



ประกาศกรมทรัพย์สินทางปัญญา

เรื่อง การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

ข้าวหอมใบเตยนครสวรรค์

ทะเบียนเลขที่ สช 67100221

เพื่อให้การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์เป็นไปตาม พระราชบัญญัติคุ้มครองสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ พ.ศ. 2546 อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 32 แห่งพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน พ.ศ. 2534 แก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน (ฉบับที่ 5) พ.ศ. 2545 กรมทรัพย์สินทางปัญญาจึงออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ให้ขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ข้าวหอมใบเตยนครสวรรค์ คำขอเลขที่ 64100274 ทะเบียนเลขที่ สช 67100221 ซึ่งมีรายการทางทะเบียนตามบัญชีแนบท้ายประกาศฉบับนี้

ทั้งนี้ ให้มีผลตั้งแต่วันยื่นคำขอขึ้นทะเบียน 2 กันยายน 2564

ประกาศ ณ วันที่ ๒๒ มกราคม พ.ศ. 2567

(นายวุฒิไกร ลีวีระพันธุ์)
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

ทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

ข้าวหอมใบเตยนครสวรรค์

Khao Hom Baitoey Nakhonsawan หรือ Hom Baitoey Nakhonsawan Rice

- | | | | |
|----------------------|--|-------------------|----------------|
| (1) เลขที่คำขอ | 64100274 | ทะเบียนเลขที่ | สช 67100221 |
| (2) วันที่ยื่นคำขอ | 2 กันยายน 2564 | วันที่ขึ้นทะเบียน | 2 กันยายน 2564 |
| (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียน | จังหวัดนครสวรรค์ | | |
| ที่อยู่ | ศาลากลางจังหวัดนครสวรรค์ ตำบลนครสวรรค์ตก
อำเภอเมืองนครสวรรค์ จังหวัดนครสวรรค์ 60000 | | |
| (4) รายการสินค้า | ข้าวเปลือก ข้าวกล้อง และข้าวขาว | | |

- (5) คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

ข้าวหอมใบเตยนครสวรรค์ หรือ Khao Hom Baitoey Nakhonsawan หรือ Hom Baitoey Nakhonsawan Rice หมายถึง ข้าวหอมใบเตยพันธุ์หอมใบเตย หรือพันธุ์หอมใบเตย 62 ซึ่งเป็นข้าวเจ้าที่ไวต่อช่วงแสง ปลูกได้ในฤดูนาปี เมล็ดข้าวเรียวยาว ได้แก่ ข้าวเปลือก ข้าวกล้อง และข้าวขาว เมื่อหุงสุกมีความนุ่ม และมีกลิ่นหอมตามธรรมชาติคล้ายใบเตย ปลูกและแปรรูปในพื้นที่จังหวัดนครสวรรค์

ลักษณะของสินค้า

- (1) พันธุ์ข้าว พันธุ์หอมใบเตย หรือพันธุ์หอมใบเตย 62

- (2) ลักษณะทางกายภาพ

- ข้าวเปลือก เมล็ดข้าวเรียวยาว

- ข้าวกล้อง เมล็ดข้าวเรียวยาว มีสีน้ำตาล

- ข้าวขาว เมล็ดข้าวเรียวยาว มีสีขาวนวล

เมื่อหุงสุกมีความนุ่ม และมีกลิ่นหอมธรรมชาติคล้ายใบเตย

- (3) ลักษณะอื่น

- ความชื้น ไม่เกินร้อยละ 14

- ข้าวพันธุ์อื่นปน ไม่เกินร้อยละ 2

- สิ่งเจือปน ไม่เกินร้อยละ 1

- ข้าวเมล็ดเหลือง ไม่เกินร้อยละ 1

กระบวนการผลิต

การปลูก

- (1) ข้าวหอมใบเตยนครสวรรค์ ต้องปลูกในพื้นที่จังหวัดนครสวรรค์
- (2) เกษตรกร หรือกลุ่มเกษตรกร ต้องขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตข้าวหอมใบเตยนครสวรรค์
- (3) เมล็ดพันธุ์ข้าวต้องเป็นพันธุ์หอมใบเตย หรือพันธุ์หอมใบเตย 62 มีคุณภาพดี มาจากแหล่งที่ได้รับการรับรอง เช่น กรมการข้าว เป็นต้น กรณีเกษตรกรขยายพันธุ์เอง ต้องรับพันธุ์จากหน่วยงานที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐานมาขยายพันธุ์
- (4) ปลูกในช่วงฤดูนาปี ระหว่างเดือนพฤษภาคม – สิงหาคม

