



ประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เลขที่คำขอ 62100218 วันที่ยื่นคำขอ 9 กันยายน 2562

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ข้าวขาวกอเดี่ยวพิจิตร
(Khao Kaw Gor Diew Phichit หรือ Kaw Gor Diew Phichit Rice)

รายการสินค้า ข้าวขาวกอเดี่ยว

ผู้ขอขึ้นทะเบียน จังหวัดพิจิตร

ที่อยู่ ศาลากลางจังหวัดพิจิตร ชั้น 4 ถนนพิจิตร-ตะพานหิน
ตำบลท่าหลวง อำเภอเมืองพิจิตร จังหวัดพิจิตร 66000

1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

ข้าวขาวกอเดี่ยวพิจิตร (Khao Kaw Gor Diew Phichit หรือ Kaw Gor Diew Phichit Rice) หมายถึง ข้าวเปลือก ข้าวกล้อง ข้าวสาร ที่แปรรูปมาจากข้าวพันธุ์ขาวกอเดี่ยว 35 เป็นข้าวนาปี ไรต่อช่วงแสง เมล็ดยาว รูปร่างเรียวยาว เมื่อบริโภคแล้วมีกลิ่นหอม รสชาติอร่อยนุ่มลิ้น ปลูกครอบคลุมพื้นที่ 6 อำเภอของจังหวัดพิจิตร ได้แก่ อำเภอเมืองพิจิตร อำเภอโพธิ์ประทับช้าง อำเภอสามง่าม อำเภอสากเหล็ก อำเภอนาโพธิ์ และอำเภอบึงนาราง

ลักษณะของสินค้า

(1) พันธุ์ข้าว : พันธุ์ขาวกอเดี่ยว 35

(2) ลักษณะทางกายภาพ

- ข้าวเปลือก เมล็ดยาว รียาว สีเหลืองอ่อน (สีฟาง)
- ข้าวกล้อง เมล็ดยาว รียาว สีน้ำตาลอ่อน
- ข้าวสาร เมล็ดยาว รียาว สีขาวขุ่น เมื่อบริโภคแล้วมีกลิ่นหอม รสชาติอร่อยนุ่มลิ้น

(3) ลักษณะทางเคมี

- ปริมาณมิโลสสูง (ร้อยละ 26-28)
- ปริมาณไนอะซีนสูง

2. กระบวนการผลิต

2.1 การปลูก

(1) พื้นที่ที่เหมาะสมในการปลูกต้องเป็นดินเหนียวและดินเหนียวผสมดินทราย ในพื้นที่ 6 อำเภอ ของจังหวัดพิจิตร

(2) เมล็ดพันธุ์ต้องเป็นพันธุ์ขาวกอเดี่ยว 35 จากแหล่งที่เชื่อถือได้ เช่น กรมวิชาการเกษตร กรมส่งเสริมการเกษตร แหล่งผลิตข้าวชุมชนมาตรฐาน GAP ที่ผ่านการรับรองคุณภาพแล้ว หรือหากกรณี ที่เกษตรกรทำเชื้อพันธุ์ตัวเอง ต้องมีการตรวจสอบย้อนกลับได้ว่าเมล็ดพันธุ์แรกเริ่มได้มาจากหน่วยงาน ที่ถูกรับรองมาตรฐาน

(3) ฤดูปลูกข้าวนาปี ระหว่างเดือนพฤษภาคม ถึงเดือนกรกฎาคม

(4) ทำการเตรียมดิน โดยการไถตะ ไถแปร หรือไถคราด

(5) จัดเตรียมต้นกล้า ให้เหมาะสมกับการปลูกแต่ละประเภท

(6) ปลูกแบบนาโยนหรือปักดำหรือนาหว่าน ตามความเหมาะสมของแต่ละพื้นที่

(7) ใส่ปุ๋ยอินทรีย์ หรือปุ๋ยเคมี รวมถึงการกำจัดวัชพืช ตามความเหมาะสมของแต่ละพื้นที่

2.2 การเก็บเกี่ยว

(1) เก็บเกี่ยวช่วงปลายเดือนพฤศจิกายน - ต้นเดือนธันวาคม

(2) เก็บเกี่ยวโดยใช้แรงงานคน หรือใช้เครื่องจักร โดยต้องทำความสะอาดเครื่องจักรและ อุปกรณ์ที่ใช้ก่อนเก็บเกี่ยวข้าวทุกครั้ง และต้องควบคุมการเจือปนของเมล็ดข้าวสายพันธุ์อื่นๆ

(3) สถานที่เก็บรักษาข้าวเปลือก ต้องเก็บโดยแยกข้าวแต่ละสายพันธุ์ ควรมีป้ายแสดงข้อมูล ข้าวชัดเจน เก็บไว้ในที่แห้งและสะอาด โดยควบคุมให้มีความชื้นไม่เกินร้อยละ 15

2.3 การแปรรูป

(1) การรับซื้อข้าวเปลือก (ยกเว้นผู้ปลูกและผู้แปรรูปเป็นบุคคลกลุ่มเดียวกัน)

- ผลผลิตต้องมาจากเกษตรกร กลุ่มเกษตรกรที่ขึ้นทะเบียนเป็นผู้ผลิตข้าวขาวกอเดี่ยว พิจิตร และปฏิบัติตามกระบวนการเพาะปลูกข้าวขาวกอเดี่ยวพิจิตร

- มีการจัดการเก็บข้าวขาวกอเดี่ยวพิจิตร ไว้ในกระสอบ ปิดมิดชิด แยกออกจากข้าวพันธุ์ อื่นๆ และมีการจดบันทึกแหล่งที่มา วันที่รับวัตถุดิบ ผู้ผลิตวัตถุดิบ ปริมาณรับซื้อ หรือข้อมูลต่างๆ ที่เกี่ยวข้องเพื่อใช้เป็นเอกสารในการตรวจสอบย้อนกลับ

- มีการตรวจสอบคุณภาพข้าวเปลือก ข้าวขาวกอเดี่ยวพิจิตร ณ จุดรับซื้อ ได้แก่ ข้าวเปลือก ทั่วไปความชื้นไม่เกินร้อยละ 15 และข้าวเปลือกเกี่ยวสดความชื้นไม่เกินร้อยละ 30 สิ่งเจือปนและเมล็ดข้าว ปนไม่เกินร้อยละ 2 เป็นต้น

(2) มีการบันทึกข้อมูลต่างๆ เช่น ความชื้น ปริมาณข้าวเปลือกก่อนสี ปริมาณข้าวสาร เป็นต้น

(3) หากมีการสีข้าวพันธุ์อื่นที่ไม่ใช่ข้าวขาวกอเดี่ยวพิจิตร ต้องมีการทำความสะอาดเครื่อง สีข้าวทั้งระบบ ก่อนที่จะทำการสีข้าวขาวกอเดี่ยวพิจิตร

(4) คุณภาพข้าวสาร ปริมาณสิ่งเจือปนไม่เกินร้อยละ 2 และปริมาณข้าวหักไม่เกินร้อยละ 7

2.4 การเคลื่อนย้าย กองเก็บ การรักษาสภาพ และการส่งมอบ

- (1) มีการจัดการระบบบัญชีในการบ่งชี้ เคลื่อนย้าย กองเก็บ บรรจุกีบห่อ รักษาสภาพตั้งแต่ขั้นตอนการรับเข้าโรงสี วันที่สีข้าวเปลือก ข้าวสาร การส่งมอบสินค้า
- (2) มีขั้นตอนในการควบคุมการกองเก็บ ควบคุมการเบิกจ่าย และดูแลรักษาผลิตภัณฑ์
- (3) มีการจัดการการเก็บสินค้าที่เหมาะสม เพื่อรักษาคุณภาพของสินค้า

2.5 การบรรจุหีบห่อ

- (1) รายละเอียดบนฉลากหรือบรรจุภัณฑ์ ให้ประกอบด้วยคำว่า “ข้าวขาวกอเดี่ยวพิจิตร หรือ Khao Kaw Gor Diew Phichit หรือ Kaw Gor Diew Phichit Rice”
- (2) ให้ระบุชื่อผู้ผลิต ผู้จัดจำหน่าย ชื่อและที่ตั้งของสถานที่ผลิตหรือจัดจำหน่าย ปริมาณน้ำหนักบรรจุ เช่น ขนาด 1 กิโลกรัม ขนาด 5 กิโลกรัม เป็นต้น หรืออื่นๆ ที่เกี่ยวข้องเพื่อให้เป็นประโยชน์ต่อผู้ผลิตและผู้บริโภค

