

THAI GI COFFEE

タイコーヒーとGI認証

By Monchanok Tanasanti
Department of Intellectual Property, Thailand
タイ王国商務省知的財産局GI認証部
モンチャノック・タナサン



What is a geographical indication?

地理的表示(GI)とは？



A geographical indication (GI) is a sign used on products that have a specific geographical origin and possess qualities or a reputation that are due to that origin. In order to function as a GI, a sign must identify a product as originating in a given place. In addition, the qualities, characteristics or reputation of the product should be essentially due to the place of origin. Since the qualities depend on the geographical place of production, there is a clear link between the product and its original place of production.

地理的表示(GI)は、特定の地理的起源を持ち、その起源に起因する品質または評判を持っている製品に使用される表示です。GIとして機能するためには製品が特定の場所で製造されたものであることを識別する必要があります。さらに、製品の品質、特性、または評判は、本質的に原産地によるものでなければなりません。品質は地理的な生産地に依存するため、製品と生産地の間には明確な関連性があります。

Geographical Indications System in Thailand

タイの地理的表示 (GI) システム



Development of the GI Sui Generis System:

特別な(Sui Generis) GIシステムの構築

Geographical Indications

Protection Act 2003

仏歴 2546(2003)年地理的表示保護法

- To prevent the public from being confused or misled as to geographical origins of the goods.

