



กรมทรัพย์สินทางปัญญา  
กระทรวงพาณิชย์

ปีที่ 4 เล่มที่ 1  
วันที่ประกาศโฆษณา

เลขที่ประกาศ 30  
30 กันยายน 2551

### ประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เลขที่คำขอ	50100041	วันที่ยื่นคำขอ	26 กันยายน 2550
สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์	ข้าวเหลืองปะทิวชุมพร		
รายการสินค้า	ข้าว		
ผู้ขอขึ้นทะเบียน	กรมการข้าว		
ที่อยู่	กรมการข้าว แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพมหานคร 10900		

#### 1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

##### คำนิยาม

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

##### ลักษณะของสินค้า

- พันธุ์ข้าว : พันธุ์เหลืองประทิว 123
- ประเภทข้าวเหลืองปะทิวชุมพร
  - ข้าวกล้อง
  - ข้าวสาร
- ลักษณะทางกายภาพ
  - ข้าวเปลือก มีเปลือกสีเหลือง
  - ข้าวกล้อง มีสีเหลืองอ่อน ขาวเรียว (ความยาว/ความกว้าง ประมาณ 3.3)
  - ข้าวสาร มีสีขาว
- ลักษณะทางเคมี
  - ปริมาณอมิโลส ประมาณร้อยละ 29 – 32
  - ปริมาณโปรตีนในข้าวกล้องร้อยละ 8.4
  - มีปริมาณไนอะซินสูง ประมาณ 9.3 มิลลิกรัม/100 กรัม (ข้าวกล้อง)

(5) คุณสมบัติของสินค้า

- เป็นข้าวพื้นแข็ง เมื่อหุงสุกจะร่วนเป็นตัว ไม่เกาะกันเป็นก้อน และหุงขึ้นหม้อ เมื่อแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์เส้นจะได้เส้นที่เหนียว ไม่ยุ่ยหรือขาดง่าย

## 2. กระบวนการผลิต

### การปลูก

- (1) พื้นที่ปลูกต้องอยู่ในพื้นที่ปลูกข้าว จังหวัดชุมพร
- (2) เกษตรกร/กลุ่มเกษตรกร และ โรงสี/ผู้ประกอบการ ต้องขึ้นทะเบียนเป็นสมาชิกผู้ปลูก ก่อนเริ่มทำการผลิต
- (3) เมล็ดพันธุ์ข้าว ต้องเป็นเมล็ดพันธุ์เหลืองประทิว 123 บริสุทธิ มีคุณภาพดี ไม่มีสิ่งเจือปน จากแหล่งเมล็ดพันธุ์ ที่มีมาตรฐานจากศูนย์วิจัยข้าวและศูนย์เมล็ดพันธุ์ข้าวของกรมการข้าว หรือศูนย์ข้าวชุมชนในจังหวัดชุมพรซึ่งได้รับการตรวจรับรอง
- (4) ปลูกในช่วงฤดูนาปี (เดือนกรกฎาคม หรือสิงหาคม )
- (5) เก็บเกี่ยวระยะพลับพลึง ระหว่างเดือน ธันวาคม ถึง มกราคม
- (6) ปลูกในระบบการผลิตข้าวอินทรีย์
- (7) การใช้ปุ๋ย หรือวัสดุปรับปรุงดิน ใช้ปุ๋ยอินทรีย์และวัสดุอินทรีย์เท่านั้น
- (8) การเก็บรักษาผลผลิตข้าวให้มีความชื้นที่เหมาะสมประมาณร้อยละ 14 -15
- (9) เกษตรกร/กลุ่มเกษตรกรและผู้ประกอบการ โรงสี ต้องมีระบบการบันทึกข้อมูลการจัดการ ที่สามารถตรวจสอบได้ตั้งแต่เมล็ดพันธุ์ข้าว ระบบการปลูก และคุณภาพข้าวเปลือกข้าวสาร

### การแปรรูป

- (1) ผลผลิตข้าวเปลือกมาแปรสภาพเป็นข้าวกล้อง และ ข้าวสาร โดยโรงสีในพื้นที่ที่อยู่ในเขตจังหวัดชุมพร เท่านั้น
- (2) ผู้แปรรูปจะต้องร่วมอยู่ในกลุ่มเดียวกับเกษตรกร/กลุ่มเกษตรกรผู้ผลิต ที่มาขอขึ้นทะเบียนเป็นสมาชิก โดยทำการผลิตและแปรสภาพในพื้นที่จังหวัดชุมพร
- (3) การแปรรูปต้องมีการบริหารจัดการในเรื่องต่อไปนี้
  - 3.1 การรับซื้อข้าวเปลือก( ยกเว้นผู้ผลิตและผู้แปรรูปเป็นบุคคลกลุ่มเดียวกัน )
    - 1) ต้องมาจากเกษตรกร/กลุ่มเกษตรกรที่ขึ้นทะเบียนสมาชิก และได้ปฏิบัติตามคู่มือวิธีการปลูกข้าวเหลืองประทิวชุมพร
    - 2) มีการแยกการจัดเก็บข้าวเปลือก ข้าวเหลืองประทิวชุมพรออกจากข้าวพันธุ์อื่นๆ หรือ ข้าวพันธุ์เดียวกันที่ไม่ได้ผลิตในระบบการผลิตข้าวอินทรีย์
    - 3) มีการตรวจสอบคุณภาพของข้าวเปลือก ข้าวเหลืองประทิวชุมพร ณ จุดรับซื้อข้าวเปลือก ได้แก่ วัตถุประสงค์ 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

## 3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

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

**ประวัติความเป็นมา** เมืองปะทิว หรือ ปากทิว สมัยก่อนเป็นทางผ่านไปท่ามาหากินของชนพื้นเมืองจากปากตะวันตกซึ่งเป็นพื้นที่สูงแนวภูเขาไปทางตะวันออกสู่ทะเล ปัจจุบันเป็นอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร ซึ่งเป็นเมืองที่มีการทำนาเพื่อปลูกข้าวเป็นอาหารมานานแล้ว ในพื้นที่ที่มีการปลูกข้าวพื้นเมืองเหลืองประทิว ซึ่งต่อมาได้มีการปรับปรุงพันธุ์ข้าวให้บริสุทธิ์ ได้ชื่อเป็น พันธุ์เหลืองประทิว 123 มีลักษณะพิเศษ เมล็ดเรียวยาว ให้ผลผลิตสูง หุงขึ้นหม้อสุกร่วนเป็นตัว รสชาติดี

## 4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตการผลิตข้าวเหลืองประทิวชุมพร อยู่ในพื้นที่จังหวัดชุมพร มีที่ตั้งอยู่ในภาคใต้ตอนบนบริเวณคอคอดกระทางภาคใต้ของประเทศไทย รายละเอียดตามแผนที่

