



กรมทรัพย์สินทางปัญญา
กระทรวงพาณิชย์

เล่มที่ 95
วันที่ประกาศโฆษณา

เลขที่ประกาศ 267
26 พฤษภาคม 2568

ประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เลขที่คำขอ 68100369 วันที่ยื่นคำขอ 23 มกราคม 2568
สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ เนื้อสุรินทร์ หรือ SURIN BEEF หรือ NUER SURIN
รายการสินค้า ชากหรือเนื้อโคทั้งตัว เนื้อโคที่ผ่านการตัดแบ่งเป็นชิ้นส่วนหลักและชิ้นส่วนย่อย
ผู้ขอขึ้นทะเบียน จังหวัดสุรินทร์
ที่อยู่ ศาลากลางจังหวัดสุรินทร์ ถนนเลี้ยวเมือง ตำบลนอกเมือง อำเภอเมืองสุรินทร์ จังหวัดสุรินทร์ 32000

1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

เนื้อสุรินทร์ หรือ SURIN BEEF หรือ NUER SURIN หมายถึง เนื้อโคขุนคุณภาพสูง ที่มีลักษณะเนื้อสีแดงอมชมพู มีไขมันแทรก เมื่อปรุงสุกจะให้รสชาติที่ดี เนื้อนุ่ม และไม่มีกลิ่นสาบ มีระดับคะแนนไขมันแทรกที่ 3 ขึ้นไป โดยผลิตจากโคเนื้อลูกผสมระหว่างโคสายพันธุ์วากิว 100 เปอร์เซ็นต์กับโคสายพันธุ์ลูกผสมโคเนื้อ หรือโคสายพันธุ์โคนม ทำให้ได้โคเนื้อลูกผสมสายเลือดพันธุ์วากิว 50 เปอร์เซ็นต์ขึ้นไป ที่ผ่านกระบวนการเลี้ยง การแปรรูป และการตัดแต่งซากอย่างถูกสุขลักษณะในขอบเขตพื้นที่ของจังหวัดสุรินทร์

ลักษณะของสินค้า

(1) ประเภทของเนื้อสุรินทร์

- ประเภทชากหรือเนื้อโคทั้งตัว ตัดแบ่งเป็น 4 ส่วน : โดยจะผ่าครึ่งตามแนวกึ่งกลางของกระดูกสันหลัง ออกเป็นซีกซ้ายและซีกขวาของชากโค และแต่ละซีกจะทำการแบ่งเป็นส่วนหน้าของชาก (Forequarter) และส่วนหลังของชาก (Hindquarter) โดยทำการตัดแบ่งบริเวณรอยต่อกระดูกสันหลังซี่โครงที่ 12 และ 13
- ประเภทของเนื้อโคที่ผ่านการตัดแบ่งเป็นเนื้อชิ้นส่วนหลัก (Whole sale cut) โดยมีการตัดแบ่งชิ้นส่วนต่าง ๆ และมีการเรียกชื่อเช่นเดียวกับการตัดแบ่งชิ้นส่วนในระบบสากล : เนื้อสันคอ (Chuck) เนื้อซี่โครง (Rib) เนื้อสันนอก (Sirloin) เนื้อสะโพก (Round) เนื้อติดอก (Brisket) เนื้อส่วนขา (Shank) เนื้อส่วนท้อง (Short Plate) และเนื้อพื่นท้อง (Flank)

- ประเภทเนื้อโคชิ้นส่วนหลักผ่านการตัดแต่งเป็นเนื้อชิ้นส่วนย่อย (Retail sale cut) : สันหน้า (Chuck Shoulder) สันกลาง (Rib Set) สันแหลม (Rib Eye) ปลาช่อน (Chuck Tender) รักบี้ (Chuck Arm) ไบพาย (Chuck Eye) น่อง (Shank) เสือร้องไห้ (Brisket) ชีโครง (Short Rib) เนื้อร้องชีโครง (Flinger) น่องแก้ว (Silver Shank) โทมาฮอว์ค (Tomahawk) หนอก (Hump) ริปอายแคบ (Ribeye Cap) หางวาว (Skirt) ทีโบน (T-bone) สันใน (Tenderloin) สันนอก (Striploin) ตะเช้ (Sirloin) พิกาย่า (Picanha) หางตะเช้ (Tri Tip) พับใน (Top Round) ลูกมะพร้าว (Knuckle) พับนอก (Bottom round) ขาลาย (Jarret) และใบบัว (Bavette)

(2) ลักษณะทางกายภาพ

เนื้อมีสีแดงอมชมพู มีไขมันแทรก เมื่อปรุงสุกจะให้รสชาติดี เนื้อนุ่ม และไม่มีกลิ่นสาบ ซึ่งมีระดับคะแนนไขมันแทรกที่ 3 ขึ้นไป ตามมาตรฐานเนื้อโค Beef Marble Standard in Japan โดยทำการประเมินตามมาตรฐานการตัดเกรดคุณภาพเนื้อโคไทย มกอช. 6001-2547 ซึ่งดำเนินการหลังผ่านกระบวนการบ่มซากเป็นระยะเวลา 7 ถึง 14 วัน

2. กระบวนการผลิต

วัตถุดิบ

(1) พ่อพันธุ์โควากิวจะต้องมีพันธุ์ประวัติที่ได้รับการรับรองจากสมาคมโควากิว ซึ่งจัดตั้งขึ้นในประเทศหรือในต่างประเทศ โดยน้ำเชื้อจะต้องได้รับการฉีดจากศูนย์ผลิตน้ำเชื้อที่ผ่านการรับรองมาตรฐานจากกรมปศุสัตว์ และในกรณีที่ใช้น้ำเชื้อแช่แข็งนำเข้าจากต่างประเทศ จะต้องได้รับอนุญาตการนำเข้าน้ำเชื้อสัตว์หรือตัวอ่อนสัตว์จากด่านกักกันสัตว์สุวรรณภูมิก่อนนำมาใช้

(2) ลูกโคต้องเกิดจากแม่โคที่มีสายเลือดผสมระหว่างบราห์มันกับพื้นเมือง โคลูกผสมระหว่างบราห์มันกับชาโรเลส์ โคลูกผสมระหว่างบราห์มันกับแองกัส โคลูกผสมไทยวากิว หรือโคลูกผสมโคนม โดยการผสมเทียมด้วยน้ำเชื้อพ่อพันธุ์โควากิวสายพันธุ์ Japanese Black ซึ่งมีระดับสายเลือดวากิว 100 เปอร์เซนต์

(3) โคขุนลูกผสมวากิวต้องมีสายเลือดวากิว 50 เปอร์เซนต์ขึ้นไป มีอายุ 6 - 12 เดือน และน้ำหนักตัวไม่น้อยกว่า 110 กิโลกรัม โดยต้องได้รับการขึ้นทะเบียนอย่างถูกต้อง พร้อมจัดทำข้อมูลพันธุ์ประวัติอย่างชัดเจน ทั้งนี้ สามารถเป็นโคที่เกิดขึ้นได้ในพื้นที่จังหวัดสุรินทร์หรือนอกพื้นที่จังหวัดสุรินทร์ก็ได้ แต่กระบวนการขุนต้องอยู่ในพื้นที่จังหวัดสุรินทร์เท่านั้น

วิธีการผลิตโคขุน

(1) วิธีการเลือกโคเพื่อนำมาขุน

(1.1) ลูกโคที่นำมาขุนเป็นได้ทั้งเพศผู้และเพศเมีย มีสายเลือดวากิว 50 เปอร์เซนต์ขึ้นไป หย่านมาแล้วไม่เกิน 7 เดือน และมีน้ำหนักตัวไม่ต่ำกว่า 110 กิโลกรัม หรือมีน้ำหนักเมื่ออายุ 1 ปี ไม่น้อยกว่า 150 กิโลกรัม และต้องมีคะแนนร่างกายไม่น้อยกว่า 3 คะแนน จาก 5 คะแนน

(1.2) ลักษณะภายนอกต้องเป็นโคที่มีการเดินเป็นปกติ และไม่ปรากฏความผิดปกติด้านกระดูกยางค์ โครงสร้างร่างกายภายนอกต้องแสดงออกถึงการมีสุขภาพที่ดีของสัตว์ได้อย่างชัดเจน

(1.3) ลูกโคเพศผู้จะต้องทำการตอนก่อนเข้าสู่กระบวนการขุน ส่วนลูกโคเพศเมียสามารถเข้าสู่กระบวนการขุนได้ทันทีตามขั้นตอนที่กำหนด

(2) วิธีการตอนโคเพื่อเตรียมพร้อมสู่การเป็นโคขุน

(2.1) ลูกโคเพศผู้ต้องมีอายุไม่เกิน 1 ปี และต้องทำการอดอาหารอย่างน้อย 1 มื้อ เพื่อลดความเสี่ยงจากการไหลย้อนกลับของอาหารในกระเพาะหมัก

(2.2) การตอนสามารถดำเนินการได้โดยใช้วิธีหลัก 2 วิธี ได้แก่ การตอนโดยใช้คีมเบอร์ดิสโซ และการตอนโดยใช้วิธีการผ่าเพื่อนำลูกอัณฑะออก

การจัดการด้านอาหารโคขุน

(1) การให้อาหารหย่าบ ในช่วงแรกเข้าจนถึงอายุ 15 เดือน ให้โคได้รับอาหารประเภทหญ้าสด หญ้าหมัก หญ้าแห้ง ข้าวโพดสับ และฟางข้าว เมื่อโคมีอายุเกิน 15 เดือนขึ้นไป ให้อาหารเป็นฟางข้าวเพียงอย่างเดียว

(2) การให้อาหารข้น ให้พิจารณาตามความต้องการทางโภชนาการของโคในแต่ละช่วงอายุและน้ำหนักตัว โดยมีการใช้อาหารที่ให้พลังงาน เช่น รำข้าว และปลายข้าว เป็นต้น เป็นส่วนประกอบหลักในอาหารข้น

การจัดการด้านสุขภาพ

ผู้ผลิตจะต้องจัดให้มีสัตวแพทย์หรือสัตวบาลเป็นผู้รับผิดชอบดูแลการจัดการเกี่ยวกับสุขภาพของโคในด้านต่าง ๆ เช่น การฉีดวัคซีนป้องกันโรค การถ่ายพยาธิ การตรวจสุขภาพ และการรักษาสัตว์ป่วย เป็นต้น

โคขุนที่พร้อมแปรรูป

เมื่อครบกำหนดระยะเวลาเลี้ยงโคขุนไม่เกิน 24 เดือนนับจากวันที่ขึ้นทะเบียนโคขุน และโคมีน้ำหนักตัวไม่น้อยกว่า 450 กิโลกรัม ผู้ผลิตจะต้องแจ้งสัตวแพทย์ สัตวบาล หรือพนักงานตรวจโรคสัตว์ซึ่งผ่านการอบรมแล้ว เพื่อดำเนินการตรวจประเมินสุขภาพสัตว์ก่อนฆ่า

การแปรรูป (การฆ่าชำแหละ และตัดแต่งเนื้อสุรินทร์)

โคขุนจะถูกฆ่าและชำแหละในโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับใบอนุญาตอย่างถูกต้อง ตามมาตรฐานสากล โดยซากโคที่ได้จะถูกนำไปผ่านกระบวนการบ่มเนื้อเป็นระยะเวลา 7 - 14 วัน จากนั้นจะมีการตัดเกรดคุณภาพของไขมันแทรก ณ โรงฆ่าสัตว์

