รับสมัคร



ผู้ผลิต/ผู้ประกอบการค้า
สินค้าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์
" แป้งสาคูต้นพัทลุง "
เพื่อสมัครขอใช้ตรา GI



สมัครได้ที่ :

สำนักงานพาณิชย์จังหวัดพัทลุง

ตั้งแต่วันนี้ - 9 ธันวาคม 2568

เอกสารประกอบการสมัคร

1. แบบฟอร์มการขออนุญาตใช้ตราสัญลักษณ์สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ไทย (GIC.01)
2. สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน หรือ หนังสือรับรองนิติบุคคล



(GIC.01)





สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่

สำนักงานพาณิชย์จังหวัดพัทลุง

กลุ่มส่งเสริมการประกอบธุรกิจการค้าและการตลาด

074 613 151

แบบฟอร์มการขออนุญาตใช้ตราสัญลักษณ์สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) ไทย

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ _____

ข้อมูลเพื่อสร้างหนังสืออนุญาตให้ใช้ตราสัญลักษณ์ GI ไทย

1. ☐ ขออนุญาตใช้ตราสัญลักษณ์ GI ไทย ครั้งแรก

☐ เคยเป็นผู้ได้รับอนุญาตให้ใช้ตราสัญลักษณ์ GI ไทยแล้ว เลขที่หนังสืออนุญาตเดิม อสช _____/_____ ลำดับที่ _____

2. ขออนุญาตใช้ตราสัญลักษณ์ GI ไทย ในฐานะ ☐ ผู้ผลิต ☐ ผู้ประกอบการ ☐ ผู้ผลิตและผู้ประกอบการ

3. ประเภทการขออนุญาตใช้ตราสัญลักษณ์ GI ไทย ☐ แบบรายเดี่ยว โปรดระบุข้อมูลในข้อ 3.1 ☐ แบบกลุ่ม โปรดระบุข้อมูลในข้อ 3.2

3.1 กรณีขออนุญาตใช้ตราสัญลักษณ์ GI ไทย **แบบรายเดี่ยว** ☐ บุคคลธรรมดา ☐ กลุ่มบุคคล ☐ นิติบุคคล

ชื่อผู้ขอ/ชื่อนิติบุคคล _____

ชื่อผู้ขอ/ชื่อนิติบุคคลภาษาอังกฤษ _____

ชื่อทางการค้า (ถ้ามี) _____

ชื่อทางการค้าภาษาอังกฤษหรือภาษาต่างประเทศ (ถ้ามี) _____

☐ เลขประจำตัวประชาชน ☐ เลขทะเบียนนิติบุคคล ☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐

ที่อยู่ที่สามารถติดต่อได้ _____ หมู่ _____ แขวง/ตำบล _____

เขต/อำเภอ _____ จังหวัด _____ รหัสไปรษณีย์ _____

โทรศัพท์ _____ โทรสาร _____ E-mail _____

ชื่อบุคคลที่สามารถติดต่อได้ (กรณีเป็นกลุ่มบุคคล/นิติบุคคล) _____ โทรศัพท์ _____

3.2 กรณีขออนุญาตใช้ตราสัญลักษณ์ GI ไทย **แบบกลุ่ม** ☐ กลุ่มบุคคล ☐ นิติบุคคล

ชื่อกลุ่ม/ชื่อนิติบุคคล _____

ชื่อกลุ่ม/ชื่อนิติบุคคลภาษาอังกฤษ _____

ชื่อทางการค้า (ถ้ามี) _____

ชื่อทางการค้าภาษาอังกฤษหรือภาษาต่างประเทศ (ถ้ามี) _____

☐ เลขทะเบียนนิติบุคคล ☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐

ที่อยู่ _____ หมู่ _____ แขวง/ตำบล _____

เขต/อำเภอ _____ จังหวัด _____ รหัสไปรษณีย์ _____

จำนวนสมาชิก _____ ราย **(ระบุรายชื่อ ลงในใบรายชื่อสมาชิก)**

ชื่อบุคคลที่สามารถติดต่อได้ _____

ที่อยู่ที่สามารถติดต่อได้ _____ หมู่ _____ แขวง/ตำบล _____

เขต/อำเภอ _____ จังหวัด _____ รหัสไปรษณีย์ _____

โทรศัพท์ _____ โทรสาร _____ E-mail _____

4. ข้อมูลที่ตั้งแหล่งผลิต/สถานที่ประกอบการค้า

4.1 ที่อยู่ _____ หมู่ _____ แขวง/ตำบล _____

เขต/อำเภอ _____ จังหวัด _____ รหัสไปรษณีย์ _____

โทรศัพท์ _____ โทรสาร _____ E-mail _____

4.2 ค่าพิกัดภูมิศาสตร์ ละติจูด (Latitude) _____ ลองจิจูด (Longitude) _____

หรือ ค่า X _____ ค่า Y _____

ค่าพิกัดภูมิศาสตร์ คือค่าที่จะนำไประบุพิกัดในแผนที่บนเว็บไซต์ และแอพพลิเคชั่น รวมถึงใช้ในการส่งเสริมและประชาสัมพันธ์สินค้า GI

หมายเหตุ 1. การกรอกข้อความให้ใช้วิธีพิมพ์ 2. ให้ทำเครื่องหมาย ✔ ในช่อง ☐

5. ข้อมูลการผลิต/ประกอบการค้า (กรณีขออนุญาตใช้ตราสัญลักษณ์ GI ไทยแบบกลุ่ม: ให้แจ้งข้อมูลภาพรวมของกลุ่ม)

5.1 กรณีเป็นผู้ผลิต ระบุหน่วย: กิโลกรัม/ปี ชิ้น/ปี

ปริมาณการผลิตต่อปี		
มูลค่าการจำหน่าย		บาท/ปี

พื้นที่การผลิต จำนวนแปลง_____แปลง พื้นที่รวม_____ไร่_____งาน

5.2 กรณีเป็นผู้ประกอบการ ระบุหน่วย: กิโลกรัม/ปี ชิ้น/ปี

ปริมาณการจำหน่ายต่อปี		
มูลค่าการจำหน่าย		บาท/ปี

5.3 กรณีมีการส่งออก ระบุหน่วย: กิโลกรัม/ปี ชิ้น/ปี

ปริมาณการส่งออกต่อปี		
มูลค่าการส่งออก		บาท/ปี

6. ข้อมูลช่องทางการจำหน่าย (เลือกได้มากกว่า 1)

6.1 รูปแบบการจำหน่าย ☐ ค้าปลีก ☐ ค้าส่ง/ล้ง/ตัวแทน/พ่อค้าคนกลาง

6.2 ช่องทางการจำหน่าย

☐ ร้านค้าของตนเอง ☐ ร้านขายของฝาก/สินค้าที่ระลึก ☐ บูทจำหน่าย/แสดงสินค้า

☐ ร้านค้าสะดวกซื้อ/ห้างสรรพสินค้า ระบุ _____

☐ ช่องทางออนไลน์ สื่อสังคมออนไลน์ (Social Media) และแพลตฟอร์ม e-Commerce ต่าง ๆ

ระบุ Website _____

☐ ส่งออกต่างประเทศ ประเทศที่ส่งออก _____

☐ ช่องทางการจำหน่ายอื่น ๆ ระบุ _____

7. ข้อมูลอื่น ๆ

7.1 ได้รับการรับรองมาตรฐาน ☐ GAP ☐ มาตรฐานเกษตรอินทรีย์ (ออร์แกนิค) ☐ อื่น ๆ (ถ้ามี)_____

7.2 สนใจเข้าร่วมงานแสดงและจำหน่ายสินค้า ☐ ในประเทศ ☐ ต่างประเทศ ☐ ไม่สนใจ

7.3 ข้าพเจ้าเคยฟังการบรรยายเรื่องสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ☐ เคย ☐ ไม่เคย

8. เอกสารประกอบการขออนุญาตใช้ตราสัญลักษณ์ GI ไทย

☐ สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน หรือ หนังสือรับรองนิติบุคคล

☐ (เฉพาะกรณีขออนุญาตใช้ตราสัญลักษณ์ GI ไทย แบบกลุ่ม) ใบรายชื่อสมาชิก และสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของสมาชิก

9. ความยินยอมในการใช้หรือเปิดเผยข้อมูลส่วนบุคคล

กรมทรัพย์สินทางปัญญามีความประสงค์จะใช้หรือเปิดเผยข้อมูลส่วนบุคคล ได้แก่ ชื่อ-นามสกุล ที่อยู่ เบอร์โทรศัพท์ เพื่อวัตถุประสงค์ ดังนี้ (1) การขยายช่องทางการจำหน่ายสินค้า GI และการออกบูทขายสินค้า GI (2) การเผยแพร่ข้อมูลของสินค้า GI เพื่อประชาสัมพันธ์ผ่านช่องทางโซเชียลมีเดีย (3) การสร้างมูลค่าเพิ่มในโครงการจัดทำบรรจุภัณฑ์ให้แก่ผู้ได้รับอนุญาตให้ใช้ตราสัญลักษณ์ GI ไทย และ (4) การให้ข้อมูลเมื่อหน่วยงานที่เกี่ยวข้องร้องขอ

☐ ข้าพเจ้ายินยอมให้กรมทรัพย์สินทางปัญญาใช้หรือเปิดเผยข้อมูลส่วนบุคคลในการดำเนินกิจกรรมดังกล่าว

☐ ข้าพเจ้าไม่ยินยอมให้กรมทรัพย์สินทางปัญญาใช้หรือเปิดเผยข้อมูลส่วนบุคคลในการดำเนินกิจกรรมดังกล่าว ทั้งนี้ ความไม่ยินยอมนี้ไม่มีผลต่อการขออนุญาตและการพิจารณาให้ใช้ตราสัญลักษณ์ GI ไทยของกรมทรัพย์สินทางปัญญา

ข้าพเจ้าขอรับรองว่า ข้อความข้างต้นเป็นความจริงทุกประการ และยอมรับตามคู่มือปฏิบัติงานและแผนการควบคุมและหากข้าพเจ้าได้รับการอนุญาตให้ใช้ตราสัญลักษณ์สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ไทยแล้ว ข้าพเจ้าจะปฏิบัติให้ถูกต้องตามระเบียบที่กรมทรัพย์สินทางปัญญากำหนด

ลงชื่อ_____**ผู้ขออนุญาตใช้ตราสัญลักษณ์ GI ไทย**

(_____)

_____/_____/_____

หมายเหตุ 1. การกรอกข้อความให้ใช้วิธีพิมพ์ 2. ให้ทำเครื่องหมาย ✔ ในช่อง ☐ 3. เพื่อเป็นการอำนวยความสะดวกแก่ประชาชน ให้พนักงานเจ้าหน้าที่จัดทำสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนหรือสำเนาหนังสือรับรองนิติบุคคล

ที่	ใบรายชื่อสมาชิก ชื่อกลุ่ม _____
	ชื่อ _____ เลขประจำตัวประชาชน ☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐ ที่อยู่ _____ หมู่ _____ แขวง/ตำบล _____ เขต/อำเภอ _____ จังหวัด _____ รหัสไปรษณีย์ _____ โทรศัพท์ _____ พื้นที่การผลิต จำนวนแปลง _____ แปลง พื้นที่รวม _____ ไร่ _____ งาน
	ชื่อ _____ เลขประจำตัวประชาชน ☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐ ที่อยู่ _____ หมู่ _____ แขวง/ตำบล _____ เขต/อำเภอ _____ จังหวัด _____ รหัสไปรษณีย์ _____ โทรศัพท์ _____ พื้นที่การผลิต จำนวนแปลง _____ แปลง พื้นที่รวม _____ ไร่ _____ งาน
	ชื่อ _____ เลขประจำตัวประชาชน ☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐ ที่อยู่ _____ หมู่ _____ แขวง/ตำบล _____ เขต/อำเภอ _____ จังหวัด _____ รหัสไปรษณีย์ _____ โทรศัพท์ _____ พื้นที่การผลิต จำนวนแปลง _____ แปลง พื้นที่รวม _____ ไร่ _____ งาน
	ชื่อ _____ เลขประจำตัวประชาชน ☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐ ที่อยู่ _____ หมู่ _____ แขวง/ตำบล _____ เขต/อำเภอ _____ จังหวัด _____ รหัสไปรษณีย์ _____ โทรศัพท์ _____ พื้นที่การผลิต จำนวนแปลง _____ แปลง พื้นที่รวม _____ ไร่ _____ งาน
	ชื่อ _____ เลขประจำตัวประชาชน ☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐ ที่อยู่ _____ หมู่ _____ แขวง/ตำบล _____ เขต/อำเภอ _____ จังหวัด _____ รหัสไปรษณีย์ _____ โทรศัพท์ _____ พื้นที่การผลิต จำนวนแปลง _____ แปลง พื้นที่รวม _____ ไร่ _____ งาน

กรมทรัพย์สินทางปัญญา **เล่มที่** 91 **เลขที่ประกาศ** 258
กระทรวงพาณิชย์ **วันที่ประกาศโฆษณา** 26 ธันวาคม 2567

ประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เลขที่คำขอ 66100320 **วันที่ยื่นคำขอ** 21 กุมภาพันธ์ 2566
สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ แป้งสาคูต้นพัทลุง หรือ Phatthalung Sago Palm Flour หรือ Pang Sago Ton Phatthalung
รายการสินค้า แป้งสาคูแบบเม็ด แป้งสาคูแบบผง
ผู้ขอขึ้นทะเบียน จังหวัดพัทลุง
ที่อยู่ ศาลากลางจังหวัดพัทลุง ตำบลคูหาสวรรค์ อำเภอเมืองพัทลุง จังหวัดพัทลุง 93000

1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

แป้งสาคูต้นพัทลุง หรือ Phatthalung Sago Palm Flour หรือ Pang Sago Ton Phatthalung หมายถึง แป้งสาคูที่ผลิตจากต้นปาล์มสาคูที่มียอดสีแดง ไม่มีหนาม นำมาผ่านกระบวนการแปรรูปเป็นแป้งสาคูที่มีลักษณะแบบเม็ดหรือแบบผง เนื้อแป้งสาคูมีสีน้ำตาล กลิ่นหอมเยื่อไม้ ผลิตและแปรรูปครอบคลุมขอบเขตพื้นที่จังหวัดพัทลุง

ลักษณะของสินค้า

(1) พันธุ์ต้นสาคู : พันธุ์ต้นปาล์มสาคูที่มียอดสีแดง ไม่มีหนาม

(2) ลักษณะทางกายภาพ

(2.1) แป้งสาคูแบบเม็ด

- รูปทรง เป็นเม็ด
- สี โทนสีน้ำตาล
- กลิ่น กลิ่นหอมเยื่อไม้ต้นสาคู

(2.2) แป้งสาคูแบบผง

- รูปทรง เป็นผงหยาบ และผงละเอียด
- สี โทนสีน้ำตาล
- กลิ่น กลิ่นหอมเยื่อไม้ต้นสาคู

(3) ลักษณะทางเคมี มีความชื้นของแป้งสาคูต้นพัทลุงไม่เกินร้อยละ 13

2. กระบวนการผลิต

วัตถุดิบ

พันธุ์ต้นสาคู มีการขยายพันธุ์โดยเกษตรกรคัดเลือกพันธุ์ในพื้นที่ จากต้นปาล์มสาคูที่มียอดสีแดง ไม่มีหนาม หรือขึ้นเองตามธรรมชาติ ในเขตพื้นที่จังหวัดพัทลุง

การขยายพันธุ์

(1) ทำการขยายพันธุ์จากโคนต้นเดิม โดยหน่อและแขนงของต้นสาคูจะแตกออกจากเหง้าของต้นเดิมที่เจริญเติบโตตามธรรมชาติ

(2) ทำการเพาะเมล็ด โดยการเก็บเมล็ดสาคูที่สุกเต็มที่และมีความสมบูรณ์ ทำการนำเปลือกนอกและเยื่อหุ้มเมล็ดออก จากนั้นนำไปเพาะลงดิน และทำการรดน้ำเช้า - เย็น ประมาณ 20 – 60 วัน หรือจนกว่าต้นกล้าจะมีความสูงประมาณ 50 เซนติเมตร

การปลูก

(1) ทำการขุดหลุมขนาด 30 x 30 x 30 เซนติเมตร ระยะห่างแต่ละต้น 7 – 8 เมตร และใส่ดินในหลุมปลูกประมาณครึ่งหลุม นำต้นกล้าลงหลุมปลูก ใส่ดินอีกเล็กน้อยให้ลำต้นของต้นกล้าอยู่เหนือดิน และยึดด้วยไม้หลักเพื่อไม่ให้ต้นกล้าล้ม และต้องมีน้ำขังในหลุมปลูกตลอดเวลา

(2) การปลูกต้นสาคูสามารถปลูกได้ตลอดทั้งปี โดยในช่วงเดือนพฤศจิกายน - ธันวาคม เป็นช่วงที่มีฝนตก น้ำไหลผ่าน ดินเป็นดินโคลนตม เหมาะสำหรับการปลูกต้นสาคู

การเก็บเกี่ยว

(1) ต้นสาคูที่สามารถเก็บเกี่ยว และนำไปแปรรูปเป็นแป้งสาคู จะต้องมีอายุ 8 – 10 ปี หรืออยู่ในช่วงออกดอก เรียกว่า “แตกเขากวาง” จะมีดอกตรงปลายยอดเหนือลำต้น ซึ่งจะเป็นช่วงเวลาที่ดีที่สุดในการแปรรูปเป็นแป้งสาคู

(2) การเก็บเกี่ยว จะทำการโค่นต้นสาคูด้วยการตัดบริเวณโคนต้น จากนั้นตัดใบและยอดทิ้ง

การแปรรูป

การแปรรูปสาคูต้น สามารถแปรรูปได้ทั้งในรูปแบบแป้งสาคูแบบเม็ดและแบบผง โดยมีกระบวนการแปรรูป ดังนี้

(1) นำต้นสาคูที่ตัดโค่นแล้ว เอาส่วนเปลือกนอกออกให้เหลือเฉพาะส่วนเนื้อแก่นต้นสาคูที่มีสีขาวและมีเสี้ยนสีน้ำตาล ตัดแก่นสาคูออกเป็นท่อนๆ

(2) นำแก่นต้นสาคูที่ตัดเป็นท่อนๆ มาบดโดยใช้ไม้ตรูน หรือเครื่องบดเนื้อสาคูให้ได้เนื้อสาคูเป็นขุยเล็กๆ จากนั้นนำมาแยกแป้งออกจากเนื้อสาคูโดยใช้น้ำเปล่าด้วยการขยำ หรือใช้เครื่องในการสกัดแป้งและทำการกรองด้วยผ้าขาวบาง เพื่อแยกส่วนที่เป็นเสี้ยนสีน้ำตาลออก

(3) รอให้แป้งสาคูต้นตกตะกอน หลังจากนั้นเทน้ำออกให้เหลือเฉพาะเนื้อแป้งสาคู และนำใส่กระสอบหรือห่อด้วยผ้าขาวบางวางให้สะเด็ดน้ำ ประมาณ 13 – 15 ชั่วโมง จะได้แป้งสาคูต้นที่แห้งพอหมาดมีเนื้อสีเหลืองนวลจนถึงสีน้ำตาลอ่อน

(4) นำแป้งสาคูที่แห้งพอหมาด มาแปรรูปในรูปแบบเม็ด แบบผงหยาบ และแบบผงละเอียด

(4.1) แบบเม็ด นำแป้งสาคูที่แห้งพอหมาด มาขยำให้ละเอียดแล้วร่อนบนตะแกรงหรือกระด้ง จนได้แป้งสาคูที่มีลักษณะเป็นเม็ด และนำไปตากแดด

(4.2) แบบผงหยาบ นำแป้งสาคูที่แห้งพอหมาดมาขยำให้ละเอียด จากนั้นนำมาตากแดด แล้วใช้มือเกลี่ยแป้งสาคูจนเป็นผงหยาบ และนำไปตากแดด

(4.3) แบบผงละเอียด นำแป้งสาคูที่แห้งพอหมาดมาตากแดดให้แห้งสนิท และนำแป้งสาคูมาบดหรือตำให้แหลกละเอียด จากนั้นนำมาร่อนบนตะแกรง หรือกระด้งจนได้แป้งสาคูที่เป็นผงละเอียดและนำไปตากแดด

(5) การตากแป้งสาคูต้นจะทำการตากโดยใช้แสงแดดธรรมชาติ ด้วยการยกร้านสูงจากพื้น โดยด้านบน เป็นไม้แบบระแนงหรือปูตาข่ายเหล็ก และปูเสื่อกระจูดอีกชั้น โดยใช้เวลาตากประมาณ 5 – 6 ชั่วโมง ขึ้นอยู่กับอุณหภูมิความร้อนในแต่ละวัน หรือใช้วิธีการอบ โดยใช้โรงอบพลังงานแสงอาทิตย์ ใช้เวลาในการอบประมาณ 8 – 16 ชั่วโมง ขึ้นอยู่กับอุณหภูมิความร้อนในแต่ละวัน เมื่อแป้งสาคูแห้งสีของแป้งสาคูจะเปลี่ยนเป็นโทนสีน้ำตาล

(6) ทำการบรรจุในภาชนะเพื่อรอการจำหน่าย

การบรรจุหีบห่อ

รายละเอียดบนฉลากหรือบรรจุภัณฑ์ให้ประกอบด้วย

(1) ชื่อสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ “แป้งสาคูต้นพัทลุง” หรือ “Phatthalung Sago Palm Flour” หรือ “Pang Sago Ton Phatthalung”

(2) ให้ระบุชื่อผู้ผลิต หรือผู้ประกอบการค้า สถานที่ผลิต หรือสถานที่จัดจำหน่าย หรือข้อมูลอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่น วันที่ผลิต เบอร์โทรศัพท์ติดต่อ เป็นต้น เพื่อให้เป็นประโยชน์ต่อผู้บริโภค และสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้

3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

จังหวัดพัทลุง ตั้งอยู่บริเวณชายฝั่งตะวันออกของแหลมมลายู หรือแหลมทอง ซึ่งอยู่ทางภาคใต้ของประเทศไทย หรือฝั่งตะวันตกของลุ่มน้ำทะเลสาบสงขลา ระหว่างละติจูดที่ 7 องศา 6 ลิปดาเหนือ ถึง 7 องศา 53 ลิปดาเหนือ และลองจิจูดที่ 100 องศา 5 ลิปดาตะวันออก ภูมิประเทศมีลักษณะเป็นภูเขาและที่ราบสูงทางด้านทิศตะวันตกประกอบด้วยเทือกเขาบรรทัด ถัดมาทางทิศตะวันออกเป็นพื้นที่ราบสลับที่ดอนและเป็นพื้นที่ราบลุ่มจรดทะเลสาบสงขลา ลักษณะของพื้นที่ประกอบด้วยพื้นที่ภูเขามีลักษณะเป็นเทือกเขาที่มียอดสูงต่ำ มีความสูงเฉลี่ยประมาณ 800 เมตรจากระดับน้ำทะเล และลาดไปทางทิศตะวันออกลงสู่ทะเลสาบสงขลา

พื้นที่จังหวัดพัทลุงทั้งจังหวัดติดกับทะเลสาบสงขลา มีลักษณะเป็นพื้นที่ 3 น้ำ คือ น้ำจืด น้ำเค็ม และน้ำกร่อย มีทะเลน้อยเป็นช่วงต้นของทะเลสาบจึงมีความอุดมสมบูรณ์ของพื้นที่ เหมาะแก่การประมงและการเกษตร มีลักษณะดินในพื้นที่เป็นดินทราย ดินเหนียว ที่มีการระบายน้ำได้ดี อาจมีน้ำท่วมขังเป็นบางเวลา จึงเหมาะแก่การเจริญเติบโตของต้นสาคู

ลักษณะภูมิอากาศ

จังหวัดพัทลุงตั้งอยู่ในเขตมรสุมตะวันตกเฉียงเหนือและมรสุมตะวันออกเฉียงใต้ ทำให้สภาพอากาศอยู่ภายใต้อิทธิพลของมรสุมที่พัดปกคลุมประจำฤดูกาล ทำให้ทุกๆ ปี ของจังหวัดพัทลุงมีเพียง 2 ฤดูกาล คือ ฤดูร้อน และฤดูฝน อีกทั้งอิทธิพลจากมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือและมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ ทำให้อุณหภูมิสูงสุดเฉลี่ย 29.3 องศาเซลเซียส ในเดือนเมษายน และอุณหภูมิต่ำสุดเฉลี่ย 26.7 องศาเซลเซียส ในเดือนธันวาคม อุณหภูมิเฉลี่ยตลอดปี 28.14 องศาเซลเซียส และมีปริมาณน้ำฝนเฉลี่ย 1,853.5 มิลลิเมตรต่อปี มีความชื้นสัมพัทธ์เฉลี่ย 78.7%

จากลักษณะภูมิประเทศและภูมิอากาศของจังหวัดพัทลุง ที่มีความอุดมสมบูรณ์ประกอบกับพื้นที่เป็นป่าดิบชื้น ซึ่งเป็นป่าต้นน้ำ ป่าชายเลน เป็นพื้นที่ชุ่มน้ำ ส่งผลให้ต้นปาล์มสาคูที่ปลูกในพื้นที่จังหวัดพัทลุงมีปริมาณแป้งสาคูมาก ประกอบกับภูมิปัญญาการตากเม็ดแป้งสาคูบนเสื่อกระจูดทำให้ระบายอากาศได้ดี เม็ดแป้งสาคูจึงมีสีโทนน้ำตาล มีกลิ่นหอมเยื่อไม้ต้นสาคู และเมื่อนำมาทำแป้งสาคูจะได้แป้งที่มีความเหนียวหนึบ ซึ่งมีความแตกต่างจากแป้งสาคูจากพื้นที่อื่น

ประวัติความเป็นมา

บริเวณพื้นที่ราบลุ่มของจังหวัดพัทลุงจะพบ “ป่าสาคู” ขึ้นกระจายเป็นหย่อมๆ ตลอดลำน้ำ โดยเฉพาะบริเวณปากแม่น้ำใหญ่ เช่น ลำปำ ปากประ เป็นต้น และมีป่าสาคูขึ้นหนาแน่นในพื้นที่ตำบลควนขนุน “บ้านหัวพรุ” ซึ่งคำว่า “พรุ” ภาษาถิ่นมีความหมายว่า บริเวณที่ลุ่มชุ่มชื้น มีน้ำแช่ขังมาก พื้นดินมีซากผุพังของต้นไม้ใบทับถมกัน เวลาเหยียบย่ำจะยุบตัว ซึ่งเป็นลักษณะของพื้นดินที่มีชั้นอินทรียวัตถุที่ย่อยสลายไม่หมดทับถมซ้อนกันเป็นชั้นหนา ต้นสาคูเป็นพืชที่เจริญเติบโตได้ดีในลักษณะพื้นที่เช่นนี้ ซึ่งชาวบ้านในพื้นที่หัวพรุเติบโตและอยู่อาศัยใกล้ชิดกับป่าสาคูมาตั้งแต่กำเนิด ต่างรู้จักวิธีการทำแป้งสาคูเพื่อบริโภคกันในครัวเรือน นอกจากการทำนาเป็นอาชีพหลักแล้วการทำแป้งสาคูเป็นอีกกิจกรรมหนึ่งที่ครอบครัวร่วมกันทำเพื่อเก็บไว้บริโภค ส่วนที่เหลือจึงจะนำไปขายหรือแลกเปลี่ยน ซึ่งมีทั้งแบบผงแป้ง และแบบเม็ดขนาดเล็ก เป็นการแปรรูปจากภูมิปัญญาจากรุ่นสู่รุ่นสืบทอดกันมายาวนานกว่า 84 ปี จากการเล่าเรื่องราวของนางเผดียง ทิพย์มาก หรือคุณยายฉุย เป็นคนเก่าคนแก่ของบ้านพรุที่ยึดอาชีพทำแป้งสาคูต้นมายาวนานตั้งแต่ปี พ.ศ. 2517 ซึ่งเป็นที่รู้จักกันดีว่าเป็นเจ้าดั้งเดิมในตลาดควนขนุน จังหวัดพัทลุง

ต่อมาเมื่อปี พ.ศ. 2554 จังหวัดพัทลุงได้มีการสร้างชื่อเสียงให้เป็นที่รู้จักในชื่อ “แป้งสาคูต้น” ผ่านช่องทางต่างๆ เช่น ช่องทางออนไลน์ เอกสารเผยแพร่ รายการโทรทัศน์ เป็นต้น ปัจจุบันแป้งสาคูต้นได้รับความนิยมนำไปประกอบอาหารคาว หวาน เช่น โจ๊ก สาคูกวน สาคูปากหม้อ สาคูหน้ามัน ตะโก้สาคู เป็นต้น

4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การผลิตและแปรรูปแป้งสาคูต้นพัทลุง ครอบคลุมพื้นที่จังหวัดพัทลุง ตามแผนที่

5. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

(1) แป้งสาคูต้นพัทลุงต้องผลิตในเขตพื้นที่ที่กำหนด และตามกระบวนการผลิตข้างต้น

(2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้าแป้งสาคูต้นพัทลุง รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

6. เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

(1) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้าที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์แป้งสาคูต้นพัทลุง

(2) ผู้ขอขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า จะต้องปฏิบัติตามคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์แป้งสาคูต้นพัทลุง และดำเนินการตามแผนการควบคุมตรวจสอบทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์
แป้งสาคูต้นพัทลุง

จังหวัดพัทลุง	จังหวัดพัทลุง
	

ขอบเขตพื้นที่การผลิตและแปรรูป แป้งสาคูต้นพัทลุง ครอบคลุมพื้นที่จังหวัดพัทลุง

รับสมัคร

ผู้ผลิต/ผู้ประกอบการค้า
สินค้าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์
“กระจูดพัทลุง”
เพื่อสมัครขอใช้ตรา GI

สมัครได้ที่ :
สำนักงานพาณิชย์จังหวัดพัทลุง
ตั้งแต่วันนี้ - 9 ธันวาคม 2568



เอกสารประกอบการสมัคร

1. แบบฟอร์มการขออนุญาตใช้ตราสัญลักษณ์
   สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ไทย (GIC.01)
2. สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน หรือ หนังสือรับรองนิติบุคคล

(GIC.01)

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่
สำนักงานพาณิชย์จังหวัดพัทลุง
กลุ่มส่งเสริมการประกอบธุรกิจการค้าและการตลาด
074 613 151











แบบฟอร์มการขออนุญาตใช้ตราสัญลักษณ์สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) ไทย

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ _____

ข้อมูลเพื่อสร้างหนังสืออนุญาตให้ใช้ตราสัญลักษณ์ GI ไทย

1. ☐ ขออนุญาตใช้ตราสัญลักษณ์ GI ไทย ครั้งแรก

☐ เคยเป็นผู้ได้รับอนุญาตให้ใช้ตราสัญลักษณ์ GI ไทยแล้ว เลขที่หนังสืออนุญาตเดิม อสช _____/_____ ลำดับที่ _____

2. ขออนุญาตใช้ตราสัญลักษณ์ GI ไทย ในฐานะ ☐ ผู้ผลิต ☐ ผู้ประกอบการ ☐ ผู้ผลิตและผู้ประกอบการ

3. ประเภทการขออนุญาตใช้ตราสัญลักษณ์ GI ไทย ☐ แบบรายเดี่ยว โปรดระบุข้อมูลในข้อ 3.1 ☐ แบบกลุ่ม โปรดระบุข้อมูลในข้อ 3.2

3.1 กรณีขออนุญาตใช้ตราสัญลักษณ์ GI ไทย **แบบรายเดี่ยว** ☐ บุคคลธรรมดา ☐ กลุ่มบุคคล ☐ นิติบุคคล

ชื่อผู้ขอ/ชื่อนิติบุคคล _____

ชื่อผู้ขอ/ชื่อนิติบุคคลภาษาอังกฤษ _____

ชื่อทางการค้า (ถ้ามี) _____

ชื่อทางการค้าภาษาอังกฤษหรือภาษาต่างประเทศ (ถ้ามี) _____

☐ เลขประจำตัวประชาชน ☐ เลขทะเบียนนิติบุคคล ☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐

ที่อยู่ที่สามารถติดต่อได้ _____ หมู่ _____ แขวง/ตำบล _____

เขต/อำเภอ _____ จังหวัด _____ รหัสไปรษณีย์ _____

โทรศัพท์ _____ โทรสาร _____ E-mail _____

ชื่อบุคคลที่สามารถติดต่อได้ (กรณีเป็นกลุ่มบุคคล/นิติบุคคล) _____ โทรศัพท์ _____

3.2 กรณีขออนุญาตใช้ตราสัญลักษณ์ GI ไทย **แบบกลุ่ม** ☐ กลุ่มบุคคล ☐ นิติบุคคล

ชื่อกลุ่ม/ชื่อนิติบุคคล _____

ชื่อกลุ่ม/ชื่อนิติบุคคลภาษาอังกฤษ _____

ชื่อทางการค้า (ถ้ามี) _____

ชื่อทางการค้าภาษาอังกฤษหรือภาษาต่างประเทศ (ถ้ามี) _____

☐ เลขทะเบียนนิติบุคคล ☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐

ที่อยู่ _____ หมู่ _____ แขวง/ตำบล _____

เขต/อำเภอ _____ จังหวัด _____ รหัสไปรษณีย์ _____

จำนวนสมาชิก _____ ราย **(ระบุรายชื่อ ลงในใบรายชื่อสมาชิก)**

ชื่อบุคคลที่สามารถติดต่อได้ _____

ที่อยู่ที่สามารถติดต่อได้ _____ หมู่ _____ แขวง/ตำบล _____

เขต/อำเภอ _____ จังหวัด _____ รหัสไปรษณีย์ _____

โทรศัพท์ _____ โทรสาร _____ E-mail _____

4. ข้อมูลที่ตั้งแหล่งผลิต/สถานที่ประกอบการค้า

4.1 ที่อยู่ _____ หมู่ _____ แขวง/ตำบล _____

เขต/อำเภอ _____ จังหวัด _____ รหัสไปรษณีย์ _____

โทรศัพท์ _____ โทรสาร _____ E-mail _____

4.2 ค่าพิกัดภูมิศาสตร์ ละติจูด (Latitude) _____ ลองจิจูด (Longitude) _____

หรือ ค่า X _____ ค่า Y _____

ค่าพิกัดภูมิศาสตร์ คือค่าที่จะนำไประบุพิกัดในแผนที่บนเว็บไซต์ และแอพพลิเคชั่น รวมถึงใช้ในการส่งเสริมและประชาสัมพันธ์สินค้า GI

หมายเหตุ 1. การกรอกข้อความให้ใช้วิธีพิมพ์ 2. ให้ทำเครื่องหมาย ✔ ในช่อง ☐

5. ข้อมูลการผลิต/ประกอบการค้า (กรณีขออนุญาตใช้ตราสัญลักษณ์ GI ไทยแบบกลุ่ม: ให้แจ้งข้อมูลภาพรวมของกลุ่ม)

5.1 กรณีเป็นผู้ผลิต ระบุหน่วย: กิโลกรัม/ปี ชิ้น/ปี

ปริมาณการผลิตต่อปี		
มูลค่าการจำหน่าย		บาท/ปี

พื้นที่การผลิต จำนวนแปลง_____แปลง พื้นที่รวม_____ไร่_____งาน

5.2 กรณีเป็นผู้ประกอบการ ระบุหน่วย: กิโลกรัม/ปี ชิ้น/ปี

ปริมาณการจำหน่ายต่อปี		
มูลค่าการจำหน่าย		บาท/ปี

5.3 กรณีมีการส่งออก ระบุหน่วย: กิโลกรัม/ปี ชิ้น/ปี

ปริมาณการส่งออกต่อปี		
มูลค่าการส่งออก		บาท/ปี

6. ข้อมูลช่องทางการจำหน่าย (เลือกได้มากกว่า 1)

6.1 รูปแบบการจำหน่าย ☐ ค้าปลีก ☐ ค้าส่ง/ล้ง/ตัวแทน/พ่อค้าคนกลาง

6.2 ช่องทางการจำหน่าย

☐ ร้านค้าของตนเอง ☐ ร้านขายของฝาก/สินค้าที่ระลึก ☐ บูทจำหน่าย/แสดงสินค้า

☐ ร้านค้าสะดวกซื้อ/ห้างสรรพสินค้า ระบุ _____

☐ ช่องทางออนไลน์ สื่อสังคมออนไลน์ (Social Media) และแพลตฟอร์ม e-Commerce ต่าง ๆ

ระบุ Website _____

☐ ส่งออกต่างประเทศ ประเทศที่ส่งออก _____

☐ ช่องทางการจำหน่ายอื่น ๆ ระบุ _____

7. ข้อมูลอื่น ๆ

7.1 ได้รับการรับรองมาตรฐาน ☐ GAP ☐ มาตรฐานเกษตรอินทรีย์ (ออร์แกนิค) ☐ อื่น ๆ (ถ้ามี)_____

