



กรมทรัพย์สินทางปัญญา
กระทรวงพาณิชย์

เล่มที่ 21

เลขที่ประกาศ 76

วันที่ประกาศโฆษณา 1 ธันวาคม 2557

ประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เลขที่คำขอ 57100104 วันที่ยื่นคำขอ 23 กรกฎาคม 2557

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ น้ำหมากเมาะสกนนคร

รายการสินค้า น้ำหมากเมาะ

ผู้ขอขึ้นทะเบียน 1. นายเกรียงไกร นาคสวัสดิ์ ประธานชมรมหมากเมาะสกนนคร
2. ชมรมหมากเมาะสกนนคร

ที่อยู่ 154/1 หมู่ 7 ตำบลสร้างค้อ อำเภอภูพาน จังหวัดสกนนคร 47180

1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

น้ำหมากเมาะสกนนคร (Sakon Nakhon Mak Mao Berry Juice) หมายถึง เครื่องดื่มน้ำผลไม้ที่มีรสชาติหวาน อมเปรี้ยว เจือฝาด ได้จากการบีบ อัด ผลหมากเมาะหลวงสุก และผ่านกระบวนการเพื่อให้ได้น้ำหมากเมาะแท้ น้ำหมากเมาะพร้อมดื่ม และน้ำหมากเมาะเข้มข้น ซึ่งผลิตในพื้นที่จังหวัดสกนนคร

ลักษณะของสินค้า

(1) ประเภทของน้ำหมากเมาะ

- น้ำหมากเมาะแท้ 100 % (Pure Mak Mao Berry Juice) เป็นเครื่องดื่มที่มีรสชาติฝาด ได้จากการบีบอัดผลหมากเมาะสุกสีดำทำให้ได้ของเหลว ไม่มีการเติมวัตถุเจือปนใดๆ ทั้งสิ้น แล้วนำไปผ่านการฆ่าเชื้อ

- น้ำหมากเมาะพร้อมดื่ม (Ready-to-drink Mak Mao Berry Juice) เป็นเครื่องดื่มที่มีส่วนผสมของน้ำหมากเมาะ ในปริมาณไม่น้อยกว่าร้อยละ 25 และมีส่วนผสมอื่น เช่น น้ำ น้ำตาล โดยไม่มีส่วนผสมของผลไม้ชนิดอื่นใด

- น้ำหมากเมาะเข้มข้น (Mak Mao Berry Squash) เป็นเครื่องดื่มที่ผลิตจากน้ำหมากเมาะโดยมีปริมาณน้ำหมากเมาะไม่น้อยกว่าร้อยละ 25 โดยมีปริมาณของแข็งที่ละลายได้ทั้งหมด (Total soluble solid) ไม่น้อยกว่าร้อยละ 40 และต้องเจือจางก่อนบริโภค

(2) ลักษณะทางกายภาพ

- สี เป็นของเหลวสีแดง หรือสีม่วงเข้ม ตามธรรมชาติของน้ำหมากเมาะ
- รสชาติ หวาน อมเปรี้ยว เจือฝาด

(3) ลักษณะทางเคมี

- น้ำหมากเมาะสกนนคร มีระดับความเป็นกรดต่าง (pH) ต่ำกว่า 4.5

2. กระบวนการผลิต

วัตถุดิบ

(1) ผลหมากเฒ่าหลวงที่มีลักษณะผลกลมโต เป็นผลไม้ฉ่ำน้ำ เมื่อผลเข้าสู่ระยะสุกเปลือกจะเปลี่ยนเป็นสีแดงและเป็นสีดำเมื่อสุกเต็มที่ และเก็บผลผลิตเดือนกรกฎาคมถึงเดือนธันวาคม การสุกของผล หมากเฒ่าจะสุกไม่พร้อมกันหมดทั้งช่อ การเก็บผลหมากเฒ่าต้องเก็บช่อที่มีผลดำร้อยละ 50 ขึ้นไป

(2) วัตถุดิบหลัก

- ผลหมากเฒ่าหลวงที่ปลูกและเก็บเกี่ยวในพื้นที่จังหวัดสกลนครไม่น้อยกว่าร้อยละ 70

(3) วัตถุดิบรอง

- ผลหมากเฒ่าหลวงที่ปลูกและเก็บเกี่ยวจากพื้นที่อื่น ที่ปลูกและเก็บเกี่ยวในพื้นที่เขตเทือกเขาภูพาน เช่น นครพนม มุกดาหาร กาศสินธุ์ อุตรธานี หนองบัวลำภู เป็นต้น ไม่เกินร้อยละ 30

(4) น้ำและน้ำตาล (เป็นส่วนผสมในประเภท น้ำหมากเฒ่าพร้อมดื่ม)

วิธีการผลิต

(1) น้ำหมากเฒ่าแท้ 100 %

(1.1) คัดแยกผลหมากเฒ่าเลือกเฉพาะผลหมากเฒ่าสีดำ ล้างทำความสะอาด เลือกเอาเฉพาะผลที่สดสมบูรณ์

(1.2) ทำการบีบอัดแยกน้ำและกากออกจากกัน จากนั้นนำน้ำที่ได้ไปผ่านฆ่าเชื้อ ด้วยความร้อน

(2) น้ำหมากเฒ่าพร้อมดื่ม

(2.1) คัดแยกผลหมากเฒ่าเลือกเฉพาะผลหมากเฒ่าสีดำและสีแดงออกจากช่อตามสีผล นำมาล้างทำความสะอาด เลือกเอาเฉพาะผลที่สดสมบูรณ์

(2.2) ส่วนผสมของน้ำหมากเฒ่าพร้อมดื่ม มีส่วนผสมของน้ำหมากเฒ่าที่เกิดจากการผสมผลหมากเฒ่าสีดำไม่น้อยกว่าร้อยละ 65 และผลหมากเฒ่าสีแดงไม่เกินร้อยละ 35 นำมาเข้าสู่กระบวนการผลิตอย่างใดอย่างหนึ่ง ดังนี้

(2.2.1) นำผลหมากเฒ่าสีดำผสมผลหมากเฒ่าสีแดงตามอัตราส่วนข้างต้น นำมาผ่านกรรมวิธีการปั่น เพื่อให้เนื้อผลแตก นำมาต้มสกัด แล้วแยกน้ำแยกกาก จากนั้นนำน้ำหมากเฒ่าที่ได้ผสมกับน้ำ และน้ำตาล ตามอัตราส่วน โดยมีน้ำหมากเฒ่าไม่น้อยกว่าร้อยละ 25 หรือ

(2.2.2) นำผลหมากเฒ่าสีดำและสีแดงมาบีบคั้นแยกน้ำแยกกากนำน้ำหมากเฒ่าดำและน้ำหมากเฒ่าสีแดง ผสมตามอัตราส่วนข้างต้น จากนั้นนำน้ำหมากเฒ่าที่ได้ผสมกับน้ำและน้ำตาล ตามอัตราส่วนโดยมีน้ำหมากเฒ่าไม่น้อยกว่าร้อยละ 25

(2.3) นำส่วนผสมน้ำหมากเฒ่าตามข้อ 2 มาฆ่าเชื้อด้วยความร้อน

(3) น้ำหมากเฒ่าเข้มข้น

(3.1) นำผลหมากเฒ่าสีดำหรือสีแดงมาล้างทำความสะอาด เลือกเอาเฉพาะผลที่สดสมบูรณ์

(3.2) น้ำหมากเฒ่าเข้มข้น ผลิตได้จากกระบวนการผลิตอย่างใดอย่างหนึ่ง ดังนี้

(3.2.1) นำผลหมากเฒ่าสีดำและ/หรือสีแดง นำมาผ่านกรรมวิธีการปั่น เพื่อให้เนื้อผลแตกนำมาต้มสกัด แล้วแยกน้ำแยกกาก จากนั้นนำน้ำหมากเฒ่าไม่น้อยกว่าร้อยละ 25 ผสมกับน้ำและน้ำตาลตามอัตราส่วน โดยให้มีปริมาณของแข็งที่ละลายได้ทั้งหมด (Total soluble solid) ไม่น้อยกว่าร้อยละ 40 หรือ ไม่น้อยกว่า 40 องศาบริกซ์ หรือ

(3.2.2) นำผลหมากเม่าสีดำและ/หรือสีแดงมาบีบคั้น แยกน้ำแยกกาก จากนั้นนำน้ำหมากเม่าที่ได้ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 25 ผสมกับน้ำและน้ำตาล ตามอัตราส่วน โดยให้มีปริมาณของแข็งที่ละลายได้ทั้งหมด(Total soluble solid) ไม่น้อยกว่าร้อยละ 40 หรือ ไม่น้อยกว่า 40 องศาบริกซ์

(3.3) นำส่วนผสมน้ำหมากเม่าตามข้อ 2 มาฆ่าเชื้อด้วยความร้อน

การบรรจุหีบห่อ

(1) บรรจุน้ำหมากเม่าที่ผ่านกระบวนการผลิตแล้วในภาชนะปิดสนิทที่ผ่านการฆ่าเชื้อแล้ว เช่น ขวดแก้วรูปทรงต่างๆ เป็นต้น

(2) การติดฉลาก

(2.1) รายละเอียดบนฉลาก ให้ประกอบด้วยคำว่า “น้ำหมากเม่าสกลนคร” และ/หรือ “Sakon Nakhon Mak Mao Berry Juice” และ/หรือ “Nam Mak Mao Sakon Nakhon”

(2.2) ให้ระบุชื่อ ที่อยู่ ผู้ผลิต/จำหน่าย วันเดือนปีที่ผลิต และ/หรือ วันเดือนปีที่หมดอายุ

3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

จังหวัดสกลนคร ตั้งอยู่ประมาณเส้นรุ้งที่ 16 องศา 45 ลิปดา ถึง 18 องศา 15 ลิปดาเหนือ และเส้นแวงที่ 103 องศา 15 ลิปดา ถึง 104 องศา 30 ลิปดาตะวันออก ในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ลักษณะภูมิประเทศโดยทั่วไปเป็นที่ราบสูง ที่ราบลุ่มลอนคลื่นไม่สม่ำเสมอ สูงกว่าระดับน้ำทะเลโดยเฉลี่ย 172 เมตร ทางตอนใต้มีลักษณะเป็นแอ่งกระทะขนาดใหญ่ นอกจากนี้ยังมีทิวเขาภูพานทางด้านทิศตะวันตกและทิศใต้ ในเขตจังหวัดกาฬสินธุ์และจังหวัดสกลนคร มีสภาพภูมิอากาศเป็น 3 ฤดู คือ ฤดูร้อนระหว่างเดือนมีนาคมถึงพฤษภาคม ฤดูฝนระหว่างเดือนมิถุนายนถึงตุลาคม ฝนตกชุกประมาณเดือนกันยายน และฤดูหนาวระหว่างเดือนพฤศจิกายนถึงกุมภาพันธ์ อากาศเย็นสบายอุณหภูมิเฉลี่ยทั้งปีประมาณ 26.4 องศาเซลเซียส อุณหภูมิสูงสุดเฉลี่ยฤดูร้อนประมาณ 37.9 องศาเซลเซียสปริมาณน้ำฝนของจังหวัดสกลนครเฉลี่ยประมาณ 1,722.9 มม. เริ่มมีฝนตกตั้งแต่เดือนมีนาคม

หมากเม่าเป็นผลไม้ที่มีวงจรในการผลิตผลที่ไปเกี่ยวโยงกับวงจรสุริยะปฏิบัติโดยตรง โดยดอกหมากเม่าจะเริ่มบานเพื่อรับการผสมเกสรในเดือนเมษายน เป็นช่วงที่แสงสว่างจากดวงอาทิตย์ร้อนแรงตรงศีรษะตลอดทั้งวัน หมากเม่าจะเริ่มติดผลอ่อนในเดือนพฤษภาคม โลกจะเคลื่อนไปทำมุมตั้งฉาก 90 องศากับดวงอาทิตย์ในเขตพื้นที่จังหวัดสกลนคร หลังจากนั้นเป็นต้นไปต้นหมากเม่าก็จะได้รับแสงแดด เพื่อสังเคราะห์แสงเป็นเวลากลางวันยาวขึ้นเรื่อยๆ และจะมีวันที่ได้รับแสงแดดยาวนานที่สุดถึง 13 ชั่วโมงในช่วงเดือนมิถุนายน ผลหมากเม่าก็จะเจริญเติบโตผลเป็นสีเขียว เนื่องจากได้รับสารอาหารจากต้นหมากเม่าที่เร่งผลิตในช่วงตอนกลางวันที่มีแสงสว่างจากดวงอาทิตย์ ผลหมากเม่าจะเริ่มแก่เปลี่ยนจากผลสีเขียวเป็นผลสีแดงในเดือนกรกฎาคม โลกจะเคลื่อนไปทำมุมตั้งฉาก 90 องศากับดวงอาทิตย์ในเขตพื้นที่จังหวัดสกลนครอีกครั้ง ในช่วงเดือนสิงหาคม ผลหมากเม่าก็จะเริ่มสุกเป็นผลสีดำในเดือนสิงหาคมนี้ และเวลากลางวันกับกลางคืนจะเท่ากันเวลาจำนวน 12 ชั่วโมงอีกครั้งในช่วงกันยายน ซึ่งเป็นช่วงจังหวะที่ผลหมากเม่าสุกพร้อมเก็บเกี่ยว จากปัจจัยทางภูมิศาสตร์ดังกล่าวของจังหวัดสกลนคร ส่งผลให้หมากเม่าที่เกิดขึ้นในจังหวัดสกลนครเป็นหมากเม่าที่มีคุณภาพ และถือเป็นหมากเม่าที่ดีในประเทศไทย

ประวัติความเป็นมา

หมากเฒ่า มะเฒ่าหรือเฒ่า มีปรากฏหลักฐานเป็นลายลักษณ์อักษรที่สุดในสมัยอยุธยาตอนปลายในวรรณคดีเรื่อง กาพย์ห่อโคลงนิราศธารทองแดง ของเจ้าฟ้าธรรมาธิเบศร (เจ้าฟ้ากุ้ง) เป็นพรรณไม้ป่าที่ขึ้นอยู่บริเวณเทือก เขาแถบพระพุทธบาท จังหวัดสระบุรี

ในจังหวัดสกลนคร มีการค้นพบต้นหมากเฒ่าที่มีอายุเก่าแก่กว่า 200 ปี มีการบริโภคมานาน ส่วนใหญ่จะบริโภคผลสด หรือผสมอาหารเพื่อให้รสเปรี้ยว หมากเฒ่าเป็นไม้ผลท้องถิ่นของภาคตะวันออกเฉียงเหนือพบมากที่บริเวณเทือกเขาภูพานและในจังหวัดสกลนคร ซึ่งเป็นแหล่งความหลากหลายทางพันธุกรรมของต้นหมากเฒ่าดั้งเดิม เป็นเวลาเกินกว่า 100 ปี ที่บรรพชนบนเทือกเขาภูพานแห่งนี้ได้ใช้ชีวิตอยู่กับการหาของป่าล่าสัตว์ ซึ่งต้องเดินเท้าในระยะทางไกล จึงต้องพักอาศัยอยู่ในป่าคราวละหลาย ๆ วัน นอกจากเสบียงอาหารที่ต้องเตรียมไปแล้ว ยังมีสิ่งสำคัญอีกชนิดหนึ่งนั่นคือ “น้ำหมากเฒ่า” ซึ่งได้จากการนำผลหมากเฒ่าสุกมาบิบด้วยมือแล้วกรองเอาแต่น้ำใส่ภาชนะติดตัวไปเพราะใช้เป็นยาแก้ร้อนในถอนพิษไข้ได้ ภาชนะที่ใช้บรรจุ “น้ำหมากเฒ่า” ของคนโบราณ เรียกว่า “บั้งทิง” การทำน้ำหมากเฒ่า มีตำนานเล่าว่า พระภิกษุรูปหนึ่งในอำเภอเต่างอย จังหวัดสกลนคร ได้ใช้น้ำหมากเฒ่ารักษาไข้ โดยใช้ราก ต้น ใบ ดอก ผล ของหมากเฒ่ามาต้มแก้ไข้ ส่วนผลสุกเอามาต้มผสมน้ำตาลเป็นน้ำปานะ จากประโยชน์ของหมากเฒ่าที่มีการใช้ประโยชน์สืบทอดกันมาช้านาน จึงเริ่มมีการศึกษาถึงลักษณะและประโยชน์ของหมากเฒ่าในปี พ.ศ. 2538 โดยสถาบันวิจัยและฝึกอบรมการเกษตรสกลนคร (ปัจจุบันคือคณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน วิทยาเขตสกลนคร) ทำการศึกษาวิจัยเกี่ยวกับหมากเฒ่า และเผยแพร่ในการประชุมวิชาการสถาบันเทคโนโลยีราชมงคลปี พ.ศ. 2539 คือ เครื่องดื่มผลไม้ผสมจากผลหมากเฒ่า พบว่าเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคทั่วไปเป็นอย่างดี

ปี พ.ศ. 2547 สถาบันวิจัยและฝึกอบรมการเกษตรสกลนครและผู้ประกอบการสุราแช่และน้ำผลไม้จังหวัดสกลนครตลอดจนหน่วยงานที่เกี่ยวข้องได้ก่อตั้ง “ชมรมสุราแช่และน้ำผลไม้สกลนคร” ปัจจุบัน คือ “ชมรมหมากเฒ่าสกลนคร” ซึ่งเป็นการรวมตัวของผู้ประกอบการผลิตภัณฑืหมากเฒ่า เจ้าของสวนหมากเฒ่าเจ้าของต้นหมากเฒ่าโบราณ ฯลฯ ทำการผลิตผลิตภัณฑืน้ำหมากเฒ่าจนเป็นผลิตภัณฑืที่ได้รับความนิยมเป็นอย่างมาก

4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การผลิตน้ำหมากเฒ่าสกลนคร ครอบคลุมพื้นที่จังหวัดสกลนคร รายละเอียดตามแผนที่

5. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

(1) น้ำหมากเฒ่าสกลนครจะต้องผลิตตามกรรมวิธีการผลิตข้างต้น และดำเนินการในพื้นที่จังหวัดสกลนคร

(2) กระบวนการผลิตต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตน้ำหมากเฒ่าสกลนคร รวมทั้งต้องมีหลักฐานกำกับเพื่อตรวจสอบย้อนกลับได้

6. เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

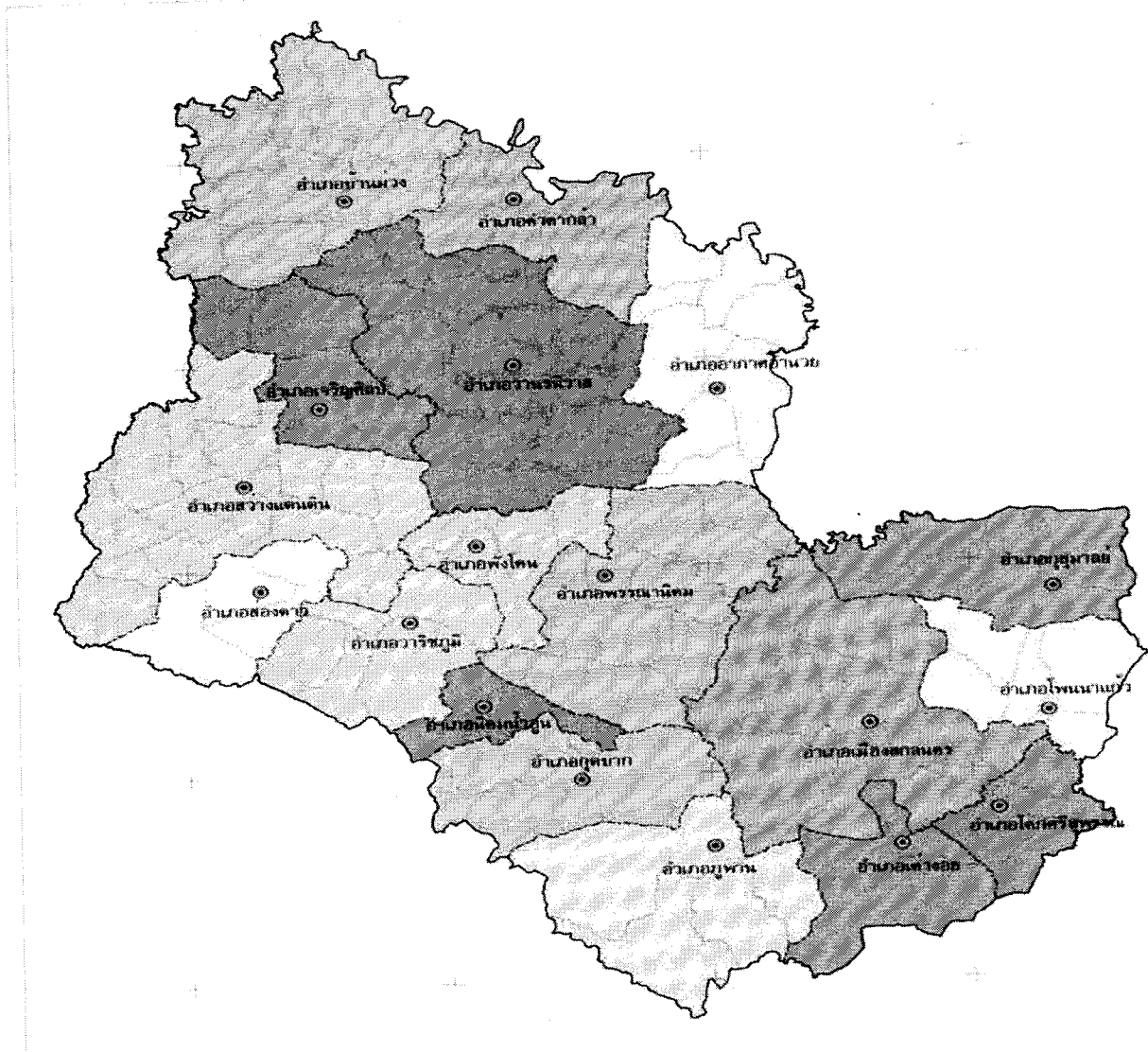
- (1) จัดให้มีระบบการตรวจสอบและควบคุม ทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิต และระดับจังหวัด
- (2) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนผู้ผลิต/ผู้ประกอบการค้าที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งปงชี้ทางภูมิศาสตร์

น้ำหมากเมาสกลนคร

- (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียนต้องจัดทำคู่มือการปฏิบัติงาน สำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งปงชี้ทางภูมิศาสตร์

น้ำหมากเมาสกลนคร

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ น้ำหมากเม่าสกลนคร



ขอบเขตพื้นที่ผลิตน้ำหมากเม่าสกลนคร ครอบคลุมพื้นที่จังหวัดสกลนคร