

ใบสมัครผู้ประสงค์ขอใช้ตราสัญลักษณ์สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI)

สินค้า "เงาะทองผาภูมิ" ปีการผลิต 2566

1. ขอใช้ตราในฐานะ ☐ ผู้ผลิต ☐ ผู้ประกอบการ ☐ ผู้ผลิตและผู้ประกอบการ

2. ประเภทการขอใช้ตรา ☐ แบบรายเดี่ยว (2.1) ☐ แบบกลุ่ม (2.2)

2.1 กรณีขอใช้ตรา แบบรายเดี่ยว

ชื่อผู้ขอ.....

เลขประจำตัวประชาชน/เลขนิติบุคคล.....

ที่อยู่.....

ตำบล.....อำเภอ.....

โทรศัพท์.....E-mail.....Line.....

2.2 กรณีขอใช้ตรา แบบกลุ่ม

ชื่อกลุ่ม.....

ที่อยู่.....

ตำบล.....อำเภอ.....

โทรศัพท์.....E-mail.....Line.....

จำนวนสมาชิก.....(แนบรายชื่อ ตามใบต่อสมาชิก)

ชื่อตัวแทนกลุ่ม ที่สามารถติดต่อได้.....

ที่อยู่.....

ตำบล.....อำเภอ.....

โทรศัพท์.....E-mail.....Line.....

3. ข้อมูลที่ตั้งแหล่งผลิต/สถานที่ประกอบการค้า

3.1 ที่อยู่.....

ตำบล.....อำเภอ.....

โทรศัพท์.....E-mail.....Line.....

3.2 ค่าละติจูด (Latitude).....ค่าลองจิจูด (Longitude).....

4. ข้อมูลการผลิต/ประกอบการค้า (กรณีขอใช้ตราแบบกลุ่ม ให้แจ้งข้อมูลภาพรวมของกลุ่ม)

4.1 กรณีเป็นผู้ผลิต

ปริมาณการผลิตต่อปี (กิโลกรัม/ปี).....

มูลค่าการจำหน่าย (บาท/ปี).....

4.2 กรณีเป็นผู้ประกอบการ

ปริมาณการจำหน่ายต่อปี (กิโลกรัม/ปี).....

มูลค่าการจำหน่าย (บาท/ปี).....

4.3 จำนวนแปลง...../พื้นที่รวม.....ไร่.....งาน

5. ข้อมูลอื่น ๆ

5.1 มาตรฐานที่ได้รับ ☐ GAP ☐ มาตรฐานเกษตรอินทรีย์ (ออร์แกนิก)

อื่น ๆ.....

5.2 สนใจเข้าร่วมงานแสดงและจำหน่ายสินค้า ☐ ในประเทศ ☐ ต่างประเทศ ☐ ไม่สนใจ

5.3 ข้าพเจ้าเคยฟังการบรรยายเรื่องสิ่งป้องชี้ทางภูมิศาสตร์ ☐ เคย ☐ ไม่เคย

6. แผนที่ตั้งแหล่งผลิต/สถานประกอบการค้า โดยสังเขป

ลายมือชื่อ.....ผู้ขอใช้ตรา

(.....)

...../...../.....

ส่งใบสมัครได้ที่ :

สำนักงานพาณิชย์จังหวัดกาญจนบุรี/สำนักงานเกษตรจังหวัดกาญจนบุรี/สำนักงานเกษตรอำเภอในพื้นที่

โทรศัพท์/โทรสาร: ๐ ๓๔๕๖ ๔๒๙๓ หรือ E-mail: tradepromotionkan@gmail.com

ใบต่อสมาชิก

ชื่อกลุ่ม.....

ชื่อ.....

เลขประจำตัวประชาชน.....

ประเภท ☐ เกษตรกร

☐ ผู้แปรรูป

ที่อยู่.....

ตำบล.....อำเภอ.....

โทรศัพท์.....E-mail.....Line.....

ชื่อ.....

เลขประจำตัวประชาชน.....

ประเภท ☐ เกษตรกร

☐ ผู้แปรรูป

ที่อยู่.....

ตำบล.....อำเภอ.....

โทรศัพท์.....E-mail.....Line.....

ชื่อ.....

เลขประจำตัวประชาชน.....

ประเภท ☐ เกษตรกร

☐ ผู้แปรรูป

ที่อยู่.....

