



## ประกาศกรมทรัพย์สินทางปัญญา

เรื่อง การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

ข้าวหอมมะลิทุ่งสัมฤทธิ์

ทะเบียนเลขที่ สช 61100118

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

ให้ขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ข้าวหอมมะลิทุ่งสัมฤทธิ์ คำขอเลขที่ 59100151  
ทะเบียนเลขที่ สช 61100118 ซึ่งมีรายการทางทะเบียนตามบัญชีแนบท้ายประกาศฉบับนี้

ทั้งนี้ ให้มีผลตั้งแต่วันยื่นคำขอขึ้นทะเบียน 21 ธันวาคม 2559

ประกาศ ณ วันที่ 4 ธันวาคม พ.ศ. 2561

(นายทศพล ทังสุบุตร)

อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

## ทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

### ข้าวหอมมะลิทุ่งสัมฤทธิ์

- (1) เลขที่คำขอ 59100151 ทะเบียนเลขที่ สช 61100118
- (2) วันที่ยื่นคำขอ 21 ธันวาคม 2559 วันที่ขึ้นทะเบียน 21 ธันวาคม 2559
- (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียน จังหวัดนครราชสีมา  
ที่อยู่ ศาลากลางจังหวัดนครราชสีมา ตำบลในเมือง อำเภอเมือง  
จังหวัดนครราชสีมา 30000
- (4) รายการสินค้า ข้าวหอมมะลิ

(5) คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า  
คำนิยาม

ข้าวหอมมะลิทุ่งสัมฤทธิ์ (Thoungsamrit Jasmine Rice/ Khao Hommali Thoungsamrit) หมายถึง ข้าวเปลือก ข้าวกล้อง และข้าวขาว ที่แปรรูปมาจากข้าวหอมมะลิพันธุ์ขาวดอกมะลิ 105 ปลูกในฤดูนาปี บนพื้นที่ ทุ่งสัมฤทธิ์ที่มีชั้นหินเกลือรองรับอยู่ด้านล่างของพื้นที่ ครอบคลุมพื้นที่ 14 อำเภอของจังหวัดนครราชสีมา ทำให้ ข้าวมีเมล็ดเรียวยาว มีกลิ่นหอมตามธรรมชาติ

#### ลักษณะของสินค้า

- (1) พันธุ์ข้าว : พันธุ์ขาวดอกมะลิ 105
- (2) ประเภทข้าวหอมมะลิทุ่งสัมฤทธิ์
- ข้าวเปลือก
  - ข้าวกล้อง
  - ข้าวขาว
- (3) ลักษณะทางกายภาพ
- เปลือกเมล็ดและยอดเมล็ดสีฟางมีขนที่เปลือกเมล็ด
  - เมล็ดข้าวเปลือกยาวไม่น้อยกว่า 9.8 มิลลิเมตร กว้างไม่น้อยกว่า 2.0 มิลลิเมตร และหนาไม่น้อยกว่า 1.7 มิลลิเมตร
  - เมล็ดข้าวกล้องรูปร่างเรียวยาวไม่น้อยกว่า 7.2 มิลลิเมตร กว้างไม่น้อยกว่า 2.0 มิลลิเมตร หนาไม่น้อยกว่า 1.1 มิลลิเมตร
  - เมล็ดข้าว ยาว เรียว และเมล็ดไม่มีหางข้าว เมล็ดข้าวที่ผ่านการสีแล้วจะมีความเต็มมันจุก ข้าวเล็ก เมื่อบดแล้วจะมีกลิ่นหอมและนุ่ม มีความยาวไม่น้อยกว่า 7.0 สัดส่วนความยาวต่อความกว้างไม่น้อยกว่า 3.2 มิลลิเมตร มีท้องไข่น้อยกว่าร้อยละ 6 และมีกลิ่นหอม

(4) ลักษณะทางเคมี

- ข้าวขาว มีปริมาณอะมิโลส ร้อยละ 13.83 - 14.77

มีปริมาณสารหอม 2-acetyl-1-pyrroline ในปริมาณ 2.27 ไมโครกรัม (ณ ห้องทดลอง)

- ข้าวกล้อง มีปริมาณอะมิโลส ร้อยละ 14.33 - 14.40

มีปริมาณสารหอม 2-acetyl-1-pyrroline ในปริมาณ 2.71 ไมโครกรัม (ณ ห้องทดลอง)

(5) ลักษณะอื่นๆ

- ความชื้น ไม่เกินร้อยละ 14

- สิ่งเจือปน ไม่เกินร้อยละ 0.2

- เมล็ดเหลือง ไม่เกินร้อยละ 0.2

- พันธุ์ข้าวอื่นปน ไม่เกินร้อยละ 5

กระบวนการผลิต

การปลูก

(1) ข้าวหอมมะลิทุ่งสัมฤทธิ์ ต้องปลูกอยู่ในเขตพื้นที่ทุ่งสัมฤทธิ์เท่านั้น

(2) เมล็ดข้าวต้องเป็นพันธุ์ข้าวหอมมะลิ 105 ที่มีคุณภาพดีของตนเอง หรือมาจากแหล่งผลิตพันธุ์ข้าวที่นำเชื้อถือและตรวจสอบคุณภาพข้าวได้ เช่น สหกรณ์การเกษตรพิมาย จำกัด ศูนย์เมล็ดพันธุ์ข้าวจังหวัดนครราชสีมา ศูนย์วิจัยข้าวนครราชสีมา กลุ่มผลิตเมล็ดพันธุ์ข้าวบ้านแฝก-โนนสำราญ และกลุ่มที่ได้รับการรับรองจากศูนย์เมล็ดพันธุ์ข้าวนครราชสีมา เป็นต้น

(3) ปลูกช่วงฤดูการปลูกข้าวนาปี (เดือนพฤษภาคม – สิงหาคม)

(4) เก็บเกี่ยวข้าวในระยะพลับพลึง (เดือนตุลาคม – ธันวาคม)

(5) มีการเก็บรักษาคุณภาพข้าวให้มีความชื้นอยู่ในระดับที่เหมาะสม

(6) เกษตรกรที่ผลิตข้าวหอมมะลิ ต้องมีการขึ้นทะเบียนสมาชิกเป็นผู้เพาะปลูกข้าวหอมมะลิทุ่งสัมฤทธิ์ทุกปีก่อนเริ่มทำการเพาะปลูก และต้องมีระบบการบันทึกข้อมูลที่สามารถตรวจสอบได้ตั้งแต่การปลูกไปจนถึงการขนย้ายเข้าโรงสี

การแปรรูป

(1) ข้าวหอมมะลิทุ่งสัมฤทธิ์ ต้องทำการแปรรูปในเขตพื้นที่ทุ่งสัมฤทธิ์เท่านั้น

(2) ผู้แปรรูปหรือโรงสี

2.1 จะต้องขึ้นทะเบียนเป็นผู้แปรรูปข้าวหอมมะลิทุ่งสัมฤทธิ์

2.2 โรงสีต้องได้รับการรับรองมาตรฐานคุณภาพ สิ่งแวดล้อม และสุขอนามัยอาหาร

2.3 กรณีโรงสียังไม่ได้รับการรับรองมาตรฐานตามข้อ 2.2 ต้องมีการบริหารจัดการตามข้อ (3)

(3) การแปรรูปต้องมีการบริหารจัดการในเรื่องต่อไปนี้

3.1 การรับซื้อข้าวเปลือก (ยกเว้นกรณีแปรรูปข้าวที่ปลูกเอง)

1) ต้องมาจากเกษตรกร/สถาบันเกษตรกรที่ขึ้นทะเบียนสมาชิกไว้ตั้งแต่ก่อนเริ่มเพาะปลูกและปฏิบัติตามกระบวนการผลิตข้าวหอมมะลิทุ่งสัมฤทธิ์

2) มีการระบุชื่อเกษตรกร สถานที่ผลิตข้าว ชื่อพันธุ์ข้าว วันที่ ปริมาณ สรุปการรับซื้อข้าวเปลือกประจำวันและประจำเดือนให้ชัดเจน

3) มีการแยกจัดเก็บข้าวเปลือกหอมมะลิทุ่งสัมฤทธิ์ และข้าวเปลือกทั่วไปอย่างชัดเจน

4) มีการตรวจสอบคุณภาพของข้าวเปลือก ได้แก่ ความชื้น เปอร์เซ็นต์ตันข้าว สิ่งเจือปน เมล็ดเหลือง พันธุ์ปน เป็นต้น

### 3.2 การสีข้าว

1) มีการบันทึกข้อมูลที่มา ปริมาณข้าวเปลือก ปริมาณข้าวสาร ในการแปรรูปข้าวหอมมะลิทุ่งสัมฤทธิ์

