



ประกาศกรมทรัพย์สินทางปัญญา

เรื่อง การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

สับประดศรีราชา

ทะเบียนเลขที่ สช 49100008

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

ให้ขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ สับประดศรีราชา คำขอเลขที่ 48100010  
ทะเบียนเลขที่ สช 49100008 ซึ่งมีรายการทางทะเบียน ตามบัญชีแนบท้ายประกาศฉบับนี้

ทั้งนี้ ตั้งแต่วันที่ 23 มิถุนายน 2549

ประกาศ ณ วันที่ 30 มิถุนายน 2549

*Abey*

(นายคณิตสร นาวานุเคราะห์)  
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

คำขอนี้มีผลตั้งแต่วันที่ขึ้นทะเบียน 15 ธันวาคม 2548

36/49

(นางปัจฉิมา ธนสันติ)  
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

30 ก.ย. 2556

สับประรดศรีราชา

(1) เลขที่คำขอ	48100010	ทะเบียนเลขที่	สข 49100008
(2) วันที่ยื่นคำขอ	15 สิงหาคม 2548	วันที่ขึ้นทะเบียน	15 สิงหาคม 2548
(3) ผู้ขอขึ้นทะเบียน	นายปิยะ โกสินทรจิตต์ ที่อยู่ 402/57 ม.5 ต.เขาคันทรง อ.ศรีราชา จ.ชลบุรี 20110		

(4) คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

สับประรดศรีราชา ( Sriracha Pineapple ) หมายถึง สับประรดพันธุ์ปัตตาเวีย (smooth cayenne) ซึ่งปลูกใน 8 อำเภอของจังหวัดชลบุรี คือ อำเภอศรีราชา อำเภอบางละมุง อำเภอบ่อทอง อำเภอหนองใหญ่ อำเภอบ้านบึง อำเภอสัตหีบ อำเภอพนัสนิคม และ กิ่งอำเภอเกาะจันทร์

ลักษณะของสินค้า

(1) พันธุ์สับประรด : พันธุ์ปัตตาเวีย

(2) ลักษณะทางกายภาพ

- ผล รูปร่างกลมรี มีปลายจุกแหลม น้ำหนักผลอยู่ระหว่าง 1.5 – 3.5 กิโลกรัม ก้านผลสั้น มีไส้ใหญ่
- ตามผล ตาค่อนข้างขึ้น สีดำและแบน เวลาสุก ตาจะมีลักษณะดำเข้ม มันวาว เมื่อสุกจัด บริเวณส่วนล่างของผลจะมีสีเขียวอมเหลืองอมส้ม ขึ้นอยู่กับฤดูกาลที่มีแสงแดดมากหรือน้อย
- เปลือกผิว ผลดิบ มีสีเขียวคล้ำ ผลสุก มีสีเขียวอมเหลืองอมส้ม
- เนื้อ ละเอียด สีเหลืองอ่อนแต่จะเปลี่ยนเป็นสีเข้มในฤดูร้อน
- รสชาติ รสหวานฉ่ำ มีน้ำมาก มีกลิ่นหอม ความหวานวัดได้ 13 – 19 Brix

กระบวนการผลิต

การปลูก

(1) ปลูกแถวคู่ ระยะปลูกประมาณ 25 x 50 x 100 เซนติเมตร ปลูกได้ตลอดทั้งปี ยกเว้นช่วงฝนตกหนักติดต่อกันหลายวัน

(2) ส่วนขยายพันธุ์ ได้แก่ หน่อและจุก หน่อที่ใช้มีขนาดตั้งแต่ 300 – 900 กรัม สำหรับจุกใช้ขนาดตั้งแต่ 180 กรัมขึ้นไป

การเก็บเกี่ยว

(1) เก็บเกี่ยวผลผลิตได้เกือบตลอดทั้งปี โดยผลผลิตจะออกสู่ตลาดมากในช่วงเดือนเมษายน – มิถุนายน และช่วงเดือนตุลาคม – ธันวาคม

(2) การสังเกตผลแก่ของสับประรด พิจารณาจากลักษณะภายนอก ดังนี้

- ผิวเปลือก จะเปลี่ยนจากสีเขียวเป็นเขียวอมเหลืองอมส้ม หรือเขียวเข้มเป็นมัน
- ใบเล็ก ๆ ของตาย่อย จะเหี่ยวแห้ง เป็นสีน้ำตาลหรือชมพู
- ตาย่อย จะนูนเด่นชัดเรียกว่าตาเต็ม ร่องตาจะตื้นเต็มที่ ขนาดของผลไม่เพิ่มขึ้นอีก
- ตมกลิ่น ผลสับประรดแก่จะส่งกลิ่นหอมเฉพาะตัว
- ความแน่นของผล จะลดลงเมื่อใช้นิ้วดีดหรือไม้เคาะเพื่อฟังเสียง ถ้าเสียงโปร่งแสดงว่ายังไม่แก่ ถ้าเสียงทึบ (หรือแปะ) แสดงว่าแก่จัดได้ที่แล้ว

(3) การเก็บผลเพื่อบริโภคผลสด

ใช้มีดตัดที่ก้านผลให้เหลือขั้วติดผลไว้บ้าง และคงให้มีจุดติดอยู่กับผล เพื่อป้องกันการเน่าของผล อันเนื่องมาจาก แผลที่เกิดจากการปลิดจุกหรือขั้วผลออก

การบรรจุหีบห่อ

รายละเอียดบนฉลาก ให้ประกอบด้วยคำว่า “สับปะรดศรีราชา และ/หรือ “Sriracha Pineapple”

(5) ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ โดยทั่วไปมีทั้งพื้นที่ลาดเนินเขามีภูเขาเล็ก ๆ กระจายทั่วไป พื้นที่ราบลุ่ม และที่ราบชายฝั่งทะเลด้านตะวันออกของอ่าวไทย เป็นพื้นที่เหมาะแก่เกษตร และอุตสาหกรรม ไม่มีแม่น้ำ ลำคลอง ขนาดใหญ่ไหลผ่าน มีทางน้ำไหลจากภูเขาลงสู่ทะเล ดินเป็นชนิดดินร่วนปนทราย ร่วนเหนียวปนทราย ดินร่วนเหนียวปนกรวดหรือลูกรัง การระบายน้ำดี มีค่าความเป็นกรดเป็นด่างประมาณ 4.5 - 6.0 และเนื่องจากมีพื้นที่ติดชายฝั่งทะเล จึงได้รับลมทะเลสม่ำเสมอ มีลมมรสุมเขตร้อนที่ได้รับอิทธิพลจากมรสุมตะวันออกเฉียงใต้ ทำให้มีฤดูฝนที่ฝนตกชุกในช่วงเดือนสิงหาคม - ตุลาคม ฤดูหนาว อากาศไม่แล้งมาก ฤดูร้อนไม่ร้อนจัด จากสภาพดังกล่าว มีความเหมาะสมในการปลูกสับปะรด และทำให้สับปะรดที่ได้มีรสชาติหวาน มีน้ำมาก กลิ่นหอม เป็นสับปะรดน้ำหรือสับปะรดแปะ โดยฟังเสียงจากการใช้นิ้วตีหรือใช้ไม้เคาะ จึงเป็นที่รู้จักของผู้บริโภคในนาม สับปะรดศรีราชา

ประวัติความเป็นมา ตั้งแต่ตอนปลายสงครามโลกครั้งที่ 2 ประมาณ 60 ปีมาแล้ว ทางกรมประมงได้เปิดโรงเรียนโดยไม่มีกำหนด อธิการคนแรกของโรงเรียนอัสสัมชัญศรีราชา คือ เจษฎาธิการเทโอฟาน ( ชิน บุญยานันท์ ) ได้พาเด็กในอุปการะมาอยู่ที่ศรีราชา และคิดทำประโยชน์จากที่ดินรกร้างของโรงเรียน สมัยนั้นเรียกว่า “ไร้ตะไคร้” จึงนำสับปะรดพันธุ์ปัตตาเวียมาจากภาคใต้มาปลูกจนแพร่หลายและโด่งดังทั่วประเทศ เนื่องจากมีผลโตกว่าสับปะรดพื้นบ้าน 4 - 5 เท่า เวลาแก่จัด รสหวานฉ่ำ ได้รับความนิยมนมาก ซึ่งขายตามน้ำหนัก กิโลกรัมละ 2 บาท ซึ่งนับว่าแพงมากสำหรับสมัยนั้น บางลูกหนักถึง 5 กิโลกรัม แต่ละลูกมีการประทับตรา AC ซึ่งเป็นอักษรย่อของ โรงเรียนอัสสัมชัญศรีราชาไว้ที่ขั้วสับปะรด จึงเรียกว่า สับปะรด เอ ซี ในปี 2500 โรงเรียนอัสสัมชัญศรีราชาเลิกปลูก เกษตรกรในอำเภอศรีราชาได้ซื้อหน่อและเก็บจุกหรือส่วนที่ขยายพันธุ์ได้มาปลูกและขยายพันธุ์เรื่อยมา จนสับปะรดล้นตลาด ราคาถูก ในปี พ.ศ.2508 มีโรงงานแปรรูปสับปะรดศรีราชาเกิดขึ้นในจังหวัดชลบุรี ชื่อ โรงงานอาหารสยาม และมีการส่งเสริมชาวไร่ปลูกสับปะรดเพื่อการแปรรูปมากขึ้น

(6) ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตการปลูกสับปะรดศรีราชา ในเขตพื้นที่อำเภอศรีราชา อำเภอบางละมุง อำเภอบ่อทอง อำเภอหนองใหญ่ อำเภอบ้านบึง อำเภอสัตหีบ อำเภอพนสนธิคม และ กิ่งอำเภอเกาะจันทร์ จังหวัดชลบุรี รายละเอียดตามแผนที่

(7) เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

(1) จัดให้มีระบบการตรวจสอบและควบคุม ทั้งกระบวนการผลิต ในระดับผู้ผลิต และระดับจังหวัด

(2) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกเกษตรกรผู้เพาะปลูก และผู้จำหน่าย ที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ สับปะรดศรีราชา

(3) ผู้ขอขึ้นทะเบียนต้องจัดทำคู่มือการปฏิบัติงาน สำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ สับปะรดศรีราชา

(8) การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

(1) สับปะรดจะต้องมีการปลูก ในเขตพื้นที่อำเภอศรีราชา อำเภอบางละมุง อำเภอบ่อทอง อำเภอหนองใหญ่ อำเภอบ้านบึง อำเภอสัตหีบ อำเภอพนสนธิคม และ กิ่งอำเภอเกาะจันทร์ จังหวัดชลบุรี

(2) กระบวนการผลิตจะต้องได้ผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกเกษตรกรผู้ปลูกสับปะรดศรีราชา รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