商品の地理的起源に関して一般の人々が混乱したり
誤解されたりするのを防止するための法律

Ministerial Regulation 2004

2004年省令

Ministerial Notification 2004

2004年商務省告示

DIP Notification 2004

2004年知財局告示



Thai GI Protection

タイの地理的表示(GI)保護

GOODS

製品



**Agricultural
products**
農産物



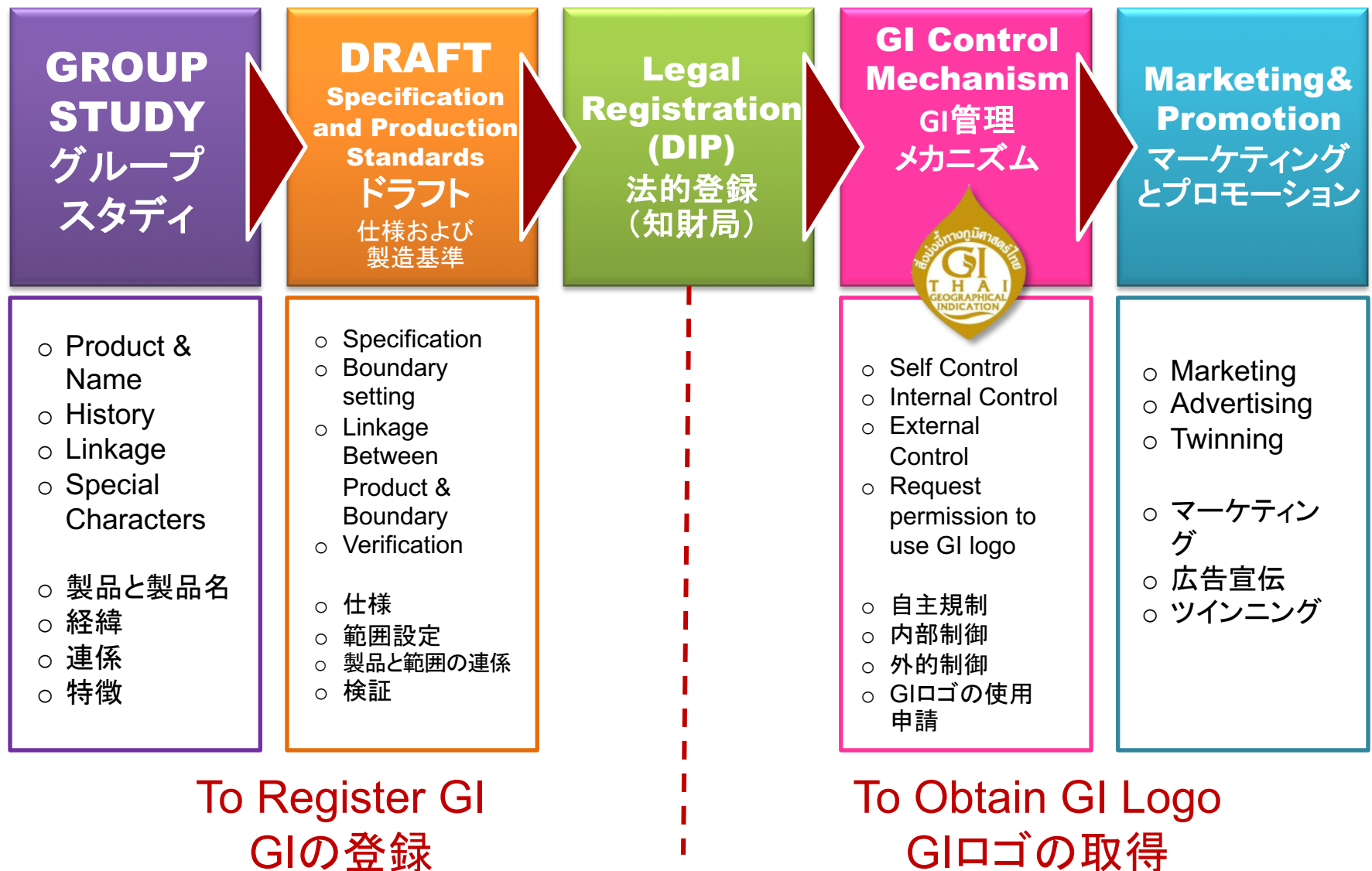
**Industrial
products**
工業製品



Handicrafts
手工芸品

GI Thai Process

タイのGI認証プロセス



Thai GI Symbol

タイのGIシンボル(マーク)

