



ประกาศกรมทรัพย์สินทางปัญญา

เรื่อง การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

ข้าวเบายอดม่วงตรัง

ทะเบียนเลขที่ สช 66100212

เพื่อให้การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์เป็นไปตาม พระราชบัญญัติคุ้มครองสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ พ.ศ. 2546 อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 32 แห่งพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน พ.ศ. 2534 แก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน (ฉบับที่ 5) พ.ศ. 2545 กรมทรัพย์สินทางปัญญาจึงออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ให้ขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ข้าวเบายอดม่วงตรัง คำขอเลขที่ 65100299 ทะเบียนเลขที่ สช 66100212 ซึ่งมีรายการทางทะเบียนตามบัญชีแนบท้ายประกาศฉบับนี้

ทั้งนี้ ให้มีผลตั้งแต่วันยื่นคำขอขึ้นทะเบียน 14 กันยายน 2565

ประกาศ ณ วันที่ ๖ ตุลาคม พ.ศ. 2566

(นายวุฒิไกร ลีวีระพันธุ์)
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

ทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

ข้าวเบายอดม่วงดั่ง

Bao Yod Muang Trang Rice หรือ Khao Bao Yod Muang Trang

- (1) เลขที่คำขอ 65100299 ทะเบียนเลขที่ สช 66100212
- (2) วันที่ยื่นคำขอ 14 กันยายน 2565 วันที่ขึ้นทะเบียน 14 กันยายน 2565
- (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียน จังหวัดตรัง
ที่อยู่ ศาลากลางจังหวัดตรัง ถนนพัทลุง ตำบลทับเที่ยง
อำเภอเมืองตรัง จังหวัดตรัง 92000
- (4) รายการสินค้า ข้าวเปลือก ข้าวกล้อง ข้าวซ้อมมือ และข้าวขาว
- (5) คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

ข้าวเบายอดม่วงดั่ง หรือ Bao Yod Muang Trang Rice หรือ Khao Bao Yod Muang Trang หมายถึง ข้าวเปลือก ข้าวกล้อง ข้าวซ้อมมือ และข้าวขาว ที่แปรรูปมาจากข้าวเปลือกพันธุ์เบายอดม่วง ซึ่งเป็นข้าวพันธุ์พื้นเมือง ไรต่อช่วงแสง เปลือกข้าวมีสีฟางเข้ม เมล็ดข้าวกล้อง และข้าวซ้อมมือมีสีแดงหรือสีขาวปนแดง เมล็ดข้าวขาวมีสีขาวขุ่น เมื่อหุงสุกข้าวมีความมันวาว เหนียวนุ่ม ไม่กรุบหรือกระด้าง ปลูกและผลิตในเขตพื้นที่จังหวัดตรัง

ลักษณะของสินค้า

- (1) พันธุ์ข้าว พันธุ์เบายอดม่วง เป็นข้าวไรต่อช่วงแสง
- (2) ประเภทข้าว ข้าวเปลือก ข้าวกล้อง ข้าวซ้อมมือ ข้าวขาว
- (3) ลักษณะทางกายภาพ
- ข้าวเปลือก เปลือกเมล็ดมีสีฟางเข้ม
 - ข้าวกล้อง มีสีแดง และสีขาวขุ่นคล้ายข้าวเหนียว
 - ข้าวซ้อมมือ มีสีแดง สีขาวปนแดง และสีขาวขุ่น
 - ข้าวขาว มีสีขาวขุ่น และสีขาวปนแดงระเรื่อ
 - ข้าวสุก เมล็ดข้าวมีความมันวาว เหนียวนุ่ม รสชาติมัน เยื่อหุ้มเมล็ดนุ่ม ไม่กรุบหรือกระด้าง
- (4) ลักษณะอื่น
- ความชื้น ไม่เกินร้อยละ 15
 - พันธุ์ปน ไม่เกินร้อยละ 8
 - สิ่งเจือปน ไม่เกินร้อยละ 0.2

