



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 หรือสีขาวยุ่นปนแดง รสชาติหวาน มัน ปลูกในพื้นที่อำเภอโนนไทย ของจังหวัดนครราชสีมา

ลักษณะของสินค้า

(1) พันธุ์มะขามเทศ : พันธุ์ฝักใหญ่

(2) ลักษณะทางกายภาพ

- ฝัก ทรงผล (ฝัก) โค้งเป็นวงกลม หรือโค้งเป็นวงซอมนกคล้ายสปริง ฝักนูนอวบใหญ่ มีรอยหยักเล็กน้อยตามตำแหน่งที่มีเมล็ด
- ผิวเปลือก สีเขียวปนแดง
- เนื้อ เนื้อกรอบ สีขาวขุ่นปนชมพู หรือสีขาวยุ่นปนแดง
- 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 จึงได้นำมะขามเทศพันธุ์พระพุทธรบาท มาให้เกษตรกรอำเภอโนนไทยทดลองปลูก และพบว่ามะขามเทศที่นำมาปลูกที่อำเภอโนนไทย มีรสชาติและลักษณะแตกต่างจากเดิม คือ มีรสชาติที่หวาน มัน เนื้อกรอบ ฝักอวบใหญ่ ซึ่งเป็นคุณลักษณะเด่น อันมีผลมาจากสภาพแวดล้อมทางภูมิศาสตร์ซึ่งพื้นที่ที่ต่างกัน 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 มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิต ผู้ประกอบการค้ามะขามเทศเพชรโนนไทย รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

6. เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

(1) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า ที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์มะขามเทศเพชรโนนไทย

(2) ผู้ขอขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า จะต้องปฏิบัติตามคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์มะขามเทศเพชรโนนไทย และดำเนินการตามแผนการควบคุมตรวจสอบทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด
