



กรมทรัพย์สินทางปัญญา
กระทรวงพาณิชย์

เล่มที่ 90
วันที่ประกาศโฆษณา

เลขที่ประกาศ 256
16 ธันวาคม 2567

ประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เลขที่คำขอ	67100353	วันที่ยื่นคำขอ	30 เมษายน 2567
สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์	กาแฟดอยสวนยาหลวงน่าน หรือ Doi Suan Ya Luang Nan Coffee หรือ Kafee Doi Suan Ya Luang Nan		
รายการสินค้า	กาแฟสาร กาแฟคั่ว กาแฟคั่วบด		
ผู้ขอขึ้นทะเบียน	จังหวัดน่าน		
ที่อยู่	ศาลากลางจังหวัดน่าน ถนนน่าน - พะเยา ตำบลไชยสถาน อำเภอเมือง จังหวัดน่าน 55000		

1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

กาแฟดอยสวนยาหลวงน่าน หรือ Kafee Doi Suan Ya Luang Nan หรือ Doi Suan Ya Luang Nan Coffee หมายถึง กาแฟสายพันธุ์อาราบิก้าที่ผ่านกระบวนการบ่มและคั่วในระยะเวลาที่เหมาะสม เป็นกาแฟสาร กาแฟคั่ว กาแฟคั่วบด ที่มีกลิ่นหอมคล้ายกลิ่นช็อกโกแลต กลิ่นถั่ว และกลิ่นผลไม้ รสชาติเข้มข้นกลมกล่อม มีความเป็นสมุนไพรสดชื่น เป็นเอกลักษณ์ของกาแฟดอยสวนยาหลวงน่าน ซึ่งมีขอบเขตพื้นที่การผลิตครอบคลุมดอยสวนยาหลวง บ้านสันเจริญ ตำบลผาทอง อำเภอท่าวังผา จังหวัดน่าน และแปรรูปในเขตพื้นที่จังหวัดน่าน

ลักษณะของสินค้า

- (1) พันธุ์กาแฟ สายพันธุ์อาราบิก้า
- (2) ลักษณะทางกายภาพ
 - ผลกาแฟ ผลมีลักษณะเป็นรูปทรงรี ก้านผลสั้น ผลดิบเป็นสีเขียว เมื่อสุกแล้วจะเปลี่ยนเป็นสีเหลือง สีส้ม และสีแดง
 - กาแฟสาร สีเขียวอมเทาหรือสีเขียวอมฟ้า มีขนาดเมล็ด 5.5 มิลลิเมตรขึ้นไป ในกาแฟสารจะมีความชื้นระหว่างร้อยละ 9 - 12 และมีเมล็ดไม่สมบูรณ์ไม่เกินร้อยละ 5
 - กาแฟคั่ว กาแฟสารที่ผ่านการคั่ว มีสีน้ำตาลอ่อนจนถึงน้ำตาลเข้มตามระดับการคั่ว ซึ่งขึ้นอยู่กับกระบวนการปรับอุณหภูมิและเวลา
 - กาแฟคั่วบด กาแฟคั่วที่บดจนเป็นผงหยาบหรือละเอียด มีสีน้ำตาลไปจนถึงสีน้ำตาลเข้ม มีรสชาติดกกลมกล่อม
- (3) ลักษณะทางเคมี
 - มีปริมาณคาเฟอีน : ร้อยละ 1.1 – 1.7 ของน้ำหนัก

2. กระบวนการผลิต

การปลูก

(1) ต้นพันธุ์กาแฟดอยสวนยาหลวงน่าน ต้องเป็นกาแฟสายพันธุ์อาราบิกา ที่คัดเลือกจากต้นกาแฟที่มีความสมบูรณ์ ออกดอก และให้ผลเชอรี่จำนวนมาก เก็บเกี่ยวผลผลิตได้ทุกปี และต้องปลูกในพื้นที่ดอยสวนยาหลวง บ้านสันเจริญ ตำบลผาทอง อำเภอท่าวังผา ของจังหวัดน่าน

(2) ช่วงฤดูเพาะปลูก เดือนพฤษภาคม - มิถุนายน หรือช่วงฤดูฝน

(3) เพาะต้นกล้าในกระบะสำหรับเพาะเมล็ด ใช้กระสอบคลุมกระบะและรดน้ำให้ชุ่มอย่างสม่ำเสมอ วันละ 2 ครั้ง (เช้า - เย็น)

(4) เมื่อต้นกล้าอายุได้ 60 วัน หรือเริ่มเข้าระยะปักฝีเสื่อ ให้ทำการคัดต้นกล้าที่แข็งแรง มีความสมบูรณ์ เพื่อย้ายลงถุงเพาะ และเลี้ยงต่อในโรงเรือน

(5) พื้นที่การปลูกกาแฟดอยสวนยาหลวงน่านจะอยู่สูงจากระดับน้ำทะเลปานกลางประมาณ 1,000 – 1,500 เมตร โดยนิยมปลูกตามไหล่เขา และปลูกแบบขั้นบันได

(6) การเตรียมพื้นที่ปลูกจะต้องทำการปรับหน้าดิน และกำจัดวัชพืช หากทำการปลูกแบบขั้นบันได จะต้องปรับพื้นที่เป็นแนวขั้นบรรทัดเท่ากับระยะห่างระหว่างแถว

(7) การเลือกต้นกล้าจะใช้ต้นกล้าในช่วงอายุที่พร้อมปลูกประมาณ 6 – 8 เดือน หรือมีใบจริงประมาณ 6 – 8 คู่ใบ

(8) ปลูกในหลุมปลูกขนาด 30 – 50 เซนติเมตร ความลึก 30 – 50 เซนติเมตร ระยะปลูกระหว่างต้น 1.5 – 2.5 เมตร

การดูแลรักษา

(1) กำจัดวัชพืชอย่างสม่ำเสมอบริเวณโคนต้น ก่อนใส่ปุ๋ย

(2) ในระยะที่ยังไม่ติดผล 1 – 3 ปีแรก ให้ใส่ปุ๋ยบำรุงต้น ใบ และดิน ปีละ 1 – 2 ครั้ง หรือตามระยะเวลาของฤดูเพาะปลูก

(3) ต้นที่ให้ผลผลิตแล้วควรให้ปุ๋ย 1 – 2 ครั้งต่อปี ในช่วงระยะติดผล (ต้นฝน) และระยะก่อนการเก็บเกี่ยว (ปลายฝน) 1 – 2 เดือน เพื่อให้ผลผลิตเจริญเติบโตเต็มที่

(4) ตัดแต่งกิ่งตามระยะก่อน – หลังให้ผลผลิตหรือตามความเหมาะสม

(5) คลุมโคนต้นด้วยเศษหญ้าหรือเศษใบไม้เพื่อรักษาความชื้นในช่วงหน้าแล้ง

(6) ป้องกัน และกำจัดโรคและแมลงศัตรูกาแฟ

การเก็บเกี่ยว

(1) ช่วงระยะเวลาเก็บเกี่ยว ตั้งแต่เดือนพฤศจิกายน - กุมภาพันธ์

(2) เก็บเฉพาะผลกาแฟที่สุกแก่เต็มที่ คือ ผลมีสีแดง อายุประมาณ 8 – 9 เดือน นับจากวันที่ดอกบาน และเก็บด้วยมือ เมื่อเก็บผลกาแฟแล้วจะต้องนำใส่ในภาชนะเก็บผลกาแฟ

(3) คัดเลือกผลกาแฟที่สุกนำมาล้างน้ำให้สะอาด แล้วนำมาลอยน้ำในบ่อลอยกาแฟที่เตรียมไว้ คัดเลือกเฉพาะผลกาแฟที่มีน้ำหนักและจมน้ำเท่านั้น หากมีผลกาแฟที่ลอยก็จะทำการคัดออก

ขั้นตอนการผลิต

การผลิตกาแฟสาร มีกระบวนการผลิต 3 รูปแบบ ได้แก่

(1) กระบวนการผลิตแบบเปียก (Wet Process หรือ Washed Process) เป็นกระบวนการที่ใช้ น้ำ ในการแปรรูปในทุก ๆ ขั้นตอน ดังนี้

