



ประกาศกรมทรัพย์สินทางปัญญา

เรื่อง การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

กາແພດອຍດຸງ

ทะเบียนเลขที่ สช 49100005

เพื่อให้การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์เป็นไปตาม พระราชบัญญัติคุ้มครองสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ พ.ศ. 2546 อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 32 แห่งพระราชบัญญัติ
ระเบียนบริหารราชการแผ่นดิน พ.ศ. 2534 แก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติระเบียนบริหารราชการแผ่นดิน (ฉบับที่ 5) พ.ศ. 2545 กรมทรัพย์สินทางปัญญาจึงออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ให้ขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ กາແພດອຍດຸງ คำขอเลขที่ 48100009
ทะเบียนเลขที่ สช 49100005 ซึ่งมีรายการทางทะเบียน ตามบัญชีแบบท้ายประกาศฉบับนี้

ทั้งนี้ ตั้งแต่วันที่ 18 เมษายน 2549

ประกาศ ณ วันที่ ๒ พฤษภาคม ๒๕๔๙

24/49

นาย ๖๑, ๗๑

(นายคณิสสร นาวาณุเคราะห์)
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

คำขอนี้มีผลตั้งแต่วันยื่นคำขอว่า: ทะเบียน 15 ธันวาคม 2548

(นางปัจมินา ชนสันดิ)
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

๓๐ ๗.๔. ๒๕๕๖

ทะเบียนสิ่งปลูกสร้างภูมิศาสตร์

กาเฟดอยตุ้ง

(1) เลขที่คำขอ	48100009	ทะเบียนเลขที่	สช 49100005
(2) วันที่ยื่นคำขอ	15 สิงหาคม 2548	วันที่ขึ้นทะเบียน	15 สิงหาคม 2548
(3) ผู้ขอขึ้นทะเบียน	มูลนิธิแม่ฟ้าหลวง ในพระบรมราชูปถัมภ์ ที่อยู่ อาคารเอนกประสงค์ ตำบลแม่ฟ้าหลวง อำเภอแม่ฟ้าหลวง จังหวัดเชียงราย 57240		

(4) คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

กาเฟดอยตุ้ง หมายถึง กาเฟอาราบิก้า ที่ได้จากการพัฒนาด้วยตุ้งบนเทือกเขา
นางนอน จังหวัดเชียงราย ที่ระดับความสูง 800–1,200 เมตร จากระดับน้ำทะเล และผลิตเป็นสารกาแฟ และกาเฟคั่ว
เม็ดบนพื้นที่โครงการพัฒนาด้วยกรรมวิธีของโครงการดังกล่าว

ลักษณะของสินค้า

(1) พันธุ์กาแฟ : พันธุ์อาราบิก้า (Arabica) ที่เป็นลูกผสมสามสายเลือด คือ สายพันธุ์คาติมอร์ สายพันธุ์คาทุยรา
สายพันธุ์คาทุย ที่มีการผสมกลั่นไปยังสายพันธุ์คาทุยรา 4 – 6 ช่วง เพื่อให้เกิดคุณสมบัติคงที่

(2) ลักษณะทางกายภาพ

- ผลกาแฟ : ผลสุกสีแดง หรือสีเหลือง

- สารกาแฟ : สีเขียวอมฟ้า สีเขียวอมเทา ความชื้นไม่เกินร้อยละ 10 – 12

- กาแฟคั่วเม็ด – บด : เป็นกาแฟ Moderate acidity และ Medium body มีระดับการคั่วตั้งแต่ Light medium
ถึง Very Dark มีสีน้ำตาลอ่อน จนถึง สีน้ำตาลเข้ม กลิ่นหอมและรสชาติดีกลมกล่อม

(3) ลักษณะทางเคมี

- มีค่าเฟอีน 1.5 – 1.6 ร้อยละของน้ำหนัก ความชื้น 0.5 – 1.0 ร้อยละของน้ำหนัก

กระบวนการผลิต

การปลูก

(1) คัดเลือกเมล็ดพันธุ์จากต้นที่ให้ผลผลิตสูง ปราศจากโรคแมลงและมีร้อยละการออกซูง

(2) เพาะเมล็ด

(3) กำหนดพื้นที่ปลูกที่มีระดับความสูง 800 – 1,200 เมตร จากระดับน้ำทะเล ภายใต้ร่มเงาของต้นไม้บังร่ม
ธรรมชาติ หรือโดยปลูกไม้บังร่มก่อน เช่น ต้นสน นางพญาเสือโคร่ง ต้นกระถิน แมคคada เมีย โดยให้แสงแดดรากผ่านได้ประมาณร้อยละ 50

(4) ระยะปลูก 2 x 2 เมตร

การดูแลรักษา

(1) ด้วยหญ้า กำจัดวัชพืช 3 ครั้ง ต่อปี และนำหญ้าที่ได้จากการด้วยมาคุณตัน

(2) ใส่ปุ๋ย บำรุงใบ บำรุงผล และบำรุงดินเป็นช่วงๆ ตามความเหมาะสม

(3) ไม่ใช้สารเคมีในการป้องกันและกำจัดศัตรูพืชใดๆ

(4) มีการตัดแต่งกิ่ง เพื่อให้ต้นกาแฟสร้างกิ่งใหม่

การเก็บเกี่ยวและผลิตกาแฟกาแฟกกาลา (Parchment)

- (1) ระยะเก็บเกี่ยว ตั้งแต่เดือนตุลาคม – กุมภาพันธ์ ของทุกปี
- (2) เริ่มเก็บเฉพาะผลสุกที่มีสีแดง หรือ สีเหลือง อย่างพิถีพิถันในตอนเช้า โดยเก็บทีละผลด้วยมือ
- (3) การล้าง ทำทันทีที่ผลกาแฟสดมาถึงโรงงาน เพื่อแยกใบไม้และเศษสิ่งอื่นๆ ออก
- (4) การปอกเปลือก ทำโดยปอกเปลือกออกอกรโดยเครื่องจักรที่ไม่ทำให้เมล็ดที่ปอกเปลือกเกิดความเสียหาย
- (5) การขัดเมือก ผลกาแฟที่ปอกเปลือกแล้ว จะถูกนำไปปั่นเมือกโดยเครื่องปั่นเมือก ผลที่ได้จะเป็นกาแฟกาแฟกกาลา (Parchment) ให้แห้งไว้ค้างคืน
- (6) กระบวนการตั้งแต่การเก็บจนถึงการขัดเมือก ต้องทำให้เสร็จภายใน 24 ชั่วโมง
- (7) การตากกาแฟกาแฟกกาลา ทำในรุ่งเช้าของวันถัดมา โดยล้างกาแฟกาแฟกกาลาด้วยน้ำให้สะอาด และนำไปตากแดดบนลานซีเมนต์ ทำการเกลี่ยกลับกาแฟกาแฟกกาลาทุกๆ 30 นาที ทุกวันจนได้ความชื้นเหลือร้อยละ 10 - 12

การบรรจุและเก็บรักษากาแฟกาแฟกกาลา

บรรจุกาแฟกาแฟกกาลาแห้งที่มีความชื้นร้อยละ 10-12 ในกระสอบป้าน วางแผนไว้บนพื้นยกระดับ ไม่ถูกแสงแดด อากาศถ่ายเทได้สะดวก และเป็นพื้นที่ที่มีการควบคุมความชื้นไม่เกินร้อยละ 60

การผลิตสารกาแฟ (Green Bean)

มี 4 ขั้นตอน คือ การสีเขียวเปลือกกาแฟออก การใช้ลมเป่าเพื่อเอาเศษของกาลาออกจากสารกาแฟ การคัดขนาด ตามสีผ่านคูณย์กลาง การคัดน้ำหนักโดยใช้หลักแรงโน้มถ่วง จะได้สารกาแฟคุณภาพของดอยตุง Peaberry Extra Fancy , Fancy No. 1 และ Prime มีสีเขียวอมฟ้า หรือสีเขียวอมเทา ที่มีความชื้นร้อยละ 10 – 12

การผลิตกาแฟคั่ว-บด (Roasted Coffee)

- (1) นำสารกาแฟมาคั่ว โดยคั่วในเครื่องคั่วที่มีคุณภาพและผู้ค้าที่มีความชำนาญ การคั่วทำได้หลายระดับ ตั้งแต่ light medium จนถึง Very Dark โดยทดลองคั่วใน small batch และทำการ cup test ก่อน คั่วใน large batch และทำการ cup test ทุก batch เมื่อคั่วเสร็จ ทำการ decarbon dioxide อย่างระมัดระวัง เพื่อไม่ให้กลิ่นของการเผาไหม้ไปด้วย
- (2) การผสม ผสมกาแฟคั่วบดที่มีขนาด และคุณภาพต่างๆ ตามสูตรต่างๆ
- (3) การบดกาแฟที่คั่วแล้ว มี 3 ระดับ คือ บดแบบหยาบ (Coarse) บดแบบปานกลาง(Medium) และบดแบบละเอียด (Fine)

การบรรจุหินห่อ

ภาชนะบรรจุมีวาร์ลระบายน้ำจากภายนอก และป้องกันอากาศจากภายนอกร้าวเข้าถุง

รายละเอียดบนฉลาก ให้ประกอบด้วยคำว่า

กาแฟดอยตุง

(5) ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ พื้นที่ส่วนใหญ่ประกอบด้วยเทือกเขาสูงชันเป็นแนวยาวเห็นได้ชัดของผึ้งตะวันออก และตะวันตกของพื้นที่ ทำให้เกิดร่องหุบเขาเป็นแนวยาวแคบๆ ระหว่างเทือกเขางสองด้านอยู่บริเวณตอนกลางของพื้นที่ มีความสูง 478 – 1,509 เมตร จากระดับน้ำทะเล พื้นที่พัฒนาดอยตุงเป็นภูเขาสูงชันสลับซับซ้อนประกอบด้วยหินหลาภูนิด และส่วนใหญ่เป็นหินที่มีความคงทนต่อการกัดกร่อนไกลีเคียงกัน สภาพที่สูงชันทำให้เกิดร่องน้ำและลำห้วยต่างๆ ได้แก่ น้ำเป็น ห้วยผึ้ง ห้วยจะโล ห้วยป่ากลัว ห้วยน้ำริน น้ำแม่ไร่ น้ำด่าง เป็นต้น ฝนตกชุด มีวันฝนตกปีละไม่น้อยกว่า 120 วัน ปริมาณน้ำฝนเฉลี่ย 2,266 มิลลิเมตรต่อปี อุณหภูมิเฉลี่ย 22.7 องศาเซลเซียส ลักษณะดิน ส่วนมากเป็นดินร่วน ดินร่วนปนดินเหนียว ดินร่วนปนทราย และดินเหนียว มีคุณสมบัติให้น้ำซึมผ่านได้ปานกลาง

ปัจจัยทางธรรมชาติและปัจจัยจากมนุษย์มีส่วนสำคัญต่อการผลิตกาแฟดอยตุง โดยพื้นที่ดอยตุงมีลักษณะเป็นเทือกเขาสูง ในระดับความสูง 800 – 1,200 เมตร จากระดับน้ำทะเล เหมาะแก่การปลูกกาแฟอาบิค้า ประกอบกับ

ประวัติความเป็นมา เมื่อวันที่ 15 มกราคม 2530 สมเด็จพระศรีนครินทราบรมราชชนนีทรงมีพระราชบรมฯ เสรับสั่งว่า “ฉันจะปลูกป่าบนดอยดุง” และทรงมีพระราชดำริที่จะจัดตั้งโครงการพัฒนาดอยดุงใน พ.ศ. 2531 เพื่อฟื้นฟูสภาพป่าที่ถูกทำลายไป กาแฟอารา比ก้า เป็นหนึ่งในพืชเศรษฐกิจที่ทรงเลือกนำมาให้ชาวเขาปลูกทดแทนการปลูกผักฝัน โดยสมเด็จพระศรีนครินทราบรมราชชนนีทรงปลูกกาแฟอารา比ก้าต้นแรกในพื้นที่ดอยดุง เมื่อวันที่ 10 พฤษภาคม 2535 ในปัจจุบันชนเผ่าที่อาศัยอยู่ในพื้นที่ดอยดุง สามารถเลิกการปลูกผักฝันได้อย่างเด็ดขาด

