



ประกาศกรมทรัพย์สินทางปัญญา

เรื่อง การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

นมวาริช

ทะเบียนเลขที่ สช 69100287

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

ให้ขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ นมวาริช คำขอเลขที่ 68100376 ทะเบียนเลขที่ สช 69100287 ซึ่งมีรายการทางทะเบียนตามบัญชีแนบท้ายประกาศฉบับนี้

ทั้งนี้ ให้มีผลตั้งแต่วันยื่นคำขอขึ้นทะเบียน 30 พฤษภาคม 2568

ประกาศ ณ วันที่ ๖ พฤษภาคม พ.ศ. 2569

(นางอรมน ทรัพย์ทวีธรรม)  
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

## ทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

### นมวาริช

#### Warich Milk หรือ Nom Warich

- |   |  |                   |                 |
|---|--|-------------------|-----------------|
| (1) เลขที่คำขอ  | 68100376   | ทะเบียนเลขที่     | สช 69100287     |
| (2) วันที่ยื่นคำขอ  | 30 พฤษภาคม 2568  | วันที่ขึ้นทะเบียน | 30 พฤษภาคม 2568 |
| (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียน                                      | สหกรณ์โคนมวาริชภูมิ จำกัด                                  |                   |                 |
| ที่อยู่   | 18 หมู่ 4 ตำบลค้อเขียว อำเภอมวาริชภูมิ จังหวัดสกลนคร 47150 |                   |                 |
| (4) รายการสินค้า  | นม   |                   |                 |
| (5) คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า | คำนิยาม  |                   |                 |

#### คำนิยาม

นมวาริช หรือ Warich Milk หรือ Nom Warich หมายถึง น้ํานมโคแท้ 100 เปอร์เซ็นต์ ที่มีคุณภาพสูงผลิตจากแม่โคลูกผสมสายพันธุ์โฮลสไตน์ฟริเซียน (ขาว - ดำ) แปรรูปในรูปแบบนมยูเอชทีและนมพาสเจอร์ไรซ์ มีลักษณะเป็นน้ํานมสีขาวนวล เนื้อสัมผัสเข้มข้น ละมุน รสชาติหวาน และมีกลิ่นหอมตามธรรมชาติของน้ํานมโค ผลิตในเขตพื้นที่อำเภอมวาริชภูมิ จังหวัดสกลนคร

#### ลักษณะของสินค้า

(1) ลักษณะทางกายภาพ : น้ํานมมีสีขาวนวล เนื้อสัมผัสเข้มข้น ละมุน รสชาติหวาน และมีกลิ่นหอมตามธรรมชาติของน้ํานมโค

(2) ประเภทและลักษณะทางเคมีแบ่งออกเป็น 2 รูปแบบ ได้แก่

(2.1) นมยูเอชที (UHT Milk) ผลิตจากน้ํานมโคแท้ 100 เปอร์เซ็นต์ มีองค์ประกอบทางเคมี (ในปริมาณ 200 มิลลิลิตร) ดังนี้ ไขมันไม่น้อยกว่าร้อยละ 3.60 โปรตีนไม่น้อยกว่าร้อยละ 3.00 ของแข็งที่ไม่รวมไขมัน (SNF) ไม่น้อยกว่าร้อยละ 8.50 และเนื้อมันทั้งหมด (TS) ไม่น้อยกว่าร้อยละ 12.00

(2.2) นมพาสเจอร์ไรส์ (Pasteurized Milk) ผลิตจากน้ํานมโคแท้ 100 เปอร์เซ็นต์ มีองค์ประกอบทางเคมี (ในปริมาณ 200 มิลลิลิตร) ดังนี้ ไขมันไม่น้อยกว่าร้อยละ 4.10 โปรตีนไม่น้อยกว่าร้อยละ 3.10 ของแข็งที่ไม่รวมไขมัน (SNF) ไม่น้อยกว่าร้อยละ 8.85 และเนื้อมันทั้งหมด (TS) ไม่น้อยกว่าร้อยละ 12.7

#### กระบวนการผลิต

#### วัตถุดิบ

(1) น้ํานมโคดิบ ต้องได้จากแม่โคลูกผสมสายพันธุ์โฮลสไตน์ฟริเซียน (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 แม้โคและน้ำนมดิบต้องมาจากการเลี้ยงและการรีดนมในเขตพื้นที่อำเภอวาริชภูมิ อำเภอส่องดาว อำเภอสว่างแดนดิน อำเภอเจริญศิลป์ อำเภอพังโคน อำเภอพรรณานิคม อำเภออากาศอำนวย อำเภอนิคมน้ำอูน อำเภอกุดบาก และอำเภอวานรนิวาส จังหวัดสกลนคร รวมทั้งอำเภอเซกา จังหวัดบึงกาฬ

#### การเลี้ยงโคนม และการจัดการฟาร์ม

(1) ผู้ประสงค์จะส่งน้ำนมดิบเพื่อเข้าสู่กระบวนการผลิตนมวารีช ต้องเป็นสมาชิกของสหกรณ์โคนมวารีชภูมิ จำกัด โดยได้รับการรับรองสถานะสมาชิกอย่างถูกต้อง และปฏิบัติตามกระบวนการที่สหกรณ์ฯ กำหนด

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

(3) การขึ้นทะเบียนโคนม โดยโคนมทุกตัวต้องได้รับการขึ้นทะเบียนพันธุ์ประวัติกับระบบของสหกรณ์ฯ

(4) กระบวนการผสมพันธุ์ ดำเนินการโดยให้แม่โคตั้งท้องด้วยวิธีผสมเทียม โดยใช้น้ำเชื้อพ่อพันธุ์ที่ได้รับจากกรมปศุสัตว์ ทั้งนี้ การเบิกจ่ายน้ำเชื้อและการกำกับดูแลกระบวนการผสมเทียมดำเนินการโดยปศุสัตว์อำเภอวาริชภูมิ

(5) โคนมทุกตัวได้รับการดูแลสุขภาพอย่างต่อเนื่อง โดยมีการฉีดวัคซีนและการตรวจโรคตามที่หน่วยงานปศุสัตว์ในแต่ละพื้นที่กำหนด

#### การจัดการด้านอาหาร

(1) อาหารสำหรับโคนม โดยโคนมทุกตัวได้รับทั้งอาหารข้นและอาหารหยาบที่มีคุณภาพดี ผลิตจากวัตถุดิบที่ได้จากแหล่งธรรมชาติในทุ่งอุทยานแห่งชาติภูผาเหล็ก ตลอดจนพืชอาหารสัตว์และผลพลอยได้จากภาคการเกษตรและอุตสาหกรรมที่มีคุณค่าทางโภชนาการครบถ้วน

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

(3) อาหารหยาบ ได้จากการเพาะปลูกในพื้นที่พื้นที่ทุ่งอุทยานแห่งชาติภูผาเหล็ก ได้แก่ หญ้าเนเปียร์ หญ้าขนพันธุ์พื้นเมือง และธัญพืชชนิดต่าง ๆ

(4) น้ำ สำหรับใช้ในการเลี้ยงโคมาจากแหล่งน้ำตามธรรมชาติในพื้นที่ โดยแหล่งน้ำอาจตั้งอยู่ใกล้หรืออยู่ในแนวเส้นทางกำรไหลของน้ำภายในบริเวณทุ่งอุทยานแห่งชาติภูผาเหล็ก

#### การรีดนมและการส่งนม

(1) ลักษณะของน้ำนมดิบ ต้องมีสีขาวนวลได้จากการรีดน้ำนมแม่โคที่คลอดลูกแล้วไม่น้อยกว่า 7 วัน ปราศจากการปนเปื้อนนมเน่าเหลืองหรือสารอื่นใด โดยแม่โคต้องมีสุขภาพสมบูรณ์ ไม่เป็นโรคเต้านมอักเสบ และไม่อยู่ในช่วงได้รับยาปฏิชีวนะ

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

(3) กระบวนการตรวจสอบคุณภาพ ดำเนินการโดยการสุ่มเก็บตัวอย่างน้ำนมจากสมาชิกแต่ละราย เพื่อตรวจสอบการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์และองค์ประกอบทางเคมี

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

(5) ขั้นตอนการจัดเก็บและรอการแปรรูป เมื่อรับน้ำนมดิบแล้วจะดำเนินการกรองจำนวน 2 ครั้ง จากนั้นจัดเก็บในถังพักที่มีการควบคุมอุณหภูมิไม่เกิน 4 องศาเซลเซียส เพื่อรอเข้าสู่กระบวนการแปรรูปเป็นนม ยูเอชที (UHT) และนมพาสเจอร์ไรส์ต่อไป

#### การแปรรูปน้ำนมดิบ

(1) การแปรรูปน้ำนมดิบ ในรูปแบบ UHT ดังนี้

(1.1) การรับน้ำนมดิบ (Raw Milk Reception) น้ำนมดิบที่รับเข้าสู่กระบวนการผลิต จะมีการสุ่มเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจสอบคุณภาพด้านกายภาพ เคมี และจุลชีววิทยา เมื่อน้ำนมดิบผ่านเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนดแล้ว จะถูกส่งไปเก็บในถังพัก (Storage Tank) โดยผ่านกระบวนการลดอุณหภูมิด้วยเครื่องเพลททำความเย็น (Cooling Plate) จนอุณหภูมิลดลงเหลือประมาณ 4 องศาเซลเซียส ก่อนเข้าสู่กระบวนการผลิตในขั้นตอนถัดไป

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

(1.3) การฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Heat Treatment Process) น้ำนมที่ผ่านกระบวนการเทอร์มิเซชันแล้ว จะถูกนำเข้าสู่กระบวนการฆ่าเชื้อขั้นสุดท้ายด้วยระบบยูเอชที (UHT) โดยใช้เครื่องแลกเปลี่ยนความร้อนแบบท่อ (Tubular Heat Exchanger) ซึ่งทำการแลกเปลี่ยนความร้อนกับไอน้ำ อุณหภูมิของน้ำนมจะถูกเพิ่มขึ้นตามลำดับจาก 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) จากนั้นผลิตภัณฑ์จะถูกลำเลียงผ่านสายพานเพื่อบรรจุลงทึบพร้อมพร้อมประทับวันหมดอายุ 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 น้ำนมดิบที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด จะถูกส่งเข้าสู่ถังพัก (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 ซึ่งมีระบบควบคุมอุณหภูมิในถังที่ 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 โดยใช้ยานพาหนะที่มีระบบควบคุมอุณหภูมิ เพื่อคงไว้ซึ่งคุณภาพและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์

### การบรรจุหีบห่อ

(1) รายละเอียดบนฉลาก หรือบรรจุภัณฑ์ ให้ประกอบด้วยคำว่า “นมวาริช” หรือ “Warich Milk” หรือ “Nom Waritch”

(2) ต้องบรรจุน้ำนมในบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม โดยระบุประเภทหรือชนิดของนมวาริช

(3) ให้ระบุชื่อผู้ผลิตหรือผู้ประกอบการค้า สถานที่ผลิตหรือจัดจำหน่าย หรือข้อมูลอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่น คุณค่าสารอาหาร มาตรฐานการผลิต การรับรองมาตรฐาน น้ำหนัก วิธีการเก็บรักษา วันเดือนปีที่ผลิต หรือหมดอายุ เป็นต้น เพื่อให้เป็นประโยชน์ต่อผู้ซื้อ และสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้

### (6) ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

#### ลักษณะภูมิประเทศ

จังหวัดสกลนคร ในเขตพื้นที่อำเภอวาริชภูมิ อำเภอส่องดาว อำเภอสว่างแดนดิน อำเภอเจริญศิลป์ อำเภอน้ำกุ่ม อำเภอพรหมนิคม อำเภออากาศอำนวย อำเภอนิคมน้ำอูน อำเภอกุศบาก และอำเภอมัญจาคีรี รวมถึงอำเภอเซกา จังหวัดบึงกาฬ มีระดับความสูงจากระดับน้ำทะเลเฉลี่ยประมาณ 198 เมตร ลักษณะภูมิประเทศโดยทั่วไปเป็นที่ราบลุ่ม พื้นที่ภูเขา และที่ราบเชิงเขา โดยบริเวณหุบเขาและทุ่งในเขตอุทยานแห่งชาติภูผาเหล็ก ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของเทือกเขาภูพานที่ทอดตัวในแนวทิศตะวันออก-ตะวันตก มีความอุดมสมบูรณ์ของพืชอาหารสัตว์ พื้นที่ดังกล่าวมีแหล่งกักเก็บน้ำขนาดใหญ่ ได้แก่ อ่างเก็บน้ำห้วยน้ำหยาด ซึ่งเป็นแหล่งน้ำหลักสำหรับการอุปโภคบริโภคและการเกษตร โดยเฉพาะการเลี้ยงโคนม มีน้ำใช้ตลอดทั้งปี ครอบคลุมพื้นที่กว่า 300 ไร่ และตั้งอยู่ใกล้แหล่งน้ำแร่ธรรมชาติที่อุดมด้วยแร่ธาตุ ส่งผลให้น้ำนมมีคุณค่าทางโภชนาการสูง นอกจากนี้ ยังมีเขื่อนน้ำอูนทำหน้าที่กักเก็บน้ำ ป้องกันอุทกภัย และแก้ไขปัญหาการขาดแคลนน้ำในหลายอำเภอของจังหวัดสกลนคร ทำให้มีน้ำเพียงพอสำหรับการอุปโภคบริโภคและการเกษตร รวมทั้งสามารถปลูกพืชอาหารสัตว์ได้ตลอดทั้งปี