กระบวนการผลิต

การปลูก

(1) เมล็ดพันธุ์ข้าวเบายอดม่วง ต้องเป็นเมล็ดพันธุ์คุณภาพ มาจากแหล่งผลิตพันธุ์ข้าวที่นำเชื่อถือ และตรวจสอบคุณภาพได้ในพื้นที่จังหวัดตรัง หรือมาจากแหล่งผลิตเมล็ดพันธุ์มาตรฐานของกรมการข้าว เช่น ศูนย์วิจัยข้าวพัทลุง ศูนย์เมล็ดพันธุ์ข้าวพัทลุง เป็นต้น

(2) สามารถปลูกได้ 3 วิธี ได้แก่ การปักดำ การหว่านน้ำตม และการหยอดข้าวแห้ง

(3) ฤดูกาลการปลูกแบบปักดำ และหว่านน้ำตม ควรปลูกช่วงเดือนสิงหาคม - เดือนกันยายน และการปลูกแบบหยอดข้าวแห้ง ควรปลูกในช่วงเดือนมิถุนายน - เดือนกรกฎาคม หรือตามความเหมาะสมของสภาพภูมิอากาศ

(4) การเตรียมเมล็ดพันธุ์ นำเมล็ดพันธุ์ข้าวแช่น้ำประมาณ 12 - 24 ชม. แล้วทำการหุ้มเมล็ดพันธุ์ด้วยวัสดุที่เหมาะสม เพื่อให้เมล็ดข้าวงอก มียอดและรากเล็กน้อย หรือใช้วิธีอื่นตามความเหมาะสม

(5) การเตรียมดิน ด้วยวิธีการไถตะ ทำการไถแปร ไถคราด หรือปรับปรุงดินตามความเหมาะสมของพื้นที่ก่อนเริ่มฤดูกาลทำนาทุกครั้ง

การดูแลรักษา

(1) การปักดำ หรือการหว่านน้ำตม ก่อนการเก็บเกี่ยว ต้องทำการควบคุมระดับน้ำให้อยู่ในช่วง 10 - 30 เซนติเมตร หรือตามความเหมาะสมของพื้นที่

(2) การใส่ปุ๋ย ควรใส่ปุ๋ยอย่างน้อย 2 ครั้ง คือ ช่วงก่อนตกกล้าปักดำ และช่วงก่อนออกรวง หรือตามความเหมาะสมของพื้นที่

(3) ควรทำการกำจัดวัชพืช กำจัดศัตรูพืช และโรคพืช ตามความเหมาะสม ด้วยวิธีการที่ไม่ส่งผลเสียต่อข้าว

การเก็บเกี่ยว

(1) ระยะเวลาที่เหมาะสมในการเก็บเกี่ยวข้าวเบายอดม่วง

(1.1) ปลูกแบบปักดำและหว่านน้ำตม จะเก็บเกี่ยวช่วงประมาณเดือนมกราคม - เดือนกุมภาพันธ์ หรือตามความเหมาะสมของสภาพภูมิอากาศ

(1.2) ปลูกแบบหยอดข้าวแห้ง จะเก็บเกี่ยวช่วงประมาณเดือนตุลาคม - เดือนธันวาคม หรือตามความเหมาะสมของสภาพภูมิอากาศ

(2) การเก็บเกี่ยว สามารถเก็บเกี่ยวได้หลายวิธี เช่น การใช้เครื่องจักร การใช้แรงงานคน เป็นต้น

(3) การปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยว จะต้องทำการนวดข้าว ลดความชื้นของเมล็ดข้าว แยกสิ่งเจือปนออกจากเมล็ดข้าว

(4) การเก็บรักษาข้าวเปลือก ควรเก็บไว้ในยุ้งฉาง หรือสถานที่จัดเก็บที่ดี มีไม้แผ่นรองหรือวัสดุอื่นรองให้สูงจากพื้น ไม่วางบนพื้นโดยตรง และมีอากาศถ่ายเท

