



กรมทรัพย์สินทางปัญญา  
กระทรวงพาณิชย์

เล่มที่ 84

วันที่ประกาศโฆษณา

เลขที่ประกาศ 240

25 มิถุนายน 2567

### ประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เลขที่คำขอ	66100327	วันที่ยื่นคำขอ	15 มิถุนายน 2566
สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์	กาแฟดอยมูเซอตาก หรือ Doi Muser Tak Coffee หรือ Kafe Doi Muser Tak		
รายการสินค้า	กาแฟกะลา กาแฟสาร กาแฟคั่ว และกาแฟคั่วบด		
ผู้ขอขึ้นทะเบียน	จังหวัดตาก		
ที่อยู่	ศาลากลางจังหวัดตาก ตำบลระแหง อำเภอเมืองตาก จังหวัดตาก 63000		

#### 1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

##### คำนิยาม

กาแฟดอยมูเซอตาก หรือ Doi Muser Tak Coffee หรือ Kafe Doi Muser Tak หมายถึง กาแฟอาราบิก้าและกาแฟโรบัสต้า เป็นกาแฟที่มีกลิ่นหอมโทนผลไม้และเมล็ดถั่ว มีความเข้มข้นของเนื้อสัมผัสแบบเบาบาง และมีรสชาติกลมกล่อมเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว ผ่านกระบวนการปลูกและผลิตที่เป็นมาตรฐานมีคุณภาพ ปลูกที่ดอยมูเซอในพื้นที่สูงจากระดับน้ำทะเลตั้งแต่ 800 เมตรขึ้นไป ของตำบลแม่ท้อ อำเภอเมืองตาก และตำบลด่านแม่ละเมา อำเภอแม่สอด และแปรรูปในพื้นที่ 2 อำเภอ ได้แก่ อำเภอแม่สอด และอำเภอเมืองตาก ของจังหวัดตาก

##### ลักษณะของสินค้า

- (1) พันธุ์กาแฟ : พันธุ์อาราบิก้า และพันธุ์โรบัสต้า
- (2) ลักษณะทางกายภาพแยกตามพันธุ์

(2.1) กาแฟอาราบิก้า ผลสดเมื่อสุกมีสีแดงทั้งผล ผลมีลักษณะทรงกลมหรือทรงรี

(2.1.1) กาแฟกะลา มี 3 กระบวนการผลิต คือ แบบเปียก (เมล็ดกาแฟมีสีขาวขุ่น) แบบกึ่งเปียก หรือแบบอันนี้ (เมล็ดกาแฟมีสีเหลืองทอง) และแบบแห้ง (เมล็ดกาแฟมีสีดำ)

(2.1.2) กาแฟสาร เมล็ดกาแฟมีสีเทาอมเขียว ลักษณะทรงรียาวรี มีเมล็ดที่ไม่สมบูรณ์ ไม่เกินร้อยละ 10 มีความชื้นร้อยละ 8 - 12

(2.1.3) กาแฟคั่ว มี 3 ระดับ คือ คั่วอ่อน (เมล็ดกาแฟมีสีน้ำตาลอ่อน) คั่วกลาง (เมล็ดกาแฟมีสีน้ำตาลเข้ม) และคั่วเข้ม (เมล็ดกาแฟมีสีน้ำตาลเข้มค่อนข้างดำ) มีกลิ่นหอมโทนผลไม้และเมล็ดถั่ว และมีรสชาติกลมกล่อมเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว

(2.1.4) กาแฟคั่วบด มี 3 ระดับ คือ แบบหยาบ แบบปานกลาง และแบบละเอียด

(2.1.5) ลักษณะทางทางเคมี มีคาเฟอีนไม่น้อยกว่าร้อยละ 1 ของน้ำหนัก

(2.2) กาแฟโรบัสต้า ผลสด เมื่อสุกมีสีแดงเข้มทั้งผล ผลมีลักษณะทรงกลม

(2.2.1) กาแฟกะลา มี 3 กระบวนการผลิต คือ แบบเปียก (เมล็ดกาแฟมีสีขาวขุ่น) แบบกึ่งเปียก หรือแบบฮันนี่ (เมล็ดกาแฟมีสีเหลืองทอง) และแบบแห้ง (เมล็ดกาแฟมีสีดำ)

(2.2.2) กาแฟสาร เมล็ดกาแฟสีเทาอมเขียว ลักษณะทรงกลมและทรงรี มีเมล็ดที่ไม่สมบูรณ์ไม่เกิน ร้อยละ 13 และความชื้นร้อยละ 8 - 12

(2.2.3) กาแฟคั่ว มี 3 ระดับ คือ คั่วอ่อน (เมล็ดกาแฟมีสีน้ำตาลอ่อน) คั่วกลาง (เมล็ดกาแฟมีสีน้ำตาลเข้ม) และคั่วเข้ม (เมล็ดกาแฟมีสีน้ำตาลเข้มค่อนข้างดำ) มีกลิ่นหอมโทนผลไม้ และเมล็ดถั่วมีรสชาติกลมกล่อมเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว

(2.2.4) กาแฟคั่วบด มี 3 ระดับ คือ แบบหยาบ แบบปานกลาง และแบบละเอียด

(2.2.5) ลักษณะทางทางเคมี มีคาเฟอีนไม่น้อยกว่าร้อยละ 2 ของน้ำหนัก

## 2. กระบวนการผลิต

### การปลูก

(1) ต้นพันธุ์กาแฟอาราบิก้า เป็นต้นพันธุ์ที่มีลักษณะแข็งแรงสมบูรณ์ ไม่มีโรคและแมลงรบกวน มาจากแหล่งที่เชื่อถือได้ โดยได้รับต้นกล้าจากศูนย์วิจัยและพัฒนาการเกษตรตาก เช่น พันธุ์เชียงใหม่ 80 พันธุ์ H420/9 หรือผู้ผลิต ผู้ประกอบการค้าในพื้นที่จัดหาต้นกล้ามา เช่น พันธุ์เกอิซา และพันธุ์จาวา เป็นต้น

(2) ต้นพันธุ์กาแฟโรบัสต้า เป็นพันธุ์ดั้งเดิมหรือพันธุ์พื้นเมือง ต้นพันธุ์ที่มีลักษณะแข็งแรงสมบูรณ์ ไม่มีโรคและแมลงรบกวน ได้รับต้นกล้าจากศูนย์พัฒนารัฐพันธุ์พืชที่สูงดอยมูเซอ หรือได้รับจากผู้ผลิต ผู้ประกอบการค้าที่มีความน่าเชื่อถือจัดหามาให้

(3) การเพาะต้นกล้า ให้คัดเลือกเมล็ดพันธุ์ที่สมบูรณ์ นำไปเพาะในแปลงหรืออุกรณ์เพาะชำ เมื่อต้นกล้าอยู่ในระยะปักฝัสดู (ใบเลี้ยง 1 คู่) หรือสูง 6 - 7 เซนติเมตร ให้ย้ายต้นกล้าลงถุงเพาะชำแล้วนำไปอนุบาลในโรงเพาะชำ

(4) เมื่อต้นกล้ามีอายุ 8 - 12 เดือน หรือมีใบจริง 4 - 6 คู่ มีสภาพแข็งแรงสมบูรณ์ ไม่มีโรคและแมลงรบกวน ให้นำไปปลูกในพื้นที่ระดับความสูง 800 เมตรจากระดับน้ำทะเลขึ้นไป และควรปลูกภายใต้ต้นไม้ใหญ่ เพื่อเป็นร่มเงาธรรมชาติ

(5) ระยะการปลูก พันธุ์อาราบิก้า มีระยะห่าง 2 x 2 เมตร ส่วนพันธุ์โรบัสต้า มีระยะห่าง 3 x 3 เมตร หรือตามความเหมาะสมของพื้นที่ ควรปลูกในช่วงต้นฤดูฝน เดือนพฤษภาคม - กรกฎาคม

### การดูแลรักษา

(1) กำจัดวัชพืชมัธยสมอ ใส่ปุ๋ยบำรุงใบ บำรุงผล และบำรุงดิน ในช่วงให้ผลและหลังเก็บเกี่ยวผลผลิต สำรองและหมั่นป้องกันกำจัดโรคและแมลงศัตรูพืช

(2) ควรตัดแต่งกิ่งอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง หลังจากการเก็บเกี่ยว เช่น กิ่งแห้ง กิ่งที่ได้รับความเสียหาย กิ่งที่เป็นโรค หรือกิ่งที่มีแมลง

### การเก็บเกี่ยว

(1) เก็บเกี่ยวในช่วงเดือนพฤศจิกายน - กุมภาพันธ์ของทุกปี โดยสามารถเก็บผลกาแฟสดได้เมื่อต้นกาแฟมีอายุตั้งแต่ 3 ปีขึ้นไป

(2) เก็บผลกาแฟสดด้วยมือที่ละผล โดยเก็บเฉพาะผลที่สุก คือ ผลมีสีแดงทั่วทั้งผล นำมาลอยน้ำ เพื่อคัดแยกผลกาแฟ โดยจะเลือกเฉพาะผลที่สมบูรณ์ ซึ่งจะจมน้ำ

### ขั้นตอนการผลิต

(1) กาแฟกะลา มี 3 วิธี ดังนี้

- การผลิตแบบแห้ง นำผลกาแฟสดไปตาก ให้มีความชื้นร้อยละ 9 - 11
- การผลิตแบบเปียก กะเทาะหรือสีเปลือกออก แล้วนำไปแช่ในน้ำสะอาดใช้เวลาไม่น้อยกว่า 12 ชั่วโมง แล้วนำมาล้างเมื่อออกให้สะอาด จึงนำไปตากให้แห้ง ให้มีความชื้นร้อยละ 9 - 11
- การผลิตแบบกึ่งเปียกหรือแบบอันนิ กะเทาะหรือสีเปลือกออก แล้วนำไปตากให้แห้งทันที หรือนำไปหมักไม่น้อยกว่า 12 ชั่วโมง ให้มีความชื้นร้อยละ 9 - 11

(2) การผลิตกาแฟสาร ทำการสีกาแฟกะลาจะได้เมล็ดกาแฟสาร คัดแยกเมล็ดกาแฟสารที่สมบูรณ์สำหรับกาแฟอาราบิก้า มีเมล็ดที่ไม่สมบูรณ์ไม่เกินร้อยละ 10 และมีความชื้นร้อยละ 8 - 12 ส่วนกาแฟโรบัสต้ามีเมล็ดที่ไม่สมบูรณ์ไม่เกินร้อยละ 13 และความชื้นร้อยละ 8 - 12 เพื่อบรรจุต่อไป

(3) การผลิตกาแฟคั่ว นำกาแฟสารมาคั่วด้วยเครื่องคั่วกาแฟที่มีคุณภาพ โดยเครื่องคั่วมี 2 รูปแบบ คือ แบบมือหมุน และแบบอัตโนมัติ การคั่วกาแฟที่ดีจะต้องควบคุมอุณหภูมิ กระบวนการคั่ว ระยะเวลาที่คั่ว โดยผู้คั่วที่มีทักษะและความชำนาญ การคั่วทำได้ 3 ระดับ คือ คั่วอ่อน คั่วกลาง คั่วเข้ม

(4) การผลิตกาแฟคั่วบด นำเมล็ดกาแฟที่ผ่านการคั่ว มาบดด้วยเครื่องบดมี 2 รูปแบบ คือ เครื่องบดด้วยมือหมุน และเครื่องบดอัตโนมัติ โดยแบ่งเป็น 3 ระดับ คือ แบบหยาบ แบบปานกลาง และแบบละเอียด

(5) ควรเก็บและบรรจุกาแฟตามความเหมาะสมของกาแฟแต่ละประเภท เพื่อรอจำหน่ายต่อไป

### การบรรจุหีบห่อ

(1) รายละเอียดบนฉลาก หรือบรรจุภัณฑ์ ให้ประกอบด้วยคำว่า “กาแฟดอยมูเซอตาก” หรือ “Doi Muser Tak Coffee” หรือ “Kafae Doi Muser Tak”

(2) ให้ระบุชื่อผู้ผลิตหรือผู้ประกอบการฯ สถานที่ผลิตหรือจัดจำหน่าย หรือข้อมูลอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่น วันที่ผลิต วันที่หมดอายุ ปริมาณบรรจุ เป็นต้น เพื่อให้เป็นประโยชน์ต่อผู้บริโภค และสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้

