



ที่ พณ ๐๗๑๑/๓๕๑๙

กรมทรัพย์สินทางปัญญา
๕๖๓ ถนนนนทบุรี ตำบลบางกระสอ
อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี ๑๑๐๐๐

๙ กันยายน ๒๕๖๕

เรื่อง การรับจดทะเบียนสินค้าลำไยอบแห้งเนื้อสีทองลำพูน ในประเทศเวียดนาม

เรียน นายกองค้การบริหารส่วนจังหวัดลำพูน

สิ่งที่ส่งมาด้วย สำเนาหนังสือรับรองสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ สินค้าลำไยอบแห้งเนื้อสีทองลำพูน จำนวน ๑ ฉบับ
(ฉบับภาษาเวียดนาม) และคำแปล (ฉบับภาษาอังกฤษและภาษาไทย)

ตามที่กรมทรัพย์สินทางปัญญา ได้ยื่นคำขอรับความคุ้มครองสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ สินค้า
ลำไยอบแห้งเนื้อสีทองลำพูน ต่อประเทศเวียดนาม โดยยื่นคำขอจดทะเบียน เมื่อวันที่ ๕ ตุลาคม ๒๕๖๐
คำขอเลขที่ ๖-๒๐๑๗-๐๐๐๐๘ นั้น

กรมทรัพย์สินทางปัญญา ขอเรียนให้ทราบว่ากระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี โดยสำนักงาน
ทรัพย์สินทางปัญญาแห่งชาติ ของประเทศเวียดนาม ได้ออกหนังสือรับรองสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ เลขที่ ๐๐๑๑๗
ให้สินค้าลำไยอบแห้งเนื้อสีทองลำพูนแล้ว โดยได้รับอนุญาตภายใต้คำวินิจฉัย ที่ ๓๓๓๒/คดี-เอสเอสซีที่
ลงวันที่ ๕ สิงหาคม ๒๕๖๕ โดยมีผลใช้บังคับโดยถาวรนับจากวันที่ลงนามในคำวินิจฉัย (รายละเอียดปรากฏ
ตามสิ่งที่ส่งมาด้วย)

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

ขอแสดงความนับถือ

(นางสาวกนิษฐา กังสนิช)
รองอธิบดี ปฏิบัติราชการแทน
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

กองสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

โทร ๐ ๒๕๔๗ ๔๖๗๗

โทรสาร ๐ ๒๕๔๗ ๖๐๐๕

BỘ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ
CỤC SỞ HỮU TRÍ TUỆ



CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

GIẤY CHỨNG NHẬN
ĐĂNG KÝ CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

Số: 00117

Chỉ dẫn địa lý: Lamphun

Sản phẩm: Nhãn sậy khô cơm vàng

Người đăng ký: (1) Lamphun Provincial Administrative Organization (TH)

(2) Makhua Chae Commune Administrative Committee (TH)

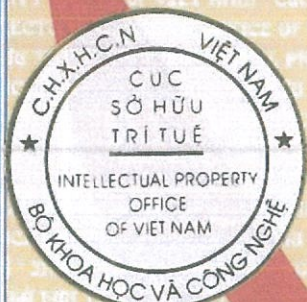
Tổ chức quản lý chỉ dẫn địa lý: Lamphun Provincial Administrative Organization và Makhua Chae Commune Administrative Committee

Số đơn: 6-2017-00008

Ngày nộp đơn: 05/10/2017

Cấp theo Quyết định số: 3332/QĐ-SHTT, ngày: 05/08/2022

Có hiệu lực vô thời hạn kể từ ngày ký Quyết định.



VN 6

CỤC TRƯỞNG



Đinh Hữu Phí

GIẤY CHỨNG NHẬN ĐĂNG KÝ CHỈ DẪN ĐỊA LÝ SỐ: 00117

Tính chất, chất lượng đặc thù của sản phẩm

* Cảm quan: Nhãn sấy khô com vàng Lamphun có màu vàng, mùi thơm, com nhãn dày và khô ráo hoàn toàn, không dính tay, vị ngọt, không chua, hoặc không có vị bất thường, có thể giữ được lâu mà mùi vị không thay đổi. Com nhãn có kích thước đều nhau và nguyên vẹn.

* Tiêu chuẩn về kích thước:

- Loại I: 50 - 60 quả/100g;
- Loại II: 60 - 70 quả/100g;
- Loại III: Trên 71 quả/100g.