การแปรรูป

- (1) ข้าวเปลือกที่จะนำมาแปรรูปต้องผ่านการลดความชื้น ให้มีความชื้นไม่เกินร้อยละ 15
 - (2) ทำการแปรรูปในพื้นที่จังหวัดตรัง
 - (3) ผู้ปลูกและผู้แปรรูปเป็นบุคคล หรือกลุ่มเดียวกัน
 - (3.1) ต้องทำความสะอาดเครื่องจักร และอุปกรณ์สำหรับการสีข้าวก่อนทำการสีข้าวทุกครั้ง
 - (3.2) มีการตรวจสอบคุณภาพของข้าวเปลือก
 - (4) ผู้แปรรูปหรือโรงสี
 - (4.1) จะต้องขึ้นทะเบียนเป็นผู้แปรรูปข้าวเบายอดม่วงตรัง
 - (4.2) โรงสีต้องตั้งอยู่ในพื้นที่จังหวัดตรัง โดยให้ระบุชื่อโรงสี และสถานที่ตั้ง
 - (5) การแปรรูปต้องมีการบริหารจัดการในเรื่องต่อไปนี้
 - (5.1) การรับซื้อข้าวเปลือก
 - (5.1.1) ต้องมาจากเกษตรกร สถาบันเกษตรกร เช่น กลุ่มเกษตรกร สหกรณ์ วิสาหกิจชุมชน เป็นต้น ที่ขึ้นทะเบียนเป็นผู้ผลิตข้าวเบายอดม่วงตรัง
 - (5.1.2) มีการตรวจสอบคุณภาพของข้าวเปลือก
 - (5.1.3) มีสถานที่จัดเก็บข้าวเปลือกแยกออกจากข้าวชนิดอื่น หรือมีมาตรการป้องกันการปะปนกับข้าวชนิดอื่น
 - (5.2) การสีข้าว หากมีการสีข้าวชนิดอื่นก่อน ต้องทำความสะอาดเครื่องสีข้าวตามกรรมวิธี ที่ถูกต้อง และจะต้องทำการตรวจสอบคุณภาพทุกขั้นตอน
- การเคลื่อนย้าย กองเก็บ การรักษาสภาพ และการส่งมอบ**
- (1) มีการจัดการระบบบัญชีในการบ่งชี้ เคลื่อนย้าย กองเก็บ บรรจุหีบห่อ รักษาสภาพ ตั้งแต่ขั้นตอนการรับเข้า การสี จนถึงการส่งมอบสินค้า
 - (2) มีขั้นตอนในการควบคุมการกองเก็บ ควบคุมการเบิกจ่าย และดูแลรักษาคุณภาพของสินค้า
- การบรรจุหีบห่อ**
- (1) รายละเอียดบนฉลาก หรือบรรจุภัณฑ์ ให้ประกอบด้วย คำว่า “ข้าวเบายอดม่วงตรัง” หรือ “Bao Yod Muang Trang Rice” หรือ “Khao Bao Yod Muang Trang”
 - (2) ชื่อ ที่อยู่แหล่งผลิต เบอร์ติดต่อ ของผู้ผลิตหรือ ผู้ประกอบการค้า
 - (3) ระบุน้ำหนัก รอบการผลิต และวัน เดือน ปี ที่บรรจุ