## 3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

### ลักษณะภูมิประเทศ

ดอยมูเซอ บริเวณตำบลแม่ท้อ อำเภอเมืองตาก และตำบลด่านแม่ละเมา อำเภอแม่สอด จังหวัดตาก เป็นพื้นที่ที่มีความอุดมสมบูรณ์ในด้านทรัพยากรป่าไม้ และเป็นแหล่งต้นน้ำสำคัญแห่งหนึ่งของประเทศ มีสภาพพื้นที่สูงกว่าระดับน้ำทะเล 800 เมตรขึ้นไป สภาพภูมิประเทศเป็นภูเขาสูงสลับกับหุบเขาในเขตเทือกเขาถนนธงชัย สภาพดินชั้นบนมีความร่วนและมีอินทรีย์วัตถุในดินค่อนข้างสูง ระบายน้ำได้ดี และมีแหล่งน้ำธรรมชาติ คือ น้ำในลำห้วย

และอ่างเก็บน้ำภายในศูนย์วิจัยและพัฒนาการเกษตรตาก เป็นที่กักเก็บน้ำฝน มีอุณหภูมิโดยเฉลี่ยตลอดปี 18.1 องศาเซลเซียส มีปริมาณน้ำฝนเฉลี่ยตลอดปี 1,501 มิลลิเมตร โดยสภาพภูมิประเทศและภูมิอากาศ ทำให้ผลกาแฟดอยมูเซอตากสุกช้า เมล็ดกาแฟสะสมสารอาหารไว้ได้มาก

### ประวัติความเป็นมา

ในอดีต ดอยมูเซอ บริเวณตำบลแม่ท้อ อำเภอเมืองตาก และตำบลด่านแม่ละเมา อำเภอแม่สอด จังหวัดตาก เป็นพื้นที่ที่มีความอุดมสมบูรณ์ในด้านทรัพยากรป่าไม้และเป็นแหล่งต้นน้ำสำคัญแห่งหนึ่งของประเทศ ต่อมา มีชาวไทยภูเขาเผ่าต่าง ๆ อพยพเข้ามาตั้งถิ่นฐานในพื้นที่ดอยมูเซอเกิดเป็นชุมชนที่อาศัยโดยรอบจำนวนมาก ชาวบ้านส่วนใหญ่ประกอบอาชีพการเกษตรเชิงเดี่ยว โดยเฉพาะฝิ่น ซึ่งถือเป็นพืชที่ทำลายทั้งความมั่นคงทางสังคมและสิ่งแวดล้อม จากการขยายพื้นที่ปลูกฝิ่น ส่งผลให้สภาพป่าไม้ถูกทำลายกลายเป็นภูเขาหัวโล้น ชาวบ้านติดยาเสพติดเป็นจำนวนมาก จนกระทั่งในปี พ.ศ. 2494 ได้มีการจัดตั้งกรมกสิกรรม (กรมวิชาการเกษตรในปัจจุบัน) มีพันธกิจหลักด้านการวิจัยกาแฟ โดยนายสมบุรณ์ ณ ถลาง อดีตผู้อำนวยการกองการยาง กรมกสิกรรม กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ได้นำเมล็ดกาแฟอาราบิก้า จำนวน 4 สายพันธุ์ ได้แก่ ทิปปิก้า (Typica) เบอร์บอน (Bourbon) คาตุรา (Caturra) และมุนดู - นูวู (Mundo Novo) จากประเทศบราซิลมายังประเทศไทย และในปี พ.ศ. 2502 ได้ทดลองปลูกไว้ที่สถานีทดลองพืชสวนมูเซอ จังหวัดตาก หรือศูนย์วิจัยและพัฒนาการเกษตรตาก (ดอยมูเซอ) ในปัจจุบัน

กาแฟอาราบิก้า ที่ปลูกในพื้นที่ดอยมูเซอ บริเวณตำบลแม่ท้อ อำเภอเมืองตาก และตำบลด่านแม่ละเมา อำเภอแม่สอด จังหวัดตาก เริ่มต้นพัฒนาและมีการส่งเสริมอย่างจริงจัง ตั้งแต่ช่วงปี พ.ศ. 2517 ครั้งที่พระบาทสมเด็จพระบรมชนกาธิเบศร มหาภูมิพลอดุลยเดชมหาราช บรมนาถบพิตร (ครั้นทรงพระนามในขณะนั้น พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวภูมิพลอดุลยเดช) และสมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ พระบรมราชชนนีพันปีหลวง เสด็จพระราชดำเนินพร้อมด้วยสมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี และสมเด็จพระเจ้าฟ้าฯ กรมพระศรีสวางควัฒน วรขัตติยราชนารี ทรงเยี่ยมราษฎรที่หมู่บ้านมูเซอสมัยย่อย ตำบลด่านแม่ละเมา อำเภอแม่สอด จังหวัดตาก ซึ่งเป็นหมู่บ้านที่มีพื้นที่ติดต่อกับสถานีทดลองพืชสวนดอยมูเซอ และทรงมีพระราชกระแสรับสั่งกับหัวหน้าสถานีทดลองพืชสวนดอยมูเซอ เรื่องการปลูกกาแฟของชาวไทยภูเขาว่า “บริเวณนี้ น่าจะปลูกได้เหมาะสมดี ขอให้ช่วยกันแนะนำชาวเขาให้มีการปลูกกาแฟที่ถูกต้องและมีการจัดการที่ดี เพราะรู้สึกว่าคุณเขาที่จะปลูกอยู่ไม่เป็นระเบียบ และพันธุ์กาแฟที่จะส่งเสริมให้เขาปลูกควรเป็นพันธุ์กาแฟที่แตกต่างจากภาคใต้” พร้อมทั้งพระราชทานแนวพระราชดำริให้กรมวิชาการเกษตรร่วมกับโครงการหลวงนำกาแฟอาราบิก้า จากประเทศโปรตุเกส อินเดีย และประเทศอื่น ๆ เข้าศึกษาวิจัยพัฒนาสายพันธุ์และส่งเสริมให้เกษตรกรในพื้นที่ดอยมูเซอปลูกกาแฟอาราบิก้า ต่อมา นายอินสน คล่องการงาน หัวหน้าสถานีทดลองพืชสวนดอยมูเซอในขณะนั้น ได้สนองพระราชดำริส่งเสริมเกษตรกรในพื้นที่ดอยมูเซอ จังหวัดตาก ปลูกกาแฟอาราบิก้า และได้อบรมถ่ายทอดองค์ความรู้เทคโนโลยีของกรมวิชาการเกษตรให้กับกลุ่มเกษตรกรในพื้นที่จังหวัดตาก ในเรื่องกระบวนการผลิต และการแปรรูปผลิตภัณฑ์ ตลอดจนการเก็บรักษาเมล็ดกาแฟ การคัดเกรดเมล็ดกาแฟ การคั่วกาแฟ และการตรวจสอบคุณภาพกาแฟ ส่งผลให้เกษตรกรชาวดอยมูเซอ จังหวัดตาก ปลูกกาแฟได้ผลผลิตที่ดี ประกอบกับสภาพพื้นที่ที่อุดมสมบูรณ์และเอื้ออำนวยต่อการเพาะปลูก ทำให้ได้กาแฟที่มีคุณภาพดี

ส่วนกาแฟโรบัสต้า ในช่วงปี พ.ศ. 2505 ศูนย์พัฒนาสงเคราะห์ชาวเขาจังหวัดตาก ได้ส่งเสริมการปลูกกาแฟโรบัสต้าหรือกาแฟใบใหญ่ เพื่อทดแทนการปลูกฝิ่นของชาวไทยภูเขาในเขตพื้นที่หมู่บ้านอูมยอมน ตำบลแม่ท้อ อำเภอมืองตาก จังหวัดตาก และประมาณช่วงปี พ.ศ. 2515 ได้ขยายพื้นที่ปลูกไปยังหมู่บ้านห้วยปลาหลด ตำบลด่านแม่ละเมา อำเภอแม่สอด จังหวัดตาก โดยมีการจำหน่ายผลกาแฟตากแห้งให้แก่พ่อค้าอำเภอลี้แล จังหวัดอุตรดิตถ์ ที่เดินทางมารับซื้อในพื้นที่ดอยมูเซอ ซึ่งในช่วงปี พ.ศ. 2519 - 2530 ผลผลิตกาแฟโรบัสต้าในพื้นที่ดอยมูเซอ จังหวัดตาก จำหน่ายได้ปริมาณมากกว่า 100 ตันต่อปี โดยชาวบ้านมีการส่งจำหน่ายให้ผู้แปรรูปอำเภอลี้แล จังหวัดอุตรดิตถ์ อำเภอเด่นชัย จังหวัดแพร่ และภายในจังหวัดตาก และพัฒนาเพิ่มการปลูก ผลิต แปรรูป และจำหน่ายกาแฟดอยมูเซอตาก เรื่อยมาจนถึงปัจจุบัน

