



ประกาศกรมทรัพย์สินทางปัญญา

เรื่อง การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

ข้าวเหนียวเขี้ยววงเชียงราย

ทะเบียนเลขที่ สช 62100126

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

ให้ขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ข้าวเหนียวเขี้ยววงเชียงราย คำขอเลขที่ 61100182
ทะเบียนเลขที่ สช 62100126 ซึ่งมีรายการทางทะเบียนตามบัญชีแนบท้ายประกาศฉบับนี้

ทั้งนี้ ให้มีผลตั้งแต่วันยื่นคำขอขึ้นทะเบียน 6 มิถุนายน 2561

ประกาศ ณ วันที่ 8 กรกฎาคม พ.ศ. 2562

(นายทศพล ทังสุบุตร)
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

ทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

ข้าวเหนียวเขี้ยวงูเชียงราย

- (1) เลขที่คำขอ 61100182 ทะเบียนเลขที่ สข 62100126
- (2) วันที่ยื่นคำขอ 6 มิถุนายน 2561 วันที่ขึ้นทะเบียน 6 มิถุนายน 2561
- (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียน จังหวัดเชียงราย
ที่อยู่ ศาลากลางจังหวัดเชียงราย 632 หมู่ 3 ถนนแม่ฟ้าหลวง ตำบลริมกก
อำเภอเมืองเชียงราย จังหวัดเชียงราย 57100
- (4) รายการสินค้า ข้าวเหนียว

(5) คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

ข้าวเหนียวเขี้ยวงูเชียงราย (Khao Niew Khiaw Ngoo Chiang Rai) หมายถึง ข้าวเหนียวพันธุ์เขี้ยวงู 8974 ซึ่งเป็นข้าวเหนียวพันธุ์พื้นเมืองที่ไวต่อช่วงแสง ปลูกได้ในฤดูนาปี ที่มีเมล็ดเล็ก เรียวยาว สีขาวขุ่น เมื่อนึ่งสุกแล้วนุ่มเหนียวติดกันแต่ไม่ละ มีความเลื่อมมันค่อนข้างมาก และมีกลิ่นหอม ข้าวคั้นตัวเร็วและไม่แข็ง ปลูกในเขตพื้นที่อำเภอแม่สาย อำเภอเชียงแสน อำเภอแม่จัน และอำเภอพาน ของจังหวัดเชียงราย

ลักษณะของสินค้า

- (1) พันธุ์ข้าวเหนียว : พันธุ์เขี้ยวงู 8974
- (2) ประเภทและลักษณะทางกายภาพของข้าวเหนียวเขี้ยวงูเชียงราย
- ข้าวเปลือก ขนาดเมล็ดเล็กและเรียวยาว สีของเปลือกเมล็ดมีสีฟางและมีก้นจุด ขนาดของเมล็ดข้าวเปลือกยาวในช่วง 9.50 – 10.50 มิลลิเมตร
 - ข้าวกล้อง สีน้ำตาล ขนาดของเมล็ดเล็กและมีรูปร่างเรียวโดยมีสัดส่วน ขนาดของเมล็ดข้าวกล้องยาวในช่วง 6.50 – 7.50 มิลลิเมตร
 - ข้าวสาร มีสีขาวขุ่น ขนาดเมล็ดเล็กและเรียวยาว สังเกตได้ชัดเจน ขนาดของเมล็ดข้าวสารยาวในช่วง 6.00 – 7.00 มิลลิเมตร
- (3) ลักษณะทางเคมี
- ค่าการสลายเมล็ดในต่าง 7.0
 - อุณหภูมิแป้งสุก ต่ำกว่า 70 องศาเซลเซียส
 - ปริมาณอมิโลส ไม่เกินร้อยละ 7

กระบวนการผลิต

การปลูก

(1) พื้นที่เหมาะสมในการปลูกต้องเป็นดินร่วนปนทราย หรือดินเหนียว มีความสูงอยู่ในช่วง 300 – 600 เมตรจากระดับน้ำทะเล ค่าความเป็นกรด – ด่าง (pH) ของดินอยู่ระหว่าง 6.5 – 7.5

(2) เมล็ดพันธุ์ต้องเป็นพันธุ์เขียว 8974 ที่ตรงตามลักษณะประจำพันธุ์ มีคุณภาพดี ผลิตจากแหล่งเมล็ดพันธุ์ เช่น ศูนย์วิจัยข้าวเชียงราย หรือแหล่งอื่นๆ ซึ่งได้รับการตรวจรับรองมาตรฐานเมล็ดพันธุ์จากศูนย์วิจัยข้าวเชียงรายแล้ว หรือหากกรณีที่เกษตรกรทำเชื้อพันธุ์ตัวเอง ต้องมีการตรวจสอบย้อนกลับได้ว่าเมล็ดพันธุ์แรกเริ่มได้มาจากหน่วยงานที่ถูกรับรองมาตรฐาน

(3) ฤดูปลูกข้าวเหนียวเขียวเชียงรายอยู่ในช่วงนาปี ระหว่างเดือนกรกฎาคม – เดือนสิงหาคม

(4) ทำการเตรียมดิน โดยการไถตะ ไถแปร หรือคราด

(5) จัดเตรียมต้นกล้า โดยการนำเมล็ดพันธุ์เพาะในหลุมเพื่อนำไปปักดำ ต้นกล้าจะมีขนาดโตพอที่จะนำไปปักดำได้ ต้องมีอายุในช่วง 25 – 30 วัน นับจากวันที่หว่านเมล็ด

(6) การปักดำต้องมีน้ำขังในนาข้าวอยู่ในช่วง 5 – 10 เซนติเมตร ใช้ต้นกล้าจำนวน 3 – 5 ต้นต่อกอ ระยะปลูกหรือปักดำต้องมีระยะห่างระหว่างแถวในช่วง 25 – 30 เซนติเมตร หรือตามความเหมาะสมของแต่ละพื้นที่

(7) กำจัดวัชพืชหรือข้าวปนในแปลงนาโดย ถอน ตัด หรือใช้สารป้องกันกำจัดศัตรูข้าว ในต้นข้าว ระยะต้นกล้า แดกกอ ออกดอก โนมรวง และสุกแก่

การเก็บเกี่ยว

(1) ฤดูกาลเก็บเกี่ยวที่เหมาะสม อยู่ในช่วงเดือนพฤศจิกายน ถึงเดือนธันวาคม หรือประมาณ 150 วัน นับจากวันที่หว่านเมล็ดพันธุ์

(2) การเก็บเกี่ยวสามารถทำได้ทั้งแรงงานคนและเครื่องจักร

การแปรรูป

(1) ผลผลิตข้าวเปลือกนำมาแปรรูปเป็นข้าวกล้อง และข้าวสาร โดยโรงสีที่ขึ้นทะเบียนในพื้นที่เขตจังหวัดเชียงรายเท่านั้น

(2) โรงสีผู้แปรรูปต้องอยู่ในพื้นที่เดียวกับเกษตรกร/กลุ่มเกษตรกร ที่ขึ้นทะเบียนเป็นผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้าข้าวเหนียวเขียวเชียงราย โดยทำการผลิตในพื้นที่เขตจังหวัดเชียงราย

(3) การแปรรูปต้องมีการบริหารจัดการในเรื่องต่อไปนี้

(3.1) การรับซื้อข้าวเปลือก (ยกเว้นผู้ปลูกและผู้แปรรูปเป็นบุคคลกลุ่มเดียวกัน)

1) ผลผลิตต้องมาจากเกษตรกร/กลุ่มเกษตรกรที่ขึ้นทะเบียนเป็นผู้ผลิตข้าวเหนียวเขียวเชียงราย และปฏิบัติตามกระบวนการเพาะปลูกข้าวเหนียวเขียวเชียงราย

2) มีการจัดการเก็บข้าวเปลือกข้าวเหนียวเขียวเชียงราย ในภาชนะปิดมิดชิด แยกออกจากข้าวพันธุ์อื่นๆ และมีการจดบันทึกแหล่งที่มาวันที่รับวัตถุดิบ ผู้ผลิตวัตถุดิบ ปริมาณรับซื้อ หรือข้อมูลต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง เพื่อใช้เป็นเอกสารในการตรวจสอบย้อนกลับ

3) มีการตรวจคุณภาพข้าวเปลือกข้าวเหนียวเขียวเชียงราย ณ จุดรับซื้อได้แก่ ข้าวเปลือกทั่วไปความชื้นไม่เกินร้อยละ 14 และข้าวเปลือกเกี่ยวสดความชื้นไม่เกินร้อยละ 25 เป็นต้น

