



ประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เลขที่คำขอ 56100102 วันที่ยื่นคำขอ 2 กรกฎาคม 2556

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ กาแฟเขาทะลุ

รายการสินค้า กาแฟคั่ว/กาแฟบด/กาแฟสำเร็จรูป

ผู้ขอขึ้นทะเบียน กลุ่มเกษตรกรทำสวนเขาทะลุ

ที่อยู่ 14/1 หมู่ 5 ตำบลเขาทะลุ อำเภอเสวี จังหวัดชุมพร 86130

1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า  
คำนิยาม

กาแฟเขาทะลุ (Khaothalu Coffee) หมายถึง กาแฟโรบัสต้า ที่ได้จากผลกาแฟสด ปลูกบนพื้นที่ระดับความสูง 200 - 300 เมตรจากระดับน้ำทะเล ในเขตตำบลเขาทะลุ อำเภอเสวี จังหวัดชุมพร นำมาผลิตด้วยกรรมวิธีมาตรฐานเป็นกาแฟคั่ว กาแฟบด และกาแฟสำเร็จรูป

ลักษณะของสินค้า

(1) พันธุ์กาแฟ : พันธุ์โรบัสต้า (Robusta)

(2) ลักษณะทางกายภาพ

- ผลกาแฟ ผลสุกสีแดง

- สารกาแฟ สีน้ำตาลอ่อน

- กาแฟคั่ว เป็นกาแฟคั่ว ที่มีระดับการคั่วตั้งแต่ การคั่วแบบอ่อน การคั่วแบบกลาง และการคั่วแบบเข้ม

- กาแฟบด เป็นกาแฟบด ที่มีระดับการบดตั้งแต่ การบดแบบหยาบ การบดแบบปานกลาง การบดแบบละเอียด และการบดแบบละเอียดมาก

- กาแฟสำเร็จรูป เป็นกาแฟคั่วบด ที่ผ่านกระบวนการแปรรูป มีลักษณะเป็นผง หรือเกล็ด

- รสชาติ ขมเข้ม และมีกลิ่นหอมเฉพาะตัว

(3) ลักษณะทางเคมี มีคาเฟอีนร้อยละ 0.5 - 2.5 ของน้ำหนัก

2. กระบวนการผลิต

การปลูก

(1) คัดเลือกเมล็ดพันธุ์กาแฟโรบัสต้าจากต้นที่มีสภาพสมบูรณ์ ให้ผลผลิตสูง และมีร้อยละการงอกสูง

(2) เพาะเมล็ดในแปลงที่เตรียมไว้ และรดน้ำทุกวัน

(3) เพาะต้นกล้าให้มีอายุ 8 - 12 เดือน หรือมีใบจริง 6 - 8 คู่ใบ

- (4) คัดเลือกต้นกล้าที่ดีมีลักษณะแข็งแรงสมบูรณ์ ไม่มีโรคและแมลงรบกวน
- (5) ปลูกในพื้นที่ราบเชิงเขา ระยะห่างระหว่างต้น 3 – 4 x 3 เมตร และมีการทำร่มเงา หรือปลูกใต้พืชให้ร่มเงาเป็นพืชร่วม เช่น สะตอ แค กระถิน เป็นต้น ตามความเหมาะสม

#### **การดูแลรักษา**

- (1) ใส่ปุ๋ย บำรุงใบ บำรุงผล และบำรุงดินเป็นช่วงๆ ตามระยะเวลาของฤดูเพาะปลูก
- (2) ตัดแต่งกิ่งตามระยะก่อน – หลังให้ผลผลิต หรือตามความเหมาะสม

#### **การเก็บเกี่ยวและผลิตกาแฟกะลา (Parchment)**

- (1) การเก็บเกี่ยวผลกาแฟ เก็บเกี่ยวหลังออกดอกอายุ 11 เดือน เก็บผลสดด้วยมือคน โดยเลือกเก็บเฉพาะผลกาแฟที่สุกและสมบูรณ์ซึ่งจะมีผลสีส้ม หรือสีส้มแดง
- (2) การล้างและคัดแยกผลที่มีเมล็ดสมบูรณ์ นำผลกาแฟมาล้างในน้ำ และคัดแยกด้วยน้ำ โดยผลที่มีเมล็ดสมบูรณ์จะจม ส่วนผลที่มีเมล็ดไม่สมบูรณ์จะลอยอยู่ด้านบน ซึ่งจะคัดแยกออกไป
- (3) นำผลกาแฟที่จมน้ำไปตากบนลานตากที่สะอาด เกสียให้กระจายตัว และพลิกกลับเป็นครั้งคราว จนแห้ง โดยผลกาแฟที่แห้งเมล็ดกาแฟควรมีความชื้นไม่เกินร้อยละ 13 ของน้ำหนัก
- (4) การถอดเปลือก ควรถอดเปลือกทันทีหลังตากแห้ง
- (5) การบรรจุและเก็บรักษากาแฟกะลา บรรจุกาแฟกะลาแห้งที่มีความชื้นไม่เกินร้อยละ 10 - 12 ในกระสอบป่าน นำไปเก็บรักษาในโรงเก็บที่มีอากาศถ่ายเทได้สะดวก วางบนพื้นยกระดับ ไม่ถูกแสงแดด และเป็นพื้นที่ควบคุมความชื้นไม่เกินร้อยละ 60

