



ประกาศกรมทรัพย์สินทางปัญญา

เรื่อง การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

สัมควายภูเก็ต

ทะเบียนเลขที่ สช 67100226

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

ให้ขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ สัมควายภูเก็ต คำขอเลขที่ 65100306 ทะเบียนเลขที่ สช 67100226 ซึ่งมีรายการทางทะเบียนตามบัญชีแนบท้ายประกาศฉบับนี้

ทั้งนี้ ให้มีผลตั้งแต่วันยื่นคำขอขึ้นทะเบียน 23 กันยายน 2565

ประกาศ ณ วันที่ ๑๐ เมษายน พ.ศ. 2567

(นายวุฒิไกร ลีระพันธุ์)
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

๒๕๖๒/๒๕๖๓

ทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

ส้มควายภูเก็ต

Phuket Garcinia หรือ Som Kwai Phuket

- (1) เลขที่คำขอ 65100306 ทะเบียนเลขที่ สช 67100226
- (2) วันที่ยื่นคำขอ 23 กันยายน 2565 วันที่ขึ้นทะเบียน 23 กันยายน 2565
- (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียน จังหวัดภูเก็ต
- ที่อยู่ ศาลากลางจังหวัดภูเก็ต ถนนเจ้าฟ้า ตำบลตลาดเหนือ
อำเภอเมืองภูเก็ต จังหวัดภูเก็ต 83000
- (4) รายการสินค้า ส้มควายผลสด ส้มควายแห้ง และส้มควายผง
- (5) คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

ส้มควายภูเก็ต (Phuket Garcinia หรือ Som Kwai Phuket) หมายถึง ส้มควายพันธุ์ pedunculata มีลักษณะทรงผลกลม ร่องผิวเปลือกต้น เนื้อละเอียด หนา แน่น รสชาติเปรี้ยวจัด จำหน่ายในรูปแบบผลสด แบบแห้ง และแบบผง โดยผ่านกระบวนการแปรรูปตามวิธีการที่กำหนด ปลุกและแปรรูปในเขตพื้นที่จังหวัดภูเก็ต

ลักษณะของสินค้า

(1) พันธุ์ส้มควาย : สายพันธุ์ pedunculata มีชื่อทางวิทยาศาสตร์ว่า *Garcinia pedunculata*

(2) ลักษณะทางกายภาพ

(2.1) ส้มควายผลสด

- ผล ทรงกลม ร่องผิวเปลือกต้น ผิวเปลือกค่อนข้างเรียบ ผลสุกแก่สีเหลืองนวล
- เนื้อ สีเหลืองนวล ละเอียด หนึบ หนา แน่น ไม่มีเสี้ยน
- รสชาติ เปรี้ยวจัด

(2.2) ส้มควายแห้ง มีลักษณะเป็นแผ่นค่อนข้างบางหรือในลักษณะอื่น โดยนำไปทำให้แห้งสนิทแต่ไม่กรอบ ไม่เกาะติดกัน มีกลิ่นหอมที่บ่งถึงรสเปรี้ยว เมื่อนำไปผ่านความร้อนด้วยการต้มหรือลวกจะคืนตัวจนมีความนุ่ม หนึบ ไม่มีเปื่อยยุ่ย รสชาติเปรี้ยวจัด

(2.3) ส้มควายผง ส้มควายที่ทำให้แห้งสนิทแล้วบดเป็นผงแบบหยาบหรือแบบละเอียด ไม่จับตัวเป็นก้อน รสชาติเปรี้ยวจัด

กระบวนการผลิต

การปลุก

(1) การเตรียมต้นพันธุ์ส้มควาย สามารถขยายพันธุ์ด้วยวิธีการเพาะเมล็ด หรือเสียบยอด หรือตอนกิ่งหรือติดตา

(2) สามารถปลุกได้ทั้งปี โดยพื้นที่ที่เหมาะสมควรมีฝนตกชุก สภาพดินควรเป็นดินร่วนปนเหนียว ระดับความสูงไม่เกิน 600 เมตรจากระดับน้ำทะเล

(3) ระยะปลูกที่เหมาะสม ควรอยู่ในช่วง 5 x 5 เมตร ถึง 8 x 8 เมตร หรือตามความเหมาะสมของแต่ละพื้นที่

(4) ชุดหลุมปลูกขนาดไม่น้อยกว่า 50 x 50 x 50 เซนติเมตร ควรรองก้นหลุมด้วยปุ๋ยหรืออินทรีย์วัตถุ หรือสิ่งอื่นตามความเหมาะสมของแต่ละพื้นที่ นำต้นพันธุ์ลงปลูกในหลุม กลบดิน รดน้ำให้ชุ่ม ใช้ไม้ยึดลำต้นกันโยก และควรมีตาข่ายพรางแสง

การดูแลรักษา

(1) ควรให้น้ำตามความเหมาะสม เพื่อให้ได้รับน้ำอย่างเพียงพอ โดยปรับปริมาณการให้น้ำตามช่วงระยะการพัฒนาดอกและผล หรือตามสภาพแวดล้อมในแปลง

(2) การใส่ปุ๋ย ควรใส่ปุ๋ยอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง หรือตามระยะพัฒนาการของต้น ได้แก่ หลังเก็บเกี่ยวผลผลิต ระยะเร่งสร้างดอก ระยะบำรุงผล และระยะปรับปรุงคุณภาพผลผลิต สำหรับประเภทและอัตราการใส่ปุ๋ยพิจารณาให้เหมาะสมกับอายุ ขนาดต้น และความอุดมสมบูรณ์ของดิน หรือตามความเหมาะสมของแต่ละพื้นที่

(3) การตัดแต่งกิ่ง ทำการตัดแต่งกิ่งที่มุดอกหรือกิ่งที่มิดอก เช่น กิ่งที่มีโรคและแมลงทำลาย กิ่งกระโดง กิ่งไขว้ กิ่งไม่สมบูรณ์ เป็นต้น และควรทาแผลด้วยยาป้องกันกำจัดเชื้อรา

(4) การกำจัดวัชพืช ควรทำการกำจัดวัชพืชอย่างสม่ำเสมอ

(5) การกำจัดศัตรูพืชและโรคพืช ควรสำรวจแปลงปลูกอย่างสม่ำเสมอ เพื่อป้องกันและวางแผนในการกำจัดโรคและศัตรูพืช

การเก็บเกี่ยว

(1) สามารถเก็บเกี่ยวได้ตลอดทั้งปี และต้องเก็บเมื่อผลแก่จัดแต่ยังไม่สุกงอม โดยสังเกตจากสีของผลจากสีเขียวนวลเป็นสีเหลืองอ่อน ร่องผลตื้นจนเกือบเรียบทั้งผล หรือระยะที่เหมาะสม คือ 70 – 90 วัน นับจากระยะหลังดอกบาน

(2) กรณีต้นสูงควรใช้ตะกร้อหรืออุปกรณ์สำหรับสอย กรณีต้นไม่สูงควรใช้กรรไกรตัดขั้วผล ไม่ควรบิดหรือดึงผลล้มควาย โดยเก็บเกี่ยวอย่างระมัดระวังไม่ทำให้เกิดรอยแผลหรือผลบอบช้ำ และให้มีภาชนะบรรจุหรือใช้วัสดุรองผลผลิตระหว่างเก็บเกี่ยว ทั้งนี้ ไม่ควรวางบนพื้นดินโดยตรง

(3) ผลล้มควายสดต้องเก็บไว้ในสถานที่ที่สะอาด โปร่ง และอากาศถ่ายเทได้ดี มีวัสดุสำหรับรองรับและไม่วางบนพื้นโดยตรง เพื่อรอการจำหน่ายหรือนำไปแปรรูปต่อไป ทั้งนี้ หากจะนำไปแปรรูปควรใช้ผลล้มควายสดที่เก็บเกี่ยวภายในระยะเวลาไม่เกิน 3 วัน

การแปรรูป

(1) ส้มควายแห้ง

(1.1) นำผลล้มควายสดที่เก็บเกี่ยวภายในระยะเวลาไม่เกิน 3 วัน คัดเลือกผลที่แก่จัด เนื้อแน่นไม่ช้ำ ไม่มีรอยเจาะแทะจากแมลง นำมาผ่าครึ่งเอาเมล็ดออกแล้วผานเป็นแผ่นบางๆ หรือตามรูปทรงที่ต้องการ เพื่อให้สามารถทำให้แห้งสนิทได้

(1.2) นำส้มควายที่ผานแล้ววางเรียงในภาชนะที่เหมาะสม แผ่ไม่ให้ซ้อนกัน นำไปตากแดด 3 – 4 วัน ให้แห้งสนิท หรือนำไปผ่านกรรมวิธีอื่น ๆ ที่ทำให้แห้งสนิท เช่น ตู้พลังงานแสงอาทิตย์ ตู้อบดูดความชื้น เป็นต้น ให้มีความชื้นไม่เกินร้อยละ 12 โดยมีการจัดการและควบคุมให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล

(1.3) สัมควายเมื่อแห้งสนิทแล้ว ให้นำไปบรรจุในภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ที่มีความแห้ง สะอาด สามารถป้องกันการเปียกชื้น และไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนจากสิ่งไม่พึงประสงค์ ปิดให้มิดชิด เก็บไว้ในสถานที่ที่สะอาด โปร่ง และอากาศถ่ายเทได้ดี มีวัสดุสำหรับรองรับและไม่วางบนพื้นโดยตรง เพื่อรอการจำหน่าย หรือนำไปแปรรูปเป็นสัมควายผงต่อไป

(2) สัมควายผง

(2.1) นำสัมควายแห้งมาลดความชื้นให้เหลือไม่เกินร้อยละ 6 ก่อนทำเป็นสัมควายผง

(2.3) สัมควายที่ผ่านกระบวนการตามข้อ (2.1) แล้ว นำมาบดให้มีลักษณะเป็นผง ซึ่งผลิตได้ทั้งแบบหยาบ หรือแบบละเอียด หรือลักษณะอื่นๆ ตามวัตถุประสงค์การใช้งาน ซึ่งกรรมวิธีการผลิตและการบรรจุต้องเป็นไปตามมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง รวมถึงสถานที่ผลิตต้องได้รับอนุญาตจากกระทรวงสาธารณสุข

การผลิต กองเก็บ การจำหน่าย และการส่งมอบ

(1) เกษตรกรหรือผู้ผลิต ต้องขึ้นทะเบียนเป็นสมาชิกผู้ผลิตสินค้าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ สัมควายภูเก็ต

(2) ผู้แปรรูปหรือผู้ประกอบการที่จำหน่ายสินค้าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ สัมควายภูเก็ต ต้องรับซื้อผลผลิตจากผู้ผลิตที่ขึ้นทะเบียนเป็นสมาชิกผู้ผลิตสินค้าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ สัมควายภูเก็ต แล้ว

(3) ผู้แปรรูปหรือผู้ประกอบการที่จำหน่ายสินค้าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ สัมควายภูเก็ต ต้องแยกเก็บสินค้าออกจากสินค้าประเภทอื่นอย่างชัดเจน

การบรรจุหีบห่อ

(1) รายละเอียดบนฉลาก หรือบรรจุภัณฑ์ ให้ประกอบด้วยคำว่า “สัมควายภูเก็ต” หรือ “Phuket Garcinia” หรือ “Som Kwai Phuket”

(2) ให้ระบุชื่อและสถานที่ผลิตหรือจัดจำหน่าย วันที่ผลิต วันหมดอายุ วิธีการบริโภค หรือข้อมูลอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้เป็นประโยชน์ต่อผู้บริโภค และเป็นไปตามคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

(6) ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

จังหวัดภูเก็ต เป็นจังหวัดในภาคใต้ของประเทศไทย ตั้งอยู่ระหว่างละติจูดที่ 7 องศา 45 ลิปดา ถึง 8 องศา 15 ลิปดาเหนือ และลองจิจูดที่ 98 องศา 15 ลิปดา ถึง 98 องศา 40 ลิปดาตะวันออก มีลักษณะเป็นเกาะอยู่ในทะเลอันดามัน พื้นที่ร้อยละ 70 เป็นภูเขา และร้อยละ 30 เป็นพื้นที่ราบซึ่งอยู่ตอนกลางและตะวันออกของเกาะ ลักษณะดินเกิดจากการสลายตัวของหิน กรวด และศิลาแลง ดินดังกล่าวปกคลุมทั่วทั้งบริเวณพื้นที่เชิงเขาและชายฝั่ง ซึ่งเกิดจากการพัดพาทับถมของกระแสน้ำและคลื่นลม ทางด้านตะวันตกและตอนกลางของเกาะเป็นพื้นที่ราบต่ำกว่าบริเวณอื่น ๆ จึงถูกทับถมด้วยดินและตะกอนใหม่ซึ่งเกิดจากการพัดพามาทับถมโดยกระแสน้ำ และกลุ่มชุดดินตะกอนน้ำพาเชิงซ้อน เนื้อดินเป็นพวกดินเหนียว ดินบนมีเนื้อดินเป็นดินร่วนเหนียวปนทราย ดินร่วนปนทราย ดินล่างเป็นดินร่วนเหนียวปนทรายหยาบถึงดินเหนียวปนทรายหยาบ ปฏิกริยาดินเป็นกรดจัดมากถึงกรดเล็กน้อย (pH 5.0 - 6.5) อินทรีย์วัตถุในดินล่างอยู่ในระดับ ปานกลาง และด้วยลักษณะพื้นที่ที่ยังคงสภาพความเป็นป่า ส่งผลดีต่อการเติบโตของสัมควาย เพราะเป็นพืชที่ต้องอาศัยร่มเงา และพื้นที่ที่ยังคงความอุดมสมบูรณ์ มีอินทรีย์วัตถุและธาตุอาหารหลักที่สำคัญ

