



ประกาศกรมทรัพย์สินทางปัญญา

เรื่อง การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

กาแฟเขาทะเล

ทะเบียนเลขที่ สช 59100075

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

ให้ขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ กาแฟเขาทะเล คำขอเลขที่ 56100102 ทะเบียน  
เลขที่ สช 59100075 ซึ่งมีรายการทางทะเบียนตามบัญชีแนบท้ายประกาศฉบับนี้

ทั้งนี้ ให้มีผลตั้งแต่วันยื่นคำขอขึ้นทะเบียน 2 กรกฎาคม 2556

ประกาศ ณ วันที่ 31 มีนาคม พ.ศ. 2559

บันทึกว่า ศกุนตนาถ

(นางนันทวัลย์ ศกุนตนาถ)  
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

# ทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

กาแฟเขาทะเล			
(1) เลขที่คำขอ	56100102	ทะเบียนเลขที่	สช 59100075
(2) วันที่ยื่นคำขอ	2 กรกฎาคม 2556	วันที่ขึ้นทะเบียน	2 กรกฎาคม 2556
(3) ผู้ขอขึ้นทะเบียน	กลุ่มเกษตรกรทำสวนเขาทะเล ที่อยู่ 14/1 หมู่ 5 ตำบลเขาทะเล อำเภอสวี จังหวัดชุมพร 86130		
(4) รายการสินค้า	กาแฟแก้ว/กาแฟบด/กาแฟสำเร็จรูป		

## (5) คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

### คำนิยาม

กาแฟเขาทะเล (Khaothermal Coffee) หมายถึง กาแฟโรบัสต้า ที่ได้จากผลกาแฟสด ปลูกบนพื้นที่ระดับความสูง 200 - 300 เมตรจากระดับน้ำทะเล ในเขตตำบลเขาทะเล อำเภอสวี จังหวัดชุมพร นำมาผลิตด้วยกรรมวิธีมาตรฐานเป็นกาแฟแก้ว กาแฟบด และกาแฟสำเร็จรูป

### ลักษณะของสินค้า

(1) พันธุ์กาแฟ : พันธุ์โรบัสต้า (Robusta)

(2) ลักษณะทางกายภาพ

- |                 |   |
|-----------------|---|
| - ผลกาแฟ        | ผลสุกสีแดง  |
| - สารกาแฟ       | สีน้ำตาลอ่อน  |
| - กาแฟแก้ว      | เป็นกาแฟแก้ว ที่มีระดับการคั่วตั้งแต่ การคั่วแบบอ่อน การคั่วแบบกลาง และการคั่วแบบเข้ม               |
| - กาแฟบด        | เป็นกาแฟบด ที่มีระดับการบดตั้งแต่ การบดแบบหยาบ การบดแบบปานกลาง การบดแบบละเอียดและการบดแบบละเอียดมาก |
| - กาแฟสำเร็จรูป | เป็นกาแฟแก้วบด ที่ผ่านกระบวนการแปรรูป มีลักษณะเป็นเกล็ด   |
| - รสชาติ        | ขมเข้ม และมีกลิ่นหอมเฉพาะตัว  |

(3) ลักษณะทางเคมี มีคาเฟอีนร้อยละ 0.5 - 2.5 ของน้ำหนัก

### กระบวนการผลิต

#### การปลูก

- (1) คัดเลือกเมล็ดพันธุ์กาแฟโรบัสต้าจากต้นที่มีสภาพสมบูรณ์ ให้ผลผลิตสูง และมีร้อยละการงอกสูง
- (2) เพาะเมล็ดในแปลงที่เตรียมไว้ และรดน้ำทุกวัน
- (3) เพาะต้นกล้าให้มีอายุ 8 - 12 เดือน หรือมีใบจริง 6 - 8 คู่ใบ
- (4) คัดเลือกต้นกล้าที่ดีมีลักษณะแข็งแรงสมบูรณ์ ไม่มีโรคและแมลงรบกวน

(5) ปลูกในพื้นที่ราบเชิงเขา ระยะห่างระหว่างต้น 3 - 4 x 3 เมตร และมีการทำร่มเงา หรือปลูกใต้พืชให้ร่มเงาเป็นพืชร่วม เช่น สะตอ แคน แกะถีน เป็นต้นตามความเหมาะสม

#### **การดูแลรักษา**

- (1) ใส่ปุ๋ย บำรุงใบ บำรุงผล และบำรุงดินเป็นช่วงๆ ตามระยะเวลาของฤดูเพาะปลูก
- (2) ตัดแต่งกิ่งตามระยะก่อน - หลังให้ผลผลิต หรือตามความเหมาะสม

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

- (1) การเก็บเกี่ยวผลกาแฟ เก็บเกี่ยวหลังออกดอกอายุ 11 เดือน เก็บผลสดด้วยมือคน โดยเลือกเก็บเฉพาะผลกาแฟที่สุกและสมบูรณ์ซึ่งจะมีผลสีส้ม หรือสีส้มแดง
- (2) การล้างและคัดแยกผลที่มีเมล็ดสมบูรณ์ นำผลกาแฟมาล้างในน้ำ และคัดแยกด้วยน้ำ โดยผลที่มีเมล็ดสมบูรณ์จะจม ส่วนผลที่มีเมล็ดไม่สมบูรณ์จะลอยอยู่บน ซึ่งจะคัดแยกออกไป
- (3) นำผลกาแฟที่จมน้ำไปตากบนลานตากที่สะอาด เกลี่ยให้กระจายตัว และพลิกกลับเป็นครั้งคราวจนแห้ง โดยผลกาแฟที่แห้งเมล็ดกาแฟควรมีความชื้นไม่เกินร้อยละ 13 ของน้ำหนัก
- (4) การถอดเปลือก ควรถอดเปลือกทันทีหลังตากแห้ง
- (5) การบรรจุและเก็บรักษากาแฟกะลา บรรจุกาแฟกะลาแห้งที่มีความชื้นไม่เกินร้อยละ 10 - 12 ในกระสอบป่าน นำไปเก็บรักษาในโรงเก็บที่มีอากาศถ่ายเทได้สะดวก วางบนพื้นยกระดับ ไม่ถูกแสงแดด และเป็นพื้นที่ควบคุมความชื้นไม่เกินร้อยละ 60

#### **การผลิตกาแฟสาร (Green Bean)**

เป็นการนำกาแฟกะลาที่แห้งดีแล้วเข้าเครื่องสีกาแฟเพื่อเอาส่วนของกะลาแห้งที่หุ้มเมล็ดออกและคัดแยกขนาดตามเส้นผ่านศูนย์กลาง จะได้กาแฟสารคุณภาพสีเขียวอมฟ้าหรือสีเขียวอมเทา ความชื้นไม่เกินร้อยละ 10 - 12

#### **การผลิตกาแฟคั่ว และกาแฟบด (Roasted and Ground Coffee)**

- (1) การคั่ว นำกาแฟสาร มาคั่วโดยแบ่งการคั่วเป็น 3 ระดับ คือ
  - การคั่วอ่อน เป็นการคั่วแบบอ่อนที่สุด โดยเมล็ดกาแฟดิบจากสีขาหรือเขียวอมเทา จะเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลปานกลาง และไม่มีน้ำมันเกาะติดเมล็ดกาแฟ
  - การคั่วปานกลาง เป็นการคั่วแบบปานกลาง โดยเมล็ดกาแฟดิบจากสีขาหรือเขียวอมเทา จะเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลเข้มขึ้นกว่าสีอบเชย และไม่มีน้ำมันเกาะติดเมล็ดกาแฟ
  - การคั่วเข้ม เป็นการคั่วแบบที่เข้มขึ้น โดยเมล็ดกาแฟดิบจากสีขาหรือเขียวอมเทา จะเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลแก่จนถึงน้ำตาลดำ และเมล็ดกาแฟจะมีน้ำมันเกาะติด
- (2) การบด นำกาแฟคั่วมาบด โดยใช้เครื่องบดมาตรฐาน แบ่งการบดเป็น 4 ระดับ คือ การบดแบบหยาบ การบดแบบปานกลาง การบดแบบละเอียด และการบดแบบละเอียดมาก

#### **การผลิตกาแฟสำเร็จรูป (Instant Coffee)**

เป็นการนำกาแฟคั่วบดมาแปรรูปเป็นกาแฟสำเร็จรูป โดยการสกัดน้ำกาแฟเข้มข้น แล้วผ่านการทำแห้งด้วยเครื่องทำแห้งด้วยกรรมวิธีมาตรฐานในลักษณะเป็นผงหรือเกล็ด

## การบรรจุหีบห่อ

(1) ภาชนะบรรจุกาแฟคั่ว-บด ต้องมีวาล์วระบายอากาศภายในออก และป้องกันอากาศจากภายนอกรั่วเข้าไป

(2) ภาชนะบรรจุกาแฟสำเร็จรูป ต้องเป็นซองสุญญากาศป้องกันการระบายอากาศภายในออก และป้องกันความชื้น

(3) รายละเอียดบนฉลาก

- ให้ประกอบด้วยคำว่า “กาแฟเขาทะเล และ/หรือ Khaothermal Coffee และ/หรือ Kafae Khaothermal”
- แสดงวัน เดือน ปี ที่ผลิต และวันหมดอายุ
- แสดงชื่อ – ที่อยู่ ผู้ผลิต

## (6) ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

### ลักษณะภูมิประเทศ

ตำบลเขาทะเล มีลักษณะภูมิประเทศเป็นที่ราบเชิงเขา สลับภูเขาสูงซึ่งเป็นภูเขาหินปูน มีแนวป่าสภาพสมบูรณ์ เป็นแหล่งต้นน้ำของแม่น้ำสวี มีทิวเขาทะเลเป็นเอกลักษณ์สำคัญของตำบล ระดับความสูง 200 – 300 เมตร จากระดับน้ำทะเล ระหว่างเส้นละติจูดที่ 10 องศา 11 ลิปดาเหนือ และ 98 องศา 54 ลิปดา 49.27 ฟลิปดาตะวันออก

### ลักษณะภูมิอากาศ

ตำบลเขาทะเล มีสภาพภูมิอากาศแบบพิเศษคือฝนแปดแดดสี่ เนื่องจากตำบลเขาทะเลได้รับมรสุมจากทะเลฝั่งอ่าวไทย และอันดามัน คือในช่วงที่มีแดดระหว่างเดือนมกราคม- เมษายน ในช่วงที่มีฝนระหว่างเดือนพฤษภาคม – ธันวาคม มีปริมาณน้ำฝนเฉลี่ยทั้งปีอยู่ในช่วง 1,500 – 2,300 มิลลิเมตรต่อปี

จากปัจจัยทางธรรมชาติและปัจจัยจากมนุษย์มีส่วนสำคัญต่อการผลิตกาแฟเขาทะเล โดยพื้นที่ตำบลเขาทะเลเป็นตำแหน่งที่มีสภาพดินที่อุดมสมบูรณ์ด้วยแร่ธาตุริมเชิงเขา มีมูลค้างคาวซึ่งเป็นปุ๋ยอย่างดี อีกทั้งเป็นตำแหน่งที่มีสภาพภูมิอากาศแบบพิเศษ ประกอบกับการคัดเลือกพันธุ์ การดูแลรักษา การเก็บเกี่ยวอย่างพิถีพิถัน และกรรมวิธีผลิตที่ได้มาตรฐาน ทำให้กาแฟโรบัสต้าที่ปลูกในพื้นที่ตำบลเขาทะเลอำเภอสวี จังหวัดชุมพร มีรสชาติและลักษณะที่แตกต่างไปจากกาแฟที่ปลูกในพื้นที่จังหวัดอื่น กล่าวคือมีรสชาติเข้มข้น หนักแน่น และมีกลิ่นหอมเฉพาะตัว

### ประวัติความเป็นมา

เมื่อวันที่ 17 เมษายน 2493 ตำบลเขาทะเลได้ถูกโอนจากจังหวัดระนองมาขึ้นกับอำเภอสวี จังหวัดชุมพร เนื่องจากการคมนาคมไม่สะดวก และสาเหตุที่เรียกว่าตำบลเขาทะเล เนื่องจากมีภูเขาสูงและมีรูทะเลที่โดดเด่น สามารถมองเห็นได้จากกระยะไกล จึงเรียกชื่อตามลักษณะของภูมิประเทศและความเป็นเอกลักษณ์

ต่อมาปี พ.ศ. 2527 – 2529 ชาวบ้านตำบลสี่ขีด อำเภอสีชล จังหวัดนครศรีธรรมราช ได้นำต้นกาแฟพันธุ์โรบัสต้ามาปลูกและชักชวนเพื่อนบ้านปลูก ทำให้พื้นที่ตำบลเขาทะเลปลูกกาแฟโรบัสต้าทั้งหมดของพื้นที่ ต่อมาประมาณปี พ.ศ. 2539 ราคากาแฟตกต่ำอย่างมากจึงทำให้ชาวบ้านรวมตัวกันจัดตั้งกลุ่มและแปรรูปผลผลิตกาแฟมาจนถึงปัจจุบัน จากเดิมกลุ่มเกษตรกรทำสวนเขาทะเลได้แปรรูปผลิตภัณฑ์แบบโบราณโดยใช้วิธีแบบชาวบ้าน ในปัจจุบันได้มีการนำเทคโนโลยีมาปรับใช้แปรรูปผลิตภัณฑ์จนได้รับการยอมรับจากผู้บริโภคและมีการรับรองมาตรฐานสินค้าจากหน่วยงานต่างๆ

ด้วยความออร์อยและความมีชื่อเสียงของกาแฟเขาทะลุ จึงได้รับการยอมรับจากผู้บริโภคทำให้กาแฟเขาทะลุเป็นกาแฟที่มีชื่อเสียงประจำจังหวัดชุมพร จนได้มีการนำมาเป็นส่วนหนึ่งของคำขวัญประจำจังหวัดดังนี้ “ชุมพรประตูสู่ภาคใต้ ไร่ไวต์จไนกรม ชมไร่กาแฟ แลหาดทรายรี ดีกล้วยเล็บมือ ขึ้นชื่อรังนก” และคำขวัญประจำอำเภอสวี ดังนี้ “พระธาตุเก่าแก่ กาแฟเลิศล้ำ ระกำหวานดี สตรีสวยสด สับปะรดหวานกรอบ เทียบรอบหมู่เกาะศรี”

**(7) ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์**

ขอบเขตพื้นที่การผลิตกาแฟเขาทะลุ ครอบคลุมพื้นที่ในเขตตำบลเขาทะลุ อำเภอสวี จังหวัดชุมพร รายละเอียดตามแผนที่

