



**ประกาศกรมทรัพย์สินทางปัญญา**

**เรื่อง การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์**

**กาแฟเมืองกระบี่**

**ทะเบียนเลขที่ สช 62100127**

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

ให้ขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ กาแฟเมืองกระบี่ คำขอเลขที่ 61100184  
ทะเบียนเลขที่ สช 62100127 ซึ่งมีรายการทางทะเบียนตามบัญชีแนบท้ายประกาศฉบับนี้

ทั้งนี้ ให้มีผลตั้งแต่วันยื่นคำขอขึ้นทะเบียน 13 กรกฎาคม 2561

ประกาศ ณ วันที่ 8 กรกฎาคม พ.ศ. 2562

(นายทศพล ทังสุบุตร)  
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

# ทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

## กาแฟเมืองกระบี่

- (1) เลขที่คำขอ 61100184 ทะเบียนเลขที่ สข 62100127
- (2) วันที่ยื่นคำขอ 13 กรกฎาคม 2561 วันที่ขึ้นทะเบียน 13 กรกฎาคม 2561
- (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียน 1. จังหวัดกระบี่  
2. วิสาหกิจชุมชนศูนย์เรียนรู้เศรษฐกิจพอเพียงบ้านดินแดง  
ที่อยู่  
1. ศาลากลางจังหวัดกระบี่ ถนนอู่ตรกิจ อำเภอเมือง จังหวัดกระบี่ 81000  
2. เลขที่ 170 หมู่ 3 ตำบลดินแดง อำเภอลำทับ จังหวัดกระบี่ 81120
- (4) รายการสินค้า กาแฟสาร กาแฟคั่ว กาแฟคั่วบด

(5) คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า  
คำนิยาม

กาแฟเมืองกระบี่ (Muang Krabi Coffee) หมายถึง กาแฟโรบัสต้า สายพันธุ์พื้นเมือง ที่ปลูกบนพื้นที่ราบหรือที่ราบเชิงเขาที่มีความอุดมสมบูรณ์สูง ด้วยกรรมวิธีการผลิตมาตรฐานเป็นกาแฟสาร กาแฟคั่ว และกาแฟคั่วบด มีค่าคาเฟอีนร้อยละ 1.5 – 4 ของน้ำหนัก รสชาติขม เข้มข้น และกลมกล่อมเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว ที่ผลิตในเขตพื้นที่จังหวัดกระบี่

### ลักษณะของสินค้า

(1) พันธุ์กาแฟ : พันธุ์โรบัสต้า (Robusta) สายพันธุ์พื้นเมือง

(2) ลักษณะทางกายภาพ

- กาแฟสาร (Green Bean) : มีสีเขียวอมเทา หรือสีเขียวอมฟ้า ขนาดเมล็ด 5.5 มิลลิเมตร ขึ้นไป มีเมล็ดที่ไม่สมบูรณ์ไม่เกินร้อยละ 13 และปริมาณความชื้นไม่เกินร้อยละ 12 ของน้ำหนัก

- กาแฟคั่ว (Roasted Coffee) : เมล็ดกาแฟที่ผ่านการคั่ว โดยระดับของการคั่วประกอบด้วย คั่วอ่อน (สีน้ำตาลอ่อน) คั่วกลาง (สีน้ำตาลเข้มมีน้ำมันเคลือบเมล็ด) และคั่วเข้ม (สีน้ำตาลเข้มค่อนข้างดำมีน้ำมันเคลือบเมล็ด) มีกลิ่นหอม

- กาแฟคั่วบด (Roasted Ground Coffee) : กาแฟเมล็ดคั่วที่บดจนเป็นผงหยาบ ปานกลาง หรือละเอียด มีตั้งแต่สีน้ำตาลอ่อน (Light medium) จนถึงสีน้ำตาลเข้ม (Very dark) มีกลิ่นหอม รสชาติขม เข้มข้น และกลมกล่อมเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว

(3) ลักษณะทางเคมี

- ปริมาณคาเฟอีน : ร้อยละ 1.5 – 4.0 ของน้ำหนัก

## กระบวนการผลิต

### วัตถุดิบ

ต้นพันธุ์กาแฟที่เกษตรกรจะนำมาปลูกต้องเป็นต้นพันธุ์กาแฟโรบัสต้า สายพันธุ์พื้นเมือง จากอำเภอคลองท่อม อำเภอลำทับ และอำเภอปลายพระยา จังหวัดกระบี่

