



ประกาศกรมทรัพย์สินทางปัญญา

เรื่อง การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

ข้าวหอมปทุมธานี

ทะเบียนเลขที่ สช 64100162

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

ให้ขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ข้าวหอมปทุมธานี คำขอเลขที่ 60100173 ทะเบียนเลขที่ สช 64100162 ซึ่งมีรายการทางทะเบียนตามบัญชีแนบท้ายประกาศฉบับนี้

ทั้งนี้ ให้มีผลตั้งแต่วันยื่นคำขอขึ้นทะเบียน 4 ธันวาคม 2560

ประกาศ ณ วันที่ 27 สิงหาคม พ.ศ. 2564

(นายวุฒิไกร ลีวีระพันธุ์)
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

ทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

ข้าวหอมปทุมธานี

(Khao Hom Pathum Thani หรือ Pathum Thani Hom Pathum Rice)

- | | | | |
|----------------------|---|-------------------|----------------|
| (1) เลขที่คำขอ | 60100173 | ทะเบียนเลขที่ | สช 64100162 |
| (2) วันที่ยื่นคำขอ | 4 ธันวาคม 2560 | วันที่ขึ้นทะเบียน | 4 ธันวาคม 2560 |
| (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียน | จังหวัดปทุมธานี
ที่อยู่ ศาลากลางจังหวัดปทุมธานี ถนนปทุมธานีเฉลิมพระเกียรติ
ตำบลบางปรอก อำเภอเมืองปทุมธานี จังหวัดปทุมธานี 12000 | | |
| (4) รายการสินค้า | ข้าวเปลือก ข้าวกล้อง และข้าวขาว | | |

- (5) คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า
ค่านิยาม

ข้าวหอมปทุมธานี (Khao Hom Pathum Thani หรือ Pathum Thani Hom Pathum Rice) หมายถึง ข้าวเปลือก ข้าวกล้อง และข้าวขาว ที่แปรรูปมาจากข้าวพันธุ์ปทุมธานี 1 ที่มีเปลือกข้าวสีฟาง รูปทรงเมล็ดข้าว เรียว ยาว จมูกข้าวเล็ก เนื้อเมล็ดข้าวมีสีขาวนวล ผิวค่อนข้างมัน เมื่อหุงสุกแล้ว ข้าวนุ่มค่อนข้างเหนียวและมีกลิ่นหอม อ่อน ๆ ปลูกและผลิตในพื้นที่จังหวัดปทุมธานี

ลักษณะของสินค้า

- พันธุ์ข้าว พันธุ์ปทุมธานี 1 เป็นข้าวเจ้าหอมที่ไม่ไวต่อช่วงแสง
- ประเภทข้าว ข้าวเปลือก ข้าวกล้อง และข้าวขาว
- ลักษณะทางกายภาพ

- เปลือกข้าว สีฟาง มีขน มีหางเล็กน้อย
- รูปทรงเมล็ดข้าว เรียว ยาว มีความยาวมากกว่า 6 มิลลิเมตร สัดส่วนความกว้างต่อความยาวมากกว่า 3.1 จมูกข้าวเล็ก
- เนื้อเมล็ดข้าว สีขาวนวล ผิวค่อนข้างมัน เมื่อหุงสุกแล้วข้าวนุ่มค่อนข้างเหนียว และมีกลิ่นหอมอ่อน ๆ

(4) ลักษณะทางเคมี

- ปริมาณอมิโลส ร้อยละ 15.8 – 17.8
- มีการสลายตัวในต่าง ระดับ 6.1 – 6.9
- มีปริมาณสารหอม 2-acetyl-1-pyrroline (2AP) ในปริมาณ 0.6 – 0.7 ไมโครกรัม (ณ แปลงปลูก)

(5) ลักษณะอื่น

- ความชื้น ไม่เกินร้อยละ 14
- สิ่งเจือปน ไม่เกินร้อยละ 0.2
- เมล็ดเหลือง ไม่เกินร้อยละ 0.2
- พันธุ์ข้าวอื่นปน ไม่เกินร้อยละ 8

(6) กระบวนการผลิต

การปลูก

- (1) ข้าวหอมปทุมธานี ต้องปลูกในพื้นที่จังหวัดปทุมธานี
- (2) เกษตรกรผู้ผลิตข้าวหอมปทุมธานี ต้องมีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ปลูกข้าวหอมปทุมธานี และต้องมีระบบการบันทึกข้อมูลที่สามารถตรวจสอบได้ตั้งแต่การปลูกไปจนถึงการขนย้ายเข้าโรงสี
- (3) ปลูกโดยใช้เมล็ดพันธุ์ข้าว “ปทุมธานี 1” ที่มีคุณภาพดีจากเกษตรกรในพื้นที่จังหวัดปทุมธานี หรือมาจากแหล่งผลิตที่เชื่อถือได้และเป็นไปตามมาตรฐานการผลิตเมล็ดพันธุ์ข้าว เช่น ศูนย์วิจัยข้าวปทุมธานี และศูนย์เมล็ดพันธุ์ข้าวของกรมการข้าว
- (4) ควรปลูกในช่วงเดือนสิงหาคมถึงกันยายนของทุกปี จะทำให้ข้าวมีคุณภาพดี และได้รับผลกระทบจากฝนโรค และแมลงน้อย
- (5) ควรเก็บเกี่ยวในช่วงเดือนพฤศจิกายนถึงธันวาคมของทุกปี ซึ่งเป็นระยะที่เหมาะสม (หลังข้าวออกดอก 28-30 วัน หรือหลังการหว่าน 115-120 วัน) ทำให้ได้น้ำหนักข้าวสูงสุด ได้เมล็ดพันธุ์ที่มีอัตราการงอกสูง สามารถเก็บไว้ได้นาน
- (6) ควรเก็บรักษาคุณภาพข้าวให้มีความชื้นอยู่ในระดับที่เหมาะสม

การแปรรูป

- (1) ทำการแปรรูป ในเขตพื้นที่จังหวัดปทุมธานี
- (2) ผู้แปรรูปหรือโรงสี
 - (2.1) จะต้องขึ้นทะเบียนเป็นผู้แปรรูปข้าวหอมปทุมธานี
 - (2.2) โรงสีจะต้องได้รับการรับรองมาตรฐานคุณภาพ สิ่งแวดล้อม และสุขอนามัยอาหาร
 - (2.3) กรณีโรงสีไม่ได้รับการรับรองมาตรฐานตามข้อ (2.2) จะต้องมีการบริหารจัดการตามข้อ (3)
- (3) การแปรรูปต้องมีการบริหารจัดการเรื่องต่อไปนี้
 - (3.1) การรับซื้อข้าวเปลือก (ยกเว้นกรณีแปรรูปข้าวที่ปลูกเอง)
 - 1) ต้องมาจากเกษตรกร/ สถาบันเกษตรกรที่ขึ้นทะเบียนสมาชิกไว้ตั้งแต่ก่อนเริ่มเพาะปลูก และปฏิบัติตามกระบวนการผลิตข้าวหอมปทุมธานี
 - 2) ต้องระบุชื่อเกษตรกร สถานที่ผลิตข้าว ชื่อพันธุ์ข้าว วันที่ ปริมาณ สรุปการรับซื้อข้าวเปลือกประจำวันและประจำเดือน
 - 3) มีการแยกจัดเก็บข้าวเปลือกหอมปทุมธานี และข้าวเปลือกทั่วไปอย่างชัดเจน
 - 4) มีการตรวจสอบคุณภาพของข้าวเปลือก ได้แก่ ความชื้น เปอร์เซ็นต์ต้นข้าว สิ่งเจือปน เมล็ดเหลือง และพันธุ์ปน

(3.2) การสีข้าว

- 1) มีการบันทึกข้อมูลที่มา ปริมาณข้าวเปลือก ปริมาณข้าวสาร ในการแปรรูปข้าวหอมปทุมธานี
- 2) ต้องมีการสีล้างเครื่อง (Line) ตามกรรมวิธีที่ถูกต้อง เพื่อเตรียมการสีข้าวหอมปทุมธานี
- 3) ต้องมีบรรจุภัณฑ์เฉพาะสำหรับข้าวหอมปทุมธานี พร้อมกับระบุ ชื่อผู้ผลิต วันที่ผลิต

และปริมาณ

การเคลื่อนย้าย กองเก็บ การรักษาสภาพ และการส่งมอบ

(1) มีระบบควบคุม การเคลื่อนย้าย กองเก็บ บรรจุหีบห่อ การเบิกจ่าย และดูแลรักษาผลิตภัณท์ ตั้งแต่ขั้นตอนการรับเข้า การแปรรูป จนถึงส่งมอบ

(2) มีการจัดเก็บสินค้าที่เหมาะสม เพื่อรักษาคุณภาพ พร้อมทั้งมีป้ายระบุวันที่ผลิต Bill Card และ Lot No. ไว้ และแยกจัดเก็บจากข้าวทั่วไป

การบรรจุหีบห่อ

(1) รายละเอียดบนฉลาก หรือบรรจุภัณท์ หรือหีบห่อ ให้ประกอบด้วยคำว่า “ข้าวหอมปทุมธานี หรือ Khao Hom Pathum Thani หรือ Pathum Thani Hom Pathum Rice”

(2) ให้ระบุชื่อ ที่อยู่ ผู้ผลิต/ผู้ประกอบการ ที่ติดต่อได้

(7) ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

จังหวัดปทุมธานี ตั้งอยู่ที่ละติจูด 14 องศา 6 ลิปดาเหนือ ลองจิจูด 100 องศา 37 ลิปดาตะวันออก เป็นที่ราบลุ่มริมฝั่งแม่น้ำเจ้าพระยาซึ่งไหลผ่านทำให้แบ่งพื้นที่ออกเป็นสองฝั่ง ได้แก่ ฝั่งตะวันออกหรือฝั่งซ้ายของแม่น้ำ เป็นพื้นที่อำเภอเมืองปทุมธานีบางส่วน อำเภอธัญบุรี อำเภอลำลูกกา อำเภอลองหลวง อำเภอหนองเสือ และอำเภอสามโคกบางส่วน ส่วนฝั่งตะวันตกหรือฝั่งขวาของแม่น้ำเป็นพื้นที่อำเภอเมืองปทุมธานีบางส่วน อำเภอลาดหลุมแก้ว และส่วนที่เหลือของอำเภอสามโคก ดินส่วนใหญ่เป็นดินเหนียวมีความอุดมสมบูรณ์ มีความเป็นกรดหรือดินเปรี้ยวระบายน้ำได้ช้า พื้นที่สูงจากระดับน้ำทะเลเพียงเล็กน้อย มีระบบน้ำชลประทานที่มีน้ำตลอดทั้งปี ซึ่งเหมาะสำหรับเพาะปลูกข้าวหอมปทุมธานี

ลักษณะภูมิอากาศ

จังหวัดปทุมธานี จัดอยู่ในภูมิอากาศแบบร้อนชื้นสลับแล้ง มีฤดูฝนและฤดูแล้งแตกต่างกันอย่างชัดเจน สามารถแบ่งได้ 3 ฤดู คือ ฤดูร้อนเริ่มเดือนกุมภาพันธ์ถึงเมษายน ฤดูฝนเริ่มเดือนพฤษภาคมถึงกันยายน โดยฤดูนี้ จะเริ่มมีลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ ซึ่งเป็นลมชื้นพัดปกคลุม ทำให้ฝนตกแพร่กระจายตามร่องมรสุม ประกอบกับร่องความกดอากาศต่ำพาดผ่านทางทิศตะวันออก ทำให้อากาศชุ่มชื้นมีฝนตกชุก โดยเฉพาะในเดือนกันยายน อากาศจะชุ่มชื้น ส่วนฤดูหนาว เริ่มประมาณเดือนตุลาคมถึงมกราคม โดยได้รับจากลมมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือ อากาศจะหนาวเย็นสลับร้อน ปริมาณน้ำฝนเฉลี่ยทั้งปีประมาณ 1,394.27 มิลลิเมตร อุณหภูมิเฉลี่ยตลอดปี ประมาณ 28.82 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์เฉลี่ยตลอดปี ร้อยละ 71.54

ด้วยปัจจัยดังกล่าวข้างต้น ทำให้ข้าวหอมปทุมธานี มีลักษณะเมล็ดข้าวเมื่อผ่านการสีแล้วจะมีความกว้างของเมล็ดข้าวมากกว่าพื้นที่อื่น มีคุณค่าทางโภชนาการ ได้แก่ ธาตุเหล็ก สังกะสี และกาบาที่สูงกว่าพื้นที่อื่น และข้าวขาวยังมีโปรตีน โยอาหาร และวิตามินบี 1 ที่สูงกว่าพื้นที่อื่นอีกด้วย

ประวัติความเป็นมา

จังหวัดปทุมธานี เป็นพื้นที่หลักของโครงการคลองชลประทานเพื่อการเกษตรแห่งแรกของประเทศไทย ซึ่งเริ่มขึ้นระหว่าง พ.ศ. 2433 – 2440 ในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว (รัชกาลที่ 5) โดยให้บริษัท ชุคคลองแลคูนาสยาม จำกัด เป็นผู้รับจ้างขุด “คลองรังสิตประยูรศักดิ์” หรือ “คลองรังสิต” และคลองแยกต่าง ๆ เพื่อพัฒนาพื้นที่บริเวณทุ่งรังสิตให้เป็นแหล่งเพาะปลูกข้าวรองรับการขยายตัวของการส่งออกข้าวซึ่งเป็นสินค้าอันดับหนึ่งของไทยในขณะนั้น ต่อมาจึงเรียกชื่อโครงการพัฒนาที่ดินบริเวณนี้ว่า โครงการรังสิต และเรียกบริเวณที่คลองนี้ไหลผ่านว่า “ทุ่งรังสิต” ต่อมาในปี พ.ศ. 2453 และ 2454 ข้าวจากทุ่งรังสิตได้รับรางวัลชนะเลิศการประกวดติดต่อกันถึง 2 ครั้ง ทำให้เห็นว่าทุ่งรังสิตไม่ได้เป็นเพียงแหล่งผลิตข้าวที่สำคัญเท่านั้น แต่ยังเป็นแหล่งผลิตข้าวพันธุ์ดีที่สร้างชื่อเสียงไปทั่วประเทศอีกด้วย และในปี พ.ศ. 2475 ข้าวของนาทดลองรังสิต พันธุ์ปิ่นแก้ว ชนะการประกวดพันธุ์ข้าวที่เมืองเรจินา ประเทศแคนาดา ในงาน World Grain Exhibition Conference นับเป็นจุดเริ่มต้นของการวิจัยและพัฒนาพันธุ์ข้าวเพื่อให้ได้ข้าวที่มีคุณภาพสูง เหมาะสมกับสภาพแวดล้อมและตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคทั้งในและต่างประเทศ

ข้าวหอมปทุมธานี เป็นข้าวพันธุ์ปทุมธานี 1 ที่ได้รับการปรับปรุงพันธุ์และคัดเลือกพันธุ์ ณ ศูนย์วิจัยข้าวปทุมธานี จังหวัดปทุมธานี และได้รับการประกาศรับรองพันธุ์เมื่อปี พ.ศ. 2543 โดยกรมวิชาการเกษตร ภายหลังการรับรองพันธุ์มีเกษตรกรปลูกกันอย่างแพร่หลายในจังหวัดปทุมธานี จากลักษณะของพื้นที่จังหวัดปทุมธานีที่มีระบบชลประทานตลอดทั้งปี ตลอดจนภูมิอากาศและดินที่มีความแตกต่างจากพื้นที่อื่น ประกอบกับเกษตรกรภายในจังหวัดปทุมธานียังมีการใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ชื่อว่า การให้น้ำแบบเปียกสลับแห้ง ซึ่งทำให้ต้นข้าวยังมีความแข็งแรง ไม่มีโรคและแมลงรบกวน เมล็ดข้าวแกร่ง คุณภาพการสีที่ดี ได้เปอร์เซ็นต์ข้าวมาก ข้าวสุกจะมีกลิ่นหอมและนุ่มเหนียว นอกจากนี้ เกษตรได้ปฏิบัติตามแนวทางการผลิตทางการเกษตรที่ดี มีเทคนิคการลดความชื้น มีการตรวจสอบและรับรองแหล่งผลิต การแปรรูปมีการควบคุมมาตรฐาน มีโรงสีขนาดกลางอย่างทั่วถึง ทำให้ “ข้าวหอมปทุมธานี” มีคุณภาพและมีชื่อเสียงแพร่หลายมาจนถึงปัจจุบัน

(8) ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การปลูกและผลิต ข้าวหอมปทุมธานี ครอบคลุมพื้นที่ทั้งหมดของจังหวัดปทุมธานี รายละเอียดตามแผนที่

(9) การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

- (1) ข้าวหอมปทุมธานี ต้องปลูกและผลิตในเขตพื้นที่ที่กำหนด ตามกระบวนการผลิตข้างต้น
- (2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิต ผู้ประกอบการค้าข้าวหอมปทุมธานี รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

(10) เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

- (1) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิต และผู้ประกอบการค้า ที่ประสงค์ จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ข้าวหอมปทุมธานี
- (2) ผู้ขอขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิต และผู้ประกอบการค้า จะต้องปฏิบัติตามคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ข้าวหอมปทุมธานี และดำเนินการตามแผนการควบคุมตรวจสอบทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ ข้าวหอมปทุมธานี



ขอบเขตพื้นที่การปลูกและผลิต ข้าวหอมปทุมธานี ครอบคลุมพื้นที่ทั้งหมดของจังหวัดปทุมธานี