



ประกาศกรมทรัพย์สินทางปัญญา

เรื่อง การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

สับประตูกุแลเชียงราย

ทะเบียนเลขที่ สช 49100012

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

ให้ขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ สับประตูกุแลเชียงราย คำขอเลขที่  
48100016 ทะเบียนเลขที่ สช 49100012 ซึ่งมีรายการทางทะเบียน ตามบัญชีแนบท้าย  
ประกาศฉบับนี้

ทั้งนี้ ตั้งแต่วันที่ 15 ธันวาคม 2549

ประกาศ ณ วันที่ ๑๙ ธันวาคม 2549

(นางพวงรัตน์ อัสวพิศิษฐ์)  
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

81/49

คำขอนี้มีผลตั้งแต่วันที่ขึ้นคำขอขึ้นทะเบียน 8 พฤศจิกายน 2548

(นางปัจฉิมา ธนสันติ)  
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

30 ก.ย. 2556

# ทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

## สับประรดภูแลเชียงราย

- (1) เลขที่คำขอ 48100016 ทะเบียนเลขที่ สช 49100012
- (2) วันที่ยื่นคำขอ 8 พฤศจิกายน 2548 วันที่ขึ้นทะเบียน 8 พฤศจิกายน 2548
- (3) ผู้ยื่นคำขอขึ้นทะเบียน องค์การบริหารส่วนตำบลนางแล และ  
คณะกรรมการเครือข่ายผู้ปลูกสับประรดภูแลจังหวัดเชียงราย  
ที่อยู่ เลขที่ 476 หมู่ 12 ตำบลนางแล อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย 57000 และ  
เลขที่ 170/3 หมู่ที่ 1 ตำบลบ้านดู่ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย 57000

### (4) คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

#### คำนิยาม

สับประรดภูแลเชียงราย ( Chiangrai Phulae Pineapple ) หมายถึง สับประรดในกลุ่มควีน ซึ่งปลูกในตำบลนางแล ตำบลท่าสุด และตำบลบ้านดู่ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย

#### ลักษณะของสินค้า

(1) พันธุ์สับประรด : เป็นสับประรดในกลุ่มควีน

#### (2) ลักษณะทางกายภาพ

- ผล ขนาดเล็ก มีน้ำหนักตั้งแต่ 150 กรัม – 1000 กรัม ความยาวของจุกโดยเฉลี่ย 1-1.5 เท่าของความยาวผล ตัวจุกมีลักษณะชี้ตรง
- ตาผล ตาเต่งตึงไปนอกมาจากผลอย่างเห็นได้ชัด
- เปลือก เปลือกค่อนข้างหนา เหมาะสำหรับการขนส่งระยะไกล เมื่อสุกเปลือกผลจะมีสีเหลืองหรือเหลืองปนเขียว
- เนื้อ เนื้อสีเหลือง กรอบ กลิ่นหอม แกนสับประรดกรอบ รับประทานได้
- รสชาติ มีความหวานปานกลาง
- ใบ ใบเรียวยาวเล็ก สีเขียวอ่อนและมีแถบสีชมพูบริเวณกลางใบ ขอบใบมีหนามเรียงชิดติดกันตลอดความยาวของใบ

(3) ลักษณะทางเคมี : มีปริมาณกรดโดยรวม เฉลี่ยร้อยละ 0.45 ความหวานอยู่ระหว่าง 14-16° brix

#### กระบวนการผลิต

#### การปลูก

(1) ปลูกได้ตลอดปี การปลูกใช้ได้ทั้งระบบการปลูกแบบแถวเดี่ยวและแถวคู่

- แถวเดี่ยว ระหว่างต้น 25 เซนติเมตร ระหว่างแถว 100 เซนติเมตร

- แถวคู่ ระหว่างต้น 30 เซนติเมตร ระหว่างแถว 50 เซนติเมตร ระหว่างแถวคู่ 100 เซนติเมตร

(2) การเตรียมพันธุ์- ใช้น้ำหนักรากและจุกพันธุ์ที่เกิดในพื้นที่ตำบลนางแล ตำบลท่าสุดและตำบลบ้านดู่ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงรายเท่านั้น

- หน่อพันธุ์ (Aerial sucker) หรือหน่อข้าง เลือกหน่อที่มีขนาดใกล้เคียงกัน ความยาวหน่อประมาณ 30 เซนติเมตร น้ำหนักหน่อประมาณ 250 กรัม

- จุกพันธุ์ (Crown) เป็นส่วนที่ติดกับผลสับประรด เลือกจุกที่มีขนาดใกล้เคียงกัน เพื่อให้ออกดอกได้ผลพร้อมกัน

