



กรมทรัพย์สินทางปัญญา
กระทรวงพาณิชย์

เล่มที่ 24
วันที่ประกาศโฆษณา

เลขที่ประกาศ 82
21 ธันวาคม 2558

ประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เลขที่คำขอ 56100103 วันที่ยื่นคำขอ 13 กันยายน 2556

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ กาแฟดงมะไฟ

รายการสินค้า กาแฟสาร/กาแฟคั่ว/กาแฟบด

ผู้ขอขึ้นทะเบียน กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกาแฟอาราบิก้าและมะคาเดเมียแบบประชาราชาบ้านดงมะไฟ

ที่อยู่ 256 หมู่ 8 บ้านดงมะไฟ ตำบลมะเกลือใหม่ อำเภอสูงเนิน จังหวัดนครราชสีมา

1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

กาแฟดงมะไฟ (Kafee Dong Ma Fai) หมายถึง กาแฟอาราบิก้าที่ปลูกบนภูเขาที่ระดับความสูงตั้งแต่ 400 - 700 เมตร เหนือระดับน้ำทะเล ในพื้นที่หมู่บ้านดงมะไฟ ตำบลมะเกลือใหม่ อำเภอสูงเนิน จังหวัดนครราชสีมา ด้วยกรรมวิธีการผลิตมาตรฐานเป็นกาแฟสารและกาแฟคั่ว-บด มีปริมาณคาเฟอีนไม่เกินร้อยละ 1 ของน้ำหนัก

ลักษณะของสินค้า

(1) พันธุ์กาแฟ : พันธุ์อาราบิก้า (Arabica) สายพันธุ์คาติมอร์ F-7

(2) ลักษณะทางกายภาพ

- กาแฟสาร (Green Bean) : สีเขียวอมเทา มีความชื้นไม่เกินร้อยละ 12

- กาแฟคั่ว-บด (Roasted & Ground coffee) : มีระดับการคั่ว 2 ระดับคือ คั่วเข้ม

(Dark roasted) และคั่วกลาง (Medium roasted) มีความหอม รสชาติกลมกล่อม

- รสชาติ : กลมกล่อม มีกลิ่นหอม

(3) ลักษณะทางเคมี

- ปริมาณคาเฟอีน : ไม่เกินร้อยละ 1 ของน้ำหนัก

2. กระบวนการผลิต

การปลูก

(1) พันธุ์กาแฟที่ใช้ พันธุ์อาราบิก้า (Arabica) สายพันธุ์คาติมอร์ F-7

(2) เพาะเมล็ด โดยคัดเลือกเมล็ดพันธุ์ที่ปราศจากโรค และเพาะเมล็ดในแปลงที่เตรียมไว้

(3) เพาะต้นกล้า ในช่วง 8 - 12 เดือน

- (4) คัดเลือกต้นกล้าที่มีลักษณะแข็งแรงสมบูรณ์
- (5) ปลูกในพื้นที่ที่กำหนด มีระดับความสูงตั้งแต่ 400 - 700 เมตร เหนือระดับน้ำทะเล
- (6) ขุดหลุมปลูกขนาด 30 x 30 เซนติเมตร มีความลึก 30 เซนติเมตร รองกันหลุมด้วยปุ๋ยคอก โดยมีระยะห่างระหว่างหลุม 2 x 2 เมตร และมีต้นมะคาเดเมียปลูกร่วมด้วย เพื่อเป็นร่มเงาให้กับต้นกาแฟ ซึ่งการปลูกต้นมะคาเดเมียมีระยะห่าง 8 x 8 เมตร

การดูแลรักษา

- (1) ให้น้ำอย่างเพียงพอและสม่ำเสมอ
- (2) ใส่ปุ๋ย บำรุงใบ บำรุงผลตามความเหมาะสมโดยไม่ใช้สารเคมี
- (3) ตัดแต่งกิ่งกาแฟอย่างสม่ำเสมอ
- (4) ปลูกต้นกระดุมทองเป็นพืชคลุมดิน ป้องกันการชะล้าง ป้องกันวัชพืชอื่น และรักษาความชื้นของดิน

ขั้นตอนการผลิต

การเก็บเกี่ยวและการผลิตกาแฟกะลา (Parchment)

- (1) เก็บผลสดจากต้นกาแฟ เก็บด้วยมือคน โดยเก็บเฉพาะผลสุกที่มีสีแดง หรือมีความสมบูรณ์เต็มที่ในระหว่างเดือนสิงหาคม - ธันวาคมของทุกปี
- (2) ล้างทำความสะอาด เพื่อตัดแยกเศษไม้หรือเศษวัสดุอื่นๆ ออก
- (3) ลอกเปลือกกาแฟ โดยใช้เครื่องสีเปลือก
- (4) บ่มหรือการหมัก นำผลกาแฟที่ลอกเปลือกแล้วมาทำการบ่มเป็นระยะเวลา 2 วัน เพื่อให้ผลนิ่ม
- (5) นำเมล็ดกาแฟตากแดดอย่างน้อย 9 วัน เพื่อให้มีความชื้นไม่เกินร้อยละ 12 โดยเกลี่ยเมล็ดกาแฟอย่างสม่ำเสมอในช่วงที่ทำการตากแดดเพื่อให้เมล็ดแห้ง

การบรรจุและเก็บรักษากาแฟกะลา

นำกาแฟกะลาที่แห้งแล้วมาบรรจุลงในกระสอบป่าน โดยเก็บไว้ที่อุณหภูมิห้อง มีอากาศถ่ายเทได้สะดวก ไม่ทึบ หลีกเลี่ยงการโดนแดดและฝน

การผลิตกาแฟสาร (Green Bean)

นำกาแฟกะลาที่เก็บรักษาไว้มาเข้าเครื่องสีกะลา เพื่อเอาส่วนกะลาที่หุ้มเมล็ดออกไป จะได้กาแฟสารสีเขียวอมเทา และคัดขนาดของเมล็ดกาแฟด้วยตะแกรงร่อน เมล็ดกาแฟที่ได้จะมีความชื้นไม่เกินร้อยละ 12

การผลิตกาแฟคั่ว (Roasted Coffee)

นำกาแฟสารมาคั่วในเครื่องคั่ว โดยมีการคั่ว 2 ระดับ คือ

- คั่วเข้ม (Dark roasted) ใช้อุณหภูมิในการคั่ว 200 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 30 นาที
- คั่วกลาง (Medium roasted) ใช้อุณหภูมิในการคั่ว 200 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 25 นาที

การบรรจุหีบห่อ

(1) บรรจุกาแฟคั่ว-บดลงในถุงฟรอยด์แบบซิปล็อค ลักษณะถุง คือ ด้านหนึ่งเป็นพลาสติกใส อีกด้านหนึ่งเป็นฟรอยด์ ปากถุงเป็นซิปล็อค ป้องกันอากาศจากภายนอกเข้า

(2) รายละเอียดบนฉลาก ให้ประกอบด้วยคำว่า “กาแฟดงมะไฟ และ/หรือ “Dong Ma Fai Coffee และ/หรือ Kafae Dong Ma Fai”

(3) ระบุวัน เดือน ปีที่บรรจุ/วัน เดือน ปีที่หมดอายุ/ปริมาณที่บรรจุ

3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ พื้นที่หมู่บ้านดงมะไฟส่วนใหญ่อยู่อยู่บนพื้นที่สูงมีลักษณะเป็นภูเขาหรือเทือกเขาบริเวณเขาใหญ่ มีความสูงตั้งแต่ 400 - 700 เมตร เหนือระดับน้ำทะเล พื้นที่ที่มีความลาดชัน เป็นแหล่งต้นน้ำลำธาร ดินในหมู่บ้านดงมะไฟส่วนใหญ่มีลักษณะเป็นดินภูเขาไฟเก่าผสมกับดินลูกรัง ดินแดง มีดินทรายปนบ้าง ทำให้น้ำซึมผ่านได้ดี สภาพภูมิอากาศของหมู่บ้านดงมะไฟ กลางวันค่อนข้างร้อน กลางคืนหนาวเย็น เนื่องจากตั้งอยู่บนพื้นที่สูง มีปริมาณฝนพอเพียง ปัจจัยทางธรรมชาติและปัจจัยจากมนุษย์มีส่วนสำคัญต่อการผลิตกาแฟดงมะไฟ การเจริญเติบโตของกาแฟดงมะไฟมีรูปแบบเฉพาะตัวในรอบ 1 ปี เป็นไปตามลักษณะภูมิประเทศ รอบการเจริญเติบโตของกาแฟดงมะไฟมีความแตกต่างจากกาแฟที่ทำการปลูกจากแหล่งอื่น จึงทำให้กาแฟดงมะไฟมีระดับคาเฟอีนที่ต่ำกว่ากาแฟอาราบิก้าจากแหล่งอื่นคือมีระดับคาเฟอีนไม่เกินร้อยละ 1 โดยน้ำหนัก จึงเหมาะสำหรับผู้ที่ต้องการบริโภคกาแฟที่มีปริมาณคาเฟอีนต่ำ

