



ประกาศกรมทรัพย์สินทางปัญญา

เรื่อง การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

ข้าวเจ๊กเขยเสาไห้

ทะเบียนเลขที่ สข 52100024

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

ให้ขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ข้าวเจ๊กเขยเสาไห้ คำขอเลขที่ 50100031  
ทะเบียนเลขที่ สข 52100024 ซึ่งมีรายการทางทะเบียน ตามบัญชีแนบท้ายประกาศฉบับนี้

ทั้งนี้ ตั้งแต่วันที่ 30 ธันวาคม 2551

ประกาศ ณ วันที่ 3 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2552

(นางพวงรัตน์ อัสวพิศิษฐ์)  
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

คำขอนี้มีผลตั้งแต่วันที่ยื่นคำขอขึ้นทะเบียน 5 กุมภาพันธ์ 2550

(นางปัจฉิมา ธนสันติ)  
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

30 ก.ย. 2556

10/8598

## ทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

### ข้าวเจ๊กเซยเส้าไห้

- (1) เลขที่คำขอ 50100031 ทะเบียนเลขที่ สช 52100024
- (2) วันที่ยื่นคำขอ 5 กุมภาพันธ์ 2550 วันที่ขึ้นทะเบียน 5 กุมภาพันธ์ 2550
- (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียน กรมการข้าว  
ที่อยู่ กรมการข้าว แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพมหานคร 10900

#### (4) คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

##### คำนิยาม

ข้าวเจ๊กเซยเส้าไห้ หมายถึง ข้าวที่ได้จากการแปรรูปข้าวเปลือก พันธุ์เจ๊กเซย ซึ่งเป็นพันธุ์พื้นเมืองและเป็นข้าวเจ้าไวต่อช่วงแสงปลูกในช่วงฤดูนาปี ในพื้นที่อำเภอเส้าไห้ อำเภอเมือง อำเภอหนองแขง อำเภอวิหารแดง อำเภอหนองแค อำเภอหนองโดน และกิ่งอำเภอดอนพุด จังหวัดสระบุรี

##### ลักษณะของสินค้า

(1) พันธุ์ข้าว : พันธุ์เจ๊กเซย

(2) ประเภทข้าวเจ๊กเซยเส้าไห้

- ข้าวกล้อง
- ข้าวสาร

(3) ลักษณะทางกายภาพ

- ขนาดเมล็ดข้าวกล้อง ยาวประมาณ 7.12 มิลลิเมตร
- ขนาดเมล็ดข้าวเปลือก ยาวประมาณ 9.90 มิลลิเมตร
- สีข้าวเปลือก สีฟาง
- น้ำหนัก 100 เมล็ด ตั้งแต่ 02.67-3.02 กรัม

(4) ลักษณะทางเคมี

- อมิโลส ร้อยละ 27-28
- ความคงตัวของแป้งสุก ปานกลาง

(5) คุณสมบัติของสินค้า

เป็นข้าวพื้นแข็ง เมื่อหุงสุกข้าวจะร่วนเป็นตัว ไม่เกาะกันเป็นก้อน ข้าวหุงขึ้นหม้อ ข้าวสุกจะนุ่ม ไม่แฉะ ไม่แข็งกระด้าง ไม่เหนียวและ ไม่ยุบตัวเมื่อเป็นข้าวราดแกง ไม่บูดงายเมื่อทิ้งไว้เย็นข้ามวัน คุณภาพไม่เปลี่ยนแปลง ข้าวเก่าเมื่อนำมาหุงไม่มีกลิ่นสาบ

##### กระบวนการผลิต

##### การปลูก

- (1) พื้นที่ปลูกข้าวต้องอยู่เขต อำเภอเส้าไห้ อำเภอเมือง อำเภอหนองแขง อำเภอวิหารแดง อำเภอหนองแค อำเภอหนองโดน และกิ่งอำเภอดอนพุด จังหวัดสระบุรี
- (2) เกษตรกร/กลุ่มเกษตรกร และโรงสี/ผู้ประกอบการ ต้องมาขึ้นทะเบียนเป็นสมาชิก ก่อนเริ่มทำการผลิต
- (3) เมล็ดพันธุ์ข้าว ต้องเป็นเมล็ดพันธุ์บริสุทธิ์ มีคุณภาพดี ไม่มีสิ่งเจือปน ตามมาตรฐานเมล็ดพันธุ์ข้าวของกรมการข้าว และจากแหล่งเมล็ดพันธุ์ที่มีมาตรฐาน
- (4) ปลูกในช่วงฤดูนาปี (เดือนกรกฎาคม - สิงหาคม)

- (5) เก็บเกี่ยวระยะพลับพลึง ช่วงเดือน ธันวาคม - มกราคม
- (6) การเก็บรักษาผลผลิตข้าวให้มีความชื้นที่เหมาะสม ไม่เกินร้อยละ 14 - 15
- (7) เกษตรกร/กลุ่มเกษตรกร ต้องมีระบบการบันทึกข้อมูลการจัดการ ที่สามารถตรวจสอบได้ ตั้งแต่เมล็ดพันธุ์ข้าว ระบบการปลูก และคุณภาพข้าวเปลือก ข้าวสาร

#### การแปรรูป

- (1) การรับซื้อข้าวเปลือก / การสีข้าว
  - 1.1 ข้าวเปลือกต้องมาจากเกษตรกร/กลุ่มเกษตรกรที่ขึ้นทะเบียนสมาชิกและได้ปฏิบัติตามคู่มือวิธีการปลูกข้าวเจ้าเกษมเส้าให้
  - 1.2 มีการแยกจัดเก็บข้าวเปลือกข้าวเจ้าเกษมเส้าให้ ออกจากพันธุ์อื่นๆ หรือออกจากข้าวเจ้าเกษมเส้าให้ ที่ไม่ได้ผลิตโดยสมาชิกในกลุ่มผู้ผลิต ที่ไม่สามารถตรวจสอบติดตามได้
  - 1.3 มีการตรวจสอบคุณภาพของข้าวเปลือก ข้าวเจ้าเกษมเส้าให้ ณ จุดรับซื้อข้าวเปลือก ได้แก่ วัดความชื้น สิ่งเจือปนต่างๆ เมล็ดข้าวปนอื่นๆ
  - 1.4 มีการบันทึกข้อมูลการสีข้าว ตั้งแต่ที่มาของข้าวเปลือก ปริมาณข้าวเปลือกที่สีต่อวัน ปริมาณข้าวสารที่ได้
  - 1.5 ถ้ามีการสีข้าวชนิดอื่นๆที่ไม่ใช่ข้าวเจ้าเกษมเส้าให้ ต้องมีการล้างเครื่องสีข้าวให้สะอาดตามกรรมวิธีที่ถูกต้อง
- (2) การแปรสภาพ ข้าวกล้อง ข้าวสาร ต้องทำในเขตพื้นที่จังหวัดสระบุรีเท่านั้น

#### การบรรจุหีบห่อ

รายละเอียดบนฉลาก ประกอบด้วยคำว่า “ ข้าวเจ้าเกษมเส้าให้ หรือ Khao Jek Chuey Sao Hai ”

#### การเคลื่อนย้าย กองเก็บ การรักษาสภาพ และการส่งมอบ

- (1) มีการจัดทำระบบบัญชีที่บ่งชี้ เคลื่อนย้าย กองเก็บ บรรจุหีบห่อ ตั้งแต่ขั้นตอนของการรับเข้าโรงสี วันที่สีข้าว เปลือก ข้าวสาร และการส่งมอบ
- (2) มีขั้นตอนในการควบคุม การกองเก็บ ควบคุมการเบิกจ่าย และดูแลรักษาผลิตภัณฑ์
- (3) มีการจัดเก็บสินค้าที่เหมาะสม เพื่อรักษาคุณภาพสินค้า

#### (5) ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

**ลักษณะภูมิศาสตร์** จังหวัดสระบุรี เป็นบริเวณที่มีความลาดชันสูงหรือภูเขา และที่ราบเชิงเขาเป็นเนิน รวมทั้งที่ราบลุ่ม มีแม่น้ำป่าสักไหลผ่าน ซึ่งเป็นแหล่งน้ำใหญ่ใช้ในการเกษตร พื้นที่ปลูกข้าวมีสภาพค่อนข้างเรียบ มีลักษณะดินเป็นตะกอนน้ำ น้ำที่ไหลบ่าบนผิวดินช้า การระบายน้ำไม่ดี ดินบนเป็นดินเหนียวสีเทาเข้ม หรือน้ำตาลปนเทาเข้ม ดินล่างเป็นดินเหนียวหรือดินเหนียวปนทรายแป้ง สีออกน้ำตาล มีการสะสมของเม็ดปูนสีขาว อยู่ในดินล่างลึกลงไป ดินชนิดนี้ มีความอุดมสมบูรณ์ปานกลาง ลักษณะพิเศษของดินเช่นนี้ จึงเป็นแหล่งปลูกข้าวโดยเฉพาะที่มีคุณภาพดี

**ลักษณะภูมิอากาศ** เป็นแบบฝนเมืองร้อนเฉพาะฤดู ปริมาณน้ำฝนเพิ่มขึ้นในระยะปลูกข้าวเจ้าเกษมเส้าให้ จากเดือนพฤษภาคม ถึง เดือนสิงหาคม เป็นช่วงที่เหมาะสมกับการเพาะปลูก เพราะจะมีวันฝนตกประมาณ 91 วัน จากจำนวนวันฝนตกตลอดปี 108 วัน และเกี่ยวเกี่ยวในเดือนธันวาคม ถึงมกราคม ที่มีอากาศแห้ง

**ประวัติความเป็นมา** จังหวัดสระบุรี มีประวัติการปลูกข้าวมาเป็นเวลายาวนาน เพราะเป็นจังหวัดยุทธศาสตร์ในพื้นที่ภาคกลาง ที่ได้รับการประกาศจัดตั้งขึ้นเพื่อรวบรวมเสบียงอาหารและเป็นยุ้งฉางเก็บไว้คราวศึกสงคราม ตั้งแต่ราวปี พ.ศ. 2125 ชุมชนในพื้นที่ประกอบอาชีพทำนา รับจ้างและค้าขาย อำเภอเส้าให้ เป็นแหล่งเศรษฐกิจใหญ่ของจังหวัดสระบุรี เป็นที่ชุมนุมการค้าขายสินค้าเกษตรต่างๆ จากพื้นที่ที่ได้รับน้ำจากลุ่มน้ำป่าสัก ข้าวเจ้าเกษมเส้าให้ นำมาปลูกในพื้นที่อำเภอเส้าให้ จากการที่ชาวบ้านนำข้าวมาแลกเปลี่ยนได้แก่เกลือ กะปิ น้ำปลา หอม กระเทียม ที่บริเวณท่าเจ๊กเอง พ่อค้าคนจีน ที่มีน้องชาย ชื่อเจ๊กเซยคอยควบคุมดูแลการแลกเปลี่ยน และสนใจข้าวพันธุ์กันจูด จึงแนะนำให้ชาวนานำไปปลูกขยายผลผลิต แล้วนำมาแลกเปลี่ยนกับเจ๊กเซย ต่อมาชาวนาจึงเรียกข้าวพันธุ์นี้ว่า ข้าวเจ้าเกษมเส้าให้ จนเป็นที่รู้จักจากปากต่อปาก พ่อค้าเรือหลายคนนำสินค้าข้าวนี้ไปขายถึงอยุธยา พบว่าเป็นข้าวหุงขึ้นหม้อ รสชาติดี ไม่อ่อน ไม่แข็งจนเกินไป เก็บไว้ค้างคืนไม่บูด

จนสอบถามกันว่าเป็นข้าวอะไร มาจากไหน ได้คำตอบว่า ข้าวเจ้าเกษม มาจากอำเภอเสนาให้ ดังนั้น “ข้าวเจ้าเกษมเสนาให้” จึงเป็นข้าวที่มีประวัติที่สื่อถึงวัฒนธรรมการอยู่ร่วมกันมานานนับร้อยปี มีการเกื้อกูลกันของกลุ่มชนต่างชาติในอำเภอเสนาให้ ที่มีความผูกพันของชุมชนผู้ปลูกข้าว และพ่อค้าที่เป็นชาวไทยเชื้อสายจีน ซึ่งเดินทางไปในที่ต่าง ๆ และรู้ในเรื่องคุณภาพข้าวที่ดี ที่เหมาะกับรสนิยมการบริโภคของคนไทย

**(6) ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์**

ขอบเขตการผลิตข้าวเจ้าเกษมเสนาให้ อยู่ในพื้นที่อำเภอเสนาให้ อำเภอเมือง อำเภอหนองแขง อำเภอวิหารแดง อำเภอหนองแค อำเภอหนองโดน และกิ่งอำเภอดอนพุด จังหวัดสระบุรี ซึ่งตั้งอยู่ทางภาคกลางของประเทศไทย รายละเอียดตามแผนที่

**(7) เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15**

- (1) จัดให้มีระบบการตรวจสอบและควบคุม ทั้งกระบวนการผลิต ในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด
- (2) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกเกษตรกรผู้เพาะปลูก และสมาชิกผู้แปรรูปข้าวเจ้าเกษมเสนาให้ ที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ข้าวเจ้าเกษมเสนาให้
- (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียนต้องจัดทำคู่มือการปฏิบัติงาน สำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ข้าวเจ้าเกษมเสนาให้

**(8) การพิสูจน์แหล่งกำเนิด**

- (1) ข้าวเจ้าเกษมเสนาให้ จะต้องผลิตในพื้นที่อำเภอเสนาให้ อำเภอเมือง อำเภอหนองแขง อำเภอวิหารแดง อำเภอหนองแค อำเภอหนองโดน และกิ่งอำเภอดอนพุด จังหวัดสระบุรี ตามกระบวนการผลิตข้างต้น
  - (2) กระบวนการผลิตจะต้องได้ผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตข้าวเจ้าเกษมเสนาให้ รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้
-

# แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์

## ข้าวเจ้ากษยเส้าให้



ขอบเขตการผลิตข้าวเจ้ากษยเส้าให้ อยู่ในพื้นที่อำเภอเส้าให้ อำเภอเมือง อำเภอหนองแขง อำเภอวิหารแดง อำเภอหนองแค อำเภอหนองโคน และกิ่งอำเภอดอนพุด จังหวัดสระบุรี