



ประกาศกรมทรัพย์สินทางปัญญา

เรื่อง การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

กาแฟระนอง

ทะเบียนเลขที่ สช 67100233

เพื่อให้การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์เป็นไปตาม พระราชบัญญัติคุ้มครองสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ พ.ศ. 2546 อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 32 แห่งพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน พ.ศ. 2534 แก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน (ฉบับที่ 5) พ.ศ. 2545 กรมทรัพย์สินทางปัญญาจึงออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ให้ขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ กาแฟระนอง คำขอเลขที่ 65100303 ทะเบียนเลขที่ สช 67100233 ซึ่งมีรายการทางทะเบียนตามบัญชีแนบท้ายประกาศฉบับนี้

ทั้งนี้ ให้มีผลตั้งแต่วันยื่นคำขอขึ้นทะเบียน 21 กันยายน 2565

ประกาศ ณ วันที่ ๒๖ กันยายน พ.ศ. 2567

(นายอาวุธ วงศ์สวัสดิ์)  
รองอธิบดี รักษาราชการแทน  
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

๑๑๖๕/๒๕๖๗

## ทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

### กาแฟระนอง

### Ranong Coffee หรือ Ka Fae Ranong

- |                      |                                                                                             |                   |                 |
|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------|
| (1) เลขที่คำขอ       | 65100303                                                                                    | ทะเบียนเลขที่     | สช 67100233     |
| (2) วันที่ยื่นคำขอ   | 21 กันยายน 2565                                                                             | วันที่ขึ้นทะเบียน | 21 กันยายน 2565 |
| (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียน | จังหวัดระนอง                                                                                |                   |                 |
| ที่อยู่              | ศาลากลางจังหวัดระนอง เลขที่ 999 ถนนเพชรเกษม<br>ตำบลบางริน อำเภอมืองระนอง จังหวัดระนอง 85000 |                   |                 |
| (4) รายการสินค้า     | กาแฟสาร กาแฟคั่ว กาแฟคั่วบด กาแฟสำเร็จรูป                                                   |                   |                 |

- (5) คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า  
คำนิยาม

กาแฟระนอง หรือ Ranong Coffee หรือ Ka Fae Ranong 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 หรือเป็นผง แห้ง ไม่จับตัวเป็นก้อน ไม่ปรุงแต่ง กลิ่น รส
- กาแฟสำเร็จรูป เมล็ดกาแฟคั่วบดที่ผ่านการสกัดด้วยน้ำแล้วนำไปผ่านกระบวนการที่ทำให้แห้งและไม่ได้มีการผสมสิ่งอื่นใด มีลักษณะเป็นเกล็ด เป็นผง แห้ง 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 เป็นต้น
- ไม่มีกลิ่นผิดปกติ หรือกลิ่นอื่นที่ไม่พึงประสงค์

- มีความชื้นไม่เกินเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนดของกาแฟแต่ละประเภท รายละเอียดดังนี้

- 1) กาแฟสาร มีความชื้นไม่เกินร้อยละ 12.5 ของน้ำหนัก
- 2) กาแฟคั่ว กาแฟคั่วบด และกาแฟสำเร็จรูป มีความชื้นไม่เกินร้อยละ 5 ของน้ำหนัก

#### กระบวนการผลิต

#### วัตถุดิบ

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

(2) ต้นพันธุ์ควรมีอายุ 6 – 14 เดือน มีความแข็งแรงสมบูรณ์ ปราศจากการทำลายของโรคและแมลง

#### การปลูก

(1) เตรียมพื้นที่ กำจัดตอพืช ไถพรวนกลบวัชพืช และปรับพื้นที่ หากเป็นพื้นที่มีชั้นดินดาน ควรไถทำลายชั้นดินดานให้หมด 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) กรีดถุงต้นกล้าออก บีบดินให้แตก หย่อนต้นกล้าลงในหลุมปลูกให้ส่วนโคนอยู่ในระดับเดียวกับผิวดินของหลุม แล้วกลบดินรอบโคนต้น ปักไม้หลักชิดกับลำต้นแล้วผูกยึดไว้กับลมโยก คลุมรอบโคนต้นกล้าด้วยเศษหญ้าแห้ง หรือวัสดุอื่นๆ ห่างจากรอบโคนพอประมาณ กรณีที่ปลูกกาแฟกลางแจ้งให้ทำการพรางแสงต้นกาแฟที่ปลูกใหม่ หรือปลูกต้นไม้ให้ร่มเงา

