



ประกาศกรมทรัพย์สินทางปัญญา
เรื่อง การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

ข้าวหอมขาวเจ๊กชัยนาท
ทะเบียนเลขที่ สข 64100152

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

ให้ขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ข้าวหอมขาวเจ๊กชัยนาท คำขอเลขที่ 61100186 ทะเบียนเลขที่ สข 64100152 ซึ่งมีรายการทางทะเบียนตามบัญชีแนบท้ายประกาศฉบับนี้

ทั้งนี้ ให้มีผลตั้งแต่วันยื่นคำขอขึ้นทะเบียน 22 สิงหาคม 2561

ประกาศ ณ วันที่ 23 มีนาคม พ.ศ. 2564

(นายวุฒิไกร ลีวีระพันธุ์)
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

ทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

ข้าวหอมขาวเจ๊กชัยนาท

Chainat Hom Khaojek Rice หรือ Khao Hom Khaojek Chainat

- (1) เลขที่คำขอ 61100186 ทะเบียนเลขที่ สช 64100152
- (2) วันที่ยื่นคำขอ 22 สิงหาคม 2561
- (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียน สหกรณ์การเกษตรทุ่งวัดสิงห์ จำกัด
ที่อยู่ สหกรณ์การเกษตรทุ่งวัดสิงห์ จำกัด 79 หมู่ 9 ตำบลมะขามเฒ่า
อำเภอวัดสิงห์ จังหวัดชัยนาท 17120
- (4) รายการสินค้า ข้าวเปลือก ข้าวกล้อง และข้าวขาว

- (5) คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า
คำนิยาม

ข้าวหอมขาวเจ๊กชัยนาท (Chainat Hom Khaojek Rice หรือ Khao Hom Khaojek Chainat) หมายถึง ข้าวเปลือก ข้าวกล้อง และข้าวขาว ที่แปรรูปมาจากข้าวเปลือก พันธุ์ขาวเจ๊กชัยนาท ปลูกในฤดูนาปี เมล็ดค่อนข้างยาวใหญ่ และอ้วน เมื่อหุงสุกจะอ่อนนุ่มกำลังดี มีกลิ่นหอม ใช้ปริมาณข้าวในการหุงน้อย เพราะเมื่อข้าวหุงสุกแล้วจะขึ้นหม้อ รับประทานแล้วจะรู้สึกอยู่ท้อง ปลูกและผลิตในพื้นที่จังหวัดชัยนาท

ลักษณะของสินค้า

(1) พันธุ์ข้าว : พันธุ์ขาวเจ๊กชัยนาท เป็นข้าวเจ้าไวต่อช่วงแสง

(2) ประเภทและลักษณะทางกายภาพของข้าวหอมขาวเจ๊กชัยนาท

- ข้าวเปลือก : เมล็ดข้าวเปลือกค่อนข้างใหญ่ เรียวยาว ท้องไข่น้อย มีสีฟางอ่อน ขนาดเมล็ดยาว 8.80-10.80 มิลลิเมตร
- ข้าวกล้อง : เมล็ดข้าวกล้อง มีสีน้ำตาลอ่อน ขนาดเมล็ดยาว 7.35-8.35 มิลลิเมตร
- ข้าวขาว : เมล็ดข้าวขาว มีสีขาว ขนาดเมล็ดยาว 6.50-8.00 มิลลิเมตร

(3) ลักษณะทางเคมี

- อุณหภูมิแป้งสุกไม่เกิน 70 องศาเซลเซียส
- ค่าการสลายตัวในต่างประเทศ 6-7

(4) ลักษณะอื่น

- ความชื้น ไม่เกินร้อยละ 14
- สิ่งเจือปน ไม่เกินร้อยละ 2
- เมล็ดเหลือง ไม่เกินร้อยละ 1
- พันธุ์ข้าวอื่นปน ไม่เกินร้อยละ 5

