



ประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์
เรื่อง แก้ไขชื่อมาตรฐานสินค้าเกษตร ที่เป็นมาตรฐานทั่วไป
ตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ.๒๕๕๑

โดยที่มาตรา ๗๔ แห่งพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ.๒๕๕๑ ได้บัญญัติให้มาตรฐานสินค้าเกษตรที่คณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติได้ประกาศในราชกิจจานุเบกษาอยู่ก่อนวันที่พระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ.๒๕๕๑ ใช้บังคับ ให้ถือว่าเป็นมาตรฐานทั่วไปตามพระราชบัญญัตินี้

คณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตร ในคราวประชุม ครั้งที่ ๑/๒๕๕๑ เมื่อวันที่ ๑๓ พฤศจิกายน ๒๕๕๑ ได้มีมติเห็นชอบให้แก้ไขชื่อมาตรฐานสินค้าเกษตรดังกล่าว ดังนั้น อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ ประกอบมาตรา ๗ (๒) และ (๓) แห่งพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ.๒๕๕๑ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ จึงให้แก้ไขชื่อมาตรฐานสินค้าเกษตร ที่เป็นมาตรฐานทั่วไป รวม ๑๒๔ รายการ โดยมีรายละเอียดตามบัญชีแนบท้ายประกาศนี้ ดังต่อไปนี้

๑. แก้ไขชื่อจาก “มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ” เป็น “มาตรฐานสินค้าเกษตร”
๒. แก้ไขชื่อย่อจาก “มกอช.” เป็น “มกช.”

ประกาศ ณ วันที่ ๒ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๕๒

(นายธีระ วงศ์สมุทร)

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

สำเนาถูกต้อง

ศิริฉวี ๒.๑๕๓๖

(นางจิระพันธ์ ช.เจริญยิ่ง)

นักจัดการงานทั่วไป ระดับชำนาญการ



มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

มกอช. 1508-2551

THAI AGRICULTURAL COMMODITY AND FOOD STANDARD

TACFS 1508-2008

กระเทียม

GARLIC

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ICS 67.080.20

ISBN XXX-XXX-XXX-X



มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

มกอช. 1508-2551

THAI AGRICULTURAL COMMODITY AND FOOD STANDARD

TACFS 1508-2008

กระเทียม

GARLIC

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

50 ถนนพหลโยธิน เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900

โทรศัพท์ 0 2561 2277 โทรสาร 0 2561 3357

www.acfs.go.th

ประกาศในราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม 125 ตอนพิเศษ 139 ง

วันที่ 18 สิงหาคม พุทธศักราช 2551

คณะกรรมการเฉพาะกิจพิจารณาร่างมาตรฐานพืชผัก เรื่อง กระเทียม

- | | | |
|-----|--|---|
| 1. | อธิบดีกรมวิชาการเกษตร หรือผู้แทน
(นายสุชาติ วิจิตรานนท์
แทนอธิบดีกรมวิชาการเกษตร) | ประธานอนุกรรมการ |
| 2. | ผู้แทนกรมส่งเสริมการเกษตร
(นางอรสา ดิสถาพร) | อนุกรรมการ |
| 3. | ผู้แทนกรมส่งเสริมสหกรณ์
(นายพัสนธิ วสีวีร์สิวี
นายสุวิศิษฐ์ โชติพุทธิกุล) | อนุกรรมการ |
| 4. | ผู้แทนสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
(นางอรทัย ศิลปนาพร
นางวรรณช กิจสุขจิต) | อนุกรรมการ |
| 5. | ผู้แทนสถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร
(นางพิศวาท บั้วรา) | อนุกรรมการ |
| 6. | ผู้แทนคณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
(นางสาวปริยานุช จุลกะ) | อนุกรรมการ |
| 7. | ผู้แทนสภาหอการค้าแห่งประเทศไทย | อนุกรรมการ |
| 8. | ผู้แทนสมาคมพืชสวนแห่งประเทศไทย
(นายสุรพงษ์ โกสิยะจินดา) | อนุกรรมการ |
| 9. | ผู้แทนสมาคมผู้ผลิตอาหารสำเร็จรูป
(นายสุนทร วัฒนาพร
นางสาววนิดา เขียรสรระน้อย) | อนุกรรมการ |
| 10. | ผู้แทนสมาคมผู้ประกอบการพืช ผักผลไม้ไทย
(นายปฐม แทนขำ) | อนุกรรมการ |
| 11. | ผู้ทรงคุณวุฒิ ผู้แทนเกษตรกร หรือผู้แทนภาคเอกชน (เฉพาะคราวประชุม)
(รองศาสตราจารย์ณรงค์ สิงห์บุระอุตม
นายคณิต ลิขิตวิทยาวุฒิ
นายยิ่งภัทร วนากมล | อนุกรรมการ
ผู้ทรงคุณวุฒิด้านโรคพืช
ผู้ทรงคุณวุฒิด้านเศรษฐกิจผลิตผล
ผู้แทนภาคเกษตรกร) |

