



ประกาศกรมทรัพย์สินทางปัญญา  
เรื่อง การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์  
ข้าวเหลืองปะทิวชุมพร  
ทะเบียนเลขที่ สช 52100025

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

ให้ขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ข้าวเหลืองปะทิวชุมพร คำขอเลขที่ 50100041  
ทะเบียนเลขที่ สช 52100025 ซึ่งมีรายการทางทะเบียน ตามบัญชีแนบท้ายประกาศฉบับนี้

ทั้งนี้ ตั้งแต่วันที่ 30 ธันวาคม 2551

ประกาศ ณ วันที่ ๑ กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2552

(นางพวงรัตน์ อัครพิศิษฐ์)  
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

คำขอนี้มีผลตั้งแต่วันที่ยื่นคำขอขึ้นทะเบียน ๒๖ กันยายน ๒๕๕๑ ✓

(นางปัจฉิมา รนสันต์)  
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

30 ก.ย. 2556

11/๑๕๕๑

# ทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

## ข้าวเหลืองประทิวชุมพร

(1) เลขที่คำขอ	50100041	ทะเบียนเลขที่	สช 52100025
(2) วันที่ยื่นคำขอ	26 กันยายน 2550	วันที่ขึ้นทะเบียน	26 กันยายน 2550
(3) ผู้ขอขึ้นทะเบียน	กรมการข้าว ที่อยู่ กรมการข้าว แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพมหานคร 10900		

### (4) คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

#### คำนิยาม

ข้าวเหลืองประทิวชุมพร ( Khao Leuang Patew Chumphon ) หมายถึง ข้าวเจ้าพันธุ์เหลืองประทิว 123 เป็นข้าวเจ้าพื้นเมืองพันธุ์หนัก ไรต่อช่วงแสง ปลูกได้เฉพาะฤดูนาปี ตามระบบการผลิตข้าวอินทรีย์ ในเขตพื้นที่จังหวัดชุมพร

#### ลักษณะของสินค้า

- พันธุ์ข้าว : พันธุ์เหลืองประทิว 123
- ประเภทข้าวเหลืองประทิวชุมพร
  - ข้าวกล้อง
  - ข้าวสาร
- ลักษณะทางกายภาพ
  - ข้าวเปลือก มีเปลือกสีเหลือง
  - ข้าวกล้อง มีสีเหลืองอ่อน ยาวเรียวยาว (ความยาว/ความกว้าง ประมาณ 3.3)
  - ข้าวสาร มีสีขาว
- ลักษณะทางเคมี
  - ปริมาณอมิโลส ประมาณร้อยละ 29 – 32
  - ปริมาณโปรตีนในข้าวกล้องร้อยละ 8.4
  - มีปริมาณไนอะซีนสูง ประมาณ 9.3 มิลลิกรัม/100 กรัม (ข้าวกล้อง)
- คุณสมบัติของสินค้า
  - เป็นข้าวพื้นแข็ง เมื่อบริโภคจะร่วนเป็นตัว ไม่เกาะกันเป็นก้อน และหุงขึ้นหม้อ เมื่อแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์เส้นจะได้อันที่เหนียว ไม่ยุ่ยหรือขาดง่าย

#### กระบวนการผลิต

#### การปลูก

- พื้นที่ปลูกต้องอยู่ในพื้นที่ปลูกข้าว จังหวัดชุมพร
- เกษตรกร/กลุ่มเกษตรกร และ โรงสี/ผู้ประกอบการ ต้องขึ้นทะเบียนเป็นสมาชิกผู้ปลูก ก่อนเริ่มทำการผลิต
- เมล็ดพันธุ์ข้าว ต้องเป็นเมล็ดพันธุ์เหลืองประทิว 123 บริสุทธิ์ มีคุณภาพดี ไม่มีสิ่งเจือปน จากแหล่งเมล็ดพันธุ์ที่มีมาตรฐานจากศูนย์วิจัยข้าวและศูนย์เมล็ดพันธุ์ข้าวของกรมการข้าว หรือศูนย์ข้าวชุมชนในจังหวัดชุมพรซึ่งได้รับการตรวจรับรอง
- ปลูกในช่วงฤดูนาปี ( เดือนกรกฎาคม หรือสิงหาคม )
- เก็บเกี่ยวระยะพลับพลึง ระหว่างเดือน ธันวาคม ถึง มกราคม
- ปลูกในระบบการผลิตข้าวอินทรีย์
- การใช้ปุ๋ย หรือวัสดุปรับปรุงดิน ใช้ปุ๋ยอินทรีย์และวัสดุอินทรีย์เท่านั้น

(8) การเก็บรักษาผลผลิตข้าวให้มีความชื้นที่เหมาะสมประมาณร้อยละ 14 -15

(9) เกษตรกร/กลุ่มเกษตรกรและผู้ประกอบการโรงสี ต้องมีระบบการบันทึกข้อมูลการจัดการ ที่สามารถตรวจสอบได้ ตั้งแต่เมล็ดพันธุ์ข้าว ระบบการปลูก และคุณภาพข้าวเปลือกข้าวสาร

#### การแปรรูป

(1) ผลผลิตข้าวเปลือกมาแปรสภาพเป็นข้าวกล้อง และ ข้าวสาร โดยโรงสีในพื้นที่ที่อยู่ในเขตจังหวัดชุมพรเท่านั้น

(2) ผู้แปรรูปจะต้องร่วมอยู่ในกลุ่มเดียวกับเกษตรกร/กลุ่มเกษตรกรผู้ผลิต ที่มาขอขึ้นทะเบียนเป็นสมาชิก โดยทำการผลิตและแปรสภาพในพื้นที่จังหวัดชุมพร

(3) การแปรรูปต้องมีการบริหารจัดการในเรื่องต่อไปนี้

3.1 การรับซื้อข้าวเปลือก( ยกเว้นผู้ผลิตและผู้แปรรูปเป็นบุคคลกลุ่มเดียวกัน )

1) ต้องมาจากเกษตรกร/กลุ่มเกษตรกรที่ขึ้นทะเบียนสมาชิก และได้ปฏิบัติตามคู่มือวิธีการปลูกข้าวเหลืองประทิวชุมพร

2) มีการแยกการจัดเก็บข้าวเปลือก ข้าวเหลืองประทิวชุมพรออกจากข้าวพันธุ์อื่นๆ หรือ ข้าวพันธุ์เดียวกัน ที่ไม่ได้ผลิตในระบบการผลิตข้าวอินทรีย์

3) มีการตรวจสอบคุณภาพของข้าวเปลือก ข้าวเหลืองประทิวชุมพร ณ จุดรับซื้อข้าวเปลือก ได้แก่ วัดความชื้น สิ่งเจือปนต่างๆ เมล็ดข้าวปนอื่นๆ

3.2 การสีข้าว

1) ข้าวเปลือกสีในโรงสี ที่อยู่ในพื้นที่จังหวัดชุมพร และ โรงสีที่ได้ขึ้นทะเบียนร่วมเป็นสมาชิกในการผลิตข้าวเหลืองประทิวชุมพร ในปีนั้น

2) มีการบันทึกข้อมูลต่างๆ ในการสีข้าว ได้แก่ที่มาของข้าวเปลือก ปริมาณข้าวเปลือก ปริมาณข้าวสาร ในกระบวนการแปรสภาพข้าวเหลืองประทิวชุมพร นั้น

3) ถ้ามีการสีข้าวชนิดอื่นๆ ที่ไม่ใช่ข้าวข้าวเหลืองประทิวชุมพรจากแปลงสมาชิกผู้ผลิตข้าวเหลืองประทิวชุมพรต้องมีการล้างเครื่องสีข้าว ให้สะอาดตามกรรมวิธีที่ถูกต้อง

#### การบรรจุหีบห่อ

(1) รายละเอียดบนฉลากให้ประกอบด้วยคำว่า “ข้าวเหลืองประทิวชุมพร ” และ/หรือ “ Khao Leuang Patew Chumphon”

(2) ให้ระบุ น้ำหนัก จำนวนถุง และวันที่บรรจุ

#### การเคลื่อนย้าย กองเก็บ การรักษาสภาพ และการส่งมอบ

(1) มีการจัดทำระบบบัญชีในการบ่งชี้ เคลื่อนย้าย กองเก็บ บรรจุหีบห่อรักษาสภาพ ตั้งแต่ขั้นตอน รับเข้าโรงสี วันที่สีข้าวเปลือก ข้าวสาร การส่งมอบสินค้า

(2) มีขั้นตอนในการควบคุม การกองเก็บ ควบคุมการเบิกจ่าย และดูแลรักษาผลิตภัณฑ์

(3) มีการจัดเก็บสินค้าที่เหมาะสม เพื่อรักษาคุณภาพสินค้า

#### (5) ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

**ลักษณะภูมิศาสตร์** จังหวัดชุมพรมีที่ตั้งอยู่ในภาคใต้ตอนบนบริเวณคอคอดกระ ลักษณะพื้นที่เป็นรูปสี่เหลี่ยมผืนผ้า ภูมิประเทศโดยทั่วไปเป็นที่ราบ ทางตะวันตกเป็นพื้นที่สูงของเทือกเขาตะนาวศรีและเทือกเขาภูเก็จ เป็นต้นน้ำของแม่น้ำท่าตะเภา แม่น้ำสวี แม่น้ำหลังสวน ทางตะวันออกเป็นพื้นที่ราบมีความอุดมสมบูรณ์ เป็นพื้นที่ที่เหมาะสมกับข้าวพันธุ์เหลืองประทิว 123 ซึ่งปลูกได้ดีในพื้นที่ลุ่มน้ำขัง พื้นที่ที่มีดินเค็มน้ำกร่อย หรือพื้นที่ใกล้ทะเล ลักษณะภูมิอากาศ ได้รับลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ ตั้งแต่เดือนพฤษภาคม ถึงเดือนตุลาคม และลมมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือ ตั้งแต่เดือนตุลาคม ถึงเดือนกุมภาพันธ์ มีฝนตกชุกเกือบตลอดทั้งปี

**ประวัติความเป็นมา** เมืองประทิว หรือ ปากทิว สมัยก่อนเป็นทางผ่านไปท่ามาหากินของชนพื้นเมืองจากปากตะวันตกซึ่งเป็นพื้นที่สูงแนวภูเขาไปทางตะวันออกสู่ทะเล ปัจจุบันเป็นอำเภอประทิว จังหวัดชุมพร ซึ่งเป็นเมืองที่มี



การทำนาเพื่อปลูกข้าวเป็นอาหารมานานแล้ว ในพื้นที่มีการปลูกข้าวพื้นเมืองเหลืองประทิว ซึ่งต่อมาได้มีการปรับปรุง พันธุ์ข้าวให้บริสุทธิ์ได้ชื่อเป็น พันธุ์เหลืองประทิว 123 มีลักษณะพิเศษ เมล็ดเรียวยาว ให้ผลผลิตสูง หุงขึ้นหม้อสุกเร็ว เป็นตัว รสชาติดี

**(6) ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์**

ขอบเขตการผลิตข้าวเหลืองประทิวชุมพร อยู่ในพื้นที่จังหวัดชุมพร มีที่ตั้งอยู่ในภาคใต้ตอนบนบริเวณคอคอดกระ ทางภาคใต้ของประเทศไทย รายละเอียดตามแผนที่