7.2 สนใจเข้าร่วมงานแสดงและจำหน่ายสินค้า ☐ ในประเทศ ☐ ต่างประเทศ ☐ ไม่สนใจ

7.3 ข้าพเจ้าเคยฟังการบรรยายเรื่องสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ☐ เคย ☐ ไม่เคย

8. เอกสารประกอบการขออนุญาตใช้ตราสัญลักษณ์ GI ไทย

☐ สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน หรือ หนังสือรับรองนิติบุคคล

☐ (เฉพาะกรณีขออนุญาตใช้ตราสัญลักษณ์ GI ไทย แบบกลุ่ม) ใบรายชื่อสมาชิก และสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของสมาชิก

9. ความยินยอมในการใช้หรือเปิดเผยข้อมูลส่วนบุคคล

กรมทรัพย์สินทางปัญญามีความประสงค์จะใช้หรือเปิดเผยข้อมูลส่วนบุคคล ได้แก่ ชื่อ-นามสกุล ที่อยู่ เบอร์โทรศัพท์ เพื่อวัตถุประสงค์ ดังนี้ (1) การขยายช่องทางการจำหน่ายสินค้า GI และการออกบูทขายสินค้า GI (2) การเผยแพร่ข้อมูลของสินค้า GI เพื่อประชาสัมพันธ์ผ่านช่องทางโซเชียลมีเดีย (3) การสร้างมูลค่าเพิ่มในโครงการจัดทำบรรจุภัณฑ์ให้แก่ผู้ได้รับอนุญาตให้ใช้ตราสัญลักษณ์ GI ไทย และ (4) การให้ข้อมูลเมื่อหน่วยงานที่เกี่ยวข้องร้องขอ

☐ ข้าพเจ้ายินยอมให้กรมทรัพย์สินทางปัญญาใช้หรือเปิดเผยข้อมูลส่วนบุคคลในการดำเนินกิจกรรมดังกล่าว

☐ ข้าพเจ้าไม่ยินยอมให้กรมทรัพย์สินทางปัญญาใช้หรือเปิดเผยข้อมูลส่วนบุคคลในการดำเนินกิจกรรมดังกล่าว ทั้งนี้ ความไม่ยินยอมนี้ไม่มีผลต่อการขออนุญาตและการพิจารณาให้ใช้ตราสัญลักษณ์ GI ไทยของกรมทรัพย์สินทางปัญญา

ข้าพเจ้าขอรับรองว่า ข้อความข้างต้นเป็นความจริงทุกประการ และยอมรับตามคู่มือปฏิบัติงานและแผนการควบคุมและหากข้าพเจ้าได้รับการอนุญาตให้ใช้ตราสัญลักษณ์สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ไทยแล้ว ข้าพเจ้าจะปฏิบัติให้ถูกต้องตามระเบียบที่กรมทรัพย์สินทางปัญญากำหนด

ลงชื่อ_____**ผู้ขออนุญาตใช้ตราสัญลักษณ์ GI ไทย**

(_____)

_____/_____/_____

หมายเหตุ 1. การกรอกข้อความให้ใช้วิธีพิมพ์ 2. ให้ทำเครื่องหมาย ✔ ในช่อง ☐ 3. เพื่อเป็นการอำนวยความสะดวกแก่ประชาชน ให้พนักงานเจ้าหน้าที่จัดทำสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนหรือสำเนาหนังสือรับรองนิติบุคคล

ที่	ใบรายชื่อสมาชิก ชื่อกลุ่ม _____
	ชื่อ _____ เลขประจำตัวประชาชน ☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐ ที่อยู่ _____ หมู่ _____ แขวง/ตำบล _____ เขต/อำเภอ _____ จังหวัด _____ รหัสไปรษณีย์ _____ โทรศัพท์ _____ พื้นที่การผลิต จำนวนแปลง _____ แปลง พื้นที่รวม _____ ไร่ _____ งาน
	ชื่อ _____ เลขประจำตัวประชาชน ☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐ ที่อยู่ _____ หมู่ _____ แขวง/ตำบล _____ เขต/อำเภอ _____ จังหวัด _____ รหัสไปรษณีย์ _____ โทรศัพท์ _____ พื้นที่การผลิต จำนวนแปลง _____ แปลง พื้นที่รวม _____ ไร่ _____ งาน
	ชื่อ _____ เลขประจำตัวประชาชน ☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐ ที่อยู่ _____ หมู่ _____ แขวง/ตำบล _____ เขต/อำเภอ _____ จังหวัด _____ รหัสไปรษณีย์ _____ โทรศัพท์ _____ พื้นที่การผลิต จำนวนแปลง _____ แปลง พื้นที่รวม _____ ไร่ _____ งาน
	ชื่อ _____ เลขประจำตัวประชาชน ☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐ ที่อยู่ _____ หมู่ _____ แขวง/ตำบล _____ เขต/อำเภอ _____ จังหวัด _____ รหัสไปรษณีย์ _____ โทรศัพท์ _____ พื้นที่การผลิต จำนวนแปลง _____ แปลง พื้นที่รวม _____ ไร่ _____ งาน
	ชื่อ _____ เลขประจำตัวประชาชน ☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐ ที่อยู่ _____ หมู่ _____ แขวง/ตำบล _____ เขต/อำเภอ _____ จังหวัด _____ รหัสไปรษณีย์ _____ โทรศัพท์ _____ พื้นที่การผลิต จำนวนแปลง _____ แปลง พื้นที่รวม _____ ไร่ _____ งาน

กรมทรัพย์สินทางปัญญา เล่มที่ 96 เลขที่ประกาศ 269
กระทรวงพาณิชย์ วันที่ประกาศโฆษณา 25 มิถุนายน 2568

ประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เลขที่คำขอ	66100333	**วันที่ยื่นคำขอ**	12 กรกฎาคม 2566
สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์	กระจูดพัทลุง หรือ Krajood Phatthalung		
รายการสินค้า	ผลิตภัณฑ์จักสานจากกระจูด		
ผู้ขอขึ้นทะเบียน	จังหวัดพัทลุง		
ที่อยู่	ศาลากลางจังหวัดพัทลุง ถนนราเมศวร์ ตำบลคูหาสวรรค์ อำเภอเมืองพัทลุง จังหวัดพัทลุง 93000		

1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

กระจูดพัทลุง หรือ Krajood Phatthalung หมายถึง ผลิตภัณฑ์จักสานจากกระจูด ที่ผลิตเป็นของใช้ประจำวัน ของใช้บนโต๊ะอาหาร ของตกแต่ง ของที่ระลึก และผลิตภัณฑ์อื่น ๆ ที่มีจักสานจากกระจูดเป็นองค์ประกอบหลัก ผ่านการสานและขึ้นรูปด้วยเส้นตอกกระจูดที่มีความนุ่ม ยืดหยุ่น ไม่เปราะ ไม่ขาดง่าย และมันวาว โดยผลิตตามกรรมวิธีและภูมิปัญญาดั้งเดิม ผลิตภัณฑ์อาจมีการปักด้วยวัสดุต่าง ๆ หรือการวาดลวดลายบนผลิตภัณฑ์ ผลิตในพื้นที่จังหวัดพัทลุง

ลักษณะของสินค้า

(1) ประเภทของสินค้า ดังนี้

(1.1) ผลิตภัณฑ์ที่เป็นของใช้ประจำวัน เช่น กระเป๋า หมวก รองเท้าแตะ ตะกร้า กระบุง ภาชนะเชือก เป็นต้น

(1.2) ผลิตภัณฑ์ที่เป็นของใช้บนโต๊ะอาหาร เช่น ที่รองจาน ที่รองแก้วน้ำ ฝาชี เป็นต้น

(1.3) ผลิตภัณฑ์ที่เป็นของใช้หรือตกแต่ง เช่น โคมไฟ เฟอร์นิเจอร์ เป็นต้น

(1.4) ผลิตภัณฑ์ที่เป็นของที่ระลึก เช่น พวงกุญแจ ตุ๊กตารูปสัตว์ต่าง ๆ เป็นต้น

(2) ลักษณะทางกายภาพ

(2.1) เส้นตอกกระจูด มีความนุ่ม ยืดหยุ่น ไม่เปราะ ไม่ขาดง่าย และมันวาว

(2.2) รูปทรงและขนาด ผลิตภัณฑ์มีการออกแบบรูปทรงและขนาดตามความต้องการ

(2.3) ลวดลาย เช่น ลายขัดหนึ่ง ลายขัดสอง ลายขัดสาม ลายดอกคู่ ลายขัดตาหมากรุก ลายดอกพิกุล ลายลูกแก้ว ลายดาวล้อมเดือน ลายดาวกระจาย เป็นต้น รวมถึงลวดลายประยุกต์ หรือลายอื่น ๆ ตามความต้องการ อาจมีการปักด้วยวัสดุต่าง ๆ หรือการวาดลวดลายบนผลิตภัณฑ์

(2.4) ผลิตภัณฑ์จักสานจากกระจูด ต้องมีสัดส่วนของจักสานจากกระจูดเป็นองค์ประกอบหลัก

2. กระบวนการผลิต

วัตถุดิบและอุปกรณ์

1. เส้นตอกกระจูด ต้องผลิตจากต้นกระจูดใหญ่ โดยลักษณะที่เหมาะสมต่อการนำมาแปรรูป กระจูดควรมีลำต้นกลมตรง สีเขียวอ่อนถึงเขียวเข้ม ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางตั้งแต่ 2 - 6 มิลลิเมตร สูงตั้งแต่ 1 - 3 เมตร ที่เจริญเติบโตตามธรรมชาติหรือจากการปลูก ในแหล่งป่าพรุหรือในพื้นที่ชุ่มน้ำทะเลสาบสงขลาตอนบนและตอนกลาง ในเขตพื้นที่อำเภอควนขนุน อำเภอเมืองพัทลุง อำเภอเขาชัยสน อำเภอบางแก้ว และอำเภอปากพะยูน ของจังหวัดพัทลุง

2. กรณีรับซื้อวัตถุดิบ ได้แก่ ต้นกระจูดใหญ่ ต้องมีลักษณะและคุณสมบัติตามข้อ 1 หรือเส้นตอกกระจูดต้องผลิตตามขั้นตอนการผลิตเส้นตอกกระจูดที่กำหนด

3. อุปกรณ์ในการผลิต เช่น ดินเหนียวสีขาวเนื้อเนียนจากพื้นที่ป่าพรุในทะเลสาบสงขลา แท่นรีดต้นกระจูด เครื่องรีดกระจูด กะละมังหรือปี๊บ เตาต้ม สีฝุ่นวิทยาศาสตร์ สีธรรมชาติ แม่พิมพ์ขึ้นรูป วัสดุตกแต่งอื่น ๆ เส้นใยพืชชนิดอื่น และหนังสัตว์ เป็นต้น

การปลูกกระจูด

1. การขยายพันธุ์ กระจูดสามารถปลูกโดยการแยกเหง้าออกเป็นกอ แต่ละกอควรมีต้นกระจูด 3 - 4 ต้น เลือกเหง้าที่สมบูรณ์ แข็งแรง ลำต้นมีสีเขียวอ่อนหรือสีเขียวสด ทำการตัดลำต้นให้มีความยาวประมาณ 40 เซนติเมตร หรืออาจปรับเปลี่ยนความยาวของต้นกระจูดได้ตามระดับน้ำในแปลงปลูก

2. สภาพพื้นที่และลักษณะดินที่เหมาะสมสำหรับการปลูกกระจูด ควรเป็นพื้นที่ชุ่มน้ำ มีน้ำขัง หรือสามารถนำน้ำเข้าแปลงได้เมื่อเกิดภาวะแล้ง ดินที่เหมาะสมควรเป็นดินเหนียว หรือดินร่วนปนเหนียว ที่สามารถกักเก็บน้ำได้ดี

3. การเตรียมพื้นที่สำหรับการปลูก ทำการไถดะเพื่อพลิกหน้าดินและกำจัดวัชพืช จากนั้นตากดินทิ้งไว้ประมาณ 7 - 14 วัน แล้วจึงไถพรวนเพื่อย่อยดินให้มีขนาดเล็กลงเพิ่มความร่วนซุย อาจมีการหว่านปุ๋ยคอกเพื่อบำรุงดินไปพร้อมกับการไถพรวน หลังจากนั้นจึงนำน้ำเข้าแปลงปลูก

4. การปักดำเหง้ากระจูด โดยมีระยะปักดำที่เหมาะสมในช่วง 30 x 30 เซนติเมตร ด้วยวิธีการปักเหง้ากระจูดลงในดินจากนั้นนำดินบริเวณรอบ ๆ กลบและยึดโคนต้นไว้

5. การดูแลรักษา หลังจากการปลูกกระจูดแล้วประมาณ 30 วัน ให้บำรุงต้นด้วยปุ๋ยคอก ในอัตราส่วนที่เหมาะสมต่อพัฒนาการของต้นและความอุดมสมบูรณ์ของดิน และใส่ปุ๋ยคอกในอัตราเดิมทุกครั้งหลังการเก็บเกี่ยวผลผลิต ทำการรักษาระดับน้ำในแปลงปลูกให้มีความลึกไม่น้อยกว่า 10 เซนติเมตร และควรมีการกำจัดวัชพืชอย่างต่อเนื่อง เพื่อป้องกันการแย่งอาหารและลดการระบาดของโรคและแมลง

การเก็บเกี่ยว

ต้นกระจูดที่เหมาะสมต่อการเก็บเกี่ยว เพื่อนำมาผลิตเป็นเส้นตอกกระจูดควรมีอายุประมาณ 1 ปีหลังการปลูก โดยใช้แรงงานคนเก็บเกี่ยวด้วยมือ ซึ่งมีวิธีการคือใช้มือรวบต้นกระจูดแล้วทำการออกแรงดึง เรียกว่า "กว้านจูด" หรือ “รวบจูด" หรืออาจใช้วิธีการตัดด้วยอุปกรณ์มีคม เช่น มีด เป็นต้น เมื่อเก็บเกี่ยวกระจูดได้ในปริมาณที่เพียงพอแล้ว ให้ทำการมัดรวบต้นกระจูดเข้าด้วยกันเป็นมัดใหญ่ เรียกว่า "กำปา" เพื่อรอการคัดขนาดเส้นกระจูดต่อไป

การผลิตเส้นตอกกระจูด

1. การคัดขนาด ทำการตัดรากที่ติดมากับต้นกระจูดออก แล้วจึงนำไปคัดขนาด เรียกว่า "โร่" เพื่อให้ได้ต้นกระจูดที่มีความยาวและขนาดที่เท่า ๆ กัน โดยทั่วไปจะคัดได้ประมาณ 3 ขนาด ตามความสั้นหรือยาวของต้นกระจูด แล้วจึงทำเป็นมัดอีกครั้ง จากนั้นใช้อุปกรณ์มีคมตัดหัวและท้ายให้เสมอกัน

2. การคลุกน้ำตม (น้ำโคลน) ต้นกระจูดเมื่อผ่านการคัดขนาดแล้วให้นำไปคลุกในบ่อน้ำตม ซึ่งน้ำตมผลิตจากดินเหนียวสีขาวเนื้อเนียนผสมกับน้ำ โดยขนาดของบ่อที่เหมาะสมควรมีขนาดกว้างและลึกประมาณ 50 เซนติเมตร ยาวประมาณ 2 - 3 เมตร หรือมีความเหมาะสมกับความยาวของต้นกระจูด ทำการคลุกต้นกระจูดพลิกกลับไปมาให้ทั่วตลอดทั้งต้น เพื่อช่วยให้ต้นกระจูดมีความนิ่ม เหนียว จักสานได้ง่าย

3. การตาก ต้นกระจูดเมื่อผ่านการคลุกน้ำตมแล้วให้นำมาตากแดด โดยสามารถตากได้ 3 รูปแบบ ได้แก่ ตากแบบราว ตากแบบกระจายโคน และตากแบบกระโจม หรือใช้วิธีการตากอื่น ๆ ตามความเหมาะสมที่ทำให้กระจูดแห้งสนิท ซึ่งอาจใช้ระยะเวลาการตากประมาณ 2 - 3 วัน

4. การนวด ต้นกระจูดเมื่อผ่านการตากจนแห้งสนิทแล้ว ให้นำมาล้างน้ำก่อนเข้าสู่กระบวนการผลิตเป็นเส้นตอก เพื่อป้องกันไม่ให้ต้นกระจูดเปราะและแตก จากนั้นทำการนวดด้วยวิธีการใช้เท้าเหยียบย่ำไปมาจนต้นกระจูดนิ่ม

5. การผลิตเส้นตอกกระจูด เมื่อต้นกระจูดผ่านการนวดจนนิ่มแล้ว นำมาทำกระบวนการให้เป็นเส้นแบนและเรียบเสมอกัน โดยสามารถทำได้ด้วยวิธีการ ดังนี้

(1) การตำ โดยวางต้นกระจูดบนไม้กระดานแผ่นเรียบ ใช้เท้าทั้งสองข้างขึ้นเหยียบบนต้นกระจูด จากนั้นนำสากไม้ขนาดใหญ่ตำจากด้านหนึ่งไปจนสุดปลายอีกด้านหนึ่ง จนต้นกระจูดเริ่มแบน แล้วจึงนำไปตากแดดทิ้งไว้ประมาณ 10 นาที แล้วนำกลับมาตำใหม่อีกครั้ง พลิกกระจูดกลับไปมาจนเส้นตอกกระจูดนิ่มและแบนเรียบ จากนั้นนำไปผึ่งแดดประมาณ 1 - 2 วันให้แห้งสนิท

(2) การกลิ้ง โดยวางต้นกระจูดบนพื้นเรียบลาดด้วยปูนซีเมนต์ จากนั้นใช้แท่งปูนทรงกลมขนาดกว้างประมาณ 50 เซนติเมตร ยาว 70 เซนติเมตร น้ำหนักประมาณ 100 - 150 กิโลกรัม กลิ้งทับต้นกระจูดไปมาจนเส้นตอกกระจูดนิ่มและแบนเรียบ จากนั้นนำไปผึ่งแดดประมาณ 1 - 2 วันให้แห้งสนิท