คุณภาพซากของเนื้อโคสุรินทร์

น้ำหนักโคขุนเข้าโรงฆ่า ต้องไม่น้อยกว่า 450 กิโลกรัม น้ำหนักซากอุ่นเฉลี่ย 320 กิโลกรัม หรืออยู่ในช่วงน้ำหนักซากอุ่นที่ 210 ถึง 497 กิโลกรัม มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำระหว่างการบ่มอยู่ที่ 2 ถึง 4 เปอร์เซ็นต์ และระดับคะแนนไขมันแทรกเฉลี่ยที่ 3 ขึ้นไป เมื่อทำการตัดแต่ง แยกชิ้นส่วนต่าง ๆ มีการเรียกชื่อเช่นเดียวกับการตัดแบ่งชิ้นส่วนในระบบสากล

ระบบการตรวจสอบย้อนกลับ

ผู้ผลิตต้องจัดทำระบบฐานข้อมูลประวัติของโคที่เลี้ยงทุกตัว เพื่อการตรวจสอบย้อนกลับด้วยการเชื่อมโยงประวัติโคตั้งแต่เกิด การเลี้ยง การขุน การดูแลรักษาสุขภาพสัตว์ คุณภาพซากและคุณภาพเนื้อ และการรับรองแหล่งผลิตของเนื้อโคขุนที่อยู่ในบรรจุภัณฑ์ด้วยระบบคอมพิวเตอร์

การบรรจุหีบห่อ

(1) รายละเอียดบนฉลาก ให้ประกอบด้วยคำว่า “เนื้อสุรินทร์” หรือ “SURIN BEEF” หรือ “NUER SURIN”

(2) ระบุวันที่ เดือน ปีที่บรรจุ รหัสตรวจสอบย้อนกลับ ชนิดสินค้า น้ำหนัก และสถานที่ผลิต เพื่อให้เป็นประโยชน์ต่อผู้บริโภค และสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้

ลักษณะภูมิประเทศ

จังหวัดสุรินทร์ ตั้งอยู่ในภาคตะวันออกเฉียงเหนือของประเทศไทย อยู่ระหว่างเส้นแวงที่ 103 ถึง 105 องศาตะวันออก และเส้นรุ้งที่ 15 ถึง 16 องศาเหนือ ลักษณะภูมิประเทศทางตอนใต้ของจังหวัดประกอบด้วยเทือกเขาพนมดงรักซึ่งทอดตัวตามแนวเขตแดนไทย – กัมพูชา โดยมีเขาสวายหรือพนมสวาย ซึ่งเป็นภูเขาไฟที่ดับแล้ว ตั้งอยู่ในเขตพื้นที่ตำบลนาบัว อำเภอเมืองสุรินทร์ และมีลำน้ำธรรมชาติที่สำคัญ 8 สาย ดังนี้ คือ แม่น้ำมูล แม่น้ำลำชี ลำห้วยเสนง ลำห้วยพลับพลา ลำห้วยระวี ลำห้วยทับทัน ลำห้วยละหาร และลำห้วยแก้ว ซึ่งเป็นแหล่งน้ำที่เอื้อต่อการใช้ประโยชน์ในด้านต่าง ๆ ของจังหวัดสุรินทร์ และสภาพดินโดยทั่วไป ส่วนใหญ่เป็นดินร่วนปนทราย และดินทรายปนกรวดสีแดง โดยแบ่งออกเป็น 3 กลุ่ม ได้แก่ กลุ่มชุดดินที่ 18 เป็นดินที่เกิดจากตะกอนลำน้ำ ลักษณะเป็นดินร่วนปนทรายหรือดินร่วน ชั้นดินล่างเป็นดินร่วนเหนียว มีสีน้ำตาลอ่อนถึงสีเทา พบจุดประสีในชั้นดิน เช่น สีน้ำตาล สีเหลือง และสีแดง เป็นต้น ดินชั้นบนมีค่าความเป็นกรดจัดถึงกรดปานกลาง กลุ่มชุดดินที่ 20 เป็นดินลึก มีการระบายน้ำไม่ดี เนื้อดินเป็นดินร่วนปนทรายหรือทราย ชั้นดินล่างมีลักษณะแน่นทึบ และมีการสะสมของเกลือโซเดียม และกลุ่มชุดดินที่ 40 เป็นดินลึก มีการระบายน้ำดี ลักษณะเนื้อดินร่วนหยาบ พบจุดประสีในชั้นดินล่าง แต่มีความอุดมสมบูรณ์ของดินในระดับต่ำ

ลักษณะภูมิอากาศ

จังหวัดสุรินทร์ขึ้นอยู่กับอิทธิพลของมรสุมที่พัดประจำฤดูกาล 2 ชนิด คือ มรสุมตะวันออกเฉียงเหนือ ซึ่งพัดพามวลอากาศเย็น และแห้งจากประเทศจีนเข้าปกคลุมประเทศไทยตั้งแต่ประมาณกลางเดือนตุลาคม ถึงประมาณเดือนกุมภาพันธ์ซึ่งอยู่ในช่วงฤดูหนาวของประเทศไทย ส่งผลให้จังหวัดสุรินทร์มีอากาศหนาวเย็น และแห้งทั่วไป และมรสุมตะวันตกเฉียงใต้พัดพามวลอากาศชื้นจากทะเลและมหาสมุทรเข้าปกคลุมประเทศไทยในช่วงฤดูฝน ตั้งแต่ประมาณกลางเดือนพฤษภาคมถึงกลางเดือนตุลาคม ทำให้จังหวัดสุรินทร์มีปริมาณฝนตกชุกโดยทั่วไป

ด้วยลักษณะภูมิประเทศ และภูมิอากาศดังกล่าวทำให้พื้นที่ในจังหวัดสุรินทร์มีความเหมาะสมต่อการปลูกหญ้าและปลูกข้าว ส่งผลให้ได้ผลผลิตที่มีคุณภาพดี อีกทั้งยังมีผลพลอยได้จากการเกษตร เช่น ฟางข้าว รำข้าว และแกลบ เป็นต้น ในปริมาณมาก ซึ่งเป็นแหล่งอาหารที่สำคัญสำหรับโค ทำให้โคเจริญเติบโตได้ดี มีน้ำหนักตัวมาก ประกอบกับสภาพอากาศที่มีความเหมาะสมกับการเลี้ยงโค เพราะมีอากาศแห้ง ความชื้นน้อย ทำให้สุขลักษณะของสถานที่เลี้ยงสะอาด อากาศถ่ายเทสะดวก ลดโอกาสการเกิดโรคและการรบกวนจากแมลง ส่งผลให้โคมีสุขภาพแข็งแรง กินอาหารได้มาก และไม่ป่วยง่าย ซึ่งทำให้ได้เนื้อโคที่มีคุณภาพสูง เนื้อสีแดงอมชมพู มีไขมันแทรก เนื้อนุ่ม ไม่มีกลิ่นสาบ มีรสชาติดี และมีระดับคะแนนไขมันแทรกที่ 3 ขึ้นไป

ประวัติความเป็นมา

จังหวัดสุรินทร์มีวัฒนธรรมการเลี้ยงสัตว์เป็นรากฐานสำคัญที่สืบทอดกันมาอย่างยาวนาน โดยเป็นส่วนหนึ่งของวิถีชีวิตและวัฒนธรรมท้องถิ่นของชาวบ้านในพื้นที่ ซึ่งส่วนใหญ่เป็นผู้มีเชื้อสายเขมรและกวย การเลี้ยงโคจึงเป็นกิจกรรมที่ดำเนินควบคู่กับการประกอบอาชีพทางการเกษตรมาโดยตลอด โดยโคมีบทบาทสำคัญทั้งในด้านแรงงานและการบริโภคภายในครัวเรือน ด้วยเหตุนี้ ความต้องการในการบริโภคเนื้อโคจึงมีแนวโน้มเพิ่มสูงขึ้นอย่างต่อเนื่อง ทำให้มีการพัฒนา “การเลี้ยงโคขุนเพื่อการค้า” ในหลายพื้นที่ของจังหวัดสุรินทร์ โดยในปี พ.ศ. 2552 นายปกรณ์ มุ่งเจริญพร สมาชิกสภาผู้แทนราษฎรในขณะนั้น ได้ริเริ่มแนวคิดและผลักดันให้เกษตรกรในพื้นที่ร่วมกันพัฒนาสายพันธุ์โคเนื้อให้มีคุณภาพ สามารถจำหน่ายได้ในราคาสูง เพื่อยกระดับรายได้