ลักษณะภูมิอากาศสามารถจำแนกได้เป็น 3 ฤดู คือ ฤดูร้อน เริ่มประมาณกลางเดือนกุมภาพันธ์ถึงกลางเดือนพฤษภาคม ฤดูฝน เริ่มประมาณกลางเดือนพฤษภาคมถึงกลางเดือนตุลาคม ฤดูหนาว เริ่มประมาณกลางเดือนตุลาคมถึงกลางเดือนกุมภาพันธ์ ตลอดทั้งปีมีอุณหภูมิเฉลี่ย 27.7 องศาเซลเซียส และเพราะจังหวัดภูเก็ตตั้งอยู่ฝั่งตะวันตกของภาคใต้ ปริมาณน้ำฝนที่ตกส่วนมากขึ้นกับร่องมรสุมที่พัดผ่านและมรสุมที่พัดปกคลุม ในฤดูฝนจะได้รับอิทธิพลจากลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ที่พัดปกคลุมอย่างเต็มที่จึงมีฝนตกชุกตลอดทั้งปี

ด้วยสภาพพื้นที่ที่เหมาะสมโดยเป็นเขตร้อนชื้น มีฝนตกชุก ระดับความสูงไม่เกิน 600 เมตรจากระดับน้ำทะเล สภาพดินเป็นดินร่วนปนเหนียว จึงเหมาะสมต่อการการปลูกต้นส้มควาย ด้วยปัจจัยเหล่านี้ล้วนส่งผลให้น้ำและดินของจังหวัดภูเก็ต อุดมไปด้วยธาตุอาหารหลักที่จำเป็น ทั้งไนโตรเจนและฟอสฟอรัสที่ช่วยทำให้ต้นส้มควายเจริญเติบโต ทั้งในมิติของการจัดการใบ ดอก และติดผล ยังมีโพแทสเซียม ธาตุอาหารรอง และธาตุอาหารเสริมที่ส่งผลต่อคุณภาพของผลส้มควาย

ประวัติความเป็นมา

“ภูเก็ต” ปรากฏหลักฐานเกี่ยวกับการเรียกขานผืนดินนี้ของชาวพม่า ในปีพ.ศ. 1568 ว่า “มณิคราม” หมายถึง เมืองแก้ว ซึ่งมีความหมายตรงกับชื่อ ภูเก็ต ที่ปรากฏในจดหมายเหตุเมืองกลาง ฉบับที่ 1 และได้มีการเรียกขานจนกลายเป็น ภูเก็ต ซึ่งได้ปรากฏในราชกิจจานุเบกษา มาตั้งแต่ พ.ศ. 2450 เป็นต้นมา จังหวัดภูเก็ตมีพืชท้องถิ่น คือ ต้นส้มควาย ต้นเก่าแก่ที่พบมีอายุกว่าหนึ่งร้อยปี ซึ่งจากเรื่องเล่าสืบต่อกันหรือข้อสันนิษฐานในตำบลกมลา จังหวัดภูเก็ต มีว่าอาจมีการนำผลหรือเมล็ดพันธุ์มาโดยพ่อค้าวาณิชหรือชาวเรือที่มีการเดินเรือเข้ามาที่เกาะภูเก็ตตั้งแต่สมัยกรุงศรีอยุธยา และพบว่าหาดกมลามีความสวยงาม จึงได้เข้ามาแวะพักและได้เตรียมผักผลไม้ต่างๆ เพื่อมาประกอบอาหาร ในขณะที่ทำอาหารได้ทั้งเมล็ดพืชผักต่างๆ ไวน์จนอกและเจริญเติบโตขึ้น ปรากฏว่ามีต้นไม้ชนิดหนึ่งให้ผลที่มีรสเปรี้ยว คนดั้งเดิมในพื้นที่ไม่เคยรู้จักผลไม้ชนิดนี้รู้เพียงว่าผลใหญ่โต มีรสชาติเปรี้ยวสามารถนำมาปรุงอาหารได้ อีกทั้งทรงพุ่มก็มีความใหญ่โต เมื่อปลูกตามหัวไร่ปลายนาจะให้ร่มเงา พวกควายมักจะเข้าไปนอนใต้ร่มเงาของต้นไม้ นั้น ครั้นผู้ใหญ่จะทำอาหารก็มักจะให้เด็กๆ ไปเก็บผลตรงต้นที่มีควายนอน จึงเรียกติดปากกันมาว่า “ต้นส้มควาย” ต่อมาได้มีการขยายพันธุ์กระจายไปทั่วจังหวัดภูเก็ต ซึ่งในปัจจุบันพบว่ายังมีต้นส้มควายที่มีอายุกว่าร้อยปีอยู่ในพื้นที่ตำบลกมลาหลายต้น จนถือเป็นต้นไม้คู่ตำบลกมลา คนทั่วไปมักรู้กันว่าถ้าหากมลาไม่มาหาทุเรียนก็มาหาส้มควาย ต่อมาในปี พ.ศ. 2548 ได้จัดตั้งกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบางหวานพัฒนา ทำการแปรรูปผลิตภัณฑ์ส้มควาย และต่อมาในปี พ.ศ. 2553 ได้จดทะเบียนเป็นวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบางหวานพัฒนา และเมื่อปี พ.ศ. 2556 องค์การบริหารส่วนตำบลกมลา มีการจัดงานวันเกษตรกมลาและงานกินทุเรียน โดยภายในงานมีการจัดประกวดผลส้มควาย จนถึงช่วงปี พ.ศ. 2558 นายนิสิต จันทร์สมวงศ์ (ผู้ว่าราชการจังหวัดภูเก็ตในขณะนั้น) มีนโยบายอนุรักษ์ส้มควายให้อยู่ร่วมกับป่าตามธรรมชาติ และหนุนต่อยอดภูมิปัญญา “ส้มควาย” ให้เป็นสินค้าเด่นของจังหวัดภูเก็ต จึงร่วมมือกับหน่วยงานภาครัฐและเอกชนที่เกี่ยวข้องส่งเสริมการปลูกส้มควาย เพื่อนำมาแปรรูปเป็นอาหารพื้นเมืองและเป็นวัตถุดิบในอุตสาหกรรมเวชสำอาง ส่งเสริมให้ชาวบ้านปลูกส้มควายเป็นพืชเศรษฐกิจ สร้างอาชีพ มีรายได้ พึ่งพาตนเองได้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ด้วยคุณค่าทางโภชนาการและสารสำคัญต่าง ๆ ของส้มควายภูเก็ต ผสมผสานกับกระบวนการผลิตที่พิถีพิถัน มีการควบคุมคุณภาพทุกขั้นตอนตั้งแต่กระบวนการผลิต การเก็บเกี่ยว จนถึงการแปรรูป โดยอาศัยทั้งภูมิปัญญาที่สืบทอดต่อกันมา ร่วมกับการส่งเสริมจากหลายภาคส่วนในจังหวัด ส่งผลให้ส้มควายภูเก็ตเป็นสินค้าที่มีคุณภาพดี

และสามารถดึงเอาประโยชน์ของส้มควายออกมาเป็นคุณสมบัติเฉพาะของสินค้าได้ จึงทำให้ส้มควายภูเก็ตเป็นที่ยอมรับและเป็นที่ต้องการของตลาด ปัจจุบันมีการสั่งซื้อส้มควายแห้งและส้มควายผง โดยจำหน่ายทั้งแบบขายปลีกขายผ่านช่องทางออนไลน์ และหน่วยงานต่าง ๆ สนับสนุนให้มีการส่งสินค้าไปจำหน่ายนอกพื้นที่จังหวัดภูเก็ต รวมถึงการร่วมงานแสดงสินค้าต่าง ๆ ทั่วประเทศอีกด้วย

(7) ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การปลูกและแปรรูป ส้มควายภูเก็ต ครอบคลุมพื้นที่ทั้งหมดของจังหวัดภูเก็ต รายละเอียดตามแผนที่