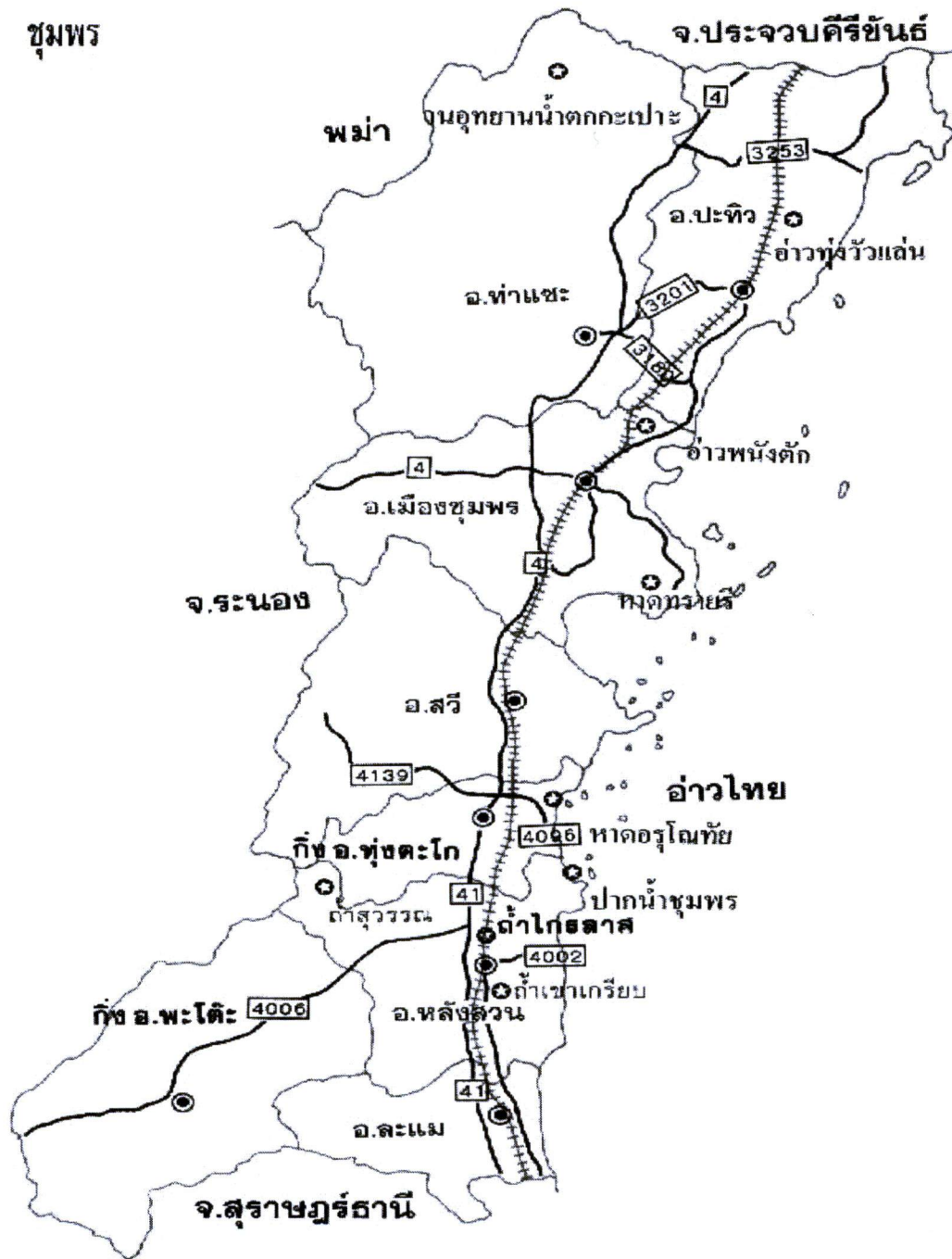
**(7) เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15**

- (1) จัดให้มีระบบการตรวจสอบและควบคุม ทั้งกระบวนการผลิต ในระดับผู้ผลิต และระดับจังหวัด
- (2) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตข้าวเหลืองประทิวชุมพร และผู้จำหน่าย ที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ข้าวเหลืองประทิวชุมพร
- (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียนต้องจัดทำคู่มือการปฏิบัติงาน สำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ข้าวเหลืองประทิวชุมพร

**(8) การพิสูจน์แหล่งกำเนิด**

- (1) ข้าวเหลืองประทิวชุมพร จะต้องผลิตในพื้นที่จังหวัดชุมพร ตามกระบวนการผลิตข้างต้น
  - (2) กระบวนการผลิตจะต้องได้ผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตข้าวเหลืองประทิวชุมพร รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้
-

# แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ “ข้าวเหลืองปะทิวชุมพร”



ขอบเขตการผลิตข้าวเหลืองปะทิวชุมพร อยู่ในพื้นที่จังหวัดชุมพร มีที่ตั้งอยู่ในภาคใต้  
ตอนบนบริเวณคอคอดคกทางภาคใต้ของประเทศไทย