#### การดูแลรักษา

(1) การให้น้ำ ควรดูแลให้ดินมีความชื้นสม่ำเสมอ โดยเฉพาะช่วงปลูกใหม่ ควรรดน้ำอย่างสม่ำเสมอเพื่อไม่ให้ต้นกาแฟขาดน้ำ

(2) การตัดแต่งกิ่ง ควรทำการตัดแต่งกิ่งกาแฟอย่างสม่ำเสมอทุกปี

(3) การใส่ปุ๋ย ควรใส่ปุ๋ยตามอายุของต้นกาแฟแต่ละช่วง โดยก่อนใส่ปุ๋ย ให้ทำการกำจัดวัชพืชรอบโคนต้นก่อน แล้วโรยปุ๋ยเป็นลักษณะวงกลมรอบทรงพุ่ม อาจใส่ปุ๋ยคอกหรือปุ๋ยหมัก เพื่อปรับสภาพดินควบคู่กันไป ทั้งนี้ ชนิดและปริมาณให้พิจารณาตามความเหมาะสมต่อความต้องการของต้นกาแฟในแต่ละช่วง

#### การเก็บเกี่ยว

(1) ระยะเวลาที่เหมาะสมในการเก็บเกี่ยว คือ ช่วงเดือนพฤศจิกายน - เดือนกุมภาพันธ์

(2) การเก็บเกี่ยวต้องเก็บเมื่อผลแก่จัดหรือสุกเต็มที่ โดยสังเกตได้จากผลกาแฟที่เปลี่ยนเป็นสีแดงเข้มหรือสีส้ม

(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

- นำผลกาแฟสดเทลงในภาชนะที่บรรจุน้ำสะอาด และทำการล้างให้สะอาด คัดแยกเมล็ดที่ลอยน้ำ เมล็ดที่ยังไม่สุกเต็มที่ และเมล็ดที่มีร่องรอยการทำลายของแมลงศัตรูพืช เศษใบไม้ หรือสิ่งแปลกปลอมออก

- นำเมล็ดที่คัดเลือกแล้วมาตากบนอุปกรณ์สำหรับการตาก ไม่ตากบนพื้นดินหรือพื้นปูนโดยตรง หมั่นเกลี่ยและกลับเมล็ดกาแฟให้แห้ง สม่ำเสมอ จนความชื้นลดลงไม่เกินร้อยละ 12.5

- นำผลกาแฟที่ตากแห้งสนิทแล้วบรรจุในภาชนะที่เหมาะสม วางเก็บไว้บนพื้นยกระดับโดยไม่วางบนพื้น โดยตรง เก็บในสถานที่ที่อากาศถ่ายเทได้สะดวก ป้องกันแสงแดด ก่อนการนำไปแปรรูปเป็นกาแฟสาร

- นำผลกาแฟที่ตากแห้งสนิทแล้วเข้าเครื่องสีกาแฟ เพื่อเอาเปลือกนอกและเปลือกในออก และคัดขนาดเมล็ดกาแฟโดยใช้มือหรือเครื่องตามความเหมาะสม

#### (2) กระบวนการแบบเปียก

- นำผลกาแฟสดเทลงในภาชนะบรรจุน้ำสะอาด และทำการล้างให้สะอาด คัดแยกเมล็ดที่ลอยน้ำ เมล็ดที่ยังไม่สุกเต็มที่ และเมล็ดที่มีร่องรอยของการทำลายของแมลงศัตรูพืช เศษใบไม้ หรือสิ่งแปลกปลอมออก จากนั้นแช่ผลสดต่อไปอีกประมาณ 1 คืน

- นำผลกาแฟสดเข้าเครื่องสีกาแฟ เพื่อแยกเปลือกนอกออก

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

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

- นำกาแฟกะลาที่ตากแห้งสนิทแล้วบรรจุในภาชนะบรรจุที่เหมาะสม วางเก็บไว้บนพื้นยกระดับ ในสถานที่ที่อากาศถ่ายเทได้สะดวก ป้องกันแสงแดด ก่อนการนำไปแปรรูปเป็นกาแฟสาร

- นำกาแฟกะลาที่ตากแห้งสนิทแล้วเข้าเครื่องสีกาแฟ เอาเปลือกนอกและเปลือกในออก และคัดขนาดเมล็ดกาแฟโดยใช้มือหรือเครื่องตามความเหมาะสม

(3) การผลิตกาแฟคั่ว การคั่วสามารถทำได้ 2 วิธี คือ การคั่วมือ โดยนำกาแฟสารมาคั่วในกระทะ ระหว่างคั่วต้องคนเมล็ดกาแฟอย่างต่อเนื่อง 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 นำกาแฟคั่วที่ผ่านการบดไม่มีการผสมสิ่งอื่นใดและนำมาสกัดด้วยน้ำเท่านั้น จากนั้นนำไปประเหยน้ำออกจนแห้งด้วยกรรมวิธีที่เหมาะสมจนมีลักษณะเป็นผง เป็นเกล็ด หรือลักษณะอื่นๆ โดยใช้เครื่องมือที่ได้มาตรฐานการผลิต และการบรรจุในสถานประกอบการที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐานสถานประกอบการที่ดี

#### การเก็บรักษา

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

(2) กาแฟคั่ว กาแฟคั่วบด และกาแฟสำเร็จรูป บรรจุในภาชนะที่สะอาด ปิดได้สนิท สามารถป้องกันสิ่งปนเปื้อนจากภายนอก และเก็บรักษากลิ่น รสชาติของกาแฟได้

#### การบรรจุหีบห่อ

รายละเอียดบนฉลากให้ประกอบด้วยคำว่า

(1) กาแฟระนอง หรือ Ranong Coffee หรือ Ka Fae Ranong

(2) ให้ระบุชื่อและที่อยู่ เบอร์ติดต่อ ของผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า

(3) ระบุ วัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ รวมถึงขนาดบรรจุหรือน้ำหนักสุทธิ โดยน้ำหนักสุทธิของกาแฟในแต่ละภาชนะบรรจุ ต้องไม่น้อยกว่าที่ระบุไว้ที่ฉลาก

### 3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

#### ลักษณะภูมิประเทศ

จังหวัดระนองเป็นจังหวัดภาคใต้ตอนบน ด้านทิศตะวันตกติดกับทะเลอันดามันและสาธารณรัฐแห่งสหภาพเมียนมา 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 จากทิศเหนือสุดจรดใต้สุดยาว 169 กิโลเมตร มีลักษณะภูมิประเทศส่วนใหญ่เป็นภูเขาสลับซับซ้อน มีป่าปกคลุมทางทิศตะวันออกของจังหวัด พื้นที่ลาดเอียงลงสู่ทะเลอันดามันทางทิศตะวันตก และมีแม่น้ำกระบุรีกั้นพรมแดนไทยกับสาธารณรัฐแห่งสหภาพเมียนมา กลุ่มชุดดินที่เพาะปลูกกาแฟส่วนใหญ่เป็นกลุ่มชุดดินที่ 26, 32, 34 และ 45 ซึ่งเกิดจากตะกอนลำน้ำหรือวัตถุต้นกำเนิดดินเนื้อละเอียดที่มาจากหินต้นกำเนิดชนิดต่างๆ ทั้งหินอัคนี หินตะกอน หรือหินแปร ผุพังสลายตัวและมาทับถมกัน

พบบริเวณพื้นที่ดอน มีลักษณะเป็นลูกคลื่นจนถึงพื้นที่เนินเขา เนื้อดินเป็นดินเหนียว ดินร่วนหรือดินร่วนปนทราย สีดินเป็นสีน้ำตาล สีเหลือง หรือสีแดง ซึ่งเป็นดินที่มีความอุดมสมบูรณ์ ระบายน้ำได้ดี โดยชุดดินที่พบมาก ได้แก่ ชุดดินกระบี่ ชุดดินพังงา ชุดดินรือเสาะ ชุดดินคลองชาก โดยเป็นดินที่เหมาะสมต่อการขนไชของรากในการดูดน้ำ และธาตุอาหาร รวมถึงมีช่องว่างที่เกิดจากก้อนกรวดในดิน ทำให้มีพื้นที่สะสมออกซิเจนบริเวณราก ประกอบกับดินชุดต่างๆ มีอินทรีย์วัตถุทั้งดินชั้นบนและดินชั้นล่าง จึงเหมาะต่อการปลูกรากกาแฟซึ่งเป็นพืชที่มีลักษณะระบบรากตื้น จึงได้รับธาตุอาหารหลักจากดินได้อย่างเต็มที่

### ลักษณะภูมิอากาศ

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

จากสภาพภูมิศาสตร์และภูมิอากาศดังกล่าวจึงมีความเหมาะสมกับการปลูกรากกาแฟ คือ ลักษณะของดินเป็นเนื้อดินเหนียวที่มีวัตถุดิบกำเนิดดินมาจากหินชนิดต่างๆ ทั้งหินอัคนี หินตะกอน หรือหินแปร สีดินเป็นสีน้ำตาล สีเหลือง หรือสีแดง และเป็นกลุ่มดินเหนียว ดินร่วน หรือดินร่วนปนทราย ซึ่งเป็นดินที่มีความอุดมสมบูรณ์ ระบายน้ำได้ดี จึงทำให้ต้นกาแฟซึ่งเป็นพืชที่มีระบบรากตื้นได้รับธาตุอาหารจากดินได้อย่างเต็มที่ และทำให้เจริญเติบโตได้ดี ประกอบกับสภาพภูมิอากาศที่ได้รับลมมรสุมทั้งทิศตะวันตกและทิศตะวันออก ทำให้บริเวณจังหวัดระนองมีปริมาณน้ำฝนมาก มีความชุ่มชื้นส่งผลให้ต้นกาแฟออกดอกได้ดี ทำให้เป็นพื้นที่ที่สามารถปลูกรากกาแฟได้คุณภาพดี และส่งผลให้มีรสชาติเข้มข้น กลมกล่อม มีความหอมของกลิ่นกาแฟเป็นเอกลักษณ์ของกาแฟระนอง

### ประวัติความเป็นมา

จังหวัดระนองเป็นจังหวัดต้นๆ ของประเทศไทยที่มีการปลูกรากกาแฟ และมีต้นกาแฟอายุกว่า 100 ปี โดยนายเหล็ง แซ่ซัน ช่างฝีมือก่อสร้าง ได้เดินทางข้ามมาจากเมืองปีนัง เพื่อมาช่วยก่อสร้างสถานที่สำคัญ เช่น ศาลากลางจังหวัดระนองหลังเก่า และตึกซิโนโปรตุเกส เป็นต้น เมื่อครั้งที่เดินทางมาได้นำต้นโกปีจากเมืองปีนังมาปลูกและนำผลมาแปรรูปคั่วขายให้ชาวระนอง คนระนองจึงได้ดื่มโกปีมาแต่ดั้งเดิม และมีการทำกาแฟसारแบบเปียกมาเป็นร้อยปี และเริ่มปลูกมากขึ้นเมื่อราวปี 2527 โดยชาวนครศรีธรรมราชและสุราษฎร์ธานีบางส่วนได้โยกย้ายถิ่นฐานมาหาที่ดินใหม่เพื่อทำการปลูกรากกาแฟ เพราะเชื่อว่าจะให้ผลผลิตดีในดินที่ไม่เคยเพาะปลูกอะไรมาก่อน จึงมาตั้งรกรากในบริเวณอำเภอกระบุรี เริ่มถางป่าเพื่อปลูกรากกาแฟและข้าวไว้สำหรับบริโภค โดยนำต้นกาแฟมาจากอำเภอสิชล 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 เริ่มมีเกษตรกรจากถิ่นอื่นทั้งจากภาคใต้และภาคตะวันออกเฉียงเหนือได้ย้ายเข้ามาปลูกกาแฟจนมีพื้นที่การผลิตขยายเพิ่มมากขึ้น ปัจจุบันกาแฟระนองจึงนับเป็นพืชเศรษฐกิจของจังหวัดระนอง นอกจากนี้ จังหวัดระนองยังเป็นแหล่งผลิตกาแฟพันธุ์โรบัสต้าแหล่งใหญ่เป็นอันดับที่ 1 ของกลุ่มจังหวัดภาคใต้ฝั่งอันดามัน และเป็นอันดับ 2 ของประเทศ

(7) ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การปลูกและแปรรูปกาแฟระนอง ครอบคลุมพื้นที่จังหวัดระนอง รายละเอียดตามแผนที่

(8) การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

(1) กาแฟระนองจะต้องมีการปลูกและแปรรูปในเขตพื้นที่ที่กำหนด และตามกระบวนการผลิตข้างต้น

(2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิต ผู้ประกอบการค้ากาแฟระนอง รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

(9) เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

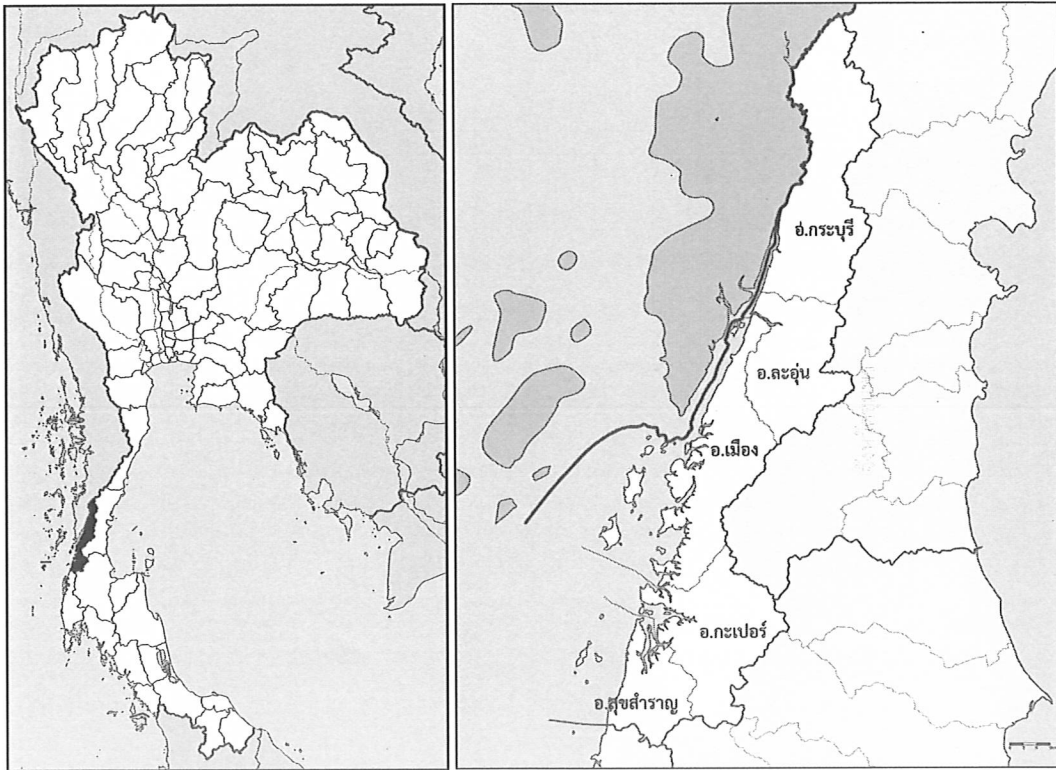
(1) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า ที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์กาแฟระนอง

(2) ผู้ขอขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า จะต้องปฏิบัติตามคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์กาแฟระนอง

-----



แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์  
กาแพระนอง



ขอบเขตพื้นที่ในการปลูกและแปรรูปกาแพระนอง ครอบคลุมพื้นที่จังหวัดระนอง