(1.1) คัดเลือกผลกาแฟเชอรัที่มีความสุกร้อยละ 80 ขึ้นไป และนำผลกาแฟเชอรัมาแช่น้ำ โดยคัดเลือกผลกาแฟที่มีความสมบูรณ์เข้าสู่กระบวนการผลิต

(1.2) ล้างทำความสะอาดผลกาแฟ จากนั้นนำมาสีเอาเปลือกออก ซึ่งจะเหลือแต่เนื้อของกาแฟหรือที่เรียกว่า “เมือก”

(1.3) นำกาแฟที่สีเปลือกออกแล้วไปหมักต่อบนบ่อหมัก เติมน้ำให้ปริมาตรเมล็ดกาแฟ หมักทิ้งไว้เพื่อให้ จุลินทรีย์ย่อยสลายเมือกจนไม่เหลือเมือกบนกะลา กาแฟใช้เวลาประมาณ 24 – 48 ชั่วโมงหรือจนกว่าเมือกจะ หลุดออกจนหมด จากนั้นนำกะลา กาแฟไปล้างน้ำเพื่อให้เมือกที่เหลือและยางของเมล็ดกาแฟชะล้างออกไป

(1.4) นำไปตากแดดบนแคร่ หรือลานตากประมาณ 8 – 15 วัน หรือจนกว่าเมล็ดกาแฟจะ มีความชื้นประมาณร้อยละ 8 - 9 ระหว่างตากจะต้องเกลี่ยเมล็ดกาแฟอยู่เสมอ เพื่อให้เมล็ดแห้งอย่างทั่วถึง และช่วงเวลากลางคืนจะทำการคลุมเมล็ดกาแฟเพื่อไม่ให้ความชื้นย้อนกลับ

(1.5) จากนั้นนำกาแฟกะลาบรรจุใส่ภาชนะกันความชื้น เพื่อนำไปสีเป็นกาแฟสารต่อไป

(2) กระบวนการผลิตแบบแห้ง (Dry Process หรือ Natural Process)

(2.1) คัดเลือกผลกาแฟเชอรัที่มีความสุกร้อยละ 80 ขึ้นไป และนำผลกาแฟเชอรัมาแช่น้ำ โดยคัดเลือกผลกาแฟที่มีความสมบูรณ์เข้าสู่กระบวนการผลิต

(2.2) นำผลกาแฟไปตากแดด และต้องเกลี่ยผลกาแฟอย่างสม่ำเสมอเพื่อให้ผลกาแฟได้รับแสงแดด อย่างทั่วถึง เพื่อป้องกันเชื้อรา และช่วงกลางคืนจะทำการคลุมผลกาแฟเพื่อป้องกันไม่ให้ความชื้นย้อนกลับ

(2.3) การตากแดดจะตากบนแคร่หรือลานตากประมาณ 15 – 30 วัน หรือจนกว่าเมล็ดกาแฟจะ มีความชื้นประมาณร้อยละ 8 - 9

(3) กระบวนการผลิตแบบกึ่งเปียกกึ่งแห้ง (Honey Process) เป็นกระบวนการผลิตที่อยู่ระหว่าง แบบเปียกและแบบแห้ง โดยมีวิธีการ ดังนี้

(3.1) คัดเลือกผลกาแฟเชอรัที่มีความสุกร้อยละ 80 ขึ้นไป และนำผลกาแฟเชอรัมาแช่น้ำโดยคัดเลือก ผลกาแฟที่มีความสมบูรณ์เข้าสู่กระบวนการผลิต

(3.2) ล้างทำความสะอาดผลกาแฟ จากนั้นนำมาสีเอาเปลือกออก จะเหลือแต่เนื้อของกาแฟหรือที่ เรียกว่า “เมือก”

(3.3) นำเมล็ดกาแฟที่สีเปลือกออกแล้วมาตากแห้งบนแคร่หรือลานตาก โดยไม่ล้างเอาเมือกออก และเกลี่ยเมล็ดกาแฟอย่างสม่ำเสมอ หรือจนกว่าเมล็ดกาแฟจะมีความชื้นประมาณร้อยละ 8 - 9

(3.4) จากนั้นนำกาแฟกะลาบรรจุใส่ภาชนะกันความชื้น เพื่อนำไปสีเป็นกาแฟสารต่อไป

การสีเมล็ดกาแฟ

นำเมล็ดกาแฟกลาผ่านการใช้เครื่องกะเทาะเปลือก เพื่อเอากะลากาแฟออกจนได้เป็นกาแฟสาร จากนั้นนำมาผ่านกระบวนการคัดแยกสิ่งเจือปนด้วยเครื่องร่อนคัดหิน และเครื่องคัดมวลเบา แล้วนำมาคัดแยกสีด้วยเครื่องยีสีกาแฟจะได้กาแฟสารที่มีสีเขียวอมเทาหรือสีเขียวอมฟ้า โดยกาแฟสารจะมีความชื้นระหว่างร้อยละ 9 - 12 และมีเมล็ดไม่สมบูรณ์ไม่เกินร้อยละ 5 จากนั้นนำกาแฟสารบรรจุใส่ภาชนะกันความชื้น เพื่อรอจำหน่ายหรือนำไปแปรรูปต่อไป

การผลิตกาแฟคั่ว มีขั้นตอนการคั่ว 3 ระดับ ดังนี้

(1) กาแฟคั่วอ่อน นำกาแฟสารมาคั่ว 9 – 15 นาที โดยให้อุณหภูมิของเมล็ดกาแฟอยู่ระหว่าง 170 – 210 องศาเซลเซียส ซึ่งจะทำให้เมล็ดกาแฟมีสีน้ำตาลอ่อน มีรสเปรี้ยว กลิ่นหอมคล้ายกลิ่นช็อกโกแลต กลิ่นถั่ว และกลิ่นผลไม้ ทำให้กาแฟมีรสบางเบา นุ่มนวล

(2) กาแฟคั่วกลาง นำกาแฟสารมาคั่ว 12 – 18 นาที โดยให้อุณหภูมิของเมล็ดกาแฟอยู่ระหว่าง 200 – 225 องศาเซลเซียส ซึ่งจะทำให้เมล็ดกาแฟมีสีน้ำตาลกลาง ลักษณะเมล็ดจะมีผิวมัน มีรสเปรี้ยว หวาน มีกลิ่นหอมคล้ายกลิ่นช็อกโกแลต กลิ่นถั่ว และกลิ่นผลไม้ รสชาติของกาแฟมีความเข้ม หนักแน่น และหอมนุ่ม

(3) กาแฟคั่วเข้ม นำกาแฟสารมาคั่ว 13 – 20 นาที โดยให้อุณหภูมิของเมล็ดกาแฟอยู่ระหว่าง 220 – 230 องศาเซลเซียส ซึ่งจะทำให้เมล็ดกาแฟมีสีน้ำตาลเข้มจนเกือบดำ มีน้ำมันเกาะบนเมล็ดชัดเจน ไม่มีรสเปรี้ยว กลิ่นหอมคล้ายกลิ่นช็อกโกแลต กลิ่นถั่ว และกลิ่นผลไม้ รสชาติกาแฟมีความเข้ม หนักแน่นเฉพาะตัว

ทั้งนี้ ระดับการคั่วขึ้นอยู่กับกระบวนการการผลิตกาแฟสาร ความชื้น อุณหภูมิ และระยะเวลา

การผลิตกาแฟคั่วบด เป็นการนำกาแฟที่ผ่านการคั่วแล้ว มาผ่านกระบวนการบดซึ่งแบ่งออกเป็นการบดหยาบ และการบดแบบละเอียด

การเคลื่อนย้าย กองเก็บ การรักษาสภาพ และการส่งมอบ

(1) กาแฟสาร นำกาแฟสารบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม เพื่อป้องกันความชื้น และรอจำหน่ายหรือนำไปแปรรูปต่อไป

(2) กาแฟคั่ว และกาแฟคั่วบด บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม มีวาล์วทางเดียว เพื่อคงความหอมและความสดใหม่เสมอ โดยบรรจุตามขนาดที่ต้องการ เก็บไว้ในบริเวณที่อากาศถ่ายเทสะดวก

การบรรจุหีบห่อ

(1) รายละเอียดบนฉลาก หรือบรรจุภัณฑ์ ให้ประกอบด้วยคำว่า “กาแฟดอยสวนยาหลวงน่าน” หรือ “Doi Suan Ya Luang Nan Coffee” หรือ “Kafae Doi Suan Ya Luang Nan”

(2) ให้ระบุชื่อผู้ผลิตหรือผู้ประกอบการค้า สถานที่ผลิตหรือจัดจำหน่าย หรือข้อมูลอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่น วันที่ผลิต วันหมดอายุ ประเภทของกาแฟ เบอร์โทรศัพท์ติดต่อ เป็นต้น เพื่อให้เป็นประโยชน์ต่อผู้บริโภค และสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้

3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

จังหวัดน่าน ตั้งอยู่บริเวณเส้นรุ้งที่ 18 องศา 46 ลิปดา 30 พิลิปดาเหนือ เส้นแวงที่ 102 องศา 46 ลิปดา 44 พิลิปดาตะวันออก โดยพื้นที่ดอยสวดยาหลวง บ้านสันเจริญ ตำบลผาทอง อำเภอท่าวังผา จังหวัดน่าน ตั้งอยู่บริเวณที่ราบหุบเขามีลำห้วยน้ำล็กไหลผ่าน มีอาณาเขตติดต่อกับจังหวัดพะเยา โดยมีเทือกเขาตอยาววาว เป็นพรมแดน และชาวบ้านเรียกยอดสูงสุดของเทือกเขาตอยาววาวว่า “ยอดภูสัน” ภูมิประเทศส่วนใหญ่เป็นภูเขา สูงชันสลับกับที่ราบลุ่มสองฝั่งลำน้ำ และสูงจากระดับน้ำทะเลปานกลางประมาณ 1,000 – 1,500 เมตร ประชากรส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกษตรกรรม โดยเฉพาะผู้ปลูกกาแฟสายพันธุ์อาราบิก้า สภาพดินเป็นดินที่ทับถม ด้วยอินทรีย์วัตถุมาเป็นเวลานานทำให้มีแร่ธาตุที่อุดมสมบูรณ์ และเป็นพื้นที่ป่าต้นน้ำของต้นน้ำล็ก ต้นน้ำยาว และต้นน้ำน่าน บ้านสันเจริญ จึงเป็นแหล่งต้นน้ำขนาดใหญ่ เรียกว่า “ตาน้ำ” หรือชาวบ้านบริเวณนั้นเรียกว่า “น้ำออกภู”

ลักษณะภูมิอากาศ

จังหวัดน่าน ได้รับอิทธิพลของลมมรสุมที่พัดปกคลุมประเทศไทย 2 ชนิด คือ ลมมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือ และลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้โดยลักษณะภูมิอากาศ จะร้อนอบอ้าวในฤดูร้อน และอากาศจะเย็น ในฤดูหนาว ส่วนฤดูฝนมีฝนตกชุกระหว่างเดือนพฤษภาคม - กันยายนของทุกปี อุณหภูมิต่ำสุดเฉลี่ย 16.22 องศาเซลเซียส และอุณหภูมิสูงสุดเฉลี่ย 37.56 องศาเซลเซียส ซึ่งบริเวณพื้นที่ดอยสวดยาหลวง บ้านสันเจริญ ตำบลผาทอง อำเภอท่าวังผา จังหวัดน่าน มีอุณหภูมิเฉลี่ยทั้งปีประมาณ 25 องศาเซลเซียส ส่งผลให้มีอากาศเย็นตลอดทั้งปี

