



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 ๒.๑๕๗๖

(นางจิระพันธ์ ช.เจริญยิ่ง)

นักจัดการงานทั่วไป ระดับชำนาญการ



มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

มกอช. 0013-2550

THAI AGRICULTURAL COMMODITY AND FOOD STANDARD

TACFS 0013-2007

ส้มโอ

PUMMELO

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ICS 67.080.10

ISBN xxx-xxx-xxx-x



มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

มกอช. 0013-2550

THAI AGRICULTURAL COMMODITY AND FOOD STANDARD

TACFS 0013-2007

ส้มโอ

PUMMELO

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ถนนราชดำเนินนอก เขตพระนคร กรุงเทพฯ 10200

โทรศัพท์ 0 2283 1600 โทรสาร 0 2280 3877

www.acfs.go.th

ประกาศในราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม 124 ตอนพิเศษ 78 ง

วันที่ 29 มิถุนายน พุทธศักราช 2550

คณะอนุกรรมการเฉพาะกิจพิจารณาร่างมาตรฐานผลไม้คณะที่ 4

- | | | |
|----|--|-------------------------------|
| 1. | นายสุวัฒน์ จันทรปรรณิก | ประธานอนุกรรมการ |
| 2. | ผู้แทนกรมวิชาการเกษตร
(นายวิทย์ นามเรืองศรี) | อนุกรรมการ |
| 3. | ผู้แทนกรมส่งเสริมการเกษตร
(นายประพนธ์ ไทยวานิช
นายวิษณุ อุทัยภาส) | อนุกรรมการ |
| 4. | ผู้แทนสำนักมาตรฐานสินค้าและระบบคุณภาพ
สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
(นางอรทัย ศิลปนาพร
นายพิศาล พงศาพิชณ์) | อนุกรรมการ |
| 5. | ผู้แทนสมาคมผู้ค้าและส่งออกผลไม้ไทย
(นายไพบูลย์ วงศ์โชติสถิต) | อนุกรรมการ |
| 6. | ผู้แทนสมาคมพืชสวนแห่งประเทศไทย
(นายสุรพงษ์ โกสิยะจินดา) | อนุกรรมการ |
| 7. | ผู้ทรงคุณวุฒิ (เฉพาะคราวประชุม)
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์วี เสรรฐภักดี
นายทวี ตระกูลทอง
นายทิม ไทยทวี) | อนุกรรมการ |
| 8. | ผู้แทนสำนักมาตรฐานสินค้าและระบบคุณภาพ
สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
(นางสาวนัฐสวรรค์ เขยสกุล) | อนุกรรมการและเลขานุการ |
| 9. | ผู้แทนสำนักมาตรฐานสินค้าและระบบคุณภาพ
สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
(นางสาวณมาพร อັถถวิโรจน์
นางสาวชุตีวรรณ โตฉาย) | อนุกรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ |

ส้มโอเป็นผลไม้ที่ประเทศไทยมีการผลิตในปริมาณมากและมีศักยภาพในการส่งออก การกำหนดมาตรฐานส้มโอ จึงมีความสำคัญที่จะช่วยสนับสนุนการพัฒนาคุณภาพในการผลิต เพื่อส่งเสริมให้ส้มโอมีคุณภาพ และได้มาตรฐาน เป็นที่ยอมรับทั้งในประเทศและการค้าระหว่างประเทศ อีกทั้งเพื่อคุ้มครองความปลอดภัยของผู้บริโภค และส่งเสริมการส่งออก กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ จึงเห็นสมควรจัดทำมาตรฐานส้มโอขึ้น

มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาตินี้ กำหนดขึ้นโดยอาศัยภาพจากผลการศึกษาโครงการศึกษาและจัดทำภาพแสดงลักษณะบ่งชี้คุณภาพประกอบมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติเรื่องส้มโอ ของสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ ซึ่งได้รับความร่วมมือการดำเนินงานจากคณะกรมมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ และใช้แนวทางตามเอกสารต่อไปนี้

FAO/WHO. 2005. Codex Standard for Pummelos (CODEX STAN 214-1999, Amd. 2-2005). Joint FAO/WHO Food Standards Programme, FAO, Rome.



ประกาศคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
เรื่อง กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ : ส้มโอ
พ.ศ. 2550

ด้วยคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติในการประชุมครั้งที่ 1/2550 เมื่อวันที่ 2 พฤษภาคม 2550 มีมติเห็นชอบให้กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง ส้มโอ เพื่อพัฒนาการผลิตสินค้าเกษตรและอาหารที่ปลอดภัยและได้มาตรฐาน

ดังนั้น อาศัยอำนาจของคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ ซึ่งแต่งตั้งโดยมติคณะรัฐมนตรี เมื่อวันที่ 3 เมษายน 2550 จึงออกประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง ส้มโอ ไว้ใช้เป็นมาตรฐานสมัครใจ ดังมีรายละเอียดแนบท้ายประกาศนี้

ประกาศ ณ วันที่ ๑๑ พฤษภาคม พ.ศ. 2550

(ศาสตราจารย์ธีระ สูตะบุตร)

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์
ประธานกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

ส้มโอ

1 นิยามของผลิตภัณฑ์

มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาตินี้ ใช้กับ ส้มโอ (pummelo) พันธุ์ที่ผลิตเพื่อการค้า มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Citrus maxima* Merr. [syn. *C. grandis* (L.) Osbeck] อยู่ในวงศ์ *Rutaceae* สำหรับการบริโภคสด

2 คุณภาพ

2.1 คุณภาพขั้นต่ำ

2.1.1 ส้มโอทุกชั้นคุณภาพ (ข้อ 2.2) ต้องมีคุณภาพดังต่อไปนี้ เว้นแต่จะมีข้อกำหนดเฉพาะของแต่ละชั้น และเกณฑ์ความคลาดเคลื่อนที่ยอมให้มีได้ตามที่ระบุไว้

- (1) เป็นส้มโอทั้งผล
- (2) มีเนื้อแน่น
- (3) ผลมีสภาพสด
- (4) ไม่เน่าเสียหรือเสื่อมคุณภาพ และไม่มีรอยชำ ที่ทำให้ไม่เหมาะสมกับการบริโภค
- (5) สะอาด และไม่มีสิ่งแปลกปลอมที่มองเห็นได้
- (6) ไม่มีความผิดปกติของความชื้นภายนอก โดยไม่รวมถึงหยดน้ำที่เกิดหลังการนำผลผลิตออกจากห้องเย็น
- (7) ไม่มีศัตรูพืชที่มีผลกระทบต่อรูปลักษณะทั่วไปของผลิตภัณฑ์
- (8) ไม่มีความเสียหายของผลผลิตเนื่องจากศัตรูพืชที่มีผลกระทบต่อรูปลักษณะทั่วไปของผลิตภัณฑ์และการยอมรับของผู้บริโภค
- (9) ไม่มีความเสียหายเนื่องจากอุณหภูมิต่ำ และ/หรืออุณหภูมิสูง ที่มีผลกระทบต่อรูปลักษณะทั่วไปของผลิตภัณฑ์และการยอมรับของผู้บริโภค
- (10) ไม่มีกลิ่นแปลกปลอม และ/หรือรสชาติผิดปกติ

2.1.2 ผลส้มโอต้องผ่านการเก็บเกี่ยวด้วยความระมัดระวัง ต้องแก่ได้ที่เหมาะสมกับพันธุ์และพื้นที่ปลูก เพื่อให้ผลส้มโออยู่ในสภาพที่สามารถเคลื่อนย้ายและขนส่ง โดยยังคงอยู่ในสภาพที่ยอมรับได้เมื่อถึงปลายทาง

2.1.3 ส้มโอมีความแก่ได้ที่จะพิจารณาจากลักษณะอย่างใดอย่างหนึ่ง ดังต่อไปนี้

(1) ผลส้มโอต้องมีปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ทั้งหมด (Total Soluble Solid, TSS) หรือที่อนุโลมให้เรียกว่าความหวาน ไม่น้อยกว่า 8 °Brix

(2) สีของผิวผลส้มโอจางลงอย่างน้อยสองส่วนในสามส่วนของผิวผล ต้องเป็นปกติตามพันธุ์ หรือมองเห็นพื้นที่ระหว่างต่อมน้ำมันที่ปลายผลขยายออกชัดเจน

2.2 การแบ่งชั้นคุณภาพ

ส้มโอตามมาตรฐานนี้ มี 3 ชั้นคุณภาพ ดังนี้

2.2.1 ชั้นพิเศษ (extra class)

