



ประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เลขที่คำขอ	63100235	วันที่ยื่นคำขอ	21 พฤษภาคม 2563
สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์	ข้าวเหนียวแดงเมืองเลย (Daeng Mueang Loei Sticky Rice หรือ Khao Neaw Daeng Mueang Loei)		
รายการสินค้า	ข้าวเหนียว		
ผู้ขอขึ้นทะเบียน	จังหวัดเลย		
ที่อยู่	ศาลากลางจังหวัดเลย ถนนมลิวรรณ ตำบลกุดป่อง อำเภอเมืองเลย จังหวัดเลย 42000		

1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

ข้าวเหนียวแดงเมืองเลย (Daeng Mueang Loei Sticky Rice หรือ Khao Neaw Daeng Mueang Loei) หมายถึง ข้าวเหนียวแดงพันธุ์พื้นเมืองของจังหวัดเลย เป็นข้าวนาปีที่ไวต่อช่วงแสง ปลูกบนพื้นที่ราบลุ่มและที่ราบระหว่างภูเขา ที่ระดับความสูง 600 – 1,300 เมตรจากระดับน้ำทะเล เมล็ดข้าวเปลือกมีสีฟางชิตน้ำตาล ไม่มีหางข้าว เมื่อหุงสุกแล้วจะมีกลิ่นหอมเป็นเอกลักษณ์ มีความนุ่มกว่าข้าวเหนียวทั่วไป แม้หุงไว้เป็นเวลานานก็ยังคงความนุ่มไว้ได้ โดยปลูกในพื้นที่อำเภอภูหลวง จังหวัดเลย และแปรรูปในพื้นที่จังหวัดเลย

ลักษณะของสินค้า

- พันธุ์ข้าวเหนียว : พันธุ์พื้นเมืองของจังหวัดเลย
- ประเภทและลักษณะทางกายภาพ
 - ข้าวเปลือก : สีฟางชิตน้ำตาล ขนสั้น ไม่มีหางข้าว
 - ข้าวสาร : สีขาวกระน้ำตาลปนแดง รูปร่างเรียวยาว เมื่อหุงสุกจะนุ่มและมีกลิ่นหอม
 - ข้าวกล้อง : สีน้ำตาลปนแดง รูปร่างเรียวยาว เมื่อหุงสุกมีสีแดงเข้ม กรอบนอกนุ่มใน และมีกลิ่นหอม

2. กระบวนการผลิต

2.1 การคัดเลือกพันธุ์และเตรียมเมล็ดข้าว

(2.1.1) คัดเลือกพันธุ์ตามภูมิปัญญาท้องถิ่น โดยใช้สายตาและมือซึ่งคัดเฉพาะเมล็ดข้าวที่สมบูรณ์ และมีลักษณะตรงตามสายพันธุ์ ที่มาจากแหล่งเมล็ดพันธุ์ที่เชื่อถือได้ในจังหวัดเลย เช่น วิสาหกิจชุมชนกลุ่มออมทรัพย์เกษตรยั่งยืนบ้านศรีเจริญ และสำนักงานเกษตรจังหวัดเลย เป็นต้น

(2.1.2) นำเมล็ดพันธุ์ที่คัดเลือกมาตากแดดประมาณ 2 – 3 แดด แล้วบรรจุในกระสอบเก็บไว้ในพื้นที่ที่อากาศถ่ายเทสะดวก ไม่โดนแดด ความชื้น หรือสัตว์ที่เป็นศัตรูเข้ามาทำลาย

(2.1.3) ทำการแช่เมล็ดพันธุ์ โดยนำเมล็ดพันธุ์บรรจุในภาชนะที่เหมาะสม แช่น้ำสะอาดประมาณ 12 – 24 ชั่วโมง จากนั้นนำเมล็ดพันธุ์วางกองบนพื้นในที่ร่ม ไม่มีน้ำขัง และอากาศถ่ายเทดี โดยไม่กองให้หนาแน่นจนเกินไป เพื่อให้เมล็ดพันธุ์ได้รับอุณหภูมิที่เหมาะสม ทำให้งอกเร็วและสม่ำเสมอ นำกระสอบฟิวมันหรือวัสดุอื่นตามความเหมาะสมคลุมให้มิดชิด ประมาณ 30 – 48 ชั่วโมง เมล็ดข้าวจะงอกเป็นตุ่มตา มียอดและรากเล็กน้อย พร้อมนำไปหว่านได้

(2.1.4) นำเมล็ดพันธุ์ข้าวที่งอกเป็นตุ่มตาไปทำการตกกล้า (นำไปหว่านให้งอกเป็นต้นกล้า) โดยวิธีตกกล้าเทือก คือ การตกกล้าในสภาพเปียก ซึ่งจะมีน้ำหล่อเลี้ยงอยู่เสมอ โดยใช้ระยะเวลาประมาณ 1 เดือน จึงนำต้นกล้าที่ได้ไปปักดำต่อ

2.2 การปลูก

(2.2.1) พื้นที่ที่เหมาะสมในการปลูกต้องเป็นบริเวณพื้นที่ราบลุ่มและที่ราบระหว่างภูเขา ที่ระดับความสูงประมาณ 600 – 1,300 เมตรจากระดับน้ำทะเล ในเขตพื้นที่อำเภอภูหลวง ของจังหวัดเลยเท่านั้น

(2.2.2) เกษตรกรและกลุ่มเกษตรกรผู้ปลูก ต้องขึ้นทะเบียนเป็นสมาชิกผู้ผลิตข้าวเหนียวแดงเมืองเลย ก่อนเริ่มเพาะปลูก

(2.2.3) ปลูกในช่วงฤดูฝน ฤดูปลูกข้าวนาปี

(2.2.4) ทำการเตรียมดิน โดยการไถตะและไถแปรด้วยรถไถ หรือตามเหมาะของพื้นที่ และทำการไถคราดเพื่อกำจัดวัชพืชและย่อยดินให้แตกตัวเป็นก้อนเล็กๆ เตรียมพร้อมปักดำต้นกล้าได้

(2.2.5) นำต้นกล้าที่ได้จากการตกกล้าเทือก อายุประมาณ 1 เดือน มาปลูกแบบปักดำ ระยะปลูกข้าวระหว่างแถวประมาณ 30 x 40 เซนติเมตร หรือตามความเหมาะสมของแต่ละพื้นที่

(2.2.6) ใส่ปุ๋ยอินทรีย์หรือปุ๋ยเคมี รวมถึงกำจัดวัชพืช หรือตามความเหมาะสมของแต่ละพื้นที่

2.3 การเก็บเกี่ยว

(2.3.1) เก็บเกี่ยวในช่วงเดือนพฤศจิกายน - ธันวาคม โดยใช้แรงงานคนหรือเครื่องจักร

(2.3.2) ตากข้าวเปลือก 2 – 3 วัน เพื่อลดความชื้น หลังจากนั้นเก็บรักษาผลผลิตข้าวให้มีความชื้นที่เหมาะสม

(2.3.3) เกษตรกรและกลุ่มเกษตรกรผู้ปลูก ต้องมีระบบการบันทึกข้อมูลที่สามารถตรวจสอบย้อนกลับตั้งแต่เมล็ดพันธุ์ข้าว การปลูก และคุณภาพข้าวเปลือก

(2.3.4) เมื่อเก็บเกี่ยวข้าวเรียบร้อยแล้ว จะทำการไถกลบตอซังข้าว และบำรุงดินด้วยวิธีที่เหมาะสม เช่น มูลสัตว์ การปลูกพืชตระกูลถั่ว ปุ๋ยเคมี เป็นต้น

2.4 การแปรรูป

(2.4.1) ผู้แปรรูปต้องขึ้นทะเบียนเป็นสมาชิกผู้แปรรูปข้าวเหนียวแดงเมืองเลย

(2.4.2) การแปรรูปข้าวเหนียวแดงเมืองเลย ต้องทำการแปรรูปในจังหวัดเลย

(2.4.3) การแปรรูปต้องมีการบริหารจัดการ ดังนี้

(1) การรับซื้อข้าวเปลือก

- ผลผลิตต้องมาจากเกษตรกรและกลุ่มเกษตรกรที่ขึ้นทะเบียนเป็นผู้ผลิตข้าวเหนียวแดงเมืองเลย และปฏิบัติตามกระบวนการผลิตข้าวเหนียวแดงเมืองเลย

- มีการจัดเก็บข้าวเปลือก แยกจากข้าวเปลือกพันธุ์อื่นๆ อย่างชัดเจน

- มีการจดบันทึกแหล่งที่มา วันที่รับวัตถุดิบ ผู้ผลิตวัตถุดิบ ปริมาณรับซื้อ หรือข้อมูลต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง เพื่อใช้เป็นเอกสารในการตรวจสอบย้อนกลับ

- มีการตรวจสอบคุณภาพของข้าวเปลือก ณ จุดรับซื้อ เช่น พันธุ์ข้าวเจือปน สิ่งเจือปน หรืออื่นๆ เป็นต้น และบันทึกการตรวจสอบคุณภาพ

(2) การสีข้าว

- มีการบันทึกข้อมูลต่างๆ เช่น ที่มาของข้าวเปลือก ปริมาณข้าวเปลือกก่อนสี ปริมาณข้าวกล้องหรือข้าวสารที่สีได้ เป็นต้น

- หากมีการสีข้าวพันธุ์อื่นที่ไม่ใช่ข้าวเหนียวแดงเมืองเลย ต้องมีการทำความสะอาดเครื่องสี ทั้งระบบตามกรรมวิธีที่ถูกต้อง ก่อนทำการสีข้าวเหนียวแดงเมืองเลยในครั้งต่อไป

2.5 การเคลื่อนย้าย กองเก็บ การรักษาสภาพ และการส่งมอบ

(2.5.1) อุปกรณ์ในการขนย้ายหรือขนส่งต้องสะอาดและป้องกันการปนจากข้าวพันธุ์อื่น

(2.5.2) มีการจัดทำระบบขั้นตอนควบคุมวิธีการเคลื่อนย้าย กองเก็บ การบรรจุหีบห่อ การเก็บรักษา จนถึง การส่งมอบสินค้า เพื่อรักษาคุณภาพของสินค้า

(2.5.3) มีขั้นตอนการบันทึกข้อมูลการจำหน่าย เช่น ชื่อผู้ซื้อ วันที่จำหน่าย ชนิดสินค้า และจำนวนสินค้าที่จำหน่าย เป็นต้น เพื่อควบคุมการเบิกจ่าย

2.6 การบรรจุหีบห่อ

(2.6.1) รายละเอียดบนฉลากหรือบรรจุภัณฑ์ ให้ประกอบด้วยคำว่า “ข้าวเหนียวแดงเมืองเลย” หรือ “Daeng Mueang Loei Sticky Rice หรือ Khao Neaw Daeng Mueang Loei”

(2.6.2) ระบุชื่อและสถานที่ผลิตหรือจัดจำหน่าย ปริมาณน้ำหนัก วันเดือนปีที่บรรจุ และวิธีการเก็บรักษา หรือข้อมูลอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้เป็นประโยชน์ต่อผู้ผลิต ผู้จัดจำหน่าย และผู้บริโภค

3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

จังหวัดเลยตั้งอยู่ในภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน สภาพพื้นที่โดยทั่วไปมีลักษณะเป็นพื้นที่ภูเขาและเนินเขา มีเทือกเขายาวในแนวเหนือจรดใต้ โดยมีที่ราบลุ่มระหว่างหุบเขาสลับอยู่ระหว่างแนวเทือกเขา สามารถแบ่งลักษณะภูมิประเทศได้เป็น 3 เขต คือ เขตภูเขาสูง อยู่ทางด้านทิศตะวันตกของจังหวัด เขตที่ราบเชิงเขา อยู่บริเวณตอนใต้และตะวันออกของจังหวัด และเขตที่ราบลุ่ม อยู่ตอนกลางของจังหวัด ซึ่งอำเภอภูหลวง จังหวัดเลย มีลักษณะเป็นที่ราบลุ่มและที่ราบระหว่างภูเขา มีลักษณะดินเป็นดินร่วนหยาบ โดยดินเกิดจากตะกอนลำน้ำหรือวัสดุเนื้อหยาบสีแดงอิฐ จึงทำให้ดินพื้นที่อำเภอภูหลวงมีความอุดมสมบูรณ์เต็มไปด้วยแร่ธาตุต่างๆ ที่เหมาะแก่การปลูกพืช กลุ่มดินเป็นชุดดินทางดง ชุดดินพาน ชุดดินราชบุรี ชุดดินแม่ลาย จากการวิเคราะห์กลุ่มดินพบว่า มีการระบายน้ำค่อนข้างเร็วมีความเป็นกรดปานกลางถึงด่างอ่อน เหมาะแก่การทำนา โดยจากสภาพความสมบูรณ์ของดินจะทำให้ต้นข้าวแตกกอได้มากกว่าปกติ

ลักษณะภูมิอากาศ

จังหวัดเลยมีลักษณะภูมิอากาศแบบทุ่งหญ้าเมืองร้อน หรือทุ่งหญ้าสะวันนา (Tropical Savanna Climate : AW) เมื่อพิจารณาตามลักษณะลมฟ้าอากาศ มีลักษณะคล้ายทางภาคเหนือ โดยมีอากาศเย็นสบาย และมีอุณหภูมิเฉลี่ยต่ำกว่าจังหวัดอื่นในภาคตะวันออกเฉียงเหนือและมีอุณหภูมิหนาวจัดอยู่ในช่วงเดือนธันวาคม – มกราคม ทำให้มีอากาศเย็นตลอดทั้งปี และในช่วงเดือนพฤศจิกายน - กุมภาพันธ์ เป็นช่วงที่เริ่มขาดฝน ทำให้ดินแห้ง ซึ่งจะทำให้ข้าวเกิดความเครียดและดูดซึมน้ำสารอาหารจากดิน จึงทำให้ข้าวมีความหอม นุ่มเป็นพิเศษ จากสภาพภูมิประเทศและภูมิอากาศส่งผลให้ข้าวเหนียวแดงเมืองเลย มีลักษณะเด่นคือ มีความเหนียวนุ่ม มีกลิ่นหอม หลังจากหุงแล้วทิ้งไว้เป็นเวลานานยังคงความนุ่มไว้ได้นาน มีปริมาณน้ำตาลต่ำกว่าข้าวเหนียวทั่วไป

ประวัติความเป็นมา

ข้าวเหนียวแดงเมืองเลย เป็นข้าวเหนียวแดงสายพันธุ์พื้นเมืองของจังหวัดเลยที่มีมายาวนาน มีคุณลักษณะเด่นเรื่องความหอมและนุ่ม แต่เดิมข้าวเหนียวแดงเมืองเลยนิยมปลูกในพื้นที่อำเภอวังสะพุง จังหวัดเลย ซึ่งเป็นอำเภอที่มีเขตติดต่อกับอำเภอภูหลวง จังหวัดเลย และพบว่าเกษตรกรเปลี่ยนไปปลูกข้าวเหนียวพันธุ์ กข.6 เนื่องจากเป็นพันธุ์ข้าวที่ทำรายได้ดีกว่า และข้าวเหนียวแดงเมืองเลยมีความแข็งกว่าข้าวเหนียวพันธุ์ กข.6 จึงทำให้ความนิยมของข้าวเหนียวแดงเมืองเลยลดลงจนสูญหายไปจากจังหวัดเลยช่วงหนึ่ง ต่อมาปี พ.ศ. 2555 กลุ่มวิสาหกิจชุมชนชนออมทรัพย์เกษตรยั่งยืนบ้านศรีเจริญ ได้พบพันธุ์ข้าวเหนียวแดงเมืองเลยในงานเครือข่ายเกษตรกรทางเลือกภาคอีสาน จัดขึ้นที่จังหวัดมหาสารคาม จึงมีแนวคิดในการอนุรักษ์และเก็บรักษาพันธุ์ดั้งเดิมเอาไว้ นำพันธุ์ข้าวเหนียวแดงเมืองเลยกลับมาขยายพันธุ์ในเครือข่ายสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจของตนในเขตพื้นที่อำเภอภูหลวง จังหวัดเลย ณ ศูนย์กิจกรรมธรรมชาติภูหลวง ซึ่งพบว่า ข้าวเหนียวแดงเมืองเลย มีความหอมเฉพาะที่เป็นเอกลักษณ์ เมื่อหุงสุกจะมีความนุ่มและแตกต่างจากข้าวเหนียวทั่วไปที่ค่อนข้างแข็ง หลังจากหุงทิ้งไว้หลายชั่วโมงยังคงความนุ่มไว้ได้นานและมีปริมาณน้ำตาลต่ำกว่าข้าวเหนียวทั่วไป เหมาะกับผู้ป่วยโรคเบาหวาน และผู้ที่ควบคุมน้ำตาล

ต่อมาในปี พ.ศ. 2557 กลุ่มวิสาหกิจชุมชนชนออมทรัพย์เกษตรยั่งยืนบ้านศรีเจริญ ได้ส่งข้าวเหนียวแดงเมืองเลยประกวดในงานมหกรรมพันธุ์ข้าวภาคอีสาน ณ จังหวัดยโสธร โดยได้รับรางวัลที่ 1 ประเภทข้าวเหนียวที่มีความหอม และรางวัลที่ 3 ประเภทข้าวเหนียวที่มีความอร่อย นอกจากนี้ ได้เข้าร่วมกิจกรรมโครงการตามรอยพ่อฯ ปีที่ 7 รวมถึงลงบทความนิตยสาร อพท Travel ปี พ.ศ. 2560 ในหัวข้อ “ข้าวเหนียวแดงเมืองเลย กลิ่นหอมที่ไกลเลือนหาย”

4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การปลูกข้าวเหนียวแดงเมืองเลย ครอบคลุมพื้นที่ในเขตอำเภอภูหลวงของจังหวัดเลย และแปรรูปในพื้นที่จังหวัดเลย รายละเอียดตามแผนที่

5. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

(1) ข้าวเหนียวแดงเมืองเลยจะต้องมีการปลูกและการแปรรูปในเขตพื้นที่ที่กำหนด และตามกระบวนการผลิตข้างต้น

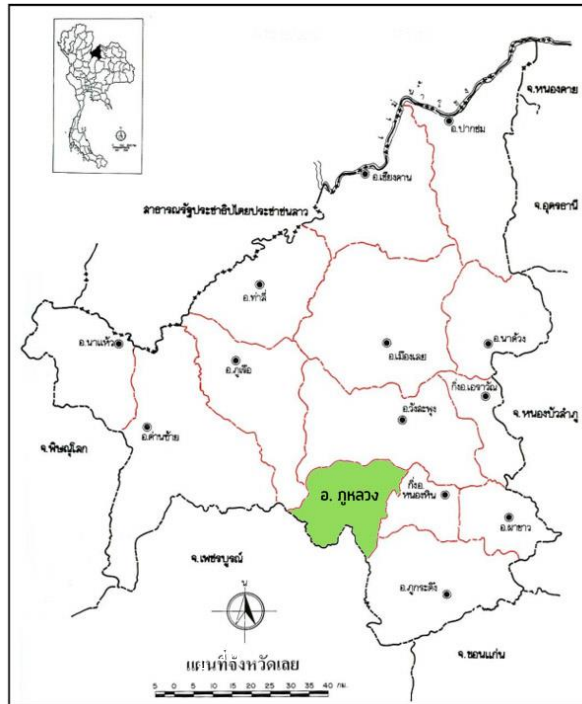
(2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกปลูกและผลิตข้าวเหนียวแดงเมืองเลย รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

6. เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

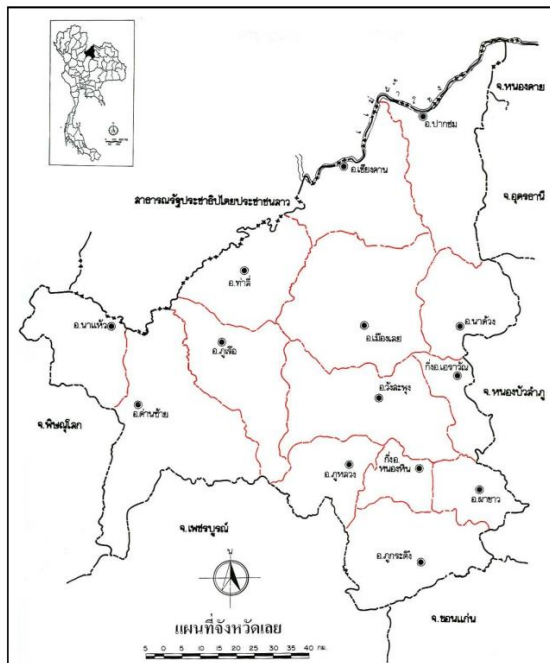
(1) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า ที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ข้าวเหนียวแดงเมืองเลย

(2) ผู้ขอขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า จะต้องปฏิบัติตามคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ข้าวเหนียวแดงเมืองเลย

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ ข้าวเหนียวแดงเมืองเลย



ขอบเขตพื้นที่ในการผลิตข้าวเหนียวแดงเมืองเลย ครอบคลุมพื้นที่อำเภอภูหลวงของจังหวัดเลย



ขอบเขตพื้นที่การแปรรูปข้าวเหนียวแดงเมืองเลย ครอบคลุมพื้นที่ทั้งหมดของจังหวัดเลย