



ประกาศกรมทรัพย์สินทางปัญญา
เรื่อง การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์
กาแฟวนมาถวด (BUON MA THUOT COFFEE)
ทะเบียนเลขที่ สช 57200065

เพื่อให้การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์เป็นไปตาม พระราชบัญญัติคุ้มครอง
สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ พ.ศ. 2546 อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 32 แห่งพระราชบัญญัติระเบียบ
บริหารราชการแผ่นดิน พ.ศ. 2534 แก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน
(ฉบับที่ 5) พ.ศ. 2545 กรมทรัพย์สินทางปัญญาจึงออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ให้ขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ กาแฟวนมาถวด (BUON MA THUOT COFFEE)
คำขอเลขที่ 55200091 ทะเบียนเลขที่ สช 57200065 ซึ่งมีรายการทางทะเบียนตามบัญชีแนบท้าย
ประกาศฉบับนี้

ทั้งนี้ ให้มีผลตั้งแต่วันยื่นคำขอขึ้นทะเบียน 10 กรกฎาคม 2555

ประกาศ ณ วันที่ 16 กันยายน พ.ศ. 2557

(นายสมศักดิ์ พณิชกุล)
รองอธิบดี ปฏิบัติราชการแทน
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

กาแฟบวนมาถวด

- | | | | |
|----------------------|--|-------------------|-----------------|
| (1) เลขที่คำขอ | 55200091 | ทะเบียนเลขที่ | สข 57200065 |
| (2) วันที่ยื่นคำขอ | 10 กรกฎาคม 2555 | วันที่ขึ้นทะเบียน | 10 กรกฎาคม 2555 |
| (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียน | สมาคมผู้ปลูกกาแฟบวนมาถวด
(BUON MA THUOT COFFEE ASSOICATION) | | |
| (4) รายการสินค้า | เมล็ดกาแฟ | | |

(5) คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า
คำนิยาม

กาแฟบวนมาถวด (BUON MA THUOT COFFEE) หมายถึง กาแฟโรบัสต้าที่มีรสชาติขมกลมกล่อมปราศจากรสเปรี้ยว และมีปริมาณคาเฟอีนร้อยละ 2.0 - 2.2 ซึ่งปลูกบนบริเวณพื้นที่สูงของบวนมาถวด ในระดับความสูง 400 - 800 เมตรเหนือระดับน้ำทะเล ภายในพื้นที่เขตคู เมอ การ์ เขตเอียเฮอ เลโอ เขตครอง อานา เขตครอง บุก เขตครองนัง เขตครองปัดและเมืองบวนมาถวด ของจังหวัดดักลัค

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 ปราศจากรสเปรี้ยว

(3) ลักษณะทางเคมี

- ปริมาณคาเฟอีน : ร้อยละ 2.0 - 2.2

กระบวนการผลิต

- (1) พันธุ์กาแฟที่ได้รับจากศูนย์การผลิตที่ได้รับสัญญาอนุญาต
- (2) การเพาะกล้า ประมาณ 6 - 8 เดือนในเรือนเพาะชำ
- (3) การตอกิ่งแบบเสียบปลั้ม หน่อพันธุ์สำหรับเสียบกิ่ง ต้องมีความยาวอย่างน้อย 10 เซนติเมตร และมีใบเจริญเต็มทีอย่างน้อยหนึ่งคู่ ต้องเสียบกิ่งอย่างน้อย 1 เดือนก่อนนำมาปลูก
- (4) ปลูกในแปลงให้มีระยะห่างระหว่างต้น 3 x 3 เมตร บนพื้นที่ที่มีระดับความสูง 400 - 800 เมตรเหนือระดับน้ำทะเล โดยปลูกได้ต้นไม้เพื่อบังแดดและบังลม

การดูแลรักษา

(1) กำจัดวัชพืชและการคลุมดิน ควรมีการกำจัดวัชพืช โดยในช่วงต้นฤดูแล้งควรปล่อยหญ้าวัชพืชรอบๆ ไร่กาแฟไว้ เพื่อป้องกันไร่กาแฟจากไฟป่า และในระยะเริ่มต้นปลูกกาแฟให้ใช้พืชที่เป็นเศษตกค้างมาเป็นวัสดุคลุมดินระหว่างฤดูร้อน