กาแฟดอยดุง เป็นผลผลิตของป่าเศรษฐกิจในพื้นที่โครงการพัฒนาดอยดุง ตามแนวพระราชดำริของสมเด็จพระศรีนครินทราบรมราชชนนี ซึ่งเป็นการสร้างงานให้ชาวบ้านในพื้นที่ มีรายได้สามารถเลี้ยงตัวเองได้ตามพระราชประสงค์ที่ต้องการให้คนกับป่าอยู่ร่วมกันได้ และเพื่อมีให้กลับไปตัดไม้ทำลายป่า ทำไร่เลื่อนลอยตลอดจนปลูกฝันอีก

จากพระราชบรมฯ น่านดังกล่าว โครงการฯ จึงได้รับการยกย่องจาก สำนักงานโครงการควบคุมยาเสพติดระหว่างประเทศแห่งสหประชาชาติ (UNITED NATIONS Office on Drugs and Crime) และได้รับเกียรติให้ใช้สัญลักษณ์ UNODC บนสินค้าทุกชนิดที่ผลิตจากโครงการฯ นี้ โดยมีข้อความว่า “รายได้จากการขายผลิตภัณฑ์นี้ มีส่วนในการทำให้โลกปลอดยาเสพติด ประสบผลสำเร็จด้วยวิธีการของโครงการพัฒนาอย่างยั่งยืน ราชภูมิที่ครั้งหนึ่งต้องพึ่งการผลิตฝันในการดำรงชีวิต สามารถเปลี่ยนวิธีการหารายได้อย่างสุจริต โดยผลิตสินค้าเหล่านี้”

(6) ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตการผลิตกาแฟดอยดุง ในเขตพื้นที่ดอยดุง (โครงการพัฒนาดอยดุง) ตั้งอยู่บริเวณเขตติดต่อ อำเภอแม่ฟ้าหลวง และอำเภอแม่สาย จังหวัดเชียงราย มีเนื้อที่ประมาณ 93,515 ไร่ หรือ 149.62 ตารางกิโลเมตร ระหว่างเส้นรุ้งที่ 20 13 45 ถึง 20 26 39 เหนือ และเส้นแบ่งที่ 99 43 18 ถึง 99 52 52 ตะวันออก รายละเอียดตามแผนที่

