



## ประกาศกรมทรัพย์สินทางปัญญา

เรื่อง การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

น้ำหมากเมาสกลนคร

ทะเบียนเลขที่ สช 58100070

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

ให้ขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ น้ำหมากเมาสกลนคร คำขอเลขที่ 57100104 ทะเบียนเลขที่ สช 58100070 ซึ่งมีรายการทางทะเบียนตามบัญชีแนบท้ายประกาศฉบับนี้

ทั้งนี้ ให้มีผลตั้งแต่วันยื่นคำขอขึ้นทะเบียน 23 กรกฎาคม 2557

ประกาศ ณ วันที่ 11 มีนาคม พ.ศ. 2558

(นางมาลี โชคล้ำเลิศ)  
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

## ทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

### น้ำหมากเฒ่าสกลนคร

(1) เลขที่คำขอ	57100104	ทะเบียนเลขที่	สข 58100070
(2) วันที่ยื่นคำขอ	23 กรกฎาคม 2557	วันที่ขึ้นทะเบียน	23 กรกฎาคม 2557
(3) ผู้ขอขึ้นทะเบียน	1. นายเกรียงไกร นาคสวัสดิ์ ประธานชมรมหมากเฒ่าสกลนคร 2. ชมรมหมากเฒ่าสกลนคร ที่อยู่ 154/1 หมู่ 7 ตำบลสร้างค้อ อำเภอภูพาน จังหวัดสกลนคร 47180		
(4) รายการสินค้า	น้ำหมากเฒ่า		

### (5) คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

#### คำนิยาม

**น้ำหมากเฒ่าสกลนคร (Sakon Nakhon Mak Mao Berry Juice)** หมายถึง เครื่องดื่มน้ำผลไม้ที่มีรสชาติหวาน อมเปรี้ยว เจือฝ้าต ได้จากการบีบอัด ผลหมากเฒ่าหลวงสุก และผ่านกระบวนการเพื่อให้ได้ น้ำหมากเฒ่าแท้ น้ำหมากเฒ่าพร้อมดื่ม และน้ำหมากเฒ่าเข้มข้น ซึ่งผลิตในพื้นที่จังหวัดสกลนคร

#### ลักษณะของสินค้า

##### (1) ประเภทของน้ำหมากเฒ่า

- น้ำหมากเฒ่าแท้ 100 % (Pure Mak Mao Berry Juice) เป็นเครื่องดื่มที่มีรสชาติฝ้าต ได้จากการบีบอัดผลหมากเฒ่าสุกสีดำทำให้ได้ของเหลว ไม่มีการเติมวัตถุเจือปนใดๆ ทั้งสิ้น แล้วนำไปผ่านการฆ่าเชื้อ
- น้ำหมากเฒ่าพร้อมดื่ม (Ready-to-drink Mak Mao Berry Juice) เป็นเครื่องดื่มที่มีส่วนผสมของน้ำหมากเฒ่า ในปริมาณไม่น้อยกว่าร้อยละ 25 และมีส่วนผสมอื่น เช่น น้ำ น้ำตาล โดยไม่มีส่วนผสมของผลไม้ชนิดใด
- น้ำหมากเฒ่าเข้มข้น (Mak Mao Berry Squash) เป็นเครื่องดื่มที่ผลิตจากน้ำหมากเฒ่าโดยมีปริมาณน้ำหมากเฒ่าไม่น้อยกว่าร้อยละ 25 โดยมีปริมาณของแข็งที่ละลายได้ทั้งหมด (Total soluble solid) ไม่น้อยกว่าร้อยละ 40 และต้องเจือจางก่อนบริโภค

##### (2) ลักษณะทางกายภาพ

- สี เป็นของเหลวสีแดง หรือสีม่วงเข้ม ตามธรรมชาติของน้ำหมากเฒ่า
- รสชาติ หวาน อมเปรี้ยว เจือฝ้าต

##### (3) ลักษณะทางเคมี

- น้ำหมากเฒ่าสกลนคร มีระดับความเป็นกรดต่าง (pH) ต่ำกว่า 4.5

## กระบวนการผลิต

### วัตถุดิบ

(1) ผลหมากเฒ่าหลวงที่มีลักษณะผลกลมโต เป็นผลไม้ฉ่ำน้ำ เมื่อผลเข้าสู่ระยะสุกเปลือกจะเปลี่ยนเป็นสีแดงและเป็นสีดำเมื่อสุกเต็มที่ และเก็บผลผลิตเดือนกรกฎาคมถึงเดือนธันวาคม การสุกของผลหมากเฒ่าจะสุกไม่พร้อมกันหมดทั้งช่อ การเก็บผลหมากเฒ่าต้องเก็บช่อที่มีผลดำร้อยละ 50 ขึ้นไป

### (2) วัตถุดิบหลัก

- ผลหมากเฒ่าหลวงที่ปลูกและเก็บเกี่ยวในพื้นที่จังหวัดสกลนครไม่น้อยกว่าร้อยละ 70

### (3) วัตถุดิบรอง

- ผลหมากเฒ่าหลวงที่ปลูกและเก็บเกี่ยวจากพื้นที่อื่น ที่ปลูกและเก็บเกี่ยวในพื้นที่เขตเทือกเขาภูพาน เช่น นครพนม มุกดาหาร กาฬสินธุ์ อุดรธานี 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 มีส่วนผสมของน้ำหมากเฒ่าที่เกิดจากการผสม ผลหมากเฒ่าสีดำไม่น้อยกว่าร้อยละ 65 และผลหมากเฒ่าสีแดงไม่เกินร้อยละ 35 นำมาเข้าสู่กระบวนการผลิตอย่างใดอย่างหนึ่ง ดังนี้

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

(2.2.2) นำผลหมากเฒ่าสีดำและสีแดงมาปั่นคั้นแยกน้ำแยกกากนำน้ำหมากเฒ่าดำและน้ำหมากเฒ่าสีแดง ผสมตามอัตราส่วนข้างต้น จากนั้นนำน้ำหมากเฒ่าที่ได้ผสมกับน้ำและน้ำตาล ตามอัตราส่วน โดยมีน้ำหมากเฒ่าไม่น้อยกว่าร้อยละ 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) ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 40 หรือ ไม่น้อยกว่า 40 องศาบริกซ์ หรือ

(3.2.2) นำผลหมากเม่าสดตำและ/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

### **(6) 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 สันสูงกว่าระดับน้ำทะเลโดยเฉลี่ย 172 เมตร ทางตอนใต้มีลักษณะเป็นแอ่งกระทะขนาดใหญ่ นอกจากนี้ยังมีทิวเขาภูพานทางด้านทิศตะวันตกและทิศใต้ ในเขตจังหวัดกาฬสินธุ์และจังหวัดสกลนคร มีสภาพภูมิอากาศเป็น 3 ฤดู คือ ฤดูร้อนระหว่างเดือนมีนาคมถึงพฤษภาคม ฤดูฝนระหว่างเดือนมิถุนายนถึงตุลาคม ฝนตกชุกประมาณเดือนกันยายน และฤดูหนาวระหว่างเดือนพฤศจิกายนถึงกุมภาพันธ์ อากาศเย็นสบายอุณหภูมิเฉลี่ยทั้งปีประมาณ 26.4 องศาเซลเซียส อุณหภูมิสูงสุดเฉลี่ยฤดูร้อนประมาณ 37.9 องศาเซลเซียส ปริมาณน้ำฝนของจังหวัดสกลนครเฉลี่ยประมาณ 1,722.9 มม. เริ่มมีฝนตกตั้งแต่เดือนมีนาคม

หมากเม่าเป็นผลไม้ที่มีวงจรในการผลิตผลที่ไปเกี่ยวข้องกับวงจรสุริยะปฏิบัติโดยตรง โดยดอกหมากเม่าจะเริ่มบานเพื่อรับการผสมเกสรในเดือนเมษายน เป็นช่วงที่แสงสว่างจากดวงอาทิตย์ร้อนแรงตรงศีรษะตลอดทั้งวัน หมากเม่าจะเริ่มติดผลอ่อนในเดือนพฤษภาคม โลกจะเคลื่อนไปทำมุมตั้งฉาก 90 องศา กับดวงอาทิตย์ในเขตพื้นที่จังหวัดสกลนคร หลังจากนั้นเป็นต้นไปต้นหมากเม่าก็จะได้รับแสงแดด เพื่อสังเคราะห์แสงเป็นเวลากลางวันยาวขึ้นเรื่อยๆ และจะมีวันที่ได้รับแสงแดดยาวนานที่สุดถึง 13 ชั่วโมงในช่วงเดือนมิถุนายน ผลหมากเม่าก็จะเจริญเติบโตผลเป็นสีเขียว เนื่องจากได้รับสารอาหารจากต้นหมากเม่าที่เร่งผลิตในช่วงตอนกลางวันที่มีแสงสว่างจากดวงอาทิตย์ ผลหมากเม่าจะเริ่มแก่เปลี่ยนจากผลสีเขียวเป็นผลสีแดงในเดือนกรกฎาคม โลกจะเคลื่อนไปทำมุมตั้งฉาก 90 องศา กับดวงอาทิตย์ในเขตพื้นที่จังหวัดสกลนครอีกครั้ง ในช่วงเดือนสิงหาคม ผลหมากเม่าก็จะเริ่มสุกเป็นผลสีดำในเดือนสิงหาคมนี้ และเวลากลางวันกับกลางคืนจะเท่ากันเวลาจำนวน 12 ชั่วโมงอีกครั้งในช่วงกันยายน ซึ่งเป็นช่วงจังหวะที่ผลหมากเม่าสุกพร้อมเก็บเกี่ยว จากปัจจัยทางภูมิศาสตร์ดังกล่าวของจังหวัดสกลนคร ส่งผลให้หมากเม่าที่เกิดขึ้นในจังหวัดสกลนครเป็นหมากเม่าที่มีคุณภาพ และถือเป็นหมากเม่าที่ดีในประเทศไทย

## ประวัติความเป็นมา

หมากเฒ่า มะเฒ่าหรือเฒ่า มีปรากฏหลักฐานเป็นลายลักษณ์อักษรในสมัยอยุธยาตอนปลายในวรรณคดีเรื่อง กาพย์ห่อโคลงนิราศธารทองแดง ของเจ้าฟ้าธรรมธิเบศร (เจ้าฟ้ากุ้ง) เป็นพรรณไม้ป่าที่ขึ้นอยู่บริเวณเทือก เขาแถบพระพุทธรบาท จังหวัดสระบุรี

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

ปี พ.ศ. 2547 สถาบันวิจัยและฝึกอบรมการเกษตรสกลนครและผู้ประกอบการสุราแช่และน้ำผลไม้จังหวัดสกลนครตลอดจนหน่วยงานที่เกี่ยวข้องได้ก่อตั้ง “ชมรมสุราแช่และน้ำผลไม้สกลนคร” ปัจจุบันคือ “ชมรมหมากเฒ่าสกลนคร” ซึ่งเป็นการรวมตัวของผู้ประกอบการผลิตภัณท์หมากเฒ่า เจ้าของสวนหมากเฒ่า เจ้าของต้นหมากเฒ่าโบราณ ฯลฯ ทำการผลิตผลิตภัณท์น้ำหมากเฒ่าจนเป็นผลิตภัณท์ที่ได้รับความนิยมเป็นอย่างมาก

## (7) ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การผลิตน้ำหมากเฒ่าสกลนคร ครอบคลุมพื้นที่จังหวัดสกลนคร รายละเอียดตามแผนที่

## (8) เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

(1) จัดให้มีระบบการตรวจสอบและควบคุม ทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิต และระดับจังหวัด

(2) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนผู้ผลิต/ผู้ประกอบการค้าที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ น้ำหมากเฒ่าสกลนคร

(3) ผู้ขอขึ้นทะเบียนต้องจัดทำคู่มือการปฏิบัติงาน สำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ น้ำหมากเฒ่าสกลนคร

**(9) การพิสูจน์แหล่งกำเนิด**

(1) น้ำหมักเม่าสกลนครจะต้องผลิตตามกรรมวิธีการผลิตข้างต้น และดำเนินการในพื้นที่จังหวัด  
สกลนคร

(2) กระบวนการผลิตต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิต น้ำหมักเม่า  
สกลนคร รวมทั้งต้องมีหลักฐานกำกับเพื่อตรวจสอบย้อนกลับได้

---