จากลักษณะภูมิประเทศและภูมิอากาศดังกล่าว ทำให้พื้นที่ดอยสวดยาหลวง บ้านสันเจริญ ตำบลผาทอง อำเภอท่าวังผา จังหวัดน่าน เป็นพื้นที่ต้นน้ำขนาดใหญ่ สภาพดินเป็นดินร่วนและในอดีดยังเป็นพื้นที่ปลูกฝิ่นทำให้เกิดการทับถม และเป็นแหล่งสะสมของแร่ธาตุต่างๆ ซึ่งสภาพอากาศและสภาพของดินเหมาะสมกับต้นกาแฟสายพันธุ์อาราบิก้า ทำให้กาแฟเจริญเติบโตได้ดี มีเอกลักษณ์เฉพาะ คือ มีกลิ่นหอมคล้ายช็อกโกแลต กลิ่นถั่ว และกลิ่นผลไม้ รสชาติเข้มกลมกล่อม มีความเป็นสมุนไพรสดชื่น ซึ่งเป็นเอกลักษณ์ของกาแฟดอยสวดยาหลวงน่าน ปัจจุบันพื้นที่นี้ เป็นแหล่งปลูกกาแฟที่มีชื่อเสียงของจังหวัดน่าน ทำให้รสชาติของกาแฟโดดเด่นไม่เหมือนใครเป็นที่ชื่นชอบของผู้บริโภคที่ชอบความเป็นเอกลักษณ์เฉพาะดังกล่าว

ประวัติความเป็นมา

“ดอยสวดยาหลวง” ซื่อนี้มีที่มาจากเมื่อครั้งอดีตดอยแห่งนี้เคยเป็นพื้นที่ปลูกฝิ่นขนาดใหญ่ของชาวเขาเผ่าอ้าวเมี้ยว (เย้า) ที่อพยพจากทางตอนใต้ของจีนเข้ามาอาศัยที่ภาคเหนือของประเทศไทยบริเวณดอยสวดยาหลวง บ้านสันเจริญ หมู่ที่ 6 ตำบลผาทอง อำเภอท่าวังผา จังหวัดน่าน โดยมีอาชีพหลัก คือ การปลูกฝิ่น ปลูกข้าวโพด ปลูกข้าว และทำไร่เลื่อนลอย ต่อมาทางราชการมีนโยบายปราบปรามยาเสพติด และได้ประกาศห้ามปลูกฝิ่น ชาวบ้านจึงพร้อมใจกันเลิกปลูกฝิ่นและหันมาปลูกพืชอย่างอื่นแทน ต่อมาราวปี พ.ศ. 2532 ชาวบ้านได้รับคำแนะนำให้ปลูกกาแฟ เนื่องจากกาแฟเป็นไม้ยืนต้นที่ปลูกครั้งเดียวและถ้าดูแลให้ดีก็สามารถเก็บผลผลิตได้หลายปี นายเจริญศักดิ์ เลิศวรยุทธ์ ผู้ใหญ่บ้านในสมัยนั้นได้เป็นแกนนำในการรวบรวมชาวบ้านที่สนใจปลูกกาแฟจำนวน 22 ราย ไปขอพันธุ์กาแฟมาปลูกที่ดอยสวดยาหลวงและได้ทดลองปลูกกาแฟด้วยตนเอง ต่อมาในปี พ.ศ. 2535 ศูนย์พัฒนาและสงเคราะห์ชาวเขาจังหวัดน่านเป็นหน่วยงานของภาครัฐหน่วยงานแรก

ที่เข้ามาส่งเสริมการปลูกกาแฟให้กับชาวบ้าน โดยการนำชาวบ้านที่มีความสนใจปลูกกาแฟเดินทางไปศึกษาดูงานที่จังหวัดเชียงใหม่ และนอกจากนั้นยังได้นำเมล็ดพันธุ์กาแฟอาราบิก้าที่มีคุณภาพมาแจกจ่ายให้กับสมาชิกผู้ปลูกกาแฟ เนื่องจากพื้นที่ดอยสวนยาหลวง บ้านสันเจริญ อยู่สูงจากระดับน้ำทะเลปานกลางประมาณ 1,000 – 1,500 เมตร ทำให้มีอากาศเย็นตลอดทั้งปี กาแฟที่นำมาปลูกจึงมีความสมบูรณ์สวยงาม ใบมีสีเขียวมันวาว และออกดอกสีขาวเต็มต้น มีกลิ่นหอมคล้ายกลิ่นช็อกโกแลต กลิ่นถั่ว และกลิ่นผลไม้ รสชาติเข้มข้นกลมกล่อม มีความเป็นสมุนไพรสดชื่น ซึ่งเป็นเอกลักษณ์ของกาแฟดอยสวนยาหลวงนาน