(3) การรีด โดยการนำต้นกระจูดไปรีดกับเครื่องจักรให้แบนเรียบ จากนั้นนำไปผึ่งแดดประมาณ 1 - 2 วันให้แห้งสนิท

การย้อมสี

นำเส้นตอกกระจูดไปล้างน้ำ และตากแดดประมาณ 1 วัน เมื่อแห้งสนิทให้ทำการแบ่งเส้นตอกกระจูดออกเป็นกำเล็ก ๆ ประมาณ 20 - 30 เส้น แล้วมัดให้เรียบร้อย จากนั้นนำลงไปย้อมสีในน้ำย้อม ซึ่งทำจากสีฝุ่นวิทยาศาสตร์ หรือสีธรรมชาติในภาชนะ เช่น กาละมัง ปี๊บ เป็นต้น ที่อุณหภูมิประมาณ 70 - 80 องศาเซลเซียส ใช้เวลาประมาณ 3 - 5 นาที จากนั้นล้างด้วยน้ำประมาณ 2 ครั้ง แล้วนำไปตากให้แห้งสนิท แล้วจึงนำเส้นตอกกระจูดเก็บไว้ในที่แห้งและอากาศถ่ายเท รอเข้าสู่กระบวนการสานต่อไป

การจักสานกระจูด

1. การเตรียมเส้นตอกกระจูด ทำการเลือกขนาดและความยาวให้เหมาะสมกับโครงสำหรับขึ้นชิ้นงาน

2. การกำหนดลวดลาย เช่น ลายขัดหนึ่ง ลายขัดสอง ลายขัดสาม ลายดอกคู่ ลายขัดตาหมากรุก ลายดอกพิกุล ลายลูกแก้ว ลายดาวล้อมเดือน ลายดาวกระจาย เป็นต้น รวมถึงลวดลายประยุกต์ หรือตามความต้องการ

3. การขึ้นรูปผลิตภัณฑ์

3.1 นำเส้นตอกกระจูดสีธรรมชาติ หรือผ่านการย้อมสีจัดวางให้ปลายกับโคนสลับกัน โดยวางเรียงสีพื้นและสีอื่น ๆ ตามที่ได้วางแผนไว้

3.2 กรณีการสานกระจูดเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะแบบเรียบเป็นแผ่น เช่น เสื่อ ที่รองจาน รองเท้า เป็นต้น หรือจักสานเป็นเฟอร์นิเจอร์ ให้เริ่มต้นการสานจากปลายด้านใดด้านหนึ่งไปจนสุดปลายอีกด้านหนึ่ง

3.3 กรณีการสานกระจูดเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะเป็นทรงกระบอก หรือทรงสี่เหลี่ยม เช่น กระบุง กระเป๋า กล่อง เป็นต้น ให้เริ่มต้นการสานจากกึ่งกลางของชิ้นงาน เพื่อป้องกันไม่ให้ผลิตภัณฑ์เสียรูปทรง โดยมีแม่พิมพ์สำหรับขึ้นรูป

4. การเก็บริมของชิ้นงาน หรือเรียกว่า “เม้น” กระจูด เป็นขั้นตอนสุดท้าย เพื่อทำให้ชิ้นงานเรียบร้อย โดยมี 2 วิธีหลัก

4.1 แบบพับกลับ หรือแบบแซม คือ การพับปลายกระจูดย้อนกลับเข้าไปตามแนวลายเดิมประมาณ 1 – 3 นิ้ว แล้วจึงตัดปลายส่วนที่เหลือทิ้ง

4.2 แบบข่อริม คือ การพับปลายกระจูดที่เหลือให้ซ้อนกันเหมือนการถัก จากนั้นจึงตัดส่วนที่เกินออก

5. การตกแต่งผลิตภัณฑ์ หลังจากการขึ้นรูปเป็นผลิตภัณฑ์ชนิดต่าง ๆ แล้ว ในบางชิ้นงานอาจนำมาตกแต่งเพื่อความสวยงามก่อนนำไปใช้งาน เช่น เสื่อ นำมาเก็บริมและดัดหนวด กระเป๋านำมาประกอบด้วยโครงพลาสติก บุที่พื้นด้านในด้วยกระดาษชนิดหนา ทาน้ำยาเคลือบเงาเพื่อเพิ่มความคงทนและความสวยงาม การใส่ซิป ห่วง สายหนัง และกระดุม เป็นต้น

6. การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ ควรนำผลิตภัณฑ์จักสานจากกระจูดเก็บไว้ในที่แห้ง อากาศถ่ายเทได้สะดวก และหมั่นนำออกผึ่งแดดเป็นระยะ ๆ

การบรรจุหีบห่อ

(1) รายละเอียดบนฉลาก หรือบรรจุภัณฑ์ ให้ประกอบด้วยคำว่า “กระจูดพัทลุง” หรือ “Krajood Phatthalung”

(2) ให้ระบุชื่อผู้ผลิตหรือผู้ประกอบการค้า สถานที่ผลิตหรือจัดจำหน่าย หรือข้อมูลอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่น ประเภทผลิตภัณฑ์ ข้อแนะนำในการดูแลรักษา เป็นต้น เพื่อให้เป็นประโยชน์ต่อผู้บริโภค และสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้

3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

จังหวัดพัทลุงมีลักษณะภูมิประเทศที่หลากหลาย ตั้งแต่ภูเขาสูง เทือกเขา จนถึงพื้นที่ราบและทะเลสาบ สามารถแบ่งออกได้ 5 ลักษณะหลัก ๆ ดังนี้ (1) พื้นที่ภูเขาและภูเขาสูง มีเทือกเขาบรรทัดทอดตัวจากทิศตะวันตกไปทิศตะวันออกเฉียงใต้ มีความสูงเฉลี่ย 800 เมตร และความลาดชันเกินร้อยละ 35 (2) พื้นที่เชิงเขาหรือพื้นที่สันดอน มีลักษณะเป็นเนินเตี้ย ๆ หรือที่เรียกว่า "ควน" พื้นที่ส่วนใหญ่ใช้ปลูกยางพารา (3) พื้นที่ราบลุ่มน้ำท่วมถึงและลานตะพักลุ่มน้ำ เป็นที่ราบต่ำ มีความลาดชันน้อยกว่าร้อยละ 2 พื้นที่มีน้ำท่วมขังประมาณ 2 - 6 เดือนต่อปี พื้นที่ส่วนใหญ่ใช้ทำนา อยู่บริเวณตอนกลางของจังหวัด ขนานกับทะเลสาบสงขลา ดินเป็นดินร่วนปนเหนียว ระบายน้ำได้น้อย (4) พื้นที่ลุ่มต่ำน้ำท่วมขัง หรือที่เรียกว่าป่าพรุ มีน้ำขังตลอดปี พบบริเวณทางตะวันออกเฉียงเหนือและตะวันออกเฉียงใต้ของจังหวัด ดินเป็นดินเหนียว ระบายน้ำได้น้อย เหมาะแก่การเจริญเติบโตของกระจูด (5) หาดทรายและสันทราย เป็นแนวหาดทราย บริเวณตะวันออกของจังหวัด ติดกับทะเลสาบสงขลา ดินเป็นดินทราย ระบายน้ำได้ดี

สภาพภูมิอากาศ จังหวัดพัทลุงได้รับอิทธิพลจากลมมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือและลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ ทำให้มี 2 ฤดูกาลหลัก คือ (1) ฤดูร้อน ระหว่างเดือนกุมภาพันธ์ถึงเมษายน จะมีอากาศร้อนและแห้งแล้งมากที่สุดในเดือนมีนาคม (2) ฤดูฝน แบ่งเป็น 2 ช่วง ในช่วงแรกฝนตกชุกจากได้รับอิทธิพลลมมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือระหว่างเดือนตุลาคมถึงมกราคม และช่วงที่สองฝนตกน้อยกว่าซึ่งได้รับจากอิทธิพลลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ระหว่างเดือนพฤษภาคมถึงกันยายน

ด้วยลักษณะภูมิประเทศและภูมิอากาศดังกล่าว ส่งผลให้จังหวัดพัทลุงมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว ซึ่งเป็นพื้นที่ป่าพรุและพื้นที่ชุ่มน้ำที่มีสภาพน้ำจืด น้ำกร่อย และน้ำเค็ม รวมถึงลักษณะทางภูมิศาสตร์แบบลากูน ประกอบกับภูมิอากาศที่มีฤดูฝนถึง 2 ช่วง จึงทำให้ป่าพรุมีความชุ่มชื้นตลอดทั้งปี เหมาะสมต่อการเจริญเติบโตของต้นกระจูด เมื่อนำมาผลิตเป็นเส้นตอกกระจูดทำให้ได้วัตถุดิบที่มีคุณภาพดี มีความเหนียว ไม่เปราะ ไม่แตก และมีขนาดสม่ำเสมอ นอกจากนี้ ดินเหนียวขาวที่มีในพื้นที่ยังช่วยให้เส้นกระจูดมีความมันวาวและยืดหยุ่นได้ดี ประกอบกับฤดูแล้งที่ยาวนาน จึงช่วยให้ชุมชนสามารถตากกระจูดได้อย่างทั่วถึง ทำให้ได้กระจูดที่มีคุณภาพสำหรับการจักสาน