(6) กระบวนการผลิต

การปลูก

- (1) ข้าวหอมขาวเจ๊กชัยนาท ต้องปลูกในพื้นที่จังหวัดชัยนาท เท่านั้น
 - (2) เกษตรกร/กลุ่มเกษตรกรผู้ปลูก ต้องมีการขึ้นทะเบียนสมาชิกทุกปี ก่อนเริ่มทำการเพาะปลูก
 - (3) ปลูกโดยใช้เมล็ดพันธุ์ข้าว "ขาวเจ๊กชัยนาท" แท้ ที่มีคุณภาพดีของตนเอง หรือมาจากแหล่งที่ได้รับ การรับรอง เช่น กรมการข้าว องค์การเกษตรกร หรือหน่วยงานเอกชนที่ได้รับการรับรอง โดยกระทรวงเกษตรและ สหกรณ์การเกษตร
 - (4) ช่วงเวลาเพาะปลูก ปลูกในฤดูนาปี ช่วงเดือนมิถุนายน - กันยายน
 - (5) ช่วงเวลาเก็บเกี่ยว ช่วงเดือน พฤศจิกายน - ธันวาคม
 - (6) เกษตรกรต้องทำการบันทึกข้อมูลการผลิต การปลูก วันปลูก อัตราการใช้เมล็ดพันธุ์ และการใช้ปัจจัย การผลิต รวมทั้งการจัดการภายในแปลงนา
 - (7) ในกรณีที่เป็นกลุ่มเกษตรกร ผู้มีอำนาจต้องเข้าตรวจสอบ หรือกลุ่มเกษตรกรต้องสร้างระบบควบคุม ภายในแบบกลุ่ม จนถึงการแปรรูป การบรรจุ และการขนส่ง
 - (8) ต้องมีการจัดทำขั้นตอนการตรวจสอบย้อนกลับ ตั้งแต่การเพาะปลูกจนถึงการขนส่งสู่โรงสี
- การรับซื้อข้าวเปลือก**
- (1) ต้องซื้อข้าวเปลือกจากเกษตรกร/กลุ่มเกษตรกร ที่ขึ้นทะเบียนเป็นสมาชิกสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ "ข้าวหอมขาวเจ๊กชัยนาท" เท่านั้น
 - (2) ต้องบันทึกชื่อเกษตรกร ที่อยู่ พันธุ์ข้าว วันที่ซื้อ ปริมาณ โดยแยกจากข้าวทั่วไป
 - (3) ต้องทำการตรวจสอบคุณภาพของข้าวเปลือก ได้แก่ ความชื้น สิ่งเจือปน ข้าวเมล็ดเหลือง ข้าวสายพันธุ์อื่น พร้อมมีการบันทึกการตรวจสอบคุณภาพ
 - (4) ต้องเก็บข้าวเปลือก "ข้าวหอมขาวเจ๊กชัยนาท" แยกออกจากข้าวชนิดอื่น พร้อมระบุป้ายบริเวณ ที่เก็บนั้นว่าเป็นข้าวเปลือก "ข้าวหอมขาวเจ๊กชัยนาท" สถานที่เก็บรักษาต้องสะอาดและถูกสุขลักษณะ มิติขีด มีการระบายอากาศดี เก็บเป็นสัดส่วน สามารถป้องกันการปนจากข้าวพันธุ์อื่น
 - (5) ต้องมีที่ตั้งอยู่ในจังหวัดชัยนาทเท่านั้น และต้องขึ้นทะเบียนเป็นสมาชิก

การสีข้าว

- (1) ทำการแปรรูป (สีข้าว) ในพื้นที่จังหวัดชัยนาทเท่านั้น
- (2) มีสถานที่จัดเก็บที่เหมาะสมและเพียงพอ เพื่อรักษาคุณภาพของ "ข้าวหอมขาวเจ๊กชัยนาท"
- (3) ถ้าไม่ได้ทำการสี "ข้าวหอมขาวเจ๊กชัยนาท" โดยเฉพาะ ต้องมีการทำความสะอาดเครื่องให้สะอาดตามวิธีการที่ถูกต้อง

(4) ต้องมีการบันทึกข้อมูลการผลิต และการรับจ่ายทุกครั้ง ได้แก่ ที่มาของข้าวเปลือก ปริมาณข้าวเปลือกที่นำเข้าสู่ ปริมาณข้าวขาวที่ได้รับจากการสี ปริมาณข้าวขาวที่จ่าย จ่ายให้ผู้ใด และปริมาณคงเหลือ กรณีรับจ้างสีให้ระบุด้วย

(5) ต้องทำการเก็บข้าวกล้อง และข้าวขาว ไว้ในบรรจุภัณฑ์ที่ฉลาก ระบุชื่อสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ "ข้าวหอมขาวเจ๊กชัยนาท" พร้อมระบุชื่อผู้ผลิต วันที่ผลิต และปริมาณการผลิต

การขนส่ง บรรจุหีบห่อ เก็บรักษา และส่งมอบ

(1) การขนส่ง อุปกรณ์และพาหนะในการขนย้ายต้องสะอาด และสามารถป้องกันการปนจากข้าวพันธุ์อื่น มีระบบควบคุม วิธีการขนส่ง การบรรจุหีบห่อ การเก็บรักษา และการส่งมอบ

(2) การบรรจุหีบห่อและการเก็บรักษา ผู้บรรจุหีบห่อจะต้องดูแลรักษาอุปกรณ์และสถานที่ในการบรรจุให้สะอาด ถูกสุขลักษณะ

(3) ผลิตภัณฑ์ที่บรรจุหีบห่อแล้ว จะต้องฉีฉลากระบุข้อความ ดังนี้ ข้าวหอมขาวเจ๊กชัยนาท หรือ Chainat Hom Khaojek Rice หรือ Khao Hom Khaojek Chainat และระบุชื่อผู้ผลิต/ผู้จำหน่าย วันที่บรรจุ ปริมาณที่บรรจุ พร้อมระบุเลขทะเบียน และเครื่องหมายการค้า (ถ้ามี)

(4) จัดเก็บผลิตภัณฑ์ โดยวางกองรวมกันบนแท่นสินค้า (Pallet) มีป้ายระบุวันที่ผลิต และรหัสกำกับชุดสินค้า Lot No. จัดเก็บแยกไว้จากข้าวชนิดอื่น พร้อมทั้งระบุว่าเป็นบริเวณที่เก็บของ "ข้าวหอมขาวเจ๊กชัยนาท"

(5) ต้องมีการบันทึกข้อมูลการขาย เช่น ชื่อผู้ซื้อ วันที่ขาย ชนิดผลิตภัณฑ์ และปริมาณของผลิตภัณฑ์ที่ขาย

(6) คุณภาพของข้าวหอมขาวเจ๊กชัยนาท ต้องเป็นไปตามลักษณะของสินค้าที่กำหนด

(7) ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

จังหวัดชัยนาท ตั้งอยู่ระหว่างเส้นละติจูดที่ 14 องศา 54 ลิปดาเหนือ ถึง 15 องศา 25 ลิปดาเหนือ และลองจิจูด 99 องศา 43 ลิปดาตะวันออก ถึง 100 องศา 21 ลิปดาตะวันออก มีลักษณะภูมิประเทศโดยทั่วไปร้อยละ 99.06 เป็นพื้นที่ราบลุ่ม ได้แก่ พื้นที่ตอนกลาง ตอนใต้ และตะวันออกของจังหวัด มีลักษณะเป็นที่ราบจนถึงพื้นที่ลูกคลื่นลอนลาด มีแม่น้ำเจ้าพระยา แม่น้ำท่าจีน และแม่น้ำน้อย ไหลผ่านพื้นที่ต่าง ๆ

ทุกอำเภอของจังหวัด ดินเป็นดินทราย ดินร่วนปนทราย ดินร่วนปนทรายแฉะ โดยเป็นชุดดินที่เกิดจากการตกตะกอนสะสมตัวบริเวณที่ราบน้ำท่วมถึงจนเป็นชั้นดินเหนียวหนา สีเทา และสีน้ำตาล เนื้อแน่น อาจมีทรายแฉะชั้นบางๆแทรกสลับ ก่อให้เกิดพื้นที่ที่เหมาะสมกับการปลูกข้าวพันธุ์ “ขาวเจ๊กชัยนาท”

ลักษณะภูมิอากาศ

จังหวัดชัยนาท ได้รับอิทธิพลของมรสุมประจำฤดูกาล 2 ชนิด ได้แก่ มรสุมตะวันออกเฉียงเหนือ ซึ่งพัดจากทิศตะวันออกเฉียงเหนือในช่วงฤดูหนาว ทำให้จังหวัดชัยนาทมีสภาวะอากาศหนาวเย็นและแห้ง และมรสุมตะวันตกเฉียงใต้พัดปกคลุมในช่วงฤดูฝน ตั้งแต่กลางเดือนพฤษภาคมถึงกลางเดือนตุลาคม ทำให้มีฝนตกชุกและอากาศชุ่มชื้น โดยในเดือนกันยายนเป็นเดือนที่มีฝนตกชุกมากที่สุดในรอบปีและเป็นช่วงที่มีความชื้นสูง ซึ่งเป็นสภาพภูมิอากาศที่เหมาะสมกับการเจริญเติบโตของข้าวหอมขาวเจ๊กชัยนาท

จากลักษณะภูมิประเทศและลักษณะภูมิอากาศดังกล่าว ส่งผลให้ข้าวหอมขาวเจ๊กชัยนาท ที่ผลิตจากข้าวเปลือกพันธุ์ “ขาวเจ๊กชัยนาท” ปลูกในพื้นที่จังหวัดชัยนาท ในฤดูนาปี มีรสชาติและลักษณะที่แตกต่างไปจากข้าวพันธุ์อื่น กล่าวคือ มีเมล็ดค่อนข้างยาว ใหญ่ และอ้วน สีของเปลือกเมล็ดเป็นสีฟางอ่อน ทรงกอมมีลักษณะตั้งตรงสูง ปล้องมีสีเขียว ลำต้นแข็ง ไม่ล้มง่าย สามารถทนต่อน้ำหลากของฤดูนาปีในช่วงที่มีฝนตกชุก เมื่อนำมาหุงสุกจะอ่อนนุ่มกำลังดี มีกลิ่นหอม ใช้ปริมาณข้าวในการหุงน้อย เพราะเมื่อหุงสุกแล้วจะขึ้นหม้อ รับประทานแล้วรู้สึกอยู่ท้อง และยังให้ปริมาณผลผลิตสูงสุดถึง 838 กิโลกรัมต่อไร่ ผลผลิตเฉลี่ย 528 กิโลกรัมต่อไร่