ปัจจุบันกาแฟดอยสวนยาหลวงนาน มีขอบเขตพื้นที่การผลิตครอบคลุมดอยสวนยาหลวง บ้านสันเจริญ ตำบลผาทอง อำเภอท่าวังผา จังหวัดน่าน เป็นพื้นที่แหล่งปลูกกาแฟที่มีชื่อเสียงของจังหวัด ผลผลิตกาแฟจึงเป็นรายได้หลักของชุมชน โดยเฉพาะกาแฟเชอร์รี่และกาแฟสารซึ่งเป็นที่ต้องการของตลาด ด้วยเอกลักษณ์ของกาแฟที่มีรสชาติโดดเด่นไม่เหมือนใคร เป็นที่ชื่นชอบของผู้บริโภคโดยเฉพาะคนที่ชอบดื่มกาแฟมักจะคิดถึงกาแฟที่มาจากดอยสวนยาหลวง บ้านสันเจริญของจังหวัดน่าน จึงสร้างชื่อเสียงให้กับกาแฟดอยสวนยาหลวงเป็นอย่างมาก ดังคำขวัญที่ว่า “มหัศจรรย์น้ำออกรู น้ำพุร้อนน้ำแช่ ถิ่นกาแฟรสดี ประเพณีสามเฒ่า” อีกทั้งทางจังหวัดยังมีการส่งเสริมการจัดกิจกรรมต่างๆ อาทิ งานประจำปีและของดีเมืองน่าน การออกงานจำหน่ายสินค้าในห้างสรรพสินค้าชั้นนำทั่วประเทศ เช่น งาน “CRAFT DRINK by DIPROM ศาสตร์และศิลป์เครื่องดื่มไทย นำธุรกิจไกลสู่สากล” งานมหกรรมแสดงสินค้าและจำหน่ายผลิตภัณฑ์ทรัพยากรชีวภาพจากชุมชน Bio Market 2023 และงานจำหน่ายสินค้า BEDO CONNEXT 2024 “ต่อยอดธุรกิจ สร้างเศรษฐกิจชุมชน สู่วินัยยั่งยืน” เป็นต้น รวมถึงเป็นสินค้า OTOP ที่มีชื่อเสียงของจังหวัดน่าน

4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การผลิต กาแฟดอยสวนยาหลวงนาน ครอบคลุมพื้นที่ดอยสวนยาหลวง บ้านสันเจริญ ตำบลผาทอง อำเภอท่าวังผา จังหวัดน่าน และแปรรูปในเขตพื้นที่จังหวัดน่าน รายละเอียดตามแผนที่