2) ต้องมีการล้างเครื่องตามกรรมวิธีที่ถูกต้อง เพื่อเตรียมการสีข้าวหอมมะลิทุ่งสัมฤทธิ์

3) ต้องมีบรรจุภัณฑ์เฉพาะสำหรับข้าวหอมมะลิทุ่งสัมฤทธิ์ พร้อมกับระบุชื่อผู้ผลิต วันที่ผลิต และปริมาณ

### การเคลื่อนย้าย กองเก็บ การรักษาสภาพ และการส่งมอบ

(1) มีระบบควบคุม การเคลื่อนย้าย กองเก็บ บรรจุหีบห่อ การเบิกจ่าย และดูแลรักษาผลิตภัณฑ์ตั้งแต่ขั้นตอนของการรับเข้า การแปรรูป จนถึงส่งมอบ

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

### การบรรจุหีบห่อ

(1) การบรรจุหีบห่อกระทำในพื้นที่เดียวกันกับการแปรรูป

(2) รายละเอียดบนฉลาก/หีบห่อ ให้ประกอบด้วยคำว่า “ข้าวหอมมะลิทุ่งสัมฤทธิ์” และ/หรือ “Thoungsamrit Jasmine Rice” และ/หรือ “Khao Hommali Thoungsamrit”

(3) ให้ระบุ น้ำหนัก จำนวนถุง และวันที่บรรจุ

### (6) ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

#### ลักษณะภูมิประเทศ

ทุ่งสัมฤทธิ์ครอบคลุมพื้นที่ 14 อำเภอ 113 ตำบล ของจังหวัดนครราชสีมา การเพาะปลูกข้าวขึ้นอยู่กับสภาพดินฟ้าอากาศ และอาศัยน้ำฝนเป็นหลัก ลักษณะภูมิประเทศเป็นพื้นที่สูงต่ำสลับกันตามลักษณะพื้นที่ของภาคตะวันออกเฉียงเหนือซึ่งเป็นที่ราบสูง พื้นที่ลูกคลื่นลอนตื้นบางส่วนเป็นที่ราบลุ่มริมฝั่งแม่น้ำไหลผ่านความลาดเอียงจากทิศใต้สู่ทิศเหนือ ความสูงจากระดับน้ำทะเล 130 - 267 ตั้งอยู่บนพื้นที่ลุ่มน้ำมูลและลุ่มน้ำชี ด้วยลักษณะทางกายภาพของพื้นที่ที่ได้รับผลกระทบจากความเค็มของดิน และมีชั้นหินเกลือรองรับอยู่ด้านล่างพื้นที่ ดินมีการระบายน้ำที่เลวมีความอุดมสมบูรณ์ต่ำ มีความแห้งแล้งของพื้นที่ สภาพอากาศที่ร้อน 35 - 41 องศาเซลเซียส ปริมาณธาตุอาหารในดินต่ำ ส่งผลให้ข้าวเกิดความเครียดทำให้หลังสารที่ทำให้เกิดความหอม 2-acetyl-1-pyrroline (2AP) ในปริมาณ 2.27 ไมโครกรัม ในข้าวขัดขาวหอมมะลิทุ่งสัมฤทธิ์ และปริมาณ 2.71 ไมโครกรัม ในข้าวกล้องหอมมะลิทุ่งสัมฤทธิ์ ซึ่งทำให้ข้าวขาวดอกมะลิ 105 ของทุ่งสัมฤทธิ์มีความหอมมากกว่าที่ปลูกในพื้นที่อื่นๆ

ลักษณะภูมิอากาศ มี 3 ฤดู คือ ฤดูหนาว อากาศหนาวประมาณ 10 - 20 องศาเซลเซียส ฤดูร้อน อากาศร้อนประมาณ 35 - 41 องศาเซลเซียส ฤดูฝน อากาศร้อนประมาณ 30 - 38 องศาเซลเซียส โดยฤดูร้อน เริ่มตั้งแต่เดือนกุมภาพันธ์ - เดือนพฤษภาคม ฤดูฝน เริ่มตั้งแต่เดือนมิถุนายน - เดือนกันยายน ฤดูหนาว เริ่มตั้งแต่เดือนตุลาคม - เดือนมกราคม มีปริมาณน้ำฝนเฉลี่ยในรอบ 30 ปี อยู่ที่ 1,207 มิลลิเมตรต่อปี

