



## ประกาศกรมทรัพย์สินทางปัญญา

เรื่อง การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

กาแฟวังน้ำเขียว

ทะเบียนเลขที่ สช 61100117

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

ให้ขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ กาแฟวังน้ำเขียว คำขอเลขที่ 59100150 ทะเบียน  
เลขที่ สช 61100117 ซึ่งมีรายการทางทะเบียนตามบัญชีแนบท้ายประกาศฉบับนี้

ทั้งนี้ ให้มีผลตั้งแต่วันยื่นคำขอขึ้นทะเบียน 21 ธันวาคม 2559

ประกาศ ณ วันที่ 1 ธันวาคม พ.ศ. 2561

(นายทศพล ทังสุบุตร)  
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

## ทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

### กาแฟวังน้ำเขียว

- (1) เลขที่คำขอ 59100150 ทะเบียนเลขที่ สข 61100117
- (2) วันที่ยื่นคำขอ 21 ธันวาคม 2559 วันที่ขึ้นทะเบียน 21 ธันวาคม 2559
- (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียน บริษัท ฟ้าประทาน ฟาร์ม วังน้ำเขียว จำกัด  
ที่อยู่ 119 หมู่ 5 ตำบลวังน้ำเขียว อำเภอวังน้ำเขียว จังหวัดนครราชสีมา 30370
- (4) รายการสินค้า กาแฟสาร / กาแฟคั่ว / กาแฟคั่วบด

(5) คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

กาแฟวังน้ำเขียว (Greenery Coffee Ozone) หมายถึง กาแฟอาราบิก้า สายพันธุ์คาร์ติมอร์ F-7 และกาแฟโรบัสต้า พันธุ์ชุมพร 2 ที่ปลูกที่ระดับความสูง 400 – 600 เมตร เหนือระดับน้ำทะเล ในพื้นที่อำเภอวังน้ำเขียว จังหวัดนครราชสีมา ด้วยกรรมวิธีการผลิตมาตรฐานเป็นกาแฟสาร และกาแฟคั่ว-บด

ลักษณะของสินค้า

(1) พันธุ์กาแฟ : อาราบิก้า (Arabica) สายพันธุ์คาร์ติมอร์ F-7 และโรบัสต้า (Robusta) พันธุ์ชุมพร 2

(2) ลักษณะทางกายภาพ

กาแฟอาราบิก้า (Arabica) สายพันธุ์คาร์ติมอร์ F-7

- กาแฟสาร (Green Bean) : สีเขียวอมฟ้า สีเขียวอมเทา ขนาดของเมล็ด 5.5 มิลลิเมตร ขึ้นไป มีเมล็ดไม่สมบูรณ์หรือมีขนาดเล็กกว่า 5.5 มิลลิเมตร ไม่เกินร้อยละ 13 มีเมล็ดที่เป็นเชื้อราหรือมีสีผิดปกติ ไม่เกินร้อยละ 1.5 และความชื้นไม่เกินร้อยละ 13 โดยน้ำหนัก

- กาแฟคั่วเมล็ด (Roasted Coffee) : กาแฟสารที่ผ่านการคั่ว มีสีน้ำตาลอ่อนจนถึงสีน้ำตาลเข้ม มีกลิ่นหอม

- กาแฟคั่วบด (Roasted Ground Coffee) : กาแฟคั่วเมล็ดที่บดจนเป็นผงหยาบหรือผงละเอียด สีน้ำตาลอ่อนจนถึงสีน้ำตาลเข้ม รสชาติกลมกล่อม มีกลิ่นหอมที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว

- รสชาติ : กลมกล่อม ละมุน มีกลิ่นหอมเฉพาะตัว

กาแฟโรบัสต้า (Robusta) พันธุ์ชุมพร 2

- กาแฟสาร (Green Bean) : สีน้ำตาลอ่อน

- กาแฟคั่วเมล็ด (Roasted Coffee) : เป็นกาแฟคั่วที่มีระดับการคั่วตั้งแต่ การคั่วแบบอ่อน การคั่วแบบกลาง และการคั่วแบบเข้ม

- กาแฟคั่วบด (Roasted Ground Coffee) : เป็นกาแฟคั่วบดที่มีระดับการบดตั้งแต่ การบดแบบหยาบ การบดแบบปานกลาง และการบดแบบละเอียด

- รสชาติ : ขมเข้ม และมีกลิ่นหอมเฉพาะตัว

### (3) ลักษณะทางเคมี

- ปริมาณคาเฟอีน : อาราบิก้า (Arabica) : ร้อยละ 1 – 1.2 โดยน้ำหนัก
- โรบัสต้า (Robusta) : ร้อยละ 0.5 – 2.5 โดยน้ำหนัก

### กระบวนการผลิต

#### การปลูก

- (1) คัดเลือกเมล็ดพันธุ์กาแฟอาราบิก้าและเมล็ดพันธุ์กาแฟโรบัสต้าที่มีคุณภาพ ปราศจากโรคแมลงศัตรูพืช และมีเปอร์เซ็นต์การงอกตามมาตรฐาน
- (2) เพาะเมล็ดในแปลงที่เตรียมไว้ โดยต้องแยกสายพันธุ์ทั้ง 2 ไม่ให้ปนกัน
- (3) เพาะต้นกล้าประมาณ 8 – 12 เดือน
- (4) คัดเลือกต้นกล้าที่มีลักษณะแข็งแรงสมบูรณ์ รากตรงไม่คดงอ
- (5) ขุดหลุมปลูกขนาด 50 x 50 เซนติเมตร มีความลึก 50 เซนติเมตร ระยะการปลูกพันธุ์อาราบิก้า 2.5 x 2.5 เมตร พันธุ์โรบัสต้า 3 x 3 เมตร และปลูกไม้ร่มเพื่อป้องกันแสงแดดและความร้อน

#### การดูแลรักษา

- (1) กำจัดวัชพืชอบอย่างสม่ำเสมอ
- (2) ในระยะที่กาแฟยังไม่ติดผลควรใส่ปุ๋ยบำรุง เมื่อกาแฟเริ่มติดผลแล้วต้องใส่ปุ๋ยอย่างน้อย 3 ครั้ง ในช่วงต้น กลาง ปลาย ฤดูฝน การใส่ปุ๋ยขึ้นอยู่กับปริมาณการติดผลและขนาดการเจริญเติบโต
- (3) คลุมโคนต้นทุกครั้งหลังใส่ปุ๋ย เพื่อไม่ให้ปุ๋ยถูกชะล้าง
- (4) ตัดแต่งกิ่ง เพื่อให้ต้นกาแฟงาม แข็งแรง และให้ผลผลิตสม่ำเสมอ
- (5) การให้น้ำ จัดทำระบบน้ำแบบหยด เพื่อให้น้ำในช่วงฤดูแล้ง สัปดาห์ละ 1 ครั้ง และงดให้น้ำตามระบบในช่วงฤดูฝนตามความเหมาะสม

#### การเก็บเกี่ยวและการผลิตกาแฟสาร

##### สายพันธุ์อาราบิก้า ผลิตสารกาแฟโดยวิธี “เปียก” (Fully wet method)

- (1) การเก็บผลกาแฟ เก็บเฉพาะผลที่สุกและสมบูรณ์เต็มที่
- (2) การล้างและแยกเมล็ดสมบูรณ์ นำผลกาแฟมาล้างน้ำ และคัดแยกเมล็ดกาแฟ ผลกาแฟที่สุกและสมบูรณ์จะจม ส่วนผลกาแฟที่ไม่สมบูรณ์จะลอยน้ำ ซึ่งจะคัดแยกออกไปหมักเป็นปุ๋ย
- (3) การถอดเปลือก นำผลกาแฟที่สมบูรณ์มาถอดเปลือกด้วยเครื่องทันที่
- (4) การหมัก นำกาแฟกะลาที่ถอดเปลือกแล้วมาทำการหมักในน้ำสะอาด ประมาณ 48 ชั่วโมง
- (5) การแช่พักเมล็ด นำกาแฟกะลาที่ผ่านการหมักล้างน้ำให้สะอาด แล้วนำไปแช่ในน้ำอีกครั้ง ประมาณ 20 – 24 ชั่วโมง
- (6) การตาก ก่อนตากต้องล้างน้ำอีกครั้ง และสะเด็ดน้ำให้แห้งที่สุด จึงนำออกตากบนลานที่สะอาด
- (7) การเก็บ เก็บกาแฟกะลาที่แห้งดีแล้ว ความชื้นไม่เกิน 8%
- (8) การสี นำกาแฟกะลาที่แห้งดีแล้วเข้าเครื่องสีเพื่อให้ได้กาแฟสาร

## สายพันธุ์โรบัสต้า ผลิตภัณฑ์กาแฟโดยวิธี “ตากแห้ง” (Dry method)

- (1) การเก็บผลกาแฟ เก็บเฉพาะผลที่สุกและสมบูรณ์เต็มที่
- (2) การล้างและแยกเมล็ดสมบูรณ์ นำผลกาแฟมาล้างน้ำ และคัดแยกเมล็ดกาแฟ ผลกาแฟที่สุกและสมบูรณ์จะจม น้ำส่วนผลกาแฟที่ไม่สมบูรณ์จะลอยน้ำ ซึ่งจะคัดแยกออกไปหมักเป็นปุ๋ย
- (3) การตาก นำผลกาแฟสุกที่สมบูรณ์ ใช้เวลา 3 วัน จนกาแฟมีความชื้นอยู่ที่ประมาณ 14%
- (4) การถอดเปลือก นำเมล็ดกาแฟที่ตากแห้งมาทำการสีเพื่อเอาเปลือกกาแฟออก แล้วนำไปตากอีกประมาณ 3 – 5 วัน เพื่อให้ได้ความชื้นไม่เกิน 8%
- (5) การเก็บ เก็บกาแฟกะลาที่แห้งดีแล้ว ความชื้นไม่เกิน 8%
- (6) การสี นำกาแฟกะลาที่แห้งดีแล้วเข้าเครื่องสีเพื่อให้ได้กาแฟสาร

## การผลิตกาแฟคั่ว และกาแฟบด (Roasted and Ground Coffee)

- (1) การคั่ว นำกาแฟสารมาคั่ว โดยแบ่งการคั่วเป็น 3 ระดับ คือ
  - คั่วปานกลาง (Medium)
  - คั่วเข้ม (Dark)
  - คั่วเข้มมาก (Very Dark)
- (2) การผสม นำกาแฟคั่วแล้วทั้งอาราบิก้าและโรบัสต้ามาผสมตามสูตรต่างๆ ในสัดส่วนที่ต่างกัน เพื่อให้เกิดรสชาติและคุณสมบัติอันเป็นเอกลักษณ์ของแต่ละสูตร โดยกาแฟที่ผสมต้องผ่านการตรวจคุณภาพ เช่น สี กลิ่น รส ที่ถูกต้องตามมาตรฐาน
- (3) การบด นำกาแฟคั่วมาบด โดยจะมีการบดเป็น 3 ระดับ คือ
  - บดแบบหยาบ (Coarse)
  - บดแบบปานกลาง (Medium)
  - บดแบบละเอียด (Fine)

## การบรรจุหีบห่อ

- (1) บรรจุในภาชนะที่มีวาล์วระบายอากาศภายในและป้องกันอากาศจากภายนอกรั่วเข้าถุง
- (2) รายละเอียดบนฉลาก/หีบห่อ ให้ประกอบด้วยคำว่า “กาแฟวังน้ำเขียว” และ/หรือ “Greenery Coffee Ozone” และ/หรือ “Wang Nam Khiao Coffee”
- (3) ระบุ วัน เดือน ปีที่ผลิตบรรจุ / วัน เดือน ปีที่หมดอายุ / ปริมาณที่บรรจุ
- (4) ระบุ ชื่อ ที่อยู่ ผู้ผลิต ที่ชัดเจน

## (6) ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

### ลักษณะภูมิประเทศ

อำเภอวังน้ำเขียวมีลักษณะภูมิประเทศเป็นภูเขา และที่ลาดชัน เป็นลอนคลื่นสลับกันตลอดทั้งพื้นที่ในรูปกระทะคว่ำแต่มีพื้นที่บางส่วนเป็นที่ราบลุ่ม โดยมีความสูงจากระดับน้ำทะเลปานกลางเฉลี่ยประมาณ 300 - 700 เมตร มีลักษณะภูมิอากาศเย็นสบายตลอดทั้งปี อุณหภูมิเฉลี่ยประมาณ 23 องศาเซลเซียส ฤดูหนาวจะมีอากาศหนาวเย็นปกคลุมไปด้วยทะเลหมอก อุณหภูมิประมาณ 9 - 18 องศาเซลเซียส รวมทั้งมีฝนตกชุกโดยปริมาณน้ำฝนเฉลี่ย 1,000 - 1,300 มิลลิเมตรต่อปี และฤดูร้อนจะร้อนในระยະสั้นๆ อุณหภูมิเฉลี่ยทั้งปีประมาณ

23 - 25 องศาเซลเซียส ด้วยสภาพภูมิประเทศและภูมิอากาศเช่นนี้ ทำให้อำเภอวังน้ำเขียวสามารถที่จะปลูกพืชผลไม้ได้เกือบทุกชนิด โดยเฉพาะพืชผลไม้เมืองหนาว และยังเหมาะกับการปลูกกาแฟที่มีคุณภาพและรสชาติที่ดีโดยการปลูกร่วมในพื้นที่ไม้ยืนต้น หรือพื้นที่ที่สามารถเป็นร่มเงาให้แก่กาแฟที่ปลูกได้เป็นอย่างดี

#### ประวัติความเป็นมา

พื้นที่อำเภอวังน้ำเขียวของจังหวัดนครราชสีมา มีการปลูกกาแฟอยู่ก่อนแล้วแต่ไม่ได้เป็นที่แพร่หลายมากนัก ไม่มีผู้สนใจจะปลูกอย่างจริงจัง ในปี พ.ศ.2553 ศูนย์เรียนรู้ฟ้าประทานฟาร์มเพื่อพัฒนาการเกษตรอย่างยั่งยืน ของฟ้าประทาน ฟาร์ม ได้ทดลองปลูกกาแฟพันธุ์อาราบิก้า ซึ่งได้นำพันธุ์มาจากศูนย์วิจัยและพัฒนาพืชสวนดอยมูเซอ จังหวัดตาก และศูนย์วิจัยและพัฒนาพืชสวนดอยวารวิ จังหวัดเชียงราย นำมาปลูกเป็นครั้งแรก บนพื้นที่ 70 ไร่ และปลูกกาแฟโรบัสต้า ซึ่งได้นำพันธุ์จากการวิจัยพันธุ์ของศูนย์วิจัยพืชสวนจังหวัดชุมพร ร่วมกับบริษัท เนสเล่ย์(ประเทศไทย) จำกัด นำมาปลูกเป็นครั้งแรก บนพื้นที่ 53 ไร่ เพื่อเปรียบเทียบการเจริญเติบโตการให้ผลผลิตของเมล็ดกาแฟต่อต้านตลอดจนขนาดของเมล็ด รสชาติของกาแฟคั่วบดของกาแฟพันธุ์อาราบิก้า และพันธุ์โรบัสต้า จากการศึกษาวิเคราะห์กาแฟพันธุ์อาราบิก้าที่ปลูก ปรากฏว่าภายในระยะเวลาไม่ถึงปีต้นกาแฟเริ่มออกดอกและมีผลกาแฟติดต้น เมล็ดกาแฟเมล็ดค่อนข้างโต ได้มีการทดสอบคุณภาพ (Cup Test) แล้วปรากฏว่ามีกลิ่นหอม รสชาติเป็นที่ยอมรับ และจากการศึกษาวิเคราะห์ของกาแฟพันธุ์โรบัสต้า เก็บผลผลิตในช่วงปลายปี 2555 จากการทดสอบคุณภาพ (Cup Test) มีกลิ่นหอมน้อยกว่าพันธุ์อาราบิก้า จากความสำเร็จในการปลูกกาแฟที่วังน้ำเขียวของ ฟ้าประทาน ฟาร์ม ทำให้มีผู้สนใจเข้าเยี่ยมชมแปลงปลูก และมีเกษตรกรให้ความสนใจนำกาแฟจากฟ้าประทาน ฟาร์ม ไปปลูกในพื้นที่ของตนเองในเขตอำเภอวังน้ำเขียว จนมีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักกันทั่วไปในชื่อ กาแฟวังน้ำเขียว

#### (7) ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การผลิตกาแฟวังน้ำเขียว ครอบคลุมอำเภอวังน้ำเขียว จังหวัดนครราชสีมา รายละเอียดตามแผนที่

#### (8) การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

(1) กาแฟวังน้ำเขียว ต้องผลิตในเขตพื้นที่ที่กำหนด และตามกระบวนการผลิตข้างต้น

(2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนผู้ผลิตกาแฟวังน้ำเขียว รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

