

## ๑. ประเด็นหรือเรื่องในการมีส่วนร่วม

การรับฟังความคิดเห็นจากเกษตรผู้ปลูกสำหรับนโยบาย “สำหรับประเทศไทยเพื่อปรับปรุงคุณภาพภูมิปัญญา” สำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ “สำหรับประเทศไทยเพื่อปรับปรุงคุณภาพภูมิปัญญา”

## ๒. สรุปข้อมูลของผู้มีส่วนร่วม

เกษตรผู้ปลูกสำหรับประเทศไทยเพื่อปรับปรุงคุณภาพภูมิปัญญา จำนวน ๑๘ คน

## ๓. ผลจากการมีส่วนร่วม

เกษตรผู้ปลูกสำหรับประเทศไทยเพื่อปรับปรุงคุณภาพภูมิปัญญา สำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ “สำหรับประเทศไทยเพื่อปรับปรุงคุณภาพภูมิปัญญา” โดยสรุปได้ดังนี้

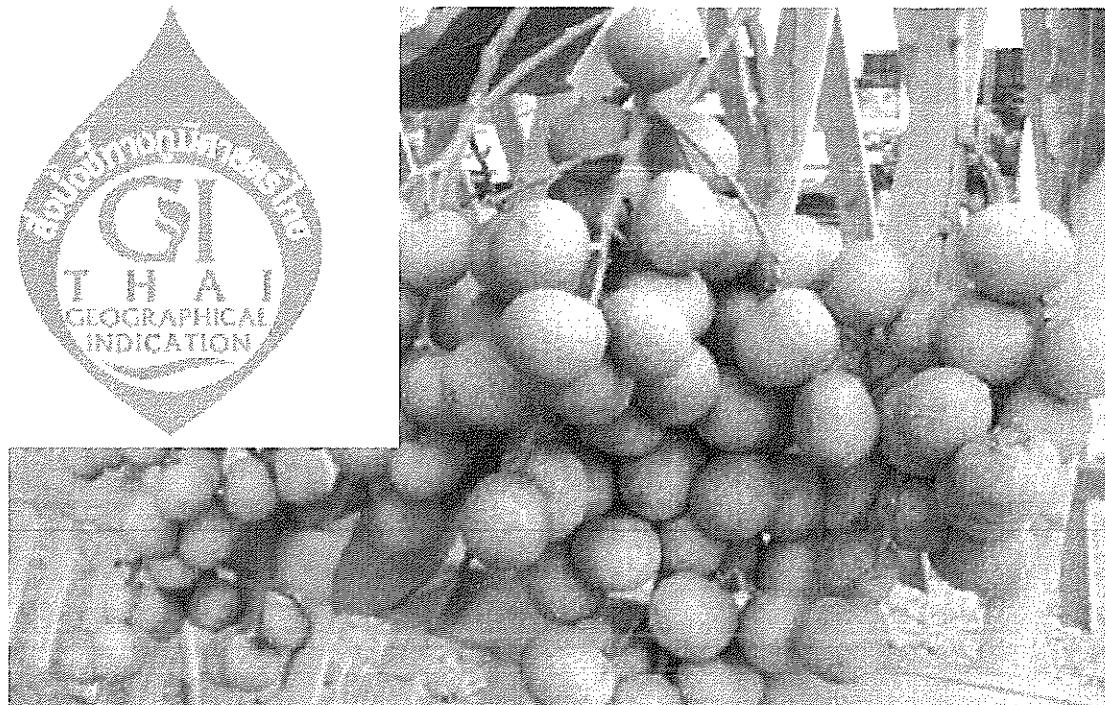
(๑) ในปีนี้เห็นควรยื่นการขอใช้ตราสัญลักษณ์ GI ให้แก่เกษตรกรทุกรายไว้ก่อน และเมื่อถึงกำหนดระยะเวลาการตรวจสอบความหวานของลำไย หากสวนได้ความหวานไม่ถึงตามเกณฑ์ที่คุณภาพภูมิปัญญาฯ กำหนด ก็จะไม่ได้รับการอนุญาตให้ติดตราสัญลักษณ์ GI ในกรณีที่ขาดความหวานในปีนี้

