ผู้จัดการรายวัน 360°
Poo Jadkarn Daily 360 Degree
Circulation: 850,000
Ad Rate: 1,200

Section: First Section/การค้า-อุตสาหกรรม-คมนาคม
วันที่: จันทร์ 14 มกราคม 2562
ปีที่: 11 ฉบับที่: 2821 หน้า: 4(ขวา)
Col.Inch: 25.99 Ad Value: 31,188 PRValue (x3): 93,564 Clip: Black/White
หัวข้อข่าว: ปิ๊งดันแหล่งผลิตสินค้าGIเชียงราย เป็นที่ท่องเที่ยวเพิ่มรายได้เกษตรกร

ปิ๊งดันแหล่งผลิตสินค้าGIเชียงราย เป็นที่ท่องเที่ยวเพิ่มรายได้เกษตรกร

ผู้จัดการรายวัน360° – กรมทรัพย์สินทางปัญญาลงพื้นที่ดูกระบวนการผลิตสินค้า GI เชียงราย 5 รายการ กาแฟดอยช้าง กาแฟดอยตุง สับปะรดภูแลเชียงราย สับปะรดนางแล และชาเชียงราย คุมเข้มด้านคุณภาพ และสร้างความเชื่อมั่นให้กับผู้บริโภค เผยยังได้ผลักดันให้แหล่งผลิตเป็นสถานที่ท่องเที่ยว เพิ่มรายได้ให้กับเกษตรกรอีกทางด้วย

นายทศพล ทังสุบุตร อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา เปิดเผยว่า กรมฯ ได้ลงพื้นที่แหล่งผลิตสินค้าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) ในจังหวัดเชียงราย เมื่อวันที่ 12-13 ม.ค.2562 ที่ผ่านมา โดยได้เข้าเยี่ยมชมและตรวจสอบกระบวนการผลิตของสินค้า GI ของจังหวัดที่มีอยู่ 5 รายการ ได้แก่ กาแฟดอยช้าง กาแฟดอยตุง สับปะรดภูแลเชียงราย สับปะรดนางแล และชาเชียงราย ซึ่งจะเป็นการควบคุมในเรื่องคุณภาพของสินค้า GI และสร้างความเชื่อมั่นให้กับผู้บริโภคในการซื้อสินค้า GI ว่าจะได้สินค้าที่ดีมีคุณภาพถูกต้อง

ทั้งนี้ สินค้า GIของจังหวัดเชียงรายทั้ง 5 รายการ เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีความโดดเด่นและมีคุณภาพ ด้วยปัจจัยทางธรรมชาติ ซึ่งเป็นพื้นที่หุบเขาสูง ผลผลิตที่ได้จึงมีความแตกต่างจากสินค้าในพื้นที่อื่นๆ โดยที่ผ่านมา กรมฯ ได้เข้าไปช่วยเหลือในการหาตลาดรองรับ เพิ่มช่องทางการตลาดทั้งในและต่างประเทศ และปัจจุบัน มีแผนที่จะผลักดันให้แหล่งผลิตสินค้า GI ทั้ง 5 รายการ เป็นที่ท่องเที่ยว เป็นแหล่งเรียนรู้เชิงเกษตร เพราะมีทัศนียภาพที่สวยงามและมีอากาศที่เหมาะสมแก่การท่องเที่ยวพักผ่อน

นายทศพลกล่าวว่า สำหรับจุดเด่นของสินค้า GI ในจังหวัดเชียงราย เริ่มจาก กาแฟดอยช้าง เป็นกาแฟอาราบิก้าสายพันธุ์หลักคาทูรา คาติมอร์ และคาทุย ที่ได้จากผลกาแฟสดที่ปลูกที่หุบเขาดอยช้างที่ระดับความสูง 1,000-1,700 เมตรจากระดับน้ำทะเล ในตำบลวาวี อำเภอแม่สรวย ส่วนกาแฟดอยตุง เป็นกาแฟอาราบิก้าที่ปลูกในพื้นที่โครงการพัฒนาดอยตุงบนเทือกเขานางนอน ที่ระดับความสูง 800-1,200 เมตรจากระดับน้ำทะเล โดยนำผลสดมาผลิตเป็นสารกาแฟและกาแฟคั่วเม็ดบดด้วยกรรมวิธีของโครงการพัฒนาดอยตุง ซึ่งกาแฟดอยช้าง และกาแฟดอยตุง ถือเป็นกาแฟที่มีคุณภาพสูงมากแห่งหนึ่งของโลก มีกลิ่นหอมและรสชาติกลมกล่อมเป็นเอกลักษณ์

ส่วนสับปะรดภูแลเชียงราย เป็นสับปะรดในกลุ่มควีน ปลูกในตำบลนางแล ตำบลท่าสุด และตำบลบ้านดู่ ผลมีขนาดเล็ก ทรงกลม เปลือกค่อนข้างหนา เนื้อสีเหลืองกรอบ หวานปานกลาง มีกลิ่นหอม แกนสับปะรดกรอบสามารถรับประทานได้ ใบเรียวเล็กสีเขียวอ่อนและมีแถบสีชมพูบริเวณกลางใบ ขอบใบมีหนามเรียงชิดติดกันตลอดความยาวของใบ และสับปะรดนางแล เป็นสับปะรดพันธุ์น้ำผึ้ง ปลูกในตำบลนางแล อำเภอเมือง ผลมีรูปทรงกลม เปลือกบาง เนื้อละเอียด สีของเนื้อเหลืองเหมือนน้ำผึ้ง เมื่อปอกเปลือกจะมีกลิ่นหอมเหมือนน้ำผึ้ง รสชาติหวานปานกลางค่อนข้างสูง ใบสีเขียวเข้มเป็นมัน อาจมีจุดหรือแถบสีม่วงคล้ำบริเวณใบ หลังสับปะรดอายุประมาณ 2 เดือนจะทำการหักจุกและห่อด้วยกาบใบ เพื่อให้สารอาหารไปหล่อเลี้ยงมากขึ้น

สำหรับชาเชียงราย ทำมาจากชาเขียวและชาอู่หลงที่ได้จากพันธุ์ชาอัสสัมและพันธุ์ชาจีน ซึ่งปลูกและผลิตตามกรรมวิธีเฉพาะตามหลักการผลิตชาในพื้นที่อำเภอเมือง อำเภอแม่สรวย อำเภอเวียงป่าเป้า อำเภอแม่ลาว อำเภอแม่จัน อำเภอแม่ฟ้าหลวง อำเภอเชียงของ อำเภอเวียงเชียงรุ้ง และอำเภอเชียงแสน ที่ระดับความสูงตั้งแต่ 350-2,000 เมตรจากระดับน้ำทะเล โดยใบชาสดที่มีคุณภาพดีต้องประกอบด้วย 1 ยอด และ 2 ใบชา ยอดชาที่เก็บเกี่ยวแล้วต้องส่งเข้าโรงงานทันทีเพื่อควบคุมคุณภาพให้ได้ตามมาตรฐานที่จัดทำขึ้นโดยสถาบันชามหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง สมาคมชา และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในจังหวัดเชียงราย.

iQNewsAlert™
บริษัท อินโฟเควสท์ จำกัด | 888/178 อาคารมหาทุนพลาซ่า ชั้น 17 ถนนเพลินจิต แขวงลุมพินี เขตปทุมวัน กรุงเทพฯ 10330
02-253-5000, 02-651-4700 02-253-5001, 02-651-4701 help@iqnewsalert.com