



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. 12 - 2549

THAI AGRICULTURAL COMMODITY AND FOOD STANDARD

TACFS 12 - 2006

เงาะ

RAMBUTAN

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ICS 67.080.01

ISBN 974-403-401-7



มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

มกอช. 12 - 2549

THAI AGRICULTURAL COMMODITY AND FOOD STANDARD

TACFS 12 - 2006

เงาะ

RAMBUTAN

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ถนนราชดำเนินนอก เขตพระนคร กรุงเทพฯ 10200

โทรศัพท์ 0 2283 1600 www.acfs.go.th

ประกาศในราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม 123 ตอนที่ 98 ง

วันที่ 21 กันยายน พุทธศักราช 2549

คณะกรรมการร่างมาตรฐาน ทูเรียน มังคุด เงาะ ลองกอง

- | | |
|--|------------------|
| 1. นายสุขวัฒน์ จันทรปรณิก
กรมวิชาการเกษตร | ประธานคณะกรรมการ |
| 2. ผู้แทนกรมการค้าต่างประเทศ | คณะกรรมการ |
| 3. ผู้แทนกรมการค้าภายใน | คณะกรรมการ |
| 4. ผู้แทนกรมส่งเสริมการส่งออก
(นางสาวนลินี โหมาศวิน) | คณะกรรมการ |
| 5. ผู้แทนกรมส่งเสริมสหกรณ์ | คณะกรรมการ |
| 6. ผู้แทนสำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร
(นางสมคิด เขื่อนธรรม) | คณะกรรมการ |
| 7. ผู้แทนสำนักวิจัยพัฒนาการอารักขาพืช กรมวิชาการเกษตร | คณะกรรมการ |
| 8. ผู้แทนสำนักวิจัยพัฒนาปัจจัยการผลิตทางการเกษตร กรมวิชาการเกษตร
(นางจันทร์ทิพย์ อารังศรีสกุล) | คณะกรรมการ |
| 9. ผู้แทนสำนักวิจัยและพัฒนาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวและแปรรูปผลิตผลเกษตร
กรมวิชาการเกษตร | คณะกรรมการ |
| 10. ผู้แทนศูนย์วิจัยพืชสวนจันทบุรี กรมวิชาการเกษตร
(นางสาวเสริมสุข สลักเพ็ชร์) | คณะกรรมการ |
| 11. ผู้แทนสำนักพัฒนาคุณภาพสินค้าเกษตร กรมส่งเสริมการเกษตร
(นายอติ ปั้นเปล่ง) | คณะกรรมการ |
| 12. ผู้แทนสำนักมาตรฐานสินค้าและระบบคุณภาพ
สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
(นางสาวเมทนี สุคนธ์รักษ์) | คณะกรรมการ |
| 13. ผู้แทนคณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ | คณะกรรมการ |
| 14. ผู้แทนคณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ | คณะกรรมการ |
| 15. ผู้แทนสำนักเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์ | คณะกรรมการ |
| 16. ผู้แทนกลุ่มอุตสาหกรรมอาหาร สภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย | คณะกรรมการ |
| 17. ผู้แทนสมาคมผู้ผลิตอาหารสำเร็จรูป | คณะกรรมการ |
| 18. ผู้แทนสมาพันธ์ชาวสวนผลไม้ภาคตะวันออก | คณะกรรมการ |
| 19. ผู้แทนส่วนส่งเสริมการผลิตไม้ผล ไม้ยืนต้น และยางพารา กรมส่งเสริมการเกษตร | คณะกรรมการ |
| 20. นายจริงแท้ ศิริพานิช | คณะกรรมการ |