(6) ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

จังหวัดตรัง ตั้งอยู่ระหว่างละติจูดที่ 7 องศา 3 ลิปดาเหนือ ถึง 8 องศา 10 ลิปดาเหนือ และระหว่างลองจิจูดที่ 99 องศา 10 ลิปดาตะวันออก ถึง 100 องศา 3 ลิปดาตะวันออก อยู่ภาคใต้ฝั่งทะเลอันดามัน ลักษณะภูมิประเทศทั่วไปเป็นเนินสูง ต่ำ สลับด้วยภูเขาใหญ่เล็กกระจายอยู่ทั่วไป พื้นที่ราบมีจำนวนน้อย ประกอบด้วย 3 ลักษณะ คือ เขตลอนลูกฟูกหินปูน เขตที่ราบลุ่มแม่น้ำตรัง-ปะเหลียน และเขตชายฝั่งทะเลและเกาะ พื้นที่ส่วนใหญ่ใช้ประโยชน์ที่ดินสำหรับทำนาโดยพื้นที่ปลูกข้าวมีลักษณะดินเป็นกลุ่มชุดดินที่เกิดจากวัสดุต้นกำเนิดดินพวกตะกอนลำนํ้า สภาพพื้นที่เป็นที่ราบหรือค่อนข้างราบเรียบ มีน้ำแช่ขังในช่วงฤดูฝน เนื้อดินเป็นพวกดินเหนียว บางแห่งมีศิลาแลงอ่อน มีธาตุอาหารที่จำเป็นจำพวกเหล็ก แมงกานีส ปะปนอยู่ ปริมาณอินทรีย์วัตถุที่เหมาะสมกับการปลูกข้าว ประกอบกับแหล่งน้ำที่ใช้ในการทำนา ส่วนใหญ่เป็นแหล่งน้ำธรรมชาติ ซึ่งไหลมาจากเทือกเขาบรรทัด พื้นที่ทำนาบางส่วนเป็นที่ราบเชิงเขา มีความลาดเอียงเล็กน้อย เมื่อถึงฤดูน้ำหลากจะพัดพาตะกอนซึ่งมีอินทรีย์วัตถุ และแร่ธาตุต่างๆ มาสะสมเป็นสารอาหารที่มีประโยชน์ ในหุบนาปรากฏการณ์นี้ ชาวนาตรังจะเรียกว่า “มายา” เพราะเมื่อน้ำหลากเข้านา ข้าวจะเจริญเติบโตขึ้นอย่างรวดเร็ว

ลักษณะภูมิอากาศ

จังหวัดตรัง ตั้งอยู่ในคาบสมุทรที่มีแหลมยื่นออกไปในทะเล จึงได้รับอิทธิพลจากลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้จากมหาสมุทรอินเดีย และลมมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือจากทะเลจีนใต้และจากอ่าวไทย ทำให้ได้รับไอน้ำและความชุ่มชื้น อุณหภูมิเฉลี่ยจึงไม่สูงมาก และอากาศไม่ร้อนจัดในฤดูร้อน อากาศจะอบอุ่นในช่วงฤดูฝน ส่วนฤดูหนาวอากาศจะเย็นในบางครั้ง อุณหภูมิสูงสุดเฉลี่ย 32.3 องศาเซลเซียส อุณหภูมิต่ำสุดเฉลี่ย 22.7 องศาเซลเซียส อุณหภูมิเฉลี่ยตลอดปีประมาณ 27.4 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์เฉลี่ยตลอดปีร้อยละ 79.57 ด้วยลักษณะปัจจัยดังกล่าว ประกอบกับช่วงฤดูการมีความสอดคล้อง และมีปริมาณน้ำที่เพียงพอเหมาะสมกับการปลูกข้าวพันธุ์เบายอดม่วง จึงทำให้ข้าวเจริญเติบโตได้ดี เมื่อสีเป็นข้าวสารแล้วเมล็ดจะมีสีขาวขุ่น ชาวบ้านเรียกว่า “ข้าวเจ้าเหนียว” เมื่อหุงสุก รสชาติดี เหนียวนุ่ม รสชาติมัน นํ้ารับประทาน เป็นข้าวพันธุ์พื้นเมืองดั้งเดิมของจังหวัดตรัง