3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

จังหวัดพิจิตร ตั้งอยู่บริเวณภาคเหนือตอนล่างของประเทศไทย ระหว่างเส้นรุ้งที่ 15 องศา 50 ลิปดา กับ 16 องศาเหนือ และเส้นแวงที่ 99 องศา กับ 101 องศาตะวันออก พื้นที่ทั่วไปเป็นที่ราบลุ่มแม่น้ำสูงจากระดับน้ำทะเลปานกลางประมาณ 30 เมตร ทางด้านตะวันออกมีความลาดเอียงไม่เกินร้อยละ 2 ส่วนที่ต่อเนื่องกับจังหวัดเพชรบูรณ์เป็นที่ราบสูงความลาดเอียงร้อยละ 2-10 มีแม่น้ำสายสำคัญไหลผ่าน 3 สาย ได้แก่ แม่น้ำน่าน แม่น้ำยม และแม่น้ำพิจิตร มีความอุดมสมบูรณ์ปานกลางถึงค่อนข้างสูง เนื่องจากตะกอนที่แม่น้ำพัดพาทับถม เหมาะแก่การทำนาและปลูกพืชหมุนเวียน พื้นที่ส่วนใหญ่จึงใช้ประโยชน์เพื่อการเกษตรกรรม เพราะพื้นที่ในนามีน้ำในแปลงจำนวนมาก ประกอบกับชุดดินพิจิตรรหัสชุดดิน Pic มีลักษณะดินเหนียวเนื่องจากสัณฐานวิทยาของข้าวพันธุ์นี้ คือ ลำต้นมีความสูงมากถึง 190 เซนติเมตร ซึ่งในฤดูที่มีน้ำหลากความเหนียวของดินชุดนี้สามารถที่จะค้ำจุนลำต้นของข้าวขาวกอเดี่ยวพิจิตรได้ ทำให้เมล็ดข้าวมีความสมบูรณ์ เรียวยาว จึงเหมาะที่จะปลูกข้าวขาวกอเดี่ยวพิจิตร

ลักษณะภูมิอากาศ

จังหวัดพิจิตร ตั้งอยู่ในภาคเหนือตอนล่าง อุณหภูมิเฉลี่ยจึงค่อนข้างสูงตลอดปี อุณหภูมิเฉลี่ยทั้งปี 28.1 องศาเซลเซียส ในฤดูร้อนจะเริ่มช่วงกลางเดือนกุมภาพันธ์ – กลางเดือนพฤษภาคม มีอากาศร้อนอบอ้าว ตลอดทั้งปีมีอุณหภูมิสูงสุด เฉลี่ย 32.9 องศาเซลเซียส ฤดูฝนเริ่มช่วงกลางเดือนพฤษภาคม - กลางเดือนตุลาคม เป็นระยะที่มรสุมตะวันตกเฉียงใต้พัดปกคลุมประเทศไทย อากาศจะเริ่มชุ่มชื้นและมีฝนตกชุกตั้งแต่ช่วงกลางเดือนพฤษภาคมเป็นต้นไป เดือนที่มีฝนตกมากที่สุดคือเดือนสิงหาคม ปริมาณน้ำฝนโดยเฉลี่ยปีละ 1,233.33 มิลลิเมตร ส่วนในฤดูหนาวเริ่มช่วงกลางเดือนตุลาคม - กลางเดือนกุมภาพันธ์ เป็นช่วงที่มรสุมตะวันออกเฉียงเหนือพัดปกคลุมประเทศไทย อากาศโดยทั่วไปจะหนาวเย็นและแห้ง เดือนที่มีอากาศหนาวที่สุดคือ เดือนธันวาคมและมกราคม มีอากาศหนาวเย็น อุณหภูมิต่ำสุดเฉลี่ย 23.3 องศาเซลเซียส

ประวัติความเป็นมา

พื้นที่จังหวัดพิจิตร เป็นพื้นที่ลุ่ม มีแหล่งน้ำอุดมสมบูรณ์ การทำนาจึงเป็นอาชีพหลัก และสร้างรายได้ที่มั่นคงให้กับชาวจังหวัดพิจิตรมาตั้งแต่อดีต ชาวชาวกอเตี๋ยพิจิตรไม่ใช่พันธุ์ข้าวดั้งเดิมของจังหวัดพิจิตร แต่นายนาคน เป้าศรี เกษตรกรอำเภอหนองแคว จังหวัดสระบุรี ได้นำพันธุ์มาปลูกครั้งแรกในปี 2468 ที่ตำบลวงกรด อำเภอบางมูลนาก จังหวัดพิจิตร หลังจากที่ได้อพยพครอบครัวมาตั้งถิ่นฐานในตำบลดงกล่าว และประสบปัญหาน้ำท่วมในช่วงปลายฤดูฝนเป็นประจำ ด้วยลักษณะลำต้นที่มีความสูงมากถึง 190 เซนติเมตร จึงเหมาะที่จะปลูกในพื้นที่น้ำหลาก ทำให้เกษตรกรรายอื่นๆ ของพื้นที่จังหวัดพิจิตร ได้ขอพันธุ์ไปปลูกจนเป็นที่แพร่หลายและทำให้จังหวัดพิจิตรมีชื่อเสียงในเรื่องข้าว ต่อมามีการส่งเสริมให้เกษตรกรปลูกข้าวที่ให้ผลผลิตมาก คือข้าวพันธุ์ผสม หรือที่เรียกว่าข้าว "กข" เป็นข้าวที่มีระยะเวลาปลูกน้อย ต้นเตี้ยให้ผลผลิตสูง ตลาดให้ราคาดีเกษตรกรจึงให้ความสนใจทั้งข้าวพันธุ์พื้นเมืองมาปลูกข้าวพันธุ์ผสมจนทำให้ข้าวพันธุ์พื้นเมืองเกือบจะสูญพันธุ์ไป

