



ประกาศกรมทรัพย์สินทางปัญญา

เรื่อง การขึ้นทะเบียนสิ่งปลูกสร้างกุมิศาสตร์

ข้าวหางหมูทองสกุลทวารี

ทะเบียนเลขที่ สช 49100014

เพื่อให้การขึ้นทะเบียนสิ่งปั้งชี้ทางภูมิศาสตร์เป็นไปตามพระราชบัญญัติคุ้มครองสิ่งปั้งชี้ทางภูมิศาสตร์ พ.ศ. 2546 อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 32 แห่งพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน พ.ศ. 2534 แก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน (ฉบับที่ 5) พ.ศ. 2545 กรมทรัพย์สินทางปั้นผูกจึงออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ให้ขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ข้าวยางหอมทองสกลทวารี คำขอนเลขที่ 49100026 ทะเบียนเลขที่ สช 49100014 ซึ่งมีรายการทางทะเบียน ตามบัญชีแบบท้ายประกาศฉบับนี้

ทั้งนี้ ดังเด่าวันที่ 15 ธันวาคม 2549

ประกาศ ณ วันที่ ๒๙ ธันวาคม ๒๕๔๙

83/49

(นางพวงรัตน์ อัศวพิศิษฐ์)
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

คำขอนี้มีผลตั้งแต่วันถัดจากวันที่ได้รับหนังสือเรียกนัดนี้เป็นต้นไป 26 กรกฎาคม 2549

(นางปัจจินา ชนสันดิ)
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัฒนา
๓๐ ก.ย. ๒๕๕๖

ทะเบียนสิ่งปลูกสร้าง

ข้าวของห้องสมุดทั่วไป

(1) เลขที่คำขอ 49100026 ทะเบียนเลขที่ สช 49100014
(2) วันที่ยื่นคำขอ 26 กรกฎาคม 2549 วันที่ขึ้นทะเบียน 26 กรกฎาคม 2549
(3) ผู้ขอขึ้นทะเบียน จังหวัดสกลนคร
ที่อยู่ ศาลากลางจังหวัดสกลนคร อำเภอเมือง จังหวัดสกลนคร 47000

(4) คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

ข้าวของห้องสมุดทั่วไป หมายถึง ข้าวกล้องที่ได้จากการแปรรูปข้าวเปลือกเหนียว พันธุ์ กข.6 หรือ ข้าวเปลือกเจ้าพันธุ์ขาวดอกมะลิ 105 ในระยะเป็นน้ำนมยังไม่แก่จัด ที่ปลูกในพื้นที่อำเภอวาริชภูมิ อำเภอพังโคน และ อำเภออาทิตย์ อันวาย จังหวัดสกลนคร โดยนำมาผ่านกรรมวิธีเฉพาะตามหลักประเพณีการทำข้าวของ ที่สืบทอดกันมาในพื้นที่ ดังกล่าว

ลักษณะของสินค้า

- (1) พันธุ์ข้าว : พันธุ์ กข.6 และ พันธุ์ขาวดอกมะลิ 105
- (2) ประเภทข้าวของห้องสมุดทั่วไป
 - ข้าวกล้อง
- (3) ลักษณะทางกายภาพ
 - ข้าวกล้อง มีสีน้ำตาลอ่อนจนถึงน้ำตาลคล้ำ (เหลืองทอง)
 - เม็ด หอม เรียว แกร่ง ใส
 - มีความชื้นไม่เกินร้อยละ 10

กระบวนการผลิต

การปลูก

- (1) พื้นที่ปลูกต้องอยู่ในพื้นที่ อำเภอวาริชภูมิ อำเภอพังโคน และ อำเภออาทิตย์ อันวาย จังหวัดสกลนคร
 - (2) เกษตรกร/กลุ่มเกษตรกร ที่ผลิตข้าวของห้องสมุดทั่วไป เป็นข้าวที่มีการรับรองสิ่งปลูกสร้าง
- ผู้ปลูกที่จะใช้ชื่อข้าวของห้องสมุดทั่วไป ต้องมาขึ้นทะเบียนเป็นสมาชิก ก่อนเริ่มทำการผลิต
- (3) ปลูกในช่วงฤดูนา
 - (4) เก็บเกี่ยวในระยะข้าวเปลือกเป็นน้ำนมยังไม่แก่จัด (ขนาดพัฒนาเมล็ดประมาณร้อยละ 85 ขึ้นไป) มีคุณภาพดี ไม่มีสิ่งเจือปน สามารถตรวจสอบคุณภาพได้
 - (5) การเก็บรักษาผลผลิตข้าวให้มีความชื้นที่เหมาะสม ไม่เกินร้อยละ 10

การแปรรูป

- (1) ผลผลิตข้าวเปลือกมาแปรสภาพเป็นข้าวกล้อง ตามกระบวนการ ดังนี้
 - 1.1 นำข้าวเปลือกที่ยังไม่แก่จัดมาพักบ่มไว้ 2 คืน (สีถุงและปิดปากถุง เพื่อให้เปลือกข้าวอ่อนลง)
 - 1.2 นำข้าวเปลือกที่พักไว้ไปแช่น้ำ 12 ชั่วโมงและคัดแยกเมล็ดลีบออก
 - 1.3 นำไปนึ่ง ประมาณ 40 นาที
 - 1.4 ยกลงแล้วใช้น้ำรัดข้าวเนื้อให้เปียกทุกเมล็ดโดยยางหัวถัก พักไว้ 20 นาที รัดน้ำเย็นอีกครั้ง
 - 1.5 ผึ่งลมหรือตากแดดให้ข้าวเปลือกที่นึ่งแล้วแห้ง
 - 1.6 สีโดยไม่ขัดเมล็ดข้าว แล้วผึ่งลมให้แห้งสนิท
 - (2) การแปรรูปดองทำในเขตพื้นที่ อำเภอวาริชภูมิ อำเภอพังโคน และ อำเภออาทิตย์ อันวาย จังหวัดสกลนครเท่านั้น
- การเคลื่อนย้าย กองเก็บ การรักษาสภาพ และการส่งมอบ

(1) มีขั้นตอนในการควบคุม วัดถูกต้อง ขั้นตอนการผลิตการแปรรูปทุกขั้นตอน และควบคุม การบรรจุภัณฑ์ ก่อนส่งจำหน่าย

(2) มีการจัดจำหน่ายสินค้าข้าว่างหอมทองสกลทวารี โดยไม่ผ่านพ่อค้าคนกลาง

การบรรจุหีบห่อ

(1) รายละเอียดบนฉลากให้ประกอบด้วยคำว่า “ ข้าวห้องทองสกลทวารี ”

(2) ให้ระบุ นำหนัก จำนวนถุง และวันที่บรรจุ

(5) ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ จังหวัดสกลนคร มีลักษณะเป็นแองกฤษระดอนบนของภาคตะวันออกเฉียงเหนือ พื้นแผ่นดินเป็นคลื่นลอนน้อยๆ บริเวณตอนกลางค่อนไปทางเหนือมีเทือกเขาภูพาน มีแหล่งน้ำธรรมชาติขนาดใหญ่สำหรับการเกษตร คือ หนองหาน และลำน้ำสังคม ลำน้ำพุง ลำน้ำယาม ลำน้ำห้วยปลาทาง ลำน้ำอุน ลำน้ำกำ จึงเป็นแหล่งปลูกข้าวคุณภาพดี โดยเฉพาะที่อำเภอวาริชภูมิ อำเภอพังโคน และอำเภออาทิตย์อ่อนวัย นอกจากจะเป็นแหล่งปลูกข้าวคุณภาพดีแล้ว ยังเป็นแหล่งผลิตข้าว่างโดยเฉพาะตั้งแต่ติดจนเป็นต้นไม้สืบขนาดกันมาในปัจจุบัน

ประวัติความเป็นมา จังหวัดสกลนคร ในอดีตเรียกเมืองหนองหารหลวง ต่อมาได้รับพระราชทานบรรดาศักดิ์เป็นราชธานี พ.ศ.2370 สมัยพระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัว พร้อมทั้งเปลี่ยนนามเมืองใหม่ว่า สกลทวารี และ พ.ศ.2381 ได้มีการจัดตั้งเจ้าราชการศ์(ดำ) สืบเชื้อสายมาจากเจ้าเมืองครุพนม และเปลี่ยนนามเมืองอีกครั้งเป็นเมืองสกลนคร ครั้ง พ.ศ. 2476 มีการเปลี่ยนแปลงระบบบริหารราชการแผ่นดินของประเทศไทย เป็นสกลนคร จึงเปลี่ยนนามมาเป็น จังหวัดสกลนคร นับแต่นั้นเป็นต้นมา ประชากรในพื้นที่เป็นกลุ่มคนที่อพยพมาจากเมืองเก่าๆ ทางฝั่งซ้ายของลำน้ำโขง โดยเฉพาะชนเผ่าภูไท ในอดีต 200 ปีที่แล้ว หัวเผาอิน จะอพยพมาอยู่บ้านนาบ่อ (เป็นหมู่บ้านหนึ่งในอำเภอวาริชภูมิ) ท่านมีลูกหลานคนเลี้ยงวัวเลี้ยงควายทำไร่โภคิน ข้าวไม่พอ กิน เหลือเวลาอีกด้วยนึงเดือนก่อนถึงฤดูกาลเก็บเกี่ยว เลยเก็บข้าวที่ใกล้จะสุก(เริ่มจะออกเหลืองอ่อนๆ) มาผ่านกรรมวิธีตามภูมิปัญญาท้องถิ่น โดยเฉพาะการนึ่ง เตาที่ใช้น้ำจุ่ดินทำเป็นร่องหรือร่าง(อาจ) เพื่อเป็นที่สีฟืน แล้วนำไปปักปล่องสำหรับให้เปลวไฟขึ้นและตั้งหม้อนึ่ง ภาษาอีสานเรียกว่า เตาอาจ ดังนั้นชื่อ “ ข้าวอาจ ” จึงเป็นชื่อเรียกตามลักษณะนามของเตาที่ใช้นึ่งข้าว

(6) ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตการผลิตข้าวห้องทองสกลทวารี อยู่ในพื้นที่อำเภอวาริชภูมิ อำเภอพังโคน และอำเภออาทิตย์อ่อนวัย จังหวัดสกลนคร ซึ่งตั้งอยู่ทางภาคตะวันออกเฉียงเหนือของประเทศไทย รายละเอียดตามแผนที่

(7) เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

(1) จัดให้มีระบบการตรวจสอบและควบคุม ทั้งกระบวนการผลิต ในระดับผู้ผลิต และระดับจังหวัด

(2) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตข้าวห้องทองสกลทวารี และผู้จำหน่าย ที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ข้าวห้องทองสกลทวารี

(3) ผู้ขึ้นทะเบียนต้องจัดทำคู่มือการปฏิบัติงาน สำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ข้าวห้องทองสกลทวารี

(8) การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

(1) ข้าวห้องทองสกลทวารี จะต้องผลิตในพื้นที่อำเภอวาริชภูมิ อำเภอพังโคน และอำเภออาทิตย์อ่อนวัย จังหวัดสกลนคร ตามกระบวนการผลิตข้างต้น

(2) กระบวนการผลิตจะต้องได้ผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตข้าวห้องสกลทวารี รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ ข้าว燕麦ทองสกลทวารี

