



ประกาศกรมทรัพย์สินทางปัญญา
เรื่อง การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์
ข้าวไร้ลิ้มผัวเพชรบูรณ์
ทะเบียนเลขที่ สช 57100063

เพื่อให้การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์เป็นไปตาม พระราชบัญญัติคุ้มครอง
สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ พ.ศ. 2546 อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 32 แห่งพระราชบัญญัติระเบียบ
บริหารราชการแผ่นดิน พ.ศ. 2534 แก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน
(ฉบับที่ 5) พ.ศ. 2545 กรมทรัพย์สินทางปัญญาจึงออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ให้ขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ข้าวไร้ลิ้มผัวเพชรบูรณ์ คำขอเลขที่ 56100094
ทะเบียนเลขที่ สช 57100063 ซึ่งมีรายการทางทะเบียนตามบัญชีแนบท้ายประกาศฉบับนี้

ทั้งนี้ ให้มีผลตั้งแต่วันยื่นคำขอขึ้นทะเบียน 26 เมษายน 2556

ประกาศ ณ วันที่ ๒ กรกฎาคม พ.ศ. 2557

(นายสมศักดิ์ พนิชยกุล)
รองอธิบดี รักษาการแทน
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

ทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

ข้าวไร้ลีมฝั้วเพชรบูรณ์

- | | | | |
|----------------------|---|-------------------|----------------|
| (1) เลขที่คำขอ | 56100094 | ทะเบียนเลขที่ | สช 57100063 |
| (2) วันที่ยื่นคำขอ | 26 เมษายน 2556 | วันที่ขึ้นทะเบียน | 26 เมษายน 2556 |
| (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียน | กรมการข้าว
ที่อยู่ 50 ถนนพหลโยธิน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900 | | |
| (4) รายการสินค้า | ข้าว | | |

(5) คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

ข้าวไร้ลีมฝั้วเพชรบูรณ์ (Khao Rai Leum Pua Petchabun) หมายถึง ข้าวไร้ลีมฝั้วที่ใช้พันธุ์ข้าวเหนียวดำพันธุ์ลีมฝั้ว ปลูกเป็นข้าวไร่ ไร่ต่อช่วงแสง เมล็ดมีสีม่วงดำ ปลูกในพื้นที่สูงที่ระดับความสูง 400-800 เมตรจากระดับน้ำทะเล ของจังหวัดเพชรบูรณ์

ลักษณะของสินค้า

- (1) พันธุ์ข้าว : ข้าวเหนียวดำพันธุ์ลีมฝั้ว
- (2) ประเภทข้าวไร้ลีมฝั้วเพชรบูรณ์
 - ข้าวเปลือก
 - ข้าวกล้อง
- (3) ลักษณะทางกายภาพ
 - ข้าวเปลือก สีเปลือกเมล็ดสีฟางแถบดำ หรือสีฟาง
 - ข้าวกล้อง มีสีม่วงดำ รูปร่างค่อนข้างป้อม
- (4) คุณสมบัติของสินค้า

เมื่อหุงสุกจะมีรสชาติอร่อย ขณะเคี้ยวจะรู้สึกหนุบๆ กรอบนอก นุ่มใน มีกลิ่นหอม และมีคุณค่าทางโภชนาการสูง มีปริมาณสารต้านอนุมูลอิสระ โอเมกา 3 โอเมกา 6 โอเมกา 9 แอนโทไซยานิน แกมมาออโรซานอล วิตามินอี (อัลฟา-โทโคฟีรอล) และแร่ธาตุต่างๆ เช่น แคลเซียม แมงกานีส เป็นต้น

กระบวนการผลิต

การปลูก

(1) พื้นที่ปลูกข้าวอยู่ในพื้นที่จังหวัดเพชรบูรณ์ เป็นพื้นที่ดอนไม่มีน้ำขัง ตามเชิงเขาในพื้นที่สูงที่ระดับความสูง 400-800 เมตรจากระดับน้ำทะเล

(2) เกษตรกร / กลุ่มเกษตรกร และโรงสี ผู้ผลิตและผู้ประกอบการที่ต้องการผลิตข้าวไร้ลีมฝั้วเพชรบูรณ์ เป็นข้าวสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ต้องขึ้นทะเบียนผู้ผลิตก่อนเริ่มทำการปลูกและแปรรูป

(3) เมล็ดพันธุ์ข้าว ต้องเป็นเมล็ดพันธุ์ข้าวเหนียวดำพันธุ์ลิ้มฝัว ที่มีคุณภาพดี ไม่มีสิ่งเจือปน จากแหล่งผลิตเมล็ดพันธุ์ ที่มีมาตรฐานจากศูนย์วิจัยข้าว ศูนย์เมล็ดพันธุ์ ศูนย์ข้าวชุมชน หรือเมล็ดพันธุ์ที่เกษตรกรผลิตเองตามคำแนะนำและได้มาตรฐานของกรมการข้าว