### การเพาะต้นกล้าและการปลูก

(1) คัดเลือกเมล็ดพันธุ์กาแฟโรบัสต้าจากต้นที่สมบูรณ์ให้ผลผลิตสูงและมีอัตราการงอกของเมล็ดสูงนำมาเพาะเมล็ดในแปลงที่เตรียมไว้ รดน้ำทุกวัน

(2) เมื่อต้นกล้ากาแฟมีอายุ 6 – 8 เดือน หรือมีใบจริง 6 – 8 คู่ คัดเลือกเฉพาะต้นกล้าที่สมบูรณ์แข็งแรง ปราศจากโรคและแมลงไปปลูก

(3) การปลูกที่เหมาะสมควรปลูกในช่วงต้นฤดูฝน พื้นที่ที่เหมาะสมควรปลูกบนพื้นที่เชิงเขา พื้นที่ราบไม่มีน้ำท่วมขัง มีการทำร่มเงา หรือปลูกภายใต้พืชที่ให้ร่มเงา และมีความสูงจากระดับน้ำทะเลไม่เกิน 700 เมตร

(4) ขุดหลุมปลูกที่ความลึกในช่วง 30 – 45 เซนติเมตร ความกว้างของหลุมปลูกควรมีขนาดใหญ่กว่าถุงเพาะชำต้นกล้ากาแฟเล็กน้อย ระยะห่างระหว่างแถว 3 x 3 เมตร หรือ 4 x 4 เมตร หรือตามความเหมาะสมของแต่ละพื้นที่

(5) รอกันหลุมด้วยปุ๋ยอินทรีย์ ก่อนปลูกต้นกล้ากาแฟ

### การดูแลรักษา

(1) ใส่ปุ๋ยบำรุงต้น ใบ ดอก และผล ตามความเหมาะสมของฤดูต่างๆ ในรอบปี

(2) การตัดแต่งกิ่ง ควรตัดแต่งกิ่งหลังให้ผลผลิต หรือช่วงก่อนให้ผลผลิตตามความเหมาะสม

(3) คลุมโคนต้นด้วยเศษหญ้าหรือเศษใบไม้เพื่อรักษาความชื้นในช่วงแล้ง

(4) สำรวจและหมั่นป้องกันกำจัดโรคและแมลงศัตรูกาแฟ

### การเก็บเกี่ยว

(1) ช่วงระยะเวลาเก็บเกี่ยว ตั้งแต่เดือนตุลาคม – กุมภาพันธ์ ของทุกปี

(2) เก็บเกี่ยวเฉพาะผลกาแฟสดแก่ที่มีสีแดง หรือสีส้ม หรือระยะความสุกร้อยละ 90 ของทั้งผลด้วยมือเท่านั้นในช่วงเข้าที่ละผล ควรปูผ้าใบบริเวณใต้ต้นกาแฟในระหว่างเก็บเกี่ยว เพื่อป้องกันการปนกับผลกาแฟสุกแก่ที่หล่นใต้ต้น

### การปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยว

ผลกาแฟสดที่เก็บจากต้นต้องนำมาแปรรูปหรือผ่านกระบวนการหลังการเก็บเกี่ยวภายใน 24 ชั่วโมง และถุงหรือกระสอบที่บรรจุผลกาแฟสดไม่ควรมัดปากถุงหรือกระสอบจนแน่น เนื่องจากจะทำให้เกิดการหมัก

### ขั้นตอนการผลิต

**การผลิตกาแฟสาร (Green bean)** มีการผลิตแบ่งเป็น 2 กระบวนการ คือ

(1) กระบวนการแปรรูปแบบแห้ง (Dry process)

- ล้างผลกาแฟสดให้สะอาดโดยเอาเศษขยະ ใบไม้ และคัดแยกผลเสียที่ลอยน้ำออก

- นำผลกาแฟสดที่สะอาดแล้วมาตากแดดบนแคร่ หรือโต๊ะยกสูงจากพื้นดินไม่ต่ำกว่า 30 เซนติเมตร หรือตามความเหมาะสมของแต่ละพื้นที่ บนลานตากหรือในโรงตาก ระดับความหนาแน่นของผลกาแฟสดที่ตากไม่ควรเกิน 5 เซนติเมตร หรือ 30 กิโลกรัมต่อตารางเมตร เกลี่ยและกลับผลกาแฟสดทุกวัน อย่างน้อยวันละ 4 ครั้ง การตากผลกาแฟสดอยู่ในช่วง 10 – 15 วัน หรือจนความชื้นลดลงเหลือร้อยละ 12 และไม่ต่ำกว่าร้อยละ 9