(๒) ขั้นตอนการขอใช้ตราสัญลักษณ์สินค้าบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ไทยมีขั้นตอนต้องใช้เวลานาน มีความยุ่งยาก บางรายขอมา ๔ ปีแล้ว แต่ก็ยังไม่ได้รับการขึ้นทะเบียน จากที่คณะกรรมการพื้นที่ดำเนินการตรวจสอบความหวาน บางสวนสำหรับประเทศไทยเพื่อปรับปรุงคุณภาพภูมิปัญญาฯ ทุกขั้นตอน สำหรับประเทศไทยเพื่อปรับปรุงคุณภาพภูมิปัญญาฯ ตามที่คุณภาพภูมิปัญญาฯ กำหนดหวานไว้ที่ ๑๖ องศาบริกซ์ ซึ่งสวนสำหรับประเทศไทยเพื่อปรับปรุงคุณภาพภูมิปัญญาฯ ที่ป่าเส้า ตำบลลุมโมงค์ เจ้าหน้าที่เกษตรตำบลเข้ามาวัดความหวาน อยู่ที่ ๑๙ - ๑๗ องศาบริกซ์ และเกษตรกรที่ทำอาชีวประมงสำหรับประเทศไทยเพื่อปรับปรุงคุณภาพภูมิปัญญาฯ มีความสามารถ ที่จะทำให้สำหรับประเทศไทยเพื่อปรับปรุงคุณภาพภูมิปัญญาฯ ได้รับการอนุญาต แต่ต้องมีคุณภาพมาตรฐานอยู่แล้ว จึงเห็นควรที่จะให้การรับรองให้แก่เกษตรกรที่ได้รับตราสัญลักษณ์บ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ GI สำหรับประเทศไทยเพื่อปรับปรุงคุณภาพภูมิปัญญาฯ

## ๔. การนำผลจากการมีส่วนร่วมไปปรับปรุงพัฒนาการดำเนินงาน

นำความคิดเห็นที่ได้จากเกษตรผู้ปลูกสำหรับประเทศไทยเพื่อปรับปรุงคุณภาพภูมิปัญญาฯ สำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ “สำหรับประเทศไทยเพื่อปรับปรุงคุณภาพภูมิปัญญาฯ” เพื่อให้เกษตรกรผู้ปลูกสำหรับประเทศไทยเพื่อปรับปรุงคุณภาพภูมิปัญญาฯ ได้อย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผล ส่งผลให้สินค้า GI ที่ขึ้นทะเบียนไว้มีการรักษาคุณภาพและมาตรฐานตามที่ขึ้นทะเบียนไว้

คุ้มครองปัจจัยทางภูมิศาสตร์  
สำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์  
ลำไยเบี้ยวน้ำเขียวลำพูน



จัดทำโดย  
องค์การบริหารส่วนจังหวัดลำพูน

คู่มือปฏิบัติงาน  
สำหรับสามารถใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์  
“ลำไยเบี้ยวเขียวลำพูน”

## 1. บทนำ

คู่มือปฏิบัติงานนี้จัดทำขึ้นเพื่อให้กำหนดรายละเอียดผลิตภัณฑ์ “ลำไยเบี้ยวเขียวลำพูน” เพื่อให้สินค้า GI ที่ขึ้นทะเบียนแล้ว มีการรักษาคุณภาพและมาตรฐานตามที่ขึ้นทะเบียนไว้

## 2. คำนิยาม

“ลำไยเบี้ยวเขียวลำพูน” หรือ “LamyaiBiaokhiaoLamphun” หรือ “LamphunBiaokhiaoLongan” คือผลผลิตลำไยที่เกิดจากลำไยสายพันธุ์เบี้ยวเขียวป่าเส้า ที่ปลูกในสวนของเกษตรกรซึ่งได้รับมาตรฐานการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (Good Agricultural Practices : GAP) และเก็บเกี่ยวผลผลิตช่วงในฤดู (เดือนกรกฎาคมถึงกันยายน) เท่านั้น มีลักษณะเฉพาะคือ ผลกลม ขนาดเด่นผ่านศูนย์กลาง 25 มิลลิเมตร ขึ้นไป รูปหน้าตัดทรงผลตามขวางกลม รูปร่างปลายผลป้านกลม ผิวเปลือกขรุขระ สีของเปลือกน้ำตาลปนเขียว สีเนื้อขาวขุ่น ความชื้นของเนื้อแห้ง เนื้อแน่น รสชาติหวานหอม เมล็ดกลมและแบนค้านข้าง สีดำเป็นมัน

## 3. รายการสินค้าและลักษณะของสินค้า

(1) รายการสินค้า ลำไยเบี้ยวเขียวลำพูน

(2) ลักษณะทางกายภาพ

ลำไยเบี้ยวเขียวลำพูน เป็นลำไยสายพันธุ์เบี้ยวเขียวป่าเส้า ที่มีลักษณะผลผลิตคงนี้

ผล เป็นผลกลม ปลายผลป้านกลม ผิวเปลือกสีน้ำตาลปนเขียวผลมีขนาด  
เด่นผ่านศูนย์กลางตั้งแต่ 25 มิลลิเมตร ขึ้นไป

เนื้อ มีสีขาวขุ่น เนื้อแน่นแห้ง ไม่ค้ำน้ำ

รสชาติ หวาน

เมล็ด เมล็ดเล็กกลมและแบนค้านข้าง สีดำเป็นมัน

ความหวาน วัตถุประสงค์เพื่อที่จะลายอยู่ในสารละลายหรือค่าความหวานได้ไม่น้อยกว่า 16 องศาบริกซ์ (ดำเนินงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดลำพูน, 2550)

