



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. 1503-2550

THAI AGRICULTURAL COMMODITY AND FOOD STANDARD

TACFS 1503-2007

มะเขือเทศ

TOMATO

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ICS 67.080.20

ISBN xxx-xxx-xxx-x



มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

มกอช. 1503-2550

THAI AGRICULTURAL COMMODITY AND FOOD STANDARD

TACFS 1503-2007

มะเขือเทศ

TOMATO

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

คณะอนุกรรมการเฉพาะกิจพิจารณาร่างมาตรฐานมะเขือเทศ

- | | | |
|-----|---|------------------------|
| 1. | อธิบดีกรมวิชาการเกษตร หรือผู้แทน
(นายมานิช ทองเจียม แทนอธิบดี) | ประธานอนุกรรมการ |
| 2. | ผู้แทนกรมส่งเสริมการเกษตร
(นางอรสา ดิสถาพร) | อนุกรรมการ |
| 3. | ผู้แทนกรมส่งเสริมการส่งออก กระทรวงพาณิชย์
(นายราเชนทร์ พจนสุนทร
นายกฤษณ์พันธ์ แรงขำ) | อนุกรรมการ |
| 4. | ผู้แทนสำนักมาตรฐานสินค้าและระบบคุณภาพ
สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
(นางอรทัย ศิลปภาพพร
นายพิศาล พงศาพิชณ์) | อนุกรรมการ |
| 5. | ผู้แทนสำนักวิจัยและพัฒนาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวและแปรรูปผลิตผลเกษตร
กรมวิชาการเกษตร
(นางสาวรั่มมพันธ์ โกศลานันท์) | อนุกรรมการ |
| 6. | ผู้แทนสถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร
(นางพิศวาท บั้วรา) | อนุกรรมการ |
| 7. | ผู้แทนคณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
(นางสาวปริยานุช จุลกะ) | อนุกรรมการ |
| 8. | ผู้แทนสมาคมพืชสวนแห่งประเทศไทย
(นายสุรพงษ์ โกสิยะจินดา
นางกนกรัตน์ สิทธิพจน์) | อนุกรรมการ |
| 9. | ผู้ทรงคุณวุฒิ (เฉพาะคราวประชุม)
(มล. อโณทัย ชุ่มสาย
นางชิง ชิง ทองดี
นายณรงค์ สิงห์ปุระอุดม
นายถาวร โกวิทยากร
นายศักดิ์ชัย อุ่นจิตติกุล) | อนุกรรมการ |
| 10. | ผู้แทนสำนักมาตรฐานสินค้าและระบบคุณภาพ
สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
(นางสาวณมาพร อັตถวิโรจน์) | อนุกรรมการและเลขานุการ |

11. ผู้แทนสำนักมาตรฐานสินค้าและระบบคุณภาพ
สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
(นางสาวมนทิชา สรรพอาสา
นางสาวญานินสิริ ถิ่นนคร
นางสาวพรรณพิลาส สายแก้ว)

อนุกรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

มะเขือเทศเป็นสินค้าเกษตรที่ประเทศไทยมีศักยภาพในการผลิตและการส่งออก การกำหนดมาตรฐานมะเขือเทศ จึงมีความสำคัญที่จะช่วยส่งเสริมพัฒนาคุณภาพในการผลิตให้ได้มาตรฐาน เพื่อให้ผลิตผลมะเขือเทศมีมาตรฐานทั้งด้านคุณภาพและความปลอดภัย สร้างความเชื่อถือให้เป็นที่ยอมรับทั้งในประเทศและการค้าระหว่างประเทศ เพื่อคุ้มครองความปลอดภัยของผู้บริโภค รวมทั้งส่งเสริมการส่งออก กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ จึงเห็นสมควรจัดทำมาตรฐานมะเขือเทศขึ้น

มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาตินี้ กำหนดขึ้นโดยอาศัยข้อมูลและภาพจากผลการศึกษาโครงการศึกษาด้านชีวิตคุณลักษณะสำคัญที่ใช้เป็นในการบ่งชี้คุณภาพ การแบ่งชั้นคุณภาพ และการกำหนดรหัสขนาดของมะเขือเทศ ของสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ ซึ่งได้รับความร่วมมือการดำเนินงานจากคณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ สำหรับภาพมะเขือเทศผลยาวหรือผลรี และมะเขือเทศผลเล็ก ได้รับความอนุเคราะห์ภาพจากนางพิศวาท บั้วรา สถาบันวิจัยพืชสวน และใช้แนวทางตามเอกสารต่อไปนี้

FAO/WHO. 2005. Draft Codex Standard for Tomatoes (Appendix II) and Draft Section 3-Provisions Concerning Sizing and 4.2 Size Tolerances (Appendix III), pp. 30- 34. In Report of the Twelfth Session of the Codex Committee on Fresh Fruits and Vegetables (ALINORM 05/28/35). Joint FAO/WHO Food Standards Programme, FAO, Rome.



ประกาศคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
เรื่อง กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ : มะเขือเทศ
พ.ศ. 2550

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

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

ประกาศ ณ วันที่ ๒๙ พฤษภาคม พ.ศ. 2550

(ศาสตราจารย์ธีระ สูตะบุตร)

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์
ประธานกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

มะเขือเทศ

1 นิยามของผลิตภัณฑ์

มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาตินี้ใช้กับ มะเขือเทศ (tomato) พันธุ์ที่ผลิตเป็นการค้าซึ่งมีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Lycopersicon Esculentum* MILL. และอยู่ในวงศ์ Solanaceae สำหรับการบริโภคสด และไม่รวมมะเขือเทศที่จะนำไปแปรรูป

2 ประเภท

มะเขือเทศทางการค้าแบ่งตามรูปร่างและขนาดเป็น 4 ประเภท ดังนี้

- (1) ผลกลม (round)
- (2) ผลเป็นพู (ribbed)
- (3) ผลยาว หรือ ผลรี (oblong หรือ elongated)
- (4) ผลเล็ก (cherry และ cocktail)

ทั้งนี้มะเขือเทศกลุ่มสีดาสามารถจัดอยู่ในประเภทผลเล็กหรือผลรีได้

3 คุณภาพ

3.1 คุณภาพขั้นต่ำ

3.1.1 มะเขือเทศทุกชั้นคุณภาพ (ข้อ 3.2) ต้องมีคุณภาพดังต่อไปนี้ เว้นแต่จะมีข้อกำหนดเฉพาะของแต่ละชั้น และเกณฑ์ความคลาดเคลื่อนที่ยอมให้มีได้ตามที่ระบุไว้

- (1) เป็นมะเขือเทศทั้งผล
- (2) ผลมีความสด
- (3) ไม่น่าเสีย และไม่มียอดหรือรอยขีดข่วนที่ทำให้ไม่เหมาะสมกับการบริโภค
- (4) ไม่มีรอยปริแตก (unhealed crack)
- (5) สะอาด และไม่มีสิ่งแปลกปลอมที่มองเห็นได้

- (6) ไม่มีความผิดปกติของความชื้นภายนอก โดยไม่รวมถึงหยดน้ำที่เกิดหลังจากการนำผลผลิตออกจากห้องเย็น
- (7) ไม่มีศัตรูพืชที่มีผลกระทบต่อรูปลักษณะทั่วไปของผลผลิต
- (8) ไม่มีความเสียหายของผลผลิตเนื่องจากศัตรูพืชที่มีผลกระทบต่อรูปลักษณะทั่วไปของผลผลิตและการยอมรับของผู้บริโภค
- (9) ไม่มีความเสียหายเนื่องมาจากอุณหภูมิต่ำ และ/หรืออุณหภูมิสูง ที่มีผลกระทบต่อรูปลักษณะทั่วไปของผลผลิตและการยอมรับของผู้บริโภค
- (10) ไม่มีกลิ่นแปลกปลอม และ/หรือรสชาติผิดปกติ
- (11) ในกรณีมะเขือเทศที่เป็นข้อ ก้านข้อต้องสด สมบูรณ์ สะอาด ไม่มีใบและสิ่งแปลกปลอมที่มองเห็นได้

3.1.2 ผลมะเขือเทศต้องผ่านการเก็บเกี่ยวด้วยความระมัดระวัง และมีความแก่ได้ที่ เหมาะสมกับพันธุ์ และพื้นที่ปลูก และยังสุกได้อย่างต่อเนื่องจนถึงระดับที่เหมาะสม ซึ่งพิจารณาได้จากสีผิวของมะเขือเทศเป็นเกณฑ์ประกอบ เพื่อให้ผลมะเขือเทศอยู่ในสภาพที่สามารถเคลื่อนย้ายและขนส่ง โดยยังคงอยู่ในสภาพที่ยอมรับได้เมื่อถึงปลายทาง

3.2 การแบ่งชั้นคุณภาพ

มะเขือเทศตามมาตรฐานนี้ แบ่งเป็น 3 ชั้นคุณภาพ ดังนี้

3.2.1 ชั้นพิเศษ (extra class)

3.2.1.1 มะเขือเทศในชั้นนี้มีคุณภาพดีที่สุด ผลมะเขือเทศต้องมีคุณลักษณะตรงตามพันธุ์ในด้านรูปร่าง ลักษณะปรากฏ การพัฒนาของผล และความแน่นของเนื้อ (firm)

3.2.1.2 ผลมีขนาดสม่ำเสมอ แต่ละผลมีสีสม่ำเสมอตามระดับความสุกที่เหมาะสมตามที่ระบุในข้อ 3.1.2 โดยไม่มีสีเขียวเป็นปื้นหรือมีพื้นที่สีเขียวที่ผิดปกติ (greenback)^{1/} ปนเมื่อผลสุก ยกเว้นสีเขียวที่เป็นลักษณะประจำพันธุ์ และตำหนิอื่นๆ ยกเว้นตำหนิเล็กน้อยที่ไม่สามารถมองเห็นได้ชัดเจน ซึ่งไม่มีผลต่อรูปลักษณะทั่วไปของผลผลิต คุณภาพภายใน คุณภาพระหว่างการเก็บรักษา และการจัดเรียงเสนอในภาชนะบรรจุ

3.2.2 ชั้นหนึ่ง (class I)

3.2.2.1 มะเขือเทศในชั้นนี้มีคุณภาพดี และมีเนื้อแน่นตามคุณลักษณะของพันธุ์

^{1/} greenback หมายถึง มีสีเขียวเป็นปื้นหรือมีพื้นที่สีเขียวที่ไม่ใช่ลักษณะประจำพันธุ์เมื่อผลสุกซึ่งสามารถเกิดบริเวณใดของผลก็ได้

3.2.2.2 ผลมีขนาดสม่ำเสมอ และไม่มีสีเขียวเป็นปื้นหรือมีพื้นที่สีเขียวที่ผิดปกติ (greenback) ปนเมื่อผลสุก ที่สามารถมองเห็นได้ชัดเจน ผลมีตำหนิได้เล็กน้อย ซึ่งไม่มีผลต่อรูปลักษณ์ทั่วไปของผลิตผล คุณภาพภายใน คุณภาพระหว่างการเก็บรักษา และการจัดเรียงเสนอในภาชนะบรรจุ ดังต่อไปนี้

- (1) ตำหนิเล็กน้อยเกี่ยวกับรูปร่างและการพัฒนาของผล
- (2) ตำหนิเล็กน้อยเกี่ยวกับสี
- (3) ตำหนิเล็กน้อยที่ผิว
- (4) รอยข้ำเล็กน้อย

3.2.2.3 สำหรับมะเขือเทศผลเป็นพู่ มีตำหนิเล็กน้อยได้ ดังต่อไปนี้

- (1) รอยแผลเป็นตื้น ๆ หรือรอยปริที่เหมาะสมแล้ว โดยมีความยาวไม่เกิน 1 cm
- (2) ไม่มีติ่ง (protuberance) มากเกินไป
- (3) รอยที่ปลายผลตามธรรมชาติหรือที่เรียกว่าสะดือ (umbilicus) มีขนาดเล็ก แต่ไม่เกิดรอยที่เกิดจากซูเบอไรเซชัน (suberization)^{2/}
- (4) รอยที่เกิดจากซูเบอไรเซชัน ที่ปลายผล มีขนาดไม่เกิน 1 cm²
- (5) รอยแผลเป็นที่เป็นทางยาว (linear scar) ยาวไม่เกินสองส่วนในสามส่วนของเส้นผ่าศูนย์กลางของส่วนที่กว้างที่สุดของผล

3.2.3 ชั้นสอง (class II)

3.2.3.1 มะเขือเทศในชั้นนี้รวมมะเขือเทศที่มีคุณภาพไม่เข้าชั้นพิเศษหรือชั้นหนึ่ง แต่มีคุณภาพชั้นต่ำตามที่กำหนดในข้อ 3.1

3.2.3.2 ผลมีตำหนิดังต่อไปนี้ได้ หากยังคงคุณลักษณะที่สำคัญในด้านคุณภาพ คุณภาพระหว่างการเก็บรักษา และการจัดเรียงเสนอในภาชนะบรรจุ

- (1) ตำหนิเล็กน้อยเกี่ยวกับรูปร่าง และการพัฒนาของผล
- (2) ตำหนิเล็กน้อยเกี่ยวกับสี
- (3) ตำหนิที่ผิว หรือรอยข้ำที่ไม่มีผลกระทบต่อคุณภาพมะเขือเทศที่รุนแรง
- (4) รอยแผลเป็นตื้น ๆ หรือรอยปริที่เหมาะสมแล้ว ที่ยาวไม่เกิน 3 cm สำหรับมะเขือเทศผลกลม ผลเป็นพู่ และผลยาวหรือผลรี

^{2/} ซูเบอไรเซชัน (suberization) หมายถึง กระบวนการสร้างเนื้อเยื่อทำให้เกิดรอยแผลเป็นที่ปลายผลที่เกิดจากโคนของเส้าเกสรตัวเมียที่หลุดออกไป เป็นรอยแห้งสีน้ำตาล

3.2.3.4 สำหรับมะเขือเทศผลเป็นพู อาจมีตำหนิ ดังต่อไปนี้

- (1) มีดิ่งที่ชัดเจนมากกว่าที่อนุญาตให้มีในชั้นหนึ่ง แต่ไม่ทำให้รูปร่างผิดปกติ
- (2) มีรอยที่ปลายผลตามธรรมชาติหรือที่เรียกว่าสะดือ ได้ 1 รอย
- (3) มีรอยที่เกิดจากชูเบอไรเซชันที่ปลายผล ได้ไม่เกิน 2 cm²
- (4) มีรอยบาง ๆ จากก้านเกสรตัวเมีย (blossom scar) เป็นทางยาวเหมือนตะเข็บ (seam)

4 ขนาด

4.1 ขนาดของมะเขือเทศวัดได้จากความยาวเส้นผ่าศูนย์กลาง ณ ส่วนที่กว้างที่สุดของผล ดังในตารางที่ 1, 2 และ 3

4.2 มะเขือเทศแต่ละประเภทมีขนาดผลที่เล็กที่สุดได้ ดังนี้

- (1) มะเขือเทศผลเล็ก 10 mm ยกเว้นมะเขือเทศกลุ่มสีดา
- (2) มะเขือเทศสีดา 20 mm
- (3) มะเขือเทศผลยาว หรือผลรี 30 mm
- (3) มะเขือเทศผลกลม และผลเป็นพู 35 mm

ตารางที่ 1 ขนาดของมะเขือเทศผลกลม ผลเป็นพู และผลยาว หรือผลรี ไม่รวมมะเขือเทศข้อ

รหัสขนาด	ความยาวเส้นผ่าศูนย์กลาง (mm)
1	> 102
2	>82 ถึง 102
3	>67 ถึง 82
4	>57 ถึง 67
5	>47 ถึง 57
6	>40 ถึง 47
7	>35 ถึง 40
8	>30 ถึง 35

ตารางที่ 2 ขนาดของมะเขือเทศผลเล็ก ยกเว้นมะเขือเทศกลุ่มสีดา

รหัสขนาด	ความยาวเส้นผ่าศูนย์กลาง (mm)
1	>25 ถึง 30
2	>20 ถึง 25
3	>15 ถึง 20
4	10 ถึง 15

ตารางที่ 3 ขนาดของมะเขือเทศกลุ่มสีดา

รหัสขนาด	ความยาวเส้นผ่าศูนย์กลาง (mm)
1	>40 ถึง 45
2	>35 ถึง 40
3	>30 ถึง 35
4	>25 ถึง 30
5	20 ถึง 25

5 เกณฑ์ความคลาดเคลื่อน

เกณฑ์ความคลาดเคลื่อนเรื่องคุณภาพและขนาด ที่มีได้ในแต่ละภาชนะบรรจุ สำหรับผลิตผลที่ไม่เข้าชั้นที่ระบุไว้ มีดังนี้

5.1 เกณฑ์ความคลาดเคลื่อนเรื่องคุณภาพ

5.1.1 ชั้นพิเศษ (extra class)

ไม่เกิน 5% โดยจำนวนหรือน้ำหนักของผลมะเขือเทศที่มีคุณภาพไม่เป็นไปตามข้อกำหนดของชั้นพิเศษ แต่เป็นไปตามคุณภาพของชั้นหนึ่ง หรือคุณภาพยังอยู่ในเกณฑ์ความคลาดเคลื่อนของคุณภาพชั้นหนึ่ง

5.1.2 ชั้นหนึ่ง (class I)

ไม่เกิน 10% โดยจำนวนหรือน้ำหนักของผลมะเขือเทศที่มีคุณภาพไม่เป็นไปตามข้อกำหนดของชั้นหนึ่ง แต่เป็นไปตามคุณภาพของชั้นสอง หรือคุณภาพยังอยู่ในเกณฑ์ความคลาดเคลื่อนของคุณภาพชั้นสอง สำหรับมะเขือเทศที่เป็นขอมี่ผลร่วงได้ไม่เกิน 5% โดยจำนวนหรือน้ำหนักของแต่ละภาชนะบรรจุ

5.1.3 ชั้นสอง (class II)

ไม่เกิน 10% โดยจำนวนหรือน้ำหนักของผลมะเขือเทศที่มีคุณภาพไม่เป็นไปตามข้อกำหนดของชั้นสอง หรือไม่ได้คุณภาพขั้นต่ำ แต่ต้องไม่มีผลเน่าเสีย รอยช้ำ หรือลักษณะอื่นที่ไม่เหมาะสำหรับการบริโภค

สำหรับมะเขือเทศที่เป็นข้อมีผลร่วงได้ไม่เกิน 10% โดยจำนวนหรือน้ำหนักของแต่ละภาชนะบรรจุ

5.2 เกณฑ์ความคลาดเคลื่อนเรื่องขนาด

มะเขือเทศทุกชั้นคุณภาพ ทุกรหัสขนาด หรือทุกรูปแบบการเรียงเสนอ มีผลมะเขือเทศขนาดที่ใหญ่หรือเล็กกว่าในชั้นถัดไปหนึ่งชั้นปมาได้ไม่เกิน 10% โดยจำนวนหรือน้ำหนัก

6 การบรรจุและการจัดเรียงเสนอ

6.1 ความสม่ำเสมอ

มะเขือเทศที่บรรจุในแต่ละภาชนะบรรจุ ต้องมีความสม่ำเสมอทั้งในเรื่องของพันธุ์ คุณภาพ ขนาด และสี ส่วนของผลในภาชนะบรรจุที่มองเห็นได้ต้องเป็นตัวแทนของผลิตผลทั้งหมด

ความแก่และสีของมะเขือเทศในชั้นพิเศษและชั้นหนึ่งต้องมีความสม่ำเสมอ สำหรับมะเขือเทศผลยาวหรือผลรีต้องมีความยาวสม่ำเสมอ

6.2 การบรรจุ

ต้องบรรจุมะเขือเทศในลักษณะที่สามารถเก็บรักษามะเขือเทศได้เป็นอย่างดี วัสดุที่ใช้ภายในภาชนะบรรจุ ต้องใหม่ สะอาด และมีคุณภาพ เพื่อป้องกันความเสียหายอันจะมีผลต่อคุณภาพภายนอกหรือภายในของมะเขือเทศ การใช้วัสดุโดยเฉพาะกระดาษหรือตราประทับที่มีข้อกำหนดทางการค้าสามารถทำได้ หากการพิมพ์หรือการแสดงผลการใช้หมึกพิมพ์หรือกาวที่ไม่เป็นพิษ

6.3 รายละเอียดของภาชนะบรรจุ

ภาชนะบรรจุต้องมีคุณภาพ ถูกสุขลักษณะ มีการระบายอากาศที่ดี ไม่มีกลิ่นและสิ่งแปลกปลอม และมีคุณสมบัติทนทานต่อการขนส่ง และรักษาผลมะเขือเทศได้

6.4 การเรียงเสนอ

ผลมะเขือเทศต้องมีการจัดเรียงเสนอในรูปแบบใดรูปแบบหนึ่ง ดังต่อไปนี้

6.4.1 มะเขือเทศผลเดี่ยว

มะเขือเทศผลเดี่ยวอาจมีหรือไม่มีกลีบเลี้ยง (calyx) และขั้วก็ได้ แต่ถ้ามีขั้วต้องตัดให้สั้น

6.4.2 มะเขือเทศข้อ

มะเขือเทศทั้งข้อหรือส่วนของข้อ ควรมีจำนวนผลมะเขือเทศอย่างน้อยที่สุด ดังนี้

6.4.2.1 มะเขือเทศผลกลม ผลยาวหรือรี และผลเป็นพู่ ให้มีผลมะเขือเทศอย่างน้อยที่สุด 3 ผล หรืออย่างน้อย 2 ผล ถ้าอยู่ในภาชนะบรรจุสำหรับค้าปลีก

6.4.2.2 มะเขือเทศผลเล็ก และมะเขือเทศกลุ่มสีดา ให้มีผลมะเขือเทศอย่างน้อยที่สุด 6 ผล หรืออย่างน้อย 4 ผล ถ้าอยู่ในภาชนะบรรจุสำหรับค้าปลีก

7 เครื่องหมายและฉลาก

7.1 ภาชนะบรรจุสำหรับผู้บริโภค

ต้องมีข้อความแสดงรายละเอียดที่ภาชนะบรรจุมะเขือเทศให้เห็นได้ง่าย ชัดเจน ไม่เป็นเท็จหรือหลอกลวง ดังต่อไปนี้

(1) ประเภทของผลิตผล

กรณีที่ไม่สามารถมองเห็นผลิตผลจากภายนอกภาชนะบรรจุได้ ให้ระบุข้อความว่า “มะเขือเทศ” และ/หรือ “ชื่อพันธุ์มะเขือเทศ” สำหรับมะเขือเทศข้อให้ระบุข้อความว่า “มะเขือเทศข้อ”

(2) น้ำหนักสุทธิเป็นกรัม หรือกิโลกรัม

(3) ข้อมูลผู้ผลิต

ให้ระบุชื่อและที่ตั้งของสถานที่ผลิต หรือแบ่งบรรจุ หรือจัดจำหน่าย ทั้งนี้อาจแสดงชื่อและที่ตั้งสำนักงานใหญ่ของผู้ผลิต หรือผู้แบ่งบรรจุก็ได้ กรณีมะเขือเทศนำเข้าให้ระบุชื่อและที่ตั้งของผู้นำเข้า

(4) ข้อมูลแหล่งผลิต

ให้ระบุประเทศผู้ผลิต ยกเว้นกรณีมะเขือเทศที่ผลิตเพื่อจำหน่ายในประเทศ

(5) ภาษา

กรณีที่ผลิตเพื่อจำหน่ายในประเทศต้องใช้ข้อความเป็นภาษาไทย กรณีที่ผลิตเพื่อการส่งออกให้แสดงข้อความเป็นภาษาต่างประเทศได้

7.2 ภาชนะบรรจุสำหรับขายส่ง

แต่ละภาชนะบรรจุ ต้องมีข้อความที่ระบุในเอกสารกำกับสินค้า ฉลาก หรือแสดงไว้ที่ภาชนะบรรจุ โดยข้อความต้องอ่านได้ชัดเจน ไม่หลุดลอก ไม่เป็นเท็จหรือหลอกลวง โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

(1) ประเภทของผลิตภัณฑ์

กรณีที่ไม่สามารถมองเห็นผลิตภัณฑ์จากภายนอกภาชนะบรรจุได้ ให้ระบุข้อความว่า “มะเขือเทศ” และ/หรือ “ชื่อพันธุ์มะเขือเทศ” สำหรับมะเขือเทศชื่อให้ระบุข้อความว่า “มะเขือเทศชื่อ”

(2) ชั้นคุณภาพ

(3) รหัสขนาด ในกรณีที่มีการคัดขนาด

(4) น้ำหนักสุทธิเป็นกรัมหรือกิโลกรัม

(5) ข้อมูลผู้ผลิต

ให้ระบุชื่อและที่ตั้งของสถานที่ผลิต หรือแบ่งบรรจุ หรือจัดจำหน่าย และหมายเลขรหัสสินค้า (ถ้ามี) ทั้งนี้ อาจแสดงชื่อและที่ตั้งสำนักงานใหญ่ของผู้ผลิต หรือผู้แบ่งบรรจุก็ได้ กรณีมะเขือเทศนำเข้าให้ระบุชื่อและที่ตั้งของผู้นำเข้า

(6) ข้อมูลแหล่งผลิต

ให้ระบุประเทศผู้ผลิต ยกเว้นกรณีมะเขือเทศที่ผลิตเพื่อจำหน่ายในประเทศ

(7) ภาษา

กรณีผลิตเพื่อจำหน่ายในประเทศต้องใช้ข้อความเป็นภาษาไทย กรณีผลิตเพื่อการส่งออกให้แสดงข้อความ เป็นภาษาต่างประเทศได้

7.3 การแสดงเครื่องหมายการตรวจรับรองจากทางราชการ

การแสดงเครื่องหมายการตรวจรับรองให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขของหน่วยตรวจหรือหน่วยรับรองและเป็นไปตามมาตรฐานนี้ และได้รับการยอมรับจากคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

8 สารปนเปื้อน

ให้เป็นไปตามข้อกำหนดในกฎหมายที่เกี่ยวข้อง และข้อกำหนดของมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่องสารปนเปื้อน

9 สารพิษตกค้าง

ให้เป็นไปตามข้อกำหนดในกฎหมายที่เกี่ยวข้อง และข้อกำหนดของมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่องสารพิษตกค้าง

10 สุขลักษณะ

การเก็บเกี่ยว การปฏิบัติต่อผลมะเขือเทศในขั้นตอนต่างๆ รวมถึงการเก็บรักษา และการขนส่งมะเขือเทศ ต้องปฏิบัติอย่างถูกสุขลักษณะ เพื่อป้องกันการปนเปื้อนที่จะก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภค

11 วิธีวิเคราะห์และชักตัวอย่าง

ให้เป็นไปตามข้อกำหนดในกฎหมายที่เกี่ยวข้อง และข้อกำหนดของมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่องวิธีวิเคราะห์และชักตัวอย่าง

ภาคผนวก ก

ภาพแสดงผลมะเขือเทศ



ภาพที่ 1 มะเขือเทศผลกลม (round)



ภาพที่ 2 มะเขือเทศผลเป็นพู (ribbed)



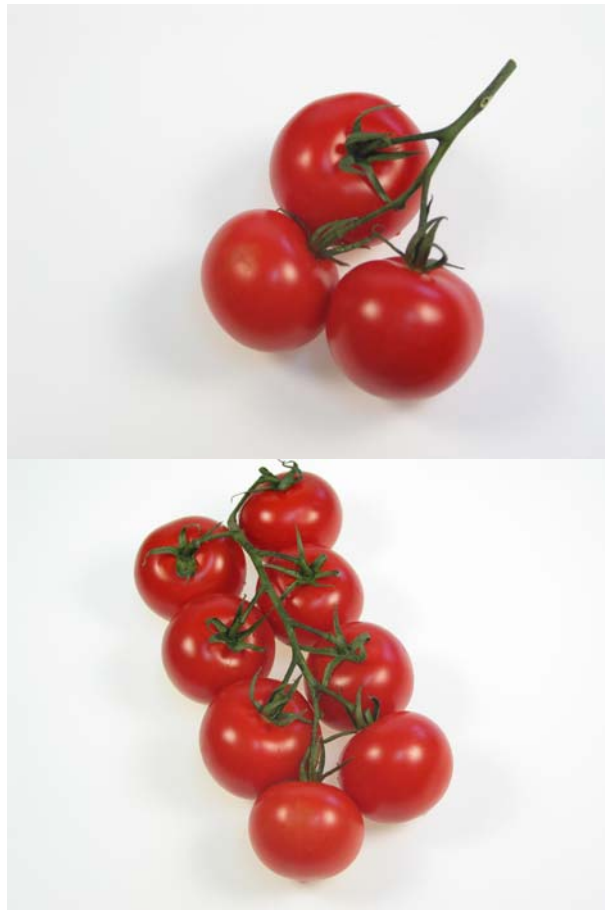
ภาพที่ 3 มะเขือเทศผลยาว (oblong) หรือผลรี (elongated)



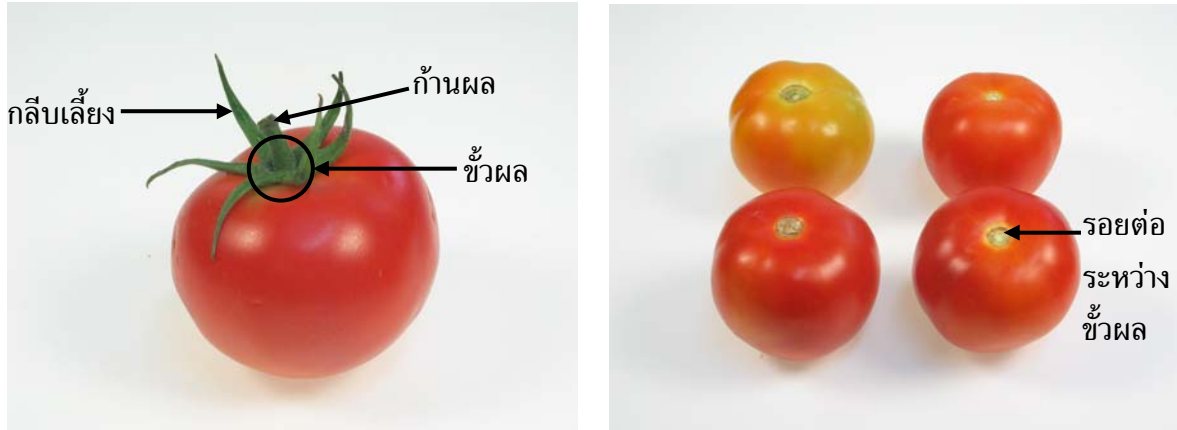
ภาพที่ 4 มะเขือเทศผลเล็ก (cherry และ cocktail)