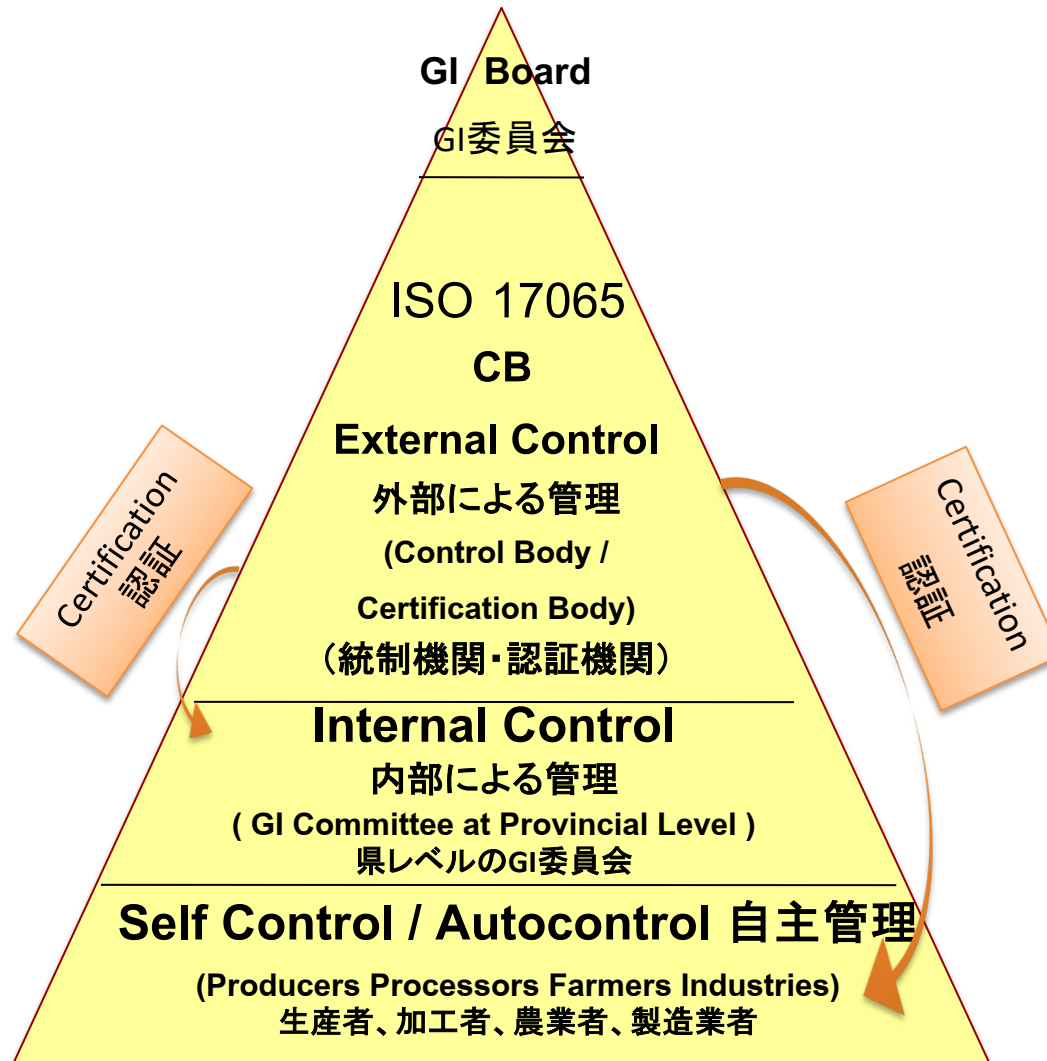
DIP Notification 2004 2004年知財局告示



- **Qualification GI producer must possess** 申請する生産者は以下が必要です;
 - Working Manual 作業手順書
 - Internal Control Plan to ensure compliance with the establish criteria 確立された基準の準拠を確実にするための計画
- **Who can use GI symbol?** シンボル(マーク)を使うことができるのは?
 - Producers of the goods in the geographical origin of the goods その商品の地理的起源で商品を生産している生産者
 - Traders related to the goods その商品に関連する業者

Geographical Indication Control System of Thailand

タイにおけるGI管理システム



141

GI 登録産品一覽 Thai Geographical Indication



17 Rices お米



- Surin Hom Mali Rice
- Sangyod Muang Phatthalung Rice
- Thung Kula Rong-Hai Thai Hom Mali Rice
- Sakon Dhavapi Haang Golden Aromatic Rice
- Khao Jek Chuey Sao Hai
- Kaowong Kalasin Sticky Rice
- Khao Leuang Patew Chumphon
- Khao Kum Lanna
- Khao Rai Leum Pua Petchabun
- Khao Hommali Ubon Ratchathani
- Khao Hommali Thoungsamrit
- Khao Niew Khiaw Ngoo Chiang Rai
- Phayao Hom Mali Rice
- Rai Dawk Kha Phangnga Rice
- Kaow Hom Mali Din Phu Kao Fai Buriram Rice
- Chainat Hom Khaojek Rice
- Kaw Gor Diew Phichit Rice

27 Foods 食品

- Trang Roast Pork
- Pon-Yang-Khram Beef
- Doi Tung Coffee
- Doi Chaang Coffee
- Suratthani Oyster
- Chaiya Salted Eggs
- Namtan Tanode Muang Petch
- Kanom Mor Kaeng Muang Petch
- Chiangrai Tea
- Lampang Khao Tan
- Pla Rad Lumnam Sakae Krang Uthai Thani
- Bangkrathum Phitsanulok Dried Banana
- Lamphun Golden Dried Longan
- Sakon Nakhon Mak Mao Berry Juice
- Tha Le Noi Phatthalung Fermented Catfish
- Khaothalu Coffee
- Mae Hong Son Tiger Stripe Peanut
- Kafee Dong Ma Fai
- Thepsadej Coffee
- Salted fish Kulao Tak Bai
- Greenery Coffee Ozone
- Muang Krabi Coffee
- Pla Chon Mae La
- Pae Jor Khaew Maesod Bean
- Chanthaburi Pepper
- Yarang Velvet Tamarind
- SangKhom Dried Banana