ลักษณะภูมิอากาศของพื้นที่แหล่งภูมิศาสตร์แบ่งออกเป็น 3 ฤดูกาล ได้แก่ ฤดูหนาว ระหว่างเดือนพฤศจิกายน – กุมภาพันธ์ มีอากาศเย็น อุณหภูมิเฉลี่ย 15 – 20 องศาเซลเซียส ฤดูร้อน ระหว่างเดือนมีนาคม – พฤษภาคม และฤดูฝน ระหว่างเดือนมิถุนายน – ตุลาคม

ด้วยปัจจัยด้านภูมิประเทศและภูมิอากาศที่เอื้อต่อการเกษตร พื้นที่มีสภาพอากาศเย็นสบายและมีความอุดมสมบูรณ์ เหมาะสมต่อการเลี้ยงโคนมลูกผสมพันธุ์โฮลสไตน์ฟรีเซียน เนื่องจากมีอุณหภูมิที่เหมาะสมต่อการผลิตน้ำนมคุณภาพ อีกทั้งพื้นที่ชลประทานจากเขื่อนน้ำอูนสามารถทำนาได้ปีละ 2 ครั้ง ทำให้มีผลพลอยได้ทางการเกษตรและพืชอาหารสัตว์เพียงพอตลอดทั้งปี ประกอบกับลักษณะพื้นที่เป็นที่ราบสูงไม่ประสบปัญหาน้ำท่วมหรือน้ำขัง ช่วยลดความเสี่ยงด้านโรคในโคนม และสนับสนุนการผลิตน้ำนมอย่างยั่งยืน

#### ประวัติความเป็นมา

นมวาริช เป็นผลิตภัณฑ์นมที่ผลิตโดยสหกรณ์โคนมวาริชภูมิ จำกัด ซึ่งจดทะเบียนจัดตั้งเป็นสหกรณ์เมื่อวันที่ 19 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2535 ภายใต้โครงการตามพระราชดำริของสมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี โดยมีจุดเริ่มต้นจากนโยบายการส่งเสริมอาชีพการเลี้ยงโคนมตามพระราชดำริของพระบาทสมเด็จพระบรมชนกาธิเบศร มหาภูมิพลอดุลยเดชมหาราช บรมนาถบพิตร ซึ่งทรงพระราชทานอาชีพการเลี้ยงโคนมแก่เกษตรกรไทยตั้งแต่ปี พ.ศ. 2505 การรวมกลุ่มของเกษตรกรผู้เลี้ยงโคนมในพื้นที่อำเภอวาริชภูมิ จังหวัดสกลนคร เริ่มจากกลุ่มเกษตรกรขนาดเล็กในช่วงปี พ.ศ. 2527-2530 โดยได้รับการสนับสนุน

จากกรมปศุสัตว์และหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ทั้งด้านการปรับปรุงพันธุ์โคนม การจัดตั้งศูนย์รวมนม และการพัฒนาการแปรรูปน้ำนม จนสามารถเริ่มผลิตและจำหน่ายนมพาสเจอร์ไรส์ได้ภายใต้ชื่อ “นมวาริช” ต่อมา มีการพัฒนาองค์กรอย่างเป็นระบบและจดทะเบียนเป็นสหกรณ์ในปี 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”

#### (7) ขอบเขตที่ตั้งภูมิศาสตร์

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

#### (8) การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

(1) นมวาริช ต้องมีการผลิตและแปรรูปในเขตพื้นที่ที่กำหนด และตามกระบวนการผลิตข้างต้น

(2) กระบวนการผลิตน้ำนมดิบและการแปรรูปจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า นมวาริช รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

#### (9) เงื่อนไขที่นายทำเป็นนกำหนดตามมาตรา 15

(1) ให้มีการจัดทำทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้าที่ใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ นมวาริช

(2) ผู้ขอขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า จะต้องปฏิบัติตามคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ นมวาริช และดำเนินการตามแผนการควบคุมตรวจสอบทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด

