



กรมทรัพย์สินทางปัญญา
กระทรวงพาณิชย์

เล่มที่ 84

วันที่ประกาศโฆษณา

เลขที่ประกาศ 239

25 มิถุนายน 2567

ประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เลขที่คำขอ 65100303 วันที่ยื่นคำขอ 21 กันยายน 2565

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ กาแฟระนอง หรือ Ka Fae Ranong หรือ Ranong Coffee

รายการสินค้า กาแฟสาร กาแฟคั่ว กาแฟคั่วบด กาแฟสำเร็จรูป

ผู้ขอขึ้นทะเบียน จังหวัดระนอง

ที่อยู่ ศาลากลางจังหวัดระนอง เลขที่ 999 ถนนเพชรเกษม
ตำบลบางรีน อำเภอเมืองระนอง จังหวัดระนอง 85000

1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

กาแฟระนอง หรือ Ka Fae Ranong หรือ Ranong Coffee หมายถึง กาแฟพันธุ์โรบัสต้า ที่ผ่านการผลิตและแปรรูปด้วยกรรมวิธีที่มีมาตรฐานเป็นกาแฟสาร กาแฟคั่ว กาแฟคั่วบด และกาแฟสำเร็จรูป รสชาติเข้มข้น กลมกล่อม มีความหอมของกลิ่นกาแฟเป็นเอกลักษณ์ ซึ่งปลูกและแปรรูปในเขตพื้นที่จังหวัดระนอง

ลักษณะของสินค้า

(1) พันธุ์กาแฟ : โรบัสต้า

(2) ลักษณะทางกายภาพ

- กาแฟสาร เมล็ดค่อนข้างกลม ร่องตรง สีขาวอมเทา หรือสีน้ำตาลอ่อน
- กาแฟคั่ว เมล็ดกาแฟที่ผ่านการคั่วมี 3 ระดับ คือ อ่อน กลาง และเข้ม มีสีน้ำตาลถึงสีน้ำตาลเข้ม
- กาแฟคั่วบด เมล็ดกาแฟที่ผ่านการบดมี 3 ระดับ คือ หยาบ กลาง และละเอียด มีสีน้ำตาลเข้ม เป็นเกล็ดขนาดเล็ก หรือเป็นผงแห้ง ไม่จับตัวเป็นก้อน ไม่ปรุแงง กลิ่น รส
- กาแฟสำเร็จรูป เมล็ดกาแฟคั่วบดที่ผ่านการสกัดด้วยน้ำแล้วนำไปผ่านกระบวนการที่ทำให้แห้งและไม่ได้มีการผสมสิ่งอื่นใด มีลักษณะเป็นเกล็ด เป็นผงแห้ง ไม่จับตัวเป็นก้อน มีการกระจายตัวสม่ำเสมอ สามารถละลายน้ำเพื่อดื่มรับประทานได้ทันที

- รสชาติ

1) กาแฟคั่วและกาแฟคั่วบด มีรสชาติเข้มข้น ชม กลมกล่อม มีกลิ่นหอม

2) กาแฟสำเร็จรูป มีรสชาติเข้มข้น กลมกล่อม

(3) ลักษณะอื่นๆ

- เมล็ดไม่แตกหัก เทียว ย่น สิบ มากกว่าครึ่งของเมล็ด และไม่ขึ้นรา หรือถูกแมลงทำลาย

- ไม่มีสิ่งแปลกปลอมเจือปน เช่น กรวด ทราย เปลือก หรือสิ่งไม่พึงประสงค์

- ไม่มีกลิ่นผิดปกติ หรือกลิ่นอื่นที่ไม่พึงประสงค์
- มีความชื้นไม่เกินเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนดของกาแฟแต่ละประเภท รายละเอียดดังนี้
 - 1) กาแฟสาร มีความชื้นไม่เกินร้อยละ 12.5 ของน้ำหนัก
 - 2) กาแฟคั่ว กาแฟคั่วบด และกาแฟสำเร็จรูป มีความชื้นไม่เกินร้อยละ 5 ของน้ำหนัก

2. กระบวนการผลิต

วัตถุดิบ

(1) การเตรียมต้นพันธุ์ ต้องเป็นต้นพันธุ์กาแฟโรบัสต้าที่ขยายพันธุ์ด้วยวิธีเพาะเมล็ด เพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อ เสียบยอด ตัดตา หรือตอนกิ่ง จากในพื้นที่จังหวัดระนอง หรือแหล่งที่เชื่อถือได้ เช่น หน่วยงานภายใต้สังกัด กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เป็นต้น

(2) ต้นพันธุ์ควรมีอายุ 6 – 14 เดือน มีความแข็งแรงสมบูรณ์ ปราศจากการทำลายของโรคและแมลง

การปลูก

(1) เตรียมพื้นที่ กำจัดตอพืช ไถพรวนกลบวัชพืช และปรับพื้นที่ หากเป็นพื้นที่มีชั้นดินดาน ควรไถ ทำลายชั้นดินดานให้หมด เพื่อให้ดินระบายน้ำดีขึ้น สำหรับพื้นที่ลาดเอียงให้ทำแนวขั้นบันได ควรวางแผนปลูก ขวางความลาดชันของพื้นที่ เพื่อชะลอการพังทลายของหน้าดิน หรือตามความเหมาะสมของพื้นที่

(2) ระยะการปลูกกาแฟที่เหมาะสม คือ 2.5 x 2.5 ถึง 3.5 x 3.5 เมตร หรือตามความเหมาะสมของพื้นที่

(3) ขุดหลุมปลูกและทำการรองก้นหลุมด้วยปุ๋ย เช่น ปุ๋ยคอก ปุ๋ยหมัก อินทรีย์วัตถุต่างๆ เป็นต้น หรือพิจารณาตามความเหมาะสมของสภาพดิน

(4) กรีดถุ้งต้นกล้าออก ปีบดินให้แตก หย่อนต้นกล้าลงในหลุมปลูกให้ส่วนโคนอยู่ในระดับเดียวกับผิวดินของหลุม แล้วกลบดินรอบโคนต้น ปักไม้หลักชิดกับลำต้นแล้วผูกยึดไว้กับลมโยก คลุมรอบโคนต้นกล้าด้วยเศษหญ้าแห้ง หรือวัสดุอื่นๆ ห่างจากรอบโคนพอประมาณ กรณีที่ปลูกกาแฟกลางแจ้งให้ทำการพรางแสง ต้นกาแฟที่ปลูกใหม่ หรือปลูกต้นไม้ให้ร่มเงา

การดูแลรักษา

(1) การให้น้ำ ควรดูแลให้ดินมีความชื้นสม่ำเสมอ โดยเฉพาะช่วงปลูกใหม่ ควรรดน้ำอย่างสม่ำเสมอเพื่อไม่ให้ต้นกาแฟขาดน้ำ

(2) การตัดแต่งกิ่ง ควรทำการตัดแต่งกิ่งกาแฟอย่างสม่ำเสมอทุกปี

(3) การใส่ปุ๋ย ควรใส่ปุ๋ยตามอายุของต้นกาแฟแต่ละช่วง โดยก่อนใส่ปุ๋ย ให้ทำการกำจัดวัชพืชรอบโคนต้นก่อนแล้วโรยปุ๋ยเป็นลักษณะวงกลมรอบทรงพุ่ม อาจใส่ปุ๋ยคอกหรือปุ๋ยหมัก เพื่อปรับสภาพดินควบคู่กันไป ทั้งนี้ ชนิดและปริมาณให้พิจารณาตามความเหมาะสมต่อความต้องการของต้นกาแฟในแต่ละช่วง

การเก็บเกี่ยว

(1) ระยะเวลาที่เหมาะสมในการเก็บเกี่ยว คือ ช่วงเดือนพฤศจิกายน - เดือนกุมภาพันธ์

(2) การเก็บเกี่ยวต้องเก็บเมื่อผลแก่จัดหรือสุกเต็มที่ โดยสังเกตได้จากผลกาแฟที่เปลี่ยนเป็นสีแดงเข้ม หรือสีส้ม

(3) วิธีการเก็บเกี่ยว ใช้มือเลือกเก็บผลแก่จัด หรือสุกเต็มที่ ควรเก็บใส่ภาชนะ เช่น ถุงตาข่ายไนลอน หรือกระสอบป่านที่สะอาด เป็นต้น