ประวัติความเป็นมา

จังหวัดตรัง ในอดีตเป็นจังหวัดที่มีการทำนาอยู่ทั่วทุกพื้นที่ที่มีพันธุ์ข้าวดั้งเดิมที่เพาะปลูกอยู่หลากหลายสายพันธุ์ สำหรับข้าวเบายอดม่วง เป็นข้าวประจำถิ่นที่คนตรังในอดีตรู้จักกันเป็นอย่างดี เนื่องจากเป็นพันธุ์ที่มีการปลูกกันโดยทั่วไปภายในจังหวัด นิยมปลูกไว้ให้ผู้สูงอายุบริโภค เพราะเป็นข้าวนุ่ม เคี้ยวง่าย ไม่ผืดคอ มีการปลูกเฉพาะในจังหวัดตรัง โดยชุมชนมีการเก็บรักษาสายพันธุ์ข้าวมากกว่า 100 ปี ด้วยภูมิปัญญาที่ถ่ายทอดมาจากในอดีตเรื่องการคัดเลือกสายพันธุ์ โดยเลือกเก็บแม่รวงเอาไว้ทำพันธุ์ (แม่รวง คือ รวงข้าวที่สมบูรณ์ที่สุดเกิดจากหน่อข้าวหน่อแรกอยู่สูงที่สุดในกอข้าว) ต่อมาในปี พ.ศ. 2550 ได้มีการศึกษาสำรวจรายชื่อพันธุ์ข้าวของจังหวัดตรัง และได้รับข้อมูลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นในพื้นที่อำเภอปะเหลียนว่า “ข้าวตรังสมัยก่อนที่มีรสชาติดีที่สุดคือ ข้าวเบายอดม่วง”

ข้าวเบาออดม่วงตรัง มีคุณสมบัติโดดเด่นในการเป็นข้าวที่มีคาร์โบไฮเดรตต่ำ โปรตีนสูงกว่าข้าวทั่วไป ค่าสารต้านอนุมูลอิสระสูง มีประโยชน์ต่อสุขภาพ ในปี พ.ศ. 2564 กรมการข้าวได้เลือกข้าวเบาออดม่วงตรัง ขึ้นทุลเกล้าฯถวายสมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี ในงานวันข้าวและชาวนาไทย และในปีต่อมาจังหวัดตรังได้นำขึ้นทุลเกล้าฯถวายสมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี อีกครั้ง เนื่องในโอกาสการที่เสด็จไปเยี่ยมโรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดนบ้านหินจอก อำเภอปะเหลียน อีกทั้ง ศูนย์วิจัยข้าวพัทลุงได้มีการจัดนิทรรศการนำเสนอข้อมูลการศึกษาข้าวเบาออดม่วงตรัง ในงานวันข้าวและชาวนาไทย ปี พ.ศ. 2562 และปี พ.ศ. 2565 ด้วยข้าวเบาออดม่วงตรังเริ่มเป็นที่ต้องการของตลาดทั้งคนในจังหวัดกลุ่มคนที่สนใจเรื่องสุขภาพและกลุ่มคนทั่วไป ปัจจุบันช่องทางการจำหน่ายมีทั้งการจำหน่ายผ่านหน้าร้านของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ร้านอาหารในจังหวัด งานแสดงสินค้า การจำหน่ายผ่านช่องทางออนไลน์ ซึ่งเป็นที่ต้องการของตลาดมากขึ้นทุกปี

(7) ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การปลูกและผลิต ข้าวเบาออดม่วงตรัง ครอบคลุมพื้นที่ทั้งหมดของจังหวัดตรัง รายละเอียดตามแผนที่