(4) ปลูกในช่วงฤดูนาปี (เดือนพฤษภาคม หรือเดือนมิถุนายน)

การเก็บเกี่ยว

(1) เก็บเกี่ยวระยะพลับพลึง ช่วงเดือนตุลาคม

(2) เก็บผลผลิตข้าวเปลือกที่มีความชื้นที่เหมาะสมร้อยละ 14-15 และเก็บรักษาในพื้นที่สะอาด ปราศจากโรคและแมลง

(3) เกษตรกร/กลุ่มเกษตรกร ต้องมีระบบการบันทึกข้อมูลการจัดการที่สามารถตรวจสอบได้ ตั้งแต่เมล็ดพันธุ์ข้าว ระบบการปลูก และคุณภาพข้าวเปลือก

การแปรรูป

(1) การแปรสภาพข้าวเปลือกเป็นข้าวกล้อง โดยโรงสีในพื้นที่จังหวัดเพชรบูรณ์

(2) การรับซื้อข้าวเปลือก ต้องมาจากเกษตรกร/กลุ่มเกษตรกรที่ขึ้นทะเบียน และได้ปฏิบัติตามวิธีการปลูกข้าวตามระบบการผลิตที่ดี การรับซื้อต้องมีการระบุชื่อเกษตรกร/กลุ่มเกษตรกร สถานที่ปลูกข้าว วันที่รับซื้อข้าว ปริมาณซื้อขาย

(3) การสีข้าวเปลือกในโรงสีที่ได้ขึ้นทะเบียนผลิตข้าวไร้ลิ้มฝัวเพชรบูรณ์ในปีนั้นๆ มีการบันทึกข้อมูลต่างๆ ในการสีข้าว ได้แก่ ที่มาของข้าวเปลือก ปริมาณข้าวเปลือกที่สี ปริมาณข้าวกล้องที่ได้จากการสี ในกระบวนการแปรสภาพข้าวไร้ลิ้มฝัวเพชรบูรณ์ ถ้ามีการสีข้าวชนิดอื่นๆ ที่ไม่ใช่ข้าวเปลือกที่เป็นวัตถุดิบ สำหรับการผลิตข้าวไร้ลิ้มฝัวเพชรบูรณ์ ต้องมีการล้างเครื่องสีข้าว ให้สะอาดตามกรรมวิธีที่ถูกต้อง

การบรรจุหีบห่อ

(1) รายละเอียดบนฉลากให้ประกอบด้วยคำว่า “ข้าวไร้ลิ้มฝัวเพชรบูรณ์” และ/หรือ “**Khao Rai Leum Pua Petchabun**”

(2) ให้ระบุ น้ำหนัก จำนวนถุง และวันที่บรรจุ

การเคลื่อนย้าย กองเก็บ การรักษาสภาพ และการส่งมอบ

(1) มีการจัดทำระบบบัญชีในการบ่งชี้ เคลื่อนย้าย กองเก็บ บรรจุหีบห่อรักษาสภาพ ตั้งแต่ขั้นตอนของการรับเข้าโรงสี วันที่สีข้าวเปลือก และการส่งมอบสินค้า

(2) มีขั้นตอน ในการควบคุม การกองเก็บ ควบคุมการเบิกจ่าย และดูแลรักษาผลิตภัณฑ์

(3) มีการจัดเก็บสินค้าที่เหมาะสมเพื่อรักษาคุณภาพสินค้า

(6) ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

สภาพภูมิประเทศทั่วไปของจังหวัดเพชรบูรณ์ ประกอบด้วยภูเขาเพชรบูรณ์ เป็นรูปเกือกม้า รอบพื้นที่ด้านเหนือของจังหวัดเป็นแนวขนานกันไปทั้งสองข้าง ทิศตะวันออกและทิศตะวันตก คิดเป็นเนื้อที่ประมาณร้อยละ 40 ของพื้นที่ทั้งหมด มีพื้นที่ราบอยู่ตอนกลางและอำเภอด้านใต้ของจังหวัด เป็นพื้นที่ลาดชัน

