



กรมทรัพย์สินทางปัญญา
กระทรวงพาณิชย์

เล่มที่ 64
วันที่ประกาศโฆษณา

เลขที่ประกาศ 192
29 มิถุนายน 2565

ประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เลขที่คำขอ 58100128 วันที่ยื่นคำขอ 11 กันยายน 2558

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ข้าวหอมกระดังงานราธิวาส หรือ Narathiwat Hom Kradung-Nga Rice หรือ Khao Hom Kradung-Nga Narathiwat

รายการสินค้า ข้าวเปลือก ข้าวกล้อง และข้าวขาว

ผู้ขอขึ้นทะเบียน จังหวัดนราธิวาส

ที่อยู่ ศาลากลางจังหวัดนราธิวาส ถนนศูนย์ราชการ อำเภอเมือง จังหวัดนราธิวาส 96000

1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

ข้าวหอมกระดังงานราธิวาส (Narathiwat Hom Kradung-Nga Rice หรือ Khao Hom Kradung-Nga Narathiwat) หมายถึง ข้าวพันธุ์หอมกระดังงา 59 ปลูกเป็นข้าวนาปี ไร่ต่อช่วงแสง เปลือกเมล็ดมีสีฟาง ข้าวกล้องมีเยื่อหุ้มเมล็ดสีแดง ข้าวกล้องเมื่อหุงสุกนุ่ม มีกลิ่นหอมคล้ายดอกกระดังงา ปลูกและผลิตในพื้นที่จังหวัดนราธิวาส

ลักษณะของสินค้า

(1) พันธุ์ข้าว : ข้าวพันธุ์หอมกระดังงา 59

(2) ลักษณะทางกายภาพ

- ข้าวเปลือก : เมล็ดข้าวเปลือกสีฟาง
- ข้าวกล้อง : เมล็ดข้าวกล้องมีสีแดง
- ข้าวขาว : เมล็ดข้าวขาว

(3) ลักษณะทางเคมี

- ข้าวหอมกระดังงา เป็นข้าวที่มีปริมาณอมิโลสปานกลาง (22.3 - 23.2 %)
- การยึดตัวของข้าวสุกปกติ คุณภาพข้าวสุกมีลักษณะร่วนแต่ไม่แข็ง มีกลิ่นหอม
- มีคุณค่าทางโภชนาการสูง โดยมีปริมาณธาตุแคลเซียมและไฟเตทมากในข้าวกล้อง

2. กระบวนการผลิต

การปลูก

- (1) ข้าวหอมกระดังงานราธิวาส ควรปลูกในพื้นที่ราบลุ่ม มีปริมาณน้ำเพียงพอต่อการปลูกข้าวตลอดฤดูกาลผลิต ซึ่งสามารถปลูกข้าวได้ครอบคลุมพื้นที่ทั้งจังหวัด
- (2) เกษตรกร/กลุ่มเกษตรกร ต้องขึ้นทะเบียนเป็นสมาชิกผู้ผลิตข้าวหอมกระดังงานราธิวาส
- (3) เมล็ดพันธุ์ข้าว ต้องเป็นเมล็ดพันธุ์ข้าวหอมกระดังงา 59 ที่ได้รับการรับรองจากกรมการข้าว หรือหน่วยงานที่ได้รับความเชื่อถือและเป็นไปตามมาตรฐานในการผลิตเมล็ดพันธุ์ข้าว กรณีที่เกษตรกรขยายพันธุ์เอง ต้องนำพันธุ์ที่ผ่านการรับรองข้างต้นมาขยายพันธุ์ (โดยมีรอบการใช้เมล็ดพันธุ์จากแหล่งเมล็ดพันธุ์ ไม่เกิน 3 ปี)
- (4) ปลูกในช่วงฤดูนาปี (เดือนตุลาคม – มีนาคม)
- (5) เก็บเกี่ยวระยะพลับพลึง หรือระยะเหลืองกล้วย หรือหลังออกดอกประมาณ 28 – 30 วัน
- (6) การเก็บรักษาผลผลิตข้าวหอมกระดังงานราธิวาส ต้องเก็บรักษาให้มีความชื้นที่เหมาะสม ไม่เกินร้อยละ 14