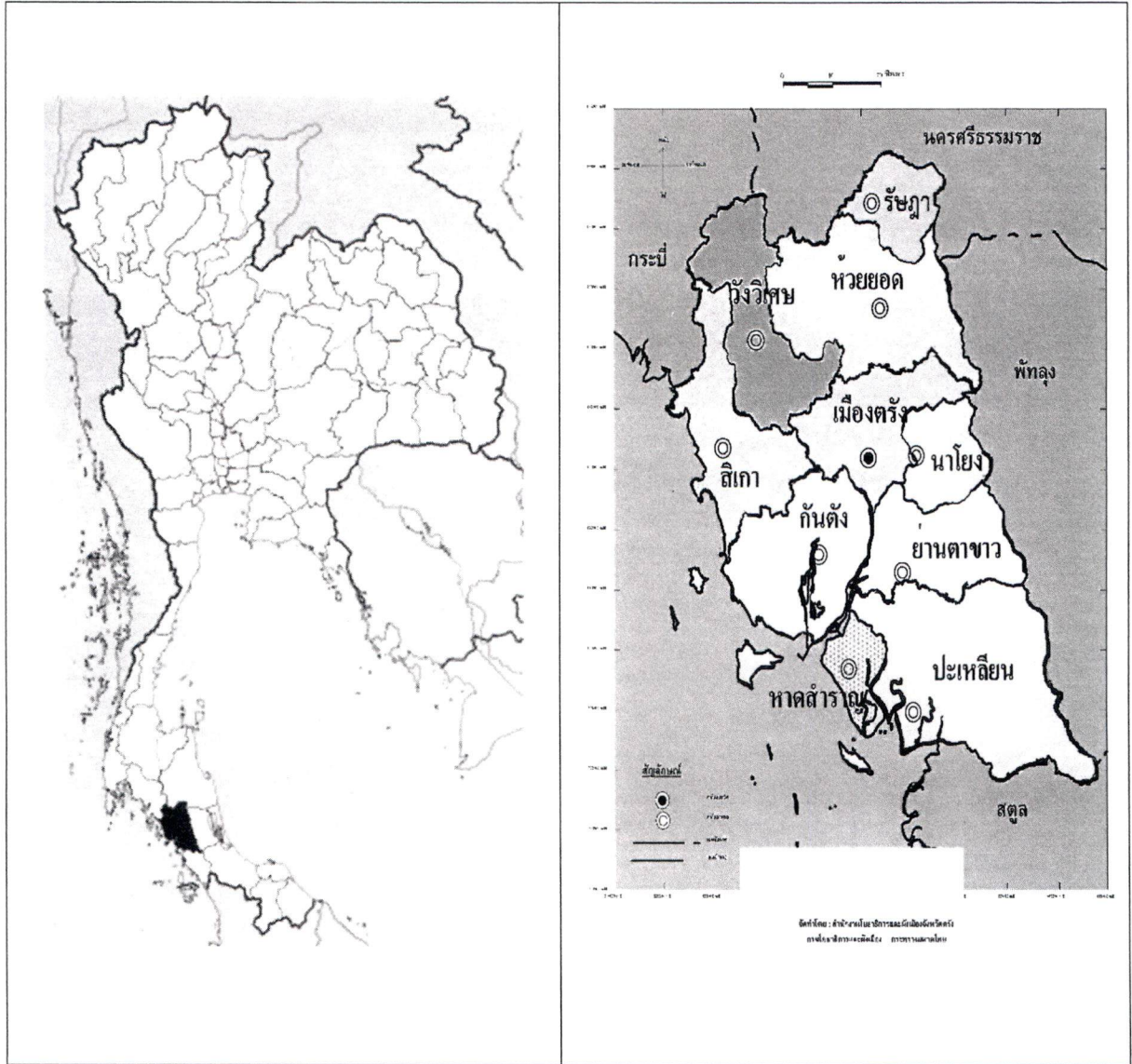
(8) การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

- (1) ข้าวเบาออดม่วงตรัง ต้องปลูกและผลิตในเขตพื้นที่ที่กำหนด ตามกระบวนการผลิตข้างต้น
- (2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้าข้าวเบาออดม่วงตรัง รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

(9) เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

- (1) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า ที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ข้าวเบาออดม่วงตรัง
- (2) ผู้ขอขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า จะต้องปฏิบัติตามคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ข้าวเบาออดม่วงตรัง และดำเนินการตามแผนการควบคุมตรวจสอบทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ ข้าวเบายอดม่วงตั่ง



ขอบเขตพื้นที่การปลูกและผลิต ข้าวเบายอดม่วงตั่ง ครอบคลุมพื้นที่ทั้งหมดของจังหวัดตั่ง