(3.2) การสีข้าว

1) ข้าวเปลือกเกี่ยวสดต้องมีการลดปริมาณความชื้นภายใน 24 ชั่วโมง ให้ไม่เกินร้อยละ 14 ในส่วนของข้าวเปลือกทั่วไปควบคุมความชื้นไม่เกินร้อยละ 14 ก่อนเข้ากระบวนการสีข้าว

2) ข้าวเปลือกที่นำมาแปรรูปต้องมีการจำแนกเป็นกลุ่มๆ อย่างชัดเจน ตามพื้นที่ปลูก และมีการจดบันทึก

3) มีการบันทึกข้อมูลต่างๆ ในระหว่างกระบวนการสีข้าว เช่น แหล่งที่มา ความชื้น ปริมาณข้าวเปลือกก่อนสี ปริมาณข้าวสารรวม เปอร์เซนต์ข้าวเต็มเมล็ด/ตันข้าว แกลบและรำ เป็นต้น

4) หากมีการสีข้าวพันธุ์อื่นที่ไม่ใช่ข้าวเหนียวเขี้ยวงูเชียงราย จากแปลงของเกษตรกร/กลุ่มเกษตรกรที่ขึ้นทะเบียนเป็นผู้ผลิต ต้องมีการทำความสะอาดเครื่องสีข้าวทั้งระบบ ก่อนที่จะทำการสีข้าวเหนียวเขี้ยวงูเชียงราย ในครั้งต่อไป

5) คุณภาพข้าวสาร ปริมาณสิ่งเจือปน ไม่เกินร้อยละ 1.5 และปริมาณข้าวหัก ไม่เกินร้อยละ 5 การเคลื่อนย้าย กองเก็บ การรักษาสภาพ และการส่งมอบ

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

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

การบรรจุหีบห่อ

(1) รายละเอียดบนฉลากให้ประกอบด้วยคำว่า “ข้าวเหนียวเขี้ยวงูเชียงราย” และ/หรือ “Khao Niew Khiaw Ngoo Chiang Rai”

(2) ระบุ เครื่องหมายการค้า ชื่อและสถานที่ผู้ผลิต น้ำหนัก/ถุง วันที่บรรจุ หรืออื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้เป็นประโยชน์ต่อผู้ผลิตและผู้บริโภค

(6) ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

จังหวัดเชียงรายตั้งอยู่ทางภาคเหนือ เป็นจังหวัดที่อยู่เหนือสุดของประเทศไทย อยู่ระหว่างเส้นรุ้งที่ 19 องศาเหนือ ถึง 20 องศา 30 ลิปดาเหนือ และเส้นแวงที่ 99 องศา 15 ลิปดา ถึง 100 องศา 45 ลิปดา ตะวันออก พื้นที่ตอนกลางของจังหวัด ได้แก่ อำเภอแม่สาย อำเภอเชียงแสน อำเภอแม่จัน และอำเภอพาน เป็นบริเวณส่วนที่ราบลุ่มของแม่น้ำสายสำคัญ มีความสูงอยู่ในช่วง 300 – 600 เมตรจากระดับน้ำทะเล มีลักษณะดินส่วนมากเป็นดินร่วน ดินร่วนปนทราย หรือดินเหนียว และมีสภาพพื้นดินอุดมสมบูรณ์ไปด้วยแร่ธาตุต่างๆ เช่น ไนโตรเจน ฟอสฟอรัส โพแทสเซียม ซึ่งมีค่าความเป็นกรด – ด่าง (pH) ของดินอยู่ระหว่าง 6.5 – 7.5

ลักษณะภูมิอากาศ

จังหวัดเชียงราย ได้รับอิทธิพลของมรสุมที่พัดประจำฤดูกาล คือ มรสุมตะวันออกเฉียงเหนือ ซึ่งพัดพามวลอากาศเย็นและแห้งจากประเทศจีนมาปกคลุมประเทศไทยในช่วงฤดูหนาว ทำให้จังหวัดเชียงรายมีอากาศหนาวเย็นและแห้ง และมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ ซึ่งจะพัดพามวลอากาศชื้นจากทะเลและมหาสมุทรอินเดียมาปกคลุมประเทศไทยในช่วงฤดูฝน ทำให้จังหวัดเชียงรายมีฝนตกทั่วไป ฤดูกาลของจังหวัดเชียงราย

แบ่งออกเป็น 3 ฤดู คือ ฤดูร้อน เริ่มประมาณกลางเดือนกุมภาพันธ์ – กลางเดือนพฤษภาคม มีอากาศร้อนอบอ้าวทั่วไป ฤดูฝน เริ่มประมาณกลางเดือนพฤษภาคม – กลางเดือนตุลาคม ซึ่งเป็นระยะที่มรสุมตะวันตกเฉียงใต้พัดปกคลุมประเทศไทย อากาศจะเริ่มชุ่มชื้นและมีฝนตกชุก ฤดูหนาว เริ่มประมาณกลางเดือนตุลาคม – กลางเดือนกุมภาพันธ์ ซึ่งเป็นช่วงที่มรสุมตะวันออกเฉียงเหนือพัดปกคลุมประเทศไทย อากาศโดยทั่วไปจะหนาวเย็นและแห้ง เนื่องจากจังหวัดเชียงรายตั้งอยู่ทางภาคเหนือสุดของประเทศไทย พื้นที่ส่วนใหญ่เป็นป่าไม้และมีภูเขาล้อมรอบ จึงทำให้มีปริมาณน้ำฝนเฉลี่ย 1,600 – 1,800 มิลลิเมตรต่อปี อุณหภูมิเฉลี่ยทั้งปีประมาณ 19.5 – 27.5 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ เฉลี่ยร้อยละ 76 จากลักษณะภูมิประเทศและภูมิอากาศดังกล่าว ทำให้เหมาะแก่การปลูกข้าวเหนียวเขี้ยววงูเชียงรายให้ได้ผลผลิตที่ดี

ประวัติความเป็นมา

ประเทศไทยมีความหลากหลายในด้านทรัพยากรพันธุกรรมข้าว โดยเฉพาะพันธุ์พื้นเมือง ซึ่งมีความแตกต่างไปตามลักษณะของพันธุ์และสภาพพื้นที่ นับแต่ปี พ.ศ. 2492 กรมการข้าวได้มีการรวบรวมพันธุกรรมข้าวในประเทศ ข้าวเหนียวเขี้ยววงูเป็นพันธุ์พื้นเมืองพันธุ์หนึ่งของภาคเหนือและปลูกมากในจังหวัดเชียงรายได้ถูกรวบรวมและเก็บรักษาไว้ที่ศูนย์ปฏิบัติการและเก็บเมล็ดเชื้อพันธุ์ข้าวแห่งชาติ (Germplasm Bank) ในปี พ.ศ. 2548 นายแพทย์ภูเบศร์ มากกุล ศูนย์วิจัยข้าวเชียงราย ได้นำพันธุ์ข้าวเหนียวเขี้ยววงูจำนวน 28 สายพันธุ์ มาทำการปลูกศึกษาเพื่อให้ได้สายพันธุ์บริสุทธิ์จนได้สายพันธุ์ “เขี้ยววงู 8974” เป็นข้าวเหนียวเขี้ยววงูที่มีลักษณะเหมาะสมที่สุด และกรมการข้าวได้รับรองพันธุ์เมื่อปี พ.ศ. 2558 ซึ่งข้าวเหนียวเขี้ยววงูเชียงรายเป็นสินค้าที่มีชื่อเสียงของจังหวัดเชียงราย โดยเฉพาะเมื่อนำมาทำเป็นขนมหวาน เช่น ข้าวเหนียวมุล จะได้รับความนิยมจากผู้บริโภคอย่างมาก จนสร้างชื่อเป็นสินค้าของจังหวัดเชียงรายที่โดดเด่นอีกชนิดหนึ่ง

(7) ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การผลิตข้าวเหนียวเขี้ยววงูเชียงราย ครอบคลุมพื้นที่ในเขตอำเภอแม่สาย อำเภอเชียงแสน อำเภอแม่จัน และอำเภอพาน ของจังหวัดเชียงราย รายละเอียดตามแผนที่