ของเกษตรกร และสร้างมูลค่าเพิ่มจากการเลี้ยงโคเนื้อ อีกทั้งจากประสบการณ์ในการเลี้ยงโคเนื้อที่ผ่านมา ทำให้พบว่า โควากิว หรือ Japanese Black มีจุดเด่นคือเนื้อมีไขมันแทรกในระดับสูง ให้รสชาติที่ดี และเป็นหนึ่งในเนื้อโคที่มีราคาสูงที่สุดในโลก จึงมีความพยายามในการพัฒนาโคลูกผสมวากิวในประเทศไทย โดยมีการนำเข้าพ่อพันธุ์วากิวอายุ 19 เดือน จากประเทศออสเตรเลีย ซึ่งได้รับการตั้งชื่อว่า “โกโบริ” และได้นำไปเลี้ยงไว้ที่มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี เพื่อใช้ในการรีดน้ำเชื้อแจกจ่ายให้แก่เกษตรกรไปปรับปรุงพันธุ์ต่อไป

ต่อมา องค์การบริหารส่วนจังหวัดสุรินทร์ได้ให้การสนับสนุนในการจัดสรรน้ำเชื้อพ่อพันธุ์โควากิวดังกล่าวแก่เกษตรกรในพื้นที่เพื่อใช้ในการผสมเทียมกับแม่โคพื้นฐาน ซึ่งส่งผลให้สามารถผลิตโคลูกผสมวากิวที่มีคุณภาพสูง โดยโคที่ได้รับการขุนและแปรรูปแล้ว จะให้เนื้อที่มีลักษณะเด่น ได้แก่ เนื้อสีแดงอมชมพู มีไขมันแทรกเมื่อปรุงสุกจะให้รสชาติดี เนื้อนุ่ม ไม่มีกลิ่นสาบ และมีระดับคะแนนไขมันแทรกที่ 3 ขึ้นไป ส่งผลให้สามารถจำหน่ายได้ในราคาที่สูงและเป็นที่ต้องการของตลาดเนื้อพรีเมียม ทำให้เนื้อโคสุรินทร์ได้รับความสนใจและถูกนำออกจัดจำหน่ายในงานสำคัญต่าง ๆ อาทิ งานช้างสุรินทร์ และงานแสดงสินค้าท้องถิ่นขององค์การบริหารส่วนตำบลหลักไธ ณ ห้างสรรพสินค้าโรบินสัน จังหวัดสุรินทร์ อีกทั้งยังได้มีการยกระดับการจัดกิจกรรมดังกล่าวเป็นงาน “สุรินทร์วากิวเฟสติวัล” โดยเริ่มจัดขึ้นครั้งแรกในปี พ.ศ. 2567 เพื่อส่งเสริมภาพลักษณ์ของเนื้อโคคุณภาพจากจังหวัดสุรินทร์ และเพิ่มโอกาสทางการตลาดอย่างยั่งยืน นอกจากนี้ ยังได้รับความสนใจจากร้านอาหารระดับพรีเมียม อาทิ ร้านอาหารยาเก็นิคุชื่อดังในซอยสุขุมวิท 26 กรุงเทพมหานคร นำเนื้อโคจากเกษตรกรในจังหวัดสุรินทร์ไปใช้ในเมนูของร้าน ถือเป็นการต่อยอดถึงศักยภาพของการพัฒนาเนื้อโคคุณภาพภายในประเทศอย่างแท้จริง

4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การเลี้ยงและแปรรูปเนื้อสุรินทร์ ครอบคลุมพื้นที่จังหวัดสุรินทร์ รายละเอียดตามแผนที่