#### **การผลิตกาแฟสาร ( Green Bean )**

เป็นการนำกาแฟกะลาที่แห้งดีแล้วเข้าเครื่องสีกะลาเพื่อเอาส่วนของกะลาแห้งที่หุ้มเมล็ดออกและคัดแยกขนาดตามเส้นผ่านศูนย์กลาง จะได้กาแฟสารคุณภาพสีเขียวอมฟ้าหรือสีเขียวอมเทา ความชื้นไม่เกินร้อยละ 10 – 12

#### **การผลิตกาแฟคั่ว และกาแฟบด ( Roasted and Ground Coffee )**

- (1) การคั่ว นำกาแฟสาร มาคั่วโดยแบ่งการคั่วเป็น 3 ระดับ คือ
  - การคั่วอ่อน เป็นการคั่วแบบอ่อนที่สุด โดยเมล็ดกาแฟดิบจากสีชาหรือเขียวอมเทา จะเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลปานกลาง และไม่มีน้ำมันเกาะติดเมล็ดกาแฟ
  - การคั่วปานกลาง เป็นการคั่วแบบปานกลาง โดยเมล็ดกาแฟดิบจากสีชาหรือเขียวอมเทา จะเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลเข้มขึ้นกว่าสีอบเซย และไม่มีน้ำมันเกาะติดเมล็ดกาแฟ
  - การคั่วเข้ม เป็นการคั่วแบบที่เข้มขึ้น โดยเมล็ดกาแฟดิบจากสีชาหรือเขียวอมเทา จะเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลแก่จนถึงน้ำตาลดำ และเมล็ดกาแฟจะมีน้ำมันเกาะติด

(2) การบด นำกาแฟคั่วมาบด โดยใช้เครื่องบดมาตรฐาน แบ่งการบดเป็น 4 ระดับ คือ การบดแบบหยาบ การบดแบบปานกลาง การบดแบบละเอียด และการบดแบบละเอียดมาก

### **การผลิตกาแฟสำเร็จรูป (Instant Coffee)**

เป็นการนำกาแฟคั่วมาแปรรูปเป็นกาแฟสำเร็จรูป โดยการสกัดน้ำกาแฟเข้มข้น แล้วผ่านการทำแห้งด้วยเครื่องทำแห้ง ด้วยกรรมวิธีมาตรฐาน ในลักษณะเป็นผงหรือเกล็ด

### **การบรรจุหีบห่อ**

(1) ภาชนะบรรจุกาแฟคั่ว-บด ต้องมีวาล์วระบายอากาศภายในออก และป้องกันอากาศจากภายนอกรั่วเข้าไป

(2) ภาชนะบรรจุกาแฟสำเร็จรูป ต้องเป็นซองสุญญากาศป้องกันการระบายอากาศภายในออก และป้องกันความชื้น

(3) รายละเอียดบนฉลาก

- ให้ประกอบด้วยคำว่า “กาแฟเขาทะลุ และ/หรือ Khaothermal Coffee และ/หรือ Kafae Khaothermal”
- แสดงวัน เดือน ปี ที่ผลิต และวันหมดอายุ
- แสดงชื่อ – ที่อยู่ ผู้ผลิต

## **3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์**

### **ลักษณะภูมิประเทศ**

ตำบลเขาทะลุ มีลักษณะภูมิประเทศเป็นที่ราบเชิงเขา สลับภูเขาสูงซึ่งเป็นภูเขาหินปูน มีแนวป่าสภาพสมบูรณ์ เป็นแหล่งต้นน้ำของแม่น้ำสวี มีทิวเขาทะลุเป็นเอกลักษณ์สำคัญของตำบล ระดับความสูง 200 - 300 เมตรจากระดับน้ำทะเล ระหว่างเส้นละติจูดที่ 10 องศา 11 ลิปดาเหนือ และ 98 องศา 54 ลิปดา 49.27 ฟลิปดาตะวันออก

### **ลักษณะภูมิอากาศ**

ตำบลเขาทะลุ มีสภาพภูมิอากาศแบบพิเศษคือฝนแปดแดดสี่ เนื่องจากตำบลเขาทะลุได้รับมรสุมจากทะเลฝั่งอ่าวไทย และอันดามัน คือในช่วงที่มีแดดระหว่างเดือนมกราคม – เมษายน ในช่วงที่มีฝนระหว่างเดือนพฤษภาคม – ธันวาคม มีปริมาณน้ำฝนเฉลี่ยทั้งปีอยู่ในช่วง 1,500 – 2,300 มิลลิเมตรต่อปี

จากปัจจัยทางธรรมชาติและปัจจัยจากมนุษย์มีส่วนสำคัญต่อการผลิตกาแฟเขาทะลุ โดยพื้นที่ตำบลเขาทะลุเป็นตำแหน่งที่มีสภาพดินที่อุดมสมบูรณ์ด้วยแร่ธาตุริมเชิงเขา มีมูลค้างคาวซึ่งเป็นปุ๋ยอย่างดี อีกทั้งเป็นตำแหน่งที่มีสภาพภูมิอากาศแบบพิเศษ ประกอบกับการคัดเลือกพันธุ์ การดูแลรักษา การเก็บเกี่ยวอย่างพิถีพิถัน และกรรมวิธีผลิตที่ได้มาตรฐาน ทำให้กาแฟโรบัสต้าที่ปลูกในพื้นที่ตำบลเขาทะลุ อำเภอสวี จังหวัดชุมพร มีรสชาติและลักษณะที่แตกต่างไปจากกาแฟที่ปลูกในพื้นที่จังหวัดอื่น กล่าวคือ มีรสชาติเข้มข้น หักแน่น และมีกลิ่นหอมเฉพาะตัว

### ประวัติความเป็นมา

เมื่อวันที่ 17 เมษายน 2493 ตำบลเขาทะลุได้ถูกโอนจากจังหวัดระนองมาขึ้นกับอำเภอสวี จังหวัดชุมพร เนื่องจากการคมนาคมไม่สะดวก และสาเหตุที่เรียกว่าตำบลเขาทะลุ เนื่องจากมีภูเขาสูงและมีรูทะลุที่โดดเด่น สามารถมองเห็นได้จากระยะไกล จึงเรียกชื่อตามลักษณะของภูมิประเทศและความเป็นเอกลักษณ์

ต่อมาปี พ.ศ. 2527 - 2529 ชาวบ้านตำบลสี่ขีด อำเภอสิชล จังหวัดนครศรีธรรมราช ได้นำต้นกาแฟพันธุ์โรบัสต้ามาปลูกและชักชวนเพื่อนบ้านปลูก ทำให้พื้นที่ตำบลเขาทะลุปลูกกาแฟโรบัสต้าทั้งหมดของพื้นที่ ต่อมาประมาณปี พ.ศ. 2539 ราคากาแฟตกต่ำอย่างมากจึงทำให้ชาวบ้านรวมตัวกันจัดตั้งกลุ่มและแปรรูปผลผลิตกาแฟมาจนถึงปัจจุบัน จากเดิมกลุ่มเกษตรกรทำสวนเขาทะลุได้แปรรูปผลิตภัณฑ์แบบโบราณโดยใช้วิธีแบบชาวบ้าน ในปัจจุบันได้มีการนำเทคโนโลยีมาปรับใช้แปรรูปผลิตภัณฑ์จนได้รับการยอมรับจากผู้บริโภค และมีการรับรองมาตรฐานสินค้าจากหน่วยงานต่างๆ

ด้วยความอร่อยและควมมีชื่อเสียงของกาแฟเขาทะลุ จึงได้รับการยอมรับจากผู้บริโภคทำให้กาแฟเขาทะลุเป็นกาแฟที่มีชื่อเสียงประจำจังหวัดชุมพร จนได้มีการนำมาเป็นส่วนหนึ่งของคำขวัญประจำจังหวัด ดังนี้ “ชุมพรประตูสู่ภาคใต้ ไหว้เสด็จในกรม ชมไร่กาแฟ แลหาดทรายรี ดีกล้วยเล็บมือ ขึ้นชื่อรังนก” และคำขวัญประจำอำเภอสวี ดังนี้ “พระธาตุเก่าแก่ กาแฟเลิศล้ำ ระกำหวานดี สตรีสวยสด สับปะรดหวานกรอบ เทียบรอบหมู่เกาะสวี”

#### 4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การผลิตกาแฟเขาทะลุ ครอบคลุมพื้นที่ในเขตตำบลเขาทะลุ อำเภอสวี จังหวัดชุมพร รายละเอียดตามแผนที่

