



ประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เลขที่คำขอ	๕๑๑๐๐๐๕๓	วันที่ยื่นคำขอ	๑๗ กันยายน ๒๕๕๑
สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์	ข้าวกำลัง้านนา		
รายการสินค้า	ข้าว		
ผู้ขอขึ้นทะเบียน	กรมการข้าว		
ที่อยู่	กรมการข้าว ถนนพหลโยธิน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพมหานคร ๑๐๙๐๐		

๑. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

ข้าวกำลัง้านนา (Khao Kum Lanna) หมายถึง ข้าวเหนียวที่มีเมล็ดสีดำ ที่ได้จากข้าวกำลัง้านดอยสะเก็ด ข้าวกำลัง้านดอยสะเก็ด ข้าวกำลัง้านพะเยา และข้าวกำลัง้านพื้เมือง ซึ่งเป็นข้าวเหนียวดำไวต่อช่วงแสง ปลูกในฤดูนาปี ในพื้นที่ภาคเหนือตอนบน ๘ จังหวัด คือ จังหวัดเชียงใหม่ เชียงราย ลำปาง ลำพูน แพร่ น่าน พะเยา และแม่ฮ่องสอน

ลักษณะของสินค้า

(๑) พันธุ์ข้าว : พันธุ์กำลัง้านดอยสะเก็ด พันธุ์กำลัง้านดอยสะเก็ด พันธุ์กำลัง้านพะเยา และข้าวกำลัง้านพื้เมือง

(๒) ประเภทข้าวกำลัง้านนา

- ข้าวกล้อง

- ข้าวสาร

(๓) ลักษณะทางกายภาพ

๑) ข้าวกำลัง้านดอยสะเก็ด ลำต้นมีลักษณะเป็นสีม่วงเข้มหรือสีดำ เปลือกเมล็ดสีม่วง เมล็ดข้าวกล้องสีม่วงขนาดเมล็ดกว้างประมาณ ๓.๓ มิลลิเมตร ยาวประมาณ ๙.๗ มิลลิเมตร หนาประมาณ ๑.๙๑ มิลลิเมตร

๒) ข้าวกำลัง้านดอยสะเก็ด ลำต้นมีลักษณะเป็นสีม่วงปนเขียว เมล็ดข้าวกล้องและเยื่อหุ้มเมล็ดสีม่วงขนาดเมล็ดกว้างประมาณ ๓.๐ มิลลิเมตร ยาวประมาณ ๘.๙ มิลลิเมตร

๓) ข้าวกำลัง้านพะเยา ลำต้นมีลักษณะเป็นสีม่วง เมล็ดข้าวกล้องสีม่วง ขนาดเมล็ดกว้างประมาณ ๒.๙๓ มิลลิเมตร ยาวประมาณ ๗.๗ มิลลิเมตร หนาประมาณ ๑.๙๑ มิลลิเมตร

๔) ข้าวกำลัง้านพื้เมือง ลำต้นมีลักษณะเป็นสีม่วง สีม่วงปนเขียว หรือสีเขียว เมล็ดข้าวเปลือกสีฟางหรือฟางอมม่วง

(๔) คุณสมบัติของสินค้า

เป็นข้าวที่มีเมล็ดข้าวสีม่วงหรือสีดำ มีคุณค่าทางโภชนาการสูง มีสารแกมมาโอไรซานอล (Gamma oryzanol) สารแอนโทไซยานิน (Anthocyanin) และวิตามินอี (Vitamin E) ที่มีประโยชน์ต่อร่างกายระดับสูง

๒. กระบวนการผลิต

การปลูก

(๑) เมล็ดพันธุ์ข้าว ต้องเป็นเมล็ดพันธุ์ข้าวเก่าดอยสะเก็ด ข้าวเก่าอมก๋อย ข้าวเก่าพะเยา หรือข้าวเก่าพื้นเมือง ที่มีคุณภาพดี ไม่มีสิ่งเจือปน จากแหล่งเมล็ดพันธุ์ ได้แก่ หน่วยวิจัยข้าวเก่า มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ศูนย์เมล็ดพันธุ์ข้าวเชียงใหม่ ศูนย์วิจัยข้าวเชียงใหม่ หรือเมล็ดพันธุ์ที่เกษตรกรผลิตเองที่สามารถตรวจสอบคุณภาพได้

(๒) ปลูกในช่วงฤดูนาปี ระหว่างเดือนมิถุนายนถึงเดือนสิงหาคม

(๓) เก็บเกี่ยวระยะพลับพลึง ระหว่างเดือนตุลาคมถึงต้นเดือนธันวาคม

(๔) การเก็บรักษาผลผลิตข้าวให้มีความชื้นที่เหมาะสมไม่เกินร้อยละ ๑๕

(๕) เกษตรกร/กลุ่มเกษตรกร ต้องมีระบบการบันทึกข้อมูลการจัดการที่สามารถตรวจสอบได้ตั้งแต่เมล็ดพันธุ์ข้าว ระบบการปลูก และคุณภาพข้าวเปลือก

การแปรรูป

(๑) ผลผลิตข้าวเปลือก นำมาแปรสภาพเป็นข้าวกล้อง ข้าวสาร โดยโรงสีที่อยู่ในเขตพื้นที่ ๘ จังหวัด คือ เชียงใหม่ เชียงราย ลำปาง ลำพูน แพร่ น่าน พะเยา และแม่ฮ่องสอน เท่านั้น

(๒) การแปรรูปต้องมีการบริหารจัดการในเรื่องต่อไปนี้

๑) การรับซื้อข้าวเปลือก

- ต้องมาจากเกษตรกร/กลุ่มเกษตรกรที่ขึ้นทะเบียนสมาชิก และได้ปฏิบัติตามวิธีการปลูก

ข้าวกล้อง

- ต้องมีการระบุชื่อเกษตรกร/กลุ่มเกษตรกร สถานที่ปลูกข้าว วันที่รับซื้อข้าว ปริมาณซื้อขาย

โดยการสรุปการรับซื้อข้าวเปลือกประจำวันและรายเดือน

- มีการแยกจัดเก็บข้าวเปลือกข้าวกล้อง ข้าวสาร ออกจากข้าวพันธุ์อื่นหรือข้าวกล้องที่ไม่ได้

เป็นสมาชิกในกลุ่มผู้ผลิต ซึ่งไม่สามารถตรวจสอบและติดตามได้

- มีการตรวจสอบคุณภาพของข้าวเปลือกข้าวกล้อง ณ จุดรับซื้อข้าวเปลือก ได้แก่ วัด

ความชื้น สิ่งเจือปน เมล็ดข้าวปนอื่นๆ

๒) การสีข้าว

- ข้าวเปลือกถูกนำมาสีในโรงสีที่ได้ขึ้นทะเบียนเป็นสมาชิกที่ผลิตข้าวกล้องในปีการผลิต

- มีการบันทึกข้อมูลต่างๆ ในการสีข้าว ได้แก่ วันที่บันทึก ที่มาของข้าวเปลือก ปริมาณ

ข้าวเปลือก ปริมาณข้าวกล้อง ข้าวสาร ที่ได้จากการสีตามกระบวนการแปรสภาพข้าวกล้อง

- ถ้ามีการสีข้าวชนิดอื่นๆ ที่ไม่ใช่ข้าวกล้องจากแปลงสมาชิกผู้ผลิตข้าวกล้อง ต้อง

มีการล้างเครื่องสีข้าว ให้สะอาดตามกรรมวิธีที่ถูกต้อง

การบรรจุหีบห่อ

(๑) ข้าวกล้อง ข้าวสาร ที่ได้จากการสีของโรงสีสมาชิก ต้องแยกจัดเก็บไว้ในถุงสำหรับข้าวกล้อง โดยเฉพาะ

(๒) รายละเอียดบนฉลากให้ประกอบด้วยคำว่า “ข้าวกล้อง” และ/หรือ “Khao Kum Lanna”

(๓) ให้ระบุ น้ำหนัก จำนวนถุง และวันที่บรรจุ

การเคลื่อนย้าย กองเก็บ การรักษาสภาพ และการส่งมอบ

(๑) มีการจัดทำระบบบัญชีในการบ่งชี้ เคลื่อนย้าย กองเก็บ บรรจุหีบห่อรักษาสภาพ ตั้งแต่ขั้นตอนของการรับเข้าโรงสี วันที่สีข้าวเปลือก และการส่งมอบสินค้า

(๒) มีขั้นตอนในการควบคุม การกองเก็บ ควบคุมการเบิกจ่าย และดูแลรักษาผลิตภัณท์

(๓) มีการจัดเก็บสินค้าที่เหมาะสม เพื่อรักษาคุณภาพสินค้า

๓. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

ดินแดนล้านนามีภูมิประเทศเป็นภูเขาสลับซับซ้อน มีเนินเขา สลับแอ่งน้ำแคบๆ บริเวณที่ราบลักษณะดินมีความอุดมสมบูรณ์ปานกลาง เป็นดินตะกอนน้ำพัดพาและดินที่เกิดจากแรงโน้มถ่วงตะกอนทับถม ดินชั้นบนเป็นดินร่วนปนทราย ดินชั้นล่างเป็นดินร่วนเหนียวปนทราย พื้นที่ปลูกข้าวจึงหลากหลายทั้งพื้นที่ลุ่มและบนไหล่เขาในลักษณะข้าวนาสวนและข้าวไร่ ดังนั้นข้าวเหนียวดำหรือข้าวกำ่าจึงปลูกทั้งพื้นที่ราบลุ่ม พื้นที่เชิงเขาและบนเขา

ลักษณะภูมิอากาศ

สภาพภูมิอากาศอยู่ในแบบร้อนค่อนข้างไปทางอบอุ่น ในฤดูหนาวอากาศค่อนข้างเย็น ในฤดูร้อนอากาศร้อนจัด อยู่ในเขตลมมรสุม มีฤดูฝนประมาณ ๖ เดือน ฤดูฝนระหว่างเดือนพฤษภาคมถึงกลางเดือนตุลาคม ได้รับลมมรสุมพัดมาจากทางใต้ นำความชุ่มชื้นมาจากทะเล มักมีพายุหมุนเขตร้อนหรือดีเปรสชันจากทะเลจีนใต้จากทางตะวันออก ทำให้มีฝนตกติดต่อกันหลายวัน ฤดูแล้งระหว่างเดือนพฤศจิกายนถึงกุมภาพันธ์ จะได้รับลมมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือจากประเทศจีน นำเอาความแห้งแล้งและหนาวเย็นลงมา และในช่วงปลายฤดูร้อนระหว่างเดือนมีนาคมถึงเมษายน จะเป็นช่วงที่พระอาทิตย์ตั้งฉากเคลื่อนเข้ามาใกล้ภาคเหนือทำให้อากาศร้อนจัด ดินแดนล้านนามีฤดูหมุนเวียนในช่วงเวลาต่างๆอย่างเหมาะสม ช่วงฤดูฝนมีอากาศร้อนเหมาะแก่การเพาะปลูกเพราะพืชผลเจริญงอกงามดี ฤดูแล้งเป็นช่วงเวลาที่เหมาะสมแก่การเก็บเกี่ยวพืชผลและเก็บไว้ในยุ้งฉางเพราะอากาศแห้งทำให้พืชผลไม่เสียหาย

ประวัติความเป็นมา

ล้านนาเป็นชื่ออาณาจักรโบราณ ตั้งอยู่แถบภาคเหนือตอนบนของประเทศไทย อดีตเคยเป็นกลุ่มบ้านเมืองที่มีอิสระและประวัติศาสตร์อันยาวนาน อุดมไปด้วยมรดกทางศิลปวัฒนธรรม มีแบบแผนประเพณีเป็นเสน่ห์ให้ผู้คนมาเยี่ยมเยือน มีพื้นที่ครอบคลุม ๘ จังหวัด ได้แก่ เชียงใหม่ เชียงราย ลำปาง ลำพูน แพร่ น่าน พะเยา และแม่ฮ่องสอน ซึ่งปรากฏหลักฐานการเกษตรกรรมร่องรอยของข้าวเปลือก ที่ถ้ำปุงฮุง จังหวัดแม่ฮ่องสอน อายุประมาณ ๕,๐๐๐-๕,๕๐๐ ปี และจากหลักฐานศิลาจารึกล้านนาในพับหนังสือ พบข้อความ “ข้าวกำ่าหลวงเดือน ๙”

ข้าวกำ่าล้านนา เป็นข้าวเหนียวดำที่เป็นอาหารของคนในถิ่นล้านนา เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่สร้างนวัตกรรมในการเพาะปลูกและโภชนาของชุมชน โดยจะปลูกข้าวเหนียวขาวเป็นอาหารหลักในนาข้าว และจะปลูกข้าวเหนียวดำบริเวณต้นทางที่จะปล่อยน้ำเข้านา เพื่อให้น้ำที่ผ่านนาข้าวเหนียวดำ นำสารที่เป็นสีของใบข้าว เมล็ดข้าว ที่เรียกว่า สารแอนโทไซยานิน (Anthocyanin) ไหลเข้าวนในนาเพื่อไล่แมลง และป้องกันการเกิดโรคต่างๆ ที่จะทำลายต้นข้าว ซึ่งเป็นความเชื่อของชาวล้านนาว่า “ข้าวกำ่า”เป็นพญา คือ เจ้าแห่งข้าวทั้งหลาย สามารถป้องกันผองภัยให้กับข้าวอื่นๆได้ และใช้เป็นวัตถุดิบในการทำขนมหวาน ในเทศกาลประเพณีต่างๆ ของชาวล้านนา เช่น งานเลี้ยงผี งานปอยหลวง งานกินกล้วยสลาก เป็นต้น โดยใช้ข้าวเหนียวดำเป็นหลัก

ทำให้ขนมมีสีสวยเหมาะสำหรับงานเทศกาลพิเศษ ได้แก่ ขนมจ็อก ข้าวต้มหัวหงอก ข้าวหนุกงา และข้าวอีตู และยังคงใช้เป็นเครื่องสักการบูชา ในพิธีเช่นสรวงตามประเพณีของชาวล้านนา ที่ยึดถือและปฏิบัติสืบมาจนถึงปัจจุบัน

๔. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การผลิตข้าวกำลัง้านนา อยู่ในเขตพื้นที่ครอบคลุมทั้งหมด ๘ จังหวัดในเขตภาคเหนือตอนบน คือ จังหวัดเชียงใหม่ เชียงราย ลำปาง ลำพูน แพร่ น่าน พะเยา และแม่ฮ่องสอน รายละเอียดตามแผนที่

๕. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

(๑) ข้าวกำลัง้านนาจะต้องมีการผลิตในเขตพื้นที่ ๘ จังหวัดภาคเหนือตอนบน ตามกระบวนการผลิตข้างต้น

(๒) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตข้าวกำลัง้านนา รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

๖. เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา ๑๕

(๑) จัดให้มีระบบการตรวจสอบและควบคุม ทั้งกระบวนการผลิต ในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด

(๒) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนผู้ผลิต/ผู้ประกอบการค้า ที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ข้าวกำลัง้านนา

(๓) ผู้ขอขึ้นทะเบียนต้องจัดทำคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ข้าวกำลัง้านนา

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ ข้าวกำลังานนา



ขอบเขตพื้นที่การผลิตข้าวกำลังานนา ครอบคลุมพื้นที่ 8 จังหวัดภาคเหนือ คือ เชียงใหม่ เชียงราย ลำพูน ลำปาง แพร่ น่าน พะเยา และแม่ฮ่องสอน