12. ผู้แทนสำนักมาตรฐานสินค้าและระบบคุณภาพ
สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
(นางสาวนลินทิพย์ เพณี) อนุกรรมการและเลขานุการ

13. ผู้แทนสำนักมาตรฐานสินค้าและระบบคุณภาพ
สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
(นางสาวญาณีนสิริ ถิ่นนคร) อนุกรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

กระเทียมเป็นสินค้าเกษตรที่ประเทศไทยมีศักยภาพในการผลิตและการส่งออก การกำหนดมาตรฐานกระเทียม จึงมีความสำคัญที่จะช่วยส่งเสริมพัฒนาคุณภาพในการผลิตให้ได้มาตรฐาน เพื่อให้ผลิตผลกระเทียมมีมาตรฐานทั้งด้านคุณภาพและความปลอดภัย สร้างความน่าเชื่อถือให้เป็นที่ยอมรับทั้งในประเทศและการค้าระหว่างประเทศ เพื่อคุ้มครองความปลอดภัยของผู้บริโภค รวมทั้งส่งเสริมการส่งออกสินค้าเกษตรของไทย กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ จึงเห็นสมควรจัดทำมาตรฐานกระเทียมขึ้น

มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาตินี้ กำหนดขึ้นโดยอาศัยข้อมูลจากผลการศึกษาค้นคว้าวิจัยระดับชาติเกี่ยวกับคุณลักษณะสำคัญที่ใช้เป็นเกณฑ์ในการบ่งชี้คุณภาพ การแบ่งชั้นคุณภาพ และการกำหนดรหัสขนาดกระเทียม ของสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ ซึ่งได้รับความร่วมมือการดำเนินงานจากคณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาตินี้ กำหนดขึ้นโดยใช้เอกสารต่อไปนี้เป็นแนวทาง

UNECE. 1998. The UNECE Standard for Garlic (UNECE STANDARD FFV-18). The United Nations Economic Commission for Europe.



ประกาศคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
เรื่อง กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ : กระเทียม

พ.ศ. 2551

ด้วยคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติในการประชุมครั้งที่ 1/2551 เมื่อวันที่ 11 สิงหาคม 2551 มีมติเห็นชอบให้กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง กระเทียม เพื่อพัฒนาการผลิตสินค้าเกษตรและอาหารที่ปลอดภัยและได้มาตรฐาน

ดังนั้น อาศัยอำนาจของคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ ซึ่งแต่งตั้งโดยมติคณะรัฐมนตรี เมื่อวันที่ 5 สิงหาคม 2551 จึงออกประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง กระเทียม ไว้ใช้เป็นมาตรฐานสมัครใจ ดังมีรายละเอียดแนบท้ายประกาศนี้

ประกาศ ณ วันที่ 14 สิงหาคม พ.ศ. 2551

(นายสมศักดิ์ ปริศนานันท์กุล)

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์
ประธานคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

กระเทียม

1 ขอบข่าย

มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาตินี้ครอบคลุมกระเทียม (garlic) พันธุ์ที่ผลิตเป็นการค้าที่มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Allium sativum* L. อยู่ในวงศ์ Alliaceae ซึ่งจำหน่ายในรูปกระเทียมแห้ง^{1/} มีการจัดเตรียมพร้อมจำหน่ายเพื่อการบริโภค ทั้งนี้ ไม่รวมกระเทียมที่ใช้สำหรับการแปรรูปในอุตสาหกรรม

กระเทียมตามมาตรฐานนี้ แบ่งออกเป็น 2 รูปแบบ ได้แก่

- (1) กระเทียมหัว
- (2) กระเทียมกลีบ

2 คุณภาพ

2.1 คุณภาพขั้นต่ำ

2.1.1 กระเทียมทุกชั้นคุณภาพ ต้องมีคุณภาพดังต่อไปนี้ เว้นแต่จะมีข้อกำหนดเฉพาะของแต่ละชั้น และเกณฑ์ความคลาดเคลื่อนที่ยอมให้มีได้ตามที่ระบุไว้

- (1) กรณีกระเทียมหัว ต้องคงสภาพเป็นหัว มีเปลือกหุ้ม ในกรณีที่เป็นกระเทียมกลีบต้องมีเปลือกหุ้มสมบูรณ์
- (2) มีสภาพสมบูรณ์ เนื้อแน่น^{2/}
- (3) ไม่งอก
- (4) ไม่เน่าเสีย หรือเสื่อมสภาพ ซึ่งทำให้ไม่เหมาะสมต่อการบริโภค
- (5) ปลายกลีบไม่มีดิ่งที่ยาวผิดปกติ
- (6) สะอาด และปราศจากสิ่งแปลกปลอมที่สามารถมองเห็นได้
- (7) ไม่มีศัตรูพืชที่มีผลกระทบต่อลักษณะทั่วไปของผลิตผล
- (8) ไม่มีความเสียหายของผลิตผลเนื่องจากศัตรูพืช

^{1/} สังเกตได้จากเปลือกนอก และเปลือกหุ้มกลีบทั้งหมดแห้ง

^{2/} เนื้อกระเทียมมีความเต่งตึง ไม่เหี่ยว หรือยุบ

- (9) ไม่มีความชื้นที่ผิดปกติจากภายนอก ยกเว้นหยดน้ำที่เกิดหลังจากการนำออกจากห้องเย็น
- (10) ไม่มีความเสียหายอันเนื่องมาจากอุณหภูมิสูง และ/หรือ อุณหภูมิต่ำ
- (11) ไม่มีกลิ่นแปลกปลอม และ/หรือ รสชาติที่ผิดปกติ

2.1.2 กระเทียมต้องมีความแก่ได้ที่ เหมาะสมกับพันธุ์และพื้นที่ปลูก ต้องได้รับการเก็บเกี่ยว การจัดการ หลังการเก็บเกี่ยว การบรรจุและการขนส่งอย่างระมัดระวัง เพื่อให้อยู่ในสภาพที่ยอมรับได้เมื่อถึงปลายทาง

2.2 การแบ่งชั้นคุณภาพ

กระเทียมตามมาตรฐานนี้ แบ่งเป็น 3 ชั้นคุณภาพ ดังนี้

2.2.1 ชั้นพิเศษ (extra class)

กระเทียมในชั้นนี้ต้องมีคุณภาพดีที่สุด มีลักษณะตรงตามพันธุ์ โดย

- (1) กระเทียมหัว
 - ไม่มีกลีบหลุด
 - กลีบกระเทียมเกาะกันแน่น
 - เปลือกด้านนอกสมบูรณ์ ไม่มีขีดขาด
 - ตัดรากชัดเจน แต่ต้องไม่ทำให้เกิดความเสียหายหรือบาดแผลที่ฐาน
- (2) กระเทียมกลีบ
 - รูปทรงสม่ำเสมอ

ทั้งนี้ กระเทียมในข้อ (1) และข้อ (2) ต้องไม่มีตำหนิ ในกรณีที่มีตำหนิต้องเป็นตำหนิผิวเปลือกเล็กน้อยที่ไม่สามารถมองเห็นได้ชัดเจน โดยไม่มีผลต่อลักษณะทั่วไปของผลิตผล คุณภาพผลิตผล คุณภาพการเก็บรักษา และการจัดเรียงเสนอในภาชนะบรรจุ

2.2.2 ชั้นหนึ่ง (class I)

กระเทียมในชั้นนี้มีคุณภาพดี มีลักษณะตรงตามพันธุ์ โดย

- (1) กระเทียมหัว
 - ไม่มีกลีบหลุด
 - กลีบเกาะกันค่อนข้างแน่น
 - เปลือกด้านนอกอาจฉีกขาดเล็กน้อย
 - ความยาวรากไม่เกิน 0.5 cm

(2) กระทบกลับ

- อาจมีรูปทรงไม่สม่ำเสมอ

ทั้งนี้ กระทบในข้อ (1) และข้อ (2) มีตำหนิได้เล็กน้อย โดยตำหนิดังกล่าวต้องไม่มีผลต่อลักษณะทั่วไปของผลิตผล คุณภาพผลิตผล คุณภาพการเก็บรักษา และการจัดเรียงเสนอในภาชนะบรรจุ และไม่มีผลกระทบต่อคุณภาพเนื้อกระทบ

2.2.3 ชั้นสอง (class II)

กระทบในชั้นนี้ ใช้สำหรับกระทบหัว ซึ่งรวมกระทบที่มีคุณภาพไม่เข้าชั้นที่สูงกว่า แต่มีคุณภาพชั้นต่ำตามที่กำหนดในข้อ 2.1 โดยอาจมีตำหนิได้ ดังนี้

- การฉีกขาดของผิวเปลือกด้านนอก หรือบางส่วนของเปลือกนอกหายไป
- รอยแผลที่สมานแล้ว หรือแผลถลอกเล็กน้อย
- รูปทรงอาจต่างจากปกติได้
- กลีบกระทบอาจหายไปได้ ไม่เกิน 2 กลีบต่อหัว

โดยกระทบยังคงลักษณะที่สำคัญในด้านคุณภาพผลิตผล คุณภาพการเก็บรักษา และการจัดเรียงเสนอในภาชนะบรรจุ

3 ขนาด

3.1 ขนาดของกระทบหัว พิจารณาจากเส้นผ่าศูนย์กลางของหัว โดยวัดจากความยาวเส้นผ่าศูนย์กลาง ณ ส่วนที่กว้างที่สุดของกระทบ ดังนี้

ตารางที่ 1 ขนาดของกระทบหัว

(ข้อ 3.1)

รหัสขนาด	เส้นผ่าศูนย์กลาง (cm)
1	> 3.5
2	> 3.0 ถึง 3.5
3	> 2.5 ถึง 3.0
4	1.5 ถึง 2.5
5	< 1.5

3.2 ขนาดของกระเทียมกลีบ พิจารณาจากน้ำหนักต่อกลีบ หรือจำนวนกลีบต่อ 100 g อย่างไม่อย่างหนึ่ง ดังนี้

ตารางที่ 2 ขนาดของกระเทียมกลีบ
(ข้อ 3.2)

รหัสขนาด	น้ำหนักต่อกลีบ (g)	จำนวนกลีบต่อ 100 g
1	> 3.0	≤ 30
2	2.0 ถึง 3.0	> 30 ถึง 50
3	< 2.0 ถึง 1.0	> 50 ถึง 100
4	< 1.0	> 100

การแบ่งชั้นคุณภาพและข้อกำหนดเรื่องขนาดในมาตรฐานนี้ สามารถนำไปใช้พิจารณาในทางการค้า โดยนำข้อกำหนดการแบ่งชั้นคุณภาพไปใช้ร่วมกับข้อกำหนดเรื่องขนาด เพื่อกำหนดเป็นชั้นทางการค้า ซึ่งคู่ค้าอาจมีการเรียกชื่อชั้นทางการค้าที่แตกต่างกันขึ้นกับความต้องการของคู่ค้าหรือตามข้อจำกัดที่มีเนื่องมาจากฤดูกาล

4 เกณฑ์ความคลาดเคลื่อน

เกณฑ์ความคลาดเคลื่อนเรื่องคุณภาพและขนาดที่ยอมรับได้ในแต่ละภาชนะบรรจุ สำหรับผลิตผลที่ไม่เข้าชั้นที่ระบุไว้มีดังนี้

4.1 เกณฑ์ความคลาดเคลื่อนเรื่องคุณภาพ

4.1.1 ชั้นพิเศษ (extra class)

ไม่เกิน 10% โดยจำนวนหรือน้ำหนักของกระเทียมที่มีคุณภาพไม่เป็นไปตามข้อกำหนดของชั้นพิเศษ แต่เป็นไปตามคุณภาพชั้นหนึ่ง หรือคุณภาพยังอยู่ในเกณฑ์ความคลาดเคลื่อนของคุณภาพชั้นหนึ่ง

4.1.2 ชั้นหนึ่ง (class I)

ไม่เกิน 10% โดยจำนวนหรือน้ำหนักของกระเทียมที่มีคุณภาพไม่เป็นไปตามข้อกำหนดของชั้นหนึ่ง แต่เป็นไปตามคุณภาพชั้นสอง หรือคุณภาพยังอยู่ในเกณฑ์ความคลาดเคลื่อนของคุณภาพชั้นสอง

4.1.3 ชั้นสอง (class II)

มีกระเทียมที่มีคุณภาพไม่เป็นไปตามข้อกำหนดของชั้นสอง หรือไม่ได้คุณภาพขั้นต่ำ ไม่เกิน 15% โดยจำนวนหรือน้ำหนักของกระเทียม แต่ต้องไม่มีกระเทียมที่ไม่เหมาะสมต่อการบริโภค

4.2 เกณฑ์ความคลาดเคลื่อนเรื่องขนาด

กระเทียมทุกรหัสขนาด มีกระเทียมขนาดใหญ่หรือเล็กกว่าชั้นถัดไปหนึ่งชั้นปนมาได้ไม่เกิน 10% โดยจำนวนหรือน้ำหนักของกระเทียม

5 การบรรจุและการจัดเรียงเสนอ

5.1 ความสม่ำเสมอ

กระเทียมที่บรรจุในแต่ละภาชนะบรรจุ ต้องมีความสม่ำเสมอ ทั้งในเรื่องของพันธุ์ คุณภาพ ขนาด และสี กรณีที่มองเห็นจากภายนอกภาชนะบรรจุ กระเทียมในส่วนที่มองเห็นต้องเป็นตัวแทนของผลิตภัณฑ์ทั้งหมด

5.2 การบรรจุ

ต้องบรรจุกระเทียมในลักษณะที่สามารถเก็บรักษากระเทียมได้เป็นอย่างดี วัสดุที่ใช้ภายในภาชนะบรรจุ ต้องสะอาด และมีคุณภาพ สามารถป้องกันความเสียหายที่จะมีผลกระทบต่อคุณภาพของกระเทียม หากมีการใช้วัสดุ โดยเฉพาะกระดาษหรือตราประทับที่มีข้อกำหนดทางการค้าสามารถทำได้ หากการพิมพ์หรือการแสดงผลการใช้หมึกพิมพ์หรือกาวที่ไม่เป็นพิษ

5.3 รายละเอียดของภาชนะบรรจุ

ภาชนะบรรจุต้องมีคุณภาพ ถูกสุขลักษณะ มีการถ่ายเทอากาศที่ดี ไม่มีกลิ่นและสิ่งแปลกปลอม และมีคุณสมบัติทนทานต่อการขนส่ง และรักษาคุณภาพกระเทียมได้

5.4 การจัดเรียงเสนอ

กระเทียมมีการจัดเสนอในรูปแบบใดรูปแบบหนึ่ง ดังต่อไปนี้

5.4.1 กระเทียมหัว มี 2 แบบ ดังนี้

- (1) แบบหัวเดี่ยว โดยกระเทียมที่ตัดแต่งราก และใบแล้ว มีความยาวใบไม่เกิน 1 cm ทั้งนี้อาจเปลี่ยนแปลงได้ตามข้อกำหนดของคู่ค้า
- (2) แบบมัด โดยนำกระเทียมมามัดรวมกัน และมีการตัดแต่งราก

5.4.2 กระเทียมกลีบ

6 เครื่องหมายและฉลาก

6.1 ภาชนะบรรจุสำหรับผู้บริโภค

อย่างน้อย ต้องมีข้อความแสดงรายละเอียดที่ภาชนะบรรจุกระเทียมให้เห็นได้ง่าย ชัดเจน ไม่เป็นเท็จหรือหลอกลวง ดังต่อไปนี้

(1) ประเภทของผลิตภัณฑ์

ให้ระบุข้อความว่า “กระเทียม” และ/หรือ “ชื่อพันธุ์กระเทียม”

(2) น้ำหนักสุทธิเป็นกรัม หรือกิโลกรัม

(3) ข้อมูลผู้ผลิตและผู้จำหน่าย

ให้ระบุชื่อและที่ตั้งของสถานที่ผลิต หรือแบ่งบรรจุ หรือจัดจำหน่าย ทั้งนี้อาจแสดงชื่อและที่ตั้งสำนักงานใหญ่ของผู้ผลิต หรือผู้แบ่งบรรจุก็ได้ กรณีกระเทียมนำเข้าให้ระบุชื่อและที่ตั้งของผู้นำเข้า

(4) ข้อมูลแหล่งผลิต

ให้ระบุประเทศผู้ผลิต ยกเว้นกรณีกระเทียมที่ผลิตเพื่อจำหน่ายในประเทศ

(5) ภาษา

กรณีผลิตเพื่อจำหน่ายในประเทศต้องใช้ข้อความเป็นภาษาไทย กรณีผลิตเพื่อการส่งออกให้แสดงข้อความเป็นภาษาต่างประเทศได้

6.2 ภาชนะบรรจุสำหรับขายส่ง

แต่ละภาชนะบรรจุ ต้องมีข้อความที่ระบุในเอกสารกำกับสินค้า ฉลาก หรือแสดงไว้ที่ภาชนะบรรจุ โดยข้อความต้องอ่านได้ชัดเจน ไม่หลุดลอก ไม่เป็นเท็จหรือหลอกลวง โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

(1) ประเภทของผลิตภัณฑ์

ให้ระบุข้อความว่า “กระเทียม” และ/หรือ “ชื่อพันธุ์กระเทียม”

(2) ชั้นคุณภาพ

(3) รหัสขนาด ในกรณีที่มีการคัดขนาด

(4) น้ำหนักสุทธิเป็นกรัม หรือกิโลกรัม

(5) ข้อมูลผู้ผลิตและผู้จำหน่าย

ให้ระบุชื่อและที่ตั้งของสถานที่ผลิต หรือแบ่งบรรจุ หรือจัดจำหน่าย หรือหมายเลขรหัสขนาดสินค้า (ถ้ามี) ทั้งนี้อาจแสดงชื่อและที่ตั้งสำนักงานใหญ่ของผู้ผลิต หรือผู้แบ่งบรรจุก็ได้ กรณีกระเทียมนำเข้าให้ระบุชื่อและที่ตั้งของผู้นำเข้า

(6) ข้อมูลแหล่งผลิต

ให้ระบุประเทศผู้ผลิต หรือพื้นที่ผลิต ยกเว้นกรณีกระเทียมที่ผลิตเพื่อจำหน่ายในประเทศ

(7) ภาษา

กรณีผลิตเพื่อจำหน่ายในประเทศต้องใช้ข้อความเป็นภาษาไทย กรณีผลิตเพื่อส่งออกให้แสดงข้อความเป็นภาษาต่างประเทศได้

6.3 การแสดงเครื่องหมายรับรองคุณภาพ

การแสดงเครื่องหมายรับรองคุณภาพตามมาตรฐานนี้ ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่คณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรกำหนด

7 สารปนเปื้อน

ให้เป็นไปตามข้อกำหนดในกฎหมายที่เกี่ยวข้อง และข้อกำหนดของมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง สารปนเปื้อน

8 สารพิษตกค้าง

ให้เป็นไปตามข้อกำหนดในกฎหมายที่เกี่ยวข้อง และข้อกำหนดของ มกอช. 9002 มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง สารพิษตกค้าง: ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด และ มกอช. 9003 มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง สารพิษตกค้าง: ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุดที่ปนเปื้อนจากสาเหตุที่ไม่อาจหลีกเลี่ยงได้

9 สุขลักษณะ

การเก็บเกี่ยว การปฏิบัติต่อกระเทียมในขั้นตอนต่าง ๆ รวมถึงการเก็บรักษา การบรรจุ และการขนส่ง ต้องปฏิบัติอย่างถูกสุขลักษณะ เพื่อป้องกันการปนเปื้อนที่จะก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภค

10 วิธีวิเคราะห์และชักตัวอย่าง

ให้เป็นไปตามข้อกำหนดในกฎหมายที่เกี่ยวข้อง และข้อกำหนดของมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง วิธีวิเคราะห์และชักตัวอย่าง

ภาคผนวก ก

ภาพแสดงกระเทียม



ภาพ ก.1 กระเทียมหัว (แบบหัวเดี่ยว) และกระเทียมกลีบ



ภาพ ก.2 กระเทียมหัว (แบบมัด)

ภาคผนวก ข

หน่วย

หน่วยและสัญลักษณ์ที่ใช้ในมาตรฐานนี้ และหน่วย SI (International System of Units หรือ *Le Système International d' Unités*) ที่ยอมรับให้ใช้ได้ มีดังนี้

รายการ	ชื่อหน่วย	สัญลักษณ์หน่วย
น้ำหนัก	กรัม (gram)	g
ความยาว	เซนติเมตร (centimeter)	cm