



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. 2-2546

THAI AGRICULTURAL COMMODITY AND FOOD STANDARD

TACFS 2-2003

มังคุด

MANGOSTEENS

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ICS 67.080.01

ISBN 974-403-187-5



มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

มกอช. 2 - 2546

THAI AGRICULTURAL COMMODITY AND FOOD STANDARD

TACFS 2 - 2003

มังคุด

MANGOSTEENS

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ถนนราชดำเนินนอก เขตพระนคร กรุงเทพฯ 10200

โทรศัพท์ 0 2281 5955 www.acfs.go.th

ประกาศในราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศทั่วไป เล่ม 120 ตอนพิเศษ 145 ง

วันที่ 19 ธันวาคม พุทธศักราช 2546

คณะกรรมการร่างมาตรฐาน ทูเรียน มังคุด เงาะ ลองกอง

1. ประธานคณะกรรมการ
นายสุวัฒน์ จันทรปรณิก กรมวิชาการเกษตร
2. ผู้แทนกรมการค้าต่างประเทศ
นายศุภวัฒน์ รุ่งสาคร
นายศักดิ์สิทธิ์ เอกอธิตมกิจ
3. ผู้แทนกรมการค้าภายใน
4. ผู้แทนกรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ
นางสาวณิชา โหมาศวีน
5. ผู้แทนกรมส่งเสริมสหกรณ์
นางลาวัญญา อินทชาติ
นางสาวอัญญา สารกุล
6. ผู้แทนสำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร
นางสมคิด เชื้อนธรรม
นางสาวราตรี เม่นประเสริฐ
7. ผู้แทนสำนักวิจัยพัฒนาการอารักขาพืช กรมวิชาการเกษตร
นางศรีสุรางค์ ลิขิตเอกราช
8. ผู้แทนสำนักวิจัยพัฒนาปัจจัยการผลิตทางการเกษตร กรมวิชาการเกษตร
นางจันทร์ทิพย์ อ่างศรีสกุล
9. ผู้แทนสำนักวิจัยและพัฒนาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวและแปรรูป ผลผลิตเกษตร กรมวิชาการเกษตร
10. ผู้แทนศูนย์วิจัยพืชสวนจันทบุรี กรมวิชาการเกษตร
นางสาวเสริมสุข สลักเพ็ชร์
11. ผู้แทนสำนักพัฒนาคุณภาพสินค้าเกษตร กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ
นายศิลป์ชัย ยุติรัตน์
นายอติ ปั่นเปล่ง
12. ผู้แทนสำนักมาตรฐานสินค้าและระบบคุณภาพ สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
นางสาวเมทนี สุคนธ์รักษ์
13. ผู้แทนคณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
14. ผู้แทนคณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์
15. ผู้แทนสำนักเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์
16. ผู้แทนกลุ่มอุตสาหกรรมอาหาร สภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย
17. ผู้แทนสมาคมผู้ผลิตอาหารสำเร็จรูป
นายวิชาชาญ บุญสมบูรณ์
18. ผู้แทนสมาพันธ์ชาวสวนผลไม้ภาคตะวันออก

19. ผู้แทนส่วนส่งเสริมการผลิตไม้ผล ไม้ยืนต้น และยางพารา กรมส่งเสริมการเกษตร
นางวันทนา บัวทรัพย์
20. นายจรัสแท้ ศิริพานิช
21. นายสุรพงษ์ โกสิยะจินดา
22. ผู้ทรงคุณวุฒิ
นางสาวฉอ้อน พันธุ์
นายสมบูรณ์ แจ่มวาที
นายมนตรี วงศ์รักพานิช
- ผู้แทนเกษตรกรจังหวัดระยอง
ผู้แทนเกษตรกรจังหวัดจันทบุรี
ผู้อำนวยการส่วนไม้ผล ไม้ยืนต้น และยางพารา
กรมส่งเสริมการเกษตร
23. ผู้แทนสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
นางอรทัย ศิลปภาพร
- คณะทำงานและเลขานุการ
24. ผู้แทนสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
นางเสาวณีย์ อภิฤฎยานุวัฒน์
- คณะทำงานและผู้ช่วยเลขานุการ
25. ผู้แทนกรมวิชาการเกษตร
- คณะทำงานและผู้ช่วยเลขานุการ

มังคุดเป็นสินค้าเกษตรที่ประเทศไทยเป็นประเทศผู้ผลิตและส่งออกที่สำคัญของโลก ดังนั้นเพื่อให้มังคุดของไทยเป็นที่ยอมรับในระดับชาติและระดับสากล เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภคและส่งเสริมการส่งออก กระทรวงเกษตรและสหกรณ์จึงเห็นสมควรจัดทำมาตรฐานมังคุด

มาตรฐานนี้กำหนดขึ้นโดยอาศัยข้อมูลจากเอกสารต่อไปนี้เป็นแนวทาง

สำนักมาตรฐานและตรวจสอบสินค้าเกษตร.2544. ประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่องมาตรฐานมังคุดของประเทศไทย พ.ศ.2544 ประกาศ ณ วันที่ 12 มีนาคม 2544

FAO/WHO. 1997. Codex Alimentarius Volume 5B. Fresh Fruit and Vegetables , CODEX STANDARD FOR MANGOSTEENS (CODEX STAN 204-1997). Joint FAO/WHO Food Standard Programme, FAO, Rome. 5 p.



ประกาศคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
เรื่อง กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ : มังคุด

โดยที่เป็นการสมควรกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง มังคุด เพื่อเป็นประโยชน์ต่อการปรับปรุงคุณภาพ การอำนวยความสะดวกทางการค้า และการคุ้มครองผู้บริโภค ดังนั้นคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติจึงออกประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง มังคุด ไว้ใช้เป็นมาตรฐานสมัครใจ ดังมีรายละเอียดแนบท้ายประกาศนี้

ประกาศ ณ วันที่ 6 พฤศจิกายน พ.ศ.2546


6 Nov 46
(นายสรอรรถ กลิ่นประทุม)

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์
ประธานกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

มังคุด

1 นิยามของผลิตภัณฑ์

มาตรฐานนี้ใช้กับ “มังคุด” (Mangosteens) พันธุ์ที่ผลิตเป็นการค้าซึ่งมีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า “*Garcinia mangostana L.*” อยู่ในวงศ์ Guttiferae สำหรับการบริโภคสด

2 ข้อกำหนดเรื่องคุณภาพ

2.1 คุณภาพขั้นต่ำ

2.1.1 มังคุดทุกชั้นมาตรฐานต้องมีคุณภาพดังต่อไปนี้ เว้นแต่จะมีข้อกำหนดเฉพาะของแต่ละชั้น และเกณฑ์ความคลาดเคลื่อนที่ยอมรับได้ตามที่ระบุไว้

2.1.1.1 เป็นมังคุดทั้งผล

2.1.1.2 มีกลีบเลี้ยง (calyx) และขั้วผล (pedicel)

2.1.1.3 ผลมีความสด

2.1.1.4 ไม่แตกร้าว และไม่เน่าเสีย

2.1.1.5 สะอาด และปราศจากสิ่งแปลกปลอมที่มองเห็นได้

2.1.1.6 ไม่มีศัตรูพืช ที่มีผลกระทบต่อรูปลักษณะทั่วไปของผลิตภัณฑ์

2.1.1.7 ไม่มีความเสียหายของผลิตภัณฑ์เนื่องจากศัตรูพืชหรือสาเหตุอื่น ที่มีผลกระทบต่อคุณภาพของเนื้อมังคุด

2.1.1.8 ปลอดภัยจากความเสียหายเนื่องจากอุณหภูมิต่ำหรืออุณหภูมิสูง

2.1.1.9 ปลอดภัยจากกลิ่นและรสชาติแปลกปลอม หรืออย่างใดอย่างหนึ่ง

2.1.1.10 สามารถผ่าเปลือกผลได้ง่ายและสามารถแยกเนื้อออกจากเปลือกได้

2.1.2 ผลมังคุดต้องแก่ระยะสายเลือด (ผิวเปลือกเกิดจุดแต้มหรือประสีม่วงแดง) เป็นอย่างน้อย เพื่อให้สามารถพัฒนาเป็นผลสุกต่อไปได้ และอยู่ในสภาพที่ยอมรับได้เมื่อถึงปลายทาง

2.2 การแบ่งชั้นคุณภาพ

มังคุดตามมาตรฐานนี้ แบ่งเป็น 3 ชั้น คุณภาพ ดังนี้

2.2.1 ชั้นพิเศษ (“Extra” Class)

มังคุดในชั้นนี้มีคุณภาพดีที่สุด มีกลิ่นและรสดีและผิวผลสมบูรณ์ ผลมีตำหนิได้เล็กน้อย ที่ไม่สามารถมองเห็นได้ชัดเจน และไม่มีผลกระทบต่อคุณภาพในด้านรูปลักษณะทั่วไปของผล รวมทั้งต่อคุณภาพภายใน ต่อคุณภาพระหว่างการเก็บรักษา และการจัดเรียงเสนอในภาชนะบรรจุ มีเนื้อแก้ว ยางไหล ในผลได้ไม่เกินร้อยละ 5 ของจำนวนผลทั้งหมดของรุ่นที่ส่งมอบ

2.2.2 ชั้นหนึ่ง (Class I)