ประวัติความเป็นมา

ที่มาและชื่อของพันธุ์ข้าว “ขาวเจ๊กชัยนาท” เริ่มต้นจากปี พ.ศ. 2481 เกษตรกรในตำบลไพรนกยูง อำเภอหันคา จังหวัดชัยนาท ได้ไปขอพันธุ์ข้าวจากตาเจ๊ก เกษตรกรเชื้อสายจีนในตัวอำเภอ เพื่อนำมาปลูกในาร่วมกับข้าวพันธุ์อื่นที่มีอยู่แล้ว เช่น ขาวดอกมะลิ ขาวตาเป๋ นางยวน เจ็ดรวง และขาวตามล เป็นต้น ซึ่งพบว่าเป็นข้าวที่มีลักษณะทรงต้นดี ต้นใหญ่ เมล็ดสวย และเหมาะกับพื้นที่ เนื่องจากสามารถปลูกได้ทั้งนา ที่ลุ่มและที่ดอนโดยผลผลิตไม่เสียหาย เมื่อนำมาหุงเป็นข้าวสุกแล้วขึ้นหม้อหรือได้ปริมาณข้าวสุกมากกว่า อ่อนนุ่มกำลังดี และมีกลิ่นหอม รับประทานแล้วรู้สึกอยู่ท้องและมีแรงทำงานมากกว่า จึงทำการขยายพื้นที่ปลูกและเริ่มลดพื้นที่ปลูกข้าวพันธุ์อื่นลงเรื่อย ๆ โดยเรียกชื่อข้าวพันธุ์นี้ในตอนแรกว่า “ข้าวเบา” ต่อมาได้ให้ลูกหลานนำเมล็ดพันธุ์ไปปลูก ทำให้พื้นที่ปลูกขยายขึ้นเรื่อย ๆ จนเรียกชื่อใหม่ว่า “ข้าวเจ๊ก” หรือ “ข้าวของเจ๊ก” และกลายมาเป็น “ขาวเจ๊ก” จนมาถึงปัจจุบัน “ข้าวหอมขาวเจ๊กชัยนาท” นับเป็นข้าวพื้นเมืองที่ปลูกกันอย่างต่อเนื่องยาวนานมาไม่น้อยกว่า 80 ปี โดยได้รับความนิยมนอย่างมากจากผู้บริโภคในพื้นที่อำเภอหันคา จังหวัดชัยนาท และพื้นที่ใกล้เคียงเรื่อยมา โดยกรมการข้าวได้นำข้าวพันธุ์นี้ไปขึ้นทะเบียนกับสำนักคุ้มครองพันธุ์พืช กรมวิชาการเกษตร และได้รับหนังสือคุ้มครองการขึ้นทะเบียนพันธุ์ตามพระราชบัญญัติพันธุ์พืช เมื่อวันที่ 17 พฤษภาคม 2559 ใช้ชื่อว่าพันธุ์ “ขาวเจ๊กชัยนาท” โดยรวมชื่อจังหวัดเข้าไปด้วย เพื่อป้องกันการเข้าใจสับสน และคิดว่าเป็นข้าวพันธุ์เดียวกับ เจ๊กเขยเส้าใต้ของจังหวัดสระบุรี

(8) ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การผลิตข้าวหอมชาวจี๊กชัยนาท ครอบคลุมพื้นที่ทั้งหมดของจังหวัดชัยนาท รายละเอียดตามแผนที่

(9) การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

(1) ข้าวหอมชาวจี๊กชัยนาทจะต้องมีการผลิตในเขตพื้นที่ที่กำหนด ตามกระบวนการผลิตข้างต้น

(2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิก รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

(10) เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

(1) จัดให้มีระบบการตรวจสอบและควบคุม ทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิต และระดับจังหวัด

(2) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้าที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ข้าวหอมชาวจี๊กชัยนาท

(3) ผู้ขอขึ้นทะเบียนต้องจัดทำคู่มือการปฏิบัติงาน สำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ข้าวหอมชาวจี๊กชัยนาท

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์
ข้าวหอมขาวเจ๊กชัยนาท



ขอบเขตพื้นที่การผลิตข้าวหอมขาวเจ๊กชัยนาท ครอบคลุมพื้นที่จังหวัดชัยนาท ทั้ง 8 อำเภอ ได้แก่ อำเภอเมืองชัยนาท อำเภอนนรมย์ อำเภอวัดสิงห์ อำเภอสรรพยา อำเภอสรรคบุรี อำเภอหันคา อำเภอหนองมะโมง และอำเภอเนินขาม