



มาตรฐานสินค้าเกษตร

มกษ. 1502-2560

THAI AGRICULTURAL STANDARD

TAS 1502-2017

พริก

CHILLI PEPPER

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ICS 67.080.20

ISBN



มาตรฐานสินค้าเกษตร

มกษ. 1502-2560

THAI AGRICULTURAL STANDARD

TAS 1502-2017

พริก

CHILLI PEPPER

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

50 ถนนพหลโยธิน เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900

โทรศัพท์ 0 2561 2277 โทรสาร 0 2561 3357

www.acfs.go.th

ประกาศในราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม 134 ตอนพิเศษ 99 ง

วันที่ 7 เมษายน พุทธศักราช 2560

**คณะกรรมการวิชาการพิจารณามาตรฐานสินค้าเกษตร
เรื่อง พริก**

- | | |
|---|---------------|
| 1. อธิบดีกรมวิชาการเกษตร หรือผู้ที่อธิบดีมอบหมาย
นายดิเรก ตนพยอม รองอธิบดี | ประธานกรรมการ |
| 2. ผู้แทนกรมส่งเสริมการเกษตร
นางอรสา ตีสถาพร
นางสาวจิราภา จอมไธสง | กรรมการ |
| 3. ผู้แทนสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
นางสาวนลินทิพย์ เพณี
นางศศิวิมล ทับแย้ม | กรรมการ |
| 4. ผู้แทนกองวิจัยและพัฒนาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวและแปรรูปผลิตผลเกษตร
กรมวิชาการเกษตร
นางสาวบุญญวดี จิระวุฒิ
นางสาวเนตรา สมบูรณ์แก้ว | กรรมการ |
| 5. ผู้แทนสถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร
นายกฤษณ์ ลินวัฒนา
นางสาววิลาวัลย์ ไคร์ครวญ | กรรมการ |
| 6. ผู้แทนคณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
นางสาวปริยานุช จุลกะ
นางสาวพิจิตรา แก้วสอน | กรรมการ |
| 7. ผู้แทนคณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น
รองศาสตราจารย์สุชีลา เตชะวงศ์เสถียร
รองศาสตราจารย์เพชรรัตน์ ธรรมเบญจพล
รองศาสตราจารย์นุชรีย์ ศิริ | กรรมการ |
| 8. ผู้แทนสภาเกษตรกรแห่งชาติ
นายประทีป กลีบแก้ว
นายมนตรี ถาวร | กรรมการ |
| 9. ผู้แทนสมาคมผู้ค้าปลีกไทย
นางจุฑารัตน์ พัฒนาท | กรรมการ |
| 10. ผู้แทนสมาคมผู้ประกอบการพืชผักผลไม้ไทย | กรรมการ |

- | | |
|--|---------------------|
| 11. ผู้ทรงคุณวุฒิด้านพัฒนาสายพันธุ์
นายเนตร เพ็ชระ | กรรมการ |
| 12. ผู้ทรงคุณวุฒิด้านเทคโนโลยีการผลิต
นายยศวัฒน์ ศิริอธิพันธุ์ | กรรมการ |
| 13. ผู้ทรงคุณวุฒิด้านการผลิต
นายสุรชาติ ประสงค์สันต์ | กรรมการ |
| 14. ผู้ทรงคุณวุฒิด้านการผลิต
นายถาวร เจตนา | กรรมการ |
| 15. ผู้แทนสำนักกำหนดมาตรฐาน
สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
นางชุตีวรรณ จัตตพรพงษ์
นางสาวกุลพิพิทย์ จันท์บวย | กรรมการและเลขานุการ |

ตามที่กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ได้ประกาศมาตรฐานสินค้าเกษตรที่ มกษ. 1502-2547 เรื่อง พริก เมื่อวันที่ 26 เมษายน 2547 ในราชกิจจานุเบกษาฉบับประกาศทั่วไป เมื่อวันที่ 7 มิถุนายน 2547 เพื่อให้มาตรฐานมีความเหมาะสมกับสถานการณ์ปัจจุบัน ประกอบกับมีการกำหนดมาตรฐานพริกระหว่างประเทศ และภูมิภาค คณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรจึงเห็นสมควรให้ปรับปรุงแก้ไขมาตรฐานฉบับเดิม เพื่อให้พริกของไทยเป็นที่ยอมรับทั้งด้านคุณภาพและความปลอดภัย

มาตรฐานสินค้าเกษตรนี้ กำหนดขึ้นโดยใช้เอกสารต่อไปนี้เป็นแนวทาง

Association of Southeast Asian Nations. 2011. ASEAN Standard for Chilli Peppers. ASEAN STAN 21:2011.

