


คำขอขึ้นทะเบียน

สินค้าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

“ข้าวสังข์หยดเมืองพัทลุง”

ศูนย์วิจัยข้าวพัทลุง
สำนักวิจัยและพัฒนาข้าว
กรมการข้าว

 คำขอขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์		สำหรับเจ้าหน้าที่			
		วันที่ยื่น.....			
		ค่าธรรมเนียม.....บาท			
		ลงชื่อ.....ผู้ตั้ง (.....)			
				
		คำขอเลขที่		ทะเบียนเลขที่	
1. สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์					
..... ข้าวสังข์หยดเมืองพัทลุง					
2. รายการสินค้า.....ข้าวเจ้าสังข์หยด					
3. ชื่อและที่อยู่ของผู้ขอ/สมาชิกกลุ่ม(ถ้ามี) (ไม่พอให้รับต่อ)		ความสัมพันธ์กับสินค้าที่ใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์			
		ผู้ผลิต	ผู้ประกอบการค้า	ผู้บริโภค	อื่นๆ(ระบุ)
(3.1) ชื่อ นายอภิชาติ.....นามสกุล.....พงษ์ศรีพุดผุย..... เลขที่บัตรประจำตัวประชาชนเลขทะเบียนนิติบุคคล 3-303-00532-38-8 สัญชาติ ไทย.....อาชีพ รัฐบาล ที่อยู่ สำนักงานปลัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ 3 ถ.ราชดำเนินนอก กรุงเทพฯ รหัสไปรษณีย์ 10200 โทรศัพท์ 02-281-5955 ต่อ 152 โทรสาร 02-2818433 E-mail: apichart@moac.go.th					หน่วยงานราชการ
(3.1) ชื่อ.....นามสกุล..... เลขที่บัตรประจำตัวประชาชนเลขทะเบียนนิติบุคคล..... สัญชาติ.....อาชีพ..... ที่อยู่..... รหัสไปรษณีย์.....โทรศัพท์..... โทรสาร.....E-mail:.....					
4. ชื่อผู้รับมอบอำนาจ นายไพฑูริย์ อุไรรงค์.....สัญชาติ ไทย.....อาชีพ รัฐบาล เลขที่บัตรประจำตัวประชาชนเลขทะเบียนนิติบุคคล บัตรข้าราชการ เลขที่ 2305 กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ที่อยู่ ศูนย์วิจัยข้าวพัทลุง อ.แม่คง จ.พัทลุง 3-1201-00447-08-6 รหัสไปรษณีย์ 9300 โทรศัพท์ (074) 611796 โทรสาร (0747) 611796					
5. สถานที่คิดค่าในประเทศไทย <input type="checkbox"/> ผู้ขอ <input checked="" type="checkbox"/> ผู้รับมอบอำนาจ <input type="checkbox"/> อื่นๆ(ระบุ).....					

6. รายละเอียดเกี่ยวกับสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ตามข้อ 6.1-6.7 ปรากฏตามเอกสารแนบจำนวน.....หน้า
- 6.1 รายละเอียดเกี่ยวกับคุณภาพ ร้อยเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะอื่นของสินค้าที่ใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ซึ่งแสดงให้เห็นถึงความแตกต่างจากสินค้าชนิดเดียวกันที่มีแหล่งกำเนิดมาจากพื้นที่อื่น
- (1) ชื่อเสียง หรือคุณภาพของสินค้า (ขนานธรรมเนียม จุดกำเนิด ประวัติของผลิตภัณฑ์ หรือรูปประกอบ (ถ้ามี)
 - (2) ลักษณะผลิตภัณฑ์ของสินค้า (ลักษณะทางกายภาพ ลักษณะทางชีวภาพหรือเคมี ลักษณะอื่นๆ)
 - (3) วัตถุประสงค์ (ระบุชื่อของวัตถุประสงค์ และชื่อพื้นที่แหล่งวัตถุประสงค์)
 - (4) วิธีการผลิต (ที่สามารถเปิดเผยได้)
 - (5) ความแตกต่างจากสินค้าชนิดเดียวกันที่มีแหล่งกำเนิดมาจากพื้นที่อื่น
(อธิบายความแตกต่างของสินค้าในพื้นที่แหล่งภูมิศาสตร์เปรียบเทียบกับสินค้าในแหล่งภูมิศาสตร์อื่น)
- 6.2 รายละเอียดซึ่งแสดงความสัมพันธ์ระหว่างสินค้าที่ใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์กับแหล่งภูมิศาสตร์นั้น
- 6.3 รายละเอียดเกี่ยวกับที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์ที่ขอขึ้นทะเบียน (ขอบเขตพื้นที่ทางภูมิศาสตร์ที่ครอบคลุม โดยสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ รวมทั้งรายละเอียดคุณลักษณะของพื้นที่ในเรื่อง ธรณีวิทยา ภูมิอากาศและอุทกศาสตร์ เป็นต้น)
- 6.4 รายละเอียดแสดงการใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ที่ขอขึ้นทะเบียนบนตลาดสินค้า
- 6.5 รายละเอียดผู้มีหน้าที่ตรวจสอนสินค้าที่ใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ที่ขึ้นทะเบียน
- 6.6 รายละเอียดวิธีการควบคุมคุณภาพสินค้าที่ใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ที่ขึ้นทะเบียน
- 6.7 อื่น ๆ (ระบุ).....

7. เอกสารประกอบคำขอ

- สำเนาคำขอขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ จำนวน 1 ชุด
- สำเนาบัตรประจำตัวประกอบคำขอในแต่ละกรณี
กรณีเป็น ส่วนราชการ ให้ใช้สำเนาบัตรประจำตัวเจ้าหน้าที่ของรัฐ หรือ สำเนาคำสั่งแต่งตั้ง
กรณีเป็น นิติบุคคล ให้ใช้ สำเนาหนังสือรับรองนิติบุคคลซึ่งเป็นฉบับปัจจุบัน
กรณีเป็น บุคคลธรรมดา หรือกลุ่มบุคคล ให้ใช้ สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน หรือ บัตรประจำตัวอื่นที่ทางราชการออกให้
- สำเนาหนังสือมอบอำนาจ (ถ้ามี)
- สำเนาบัตรประจำตัวของผู้รับมอบอำนาจ (ถ้ามี)
- ภาพถ่ายของสินค้าที่ใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ที่ขอขึ้นทะเบียน
- ต้นฉบับ สำเนา หรือภาพถ่าย ผลากสินค้าที่ใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ที่ขอขึ้นทะเบียน ซึ่งสามารถเห็นข้อความตามที่ระบุไว้อย่างชัดเจน (พร้อมติดฉลากลงในกระดาษขนาด A 4)
- เอกสารอื่น ๆ (ระบุ).....
 - เอกสารยืนยันความมีคุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะอื่นของสินค้าข้อ 6.1
 - เอกสารยืนยันถึงความเชื่อมโยงกับสภาพแวดล้อมทางภูมิศาสตร์ หรือ ต้นกำเนิดทางภูมิศาสตร์ตามข้อ 6.2
 - ภาพถ่ายแผนที่แสดงขอบเขตพื้นที่ของแหล่งภูมิศาสตร์ที่ขอขึ้นทะเบียนตามข้อ 6.3
 - เอกสารยืนยันว่าสินค้ามีแหล่งกำเนิดมาจากพื้นที่แหล่งภูมิศาสตร์ตามข้อ 6.3

ข้าพเจ้าขอรับรองว่าข้อความข้างต้นเป็นความจริงทุกประการ และข้อมูลที่แจ้งเป็นข้อมูลที่สามารถเปิดเผยได้ และไม่เป็นข้อมูลลับที่

ได้รับการคุ้มครองตามกฎหมาย

(ลงชื่อ)..... ผู้ยื่นคำขอ/ผู้รับมอบอำนาจ
(นายอภิชาติ พงษ์ศรีหุตสวีย์)
วันที่.....เดือน..... พ.ศ.....