ส้มโอในชั้นนี้มีคุณภาพดีที่สุด ผลต้องมีลักษณะตรงตามพันธุ์ มีระดับความแก่ที่เหมาะสม และ ถู่น้ำหวาน ในกลีบส้มโอ หรือที่เรียกตามภาษาท้องถิ่นว่า “กุ่ม” ไม่มีลักษณะอาการผิดปกติทางสรีรวิทยา ที่มีสภาพเป็นสีขาวขุ่น แข็ง มีน้ำน้อยหรือแห้ง หรือ ที่เรียกว่า “ข้าวสาร” และไม่มีตำหนิ^{1/} ยกเว้นตำหนิเล็กน้อยที่ไม่สามารถมองเห็นได้ชัดเจน โดยไม่มีผลต่อรูปลักษณ์ทั่วไปของผลิตผล คุณภาพภายใน คุณภาพระหว่างการเก็บรักษา และการจัดเรียงเสนอในภาชนะบรรจุ

2.2.2 ชั้นหนึ่ง (class I)

ส้มโอในชั้นนี้มีคุณภาพดี ผลส้มโอต้องมีลักษณะตรงตามพันธุ์ ผลมีตำหนิได้เล็กน้อย ซึ่งไม่มีผลต่อรูปลักษณ์ทั่วไปของผลิตผล คุณภาพภายใน คุณภาพระหว่างการเก็บรักษา และการจัดเรียงเสนอในภาชนะบรรจุ ดังต่อไปนี้

- (1) ตำหนิเล็กน้อยเกี่ยวกับรูปร่าง
- (2) ตำหนิเล็กน้อยเกี่ยวกับสี^{1/}
- (3) ตำหนิเล็กน้อยที่ผิวในช่วงการเกิดผล
- (4) ตำหนิเล็กน้อยจากบาดแผลที่หายแล้ว

ขนาดของตำหนิโดยรวมจะต้องไม่เกิน 10% ของพื้นที่ผิวส้มโอทั้งหมด และตำหนิจะต้องไม่มีผลกระทบต่อเนื้อส้มโอ ไม่ว่าในกรณีใดก็ตาม

^{1/} สีผิวที่จางลงระหว่างผลคู่มิถือว่าเป็นตำหนิ

2.2.3 ชั้นสอง (class II)

ส้มโอในชั้นนี้รวมส้มโอที่มีคุณภาพไม่เข้าชั้นชั้นพิเศษหรือชั้นหนึ่ง แต่มีคุณภาพขั้นต่ำตามที่กำหนดในข้อ 2.1 โดยมีตำหนิได้เล็กน้อยดังต่อไปนี้ หากยังคงลักษณะที่สำคัญ ในด้านคุณภาพ ระหว่างการเก็บรักษา และการจัดเรียงเสนอในภาชนะบรรจุ

- (1) ตำหนิเกี่ยวกับรูปร่าง
- (2) ตำหนิเกี่ยวกับสี^{1/}
- (3) ตำหนิที่ผิวในช่วงการเกิดผล
- (4) ตำหนิจากรอยบาดแผลที่หายแล้ว

ขนาดของตำหนิโดยรวมต้องไม่เกิน 15% ของพื้นที่ผิวส้มโอทั้งหมด และตำหนิจะต้องไม่มีผลกระทบต่อเนื้อส้มโอ ไม่ว่าในกรณีใดก็ตาม

3 ขนาด

ขนาดของส้มโอ^{2/} ให้พิจารณาจากน้ำหนักต่อผลตามตารางที่ 1 หรือเส้นผ่าศูนย์กลาง ณ ส่วนที่กว้างที่สุดของผลหรือเส้นรอบวงผลตามตารางที่ 2 อย่างไม่อย่างหนึ่ง ดังต่อไปนี้

ตารางที่ 1 ขนาดของส้มโอตามน้ำหนัก

รหัสขนาด	น้ำหนักต่อผล (g)
1	> 1900
2	> 1700 ถึง 1900
3	> 1500 ถึง 1700
4	> 1300 ถึง 1500
5	> 1100 ถึง 1300
6	> 900 ถึง 1100
7	> 700 ถึง 900
8	400 ถึง 700

^{2/} ตามวัตถุประสงค์ของมาตรฐานนี้ ขนาดของส้มโอไม่มีความสัมพันธ์กับการจัดชั้นคุณภาพ ทั้งนี้รหัสขนาดแสดงตามตารางที่ 1 และ 2 สามารถจัดอยู่ชั้นพิเศษ ชั้นหนึ่ง หรือชั้นสองได้ หากเป็นไปตามเกณฑ์การแบ่งชั้นคุณภาพในข้อ 2

ตารางที่ 2 ขนาดของส้มโอตามเส้นผ่าศูนย์กลางตามขวางของผล หรือเส้นรอบวง

รหัสขนาด	เส้นผ่าศูนย์กลาง (นิ้ว)	เส้นผ่าศูนย์กลาง (mm)	เส้นรอบวง (นิ้ว)	เส้นรอบวง (mm)
1	> 7	> 170	> 21.10	> 536
2	> 6.20 ถึง 7.00	> 159 ถึง 170	> 19.4 ถึง 21.10	> 493 ถึง 536
3	> 5.90 ถึง 6.20	> 151 ถึง 159	> 18.5 ถึง 19.4	> 470 ถึง 493
4	> 5.60 ถึง 5.90	> 143 ถึง 151	> 17.5 ถึง 18.5	> 445 ถึง 470
5	> 5.30 ถึง 5.60	> 135 ถึง 143	> 16.6 ถึง 17.5	> 422 ถึง 445
6	> 4.90 ถึง 5.30	> 126 ถึง 135	> 15.0 ถึง 16.6	> 396 ถึง 422
7	> 4.60 ถึง 4.90	> 117 ถึง 126	> 14.5 ถึง 15.0	> 368 ถึง 396
8	3.90 ถึง 4.60	100 ถึง 117	12.3 ถึง 14.5	313 ถึง 368

4 เกณฑ์ความคลาดเคลื่อน

เกณฑ์ความคลาดเคลื่อนเรื่องคุณภาพและขนาด ที่มีได้ในแต่ละภาชนะบรรจุ สำหรับผลิตผลที่ไม่เข้าชั้นที่ระบุไว้ มีดังนี้

4.1 เกณฑ์ความคลาดเคลื่อนเรื่องคุณภาพ

4.1.1 ชั้นพิเศษ (extra class)

ไม่เกิน 5 % โดยจำนวนหรือน้ำหนักของผลส้มโอที่มีคุณภาพไม่เป็นไปตามข้อกำหนดของชั้นพิเศษ แต่เป็นไปตามคุณภาพของชั้นหนึ่ง หรือคุณภาพยังอยู่ในเกณฑ์ความคลาดเคลื่อนของคุณภาพชั้นหนึ่ง

4.1.2 ชั้นหนึ่ง (class I)

ไม่เกิน 10 % โดยจำนวนหรือน้ำหนักของผลส้มโอที่มีคุณภาพไม่เป็นไปตามข้อกำหนดของชั้นหนึ่ง แต่เป็นไปตามคุณภาพของชั้นสอง หรือคุณภาพยังอยู่ในเกณฑ์ความคลาดเคลื่อนของคุณภาพชั้นสอง

4.1.3 ชั้นสอง (class II)

ไม่เกิน 10 % โดยจำนวนหรือน้ำหนักของผลส้มโอที่มีคุณภาพไม่เป็นไปตามข้อกำหนดของชั้นสอง หรือไม่ได้คุณภาพขั้นต่ำ แต่ต้องไม่มีผลเน่าเสีย รอยขีด หรือลักษณะอื่นที่ไม่เหมาะสำหรับการบริโภค

4.2 เกณฑ์ความคลาดเคลื่อนเรื่องขนาด

ส้มโอทุกชั้นคุณภาพ ทุกรหัสขนาด มีผลส้มโอขนาดที่ใหญ่หรือเล็กกว่าในชั้นถัดไปหนึ่งชั้นปนมาได้ไม่เกิน 10 % โดยจำนวนหรือน้ำหนัก

5 การบรรจุและการจัดเรียงเสนอ

5.1 ความสม่ำเสมอ

ส้มโอที่บรรจุในแต่ละภาชนะบรรจุ ต้องจัดเรียงให้สม่ำเสมอทั้งในเรื่องของคุณภาพ ขนาด และสี ส่วนของผลในภาชนะบรรจุที่มองเห็นได้ต้องเป็นตัวแทนของผลิตผลทั้งหมด

5.2 การบรรจุ

ต้องบรรจุส้มโอในลักษณะที่สามารถเก็บรักษาส้มโอได้เป็นอย่างดี วัสดุที่ใช้ภายในภาชนะบรรจุต้องสะอาด และมีคุณภาพ เพื่อป้องกันความเสียหายอันจะมีผลต่อคุณภาพภายนอกหรือภายในของส้มโอ การใช้วัสดุโดยเฉพาะกระดาษหรือตราประทับที่มีข้อกำหนดทางการค้าสามารถทำได้ หากการพิมพ์หรือการแสดงฉลากใช้หมึกพิมพ์หรือกาวที่ไม่เป็นพิษ

