

ประกาศกรมทรัพย์สินทางปัญญา

เรื่อง การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

กาแฟดอยช้าง

ทะเบียนเลขที่ สช 50100018

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

ให้ขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ กาแฟดอยช้าง คำขอเลขที่ 49100025 ทะเบียนเลขที่ สช 50100018 ซึ่งมีรายการทางทะเบียน ตามบัญชีแนบท้ายประกาศฉบับนี้

ทั้งนี้ ตั้งแต่วันที่ 27 กันยายน 2550

ประกาศ ณ วันที่ 24 ตุลาคม พ.ศ. 2550

(นางพวงรัตน์ อัศวพิศิษฐ์)
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

41/50

คำขอนี้มีผลตั้งแต่วันยื่นคำขอขึ้นทะเบียน 28 กรกฎาคม 2549

(นางปัจฉิมา ธนสันติ)
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

30 ก.ย. 2556

ทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

กาแฟดอยช้าง

(1) เลขที่คำขอ 49100025 **ทะเบียนเลขที่** สช 50100018

(2) วันที่ยื่นคำขอ 28 กรกฎาคม 2549 **วันที่ขึ้นทะเบียน** 28 กรกฎาคม 2549

(3) ผู้ขอขึ้นทะเบียน กลุ่มผู้ปลูก " กาแฟดอยช้าง " ประกอบด้วย นายอนุชิต พิสัยเลิศ กลุ่มผลิตกาแฟดอยช้าง 1, นายคุณากร พิสัยเลิศ กลุ่มผลิตกาแฟดอยช้าง 2, นายปณชัย พิสัยเลิศ กลุ่มกาแฟ Doi Chaang Coffee, นายกฤษฎาธัญ วุ้ยยื้อ กลุ่มกาแฟ EGO,นายนพดล พิสัยเลิศ กลุ่มกาแฟดอยช้างAAA,นายวินัย พิสัยเลิศ กลุ่มกาแฟดอยยามา, นายวันชัย ใสสว่างธรรมกูล กลุ่มกาแฟภูสว่าง,นายสมศักดิ์ พิสัยเลิศ กลุ่มแปรรูปกาแฟยามาก่อจ่อ, นายชาญชัย พงษ์อนุรักษ์ภูมิ กลุ่มแปรรูปกาแฟลอมื้อาข่าดอยช้าง และ บริษัท ดอยช้าง เฟรช โรสเต็ด คอฟฟี่ จำกัด
ที่อยู่ หมู่ 3 ตำบลวาวี อำเภอแม่สรวย จังหวัดเชียงราย 57180

(4) คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

กาแฟดอยช้าง (DOI CHAANG COFFEE) หมายถึง กาแฟอาราบิก้าสายพันธุ์หลัก คาทูรา คาติมอร์ และคาทุย ที่ได้จากผลกาแฟสดที่ปลูกที่หุบเขาดอยช้าง ที่ระดับความสูง 1,000–1,700 เมตร จากระดับน้ำทะเลในตำบลวาวี อำเภอแม่สรวย จังหวัดเชียงราย นำมาผลิตด้วยกรรมวิธีมาตรฐานเป็นกาแฟสารและกาแฟคั่ว-บดที่มีคุณภาพสูง

ลักษณะของสินค้า

กาแฟสาร (Green Bean) : สีเขียวอมฟ้า หรือ สีเขียวอมเทามีเมล็ดไม่สมบูรณ์ หรือเมล็ดขนาดเล็กปนไม่เกินร้อยละ 10 ความชื้นไม่เกินร้อยละ 12– 13 แบ่งตามขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางได้ 3 ระดับ คือ

- ขนาดใหญ่กว่า 6.95 มิลลิเมตรขึ้นไป
- ขนาดระหว่าง 6.1 – 6.95 มิลลิเมตร
- ขนาดเล็กกว่า 6.1 มิลลิเมตร

กาแฟคั่ว - บด (Roasted and Ground Coffee) : เป็นกาแฟคั่ว-บด มีความหอม รสชาติกลมกล่อม เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว มีคาเฟอีนไม่เกิน 1.5 ร้อยละของน้ำหนัก

(5) กระบวนการผลิต

5.1 การปลูก

(1) พันธุ์กาแฟที่ใช้ : พันธุ์อาราบิกา (Arabica) สายพันธุ์หลัก คือ คาทูรา คาติมอร์ และคาทุย

(2) เพาะเมล็ด ในแปลงที่เตรียมไว้

(3) เพาะต้นกล้า ประมาณ 8 – 12 เดือน หรือมีใบจริงประมาณ 6-8 คู่ใบ

(4) คัดเลือกต้นกล้าที่ดีมีลักษณะแข็งแรงสมบูรณ์ ไม่มีโรคและแมลงรบกวน

(5) ปลูกในพื้นที่ที่กำหนด มีระดับความสูง 1,000 – 1,700 เมตร จากระดับน้ำทะเลภายใต้ร่มเงาของต้นไม้บังร่ม

5.2 ขั้นตอนการผลิต

การดูแลรักษา

(1) กำจัดวัชพืชสม่ำเสมอ โดยใช้แรงงานคน

(2) ใส่ปุ๋ย บำรุงใบ บำรุงผล และบำรุงดินเป็นช่วงๆ ระยะเวลาตามความเหมาะสม

(3) ตัดแต่งกิ่งอย่างสม่ำเสมอ

การเก็บเกี่ยวและผลิตกาแฟกะลา (Parchment)

(1) การเก็บผลสดจากต้นกาแฟ เก็บผลสดด้วยมือคนโดยเลือกเก็บเฉพาะผลกาแฟที่สุกและสมบูรณ์เต็มที่ ในระหว่างเดือนพฤศจิกายน – เดือนกุมภาพันธ์ ของทุกปี

(2) การล้างและคัดแยกผลที่มีเมล็ดสมบูรณ์ นำผลกาแฟสุกมาล้างในน้ำ และคัดแยกด้วยน้ำ โดยผลที่มีเมล็ดสมบูรณ์จะจม ส่วนผลที่มีเมล็ดไม่สมบูรณ์จะลอยอยู่ด้านบนซึ่งจะคัดแยกออกไป

(3) การถอดเปลือก ถอดเปลือกนอกของผลกาแฟที่มีเมล็ดสมบูรณ์ออกด้วยเครื่องถอดเปลือกสด ภายใน 24 ชั่วโมง หลังการเก็บเกี่ยว

(4) การหมัก นำกาแฟกะลาเปียกที่ถอดเปลือกแล้วทำการหมักในน้ำสะอาดประมาณ 48 ชั่วโมง

(5) การแช่พักเมล็ด นำกาแฟกะลาที่ผ่านการหมัก ไปแช่พักในน้ำสะอาด ประมาณ 20-24 ชั่วโมง

(6) การตาก ก่อนตากต้องสะเด็ดน้ำให้เหลือน้อยที่สุด นำตากบนลานตากที่สะอาด เกลี่ยให้กระจายตัว และพลิกกลับเป็นครั้งคราว จนแห้ง

(7) การเก็บ จะเก็บกาแฟกะลาที่แห้งแล้ว

การบรรจุและเก็บรักษากาแฟกะลา

บรรจุกาแฟกะลาแห้งที่มีความชื้นไม่เกินร้อยละ 8 ในกระสอบป่าน ไปเก็บรักษาในโรงเก็บที่สะอาด แห้งและอากาศถ่ายเทได้ดี

การผลิตกาแฟสาร (Green Bean)

เป็นการนำกาแฟกะลาที่แห้งดีแล้วเข้าเครื่องสีกะลาเพื่อเอาส่วนของกะลาแห้งที่หุ้มเมล็ดออกและคัดแยกขนาดตามเส้นผ่าศูนย์กลาง จะได้กาแฟสารคุณภาพ สีเขียวอมเทา หรือสีเขียวอมฟ้า ความชื้นร้อยละ 10 – 12

กาแฟสาร ที่ได้แบ่งตามขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง ได้ 3 ระดับ คือ

- ขนาดใหญ่กว่า 6.95 มิลลิเมตรขึ้นไป
- ขนาดระหว่าง 6.1 – 6.95 มิลลิเมตร
- ขนาดเล็กกว่า 6.1 มิลลิเมตร

การผลิตกาแฟคั่ว-บด (Roasted and Ground Coffee)

นำกาแฟสาร มาคั่วในเครื่องคั่ว-อบที่มีคุณภาพ โดยผู้คั่วที่มีความชำนาญ จะได้กาแฟคั่ว คุณภาพดอยช้าง

การบรรจุหีบห่อ

ภาชนะบรรจุกาแฟคั่วต้องมีวาล์วระบายอากาศภายในออก และป้องกันอากาศจากภายนอกรั่วเข้า

รายละเอียดบนฉลาก ให้ประกอบด้วยคำว่า

"กาแฟดอยช้าง และ/หรือ DOI CHAANG COFFEE "

(6) ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ สภาพโดยทั่วไปเป็นภูเขาสูง มีความลาดชันมากกว่าร้อยละ 35 และมีที่ราบเป็นเนินแคบ ๆ ตามบริเวณสันเขาและหุบเขา มีความลาดชันอยู่ระหว่างร้อยละ 8 – 35 ความต่างระดับของพื้นที่ประมาณ 500 เมตร ลักษณะดินเป็นดินร่วนปนทรายแป้งหรือดินร่วนที่เกิดจากการสลายตัวผุพังของหินและแร่ธาตุ ทับถมของอนุภาคต่าง ๆ ที่เกิดจากอนุภาคที่สูงกว่าลงไปทับถมตามบริเวณที่ต่ำกว่า มีอินทรีย์วัตถุสูง การระบายน้ำดี pH ประมาณ 6.0 – 6.5 ดอยช้างเป็นแหล่งกำเนิดลำน้ำลำห้วยหลายสายรวมทั้งลำน้ำห้วยไคร้ ซึ่งมีน้ำซึมและไหลตลอดทั้งปี นอกจากนี้ยังมีบ่อน้ำธรรมชาติขนาดใหญ่และเล็กมีน้ำซึมตลอดทั้งปีอยู่โดยทั่วไป

ปัจจัยทางธรรมชาติและปัจจัยจากมนุษย์มีส่วนสำคัญต่อการผลิตกาแฟดอยช้าง โดยพื้นที่ดอยช้างมีลักษณะเป็นเทือกเขาสูง ในระดับความสูง 1,000 – 1,700 เมตรจากระดับน้ำทะเล ซึ่งเหมาะแก่การปลูกกาแฟอาราบิก้า ประกอบกับการคัดเลือกพันธุ์ การดูแลรักษา การเก็บเกี่ยวอย่างพิถีพิถัน และกรรมวิธีผลิตที่ได้มาตรฐาน

ประวัติความเป็นมา เกษตรกรบนดอยช้างแต่เดิมปลูกฝิ่นและทำไร่เลื่อนลอย ต่อมาเมื่อปี พ.ศ.2512 ได้มีแนวพระราชดำริของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว ให้ชาวเขาบนดอยช้างเลิกปลูกฝิ่น ต่อมารัฐบาลมีนโยบายลดพื้นที่การปลูกฝิ่นอย่างจริงจัง ในปี พ.ศ.2526 กรมประชาสงเคราะห์โดยศูนย์พัฒนาและสงเคราะห์ชาวเขา ได้นำพันธุ์พืชเมืองหนาวมาให้เกษตรกรปลูกเพื่อทดแทนฝิ่น เช่น แมคคาเดเมีย บ๊วย ท้อ สาลี่ รวมทั้งกาแฟอาราบิกาสายพันธุ์ดีๆ ที่ผ่านการทดลองและวิจัยจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องต่างๆ นับเป็นเวลากว่า 20 ปี พิสูจน์ให้เห็นว่าหุบเขาดอยช้างสามารถปลูกกาแฟและให้ผลผลิตที่มีคุณภาพสูงมากแห่งหนึ่งของโลก

(7) ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตการปลูกกาแฟดอยช้าง อยู่ในหุบเขาดอยช้าง เขตพื้นที่ ตำบลวาวี อำเภอแม่สรวย จังหวัดเชียงราย ในระดับความสูงระหว่าง 1,000 - 1,700 เมตร จากระดับน้ำทะเล รายละเอียดตามแผนที่

(8) การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

(1) กาแฟดอยช้าง จะต้องผลิตในพื้นที่ ตำบลวาวี อำเภอแม่สรวย จังหวัดเชียงราย

(2) กระบวนการผลิตจะต้องได้ผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ปลูกกาแฟ ผู้แปรรูป รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

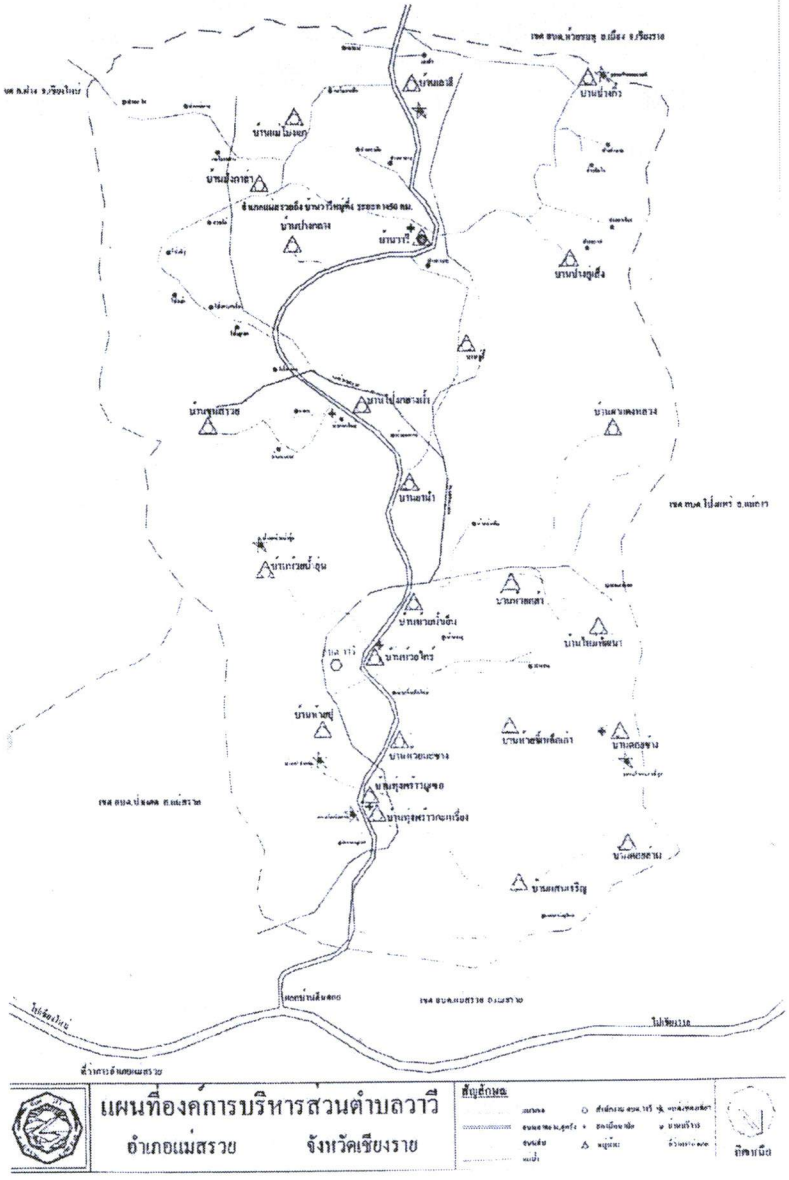
(9) เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

(1) จัดให้มีระบบการตรวจสอบและควบคุม ทั้งกระบวนการผลิต ในระดับผู้ผลิต และระดับจังหวัด

(2) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนสมาชิก/ผู้ผลิตกาแฟดอยช้าง และผู้จำหน่าย ที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์กาแฟดอยช้าง

(3) ผู้ขอขึ้นทะเบียนต้องจัดทำคู่มือการปฏิบัติงาน สำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ กาแฟดอยช้าง

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์
กาแฟดอยช้าง



พื้นที่ปลูกกาแฟดอยช้าง อยู่ในหุบเขาดอยช้าง ในเขตตำบลวาวี อำเภอแม่สรวย จังหวัดเชียงราย ซึ่งตั้งอยู่ทางทิศเหนือของประเทศไทย