Joint FAO/WHO Food Standard Programme. 2011. Codex Standard for Chilli Peppers. CODEX STAN 307-2011.

The United Nations Economic Commission for Europe. 2013. UNECE Standard FFV-61 concerning the marketing and commercial quality and control of Chilli Peppers. UNECE STANDARD FFV-61.



ประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์
เรื่อง กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร : พริก
ตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. ๒๕๕๑

โดยเป็นการสมควรปรับปรุงแก้ไขการกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง พริก ตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. ๒๕๕๑ ให้เหมาะสมกับสภาวะการณปัจจุบัน

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ มาตรา ๑๕ และมาตรา ๑๖ แห่งพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. ๒๕๕๑ ประกอบมติคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตร ในการประชุมครั้งที่ ๑/๒๕๖๐ เมื่อวันที่ ๒๖ ธันวาคม ๒๕๕๙ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์จึงได้ออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

๑. ให้ยกเลิกประกาศคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ : พริก พ.ศ. ๒๕๔๗ ลงวันที่ ๒๖ เมษายน ๒๕๔๗

๒. กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร : พริก มาตรฐานเลขที่ มกษ. 1502-2560 ไว้เป็นมาตรฐานทั่วไป ดังมีรายละเอียดแนบท้ายประกาศนี้

ทั้งนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๖ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๐

พลเอก

(ฉัตรชัย สาริกัลยะ)

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

มาตรฐานสินค้าเกษตร

พริก

1. ขอบข่าย

- 1.1 มาตรฐานสินค้าเกษตรนี้ ใช้กับพริกที่มีความเผ็ด (chilli pepper/hot pepper) ซึ่งได้มาจากพืชที่มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Capsicum* spp. วงศ์ Solanaceae พันธุ์ที่ผลิตเป็นการค้า ได้แก่ กลุ่มพริกผลใหญ่^{1/} และกลุ่มพริกผลเล็ก^{2/} ซึ่งผ่านการจัดเตรียมและบรรจุหีบห่อ เพื่อจำหน่ายในรูปผลิตผลสดแก่ผู้บริโภค
- 1.2 มาตรฐานสินค้าเกษตรนี้ ไม่รวมพริกหวาน (sweet pepper) และพริกที่ใช้แปรรูปในอุตสาหกรรม

2. คุณภาพ

2.1 ข้อกำหนดขั้นต่ำ

- 2.1.1 พริกทุกชั้นคุณภาพต้องเป็นไปตามข้อกำหนดดังต่อไปนี้ เว้นแต่จะมีข้อกำหนดเฉพาะของแต่ละชั้นคุณภาพและเกณฑ์ความคลาดเคลื่อนที่ยอมรับได้ตามที่ระบุไว้
- ก) เป็นพริกทั้งผลที่มีสภาพสมบูรณ์ อาจมีหรือไม่มีก้านและขั้วผลก็ได้ กรณีไม่มีก้านหรือขั้วผล บริเวณขั้วผลที่ถูกปลิดออกต้องสะอาดและไม่ฉีกขาด
- ข) สด
- ค) สภาพดี ไม่มีรอยชำหรือไม่เน่าเสียที่ทำให้ไม่เหมาะต่อการบริโภค
- ง) สะอาด ปราศจากสิ่งแปลกปลอมที่มองเห็นได้
- จ) ไม่มีศัตรูพืชที่มีผลกระทบต่อรูปลักษณะทั่วไป
- ฉ) ไม่มีความเสียหายจากศัตรูพืชที่มีผลกระทบต่อคุณภาพของเนื้อพริก
- ช) ไม่มีความชื้นที่ผิดปกติจากภายนอก ทั้งนี้ไม่รวมถึงหยดน้ำที่เกิดหลังจากนำพริกออกจากห้องเย็น