- | | |
|---|-----------------------------|
| 21. นายสุรพงษ์ โกสิยะจินดา | คณะทำงาน |
| 22. ผู้ทรงคุณวุฒิ ผู้แทนเกษตรกร หรือผู้แทนภาคเอกชน (เฉพาะคราวประชุม)
(นายสมบูรณ์ แจ่มวาที
นายสมคิด ศิลปเวช) | คณะทำงาน |
| 23. ผู้แทนสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
(นางอรทัย ศิลปภาพร) | คณะทำงานและเลขานุการ |
| 24. ผู้แทนสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
(นางเสาวณีย์ อภิญาญวัฒน์) | คณะทำงานและผู้ช่วยเลขานุการ |
| 25. ผู้แทนกรมวิชาการเกษตร | คณะทำงานและผู้ช่วยเลขานุการ |

เงาะเป็นผลไม้ที่ประเทศไทยมีการผลิตในปริมาณมากและมีศักยภาพในการส่งออก การกำหนดมาตรฐานเงาะ จึงเป็นเรื่องสำคัญที่จะช่วยสนับสนุนการผลิต และพัฒนาคุณภาพและความปลอดภัยของเงาะให้เป็นที่ยอมรับในระดับชาติและระดับสากล เพื่อส่งเสริมการส่งออกและมีเกณฑ์ที่ชัดเจนสำหรับใช้ในการค้าระหว่างประเทศ เพื่อสร้างความเป็นธรรมทางการค้า กระทรวงเกษตรและสหกรณ์จึงเห็นสมควรจัดทำมาตรฐานเงาะขึ้น

มาตรฐานนี้กำหนดขึ้นโดยใช้เอกสารต่อไปนี้

สุรพงษ์ โกสิยะจินดา. มปป. คู่มือดัชนีการเก็บเกี่ยวเงาะ. สถาบันวิจัยพืชสวน. กรมวิชาการเกษตร.

8 หน้า

สำนักมาตรฐานและตรวจสอบสินค้าเกษตร. 2545. มาตรฐานเงาะของประเทศไทย. สำนักมาตรฐานและตรวจสอบสินค้าเกษตร. 2 หน้า

FAO/WHO 2005. CODEX STANDARD FOR RAMBUTAN (CODEX STAN 246-2005). Joint FAO/WHO Food Standard Programme, FAO, Rome.4p



ประกาศคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
เรื่อง กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ : เงาะ
พ.ศ. 2549

ด้วยคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ ในการประชุมครั้งที่ 1/2549 เมื่อวันที่ 8 มิถุนายน 2549 มีมติเห็นชอบให้กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง เงาะ เพื่อพัฒนาการผลิตสินค้าเกษตรและอาหารที่ปลอดภัยและได้มาตรฐาน

ดังนั้น อาศัยอำนาจของคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ ซึ่งแต่งตั้งโดยมติคณะรัฐมนตรี เมื่อวันที่ 19 พฤศจิกายน 2545 จึงออกประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง เงาะ ไว้ใช้เป็นมาตรฐานสมัครใจ ดังมีรายละเอียดแนบท้ายประกาศนี้

ประกาศ ณ วันที่ 31 กรกฎาคม พ.ศ. 2549

(คุณหญิงสุดารัตน์ เกยุราพันธุ์)

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์
ประธานคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

เงาะ

1 นิยามของผลิตภัณฑ์

มาตรฐานนี้ใช้กับ เงาะ (Rambutan) พันธุ์ที่ผลิตเป็นการค้าซึ่งมีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Nephelium lappaceum* L. และอยู่ในวงศ์ Sapindaceae สำหรับการบริโภคสด

2 ข้อกำหนดเรื่องคุณภาพ

2.1 คุณภาพขั้นต่ำ

2.1.1 เงาะทุกชั้นคุณภาพต้องมีคุณภาพดังต่อไปนี้ เว้นแต่จะมีข้อกำหนดเฉพาะของแต่ละชั้น และเกณฑ์ความคลาดเคลื่อนที่ยอมให้มีได้ตามที่ระบุไว้

- เป็นเงาะทั้งผล
- ผลมีความสด
- ไม่มีรอยขีด และไม่น่าเสียที่จะทำให้ไม่เหมาะสมกับการบริโภค
- สะอาด และปราศจากสิ่งแปลกปลอมที่สามารถมองเห็นได้
- ไม่มีศัตรูพืชที่มีผลกระทบต่อรูปลักษณะทั่วไปของผลิตภัณฑ์
- ไม่มีความเสียหายของผลิตภัณฑ์เนื่องจากศัตรูพืช
- ไม่มีความเสียหายอันเนื่องมาจากอุณหภูมิต่ำ และ/หรืออุณหภูมิสูง
- ไม่มีความผิดปกติของความชื้นภายนอก โดยไม่รวมถึงหยดน้ำที่เกิดจากการนำผลิตภัณฑ์ออกจากห้องเย็น
- ไม่มีกลิ่นแปลกปลอม และ/หรือรสชาติผิดปกติ

2.1.2 ผลเงาะต้องได้รับการเก็บเกี่ยวด้วยความระมัดระวัง ตามกระบวนการเก็บเกี่ยวและการดูแลภายหลังการเก็บเกี่ยวอย่างถูกต้อง เพื่อให้ได้คุณภาพที่เหมาะสมกับพันธุ์และแหล่งผลิต ผลเงาะต้องแก่ (สุก) ได้ที่ ดังนี้

- เงาะพันธุ์โรงเรียนเก็บเมื่อสีผิวผลเปลี่ยนจากสีเขียวเป็นสีเขียวปนเหลืองแต่มีแดง ปลายขนมีสีเขียว และโคนขนมีสีแดง
- เงาะพันธุ์สีทองเก็บเกี่ยวเมื่อสีผิวผลเปลี่ยนจากสีเขียวเป็นสีเหลืองปนแดง
- เงาะพันธุ์สีชมพูเก็บเกี่ยวเมื่อสีผิวผลเปลี่ยนจากสีเขียวเป็นสีเหลือง ขนมีสีชมพู

2.2 การแบ่งชั้นคุณภาพ

แบ่งเป็น 3 ชั้นคุณภาพ ดังนี้

2.2.1 ชั้นพิเศษ (Extra Class)

เงาะชั้นนี้ต้องมีคุณภาพดีที่สุด ตรงตามพันธุ์ ผลไม่มีตำหนิ ในกรณีที่มีตำหนิต้องเป็นตำหนิผิวผิวนเล็กน้อยที่ไม่มีผลกระทบต่อรูปลักษณะทั่วไปของผลิตผล คุณภาพผลิตผล คุณภาพการเก็บรักษา และการจัดเรียงเสนอในบรรจุภัณฑ์

2.2.2 ชั้นหนึ่ง (Class I)

เงาะชั้นนี้ต้องมีคุณภาพดี ตรงตามพันธุ์ ผลมีตำหนิได้เล็กน้อยด้านรูปทรง โดยไม่มีผลกระทบต่อรูปลักษณะทั่วไปของผลิตผล คุณภาพผลิตผล คุณภาพการเก็บรักษา และการจัดเรียงเสนอในบรรจุภัณฑ์ โดยพื้นผิวมีตำหนิรวมต่อผลไม่เกิน 5% ของพื้นที่ผิวทั้งหมด ทั้งนี้ไม่รวมถึงตำหนิของขนเงาะ

2.2.3 ชั้นสอง (Class II)

เงาะชั้นนี้รวมเงาะที่ไม่เข้าชั้นชั้นที่สูงกว่า แต่มีคุณภาพชั้นต่ำดังข้อ 2.1 ผลมีตำหนิได้เล็กน้อยด้านรูปทรง โดยไม่มีผลกระทบต่อรูปลักษณะทั่วไปของผลิตผล คุณภาพผลิตผล คุณภาพการเก็บรักษา และการจัดเรียงเสนอในบรรจุภัณฑ์ โดยพื้นผิวมีตำหนิรวมต่อผลไม่เกิน 10% ของพื้นที่ผิวทั้งหมด ทั้งนี้ไม่รวมถึงตำหนิของขนเงาะ