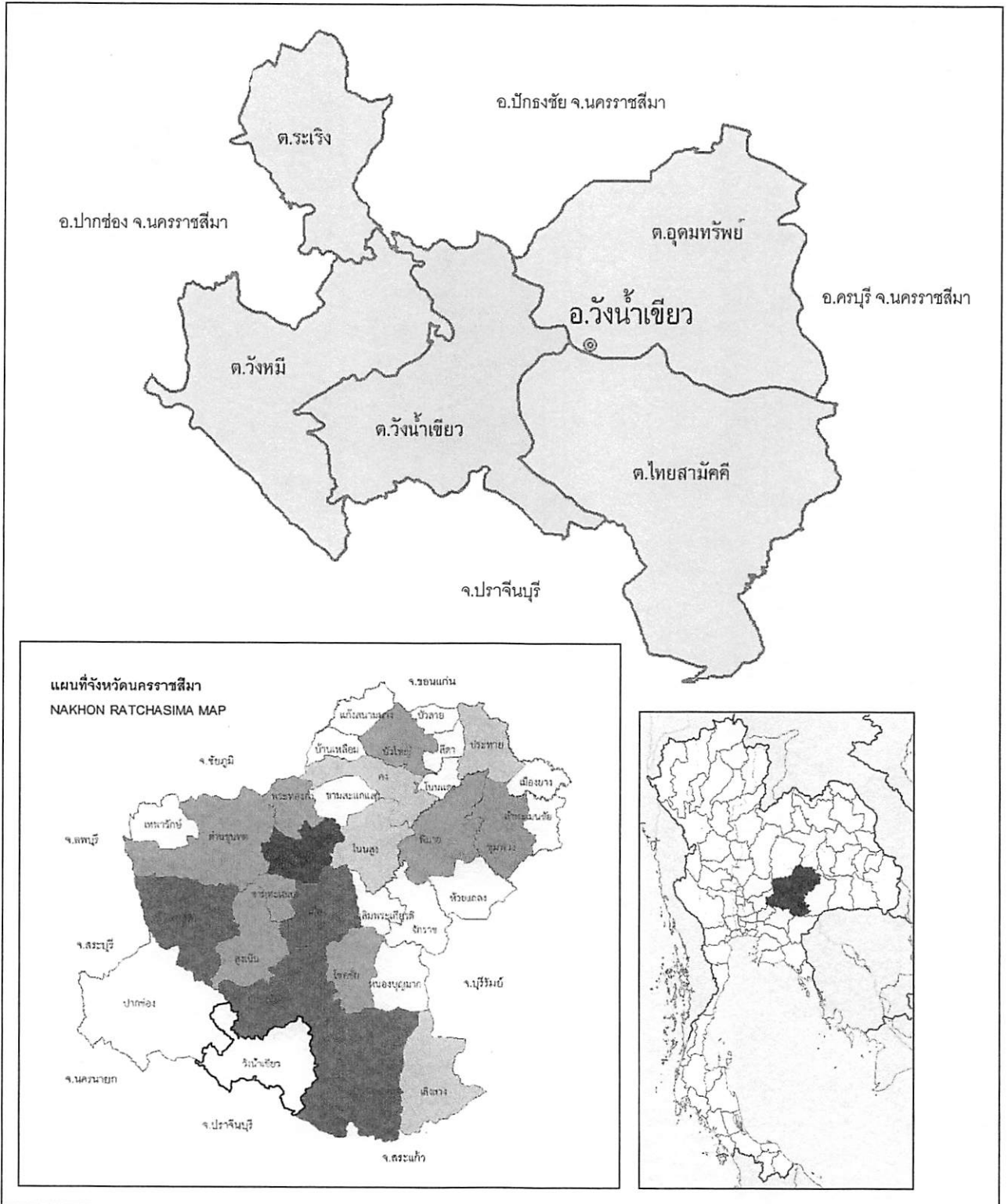
#### (9) เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

(1) จัดให้มีระบบการตรวจสอบและควบคุม ทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด

(2) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า ที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์กาแฟวังน้ำเขียว

(3) ผู้ขอขึ้นทะเบียนจะต้องจัดทำคู่มือการปฏิบัติงาน สำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์กาแฟวังน้ำเขียว

# แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ กาแพ้วน้ำเขียว



ขอบเขตพื้นที่การผลิตกาแพ้วน้ำเขียว ครอบคลุมพื้นที่อำเภอวังน้ำเขียว จังหวัดนครราชสีมา ซึ่งอยู่นอกขอบเขตป่าอนุรักษ์