^{1/} กลุ่มพริกผลใหญ่ เป็นพริกที่มีเส้นผ่าศูนย์กลางผลประมาณ 1.0 เซนติเมตร (cm) – 4.0 cm เช่น พริกมัน พริกหนุ่ม พริกเหลือง พริกหยวก ซึ่งมีลักษณะแตกต่างกันในด้านรูปร่าง ขนาด ปลายผล สี ผิวผล รสชาติ ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับพันธุ์

^{2/} กลุ่มพริกผลเล็ก เป็นพริกที่มีเส้นผ่าศูนย์กลางผลประมาณ 0.3 cm – 1.5 cm ได้แก่ (1) พริกขี้หนูผลใหญ่ เช่น พริกจินดา พริกหัวเรือ พริกหัวสี่ทอน พริกยอดสน และ (2) พริกขี้หนูผลเล็ก เช่น พริกขี้หนูสวน พริกตุ่ม พริกขี้หนู ซึ่ง มีลักษณะแตกต่างกันในด้านรูปร่าง ขนาด ปลายผล สี ผิวผล รสชาติ ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับพันธุ์

ช) ไม่มีความเสียหายเนื่องจากอุณหภูมิต่ำ และ/หรืออุณหภูมิสูง
ณ) ไม่มีกลิ่น และ/หรือรสชาติที่ผิดปกติ

2.1.2 พริกต้องมีอายุการเก็บเกี่ยวที่เหมาะสม เพื่อให้อยู่ในสภาพที่ยอมรับได้เมื่อถึงปลายทาง ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับพันธุ์ ฤดูกาล แหล่งที่ปลูก หรือความต้องการของตลาด

2.2 การแบ่งชั้นคุณภาพ

พริกตามมาตรฐานสินค้าเกษตรนี้ แบ่งเป็น 3 ชั้นคุณภาพ ดังนี้

2.2.1 ชั้นพิเศษ (Extra class)

พริกในชั้นนี้ต้องมีคุณภาพดีที่สุด ลักษณะตรงตามพันธุ์ ไม่มีความผิดปกติด้านรูปทรงหรือตำหนิที่ผิว ในกรณีที่มีความผิดปกติหรือตำหนิต้องมองเห็นได้ไม่ชัดเจน และไม่มีผลกระทบต่อรูปลักษณะทั่วไป คุณภาพของเนื้อพริก คุณภาพระหว่างการเก็บรักษา และการจัดบรรจุในหีบห่อ

2.2.2 ชั้นหนึ่ง (Class I)

พริกในชั้นนี้ต้องมีคุณภาพดี ลักษณะตรงตามพันธุ์ อาจมีความผิดปกติหรือตำหนิได้เล็กน้อย ดังต่อไปนี้

ก) ความผิดปกติเล็กน้อยด้านรูปทรง

ข) ตำหนิเล็กน้อยที่ผิว เช่น ร่องรอยการทำลายของแมลงศัตรูพืช รอยขีดข่วน โดยขนาดของตำหนิที่ผิวโดยรวมต้องไม่เกิน 5% ของพื้นที่ผิวของพริก

ทั้งนี้ความผิดปกติหรือตำหนิดังกล่าวต้องไม่มีผลกระทบต่อรูปลักษณะทั่วไป คุณภาพของเนื้อพริก คุณภาพระหว่างการเก็บรักษา และการจัดบรรจุในหีบห่อ

2.2.3 ชั้นสอง (Class II)

พริกในชั้นนี้รวมพริกที่มีคุณภาพไม่เข้าชั้นที่สูงกว่า แต่มีคุณภาพตามข้อกำหนดขั้นต่ำที่กำหนด ในข้อ 2.1 พริกในชั้นนี้มีความผิดปกติหรือตำหนิได้ ดังต่อไปนี้

ก) ความผิดปกติด้านรูปทรง

ข) ตำหนิที่ผิว เช่น ร่องรอยการทำลายของแมลงศัตรูพืช รอยขีดข่วน โดยขนาดของตำหนิที่ผิวโดยรวมต้องไม่เกิน 10% ของพื้นที่ผิวของพริก

ทั้งนี้ความผิดปกติหรือตำหนิต้องไม่มีผลกระทบต่อคุณภาพของเนื้อพริก คุณภาพระหว่างการเก็บรักษา และการจัดบรรจุในหีบห่อ