(4) นำผลกาแฟสดที่เก็บเกี่ยวได้ เเทลงในภาชนะที่บรรจุน้ำสะอาด ล้างให้สะอาด คัดแยกเมล็ดที่ลอยน้ำ เมล็ดที่ยังไม่สุกเต็มที่ และเมล็ดที่มีร่องรอยการทำลายของแมลงศัตรูพืช รวมถึงเศษใบไม้ และสิ่งแปลกปลอมออก

(5) ทำการนำผลกาแฟที่คัดแล้วเข้าสู่กระบวนการแปรรูปทันที หรือภายในระยะเวลาไม่เกิน 24 ชั่วโมง หลังจากเก็บเกี่ยวผลกาแฟสด โดยไม่ควรมัดปากถุงหรือกระสอบจนแน่น เพื่อไม่ให้เกิดการหมักก่อนเข้าสู่กระบวนการต่อไป

การแปรรูป

การผลิตกาแฟสาร สามารถผลิตได้ 2 กระบวนการ คือ

(1) กระบวนการแบบแห้ง

- นำผลกาแฟสดเเทลงในภาชนะที่บรรจุน้ำสะอาด และทำการล้างให้สะอาด คัดแยกเมล็ดที่ลอยน้ำ เมล็ดที่ยังไม่สุกเต็มที่ และเมล็ดที่มีร่องรอยการทำลายของแมลงศัตรูพืช รวมถึงเศษใบไม้ และสิ่งแปลกปลอมออก

- นำเมล็ดที่คัดเลือกแล้วมาตากบนอุปกรณ์สำหรับการตาก ไม่ตากบนพื้นดินหรือพื้นปูนโดยตรง หมั่นเกลี่ยและกลับเมล็ดกาแฟให้แห้ง สม่ำเสมอ จนความชื้นลดลงไม่เกินร้อยละ 12.5

- นำผลกาแฟที่ตากแห้งสนิทแล้วบรรจุในภาชนะที่เหมาะสม วางเก็บไว้บนพื้นยกระดับโดยไม่วางบนพื้นโดยตรง เก็บในสถานที่ที่อากาศถ่ายเทได้สะดวก ป้องกันแสงแดด ก่อนการนำไปแปรรูปเป็นกาแฟสาร

- นำผลกาแฟที่ตากแห้งสนิทเข้าเครื่องสีกาแฟ เพื่อเอาเปลือกนอกและเปลือกในออก และคัดขนาดเมล็ดกาแฟโดยใช้มือหรือเครื่องตามความเหมาะสม

(2) กระบวนการแบบเปียก

- นำผลกาแฟสดเเทลงในภาชนะบรรจุน้ำสะอาด และทำการล้างให้สะอาด คัดแยกเมล็ดที่ลอยน้ำ เมล็ดที่ยังไม่สุกเต็มที่ และเมล็ดที่มีร่องรอยของการทำลายของแมลงศัตรูพืช รวมถึงเศษใบไม้และสิ่งแปลกปลอมออก จากนั้นแช่ผลสดต่อไปอีกประมาณ 1 คืน

- นำผลกาแฟสดเข้าเครื่องสีกาแฟ เพื่อแยกเปลือกนอกออก

- นำเมล็ดกาแฟที่แยกเปลือกนอกออกแล้วใส่ภาชนะที่สะอาด และเติมน้ำสะอาดให้ท่วม หมักไว้ประมาณ 24 - 48 ชั่วโมง นำเมล็ดที่ผ่านการหมักไปล้างเมือก(สลัดเมือก) ให้สะอาด จะได้เป็นกาแฟกะลา

- นำกาแฟกะลาดตากบนอุปกรณ์สำหรับตากของแต่ละพื้นที่ ไม่ตากบนพื้นดินหรือพื้นปูนโดยตรง โดยตากให้ผลกาแฟได้รับแสงแดดเต็มที่ประมาณ 7 - 12 วัน หรือตามความเหมาะสม หมั่นเกลี่ยและกลับเมล็ดกาแฟให้แห้ง สม่ำเสมอ จนความชื้นลดลงไม่เกินร้อยละ 12.5

- นำกาแฟกะลาที่ตากแห้งสนิทแล้วบรรจุในภาชนะบรรจุที่เหมาะสม วางเก็บไว้บนพื้นยกระดับในสถานที่ที่อากาศถ่ายเทได้สะดวก ป้องกันแสงแดด ก่อนการนำไปแปรรูปเป็นกาแฟสาร

- นำกาแฟกะลาที่ตากแห้งสนิทนำเข้าเครื่องสีกาแฟ เอาเปลือกนอกและเปลือกในออก และคัดขนาดเมล็ดกาแฟโดยใช้มือหรือเครื่องตามความเหมาะสม

(3) การผลิตกาแฟคั่ว การคั่วสามารถทำได้ 2 วิธี คือ การคั่วมือ โดยนำกาแฟสารมาคั่วในกระทะระหว่างคั่ว ต้องคนเมล็ดกาแฟอย่างต่อเนื่อง สม่ำเสมอ ใช้ระยะเวลาคั่วไม่เกิน 20 นาที และการใช้เครื่องคั่ว โดยระยะเวลาและอุณหภูมิ ขึ้นอยู่กับระดับการคั่ว การคั่วกาแฟมี 3 ระดับ คือ คั่วอ่อน คั่วกลาง และคั่วเข้ม

(4) การผลิตกาแฟคั่วบด นำกาแฟสารที่ผ่านการคั่วตามกระบวนการผลิตกาแฟคั่วมาบด โดยใช้เครื่องบด ซึ่งการบดมี 3 ระดับ คือ บดหยาบ บดกลาง และบดละเอียด

(5) การผลิตกาแฟสำเร็จรูป นำกาแฟสารคั่วที่ผ่านการบดไม่มีการผสมสิ่งอื่นใดและนำมาสกัดด้วยน้ำ เท่านั้น จากนั้นนำไปประเหยน้ำออกจนแห้งด้วยกรรมวิธีที่เหมาะสมจนมีลักษณะเป็นผง เป็นเกล็ด หรือลักษณะอื่นๆ โดยใช้ เครื่องมือที่ได้มาตรฐานการผลิต และการบรรจุในสถานประกอบการที่ได้รับการรองรับตามมาตรฐานสถานประกอบการที่ดี

การเก็บรักษา

(1) กาแฟสาร บรรจุในภาชนะที่สะอาด ปิดได้สนิท สามารถป้องกันความชื้นและสิ่งปนเปื้อนจากภายนอกได้ ก่อนการนำเข้ากระบวนการคั่ว ควรเก็บรักษาไว้ในสถานที่ที่สะอาด ถูกสุขลักษณะ อากาศถ่ายเทได้สะดวก จัดวางไว้บนพื้นยกระดับหรือแท่นรองรับ ไม่วางบนพื้นโดยตรง มีการควบคุม ป้องกัน และติดตามการเข้าทำลายของแมลงเจาะเมล็ดกาแฟ โดยตรวจสอบเมล็ดกาแฟที่เก็บรักษาไว้เป็นระยะตามสมควร และเก็บแยกจากสารเคมี หรือสินค้าที่มีกลิ่น

(2) กาแฟคั่ว กาแฟคั่วบด และกาแฟสำเร็จรูป บรรจุในภาชนะที่สะอาด ปิดได้สนิท สามารถป้องกัน สิ่งปนเปื้อนจากภายนอก และเก็บรักษากลิ่น รสชาติของกาแฟได้

การบรรจุหีบห่อ

รายละเอียดบนฉลากให้ประกอบด้วยคำว่า

(1) กาแฟระนอง หรือ Ka Fae Ranong หรือ Ranong Coffee

(2) ให้ระบุชื่อและที่อยู่ เบอร์ติดต่อ ของผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า

(3) ระบุ วัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ รวมถึงขนาดบรรจุหรือน้ำหนักสุทธิ โดยน้ำหนักสุทธิ ของกาแฟในแต่ละภาชนะบรรจุ ต้องไม่น้อยกว่าที่ระบุไว้ที่ฉลาก

