



ประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

| | | | |
|-------------------------|---|----------------|------------------|
| เลขที่คำขอ | 62100208 | วันที่ยื่นคำขอ | 19 มิถุนายน 2562 |
| สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ | กาแฟถ้ำสิงห์ชุมพร (Tham Sing Chumphon Coffee หรือ Kafae Tham Sing Chumphon) | | |
| รายการสินค้า | กาแฟสาร กาแฟคั่ว กาแฟคั่วบด | | |
| ผู้ขอขึ้นทะเบียน | (1) กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มกาแฟบ้านถ้ำสิงห์ (2) สำนักงานพัฒนาเศรษฐกิจจากฐานชีวภาพ (องค์การมหาชน) (3) สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง วิทยาเขตชุมพรเขตรอุดมศักดิ์ | | |
| ที่อยู่ | 18 หมู่ 1 ตำบลถ้ำสิงห์ อำเภอเมืองชุมพร จังหวัดชุมพร 86100 | | |

1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

กาแฟถ้ำสิงห์ชุมพร (Tham Sing Chumphon Coffee หรือ Kafae Tham Sing Chumphon)

หมายถึง กาแฟพันธุ์โรบัสต้า ที่ปลูกในพื้นที่ราบเชิงเขาหินปูนระดับความสูง 85 - 120 เมตรจากระดับน้ำทะเล ในเขตพื้นที่ 5 ตำบล ได้แก่ ตำบลถ้ำสิงห์ ตำบลวิสัยเหนือ ตำบลขุนกระโทง ตำบลบ้านนา และตำบลทุ่งคา ของอำเภอเมืองชุมพร จังหวัดชุมพร โดยนำกาแฟผลสดมาบ่มแล้วคั่วด้วยกรรมวิธีเฉพาะที่มีมาตรฐานเป็นกาแฟสาร และแปรรูปเป็นกาแฟคั่วและกาแฟคั่วบด มีรสชาติเข้มข้น กลมกล่อม ไม่เปรี้ยว ไม่ฝาด และหอมกลิ่นผลไม้คล้ายเชอร์รี่

ลักษณะของสินค้า

(1) พันธุ์กาแฟ สายพันธุ์โรบัสต้า (Robusta Coffee)

(2) ลักษณะทางกายภาพ

(2.1) ผลกาแฟ ลักษณะเป็นรูปทรงรี ก้านผลสั้น ผลดิบเป็นสีเขียว เมื่อสุกแล้วจะเปลี่ยนเป็นสีเหลือง สีส้ม และสีแดง

(2.2) กาแฟสาร เมล็ดกาแฟดิบ (green bean) ที่ผ่านการสีเอากะลาออกพร้อมที่จะนำไปคั่ว มีสีน้ำตาลอ่อน มีกลิ่นหอมผลไม้คล้ายเชอร์รี่ ในกาแฟสารจะมีความชื้นประมาณร้อยละ 8 - 10 และมีเมล็ดที่ไม่สมบูรณ์ไม่เกินร้อยละ 5 กาแฟสารมี 4 ขนาดดังนี้

- กาแฟสารเบอร์ 1 มีขนาดเมล็ด 1.1 - 1.2 เซนติเมตร
- กาแฟสารเบอร์ 2 มีขนาดเมล็ด 0.9 - 1.0 เซนติเมตร
- กาแฟสารเบอร์ 3 มีขนาดเมล็ด 0.7 - 0.8 เซนติเมตร
- กาแฟสารเบอร์ 4 มีขนาดเมล็ด 0.5 - 0.6 เซนติเมตร

- (2.3) กาแฟคั่ว กาแฟสารที่ผ่านการคั่ว มีสีตั้งแต่น้ำตาลอ่อน น้ำตาลปานกลาง จนถึงน้ำตาลเข้ม
- (2.4) กาแฟคั่วบด กาแฟคั่วเมล็ดที่บดจนเป็นผงหยาบหรือผงละเอียด มีสีน้ำตาลเข้ม
- (2.5) รสชาติ เข้ม กลมกล่อม และมีกลิ่นหอมผลไม้คล้ายเชอร์รี่
- (3) ลักษณะทางเคมี มีคาเฟอีนไม่เกินร้อยละ 1.54 ของน้ำหนัก 250 กรัม

2. กระบวนการผลิต

การปลูก

- (1) คัดเลือกเมล็ดพันธุ์กาแฟสายพันธุ์โรบัสต้าที่มีลักษณะเมล็ดใหญ่ ข้อถี่สม่ำเสมอ ข้อผลไม่เหนียว เก็บเกี่ยวง่าย จากต้นที่มีสภาพสมบูรณ์ให้ผลผลิตสูง และเปอร์เซ็นต์ความงอกสูง
- (2) เพาะเมล็ดในแปลงที่เตรียมไว้ ซึ่งเป็นดินทรายผสมขุยมะพร้าว และรดน้ำสม่ำเสมอ
- (3) เพาะต้นกล้าให้มีอายุ 8 -12 เดือน หรือมีใบจริง 6 - 8 คู่ใบ
- (4) ปลูกโดยมีระยะห่างระหว่างต้นประมาณ 3 x 4 เมตร หรือปลูกแซมใต้ต้นไม้ใหญ่ที่ให้ร่มเงา โดยขุดหลุมลึกประมาณ 25 - 30 เซนติเมตร เริ่มปลูกช่วงเดือนพฤษภาคม - กรกฎาคม โดยจะเริ่มให้ผลเมื่อต้นกาแฟมีอายุ 3 ปี

การดูแลรักษา

- (1) ใส่ปุ๋ย บำรุงใบ บำรุงผล และบำรุงดินเป็นช่วง ๆ ตามระยะเวลาของฤดูเพาะปลูก
- (2) ตัดแต่งกิ่งตามระยะก่อน - หลังให้ผลผลิตหรือตามความเหมาะสม

การเก็บเกี่ยว

- (1) ต้องเลือกเก็บเฉพาะผลที่สุกแก่สีส้มแดง อายุประมาณ 8 - 11 เดือน เก็บเกี่ยวช่วงเดือนตุลาคม - ธันวาคม โดยใช้มือเก็บเกี่ยว
- (2) ล้างน้ำให้สะอาด และคัดผล โดยการนำไปลอยน้ำในภาชนะที่เตรียมไว้ หากผลกาแฟลอยก็จะคัดออก เพราะไม่ได้คุณภาพ เลือกผลกาแฟที่จมน้ำเท่านั้น

การตากลดความชื้น

- (1) นำผลกาแฟที่ล้างแล้วมาทำการลดความชื้นโดยการตาก เพื่อให้ได้ผลกาแฟที่มีความชื้นประมาณร้อยละ 8 - 10
- (2) นำผลกาแฟแห้งที่มีความชื้นประมาณร้อยละ 8 - 10 มาบรรจุในภาชนะปิดสนิทบ่มไว้เป็นระยะเวลาไม่น้อยกว่า 1 ปี ในโกดังหรือสถานที่ที่เหมาะสมเพื่อเก็บผลกาแฟ เมื่อครบกำหนดจึงนำมาสีกะเทาะเปลือก

การสีกาแฟ

- (1) นำผลกาแฟที่แห้งมาแยกกาแฟสารออกจากเปลือกด้วยเครื่องสี
- (2) เมล็ดกาแฟสารมี 4 ขนาด ดังนี้ เบอร์ 1 มีขนาด 1.1 - 1.2 เซนติเมตร เบอร์ 2 มีขนาด 0.9 - 1.0 เซนติเมตร เบอร์ 3 มีขนาด 0.7 - 0.8 เซนติเมตร และเบอร์ 4 มีขนาด 0.5 - 0.6 เซนติเมตร

การผลิตกาแฟคั่ว

แบ่งออกเป็น การคั่วแบบกลาง และการคั่วแบบเข้ม โดยนำกาแฟสารที่คัดเมล็ดแล้วมาคั่วด้วยเครื่องคั่วกาแฟ โดยจะทำการคั่วกาแฟที่อุณหภูมิประมาณ 215 - 220 องศาเซลเซียส นาน 19 - 24 นาที ตามขนาดของเมล็ดกาแฟ ดังนี้

(1) การคั่วกาแฟขนาดเบอร์ 1 การคั่วแบบกลางใช้เวลาประมาณ 23 นาที อุณหภูมิประมาณ 215 องศา การคั่วแบบเข้มใช้เวลาประมาณ 24 นาที อุณหภูมิประมาณ 220 องศา

(2) การคั่วกาแฟขนาดเบอร์ 2 การคั่วแบบกลางใช้เวลาประมาณ 21 นาที อุณหภูมิประมาณ 215 องศา การคั่วแบบเข้มใช้เวลาประมาณ 23 นาที อุณหภูมิประมาณ 220 องศา

(3) การคั่วกาแฟขนาดเบอร์ 3 การคั่วแบบกลางใช้เวลาประมาณ 20 นาที อุณหภูมิประมาณ 215 องศา การคั่วแบบเข้มใช้เวลาประมาณ 22 นาที อุณหภูมิประมาณ 220 องศา

(4) การคั่วกาแฟขนาดเบอร์ 4 การคั่วแบบกลางใช้เวลาประมาณ 19 นาที อุณหภูมิประมาณ 215 องศา การคั่วแบบเข้มใช้เวลาประมาณ 21 นาที อุณหภูมิประมาณ 220 องศา

การผลิตกาแฟคั่วบด

กาแฟคั่วบด เป็นการนำกาแฟที่ผ่านการคั่วตามกระบวนการในข้อ 2.6 มาบด ซึ่งแบ่งออกเป็น การบดแบบหยาบและแบบละเอียด หรือระดับที่เหมาะสมกับรูปแบบการชง

การบรรจุหีบห่อ

(1) รายละเอียดบนฉลากให้ประกอบด้วยคำว่า “กาแฟถ้ำสิงห์ชุมพร” หรือ “Tham Sing Chumphon Coffee” หรือ “Kafee Tham Sing Chumphon”

(2) ระบุวัน เดือน ปีที่ผลิต/หมดอายุ และ ปริมาณที่บรรจุ

(3) ระบุชื่อ ที่อยู่ผู้ผลิต ที่สามารถติดต่อได้

3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

ตำบลถ้ำสิงห์ ตำบลวิสัยเหนือ ตำบลขุนกระโทก ตำบลบ้านนา และตำบลทุ่งคา อำเภอเมืองชุมพร จังหวัดชุมพร มีลักษณะภูมิประเทศเป็นป่าที่ประกอบด้วยภูเขา ตั้งอยู่ระดับความสูง 85 - 120 เมตรจากระดับน้ำทะเล ระหว่างเส้นละติจูดที่ 10 องศา 25 ลิปดา 55.7 ฟลิปดาเหนือ ลองจิจูดที่ 99 องศา 3 ลิปดา 51.5 ฟลิปดาตะวันออก ลักษณะดินเป็น ชุดดินอ่าวลึก กลุ่มชุดดินที่ 26 สภาพพื้นที่ เป็นที่ราบลุ่มเชิงเขา การระบายน้ำดี การไหลบ่าของน้ำบนผิวดินปานกลาง การซึมผ่านได้ของน้ำปานกลางถึงเร็ว