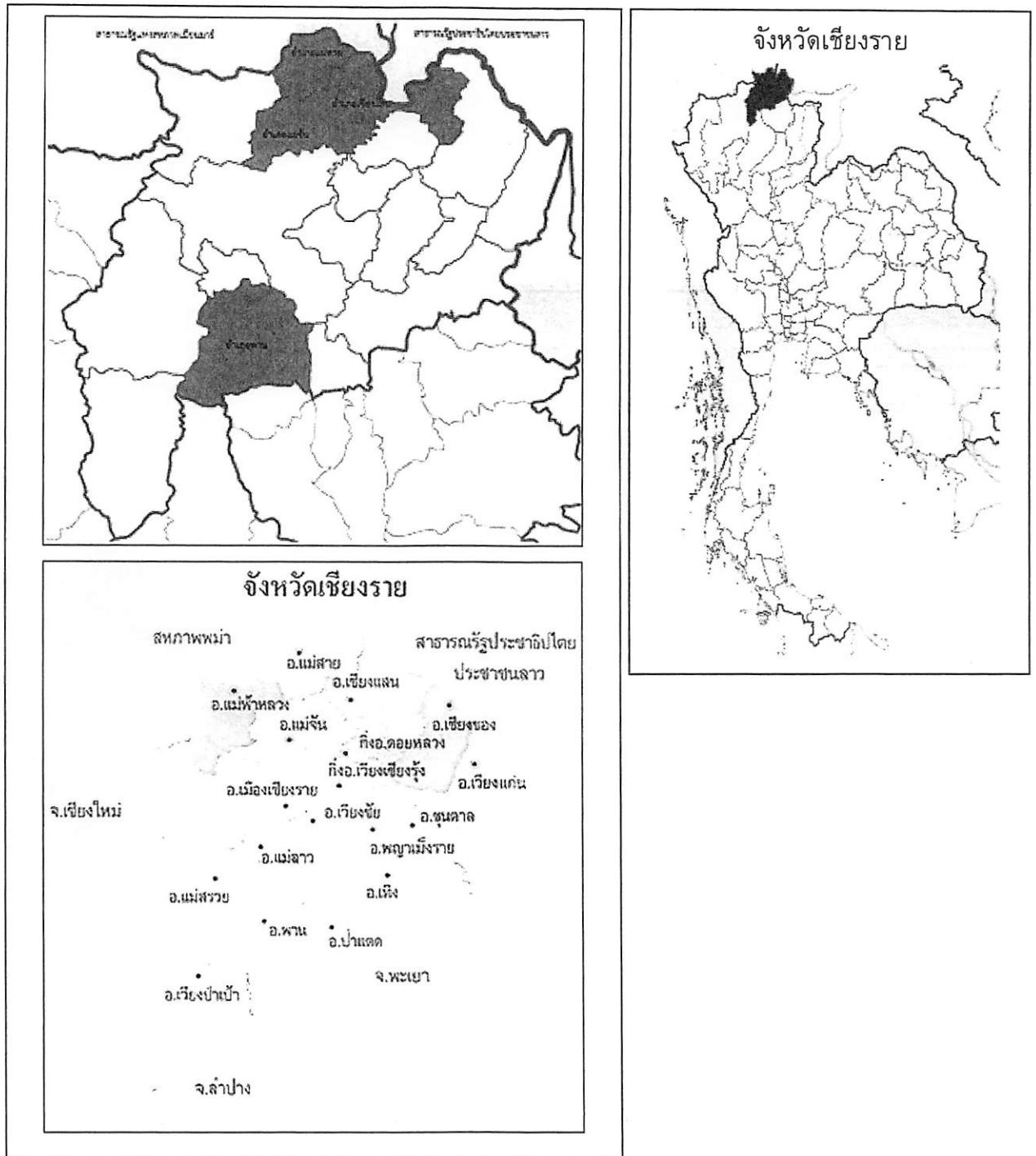
(8) การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

- (1) ข้าวเหนียวเขี้ยววงูเชียงราย จะต้องมีการปลูกในเขตพื้นที่ที่กำหนด ตามกระบวนการผลิตข้างต้น
- (2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกปลูกและผลิตข้าวเหนียวเขี้ยววงูเชียงราย รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

(9) เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

- (1) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า ที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ข้าวเหนียวเขี้ยววงูเชียงราย
- (2) ผู้ขอขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า จะต้องปฏิบัติตามคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอขึ้นทะเบียนใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ข้าวเหนียวเขี้ยววงูเชียงราย

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ ข้าวเหนียวเขี้ยววงูเชียงราย



ขอบเขตพื้นที่การผลิตข้าวเหนียวเขี้ยววงูเชียงราย ครอบคลุมในเขตพื้นที่อำเภอแม่สาย อำเภอเชียงแสน อำเภอแม่จัน และอำเภอพาน ของจังหวัดเชียงราย