ปัจจุบัน เกษตรกรกาแฟดอยมูเซอตากมีการสร้างแบรนด์สินค้า สร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลผลิตกาแฟ ตั้งแต่ส่วนของผลกาแฟสด กาแฟกะลา กาแฟสาร จนถึงกาแฟคั่ว จนได้รับรางวัลคุณภาพจากหน่วยงานต่าง ๆ เช่น อาหารและยา (อย.) มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) หรือการเป็นสินค้าหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ระดับ 5 ดาว พร้อมทั้งได้รับการสนับสนุนจากจังหวัดตากและหน่วยงานภาครัฐในพื้นที่ ในการขยายโอกาสและส่งเสริมช่องทางการจำหน่ายให้กับเกษตรกร เช่น งาน Tak Exotic Coffee Championship Thailand “มหัศจรรย์กาแฟดีจังหวัดตาก” ณ จังหวัดตาก ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2565 เป็นต้นมา รวมถึงเป็นตัวแทนสินค้าของประเทศไทยในการนำไปเข้าร่วมจัดแสดงสินค้า ณ ต่างประเทศ เป็นต้น

ด้วยสภาพภูมิศาสตร์ของพื้นที่เพาะปลูกบนดอยมูเซอ บริเวณตำบลแม่ท้อ อำเภอมืองตาก และตำบลด่านแม่ละเมา อำเภอแม่สอด จังหวัดตาก ที่มีความสมบูรณ์ทางระบบนิเวศ มีอินทรีย์วัตถุในดินค่อนข้างสูง ประกอบกับเกษตรกรดอยมูเซอ จังหวัดตาก มีวิธีการปลูกและดูแลรักษาตามหลักวิชาการการเกษตรและการส่งเสริมของหน่วยงานภาครัฐในพื้นที่ ดังกล่าวข้างต้น ส่งผลให้กาแฟดอยมูเซอตากที่ปลูกในแหล่งปลูกนี้ มีรสชาติกาแฟที่มีกลิ่นหอมโทนผลไม้ (Fruity) และเมล็ดถั่ว (Nutty) และมีรสชาติกลมกล่อมเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวแตกต่างจากพื้นที่อื่น ซึ่งเป็นที่นิยมในหมู่ผู้ที่ชื่นชอบกาแฟ และได้รับการยอมรับจากผู้บริโภคทั้งภายในและนอกพื้นที่

#### 4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การปลูก กาแฟดอยมูเซอตาก ครอบคลุมพื้นที่ดอยมูเซอที่มีความสูงจากระดับน้ำทะเลปานกลาง ตั้งแต่ 800 เมตรขึ้นไป ในเขตพื้นที่ตำบลแม่ท้อของอำเภอมืองตาก และตำบลด่านแม่ละเมา ของอำเภอแม่สอด และแปรรูปในเขตพื้นที่ 2 อำเภอ ของจังหวัดตาก ได้แก่ อำเภอมืองตาก และ อำเภอแม่สอด รายละเอียดตามแผนที่

#### 5. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

- (1) กาแฟดอยมูเซอตาก ต้องปลูกและแปรรูปในเขตพื้นที่ที่กำหนด ตามกระบวนการผลิตข้างต้น
- (2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิต และผู้ประกอบการค้ากาแฟดอยมูเซอตาก รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

## 6. เจื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

(1) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิต และผู้ประกอบการค้า ที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ กาแฟดอยมูเซอตาก

(2) ผู้ขอขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิต และผู้ประกอบการค้า จะต้องปฏิบัติตามคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ กาแฟดอยมูเซอตาก และดำเนินการตามแผนการควบคุมตรวจสอบ ทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด

-----

