



## ประกาศกรมทรัพย์สินทางปัญญา

เรื่อง การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

กาแฟดอยสวนยาหลวงน่าน

ทะเบียนเลขที่ สช 68100250

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

ให้ขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ กาแฟดอยสวนยาหลวงน่าน คำขอเลขที่ 67100353 ทะเบียนเลขที่ สช 68100250 ซึ่งมีรายการทางทะเบียนตามบัญชีแนบท้ายประกาศฉบับนี้

ทั้งนี้ ให้มีผลตั้งแต่วันยื่นคำขอขึ้นทะเบียน 30 เมษายน 2567

ประกาศ ณ วันที่ ๒๖ มีนาคม พ.ศ. 2568

(นางสาวนุสรา กาญจนกุล)  
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

## ทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

### กาแฟดอยสวนยาหลวงน่าน

#### Doi Suan Ya Luang Nan Coffee หรือ Kafae Doi Suan Ya Luang Nan

- |   |                             |                   |  |
|---|-----------------------------|-------------------|--|
| (1) เลขที่คำขอ  | 67100353                    | ทะเบียนเลขที่     | สข 68100250  |
| (2) วันที่ยื่นคำขอ  | 30 เมษายน 2567              | วันที่ขึ้นทะเบียน | 30 เมษายน 2567   |
| (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียน                                      | จังหวัดน่าน                 | ที่อยู่           | ศาลากลางจังหวัดน่าน ถนนน่าน - พะเยา ตำบลไชยสถาน อำเภอเมือง จังหวัดน่าน 55000 |
| (4) รายการสินค้า  | กาแฟสาร กาแฟคั่ว กาแฟคั่วบด |                   |  |
| (5) คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า | คำนิยาม                     |                   |  |

กาแฟดอยสวนยาหลวงน่าน หรือ Kafae 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 มีสีน้ำตาลไปจนถึงน้ำตาลเข้ม มีรสชาติดกมกล่อม  |
| (3) ลักษณะทางเคมี   |  |
| - มีปริมาณคาเฟอีน   | : ร้อยละ 1.1 – 1.7 ของน้ำหนัก  |

## กระบวนการผลิต

### การปลูก

(1) ต้นพันธุ์กาแฟดอยสวนยาหลวงนาน 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 หรือเริ่มเข้าระยะปักฝีเสื้อ ให้ทำการคัดต้นกล้าที่แข็งแรง มีความสมบูรณ์ เพื่อย้ายลงถุงเพาะ และเลี้ยงต่อในโรงเรือน

(5) พื้นที่การปลูกกาแฟดอยสวนยาหลวงนานจะอยู่สูงจากระดับน้ำทะเลปานกลางประมาณ 1,000 - 1,500 เมตร โดยนิยมปลูกตามไหล่เขา และปลูกแบบขั้นบันได

(6) การเตรียมพื้นที่ปลูกจะต้องทำการปรับหน้าดิน และกำจัดวัชพืช หากทำการปลูกแบบขั้นบันได จะต้องปรับพื้นที่เป็นแนวขั้นบันไดเท่ากับระยะห่างระหว่างแถว

(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 หรือตามระยะเวลา

### ของฤดูเพาะปลูก

(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 เมื่อเก็บผลกาแฟแล้วจะต้องนำไปในภาชนะเก็บผลกาแฟ

(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) คัดเลือกผลกาแฟเชอร์รี่ที่มีความสุกร้อยละ 80 ขึ้นไป และนำผลกาแฟเชอร์รี่มาแช่ น้ำ โดยคัดเลือกผลกาแฟที่มีความสมบูรณ์เข้าสู่กระบวนการผลิต

(1.2) ล้างทำความสะอาดผลกาแฟ จากนั้นนำมาสีเอาเปลือกออก ซึ่งจะเหลือแต่เนื้อของกาแฟหรือ ที่เรียกว่า “เมือก”

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

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

(1.5) จากนั้นนำกาแฟกะลาบรรจุใส่ภาชนะกันความชื้น เพื่อนำไปสีเป็นกาแฟสารต่อไป

(2) กระบวนการผลิตแบบแห้ง (Dry Process หรือ Natural Process)

(2.1) คัดเลือกผลกาแฟเชอร์รี่ที่มีความสุกร้อยละ 80 ขึ้นไป และนำผลกาแฟเชอร์รี่มาแช่ น้ำ โดยคัดเลือกผลกาแฟที่มีความสมบูรณ์เข้าสู่กระบวนการผลิต

(2.2) นำผลกาแฟไปตากแดด และต้องเกลี่ยผลกาแฟอย่างสม่ำเสมอเพื่อให้ผลกาแฟได้รับแสงแดด อย่างทั่วถึง เพื่อป้องกันเชื้อรา และช่วงกลางคืนจะทำการคลุมผลกาแฟเพื่อป้องกันไม่ให้ความชื้นย้อนกลับ

(2.3) การตากแดดจะตากบนแคร่หรือลานตากประมาณ 15 – 30 วัน หรือจนกว่าเมล็ดกาแฟกะลา จะมีความชื้นประมาณร้อยละ 8 - 9