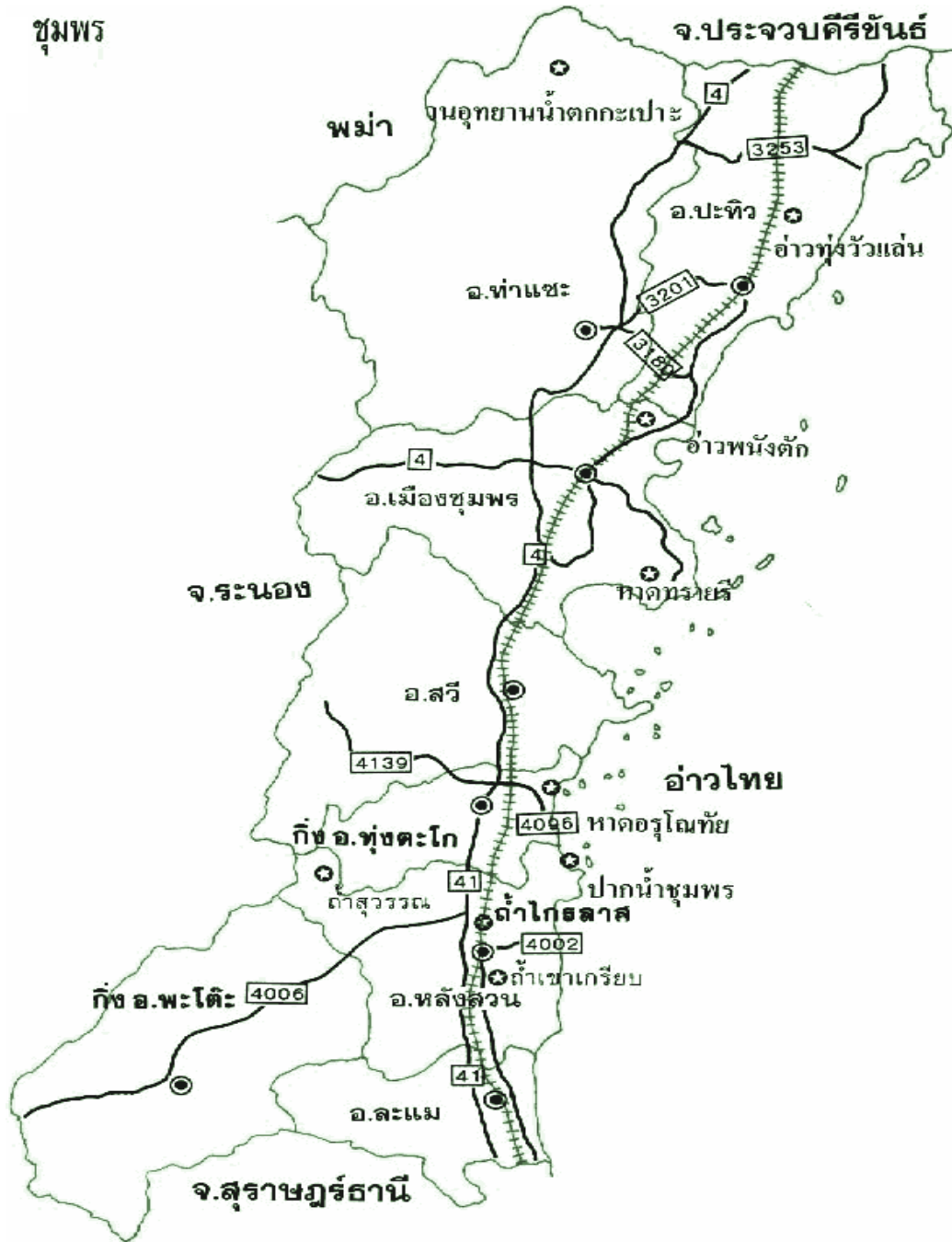
## 5. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

- (1) ข้าวเหลืองปะทิวชุมพร จะต้องผลิตในพื้นที่จังหวัดชุมพร ตามกระบวนการผลิตข้างต้น
- (2) กระบวนการผลิตจะต้องได้ผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตข้าวเหลืองปะทิวชุมพร รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

## 6. เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

- (1) จัดให้มีระบบการตรวจสอบและควบคุม ทั้งกระบวนการผลิต ในระดับผู้ผลิต และระดับจังหวัด
  - (2) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตข้าวเหลืองปะทิวชุมพร และผู้จำหน่าย ที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ข้าวเหลืองปะทิวชุมพร
  - (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียนต้องจัดทำคู่มือการปฏิบัติงาน สำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ข้าวเหลืองปะทิวชุมพร
-

# แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ “ข้าวเหลืองปะทิวชุมพร”



ขอบเขตการผลิตข้าวเหลืองปะทิวชุมพร อยู่ในพื้นที่จังหวัดชุมพร  
มีที่ตั้งอยู่ในภาคใต้ตอนบนบริเวณคอคอดกระทางภาคใต้ของประเทศไทย