ตำบล.....อำเภอ.....

โทรศัพท์.....E-mail.....Line.....

ชื่อ.....

เลขประจำตัวประชาชน.....

ประเภท ☐ เกษตรกร

☐ ผู้แปรรูป

ที่อยู่.....

ตำบล.....อำเภอ.....

โทรศัพท์.....E-mail.....Line.....

ขั้นตอนการขอใช้ตราสัญลักษณ์สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ GI

เกษตรกรผู้ปลูก/แปรรูป/จำหน่าย

ยื่นแบบคำขอใช้ตรา GI ณ
สำนักงานพาณิชย์จังหวัด/
สำนักงานเกษตรจังหวัด/
สำนักงานเกษตรอำเภอ

คณะกรรมการ
บริหารจัดการสินค้า GI
พิจารณาตัดสินให้การรับรอง
การใช้ตรา GI

กรมทรัพย์สินทางปัญญา
พิจารณาและส่งหนังสืออนุญาต
การใช้ตรา GI THAI ให้แก่ผู้ขอใช้
(ใบอนุญาต มีอายุ 2 ปี)



STEP 1

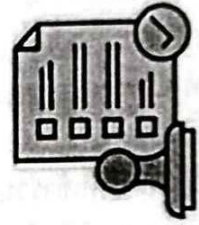


STEP 2

คณะกรรมการตรวจสอบ
กระบวนการผลิตและจำหน่ายสินค้า GI
ตรวจสอบเอกสารและลงพื้นที่
เพื่อตรวจประเมินตามเกณฑ์ผู้ขอ



STEP 3



STEP 4

สำนักงานพาณิชย์จังหวัด
รวบรวมคำรับรองการใช้ตรา GI
เพื่อเสนอขออนุญาตการใช้ตรา GI
ต่อกรมทรัพย์สินทางปัญญา

STEP 5



คู่มือการปฏิบัติงาน

สำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งปงชี้ทางภูมิศาสตร์“เงาะทองผาภูมิ”

๑. บทนำ

“เงาะทองผาภูมิ” เป็นผลไม้ที่มีชื่อเสียงของจังหวัดกาญจนบุรี สร้างรายได้ให้แก่เกษตรกรในพื้นที่ มีลักษณะโดดเด่นคือ ผลค่อนข้างกลมเล็ก เปลือกบาง เนื้อหนา หวาน ล่อน กรอบ ไม่ฉ่ำน้ำ เมล็ดเล็ก ซึ่งปลูกในพื้นที่อำเภอทองผาภูมิ อำเภอไทรโยค อำเภอสังขละบุรี และอำเภอศรีสวัสดิ์ ของจังหวัดกาญจนบุรี ซึ่งเป็นแหล่งปลูกเงาะทองผาภูมิ เป็นพื้นที่ค่อนข้างดอน ดินทั่วไปเป็นดินร่วนปนดินเหนียว และเป็นป่ามีฝนตกบ่อยๆ ด้วยสภาพภูมิประเทศและภูมิอากาศดังกล่าว เงาะที่ปลูกในพื้นที่ดังกล่าวจึงมีรสชาติ และมีความเป็นเอกลักษณ์แตกต่างจากพื้นที่อื่น

การจัดทำคู่มือปฏิบัติงานนี้ จัดทำขึ้นเพื่อกำหนดรายละเอียดผลิตภัณฑ์ “เงาะทองผาภูมิ” เพื่อให้สินค้า GI ที่ขึ้นทะเบียนแล้ว มีการดูแลรักษาคุณภาพและมาตรฐานของสินค้าตามที่ขึ้นทะเบียนไว้

๒. คำนิยาม

เงาะทองผาภูมิ (Thong Pha Phum Rambutan) และ/หรือ (Ngoh Thong Pha Phum) หมายถึง เงาะพันธุ์โรงเรียน ผลค่อนข้างกลมเล็ก เปลือกบางสีเหลืองปนแดง ขนค่อนข้างสั้นสีเขียวทองอ่อน เนื้อหนา หวาน ล่อน กรอบ ไม่ฉ่ำน้ำ เมล็ดเล็ก ซึ่งปลูกในพื้นที่อำเภอทองผาภูมิ อำเภอไทรโยค อำเภอสังขละบุรี และอำเภอศรีสวัสดิ์ ของจังหวัดกาญจนบุรี