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

(3.1) คัดเลือกผลกาแฟเชอร์รี่ที่มีความสุกร้อยละ 80 ขึ้นไป และนำผลกาแฟเชอร์รี่มาแช่ น้ำ โดยคัดเลือก ผลกาแฟที่มีความสมบูรณ์เข้าสู่กระบวนการผลิต

(3.2) ล้างทำความสะอาดผลกาแฟ จากนั้นนำมาสีเอาเปลือกออก จะเหลือแต่เนื้อของกาแฟหรือที่ เรียกว่า “เมือก”

(3.3) นำเมล็ดกาแฟที่สีเปลือกออกแล้วมาตากแห้งบนแคร่หรือลานตาก โดยไม่ล้างเอาเมือกออก และเกลี่ยเมล็ดกาแฟอย่างสม่ำเสมอ หรือจนกว่าเมล็ดกาแฟกะลา มีความชื้นประมาณร้อยละ 8 - 9

(3.4) จากนั้นนำกาแฟกะลาบรรจุใส่ภาชนะกันความชื้น เพื่อนำไปสีเป็นกาแฟสารต่อไป

### การสีเมล็ดกาแฟ

นำเมล็ดกาแฟกลาผ่านการใช้เครื่องกะเทาะเปลือก เพื่อเอากะลากาแฟออกจนได้เป็นกาแฟสาร จากนั้นนำมาผ่านกระบวนการคัดแยกสิ่งเจือปนด้วยเครื่องร่อนคัดหิน และเครื่องคัดมวลเบา แล้วนำมาคัดแยกสีด้วยเครื่องยิงสีกาแฟจะได้กาแฟสารที่มีสีเขียวอมเทาหรือสีเขียวอมฟ้า 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 ทำให้กาแฟมีรสขมเบา 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 มาผ่านกระบวนการบดซึ่งแบ่งออกเป็น การบดหยาบ 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 “Kafee Doi Suan Ya Luang Nan”

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

## (6) ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

### ลักษณะภูมิประเทศ

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

### ลักษณะภูมิอากาศ

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

จากลักษณะภูมิประเทศและภูมิอากาศดังกล่าว ทำให้พื้นที่ดอยสวนยาหลวง บ้านสันเจริญ ตำบลผาทอง อำเภอท่าวังผา จังหวัดน่าน เป็นพื้นที่ต้นน้ำขนาดใหญ่ สภาพดินเป็นดินร่วนและในอดีตยังเป็นพื้นที่ปลูกฝิ่นทำให้เกิดการทับถม และเป็นแหล่งสะสมของแร่ธาตุต่างๆ ซึ่งสภาพอากาศและสภาพของดินเหมาะสมกับต้นกาแฟสายพันธุ์อาราบิกา ทำให้กาแฟเจริญเติบโตได้ดี มีเอกลักษณ์เฉพาะ คือ มีกลิ่นหอมคล้ายช็อกโกแลต กลิ่นถั่ว และกลิ่นผลไม้ รสชาติเข้มข้นกลมกล่อม มีความเป็นสมุนไพรสดชื่น ซึ่งเป็นเอกลักษณ์ของกาแฟดอยสวนยาหลวงน่าน ปัจจุบันพื้นที่นี้เป็นแหล่งปลูกกาแฟที่มีชื่อเสียงของจังหวัดน่าน ทำให้รสชาติของกาแฟโดดเด่นไม่เหมือนใครเป็นที่ชื่นชอบของผู้บริโภคที่ขอความเป็นเอกลักษณ์เฉพาะดังกล่าว

### ประวัติความเป็นมา

“ดอยสวนยาหลวง” ชื่อนี้มีที่มาจากเมื่อครั้งอดีตดอยแห่งนี้เคยเป็นพื้นที่ปลูกฝิ่นขนาดใหญ่ของชาวเขาเผ่าอ้าวเมียว (เย้า) ที่อพยพจากทางตอนใต้ของจีนเข้ามาอาศัยที่ภาคเหนือของประเทศไทยบริเวณดอยสวนยาหลวง 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 ไปขอพันธุ์กาแฟมาปลูกที่ดอยสวนยาหลวง และได้ทดลองปลูกกาแฟด้วยตนเอง ต่อมาในปี พ.ศ. 2535 ศูนย์พัฒนาและส่งเสริมชาวเขาจังหวัดน่านเป็นหน่วยงานของภาครัฐหน่วยงานแรก

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

ปัจจุบันกาแฟดอยสวนยาหลวงน่าน มีขอบเขตพื้นที่การผลิตครอบคลุมดอยสวนยาหลวง บ้านสันเจริญ ตำบลผาทอง อำเภอท่าวังผา จังหวัดน่าน เป็นพื้นที่แหล่งปลูกกาแฟที่มีชื่อเสียงของจังหวัด ผลผลิตกาแฟจึงเป็นรายได้หลักของชุมชน โดยเฉพาะกาแฟเชอรี่และกาแฟสารซึ่งเป็นที่ต้องการของตลาด 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 สู่วัยยั่งยืน” เป็นต้น รวมถึงเป็นสินค้า OTOP ที่มีชื่อเสียงของจังหวัดน่าน