ประวัติความเป็นมา การปลูกกาแฟดงมะไฟ เริ่มขึ้นในปี พ.ศ. 2545 โดยนายนพดล ม่วงแก้ว เห็นว่าพื้นที่ของหมู่บ้านดงมะไฟ มีลักษณะภูมิประเทศและภูมิอากาศที่เหมาะสมแก่การปลูกกาแฟ โดยได้รับคำแนะนำจากศูนย์วิจัยเกษตรที่สูงเขาค้อ จ.เพชรบูรณ์ ให้ปลูกต้นกาแฟอาราบิก้าควบคู่กับต้นมะคาเดเมีย และมอบต้นพันธุ์กาแฟพันธุ์อาราบิก้าจำนวน 300 ต้น เพื่อนำมาทดลองปลูกที่หมู่บ้านดงมะไฟ หลังจากปลูกได้ 6 เดือนพบว่า ต้นกาแฟมีการเจริญเติบโต ตอบสนองกับสภาพแวดล้อมได้เป็นอย่างดี เมื่อเกษตรกรในพื้นที่เห็นว่าการปลูกกาแฟได้ผลค่อนข้างดี จึงหันมาปลูกกาแฟและเข้าร่วมกลุ่มมากขึ้น ในปี พ.ศ.2549 ได้มีการนำกาแฟที่เก็บเกี่ยวได้จากหมู่บ้านดงมะไฟไปแปรรูป สี คั่ว บด และทำการทดสอบรสชาติพบว่ากาแฟดงมะไฟมีรสชาติที่กลมกล่อม และได้จดทะเบียนวิสาหกิจชุมชนใช้ชื่อว่า “วิสาหกิจชุมชนกาแฟอาราบิก้าและมะคาเดเมียแบบประชาราษฎร์บ้านดงมะไฟ” โดยจัดการอบรมวิธีการปลูก การดูแลรักษา การเก็บเกี่ยวและการแปรรูป ให้กับสมาชิก และในช่วงเดือนพฤศจิกายนของทุกปีจะมีการจัด “พิธีรับขวัญแม่กาแฟ” ซึ่งเป็นพิธีพื้นบ้านเพื่อแสดงถึงสำนึกดีของเกษตรกรที่มีต่อต้นกาแฟ

4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การปลูกกาแฟดงมะไฟ ครอบคลุมพื้นที่หมู่บ้านดงมะไฟ ตำบลมะเกลือใหม่ อำเภอสองเนิน จังหวัดนครราชสีมา รายละเอียดตามแผนที่

5. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

(1) กาแฟดงมะไฟ จะต้องผลิตในพื้นที่หมู่บ้านดงมะไฟ ตำบลมะเกลือใหม่ อำเภอสูงเนิน จังหวัดนครราชสีมา

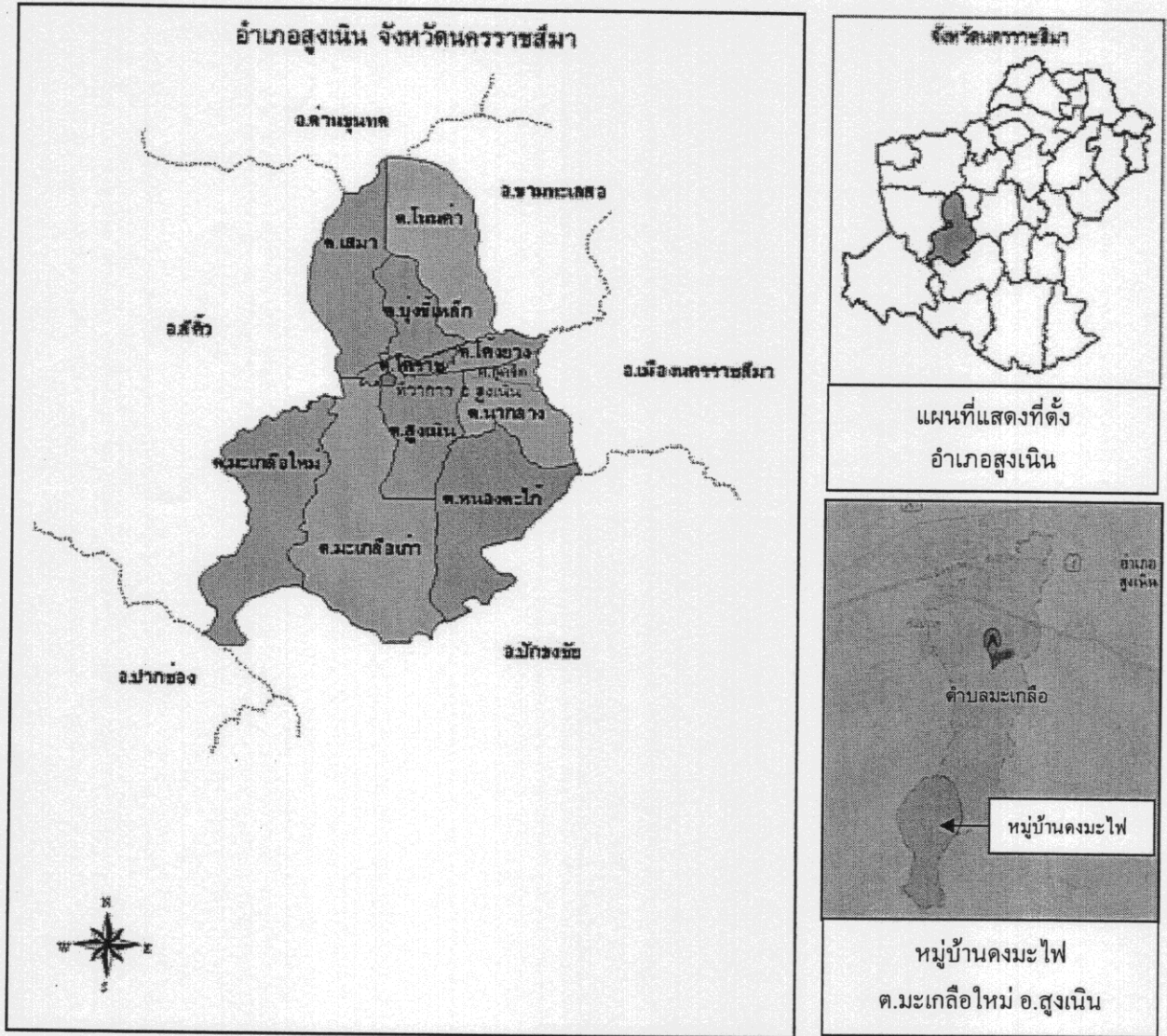
(2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ปลูกกาแฟผู้แปรรูป รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

6. เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

(1) จัดให้มีระบบการตรวจสอบและควบคุม ทั้งกระบวนการผลิต ในระดับผู้ผลิต และระดับจังหวัด

(2) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนสมาชิก/ผู้ผลิตกาแฟดงมะไฟ และประกอบการค้า ที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ กาแฟดงมะไฟ

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ กาแฟดงมะไฟ



ขอบเขตพื้นที่การปลูกกาแฟดงมะไฟ อยู่ในหมู่บ้านดงมะไฟ ตำบลมะเกลือใหม่ อำเภอสูงเนิน จังหวัดนครราชสีมา