การเก็บเกี่ยว

- (1) เก็บเกี่ยว ระหว่างเดือนพฤศจิกายน - ธันวาคม
- (2) เก็บเกี่ยวด้วยแรงงานคน หรือเครื่องจักร กรณีเก็บเกี่ยวด้วยเครื่องจักรต้องทำความสะอาดเครื่องจักรก่อนเก็บเกี่ยว

การแปรรูป

- (1) ข้าวหอมใบเตยนครสวรรค์ต้องทำการแปรรูปในจังหวัดนครสวรรค์เท่านั้น
- (2) ผู้แปรรูปต้องขึ้นทะเบียนสมาชิกเป็นผู้แปรรูปข้าวหอมใบเตยนครสวรรค์
- (3) การแปรรูป หรือโรงสี
 - (3.1) การรับซื้อข้าวเปลือก
 - (3.1.1) ต้องรับซื้อข้าวเปลือกจากเกษตรกร หรือกลุ่มเกษตรกร ที่ขึ้นทะเบียนสมาชิกสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ข้าวหอมใบเตยนครสวรรค์ เท่านั้น
 - (3.1.2) ต้องบันทึกชื่อเกษตรกร ที่อยู่ พันธุ์ข้าว วันที่ซื้อ ปริมาณ โดยแยกจากข้าวทั่วไป
 - (3.1.3) ต้องทำการตรวจสอบคุณภาพของข้าวเปลือก เช่น ความชื้น ข้าวพันธุ์อื่นปน สิ่งเจือปน ข้าวเมล็ดเหลือง เป็นต้น
 - (3.1.4) ต้องเก็บข้าวเปลือกแยกจากข้าวชนิดอื่น พร้อมระบุป้ายบริเวณที่เก็บนั้นว่าเป็นข้าวเปลือก “ข้าวหอมใบเตยนครสวรรค์” ทั้งนี้ สถานที่เก็บรักษาต้องสะอาดถูกสุขลักษณะ มิดชิด อากาศถ่ายเทได้ดี และเก็บเป็นสัดส่วน เพื่อป้องกันการปนจากข้าวพันธุ์อื่น
 - (3.2) การสีข้าว
 - (3.2.1) ข้าวเปลือกที่นำไปสีหรือแปรสภาพ ต้องมีความชื้นไม่เกินร้อยละ 14
 - (3.2.2) มีการบันทึกข้อมูลก่อน ระหว่าง และหลังกระบวนการสีข้าว เช่น แหล่งที่มาของข้าวเปลือก ปริมาณข้าวเปลือกก่อนนำเข้าสี ปริมาณข้าวสารรวม เปอร์เซ็นต์ข้าวเต็มเมล็ด เป็นต้น
 - (3.2.3) กรณีมีการสีข้าวอื่นที่ไม่ใช่ข้าวหอมใบเตยนครสวรรค์ ต้องทำความสะอาดเครื่องสีข้าวก่อนทำการสีข้าวหอมใบเตยนครสวรรค์ในครั้งต่อไป

การเคลื่อนย้าย กองเก็บ การรักษาสภาพ และการส่งมอบ

(1) มีการจัดบันทึก การเคลื่อนย้าย กองเก็บ บรรจุหีบห่อ การเบิกจ่าย และดูแลรักษาข้าวหอมใบเตย นครสวรรค์ ตั้งแต่ขั้นตอนแรกของการรับเข้า การแปรรูป จนถึงการส่งมอบ

(2) มีการจัดเก็บข้าวหอมใบเตยนครสวรรค์ที่เหมาะสม เพื่อรักษาคุณภาพ พร้อมทั้งมีป้ายระบุ วันที่ผลิต ปริมาณการผลิต และรอบการผลิต โดยให้แยกจัดเก็บออกจากข้าวทั่วไป