- นำผลกาแฟตากแห้งที่ความชื้นไม่เกินร้อยละ 12 และไม่ต่ำกว่าร้อยละ 9 บรรจุในกระสอบป่าน วางเก็บไว้บนพื้นยกระดับ ไม่ให้ถูกแสงแดด มีอากาศถ่ายเท และควบคุมความชื้นในโรงเก็บผลกาแฟตากแห้ง ไม่ให้เกินร้อยละ 60 และในระหว่างการเก็บรักษาหรือขนส่งผลกาแฟตากแห้งก่อนนำไปแปรรูปเป็นกาแฟสาร ต้องมีความชื้นไม่เกินร้อยละ 12.5 (สัดส่วนโดยน้ำหนัก)

- นำผลกาแฟตากแห้งสีเอาเปลือกนอกและเปลือกในออกด้วยเครื่องจักร ทำความสะอาดโดยใช้ลมเป่าและคัดขนาดเมล็ดกาแฟให้ได้ขนาด 5.5 มิลลิเมตร ขึ้นไป โดยให้มีเมล็ดที่ไม่สมบูรณ์ไม่เกินร้อยละ 13 และปริมาณความชื้นไม่เกินร้อยละ 12 ของน้ำหนัก ทำให้ได้กาแฟสารคุณภาพ และควรเก็บในบรรจุภัณฑ์ที่บดแสง ปิดสนิท เพื่อเตรียมนำไปเข้าสู่กระบวนการคั่วต่อไป

## (2) กระบวนการแปรรูปแบบเปียก (Wet process)

- ล้างผลกาแฟสดให้สะอาดโดยเอาเศษขยะ ใบไม้ และคัดแยกผลเสียที่ลอยน้ำออก

- ผลกาแฟสดที่สะอาดแล้ว นำมาบดเปลือกนอกออกให้เหลือแต่เมล็ดกาแฟด้วยเครื่องจักรที่ไม่ทำให้เมล็ดกาแฟเกิดความเสียหาย

- นำเมล็ดกาแฟใส่บ่อหรือถังสะอาด เติมน้ำสะอาดให้ท่วมเมล็ดกาแฟ จากนั้นหมักเป็นเวลา 24 – 48 ชั่วโมง โดยกวนเมล็ดกาแฟในบ่อหรือถังหมักทุก 6 ชั่วโมง และเปลี่ยนถ่ายน้ำร้อยละ 30 – 50

- นำเมล็ดกาแฟที่ผ่านการหมักไปขัดเปลือกด้วยเครื่องบดเปลือก จะได้เป็นกาแฟกะลา (Parchment) แล้วล้างกาแฟกะลาจนสะอาด

- นำกาแฟกะลาที่สะอาดแล้วมาตากแดดบนแคร่ หรือโต๊ะยกสูงจากพื้นดินไม่ต่ำกว่า 30 เซนติเมตร หรือตามความเหมาะสมของแต่ละพื้นที่บนลานตากหรือในโรงตาก ระดับความหนาของกาแฟกะลาที่ตากไม่ควรเกิน 5 เซนติเมตร หรือ 30 กิโลกรัมต่อตารางเมตร เกือบและกลับกาแฟกะลาทุกวัน อย่างน้อยวันละ 4 ครั้ง การตากกาแฟกะลาอยู่ในช่วง 7 – 10 วัน หรือจนความชื้นลดลงเหลือร้อยละ 12 และไม่ต่ำกว่าร้อยละ 9

- นำกาแฟกะลาที่ความชื้นไม่เกินร้อยละ 12 และไม่ต่ำกว่าร้อยละ 9 บรรจุในกระสอบป่าน วางเก็บไว้บนพื้นยกระดับ ไม่ให้ถูกแสงแดด มีอากาศถ่ายเท และควบคุมความชื้นในโรงเก็บกาแฟกะลาไม่ให้เกินร้อยละ 60 และในระหว่างการเก็บรักษาหรือขนส่งกาแฟกะลา ก่อนนำไปแปรรูปเป็นกาแฟสาร ต้องมีความชื้นไม่เกินร้อยละ 12.5 (สัดส่วนโดยน้ำหนัก)

- นำกาแฟกะลาสีเอาเปลือกในออกด้วยเครื่องจักร ทำความสะอาดโดยใช้ลมเป่า และคัดเมล็ดกาแฟให้ได้ขนาด 5.5 มิลลิเมตร ขึ้นไป โดยให้มีเมล็ดที่ไม่สมบูรณ์ไม่เกินร้อยละ 13 และปริมาณความชื้นไม่เกินร้อยละ 12 ของน้ำหนัก ทำให้ได้กาแฟสารคุณภาพ และควรเก็บในบรรจุภัณฑ์ที่บดแสง ปิดสนิท เพื่อเตรียมนำไปเข้าสู่กระบวนการคั่วต่อไป

## การผลิตกาแฟคั่ว (Roasted coffee)

นำกาแฟสารมาคั่วด้วยเครื่องคั่วที่มีคุณภาพและผู้คั่วต้องมีความชำนาญ โดยคั่วได้หลายระดับ ตั้งแต่คั่วอ่อน (Light medium) คั่วกลาง (Medium) และคั่วเข้ม (Very dark) ที่อุณหภูมิไม่เกิน 250 องศาเซลเซียส เวลาการคั่วขึ้นอยู่กับระดับการคั่ว โดยทำการทดสอบรสชาติ (Cup test) เมื่อคั่วเสร็จ และทำการ Decarbon dioxide อย่างระมัดระวัง ไม่ให้กลิ่นของกาแฟออกไปด้วย

## กาแฟคั่วบด (Roasted Ground Coffee)

การบดกาแฟที่คั่วแล้ว มี 3 ระดับ คือ บดแบบละเอียด (Fine) บดแบบปานกลาง (Medium) และบดแบบหยาบ (Coarse)

### การบรรจุหีบห่อ

- (1) บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่มีวาล์วระบายอากาศภายในถุงออก และป้องกันอากาศจากภายนอกกรั่วเข้าถุง
- (2) รายละเอียดบนฉลาก ให้ประกอบด้วยคำว่า “กาแฟเมืองกระบี่” และ/หรือ “Muang Krabi Coffee”

และ/หรือ “Gaa-fae Muang Krabi”

- (3) ระบุ วัน เดือน ปีที่ผลิต / วัน เดือน ปีที่หมดอายุ / ปริมาณที่บรรจุ
- (4) ระบุ ชื่อ ที่อยู่ ผู้ผลิต ที่ชัดเจน

## (6) ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

### ลักษณะภูมิประเทศ

จังหวัดกระบี่เป็นจังหวัดที่ตั้งอยู่ในภาคใต้ ระหว่างเส้นรุ้งที่ 7 องศา 22 ลิปดาเหนือ ถึง 8 องศา 41 ลิปดาเหนือ เส้นแวงที่ 98 องศา 21 ลิปดาตะวันออก ถึง 99 องศา 19 ลิปดาตะวันออก มีสภาพภูมิประเทศประกอบด้วยเทือกเขายาวทอดตัวไปในแนวทิศเหนือใต้ สลับกับสภาพพื้นที่แบบลูกคลื่นลอนลาดและลอนชัน มีที่ราบชายฝั่งทะเลด้านตะวันตก บริเวณทางตอนใต้มีสภาพภูมิประเทศเป็นภูเขากระจัดกระจายสลับกับพื้นที่แบบลูกคลื่น บริเวณทางตอนใต้สุดและตะวันตกเฉียงใต้ มีสภาพพื้นที่เป็นแบบลูกคลื่นลอนลาดจนถึงค่อนข้างราบเรียบ มีภูเขาสูงต่ำสลับกันไป และตั้งอยู่ในระดับความสูงที่ต่ำกว่าระดับน้ำทะเล 800 เมตร สภาพดินเป็นดินร่วนสีแดงปนทราย มีความอุดมสมบูรณ์สูง การถ่ายเทและระบายน้ำได้ดี มีธาตุโพแทสเซียมอยู่สูง ค่า pH 5.5 – 6.5

**สภาพภูมิอากาศ** จังหวัดกระบี่มีสภาพภูมิอากาศแบ่งออกเป็น 3 ฤดู ได้แก่ ฤดูร้อน อากาศไม่ร้อนจัด (กลางเดือนกุมภาพันธ์ – กลางเดือนพฤษภาคม) ฤดูฝน มีฝนตกชุก การกระจายตัวของฝนสม่ำเสมอไม่น้อยกว่า 7 เดือน ปริมาณน้ำฝนเฉลี่ยไม่น้อยกว่า 1,500 มิลลิเมตรต่อปี (กลางเดือนพฤษภาคม – กลางเดือนตุลาคม) ฤดูหนาว อากาศไม่หนาวจัด (กลางเดือนตุลาคม – กลางเดือนกุมภาพันธ์) อุณหภูมิตลอดปีเฉลี่ย 25 – 32 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์เฉลี่ย 84.91 ประกอบกับมีช่วงแล้งประมาณ 8 – 10 สัปดาห์ เพื่อนำสู่กระบวนการออกดอกของกาแฟ ด้วยสภาพภูมิประเทศกับภูมิอากาศ ระดับความสูง และแร่ธาตุในดินดังกล่าว ทำให้ได้กาแฟเมืองกระบี่ที่มีคุณภาพดี

### ประวัติความเป็นมา

จังหวัดกระบี่เป็นแหล่งชุมชนโบราณที่เก่าแก่มากแห่งหนึ่งในประเทศไทย ตั้งแต่สมัยก่อนประวัติศาสตร์และต่อเนื่องมาจนถึงสมัยประวัติศาสตร์ จากข้อสันนิษฐานเกี่ยวกับชื่อเมืองกระบี่อาจมาจากความหมายที่แปลว่าดาบ เนื่องจากมีตำนานเล่าสืบต่อกันมาเกี่ยวกับการขุดพบมีดดาบโบราณก่อนสร้างเมืองกระบี่ ตามคำบอกเล่ากาแฟเริ่มปลูกครั้งแรกเมื่อปี พ.ศ. 2515 บนพื้นที่หมู่บ้านแผ่นดินเสมอ อำเภอคลองท่อม และตำบลดินแดง อำเภอลำทับ จังหวัดกระบี่ จากชาวบ้านที่ย้ายถิ่นฐานมาจากจังหวัดสุราษฎร์ธานี และจังหวัดนครศรีธรรมราช ซึ่งนำเมล็ดพันธุ์มาด้วย เนื่องจากเห็นว่าบนพื้นที่ดังกล่าวไม่เคยปลูกพืชอะไรมาก่อนทำให้พื้นที่มีความอุดมสมบูรณ์สูง และได้ให้ผลผลิตกาแฟเมื่อปี พ.ศ. 2523 จนถึงปัจจุบันชุมชนได้รวมเป็นวิสาหกิจชุมชน และนำกาแฟโรบัสต้า สายพันธุ์พื้นเมือง มาแปรรูปเป็นกาแฟสาร กาแฟคั่ว และ

กาแฟคั่วบด จากความเป็นเอกลักษณ์ของรสชาติ ทำให้ผลิตภัณฑ์ได้รับรางวัลโอท็อป 5 ดาว และเป็นที่ยูจกในชื่อ กาแฟเมืองกระบี่

**(7) ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์**

ขอบเขตพื้นที่การผลิตกาแฟเมืองกระบี่ ครอบคลุมพื้นที่ทั้ง 8 อำเภอ ของจังหวัดกระบี่ ได้แก่ อำเภอเมืองกระบี่ อำเภออ่าวลึก อำเภอปลายพระยา อำเภอลองท่อม อำเภอเกาะลันตา อำเภอลำทับ อำเภอเหนือคลอง และอำเภอเขาพนม รายละเอียดตามแผนที่

**(8) การพิสูจน์แหล่งกำเนิด**

(1) กาแฟเมืองกระบี่ จะต้องมีการผลิตในขอบเขตพื้นที่ที่กำหนด ตามกระบวนการผลิตข้างต้น

(2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตผู้ประกอบการค้ากาแฟเมืองกระบี่ รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