3 ข้อกำหนดเรื่องขนาด

พิจารณาขนาดของผลจากจำนวนผลต่อกิโลกรัม ผลเงาะที่จำหน่ายมี 2 รูปแบบ คือ เงาะผลเดี่ยว และเงาะช่อ ข้อกำหนดเรื่องขนาดมีรายละเอียดตามตารางที่ 1 และ 2

ตารางที่ 1 ข้อกำหนดเรื่องขนาดของเงาะผลเดี่ยว

รหัสขนาด	จำนวนผลต่อกิโลกรัม
1	< 26
2	26-29
3	30-33
4	34-38

ตารางที่ 2 ข้อกำหนดเรื่องขนาดของเงาะช่อ

รหัสขนาด	จำนวนผลต่อกิโลกรัม
1	< 29
2	29 - 34
3	35 - 40
4	41 - 45

การแบ่งชั้นคุณภาพและข้อกำหนดเรื่องขนาดในมาตรฐานนี้ สามารถนำไปใช้พิจารณาในทางการค้า โดยนำข้อกำหนดการแบ่งชั้นคุณภาพไปใช้ร่วมกับข้อกำหนดเรื่องขนาด เพื่อกำหนดเป็นชั้นทางการค้า ซึ่งคู่ค้าอาจมีการเรียกชื่อชั้นทางการค้าที่แตกต่างกันขึ้นกับความต้องการของคู่ค้าหรือตามข้อจำกัดที่มีเนื่องมาจากฤดูกาล

4 ข้อกำหนดเรื่องเกณฑ์ความคลาดเคลื่อน

เกณฑ์ความคลาดเคลื่อนเรื่องคุณภาพและขนาดในแต่ละบรรจุภัณฑ์ สำหรับผลิตภัณฑ์ไม่เข้าชั้นที่ระบุไว้มีดังนี้

4.1 เกณฑ์ความคลาดเคลื่อนเรื่องคุณภาพ

4.1.1 ชั้นพิเศษ (Extra Class)

ไม่เกิน 5% โดยจำนวนหรือน้ำหนักของผลเงาะที่มีคุณภาพไม่เป็นไปตามข้อกำหนดของชั้นพิเศษ แต่เป็นไปตามคุณภาพชั้นหนึ่ง หรือคุณภาพยังอยู่ในเกณฑ์ความคลาดเคลื่อนของคุณภาพชั้นหนึ่ง

เงาะช่อมีผลร่วงได้ไม่เกิน 10% โดยจำนวนหรือน้ำหนักของแต่ละบรรจุภัณฑ์

4.1.2 ชั้นหนึ่ง (Class I)

ไม่เกิน 10% โดยจำนวนหรือน้ำหนักของผลเงาะที่คุณภาพไม่เป็นไปตามข้อกำหนดของชั้นหนึ่ง แต่เป็นไปตามคุณภาพของชั้นสอง หรือคุณภาพยังอยู่ในเกณฑ์ความคลาดเคลื่อนของคุณภาพชั้นสอง

เงาะช่อมีผลร่วงได้ไม่เกิน 10% โดยจำนวนหรือน้ำหนักของแต่ละบรรจุภัณฑ์

4.1.3 ชั้นสอง (Class II)

ไม่เกิน 10% โดยจำนวนหรือน้ำหนักของผลเงาะที่คุณภาพไม่เป็นไปตามข้อกำหนดของชั้นสอง หรือไม่ได้คุณภาพชั้นต่ำ แต่ต้องไม่มีผลเน่าเสีย

เงาะช่อมีผลร่วงได้ไม่เกิน 10% โดยจำนวนหรือน้ำหนักของแต่ละบรรจุภัณฑ์

4.2 เกณฑ์ความคลาดเคลื่อนเรื่องขนาด

เงาะทุกระหัสขนาดมีเงาะขนาดใหญ่หรือเล็กกว่าในชั้นถัดไปหนึ่งชั้นได้ไม่เกิน 10% โดยจำนวนหรือน้ำหนัก ทั้งนี้ให้ครอบคลุมทั้งเงาะผลเดี่ยวและเงาะช่อ

5 ข้อกำหนดเรื่องการบรรจุและการจัดเรียงเสนอ

5.1 ความสม่ำเสมอ

เงาะที่บรรจุในแต่ละบรรจุภัณฑ์ ต้องมาจากแหล่งเดียวกัน เป็นพันธุ์เดียวกัน มีความสม่ำเสมอทั้งในเรื่องของ คุณภาพ ขนาด และสี ส่วนของผลในบรรจุภัณฑ์ที่มองเห็นได้ต้องเป็นตัวแทนของผลิตผลทั้งหมด

5.2 การบรรจุหีบห่อ

ต้องบรรจุเงาะในลักษณะที่สามารถเก็บรักษาเงาะได้เป็นอย่างดี วัสดุที่ใช้ภายในบรรจุภัณฑ์ต้องใหม่ สะอาด และมีคุณภาพสามารถป้องกันความเสียหายอันจะมีผลกระทบต่อคุณภาพของเงาะ การใช้วัสดุโดยเฉพาะกระดาษหรือตราประทับที่มีข้อกำหนดทางการค้าสามารถทำได้ หากการพิมพ์หรือการแสดงฉลากใช้หมึกพิมพ์หรือกาวที่ไม่เป็นพิษ

5.3 รายละเอียดของบรรจุภัณฑ์

บรรจุภัณฑ์ต้องมีคุณภาพ ถูกสุขลักษณะ มีการระบายอากาศที่ดี และมีคุณสมบัติทนทานต่อการขนส่ง และรักษาผลเงาะได้ บรรจุภัณฑ์ต้องไม่มีกลิ่นและสิ่งแปลกปลอม

5.4 การจัดเรียงเสนอ

เงาะต้องมีการจัดเรียงเสนอในรูปแบบใดรูปแบบหนึ่ง ดังต่อไปนี้

5.4.1 เงาะผลเดี่ยว

เงาะที่ตัดเป็นผลเดี่ยวต้องตัดให้เหลือขั้วไว้ แต่ยาวไม่เกิน 5 mm

5.4.2 เงาะช่อ

เงาะแต่ละช่อต้องปราศจากใบ และมีผลติดอยู่ตั้งแต่ 2 ผลขึ้นไป ความยาวช่อต้องไม่เกิน 20 cm วัดจากปลายช่อจนถึงผลแรกที่ติดอยู่กับช่อ

6 การแสดงเครื่องหมายหรือฉลาก

6.1 บรรจุกฎหมายสำหรับผู้บริโภค

ต้องมีข้อความแสดงรายละเอียดให้เห็นได้ง่าย ชัดเจน ไม่เป็นเท็จหรือหลอกลวง ดังต่อไปนี้

6.1.1 ประเภทของผลิตผล

ข้อความว่า “เงาะ” และหรือ “ชื่อพันธุ์เงาะ” รวมถึงการระบุให้ชัดเจนว่าเป็น “เงาะผลเดี่ยว” หรือ “เงาะช่อ” ถ้าไม่สามารถมองเห็นผลิตผลจากภายนอกของบรรจุกฎหมายได้

6.1.2 วัน และเดือนที่บรรจุ

6.1.3 น้ำหนักสุทธิเป็นกรัม หรือกิโลกรัม

6.1.4 ข้อมูลผู้ผลิต

ชื่อ และที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุสำหรับเงาะที่ผลิตในประเทศ ชื่อและที่ตั้งของผู้นำเข้าและประเทศผู้ผลิตสำหรับเงาะนำเข้า แล้วแต่กรณี

สำหรับเงาะที่ผลิตในประเทศ อาจแสดงชื่อและที่ตั้งสำนักงานใหญ่ของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุก็ได้

6.1.5 ประเทศผู้ผลิต

ประเทศผู้ผลิต ยกเว้นกรณีที่ผลิตเพื่อจำหน่ายในประเทศ

6.2 บรรจุกฎหมายสำหรับผู้ขายส่ง

แต่ละหีบห่อต้องประกอบด้วยข้อความ ซึ่งจะระบุในเอกสารกำกับสินค้า หรือบนฉลาก หรือแสดงไว้ที่บรรจุกฎหมายก็ได้ ข้อความต้องอ่านได้ชัดเจน ไม่หลอกลวง ไม่เป็นเท็จหรือหลอกลวง โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

6.2.1 ข้อมูลผู้ขายส่ง

ชื่อ และที่ตั้งของผู้ผลิตสำหรับเงาะที่ผลิตในประเทศ ชื่อและที่ตั้งของผู้นำเข้าและประเทศผู้ผลิตสำหรับเงาะนำเข้า แล้วแต่กรณี

สำหรับเงาะที่ผลิตในประเทศ อาจแสดงชื่อและที่ตั้งสำนักงานใหญ่ของผู้ผลิตได้ และหมายเลขรหัสสินค้า (ถ้ามี)

6.2.2 ประเภทของผลิตผล

ข้อความว่า “เงาะ” และ/หรือ “ชื่อพันธุ์เงาะ” รวมถึงการระบุให้ชัดเจนว่าเป็น “เงาะผลเดี่ยว” หรือ “เงาะช่อ” ถ้าไม่สามารถมองเห็นผลิตผลจากภายนอกของบรรจุภัณฑ์ได้

6.2.3 ข้อมูลแหล่งผลิต

ประเทศที่ผลิต และ/หรือจังหวัดที่ผลิต ถ้าการไม่ระบุประเทศ และ/หรือจังหวัดจะทำให้เกิดความเข้าใจผิด หรือเป็นการหลอกลวงผู้บริโภค

6.2.4 ข้อมูลเชิงพาณิชย์

- (1) ชั้นคุณภาพ
- (2) รหัสขนาด (ถ้ามี)
- (3) น้ำหนักสุทธิเป็นกรัมหรือกิโลกรัม

6.3 ภาษา

ฉลากของเงาะต้องมีข้อความภาษาไทย กรณีฉลากเงาะที่ผลิตเพื่อส่งออกจะแสดงข้อความเป็นภาษาใดก็ได้

6.4 เครื่องหมายการตรวจสอบทางราชการหรือเครื่องหมายรับรอง

ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขของหน่วยตรวจหรือหน่วยรับรองที่ได้รับการยอมรับจากกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

7 สารปนเปื้อน

ให้เป็นไปตามข้อกำหนดในกฎหมายที่เกี่ยวข้อง และข้อกำหนดของมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง สารปนเปื้อน

8 สารพิษตกค้าง

ให้เป็นไปตามข้อกำหนดในกฎหมายที่เกี่ยวข้อง และข้อกำหนดของมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง สารพิษตกค้าง

9 สุขลักษณะ

การเก็บเกี่ยว การปฏิบัติต่อผลเงาะในขั้นตอนต่างๆ รวมถึงการเก็บรักษา และการขนส่งเงาะต้องปฏิบัติอย่างถูกสุขลักษณะ เพื่อป้องกันการปนเปื้อนที่จะก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภค

10 วิธีวิเคราะห์และชักตัวอย่าง

ให้เป็นไปตามข้อกำหนดในกฎหมายที่เกี่ยวข้อง และข้อกำหนดของมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง วิธีวิเคราะห์และชักตัวอย่าง

ภาคผนวก ก

หน่วย

หน่วยและสัญลักษณ์ที่ใช้ในมาตรฐานฯ นี้ และหน่วยที่ SI (International System of Units หรือ *Le Système International d' Unités*; SI) ยอมรับให้ใช้ได้ มีดังนี้

ปริมาณ	ชื่อหน่วย	สัญลักษณ์หน่วย SI
ความยาว	มิลลิเมตร (millimeter)	mm
ความยาว	เซนติเมตร (centimeter)	cm