การบรรจุหีบห่อ

(1) รายละเอียดบนบรรจุภัณฑ์ ฉลาก หรือหีบห่อให้ประกอบด้วยคำว่า ข้าวหอมใบเตยนครสวรรค์ หรือ Khao Hom Baitoey Nakhonsawan หรือ Hom Baitoey Nakhonsawan Rice

(2) ให้ระบุน้ำหนัก วันบรรจุ หรือรอบการผลิต โดยอาจเป็นวันเก็บเกี่ยวหรืออื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องเพื่อ เป็นประโยชน์ต่อผู้บริโภค

(3) ให้ระบุชื่อ - ที่อยู่ สถานที่ผลิต และเบอร์โทรศัพท์ของผู้ผลิต หรือผู้ประกอบการค้า ที่สามารถ ติดต่อได้

(6) ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

จังหวัดนครสวรรค์ ตั้งอยู่ในภาคเหนือตอนล่างของประเทศ ระหว่างเส้นละติจูดที่ 15 องศา 42 ลิปดา 0 พิลิปดาองศาเหนือ และระหว่างเส้นลองจิจูดที่ 100 องศา 4 ลิปดา 60 พิลิปดาตะวันออก มีพื้นที่ประมาณ 9,597 ตารางกิโลเมตร หรือประมาณ 5,998,548 ไร่ ใหญ่เป็นอันดับ 9 ของภาคเหนือ สภาพพื้นที่ส่วนใหญ่เป็นที่ราบลุ่มประมาณ 3 ใน 4 ของพื้นที่ทั้งจังหวัด จึงเหมาะสำหรับการเกษตร พื้นที่ตอนกลางของจังหวัดนครสวรรค์ มีลักษณะเป็นที่ราบน้ำท่วมถึง ทำให้เกิดสันธรมน้ำตะกอนเนื้อละเอียดถูกพัดพาไปในที่ลุ่ม เกิดความอุดมสมบูรณ์ของดินปานกลาง โดยส่วนใหญ่ใช้ประโยชน์ในการทำนาและปลูกไม้ผลต่าง ๆ จังหวัดนครสวรรค์ มีแม่น้ำสายสำคัญ คือ แม่น้ำปิง และแม่น้ำน่าน ไหลมาบรรจบกันเป็นแม่น้ำเจ้าพระยา

ลักษณะภูมิอากาศ

จังหวัดนครสวรรค์ ได้รับอิทธิพลของลมมรสุม 2 ชนิด ได้แก่ มรสุมตะวันออกเฉียงเหนือ ซึ่งพัดปกคลุม ในช่วงฤดูหนาว ทำให้ประสบกับสภาวะอากาศหนาวเย็นและแห้ง กับมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ ซึ่งพัดปกคลุมในช่วง ฤดูฝน ทำให้มีฝนและอากาศชุ่มชื้น โดยจังหวัดนครสวรรค์แบ่งฤดูกาลออกเป็น 3 ฤดู ได้แก่ ฤดูร้อน เริ่มตั้งแต่ กลางเดือนกุมภาพันธ์ - กลางเดือนพฤษภาคม มีอากาศร้อนอบอ้าวและร้อนจัดในเดือนเมษายน ฤดูฝน เริ่มตั้งแต่ กลางเดือนพฤษภาคม - กลางเดือนตุลาคม ทำให้มีฝนตกชุกและมีอากาศชื้น ฤดูหนาว เริ่มตั้งแต่กลางเดือน ตุลาคม - กลางเดือนกุมภาพันธ์ มีอากาศเย็นและแห้ง มีอุณหภูมิเฉลี่ยทั้งปีอยู่ระหว่าง 25 - 30 องศาเซลเซียส มี ปริมาณน้ำฝนรวมตลอดทั้งปี ประมาณ 1,000 - 1,200 มิลลิเมตร และมีความชื้นสัมพัทธ์เฉลี่ยร้อยละ 71.39