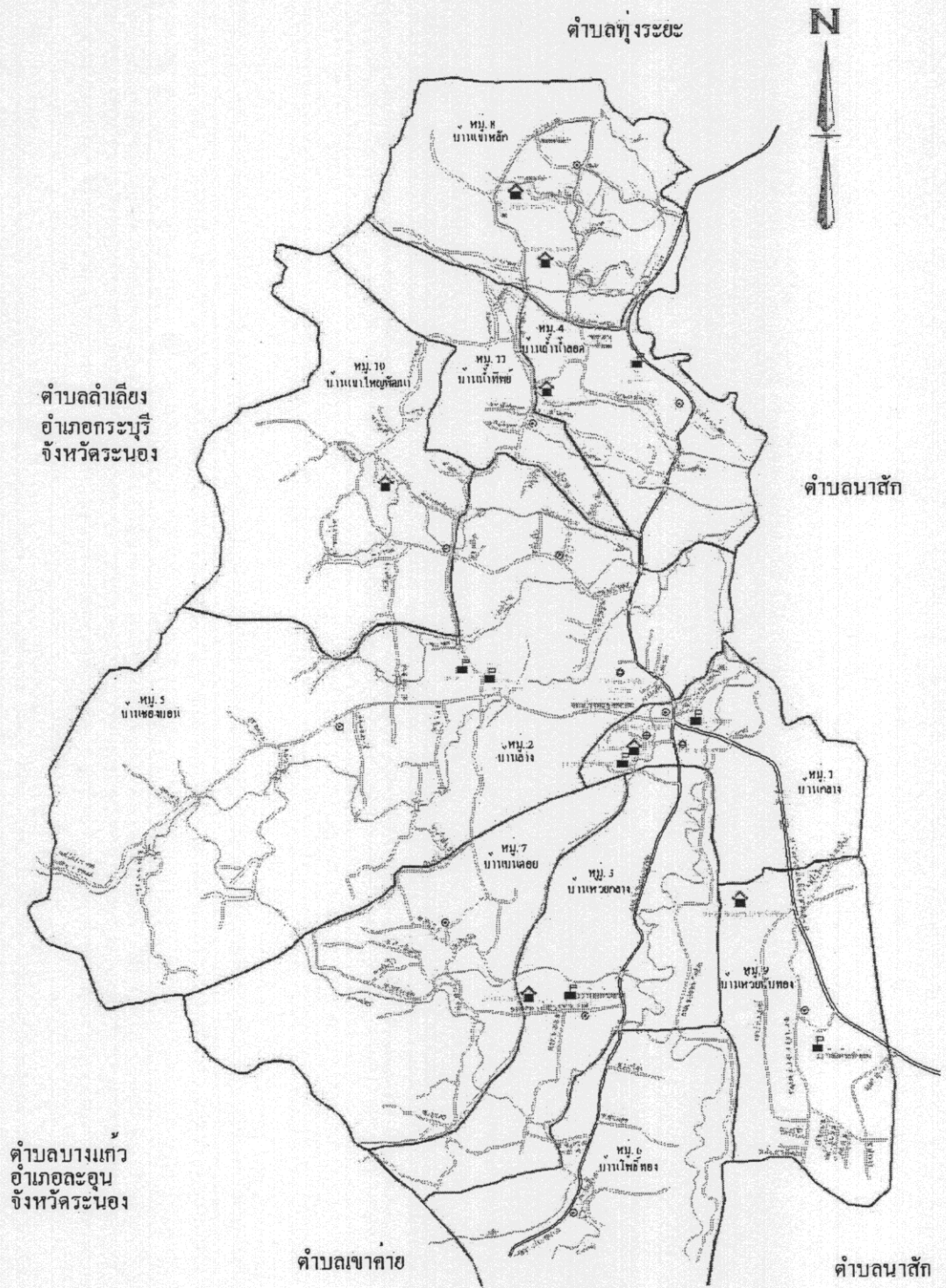
#### 5. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

- (1) กาแฟเขาทะลุจะต้องมีการผลิตในเขตพื้นที่ที่กำหนด ตามกระบวนการผลิตข้างต้น
- (2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกปลูกกาแฟเขาทะลุ รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

#### 6. เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

- (1) จัดให้มีระบบการตรวจสอบและควบคุม ทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิต และระดับจังหวัด
- (2) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้าที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์กาแฟเขาทะลุ
- (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียนต้องจัดทำคู่มือการปฏิบัติงาน สำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์กาแฟเขาทะลุ

# แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ กาแฟเขาทะเล



ขอบเขตพื้นที่ผลิตกาแฟเขาทะเล อยู่ในพื้นที่ตำบลเขาทะเล ของอำเภอสวี จังหวัดชุมพร