“ผู้ผลิต” หมายถึง เกษตรกรหรือกลุ่มเกษตรกร และผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องกับเงาะทองผาภูมิ และต้องขึ้นทะเบียนกับหน่วยงานที่ได้รับมอบหมายและยอมรับเงื่อนไขของกลุ่ม และการตรวจรับรอง

“การขึ้นทะเบียนเป็นผู้ผลิตเงาะทองผาภูมิ” หมายถึง ผู้ได้รับการประกาศขึ้นทะเบียนเป็นผู้ผลิตเงาะทองผาภูมิ และอนุญาตให้ใช้ชื่อ เงาะทองผาภูมิ

๓. ขอบเขตพื้นที่การผลิต

พื้นที่การเพาะปลูก “เงาะทองผาภูมิ” ครอบคลุมพื้นที่อำเภอทองผาภูมิ อำเภอไทรโยค อำเภอสังขละบุรี และอำเภอศรีสวัสดิ์ จังหวัดกาญจนบุรี

๔. พันธุ์เงาะทองผาภูมิ

๔.๑ พันธุ์ เงาะพันธุ์โรงเรียน

๔.๒ ลักษณะทางกายภาพ

- | | |
|-------------|---|
| - รูปทรง | ผลค่อนข้างกลมเล็ก |
| - เปลือกผิว | เปลือกบางสีเหลืองปนแดง ขนสวย ขนค่อนข้างสั้นสีเขียวทองอ่อน |
| - เนื้อ | เนื้อหนา สีขาว ล่อน กรอบ ไม่ฉ่ำน้ำ |
| - รสชาติ | หวาน |

๔.๓ ลักษณะทางเคมี

- ค่าความหวานในช่วง ๑๖ ถึง ๒๒ องศาบริกซ์

๔.๔ ลักษณะพิเศษ

๑. สามารถเก็บได้นาน ๗-๑๐ วัน โดยไม่ต้องแช่ตู้เย็น เนื้อเงายังคงคุณภาพเดิมแม้สภาพเปลือกภายนอกจะแห้งดำ

๒. เงาะทองผาภูมิ เป็นเงาะที่นิยมบริโภคในช่วงที่เงาะไม่สุกจัด (เงาะกึ่งสุก) รสชาติหวานกรอบ ล่อน (ในขณะที่เงาะจากแหล่งผลิตอื่นจะมีรสชาติเปรี้ยว เนื้อไม่ล่อน)

๕. บุคคลที่เกี่ยวข้องกับระบบการผลิต

๕.๑ ผู้ผลิต : เกษตรกร/กลุ่มเกษตรกร (ผู้ปลูก) ต้องขึ้นทะเบียนเป็นสมาชิกหากมีการยกเลิกการผลิต ต้องแจ้งให้ผู้รับขึ้นทะเบียนทราบ และยอมรับเงื่อนไขของกลุ่มและการตรวจรับรองตามที่ตกลงกันก่อนเริ่มทำการผลิต

๕.๒ ผู้ตรวจสอบ : คณะทำงานระดับจังหวัดที่ตั้งขึ้นโดยจังหวัดกาญจนบุรีหรือหน่วยงานภาครัฐที่มีภารกิจในการตรวจสอบรับรองมาตรฐานหรือบุคคลภายนอกที่ได้รับการว่าจ้างให้ตรวจรับรอง

