



ประกาศกรมทรัพย์สินทางปัญญา

เรื่อง การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

แบ่งแหว่นาหนองกุลลาพิษณุโลก

ทะเบียนเลขที่ สข 68100260

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

ให้ขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ แบ่งแหว่นาหนองกุลลาพิษณุโลก คำขอเลขที่ 67100360 ทะเบียนเลขที่ สข 68100260 ซึ่งมีรายการทางทะเบียนตามบัญชีแนบท้ายประกาศฉบับนี้

ทั้งนี้ ให้มีผลตั้งแต่วันยื่นคำขอขึ้นทะเบียน 12 กรกฎาคม 2567

ประกาศ ณ วันที่ ๒๙ สิงหาคม พ.ศ. 2568

(นางสาวนุสรุา กาญจนกุล)
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

๓๕๐๙/๒๕๖๘

ทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

แป้งแห้วนาหนองกุลาพิษณุโลก

Haew Na Nong Kula Phitsanulok Flour หรือ Pang Haew Na Nong Kula Phitsanulok

- | | | | |
|---|--|-------------------|-----------------|
| (1) เลขที่คำขอ | 67100360 | ทะเบียนเลขที่ | สช 68100260 |
| (2) วันที่ยื่นคำขอ | 12 กรกฎาคม 2567 | วันที่ขึ้นทะเบียน | 12 กรกฎาคม 2567 |
| (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียน | จังหวัดพิษณุโลก | | |
| ที่อยู่ | ศาลากลางจังหวัดพิษณุโลก ถนนวังจันทร์ ตำบลในเมือง อำเภอเมืองพิษณุโลก
จังหวัดพิษณุโลก 65000 | | |
| (4) รายการสินค้า | แป้งแห้วนา | | |
| (5) คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า | | | |

คำนิยาม

แป้งแห้วนาหนองกุลาพิษณุโลก หรือ Haew Na Nong Kula Phitsanulok Flour หรือ Pang Haew Na Nong Kula Phitsanulok หมายถึง ผงแป้งที่ผลิตจากหัวแห้วนา มีสีขาวนวล เนื้อเนียนละเอียด ห้างสนิท ไม่จับตัวเป็นก้อน ผงแป้งเมื่อผ่านกระบวนการทำให้สุกจะมีลักษณะใสเป็นเงา มีกลิ่นหอมเฉพาะตัวตามธรรมชาติของแป้งแห้วนา มีขอบเขตพื้นที่การผลิตครอบคลุมตำบลหนองกุลา อำเภอบางระกำ จังหวัดพิษณุโลก

ลักษณะของสินค้า

- (1) พันธุ์แห้ว แห้วนา หรือกกสามเหลี่ยมใหญ่
- (2) ลักษณะทางกายภาพ
 - สี ขาวนวล ไม่มีสีอื่นเจือปน
 - เนื้อ ผงแป้ง เนียน ละเอียด ไม่จับตัวเป็นก้อน ไม่มีวัตถุเจือปนอื่นใด เมื่อผงแป้งผ่านกระบวนการทำให้สุกเนื้อแป้งจะมีลักษณะใสเป็นเงา
 - กลิ่น มีกลิ่นหอมเฉพาะตัวตามธรรมชาติของแป้งแห้วนา
 - รสชาติ ไม่มีรส

กระบวนการผลิต

วัตถุดิบ

แห้วนาที่นำมาผลิตเป็นแป้งแห้วนาสามารถนำมาจากหัวปลูกหรือขึ้นเองตามธรรมชาติจากพื้นที่ตำบลหนองกุลา ตำบลนิคมพัฒนา ตำบลบึงกอก ตำบลคุยม่วง และตำบลพันเสา ของอำเภอบางระกำ จังหวัดพิษณุโลก

การปลูก

- (1) ฤดูกาลเพาะปลูกที่เหมาะสมในช่วงเดือนพฤษภาคม – กรกฎาคม
- (2) พื้นที่ที่เหมาะสมในการปลูกควรเป็นพื้นที่ราบ ลักษณะดินควรเป็นดินร่วนปนทราย หรือดินเหนียวปนทราย
- (3) การเพาะแห้วนา ให้เตรียมหัวพันธุ์แห้วนาที่สมบูรณ์ทำการเพาะในแปลงเพาะแห้วนา เมื่อต้นอ่อนเจริญเติบโตให้คัดเลือกต้นอ่อนที่สมบูรณ์มีใบจำนวน 3 – 4 ใบ หรือยาวประมาณ 10 เซนติเมตร จากแปลงเพาะต้นกล้าเตรียมนำไปปลูกที่แปลงปลูก

(4) การปลูก ทำการปักดำต้นอ่อนลงหลุมปลูก 1 – 2 ต้น ให้เว้นระยะห่างระหว่างหลุมปลูกในช่วง 20 - 30 เซนติเมตร เพื่อให้การแตกหน่อของต้นข้าวไม่เบียดกันจนแน่น

(5) การให้น้ำหลังการปลูก ใส่ น้ำแปลงปลูกเหี่ยวนาหล่อไว้จนกระทั่งต้นข้าวขึ้นจากดินแล้วจึงปล่อยให้ดินแห้งเองตามธรรมชาติ

การเก็บเกี่ยว

(1) ฤดูเก็บเกี่ยวในช่วงเดือนมกราคม - พฤษภาคม

(2) หวีเหี่ยวนาที่เหมาะสมต่อการเก็บเกี่ยว ควรมีอายุ 210 - 240 วันหลังการปลูก หรือในกรณีที่เป็เหี่ยวตามธรรมชาติให้สังเกตลักษณะภายนอกได้ โดยต้นเหี่ยวนาจะแห้งเป็นสีน้ำตาล และดอกจะแห้งกรอบหลุดออกจากข้อ

(3) หวีเหี่ยวนาควรเก็บเกี่ยวด้วยวิธีการขุด โดยระมัดระวังไม่ให้หวีเหี่ยวนาเสียหาย

การแปรรูป

(1) หวีเหี่ยวนาที่เหมาะสมต่อการแปรรูปควรใช้หวีเหี่ยวนาสด ไม่ฝ่อ และไม่เน่าเหม็น ที่เก็บเกี่ยวมาแล้วไม่เกิน 1 – 3 วัน เพื่อป้องกันไม่ให้มีกลิ่นไม่พึงประสงค์

(2) นำหวีเหี่ยวนาใส่ลงภาชนะ เช่น กระละมั่ง เป็นต้น เทน้ำจนท่วม แช่น้ำทิ้งไว้จำนวน 1 คืน เพื่อให้ดินละลายและหลุดออกได้ง่าย จากนั้นล้างหวีเหี่ยวนาให้สะอาด และไม่มีสิ่งเจือปน

(3) นำหวีเหี่ยวนาที่สะอาดแล้วมาตำด้วยอุปกรณ์ เช่น ครก เป็นต้น หรือปั่นด้วยเครื่องปั่นไฟฟ้าให้หยาบพอแตก แล้วปั่นให้ละเอียดด้วยเครื่องปั่นอีกครั้ง

(4) นำหวีเหี่ยวนาที่ปั่นละเอียดมาผสมกับน้ำสะอาด แล้วจึงนำไปคั้นหรือกรองด้วยผ้าขาวบางเพื่อให้ได้น้ำแป้ง

(5) นำน้ำแป้งวางทิ้งไว้ในภาชนะ เช่น สแตนเลส หรืออะลูมิเนียม เป็นต้น เป็นเวลาอย่างน้อย 2 ชั่วโมง เพื่อให้แป้งตกตะกอนและนอนก้นในภาชนะ จากนั้นจึงเทน้ำส่วนบนทิ้ง

(6) นำแป้งที่นอนก้นในภาชนะตามข้อ (5) เทลงในภาชนะ เช่น ถาด เป็นต้น จากนั้นนำไปตากแดดประมาณ 4 - 6 ชั่วโมง ให้แป้งแห้งสนิทเสมอกันทั้งถาด โดยสถานที่ตากแป้งเหี่ยวนาต้องมีสุขลักษณะที่ดี เพื่อหลีกเลี่ยงการปนเปื้อนจากฝุ่นและสิ่งไม่พึงประสงค์อื่น ๆ

(7) แป้งเหี่ยวนาที่แห้งสนิทให้ใช้ช้อนสแตนเลสขูดเนื้อแป้ง จะทำให้ได้เป็นผงละเอียด สีขาวนวล ไม่จับตัวเป็นก้อน จากนั้นนำแป้งบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่สะอาดและปิดสนิท เก็บไว้ในที่อากาศถ่ายเท

การบรรจุหีบห่อ

(1) รายละเอียดบนฉลากหรือบรรจุภัณฑ์ ให้ประกอบด้วยคำว่า “แป้งเหี่ยวนาหนองกุลาพิษณุโลก” หรือ “Haew Na Nong Kula Phitsanulok Flour” หรือ “Pang Haew Na Nong Kula Phitsanulok”

(2) ให้ระบุชื่อผู้ผลิตหรือผู้ประกอบการ สถานที่ผลิตหรือจัดจำหน่าย วันที่บรรจุ และขนาดบรรจุ รวมถึงอาจจะระบุข้อมูลอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้เป็นประโยชน์ต่อผู้บริโภคและสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้

(6) ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

ตำบลหนองกุลา ตำบลนิคมพัฒนา ตำบลบึงกอก ตำบลคุยม่วง และตำบลพันเสา อำเภอบางระกำ จังหวัดพิษณุโลก มีลักษณะภูมิประเทศเป็นที่ราบลุ่มตะกอนน้ำพา เป็นพื้นที่เกิดจากการทับถมของตะกอนลำน้ำ มีลักษณะลาดเอียงไปทางทิศตะวันออกเฉียงใต้ มีคลอง หนอง และบึง ซึ่งเป็นแหล่งน้ำเพื่อการเกษตร กลุ่มชุดดินส่วนใหญ่ คือ กลุ่มชุดดินกำแพงเพชร (Kp) ซึ่งเกิดจากตะกอนน้ำมาทับถมอยู่บนเนินตะกอนรูปพัด และสันดินริมน้ำ สภาพพื้นที่เป็นที่ราบเรียบถึงลูกคลื่นลอนลาดเล็กน้อย ดินเป็นดินลึก ดินดานบนเป็นดินร่วนปนทรายแบ่งหรือดินร่วน มีสีน้ำตาลหรือสีน้ำตาลเข้ม มีการระบายน้ำดี ปฏิกริยาดินเป็นด่างอ่อน (pH 8.0) มีธาตุฟอสฟอรัส และโพแทสเซียมที่เป็นประโยชน์สูง และดินค่อนข้างมีสภาพสมบูรณ์ เหมาะสมต่อการเป็นแหล่งผลิตพืชทางการเกษตร