#### 4. ขอบเขตพื้นที่การผลิต

พื้นที่การผลิต “ลำไยเบี้ยวน้ำเขียวลำพูน” มีขอบเขตพื้นที่ปุกในเขตพื้นที่ 6 ตำบล ของอำเภอเมือง จังหวัดลำพูน คือ

- (1) ตำบลหนองหาน อําเภอเมือง จังหวัดลำพูน
- (2) ตำบลอุดรโนงค์ อําเภอเมือง จังหวัดลำพูน
- (3) ตำบลเหมืองจ่า อําเภอเมือง จังหวัดลำพูน
- (4) ตำบลคันธง อําเภอเมือง จังหวัดลำพูน
- (5) ตำบลริมปิง อําเภอเมือง จังหวัดลำพูน
- (6) ตำบลประดู่ป่า อําเภอเมือง จังหวัดลำพูน

#### 5. วัตถุดิบ

“ลำไยเบี้ยวน้ำเขียวลำพูน” เป็นผลผลิตลำไยที่เกิดจากลำไยสายพันธุ์เบี้ยวน้ำเขียวป่าเส้า โดยมีลักษณะประจำพันธุ์สำคัญ คือ กิ่งมีลักษณะกลม เป็นลักษณะเด่นเรียบ ในอ่อนตัวเขียวปนเหลือง ในแก่ค้านบนสีเขียวเข้ม ลักษณะใบเรียบ ปลายใบแหลม รูปร่างใบเป็นใบหอกกลับ ขนาดของช่อออก芽 20 เซนติเมตร ขึ้นไป สีดอกคริมปนเหลือง จำนวนผลต่อช่อ 10 – 25 ผล/ช่อ ขึ้นอยู่กับสภาพความสมบูรณ์ของต้น (สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดลำพูน, 2550) และต้องปุกตัวการใช้กิ่งพันธุ์เท่านั้น

#### 6. กระบวนการผลิต

##### (1) การปุก

- สภาพพื้นที่ พื้นที่ราบลุ่มแม่น้ำในทุ่งนา หรือ พื้นที่ที่ปรับสภาพมาเป็นสวนลำไย โดยการได้ร่วน
- ลักษณะดิน ดินร่วนปนทรายที่เกิดจากตะกอนกรวด หิน ดิน ทราย และอินทรีย์วัตถุที่นำเข้าพัดพามาทับลงในเขตที่ราบลุ่มแม่น้ำ
- สภาพภูมิอากาศอุณหภูมิ ที่เหมาะสมต่อการเจริญเติบโตและให้ผลผลิตอยู่ระหว่าง 4 - 30 องศาเซลเซียส โดยอุณหภูมิที่เหมาะสมที่สุดให้เกิดการแทงซ่อคอกช่องเดือนพฤษภาคม-มกราคม อยู่ระหว่าง 10 - 20 องศาเซลเซียส จะสังเกตว่าถ้าปีใหม่อากาศหนาวเย็นนานติดต่อกันประมาณ 1 – 2 เดือน โดยเฉพาะในช่วงเดือนธันวาคม – เดือนมกราคม โดยไม่มีอากาศอบอุ่นเข้ามาแทรก ลำไยจะมีการออกดอกติดผลดี
- แหล่งน้ำ ให้น้ำสับปะรด 2 ครั้ง ค่าวัสดุค่างๆ ขึ้นกับสภาพแวดล้อมเพื่อให้คืนชื้น และในพื้นที่ควรมีปริมาณน้ำฝนอยู่ในเกณฑ์เฉลี่ย 1,250 มิลลิเมตรต่อปี และควรน้ำในการกระจายตัวของฝนคือ 100 - 150 วันต่อปี โดยลำไยจะต้องการน้ำอ้อยในช่วงก่อนออกดอก และต้องการน้ำมากในช่วงออกดอกติดผล
- แสงแดด ปุกลำไยต้องไว้ส่องแสงแจ้ง มีแสงแดดส่องตลอดเวลา

## (2) การปูกรากนายพันธุ์

• การเตรียมกิงพันธุ์ คัดเลือกกิงพันธุ์ลำไบชายพันธุ์เนื้อบัวเส้าที่ได้จากการตอนกิงพันธุ์จากคันที่อุดกอกติดผลสมรำงเสมอและปลดโรค โดยเฉพาะอย่างยิ่งโรคพุ่นไม้มีความคัดเลือกกิงที่สามารถหรือมีขนาดเด่นผ่านศูนย์กลางกิงไป远กว่า 2.5 เซนติเมตร และ มีรากออกสมรำงเสมอมาใช้ในการปูกรากเพื่อหลักเลี่ยงการกลับพันธุ์

• การเตรียมพื้นที่ปูกราก หลังจากปรับสภาพพื้นที่ให้เหมาะสมแล้ว กำหนดคุณภาพปูกรากและนำอินทรีย์วัตถุน้ำผึ้งสมครุภัณฑ์สักกับคินบริเวณที่เป็นจุดปูกราก โดยมีรักษาระยะห่างปูกรากในแต่ละคำแห่งหนึ่งปูกรากประมาณ 1 เมตร ทำไปจนครบจุดที่จะปูกรากทุกจุด

• การเตรียมหุบปูกราก หุบหลุนในแต่ละคำแห่งปูกรากลักษณะปูกรากลักษณะปูกราก โคลบเมร์คิรีในการผสานครุภัณฑ์สำหรับปูกราก ให้มีฐานกว้าง 1 เมตร สูงจากพื้นคิน 30 - 50 เซนติเมตร ปักหลักไว้กลางหุบหลุนเพื่อจะได้เป็นจุดที่จะปูกราก

• ระยะปูกราก กำหนดระยะระหว่างปูกราก 4 x 4 เมตร ขึ้นไป เพื่อควบคุมให้ได้คันที่มีขนาดทรงพุ่มและความสูงต้นไม้เกิน 3 เมตร เพื่อให้สะดวกต่อการบำรุงรักษาและเก็บเกี่ยวผลผลิต

### อักษรของการเพาะปูกราก

• นำกิงพันธุ์ปลดโรค ที่เตรียมมาปูกรากลงในหุบปูกรากที่มีความลึก 10 - 15 เซนติเมตร และนำคินผสานอินทรีย์วัตถุน้ำผึ้งลงบนบริเวณโคนต้นให้มีฐานกว้าง 1 เมตร สูงจากพื้นคิน 30-50 เซนติเมตร เพื่อให้เกิดการระบายน้ำมีให้ท่วงชั้นต้นลำไบในช่วงน้ำขึ้น ซึ่งเป็นภูมิปัญญาของชุมชนในการแก้น้ำท่วงชั้นที่ปูกราก โดยบริเวณกลางหุบหลุนปักไม้หลักเพื่อเป็นจุดยึดกับคันกล้าลำไบจากลมพัดโดย และกำหนดระยะระหว่างปูกราก 4x4 เมตร หรือมากกว่าตามความเหมาะสม ทั้งนี้ เพื่อให้สะดวกต่อการบำรุงรักษาและเก็บเกี่ยวผลผลิต

• ดำเนินการปูกราก ดำเนินการปูกรากใน 6 คำปฏิทิน ของจังหวัดลำพูนนี้ จะเริ่มปูกรากช่วงปลายฤดูฝน ประมาณเดือนสิงหาคม – ตุลาคม ในแต่ละปี และเก็บเกี่ยวผลผลิตปีละ 1 ครั้ง ในเดือน กรกฎาคม – กันยายน เมื่อคำไวยาชัย 3 ปี แสดงรายละเอียดคังคาวางที่ 1

ตารางที่ 1 การเจริญเติบโตและภารพัฒนาของลำไยในรอบปี

เดือน	ระยะการเจริญเติบโต	ระยะการพัฒนา
มกราคม		ระยะการแทง่าอดอก
กุมภาพันธ์		ระยะดอกใบยาว
มีนาคม		ระยะติดผลขนาดเล็ก
เมษายน	การเจริญเติบโตทางการสืบพันธุ์ (Reproductive Phase)	ระยะติดผลขนาดเล็ก
พฤษภาคม		ระยะผลกำลังเจริญติดต่อ
มิถุนายน		ระยะผลกำลังเจริญติดต่อ
กรกฎาคม		ระยะผลกำลังเจริญเติบโต
สิงหาคม		ระยะเก็บเกี่ยวผลผลิต
กันยายน		ระยะหลังเก็บเกี่ยวผลผลิต
ตุลาคม	การเจริญเติบโตทางกิ่งใบลำต้น (Vegetative Phase)	ระยะแตกใบอ่อน
พฤศจิกายน		ระยะใบแก่
ธันวาคม		ระยะก่อนออกดอก

### (3) การดูแลรักษา

- การตัดแต่งกิ่งต้นลำไย แบ่งเป็น 2 ระยะ คือ การตัดแต่งกิ่งต้นอายุ 1-3 ปี ที่ยังไม่ให้ผลผลิต จะตัดแต่งให้ทรงต้นให้มีลักษณะเป็นทรงกลม และการตัดแต่งกิ่งต้นลำไยอายุ 4-10 ปี ให้ตัดแต่งกิ่งหลังการเก็บเกี่ยว โดยตัดกิ่งคล่องทรงพุ่มที่อยู่ในแนวตั้งของกิ่งเหลือตอคิ่งเพื่อเปิดกลางทรงพุ่มให้ได้รับแสงมากขึ้น และควบคุมระดับความสูงไม่เกิน 3 เมตร เพื่อสะดวกในการดูแลและเก็บเกี่ยวผลผลิต