จากปัจจัยดังกล่าวข้างต้น จึงทำให้จังหวัดนครสวรรค์เป็นพื้นที่ที่เหมาะสมแก่การปลูกข้าวหอมใบเตย และส่งผลให้ต้นข้าวมีลำต้นที่ใหญ่ ต้นแข็ง ไม่ล้มง่าย เมล็ดข้าวเรียวยาว เมื่อหุงสุกจะนุ่มและมีกลิ่นหอมธรรมชาติ คล้ายใบเตย

ประวัติความเป็นมา

ข้าวพื้นเมืองพันธุ์หอมใบเตยเป็นข้าวเจ้านาปี นิยมปลูกในพื้นที่นาอาศัยน้ำฝนของจังหวัดนครสวรรค์ เมื่อปี พ.ศ. 2528 ศูนย์วิจัยข้าวพิษณุโลก ได้นำข้าวพื้นเมืองพันธุ์หอมใบเตยใช้เป็นพันธุ์เปรียบเทียบกับแปลงเปรียบเทียบผลผลิตข้าวนาน้ำฝนที่จังหวัดกำแพงเพชร ซึ่งต่อมาได้มีการขยายปริมาณเมล็ดพันธุ์ข้าวหอมใบเตย และเพิ่มพื้นที่ปลูกข้าวพันธุ์ดังกล่าวมากขึ้น โดยเกษตรกรนิยมปลูกพื้นที่นาอาศัยน้ำฝน ในพื้นที่ลุ่มภาคเหนือตอนล่าง จึงมีผู้ประกอบการโรงสีในจังหวัดนครสวรรค์เดินทางมารับซื้อข้าวพันธุ์นี้แล้วนำมาส่งเสริมให้เกษตรกรในพื้นที่อำเภอท่าตะโก จังหวัดนครสวรรค์ ไปปลูกเพื่อรับซื้อเมล็ดข้าวเปลือกคืน ก่อนนำไปแปรรูปจำหน่ายเป็นข้าวสารบรรจุถุงต่อไป นอกจากนี้กลุ่มผู้ประกอบการโรงสีในอำเภอไพศาลี จังหวัดนครสวรรค์ ที่ได้รับซื้อข้าวพันธุ์นี้มาจากเกษตรกรเช่นกัน เห็นว่าข้าวพันธุ์นี้มีคุณภาพเมล็ดที่ดี เมื่อหุงสุกมีกลิ่นหอมธรรมชาติคล้ายใบเตย จึงตกลงกันว่าจะทำการผลิตเป็นข้าวสารจำหน่าย โดยใช้ชื่อทางการค้าว่า “ข้าวหอมใบเตย”

ทั้งนี้ ข้าวพันธุ์หอมใบเตย เป็นข้าวเจ้านาปี ที่ได้รับความนิยมมากในจังหวัดนครสวรรค์และอุทัยธานี โดยมีการปลูกกันอย่างต่อเนื่องเป็นระยะเวลาไม่น้อยกว่า 30 ปี กรมการข้าวจึงได้นำพันธุ์ข้าวพันธุ์ดังกล่าวไปขึ้นทะเบียนกับสำนักคุ้มครองพันธุ์พืช กรมวิชาการเกษตร โดยได้รับหนังสือรับรองการขึ้นทะเบียนพันธุ์ตามพระราชบัญญัติพันธุ์พืช ปี พ.ศ. 2519 (ร.พ.2) เลขที่ 911/2559 ลงวันที่ 17 พฤษภาคม 2559 และใช้ชื่อว่าพันธุ์ข้าว “หอมใบเตย” ดังนั้น ข้าวหอมใบเตยนครสวรรค์ จึงเป็นข้าวอ่อนนุ่มกำลังดี ไม่ต้องนำข้าวขาวพันธุ์อื่นมาผสมก็มีรสชาติอร่อย มีความหอมเป็นเอกลักษณ์ ทำให้ที่ผ่านมาจังหวัดนครสวรรค์ให้การสนับสนุนกิจการจำหน่ายสินค้าข้าวหอมใบเตยนครสวรรค์ในงานแสดงสินค้าต่าง ๆ ด้วย

(7) ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การปลูกและแปรรูป ข้าวหอมใบเตยนครสวรรค์ ครอบคลุมพื้นที่ทั้งหมดของจังหวัดนครสวรรค์ รายละเอียดปรากฏตามแผนที่

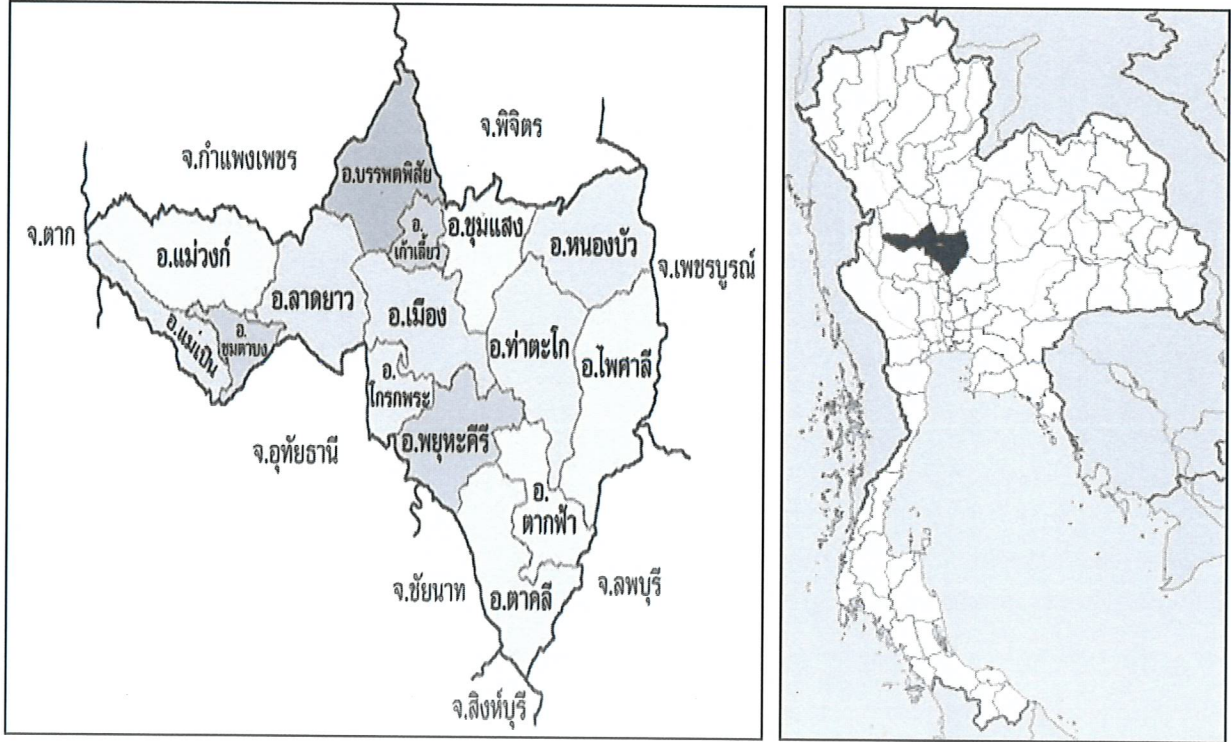
(8) การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

- (1) ข้าวหอมใบเตยนครสวรรค์ จะต้องปลูกและแปรรูปในเขตพื้นที่ที่กำหนด และตามกระบวนการผลิตข้างต้น
- (2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือมีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิต ผู้ประกอบการค้าข้าวหอมใบเตยนครสวรรค์ รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้

(9) เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

- (1) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิต และผู้ประกอบการค้า ที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ข้าวหอมใบเตยนครสวรรค์
- (2) ผู้ขอขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิต และผู้ประกอบการค้า จะต้องปฏิบัติตามคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ข้าวหอมใบเตยนครสวรรค์ และดำเนินการตามแผนการควบคุมตรวจสอบทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์
ข้าวหอมใบเตยนครสวรรค์



ขอบเขตพื้นที่การปลูกและแปรรูป ข้าวหอมใบเตยนครสวรรค์ ครอบคลุมพื้นที่ทั้งหมดของ
จังหวัดนครสวรรค์