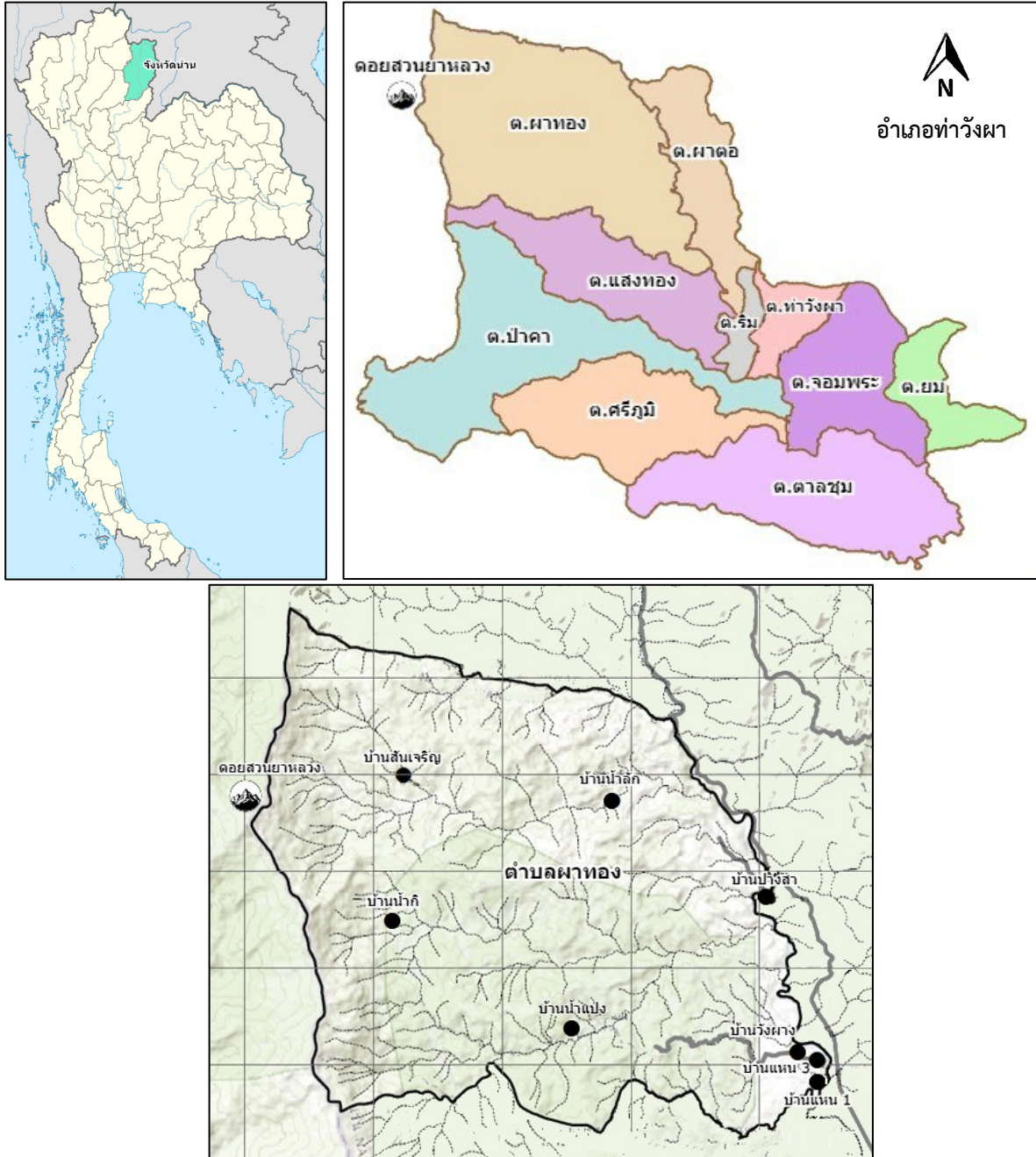
5. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

- (1) กาแฟดอยสวนยาหลวงนาน ต้องผลิตและแปรรูปในเขตพื้นที่ที่กำหนด ตามกระบวนการผลิตข้างต้น
- (2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า กาแฟดอยสวนยาหลวงนาน รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

6. เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

- (1) ให้มีการจัดทำทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า ที่ใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ กาแฟดอยสวนยาหลวงนาน
- (2) ผู้ขอขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า จะต้องปฏิบัติตามคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ กาแฟดอยสวนยาหลวงนาน และดำเนินการตามแผนการควบคุมตรวจสอบ ทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ กาแพดอยสวนยาหลวงน่าน



ขอบเขตพื้นที่การผลิต กาแพดอยสวนยาหลวงน่าน ครอบคลุมพื้นที่ดอยสวนยาหลวง บ้านสันเจริญ ตำบลผาทอง อำเภอท่าวังผา จังหวัดน่าน และแปรรูปในเขตพื้นที่จังหวัดน่าน