(2) ใส่ปุ๋ยมูลสัตว์ ปุ๋ยอินทรีย์ หรือปุ๋ยเคมี ตามความเหมาะสม

(3) การให้น้ำ ขึ้นอยู่กับสภาพของภูมิอากาศและปริมาณน้ำที่ทำได้ในแต่ละบริเวณนั้นๆ

(4) ตัดแต่งกิ่งเพื่อช่วยด้านผลผลิตและคุณภาพเมล็ดกาแฟ

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) การคัดเกรดด้วยน้ำหนัก เพื่อแยกเมล็ดที่มีน้ำหนักแตกต่างกัน โดยใช้คนคัด (Catadors) หรือการร่อนบนตะแกรงเอียงที่สั่นร่วมกับการเป่าลม

(3) การคัดเกรดด้วยสี เพื่อให้ได้สีของเมล็ดกาแฟที่ผลิตในคราวเดียวกันให้มีสีเท่าๆ กันและแยกเมล็ดที่มีสีผิดเพี้ยนจากธรรมชาติออก โดยใช้ตาเปล่าหรือใช้เครื่องมืออิเล็กทรอนิกส์ก็ได้ เป็นการเพิ่มคุณภาพขั้นสุดท้ายให้แก่เมล็ดก่อนส่งจำหน่าย

การเก็บรักษาเมล็ดกาแฟ

- เมล็ดกาแฟที่บรรจุถุงแล้วจะต้องเก็บรักษาอย่างเหมาะสมก่อนนำออกจำหน่ายหรือส่งออกต่างประเทศ
- โรงเก็บกาแฟจะต้องมีคุณลักษณะสอดคล้องกับข้อกำหนดของโรงเก็บอาหาร มีอากาศถ่ายเทได้ดีไม่มีความชื้นสูง ไม่มีรอยรั่ว สร้างจากวัสดุทนไฟ การระบายอากาศจะต้องปรับได้ตามฤดูกาล

การบรรจุหีบห่อ

ผลิตผลสุดท้ายหลังจากการคัดแยกเกรดและผ่านการควบคุมคุณภาพมาแล้ว เมล็ดจะต้องบรรจุในถุงที่สะอาดและปราศจากกลิ่น การบรรจุต้องสอดคล้องกับข้อกำหนดดังนี้

- มีการระบุน้ำหนักสุทธิ
- มีการผนึกบรรจุภัณฑ์
- มีการติดฉลาก ให้ประกอบด้วยคำว่า **BUON MA THUOT COFFEE**

การควบคุมสินค้า

คณะกรรมการประชาชนระดับลึค และสำนักงานควบคุมและตรวจสอบกาแฟและผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร สำหรับการนำเข้าและส่งออกแห่งเวียดนาม กระทรวงเกษตรและพัฒนาชนบท

(6) ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

เมืองบวนมาถวด เป็นเมืองหลวงในจังหวัดดักลัค (Dak Lak Province) เป็นเมืองใหญ่ที่สุดทางตอนใต้ของประเทศเวียดนาม อยู่ในระดับความสูงตั้งแต่ 400 – 800 เมตร เหนือระดับน้ำทะเล ภูมิประเทศเป็นเนินเขาที่มีความลาดเอียงไม่มากนักเหมาะสมแก่การปลูกกาแฟ ลักษณะดินเป็นดินลูกรังสีแดง มีความพรุนสูง น้ำซึมเข้าออกได้ดีเก็บความชื้นได้สูงระบายน้ำได้ดี ดินชนิดนี้ทำให้รากของต้นกาแฟแผ่ขยายได้ดีทั้งทางลึกและทางกว้างส่งผลให้ต้นกาแฟเจริญเติบโตได้ดีแข็งแรงและให้ผลผลิตสูง ลักษณะภูมิอากาศอุณหภูมิเฉลี่ยต่อปีคือ 23 – 24 องศาเซลเซียส ในฤดูฝนมีความแตกต่างของอุณหภูมิระหว่างวันอยู่ระหว่าง 10 – 15 องศาเซลเซียส และฤดูแล้งมีความแตกต่างของอุณหภูมิระหว่างวันอยู่ระหว่าง 15 – 20 องศาเซลเซียส ความแตกต่างของอุณหภูมิส่งผลดีต่อการเจริญเติบโตของต้นกาแฟ และสภาพอากาศที่เย็นมีผลต่อการสะสมสารแห้งในเมล็ดกาแฟ รวมถึงสภาพอากาศที่แห้งในช่วงฤดูการเก็บเกี่ยวช่วยให้เมล็ดกาแฟแห้งเร็วส่งผลให้คุณภาพของเมล็ดกาแฟบวนมาถวดมีรสชาติและกลิ่นที่เป็นเอกลักษณ์

ประวัติความเป็นมา

ในช่วงยุคสำรวจดินแดนนักสำรวจชาวฝรั่งเศสพบว่าภูมิภาคนี้อาศัยการมีค่าอยู่เป็นจำนวนมาก โดยเฉพาะพื้นที่ที่เหมาะสมอย่างยิ่งในการเพาะปลูกพืชไม้ยืนต้นแบบอุตสาหกรรม จึงได้มีการทดสอบโดยนำพืชไม้ยืนต้นมาทดลองปลูกในจังหวัดดักลัค ซึ่งในจำนวนนั้นมีต้นกาแฟอาราบิก้ามาทดลองปลูกในบวน

มาถวดด้วย ผลปรากฏว่าได้เมล็ดกาแฟที่มีคุณภาพสูงและมีรสชาติดีกว่ากาแฟจากไอวอรีโคสต์ ซึ่งเป็นกาแฟที่มีชื่อเสียงอยู่ในยุโรปในช่วงเวลานั้น ทำให้นักลงทุนชาวฝรั่งเศสจำนวนมากมาลงทุนทำไร่ในบวนมาถวด โดยต้นกาแฟได้ถูกนำมาปลูกมากขึ้นเรื่อยๆ มากกว่าพืชชนิดอื่น โดยเป็นกาแฟอาราบิก้าร้อยละ 51 รองลงมา เป็นกาแฟโรบัสต้าร้อยละ 33 ที่เหลือเป็นชนิดอื่นๆ และมีการขยายพื้นที่ปลูกไปยังพื้นที่รอบๆ บวนมาถวด จนเมื่อเวียดนามได้รับอิสรภาพในปี ค.ศ.1975 พื้นที่ปลูกกาแฟในจังหวัดดักลัคส่วนใหญ่เป็นกาแฟโรบัสต้าและมีการตั้งโรงงานร่วมทุนในการผลิตกาแฟขึ้นมากมาย เป็นการยืนยันถึงความมีชื่อเสียงและคุณภาพของกาแฟในภูมิภาคนี้ได้เป็นอย่างดี ในปี 2004 จังหวัดดักลัคได้รับการยกย่องให้เป็นเมืองหลวงแห่งกาแฟ ด้านการส่งออกกาแฟบวนมาถวด (BUON MA THUOT COFFEE) เข้าถึงตลาดกว่า 52 ประเทศทั่วโลก รวมถึงตลาดเฉพาะกาแฟที่มีคุณภาพสูงและเข้มงวด เช่น ญี่ปุ่น สหรัฐอเมริกา และยุโรปตะวันตก เป็นต้น ซึ่งได้รับการยอมรับจากผู้บริโภคเป็นอย่างดี จากประวัติศาสตร์กว่า 70 ปี ในแวดวงกาแฟ และจุดเด่นของสภาวะแวดล้อมเฉพาะทำให้กาแฟโรบัสต้าจากภูมิภาคบวนมาถวดได้รับการประกันคุณภาพ อันเนื่องมาจากการสั่งสมประสบการณ์อันเคร่งครัด ประกอบกับกระบวนการคัดสรรทั้งโดยธรรมชาติและโดยทางสังคมอันละเอียดละไม การผลิตและจัดจำหน่ายกาแฟโรบัสต้าได้กลายเป็นธรรมเนียมปฏิบัติอันยั่งยืนในการผลิตสินค้าโภคภัณฑ์ของจังหวัด และเป็นผู้นำในการสร้างมูลค่าผลิตภัณฑ์มวลรวมในประเทศ (ร้อยละ 35) และการส่งออก(ร้อยละ 85) "กาแฟบวนมาถวด (BUON MA THUOT COFFEE)" ได้กลายเป็นสัญลักษณ์และความภูมิใจของท้องถิ่นและยังมีส่วนในการสร้างความมั่งคั่งแก่ท้องถิ่นอีกด้วย

(7) ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การปลูกกาแฟบวนมาถวด ครอบคลุมเขตพื้นที่สูงของบวนมาถวดในพื้นที่เขตคู เมอ การ์ เขตเอีย เฮอ เลโอ เขตครอง อานา เขตครอง บุค เขตครองนัง เขตครองปัก และเมืองบวนมาถวด ของจังหวัดดักลัค ประเทศเวียดนาม รายละเอียดตามแผนที่

(8) เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

ผู้ขอขึ้นทะเบียนต้องมีหนังสือแจ้งต่อนายทะเบียน หากภายหลังปรากฏว่าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์กาแฟบวนมาถวด (BUON MA THUOT COFFEE) ไม่ได้รับความคุ้มครองตามกฎหมายของประเทศเวียดนามอีกต่อไปแล้ว

(9) 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