๖. กระบวนการผลิต

ข้อกำหนด	เกณฑ์ที่กำหนด	หมายเหตุ
พื้นที่ปลูก	- ต้องอยู่ในเขตอำเภอทองผาภูมิ อำเภอไทรโยค อำเภอสังขละบุรีและอำเภอศรีสวัสดิ์ จังหวัดกาญจนบุรี เท่านั้น	
การเตรียมกิ่งพันธุ์หรือต้นพันธุ์	- ควรมีความสมบูรณ์แข็งแรง มีอายุไม่เกิน ๑ ปี ระบบรากสมบูรณ์ ไม่ขาดหรืออ ซึ่งต้นพันธุ์นี้ได้มาจากการติดตา หรือการเสียบยอด เนื่องจากจะทำให้ต้นเงาะมีรากแก้ว ต้นเงาะมีความแข็งแรง ไม่กลายพันธุ์ พันธุ์เงาะโรงเรียนที่ใช้ปลูกไม่จำเป็นต้องเป็นพันธุ์เงาะจากในพื้นที่อำเภอทองผาภูมิเท่านั้น	
ลักษณะดินและการเตรียมดิน	- ลักษณะดินที่ใช้ปลูก ต้องเป็นดินร่วนปนดินเหนียว มีอินทรีย์วัตถุที่จำเป็นในการปลูกเงาะ เช่น แคลเซียม ฟอสฟอรัส มีสภาพเป็นกรดถึงกลาง (pH ๔.๕-๗.๐) ระบายน้ำได้ดี ควรเตรียมดินโดยการไถพรวนและปรับพื้นที่ให้เรียบไม่จำเป็นต้องยกร่อง - ไถพรวนปรับหน้าดินเพื่อวางแผนปลูก แนวปลูกในลักษณะที่ต้นเงาะได้รับแสงตลอดทั้งวันทั่วถึง ซึ่งจะส่งผลให้เงาะให้ผลผลิตมากและมีคุณภาพดี	
การปลูก	- การเตรียมหลุมปลูก โดยใช้ระยะห่างระหว่างต้น ๘ - ๑๐ เมตร หรือตามความเหมาะสมของพื้นที่ ขนาดหลุมปลูก กว้าง x ยาว x ลึก ประมาณ ๕๐ x ๕๐ x ๕๐ ซม. ถ้าดินมีความอุดมสมบูรณ์ต่ำควรให้หลุมมีขนาด ๑ x ๑ x ๑ เมตร ผสมดินปลูกด้วยปุ๋ยหมัก หรือปุ๋ยคอกแห้งประมาณ ๑ - ๒ บุงก์ นำกิ่งพันธุ์ติดออกจากถุงขุดลงปลูกกลางหลุมที่เตรียมไว้ แล้วกลบดินให้สูงกว่าระดับเดิมประมาณไม่เกิน ๑ นิ้ว ระวางอย่าให้สูงกว่ารอยแผลที่ติดตาหรือเสียบยอด และใช้ไม้หลักผูกยึดต้นป้องกันโยกคลอนโดยเฉพาะในฤดูฝน หรือ ๑ ปีแรกของการปลูก - นำฟางข้าวหรือเศษพืชคลุมโคนต้นเพื่อรักษาความชุ่มชื้น - รดน้ำให้ชุ่มชื้นภายหลังการปลูก	

ข้อกำหนด	เกณฑ์ที่กำหนด	หมายเหตุ
การดูแลรักษา	ระยะต้นเงาะตั้งแต่เริ่มปลูกถึงอายุ ๓ ปี - ควรให้น้ำอย่างสม่ำเสมอจนกว่าต้นจะตั้งตัวได้ โดยสังเกตจากสภาพดินและสภาพต้นเงาะ และควรหาวัสดุคลุมโคนต้นเพื่อรักษาความชื้นในดินให้คงอยู่ในช่วงฤดูแล้งด้วย เมื่อต้นเงาะตั้งตัวได้ดีแล้วควรให้น้ำทุกๆ ๗ - ๑๐ วันตามสภาพอากาศ - ป้องกันการโยกคลอนของต้นเงาะ และป้องกันกำจัดแมลงศัตรูพืชในระยะแตกใบอ่อน - ปุ๋ยทางดิน ใส่ปุ๋ยเคมี หรือปุ๋ยอินทรีย์ เช่น ปุ๋ยคอกเก่าหรือปุ๋ยหมัก ทุก ๓ เดือน - การตัดแต่งกิ่งปีละ ๑ - ๒ ครั้ง โดยเฉพาะก่อนฤดูฝนดำเนินการตัดแต่งกิ่งจำพวกกิ่งกระโดง กิ่งเปียด กิ่งแห้ง กิ่งเป็นโรค กิ่งที่ไม่เป็นระเบียบเพื่อสร้างทรงพุ่ม - กำจัดวัชพืชมอย่างสม่ำเสมอโดยการดายหญ้าพรวนดินในบริเวณทรงพุ่มและในพื้นที่ระหว่างต้นและแถว ระยะต้นเงาะอายุ ๓ ปีขึ้นไป - ป้องกันกำจัดโรคและแมลงศัตรูพืชในระยะแตกใบอ่อน ออกดอก และติดผล - กำจัดวัชพืชมอย่างสม่ำเสมอโดยการดายหญ้าพรวนดินในบริเวณทรงพุ่มและในพื้นที่ระหว่างต้น - การตัดแต่งกิ่งปีละ ๑ - ๒ ครั้ง โดยเฉพาะก่อนฤดูฝนและหลังการเก็บเกี่ยว ดำเนินการตัดแต่งกิ่งจำพวกกิ่งกระโดง กิ่งเปียด กิ่งแห้ง กิ่งเป็นโรค กิ่งที่ไม่เป็นระเบียบเพื่อสร้างทรงพุ่ม - ให้น้ำตามช่วงความต้องการของต้นเงาะและตามสภาพดินเพื่อให้ต้นสมบูรณ์ - ควรมีการใส่ปุ๋ยเคมีและปรับปรุงดินด้วยปุ๋ยคอกหรือปุ๋ยหมักอย่างสม่ำเสมอ	
การเก็บเกี่ยว	- การเก็บเกี่ยว เมื่อเงาะมีอายุได้ ๓ - ๔ ปี จะเริ่มให้ผลผลิต โดยหลังจากดอกบานแล้วใช้เวลาประมาณ ๑๓๐ - ๑๖๐ วัน ผลเงาะจะแก่พร้อมที่จะเก็บเกี่ยว โดยระยะเวลาเก็บเกี่ยวที่เหมาะสมควรอยู่ในช่วงเดือนพฤษภาคม ถึงเดือนกรกฎาคม ผลเงาะที่พร้อมจะเก็บเกี่ยวจะอยู่ในช่วงที่ไม่แก่จัด โดยจะเก็บในระดับ ๘๐ เปอร์เซ็นต์ ซึ่งลักษณะของขนจะมีโคนสีแดงปลายสีเขียวตองอ่อนและสีของผลเงาะจะเริ่มเปลี่ยนจากสีเขียวเป็นสีเหลืองปนแดง - การเก็บเกี่ยวจะนิยมตัดเป็นช่อ โดยสังเกตจากในช่อจะมีผลเงาะที่พร้อมจะเก็บเกี่ยวอยู่ในช่อประมาณ ๘๐ เปอร์เซ็นต์ขึ้นไป ควรมีการเก็บเกี่ยวด้วยความระมัดระวัง โดยใช้กรรไกรที่คมและสะอาดตัดช่อผลจากต้นและรวบรวมช่อผลเงาะในตะกร้าพลาสติก หรือเข่ง หันที่ที่เก็บผลผลิตเสร็จควรมีการขนย้ายเข้าสู่ที่ร่มโดยเร็วเพื่อลดการคายน้ำ ช่วยให้เงาะ	

ข้อกำหนด	เกณฑ์ที่กำหนด	หมายเหตุ
การเก็บเกี่ยว (ต่อ)	รักษาความสดได้ยาวนานขึ้น ในกรณีต้องการจำหน่ายเป็นข้อให้ตัดก้าน ข้อผล แล้วนำมามัดรวมกันให้สวยงาม ชั่งน้ำหนักได้ ๑ - ๒ กก. หรือใน กรณีต้องการจำหน่ายเป็นผลเดี่ยว ให้ตัดข้อผลให้มีก้านติดอยู่ ไม่เกิน ๕ มิลลิเมตร แล้วจึงบรรจุลงตะกร้าพลาสติก	
การดูแลรักษา หลังเก็บเกี่ยว	- เมื่อทำการเก็บเกี่ยวแล้วควรจัดเก็บวัสดุและเศษไม้ต่างๆ ออกจากสวน และตัดแต่งกิ่งที่แตกหัก กิ่งที่เป็นโรคออกทุกครั้ง ใส่ปุ๋ยคอก ปุ๋ยหมัก หรือ ปุ๋ยเคมีสูตรเสมอ เช่น สูตร ๑๕-๑๕-๑๕ เป็นต้น อัตราการใส่ ๑ - ๒ กิโลกรัมต่อต้น แล้วรดน้ำให้มีความชื้นพอเหมาะ	

๗. การบรรจุหีบห่อ

๗.๑ รายละเอียดบนฉลากหรือหีบห่อให้ประกอบด้วยคำว่า “เงาะทองผาภูมิ” และ/หรือ
“Thong Pha Phum Rambutan” และ/หรือ “Ngoh Thong Pha Phum”