หมายเหตุ

ในกรณีที่ไม้อาจระบุรายละเอียดได้ครบถ้วน ให้จัดพิมพ์ลงในใบต่อ (กระดาษ A4) โดยระบุหมายเลขกำกับข้อและหัวข้อที่แสดงรายละเอียดเพิ่มเติมดังกล่าวด้วย

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์	ข้าวสังข์หยดเมืองพัทลุง	เลขที่คำขอ..... วันที่ยื่น...../...../.....
ข้อ 6.1 รายละเอียดเกี่ยวกับคุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะอื่นของสินค้าที่ใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ซึ่งแสดงให้เห็นถึงความแตกต่างจากสินค้าชนิดเดียวกันที่มีแหล่งกำเนิดมาจากพื้นที่อื่น		

(1) ชื่อเสียงหรือคุณภาพของสินค้า (ขนบธรรมเนียม จุดกำเนิด ประวัติของผลิตภัณฑ์ พร้อมรูปประกอบ (ถ้ามี))

เมืองพัทลุงเป็นเมืองเก่าแก่โบราณเมืองหนึ่งในภาคใต้ของประเทศไทย สภาพภูมิศาสตร์ตั้งอยู่ระหว่างเทือกเขาทางทิศตะวันตกกับทะเลสาบทางทิศตะวันออกเป็นแนวยาวเหนือใต้ ตอนกลางของพื้นที่เป็นที่ราบซึ่งต่อกับเขตจังหวัดนครศรีธรรมราชทางทิศเหนือและจังหวัดสงขลาทางทิศใต้ มีเขาลูกโคดอยู่ประปรายในพื้นที่ราบ บริเวณที่เป็นภูเขาลูกโคด มักมีถ้ำ บางแห่งมีเพิงผาใช้อยู่อาศัยในอดีต ปัจจุบันเป็นสำนักสงฆ์ต่างๆ มักใช้ชื่อว่า “ถ้ำพระ”

พัทลุง เป็นเมืองอยู่ชานู่น้ำของภาคใต้ มีคำขวัญของจังหวัดว่า “เมืองหนังโนรา อู่นาข้าว พราวน้ำตก แหล่งนกน้ำ ทะเลสาบงาม เขาอกทะลุ น้ำพุร้อน” เพราะเป็นพื้นที่ราบลุ่ม ดินฟ้าอากาศและแหล่งน้ำที่อุดมสมบูรณ์ ซึ่งเหมาะสำหรับการปลูกข้าว

ภาคใต้มีพื้นที่การเกษตร 19.14 ล้านไร่ แม้ว่าส่วนใหญ่จะเป็นพื้นที่ปลูกไม้ยืนต้น ได้แก่ ยางพารา ผลไม้เงาะ มังคุด แต่พื้นที่ ถึง 3.11 ล้านไร่ คิดเป็นร้อยละ 16.23 เป็นพื้นที่ปลูกข้าวที่อยู่บริเวณที่ราบชายฝั่งตะวันออก แหล่งปลูกข้าวแหล่งใหญ่ของภาคใต้คือ จังหวัดนครศรีธรรมราช รองลงมา คือจังหวัดพัทลุง ทั้งนี้พื้นที่ปลูกข้าวของจังหวัดพัทลุง 469,657 ไร่ ส่วนใหญ่อยู่ในเขตอำเภอเมือง ควนขนุน เขาชัยสน ปากพะยูน และบางแก้ว โดยได้ผลผลิตรวม 278,669 ตัน คิดเป็นผลผลิตเฉลี่ยต่อไร่ 598 กิโลกรัม

พัทลุงนับเป็นแดนอู่น้ำใหญ่ของภาคใต้ บนที่ราบระหว่างเขาหินลูกโคด ที่มีนิทานเล่าขานเป็นตำนานเมือง มีพื้นที่อุดมสมบูรณ์ให้ชาวนาเมืองพัทลุงสามารถทำนากันได้ทั้งปี ผู้มาเยือนเมืองพัทลุง จะมองเห็นนาข้าวกว้างไกลสุดสายตา ซึ่งเห็นได้ไม่มากนักสำหรับในพื้นที่ภาคใต้ ช่วงต้นฤดูทำนาท้องนาจะเขียวขจี ผืนนาเดียวกันจะกลายเป็นทุ่งรวงทองเมื่อข้าวใกล้เก็บเกี่ยวในเดือนมกราคม และกุมภาพันธ์

ชาวนาเมืองพัทลุงปลูกข้าวหลากหลายชนิดพันธุ์แตกต่างกันไป ขึ้นอยู่กับความเหมาะสมของสภาพพื้นที่ ผลผลิตข้าวส่วนใหญ่ใช้เป็นอาหารหลักของประชากรภาคใต้ โดยปลูกพันธุ์ข้าวที่ทางราชการแนะนำส่งเสริม ได้แก่ ชัยนาท 1 สุพรรณบุรี 1 และพันธุ์ข้าวพื้นเมืองที่เกษตรกรปลูกกันมาตั้งแต่ดั้งเดิมซึ่งมีมากกว่า 300 พันธุ์ เช่น ข้าวพันธุ์เงียง เข้มเงิน เข้มทอง ขาวมาเลย์ ไช้มดริน และสังข์หยด เป็นต้น

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์	ข้าวสังข์หยดเมืองพัทลุง	เลขที่คำขอ..... วันที่ยื่น...../...../.....
ข้อ 6.1 รายละเอียดเกี่ยวกับคุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะอื่นของสินค้าที่ใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ซึ่งแสดงให้เห็นถึงความแตกต่างจากสินค้าชนิดเดียวกันที่มีแหล่งกำเนิดมาจากพื้นที่อื่น		

ชาวเมืองพัทลุงนิยมปลูกและบริโภคข้าวหนักมากกว่าข้าวเบา ส่วนมากจะปลูกข้าวหนักไว้บริโภคเป็นอาหารหลัก ส่วนข้าวเบาจะปลูกกันบ้านละเล็กละน้อย เพื่อไว้ใช้ในกรณีพิเศษ หรืองานบุญต่างๆประจำปี อย่างไรก็ตาม แม้ว่าข้าวเบาซึ่งเป็นข้าวหน้าน้ำฝน จะปลูกกันน้อย แต่ข้าวเบาจะมีลักษณะอ่อนนุ่ม ไม่แข็ง นำรับประทาน คนพัทลุงส่วนมากไม่รับประทานข้าวเบา แต่จะเก็บข้าวเบาไว้ใช้ในโอกาสพิเศษ

ข้าวสังข์หยดเป็นข้าวเจ้าพื้นเมืองพันธุ์เบา เมล็ดเรียวยาวเล็ก มีความอ่อนนุ่ม ลักษณะพิเศษ คือ เมล็ดข้าวกล้องเป็นสีแดง ขัดสีแล้วจะมีสีชมพู มีกลิ่นหอมอ่อนๆ ข้าวซ้อมมือข้าวสังข์หยดมีคุณค่าทางอาหารสูง ในอดีตชาวนาพัทลุงจะปลูกข้าวพันธุ์สังข์หยดไม่มากนัก ผลผลิตส่วนใหญ่จะเก็บไว้เพื่อเป็นของกำนัลแก่ผู้ใหญ่ที่เคารพนับถือ ใช้หุงต้มเป็นอาหารเพื่อเลี้ยงแขกพิเศษในงานบุญ ได้แก่ การทำบุญตักบาตรตามประเพณี หุงข้าวไว้รับแขกบ้านแขกเมือง หรือเจ้านายผู้ปกครองบ้านเมือง หรือใช้ในงานวันประเพณี เช่นงานบุญ งานวันสงกรานต์ งานขึ้นบ้านใหม่

ชาวนาเมืองพัทลุง มีประเพณีถือปฏิบัติสืบทอดจากบรรพบุรุษจากโบราณกาลมาถึงปัจจุบัน โดยมีการนับถือ “แม่โพสพ” ซึ่งถือว่าเป็นเทพีประจำข้าว นับแต่เริ่มเตรียมเมล็ดพันธุ์ปลูกข้าว ซึ่งต้องทำพิธี “ขวัญแม่โพสพ” หรือทำ “ขวัญข้าว” เรียกว่า “รวบข้าว” ชาวนาแต่ละคนจะนำข้าวเปลือกมาคนละสามเรียงให้พ่อหมอทำพิธีขวัญข้าว และนำข้าวที่ทำพิธีแล้วไปเก็บไว้บนสุดของ “ลอมข้าว” หรือบนยั้งฉางเก็บข้าว ในการทำขวัญแม่โพสพ จะมีบทสวดที่มีรายชื่อข้าวพันธุ์ต่างๆที่ชาวพัทลุงปลูกอยู่ในบทสวดด้วย ข้าวพันธุ์สังข์หยดก็มีอยู่ในรายชื่อนั้นเช่นกัน

พิธีการทำขวัญแม่โพสพของชาวพัทลุง จะทำอีกครั้งเมื่อเก็บเกี่ยวข้าวเข้ายั้งฉางอีกครั้งโดยอาจทำบนยั้งฉางข้าว หรือไปทำรวมกันที่วัดเรียกว่า “ทำขวัญข้าวใหม่” ทั้งนี้เพื่อขออำนาจจากแม่โพสพให้เป็นสิริมงคลแก่ข้าว ขอให้ช่วยคุ้มครองผลผลิตข้าว ปกป้องรักษาไม่ให้ข้าวเสียหาย และยังเป็นการแสดงความกตัญญูต่อแม่โพสพผู้เป็นเทพีรักษาข้าว เชื่อกันว่าเมื่อทำพิธีแล้วจะช่วยให้ข้าวที่ได้จากการทำนาในปีต่อไปได้ผลสมบูรณ์ รวมทั้งข้าวเปลือกที่เก็บไว้บนลอมข้าว หรือยั้งฉางก็สามารถเก็บไว้กินได้นานๆ

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์	ข้าวสังข์หยดเมืองพัทลุง	เลขที่คำขอ..... วันที่อื่น...../...../.....
ข้อ 6.1 รายละเอียดเกี่ยวกับคุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะอื่นของสินค้าที่ใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ซึ่งแสดงให้เห็นถึงความแตกต่างจากสินค้าชนิดเดียวกันที่มีแหล่งกำเนิดมาจากพื้นที่อื่น		

ข้าวสังข์หยด เป็นพันธุ์ข้าวพื้นเมืองในภาคใต้ จากหลักฐานเป็นเอกสารบัญชีรายชื่อข้าวที่เก็บรวบรวมจากท้องถิ่นต่างๆทั่วประเทศ ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2493-2504 โดยกองบำรุงพันธุ์ กรมการข้าว กระทรวงเกษตร ในขณะนั้น ชื่อพันธุ์ข้าวนี้ปรากฏใน Locality No.81 เมื่อปี พ.ศ. 2495-2496 ตัวอย่างพันธุ์ที่เก็บรวบรวมจากแหล่งปลูก เก็บจากตำบลท่ามะเดื่อ อำเภอเขาชัยสน จังหวัดพัทลุง เป็นพันธุ์ข้าวพื้นเมืองที่ชาวพัทลุงปลูกกันมานานมากกว่า 100 ปีแล้ว ปัจจุบันยังคงมีปลูกอยู่ทั่วไป ในเขตอำเภอควนขนุน อำเภอบางแก้ว อำเภอเขาชัยสน และในพื้นที่อื่น ๆ ของจังหวัดพัทลุง

ข้าวสังข์หยดเป็นข้าวเจ้า ดำนานพื้นบ้านว่า เป็นข้าวพื้นเมืองภาคใต้ที่มีถิ่นกำเนิด ที่จังหวัดพัทลุง เมืองลุ่มน้ำแห่งทะเลสาบสงขลา ที่มีความอุดมสมบูรณ์ เป็นแหล่งกำเนิดผลผลิตทางการเกษตรหลากหลาย

ข้าวสังข์หยดเมืองพัทลุง เป็นสินค้าซึ่งถือว่าเป็นผลผลิตที่มีชื่อเสียงของจังหวัดพัทลุงที่สะท้อนให้เห็นถึงความผูกพันกับพื้นที่และความอุดมสมบูรณ์ของผืนดินผืนน้ำเมืองพัทลุง สานสัมพันธ์จากดินและน้ำ สู่เมล็ดข้าวสีแดงที่อุดมไปด้วยวิตามิน แร่ธาตุ โดยเฉพาะธาตุเหล็ก ซึ่งเป็นสารอาหารที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพ สำหรับเด็กและหญิงมีครรภ์

- การได้รับประทานข้าวสังข์หยดเมืองพัทลุง ที่หุงร้อนๆ จะทำให้ได้สัมผัสกับรสชาติข้าวสีชมพู-แดง ที่นุ่ม มีกลิ่นหอมอ่อนๆของความเป็นธรรมชาติของข้าว
- ข้าวสังข์หยดเมืองพัทลุง เป็นข้าวเจ้าพื้นเมืองภาคใต้เพียงพันธุ์เดียวที่มีความนุ่ม สีสวย ชวนให้อยากรับประทาน
- เป็นข้าวพื้นเมืองเพียงพันธุ์เดียวที่มีลักษณะพิเศษคงเหลืออยู่ในท้องนาจังหวัดพัทลุง ให้ชาวพัทลุงได้ภูมิใจว่า มีพันธุ์ข้าวที่เป็นเอกลักษณ์พิเศษ แตกต่างจากข้าวที่ปลูกไว้รับประทานในชีวิตประจำวันทั่วไป
- เป็นพันธุ์ข้าวที่ชาวนาพัทลุงนิยมปลูก และเก็บไว้สำหรับนำออกมาหุงต้มในโอกาสพิเศษ เมื่อมีแขกบ้านแขกเมือง ผู้มาเยี่ยมมาเยือน หรือในพิธีกรรมต่าง ๆ