### ประวัติความเป็นมา

พื้นที่ทุ่งสัมฤทธิ์ เป็นเขตเกษตรกรรมที่สำคัญแห่งหนึ่งของภาคตะวันออกเฉียงเหนือ และเป็นสถานที่ทางประวัติศาสตร์ที่มีชื่อเสียง คือ วีรกรรมทุ่งสัมฤทธิ์ ซึ่งเป็นเหตุการณ์ที่ยาโม่นาชาวโคราชสู้รบกับกองทัพเวียงจันทร์จนได้รับชัยชนะ

การปลูกข้าวหอมมะลิในพื้นที่ทุ่งสัมฤทธิ์ คาดว่าเริ่มมีการนำเข้ามาปลูก หลังจากทางราชการมีการปรับปรุงพันธุ์ข้าวหอมมะลิและรับรองพันธุ์ในปี พ.ศ.2502 ในชื่อพันธุ์ ขาวดอกมะลิ 105 โดยในปี พ.ศ. 2524 มีโครงการแลกเปลี่ยนพันธุ์ข้าวทำให้ข้าวหอมมะลิมีการปลูกกันอย่างแพร่หลาย “ข้าวหอมมะลิทุ่งสัมฤทธิ์” เริ่มมีการใช้ชื่อนี้มาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2517 ซึ่งเป็นปีที่สหกรณ์การเกษตรพิมายจำกัด ได้รับจดทะเบียนเป็นสหกรณ์การเกษตรในพื้นที่ทุ่งสัมฤทธิ์ และเป็นหน่วยงานหลักในพื้นที่ทำการรวบรวมข้าวหอมมะลิจากกลุ่มเกษตรกรมาทำการผลิต แปรรูป และจำหน่าย ทำให้ชื่อเสียงของข้าวหอมมะลิทุ่งสัมฤทธิ์เป็นที่รู้จักกันอย่างแพร่หลายทั้งในและต่างประเทศ

### (7) ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การปลูกข้าวหอมมะลิทุ่งสัมฤทธิ์ ครอบคลุมพื้นที่ 14 อำเภอ ได้แก่ อำเภอคง อำเภอจักราช อำเภอเฉลิมพระเกียรติ อำเภอชุมพวง อำเภอโนนแดง อำเภอโนนสูง อำเภอบัวลาย อำเภอสีดา อำเภอบัวใหญ่ อำเภอเมืองยาง อำเภอประทาย อำเภอพิมาย อำเภอลำทะเมนชัย และอำเภอห้วยแถลง ของจังหวัดนครราชสีมา รายละเอียดตามแผนที่