จากเหนือลงใต้ มีแม่น้ำป่าสัก เป็นแม่น้ำสายสำคัญที่สุดของจังหวัด ไหลผ่านตอนกลางของจังหวัดทิศเหนือไปทิศใต้ ยาวประมาณ 350 กิโลเมตร ต้นน้ำเกิดจากภูเขาผาปลาในจังหวัดเลย มีห้วยลำธารหลายสายเกิดจากภูเขาเพชรบูรณ์ แม่น้ำป่าสักไหลผ่านอำเภอหล่มสักเก่า หล่มสัก เมืองเพชรบูรณ์ หนองไผ่ บึงสามพัน วิเชียรบุรี และ ศรีเทพ ลักษณะภูมิอากาศ มีภูเขาล้อมรอบจึงทำให้อากาศร้อนจัดในฤดูร้อน หนาวจัดในฤดูหนาว บนภูเขาจะมีอากาศเย็นตลอดทั้งปี ในฤดูร้อนและฤดูฝน จะมีอุณหภูมิ 20-24 องศาเซลเซียส ฤดูร้อนเริ่มในเดือนมีนาคม ถึงเดือนเมษายน ฤดูฝนเริ่มเดือนพฤษภาคม ถึงเดือนตุลาคม และฤดูหนาวในเดือนพฤศจิกายน ถึงเดือนกุมภาพันธ์ของทุกปี

ดินแดนจังหวัดเพชรบูรณ์ มีสภาพภูมิประเทศเป็นภูเขาสลับซับซ้อน มีเนินเขา สลับแอ่งน้ำแคบๆ บริเวณที่ราบและค่อนข้างราบ ลักษณะดินมีความอุดมสมบูรณ์ปานกลางถึงอุดมสมบูรณ์สูง เป็นดินตะกอนน้ำพัด ทำให้ข้าวเหนียวดำพันธุ์ลิ้มฝัว ที่ปลูกในบริเวณนี้มีคุณค่าทางโภชนาการและมีปริมาณสารต่างๆ ที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกายในปริมาณสูง

ประวัติความเป็นมา

จังหวัดเพชรบูรณ์ มีพื้นที่อยู่ในภาคเหนือตอนล่างหรือภาคกลางตอนบนของประเทศไทย ข้าวเหนียวดำพันธุ์ลิ้มฝัวเป็นข้าวพื้นเมืองชนิดหนึ่งที่ชาวเขาเผ่าม้งปลูก สำหรับบริโภคเป็นอาหารหลักกันมายาวนานเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นของชาวเผ่าม้ง ที่สร้างวัฒนธรรมในการเพาะปลูก ความเป็นอยู่วิถีชีวิต ประเพณี โดยนำมาใช้เป็นเครื่องเซ่นไหว้ในพิธีกรรมต่างๆ ตามความเชื่อของชนเผ่า สืบต่อกันมาหลายชั่วอายุคน ความเป็นมาของชื่อ ข้าวชนิดนี้ มีเรื่องเล่าต่อกันมาว่า มีสามีภรรยาชาวเขาเผ่าม้งคู่หนึ่ง เมื่อสามีออกไปทำไร่ทำนา ภรรยาอยู่บ้านหุงหาอาหารไว้รอสามี จนวันหนึ่งภรรยาได้หุงข้าวเหนียวสีดำไว้รอสามี นางคิดไว้ว่า จะกินข้าวเย็นพร้อมกัน แต่สามีกลับมาช้า นางทนหิวไม่ไหว เลยกินข้าวก่อน คาดว่าจะกินนิดๆ หน่อยๆ พอประทังหิว แต่เพราะความหอม นุ่ม อร่อย ของข้าวเหนียวดำที่นางหุงไว้รอสามี นางจึงเผลอกินจนหมด เมื่อสามีกลับมาถึงบ้าน ไม่มีข้าวกิน ข้าวนี้จึงได้ชื่อว่า ข้าวลิ้มฝัว สำหรับข้าวเหนียวดำพันธุ์ลิ้มฝัวที่ปลูกที่จังหวัดเพชรบูรณ์ เป็นข้าวที่มีลักษณะพิเศษ คือ สีของเมล็ดจะดำเป็นเงา สีเข้มกว่าพื้นที่อื่นๆ มีคุณค่าทางโภชนาการ ประกอบด้วย วิตามิน แร่ธาตุ ที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย มีรสชาติอร่อย เคี้ยวหนุบๆ กรอบนอก นุ่มใน และมีกลิ่นหอม เป็นที่นิยมของผู้บริโภค ปัจจุบันกรมการข้าวได้รับรองพันธุ์ เมื่อวันที่ 9 มีนาคม 2555 ในชื่อ “ข้าวเหนียวดำพันธุ์ลิ้มฝัว”

(7) ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตการผลิตข้าวไร่ลิ้มฝัวเพชรบูรณ์ ครอบคลุมพื้นที่จังหวัดเพชรบูรณ์ รายละเอียดตามแผนที่

