ประกาศกรมทรัพย์สินทางปัญญา

เรื่อง การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์
กุ้งมังกร 7 สีภูเก็ต
ทะเบียนเลขที่ สช 69100275

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

ให้ขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ กุ้งมังกร 7 สีภูเก็ต คำขอเลขที่ 68100374 ทะเบียนเลขที่ สช 69100275 ซึ่งมีรายการทางทะเบียนตามบัญชีแนบท้ายประกาศฉบับนี้

ทั้งนี้ ให้มีผลตั้งแต่วันยื่นคำขอขึ้นทะเบียน 20 พฤษภาคม 2568

ประกาศ ณ วันที่ ๒๒ มกราคม พ.ศ. 2569

(นางอรมน ทรัพย์ทวีธรรม)
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

๖๐/๒๕๖๙

กุ้งมังกร 7 สีภูเก็ต

Phuket Lobster หรือ Kung Mang Kon Chet Si Phuket

(1) **เลขที่คำขอ** 68100374 **ทะเบียนเลขที่** สช 69100275

(2) **วันที่ยื่นคำขอ** 20 พฤษภาคม 2568 **วันที่ขึ้นทะเบียน** 20 พฤษภาคม 2568

(3) **ผู้ขอขึ้นทะเบียน** จังหวัดภูเก็ต

ที่อยู่ ศาลากลางจังหวัดภูเก็ต ตำบลตลาดเหนือ อำเภอเมืองภูเก็ต จังหวัดภูเก็ต 83000

(4) **รายการสินค้า** กุ้งมังกรสด และกุ้งมังกรแช่แข็ง

(5) **คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า**

คำนิยาม

กุ้งมังกร 7 สีภูเก็ต หรือ Phuket Lobster **หรือ** Kung Mang Kon Chet Si Phuket หมายถึง กุ้งมังกรสายพันธุ์ *Panulirus ornatus* ลำตัวรูปทรงกระบอกสีเขียวหรือสีน้ำทะเล สีสดใส ไม่คล้ำหม่น มีแถบสีน้ำตาลหรือสีดำคาดขวาง ปล้องท้องเรียบไม่มีร่องขวาง ส่วนหัวเปลือกแข็งหนา สีสวยสด มีจุดสีส้ม ประปราย ทั้งตัวมีสีไม่น้อยกว่า 7 สี หางแผ่เป็นหางพัด เนื้อสดสีแก้วใส เนื้อแน่น นุ่มเด้ง ไม่ยุ่ย เมื่อสุกเนื้อมีสีขาวขุ่น หนานุ่ม ไม่กระด้าง มีมันกุ้งมาก ผลิตในเขตพื้นที่เพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ สำหรับกิจการการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำควบคุม ประเภทการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำในกระชัง ตามประกาศคณะกรรมการประมงประจำจังหวัดภูเก็ต

ลักษณะของสินค้า

(1) สายพันธุ์กุ้งมังกร *Panulirus ornatus*

(2) ลักษณะทางกายภาพ

(2.1) กุ้งมังกรสด

- รูปร่าง ลำตัวรูปทรงกระบอก ส่วนหัวเปลือกแข็งหนา หนวดยาวแข็งแรง ปล้องท้องเรียบ ไม่มีร่องขวาง หางแผ่เป็นหางพัด
- สี ลำตัวมีสีเขียวหรือสีน้ำทะเล สีสดใส ไม่คล้ำหม่น มีแถบสีน้ำตาลหรือสีดำคาดขวาง ส่วนหัวเปลือกมีสีสวยสด มีจุดสีส้มประปราย ทั้งตัวมีสีไม่น้อยกว่า 7 สี เช่น สีเขียว สีส้ม สีน้ำเงิน สีม่วง สีชมพู สีครีม และสีดำ เป็นต้น
- ขนาด น้ำหนักไม่น้อยกว่า 500 กรัม
- เนื้อ เนื้อสดสีแก้วใส แน่น นุ่มเด้ง ไม่ยุ่ย เนื้อสุกสีขาวขุ่น หนานุ่ม หนืบ ไม่กระด้าง มีมันกุ้งมาก
- รสชาติ หวานทั้งชนิดสดและปรุงสุก มีกลิ่นเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว ไม่มีกลิ่นคาว

(2.2) กุ้งมังกรแช่แข็ง กุ้งมังกรสดที่ผ่านกระบวนการแช่แข็งทั้งตัว มีส่วนลำตัว ส่วนหัว และหนวดครบถ้วน ไม่มีสภาพนิ่มหรือเกิดความเสียหายทางกายภาพ และไม่มีกลิ่นอันไม่พึงประสงค์