* Chi tiêu hóa học:

- Độ ẩm: Cao hơn 12% nhưng không vượt quá 18%;
- Hoạt độ nước: Không vượt quá 0,6;
- Hàm lượng tổng chất rắn hòa tan: Không dưới 80°Bx;
- Độ pH: Không dưới 6,2.

Tính chất đặc thù về điều kiện địa lý

* Đặc thù về địa hình, thổ nhưỡng

Khu vực địa lý có phần lớn địa hình là đồng bằng thung lũng với đất mùn pha cát và đất phù sa.

* Đặc thù về khí hậu

Khu vực địa lý có khí hậu ẩm áp quanh năm, nhiệt độ trung bình năm là 26,2°C, lượng mưa trung bình năm là 1706,7mm.

Tập quán canh tác và chế biến

* Nguyên liệu: Sử dụng quả nhãn giống Dor được trồng tại tỉnh Lamphun. Quả nhãn tươi chín già, com nhãn dày, có vị ngọt, quả không bị vỡ, thối hoặc bị sâu bọ đục khoét, đường kính quả từ 2,21 cm trở lên, quả được thu hoạch từ tháng 7 đến tháng 8 tại các nhà vườn đạt tiêu chuẩn Quy trình thực hiện nông nghiệp Tốt.

* Chế biến:

- Rửa sạch quả nhãn tươi, tiến hành bóc vỏ và khoét bỏ hạt;
- Rửa sạch com nhãn bằng nước sạch 3 lần;
- Xếp úp 1 lớp com nhãn lên khay và không cho chồng lên nhau, đem sấy ngay sau đó;
- Sấy từ 10 - 12 giờ ở nhiệt độ từ 60 - 70°C. Thay đổi vị trí các khay nhãn từ dưới lên trên, từ trên xuống dưới trong quá trình sấy;

GIẤY CHỨNG NHẬN ĐĂNG KÝ CHỈ DẪN ĐỊA LÝ SỐ: 00117

- Thu hoạch khi com nhãn không dính tay và phần bên trong đã khô hoàn toàn. Để nguội com nhãn.

* Đóng gói: Tiến hành phân loại, đóng gói trong tỉnh Lamphun. Bao bì đóng gói phải có thông tin về sản phẩm, thông tin nhà sản xuất và địa chỉ sản xuất, ngày sản xuất và ngày hết hạn./.

GIẤY CHỨNG NHẬN ĐĂNG KÝ CHỈ DẪN ĐỊA LÝ SỐ: 00117

Sửa đổi, bổ sung:

Số: 3332/QĐ-SHTT

Hà Nội, ngày 5 tháng 8 năm 2022

QUYẾT ĐỊNH

Về việc cấp Giấy chứng nhận đăng ký chỉ dẫn địa lý

CỤC TRƯỞNG CỤC SỞ HỮU TRÍ TUỆ

Căn cứ Điều lệ Tổ chức và hoạt động của Cục Sở hữu trí tuệ ban hành theo Quyết định số 2525/QĐ-BKHCN ngày 04/09/2018 của Bộ trưởng Bộ Khoa học và Công nghệ;

Căn cứ Điều 118 Luật Sở hữu trí tuệ và các điểm 18.2, 19 Thông tư số 01/2007/TT-BKHCN ngày 14/02/2007 của Bộ Khoa học và Công nghệ hướng dẫn thi hành Nghị định số 103/2006/NĐ-CP ngày 22/9/2006 của Chính phủ quy định chi tiết và hướng dẫn thi hành một số điều của Luật Sở hữu trí tuệ về sở hữu công nghiệp, được sửa đổi, bổ sung theo Thông tư số 13/2010/TT-BKHCN ngày 30/7/2010, Thông tư số 18/2011/TT-BKHCN ngày 22/7/2011, Thông tư số 05/2013/TT-BKHCN ngày 20/02/2013 và Thông tư số 16/2016/TT-BKHCN ngày 30/6/2016;

Căn cứ kết quả thẩm định Đơn đăng ký chỉ dẫn địa lý:

Số đơn: 6-2017-00008

Ngày nộp đơn: 05/10/2017

Chủ đơn: (1) Lamphun Provincial Administrative Organization

125 Moo 15 Pasak Commune, Lamphun center county town,
Lamphun Province, Thailand

(2) Makhua Chae Commune Administrative Committee

203 Moo 20 Makhua Chae Commune, Lamphun center county town,
Lamphun Province, Thailand

Theo đề nghị của Giám đốc Trung tâm Thẩm định Chỉ dẫn địa lý và Nhãn hiệu quốc tế, Trường phòng Đăng ký.

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Cấp Giấy chứng nhận đăng ký chỉ dẫn địa lý số: 00117

Tổ chức quản lý chỉ dẫn địa lý: Lamphun Provincial Administrative Organization và Makhua Chae Commune Administrative Committee

Chỉ dẫn địa lý: **Lamphun**

Sản phẩm: Nhãn sậy khô com vàng



Khu vực địa lý: Tỉnh Lamphun, Thái Lan (theo bản đồ khu vực địa lý nêu tại Điều 2).

Tính chất, chất lượng đặc thù của sản phẩm

* **Cảm quan:** Nhãn sấy khô com vàng Lamphun có màu vàng, mùi thơm, com nhãn dày và khô ráo hoàn toàn, không dính tay, vị ngọt, không chua, hoặc không có vị bất thường, có thể giữ được lâu mà mùi vị không thay đổi. Com nhãn có kích thước đều nhau và nguyên vẹn.

* **Tiêu chuẩn về kích thước:**

- Loại I: 50 - 60 quả/100g;
- Loại II: 60 - 70 quả/100g;
- Loại III: Trên 71 quả/100g.

* **Chỉ tiêu hóa học:**

- Độ ẩm: Cao hơn 12% nhưng không vượt quá 18%;
- Hoạt độ nước: Không vượt quá 0,6;
- Hàm lượng tổng chất rắn hòa tan: Không dưới 80°Bx;
- Độ pH: Không dưới 6,2.

Tính chất đặc thù về điều kiện địa lý

* **Đặc thù về địa hình, thổ nhưỡng**

Khu vực địa lý có phần lớn địa hình là đồng bằng thung lũng với đất mùn pha cát và đất phù sa.

* **Đặc thù về khí hậu**

Khu vực địa lý có khí hậu ẩm áp quanh năm, nhiệt độ trung bình năm là 26,2°C, lượng mưa trung bình năm là 1706,7mm.

Tập quán canh tác và chế biến

* **Nguyên liệu:** Sử dụng quả nhãn giống Dor được trồng tại tỉnh Lamphun. Quả nhãn tươi chín già, com nhãn dày, có vị ngọt, quả không bị vỡ, thối hoặc bị sâu bọ đục khoét, đường kính quả từ 2,21 cm trở lên, quả được thu hoạch từ tháng 7 đến tháng 8 tại các nhà vườn đạt tiêu chuẩn Quy trình thực hiện nông nghiệp Tốt.

* **Chế biến:**

- Rửa sạch quả nhãn tươi, tiến hành bóc vỏ và khoét bỏ hạt;
- Rửa sạch com nhãn bằng nước sạch 3 lần;
- Xếp úp 1 lớp com nhãn lên khay và không cho chồng lên nhau, đem sấy ngay sau đó;

- Sấy từ 10 - 12 giờ ở nhiệt độ từ 60 - 70°C. Thay đổi vị trí các khay nhãn từ dưới lên trên, từ trên xuống dưới trong quá trình sấy;

- Thu hoạch khi com nhãn không dính tay và phần bên trong đã khô hoàn toàn. Để nguội com nhãn.

* Đóng gói: Tiến hành phân loại, đóng gói trong tỉnh Lamphun. Bao bì đóng gói phải có thông tin về sản phẩm, thông tin nhà sản xuất và địa chỉ sản xuất, ngày sản xuất và ngày hết hạn.

Điều 2. Đóng dấu đăng ký vào các tài liệu sau đây để làm tài liệu gốc phục vụ cho việc kiểm tra, kiểm soát việc sử dụng chỉ dẫn địa lý:

- Bản mô tả tính chất/chất lượng/danh tiếng của nhãn sấy khô com vàng "Lamphun" do Lamphun Provincial Administrative Organization và Makhua Chae Commune Administrative Committee lập;

- Bản đồ khu vực địa lý.

