

## คู่มือการปฏิบัติงาน สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้

### 1) คำนิยาม

ข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้ (Tung Kula Rong-Hai Thai Hom Mali Rice: TKR หรือ “Khao Hom Mali Thung Kula Rong-Hai”) หมายถึง ข้าวเปลือก ข้าวกล้อง และข้าวขาว ที่แปรรูปมาจากข้าวเปลือกพันธุ์ข้าวหอมที่ไวต่อช่วงแสง คือ พันธุ์ขาวดอกมะลิ 105 และพันธุ์ กข 15 ซึ่งปลูกในพื้นที่ทุ่งกุลาร้องไห้ ในฤดูนาปี และมีกลิ่นหอมตามธรรมชาติ

### 2) ขอบเขตพื้นที่การผลิตข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้

“ข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้” ต้องมีพื้นที่เพาะปลูกใน “ที่ราบทุ่งกุลาร้องไห้” เท่านั้นซึ่งประกอบไปด้วย 5 จังหวัด คือ มหาสารคาม ร้อยเอ็ด สุรินทร์ ศรีสะเกษ และยโสธร (รายละเอียดตามแผนที่) พื้นที่รวม 2,107,690 ไร่ แบ่งได้ดังต่อไปนี้

1.จังหวัดร้อยเอ็ด ประกอบด้วย ตำบลที่อยู่ในเขตพื้นที่ทุ่งกุลาร้องไห้ในอำเภอเกษตรวิสัย อำเภอสุวรรณภูมิ อำเภอปทุมรัตน์ อำเภอโพนทราย และกิ่งอำเภอหนองฮี พื้นที่จำนวน 986,807 ไร่

2.จังหวัดสุรินทร์ ประกอบด้วย ตำบลที่อยู่ในเขตพื้นที่ทุ่งกุลาร้องไห้ในอำเภอท่าตูม และอำเภอชุมพลบุรี พื้นที่จำนวน 575,993 ไร่

3.จังหวัดศรีสะเกษ ประกอบด้วย ตำบลที่อยู่ในเขตพื้นที่ทุ่งกุลาร้องไห้ในอำเภอรามิไสล และกิ่งอำเภอศีลาลาด พื้นที่จำนวน 287,000 ไร่

4.จังหวัดมหาสารคาม ประกอบด้วย ตำบลที่อยู่ในเขตพื้นที่ทุ่งกุลาร้องไห้ในอำเภอพยัคฆภูมิพิสัย พื้นที่จำนวน 193,890 ไร่

5.จังหวัดยโสธร ประกอบด้วย ตำบลที่อยู่ในเขตพื้นที่ทุ่งกุลาร้องไห้ในอำเภอมหาชนะชัย และอำเภอค้อวัง พื้นที่จำนวน 64,000 ไร่

### 3) ลักษณะของสินค้า

(1) พันธุ์ข้าว : ข้าวเปลือกหอมมะลิที่ไวต่อช่วงแสง พันธุ์ขาวดอกมะลิ 105 และ พันธุ์ กข 15

(2) ลักษณะหลัก : ข้าวเปลือก ข้าวกล้อง ข้าวขาวที่แปรรูปมาจากข้าวเปลือกเจ้า พันธุ์ ขาวดอกมะลิ 105 และ พันธุ์ กข 15 เท่านั้น

(3) ลักษณะทางกายภาพ

ความยาว (มม.)	สัดส่วนความยาว/ความกว้าง	ท้องไข่	ความหอม
> 7.0	> 3.2	< 6 %	มี

(4) ลักษณะทางเคมี

เอนไซม์อะมิโลส (%)	การสลายตัวในด่าง (ระดับ)
14-16	6-7

(5) ลักษณะอื่น ๆ

ความชื้น (%)	สิ่งเจือปน (%)	เมล็ดเหลือง (%)	พันธุ์ปน (%)
< 14 %	< 2 %	< 0.2 %	< 8 %

#### 4) กระบวนการผลิต

##### การปลูก

1. การปลูกต้องปลูกในพื้นที่ทุ่งกุลาร้องไห้ ตามขอบเขตที่กำหนดเท่านั้น
2. เกษตรกร / กลุ่มเกษตรกรผู้ปลูก “ข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้” ต้องมีการขึ้นทะเบียนสมาชิกทุกปีก่อนเริ่มทำการเพาะปลูก
3. เมล็ดพันธุ์ต้องเป็นเมล็ดพันธุ์ข้าวหอมมะลิไทยแท้ (พันธุ์ข้าวดอกมะลิ 105 และ/หรือ กข 15) จากแหล่งที่ได้รับการรับรอง เช่น กรมวิชาการเกษตร หรือองค์กรเกษตรกรหรือหน่วยงานเอกชนที่ได้รับการรับรองโดยกระทรวงเกษตรและสหกรณ์การเกษตร
4. ช่วงเวลาในการเพาะปลูก เดือนเมษายน – เดือนสิงหาคม
5. ช่วงเวลาในการเก็บเกี่ยว – เดือนตุลาคม - เดือนธันวาคม
6. ต้องตากข้าวเป็นเวลา 2-3 วันเพื่อลดความชื้น
7. เกษตรกร ต้องทำการการบันทึกข้อมูลการผลิต และการใช้ปัจจัยการผลิต
8. ในกรณีที่เป็นกลุ่มเกษตรกรผู้มีอำนาจต้องทำการเข้าตรวจสอบหรือกลุ่มเกษตรกรต้องสร้างระบบควบคุมภายใน
9. ต้องมีการทำขั้นตอนในการตรวจสอบย้อนกลับได้ตั้งแต่การเพาะปลูกจนถึงการขนส่งสู่โรงสี

## การแปรรูป

### วิธีการรับซื้อข้าวเปลือก

- 1) การรับซื้อข้าวเปลือกหอมมะลิ ผู้แปรรูปจะต้องซื้อข้าวเปลือกจากเกษตรกร/กลุ่มเกษตรกรที่ขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์เท่านั้น
- 2) ผู้แปรรูปต้องบันทึก ชื่อเกษตรกร ที่อยู่ พันธุ์ข้าว วันที่ ปริมาณ โดยแยกจากข้าวทั่วไป
- 3) ผู้แปรรูปต้องเก็บข้าวเปลือกหอมมะลิ สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ แยกออกจากข้าวชนิดอื่น
- 4) ผู้แปรรูปทำการตรวจสอบคุณภาพของข้าวเปลือกหอมมะลิ ได้แก่ ความชื้น เเปอร์เซ็นต์ต้นข้าว, สิ่งปนเปื้อน, ข้าวเมล็ดเหลือง สายพันธุ์อื่นๆ ฯลฯ

### วิธีการสีข้าว

- 1) ทำการแปรรูป (สีข้าว) ในพื้นที่ทุ่งกุลาร้องไห้ ในขอบเขตพื้นที่ที่กำหนด หรือ
- 2) ~~พื้นที่นอกเขต ตามข้อ 1) ต้องได้รับการอนุญาตและผ่านการรับรองจาก~~  
คณะกรรมการที่ได้รับมอบหมาย (ยกเลิก)
- 3) ผู้แปรรูปทำการบันทึกปริมาณของข้าวเปลือกที่ทำการรับเข้ามาผลิตและปริมาณข้าวขาวภายหลังการแปรรูป
- 4) ผู้แปรรูปต้องมีวิธีการทำความสะอาด line การผลิต เพื่อป้องกันการปนเปื้อนระหว่างข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้ และข้าวชนิดอื่น
- 5) ผู้แปรรูปต้องทำการเก็บข้าวขาวไว้ในบรรจุภัณฑ์ที่ฉลากระบุ “ข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้” พร้อมระบุชื่อผู้ผลิต วันที่ และปริมาณการผลิต

### วิธีการขนส่ง บรรจุหีบห่อ เก็บรักษา และส่งมอบ

- 1) ต้องมีระบบควบคุม วิธีการขนส่ง การบรรจุหีบห่อ การเก็บรักษา และการส่งมอบ
- 2) ผลิตภัณฑ์ที่บรรจุหีบห่อแล้วต้องมีฉลากดังนี้ “ข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้” และ/หรือ “Thung Kula Rong-Hai Hom Mali Rice : TKR ”หรือ “Khao Hom Mali Thung Kula Rong-Hai”
- 3) ทำการจัดเก็บผลิตภัณฑ์ โดยวางกองรวมกันบนแท่นสินค้า (pallet) และมีป้ายระบุวันที่ผลิต และ Lot No. และทำการจัดเก็บแยกไว้จากข้าวชนิดอื่น
- 4) คุณภาพของข้าวหอมมะลิต้องเป็นไปตาม “ประกาศกระทรวงพาณิชย์ เรื่อง กำหนดให้ข้าวหอมมะลิไทยเป็นสินค้ามาตรฐาน และมาตรฐานสินค้าข้าวหอมมะลิไทย พ.ศ.2544 ลงวันที่ 31 ตุลาคม 2544 หรือตามที่แก้ไขใหม่โดยมีการตรวจสอบคุณภาพข้าวสารหอมมะลิ ได้แก่ ความชื้น ข้าวปน ปริมาณอมิโลส ปริมาณเมล็ดเหลือง ค่า ท้องไข่ พันธุ์ปน และวัตถุอื่น เป็นต้น