3. การจัดขนาด

การจัดขนาดของพริกพิจารณาจากความยาวของผลไม่รวมก้านและขั้วผล ดังนี้

รหัสขนาด	ความยาวของผล (cm)
1	>16
2	>12-16
3	>8-12
4	>4-8
5	0.5-4

หมายเหตุ

การแบ่งชั้นคุณภาพ (ข้อ 2.2) และการจัดขนาด (ข้อ 3) ในมาตรฐานนี้ ใช้ในการพิจารณาทางการค้าโดยนำข้อกำหนดการแบ่งชั้นคุณภาพไปใช้ร่วมกับข้อกำหนดการจัดขนาด เพื่อกำหนดเป็นชั้นทางการค้า ซึ่งคู่ค้าอาจมีการเรียกชื่อชั้นทางการค้าที่แตกต่างกัน ขึ้นกับความต้องการของคู่ค้าหรือตามข้อกำหนดที่มีเนื่องมาจากฤดูกาล

4. เกณฑ์ความคลาดเคลื่อน

เกณฑ์ความคลาดเคลื่อนเรื่องคุณภาพและขนาดที่ยอมรับให้มีได้ในแต่ละหีบห่อ สำหรับพริกที่ไม่เป็นไปตามคุณภาพและขนาดที่ระบุไว้ มีดังนี้

4.1 เกณฑ์ความคลาดเคลื่อนเรื่องคุณภาพ

4.1.1 ชั้นพิเศษ (Extra class)

ความคลาดเคลื่อนไม่เกิน 5% โดยจำนวนหรือน้ำหนักของพริกที่มีคุณภาพไม่เป็นไปตามข้อกำหนดของชั้นพิเศษ (ข้อ 2.2.1) แต่เป็นไปตามคุณภาพของชั้นหนึ่ง (ข้อ 2.2.2) หรือคุณภาพยังอยู่ในเกณฑ์ความคลาดเคลื่อนของคุณภาพชั้นหนึ่ง (ข้อ 4.1.2)

4.1.2 ชั้นหนึ่ง (Class I)

ความคลาดเคลื่อนไม่เกิน 10% โดยจำนวนหรือน้ำหนักของพริกที่มีคุณภาพไม่เป็นไปตามข้อกำหนดของชั้นหนึ่ง (ข้อ 2.2.2) แต่เป็นไปตามคุณภาพของชั้นสอง (ข้อ 2.2.3) หรือคุณภาพยังอยู่ในเกณฑ์ความคลาดเคลื่อนของคุณภาพชั้นสอง (ข้อ 4.1.3)

4.1.3 ชั้นสอง (Class II)

ความคลาดเคลื่อนไม่เกิน 10% โดยจำนวนหรือน้ำหนักของพริกที่มีคุณภาพไม่เป็นไปตามข้อกำหนดของชั้นสอง (ข้อ 2.2.3) หรือไม่ได้ข้อกำหนดขั้นต่ำ (ข้อ 2.1) แต่ต้องไม่มีรอยชำรุดเสียหาย หรือมีลักษณะอื่นที่ไม่เหมาะสมสำหรับการบริโภค

4.2 เกณฑ์ความคลาดเคลื่อนเรื่องขนาด

พริกทุกระหัสขนาดมีพริกที่ขนาดใหญ่หรือเล็กกว่าอัตราหนึ่งรหัสขนาดปนมาได้ไม่เกิน 10% โดยจำนวนหรือน้ำหนักของพริก

5. การบรรจุหีบห่อ

5.1 ความสม่ำเสมอ

พริกที่บรรจุในแต่ละหีบห่อ ต้องมีความสม่ำเสมอทั้งในเรื่องพันธุ์ คุณภาพ ขนาด ระดับความแก่อ่อน และสี กรณีที่บรรจุพริกคละพันธุ์ และ/หรือคละสี ต้องมีความสม่ำเสมอในชั้นคุณภาพ และขนาดของแต่ละพันธุ์ และแหล่งกำเนิด

กรณีที่มีมองเห็นพริกจากภายนอกหีบห่อ พริกส่วนที่มองเห็นต้องเป็นตัวแทนของผลิตผลทั้งหมด

5.2 ภาชนะบรรจุ

ภาชนะบรรจุต้องสะอาด มีคุณสมบัติที่สามารถป้องกันไม่ให้เกิดความเสียหายต่อคุณภาพของพริก ทนทานต่อการขนส่ง และไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อน วัสดุที่ใช้ภายในภาชนะบรรจุต้องสะอาดและไม่มีสิ่งแปลกปลอม หากมีการใช้กระดาษหรือตราประทับที่มีข้อมูลทางการค้า ต้องใช้หมึกพิมพ์หรือกาวที่ไม่เป็นพิษ

6. การแสดงฉลากและเครื่องหมาย

6.1 ผลิตผลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค

ต้องมีข้อความแสดงรายละเอียดที่หีบห่อ สิ่งห่อหุ้ม หรือป้ายสินค้า โดยต้องมองเห็นได้ง่าย ชัดเจน ไม่หลุดลอก ไม่เป็นเท็จหรือหลอกลวงหรือที่อาจจะทำให้เข้าใจผิดเกี่ยวกับลักษณะของสินค้า อย่างน้อยดังต่อไปนี้

ก) ชื่อผลิตผล

ให้ระบุข้อความว่า “พริก” หากไม่สามารถมองเห็นจากภายนอก

ข) น้ำหนักสุทธิเป็นระบบเมตริก

ค) ชั้นคุณภาพ (ถ้ามี)

- ง) รหัสขนาด และ/หรือขนาด (ถ้ามี)
- จ) ระดับความเผ็ด (ถ้ามี) โดยสามารถใช้ข้อมูลอ้างอิงการจัดระดับความเผ็ดของพริกตามภาคผนวก ข
- ฉ) วัน เดือน ปีที่บรรจุ (ถ้ามี)
- ช) ข้อมูลผู้ผลิต ผู้บรรจุ ผู้จัดจำหน่าย ผู้นำเข้า หรือผู้ส่งออก
ให้ระบุชื่อและที่อยู่ของผู้ผลิต ผู้บรรจุ ผู้จัดจำหน่าย ผู้นำเข้า หรือผู้ส่งออก
- ซ) ประเทศที่เป็นแหล่งกำเนิด
ให้ระบุชื่อประเทศผู้ปลูก ยกเว้นกรณีที่ปลูกเพื่อจำหน่ายในประเทศ
- ฌ) ภาษา
กรณีผลิตเพื่อจำหน่ายในประเทศต้องใช้ข้อความเป็นภาษาไทยแต่จะมีภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้ กรณีผลิตเพื่อการส่งออกให้แสดงข้อความเป็นภาษาต่างประเทศได้

6.2 ผลผลิตที่ไม่ได้จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค

ต้องมีข้อความที่ระบุในเอกสารกำกับสินค้า ฉลาก หรือแสดงไว้ที่หีบห่อ โดยข้อความต้องมองเห็นได้ง่าย ชัดเจน ไม่หลุดลอก ไม่เป็นเท็จหรือหลอกลวงหรือที่อาจจะทำให้เข้าใจผิดเกี่ยวกับลักษณะของสินค้า อย่างน้อยดังต่อไปนี้

- ก) ชื่อผลผลิต
ให้ระบุข้อความว่า “พริก”
- ข) น้ำหนักสุทธิเป็นระบบเมตริก
- ค) ชั้นคุณภาพ (ถ้ามี)
- ง) รหัสขนาด และ/หรือขนาด (ถ้ามี)
- จ) ระดับความเผ็ด (ถ้ามี) โดยสามารถใช้ข้อมูลอ้างอิงการจัดระดับความเผ็ดของพริกตามภาคผนวก ข
- ฉ) วัน เดือน ปีที่บรรจุ (ถ้ามี)
- ช) ข้อมูลผู้ผลิต ผู้บรรจุ ผู้จัดจำหน่าย ผู้นำเข้า หรือผู้ส่งออก
ให้ระบุชื่อและที่อยู่ของผู้ผลิต ผู้บรรจุ ผู้จัดจำหน่าย ผู้นำเข้า หรือผู้ส่งออก
- ซ) ประเทศที่เป็นแหล่งกำเนิด
ให้ระบุชื่อประเทศผู้ปลูก ยกเว้นกรณีที่ปลูกเพื่อจำหน่ายในประเทศ
- ฌ) ภาษา
กรณีผลิตเพื่อจำหน่ายในประเทศต้องใช้ข้อความเป็นภาษาไทยแต่จะมีภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้ กรณีผลิตเพื่อการส่งออกให้แสดงข้อความเป็นภาษาต่างประเทศได้

6.3 เครื่องหมายรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตร

การแสดงเครื่องหมายรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตร ให้เป็นไปตามกฎกระทรวง เรื่อง กำหนดลักษณะของเครื่องหมาย การใช้เครื่องหมาย และการแสดงเครื่องหมายรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ.2553 และประกาศสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติที่เกี่ยวข้อง

7. สารปนเปื้อน

ปริมาณสารปนเปื้อนในพริกให้เป็นไปตามกฎหมายหรือข้อกำหนดของมาตรฐานสินค้าเกษตรที่เกี่ยวข้อง

8. สารพิษตกค้าง

ปริมาณสารพิษตกค้างในพริกให้เป็นไปตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง และ มกษ. 9002 มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง สารพิษตกค้าง: ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด และ มกษ. 9003 มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง สารพิษตกค้าง: ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุดที่ปนเปื้อนจากสาเหตุที่ไม่อาจหลีกเลี่ยงได้

9. สุขลักษณะ

9.1 การผลิตและการปฏิบัติต่อพริกในขั้นตอนต่างๆ รวมถึงการเก็บรักษา การบรรจุ และการขนส่ง ต้องปฏิบัติตามสุขลักษณะ เพื่อป้องกันการปนเปื้อนที่จะก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภค หรือได้รับการรับรองตาม มกษ. 2502 มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (Good Agricultural Practices: GAP) สำหรับพริก หรือ มกษ. 9001 มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับพืชอาหาร หรือมาตรฐาน GAP ที่เทียบเท่า

9.2 กรณีพริกที่มีการบรรจุในโรงคัดบรรจุ ต้องได้รับการรับรองตาม มกษ. 9035 มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงคัดบรรจุผักและผลไม้สด หรือมาตรฐานการปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิต (Good Manufacturing Practices: GMP) ที่เทียบเท่า

10. วิธีวิเคราะห์และชักตัวอย่าง

ให้เป็นไปตามกฎหมายหรือข้อกำหนดของมาตรฐานสินค้าเกษตรที่เกี่ยวข้อง

ภาคผนวก ก

ภาพแสดงตัวอย่างพริก



ก.1.1 พริกมันแดง



ก.1.2 พริกมันเขียว



ก.1.3 พริกหนุ่มขาว



ก.1.4 พริกหนุ่มเขียว



ก.1.5 พริกเหลือง



ก.1.6 พริกหยวก

ภาพที่ ก.1 ตัวอย่างพริกพันธุ์ที่ผลิตเป็นการค้า – กลุ่มพริกผลใหญ่

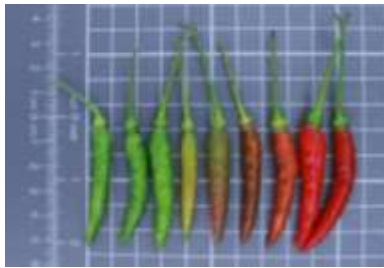


ก.2.1.1 พริกจินดา



ก.2.1.2 พริกหัวเรือ

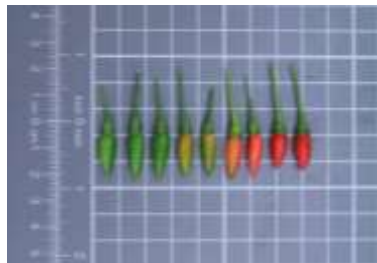
ก.2.1 พริกชี้หนุผลใหญ่



ก.2.2.1 พริกชี้หนุสวน



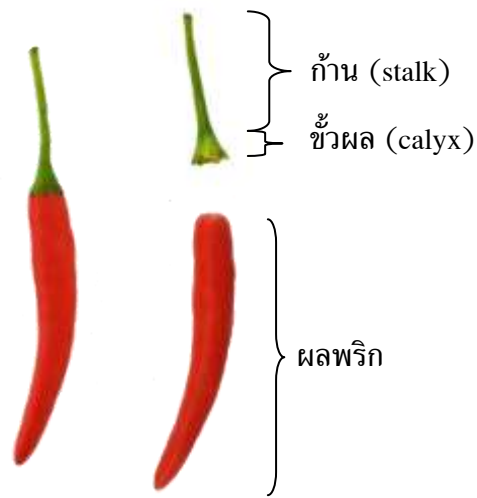
ก.2.2.2 พริกตุ้ม



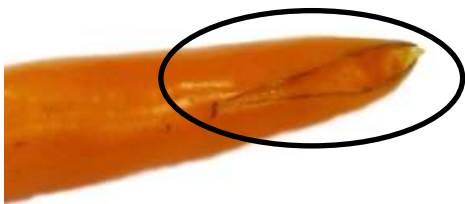
ก.2.2.3 พริกขี้หนู

ก.2.2 พริกชี้หนุผลเล็ก

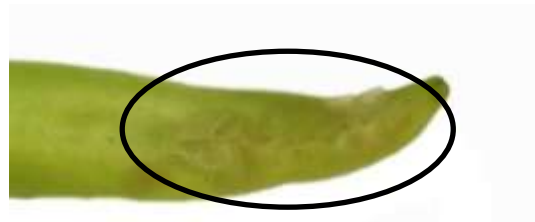
ภาพที่ ก.2 ตัวอย่างพริกพันธุ์ที่ผลิตเป็นการค้า – กลุ่มพริกผลเล็ก



ภาพที่ ก.3 ส่วนของผลพริก ช่อดอก และก้าน (ข้อ 2.1.1 ก))



ก.4.1 รอยแตก



ก.4.2 รอยขีด



ก.4.3 ความเสียหายจากศัตรูพืช (แมลงทำลาย)



ก.4.4 ความเสียหายจากศัตรูพืช (โรคน้ำแตรหรือโรคน้ำค้าง)

ภาพที่ ก.4 ตัวอย่างพริกที่ไม่ผ่านเกณฑ์ข้อกำหนดขั้นต่ำ (ข้อ 2.1.1)



ก.5.1 พริกที่ไม่มีความผิดปกติด้านรูปทรง
(ชั้นพิเศษ)



ก.5.2 พริกที่มีความผิดปกติด้านรูปทรง
เล็กน้อย (ชั้นหนึ่ง)



ก.5.3 พริกที่มีความผิดปกติด้านรูปทรง (ชั้นสอง)

ภาพที่ ก.5 ตัวอย่างพริกที่มีความผิดปกติด้านรูปทรงที่ผ่านข้อกำหนด
(ข้อ 2.2.1, 2.2.2 และ 2.2.3)

ภาคผนวก ข

ระดับความเผ็ดของพริก

การจัดระดับความเผ็ดของพริก มีดังนี้

ระดับความเผ็ด	ความเผ็ดในหน่วย Scoville heat units (SHU)	ปริมาณแคปไซซินอยด์ (Total capsaicinoids) ($\mu\text{g/g}$ dry weight)
เผ็ดน้อยมาก (very mild)	100-899	7 - 59
เผ็ดน้อย (mild)	900 - 1,999	60 - 133
เผ็ดปานกลาง (medium)	2,000 - 19,999	134 - 1,333
เผ็ดมาก (hot)	20,000 - 49,999	1,334 - 3,333
เผ็ดสูง (very hot)	50,000-100,000	3,334 - 6,600
เผ็ดสูงมาก (extra hot)	> 100,000	> 6,600

หมายเหตุ

1. หน่วย 15 Scoville heat units เท่ากับ 1 $\mu\text{g/g}$ dry weight

2. ที่มาของข้อมูล ดัดแปลงมาจาก

ดร.อุทัย วิชัย และคณะ. 2555. รายงานฉบับสมบูรณ์ โครงการศึกษาปริมาณสาร Capsaicinoids, Capsiate, Capsanthin, Beta-carotene, Fatty acid และ VOC ในพริกที่ปลูกในประเทศไทยเพื่อเป็นข้อมูลโภชนาการและการนำไปใช้ประโยชน์. 235 หน้า.

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ ร่วมกับศูนย์วิจัยและพัฒนาพืชผักเขตร้อน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กำแพงแสน. 2557. รายงานฉบับสมบูรณ์ โครงการศึกษาความเผ็ดของพริกเพื่อการค้า. 73 หน้า.