ประวัติความเป็นมา

ด้วยภูมิประเทศอันเป็นเอกลักษณ์ของจังหวัดพัทลุง ทั้งเขา ป่า นา และป่าพรุ ทำให้แหล่งภูมิศาสตร์มีความหลากหลายทางชีวภาพ โดยเฉพาะพืชกระจูดที่เจริญเติบโตได้ดีในแถบทะเลสาบสงขลาตอนกลางจนถึงตอนบน ซึ่งมีระบบนิเวศน์ทั้งน้ำจืด น้ำกร่อย และน้ำเค็ม ทำให้เกิดภูมิปัญญาการนำพืชกระจูดมาใช้ประโยชน์ในชีวิตประจำวัน การจักสานกระจูดเป็นหนึ่งในภูมิปัญญาในการนำกระจูดมาใช้ประโยชน์ ซึ่งเริ่มขึ้นเมื่อใดไม่ปรากฏหลักฐานแน่ชัด แต่เชื่อว่ามีมาไม่ต่ำกว่า 150 ปี โดยกระจูดที่ขึ้นตามธรรมชาติชาวบ้านที่อาศัยริมทะเลสาบสงขลาหรือแถบป่าพรุ ได้อาศัยภูมิปัญญาโดยริเริ่มนำกระจูดมาผลิตเป็นเครื่องจักสานในรูปแบบภาชนะเพื่อใส่สิ่งของในครัวเรือน และใช้ในพิธีกรรมต่าง ๆ เช่น พิธีโนราโรงครู และงานศพ เป็นต้น กล่าวได้ว่าผลิตภัณฑ์จักสานจากกระจูดมีความผูกพันกับวิถีชีวิตของคนพัทลุงตั้งแต่เกิดจนตาย

อนึ่งต้นกระจูดจากธรรมชาติจะมีลำต้นขนาดเล็กและสั้น ทำให้เมื่อสานเสื่อจะได้ผืนขนาดเล็ก ต่อมาจึงมีการริเริ่มนำกระจูดมาปลูกเป็นครั้งแรก ณ บ้านทะเลน้อย ทำให้ได้กระจูดที่มีลำต้นโตและยาวขึ้น จากนั้นการปลูกกระจูดจึงแพร่หลาย ต่อมาในช่วงปี พ.ศ. 2510 การผลิตและจำหน่ายผลิตภัณฑ์จากกระจูดเริ่มคึกคักขึ้น จนกระทั่งปี พ.ศ. 2520 งานหัตถกรรมจักสานจากกระจูดเริ่มมีการจำหน่ายเป็นสินค้าที่สร้างรายได้ให้กับครัวเรือน โดยนำไปขายตามร้านค้าและแหล่งท่องเที่ยวในจังหวัดพัทลุง โดยเฉพาะกระสอบหนาดได้กลายเป็นสินค้าสำคัญ เนื่องจากมีโรงงานรับซื้อเป็นจำนวนมากเพื่อใช้บรรจุของต่าง ๆ ทำให้การจักสานกระจูดเพื่อจำหน่ายกลายเป็นอาชีพหลักของชุมชน ซึ่งจุดเด่นของกระจูดพัทลุง คือ มีความทนทาน ยืดหยุ่น และมีเอกลักษณ์โดดเด่นด้วยลวดลาย กรรมวิธีการจักสาน ทำให้ "กระจูดพัทลุง" สะท้อนถึงวิถีวัฒนธรรมที่แตกต่างจากพื้นที่อื่น ๆ ในเวลาต่อมาได้มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์จักสานจากกระจูด ในปี พ.ศ. 2524 ได้มีการออกแบบผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ ทำให้รูปแบบผลิตภัณฑ์มีความหลากหลายและตอบโจทย์ความต้องการของตลาดมากขึ้น จนกระทั่งกลายเป็นสินค้าที่ส่งออกไปจำหน่ายยังต่างประเทศ เช่น ญี่ปุ่น จีน ฝรั่งเศส เยอรมนี เป็นต้น มีการนำกระจูดพัทลุงเข้าร่วมงานแสดงและจำหน่ายสินค้าในต่างประเทศ การนำผลิตภัณฑ์จักสาน “กระจูดพัทลุง” มาเป็นเครื่องใช้ของโรงแรมในพื้นที่ จนสร้างชื่อเสียงให้กับจังหวัดพัทลุง จากความสำเร็จดังกล่าว จังหวัดพัทลุงจึงได้มีการจัด “งานวันคนสานกระจูดโลก” เพื่อส่งเสริมการตลาดและสร้างความภาคภูมิใจในภูมิปัญญาท้องถิ่น ปัจจุบันพัทลุงได้รับการยกย่องเป็นแหล่ง “ผลิตภัณฑ์จากเสื่อกระจูด” ระดับ 5 ดาว นอกจากนี้ยังได้พัฒนาเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่มีชื่อเสียงและสร้างรายได้ของจังหวัดพัทลุงอีกด้วย

4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การผลิต กระจูดพัทลุง ครอบคลุมพื้นที่จังหวัดพัทลุง รายละเอียดตามแผนที่

5. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

(1) กระจูดพัทลุง ต้องผลิตในเขตพื้นที่ที่กำหนด และตามกระบวนการผลิตข้างต้น

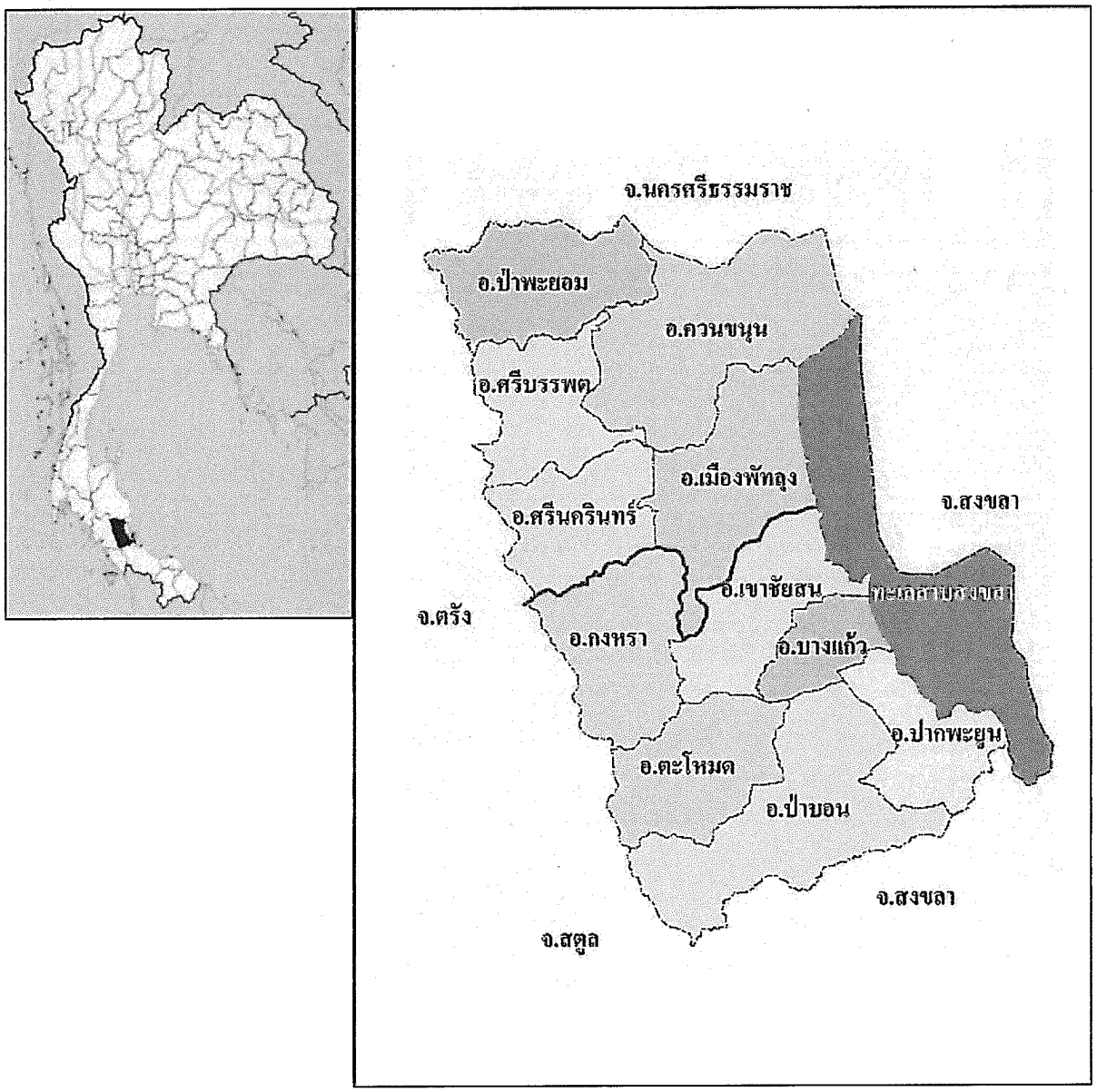
(2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า กระจูดพัทลุง รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

6. เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

(1) ให้มีการจัดทำทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้าที่ใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ กระจูดพัทลุง

(2) ผู้ขอขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า จะต้องปฏิบัติตามคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ กระจูดพัทลุง และดำเนินการตามแผนการควบคุมตรวจสอบ ทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์
กระจูดพัทลุง



ขอบเขตพื้นที่การผลิต กระจูดพัทลุง ครอบคลุมพื้นที่จังหวัดพัทลุง