## การเก็บเกี่ยว

เก็บเกี่ยวหลังจากออกดอกประมาณ 120 ถึง 150 วัน อาจมากหรือน้อยกว่านี้ ขึ้นอยู่กับฤดูกาล ในระหว่างการเก็บเกี่ยว เกษตรกรต้องตัดผลผลิตใส่ภาชนะ เพื่อมิให้เกิดการปนเปื้อนของเศษดิน หรือวัสดุอื่น หลังจากนั้นนำมาตัดเกรด ทำความสะอาดและบรรจุในหีบห่อเพื่อจัดส่ง

## การบรรจุหีบห่อ

รายละเอียดบนฉลาก ให้ประกอบด้วยคำว่า

“สับประรดภูแลเชียงราย” และ/หรือ “Chiangrai Phulae pineapple”

## (5) ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

### ลักษณะภูมิประเทศ

พื้นที่ตำบลนางแล ตำบลท่าสุต และตำบลบ้านดู่ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย มีสภาพพื้นที่เป็นที่ราบ ที่ราบเชิงเขา เนินเขา และภูเขาสูง อยู่ในด้านทิศตะวันตก อันเป็นแหล่งกำเนิดลำห้วยหลายสายเป็นแหล่งน้ำที่สำคัญ พื้นที่มีความสูงกว่าระดับน้ำทะเลปานกลางเฉลี่ยประมาณ 400 เมตร ทำให้อากาศเย็นสบาย แต่มีอากาศหนาวในฤดูหนาว ประกอบกับสภาพพื้นที่ปลูกส่วนใหญ่มีความลาดเอียง ทำให้การปลูกสับประรดในพื้นที่ไม่มีปัญหาเกี่ยวกับโรครากเน่า ลักษณะของดินระบายน้ำได้ดี การซึมซับของน้ำอยู่ในระดับปานกลาง การไหลบ่าของน้ำผิวดินอยู่ในระดับปานกลางถึงเร็ว ระดับน้ำใต้ดินไม่ลึก และดินมีแร่ธาตุต่างๆ เช่น ฟอสฟอรัส โพแทสเซียม คาร์บอน ไนโตรเจน ลักษณะภูมิอากาศ มีอุณหภูมิเฉลี่ย 24 องศาเซลเซียส ปริมาณฝนตกโดยเฉลี่ย 1757.4 มิลลิเมตรต่อปี จำนวนวันฝนตกเฉลี่ย 140 วันในหนึ่งปี ความชื้นสัมพัทธ์เฉลี่ยร้อยละ 76

### ประวัติความเป็นมา

เมื่อปี พ.ศ. 2520 นายเอนก ประทีป ณ ถลาง อาจารย์จากมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย ได้นำหน่อพันธุ์สับประรดภูแล ซึ่งจัดอยู่ในกลุ่มสายพันธุ์ควีนจากจังหวัดภูเก็ต มาปลูกครั้งแรกที่ตำบลนางแล อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย ซึ่งเป็นแหล่งภูมิศาสตร์ของสับประรดที่มีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักของผู้บริโภคเป็นอย่างดีคือ สับประรดนางแล แต่ด้วยปัจจัยทางธรรมชาติและปัจจัยจากมนุษย์ ทำให้สับประรดที่ปลูกได้ในแหล่งภูมิศาสตร์นี้มีลักษณะที่แตกต่างจากสับประรดภูเก็ตคือขนาดผลเล็ก รูปร่างทรงกลม จุกใหญ่ ตั้งตรง รับประทานได้ทั้งเนื้อและแกน ซึ่งต่อมาได้เรียกชื่อสับประรดดังกล่าวว่า “สับประรดภูแล” โดยการนำเอาชื่อ “ภูเก็ต” ซึ่งเป็นแหล่งปลูกเดิมมาผสมคำกับแหล่งปลูกใหม่คือ “นางแล” และขยายพื้นที่การปลูกครอบคลุมสามตำบล คือ ตำบลนางแล ตำบลท่าสุต และตำบลบ้านดู่ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย

## (6) ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตการปลูกสับประรดภูแลเชียงราย อยู่ในเขตพื้นที่ตำบลนางแล ตำบลท่าสุต และตำบลบ้านดู่ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย รายละเอียดตามแผนที่

## (7) เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

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

## (8) การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

- (1) สับประรดภูแลเชียงรายจะต้องมีการปลูกในเขตพื้นที่ตำบลนางแล ตำบลท่าสุต และตำบลบ้านดู่ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย ตามกระบวนการผลิตข้างต้น
- (2) กระบวนการผลิตจะต้องได้ผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกเกษตรกรผู้ปลูกสับประรดภูแลเชียงราย รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

# แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ สับปะรดภูแลเชียงราย