กระบวนการผลิต

การเตรียมลูกพันธุ์

ลูกพันธุ์กุ้งมังกร 7 สีภูเก็ตที่มีความสมบูรณ์ แข็งแรง ขนาดไม่เกิน 300 กรัม มาจากแหล่งน้ำธรรมชาติในพื้นที่บริเวณทะเลฝั่งอันดามัน หรือนำเข้าจากประเทศที่อนุญาตให้ส่งออกลูกพันธุ์เพื่อการเพาะเลี้ยง หรือได้จากการเพาะพันธุ์และอนุบาลจากแหล่งเพาะพันธุ์ที่เชื่อถือได้ เช่น หน่วยงานภายใต้สังกัดกรมประมง หรือฟาร์มเพาะพันธุ์และอนุบาลสัตว์น้ำเพื่อการบริโภคที่ได้มาตรฐานสินค้าเกษตร มกษ.7438 ที่อยู่ในเขตจังหวัดชายฝั่งอันดามัน หรือผู้ประกอบการที่ได้รับอนุญาตให้นำเข้า จำหน่าย ลูกพันธุ์สัตว์น้ำควบคุม เป็นต้น

การเตรียมกระชังเพาะเลี้ยง

จัดเตรียมกระชังเพาะเลี้ยง โดยสร้างโครงกระชังให้มีความแข็งแรง แบ่งช่องกระชังให้มีขนาดประมาณ 2.5 x 2.5 เมตร หรือพิจารณาตามความเหมาะสมของพื้นที่ ผูกอวนหรือตาข่ายที่มีระยะห่างของตาประมาณ 2 นิ้ว หรือไม่ให้มีขนาดใหญ่กว่าตัวกุ้งมังกร ระวังไม่ให้ก้นกระชังอยู่ติดพื้นดิน หรืออยู่ใกล้ฝั่งเกินไป

การเลี้ยงกุ้งมังกร 7 สีภูเก็ต

(1) นำลูกพันธุ์กุ้งมังกรปล่อยลงในกระชัง โดยแต่ละกระชังต้องคัดลูกพันธุ์ให้มีขนาดใกล้เคียงกันหรือต่างกันไม่เกิน 200 กรัม อัตราลูกพันธุ์จำนวน 30 – 50 ตัวต่อช่องกระชัง หรือพิจารณาไม่ให้หนาแน่นมากเกินไป

(2) ลูกพันธุ์ที่นำเข้าจากต่างประเทศหรือลูกพันธุ์ที่ได้จากการเพาะพันธุ์ ต้องนำมาปรับสภาพในบ่อพักและตรวจสอบคุณภาพก่อนคัดแยกปล่อยลงในกระชัง ส่วนลูกพันธุ์ที่จับได้จากแหล่งน้ำธรรมชาติในพื้นที่บริเวณทะเลฝั่งอันดามัน สามารถนำมาปล่อยลงในกระชังเพื่อเพาะเลี้ยงได้เลย

(3) ให้อาหารทุกวัน วันละอย่างน้อย 1 ครั้ง โดยเลือกอาหารให้มีขนาดเหมาะสมกับขนาดตัวกุ้งมังกร

(4) ให้อาหารเสริมในกลุ่มที่มีแคลเซียมสูง เช่น หอยกะพง หอยแครง หรือปลากระเบน เป็นต้น ทุกเดือน จะช่วยกระตุ้นให้กุ้งมังกรเกิดการลอกคราบ

(5) เมื่อกุ้งมังกรลอกคราบแล้ว ให้รีบแยกออกจากกระชังเดิม เพราะเป็นช่วงที่กุ้งมังกรมีความอ่อนแอ กุ้งมังกรที่ลอกคราบจะสังเกตได้จากลำตัวมีสีเปลือกซีดลง และข้างแก้มนิ่ม โดยการลอกคราบแต่ละครั้ง กุ้งมังกรจะเจริญเติบโตขึ้นร้อยละ 5 – 10 หรือประมาณ 80 – 100 กรัม

(6) เลี้ยงกุ้งมังกรในกระชังไม่น้อยกว่า 6 เดือน หรือจนกว่าจะมีขนาดที่ต้องการจำหน่าย

(7) หมั่นตรวจสอบกระชังเพาะเลี้ยงให้มีความสะอาดและอยู่ในสภาพดี หากพบว่ากระชังขาดชำรุดต้องรีบทำการซ่อมแซม และพิจารณาสภาพแวดล้อมโดยรอบ หากมีสภาวการณ์อันจะส่งผลเสียหรือผลกระทบต่อคุณภาพน้ำให้รีบย้ายกุ้งมังกรออกจากกระชัง

การจับกุ้งมังกร 7 สีภูเก็ต

(1) กุ้งมังกร 7 สีภูเก็ต สามารถจับเพื่อจำหน่ายได้ตลอดทั้งปี โดยต้องมีขนาดไม่น้อยกว่า 500 กรัม

(2) วิธีการจับให้ใช้ถุงมือ สวิง หรืออุปกรณ์ที่เหมาะสมในการจับที่ไม่ก่อให้เกิดความเสียหายต่อตัวและหนวดของกุ้งมังกร

(3) เมื่อจับขึ้นมาแล้ว นำกุ้งมังกรใส่ในภาชนะที่เหมาะสม โดยระวังไม่ให้โดนน้ำฝนหรือน้ำจืด

การผลิตกุ้งมังกร 7 สีภูเก็ตแช่แข็ง

นำกุ้งมังกร 7 สีภูเก็ตไปผ่านกระบวนการแช่แข็งทั้งตัว โดยต้องรักษาสภาพตัวกุ้งมังกรให้คงเดิม ระมัดระวังไม่ให้หนวดและขาหักเสียหาย และต้องไม่ทำให้คุณสมบัติของเนื้อกุ้งมังกร 7 สี ภูเก็ตเปลี่ยนแปลงไปจากเดิมมากนัก

การเก็บรักษา และการขนส่ง

(1) กุ้งมังกรสด

(1.1) เมื่อจับกุ้งมังกรขึ้นมาแล้วต้องให้ออกซิเจน หรือนำน้ำจากกระชังเพาะเลี้ยงมาหล่อไว้ หรือควบคุมสภาพน้ำให้ไม่แตกต่างจากน้ำที่ใช้ในการเพาะเลี้ยง เพื่อช่วยปรับอุณหภูมิให้กุ้งมังกร

(1.2) เลือกใช้วิธีการขนส่งให้เหมาะสมกับระยะทางและเวลาในการขนส่ง อาจใช้วิธีให้ออกซิเจน น็อกด้วยความเย็น ใช้เจลเก็บความเย็น หรือวิธีการอื่น ๆ ที่สามารถควบคุมอุณหภูมิให้กุ้งมังกรคงสภาพทางประสาทสัมผัสและรักษาความสดไว้ กรณีการขนส่งต้องใช้ระยะเวลานานหรือมีการส่งออก ให้ใช้วัสดุห่อหุ้มตัวกุ้งมังกรป้องกันไม่ให้เคลื่อนไหว โดยเลือกวัสดุที่เหมาะสม สามารถให้อากาศถ่ายเทได้ ไม่เปียกหรือขาดง่าย

(2) กุ้งมังกรแช่แข็ง

(2.1) เมื่อผ่านกระบวนการแช่แข็งแล้ว ต้องห่อหุ้มกุ้งมังกรด้วยวัสดุที่เหมาะสม สามารถรักษาสภาพตัวกุ้งมังกรให้คงเดิม และเก็บรักษาไว้ในภาชนะหรือสถานที่ที่สามารถควบคุมอุณภูมิได้ เช่น ตู้แช่แข็ง หรือห้องเย็น เป็นต้น

(2.2) เลือกใช้วิธีการขนส่งให้เหมาะสม โดยต้องรักษาอุณหภูมิให้คงที่ ไม่ทำให้กุ้งมังกรแช่แข็งเกิดความเสียหาย

การบรรจุหีบห่อ

รายละเอียดบนฉลากสินค้าหรือบรรจุภัณฑ์ ต้องมีรายละเอียด ดังนี้

(1) ชื่อสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ “กุ้งมังกร 7 สีภูเก็ต” หรือ “Phuket Lobster” หรือ “Kung Mang Kon Chet Si Phuket”

(2) ชื่อ สถานที่ผลิตหรือจัดจำหน่าย วันที่ผลิตหรือวันที่จับ วิธีการบริโภค หรือข้อมูลอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้เป็นประโยชน์ต่อผู้บริโภคและสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้

(6) ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

จังหวัดภูเก็ตเป็นจังหวัดภาคใต้ตอนบนของประเทศไทย ตั้งอยู่ทางทิศตะวันตกของภาคใต้ หรือชายฝั่งทะเลอันดามัน มหาสมุทรอินเดีย มีลักษณะเป็นเกาะริมทวีป (Continental island) ตั้งอยู่ตามชายฝั่งทะเลไม่ไกลจากแผ่นดิน จึงมีลักษณะทางธรณีวิทยาคล้ายคลึงกับแผ่นดินใหญ่ที่อยู่ใกล้เคียง ลักษณะภูมิประเทศ ประกอบด้วยพื้นที่ลาดชันแบบภูเขา ที่ราบเชิงเขา และที่ราบต่ำ พื้นที่ร้อยละ 70 เป็นภูเขาที่ทอดยาวตามแนวเหนือใต้ เป็นเทือกเขาต่อเนื่องมาจากเทือกเขาตะนาวศรี มีความยาวชายฝั่งทะเล 202.83 กิโลเมตร โดยพื้นที่ชายฝั่งทะเลตะวันออกเป็นหาดโคลน และป่าชายเลน