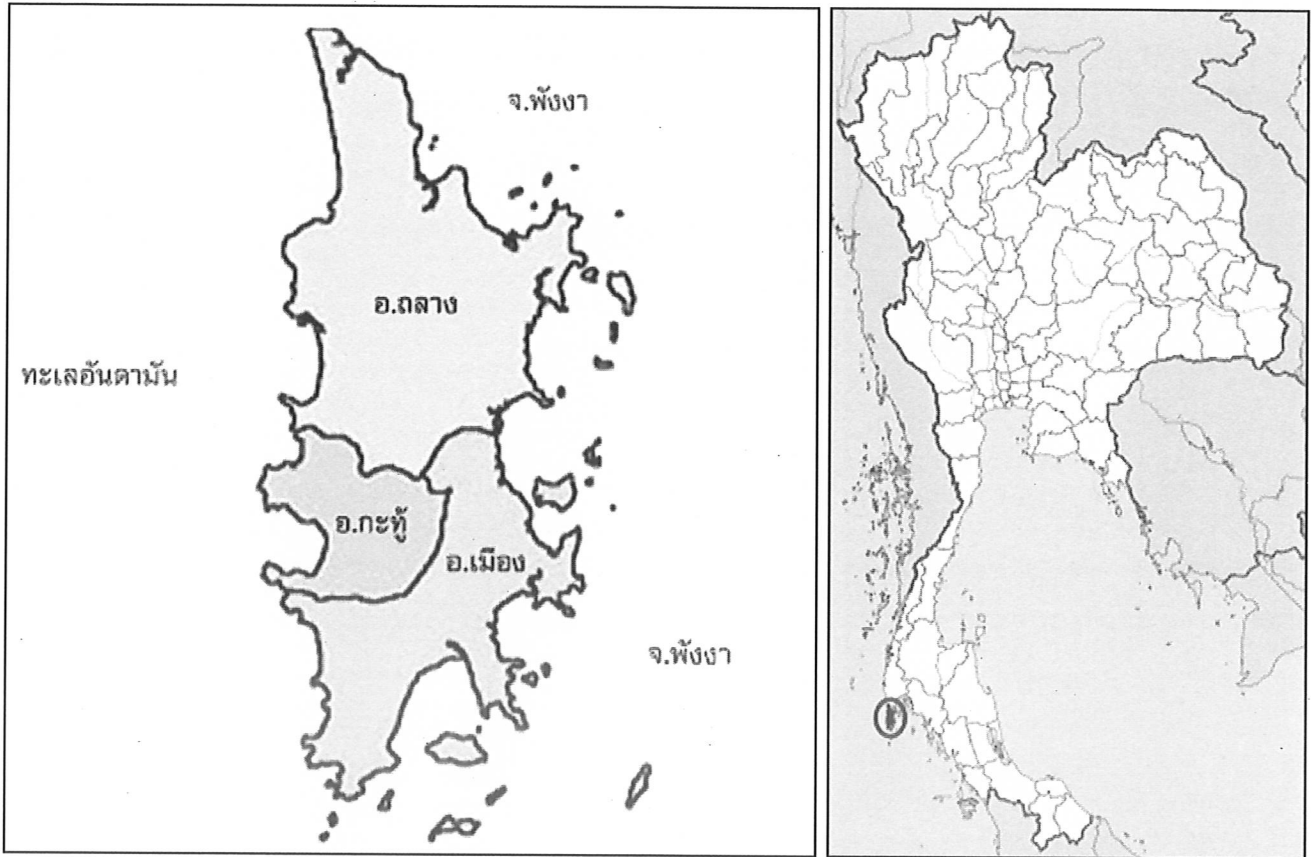
(8) การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

- (1) ส้มควายภูเก็ต ต้องปลูกและแปรรูปในเขตพื้นที่ที่กำหนด ตามกระบวนการผลิตข้างต้น
- (2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า ส้มควายภูเก็ต รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

(9) เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

- (1) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า ที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ส้มควายภูเก็ต
- (2) ผู้ขอขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า จะต้องปฏิบัติตามคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ส้มควายภูเก็ต และดำเนินการตามแผนการควบคุมตรวจสอบทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์
ส้มควายภูเก็ต



ขอบเขตพื้นที่การปลูกและแปรรูป ส้มควายภูเก็ต ครอบคลุมพื้นที่ทั้งหมดของจังหวัดภูเก็ต