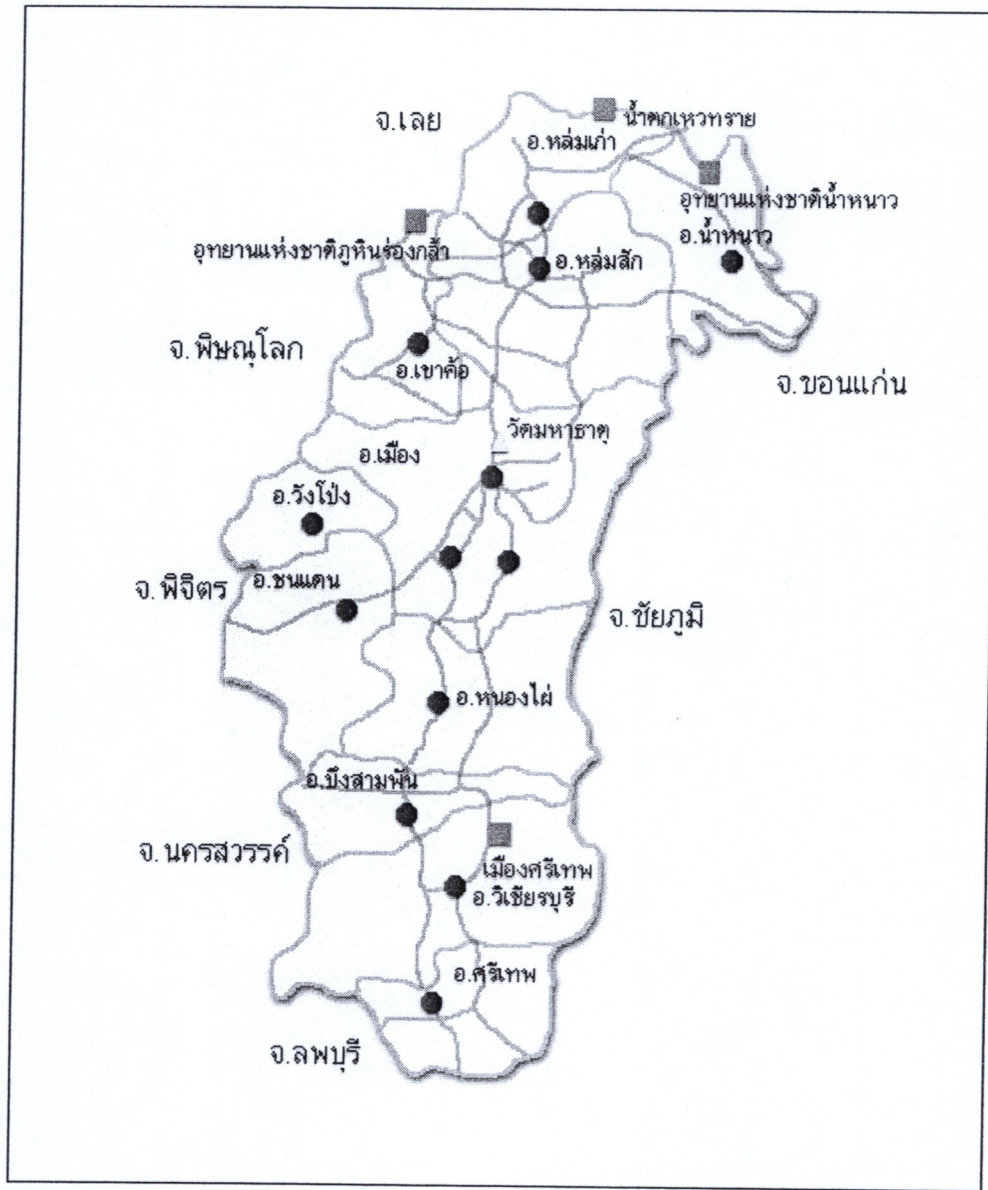
(8) เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

- (1) จัดให้มีระบบการตรวจสอบและควบคุม ทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด
- (2) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนผู้ผลิตและผู้ประกอบการสินค้า ที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ข้าวไร่ลิ้มฝัวเพชรบูรณ์
- (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียนจะต้องจัดทำคู่มือการปฏิบัติงาน สำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ข้าวไร่ลิ้มฝัวเพชรบูรณ์ และแผนการควบคุมตรวจสอบสินค้า

(9) การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

- (1) ข้าวไร่ลืมผัวเพชรบูรณ์ ต้องปลูกในเขตพื้นที่ที่กำหนด และตามกระบวนการผลิตข้างต้น
 - (2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนผู้ผลิตข้าวไร่ลืมผัวเพชรบูรณ์ รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้
-

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์
ข้าวไร่ลุ่มผืนเพชรบูรณ์



ขอบเขตการผลิตข้าวไร่ลุ่มผืนเพชรบูรณ์ ครอบคลุมพื้นที่จังหวัดเพชรบูรณ์