๗.๒ ให้ระบุชื่อ และที่อยู่ ผู้ผลิต ผู้จัดจำหน่าย วันที่ผลิต วันหมดอายุ วิธีเก็บรักษา หรืออื่น ๆ
ที่เกี่ยวข้องเพื่อให้เป็นประโยชน์ต่อผู้ผลิตและผู้บริโภค

๗.๓ ผู้บรรจุต้องทำการบันทึกปริมาณของผลิตภัณฑ์ ชื่อผู้ซื้อ วันที่ และปริมาณผลิตภัณฑ์ขาย

๘. การตรวจสอบ

๘.๑ เงาะทองผาภูมิ จะต้องผลิตในเขตพื้นที่อำเภอทองผาภูมิ อำเภอไทรโยค อำเภอสังขละบุรี
และอำเภอศรีสวัสดิ์ จังหวัดกาญจนบุรี ตามกระบวนการผลิตข้างต้น

๘.๒ กระบวนการผลิต จะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ปลูก
เงาะทองผาภูมิ รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

๙. การขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ “เงาะทองผาภูมิ”

๙.๑ ใบสมัครขึ้นทะเบียนเป็นสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ “เงาะทองผาภูมิ” ใช้ตามแบบที่
กำหนด

๙.๒ สถานที่ยื่นใบสมัคร

เกษตรกรผู้ปลูก : สำนักงานเกษตรอำเภอ / สำนักงานเกษตรจังหวัดกาญจนบุรี

ผู้บรรจุ/ผู้จำหน่าย : สำนักงานพาณิชย์จังหวัดกาญจนบุรี

๙.๓ การยกเลิกหรือการเปลี่ยนแปลงข้อมูลใดๆ ต้องแจ้งต่อหน่วยงานที่ยื่นใบสมัคร ในกรณีที่ไม่มีกร
แจ้งการเปลี่ยนแปลงให้ถือว่ายืนยันการเป็นสมาชิก

๙.๔ กรณีเป็นกลุ่มผู้ผลิต ผู้ประกอบการ สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ “เงาะทองผาภูมิ” หรือองค์กรอื่นที่
สามารถทำหน้าที่บริหารจัดการตั้งแต่ต้นน้ำถึงปลายน้ำ เช่น สมาคม สหกรณ์ วิสาหกิจชุมชน กลุ่มแม่บ้าน เป็น
ต้น ตามประกาศกรมทรัพย์สินทางปัญญา เรื่อง การรับรองมาตรฐานสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ กลุ่มต้องมี
โครงสร้างและการบริหารงานที่ชัดเจน อย่างน้อยต้องประกอบด้วยหัวข้อ ดังนี้

๑. ตัวแทนกลุ่ม ที่จะทำหน้าที่แทนสมาชิกในกลุ่ม เช่น การทำสัญญา การประสานงานกับ
หน่วยงานต่าง ๆ เป็นต้น

๒. ผังการบริหารงาน เอกสารที่แสดงโครงสร้างการบริหารที่ระบุถึงความสัมพันธ์ระหว่างสมาชิกภายในกลุ่ม

๓. ทะเบียนสมาชิกและเอกสารข้อตกลงระหว่างสมาชิก

๔. การบริหารจัดการคุณภาพภายในกลุ่ม จะต้องมีการสร้างการจัดการคุณภาพภายในกลุ่ม โดยมีผู้จัดการคุณภาพ ผู้ตรวจประเมิน และการตรวจประเมิน อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง

๕. คู่มือคุณภาพของกลุ่ม นโยบายและขั้นตอนการปฏิบัติงานตามมาตรฐาน

๖. การจัดการภายใน เช่น การควบคุมเอกสาร การจัดเก็บเอกสาร การบันทึกข้อมูล การจัดการกรณีมีข้อร้องเรียนจากผู้บริโภค การจัดฝึกอบรมให้ความรู้ การจัดการสมาชิกกรณีไม่ปฏิบัติตามข้อตกลงของกลุ่ม เป็นต้น

ทั้งนี้ ให้กลุ่มผู้ผลิต ผู้ประกอบการ ดังกล่าวดำเนินการตามข้อ ๙.๒ - ๙.๓ จะต้องรายงานให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องในจังหวัดทราบด้วย

๙.๕ ผู้ขอขึ้นทะเบียนต้องปฏิบัติตามคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ “เงาะทองผาภูมิ” และแผนการควบคุมตรวจสอบสินค้า