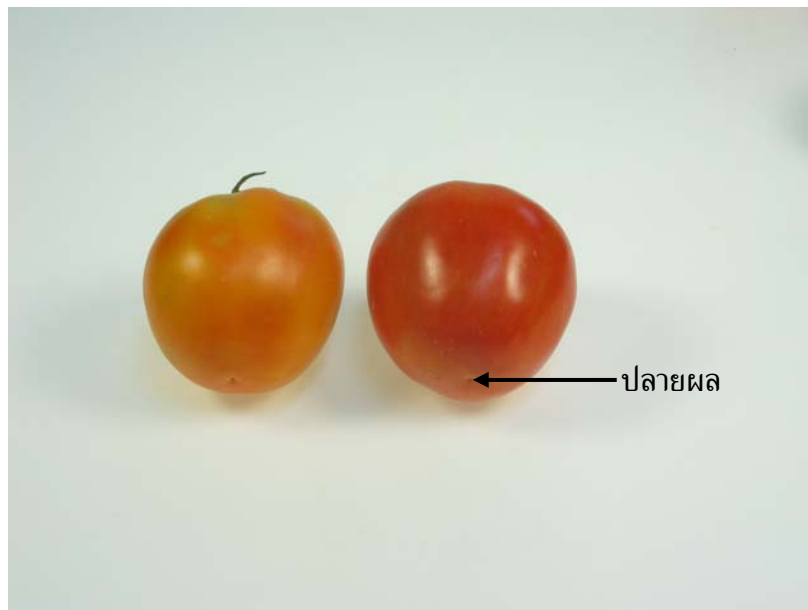
ภาพที่ 5 ตัวอย่างมะเขือเทศสีดา



ภาพที่ 6 มะเขือเทศช่อ



ภาพที่ 7 ก้านผล กลีบเลี้ยง และขั้วผล และรอยต่อของผลและขั้วผล



ภาพที่ 8 ปลายผล



ภาพที่ 9 ลักษณะผลเน่า



ภาพที่ 10 ตำนันต่างๆ ที่เกิดจากศัตรูพืช



รอยแผลเป็นตุ่ม ๆ
ที่สमानแล้ว

ปื้นหรือพื้นที่สีเขียว
ที่ผิดปกติ

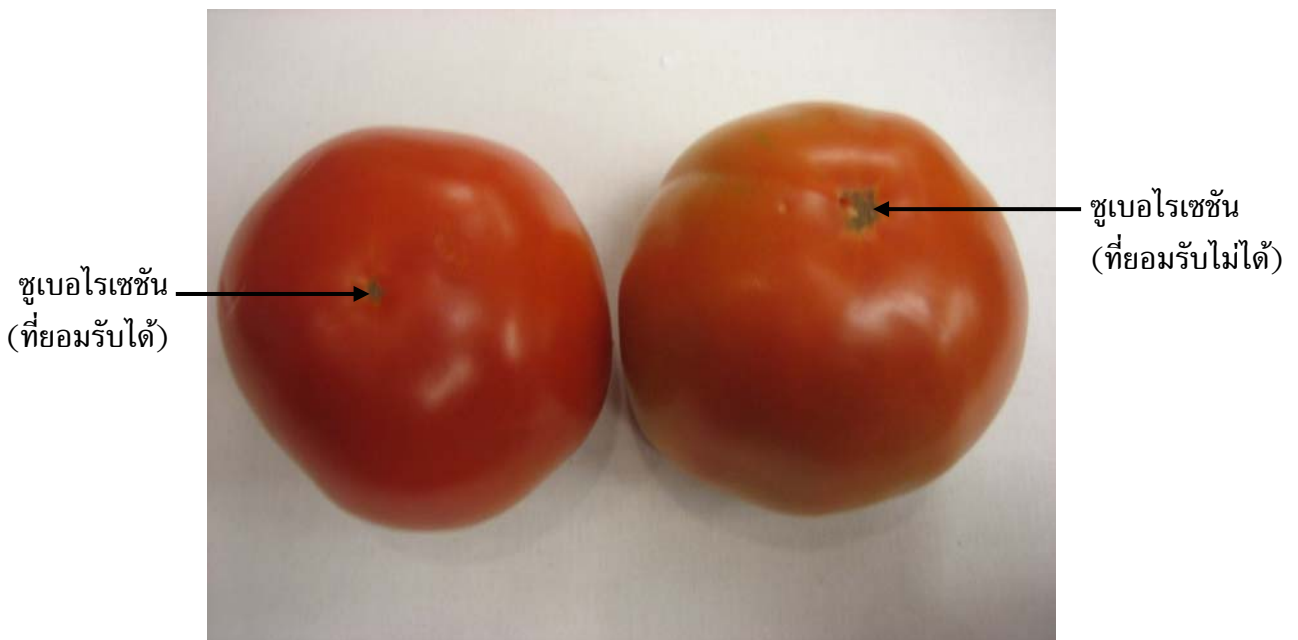
ภาพที่ 11 ปื้นหรือพื้นที่สีเขียวที่ผิดปกติ (greenback)
และรอยแผลเป็นตุ่ม ๆ ที่สमानแล้ว



ภาพที่ 12 ตำหนิที่เป็นตุ่มยื่นออกมา (protuberance)



ภาพที่ 13 รอยที่เกิดจากซุเบอไรเซชัน (suberization) ที่ปลายผล



ภาพที่ 14 เปรียบเทียบรอยที่เกิดจากซุเบอไรเซชันที่ปลายผล



ภาพที่ 15 รอยแผลเป็นที่เป็นทางยาว (linear scar) ที่ยาวเกินสองส่วนในสามส่วนของเส้นผ่าศูนย์กลางของส่วนที่กว้างที่สุดของผล (ยอมรับไม่ได้)

ภาคผนวก ข

ระดับสีผิวของมะเขือเทศ

สีผิวของมะเขือเทศจำแนกตามความแก่จากน้อยไปมากได้ดังนี้

ระดับสี	สีผิวของมะเขือเทศที่ปรากฏ
green	มีสีเขียว 100% ของพื้นที่ผิว ระดับความเข้มของสีมีตั้งแต่สีเขียวอ่อน (light green) จนถึงสีเขียวเข้ม (dark green)
mature green	เริ่มเปลี่ยนเป็นสีเหลือง (yellow)
breaker	เริ่มเปลี่ยนจากสีเขียวเป็นสีเหลืองเทา (tannish-yellow) หรือสีชมพู (pink) หรือสีแดง (red) $\leq 10\%$ ของพื้นที่ผิว
mottled	มีสีเหลือง สีแดงกุหลาบ (rose) หรือสีแดง $>10\%$ ถึง 30% ของพื้นที่ผิว
rose	มีสีแดงกุหลาบ หรือสีแดง $>30\%$ ถึง 60% ของพื้นที่ผิว
red	มีสีแดงกุหลาบ หรือสีแดง $>60\%$ ถึง 90% ของพื้นที่ผิว
mature red	มีสีแดง $>90\%$ ของพื้นที่ผิว

ภาคผนวก ค

หน่วย

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

ปริมาณ	ชื่อหน่วย	สัญลักษณ์หน่วย
ความยาว	มิลลิเมตร (millimeter)	mm
	เซนติเมตร (centimeter)	cm
พื้นที่	ตารางเซนติเมตร (square centimeter)	cm ²