ลักษณะภูมิอากาศ

ลักษณะภูมิอากาศของพื้นที่แหล่งภูมิศาสตร์ขึ้นอยู่กับอิทธิพลของลมมรสุมที่พัดประจำฤดูกาล คือ ลมมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือ ซึ่งพัดมวลอากาศเย็นและแห้งจากประเทศจีนปกคลุมประเทศไทยในช่วงฤดูหนาว ทำให้จังหวัดพิษณุโลกมีอากาศหนาวเย็นและแห้งแล้งทั่วไป และลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ ซึ่งจะพัดพามวลอากาศชื้นจากทะเลและมหาสมุทรปกคลุมประเทศไทยในช่วงฤดูฝน ทำให้จังหวัดพิษณุโลกมีฝนตกทั่วไป มีปริมาณฝนเฉลี่ยประมาณ 1,100 - 1,300 มิลลิเมตรต่อปี ฤดูร้อนจะเริ่มประมาณกลางเดือนกุมภาพันธ์ถึงกลางเดือนพฤษภาคม มีอากาศร้อนอบอ้าวทั่วไปโดยเฉพาะในเดือนเมษายน เป็นเดือนที่มีอากาศร้อนอบอ้าวมากที่สุดในรอบปี ฤดูฝนจะเริ่มประมาณเดือนพฤษภาคมถึงกลางเดือนตุลาคม เป็นระยะที่ลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ พัดปกคลุมประเทศไทย อากาศเริ่มชุ่มชื้นและมีฝนตกชุกตั้งแต่ประมาณกลางเดือนพฤษภาคมเป็นต้นไป มีฝนตกมากที่สุดในเดือนสิงหาคม และฤดูหนาวจะเริ่มประมาณกลางเดือนตุลาคมถึงกลางเดือนกุมภาพันธ์ ซึ่งเป็นช่วงที่ลมมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือพัดปกคลุมประเทศไทย อากาศโดยทั่วไปจะหนาวที่สุดในเดือนธันวาคมและมกราคม

ด้วยลักษณะทางภูมิศาสตร์ดังกล่าว ประกอบกับภูมิปัญญาท้องถิ่น องค์ความรู้ และประสบการณ์ ในการเพาะปลูกหัวนาของเกษตรกรที่มีความชำนาญ จึงส่งผลให้หัวหนานาสามารถเจริญเติบโตได้ดี มีความอุดมสมบูรณ์ และมีคุณภาพเหมาะสมต่อการนำไปผลิตเป็นแป้งหัวนาหนองกุลาพิษณุโลก

ประวัติความเป็นมา

ตำบลหนองกุลา อำเภอบางระกำ จังหวัดพิษณุโลก มีประวัติความเป็นมาซึ่งเล่าขานกันมาว่า ชื่อ “หนองกุลา” มีที่มาจากชนเผ่าหนึ่งที่เรียกว่า “เผ่ากุลา” ได้เคยเดินทางผ่านและแวะพักอาศัยบริเวณหนองน้ำในพื้นที่ ต่อมาชาวบ้านจึงตั้งชื่อหนองน้ำและหมู่บ้านตามชนเผ่านี้ และอีกเรื่องเล่าหนึ่งกล่าวว่า หมู่บ้านนี้ เริ่มต้นจากการบุกเบิกโดยครอบครัวของ “นายลา” ได้ทำการถางป่าเพื่อทำมาหากินในพื้นที่ ต่อมาได้มีการตั้งชื่อตามชื่อของนายลา ว่า “หนองกุลา” และได้ปรากฏชื่อนี้จนถึงปัจจุบัน

ภูมิปัญญาด้านการผลิตแป้งหัวนาของชุมชนหนองกุลามีมานานกว่า 130 ปี โดยเมื่อประมาณปี พ.ศ. 2435 นางสาวท คุ้มภัย เป็นผู้ริเริ่มการผลิตแป้งหัวนา โดยได้ชุดหัวหนานาที่ขึ้นเองตามธรรมชาติในแปลงนาที่ว่าง หลังจากการเก็บเกี่ยว หรือตามป่าอ้อยภายในตำบลหนองกุลา แล้วนำมาผลิตเป็นผงแป้งหัวนาเพื่อใช้เป็นวัตถุดิบ ในการประกอบอาหารต่าง ๆ และต่อมาในปี พ.ศ. 2556 นายชุตีพงษ์ พักปั้น เป็นเกษตรกรรายแรกที่ริเริ่ม

การปลูกเห้วนาแทนการปลูกข้าว และถ่ายทอดให้ชาวบ้านในตำบลหนองกุลา เพื่อขยายพันธุ์ต้นเห้วนาไปปลูกในพื้นที่สวนหลังบ้านหรือในพื้นที่นาของตนเอง เมื่อชาวบ้านนำผลผลิตหัวเห้วนามาบริโภค จึงมีการต่อยอดโดยการแปรรูปตามภูมิปัญญาที่ได้ถ่ายทอดสืบต่อกันมา เพื่อจำหน่ายในรูปแบบของแป้งเห้วนาในชื่อ “แป้งเห้วนาหนองกุลาพิชญ์โลก” โดยชาวบ้านนิยมนำมาเป็นวัตถุดิบในการประกอบอาหารและขนมหวาน เช่น วุ้นเห้วนาน้ำกะทิ ขนมตะโก้เห้ว โรตีสายเห้วนา และผัดไทยแป้งเห้วนา เป็นต้น เพื่อใช้ในงานพิธีสำคัญของชุมชน เช่น งานมงคลสมรส งานบวช งานขึ้นบ้านใหม่ งานทอดกฐิน เป็นต้น หรืองานบุญต่าง ๆ ในชุมชน ด้วยคุณภาพของแป้งเห้วนาหนองกุลาพิชญ์โลก เมื่อนำมาผลิตเป็นอาหารและขนมหวานจะมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว จึงสร้างชื่อเสียงให้กับตำบลหนองกุลา ดังปรากฏในคำขวัญประจำตำบลหนองกุลาที่ว่า “วุ้นเห้วนาหนองกุลา ปลาร้ารสเด็ด น้ำพริกแกงเผ็ดหนองไผ่ ศาลพ่อปู่ก่อกร่วมใจ ไหว้หลวงพ่อบกหนองกุลา แหล่งศึกษาเศรษฐกิจพอเพียง” ซึ่งความมีชื่อเสียงดังกล่าว ทำให้ได้รับความสนใจจากสื่อโทรทัศน์ต่าง ๆ เช่น รายการห้องนั่งเล่น ช่อง NBT รายการภัตตาคารบ้านทุ่ง ช่อง Thai PBS รายการเรื่องดีดี ทั่วไทย ช่อง TNN และรายการกล้านองกล้าลุย ทางช่อง 7HD เป็นต้น อีกทั้งแป้งเห้วนาหนองกุลาพิชญ์โลกยังเป็นสินค้า OTOP ที่มีชื่อเสียงของจังหวัดพิชญ์โลกอีกด้วย

ปัจจุบันมีการเพาะปลูกต้นเห้วนาและผลิตแป้งเห้วนาเพื่อจำหน่ายภายในประเทศ ซึ่งถือได้ว่าเป็นผลิตภัณฑ์ชุมชนที่มีมูลค่าสูงของตำบลหนองกุลา และถือเป็นอาชีพเสริมที่สร้างรายได้นอกเหนือจากการทำการเกษตรตามฤดูกาล ทำให้ชาวบ้านในตำบลหนองกุลามีรายได้ตลอดทั้งปี จึงกล่าวได้ว่าการผลิต “แป้งเห้วนาหนองกุลาพิชญ์โลก” เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เป็นมรดกจากบรรพบุรุษอันล้ำค่าที่มอบให้คนรุ่นหลังได้สืบทอดและร่วมกันรักษาคุณภาพสินค้าที่มีมาอย่างยาวนานสืบต่อไป

(7) ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การผลิต แป้งเห้วนาหนองกุลาพิชญ์โลก ครอบคลุมพื้นที่ตำบลหนองกุลา อำเภอบางระกำ จังหวัดพิชญ์โลก รายละเอียดตามแผนที่

(8) การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

(1) แป้งเห้วนาหนองกุลาพิชญ์โลก ต้องปลูกและผลิตในเขตพื้นที่ที่กำหนด และตามกระบวนการผลิตข้างต้น

(2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตผู้ประกอบการค้า แป้งเห้วนาหนองกุลาพิชญ์โลก รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้

(9) เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

(1) ให้มีการจัดทำทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้าที่ใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ แป้งเห้วนาหนองกุลาพิชญ์โลก

(2) ผู้ขอขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า จะต้องปฏิบัติตามคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ แป้งเห้วนาหนองกุลาพิชญ์โลก และดำเนินการตามแผนการควบคุมตรวจสอบ ทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด

