



ประกาศโฆษณาการแก้ไขทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

ข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้

(1) เลขที่คำขอ 49100020 วันที่ยื่นคำขอแก้ไขทะเบียน 11 กุมภาพันธ์ 2553 และ  
30 เมษายน 2555

(2) ทะเบียนเลขที่ สข 50100022 วันที่ขึ้นทะเบียน 28 เมษายน 2549

(3) วันที่ประกาศโฆษณาการแก้ไขทะเบียน 20 กรกฎาคม 2555

(4) รายการที่คณะกรรมการมีคำสั่งให้แก้ไข

1. ชื่อผู้ขอขึ้นทะเบียน

แก้ไขเป็น สมาคมการค้าข้าวหอมมะลิไทย (สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ทุ่งกุลาร้องไห้)

2. การแปรรูป

ข้อ 1.2 จังหวัดนอกเหนือจากข้อ 1.1 ที่ตั้งอยู่ในภาคกลางและภาคตะวันออกเฉียงเหนือ (ยกเลิก)

3. การแปรรูป

ข้อ 2.2 กรณีโรงสีจังหวัดในภาคอีสานและภาคกลาง จะต้องผ่านการตรวจรับรองจาก  
คณะกรรมการที่ได้รับมอบหมายจาก 5 จังหวัด (ยกเลิก)

4. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

(2) ยกเลิกข้อความตั้งแต่คำว่า “รวมทั้งในเขตพื้นที่จังหวัดอื่นที่ตั้งอยู่ในภาคกลางและอีสาน  
ภายใต้เงื่อนไขที่จังหวัดร้อยเอ็ด มหาสารคาม สุรินทร์ ยโสธร และศรีสะเกษ สามารถควบคุม  
ปริมาณและคุณภาพสินค้าได้”

(5) รายการอื่นที่นายทะเบียนเห็นสมควร

ไม่มี

หมายเหตุ ทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ฉบับแก้ไขปรากฏตามเอกสารแนบ

## ทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

### ข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้

- (1) เลขที่คำขอ 49100020 ทะเบียนเลขที่ สข 50100022
- (2) วันที่ยื่นคำขอ 28 เมษายน 2549 วันที่ขึ้นทะเบียน 28 เมษายน 2549
- (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียน สมาคมการค้าข้าวหอมมะลิไทย (สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ทุ่งกุลาร้องไห้)  
ที่อยู่ 69 หมู่ 17 ถนนปัทมานนท์ ตำบลเกษตรวิสัย อำเภอเกษตรวิสัย  
จังหวัดร้อยเอ็ด
- (4) รายการสินค้า ข้าวหอมมะลิ

(5) คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

#### คำนิยาม

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

#### ลักษณะของสินค้า

- (1) พันธุ์ข้าว : ข้าวเปลือกหอมมะลิที่ไวต่อช่วงแสง พันธุ์ขาวดอกมะลิ 105 และพันธุ์ กข 15
- (2) ประเภทข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้
- ข้าวเปลือก
  - ข้าวกล้อง
  - ข้าวขาวที่แปรรูปมาจากข้าวเปลือก
- (3) ลักษณะทางกายภาพ
- ข้าวเปลือกมีสีฟาง
  - เมล็ดข้าว ยาว เรียว และเมล็ดไม่มีหางข้าว เมล็ดข้าวที่ผ่านการสีแล้ว จะมีความเลื่อมมัน จมูกข้าวเล็ก เมื่อหุงแล้วจะมีกลิ่นหอมและนุ่ม มีความยาวมากกว่า 7.0 มิลลิเมตร สัดส่วนความยาวต่อความกว้าง มากกว่า 3.2 มีท้องไข่น้อยกว่าร้อยละ 6
- (4) ลักษณะทางเคมี
- มีปริมาณอมิโลส ร้อยละ 14 – 16
  - มีการสลายตัวในต่าง ระดับ 6 - 7
  - มีปริมาณสารหอม 2-acetyl-1-pyrroline ( 2 AP) ในปริมาณ 0.1 - 0.2 ไมโครกรัม (ณ แปลงปลูก)
- (5) ลักษณะอื่น
- ความชื้นไม่เกินร้อยละ 14 สิ่งเจือปนไม่เกินร้อยละ 0.2 เมล็ดเหลืองไม่เกินร้อยละ 0.2 และข้าวพันธุ์อื่นปนไม่เกินร้อยละ 8

## กระบวนการผลิต

### การปลูก

- (1) พื้นที่เพาะปลูกต้องอยู่ในเขตพื้นที่ทุ่งกุลาร้องไห้
- (2) เมล็ดพันธุ์ข้าวต้องเป็นพันธุ์ขาวดอกมะลิ 105 และพันธุ์ กข 15 ที่มาจากแหล่งผลิตเมล็ดพันธุ์ข้าวที่เชื่อถือได้และเป็นไปตามมาตรฐานในการผลิตเมล็ดพันธุ์ข้าว
- (3) ปลูกระหว่างเดือน เมษายน - สิงหาคม
- (4) เก็บเกี่ยวทำในระหว่างเดือน ตุลาคม – ธันวาคม
- (5) มีการตากข้าว 2-3 วัน เพื่อลดความชื้น
- (6) เกษตรกรที่ผลิตข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้ ต้องมีการขึ้นทะเบียนสมาชิกก่อนเริ่มทำการเพาะปลูกทุกปี และต้องมีการจดบันทึกข้อมูลการใช้ปัจจัยการผลิต มีระบบการตรวจสอบย้อนกลับได้ตั้งแต่การปลูกไปจนถึงการขนย้ายเข้าโรงสี

### การแปรรูป

- (1) ทำการแปรรูปในเขตพื้นที่
  - 1.1 จังหวัดร้อยเอ็ด มหาสารคาม สุรินทร์ ยโสธร และศรีสะเกษ
  - 1.2 (ยกเลิก)
- (2) ผู้แปรรูปหรือโรงสี
  - 2.1 จะต้องขึ้นทะเบียนเป็นผู้แปรรูปข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้
  - 2.2 (ยกเลิก)
  - 2.3 โรงสีต้องได้รับการรับรองมาตรฐานคุณภาพ สิ่งแวดล้อม และสุขอนามัยอาหาร
  - 2.3 กรณีโรงสียังไม่ได้รับการรับรองมาตรฐานตามข้อ 2.3 ต้องมีการบริหารจัดการตามข้อ (3)
- (3) การแปรรูปต้องมีการบริหารจัดการในเรื่องต่อไปนี้
  - 3.1 การรับซื้อข้าวเปลือก (ยกเว้นกรณีแปรรูปข้าวที่ปลูกเอง)
    - 1) ต้องมาจากเกษตรกร/สถาบันเกษตรกรที่ขึ้นทะเบียนสมาชิกไว้ตั้งแต่ก่อนเริ่มเพาะปลูก และปฏิบัติตามกระบวนการผลิตข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้
    - 2) ต้องระบุชื่อเกษตรกร สถานที่ผลิตข้าว ชื่อพันธุ์ข้าว วันที่ ปริมาณ สรุปการรับซื้อข้าวเปลือกประจำวันและประจำเดือน
    - 3) มีการแยกจัดเก็บข้าวเปลือกหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้ และข้าวเปลือกทั่วไปอย่างชัดเจน
    - 4) มีการตรวจสอบคุณภาพของข้าวเปลือก ได้แก่ ความชื้น เปอร์เซ็นต์ตันข้าว สิ่งเจือปน เมล็ดเหลือง พันธุ์ปน
  - 3.2 การสีข้าว
    - 1) มีการบันทึกข้อมูลที่มา ปริมาณข้าวเปลือก ปริมาณข้าวสาร ในการแปรรูปข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้
    - 2) ต้องมีการสีล้างเครื่อง (Line) ตามกรรมวิธีที่ถูกต้อง เพื่อเตรียมการสีข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้
    - 3) ต้องมีบรรจุกาณณ์เฉพาะสำหรับข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้ พร้อมกับระบุ ชื่อผู้ผลิต วันที่ผลิต และปริมาณ

## การเคลื่อนย้าย กองเก็บ การรักษาสภาพ และการส่งมอบ

(1) มีระบบควบคุม การเคลื่อนย้าย กองเก็บ บรรจุหีบห่อ การเบิกจ่าย และดูแลรักษาผลิตภัณฑ์ ตั้งแต่ขั้นตอนของการรับเข้า การแปรรูป จนถึงส่งมอบ