มังคุดในชั้นนี้มีคุณภาพดี ผลมีตำหนิได้เล็กน้อย แต่ตำหนิโดยรวมต่อผลมีพื้นที่ไม่เกินร้อยละ 30 ของพื้นที่ผิว และตำหนิดังกล่าวไม่มีผลต่อเนื้อมังคุด รูปลักษณะทั่วไปของผล รวมทั้งต่อคุณภาพภายใน ต่อคุณภาพระหว่างการเก็บรักษา และการจัดเรียงเสนอในภาชนะบรรจุ มีเนื้อแก้ว ยางไหล ในผลได้ไม่เกินร้อยละ 10 ของจำนวนผลทั้งหมดของรุ่นที่ส่งมอบ

2.2.3 ชั้นสอง (Class II)

ชั้นนี้รวมผลมังคุดที่ไม่เข้าชั้นชั้นที่สูงกว่า แต่มีคุณภาพชั้นต่ำดังข้อ 2.1 มีเนื้อแก้ว ยางไหล ในผลได้ไม่เกินร้อยละ 20 ของจำนวนผลทั้งหมดของรุ่นที่ส่งมอบ

3 ข้อกำหนดเรื่องขนาด

ขนาดของผลจะพิจารณาจากน้ำหนัก หรือเส้นผ่าศูนย์กลางที่วัดตามแนวขวางของผลมังคุดตามตารางที่ 1 ดังนี้

ตารางที่ 1 ข้อกำหนดเรื่องขนาดของมังคุด

รหัสขนาด	น้ำหนัก (กรัม)	เส้นผ่าศูนย์กลาง (มิลลิเมตร)
1	> 125	> 62
2	101 - 125	59 - 62
3	76 - 100	53 - 58
4	51 - 75	46 - 52
5	30-50	38-45

4 ข้อกำหนดเรื่องเกณฑ์ความคลาดเคลื่อน

เกณฑ์ความคลาดเคลื่อนเรื่องคุณภาพและขนาดที่ยอมให้มีได้ในแต่ละภาชนะบรรจุ สำหรับผลิตภัณฑ์ไม่เข้าชั้นที่ระบุไว้มีดังนี้

4.1 เกณฑ์ความคลาดเคลื่อนเรื่องคุณภาพ

4.1.1 ชั้นพิเศษ (“Extra” Class)

ไม่เกินร้อยละ 5 โดยจำนวนหรือน้ำหนักของผลมังคุด ที่คุณภาพไม่เป็นไปตามข้อกำหนดของชั้นพิเศษ แต่เป็นไปตามคุณภาพชั้นหนึ่ง หรือคุณภาพยังอยู่ในเกณฑ์ความคลาดเคลื่อนของคุณภาพชั้นหนึ่งปนมาได้ ยกเว้นผลที่มีร่องรอยของผิวลายอันเนื่องมาจากศัตรูพืช

4.1.2 ชั้นหนึ่ง (Class I)

ไม่เกินร้อยละ 10 โดยจำนวนหรือน้ำหนักของผลมังคุด ที่คุณภาพไม่เป็นไปตามข้อกำหนดของชั้นหนึ่ง แต่เป็นไปตามคุณภาพชั้นสอง หรือคุณภาพยังอยู่ในเกณฑ์ความคลาดเคลื่อนของคุณภาพชั้นสอง

4.1.3 ชั้นสอง (Class II)

ไม่เกินร้อยละ 10 โดยจำนวนหรือน้ำหนักของผลมังคุด ที่คุณภาพไม่เป็นไปตามข้อกำหนดชั้นสอง หรือไม่ได้คุณภาพขั้นต่ำ โดยไม่มีผลเน่าเสีย

4.2 เกณฑ์ความคลาดเคลื่อนเรื่องขนาด

มังคุดทุกชั้นมีผลมังคุดขนาดที่ใหญ่หรือเล็กกว่าชั้นถัดไปหนึ่งชั้นปนมาได้ไม่เกินร้อยละ 10 โดยจำนวนหรือน้ำหนัก

5 ข้อกำหนดเรื่องการบรรจุและการจัดเรียงเสนอ

5.1 ความสม่ำเสมอ

มังคุดที่บรรจุในแต่ละภาชนะบรรจุ มีความสม่ำเสมอทั้งในเรื่องของ สี คุณภาพ และขนาด ส่วนของผลในภาชนะบรรจุที่มองเห็นได้ต้องเป็นตัวแทนของผลิตภัณฑ์ทั้งหมด

5.2 การบรรจุหีบห่อ

ต้องบรรจุมังคุดในลักษณะที่สามารถเก็บรักษามังคุดได้เป็นอย่างดี วัสดุที่ใช้ในการบรรจุต้องใหม่ สะอาด และมีคุณภาพเพื่อป้องกันความเสียหายอันจะมีผลต่อมังคุด การใช้วัสดุโดยเฉพาะกระดาษหรือตราประทับที่มีข้อกำหนดทางการค้าสามารถทำได้หากมีการพิมพ์หรือมีการแสดงฉลากโดยใช้หมึกพิมพ์หรือกาวที่ไม่เป็นพิษ

5.2.1 รายละเอียดของบรรจุภัณฑ์

บรรจุภัณฑ์ต้องมีคุณภาพ ถูกสุขลักษณะ และมีคุณสมบัติทนทานต่อการขนส่ง และรักษาผลมั่งคุดได้ บรรจุภัณฑ์ต้องปราศจากสิ่งแปลกปลอม และกลิ่น

6 การแสดงเครื่องหมายหรือฉลาก

6.1 บรรจุภัณฑ์สำหรับผู้บริโภค

ต้องมีข้อความแสดงรายละเอียดให้เห็นได้ง่าย ชัดเจน ไม่เป็นเท็จหรือหลอกลวง ดังต่อไปนี้

6.1.1 ประเภทของผลิตภัณฑ์

ข้อความว่า “มั่งคุด” ถ้าไม่สามารถมองเห็นผลิตภัณฑ์จากภายนอกของภาชนะบรรจุได้

6.1.2 น้ำหนักสุทธิเป็นระบบเมตริก

6.1.3 ข้อมูลผู้จำหน่าย

ชื่อ และที่ตั้ง ของผู้จำหน่าย หรือผู้แบ่งบรรจุ หรือแสดงเครื่องหมายการค้าที่จดทะเบียน

6.1.4 ประเทศผู้ผลิต หากการไม่ระบุประเทศจะทำให้เกิดความเข้าใจผิด หรือเป็นการหลอกลวงผู้บริโภค

6.2 บรรจุภัณฑ์สำหรับขายส่ง

แต่ละหีบห่อต้องประกอบด้วยข้อความ ซึ่งจะระบุในเอกสารกำกับสินค้า หรือฉลาก หรือแสดงไว้ที่ภาชนะบรรจุก็ได้ ข้อความต้องอ่านได้ชัดเจน ไม่หลุดลอก โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

6.2.1 ข้อมูลผู้ขายส่ง

ชื่อและที่ตั้งของผู้ขายส่ง ผู้บรรจุ และหมายเลขรหัสสินค้า (ถ้ามี)

6.2.2 ประเภทของผลิตภัณฑ์

ข้อความว่า “มั่งคุด”

6.2.3 ข้อมูลแหล่งผลิต

ประเทศที่ผลิต และหรือแหล่งผลิตในประเทศ

6.2.4 ข้อมูลเชิงพาณิชย์

6.2.4.1 ชั้นคุณภาพ

6.2.4.2 ขนาด (รหัสขนาดหรือเส้นผ่าศูนย์กลางต่ำสุดและสูงสุดเป็นมิลลิเมตร)

6.2.4.3 น้ำหนักสุทธิเป็นระบบเมตริก

6.3 ภาษา

ฉลากของมังคุดต้องมีข้อความเป็นภาษาไทย กรณีฉลากมังคุดที่ผลิตเพื่อส่งออกจะแสดงข้อความเป็นภาษาใดก็ได้

6.4 เครื่องหมายการตรวจสอบทางราชการหรือเครื่องหมายรับรอง

ให้เป็นไปตามหลักและเงื่อนไขของหน่วยตรวจหรือหน่วยรับรองที่ได้รับการยอมรับจากกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

7 วัตถุเจือปนอาหาร

ให้เป็นไปตามข้อกำหนดในกฎหมายที่เกี่ยวข้อง และข้อกำหนดของมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่องวัตถุเจือปนอาหาร

8 สารปนเปื้อน

ให้เป็นไปตามข้อกำหนดในกฎหมายที่เกี่ยวข้อง และข้อกำหนดของมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่องสารปนเปื้อน

9 สารพิษตกค้าง

ให้เป็นไปตามข้อกำหนดในกฎหมายที่เกี่ยวข้อง และข้อกำหนดของมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่องสารพิษตกค้าง

10 สุขลักษณะ

การเก็บเกี่ยว การปฏิบัติต่อผลมังคุดในขั้นตอนต่าง ๆ รวมถึงการเก็บรักษา และการขนส่งมังคุดต้องปฏิบัติอย่างถูกสุขลักษณะ เพื่อป้องกันการปนเปื้อนที่จะก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภค

11 วิธีวิเคราะห์และชักตัวอย่าง

ให้เป็นไปตามข้อกำหนดในกฎหมายที่เกี่ยวข้อง
แห่งชาติ เรื่องวิธีวิเคราะห์และชักตัวอย่าง

และข้อกำหนดของมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร