันมีผลมาจากสภาพแวดล้อมทางภูมิศาสตร์เชิงพื้นที่ที่ต่างกัน จึงได้ตั้งชื่อมะขามเทศใหม่ในชื่อ “มะขามเทศเพชรโนนไทย” โดยกลุ่มเกษตรกรได้เริ่มขยายพันธุ์จากต้นพันธุ์เดิม และสำนักงานเกษตรอำเภอโนนไทยได้มีการส่งเสริมให้เกษตรกรปลูกเพิ่มเติมจนมีการปลูกแพร่หลายมากยิ่งขึ้น ซึ่ง “มะขามเทศเพชรโนนไทย” เป็นที่นิยมในการบริโภค

ของตลาดทั้งในจังหวัดนครราชสีมาและตลาดภายนอก มีการจัดงานเทศกาลมะขามเทศเพชรโนนไทย และของดีอำเภอโนนไทย เพื่อเป็นการส่งเสริมการตลาดให้กว้างขวางมากยิ่งขึ้น จึงถือได้ว่า “มะขามเทศเพชรโนนไทย” เป็นพืชที่สร้างชื่อเสียงให้กับอำเภอโนนไทย จังหวัดนครราชสีมา

4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การผลิตมะขามเทศเพชรโนนไทย ครอบคลุมพื้นที่ของอำเภอโนนไทย ของจังหวัดนครราชสีมา รายละเอียดตามแผนที่

5. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

- (1) มะขามเทศเพชรโนนไทย จะต้องมีการผลิตในขอบเขตพื้นที่ที่กำหนด ตามกระบวนการผลิตข้างต้น
- (2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตผู้ประกอบการค้ามะขามเทศเพชรโนนไทย รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

6. เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

- (1) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า ที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์มะขามเทศเพชรโนนไทย
 - (2) ผู้ขอขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า จะต้องปฏิบัติตามคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์มะขามเทศเพชรโนนไทย และดำเนินการตามแผนการควบคุมตรวจสอบทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด
-