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์	ข้าวสังข์หยดเมืองพัทลุง	เลขที่คำขอ..... วันที่ยื่น...../...../.....
ข้อ 6.1 รายละเอียดเกี่ยวกับคุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะอื่นของสินค้าที่ใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ซึ่งแสดงให้เห็นถึงความแตกต่างจากสินค้าชนิดเดียวกันที่มีแหล่งกำเนิดมาจากพื้นที่อื่น		

(2) ลักษณะหลักของสินค้า (ลักษณะทางกายภาพ ลักษณะทางจุลชีวภาพ หรือเคมี ลักษณะอื่นๆ)

1.1 ลักษณะของข้าวสังข์หยดเมืองพัทลุง

- เป็นข้าวพันธุ์สังข์หยดพัทลุง หมายถึง ข้าวเจ้าที่มีลักษณะของข้าวสารหรือ ข้าวกล้องที่เชื่อมเม็ล็ดมีสีแดงจนถึงแดงเข้มในเม็ล็ดเดียวกัน ลักษณะทั่วไป เป็นพันธุ์ข้าวนาสวน ไร่ต่อช่วงแสง เหมาะสำหรับปลูกนาปีในภาคใต้ วันออกดอกประมาณกลางเดือนมกราคม และเก็บเกี่ยวในเดือนกุมภาพันธ์

- เป็นข้าวต้นสูง ความสูงประมาณ 140 เซนติเมตร แดกกอประมาณ 8-10 ต้นต่อกอ ผลผลิตเฉลี่ย 350 กก./ไร่

- คุณภาพทางเคมีของเม็ล็ด เมื่อหุงสุก จะมีลักษณะนุ่ม ค่อนข้างเหนียว อุณหภูมิแป้งสุกปานกลาง (70-74 องศาเซลเซียส) มีปริมาณอมิโลส 14-15 % และมีปริมาณโปรตีนในข้าวกล้อง 8.3 % ความคงตัวของแป้งสุกปานกลาง (58 มม.) อัตราการยี้ดตัวของข้าวสุกต่อข้าวดิบ 1.5-1.8

- คุณภาพทางกายภาพของเม็ล็ด

มีเปลือกเม็ล็ดสีฟาง ข้าวกล้องมีสีแดง ข้าวสารมีสีขาวปนแดง หรือสีชมพู รูปร่างเม็ล็ด เรียวเล็ก ขนาดของเม็ล็ดข้าวเปลือก ยาว 9.33 มม. กว้าง 2.11 มม. หนา 1.77 มม.
ขนาดของเม็ล็ดข้าวกล้อง ยาว 6.70 มม. กว้าง 1.81 มม. หนา 1.64 มม.
ขนาดของเม็ล็ดข้าวขาว ยาว 6.70 มม. กว้าง 1.77 มม. หนา 1.61 มม.
น้ำหนัก 1,000 เม็ล็ด = 17.64 กรัม

- คุณค่าทางโภชนาการ เป็นที่นิยมในกลุ่มของผู้บริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ ในตัวอย่างข้าวซ้อมมือ 100 กรัม มีส่วนประกอบที่เป็น

พลังงาน	366	แคลอรี	โปรตีน	8.3	กรัม
ไขมัน	1.4	กรัม	คาร์โบไฮเดรต	80.0	กรัม
กากใย	0.9	กรัม	ฟอสฟอรัส	165	มิลลิกรัม
ธาตุเหล็ก	0.52	มิลลิกรัม	วิตามิน บี 1	0.18	มิลลิกรัม
วิตามิน บี 2	0.06	มิลลิกรัม	ไนอาซิน	3.97	มิลลิกรัม
ความชื้น	9.4	กรัม			

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ข้าวสังข์หยดเมืองพัทลุง	เลขที่คำขอ..... วันที่ยื่น...../...../.....
ข้อ 6.1 รายละเอียดเกี่ยวกับคุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะอื่นของสินค้าที่ใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ซึ่งแสดงให้เห็นถึงความแตกต่างจากสินค้าชนิดเดียวกันที่มีแหล่งกำเนิดมาจากพื้นที่อื่น	

(3) วัตถุประสงค์ (ระบุชื่อของวัตถุประสงค์ และชื่อพื้นที่แหล่งวัตถุประสงค์)

ข้าวสังข์หยดเมืองพัทลุง เป็นผลผลิตที่ได้จากข้าวพันธุ์สังข์หยดพัทลุง ซึ่งเป็นข้าวเจ้าไวต่อช่วงแสง ปลูกในพื้นที่ของจังหวัดพัทลุงเท่านั้น แหล่งของเมล็ดพันธุ์ดีที่มีคุณภาพ ได้จากศูนย์วิจัยข้าวพัทลุง และศูนย์ขยายเมล็ดพันธุ์พืชที่ 6 จังหวัดพัทลุง

(4) วิธีการผลิต (ที่สามารถเปิดเผยได้)

1.)วิธีการปลูกข้าวสังข์หยดเมืองพัทลุง

1.พื้นที่ปลูกต้องอยู่ในพื้นที่ปลูกข้าว ในจังหวัดพัทลุง

2.เกษตรกร/กลุ่มเกษตรกร และ โรงสี ผู้ประกอบการที่จะผลิตข้าวสังข์หยดเมืองพัทลุง เป็นข้าวที่มีการรับรองสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (Geographical Indications : GI) ต้องมาขึ้นทะเบียนเป็นสมาชิกเป็นผู้ปลูก ก่อนเริ่มทำการผลิต

3. เมล็ดพันธุ์ข้าว ต้องเป็นเมล็ดพันธุ์ข้าวสังข์หยดพัทลุง ที่บริสุทธิ์ มีคุณภาพดี ไม่มีสิ่งเจือปน แหล่งเมล็ดพันธุ์ที่ได้จากศูนย์วิจัยข้าวพัทลุง ศูนย์ขยายเมล็ดพันธุ์พืชที่ 6 จังหวัดพัทลุง หรือสหกรณ์การเกษตรที่ผลิตเมล็ดพันธุ์สามารถตรวจสอบคุณภาพได้

4. ปลูกในช่วงฤดูนาปีภาคใต้ (เดือนสิงหาคม กันยายน หรือตุลาคม)

5. เก็บเกี่ยวระยะพลับพลึง ช่วงเดือน ธันวาคม ถึง กุมภาพันธ์

6. การเก็บรักษาผลผลิตข้าวให้มีความชื้นที่เหมาะสม (14-15 %)

7. เกษตรกร/กลุ่มเกษตรกร ต้องมีระบบการบันทึกข้อมูลการจัดการ ที่สามารถตรวจสอบได้ตั้งแต่เมล็ดพันธุ์ข้าว ระบบการปลูก และคุณภาพข้าวเปลือก ข้าวสาร

2.) การแปรสภาพข้าวเปลือกเป็นข้าวสาร

1.ผลผลิตข้าวเปลือก นำมาทำการแปรสภาพเป็นข้าวกล้อง และ ข้าวสาร โดยโรงสีในพื้นที่ที่อยู่ในเขตจังหวัดพัทลุง เท่านั้น

2.ผู้แปรรูปจะต้องร่วมอยู่ในกลุ่มเดียวกับเกษตรกร/กลุ่มเกษตรกรผู้ผลิต ที่มาขอขึ้นทะเบียนเป็นสมาชิกผลิตข้าวเจ้าสังข์หยดเมืองพัทลุง โดยทำการผลิตและแปรสภาพในพื้นที่จังหวัดพัทลุง

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์	ข้าวสังข์หยดเมืองพัทลุง	เลขที่คำขอ..... วันที่ยื่น...../...../.....
ข้อ 6.1 รายละเอียดเกี่ยวกับคุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะอื่นของสินค้าที่ใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ซึ่งแสดงให้เห็นถึงความแตกต่างจากสินค้าชนิดเดียวกันที่มีแหล่งกำเนิดมาจากพื้นที่อื่น		

3.) การแปรรูปต้องมีการบริหารจัดการในเรื่องต่อไปนี้

3.1 การรับซื้อข้าวเปลือก (ยกเว้นผู้ผลิตและผู้แปรรูปเป็นบุคคลกลุ่มเดียวกัน)

- การรับซื้อข้าวเปลือก ต้องมาจากเกษตรกร/กลุ่มเกษตรกรที่ขึ้นทะเบียนสมาชิก และได้ปฏิบัติตามวิธีการปลูกข้าวสังข์หยดเมืองพัทลุง ตามที่ได้แจ้งข้างต้น
- การรับซื้อต้องมีการระบุชื่อเกษตรกร/กลุ่มเกษตรกร สถานที่ปลูกข้าว วันที่รับซื้อข้าว ปริมาณซื้อขาย โดยการสุรปรายการรับซื้อข้าวเปลือกประจำวันและรายเดือน
- มีการแยกการจัดเก็บข้าวเปลือก ข้าวสังข์หยดเมืองพัทลุง ออกจากข้าวพันธุ์อื่นๆ หรือ ข้าวพันธุ์สังข์หยดที่ไม่ได้เป็นสมาชิกในกลุ่มผู้ผลิต ซึ่งไม่สามารถตรวจสอบ และ ติดตามได้
- มีการตรวจสอบคุณภาพของข้าวเปลือก ข้าวสังข์หยดเมืองพัทลุง ณ จุดรับซื้อข้าวเปลือก ได้แก่ วัดความชื้น สิ่งเจือปนต่างๆ เมล็ดข้าวปนอื่นๆ

3.2 การสีข้าว

- ข้าวเปลือกถูกนำมาสีในโรงสี ที่อยู่ในพื้นที่จังหวัดพัทลุง และเป็นโรงสีที่ได้ขึ้นทะเบียนร่วมเป็นสมาชิกในการผลิตข้าวสังข์หยดเมืองพัทลุงในปีนั้นๆ
- มีการบันทึกข้อมูลต่างๆในการสีข้าว ได้แก่ ที่มาของข้าวเปลือก ปริมาณข้าวเปลือกที่สีในวันนั้น ปริมาณข้าวสารที่ได้จากการสี ในกระบวนการแปรสภาพข้าวสังข์หยดเมืองพัทลุง นั้น
- ถ้ามีการสีข้าวชนิดอื่นๆที่ไม่ใช่ข้าวเจ้าสังข์หยดจากแปลงสมาชิกผู้ผลิตข้าวสังข์หยดเมืองพัทลุง นั้น ต้องมีการล้างเครื่องสีข้าว ให้สะอาดตามกรรมวิธีที่ถูกต้อง

<p>สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ข้าวสังข์หยดเมืองพัทลุง</p>	<p>เลขที่คำขอ..... วันที่ยื่น...../...../.....</p>
<p>ข้อ 6.1 รายละเอียดเกี่ยวกับคุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะอื่นของสินค้าที่ใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ซึ่งแสดงให้เห็นถึงความแตกต่างจากสินค้าชนิดเดียวกันที่มีแหล่งกำเนิดมาจากพื้นที่อื่น</p>	

4.) การบรรจุหีบห่อ

4.1 ข้าวสารที่ได้จากการสีของโรงสีสมาชิก ถูกจัดเก็บไว้ในถุงสำหรับข้าวสังข์หยดเมืองพัทลุง โดยเฉพาะ และ

4.2 บนถุงบรรจุผลิตภัณฑ์ข้าวสังข์หยดเมืองพัทลุง จะต้องระบุที่ข้างถุงว่าเป็นข้าวสังข์หยดเมืองพัทลุง พร้อมน้ำหนัก จำนวนถุง และวันที่บรรจุถุง ให้เรียบร้อย

5.) การเคลื่อนย้าย กองเก็บ การรักษาสภาพ และการส่งมอบ

มีการจัดทำระบบบัญชีในการบ่งชี้ เคลื่อนย้าย กองเก็บ บรรจุหีบห่อรักษาสภาพ ตั้งแต่ขั้นตอนของการรับเข้าโรงสี วันที่สีข้าวเปลือก ข้าวสาร และการส่งมอบสินค้า

มีขั้นตอน ในการควบคุม การกองเก็บ ควบคุมการเบิกจ่าย และดูแลรักษาผลิตภัณฑ์

มีการจัดเก็บสินค้าที่เหมาะสมเพื่อรักษาคุณภาพสินค้า

6.) การควบคุมคุณภาพ

มีระบบการตรวจสอบภายในที่เหมาะสมเพื่อควบคุมคุณภาพให้เป็นไปตามข้อกำหนดข้างต้น

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์	ข้าวสังข์หยดเมืองพัทลุง	เลขที่คำขอ..... วันที่อื่น...../...../.....
ข้อ 6.1 รายละเอียดเกี่ยวกับคุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะอื่นของสินค้าที่ใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ซึ่งแสดงให้เห็นถึงความแตกต่างจากสินค้าชนิดเดียวกันที่มีแหล่งกำเนิดมาจากพื้นที่อื่น		