3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

จังหวัดระนองเป็นจังหวัดภาคใต้ตอนบน ด้านทิศตะวันตกติดกับทะเลอันดามันและสาธารณรัฐแห่ง สหภาพเมียนมา ตั้งอยู่ระหว่างเส้นละติจูดที่ 10 องศา 47 ลิปดา ถึง 9 องศา 18 ลิปดาเหนือ และเส้นลองจิจูดที่ 97 องศา 49 ลิปดา ถึง 95 องศา 98 ลิปดาตะวันออก มีพื้นที่ประมาณ 2,077,875 ไร่ เป็นพื้นที่ราบร้อยละ 14 และภูเขาร้อยละ 86 มีเกาะในทะเลอันดามัน มีลักษณะรูปร่างเรียวยาว จากทิศเหนือสุดจดใต้สุดยาว 169 กิโลเมตร มีลักษณะภูมิประเทศส่วนใหญ่เป็นภูเขาสลับซับซ้อน มีป่าปกคลุมทางทิศตะวันออกของจังหวัด พื้นที่ลาดเอียงลงสู่ ทะเลอันดามันทางทิศตะวันตก และมีแม่น้ำกระบุรีกั้นพรมแดนไทยกับสาธารณรัฐแห่งสหภาพเมียนมา กลุ่มชุดดินที่ เพาะปลูกกาแฟส่วนใหญ่เป็นกลุ่มชุดดินที่ 26, 32, 34 และ 45 ซึ่งเกิดจากตะกอนลำน้ำหรือวัตถุต้นกำเนิดดิน เนื้อละเอียดที่มาจากหินต้นกำเนิดชนิดต่างๆ ทั้งหินอัคนี หินตะกอน หรือหินแปร ผุพังสลายตัวและมาทับถมกัน พบบริเวณพื้นที่ตอนมีลักษณะเป็นลูกคลื่นจนถึงพื้นที่เนินเขา เนื้อดินเป็นดินเหนียว ดินร่วนหรือดินร่วนปนทราย สีดินเป็นสีน้ำตาล สีเหลือง หรือสีแดง ซึ่งเป็นดินที่มีความอุดมสมบูรณ์ ระบายน้ำได้ดี โดยชุดดินที่พบมาก ได้แก่ ชุดดินกระบี่ ชุดดินพังงา ชุดดินเรือเสาะชุดดินคลองซาก โดยเป็นดินที่เหมาะสมต่อการชอนไชของรากในการดูดน้ำ และธาตุอาหาร รวมถึงมีช่องว่างที่เกิดจากก้อนกรวดในดิน ทำให้มีพื้นที่สะสมออกซิเจนบริเวณราก ประกอบกับดินชุด

ต่างๆ มีอินทรีย์วัตถุทั้งดินชั้นบนและดินชั้นล่าง จึงเหมาะสมต่อการปลูกต้นกาแฟที่เป็นพืชมีลักษณะระบบรากตื้น จึงได้รับธาตุอาหารหลักจากดินได้อย่างเต็มที่

ลักษณะภูมิอากาศ

จังหวัดระนองตั้งอยู่ในเขตที่ได้รับอิทธิพลจากมรสุมตะวันตกเฉียงใต้พัดปกคลุมประเทศไทยระหว่างกลางเดือนพฤษภาคมถึงเดือนตุลาคม มรสุมจะนำมวลอากาศชื้นจากมหาสมุทรอินเดียมาสู่ประเทศไทย ทำให้มีเมฆมากและฝนตกทั่วไป โดยเฉพาะบริเวณชายฝั่งทะเลจังหวัดระนอง ซึ่งเป็นจุดรับฝนแรกของปี และได้รับอิทธิพลจากมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือพัดมาจากฝั่งอ่าวไทยระหว่างเดือนพฤศจิกายนถึงมกราคม ทำให้เกิดฝนตก 7 - 8 เดือนต่อปี มีฝนหลงฤดูในช่วงกลางฤดูร้อน อุณหภูมิมีความแตกต่างกันไม่มากนักระหว่างเดือนที่มีอุณหภูมิสูงที่สุดกับเดือนที่มีอุณหภูมิต่ำที่สุด มีอุณหภูมิเฉลี่ย 26 - 28 องศาเซลเซียส ปริมาณน้ำฝนเฉลี่ย 4,000 มิลลิเมตรต่อปี ซึ่งอิทธิพลของมรสุมทั้งสองฤดู ทำให้บริเวณจังหวัดระนองมีปริมาณน้ำฝนมาก มีความชุ่มชื้น และความชื้นสัมพัทธ์สูงเป็นเวลานาน

จากสภาพภูมิศาสตร์และภูมิอากาศดังกล่าวจึงมีความเหมาะสมกับการปลูกกาแฟ คือ ลักษณะของดินเป็นเนื้อดินเหนียวที่มีวัตถุต้นกำเนิดดินมาจากหินชนิดต่างๆ ทั้งหินอัคนี หินตะกอน หรือหินแปร สีดินเป็นสีน้ำตาล สีเหลือง หรือสีแดง และเป็นกลุ่มดินเหนียว ดินร่วน หรือดินร่วนปนทราย ซึ่งเป็นดินที่มีความอุดมสมบูรณ์ระบายน้ำได้ดี จึงทำให้ต้นกาแฟที่เป็นพืชที่มีระบบรากตื้นได้รับธาตุอาหารจากดินได้อย่างเต็มที่ และทำให้เจริญเติบโตได้ดี ประกอบกับสภาพภูมิอากาศที่ได้รับลมมรสุมทั้งทิศตะวันตกและทิศตะวันออก ทำให้บริเวณจังหวัดระนองมีปริมาณน้ำฝนมาก มีความชุ่มชื้นส่งผลให้ต้นกาแฟออกดอกได้ดี ทำให้เป็นพื้นที่ที่สามารถปลูกกาแฟได้คุณภาพดี และส่งผลให้มีรสชาติเข้มข้น กลมกล่อม มีความหอมของกลิ่นกาแฟเป็นเอกลักษณ์ของกาแฟระนอง

ประวัติความเป็นมา

จังหวัดระนองเป็นจังหวัดต้นๆ ของประเทศไทยที่มีการปลูกกาแฟ และมีต้นกาแฟอายุกว่า 100 ปี โดยนายเหล็ง แซ่ซัน ช่างฝีมือก่อสร้าง ได้เดินทางข้ามมาจากเมืองปีนัง เพื่อมาช่วยก่อสร้างสถานที่สำคัญ เช่น ศาลากลางจังหวัดระนองหลังเก่า และตึกซิโบริโปรตุเกส เป็นต้น เมื่อครั้งที่เดินทางมาได้นำต้นโกปีมาจากเมืองปีนังมาปลูกและนำผลมาแปรรูปคั่วขายให้ชาวระนอง คนระนองจึงได้ดื่มโกปีมาแต่ดั้งเดิม และมีการทำกาแฟสาร์แบบเปียกมาเป็นร้อยปี และเริ่มปลูกมากขึ้นเมื่อราวปี 2527 โดยชาวนครศรีธรรมราชและสุราษฎร์ธานีบางส่วนได้โยกย้ายถิ่นฐานมาหาที่ดินใหม่เพื่อทำการปลูกกาแฟ เพราะเชื่อว่าจะให้ผลผลิตดีในดินที่ไม่เคยเพาะปลูกอะไรมาก่อน จึงมาตั้งรกรากในบริเวณอำเภอกระบุรี เริ่มถางป่าเพื่อปลูกกาแฟและข้าวไว้สำหรับบริโภค โดยนำต้นกาแฟมาจากอำเภอลิชล จังหวัดนครศรีธรรมราช และอำเภอพนม จังหวัดสุราษฎร์ธานี เริ่มปลูกในพื้นที่ราว 100 ไร่ จนในปี 2532 เกิดมหาวาตภัยพายุเกย์ ชาวบ้านบางส่วนย้ายกลับภูมิลำเนาและได้ทิ้งไร่กาแฟไว้ จึงได้มีการบูรณะต้นกาแฟ และขยายการปลูกเพิ่ม ในช่วงปี 2535 - 2542 ทำให้จังหวัดระนองมีพื้นที่ปลูกกาแฟมากถึง 3,000 ไร่ พื้นที่นำร่องปลูกกาแฟ คือ อำเภอกระบุรี และอำเภอละอุ่น จากนั้นในปี 2545 เริ่มมีเกษตรกรจากถิ่นอื่นทั้งจากภาคใต้ และภาคตะวันออกเฉียงเหนือได้ย้ายเข้ามาปลูกกาแฟจนมีพื้นที่การผลิตขยายเพิ่มมากขึ้น ปัจจุบันกาแฟระนอง จึงนับเป็นพืชเศรษฐกิจของจังหวัดระนอง นอกจากนี้ จังหวัดระนองยังเป็นแหล่งผลิตกาแฟพันธุ์โรบัสต้าแหล่งใหญ่เป็นอันดับที่ 1 ของกลุ่มจังหวัดภาคใต้ฝั่งอันดามัน และเป็นอันดับ 2 ของประเทศ

4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การปลูกและแปรรูปกาแฟระนอง ครอบคลุมพื้นที่จังหวัดระนอง รายละเอียดตามแผนที่

5. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

(1) กาแฟระนองจะต้องมีการปลูกและแปรรูปในเขตพื้นที่ที่กำหนด และตามกระบวนการผลิตข้างต้น

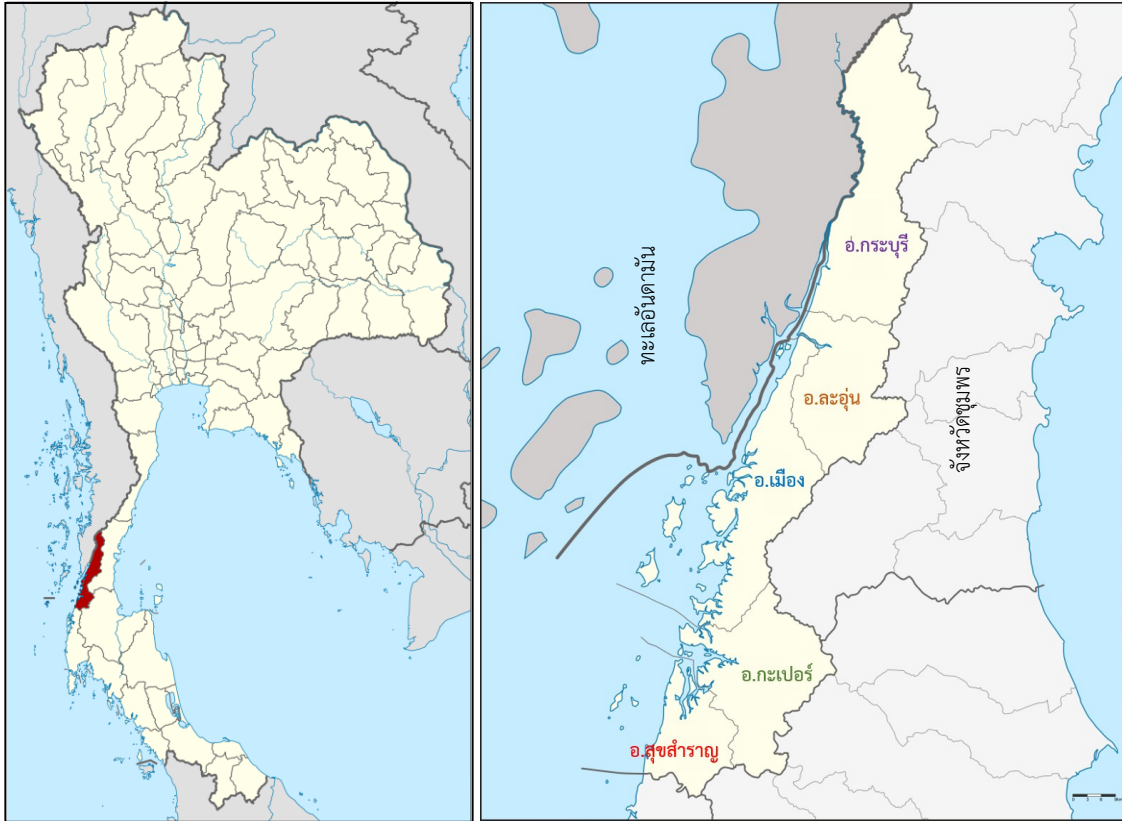
(2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิต ผู้ประกอบการค้ากาแฟระนอง รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

6. เจือไนซที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

(1) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า ที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์กาแฟระนอง

(2) ผู้ขอขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า จะต้องปฏิบัติตามคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์กาแฟระนอง

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์
กาพระนอง



ขอบเขตพื้นที่ในการปลูกและแปรรูปกาพระนอง ครอบคลุมพื้นที่จังหวัดระนอง