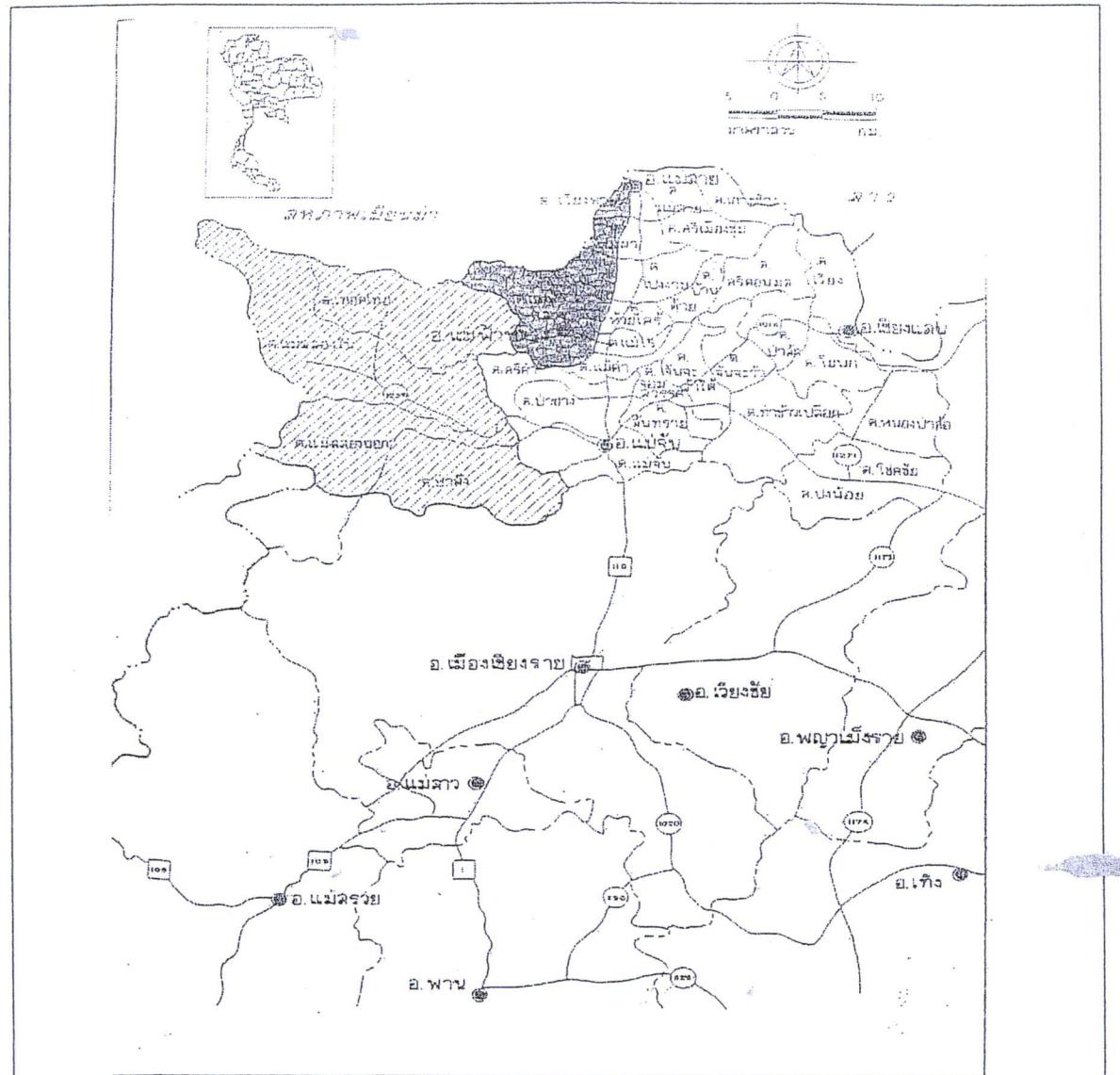
(7) เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

- (1) จัดให้มีระบบการตรวจสอบและควบคุม ทั้งกระบวนการผลิต ในระดับผู้ผลิต และระดับจังหวัด
- (2) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ปลูก/ผู้ผลิตกาแฟดอยดุง และผู้จำหน่าย ที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ กาแฟดอยดุง
- (3) ผู้ขึ้นทะเบียนต้องจัดทำคู่มือการปฏิบัติงาน สำหรับสมาชิกผู้ปลูก/ผู้ผลิตสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ กาแฟดอยดุง

(8) การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

- (1) กาแฟดอยดุง จะต้องผลิตในพื้นที่โครงการพัฒนาดอยดุง
- (2) กระบวนการผลิตจะต้องได้ผ่านกระบวนการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ปลูกกาแฟ รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ การไฟดอยตุง



พื้นที่ผลิตกาแฟคอยตุ่งอยู่บนพื้นที่โครงการพัฒนาดอยตุง ตั้งอยู่บริเวณเขตดิตต่อ
อำเภอแม่ฟ้าหลวง และ อำเภอแม่สาย จังหวัดเชียงราย ระหว่างเส้นรุ่งที่ 20 13 45 ถึง 20 26 39
เหนือ และ เส้นแบงที่ 99 43 18 ถึง 99 52 52 ตะวันออก

ทิศเหนือ	ติดต่อกับ	สถานีธรรศ์สังคุณนิยมแห่งพม่า
ทิศใต้	ติดต่อกับ	ถ้ำน้ำแม่คำดอยป่าคาหลวง และดอยผาเมี้ยว
ทิศตะวันออก	ติดต่อกับ	แนวเขตป่าคงวนแห่งชาติป่าดอยนางนอน
ทิศตะวันตก	ติดต่อกับ	ถันปันน้ำแม่ปิง และ ถันปันน้ำเมือง