ลักษณะภูมิอากาศ

จังหวัดชุมพรเป็นจังหวัดที่อยู่ใกล้เขตชายฝั่งทะเลจึงได้รับอิทธิพลจากลมทะเลและอิทธิพลลมมรสุมที่พัดผ่านประจำ คือ มรสุมตะวันออกเฉียงใต้ซึ่งเป็นลมจากทิศตะวันตกเฉียงใต้พัดผ่านมหาสมุทรอินเดีย จึงพาเอาไอน้ำและความชุ่มชื้นมาสู่ประเทศไทยระหว่างกลางเดือนพฤษภาคม ถึงกลางเดือนตุลาคม ทำให้มีฝนตกชุก ทั่วไป โดยเฉพาะด้านตะวันตก ซึ่งเป็นด้านรับลมจะมีปริมาณฝนมากกว่าพื้นที่ราบชายฝั่งทะเลด้านตะวันออกนอกจากนั้นยังได้รับอิทธิพลจากลมมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือหรือฤดูหนาวจะมีลมจากทิศตะวันออกเฉียงเหนือ ซึ่งเป็นลมเย็นและแห้งจากประเทศจีนพัดปกคลุมประเทศไทย ระหว่างกลางเดือนตุลาคม ถึงกลางเดือนกุมภาพันธ์ ทำให้จังหวัดชุมพรมีอากาศเย็นลง และมีฝนตกชุกต่อเนื่องอีกระยะหนึ่งโดยเฉพาะเดือนตุลาคม ถึงเดือนพฤศจิกายน สำหรับเดือนที่มีอากาศร้อนอบอ้าวที่สุดจะอยู่ในช่วงเดือนเมษายน อุณหภูมิต่ำสุดเฉลี่ยประจำปีอยู่ที่ 23.1 องศาเซลเซียส ลักษณะเด่นที่ทำให้กาแฟถั่วลิสงชุมพรแตกต่างจากกาแฟโรบัสต้าในเขตพื้นที่อื่น คือปลูกในพื้นที่ที่มีความสูง 85 - 120 เมตรจากระดับน้ำทะเล และมีความชื้นที่เหมาะสมในการปลูกกาแฟโรบัสต้าสายพันธุ์พื้นเมืองที่มีความชอบสภาพอากาศเป็นป่าดิบประกอบไปด้วยภูเขา โดยมีลักษณะการปลูกต้นกาแฟจะปลูกรวมในพื้นที่ไม้ยืนต้น หรือพื้นที่ที่สามารถเป็นร่มเงาให้แก่กาแฟได้เป็นอย่างดี ผสานกับกระบวนการจัดการเมล็ดผลสดที่ดี ล้างน้ำคัดสรรเมล็ดกาแฟผลสด การตากเพื่อไล่ความชื้น การหมักเมล็ดกาแฟ ผ่านการคั่วตามอุณหภูมิ และระยะเวลาที่เหมาะสม ทำให้กาแฟถั่วลิสงชุมพร มีรสชาติไม่เปรี้ยว ไม่ฝาด เหมือนกาแฟโรบัสต้าทั่วไป และจะได้ความเข้มข้นกลมกล่อม หอมกลิ่นผลไม้คล้ายเชอร์รี่ เป็นที่ชื่นชอบของคนที่ชอบกาแฟรสเข้ม

ประวัติความเป็นมา

ถั่วลิสง เดิมเรียกว่า ถั่วลิสงโต นายผวน ศิลปกร เป็นผู้บุกเบิกตั้งแต่ปี พ.ศ. 2500 เมื่อก่อนบริเวณบ้านถั่วลิสงเป็นป่าดิบ ป่าดงดิบ ใช้เป็นที่พักของชาวบ้านที่มาหาของป่า สาเหตุที่เรียกว่าถั่วลิสง เพราะมีหินงอกหินย้อยที่มีลักษณะคล้ายลิสงโต ชาวบ้านเชื่อกันว่าหินรูปลิสงโตนี้มีความศักดิ์สิทธิ์ และเป็นที่เคารพบูชาของชาวบ้านนายผวน ศิลปกร เป็นผู้นำต้นกาแฟสายพันธุ์โรบัสต้าพื้นเมืองจากบ้านควนจำปา อำเภอถั่วลิสง (เดิมอำเภอทุ่งคา) มาทดลองปลูกครั้งแรกที่บ้านถั่วลิสงเมื่อประมาณปี พ.ศ. 2510 ปรากฏว่าต้นกาแฟเจริญเติบโตให้ผลผลิตดีเป็นที่น่าพอใจ จึงได้มีการปลูกกาแฟเพิ่มขึ้นอย่างแพร่หลาย กาแฟเป็นพืชที่ให้ผลผลิตเร็ว ปลูกเพียง 3 ปี ก็สามารถเก็บเกี่ยวผลผลิตได้ อีกทั้งเป็นพืชที่มีการดูแลรักษาไม่ซับซ้อน จึงส่งผลให้เกษตรกรจึงนิยมปลูกกันมาก เนื่องจากสภาพพื้นที่เป็นที่ราบเชิงเขา ดินเป็นดินเหนียวร่วนสีแดง เหมาะสมกับการประกอบอาชีพเกษตรกรรม และทำให้การปลูกกาแฟได้ผลผลิตที่ดี เป็นพืชเศรษฐกิจของคนในพื้นที่ อีกทั้งยังสามารถเปลี่ยนใจผู้ที่ชอบกาแฟอาราบิก้าเมื่อได้ลิ้มลองกาแฟถั่วลิสงชุมพร ที่ผ่านมามีการออกงานกาชาดประจำปี จังหวัดชุมพร งานแสดงสินค้า ณ อิมแพ็คเมืองทองธานี นอกจากนี้ยังมีโอกาสเดินทางไปประชาสัมพันธ์ความเป็นเอกลักษณ์ของกาแฟถั่วลิสงชุมพร ณ ประเทศเวียดนาม และประเทศเมียนมาอีกด้วย รวมถึงได้รับรางวัลที่ 8 ของการประกวด Top Ten of OTOP City 2015 จัดโดยกรมการพัฒนาชุมชน กระทรวงมหาดไทย

4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การปลูกและแปรรูป กาแฟถั่วลิสงชุมพร ครอบคลุมพื้นที่ 5 ตำบล ได้แก่ ตำบลถั่วลิสง ตำบลวิสัยเหนือ ตำบลขุนกระโทก ตำบลบ้านนา และตำบลทุ่งคา ของอำเภอเมืองชุมพร จังหวัดชุมพร รายละเอียดปรากฏตามแผนที่

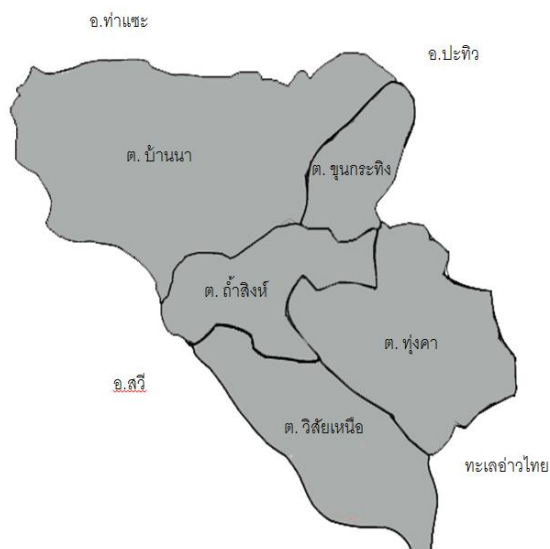
5. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

- (1) กาแฟถั่วลิสงชุมพร ต้องมีการปลูกและแปรรูปในเขตพื้นที่ที่กำหนด และตามกระบวนการผลิตข้างต้น
- (2) กระบวนการปลูกและแปรรูปจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิต ผู้ประกอบการค้า กาแฟถั่วลิสงชุมพร รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

6. เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

- (1) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิต และผู้ประกอบการค้า ที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ กาแฟถั่วลิสงชุมพร
- (2) ผู้ขอขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิต และผู้ประกอบการค้า จะต้องปฏิบัติตามคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ กาแฟถั่วลิสงชุมพร และดำเนินการตามแผนการควบคุมตรวจสอบ ทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ กาแฟถ้ำสิงห์ชุมพร



ขอบเขตพื้นที่การปลูกและแปรรูป กาแฟถ้ำสิงห์ชุมพร ครอบคลุมพื้นที่ 5 ตำบล ได้แก่ ตำบลถ้ำสิงห์ ตำบลวิสัยเหนือ ตำบลชุนกระทิง ตำบลบ้านนา และตำบลหุงคา ของอำเภอเมืองชุมพร จังหวัดชุมพร