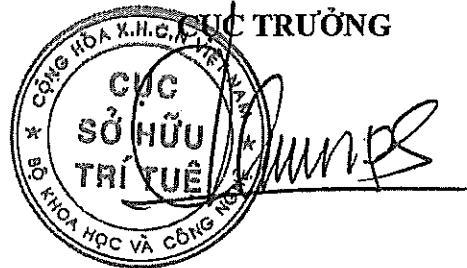
Điều 3. Chỉ dẫn địa lý nêu tại Điều 1 được bảo hộ vô thời hạn trên toàn lãnh thổ Việt Nam kể từ ngày ký Quyết định này.

Điều 4. Ghi nhận Quyết định này vào Sổ đăng ký quốc gia về chỉ dẫn địa lý và công bố trên Công báo Sở hữu công nghiệp trong thời hạn 02 tháng kể từ ngày ký.

Điều 5. Chánh Văn phòng Cục, Giám đốc Trung tâm Thẩm định Chỉ dẫn địa lý và Nhãn hiệu quốc tế, Trưởng phòng Đăng ký, Giám đốc Trung tâm Thẩm định sau cấp Văn bằng bảo hộ, Giám đốc Trung tâm Thông tin sở hữu công nghiệp, Lamphun Provincial Administrative Organization, Makhua Chae Commune Administrative Committee có trách nhiệm thi hành Quyết định này. / *mh*

Nơi nhận:

- Như Điều 5;
- Cục trưởng;
- Lưu hồ sơ, VT.



Đinh Hữu Phí



MINISTRY OF SCIENCE AND TECHNOLOGY
NATIONAL OFFICE OF INTELLECTUAL PROPERTY

SOCIALIST REPUBLIC OF VIETNAM
Independence – Freedom – Happiness

**CERTIFICATE
OF GEOGRAPHICAL INDICATION**

No.: 00117

Geographical Indication: Lamphun

Products: Golden dried longan

Applicant: Lamphun Provincial Administrative Organization (TH)

Makhua Chae Commune Administrative Committee (TH)

Managing Organization: Lamphun Provincial Administrative Organization and Makhua Chae Commune Administrative Committee

Application No.: 6-2017-00008

Filing date: October 05, 2017

Granted under Decision No.: 3332/QĐ-SHTT, dated: August 05, 2021

Valid permanently since the signing date of the Decision.

DIRECTOR GENERAL

VN 6-00117

Dinh Huu Phi
(Signed & sealed)

CERTIFICATE OF GEOGRAPHICAL INDICATION NO. 00117

Product characteristics

***General characteristics:** Lamphun Golden Dried Longan product of every class has thick, dry, non-sticky, sweet flesh with a golden yellow color and has no acidic or other unusual taste. The fruits' sarcocarp is of the equal size and integrally intact.

***Size criteria:**

- Type I: 50 – 60 fruits/100g
- Type II: 60 – 70 fruits/100g
- Type III: Over 71 fruits/100g

***Chemical criteria:**

- Moisture: higher than 12% but not exceed 18%;
- Water content: Not exceed 0.6;
- Total dissolved solids content: Not less than 80°Bx;
- pH level: Not less than 6.2.

Geographical condition

*** Topography and soil**

The geographical area is largely a valley plain with sandy loam soils and alluvial soils.

*** Climate**

The geographical area has a warm climate all year round, the average annual temperature is 26.2°C, and the average annual rainfall is 1706.7mm.

Cultivation practices

***Material:**

- Using Dor breed longan grown in Lamphun province. Fresh longan is ripe, longan flesh is thick, has a sweet taste, the fruit is intact, not rotten or vermiculated, the fruit diameter is 2.21 cm or more, longan is harvested from July to August at the gardens which meet the standards of Good Agricultural Practices.

***Processing:**

- Wash the fresh longan, peel and remove the seeds;
- Rinse the longan flesh with clean water 3 times;
- Put 1 layer of longan flesh upside down on the tray and do not overlap, dry immediately after that;
- Drying for 10 - 12 hours at a temperature of 60 - 70 °C. Change the position of the longan trays from bottom to top, from top to bottom during drying;
- Harvest when longan flesh does not stick to hand and the inside is completely dry. Let the longan flesh cool down.

***Packing:**

- Proceed to sorting and packing in Lamphun province. Packaging must contain product information, manufacturer information and manufacturing address, manufacturing date, and expiration date./.

CERTIFICATE OF GEOGRAPHICAL INDICATION NO. 00117

Amendment, supplement:

Geographical Indication:	Lamphun
Product:	Golden dried longan
Geographical Area:	Lamphun, Thailand (Of which the map is mentioned in Item 2)

Product characteristics

***General characteristics:** Lamphun Golden Dried Longan product of every class has thick, dry, non-sticky, sweet flesh with a golden yellow color and has no acidic or other unusual taste. The fruits' sarcocarp is of the equal size and integrally intact.

***Size criteria:**

- Type I: 50 – 60 fruits/100g
- Type II: 60 – 70 fruits/100g
- Type III: Over 71 fruits/100g

***Chemical criteria:**

- Moisture: higher than 12% but not exceed 18%;
- Water content: Not exceed 0.6;
- Total dissolved solids content: Not less than 80° Bx;
- pH level: Not less than 6.2.

Geographical condition

***Topography and soil**

- The geographical area is largely a valley plain with sandy loam soils and alluvial soils.

***Climate**

- The geographical area has a warm climate all year round, the average annual temperature is 26.2° C, and the average annual rainfall is 1706.7mm.

Cultivation practices

***Material:**

- Using Dor breed longan grown in Lamphun province. Fresh longan is ripe, longan flesh is thick, has a sweet taste, the fruit is intact, not rotten or vermiculated, the fruit diameter is 2.21 cm or more, longan is harvested from July to August at the gardens which meet the standards of Good Agricultural Practices.

***Processing:**

- Wash the fresh longan, peel and remove the seeds;
- Rinse the longan flesh with clean water 3 times;
- Put 1 layer of longan flesh upside down on the tray and do not overlap, dry immediately after that;
- Drying for 10 - 12 hours at a temperature of 60 - 70° C. Change the position of the longan trays from bottom to top, from top to bottom during drying;

- Harvest when longan flesh does not stick to hand and the inside is completely dry. Let the longan flesh cool down.

***Packing:**

- Proceed to sorting and packing in Lamphun province. Packaging must contain product information, manufacturer information and manufacturing address, manufacturing date, and expiration date.

Article 2: Seal the following documents as the original materials for supervision of the Geographical Indication use:

- Description document of characteristics/quality/reputation of “Lamphun” golden dried longan established by Lamphun Provincial Administrative Organization and Makhua Chae Commune Administrative Committee;
- Map of geographical area.

Article 3: Geographical Indication mentioned in Item 1 has been protected permanently in Vietnam since the signing date of this Decision.

Article 4: Record this decision in the National Registry of Geographical Indication and publish it in the IP Gazette within 02 months from the signing date of the Decision.

Article 5: Chief of the IPVN, Director of Geographical Indication and International Trademark Examination Center, Director of Trademark Registration Division, Director of Industrial Property Information Center, Director of post-granted trademark Division, Lamphun Provincial Administrative Organization, Makhua Chae Commune Administrative Committee are responsible for implementing this Decision./.

Recipients:

- As Item 5;
- IPVN's Director General;
- Archives.

Director General

Dinh Huu Phi
(Signed and sealed)

(คำแปล)

กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
สำนักงานทรัพย์สินทางปัญญาแห่งชาติ

สาธารณรัฐสังคมนิยมเวียดนาม
เอกราช - อิสระภาพ - ความผาสุก

หนังสือรับรอง
สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์
เลขที่: 00117

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์:

ลำพูน

สินค้า:

ลำไยอบแห้งเนื้อสีทอง

ผู้ขอจดทะเบียน:

องค์การบริหารส่วนจังหวัดลำพูน (ประเทศไทย)

เทศบาลตำบลมะเขือแจ้ (ประเทศไทย)

องค์การเพื่อการจัดการสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์:

องค์การบริหารส่วนจังหวัดลำพูนและเทศบาลตำบลมะเขือแจ้

คำขอเลขที่:

6-2017-00008

วันที่ยื่นคำขอ:

วันที่ 5 ตุลาคม 2560

ได้รับอนุญาตภายใต้คำวินิจฉัย ที่: 3332/คดี-เอสเอสที่ที่ วันที่ 5 สิงหาคม 2564

มีผลใช้บังคับโดยถาวรนับจากวันที่ลงนามในคำวินิจฉัย

วีเอ็น 6-00117

ผู้อำนวยการ
ดิน ฮู พี
(ลายมือชื่อและตราประทับ)

(คำแปล)

หนังสือรับรองสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ เลขที่ 00117

ลักษณะสินค้า

* ลักษณะทั่วไป: ลำไยอบแห้งเนื้อสีทองลำพูนในทุกชั้นคุณภาพมีลักษณะเนื้อหนา เนื้อแห้ง ไม่เหนียวติดมือ มีรสหวาน สีเหลืองทอง และไม่มีรสเปรี้ยวหรือรสชาติผิดปกติ มีขนาดผลสม่ำเสมอและไม่มีผลฉีกขาด

* เกณฑ์กำหนดขนาด

- ประเภท 1: 50-60 ผลต่อ 100 กรัม
- ประเภท 2: 60-70 ผลต่อ 100 กรัม
- ประเภท 3: มากกว่า 71 ผลต่อ 100 กรัม

* เกณฑ์กำหนดทางเคมี

- ความชื้น: สูงกว่า 12 เปอร์เซ็นต์ แต่ไม่เกิน 18 เปอร์เซ็นต์
- ปริมาณความจุน้ำ: ไม่เกิน 0.6
- ปริมาณรวมทั้งหมดของสารที่ละลายในน้ำ: ไม่น้อยกว่า 80 บริกซ์
- ระดับความเป็นกรด ต่าง: ไม่น้อยกว่า 6.2

ลักษณะของแหล่งภูมิศาสตร์

* ภูมิประเทศและดิน

พื้นที่ทางภูมิศาสตร์ส่วนใหญ่เป็นที่ราบหุบเขามีดินร่วนปนทรายและดินตะกอน

* ภูมิอากาศ

พื้นที่ทางภูมิศาสตร์ส่วนใหญ่มีอากาศอบอุ่นตลอดทั้งปี อุณหภูมิเฉลี่ย 26.2 องศาเซลเซียสต่อปี และปริมาณน้ำฝนเฉลี่ย 1706.7 มิลลิเมตรต่อปี

ขั้นตอนในการเพาะปลูก

* วัตถุประสงค์

- ลำไยพันธุ์ดอปลูกในจังหวัดลำพูน ลำไยต้องสุกเต็มที่ เนื้อลำไยหนา มีรสชาติหวาน ผลสมบูรณ์ไม่แตกเน่าหรือมีแมลงเจาะ มีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 2.21 เซนติเมตรขึ้นไป เก็บเกี่ยวลำไยได้ตั้งแต่เดือนกรกฎาคมถึงเดือนสิงหาคม ที่สวนตามมาตรฐานการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี

* กระบวนการผลิต

- ล้างน้ำผลลำไยให้สะอาด แล้วแกะเปลือก คว้านเมล็ดออก
- ล้างด้วยน้ำสะอาดอย่างน้อย 3 ครั้ง
- จัดเรียงผลลำไยวางบนถาดเป็นชั้นเดียวอย่าให้ซ้อนกัน หลังจากนั้นทำให้แห้งทันที
- อบแห้งเป็นเวลา 10 - 12 ชั่วโมง ที่อุณหภูมิ 60-70 องศาเซลเซียส สลับตำแหน่งของถาดชั้นล่างขึ้นชั้นบน ชั้นบนลงชั้นล่างระหว่างการอบแห้ง
- สามารถเก็บผลเมื่อเนื้อลำไยไม่เหนียวติดมือและภายในเนื้อลำไยแห้ง ควรทิ้งให้ผลลำไยเย็นตัวลง

* การบรรจุ

- คัดแยกตามเกรดและบรรจุในจังหวัดลำพูน การบรรจุต้องระบุข้อมูลของสินค้า ข้อมูลของผู้ผลิต สถานที่ผลิต วันที่ผลิต และวันที่หมดอายุ

(คำแปล)

ใบรับรองสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์หมายเลข 00117

การแก้ไข, ภาคผนวก:

(คำแปล)

กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
สำนักงานทรัพย์สินทางปัญญาแห่งชาติ