<p>(5) ความแตกต่างจากสินค้าชนิดเดียวกันที่มีแหล่งกำเนิดมาจากพื้นที่อื่น (อธิบายความแตกต่างของสินค้าในพื้นที่แหล่งภูมิศาสตร์ เปรียบเทียบกับสินค้าในแหล่งภูมิศาสตร์อื่น)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ข้าวสังข์หยดเป็นพันธุ์ข้าวที่ปลูกในจังหวัดพัทลุงมานานกว่า 100 ปีมาแล้ว เกษตรกรอาวุโสพื้นบ้านเล่าว่าได้เห็นและรู้จักข้าวพันธุ์นี้มาตั้งแต่ครั้งบรรพบุรุษรุ่นทวด รุ่นปู่ ย่า ตา ยาย 2. เป็นข้าวพื้นเมืองเพียงพันธุ์เดียวในจังหวัดพัทลุงที่เป็นข้าวมีความนุ่ม มีปริมาณอมิโลส ประมาณ 14-15 % 3. มีคุณค่าทางโภชนาการ ที่มีความโดดเด่น ได้แก่ มีปริมาณธาตุเหล็ก และไนอาซีนสูง เป็นข้าวนุ่ม นำมารับประทาน 4. การปลูกข้าวพันธุ์สังข์หยดพัทลุง ปลูกในฤดูนาปีในภาคใต้ ในช่วงเดือน สิงหาคม-กันยายน และเก็บเกี่ยวช่วง เดือนธันวาคม-กุมภาพันธ์ 5. ข้าวเจ้าสังข์หยดเป็นข้าวพันธุ์เดียวในบรรดาข้าวเจ้าพื้นเมืองที่ปลูกในภาคใต้ ที่มีสีของเมล็ดข้าวกลิ้งเป็นสีแดง ข้าวสารมีสีชมพูและขาว นับเป็นข้าวที่มีสีสวยน่ารับประทาน 6. ลักษณะพื้นที่ปลูกข้าวพันธุ์สังข์หยด ในจังหวัดพัทลุง ทิศตะวันตกมีแนวเขาบรรทัดเป็นปราการไปทางทิศตะวันออก เป็นที่ลุ่มมีแนวทะเลสาบสงขลาเป็นแนวแบ่งเขตขอบน้ำอยู่หน้าเมือง ตอนกลางเป็นที่ราบ และมีภูเขาหินปูนตั้งอยู่เป็นเอกลักษณ์ เรียกว่า เขาอกทะลุ 7. เทือกเขาบรรทัดนี้ นับเป็นแหล่งต้นน้ำลำธารหลายสายที่ไหลผ่านพื้นที่ราบตัวเมืองไปสู่ทะเลสาบสงขลาซึ่งได้รับน้ำไว้ใช้ในการเกษตร โดยเฉพาะการเพาะปลูก การทำนา แม่น้ำ ลำคลองที่สำคัญ ได้แก่ คลองลำปำ คลองควนขนุน คลองท่ามะเค็ด และคลองห่านโพธิ์

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์	ข้าวสังข์หยดเมืองพัทลุง	เลขที่คำขอ..... วันที่อื่น...../...../.....
ข้อ 6.2 รายละเอียดซึ่งแสดงความสัมพันธ์ระหว่างสินค้าที่ใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์กับแหล่งภูมิศาสตร์นั้น		

จังหวัดพัทลุง เป็นดินแดนที่ตั้งอยู่ตอนต้นของทะเลสาบสงขลา เป็นเมืองที่เก่าแก่ในภาคใต้ ตั้งเมืองเมื่อประมาณ พ.ศ.1480-1897 บริเวณโคกเมือง บ้านบางแก้ว และได้มีการโยกย้ายต่อมาอีก 12 ครั้ง และครั้งสุดท้าย ได้ย้ายมาตั้งที่ตำบลคูหาสวรรค์ ที่เป็นที่ตั้งของจังหวัดพัทลุงในปัจจุบันเมื่อปี พ.ศ.2467 เป็นดินแดนที่มีความอุดมสมบูรณ์แห่งหนึ่งของภาคใต้ เป็นถิ่นกำเนิดของนาฏศิลป์พื้นบ้านของชาวภาคใต้ คือ โนรา และ มหรสพพื้นบ้าน ปักษ์ใต้ คือ หนังตะลุง มีเขากทะเลเป็นสัญลักษณ์ของเมือง ลักษณะพื้นที่เป็นรูปสี่เหลี่ยมผืนผ้า มีความยาวเหนือสุดถึงใต้ 78 กิโลเมตร ความกว้างทิศตะวันออกจรดทิศตะวันตก ประมาณ 53 กิโลเมตร พื้นที่จังหวัดรวม 2,140,296 ไร่ เป็นพื้นที่การเกษตร 1,403,766 ไร่ พื้นที่ปลูกข้าว 469,657 ไร่ มีแหล่งน้ำขนาดใหญ่สำหรับการเกษตรคือ ทะเลสาบสงขลา ที่ได้รับน้ำจากเทือกเขาบรรทัด มีคลองที่ไหลผ่านพื้นที่ราบตัวเมืองลงสู่ทะเลสาบสงขลา ได้แก่ คลองลำปำ คลองควนขนุน คลองท่ามะเดื่อ และคลองห่านโพธิ์

พื้นที่จังหวัดพัทลุง เป็นเขตที่ได้รับอิทธิพลจากกระแสลมมรสุมที่พัดผ่านอ่าวไทย ทำให้เกิดฤดูกาลตามสภาวะอากาศของภาคใต้ โดยฤดูฝนจะมีฝนตกชุก ระหว่าง เดือนสิงหาคม ถึงเดือนมกราคม โดยเฉพาะเดือนตุลาคม พฤศจิกายน และธันวาคมเป็นระยะที่มีฝนตกหนัก ช่วงฤดูแล้งจะเป็นเดือนกุมภาพันธ์ ถึงเดือนกรกฎาคม ฝนอาจทิ้งช่วงเดือนกุมภาพันธ์ ข้าวในนาจะเหลืองเป็นทุ่งรวงทอง พร้อมทั้งจะเก็บเกี่ยว เมื่อผ่านไปตามถนน จะเห็นชาวนาว่างอยู่ในท้องทุ่งรวงทองอร่ามตา

ชาวเมืองพัทลุง จะปลูกข้าวพันธุ์เลี้ยงพัทลุง เล็บนก เข้มทอง ซึ่งเป็นข้าวแข็งมีมิลอสสูงไว้บริโภค และสำหรับข้าวสังข์หยดในอดีตจะปลูกไว้ไม่มาก แต่ทุกบ้านจะปลูกเก็บไว้เป็นข้าวสำหรับเทศกาลพิเศษ หรือเมื่อมีแขกบ้านแขกเมืองที่สำคัญมาเยี่ยมเยือน ก็จะนำข้าวสังข์หยดนี้ออกมาหุงให้เป็นเกียรติ เป็นสิริมงคล มาจนปัจจุบัน ข้าวพันธุ์สังข์หยดที่ปลูกในพัทลุง ได้รับการกล่าวขานมีชื่อเสียงไปทั่ว ว่าเป็นข้าวสีสวย เป็นสีแดง สีชมพู และ สีขาว ตามลักษณะการขัดสี เมื่อหุงสุกข้าวจะนุ่ม มีกลิ่นหอมบางๆ เป็นที่นิยมของคนในเมือง จนถึงกรุงเทพฯ ความต้องการข้าวที่มีสีเพื่อใช้ในอาหารชีวจิต ทำให้ความต้องการข้าวสารสังข์หยดพุ่งมาที่เมืองพัทลุง ในปีที่ผ่านมาราคาข้าวเปลือกของข้าวเจ้าสังข์หยดสูง ถึง 7,600 - 8,200 บาท ใกล้เคียงกับข้าวหอมมะลิ จนกล่าวกันว่า ข้าวเจ้าสังข์หยดมีศักดิ์ศรีไม่ต่างจากข้าวหอมมะลิในภาคอีสานทีเดียว

