



ประกาศกรมทรัพย์สินทางปัญญา
เรื่อง การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์
กาแฟดงมะไฟ
ทะเบียนเลขที่ สช 59100076

เพื่อให้การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์เป็นไปตาม พระราชบัญญัติคุ้มครอง
สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ พ.ศ. 2546 อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 32 แห่งพระราชบัญญัติระเบียบ
บริหารราชการแผ่นดิน พ.ศ. 2534 แก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน
(ฉบับที่ 5) พ.ศ. 2545 กรมทรัพย์สินทางปัญญาจึงออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ให้ขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ กาแฟดงมะไฟ คำขอเลขที่ 56100103 ทะเบียน
เลขที่ สช 59100076 ซึ่งมีรายการทางทะเบียนตามบัญชีแนบท้ายประกาศฉบับนี้

ทั้งนี้ ให้มีผลตั้งแต่วันยื่นคำขอขึ้นทะเบียน 13 กันยายน 2556

ประกาศ ณ วันที่ 31 มีนาคม พ.ศ. 2559

วันทอง ๒๕ ๓๑๓๓๓๓๓

(นางนันทวัลย์ ศกุนตนาค)
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

ทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

กาแฟดงมะไฟ

- (1) เลขที่คำขอ 56100103 ทะเบียนเลขที่ สช 59100076
- (2) วันที่ยื่นคำขอ 13 กันยายน 2556 วันที่ขึ้นทะเบียน 13 กันยายน 2556
- (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียน กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกาแฟอาราบิก้าและมะคาเดเมียแบบประชาราชาบ้านดงมะไฟ
ที่อยู่ 256 หมู่ 8 บ้านดงมะไฟ ตำบลมะเกลือใหม่ อำเภอสูงเนิน จังหวัดนครราชสีมา
- (4) รายการสินค้า กาแฟสาร/กาแฟคั่ว/กาแฟบด

(5) คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า ค่านิยาม

กาแฟดงมะไฟ (Kafee Dong Ma Fai) หมายถึง กาแฟอาราบิก้าที่ปลูกบนภูเขาที่ระดับความสูงตั้งแต่ 400 - 700 เมตรเหนือระดับน้ำทะเล ในพื้นที่หมู่บ้านดงมะไฟ ตำบลมะเกลือใหม่ อำเภอสูงเนิน จังหวัดนครราชสีมา ด้วยกรรมวิธีการผลิตมาตรฐานเป็นกาแฟสารและกาแฟคั่ว-บด มีปริมาณคาเฟอีนไม่เกินร้อยละ 1 ของน้ำหนัก

ลักษณะของสินค้า

- (1) พันธุ์กาแฟ : พันธุ์อาราบิก้า (Arabica) สายพันธุ์คาติมอร์ F-7
- (2) ลักษณะทางกายภาพ
- กาแฟสาร (Green Bean): สีเขียวอมเทา มีความชื้นไม่เกินร้อยละ 12
 - กาแฟคั่ว-บด (Roasted&Ground coffee) : มีระดับการคั่ว 2 ระดับคือ คั่วเข้ม (Darkroasted) และคั่วกลาง (Medium roasted) มีความหอม รสชาติกลมกล่อม
 - รสชาติ : กลมกล่อม มีกลิ่นหอม
- (3) ลักษณะทางเคมี
- ปริมาณคาเฟอีน : ไม่เกินร้อยละ 1 ของน้ำหนัก

กระบวนการผลิต

การปลูก

- (1) พันธุ์กาแฟที่ใช้ พันธุ์อาราบิก้า(Arabica) สายพันธุ์คาติมอร์ F-7
- (2) เพาะเมล็ด โดยคัดเลือกเมล็ดพันธุ์ที่ปราศจากโรค และเพาะเมล็ดในแปลงที่เตรียมไว้
- (3) เพาะต้นกล้า ในช่วง 8 - 12 เดือน
- (4) คัดเลือกต้นกล้าที่มีลักษณะแข็งแรงสมบูรณ์
- (5) ปลูกในพื้นที่ที่กำหนด มีระดับความสูงตั้งแต่ 400 - 700 เมตรเหนือระดับน้ำทะเล

(6) ชุดหลุมปลูกขนาด 30 x 30 เซนติเมตร มีความลึก 30 เซนติเมตร รองกันหลุมด้วยปุ๋ยคอก โดยมีระยะห่างระหว่างหลุม 2 x 2 เมตร และมีต้นมะคาเดเมียปลูกร่วมด้วย เพื่อเป็นร่มเงาให้กับต้นกาแฟ ซึ่งการปลูกต้นมะคาเดเมียมีระยะห่าง 8 x 8 เมตร

การดูแลรักษา

- (1) ให้น้ำอย่างเพียงพอและสม่ำเสมอ
- (2) ใส่ปุ๋ย บำรุงใบ บำรุงผลตามความเหมาะสมโดยไม่ใช้สารเคมี
- (3) ตัดแต่งกิ่งกาแฟอย่างสม่ำเสมอ
- (4) ปลูกต้นกระดุมทองเป็นพืชคลุมดิน ป้องกันการชะล้าง ป้องกันวัชพืชอื่น และรักษาความชื้นของดิน

ขั้นตอนการผลิต

การเก็บเกี่ยวและการผลิตกาแฟกะลา (Parchment)

- (1) เก็บผลสดจากต้นกาแฟ เก็บด้วยมือคน โดยเก็บเฉพาะผลสุกที่มีสีแดง หรือมีความสมบูรณ์เต็มที่ในระหว่างเดือนสิงหาคม - ธันวาคมของทุกปี
- (2) ล้างทำความสะอาด เพื่อตัดแยกเศษไม้หรือเศษวัสดุอื่นๆ ออก
- (3) ลอกเปลือกกาแฟ โดยใช้เครื่องสีเปลือก
- (4) บ่มหรือการหมัก นำผลกาแฟที่ลอกเปลือกแล้วมาทำการบ่มเป็นระยะเวลา 2 วัน เพื่อให้ผลนิ่ม
- (5) นำเมล็ดกาแฟตากแดดอย่างน้อย 9 วัน เพื่อทำให้มีความชื้นไม่เกินร้อยละ 12 โดยเกลี่ยเมล็ดกาแฟอย่างสม่ำเสมอในช่วงที่ทำการตากแดดเพื่อให้เมล็ดแห้ง

การบรรจุและเก็บรักษากาแฟกะลา

นำกาแฟกะลาที่แห้งแล้วมาบรรจุลงในกระสอบป่าน โดยเก็บไว้ที่อุณหภูมิห้อง มีอากาศถ่ายเทได้สะดวก ไม่ทึบ หลีกเลี่ยงการโดนแดดและฝน

การผลิตกาแฟสาร (Green Bean)

นำกาแฟกะลาที่เก็บรักษาไว้มาเข้าเครื่องสีกะลา เพื่อเอาส่วนกะลาที่หุ้มเมล็ดออกไป จะได้กาแฟสารสีเขียวอมเทา และคัดขนาดของเมล็ดกาแฟด้วยตะแกรงร่อน เมล็ดกาแฟที่ได้จะมีความชื้นไม่เกินร้อยละ 12

การผลิตกาแฟคั่ว (Roasted Coffee)

นำกาแฟสารมาคั่วในเครื่องคั่ว โดยมีการคั่ว 2 ระดับ คือ

- คั่วเข้ม (Dark roasted) ใช้อุณหภูมิในการคั่ว 200 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 30 นาที
- คั่วกลาง (Medium roasted) ใช้อุณหภูมิในการคั่ว 200 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 25 นาที

การบรรจุหีบห่อ

(1) บรรจุกาแฟคั่ว-บดลงในถุงฟรอยด์แบบซิปล็อค ลักษณะถุง คือ ด้านหนึ่งเป็นพลาสติกใส อีกด้านหนึ่งเป็นฟรอยด์ ปากถุงเป็นซิปล็อค ป้องกันอากาศจากภายนอกเข้า

(2) รายละเอียดบนฉลาก ให้ประกอบด้วยคำว่า “กาแฟดงมะไฟ และ/หรือ “Dong Ma Fai Coffee และ/หรือ Kafae Dong Ma Fai”

(3) ระบุวัน เดือน ปีที่บรรจุ/วัน เดือน ปีที่หมดอายุ/ปริมาณที่บรรจุ

(6) ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ พื้นที่หมู่บ้านดงมะไฟส่วนใหญ่อยู่บนพื้นที่สูงมีลักษณะเป็นภูเขาหรือเทือกเขาบริเวณเขาใหญ่ มีความสูงตั้งแต่ 400 - 700 เมตร เหนือระดับน้ำทะเล พื้นที่ที่มีความลาดชัน เป็นแหล่งต้นน้ำลำธาร ดินในหมู่บ้านดงมะไฟส่วนใหญ่มีลักษณะเป็นดินภูเขาไฟเก่าผสมกับดินลูกรังดินแดงมีดินทรายปนบ้างทำให้น้ำซึมผ่านได้ดี สภาพภูมิอากาศของหมู่บ้านดงมะไฟ กลางวันค่อนข้างร้อน กลางคืนหนาวเย็น เนื่องจากตั้งอยู่บนพื้นที่สูง มีปริมาณฝนพอเพียง ปัจจัยทางธรรมชาติและปัจจัยจากมนุษย์มีส่วนสำคัญต่อการผลิตกาแพดงมะไฟ การเจริญเติบโตของกาแพดงมะไฟมีรูปแบบเฉพาะตัวในรอบ 1 ปี เป็นไปตามลักษณะภูมิประเทศ รอบการเจริญเติบโตของกาแพดงมะไฟมีความแตกต่างจากกาแพที่ทำการปลูกจากแหล่งอื่น จึงทำให้งาแพดงมะไฟมีระดับคาเฟอีนที่ต่ำกว่ากาแพอาราบิก้าจากแหล่งอื่นคือมีระดับคาเฟอีนไม่เกินร้อยละ 1 โดยน้ำหนัก จึงเหมาะสำหรับผู้ที่ต้องการบริโภคกาแพที่มีปริมาณคาเฟอีนต่ำ

ประวัติความเป็นมา การปลูกกาแพดงมะไฟ เริ่มขึ้นในปี พ.ศ. 2545 โดยนายนพดล ม่วงแก้ว เห็นว่าพื้นที่ของหมู่บ้านดงมะไฟ มีลักษณะภูมิประเทศและภูมิอากาศที่เหมาะสมแก่การปลูกกาแพ โดยได้รับคำแนะนำจากศูนย์วิจัยเกษตรที่สูงเขาค้อ จ.เพชรบูรณ์ ให้ปลูกต้นกาแพอาราบิก้าควบคู่กับต้นมะคาเดเมียและมอบต้นพันธุ์กาแพพันธุ์อาราบิก้าจำนวน 300 ต้น เพื่อนำมาทดลองปลูกที่หมู่บ้านดงมะไฟ หลังจากปลูกได้ 6 เดือนพบว่า ต้นกาแพมีการเจริญเติบโต ดอบลูกดกกับสภาพแวดล้อมได้เป็นอย่างดี เมื่อเกษตรกรในพื้นที่เห็นว่าการปลูกกาแพได้ผลค่อนข้างดี จึงหันมาปลูกกาแพและเข้าร่วมกลุ่มมากขึ้น ในปี พ.ศ. 2549 ได้มีการนำกาแพที่เก็บเกี่ยวได้จากหมู่บ้านดงมะไฟไปแปรรูป สี คั่ว บด และทำการทดสอบรสชาติพบว่ากาแพดงมะไฟมีรสชาติที่กลมกล่อม และได้จดทะเบียนวิสาหกิจชุมชนใช้ชื่อว่า “วิสาหกิจชุมชนกาแพอาราบิก้าและมะคาเดเมียแบบประชาอาสาบ้านดงมะไฟ” โดยจัดการอบรมวิธีการปลูก การดูแลรักษา การเก็บเกี่ยวและการแปรรูป ให้กับสมาชิก และในช่วงเดือนพฤศจิกายนของทุกปีจะมีการจัด “พิธีรับขวัญแม่กาแพ” ซึ่งเป็นพิธีพื้นบ้านเพื่อแสดงถึงสำนึกดีของเกษตรกรที่มีต่อต้นกาแพ

(7) ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การปลูกกาแพดงมะไฟ ครอบคลุมพื้นที่หมู่บ้านดงมะไฟ ตำบลมะเกลือใหม่ อำเภอสูงเนิน จังหวัดนครราชสีมา รายละเอียดตามแผนที่

(8) เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

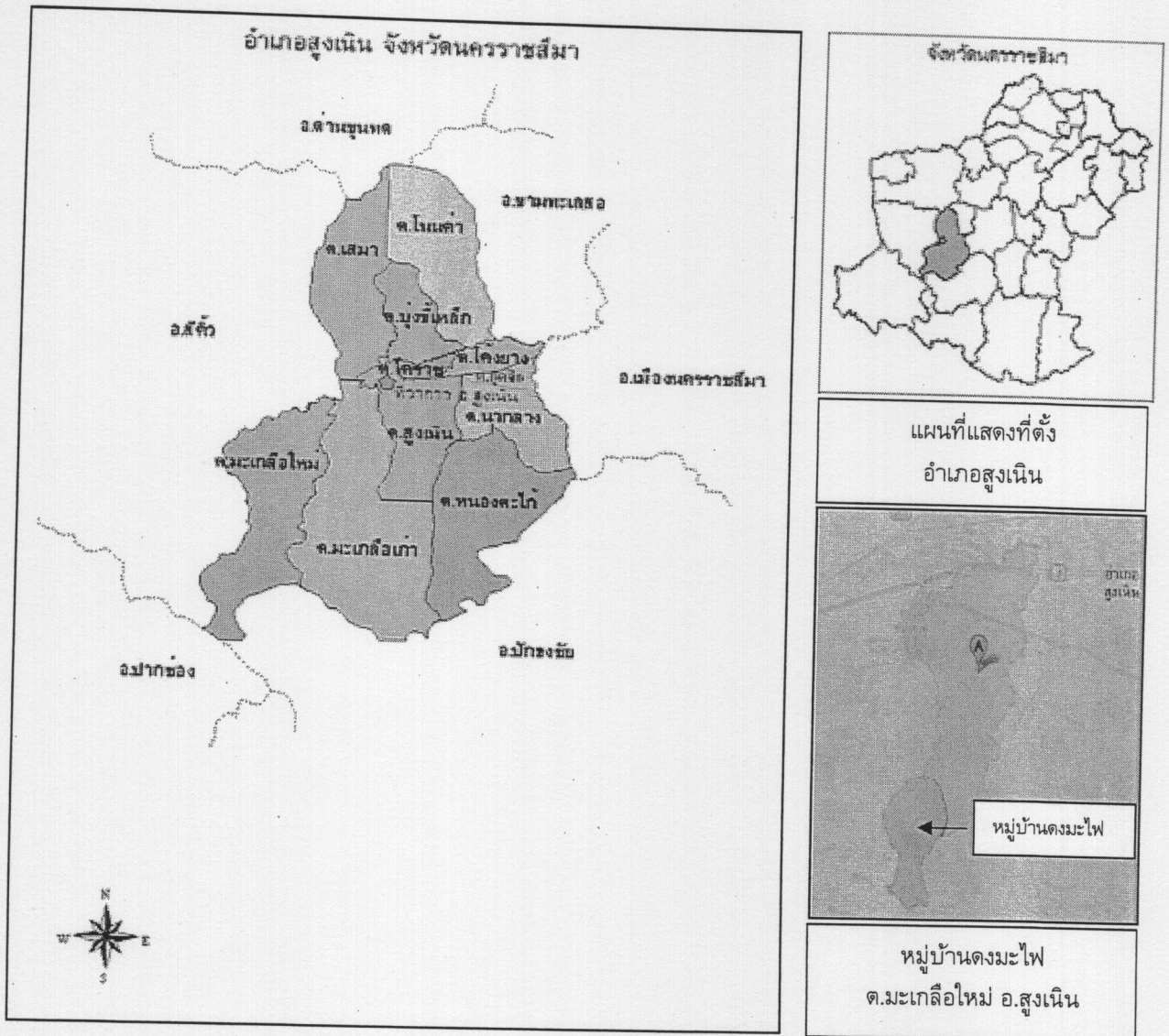
- (1) จัดให้มีระบบการตรวจสอบและควบคุม ทั้งกระบวนการผลิต ในระดับผู้ผลิต และระดับจังหวัด
- (2) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนสมาชิก/ผู้ผลิตกาแพดงมะไฟ และประกอบการค้า ที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์กาแพดงมะไฟ

(9) การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

- (1) กาแพดงมะไฟ จะต้องผลิตในพื้นที่หมู่บ้านดงมะไฟ ตำบลมะเกลือใหม่ อำเภอสูงเนิน จังหวัดนครราชสีมา

(2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ปลูกกาแฟ
ผู้แปรรูป รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ กาแฝดมะไฟ



ขอบเขตพื้นที่การปลูกกาแฝดมะไฟ อยู่ในหมู่บ้านดงมะไฟ ตำบลมะเกลือใหม่ อำเภอสูงเนิน จังหวัดนครราชสีมา