



กรมทรัพย์สินทางปัญญา  
กระทรวงพาณิชย์

เล่มที่ 20  
วันที่ประกาศโฆษณา

เลขที่ประกาศ 71  
16 มิถุนายน 2557

ประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เลขที่คำขอ 55200091 วันที่ยื่นคำขอ 10 กรกฎาคม 2555

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ กาแฟบวนมาถวด (BUON MA THUOT COFFEE)

รายการสินค้า เมล็ดกาแฟ

ผู้ขอขึ้นทะเบียน สมาคมผู้ปลูกกาแฟบวนมาถวด  
(BUON MA THUOT COFFEE ASSOCIATION)

ที่อยู่ 11 เอ ทรัน ฮุง เดอ สตรีท บวนมาถวดซิตี จังหวัดดักลัก ประเทศเวียดนาม

1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

กาแฟบวนมาถวด (BOUN MA THUOT COFFEE) หมายถึง กาแฟโรบัสต้าที่มีรสชาติขมกลมกล่อม ปราศจากการสเปรี้ยว และมีปริมาณคาเฟอีนร้อยละ 2.0 - 2.2 ซึ่งปลูกบนบริเวณพื้นที่สูงของบวนมาถวดในระดับความสูง 400 - 800 เมตรเหนือระดับน้ำทะเล ภายในพื้นที่เขตคู เมอ การ์ เขตเอีย เฮอ เลโอ เขตครอง อานา เขตครอง บุก เขตครองนัง เขตครองปัก และเมืองบวนมาถวด ของจังหวัดดักลัก

ลักษณะของสินค้า

(1) พันธุ์กาแฟ : พันธุ์โรบัสต้า

(2) ลักษณะทางกายภาพ

- สี เขียวอมเทา เขียว หรือ เทาอมเขียว
- ขนาดเมล็ด ยาว 10 - 11 มิลลิเมตร กว้าง 6 - 7 มิลลิเมตร หนา 3 - 4 มิลลิเมตร
- กลิ่น มีเอกลักษณ์เมื่อผ่านการคั่วอย่างถูกต้อง
- รสชาติ ขมกลมกล่อม ปราศจากการสเปรี้ยว

(3) ลักษณะทางเคมี

- ปริมาณคาเฟอีน : ร้อยละ 2.0 - 2.2

2. กระบวนการผลิต

การปลูก

(1) พันธุ์กาแฟที่ได้รับจากศูนย์การผลิตที่ได้รับอนุญาต

(2) การเพาะกล้า ประมาณ 6 - 8 เดือนในเรือนเพาะชำ

(3) การตอกกิ่งแบบเสียบลิ้ม หน่อพันธุ์สำหรับเสียบกิ่ง ต้องมีความยาวอย่างน้อย 10 เซนติเมตร และมีใบเจริญเต็มที่ยังอย่างน้อยหนึ่งคู่ ต้องเสียบกิ่งอย่างน้อย 1 เดือนก่อนนำมาปลูก

(4) ปลุกในแปลงให้มีระยะห่างระหว่างต้น 3 x 3 เมตร บนพื้นที่ที่มีระดับความสูง 400 - 800 เมตรเหนือระดับน้ำทะเล โดยปลุกไถ่ต้นไม้เพื่อบังแดดและบังลม

#### **การดูแลรักษา**

(1) กำจัดวัชพืชและการคลุมดิน ควรมีการกำจัดวัชพืช โดยในช่วงต้นฤดูแล้งควรปล่อยหญ้าวัชพืชรอบๆ ไร่กาแฟไว้ เพื่อป้องกันไร่กาแฟจากไฟป่า และในระยะเริ่มต้นปลูกกาแฟให้ใช้พืชที่เป็นเศษดกค้ำมา เป็นวัสดุคลุมดินระหว่างฤดูร้อน

(2) ใส่ปุ๋ยมูลสัตว์ ปุ๋ยอินทรีย์ หรือปุ๋ยเคมี ตามความเหมาะสม

(3) การให้น้ำ ขึ้นอยู่กับสภาวะของภูมิอากาศและปริมาณน้ำที่หาได้ในแต่ละบริเวณนั้นๆ

(4) จัดแต่งกิ่งเพื่อช่วยด้านผลผลิตและคุณภาพเมล็ดกาแฟ

#### **การเก็บเกี่ยวและผลิตกาแฟกะลา (Parchment)**

(1) ระยะเก็บเกี่ยว ระหว่างเดือนตุลาคมถึงธันวาคม โดยเลือกเก็บเฉพาะผลสุก เก็บด้วยมือ ผลกาแฟที่เก็บเกี่ยวได้จะต้องถูกส่งไปยังโรงงานแปรรูปภายใน 24 ชั่วโมงหลังจากเก็บเกี่ยว และเข้าสู่กระบวนการแปรรูปจะต้องไม่เกิน 48 ชั่วโมง

(2) การแปรรูปแบบเปียก

- คัดเลือกผลกาแฟ โดยการแยกขนาดของเมล็ด แยกสิ่งปนเปื้อนจากนั้นนำไปแช่และล้างทำความสะอาดเมล็ด

- การปอกเปลือกเมล็ดต้องปฏิบัติตามขั้นตอนอย่างเข้มงวดเพื่อป้องกันเปลือกชั้นในและเมล็ดกาแฟที่อยู่ข้างในถูกบดขยี้

- กำจัดเมือกโดยการหมัก โดยทั่วไปจะหมักกาแฟนาน 36 - 48 ชั่วโมงและพลิกกลับเมล็ด 1 - 2 ครั้ง

- หลังหมักแล้วนำมาล้างเพื่อกำจัดเมือกที่ยังหลงเหลือที่ติดอยู่กับด้านนอกของเปลือกชั้นในออกให้หมด โดยล้างด้วยน้ำสะอาด ด้วยมือหรือเครื่องล้าง

- สามารถใช้เครื่องปอกเปลือกควบคู่กับเครื่องล้างเมือกได้เพื่อประหยัดน้ำ

- นำไปทำให้แห้งเพื่อลดความชื้นของเมล็ดกาแฟลงให้เหลือร้อยละ 12 - 13 ซึ่งควรทำโดยการตากแดดโดยตรง หรือใช้เครื่องอบแห้ง หรือทั้งสองอย่างร่วมกัน

(3) การแปรรูปแบบแห้ง

ตากผลกาแฟด้วยแสงอาทิตย์บนลานตาก โดยความหนาของเมล็ดกาแฟควรจะอยู่ระหว่าง 3 - 5 เซนติเมตร พลิกกลับเป็นครั้งคราว ตากแดดกระทั่งเมล็ดกาแฟมีความชื้นที่ร้อยละ 12 - 13 ห้ามตากผลกาแฟบนพื้นดิน และห้ามนำเครื่องบดมาบดผลกาแฟก่อนการตาก

#### **การสีกาแฟกะลา (Hulling)**

เป็นกระบวนการนำเมล็ดกาแฟกะลาที่แห้งแล้วมาสีด้วยเครื่องสีเพื่อแยกเอาเปลือกชั้นในออกจากเมล็ดกาแฟ

#### **การขัดเงา**

เพื่อเพิ่มความสว่าง ความเงา และความสะอาด ทำให้เมล็ดกาแฟมีรูปลักษณ์ที่สวยงาม

#### **การคัดเกรดเมล็ด**

(1) การคัดเกรดด้วยขนาด เพื่อแยกขนาดเมล็ด แยกเมล็ดแตก แยกสิ่งปนเปื้อน โดยใช้ตะแกรงที่มีรูขนาดต่างๆ ตามกำหนดในการแยกเมล็ดกาแฟ

(2) การตัดเกรดด้วยน้ำหนักร เพื่อแยกเมล็ดที่มีน้ำหนักแตกต่างกัน โดยใช้คนคัด (Catadors) หรือ การร่อนบนตะแกรงเอียงที่สั่นร่วมกับการเป่าลม

(3) การตัดเกรดด้วยสี เพื่อให้ได้สีของเมล็ดกาแฟที่ผลิตในคราวเดียวกันให้มีสีเท่าๆ กันและแยกเมล็ดที่มีสีผิดเพี้ยนจากธรรมชาติออก โดยใช้ตาเปล่าหรือใช้เครื่องมืออิเล็กทรอนิกส์ก็ได้ เป็นการเพิ่มคุณภาพขั้นสุดท้ายให้แก่เมล็ดก่อนส่งจำหน่าย

#### การเก็บรักษาเมล็ดกาแฟ

- เมล็ดกาแฟที่บรรจุถุงแล้วจะต้องเก็บรักษาอย่างเหมาะสมก่อนนำออกจำหน่ายหรือส่งออกต่างประเทศ

- โรงเก็บกาแฟจะต้องมีคุณสมบัติสอดคล้องกับข้อกำหนดของโรงเก็บอาหาร มีอากาศถ่ายเทได้ดี ไม่มีความชื้นสูง ไม่มีรอยรั่ว สร้างจากวัสดุทนไฟ การระบายอากาศจะต้องปรับได้ตามฤดูกาล

#### การบรรจุหีบห่อ

ผลิตผลสุดท้ายหลังจากการคัดแยกเกรดและผ่านการควบคุมคุณภาพมาแล้ว เมล็ดจะต้องบรรจุในถุงที่สะอาดและปราศจากกลิ่น การบรรจุต้องสอดคล้องกับข้อกำหนดดังนี้

- มีการระบุน้ำหนักสุทธิ
- มีการฉีกบรรจุภัณฑ์
- มีการติดฉลาก ให้ประกอบด้วยคำว่า **BOUN MA THUOT COFFEE**

#### การควบคุมสินค้า

คณะกรรมการประชาชนดักลัก และสำนักงานควบคุมและตรวจสอบกาแฟและผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรสำหรับการนำเข้าและส่งออกแห่งเวียดนาม กระทรวงเกษตรและพัฒนาชนบท

### 3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

**ลักษณะภูมิประเทศ** เมืองบวนมาถวด เป็นเมืองหลวงในจังหวัดดักลัก (Dak Lak Province) เป็นเมืองใหญ่ที่สุดทางตอนใต้ของประเทศเวียดนาม อยู่ในระดับความสูงตั้งแต่ 400 – 800 เมตร เหนือระดับน้ำทะเล ภูมิประเทศเป็นเนินเขามีความลาดเอียงไม่มากนักเหมาะสมแก่การปลูกกาแฟ ลักษณะดินเป็นดินลูกรังสีแดง มีความพรุนสูงน้ำซึมเข้าออกได้ดีเก็บความชื้นได้สูงระบายน้ำได้ดี ดินชนิดนี้ทำให้รากของต้นกาแฟแผ่ขยายได้ดีทั้งทางลึกและทางกว้างส่งผลให้ต้นกาแฟเจริญเติบโตได้ดีแข็งแรงและให้ผลผลิตสูง ลักษณะภูมิอากาศอุณหภูมิเฉลี่ยต่อปีคือ 23 – 24 องศาเซลเซียส ในฤดูฝนมีความแตกต่างของอุณหภูมิระหว่างวันอยู่ระหว่าง 10 – 15 องศาเซลเซียส และฤดูแล้งมีความแตกต่างของอุณหภูมิระหว่างวันอยู่ระหว่าง 15 – 20 องศาเซลเซียส ความแตกต่างของอุณหภูมิส่งผลดีต่อการเจริญเติบโตของต้นกาแฟ และสภาพอากาศที่เย็นมีผลต่อการสะสมสารแห่งในเมล็ดกาแฟ รวมถึงสภาพอากาศที่แห้งในช่วงฤดูการเก็บเกี่ยวช่วยให้เมล็ดกาแฟแห้งเร็ว ส่งผลให้คุณภาพของเมล็ดกาแฟบวนมาถวดมีรสชาติและกลิ่นที่เป็นเอกลักษณ์

**ประวัติความเป็นมา** ในช่วงยุคสำรวจดินแดนนักสำรวจชาวฝรั่งเศสพบว่าภูมิภาคนี้มีทรัพยากรมีค่าอยู่เป็นจำนวนมาก โดยเฉพาะพื้นที่ดินที่เหมาะสมอย่างยิ่งในการเพาะปลูกพืชไม้ยืนต้นแบบอุตสาหกรรม จึงได้มีการทดสอบโดยนำพืชไม้ยืนต้นมาทดลองปลูกในจังหวัดดักลัก ซึ่งในจำนวนนั้นมีต้นกาแฟอาราบิก้ามาทดลองปลูกในบวนมาถวดด้วย ผลปรากฏว่าได้เมล็ดกาแฟที่มีคุณภาพสูงและมีรสชาติดีกว่ากาแฟจากไฮอวี่

โคสต์ ซึ่งเป็นกาแฟที่มีชื่อเสียงอยู่ในยุโรปในช่วงเวลานั้น ทำให้นายทุนชาวฝรั่งเศสจำนวนมากมาลงทุนทำไร่ในบวนมาถวด โดยต้นกาแฟได้ถูกนำมาปลูกมากขึ้นเรื่อยๆ มากกว่าพืชชนิดอื่น โดยเป็นกาแฟอาราบิก้าร้อยละ 51 รองลงมาเป็นกาแฟโรบัสต้าร้อยละ 33 ที่เหลือเป็นชนิดอื่นๆ และมีการขยายพื้นที่ปลูกไปยังพื้นที่รอบๆ บวนมาถวด จนเมื่อเวียดนามได้รับอิสรภาพในปี ค.ศ.1975 พื้นที่ปลูกกาแฟในจังหวัดดักลัคส่วนใหญ่เป็นกาแฟโรบัสต้าและมีการตั้งโรงงานร่วมทุนในการผลิตกาแฟขึ้นมากมาย เป็นการยืนยันถึงความมีชื่อเสียงและคุณภาพของกาแฟในภูมิภาคนี้ได้เป็นอย่างดี ในปี 2004 จังหวัดดักลัคได้รับการยกย่องให้เป็นเมืองหลวงแห่งกาแฟด้านการส่งออกกาแฟบวนมาถวด (BUON MA THUOT COFFEE) เข้าถึงตลาดกว่า 52 ประเทศทั่วโลก รวมถึงตลาดเฉพาะกาแฟที่มีคุณภาพสูงและเข้มงวด เช่น ญี่ปุ่น สหรัฐอเมริกา และในยุโรปตะวันตก เป็นต้น ซึ่งได้รับการยอมรับจากผู้บริโภคเป็นอย่างดี จากประวัติศาสตร์กว่า 70 ปี ในแวดวงกาแฟ และจุดเด่นของสภาวะแวดล้อมเฉพาะทำให้กาแฟโรบัสต้าจากภูมิภาคบวนมาถวดได้รับการประกันคุณภาพ อันเนื่องมาจากการสั่งสมประสบการณ์อันเคร่งครัด ประกอบกับกระบวนการคัดสรรทั้งโดยธรรมชาติและโดยทางสังคมอันละเอียดละไม การผลิตและจัดจำหน่ายกาแฟโรบัสต้าได้กลายเป็นธรรมเนียมปฏิบัติอันยั่งยืนในการผลิตสินค้าโภคภัณฑ์ของจังหวัด และเป็นผู้นำในการสร้างมูลค่าผลิตภัณฑ์มวลรวมในประเทศ (ร้อยละ 35) และการส่งออก (ร้อยละ 85) “กาแฟบวนมาถวด (BUON MA THUOT COFFEE)” ได้กลายเป็นสัญลักษณ์และความภูมิใจของท้องถิ่นและยังมีส่วนในการสร้างความมั่งคั่งแก่ท้องถิ่นอีกด้วย

#### 4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การปลูกกาแฟบวนมาถวด ครอบคลุมเขตพื้นที่สูงของบวนมาถวดในพื้นที่เขตคู เมอ การ์ เขตเฮีย เฮอ เลโอ เขตครอง อานา เขตครอง บุก เขตครองนัง เขตครองปัก และเมืองบวนมาถวด ของจังหวัดดักลัค ประเทศเวียดนาม รายละเอียดตามแผนที่

#### 5. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

(1) กาแฟบวนมาถวด (BUON MA THUOT COFFEE) จะต้องมีการผลิตและบรรจุหีบห่อในพื้นที่ซึ่งได้รับอนุญาต

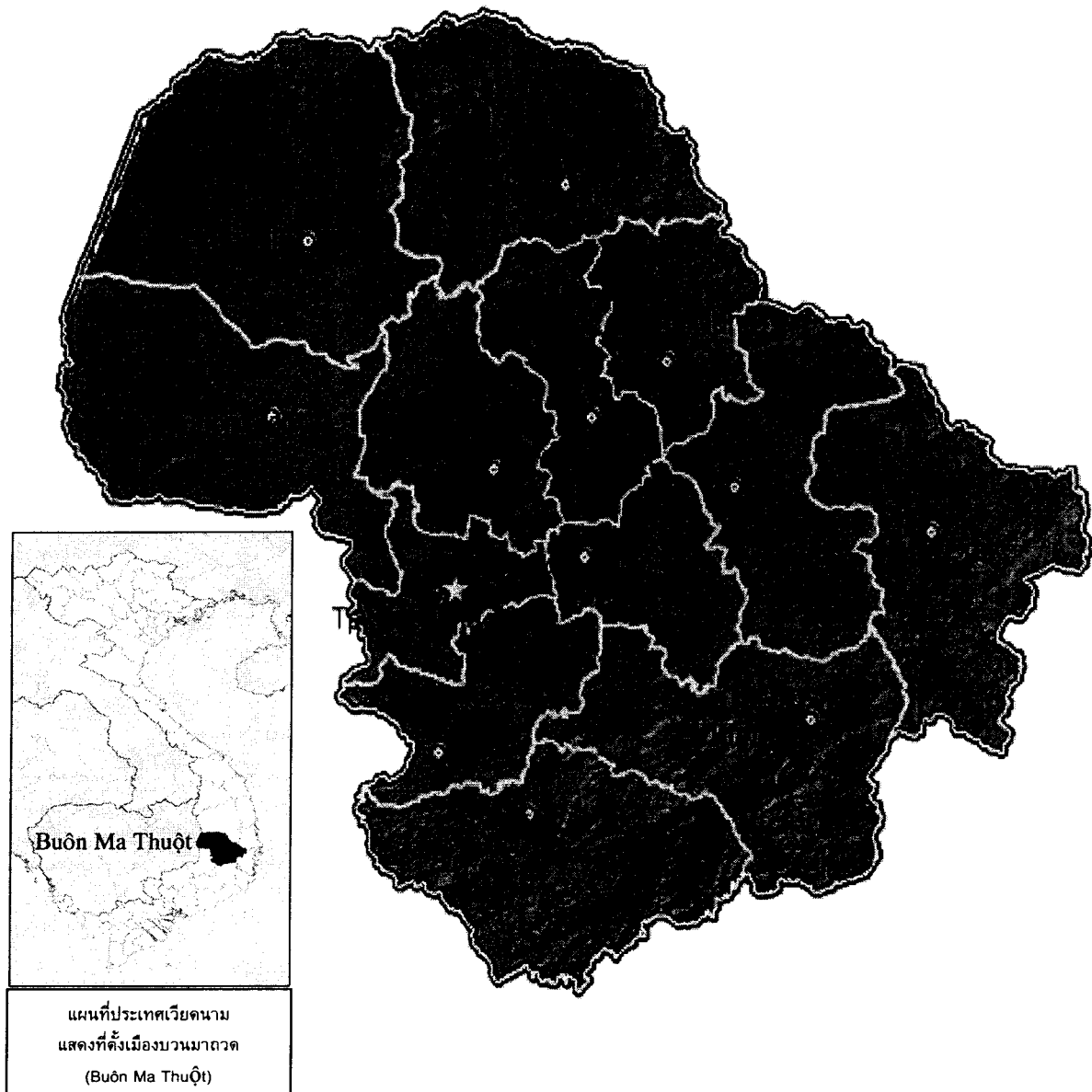
(2) เมล็ดกาแฟที่เป็นวัตถุดิบในการผลิตกาแฟบวนมาถวด (BUON MA THUOT COFFEE) จะต้องมาจากการเพาะปลูกในพื้นที่ซึ่งได้รับอนุญาต

(3) ผู้มีอำนาจควบคุมการใช้และคุ้มครองสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์กาแฟบวนมาถวด (BUON MA THUOT COFFEE) คือ คณะกรรมการประชาชนดักลัค และสำนักงานควบคุมและตรวจสอบกาแฟและผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรสำหรับการนำเข้าและส่งออกแห่งเวียดนาม กระทรวงเกษตรและพัฒนาชนบท

#### 6. เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

ผู้ขอขึ้นทะเบียนต้องมีหนังสือแจ้งต่อนายทะเบียน หากภายหลังปรากฏว่าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์กาแฟบวนมาถวด (BUON MA THUOT COFFEE) ไม่ได้รับความคุ้มครองตามกฎหมายของประเทศเวียดนามอีกต่อไปแล้ว

**แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์**  
**กาแฟบวนมาถวด (BUON MA THUOT COFFEE)**



ขอบเขตพื้นที่การปลูกกาแฟบวนมาถวด ครอบคลุมเขตพื้นที่สูงของบวนมาถวดในพื้นที่เขต  
คู เมอ การ์ เขตเอีย เฮอ เลโอ เขตครอง อานา เขตครอง บุก เขตครองนัง เขตครองปัก และเมืองบวน  
มาถวด ของจังหวัดดักลัก ประเทศเวียดนาม