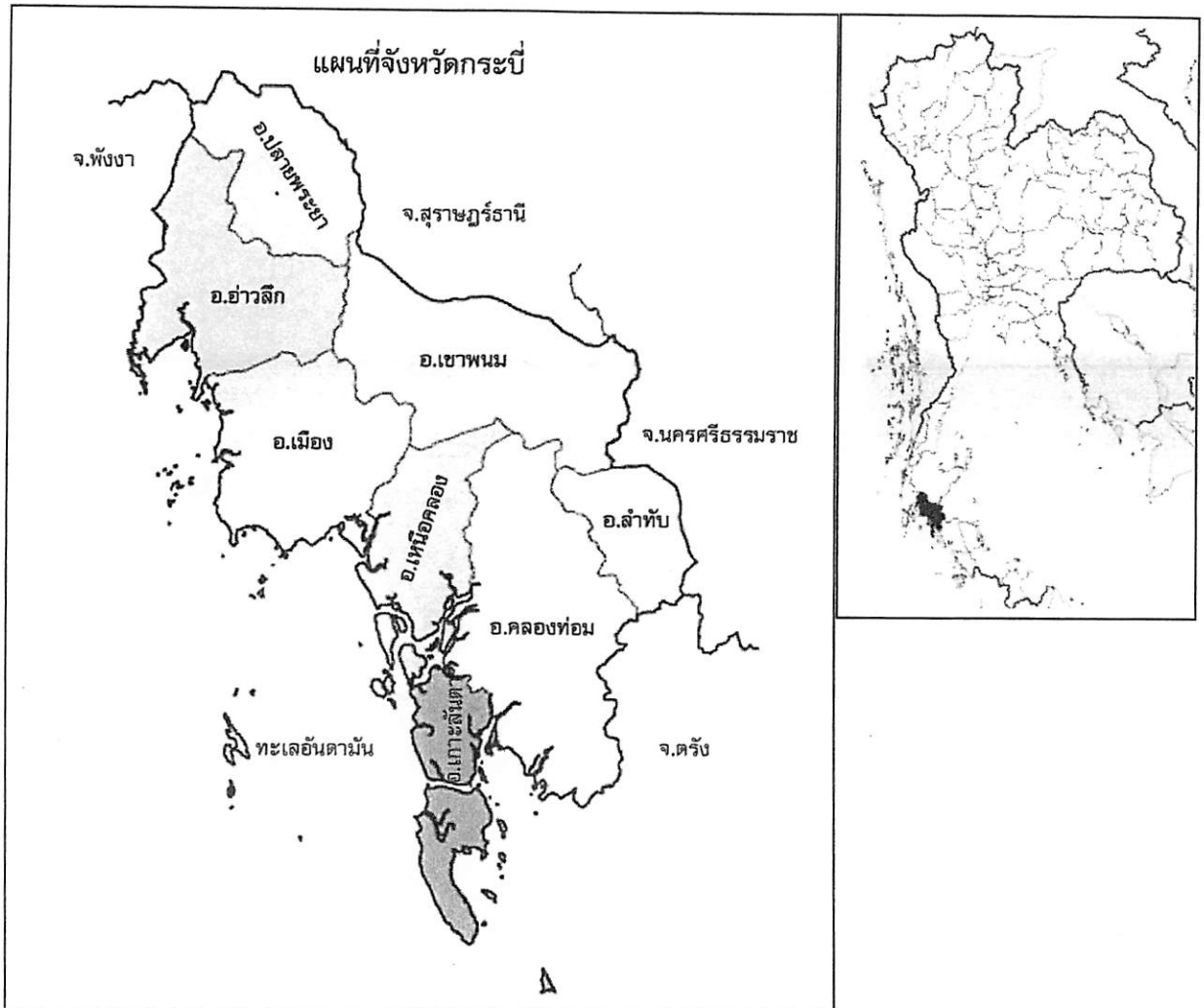
**(9) เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15**

(1) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า ที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์กาแฟเมืองกระบี่

(2) ผู้ขอขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า จะต้องปฏิบัติตามคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์กาแฟเมืองกระบี่ และดำเนินการตามแผนการควบคุมตรวจสอบทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด

-----

# แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ กาแฟเมืองกระบี่



ขอบเขตพื้นที่การผลิตกาแฟเมืองกระบี่ครอบคลุมพื้นที่ 8 อำเภอ ของจังหวัดกระบี่ คือ อำเภอเมืองกระบี่ อำเภออ่าวลึก อำเภอปลายพระยา อำเภอคลองท่อม อำเภอเกาะลันตา อำเภอลำทับ อำเภอเหนือคลอง และอำเภอเขาพนม