



ประกาศกรมทรัพย์สินทางปัญญา  
เรื่อง การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

ข้าวหอมมะลิพะเยา  
ทะเบียนเลขที่ สช 63100146

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

ให้ขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ข้าวหอมมะลิพะเยา คำขอเลขที่ 57100108 ทะเบียน  
เลขที่ สช 63100146 ซึ่งมีรายการทางทะเบียนตามบัญชีแนบท้ายประกาศฉบับนี้

ทั้งนี้ ให้มีผลตั้งแต่วันยื่นคำขอขึ้นทะเบียน 1 กันยายน 2557

ประกาศ ณ วันที่ 21 สิงหาคม พ.ศ. 2563

น.สจ

(นายทศพล หังสุบุตร)  
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

## ทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

### ข้าวหอมมะลิพะเยา

(Phayao Hom Mali Rice และหรือ Khao Hom Mali Phayao)

- (1) เลขที่คำขอ 57100108 ทะเบียนเลขที่ สช 63100146
- (2) วันที่ยื่นคำขอ 1 กันยายน 2557 วันที่ยื่นทะเบียน 1 กันยายน 2557
- (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียน จังหวัดพะเยา  
ที่อยู่ ศาลากลางจังหวัดพะเยา ตำบลบ้านต๋อม อำเภอเมือง  
จังหวัดพะเยา 56000
- (4) รายการสินค้า ข้าวหอมมะลิ

#### (5) คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

##### คำนิยาม

ข้าวหอมมะลิพะเยา (Phayao Hom Mali Rice และหรือ Khao Hom Mali Phayao) หมายถึง ข้าวเปลือก ข้าวกล้อง และข้าวขาว ที่แปรรูปมาจากข้าวหอมมะลิพันธุ์ขาวดอกมะลิ 105 และ กข15 เมล็ดข้าวสารมีรูปร่างเรียวยาว เมล็ดใส ท้องไข่น้อย เมื่อหุงแล้วนุ่ม มีกลิ่นหอมคล้ายใบเตย แม้ทิ้งไว้นานก็ยังคงสภาพ กลิ่นหอม ปลูกในพื้นที่ลุ่ม ล้อมรอบด้วยเทือกเขาหรือแอ่งที่ทับถมด้วยตะกอนแม่น้ำในพื้นที่ 9 อำเภอ ของจังหวัดพะเยา

##### ลักษณะของสินค้า

(1) พันธุ์ข้าว : พันธุ์ขาวดอกมะลิ 105 และ กข15

(2) ประเภทและลักษณะทางกายภาพของข้าวหอมมะลิพะเยา

- ข้าวเปลือก : เปลือกเมล็ดสีฟาง เรียวยาว ก้านอนขนาดยาวอย่างน้อย 10.5 มิลลิเมตร
- ข้าวกล้อง : เมล็ดข้าวกล้องสีน้ำตาลอ่อน ขนาดยาวอย่างน้อย 6 มิลลิเมตร
- ข้าวขาว : เมล็ดข้าวสารสีขาว เรียวยาว ใส คุณภาพการขัดสีดี เลื่อมมัน จมูกเล็ก

เมื่อหุงเป็นข้าวสุกจะมีสีขาวนวล อ่อนนุ่ม เหนียว

(3) ลักษณะทางเคมี

- มีปริมาณอมิโลส ไม่ต่ำกว่าร้อยละ 13 และไม่เกินร้อยละ 18
- มีค่าการสลายเมล็ดข้าวในต่าง ระดับ 6-7

(4) ลักษณะอื่นๆ

- ความชื้นไม่เกินร้อยละ 14 สิ่งเจือปนไม่เกินร้อยละ 0.2 เมล็ดเหลืองไม่เกินร้อยละ 0.2 และข้าวพันธุ์อื่นปนไม่เกินร้อยละ 8

## (6) กระบวนการผลิต

### การปลูก และการเก็บเกี่ยว

- (1) พื้นที่ปลูกข้าวต้องอยู่ในจังหวัดพะเยาและเป็นพื้นที่ที่เหมาะสมต่อการเพาะปลูกข้าว
- (2) ข้าวหอมมะลิพะเยา ต้องเป็นพันธุ์ข้าวขาวดอกมะลิ 105 และพันธุ์ กข15 ที่ผลิตในเขตพื้นที่จังหวัดพะเยา และศูนย์เมล็ดพันธุ์ข้าวของกรมการข้าว
- (2) ปลูกในช่วงฤดูนาปี (พฤษภาคม - สิงหาคม)
- (3) เก็บเกี่ยวข้าวในระยะพลับพลึง (พฤศจิกายน - ธันวาคม)
- (4) มีการเก็บรักษาผลผลิตข้าว ให้มีระดับความชื้นที่เหมาะสม
- (5) เกษตรกรที่ผลิตข้าวหอมมะลิพะเยา ต้องมีการขึ้นทะเบียนสมาชิกเป็นผู้เพาะปลูกข้าวหอมมะลิพะเยาทุกปี ก่อนเริ่มทำการเพาะปลูก มีระบบการบันทึกข้อมูล การจัดการ ที่สามารถตรวจสอบได้ ตั้งแต่เมล็ดพันธุ์ข้าว ระบบการเพาะปลูก ตลอดจนถึงการขนย้าย

### การแปรรูป

- (1) ข้าวหอมมะลิพะเยา ต้องทำการแปรรูปในจังหวัดพะเยา
- (2) ผู้แปรรูปจะต้องขึ้นทะเบียนเป็นผู้แปรรูปข้าวหอมมะลิพะเยา
- (3) การแปรรูป ต้องมีการจัดการในเรื่องต่อไปนี้
  - (3.1) การรับซื้อข้าวเปลือก (ยกเว้นกรณีแปรรูปข้าวที่ปลูกเอง)
    - 1) ต้องมาจากเกษตรกรที่ขึ้นทะเบียนสมาชิก และได้ปฏิบัติตามการเพาะปลูกข้าวหอมมะลิพะเยา
    - 2) มีการระบุชื่อเกษตรกร สถานที่ปลูกข้าว วันที่ ปริมาณ แยกสรุปการรับซื้อข้าวเปลือกประจำวันและประจำเดือน
    - 3) มีการแยกจัดเก็บข้าวเปลือกหอมมะลิพะเยา และข้าวเปลือกทั่วไปอย่างชัดเจน
    - 4) มีการตรวจสอบคุณภาพของข้าวเปลือก ได้แก่ ความชื้น เเปอร์เซ็นต์ตันข้าว สิ่งเจือปนข้าวพันธุ์อื่นปน
  - (3.2) การสี มีการบันทึกข้อมูล ที่มา ปริมาณข้าวเปลือก ปริมาณข้าวสาร ในการแปรรูปข้าวหอมมะลิพะเยา

### การเคลื่อนย้าย กองเก็บ การรักษาสภาพ การส่งมอบ

- (1) มีการจัดทำระบบในการบ่งชี้ เคลื่อนย้าย กองเก็บ บรรจุหีบห่อ รักษาสภาพ ตั้งแต่ขั้นตอนของการรับเข้า การสี จนถึงส่งมอบ
- (2) มีขั้นตอนในการควบคุมกองเก็บ ควบคุมการเบิกจ่าย และดูแลรักษาผลิตภัณฑ์
- (3) มีการจัดเก็บสินค้าที่เหมาะสมเพื่อรักษาคุณภาพ

### การบรรจุหีบห่อ

- (1) รายละเอียดบนฉลากหรือบรรจุหีบห่อ ให้ประกอบคำว่า “ข้าวหอมมะลิพะเยา” และ/หรือ “Phayao Hom Mali Rice” และ/หรือ “Khao Hom Mali Phayao”
- (2) ระบุวัน/เดือน/ปีที่ผลิต
- (3) ให้ระบุชื่อผู้ผลิตและที่อยู่ที่สามารถติดต่อได้



## (7) ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

### ลักษณะภูมิประเทศ

จังหวัดพะเยา ตั้งอยู่ทางภาคเหนือของประเทศไทย ระหว่างเส้นรุ้งที่ 18 องศา 44 ลิปดาเหนือ ถึง 19 องศา 44 ลิปดาเหนือ และเส้นแวงที่ 99 องศา 40 ลิปดาตะวันออก ถึง 100 องศา 40 ลิปดาตะวันออก ลักษณะภูมิประเทศโดยทั่วไปล้อมรอบด้วยเทือกเขาทอดตัวเป็นแนวยาวจากเหนือลงใต้ มีที่ราบเหมาะแก่การเพาะปลูกอยู่สองข้างเทือกเขาและระหว่างลำน้ำเขบลุ่มน้ำโขง และลุ่มน้ำเจ้าพระยา ลักษณะดินส่วนใหญ่เป็นดินเหนียวมีความอุดมสมบูรณ์ และมีอุณหภูมิสูงสุดเฉลี่ย 35.72 องศาเซลเซียส อุณหภูมิต่ำสุดเฉลี่ย 16.94 องศาเซลเซียส อากาศเย็นในช่วงเดือนตุลาคม - ธันวาคม ความชื้นสัมพัทธ์เฉลี่ยตลอดปี ประมาณ 71.89 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณน้ำฝนรวมทั้งปีเฉลี่ย 1,262.40 มิลลิเมตร โดยเดือนกันยายนมีฝนตกมากที่สุด และเดือนมกราคมมีปริมาณฝนตกเฉลี่ยน้อยที่สุด ปริมาณน้ำฝนมีกระจายตัวแตกต่างกันตามสภาพพื้นที่ จากสภาพภูมิศาสตร์ดังกล่าวจึงเป็นแหล่งที่เหมาะสมต่อการเพาะปลูกข้าวหอมมะลิ ส่งผลให้การผลิตข้าวหอมมะลิจุดคุณภาพดี ปริมาณผลผลิตเฉลี่ยต่อไร่ค่อนข้างสูง ข้าวหอมมะลิพะเยา เมื่อหุงแล้วนุ่ม มีกลิ่นหอมคล้ายใบเตย แม้ทิ้งไว้นานก็ยังคงสภาพ กลิ่นหอม ซึ่งเกิดจากสารระเหยที่เรียกว่า 2-acetyl-1-pyrroline (2AP) ที่มากกว่าข้าวทั่วไป

### ประวัติความเป็นมา

จังหวัดพะเยาเป็นหนึ่งในแหล่งเพาะปลูกข้าวหอมมะลิที่ดีที่สุดแห่งหนึ่งของไทยมาเนิ่นนาน ถูกเรียกขานเป็นดินแดนแห่งทุ่งรวงทอง พื้นที่ปลูกข้าวในเขตจังหวัดพะเยาถือเป็น 1 ใน 3 จังหวัดในเขตภาคเหนือที่ผลิตข้าวหอมมะลิจุดคุณภาพดีในพื้นที่เทือกเขาหรือแอ่ง (Basin) ซึ่งรองรับด้วยส่วนเป็นที่หินแข็งอายุตั้งแต่ 286 ล้านปี พื้นที่เป็นที่ราบริมแม่น้ำ สภาพดินเป็นดินร่วนที่มีแร่ธาตุที่จำเป็นต่อพืชอุดมสมบูรณ์เหมาะแก่การเพาะปลูก ส่งผลให้ “ข้าวหอมมะลิพะเยา” มีชื่อเสียงในด้านความหอม หุงแล้วอ่อนนุ่มเป็นที่นิยมของผู้บริโภค

“ข้าวหอมมะลิพะเยา” เป็นที่นิยมทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศ เนื่องจากเป็นข้าวที่มีคุณลักษณะเด่น คือ เมล็ดข้าวสารมีรูปร่างเรียวยาว เมล็ดจะมีสีใส เมล็ดสวย ท้องไข่น้อย ผิวเมล็ดข้าวสุกจะมีความเลื่อมมัน และที่สำคัญมีกลิ่นหอมคล้ายใบเตยตั้งแต่ระยะกล้า แทะช่อดอก และระยะข้าวสุกแก่ อันเป็นอัตลักษณ์ เมื่อหุงเป็นข้าวสุกจะมีสีขาวนวล เนื้อสัมผัสนุ่ม เหนียว เกาะติดกัน เมล็ดสวย อ่อนนุ่ม ข้าวไม่แฉะ กลิ่นหอมตามธรรมชาติ คล้ายๆ กับกลิ่นใบเตย แม้ทิ้งไว้นานก็ยังคงสภาพ กลิ่นหอมและนุ่ม จึงเป็นที่ต้องการของตลาด

จากการประกวดข้าวหอมมะลิของประเทศไทย ปีการเพาะปลูก 2551/2552 จังหวัดพะเยาได้รับรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 2 และปีการเพาะปลูก 2558/2559 ได้รับรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1 ในประเภทเกษตรกรรายบุคคล โดยในปีการเพาะปลูก 2559/2560 ได้รับรางวัลชนะเลิศและรองชนะเลิศลำดับที่ 1 ในประเภทกลุ่มเกษตรกร/สหกรณ์การเกษตร ซึ่งทำให้เห็นว่าข้าวหอมมะลิพะเยาได้รับรางวัลประเภทข้าวคุณภาพ ทำให้ข้าวหอมมะลิพะเยาเป็นที่รู้จักกว้างขวางและเป็นที่ยอมรับในระดับประเทศ

**(8) ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์**

ขอบเขตพื้นที่การปลูกข้าวหอมมะลิพะเยา ครอบคลุมพื้นที่ทั้ง 9 อำเภอ ของจังหวัดพะเยา ได้แก่ อำเภอเมืองพะเยา อำเภอจุน อำเภอเชียงคำ อำเภอเชียงม่วน อำเภอดอกคำใต้ อำเภอปง อำเภอแม่ใจ อำเภอภูซาง และอำเภอภูกามยาว รายละเอียดตามแผนที่

**(9) การพิสูจน์แหล่งกำเนิด**

- (1) ข้าวหอมมะลิพะเยา จะต้องผลิตในเขตพื้นที่ที่กำหนด และตามกระบวนการผลิตข้างต้น
- (2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือมีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิต ผู้ประกอบการค้า ข้าวหอมมะลิพะเยา รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

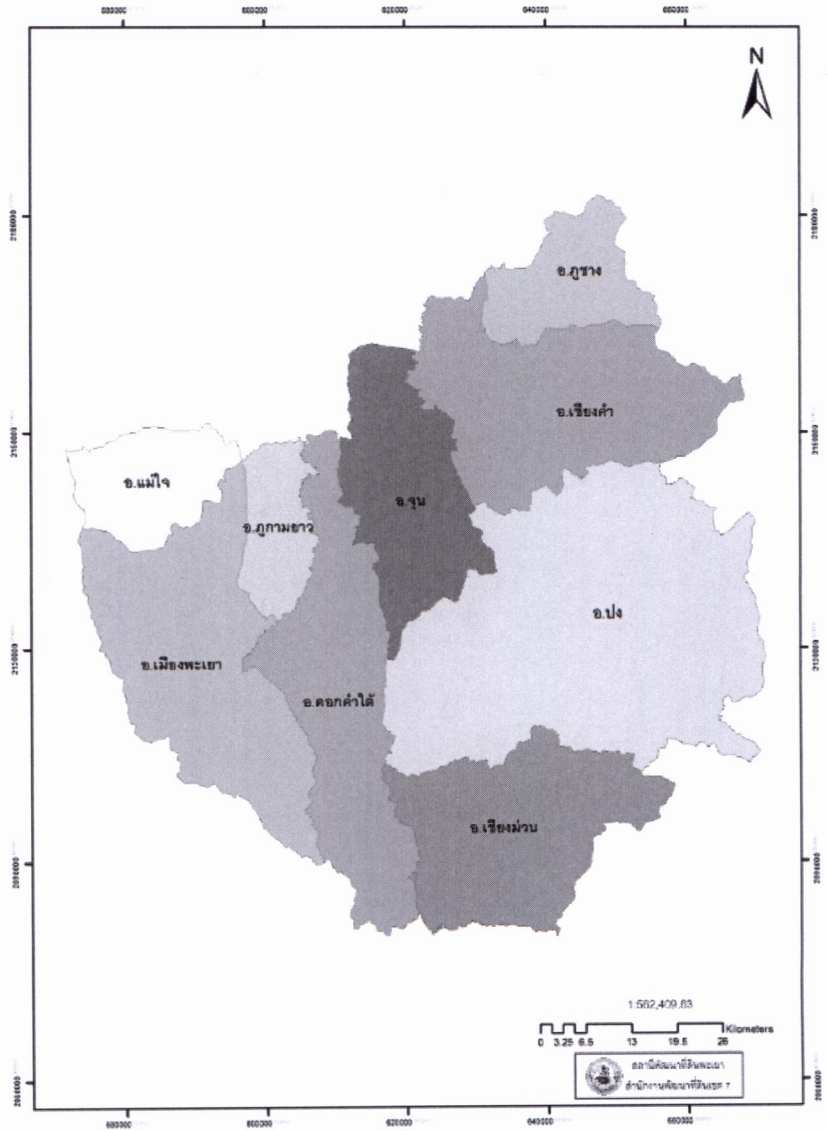
**(10) เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15**

- (1) จัดให้มีระบบการตรวจสอบและควบคุม ทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด
- (2) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า ที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ข้าวหอมมะลิพะเยา
- (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า จะต้องปฏิบัติตามคู่มือการปฏิบัติงาน สำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ข้าวหอมมะลิพะเยา และดำเนินการตามแผนการควบคุมตรวจสอบทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด

-----



# แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ ข้าวหอมมะลิพะเยา



ขอบเขตพื้นที่การปลูกข้าวหอมมะลิพะเยา ครอบคลุมพื้นที่ทั้ง 9 อำเภอ ของจังหวัดพะเยา ได้แก่  
อำเภอเมืองพะเยา อำเภอจุน อำเภอเชียงคำ อำเภอเชียงม่วน อำเภอดอกคำใต้ อำเภอปง อำเภอแม่อิง  
อำเภอภูซาง และอำเภอภูพานยาว