- การให้ปุ๋ย แบ่งเป็น 2 ระยะ คือ ช่วงปีแรกหรือช่วงเริ่มนปลูก 1-3 ปี จะให้ปุ๋ยในโตรเจน (ปุ๋ยเคมี) ในปริมาณที่เหมาะสมตามผลวิเคราะห์คิน และ ช่วงการติดผลตั้งแต่ลำไยอายุ 3 ปีขึ้นไป จะใส่ปุ๋ย อินทรีย์ปั๊ะ 2 ครั้ง โดยครั้งแรกใส่ก่อนการติดซ่อนผล และครั้งที่ 2 ใส่หลังเก็บเกี่ยวผลผลิตลำไยเรียบร้อย แล้ว โดยใส่ความคุ้นปุ๋ยเคมีที่ให้ชาต้อหารอื่นที่สูญหายจากคิน โดยประเมินจากผลการวิเคราะห์ชาต้อหาร ในคัวบ่ำคิน

- การให้น้ำ ให้น้ำสับปะรด 2 ครั้ง คือวิธีต่างๆ อาทิ สายยางรดในพื้นที่ที่มีแหล่งน้ำเพียงพอ สถาปิงเกอร์ หรือการให้น้ำแบบน้ำหยด เป็นต้นขึ้นกับสภาพแวดล้อมเพื่อให้คินขึ้น

- การดูแลรักษาต้นหลังการติดผล ตัดแต่งห้อให้มีผลเหลือต่อช่อ 60-70 ผล พร้อมใช้ไม้ค้ำกิ่ง ทุกกิ่งที่ติดผลเพื่อป้องกันกิ่งฉีกหักจากพายุลมแรง และ แนะนำต่อสารกำจัดโรคและแมลงหากเกิดการระบาดก่อนการเก็บเกี่ยว 1 เดือน

- การดูแลรักษาต้นหลังการเก็บเกี่ยว ตัดแต่งกิ่งทรงพุ่มให้มีลักษณะโปร่ง

#### (4) การเก็บเกี่ยวผลผลิต

- การเก็บเกี่ยวผลผลิต คำว่าเบี้ยงเบี้ยวเข้าคำพูนจะให้ผลผลิตปีละ 1 ครั้ง ในเดือนกรกฎาคม ยกเว้นเมืองที่มีภัยแล้ง ไม่สามารถเก็บเกี่ยวผลผลิตได้ครึ่งเวลาเมื่อต้องคำว่าปีชากุ 3 ปี การเก็บเกี่ยวผลผลิตจะเลือกเก็บช่อผลที่วิสูตรแก่ชั้นเมล็ดขณะผลก่อน ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางตั้งแต่ 25 มิลลิเมตรขึ้นไป รูปทรงคัดทรงผลตามขวางกลวงรูปร่างปลาบดินป่านก่อน ผิวเปลือกขรุขระ ต้องเป็นผลก้านติดกันป่นเปื้อนเขียว

- วิธีการเก็บเกี่ยว หักช่อผลด้านหลังหัวผลอยู่ไกลวิวไม่สามารถตัดออกได้ ก็ใช้ตะขอใบมีดกิ่งมาหักช่อผล แล้วนำมาย่างในไฟที่ผู้เก็บนำมาย่างไปด้วยเมื่อช่อผลคำว่าปีชากุเข้าคำพูนเต็มเป๊ะแล้ว จึงนำไปย่างลงมาแล้วเปลี่ยนเชิงใหม่มาย่างไปแทน

- การคัดขนาดของผลคำว่าเบี้ยงเบี้ยวเข้าคำพูน ใช้การเทียบกับเกณฑ์มาตรฐานขนาดของผลคำว่าปีสดเพื่อการตัดออก แสดงดังตารางที่ 2

ตารางที่ 2 ขนาดของผลคำว่าปีสดของมาตรฐานคำว่าปีของประเทศไทย

รหัสขนาด	จำนวนผล/กิโลกรัม		เส้นผ่าศูนย์กลางผล (มิลลิเมตร)
	คำว่าช่อ	คำว่าผลเดี่ยว (ตัดเหลือข้อ)	
1	< 85	< 91	> 28
2	85 – 94	91 – 100	> 27 – 28
3	95 – 104	101 – 111	> 26 – 27
4	105 – 114	112 – 122	> 25 – 26
5	≥ 115	≥ 123	> 24 – 25
6	-	-	22 – 24

ที่มา : กรมวิชาการเกษตร, 2543; ชีรนุชและพาวิน, 2548

- การเก็บรักษารากผลผลิตเพื่อนำไปจำหน่าย จะเก็บรักษาได้ 2 แบบ คือ เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง 25-30 องศาเซลเซียส จะเก็บรักษาได้นาน 3-4 วัน หรือเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำ ได้แก่ อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส จะเก็บรักษาได้นาน 40-45 วัน หรืออุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส เก็บได้นาน 20 วัน โดยการจำหน่ายอาจบรรจุลงภาชนะค่างๆ เช่น ตะกร้าพลาสติก หรือ กล่องกระดาษสำหรับบรรจุผลไม้ เป็นต้น

#### 7. การบรรจุภัณฑ์

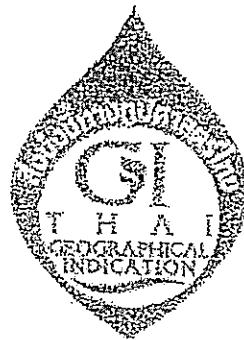
โดยการบรรจุลงภาชนะชนิดต่างๆ เช่น ตะกร้าพลาสติก หรือ กล่องกระดาษสำหรับบรรจุผลไม้ เป็นต้น และต้องมีลักษณะบรรจุภัณฑ์ที่คุณภาพเหมาะสมต่อการขนส่ง

- มีความแข็งแรงทนทาน สะดวกและเหมาะสมต่อการขนส่ง
- มีการซั่งแบ่งน้ำหนักคำว่าปีชากุเข้าคำพูนตามขนาดห้องห่อบรรจุภัณฑ์

- มีการจดทะเบียนเครื่องหมายการค้าที่เรียกว่า “ตราสัญลักษณ์”
- มีการคิดถึงความต้องการของผู้บริโภคในเชิงพาณิชย์
- มีการคิดถึงความสามารถในการแข่งขันในตลาดโลก
- มีการคิดถึงความสามารถในการสร้างรายได้ให้กับประเทศ

#### 8. การคิดถึงตลาด

- มีการระบุรายละเอียดในฉลากบรรจุภัณฑ์ ประกอบด้วย
  - สัญลักษณ์สีสันงดงาม เช่น “ตราสัญลักษณ์” (GI)
  - ชื่อสินค้า “ลำไยเบี้ยวน้ำ” หรือ “Lamyai Biaokhiao Lamphun” หรือ “Lamphun Biaokhiao Longan”
  - ชื่อแหล่งที่อยู่ของผู้ผลิต



ลำไยเบี้ยวน้ำ

Lamyai Biaokhiao Lamphun

#### 9. การบันทึกข้อมูลเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับ

ผู้ผลิตต้องทำการบันทึกข้อมูลตามแบบฟอร์มเอกสารที่กำหนดตามภาคผนวก

#### 10. การบริหารจัดการ

(1) จัดตั้งคณะกรรมการควบคุมตรวจสอบ (Internal Control) ในการบริหารจัดการสินค้าสีสันงดงาม เช่น “ตราสัญลักษณ์” สำหรับ “ลำไยเบี้ยวน้ำ”

- เป็นแกนหลักในการรับสมัครสมาชิกผู้ประสงค์จะขอใช้ตรา GI รวมทั้งรวบรวม ปรับปรุงข้อมูลเกี่ยวกับสมาชิกให้เป็นปัจจุบัน

- เป็นแกนหลักในการประสานคณะกรรมการควบคุมตรวจสอบ (Internal Control) ต้นค้า สีสันงดงาม เช่น “ตราสัญลักษณ์” ลงพื้นที่ตรวจสอบกระบวนการผลิตสินค้า GI ตามแผนควบคุมตรวจสอบ

(2) เมื่อมีการสมัครสมาชิกผู้ผลิต จะได้รับคู่มือการปฏิบัติงานเพื่อใช้เป็นแนวทางในการผลิตและขอใช้ตราสัญลักษณ์สีสันงดงาม เช่น “ตราสัญลักษณ์”

(3) จัดฝึกอบรมให้ความรู้เกี่ยวกับสินค้าสิ่งของที่ทางภูมิศาสตร์เก่าสามารถ

(4) สมาชิกผู้ประมงจะขอให้ตรา GI ต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดสินค้าสิ่งของที่ทางภูมิศาสตร์หากไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดจะถูกตัดออกจากรายชีวิตรหก

(5) เมื่อมีข้อร้องเรียนจากผู้บริโภค ต้องมีการแจงข้อมูลให้คณะกรรมการควบคุมตรวจสอบ (Internal Control) สินค้าสิ่งของที่ทางภูมิศาสตร์ทราบ

#### 11. ระเบียบการเขียนทะเบียนสมาชิกสินค้าสิ่งของที่ทางภูมิศาสตร์

(1) ผู้ผลิต/เกษตรกร ต้องมีชื่ออยู่ในทะเบียนบ้านและสถานที่ผลิตสินค้าค้องอยู่ในเขตแหล่งภูมิศาสตร์

(2) ผู้ผลิต/เกษตรกร ต้องมีการสมัครสมาชิกอย่างเป็นทางการ

(3) ผู้ผลิต/เกษตรกร ต้องปฏิบัติตามข้อกำหนด

(4) สินค้าที่ผลิตค้องเป็นไปตามข้อกำหนด และไม่มีลักษณะค้องห้าม

แบบรับทึกข้อมูลการผลิต  
สำหรับสถานนาขีกผู้ขอให้ถึงเมืองที่ทางอุตสาหกรรม (CI) "สำนักงานเมืองเชียงใหม่"

ชื่อ - สกุล ..... รหัสสถานนาขีก.....

ที่ตั้งสถานที่..... หมู่ที่..... ตำบล.....

อำเภอ..... จังหวัด..... โทรศัพท์.....

เลขที่ใบรับรอง GAP .....

จำนวนพื้นที่ปลูก..... ไร่..... งาน..... ตารางวา

จำนวนต้นลำไยเบี้ยวเขียวลำพูนทั้งหมด..... ต้น จำนวนต้นลำไยเบี้ยวเขียวลำพูนที่ให้ผลผลิต..... ต้น

จำนวนผลผลิตทั้งหมด..... กิโลกรัม/ปี

รอบการผลิตที่..... ประจำปี..... รหัสรอบการผลิต.....

ให้ทำเครื่องหมาย / ในช่องที่ดำเนินการ และเติมข้อมูลที่ดำเนินการแล้ว

ลำดับ	รายการบันทึก	การดำเนินการบันทึก			หมายเหตุ
		ดำเนินการแล้ว	วันที่บันทึก	ยังไม่ได้ดำเนินการ	
1	การเตรียมพื้นที่ปลูก	<input type="checkbox"/> คืนร่วน	...../...../.....		
	1.1 ถักยอนะคิน	<input type="checkbox"/> คืนร่วนป่นทราย			
		<input type="checkbox"/> คืนเหนียว			
	1.2 โภหวาน/การปรับพื้นที่/การขึ้นแปลงปลูก		...../...../.....		
2	1.3 นำอินทรีวัตถุมาฆาน กลุกเคล้ากับคินบริเวณจุดปลูก รากมีกว้างประมาณ 1 เมตร		...../...../.....		
	การปลูกขยายพื้นที่				
	2.1 การเตรียมกิงพันธุ์ - กิงพันธุ์มาจากการตอนกิง ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่ต่ำ <sup>ก</sup> กว่า 2.5 ซม. มีรากงอก สามมุม		...../...../.....		

ลำดับ	รายการบันทึก	การดำเนินการบันทึก			หมายเหตุ
		ดำเนินการแต้ว	วันที่บันทึก	บังไข่ได้ ดำเนินการ	
2 (ต่อ)	<p>2.2 การเครื่ยบหลุมปลูก</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ขุดหลุมในคำแห่งปลูก</li> </ul> <p>ลึก 10 – 15 ซม. ระยะปลูก</p> <p>4 x 4 เมตร ขึ้นไป</p>		...../...../.....		
	<p>2.3 การปลูก</p> <p>นำกิ่งพันธุ์ที่เครื่ยบไว้ใน</p> <p>ปลูกลงในหลุม ความลึก</p> <p>10 – 15 ซม.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- นำคินผสมอินทรีดูดูโรย</li> </ul> <p>รอบหลุมปลูกกว้าง 1 เมตร สูง</p> <p>30 – 50 ซม.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ปักไม้หลักเพื่อเป็นจุดยึด</li> </ul> <p>ของกิ่งพันธุ์จากลมพัดโยก</p>		...../...../.....		
3	<p>การคุ้นเคยรากษา</p> <p>3.1 การคุ้นเคยรากษา ก่อนการติดผล</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ตัดแต่งทรงต้นให้มีลักษณะ</li> </ul> <p>เป็นทรงกอบ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ใช้ปุ๋ยในโครงเงน(ปุ๋ยเคมี)</li> </ul> <p>ในปริมาณที่เหมาะสม</p>	จำนวน.....กก./ต้น	...../...../.....		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ให้น้ำสัปดาห์ละ.....ครั้ง</li> </ul>	<input type="checkbox"/> แบบสายยางรด <input type="checkbox"/> แบบสปริงเกอร์ <input type="checkbox"/> แบบน้ำหยด <input type="checkbox"/> แบบอัตโนมัติ	...../...../.....		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- การกำจัดวัชพืช</li> </ul>	จำนวน.....ครั้ง/เดือน จำนวน.....ครั้ง/ปี	...../...../.....		
	<p>3.2 การคุ้นเคยรากษาหลังการติดผล</p> <p>(แท่งชี้ยอดก่อนที่.....)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ตัดแต่งช่ออ่อนเหลือ 60 – 70</li> </ul> <p>มก./ต่อ</p>		...../...../.....		

ลำดับ	รายการบัญชีกิจ	ตารางคำนวณการบัญชีกิจ			
		คำนวณการแล้ว	วันที่บัญชีกิจ	ยังไม่ได้ดำเนินการ	หมายเหตุ
3 (ต่อ)	<p>- ใช้ไม้คั้นยันกึงทุกกึงที่ติดผล</p> <p>- ให้น้ำสัปค่าห์ละ.....ครั้ง</p>	<input type="checkbox"/> แบบสาขบางรอด <input type="checkbox"/> แบบสปริงเกอร์ <input type="checkbox"/> แบบน้ำหยด <input type="checkbox"/> แบบอื่นๆ..... .....	...../...../.....		
	<p>- ให้ปุ๋ยอินทรีย์</p>	จำนวน.....ครั้ง วันที่..... วันที่..... วันที่..... วันที่..... 	...../...../.....		
	<p>- การฉีดพ่นสารกำจัดโรคและแมลง</p>	1.ชื้อสาร..... จำนวนที่ใช้...../ตัน 2.ชื้อสาร..... จำนวนที่ใช้...../ตัน 3.ชื้อสาร..... จำนวนที่ใช้...../ตัน 4.ชื้อสาร..... จำนวนที่ใช้...../ตัน	...../...../..... ...../...../..... ...../...../..... ...../...../.....		
4	<p>การเก็บเกี่ยวผลผลิต</p> <p>4.1 อายุผลผลิต</p>	อายุต้นลำไย.....ปี เริ่มเก็บเกี่ยวผลผลิตวันที่ ...../...../..... 	...../...../.....		
	<p>4.2 ผลลำไยมีลักษณะกาม ขนาด 2.5 ซม. ขึ้นไป ผิวเปลือกขรุขระ<sup>*</sup> เปลือกสีน้ำตาลปานเขียว</p>		...../...../.....		

ลำดับ	รายการบันทึก	การดำเนินการบันทึก			
		ดำเนินการแล้ว	วันที่บันทึก	ยังไม่ได้ดำเนินการ	หมายเหตุ
4 (ต่อ)	4.3 วิธีการเก็บเกี่ยว	<input type="checkbox"/> ใช้ตะขอไม้กั่งมาหักช่อ ผล แล้วรำงาไส่ลงในช่อง <input type="checkbox"/> ใช้วิธีอื่น คือ..... .....	...../...../.....		
	4.4 การคัดขนาดผลผลิต - จำนวนผลผลิตหั้งหนาม	จำนวน..... ก.ก.	...../...../.....		
	- การแบ่งขนาดผลผลิตตาม ตารางมาตรฐานฯ	ขนาด 1 จำนวน..... ก.ก. ขนาด 2 จำนวน..... ก.ก. ขนาด 3 จำนวน..... ก.ก. ขนาด 4 จำนวน..... ก.ก. ขนาด 5 จำนวน..... ก.ก. ขนาด 6 จำนวน..... ก.ก.			คำไทยเบี้ยงเบี้ยง ลักษณะ GI ต้องมี ขนาดผลผลิตตาม มาตรฐาน “ขนาด 1” เก่า
	4.5 การบรรจุ	<input type="checkbox"/> คงกร้าพลาสติก ขนาด..... ก.ก. จำนวน..... คงกร้า  <input type="checkbox"/> กล่องกระดาษ ขนาด..... ก.ก. จำนวน..... กล่อง  <input type="checkbox"/> อื่นๆ .....			
	4.6 การเก็บรักษา	<input type="checkbox"/> เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง (25 – 30 องศาเซลเซียส) จำนวน..... ก.ก. <input type="checkbox"/> เก็บรักษาที่อุณหภูมิค่า (..... องศาเซลเซียส) จำนวน..... ก.ก. <input type="checkbox"/> ไม่มีการเก็บรักษา			

ลำดับ	รายการบันทึก	การดำเนินการบันทึก			หมายเหตุ
		ดำเนินการแล้ว	วันที่บันทึก	บังไม่ได้	
5	การคูดแลรักษาด้านหลังการเก็บ เกี่ยว  - ตัดแต่งกิ่งทรงพุ่มให้เรียบร้อย ถักษณะป่องๆ		...../...../.....		
	- ให้ปูยอินทรีบ	จำนวน.....ครั้ง วันที่..... วันที่..... วันที่..... วันที่..... ...../...../.....			
	- ให้น้ำสับค่าหัก.....ครั้ง	<input type="checkbox"/> แบบสายยางรด <input type="checkbox"/> แบบสปริงเกอร์ <input type="checkbox"/> แบบน้ำหนาด <input type="checkbox"/> แบบอื่นๆ..... ...../...../.....			

ແນນບັນກີກາຮ່ອງ – ຂາຍ ພລຜົດຕິດ ລໍາໄຍ້ເນື້ອງເປົ້າວິວເປົ້າລໍາພູນ

ประจำปี.....