สาธารณรัฐสังคมนิยมเวียดนาม
เอกราช - อิสระภาพ - ความผาสุก

ที่ 3332/คิวดี-เอสเอชทีที

ฮานอย, 05 สิงหาคม 2565

คำวินิจฉัย

ให้ออกหนังสือรับรองการจดทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

ผู้อำนวยการสำนักงานทรัพย์สินทางปัญญาแห่งชาติ

ตามระเบียบว่าด้วยการจัดตั้งและดำเนินงานของสำนักงานทรัพย์สินทางปัญญาแห่งชาติ ตาม มติ เลขที่ 2525/คิวดี-บีเคเอชซี เอ็น ลงวันที่ 4 กันยายน 2561 ของกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ตามมาตรา 118 ของ กฎหมายทรัพย์สินทางปัญญา และ ข้อ 18.2, 19 ของหนังสือเวียน เลขที่ 01/2007/ทีที-บีเคเอชซีเอ็น ตามแนวการปฏิบัติตามพระราชกฤษฎีกา 103/2006/เอ็นดี-ซีที ลงวันที่ 22 กันยายน 2549 ของรัฐบาล ตามรายละเอียดและแนวทางในการดำเนินการตามมาตราของกฎหมายว่าด้วยทรัพย์สินทางปัญญาเกี่ยวกับทรัพย์สินทางอุตสาหกรรมและแก้ไขเพิ่มเติม ตามพระราชกฤษฎีกาที่ 13/2553/ทีที-บีเคเอชซีเอ็น ลงวันที่ 30 กรกฎาคม 2553; พระราชกฤษฎีกา ที่ 18/2554/ทีที-บีเคเอชซีเอ็น ลงวันที่ 22 กรกฎาคม 2554; พระราชกฤษฎีกา ที่ 05/2556 /ทีที-บีเคเอชซีเอ็น ลงวันที่ 20 กุมภาพันธ์ 2556 และ พระราชกฤษฎีกา ที่ 16/2559 /ทีที-บีเคเอชซีเอ็น ลงวันที่ 30 มิถุนายน 2559;

ตามผลการตรวจสอบของคำขอจดทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์:

คำขอเลขที่ : 6-2017-00008

วันที่ยื่นคำขอ : 05 ตุลาคม 2560

ผู้ขอจดทะเบียน : (1) องค์การบริหารส่วนจังหวัดลำพูน

125 หมู่ 15 ตำบลป่าสัก อำเภอเมืองลำพูน จังหวัดลำพูน ประเทศไทย

(2) เทศบาลตำบลมะเขือแจ้

203 หมู่ 20 ตำบลมะเขือแจ้ อำเภอเมืองลำพูน จังหวัดลำพูน ประเทศไทย

ทบทวนการพิจารณาของผู้อำนวยการศูนย์ตรวจสอบสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์และเครื่องหมายการค้าระหว่างประเทศ และ
ผู้อำนวยการจดทะเบียนเครื่องหมายการค้า

โดยวินิจฉัยชี้ขาดดังนี้

ข้อ 1 : ให้ออกหนังสือรับรองการจดทะเบียน เลขที่ 00117

องค์การเพื่อการจัดการสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ : องค์การบริหารส่วนจังหวัดลำพูนและเทศบาลตำบลมะเขือแจ้

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ : ลำพูน

สินค้า : ลำไยอบแห้งเนื้อสีทอง

ขอบเขตสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ : ลำพูน, ประเทศไทย (ตามแผนที่ที่ได้รับระบุไว้ในรายการที่ 2)

(คำแปล)

ลักษณะสินค้า

* ลักษณะทั่วไป: ลำไยอบแห้งเนื้อสีทองลำพูนในทุกชั้นคุณภาพมีลักษณะเนื้อหนา เนื้อแห้งไม่เหนียวติดมือ มีรสหวาน สีเหลืองทอง และไม่มีรสเปรี้ยวหรือรสชาติผิดปกติ มีขนาดผลสม่ำเสมอและไม่มีผลฉีกขาด

* เกณฑ์กำหนดขนาด

- ประเภท 1: 50-60 ผลต่อ 100 กรัม
- ประเภท 2: 60-70 ผลต่อ 100 กรัม
- ประเภท 3: มากกว่า 71 ผลต่อ 100 กรัม

* เกณฑ์กำหนดทางเคมี

- ความชื้น: สูงกว่า 12 เปอร์เซ็นต์ แต่ไม่เกิน 18 เปอร์เซ็นต์
- ปริมาณความจุน้ำ: ไม่เกิน 0.6
- ปริมาณรวมทั้งหมดของสารที่ละลายในน้ำ: ไม่น้อยกว่า 80 บริกซ์
- ระดับความเป็นกรด ต่าง: ไม่น้อยกว่า 6.2

ลักษณะของแหล่งภูมิศาสตร์

* ภูมิประเทศและดิน

- พื้นที่ทางภูมิศาสตร์ส่วนใหญ่เป็นที่ราบหุบเขามีดินร่วนปนทรายและดินตะกอน

* ภูมิอากาศ

- พื้นที่ทางภูมิศาสตร์ส่วนใหญ่มีอากาศอบอุ่นตลอดทั้งปี อุณหภูมิเฉลี่ย 26.2 องศาเซลเซียสต่อปี และปริมาณน้ำฝนเฉลี่ย 1706.7 มิลลิเมตรต่อปี

ขั้นตอนในการเพาะปลูก

* วัตถุประสงค์

- ลำไยพันธุ์ต่อปลูกในจังหวัดลำพูน ลำไยต้องสุกเต็มที่ เนื้อลำไยหนา มีรสชาติหวาน ผลสมบูรณ์ไม่แตกเน่าหรือมีแมลงเจาะ มีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 2.21 เซนติเมตรขึ้นไป เก็บเกี่ยวลำไยได้ตั้งแต่เดือนกรกฎาคมถึงเดือนสิงหาคมที่สวนตามมาตรฐานการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี

* กระบวนการผลิต

- ล้างน้ำผลลำไยให้สะอาด แล้วแกะเปลือก คว้านเมล็ดออก
- ล้างด้วยน้ำสะอาดอย่างน้อย 3 ครั้ง
- จัดเรียงผลลำไยวางบนถาดเป็นชั้นเดียวอย่าให้ซ้อนกัน หลังจากนั้นทำให้แห้งทันที
- อบแห้งเป็นเวลา 10 – 12 ชั่วโมง ที่อุณหภูมิ 60-70 องศาเซลเซียส สลับตำแหน่งของถาดชั้นล่างขึ้นชั้นบน ชั้นบนลงชั้นล่างระหว่างการอบแห้ง
- เก็บเมื่อเนื้อลำไยไม่เหนียวติดมือและภายในเนื้อลำไยแห้ง ทิ้งให้ผลลำไยเย็นตัวลง

* การบรรจุ

- คัดแยกตามเกรดและบรรจุในจังหวัดลำพูน การบรรจุต้องระบุข้อมูลของสินค้า ข้อมูลของผู้ผลิต สถานที่ผลิต วันที่ผลิต และวันที่หมดอายุ

ข้อ 2 : ประทับตราบนเอกสารดังต่อไปนี้ บนเอกสารต้นฉบับเพื่อการกำกับดูแลการใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

- เอกสารคำอธิบายคุณลักษณะ/คุณภาพ/ชื่อเสียง ของ มะขามหวาน “เพชรบูรณ์” โดยจังหวัดเพชรบูรณ์
- แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์

(คำแปล)

ข้อ 3 : สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ที่ได้กล่าวใน ข้อ 1 ได้รับความคุ้มครองอย่างถาวรในประเทศเวียดนามนับตั้งแต่วันที่ได้ลงนามในคำวินิจฉัยฉบับนี้

ข้อ 4 : ได้บันทึกคำวินิจฉัยฉบับนี้ที่สำนักงานทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์แห่งชาติและหนังสือประกาศโฆษณาทรัพย์สินทางปัญญา ภายใน 2 เดือนนับแต่วันที่ได้ลงนามในคำวินิจฉัย

ข้อ 5 : ผู้บริหารสูงสุดของสำนักงานทรัพย์สินทางปัญญาแห่งชาติแห่งประเทศเวียดนาม, ผู้อำนวยการศูนย์ตรวจสอบสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์และเครื่องหมายการค้าระหว่างประเทศ และผู้อำนวยการกองทะเบียนเครื่องหมายการค้า, ผู้อำนวยการศูนย์ข้อมูลทรัพย์สินทางอุตสาหกรรม, จังหวัดเพชรบูรณ์(ส่วนราชการจังหวัดเพชรบูรณ์) มีหน้าที่ดำเนินการตามมตินี้

ผู้ได้รับคำวินิจฉัย

- ตามข้อ 5
- ผู้อำนวยการทั่วไปแห่งสำนักงานทรัพย์สินทางปัญญาแห่งชาติแห่งประเทศเวียดนาม
- หอจดหมายเหตุ

ผู้อำนวยการ

ติน ฮู พี

(ลายมือชื่อและตราประทับ)