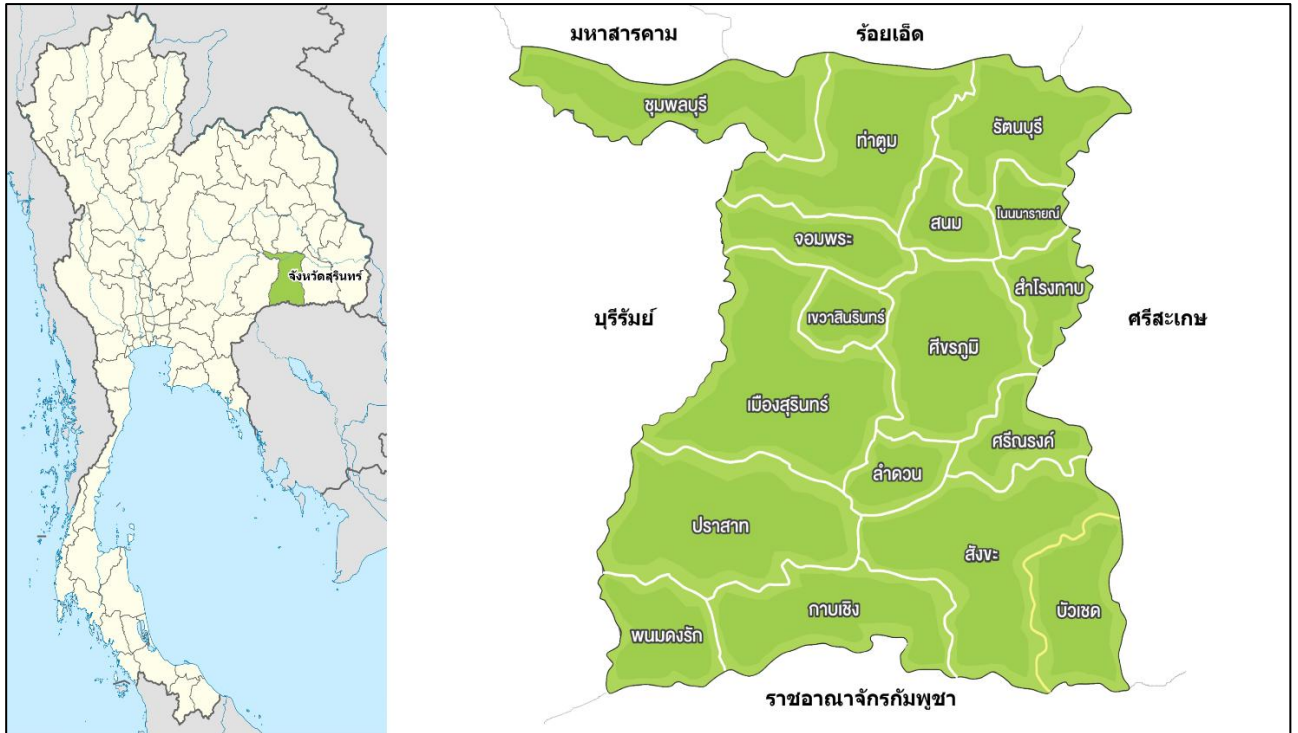
5. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

- (1) เนื้อสุรินทร์ จะต้องใช้วัตถุดิบและผลิตในเขตพื้นที่ที่กำหนด และตามกระบวนการผลิตข้างต้น
- (2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้าเนื้อสุรินทร์ รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

6. เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

- (1) ให้มีการจัดทำทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า ที่ใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ เนื้อสุรินทร์
- (2) ผู้ขอขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า จะต้องปฏิบัติตามคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ เนื้อสุรินทร์ และดำเนินการตามแผนการควบคุมตรวจสอบทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ เนือสุรินทร์



ขอบเขตพื้นที่การเลี้ยงและแปรรูปเนือสุรินทร์ ครอบคลุมพื้นที่จังหวัดสุรินทร์