การแปรรูป

- (1) ผู้แปรรูปหรือโรงสี
 - (1.1) ต้องเป็นโรงสีที่ตั้งอยู่ในจังหวัดนราธิวาส
 - (1.2) ต้องขึ้นทะเบียนเป็นโรงสี เพื่อสีหรือแปรรูปข้าวหอมกระดังงานราธิวาส
 - (1.3) มีสถานที่จัดเก็บข้าวหอมกระดังงานราธิวาสที่เพียงพอและเหมาะสมเพื่อรักษาคุณภาพ และควรแยกเก็บข้าวหอมกระดังงานราธิวาสออกจากข้าวชนิดอื่น
 - (1.4) กรณีไม่ได้มีการสีหรือแปรรูปข้าวหอมกระดังงานราธิวาสโดยเฉพาะ ต้องมีการล้างเครื่องให้สะอาดตามวิธีการที่ถูกต้อง
 - (1.5) การผลิต การรับ - จ่าย ข้าวเปลือก ข้าวกล้อง และข้าวขาว แต่ครั้งต้องมีการบันทึกข้อมูล เช่น แหล่งที่มาของข้าวเปลือก ปริมาณข้าวเปลือกที่นำมาผลิตเป็นข้าวกล้อง และข้าวขาว ปริมาณข้าวกล้อง และข้าวขาวที่ได้รับการสีจากข้าวเปลือก ปริมาณข้าวกล้องและข้าวขาวที่จ่าย จ่ายให้กับผู้ใด และปริมาณคงเหลือ เป็นต้น หากเป็นการรับจ้างสีให้ระบุในบันทึกด้วย
- (2) ผู้ผลิตข้าวหอมกระดังงานราธิวาส
 - (2.1) มีสถานที่ผลิตในจังหวัดนราธิวาส
 - (2.2) ข้าวเปลือกที่จะนำมาผลิตต้องมาจากเกษตรกร/กลุ่มเกษตรกร ซึ่งได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นสมาชิกผู้ผลิตข้าวหอมกระดังงานราธิวาส และได้รับการรับรองว่าได้ปฏิบัติตามคู่มือปฏิบัติงาน โดยการสีหรือแปรรูปข้าวต้องสีหรือแปรรูปข้าวจากโรงสีที่ได้รับการขึ้นทะเบียนการเป็นโรงสี เพื่อสีหรือแปรรูปข้าวหอมกระดังงานราธิวาส
 - (2.3) มีสถานที่จัดเก็บข้าวหอมกระดังงานราธิวาสที่เพียงพอและเหมาะสมเพื่อรักษาคุณภาพ และควรแยกเก็บข้าวหอมกระดังงานราธิวาสออกจากข้าวชนิดอื่น

(2.4) การผลิต การรับ – จ่าย ข้าวเปลือก ข้าวกล้อง และข้าวขาว แต่ครั้งต้องมีการบันทึกข้อมูล เช่น แหล่งที่มาของข้าวเปลือก ปริมาณข้าวเปลือกที่นำมาผลิตเป็นข้าวกล้องและข้าวขาว ปริมาณข้าวกล้อง และข้าวขาวที่ได้รับการสีจากข้าวเปลือก ปริมาณข้าวกล้องและข้าวขาวที่จ่าย จ่ายให้กับผู้ใด และปริมาณคงเหลือ เป็นต้น กรณีจ้างโรงสีให้ระบุงชื่อโรงสีและสถานที่ตั้ง

(2.5) ข้าวเปลือกที่จะทำการแปรรูปจะต้องมีความชื้น ไม่เกินร้อยละ 14 โดยผู้แปรรูปต้องตรวจสอบและบันทึกข้อมูล หากผลการตรวจสอบมีความชื้นเกินกว่าที่กำหนดจะต้องทำการปรับลดความชื้น โดยการตากหรือการอบหรือวิธีอื่นๆ ที่เหมาะสมก่อนการแปรรูป

การบรรจุหีบห่อ

(1) การบรรจุหีบห่อและการเก็บรักษา ผู้บรรจุหีบห่อจะต้องดูแลรักษาอุปกรณ์และสถานที่ในการบรรจุให้สะอาดถูกสุขลักษณะ

(2) รายละเอียดบนฉลากหรือบรรจุภัณฑ์ ให้ประกอบด้วยคำว่า “ข้าวหอมกระดังงานราธิวาส หรือ Narathiwat Hom Kradung-Nga Rice หรือ Khao Hom Kradung-Nga Narathiwat” และระบุชื่อผู้ผลิต/ ผู้จำหน่าย วันที่บรรจุ ปริมาณที่บรรจุ และเครื่องหมายการค้า (ถ้ามี)

การเคลื่อนย้าย กองเก็บ การรักษาสภาพ และการส่งมอบ

(1) มีการจัดทำระบบในการบ่งชี้ เคลื่อนย้าย กองเก็บ บรรจุหีบห่อ รักษาสภาพ ตั้งแต่ขั้นตอนของการรับเข้า การสี จนถึงส่งมอบ

(2) มีขั้นตอนในการควบคุมกองเก็บ ควบคุมการเบิกจ่าย และดูแลรักษาผลิตภัณฑ์

(3) มีการจัดเก็บสินค้าที่เหมาะสมเพื่อรักษาคุณภาพ

3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

จังหวัดนราธิวาสตั้งอยู่ที่ละติจูดที่ องศา 25 ลิปดาเหนือ ลองจิจูดที่ 101 องศา 49 ลิปดาตะวันออก เป็นจังหวัดชายแดนใต้สุดของประเทศไทย มีอาณาเขตติดต่อกับประเทศมาเลเซีย ตั้งอยู่บนชายฝั่งทะเลตะวันออกของแหลมมลายู สภาพพื้นที่ส่วนใหญ่เป็นป่าไม้ ภูเขา และเป็นที่ยาสูบ ลักษณะพื้นที่ มีความลาดเอียงจากทิศตะวันตกไปสู่ทิศตะวันออก พื้นที่ราบส่วนใหญ่อยู่บริเวณติดกับอ่าวไทยและที่ยาสูบ บริเวณแม่น้ำ 4 สาย คือ แม่น้ำบางนรา แม่น้ำสายบุรี แม่น้ำตากใบ และแม่น้ำโก-ลก ลักษณะดินเป็นดินเหนียว หรือดินเหนียวปนทราย สภาพพื้นที่จึงเหมาะกับการทำเกษตรกรรม

ลักษณะภูมิอากาศ เป็นแบบมรสุมเขตร้อน แบ่งออกเป็น 2 ฤดู ได้แก่ ฤดูฝน มี 2 ช่วง คือ ช่วงที่รับลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ ซึ่งพัดเอาความชื้นจากทะเลอันดามันและมหาสมุทรอินเดียเข้ามา ทำให้มีฝนตกชุกในเดือนพฤษภาคมถึงเดือนตุลาคม และช่วงรับลมมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือ ซึ่งพัดเอาความชื้นจากอ่าวไทยเข้ามาทำให้ฝนตกชุกในเดือนพฤศจิกายนถึงเดือนมกราคม ส่วนฤดูร้อน อยู่ในช่วงเดือนกุมภาพันธ์ถึงเดือนเมษายน เนื่องจากได้รับลมตะวันออกเฉียงใต้ ซึ่งเป็นลมร้อนที่พัดมาจากทะเลจีนใต้ ทำให้อากาศโดยทั่วไปร้อนขึ้น

จากลักษณะภูมิประเทศและลักษณะภูมิอากาศดังกล่าว ทำให้ข้าวหอมกระดังงานราธิวาสที่ปลูกในพื้นที่จังหวัดนราธิวาส มีรสชาติและลักษณะที่แตกต่างไปจากพื้นที่อื่น กล่าวคือ ผลผลิตเมื่อนำมาแปรรูปเป็นข้าวสารมีคุณภาพการหุงต้มดี มีความนุ่มและมีกลิ่นหอมเหมือนดอกกระดังงา

ประวัติความเป็นมา

จังหวัดนราธิวาส เป็นจังหวัดที่มีประวัติอันยาวนานจังหวัดหนึ่งของภาคใต้ ชื่อเดิมของพื้นที่นี้ คือ มนารา หรือ มนารอ ซึ่งมีความหมายว่า “หอคอย” มาจากคำว่า กูวาลา มนารา ที่มีความหมายว่า “กระโจมไฟ” หรือ “หอคอยที่ปากน้ำ” ส่วนชาวไทยที่นับถือศาสนาพุทธจะเรียกว่า บางนรา หรือ บางนาค ต่อมาในปี พ.ศ. 2458 พระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัว ทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ ให้เปลี่ยนชื่อใหม่ว่า นราธิวาส อันมีความหมายว่า “อันเป็นที่อยู่ของคนดี”

ข้าวหอมกระดังงานราธิวาส มีจุดกำเนิดที่ตำบลพร่อน อำเภอตากใบ จังหวัดนราธิวาส โดยมีตำนานเล่าว่า เมืองตากใบเคยอยู่ภายใต้การปกครองของอาณาจักรสุโขทัย จึงมีขุนนางจากอาณาจักรสุโขทัยเดินทางมาปกครองต่างพระเนตรพระกรรณ ปรากฏหลักฐานทางโบราณวัตถุ คือ กำแพงเมืองและวัด โดยมีซากปรักหักพังที่บ้านโคกอิฐ เมื่อมีขุนนางชาวสุโขทัยมาอยู่ที่เมืองตากใบจึงมีบริวารตามมาหลายคน ด้วยเหตุนี้เองอาจจะนำพันธุ์ข้าวมาปลูกตั้งแต่กาลนั้นเป็นต้นมา แต่ก่อนชาวบ้านจะเรียกข้าวพันธุ์นี้ว่า ข้าวกระดาหงา หรือ ข้าวกระดังงา เพราะมีกลิ่นหอมคล้ายดอกกระดังงา ต่อมามีการเพิ่มคำว่าหอม เข้าไปข้างหน้า จึงเรียกชื่อว่า ข้าวหอมกระดังงา โดยในอดีตชาวนามักจะปลูกไว้เพื่อนำไปถวายพระสงฆ์ในโอกาสสำคัญต่างๆ และทำให้เกิดประเพณีต่างๆ ในฤดูกาลทำนา เช่น การลงแขกปักดำข้าว การลงแขกเกี่ยวเกี่ยวข้าว การลาซังข้าว เป็นต้น ซึ่งอยู่ในวิถีชีวิตเกษตรกรผู้ทำนามาตั้งแต่บรรพบุรุษ รวมถึงการหุงข้าวเพื่อรับแขกบ้านแขกเมืองมาจนถึงปัจจุบัน “ข้าวหอมกระดังงานราธิวาส” จึงเป็นข้าวที่มีชื่อเสียงและอยู่คู่กับจังหวัดนราธิวาสมายาวนาน

4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การปลูกและผลิต ข้าวหอมกระดังงานราธิวาส ครอบคลุมพื้นที่ทั้งหมดของจังหวัดนราธิวาส รายละเอียดตามแผนที่

5. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

- (1) ข้าวหอมกระดังงานราธิวาส ต้องปลูกและผลิตในเขตพื้นที่ที่กำหนด ตามกระบวนการผลิตข้างต้น
- (2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิต และผู้ประกอบการค้า ข้าวหอมกระดังงานราธิวาส รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

6. เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

- (1) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิต และผู้ประกอบการค้า ที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ข้าวหอมกระดังงานราธิวาส

(2) ผู้ขอขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิต และผู้ประกอบการค้า จะต้องปฏิบัติตามคู่มือการปฏิบัติงาน สำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ข้าวหอมกระดังงานราธิวาส และดำเนินการตามแผนการควบคุม ตรวจสอบทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด