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

### การบรรจุหีบห่อ

(1) การบรรจุหีบห่อกระทำในพื้นที่เดียวกันกับการแปรรูป

(2) รายละเอียดบนบรรจุหีบห่อ ประกอบด้วยคำว่า

“ข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้ และ/หรือ **Thung Kula Rong-Hai Thai Hom Mali Rice : TKR**”

(3) ให้ระบุ น้ำหนัก จำนวนถุง และวันที่บรรจุ

## (6) ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

### ลักษณะภูมิประเทศ

ปัจจัยทางธรรมชาติและปัจจัยจากมนุษย์มีส่วนสำคัญต่อการผลิตข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้ คือ พื้นที่ทุ่งกุลาร้องไห้เป็นแอ่งกระทะขนาดใหญ่ มีพื้นที่ปลูกข้าวเป็นลูกคลื่น สูง ต่ำ สลับกันจากระดับน้ำทะเล 200 เมตร เป็นดินร่วนปนทราย ในดินมีธาตุโซเดียมและซิลิกา มีความอุดมสมบูรณ์ต่ำ การเพาะปลูกข้าวขึ้นอยู่กับสภาพดินฟ้าอากาศ อาศัยน้ำฝนเป็นหลัก ลักษณะสภาพภูมิประเทศที่มีความเค็มในดิน ความแห้งแล้งของพื้นที่ พันธุ์ข้าว สภาพอากาศ ธาตุอาหารในดิน ส่งผลให้ข้าวเกิดความเครียดและหลั่งสารหอม 2-acetyl-1-pyrroline ( 2AP) ในปริมาณ 0.1-0.2 ไมโครกรัม (ณ แปลงปลูก) ซึ่งทำให้มีความหอมมากกว่าข้าวหอมมะลิที่ปลูกในพื้นที่อื่นของประเทศ อันเป็นธรรมชาติที่ส่งผลต่อข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้ รวมทั้งการใช้ภูมิปัญญาของมนุษย์อันมีส่วนสำคัญต่อการผลิตข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้เริ่มตั้งแต่การคัดเลือกพันธุ์ที่ดี ใช้วิธีการเพาะปลูกที่เหมาะสม ทำคั้นนาและแบ่งพืชนาออกเป็นแปลงๆ เพื่อเก็บกักน้ำให้พอเพียงต่อการเจริญเติบโตของข้าว มีการระบายน้ำออกในช่วงก่อนเก็บเกี่ยวข้าวประมาณ 10 วัน และเก็บเกี่ยวในระยะพลับพลึงตลอดจนมีการตากข้าว 2-3 วัน เพื่อลดความชื้น อันเป็นปัจจัยธรรมชาติและภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ส่งผลต่อข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้ และมีระบบการตรวจสอบย้อนกลับได้

### ประวัติความเป็นมา

ทุ่งกุลาร้องไห้ เป็นทุ่งใหญ่ของภาคอีสาน มีพื้นที่อยู่ในเขต 5 จังหวัด ได้แก่ จังหวัดมหาสารคาม จังหวัดร้อยเอ็ด จังหวัดยโสธร จังหวัดศรีสะเกษ และจังหวัดสุรินทร์ จำนวนพื้นที่ทั้งสิ้น 2,107,690 ไร่ เดิมมีชื่อว่า ทุ่งหมาหลง หรือ ทุ่งปู่ป้าหลาน ที่ได้ชื่อว่า “ทุ่งกุลาร้องไห้” นั้น มีตำนานกล่าวว่า มีพ่อค้าชาวกุลาดินเร่ขายสินค้าผ่านเข้ามาในทุ่งกว้างแห่งนี้จนเมื่อยล้ายังไม่พ้นทุ่งกว้างแห่งนี้สักที ทุ่งนี้จึงมีชื่อว่า “ ทุ่งกุลาร้องไห้ ”

การเพาะปลูกข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้ คาดว่าเริ่มมีการนำเข้ามาปลูก หลังจากทางราชการมีการปรับปรุงพันธุ์ข้าวหอมมะลิและรับรองพันธุ์ในปี 2502 ในชื่อพันธุ์ “ขาวดอกมะลิ 105” ได้เริ่มดำเนินการอย่างกว้างขวางในปี 2524 โดยโครงการแลกเปลี่ยนพันธุ์ข้าว เน้นการเปลี่ยนพันธุ์ปลูกจากข้าวเหนียวเป็นพันธุ์ข้าวเจ้า จึงทำให้ข้าวหอมมะลิมีการปลูกอย่างแพร่หลาย มีการพัฒนาพันธุ์ข้าวโดยส่งเสริมให้เกษตรกรเปลี่ยนพันธุ์ปลูกทุก 3 ปี เพื่อให้พันธุ์ข้าวมีความบริสุทธิ์

สภาพการปลูกข้าวหอมมะลิที่อาศัยน้ำฝนเป็นหลัก ทำให้ปลูกได้เพียงปีละ 1 ครั้ง เก็บเกี่ยวในช่วงฤดูหนาวที่มีอากาศหนาวเย็นและปราศจากฝน ประกอบกับภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เชื่อว่าพื้นที่ที่มีน้ำ จะต้องระบายน้ำออกก่อนเก็บเกี่ยวข้าวประมาณ 10 วัน จะทำให้ผลผลิตข้าวที่เก็บเกี่ยวได้ มีคุณภาพดี ข้าวสารมีเมล็ดใส และแกร่ง ข้าวสุกมีความหอมและนุ่ม รวมทั้งขบวนการแปรรูปที่ได้มาตรฐาน จึงทำให้ข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้มีคุณภาพที่เป็นเอกลักษณ์แตกต่างจากข้าวหอมมะลิที่ผลิตจากแหล่งอื่นๆ จนเป็นที่ยอมรับของผู้ค้าและผู้บริโภคทั้งภายในประเทศและต่างประเทศ

#### (7) ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

พื้นที่เพาะปลูกอยู่ในเขตทุ่งกุลาร้องไห้ รายละเอียดตามแผนที่ ประกอบด้วย

- 1.จังหวัดร้อยเอ็ดประกอบด้วย ตำบลที่อยู่ในเขตพื้นที่ทุ่งกุลาร้องไห้ในอำเภอเกษตรวิสัย อำเภอสุวรรณภูมิ อำเภอประทุมรัตน์ อำเภอโพหนองทราย และกิ่งอำเภอหนองฮี จำนวน 986,807 ไร่
- 2.จังหวัดสุรินทร์ประกอบด้วย ตำบลที่อยู่ในเขตพื้นที่ทุ่งกุลาร้องไห้ในอำเภอท่าตูม และอำเภอชุมพลบุรี จำนวน 575,993 ไร่
- 3.จังหวัดศรีสะเกษประกอบด้วย ตำบลที่อยู่ในเขตพื้นที่ทุ่งกุลาร้องไห้ ในอำเภอราชใหญ่ และกิ่งอำเภอศีลาลาด จำนวน 287,000 ไร่
- 4.จังหวัดมหาสารคามประกอบด้วย ตำบลที่อยู่ในเขตพื้นที่ทุ่งกุลาร้องไห้ในอำเภอยักษ์ภูมิพิสัย จำนวน 193,890 ไร่
- 5.จังหวัดยโสธรประกอบด้วย ตำบลที่อยู่ในเขตพื้นที่ทุ่งกุลาร้องไห้ในอำเภอมหาชนะชัย และอำเภอค้อวัง จำนวน 64,000 ไร่

#### (8) การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

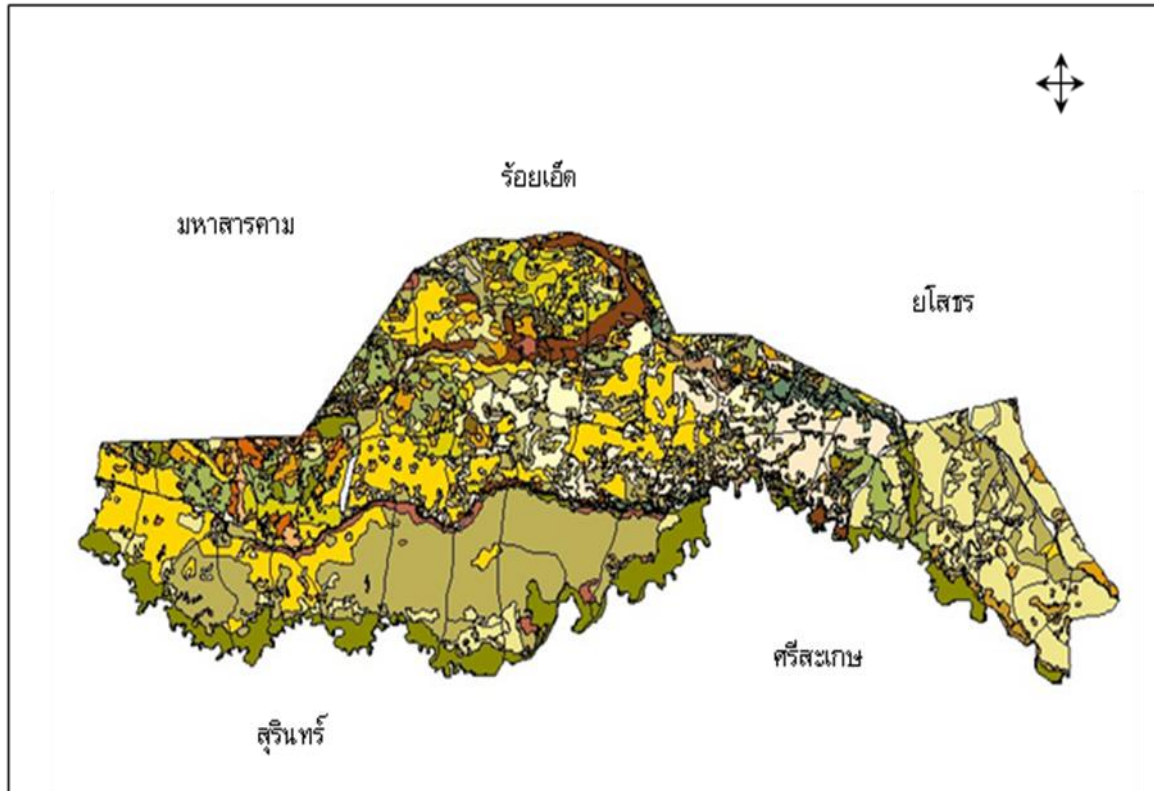
- (1) ข้าวจะต้องมีการปลูกในเขตพื้นที่ทุ่งกุลาร้องไห้
- (2) การแปรรูปและบรรจุหีบห่อ ต้องทำการในเขตพื้นที่เดียวกัน ที่จังหวัดร้อยเอ็ด มหาสารคาม สุรินทร์ ยโสธร และศรีสะเกษ
- (3) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกเกษตรกรผู้ปลูกข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้ สมาชิกผู้แปรรูปข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้ รวมทั้งต้องมีระบบการบันทึกข้อมูล มีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

#### (9) เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

- (1) จัดให้มีระบบการตรวจสอบและควบคุม ทั้งกระบวนการผลิต ในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด
- (2) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกเกษตรกรผู้ปลูกข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้ และผู้แปรรูปข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้ ที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้
- (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียนต้องจัดทำคู่มือการปฏิบัติงาน สำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้

-----

# แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ ข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้



พื้นที่เพาะปลูกข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้ อยู่ในทุ่งกุลาร้องไห้ ซึ่งเป็นทุ่งใหญ่  
อยู่ในเขต 5 จังหวัด ดังนี้

1. จังหวัดร้อยเอ็ดประกอบด้วย ตำบลที่อยู่ในเขตพื้นที่ทุ่งกุลาร้องไห้ในอำเภอเกษตรวิสัย  
อำเภอสุวรรณภูมิ อำเภอประทุมรัตน์ อำเภอโพธิ์ทราย และกิ่งอำเภอหนองฮี จำนวน 986,807 ไร่
2. จังหวัดสุรินทร์ประกอบด้วย ตำบลที่อยู่ในเขตพื้นที่ทุ่งกุลาร้องไห้ในอำเภอท่าตูม  
และอำเภอชุมพลบุรี จำนวน 575,993 ไร่
3. จังหวัดศรีสะเกษประกอบด้วย ตำบลที่อยู่ในเขตพื้นที่ทุ่งกุลาร้องไห้ในอำเภอราษีไศล  
และกิ่งอำเภอศีลาลาด จำนวน 287,000 ไร่
4. จังหวัดมหาสารคามประกอบด้วย ตำบลที่อยู่ในเขตพื้นที่ทุ่งกุลาร้องไห้ในอำเภอ  
พยัคฆภูมิพิสัย จำนวน 193,890 ไร่
5. จังหวัดยโสธรประกอบด้วย ตำบลที่อยู่ในเขตพื้นที่ทุ่งกุลาร้องไห้ในอำเภอมหาชนะชัย  
และอำเภอค้อวัง จำนวน 64,000 ไร่