



กรมทรัพย์สินทางปัญญา
กระทรวงพาณิชย์

เล่มที่ 108
วันที่ประกาศโฆษณา

เลขที่ประกาศ 293
30 มกราคม 2569

ประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เลขที่คำขอ 68100376 วันที่ยื่นคำขอ 30 พฤษภาคม 2568
สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ นมวาริช หรือ Warich Milk หรือ Nom Warich
รายการสินค้า นม
ผู้ขอขึ้นทะเบียน สหกรณ์โคนมวาริชภูมิ จำกัด
ที่อยู่ 18 หมู่ 4 ตำบลค้อเขียว อำเภวาริชภูมิ จังหวัดสกลนคร 47150

1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

นมวาริช หรือ Warich Milk หรือ Nom Warich หมายถึง นำนมโคแท้ 100 เปอร์เซ็นต์ ที่มีคุณภาพสูงผลิตจากแม่โคลูกผสมสายพันธุ์โฮลสไตน์ฟรีเซียน (ขาว - ดำ) แปรรูปในรูปแบบนมยูเอชทีและนมพาสเจอร์ไรส์ มีลักษณะเป็นนํ้านมสีขาวนวล เนื้อสัมผัสเข้มข้น ละมุน รสชาติหวาน และมีกลิ่นหอมตามธรรมชาติของนํ้านมโค ผลิตในเขตพื้นที่อำเภวาริชภูมิ จังหวัดสกลนคร

ลักษณะของสินค้า

(1) ลักษณะทางกายภาพ : นํ้านมมีสีขาวนวล เนื้อสัมผัสเข้มข้น ละมุน รสชาติหวาน และมีกลิ่นหอมตามธรรมชาติของนํ้านมโค

(2) ประเภทและลักษณะทางเคมีแบ่งออกเป็น 2 รูปแบบ ได้แก่

(2.1) นมยูเอชที (UHT Milk) ผลิตจากนํ้านมโคแท้ 100 เปอร์เซ็นต์ มีองค์ประกอบทางเคมี (ในปริมาณ 200 มิลลิลิตร) ดังนี้ ไขมันไม่น้อยกว่าร้อยละ 3.60 โปรตีนไม่น้อยกว่าร้อยละ 3.00 ของแข็งที่ไม่วัสดุไขมัน (SNF) ไม่น้อยกว่าร้อยละ 8.50 และเนื้อนมทั้งหมด (TS) ไม่น้อยกว่าร้อยละ 12.00

(2.2) นมพาสเจอร์ไรส์ (Pasteurized Milk) ผลิตจากนํ้านมโคแท้ 100 เปอร์เซ็นต์ มีองค์ประกอบทางเคมี (ในปริมาณ 200 มิลลิลิตร) ดังนี้ ไขมันไม่น้อยกว่าร้อยละ 4.10 โปรตีนไม่น้อยกว่าร้อยละ 3.10 ของแข็งที่ไม่วัสดุไขมัน (SNF) ไม่น้อยกว่าร้อยละ 8.85 และเนื้อนมทั้งหมด (TS) ไม่น้อยกว่าร้อยละ 12.7

2. กระบวนการผลิต

วัตถุดิบ

(1) นํ้านมโคดิบ ต้องได้จากแม่โคลูกผสมสายพันธุ์โฮลสไตน์ฟรีเซียน (Holstein Friesian: HF) พันธุ์ขาว-ดำ ที่มีสัดส่วนสายพันธุ์ HF ไม่น้อยกว่าร้อยละ 85 มีสุขภาพดี และได้รับการเลี้ยงดูตามหลักสวัสดิภาพสัตว์ (Animal Welfare) โดยสมาชิกสหกรณ์โคนมวาริชภูมิ จำกัด ซึ่งได้รับการรับรองมาตรฐานการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (GAP) สำหรับฟาร์มโคนม ของกรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

(2) การรวบรวมน้ำนมโคดิบทุกครั้ง ต้องผ่านการตรวจสอบเชื้อจุลินทรีย์และคุณภาพน้ำนมให้เป็นไปตามมาตรฐานของสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) โดยน้ำนมดิบต้องมีคุณลักษณะ ดังนี้ ไขมัน (Fat) ไม่น้อยกว่าร้อยละ 3.60 (อยู่ในระดับดีตามเกณฑ์ของสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ: มกอช.) โปรตีน (Protein) ไม่น้อยกว่าร้อยละ 3.00 (ระดับมาตรฐานตามเกณฑ์ของ มกอช.) แล็กโตส (Lactose) ไม่น้อยกว่าร้อยละ 4.60 ของแข็งไม่รวมไขมัน (Solids-Not-Fat: SNF) ไม่น้อยกว่าร้อยละ 8.50 และของแข็งทั้งหมด (Total Solids: TS) ไม่น้อยกว่าร้อยละ 12.00 แม่โคและน้ำนมดิบต้องมาจากการเลี้ยงและการรีดนมในเขตพื้นที่อำเภอวาริชภูมิ อำเภอสงคราม อำเภอสว่างแดนดิน อำเภอเจริญศิลป์ อำเภอพังโคน อำเภอพรรณานิคม อำเภออากาศอำนวย อำเภอนิคมน้ำอูน อำเภอกุดบาก และอำเภอวนริวาส จังหวัดสกลนคร รวมทั้งอำเภอเซกา จังหวัดบึงกาฬ

การเลี้ยงโคนม และการจัดการฟาร์ม

(1) ผู้ประสงค์จะส่งน้ำนมดิบเพื่อเข้าสู่กระบวนการผลิตนมมาริช ต้องเป็นสมาชิกของสหกรณ์โคนมมาริช จำกัด โดยได้รับการรับรองสถานะสมาชิกอย่างถูกต้อง และปฏิบัติตามกระบวนการที่สหกรณ์ฯ กำหนด

(2) น้ำนมดิบที่ส่งเข้าสหกรณ์ฯ ต้องมาจากฟาร์มโคนมที่ได้รับการรับรองมาตรฐานการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (Good Agricultural Practices: GAP) สำหรับฟาร์มโคนม

(3) การขึ้นทะเบียนโคนม โดยโคนมทุกตัวต้องได้รับการขึ้นทะเบียนพันธุ์ประวัติกับระบบของสหกรณ์ฯ

(4) กระบวนการผสมพันธุ์ ดำเนินการโดยให้แม่โคตั้งท้องด้วยวิธีผสมเทียม โดยใช้น้ำเชื้อพ่อพันธุ์ที่ได้รับจากกรมปศุสัตว์ ทั้งนี้ การเบิกจ่ายน้ำเชื้อและการกำกับดูแลกระบวนการผสมเทียมดำเนินการโดยปศุสัตว์อำเภอวาริชภูมิ

(5) โคนมทุกตัวได้รับการดูแลด้านสุขภาพอย่างต่อเนื่อง โดยมีการฉีดวัคซีนและการตรวจโรคตามที่หน่วยงานปศุสัตว์ในแต่ละพื้นที่กำหนด

การจัดการด้านอาหาร

(1) อาหารสำหรับโคนม โดยโคนมทุกตัวได้รับทั้งอาหารข้นและอาหารหยาบที่มีคุณภาพดี ผลิตจากวัตถุดิบที่ได้จากแหล่งธรรมชาติในทุ่งอุทยานแห่งชาติภูผาเหล็ก ตลอดจนพืชอาหารสัตว์และผลพลอยได้จากภาคการเกษตรและอุตสาหกรรมที่มีคุณค่าทางโภชนาการครบถ้วน

(2) อาหารข้น เกษตรกรสามารถจัดซื้อได้จากสหกรณ์ฯ โดยมีสูตรโปรตีนให้เลือก ได้แก่ ร้อยละ 14 ร้อยละ 18 และร้อยละ 21 ซึ่งเป็นสูตรที่พัฒนาขึ้นเพื่อเพิ่มคุณภาพผลผลิตน้ำนม ผลิตจากวัตถุดิบธรรมชาติจากพื้นที่ทุ่งอุทยานแห่งชาติภูผาเหล็ก

(3) อาหารหยาบ ได้จากการเพาะปลูกในพื้นที่ทุ่งอุทยานแห่งชาติภูผาเหล็ก ได้แก่ หญ้าเนเปียร์ หญ้าขนพันธุ์พื้นเมือง และธัญพืชชนิดต่าง ๆ

(4) น้ำ สำหรับใช้ในการเลี้ยงโคมาจากแหล่งน้ำตามธรรมชาติในพื้นที่ โดยแหล่งน้ำอาจตั้งอยู่ใกล้หรืออยู่ในแนวเส้นทางไหลของน้ำภายในบริเวณทุ่งอุทยานแห่งชาติภูผาเหล็ก

การรีดนมและการส่งนม

(1) ลักษณะของน้ำนมดิบ ต้องมีสีขาวนวลได้จากการรีदनน้ำนมแม่โคที่คลอดลูกแล้วไม่น้อยกว่า 7 วัน ปราศจากการปนเปื้อนนมเน่าเหลืองหรือสารอื่นใด โดยแม่โคต้องมีสุขภาพสมบูรณ์ ไม่เป็นโรคเต้านมอักเสบ และไม่อยู่ในช่วงได้รับยาปฏิชีวนะ

(2) กระบวนการรีดนมใช้เครื่องรีดนมอัตโนมัติ โดยดำเนินการรีดนมวันละ 2 ครั้ง ได้แก่ ช่วงเช้า และช่วงบ่าย ทั้งนี้ กำหนดเวลาการส่งนํ้านมดิบในช่วงเช้าเวลา 07.00 – 09.00 น. และช่วงเย็นเวลา 16.30 – 18.30 น.

(3) กระบวนการตรวจสอบคุณภาพ ดำเนินการโดยการสุ่มเก็บตัวอย่างนํ้านมจากสมาชิกแต่ละราย เพื่อตรวจสอบการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์และองค์ประกอบทางเคมี

(4) ลักษณะคุณภาพทางเคมีของนํ้านม ต้องเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด ได้แก่ ไขมัน (Fat) ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 3.60 (อยู่ในระดับดีตามเกณฑ์ของ มกอช.) โปรตีน (Protein) ไม่น้อยกว่าร้อยละ 3.00 (อยู่ในระดับมาตรฐานตามเกณฑ์ของ มกอช.) แลกโตส (Lactose) ไม่น้อยกว่าร้อยละ 4.60 ของแข็งไม่รวมไขมัน (SNF) ไม่น้อยกว่าร้อยละ 8.50 และของแข็งทั้งหมด (TS) ไม่น้อยกว่าร้อยละ 12.00

(5) ขั้นตอนการจัดเก็บและรอการแปรรูป เมื่อรับนํ้านมดิบแล้วจะดำเนินการกรองจำนวน 2 ครั้ง จากนั้นจัดเก็บในถังพักที่มีการควบคุมอุณหภูมิไม่เกิน 4 องศาเซลเซียส เพื่อรอเข้าสู่กระบวนการแปรรูปเป็นนมยูเอชที (UHT) และนมพาสเจอร์ไรส์ต่อไป

การแปรรูปนํ้านมดิบ

(1) การแปรรูปนํ้านมดิบ ในรูปแบบ UHT ดังนี้

(1.1) การรับนํ้านมดิบ (Raw Milk Reception) นํ้านมดิบที่รับเข้าสู่กระบวนการผลิต จะมีการสุ่มเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจสอบคุณภาพด้านกายภาพ เคมี และจุลชีววิทยา เมื่อนํ้านมดิบผ่านเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนดแล้ว จะถูกส่งไปเก็บในถังพัก (Storage Tank) โดยผ่านกระบวนการลดอุณหภูมิด้วยเครื่องเพลททำความเย็น (Cooling Plate) จนอุณหภูมิลดลงเหลือประมาณ 4 องศาเซลเซียส ก่อนเข้าสู่กระบวนการผลิตในขั้นตอนถัดไป

(1.2) การเทอร์มิเซชัน (Thermization Process) นํ้านมดิบจะผ่านกระบวนการให้ความร้อนเบื้องต้นที่อุณหภูมิ 72 – 75 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 16 วินาที จากนั้นทำให้เย็นลงจนมีอุณหภูมิประมาณ 4 องศาเซลเซียส ด้วยระบบแลกเปลี่ยนความร้อนแบบเพลท (Plate Heat Exchanger) แล้วจึงเก็บนํ้านมไว้ในถังพัก เพื่อรอเข้าสู่กระบวนการถัดไป

(1.3) การฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Heat Treatment Process) นํ้านมที่ผ่านกระบวนการเทอร์มิเซชันแล้ว จะถูกนำเข้าสู่กระบวนการฆ่าเชื้อขั้นสุดท้ายด้วยระบบยูเอชที (UHT) โดยใช้เครื่องแลกเปลี่ยนความร้อนแบบท่อ (Tubular Heat Exchanger) ซึ่งทำการแลกเปลี่ยนความร้อนกับไอน้ำ อุณหภูมิของนํ้านมจะถูกเพิ่มขึ้นตามลำดับจาก 4 องศาเซลเซียส เป็น 30 องศาเซลเซียส 70 องศาเซลเซียส และ 95 องศาเซลเซียส จนถึงอุณหภูมิสูงสุด 139 องศาเซลเซียส เป็นระยะเวลา 4 วินาที

(1.4) การบรรจุ (Filling Process) นมที่ผ่านกระบวนการฆ่าเชื้อแล้วจะถูกนำเข้าสู่การบรรจุแบบปลอดเชื้อ (Aseptic Filling) ด้วยเครื่องบรรจุอัตโนมัติ โดยใช้เทคโนโลยีการบรรจุ 2 ระบบ ได้แก่ SIG Combibloc และ Tetra Pak ซึ่งแตกต่างกันตามลักษณะบรรจุภัณฑ์ คือ แบบซองแข็ง (Sleeve) และแบบฟิล์มม้วน (Roll-fed) ซึ่งบรรจุภัณฑ์จะผ่านการฆ่าเชื้อด้วยไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ และดำเนินการบรรจุภายในเขตปลอดเชื้อ (Aseptic Zone) จากนั้นผลิตภัณฑ์จะถูกลำเลียงผ่านสายพานเพื่อบรรจุลงหีบห่อพร้อมประทับวันหมดอายุ ซึ่งกำหนดอายุการเก็บรักษาไว้ที่ 10 เดือน และจัดเรียงซ้อนกล่องไม่เกิน 7 ชั้น เพื่อรอผลการตรวจสอบคุณภาพเป็นระยะเวลา 5 วัน ก่อนนำเข้าสู่คลังสินค้าเพื่อรอการจัดจำหน่าย

(1.5) การเก็บรักษา (Storage) ผลิตภัณฑ์นมยูเอชทีภายหลังการบรรจุ จะถูกนำไปจัดเก็บในคลังสินค้า ภายใต้สภาวะอุณหภูมิปกติ สามารถเก็บรักษาได้นานสูงสุดไม่เกิน 10 เดือน โดยไม่จำเป็นต้องแช่เย็น

(1.6) การขนส่งผลิตภัณฑ์ (Transportation) ภายหลังจากผลิตภัณฑ์ผ่านการตรวจสอบคุณภาพเรียบร้อยแล้ว จะดำเนินการขนย้ายไปยังคลังสินค้าหลักเพื่อรอการจัดจำหน่าย โดยกระบวนการขนส่งดำเนินการภายใต้อุณหภูมิปกติ และมีการจัดเรียงกล่องนมไม่เกิน 7 ชั้น เพื่อป้องกันความเสียหายของสินค้า

(2) การแปรรูปน้ำนมดิบ ในรูปแบบพาสเจอร์ไรส์ ดังนี้

(2.1) การรับน้ำนมดิบ (Raw Milk Reception) น้ำนมดิบที่รับเข้าสู่กระบวนการผลิต จะถูกสุ่มเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจสอบคุณภาพด้านกายภาพ เคมี และจุลชีววิทยา น้ำนมดิบที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนดจะถูกส่งเข้าสู่ถังพัก (Storage Tank) โดยผ่านกระบวนการลดอุณหภูมิด้วยเครื่องเพลททำความเย็น (Cooling Plate) จนมีอุณหภูมิประมาณ 4 องศาเซลเซียส ก่อนเข้าสู่กระบวนการผลิตในขั้นตอนถัดไป

(2.2) การเทอร์มิเซชัน (Thermization Process) เป็นกระบวนการให้ความร้อนเบื้องต้นแก่น้ำนมดิบ โดยให้ความร้อนที่อุณหภูมิ 72 – 75 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 16 วินาที จากนั้นทำให้เย็นลงจนมีอุณหภูมิประมาณ 4 องศาเซลเซียส ด้วยระบบแลกเปลี่ยนความร้อนแบบแผ่น (Plate Heat Exchanger) แล้วจึงเก็บน้ำนมไว้ในถังพัก เพื่อรอเข้าสู่กระบวนการถัดไป

(2.3) การโฮโมจีไนส์เซชัน (Homogenization) น้ำนมที่ผ่านกระบวนการเทอร์มิเซชันจะถูกส่งเข้าสู่เครื่องโฮโมจีไนส์ (Homogenizer) เพื่อให้อนุภาคไขมันมีขนาดเล็กและกระจายตัวอย่างสม่ำเสมอ ช่วยป้องกันการแยกชั้นของไขมัน โดยใช้แรงดันประมาณ 200 กิโลปาสคาลต่อตารางเซนติเมตร

(2.4) การฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Heat Treatment Process) สำหรับการพาสเจอร์ไรส์ (Pasteurization) น้ำนมดิบที่ผ่านกระบวนการโฮโมจีไนส์แล้ว จะถูกส่งเข้าสู่เครื่องพาสเจอร์ไรส์เพื่อทำการแลกเปลี่ยนความร้อน โดยให้ความร้อนที่อุณหภูมิ 75 – 80 องศาเซลเซียส เป็นระยะเวลา 16 วินาที จากนั้นน้ำนมที่ผ่านการฆ่าเชื้อจะถูกส่งไปพักไว้ในถังเก็บน้ำนมพาสเจอร์ไรส์ ซึ่งมีระบบควบคุมอุณหภูมิให้คงที่ที่ 4 องศาเซลเซียส เพื่อเตรียมเข้าสู่กระบวนการบรรจุต่อไป

(2.5) การบรรจุ (Filling Process) น้ำนมพาสเจอร์ไรส์จะถูกลำเลียงเข้าสู่เครื่องบรรจุอัตโนมัติ โดยเริ่มจากการขึ้นรูปฟิล์มพลาสติกเป็นถุงด้วยความร้อน จากนั้นจึงบรรจุน้ำนมลงในถุง และทำการฆ่าเชื้อบริเวณปากถุงด้วยรังสีอัลตราไวโอเล็ต (Ultraviolet: UV) ก่อนซีลปิดและตัดแยกเป็นหน่วยบรรจุภัณฑ์สำเร็จรูป ผลิตภัณฑ์ที่ได้จะถูกนำไปจัดเก็บในห้องเย็นที่ควบคุมอุณหภูมิประมาณ 4 องศาเซลเซียส เพื่อรอการจัดจำหน่าย

(2.6) การเก็บรักษา (Storage) ภายหลังจากเสร็จสิ้นกระบวนการบรรจุ ผลิตภัณฑ์จะถูกนำไปจัดเก็บในสถานที่ที่มีการควบคุมอุณหภูมิ เพื่อรอการจัดจำหน่าย โดยผลิตภัณฑ์นมพาสเจอร์ไรส์จะจัดเก็บในห้องเย็นที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส

(2.7) การขนส่งผลิตภัณฑ์ (Transportation) ผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการตรวจสอบคุณภาพเรียบร้อยแล้ว จะถูกเคลื่อนย้ายไปเก็บรักษาในห้องเย็นที่ควบคุมอุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส เพื่อรอการขนส่งไปยังผู้บริโภค โดยใช้นานพาหนะที่มีระบบควบคุมอุณหภูมิ เพื่อคงไว้ซึ่งคุณภาพและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์

นมวารีข เป็นผลิตภัณฑ์นมที่ผลิตโดยสหกรณ์โคนมวารีขุมิ จำกัด ซึ่งจดทะเบียนจัดตั้งเป็นสหกรณ์ เมื่อวันที่ 19 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2535 ภายใต้โครงการตามพระราชดำริของสมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี โดยมีจุดเริ่มต้นจากนโยบายการส่งเสริมอาชีพการเลี้ยงโคนม ตามพระราชดำริของพระบาทสมเด็จพระบรมชนกาธิเบศร มหาภูมิพลอดุลยเดชมหาราช บรมนาถบพิตร ซึ่งทรง พระราชทานอาชีพการเลี้ยงโคนมแก่เกษตรกรไทยตั้งแต่ปี พ.ศ. 2505 การรวมกลุ่มของเกษตรกรผู้เลี้ยงโคนมในพื้นที่ อำเภอมวารีขุมิ จังหวัดสกลนคร เริ่มจากกลุ่มเกษตรกรขนาดเล็กในช่วงปี พ.ศ. 2527–2530 โดยได้รับการสนับสนุน

จากกรมปศุสัตว์และหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ทั้งด้านการปรับปรุงพันธุ์โคนม การจัดตั้งศูนย์รวมนม และการพัฒนาการแปรรูปน้ำนม จนสามารถเริ่มผลิตและจำหน่ายนมพาสเจอร์ไรส์ได้ภายใต้ชื่อ “นมวาริช” ต่อมามีการพัฒนาองค์กรอย่างเป็นระบบและจดทะเบียนเป็นสหกรณ์ในปี พ.ศ. 2535

สมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี ทรงมีพระมหากรุณาธิคุณเสด็จพระราชดำเนินเยี่ยมและพระราชทานการสนับสนุนแก่สหกรณ์อย่างต่อเนื่อง ทั้งด้านเงินทุน อุปกรณ์ เทคโนโลยีการผลิต การพัฒนาบุคลากร และการก่อสร้างโครงสร้างพื้นฐาน ส่งผลให้สหกรณ์สามารถพัฒนาศักยภาพด้านการรวบรวมและแปรรูปน้ำนมดิบ ตลอดจนขยายการผลิตเป็นนมพาสเจอร์ไรส์ นมยูเอชที และอาหารสัตว์ได้อย่างครบวงจร

ปัจจุบัน สหกรณ์โคนมวาริชภูมิ จำกัด เป็นศูนย์กลางการผลิตและแปรรูปน้ำนมดิบที่สำคัญของภาคตะวันออกเฉียงเหนือ มีสมาชิกกระจายอยู่ในหลายอำเภอของจังหวัดสกลนครและจังหวัดใกล้เคียง ดำเนินธุรกิจแบบครบวงจรตั้งแต่การรวบรวมน้ำนมดิบ การแปรรูป และการจำหน่าย โดยผลิตภัณฑ์ได้รับการรับรองมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง อาทิ GMP HACCP ฮาลาล และได้รับรางวัลและการยอมรับในระดับประเทศ ส่งผลให้ “นมวาริช” กลายเป็นผลิตภัณฑ์เด่นและเอกลักษณ์ของอำเภовาริชภูมิ สร้างรายได้และยกระดับคุณภาพชีวิตของสมาชิกสหกรณ์อย่างยั่งยืนภายใต้วิสัยทัศน์ “ร่วมแรง ร่วมคิด รวมจิตสร้างฝัน ร่วมพัฒนาสหกรณ์”

4. ขอบเขตที่ตั้งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การผลิตน้ำนมดิบ ครอบคลุมพื้นที่อำเภовาริชภูมิ อำเภอส่องดาว อำเภอสว่างแดนดิน อำเภอเจริญศิลป์ อำเภอพังโคน อำเภอพรรณานิคม อำเภออากาศอำนวย อำเภอนิคมน้ำอูน อำเภอกุดบาก อำเภอวานรนิวาส ของจังหวัดสกลนคร และอำเภอเซกา ของจังหวัดบึงกาฬ และมีขอบเขตพื้นที่การแปรรูปในอำเภовาริชภูมิ ของจังหวัดสกลนคร

5. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

- (1) นมวาริช ต้องมีการผลิตและแปรรูปในเขตพื้นที่ที่กำหนด และตามกระบวนการผลิตข้างต้น
- (2) กระบวนการผลิตน้ำนมดิบและการแปรรูปจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า นมวาริช รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

6. เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

- (1) ให้มีการจัดทำทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้าที่ใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ นมวาริช
- (2) ผู้ขอขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า จะต้องปฏิบัติตามคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ นมวาริช และดำเนินการตามแผนการควบคุมตรวจสอบทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ นมาริช



ภาพที่ 1 ขอบเขตพื้นที่การแปรรูป

ภาพที่ 2 ขอบเขตพื้นที่การผลิตนํ้านมดิบ

ขอบเขตพื้นที่การผลิตนํ้านมดิบ ครอบคลุมพื้นที่อำเภอวาริชภูมิ อำเภอส่องดาว อำเภอสว่างแดนดิน อำเภอเจริญศิลป์ อำเภอพังโคน อำเภอพรหมนิคม อำเภออากาศอำนวย อำเภอนิคมน้ำอูน อำเภอกุดบาก อำเภอวานรนิวาส ของจังหวัดสกลนคร และอำเภอเซกา ของจังหวัดบึงกาฬ และมีขอบเขตพื้นที่การแปรรูป ในอำเภอวาริชภูมิ ของจังหวัดสกลนคร