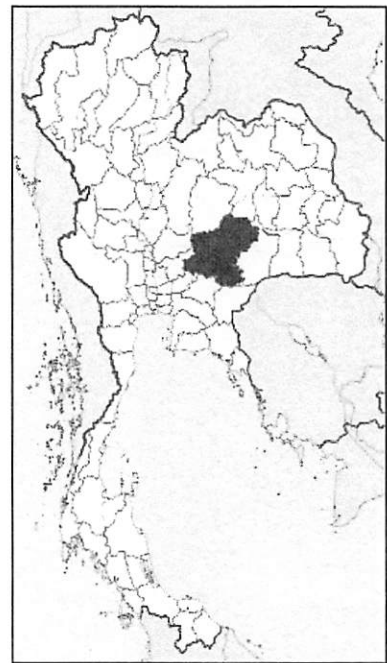
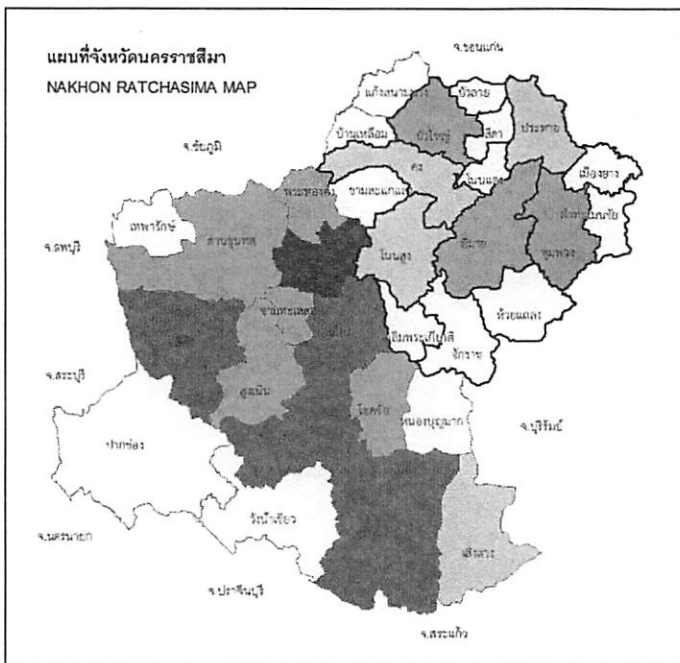
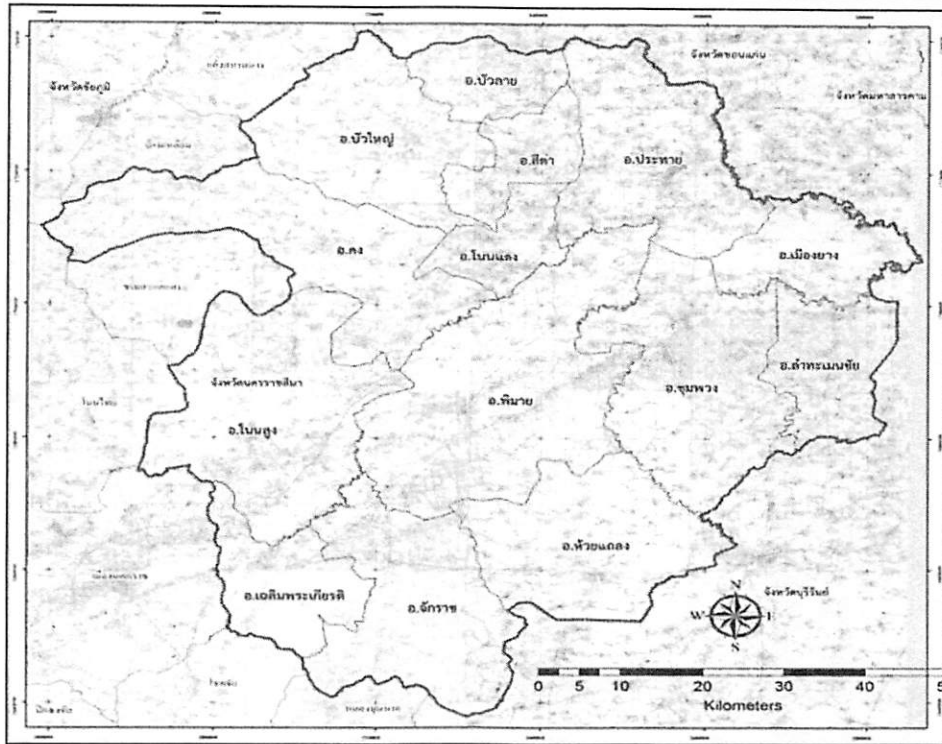
### (8) การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

- (1) ข้าวหอมมะลิทุ่งสัมฤทธิ์ ต้องผลิตในเขตพื้นที่ที่กำหนด และตามกระบวนการผลิตข้างต้น
- (2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ปลูกข้าวหอมมะลิทุ่งสัมฤทธิ์ รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

### (9) เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

- (1) จัดให้มีระบบการตรวจสอบและควบคุม ทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด
- (2) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า ที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ข้าวหอมมะลิทุ่งสัมฤทธิ์
- (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียนจะต้องจัดทำคู่มือการปฏิบัติงาน สำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ข้าวหอมมะลิทุ่งสัมฤทธิ์

## แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ ข้าวหอมมะลิทุ่งสัมฤทธิ์



ขอบเขตพื้นที่การปลูกข้าวหอมมะลิทุ่งสัมฤทธิ์ ครอบคลุมพื้นที่ 14 อำเภอ ได้แก่ อำเภอคง อำเภอจักราช อำเภอเฉลิมพระเกียรติ อำเภอชุมพวง อำเภอโนนแดง อำเภอโนนสูง อำเภอบัวลาย อำเภอสีดา อำเภอบัวใหญ่ อำเภอเมืองยาง อำเภอประทาย อำเภอพิมาย อำเภอลำทะเมนชัย และอำเภอห้วยแถลง ของจังหวัดนครราชสีมา