#### (7) ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การผลิต กาแฟดอยสวนยาหลวงน่าน ครอบคลุมพื้นที่ดอยสวนยาหลวง บ้านสันเจริญ ตำบลผาทอง อำเภอท่าวังผา จังหวัดน่าน และแปรรูปในเขตพื้นที่จังหวัดน่าน รายละเอียดตามแผนที่

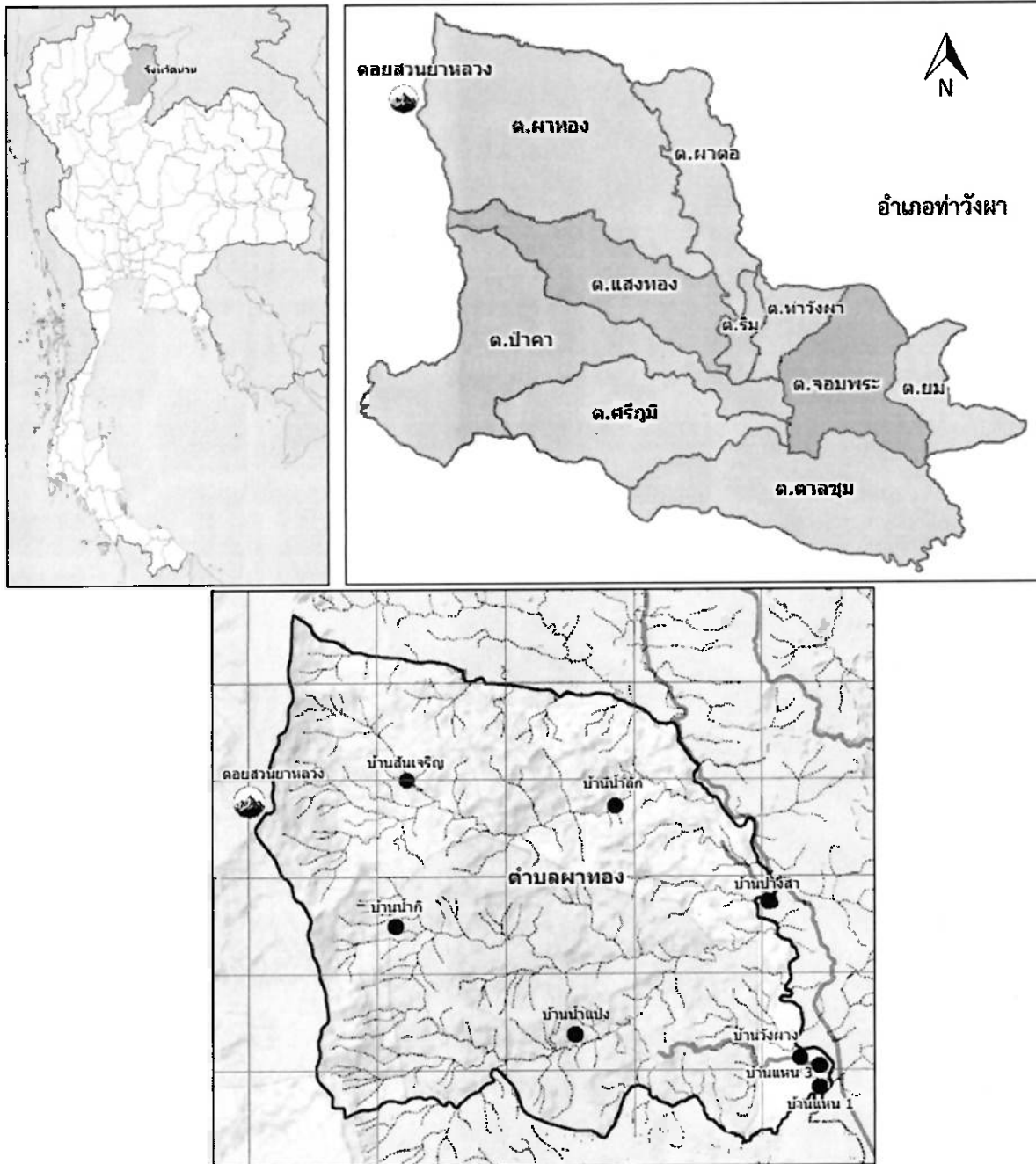
#### (8) การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

- (1) กาแฟดอยสวนยาหลวงน่าน ต้องผลิตและแปรรูปในเขตพื้นที่ที่กำหนด ตามกระบวนการผลิตข้างต้น
- (2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้ากาแฟดอยสวนยาหลวงน่าน รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

#### (9) เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

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

## แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ กาแพดอยสวนยาหลวงน่าน



ขอบเขตพื้นที่การผลิต กาแพดอยสวนยาหลวงน่าน ครอบคลุมพื้นที่ดอยสวนยาหลวง บ้านสันเจริญ ตำบลผาทอง อำเภอน่าน จังหวัดน่าน และแปรรูปในเขตพื้นที่จังหวัดน่าน