果物及び野菜

67 Fruits and Vegetables



- Nakonchaisri Pomelo
- Chainat Khaotangkwa Pomelo
- Som-O Khao Yai Samut Songkram
- Pakpanang Tabtimiam Pomelo
- Yarang Puko Pomelo
- Som-O Thakhoi Mueang Phichit
- Pomelo Hom Khuanlang
- Thong Dee Ban Thaen Pomelo
- Lamphun Blakhiao Longan
- Banphaeo Phuang Thong Longan
- Bang Mod Tangerine
- Mae Sin Tangerine
- Sriracha Pineapple
- Chiangrai Phulae Pineapple
- Nanglae Pineapple
- Phuket Pineapple
- Pineapple Hauymon
- Tha Uthen Pineapple
- Bankha Pineapple
- Trat si thong Pineapple
- Rayong Golden Pineapple
- Longkong Tanyoumat
- Phetchabun Sweet Tamarind
- Pet Non Thai Manila Tamarind
- Kathon-Hor-Bangkrang
- Krathon Ta-Lung
- Nont Durian
- Durian Pa La-U
- Durien Prachin
- Uttaradit Long lab - Lae Durian
- Uttaradit Lin lab - Lae Durian
- Naiwong Ranong Durian
- Durian Salika Phangnga
- Cha Nee Koh Chang Durian
- Pakchong-Khaoyai Durian
- Satun Champadak
- Lava Durian Sisaket
- Kamphaeng Phet Banana
- Gluay Hin Bannang Sata
- Chumphon Ladyfinger Banana
- Hom Thong Pa-Thum Banana
- Samut Songkram Kom Lychee
- Nakhonphanom Lychee
- Bang Khun Thien Lychee
- Phayao Lychee Mae Chai
- Phet Rose Apple
- Water Chestnuts Suphan
- Sakon Nakhon Mak Mao Berry
- Nan Golden Orange
- Koh Phangan Coconut
- Ratchaburi Aromatic Coconut
- Banphaeo Aromatic Coconut
- Thap Sakae Coconut
- Bang Khla Aromatic Coconut
- Manao Petchaburi
- Nam Dok Mai Khung Bang Kacho Mango
- Nam Dok Mai See Thong Bang Khla Mango
- Yai Klam Nonthaburi Mango
- Nam Dok Mai Sakaeo Mango
- Mayongchid Nakhonnayok
- Maprangwhan Nakhonnayok
- Rongrien Nasan Rambutan
- Thong Pha Phum Rambutan
- Phrik Bang Chang
- Banmai Sapodilla
- Sisaket Shallot
- Sisaket Garlic

シルクとコットン

11 Silks and Cottons

- Mae Jaem Teen Jok Fabric
- Sakon Nakhon Natural Indigo Dyed Fabric
- Lamphun Brocade Thai Silk
- Praewa Kalasin Thai Silk
- Chonnabot Mudmee Thai Silk
- Isan Indigenous Thai Silk Yarn
- Baan Huai Hom cotton wool blend fabric
- Phamai - madmee - Chinteandang Buriram
- Nong Sung's Fermented mud cloth
- Pha Mai Kep Ban Mueangluang
- Mor Hom Phrae Fabric



17 Handicrafts 手芸品

- Phanat Nikhom Basketry
- Angsila mortar stone
- Bor Sang Umbrella
- Ban Chiang Pottery
- Dan Kwian Pottery
- Chiangmai Celadon
- Mook Phuket
- Kohkret Pottery
- Yok Mlabri Nan
- Lampang Chicken Bowl
- Sangkhalok Sukhothai
- Chanthaboon Mat
- Nil Muang Kan
- Ban Mon Pottery
- Ratchaburi Dragon Jar
- Klong Ekkarat
- Wiang Kalong Pottery



2 Wine and Spirit

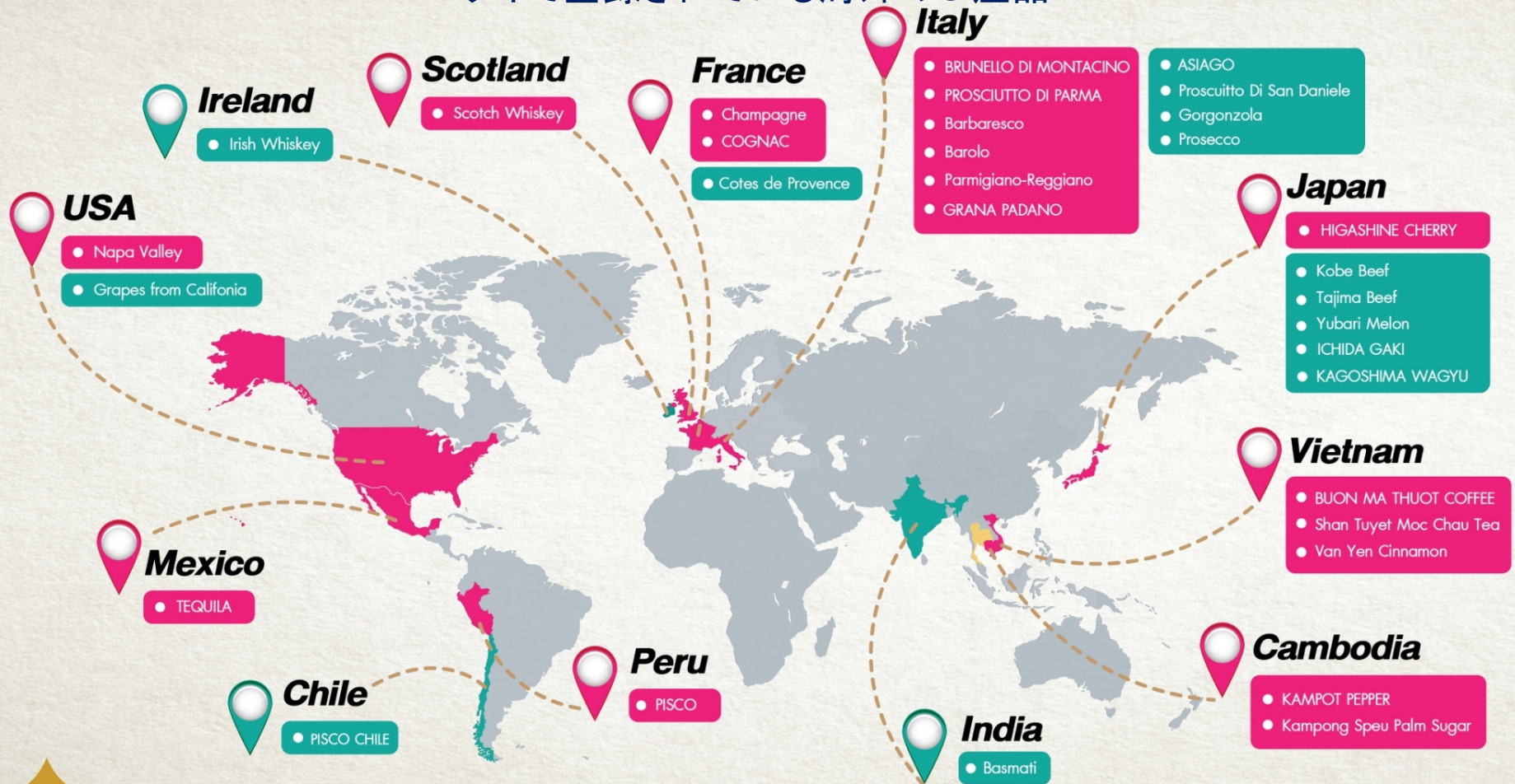
- Phurua Plateau Wine
- Khao Yai Wine



(As of 13 July 2021)

Foreign GIs Registered in Thailand

タイで登録されている海外のGI産品



Registered : 18 Registered From 9 Countries 登録済み (18品目、9カ国)

Summited Application : 14 Summited Applications From 6 Countries 申請書類提出済み (14品目、6カ国)

(As of 19 July 2021)

The Coffee Bean Belt: What Is It & Why Is It Important?



Doi Chaang Coffee : Chiangrai Province

> Arabica

дойчанко́ffee: ченлайк

> арабика

Doi Tung Coffee : Chiangrai Province

> Arabica

дойтунко́ffee: ченлайк

> арабика

Thepsadej Coffee

: Changmai Province

> Arabica

теепсадеттоко́ffee: ченмайк

> арабика

Greenery Coffee Ozone

: Nakhonratchasima Province

> Arabica & Robusta

гриннарико́ffeeозон

: наконрачашимайк

> арабика& робуста

Kafee Dong Ma Fai

: Nakhonratchasima Province

> Arabica

кафедонмарфаи: наконрачашимайк

> арабика& робуста

Khaothalu coffee

: Chumphon Province

> Robusta

каоталко́ffee: чунпонк > р

буста

Muang Krabi Coffee : Krabi Province

> Robusta

муанклубико́ffee: клубик

> робуста

THAILAND

Doi Tung Coffee : Chiangrai Province

ドイトウンコーヒー：チェンライ県



Doi Tung Coffee means Arabica coffee , which are Katura, Catimor and Katui. It is a fresh coffee that was grown in the area of the Doi Tung Development Project on the Nang Non Mountain Range in Chiang Rai at altitude of **800 - 1200 meters** above sea level. Doi Tung Coffee is green bean coffee, bean coffee and roasted.



ドイトウンコーヒーは、カトゥーラ、カチモール、カトゥアイのアラビカコーヒーです。チェンライのナンノン山脈のドイトウン開発プロジェクトの海拔800～1200メートル地域で栽培されています。ドイトウンコーヒーは、生豆、豆、焙煎があります。

Doi Chaang Coffee : Chiangrai Province

ドイチャンコーヒー：チェンライ県



Doi Chaang Coffee means fresh Arabica coffee, which are Katura, Catimor and Katui. It is grown in the valley of Doi Chang at an altitude of **1,000 – 1,700 meters** above sea level in Wawee Subdistrict, Mae Suai District, Chiang Rai Province. It is produced with standard processes as high quality coffee and roasted-ground coffee.



ドイチャンコーヒーはカトゥーラ、カチモール、カトゥアイのアラビカコーヒーです。チェンライ県メースワイ地区のワウィー地区の海拔1,000～1,700メートルのドイチャンの谷で栽培されています。高品質のコーヒーや焙煎挽いたコーヒーなど標準的な工程で製造されています。

Khaothalu coffee : Chumphon Province

カオタルコーヒー: チュンポン県



Khao Thalu Coffee means Robusta coffee. It is planted on an altitude of **200 - 300 meters** above sea level in Khao Talu Subdistrict, Sawi District, Chumphon Province. Khao Thalu Coffee are roasted coffee, ground coffee and instant coffee.

カオタルコーヒーは、ロブスタコーヒーになります。標高200～300メートルで栽培されています。栽培地のチュンポン県サウィ郡のカオタル地区では、焙煎コーヒー、挽いたコーヒー、インスタントコーヒーなどがあります。



Kafae Dong Ma Fai : Nakhonratchasima

カフェドンマーファイ: ナコンラチャシマー県



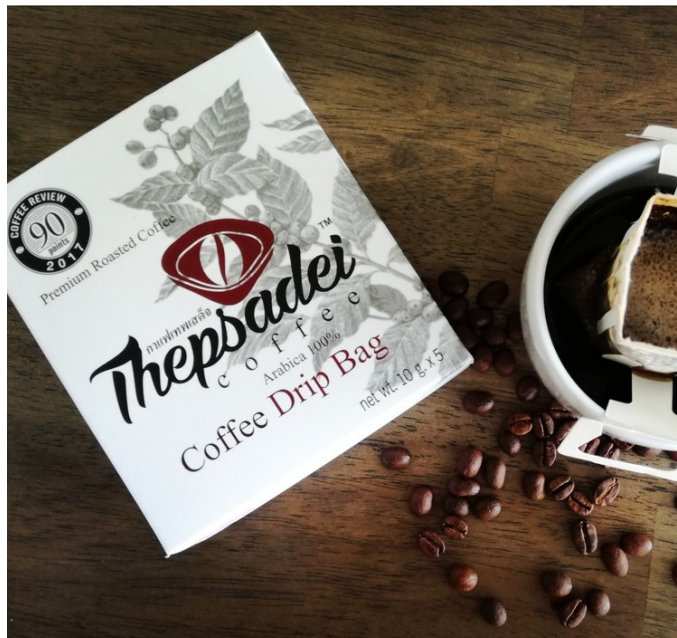
Kafae Dong Ma Fai (Dong Ma Fai Coffee) means Arabica coffee. It is grown on the mountains at an altitude of **400 - 700 meters** above sea level in the village of Dong Ma Fai Maklua Mai Subdistrict, Sung Noen District, Nakhon Ratchasima Province. Kafae Dong Ma Fai are bean coffee and roasted-ground coffee **which has caffeine value no more than 1% by weight.**



ドンマーファイコーヒー(カフェドンマーファイ)は、海拔400～700メートルの山地で育つアラビカコーヒーです。ナコンラチャシマー県ドンマファイマールクアマイ郡ソンノエン地区の村で生産されています。コーヒー豆と焙煎コーヒーがあります。重量換算1%以下のカフェインを含みます。

Thepsadej Coffee : Chiangmai Province

ทีปส์แด็ตコーヒー: チェンマイ県



Thepsadej Coffee means Arabica coffee, which are Catimor, Katura and Katui. It is grown in Thepsadet Subdistrict, Doi Saket District, Chiang Mai Province on an altitude of **1,100 - 1,600 meters** above mean sea level. It is planted together with the forest and tea (Miang), therefore it has a unique aroma.

ทีปส์แด็ตコーヒーはアラビカコーヒーです。ทีปส์แด็ต地区で栽培されているのはカティモール、カトゥーラ、カトゥイの品種です。海拔1100～1600メートルにあるチェンマイ県ドイサケット地区は、森林や茶畑(ミアン)と一緒に植えられています。独特の香りがあります。



Muang Krabi Coffee : Krabi Province

ムアンクラビコーヒー: クラビ県



Muang Krabi Coffee means Robusta coffee, which is local variety. It is grown in Krabi Province on plains or hillside plains with high fertility. Muang Krabi Coffee are coffee bean, roasted coffee and ground coffee. **It has a caffeine value of 1.5 - 4% by weight.** It has bitter taste and intense taste.

ムアンクラビコーヒーは、在来種のロブスタコーヒーです。肥沃度の高い平野または丘の中腹の平野で栽培されています。コーヒー豆や焙煎コーヒーなどがあります。カフェイン含有量は重量換算1.5～4%程度です。苦く、強烈でまろやかな味は独特です。

Greenery Coffee Ozone : Nakhonratchasima

กรีนนารีコーヒーオゾン: นคอนราชัสมา



Greenery Coffee Ozone (Kafae Wang Nam Khiao) means Arabica coffee , which is Cartimore F-7 and Robusta coffee, which is Chumphon 2. It is grown at an altitude of **400 – 600 meters** above sea level in Wang Nam Khiao District Nakhon, Ratchasima Province. Greenery Coffee Ozone a coffee bean and roasted-ground coffee.



กรีนนารีコーヒーオゾン(ワンナムキア
オコーヒー)はアラビカコーヒーです。栽培
されているのは、海拔400～600メートルの
地域でカチモールF-7とロブスタコーヒーチ
ュンポン2が栽培されています。コーヒー
豆と焙煎挽いたコーヒーがあります。



THAI GI COFFEE



varieties

1 Doi Tung Coffee	2 Doi Chaang Coffee	3 Khaothalu Coffee	4 Kafae Dong Ma Fai	5 Thepsadej Coffee	6 Muang Krabi Coffee	7 Greenery Coffee Ozone
Arabica coffee (Katura, Catimor and Katui)	Arabica coffee (Katura, Catimor and Katui)	Robusta coffee	Arabica coffee (Catimor F-7)	Arabica coffee (Katura, Catimor and Katui)	Robusta coffee (Local variety)	Arabica coffee (Cartimor F-7) and Robusta coffee (Chumphon 2)



planting area



1	bluish green or grayish green / moisture not more than 10 - 12 %	mellow	not more than 1.5 - 1.6 %	good aroma
2	bluish green or grayish green / moisture not more than 12 - 13 %	unique mellow	not more than 1.5 %	good aroma
3	light brown	intense flavor	0.5 - 2.5 %	unique aroma
4	grayish green / moisture not more than 12 %	mellow	not more than 1 %	good aroma
5	grayish green or bluish green / moisture not more than 13 %	mellow	1 - 1.2 %	unique aroma
6	grayish green or bluish green / moisture not more than 12 %	intense flavor and unique mellow	1.5 - 4 %	good aroma
7	Arabica : bluish green or green / moisture not more than 13 % Robusta : light brown	Arabica : mellow Robusta : intense flavor	Arabica : 1 - 1.2 % Robusta : 0.5 - 2.5 %	Arabica : unique aroma Robusta : unique aroma



githailand



GI Thailand



Characteristics of Thai GI Coffee タイGIコーヒーの特徴

ITEM	Green Bean 生豆	Taste 風味	Caffeine カフェイン含有率	Aroma 香り
Doi Tung ドイトウン (Arabica アラビカ)	Bluish Green, Grayish Green 緑 がかった青、緑がかった灰色 Moisture 水分 <10-12%	Mellow まろやか	<1.5-1.6%	○
Doi Chang ドイチャン (Arabica アラビカ)	Bluish Green, Grayish Green 緑 がかった青、緑がかった灰色 Moisture 水分 <12-13%	Unique mellow 独特のまろやか	<1.5%	○
Khao Thalu カオタル (Robusta ロブスタ)	Light Brown 薄い茶色	Intense Flavor 濃厚	0.5-2.5%	○ Unique 独特
Dong Ma Fai ドンマーファイ (Arabica アラビカ)	Grayish Green 緑がかった灰色 Moisture 水分 <12%	Mellow まろやか	<1.0%	○
Thepsadej テープサデット (Arabica アラビカ)	Bluish Green, Grayish Green 緑 がかった青、緑がかった灰色 Moisture 水分 <13%	Mellow まろやか、綺麗な喉 越し	<1.0-1.2%	○ Unique 独特
Muang Krabi ムアングラビ (Robusta ロブスタ)	Bluish Green, Grayish Green 緑 がかった青、緑がかった灰色 Moisture 水分 <12%	Intense Flavor and Unique Flavor 濃厚、独特のまろやか	1.5-4.0%	○
Greenery グリーンナリー (Arabica and Robusta アラビカとロブスタ)	Arabica アラビカ: Bluish Green, Grayish Green 緑がかった青、緑が かった灰色 Moisture 水分<13% Robusta ロブスタ: Light Brown 薄い 茶色	Arabica : Mellow Robusta : Intense Flavor アラビカ: まろやか ロブスタ: 濃厚	Arabica アラビ カ : 1.0-1.2% Robusta ロブス タ : 0.5-2.5%	Arabica アラビカ: ○ Unique 独特 Robusta ロブスタ: ○ Unique 独特

Thai GIs Protected Abroad

海外で登録・申請している
タイGI産品



- Registered : 6 Registered in 5 Countries
- Submitted Application : 10 Submitted Applications in 4 Countries
- Drafting Application : 2 Drafting Applications in 1 Countries

(As of 13 July 2021)





Let's Drink
THAI GI COFFEE





THANK YOU

Department of Intellectual Property

www.ipthailand.go.th

Tel. 662-5474700

Fax. 662-5476004

Pea.monchanok@gmail.com

Facebook : GI Thailand