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์	ข้าวสังข์หยดเมืองพัทลุง	เลขที่คำขอ..... วันที่ยื่น...../...../.....
ข้อ 6.3 รายละเอียดเกี่ยวกับที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์ที่ขอขึ้นทะเบียน (ขอบเขตพื้นที่ทางภูมิศาสตร์ที่ครอบคลุมโดยสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ รวมทั้งรายละเอียดคุณลักษณะของพื้นที่ในเรื่อง ธรณีวิทยา ภูมิอากาศและอุทกศาสตร์ เป็นต้น)		

ขอบเขต

อาณาเขตพื้นที่การปลูกข้าวสังข์หยดเมืองพัทลุง ครอบคลุมพื้นที่ของจังหวัดพัทลุงทั้งหมด ซึ่งมีอาณาเขตติดต่อกับจังหวัดต่าง ๆ ดังนี้

ทิศเหนือ ติดต่อกับ อำเภอลำสนธิ จังหวัดฉะเชิงเทรา และอำเภอระโนด จังหวัดสงขลา

ทิศใต้ ติดต่อกับ อำเภอรัตภูมิ จังหวัดสงขลา

ทิศตะวันออก มีน่านน้ำทะเลสาบสงขลา เป็นเส้นแบ่งเขตแดนกับจังหวัดสงขลา ทางด้านอำเภอระโนด อำเภอกระแสสินธุ์ และอำเภอสทิงพระ

ทิศตะวันตก มีแนวเทือกเขาบรรทัด แบ่งเขตจังหวัดตรัง ทางด้านอำเภอห้วยยอด อำเภอปะเหลียน และอำเภอย่านตาขาว

ลักษณะภูมิประเทศ

จังหวัดพัทลุง มีพื้นที่ 3,424.47 ตารางกิโลเมตร หรือประมาณ 2,140,296 ไร่ นับเป็นพื้นที่ใหญ่อันดับ 11 ใน 14 จังหวัดภาคใต้ และเป็นอันดับที่ 56 ของประเทศ ลักษณะภูมิประเทศโดยทั่วไป เป็นพื้นที่ราบลาดเอียง มีแนวเขาบรรทัดจากทิศตะวันตก ไปทางตะวันออก ลักษณะเป็นที่ลุ่ม มีแนวทะเลสาบสงขลาเป็นแนวแบ่งเขตขอบน้ำอยู่หน้าเมือง ตอนกลางเป็นพื้นที่ราบ และมีภูเขาหินปูนเป็นเขาลูกโดดตั้งอยู่บนที่ราบนั้น

ภูเขาสำคัญของเมืองพัทลุง ได้แก่ เขาอกทะลุ มียอดเขาสูง 250 เมตร เขาหัวแตก มีความสูง 120 เมตร เขาชัยบุรี มีความสูง 403 เมตร แม่น้ำลำคลองของจังหวัดพัทลุงส่วนใหญ่มีต้นกำเนิดมาจากเทือกเขาบรรทัด เป็นแหล่งต้นน้ำลำธารหลายสายไหลผ่านพื้นที่ราบตัวเมืองไปสู่ทะเลสาบสงขลา มีคลองที่สำคัญ ได้แก่ คลองลำปำ มีความยาว 52 กิโลเมตร คลองควนขนุน มีความยาว 40 กิโลเมตร คลองท่ามะเดื่อ มีความยาว 42 กิโลเมตร คลองห่านโพธิ์ มีความยาว 35 กิโลเมตร

พื้นที่จังหวัดพัทลุง ปี 2548 แบ่งการปกครองออกเป็น 10 อำเภอ 1 กิ่งอำเภอ คือ

- | | | |
|------------------|-------------------------|---------------|
| อำเภอเมืองพัทลุง | อำเภอเขาชัยสน | อำเภอควนขนุน |
| อำเภอปากพะยูน | อำเภอกงหรา | อำเภอตะโหมด |
| อำเภอศรีบรรพต | อำเภอป่าบอน | อำเภอป่าพะยอม |
| อำเภอบางแก้ว | และกิ่งอำเภอศรีนครินทร์ | |

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์	ข้าวสังข์หยดเมืองพัทลุง	เลขที่คำขอ..... วันที่ยื่น...../...../.....
ข้อ 6.3 รายละเอียดเกี่ยวกับที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์ที่ขอขึ้นทะเบียน (ขอบเขตพื้นที่ทางภูมิศาสตร์ที่ครอบคลุมโดยสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ รวมทั้งรายละเอียดคุณลักษณะของพื้นที่ในเรื่อง ธรณีวิทยา ภูมิอากาศและอุทกศาสตร์ เป็นต้น)		

คุณลักษณะของพื้นที่ เป็นสภาพพื้นที่ราบกว้าง ทอดตัวอยู่ระหว่างทิวเขาสูงด้านตะวันตก ซึ่งเป็นแนวเขาบรรทัด และแผ่นน้ำทะเลสาบสงขลาด้านตะวันออก บริเวณเหล่านี้มีภูมิประเทศเป็นที่ราบต่ำ ราบลุ่มน้ำท่วมถึง (Alluvial plain) ซึ่งเกิดจากการทับถมของตะกอนลำน้ำ ในบริเวณที่ลุ่มริมฝั่งน้ำ รวมถึงบริเวณสันดินริมน้ำ ซึ่งเกิดจากลำน้ำพัดพาตะกอนมาทับถมริมฝั่งในระหว่างหน้าน้ำหลาก พื้นที่ส่วนนี้อยู่ตอนกลาง ๆ ของจังหวัด มีอาณาเขตแผ่กว้าง และค่อนข้างขนานไปตามแนวฝั่งทะเลสาบ เป็นพื้นที่ดินที่มีแหล่งกำเนิดจากหิน ที่มีช่วงอายุตั้งแต่แคมเบรียน (Cambrian) ถึงควอเทอร์นารี (Quaternary) ประมาณ 2 ล้านปีที่ผ่านมา โดยการเปลี่ยนแปลงในยุคก่อนนั้น มีน้ำทะเลท่วมพื้นที่บางส่วน เกิดสันทรายขึ้นเป็นแนวยาว มีการตกตะกอนอันเป็นพื้นที่ชายฝั่งของพัทลุง เนื่องจากการทำงานของแม่น้ำลำคลอง และทะเลแผ่กระจายอย่างกว้างขวางมาก ครอบคลุมบริเวณประมาณเกือบครึ่งหนึ่งของพื้นที่จังหวัดพัทลุง เหมาะสมสำหรับทำนาข้าว

ภูมิอากาศของพื้นที่ผลิต พื้นที่จังหวัดพัทลุง เป็นเขตที่ได้รับอิทธิพลจากกระแสลมมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือ และมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ มี 2 ฤดูกาล คือ ฤดูร้อน และฤดูฝน ทุก ๆ ปี ระหว่างเดือนกุมภาพันธ์ ถึงปลายเดือนกรกฎาคม เป็นช่วงอากาศแห้ง หรือฤดูร้อน ระหว่างเดือนสิงหาคมถึงปลายเดือนมกราคม เป็นช่วงที่มีฝนตก หรือฤดูฝน โดยเฉพาะอย่างยิ่งเดือนตุลาคม พฤศจิกายน และธันวาคม เป็นระยะที่ฝนตกหนัก ปริมาณน้ำฝนโดยเฉลี่ย 1853.5 มิลลิเมตรต่อปี จำนวนวันฝนตกเฉลี่ย 154 วันต่อปี อุณหภูมิสูงสุดเฉลี่ย 29.3 องศาเซลเซียสในเดือนเมษายน และอุณหภูมิต่ำสุดเฉลี่ย 26.7 องศาเซลเซียสในเดือนธันวาคม อุณหภูมิเฉลี่ยตลอดปี 28.17 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์อยู่ระหว่าง 75-83 เปอร์เซ็นต์ โดยเฉลี่ย 78.7 เปอร์เซ็นต์ และความเร็วลมประมาณ 1-2 เมตรต่อวินาที ปริมาณการระเหยของน้ำ ประมาณ 3.3-5.5 มิลลิเมตรต่อวัน

<p>สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ข้าวสังข์หยดเมืองพัทลุง</p>	<p>เลขที่คำขอ..... วันที่อื่น...../...../.....</p>
<p>ข้อ 6.4 รายละเอียดแสดงการใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ที่ขอขึ้นทะเบียนบนฉลากสินค้า การระบุรายละเอียดบนบรรจุหีบห่อ</p> <p>สัญลักษณ์ใด ๆ บนบรรจุหีบห่อ ประกอบด้วยข้อความที่มีคำว่า “ข้าวสังข์หยดเมืองพัทลุง หรือ Khao Sang Yod Muang Phatthalung” สินค้าคุ้มครองสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ Protected Geographical Indication</p>	
<p>6.5 รายละเอียดผู้มีหน้าที่ตรวจสอบสินค้าที่ใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ที่ขึ้นทะเบียน</p> <p>หน่วยงานตรวจสอบ คณะกรรมการที่ได้รับการแต่งตั้งจากจังหวัดพัทลุง</p>	
<p>ข้อ 6.6 รายละเอียดวิธีการควบคุมคุณภาพสินค้าที่ใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ที่ขึ้นทะเบียน</p> <p>จะต้องมีระบบการตรวจสอบควบคุมคุณภาพสินค้าที่ใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ที่ขึ้นทะเบียน ทั้งกระบวนการผลิต อย่างน้อยปีละครั้ง</p>	

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์	ข้าวสังข์หยดเมืองพัทลุง	เลขที่คำขอ..... วันที่ยื่น...../...../.....
<p>ข้อ 6.7 อื่น ๆ (ระบุ)</p> <p style="text-align: center;">บรรณานุกรม</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. กรมพัฒนาที่ดิน. 2530. รายงานการสำรวจที่ดินจังหวัดพัทลุง ฉบับที่ 436 เขตสำรวจดินที่ 12 กองสำรวจและ จำแนกดิน กรมพัฒนาที่ดิน กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 249 หน้า 2. กองบำรุงพันธุ์. 2504. Locality Number ของรวงข้าวทั่วประเทศ พ.ศ. 2493-2504. กรมการข้าว กระทรวงเกษตร. 222 หน้า 3. พงษ์นรินทร์ ไสพ่อง และ คณะ. 2537. จังหวัดพัทลุง จากหนังสือ ท่องเที่ยวในภาคใต้ เล่ม 1 (ภาคใต้ตอนบน) โดย พงษ์นรินทร์ ไสพ่อง และ คณะ. 2537. 117 หน้า 4. สำนักงานจังหวัดพัทลุง. 2547. บรรยายสรุปข้าราชการจังหวัดพัทลุง ประจำปี 2547. 5. สำเริง แซ่ตัน. 2548. ข้าวเพื่อสุขภาพ : พันธุ์สังข์หยดพัทลุง. การประชุมวิชาการข้าวและชัยพืชเมืองหนาว ประจำปี 2548 วันที่ 7-8 มีนาคม 2548 ณ โรงแรมรอยัลไฮลิค รีสอร์ท จังหวัดนครนายก. 9 หน้า 6. -----, 2548. ข้าวพันธุ์สังข์หยดพัทลุง. เอกสารเสนอในการประชุม โครงการสัมมนาเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพ การบริหารจัดการงานวิจัยและพัฒนา ของสำนักวิจัยและพัฒนาการเกษตร เขตที่ 8 ณ โรงแรม บี.พี. แกรนด์ ทาวเวอร์ อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา วันที่ 29-30 มีนาคม 2548 12 หน้า. 7. สุเทพ ฤทธิ์แสวง, รุจิรา ปรีชา, สุวรา โภชนสมบูรณ์ และ จำลอง ฤทธิชัย. 2547. บันทึกการวิเคราะห์คุณภาพ เมล็ดข้าวทางกายภาพและเคมี. ศูนย์วิจัยข้าวพัทลุง 8. สารานุกรมวัฒนธรรมไทย ภาคใต้. 2542. กรุงเทพฯ : มูลนิธิสารานุกรมวัฒนธรรมไทย. ธนาคารไทยพาณิชย์, 2542. เล่ม 10 หน้า 4581-5079. 9. สารานุกรมวัฒนธรรมไทย ภาคใต้. 2542. กรุงเทพฯ : มูลนิธิสารานุกรมวัฒนธรรมไทย.ธนาคารไทยพาณิชย์, 2542. เล่ม 10 หน้า 5081-5591 10. อนุสาร อ.ส.ท. 2532 ฉบับแนะนำจังหวัดพัทลุง ปีที่ 29 ฉบับที่ 9 เดือน เมษายน 2532 118 หน้า. 		

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์	ข้าวสังข์หยดเมืองพัทลุง	เลขที่คำขอ..... วันที่ยื่น...../...../.....
<p>ข้อ 6.7 อื่น ๆ (ต่อ)</p> <p style="text-align: center;">บุคลากรกรม</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. เอียน โชติพันธุ์. อายุ 70 ปี. อาชีพ ชวนาตำบลท่ามะเดื่อ อำเภอบางแก้ว จังหวัดพัทลุง สัมภาษณ์เดือน พฤศจิกายน 2548. 2. แดง ศรีขาว. อายุ 84 ปี อาชีพ หมอพิธีกรรมทำขวัญข้าว บ้านสวน ตำบลควนมะพร้าว อำเภอเมือง จังหวัดพัทลุง สัมภาษณ์เดือน พฤศจิกายน 2548 3. หมุน หรอดเกตุ. อายุ 81 ปี อาชีพ ชวนาบ้านชะมวง ตำบลชะมวง อำเภอกวนขนุน จังหวัดพัทลุง สัมภาษณ์เดือน พฤศจิกายน 2548 		



สังข์หยดพัทลุง



สังข์หยดพัทลุง



ข้าวเปลือก



ข้าวกล้อง



ข้าวหอมมะลิ



ข้าวขาว

ข้าวสังข์หยดพัทลุง