ลักษณะภูมิอากาศ

จังหวัดภูเก็ตมีลักษณะภูมิอากาศแบบเขตศูนย์สูตร อยู่ในเขตอิทธิพลของลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้และลมมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือ มีอากาศร้อนชื้นตลอดปี มี 2 ฤดู ประกอบด้วย ฤดูฝน เริ่มตั้งแต่เดือนเมษายนถึงเดือนพฤศจิกายน ฤดูร้อนเริ่มตั้งแต่เดือนธันวาคมถึงเดือนมีนาคม โดยอาจมีฝนตกประปราย เป็นครั้งคราว เนื่องจากจังหวัดภูเก็ตเป็นเกาะในทะเลอันดามัน อุณหภูมิระหว่างฤดูกาลและระหว่างกลางวันและกลางคืนไม่แตกต่างกันมากนัก อุณหภูมิเฉลี่ยตลอดปี 27.7 องศาเซลเซียส โดยอุณหภูมิเฉลี่ยสูงสุด 31.9 องศาเซลเซียส และอุณหภูมิเฉลี่ยต่ำสุด 23.3 องศาเซลเซียส

ลักษณะอุทกศาสตร์ทางทะเล

ทะเลอันดามันบริเวณจังหวัดภูเก็ต ได้รับอิทธิพลจากลมมรสุม ก่อให้เกิดการไหลเวียนของกระแสน้ำในทิศทางต่าง ๆ โดยบริเวณชายฝั่งทะเลด้านใต้และด้านตะวันออก กระแสน้ำมีการเคลื่อนที่ขึ้น-ลงของระดับน้ำทะเลเป็นทิศทางที่แน่นอนตามอิทธิพลของน้ำขึ้น-น้ำลง (Tidal Current) โดยช่วงน้ำขึ้นกระแสน้ำจะไหลจากด้านใต้ของเกาะไปยังด้านตะวันออกของเกาะบริเวณอ่าวพังงา และไหลในทิศทางตรงกันข้ามในช่วงน้ำลง ซึ่งจะมีน้ำขึ้น-น้ำลง วันละ 2 ครั้ง (Samidiumal Tide) ระดับน้ำขึ้นเฉลี่ย +0.56 เมตร และน้ำลงเฉลี่ย -1.17 เมตร จากระดับน้ำทะเลปานกลาง ช่วงความแตกต่างของน้ำทะเลเท่ากับ 1.73 เมตร จากรูปแบบของกระแสน้ำดังกล่าว มีส่วนช่วยให้ชายฝั่งทะเลด้านใต้และด้านตะวันออกของเกาะภูเก็ตเกิดการตกตะกอน มีการพัดพาตะกอนค่อนข้างดี เอื้อต่อการเกิดขึ้นและดำรงอยู่ของป่าชายเลน และส่งผลต่อการใช้ประโยชน์ของพื้นที่ชายฝั่ง โดยเฉพาะการเพาะเลี้ยงชายฝั่ง

การเลี้ยงกุ้งมังกร 7 สีภูเก็ต เป็นกุ้งมังกรที่ต้องการสภาพแวดล้อมที่เหมาะสมในการเจริญเติบโต โดยเฉพาะด้านคุณภาพน้ำเป็นปัจจัยสำคัญต่อสุขภาพและอัตราการเติบโตของกุ้งมังกร 7 สีภูเก็ตอย่างมาก ทั้งอุณหภูมิของน้ำ ค่าความเค็มของน้ำ ค่าความเป็นกรด-ด่าง ค่าออกซิเจนละลายน้ำ (Dissolved Oxygen - DO) และต้องเป็นน้ำทะเลที่สะอาด ปราศจากสารพิษ โลหะหนัก และน้ำมัน รวมทั้งความขุ่นของน้ำต่ำ โดยในการติดตามตรวจสอบคุณภาพสิ่งแวดล้อมชายฝั่งทะเล บริเวณรอบเกาะภูเก็ตของศูนย์วิจัยทรัพยากรทางทะเลและชายฝั่งทะเลอันดามันตอนบน พบว่าคุณภาพน้ำทะเลชายฝั่งจังหวัดภูเก็ตอยู่ในสถานะดีเป็นส่วนใหญ่ มีอุณหภูมิของน้ำทะเลอยู่ในช่วง 28 – 32 องศาเซลเซียส อุณหภูมิระหว่างวันไม่แตกต่างกันมากนัก ค่าความเค็มของน้ำทะเลอยู่ในช่วง 30 – 35 ppt ค่าความเป็นกรด-ด่างอยู่ในช่วง 7.5 - 8.2 ค่าออกซิเจนละลายน้ำ (DO) อยู่ในช่วง 4.5 - 7.4 ซึ่งเป็นปัจจัยที่เหมาะสม ทำให้กุ้งมังกรไม่มีความเครียด สามารถช่วยรักษาสมดุลของเหลวในร่างกาย ส่งผลให้กุ้งมังกรเจริญเติบโตได้ดี มีความสมบูรณ์แข็งแรง อีกทั้งน้ำทะเลบริเวณรอบเกาะภูเก็ตมีความสะอาด ความขุ่นของน้ำต่ำ น้ำขึ้นลงวันละ 2 ครั้ง ทำให้เกิดกระแสน้ำไหลเวียนอย่างสม่ำเสมอ การถ่ายเทน้ำดี ความลึกของพื้นผิวทะเลมีความลาดเทน้อย อยู่ในช่วง 1 - 5 เมตร 5 - 10 เมตร และ 10 - 15 เมตร ตามลำดับ ถือว่าเส้นชั้นความลึกทะเลไม่มากนัก ช่วยให้ออกซิเจนไหลเวียนดี ลดการสะสมของของเสีย ประกอบกับที่ตั้งของจังหวัดภูเก็ตมีลักษณะเป็นเกาะริมทวีป วางตัวในแนวจากทิศเหนือไปทิศใต้ ลักษณะเป็นพื้นที่เปิดถูกล้อมรอบด้วยมหาสมุทร กระแสน้ำที่ไหลเข้าออกมาทางทิศใต้และทิศตะวันออกค่อนข้างแรงกว่าบริเวณด้านในของอ่าวพังงา กุ้งมังกรที่เลี้ยงในกระชังจำเป็นต้องปรับตัวต้านกระแสน้ำที่ไหลค่อนข้างแรงอยู่ตลอดเวลา จึงมีมวลกล้ามเนื้อที่เกิดจากการเคลื่อนไหว ทำให้เนื้อกุ้งมังกรมีความหนา แน่น หนึบ

จากลักษณะภูมิศาสตร์แหล่งการผลิตของจังหวัดภูเก็ตดังกล่าว ประกอบกับภูมิปัญญาการเพาะเลี้ยงของเกษตรกร ส่งผลให้กุ้งมังกร 7 สีภูเก็ต เจริญเติบโตได้อย่างดี โตเร็ว ตัวใหญ่ มีความแข็งแรง สมบูรณ์ สีสวยสดใส เนื้อกุ้งหนา แน่น หนึบ นุ่มเด้ง อันเป็นเอกลักษณ์ที่โดดเด่น ทำให้กุ้งมังกร 7 สีภูเก็ตมีชื่อเสียง เป็นที่รู้จักทั้งในประเทศและต่างประเทศ และขึ้นชื่อในเรื่องคุณภาพที่ดี นับเป็นวัตถุดิบชั้นเลิศอันทรงคุณค่าจากท้องทะเลภูเก็ต

ประวัติความเป็นมา

จังหวัดภูเก็ต เป็นจังหวัดชายฝั่งทะเลอันดามันที่มีแนวปะการังและสภาพแวดล้อมทางทะเลที่อุดมสมบูรณ์เหมาะแก่การอยู่อาศัย ในอดีตมีการพบกุ้งมังกร 7 สีเป็นจำนวนมากในทะเลรอบเกาะภูเก็ตและเกาะบริวารในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต กุ้งมังกร 7 สีจึงเป็นที่รู้จักของชาวประมงพื้นบ้านและชาวพื้นเมืองภูเก็ตมาอย่างยาวนาน มีการจับเพื่อบริโภคและจำหน่ายตั้งแต่ในอดีต ด้วยเป็นกุ้งทะเลขนาดใหญ่ มีลักษณะต่างจากกุ้งมังกรทั่วไป โดยส่วนหัวมีขนาดใหญ่

มีลวดลายสีสันสวยงาม ไม่มีก้ามเหมือนกุ้งจำพวกอื่น ประกอบกับมีรสชาติที่ดี จึงนับเป็นวัตถุดิบล้ำค่าจากท้องทะเลภูเก็ตที่มักไว้รับรองบุคคลสำคัญที่มาเยี่ยมเยือนจังหวัดภูเก็ตตั้งแต่ในอดีต ดังพบหลักฐานอันเป็นความประทับใจของพสกนิกรชาวจังหวัดภูเก็ตมาจวบจนถึงปัจจุบัน จากภาพยนตร์ส่วนพระองค์ พระบาทสมเด็จพระบรมชนกาธิเบศร มหาภูมิพล อดุลยเดชมหาราช บรมนาถบพิตร (ในหลวงรัชกาลที่ 9) พร้อมด้วยสมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ พระบรมราชชนนีพันปีหลวง เสด็จประพาสจังหวัดภูเก็ต เมื่อวันที่ 8 - 12 มีนาคม 2502 ระหว่างเสด็จพระราชดำเนินเยี่ยมราษฎร ได้มีราษฎรทูลเกล้าฯ ถวายกุ้งตัวใหญ่ เป็นกุ้งมังกร 7 สีของจังหวัดภูเก็ต เพื่อจัดเป็นเครื่องเสวยพื้นเมือง ในหลวงรัชกาลที่ 9 มิได้เสวยกุ้งตัวนั้น แต่เสด็จพระราชดำเนินไปยังท่าน้ำ ตำบลท่าเรือ เพื่อทรงปล่อยกุ้งกลับสู่ธรรมชาติ ด้วยทรงให้ความสำคัญกับการอนุรักษ์ทรัพยากรทางทะเลของไทยรวมถึงกุ้งมังกร 7 สี ซึ่งเป็นทรัพยากรทางทะเลที่สำคัญของจังหวัดภูเก็ต

การเพาะเลี้ยงกุ้งมังกร 7 สีในจังหวัดภูเก็ต ในกระชังเพาะเลี้ยงมีมาเกือบ 50 ปี เดิมกุ้งมังกร 7 สีถูกจับจากธรรมชาติเท่านั้น โดยชาวประมงในพื้นที่ที่มีประสบการณ์ในการจับกุ้งมังกรมาตั้งแต่สมัยโบราณ ส่วนใหญ่ใช้วิธีดั้งเดิมโดยการดำน้ำจับด้วยมือและใช้ลอบดัก หรือชาวประมงที่ออกไปหาหอยหาปลา เมื่อจับได้ลูกกุ้งมังกร 7 สีติดมาก็นำมาจำหน่ายให้กับเจ้าของกระชัง ยุคแรกได้เลี้ยงรวมกับปลาทะเล แต่ยังไม่เป็นที่นิยมมากนัก ต่อมาเมื่อจังหวัดภูเก็ตกลายเป็นแหล่งท่องเที่ยวระดับนานาชาติ ร้านอาหารและภัตตาคารหรูเริ่มนำกุ้งมังกร 7 สี มาเป็นจุดขายหลัก โดยนำมาทำเป็นอาหารจานพิเศษ เรียกว่า “กุ้งมังกร 7 สีภูเก็ต” หรือ “Phuket Lobster” ความนิยมในการรับประทานกุ้งมังกรสดจากทะเลจึงเพิ่มมากขึ้น เมื่อความต้องการเพิ่มขึ้นและกุ้งมังกรที่จับได้ในธรรมชาติลดลง จึงมีการทดลองเพาะเลี้ยงกุ้งมังกร 7 สีในกระชังเพาะเลี้ยง จนได้รับความนิยมมากขึ้นจนถึงปัจจุบัน

ด้วยการเพาะเลี้ยงกุ้งมังกรที่มีมายาวนาน เกษตรกรได้เรียนรู้และพัฒนาวิธีการเลี้ยงที่ช่วยให้กุ้งมังกรเติบโตเร็วและแข็งแรง กุ้งมังกรเติบโตโดยการลอกคราบ ยิ่งลอกคราบเร็วเท่าไร ยิ่งเติบโตเร็วขึ้น ด้วยเหตุนี้เกษตรกรจึงมีการปรับปรุงเทคนิคการให้อาหารเพื่อเร่งการลอกคราบและเพิ่มมวลกล้ามเนื้อ โดยจะเสริมอาหารพิเศษที่อุดมไปด้วยโปรตีน แคลเซียม และแร่ธาตุสำคัญ เช่น ฟอสฟอรัส แมกนีเซียม ธาตุเหล็ก เป็นต้น อาหารที่นิยมใช้เช่น หอยกะพง หอยแครง หรือกลุ่มหอยเนื้อขาวที่หาได้ในท้องถิ่น อาหารเหล่านี้มีคุณค่าทางโภชนาการสูง ช่วยให้กุ้งสามารถลอกคราบได้สมบูรณ์ ฟื้นตัวได้เร็ว และเจริญเติบโตอย่างแข็งแรง ทำให้กุ้งมังกร 7 สีภูเก็ตมีขนาดใหญ่และคุณภาพที่เป็นเอกลักษณ์เหนือกว่าจากแหล่งอื่น การเพาะเลี้ยงกุ้งมังกร 7 สีภูเก็ตจึงไม่ได้เป็นเพียงแค่กระบวนการผลิตทางการเกษตรแต่เป็นภูมิปัญญาที่สั่งสมมายาวนานของเกษตรกรในพื้นที่ที่เป็นปัจจัยส่งผลให้กุ้งมังกร 7 สีของภูเก็ตได้รับการยอมรับว่าเป็นหนึ่งในสินค้าคุณภาพสูง วัตถุดิบชั้นเลิศที่ได้รับความนิยมในระดับสากล

กุ้งมังกร 7 สีภูเก็ต จึงถือเป็นหนึ่งในอาหารทะเลที่ขึ้นชื่อของจังหวัดภูเก็ตและเป็นที่รู้จักไปทั่วโลก ในฐานะอาหารหรูที่มีรสชาติอร่อย เนื้อแน่น และสีสันสวยงาม มีเอกลักษณ์โดดเด่นเฉพาะตัว เป็นจุดหมายปลายทางของนักท่องเที่ยวที่ต้องการลิ้มลองเมนูจากกุ้งมังกร 7 สีภูเก็ต ที่สามารถรับประทานสดอย่างซาชิมิ (Sashimi) และผ่านการปรุงจัดว่าเป็นอาหารทะเลที่มีราคาสูง ด้วยความโดดเด่นและมีชื่อเสียงในช่วงปลายปีของทุกปี จังหวัดภูเก็ต ร่วมกับบริษัทประชารัฐรักสามัคคีภูเก็ต จำกัด และหน่วยงานจากภาคส่วนต่าง ๆ รวมถึงร้านอาหารทั่วจังหวัดภูเก็ตได้ร่วมกันจัดงานเทศกาล Phuket Lobster Festival ซึ่งจัดเป็นประจำต่อเนื่องมาตั้งแต่ปี 2559 จนถึงปัจจุบัน เพื่อประชาสัมพันธ์และผลักดันเศรษฐกิจฐานรากกลุ่มชาวประมงพื้นบ้านที่เพาะเลี้ยงกุ้งมังกรในจังหวัดภูเก็ตให้มีรายได้เพิ่มขึ้น โดยร้านอาหารที่ร่วมโครงการจะช่วยกันรังสรรค์เมนูกุ้งมังกร 7 สีภูเก็ตที่หลากหลาย และจัดกิจกรรมส่งเสริมการขายที่ทำให้นักท่องเที่ยว

สามารถบริโภคกุ้งมังกร 7 สีภูเก็ตในราคาที่จับต้องได้ เป็นการขยายฐานผู้บริโภค อีกทั้งยังเป็นการสร้างกิจกรรมการท่องเที่ยว เพื่อกระตุ้นการท่องเที่ยวของจังหวัดได้อีกด้วย

นอกจากนี้ เชฟระดับโลกได้เรียกกุ้งมังกร 7 สีภูเก็ต หรือ Phuket Lobster ว่า "ฟัวกราส์แห่งท้องทะเล (Foie Gras of the Sea)" หรือวัตถุดิบชั้นเลิศในน่านน้ำภูเก็ต ที่โดดเด่นด้วยขนาด สีสัน และรสชาติที่เป็นหนึ่งจนได้รับความนิยม ทำให้ได้รับเลือกให้เป็นหนึ่งในเมนูวัตถุดิบที่เสิร์ฟผู้นำจากทั่วโลก ในงานเลี้ยงอาหารค่ำผู้นำเขตเศรษฐกิจเอเปค ครั้งที่ 29 หรือ Gala Dinner เมื่อวันพฤหัสบดีที่ 17 พฤศจิกายน 2565 จึงถือได้ว่า กุ้งมังกร 7 สีภูเก็ต เป็นสัญลักษณ์ของอาหารทะเลระดับพรีเมียมของภูเก็ต ที่มีบทบาทสำคัญทั้งในด้านเศรษฐกิจและการท่องเที่ยว เป็นสินค้าที่สร้างรายได้มหาศาลให้กับจังหวัดจนถึงปัจจุบัน

(7) ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การผลิต กุ้งมังกร 7 สีภูเก็ต อยู่ในเขตพื้นที่เพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ สำหรับกิจการการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำควบคุม ประเภทการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำในกระชัง ตามประกาศคณะกรรมการประมงประจำจังหวัดภูเก็ต รายละเอียดตามแผนที่

(8) การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

(1) กุ้งมังกร 7 สีภูเก็ต ต้องใช้วัตถุดิบและผลิตในเขตพื้นที่ที่กำหนด และตามกระบวนการผลิตข้างต้น

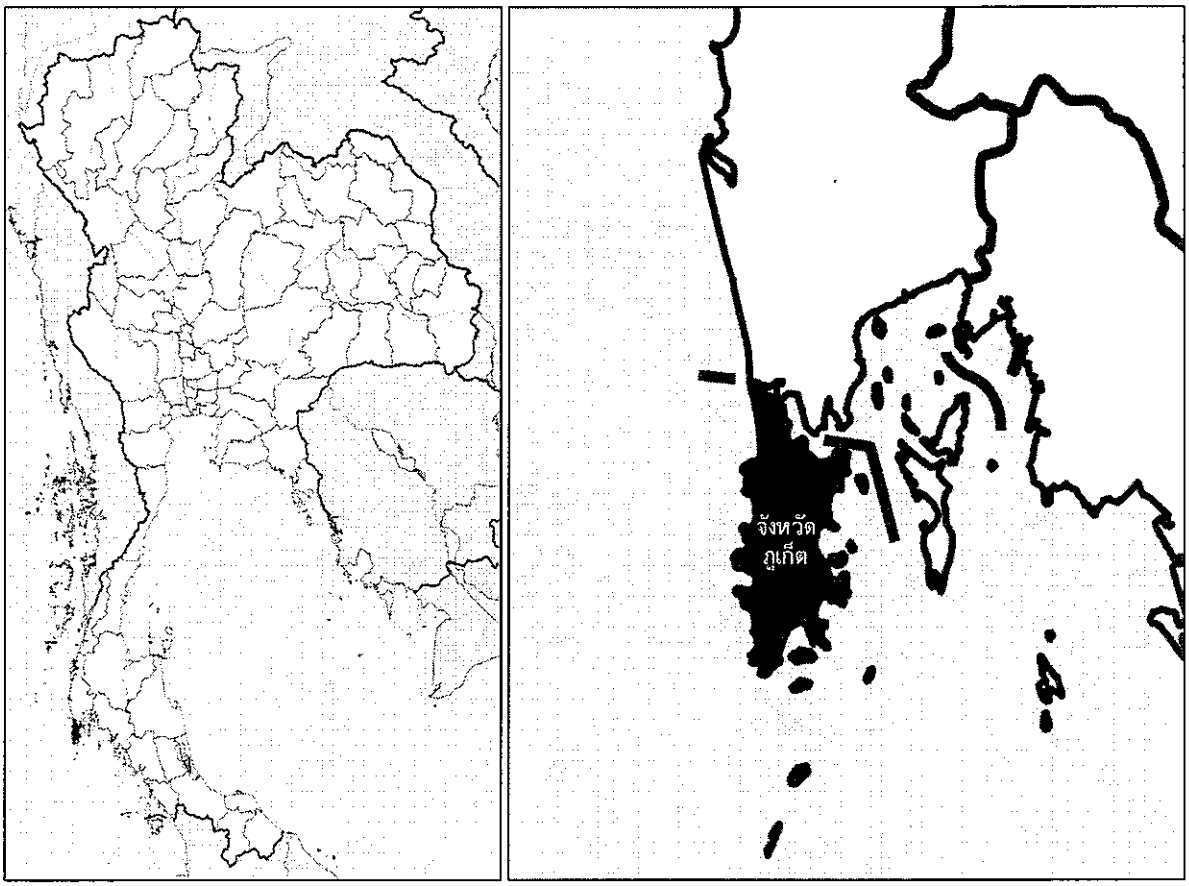
(2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้ากุ้งมังกร 7 สีภูเก็ต รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

(9) เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

(1) ให้มีการจัดทำทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้าที่ใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ กุ้งมังกร 7 สีภูเก็ต

(2) ผู้ขอขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า จะต้องปฏิบัติตามคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ กุ้งมังกร 7 สีภูเก็ต และดำเนินการตามแผนการควบคุมตรวจสอบทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์
กุ้งมังกร 7 สีภูเก็ต



ขอบเขตพื้นที่การผลิต กุ้งมังกร 7 สีภูเก็ต อยู่ในเขตพื้นที่เพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ สำหรับกิจการการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำควบคุม ประเภทการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำในกระชัง ตามประกาศคณะกรรมการประมงประจำจังหวัดภูเก็ต