ศูนย์วิจัยข้าวพิษณุโลก ได้สังเกตเห็นถึงคุณค่าทางโภชนาการของข้าวชาวกอเตี๋ยพิจิตรพันธุ์พื้นเมืองจึงได้อนุรักษ์ข้าวชาวกอเตี๋ยพิจิตรพันธุ์พื้นเมืองขึ้น โดยเก็บรวบรวมพันธุ์ข้าวจากบ้านเขาดิน ตำบลเขาเจ็ดลูก กิ่งอำเภอทับคล้อ จังหวัดพิจิตร ตั้งแต่ปี 2527 จากลักษณะคุณภาพเมล็ดดี คือมีท้องไข่น้อย เมล็ดยาว รูปร่างเรียวย คุณภาพการสีดีมาก สามารถทำเป็นข้าวสาร 100 เปอร์เซ็นต์ มีคุณภาพในการหุงต้ม และรับประทานเป็นที่นิยมของเกษตรกรในภาคเหนือตอนล่าง ข้าวร่วนค่อนข้างแข็ง ปลายข้าวสามารถนำเข้าสู่อุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์เส้นได้ดี เช่น ทำเส้นขนมจีน เป็นต้น เพราะมีความชื้นเหนียวทำเส้นได้ดี ซึ่งเป็นคุณสมบัติดั้งเดิมของข้าวชาวกอเตี๋ยพิจิตร และได้การรับรองพันธุ์จากคณะกรรมการพิจารณาพันธุ์กรรมการข้าว ในชื่อ "ข้าวชาวกอเตี๋ย 35" เมื่อวันที่ 17 กันยายน 2552 สร้างความเชื่อมั่นให้เกษตรกรว่าข้าวชาวกอเตี๋ยพิจิตรเป็นพันธุ์ข้าวที่เหมาะสมสำหรับการปลูกในพื้นที่ลุ่ม ที่มีน้ำหลากในช่วงฤดูฝนของพื้นที่ปลูกข้าวของจังหวัดพิจิตร

4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การปลูกข้าวชาวกอเตี๋ยพิจิตร ครอบคลุมพื้นที่ 6 อำเภอ ของจังหวัดพิจิตร ได้แก่ อำเภอเมืองพิจิตร อำเภอโพธิ์ประทับช้าง อำเภอสามง่าม อำเภอสามโก้ อำเภอวาริชภูมิ และอำเภอบึงนาราง รายละเอียดตามแผนที่

5. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

- (1) ข้าวชาวกอเตี๋ยพิจิตร จะต้องผลิตในเขตพื้นที่ที่กำหนด และตามกระบวนการผลิตข้างต้น
- (2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตผู้ประกอบการค้า ข้าวชาวกอเตี๋ยพิจิตร รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

6. เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

- (1) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า ที่ประสงค์จะใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ข้าวชาวกอเตี๋ยพิจิตร
- (2) ผู้ขอขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า จะต้องปฏิบัติตามคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ข้าวชาวกอเตี๋ยพิจิตร และดำเนินการตามแผนการควบคุมตรวจสอบทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ ข้าวขาวกอเดี่ยวพิจิตร



ขอบเขตพื้นที่การปลูกข้าวขาวกอเดี่ยวพิจิตร ครอบคลุมพื้นที่ 6 อำเภอของจังหวัดพิจิตร ได้แก่ อำเภอเมืองพิจิตร อำเภอโพธิ์ประทับช้าง อำเภอสามง่าม อำเภอสากเหล็ก อำเภовชิรบารมี และอำเภอบึงนาราง