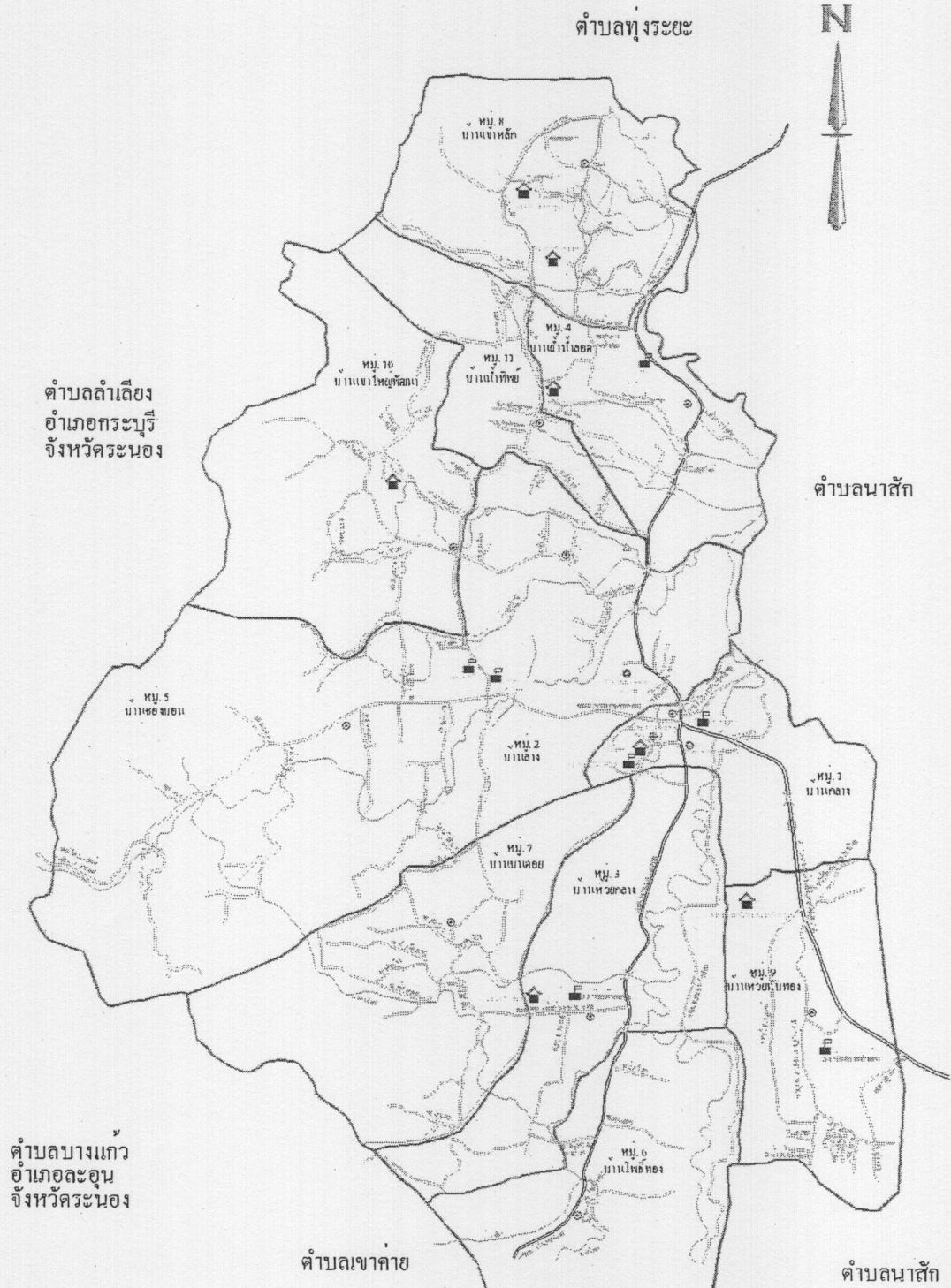
**(8) เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15**

- (1) จัดให้มีระบบการตรวจสอบและควบคุม ทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิต และระดับจังหวัด
- (2) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้าที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์กาแฟเขาทะลุ
- (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียนต้องจัดทำคู่มือการปฏิบัติงาน สำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์กาแฟเขาทะลุ

**(9) การพิสูจน์แหล่งกำเนิด**

- (1) กาแฟเขาทะลุจะต้องมีการผลิตในเขตพื้นที่ที่กำหนด ตามกระบวนการผลิตข้างต้น
  - (2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกปลูกกาแฟเขาทะลุ รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้
-

# แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ กาแฟเขาทะลุ



ขอบเขตพื้นที่ผลิตกาแฟเขาทะลุ อยู่ในพื้นที่ตำบลเขาทะลุ ของอำเภอสวี จังหวัดชุมพร