5.3 รายละเอียดของภาชนะบรรจุ

ภาชนะบรรจุต้องมีคุณภาพ ถูกสุขลักษณะ ระบายอากาศได้ดี ไม่มีกลิ่นและสิ่งแปลกปลอม และมีคุณสมบัติทนทานต่อการขนส่ง และรักษาผลส้มโอได้

6 เครื่องหมายและฉลาก

6.1 ภาชนะบรรจุสำหรับผู้บริโภค

ต้องมีข้อความแสดงรายละเอียดที่ภาชนะบรรจุส้มโอให้เห็นได้ง่าย ชัดเจน ไม่เป็นเท็จหรือหลอกลวง ดังต่อไปนี้

(1) ประเภทของผลิตภัณฑ์

กรณีที่ไม่สามารถมองเห็นผลิตภัณฑ์จากภายนอกภาชนะบรรจุได้ ให้ระบุข้อความว่า “ส้มโอ” และ “ชื่อพันธุ์ส้มโอ”

(2) น้ำหนักสุทธิเป็นกรัม หรือกิโลกรัม

(3) ข้อมูลผู้ผลิต

ให้ระบุชื่อและที่ตั้งของสถานที่ผลิต หรือแบ่งบรรจุ หรือจัดจำหน่าย ทั้งนี้อาจแสดงชื่อและที่ตั้งสำนักงานใหญ่ของผู้ผลิต หรือผู้แบ่งบรรจุก็ได้ กรณีส้มโอนำเข้าให้ระบุชื่อและที่ตั้งของผู้นำเข้า

(4) ข้อมูลแหล่งผลิต

ให้ระบุประเทศผู้ผลิต และ / หรือ จังหวัดที่ผลิต ยกเว้นกรณีส้มโอที่ผลิตเพื่อจำหน่ายในประเทศ

(5) ภาษา

กรณีผลิตเพื่อจำหน่ายในประเทศต้องใช้ข้อความเป็นภาษาไทย กรณีผลิตเพื่อการส่งออกให้แสดงข้อความเป็นภาษาต่างประเทศได้

6.2 ภาชนะบรรจุสำหรับขายส่ง

แต่ละภาชนะบรรจุ ต้องมีข้อความที่ระบุในเอกสารกำกับสินค้า ฉลาก หรือแสดงไว้ที่ภาชนะบรรจุ โดยข้อความต้องอ่านได้ชัดเจน ไม่หลุดลอก ไม่เป็นเท็จหรือหลอกลวง โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

(1) ประเภทของผลิตภัณฑ์

กรณีไม่สามารถมองเห็นผลิตภัณฑ์จากภายนอกภาชนะบรรจุได้ ให้ระบุข้อความว่า “ส้มโอ” และ “ชื่อพันธุ์ส้มโอ”

(2) ชั้นคุณภาพ

(3) รหัสขนาด ในกรณีที่มีการคัดขนาด

(4) น้ำหนักสุทธิเป็นกรัมหรือกิโลกรัม

(5) ข้อมูลผู้ผลิต

ให้ระบุชื่อและที่ตั้งของสถานที่ผลิต หรือแบ่งบรรจุ หรือจัดจำหน่าย และหมายเลขรหัสสินค้า (ถ้ามี) ทั้งนี้ อาจแสดงชื่อและที่ตั้งสำนักงานใหญ่ของผู้ผลิต หรือผู้แบ่งบรรจุก็ได้ กรณีส้มโอนำเข้าให้ระบุชื่อและที่ตั้งของผู้นำเข้า

(6) ข้อมูลแหล่งผลิต

ให้ระบุประเทศผู้ผลิต และ / หรือ จังหวัดที่ผลิต ยกเว้นกรณีส้มโอที่ผลิตเพื่อจำหน่ายในประเทศ

(7) ภาษา

กรณีผลิตเพื่อจำหน่ายในประเทศต้องใช้ข้อความเป็นภาษาไทย กรณีผลิตเพื่อการส่งออกให้แสดงข้อความ เป็นภาษาต่างประเทศได้

6.3 การแสดงเครื่องหมายการตรวจรับรองจากทางราชการ

การแสดงเครื่องหมายการตรวจรับรองให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขของหน่วยตรวจหรือหน่วย รับรองและเป็นไปตามมาตรฐานนี้ และได้รับการยอมรับจากคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและ อาหารแห่งชาติ

7 สารปนเปื้อน

ให้เป็นไปตามข้อกำหนดในกฎหมายที่เกี่ยวข้อง และ ข้อกำหนดของมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร แห่งชาติ เรื่อง สารปนเปื้อน

8 สารพิษตกค้าง

ให้เป็นไปตามข้อกำหนดในกฎหมายที่เกี่ยวข้อง และ ข้อกำหนดของมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร แห่งชาติ เรื่อง สารพิษตกค้าง

9 สุขลักษณะ

การเก็บเกี่ยว การปฏิบัติต่อผลส้มโอในขั้นตอนต่าง ๆ รวมถึงการเก็บรักษา และการขนส่งส้มโอ ต้องปฏิบัติ อย่างถูกสุขลักษณะ เพื่อป้องกันการปนเปื้อนที่จะก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภค

10 วิธีวิเคราะห์และชักตัวอย่าง

ให้เป็นไปตามข้อกำหนดในกฎหมายที่เกี่ยวข้อง และข้อกำหนดของมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร แห่งชาติ เรื่อง วิธีวิเคราะห์และชักตัวอย่าง

ภาคผนวก ก

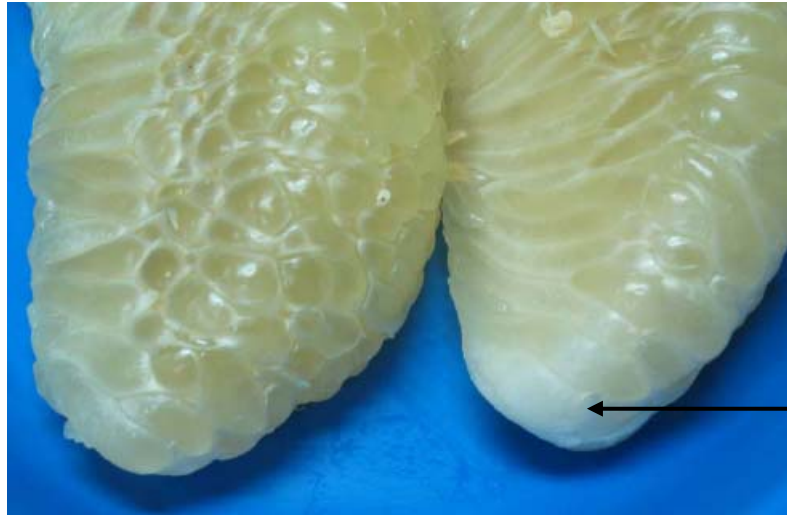
ภาพแสดงผลส้มโอ



ภาพที่ 1 พื้นที่ระหว่างต่อมน้ำมันขยายออกชัดเจน



ภาพที่ 2 ถู่น้ำหวานในกลีบส้มโอ หรือที่เรียกตามภาษาท้องถิ่นว่า “กึ่ง”



ถุงน้ำหวานที่
เป็นข้าวสาร

ภาพที่ 3 ลักษณะของถุงน้ำหวานที่เป็นสีขาวขุ่น แข็ง มีน้ำน้อยหรือแห้ง หรือที่เรียกว่า “ข้าวสาร”



ถุงน้ำหวาน
ที่เป็น
ข้าวสาร

ถุงน้ำหวาน
ที่ไม่เป็น
ข้าวสาร

ภาพที่ 4 ลักษณะของถุงน้ำหวานที่เป็นข้าวสาร และที่ไม่เป็นข้าวสาร



ภาพที่ 5 ตำนีเรื่องสี



ภาพที่ 6 ลักษณะตำหนิต่างๆ (ยอมรับไม่ได้)



ภาพที่ 7 ความเสียหายของผลส้มโอ อันเนื่องมาจากศัตรูพืช
(ราดำ)

ภาคผนวก ข

หน่วย

หน่วยและสัญลักษณ์ที่ใช้ในมาตรฐานฯ นี้ และหน่วยที่ SI (International System of Units หรือ *Le Systéme International d' Unités*) ยอมให้ใช้ได้ มีดังนี้

ปริมาณ	ชื่อหน่วย	สัญลักษณ์หน่วย
มวล	กรัม (gram)	g
ความยาว	มิลลิเมตร (millimeter)	mm