

ที่ อก ๐๔๑๔/ ๑๗๑๗



กระทรวงอุตสาหกรรม

ถนนพระราม ๖ เขตราชเทวี

กรุงเทพฯ ๑๐๔๐๐

๑ กรกฎาคม ๒๕๔๖

เรื่อง การปรับปรุงภาษีสุราเพื่อเศรษฐกิจชุมชน

เรียน เลขาธิการคณะกรรมการรัฐมนตรี

อ้างถึง หนังสือสำนักเลขาธิการคณะกรรมการรัฐมนตรี ด่วนมาก ที่ นร. ๐๕๐๓/ว(ก) ๘๐๓ ลงวันที่ ๒๐ มกราคม ๒๕๔๖

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมสุรากลั่น มอก.๒๐๘๘-๒๕๔๔

๒. มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมไวน์ มอก.๒๐๘๙-๒๕๔๔

๓. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนไวน์ผลไม้ มพช. ๒/๒๕๔๖

๔. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนสาโท มพช. ๓/๒๕๔๖

ตามหนังสือที่อ้างถึง แจ้งว่า ตามมติคณะกรรมการรัฐมนตรีในคราวประชุมคณะกรรมการรัฐมนตรี เมื่อวันที่ ๑๔ มกราคม ๒๕๔๖ เห็นด้วยในหลักการตามที่กระทรวงการคลังเสนอ เรื่อง การปรับปรุงภาษีสุราเพื่อเศรษฐกิจชุมชน และมอบให้กระทรวงการคลังรับไปพิจารณาร่วมกับกระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม กระทรวงสาธารณสุข และกระทรวงอุตสาหกรรมว่าการอนุญาตให้ชุมชนหรือผู้ผลิตรายย่อยผลิตสุราพื้นบ้านควรมีการกำหนดคุณภาพ มาตรฐานการผลิต และการรักษาสีงแวดล้อม โดยให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องควรดำเนินการในรูปแบบการให้บริการในจุดเดียว (One Stop Service) และควรให้ความรู้ในเรื่องดังกล่าวแก่ชุมชนหรือผู้ผลิตรายย่อยที่มาขออนุญาตควบคู่ไปด้วย ความละเอียดแจ้งแล้ว นั้น

กระทรวงอุตสาหกรรม พิจารณาแล้วขอเรียน ดังนี้

๑. กรมโรงงานอุตสาหกรรมมีกองทุนสำหรับนักวิจัยและสถาบันการศึกษาที่ทำการวิจัยกู้ยืมเงิน เพื่อการศึกษาค้นคว้า วิเคราะห์ วิจัย เพื่อพัฒนาคุณภาพสุราและรักษาสีงแวดล้อม ในวงเงิน ๓๐๐ ล้านบาท ชื่อว่า “กองทุนเพื่อลดผลกระทบจากนโยบายสุราเสรีของรัฐ”

๒. ในเรื่องการกำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์ ขณะนี้สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม ได้กำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม ซึ่งประกาศใช้แล้วมีดังนี้

- มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมสุรากลั่น มอก. ๒๐๘๘-๒๕๔๔
- มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมไวน์ มอก. ๒๐๘๙-๒๕๔๔

มพช. ๒/๒๕๔๖.....

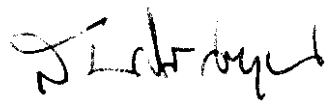
- มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนไวน์ผลไม้ มผช. ๒/๒๕๔๖
- มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนสาโท มผช. ๓/๒๕๔๖

(รายละเอียดตามสิ่งที่ส่งมาด้วย ๑-๔) ส่วนการให้ความรู้เรื่องการปรับปรุงคุณภาพสามารถให้การสนับสนุนได้ตามข้อกำหนดในด้านมาตรฐานผลิตภัณฑ์

๓. การให้บริการในจุดเดียว (One Stop Service) ขณะนี้ตามกฎหมายได้กำหนดให้กรมสรรพสามิตเป็นหน่วยงานให้อนุญาตการผลิตและจำหน่ายสุราพื้นบ้าน ซึ่งในขั้นตอนการอนุญาตจะพิจารณาควบคุมถึงสถานที่ผลิตสุรา การก่อสร้าง ระบบบำบัดน้ำเสีย ตามหลักเกณฑ์ของกระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

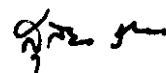
ขอแสดงความนับถือ



(นายสมศักดิ์ เทพสุทิน)

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงอุตสาหกรรม

จัดอยู่ในประเภทเรื่อง ฯ ที่เสนอคณะรัฐมนตรีได้โดยตรง



(นายสุรชัย ภูประเสริฐ)

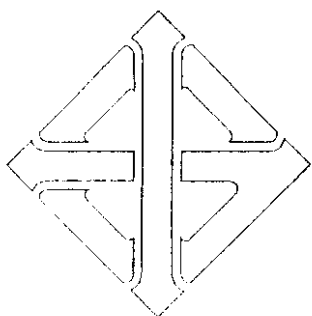
รองเลขาธิการคณะรัฐมนตรี ปฏิบัติราชการแทน
เลขาธิการคณะรัฐมนตรี

กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม

สำนักพัฒนาอุตสาหกรรมในครอบครัวและหัตถกรรม

โทรศัพท์ : ๐-๒๓๖๗-๘๓๘๕-๖

โทรสาร : ๐-๒๓๘๒-๒๑๑๐



มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

THAI INDUSTRIAL STANDARD

มอก. 2088 – 2544

สุรากลั่น

DISTILLED LIQUORS

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

กระทรวงอุตสาหกรรม

ICS 67.160.10

ISBN 974-608-596-4

มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม สุรากลั่น

มอก. 2088-2544

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม
กระทรวงอุตสาหกรรม ถนนพระรามที่ 6 กรุงเทพฯ 10400
โทรศัพท์ 2023300

ประกาศในราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศทั่วไป เล่ม 118 ตอนที่ 94ง
วันที่ 22 พฤศจิกายน พุทธศักราช 2544

คณะกรรมการวิชาการคณะที่ 27

มาตรฐานสุรา

ประธานกรรมการ

นายคม ขวสะอาด

ผู้แทนกรมสรรพสามิต สำนักบริหารการจัดเก็บภาษี 1

กรรมการ

นางประไพณ รัตนกุลกุล

ผู้แทนกรมศุลกากร

นางพิศนีย์ จังเจริญ

ผู้แทนกรมวิทยาศาสตร์บริการ

นางสาววรรณ รอดรัตน์

ผู้แทนกรมโรงงานอุตสาหกรรม

นางอุบล สง่าศิลป์

ผู้แทนกรมสรรพสามิต

นางวัลลีย์ อินทรจักร

นางอุกฤษณ์ ภัคธวัชพันธ์

ผู้แทนคณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

นางสาวจรรยา เสวกวัง

ผู้แทนองค์การสุรา

นายสุธรรม อยู่ไธธรรม

ผู้แทนคณะนิติศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

นางสาวคันสนีย์ โชคชัยณรงค์

ผู้แทนบริษัท โรงงานสุราพิเศษสุวรรณภูมิ จำกัด

นายสมชาย จันทร์ทอง

ผู้แทนกลุ่มบริษัท สุราทิพย์ และบริษัท สุรุมหาราชภูร จำกัด

(มหาชน)

นายอิสระ ขวสะอาด

ผู้แทนบริษัท บุญรอดบริวเวอรี่ จำกัด

นายมานพ สุพรรณธริกา

นายชวลิต ตั้งตระกูล

ผู้แทนบริษัท ประมวลผล จำกัด

นายช่อ พูลพิพัฒน์

ผู้แทนบริษัท ยูไนเต็ควาโนเออร์ แอนด์ ดิสทิลเลอรี่ จำกัด

นางสาวเมทนี อุดมบัณฑิตกุล

นายเฉลิมโชค ศรีสุวรรณ

ผู้แทนบริษัท ไทยอมฤตบริวเวอรี่ จำกัด

นายศุภพงศ์ ภูวนะพัฒน์

ผู้แทนบริษัท เอส ที ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม จำกัด

กรรมการและเลขานุการ

นางสาวสุภาพร เรืองมณีไพฑูรย์

ผู้แทนสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมสุรา ได้ประกาศใช้เป็นครั้งแรกตามมาตรฐานเลขที่ มอก.39-2516 ในราชกิจจานุเบกษา เล่ม 90 ตอนที่ 77 วันที่ 3 กรกฎาคม พุทธศักราช 2516 ต่อมาได้พิจารณาเห็นเป็นการสมควรที่จะได้แก้ไขปรับปรุงในสาระสำคัญของมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมดังกล่าว โดยกำหนดเป็นมาตรฐานเรื่องใหม่ 3 เรื่อง คือ มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมสุรากลั่น มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมไวน์ และมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเบียร์ โดยวัตถุประสงค์สำคัญของมาตรฐานทั้งสามนี้คือการกำหนดคุณภาพและความปลอดภัยที่เหมาะสมสำหรับการบริโภค

มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมสุรากลั่น กำหนดขึ้นโดยแก้ไขปรับปรุงรายละเอียดบางประการเพื่อให้เหมาะสมกับสากล

มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมนี้ กำหนดขึ้นโดยใช้ข้อมูลของกรมสรรพสามิต กรมโรงงานอุตสาหกรรม กรมวิทยาศาสตร์บริการ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ และผู้ทำ เป็นแนวทาง

คณะกรรมการมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมได้พิจารณามาตรฐานนี้แล้ว เห็นสมควรเสนอรัฐมนตรีประกาศตาม มาตรา 15 แห่งพระราชบัญญัติมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม พ.ศ. 2511



ประกาศกระทรวงอุตสาหกรรม

ฉบับที่ 2927 (พ.ศ. 2544)

ออกตามความในพระราชบัญญัติมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

พ.ศ. 2511

เรื่อง กำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

สุรากลั่น

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 15 แห่งพระราชบัญญัติมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม พ.ศ. 2511 รัฐมนตรีว่าการกระทรวงอุตสาหกรรมออกประกาศกำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม สุรากลั่น มาตรฐานเลขที่ มอก. 2088-2544 ไว้ ดังมีรายการละเอียดต่อท้ายประกาศนี้

ประกาศ ณ วันที่ 10 สิงหาคม พ.ศ. 2544

สุริยะ จึงรุ่งเรืองกิจ

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงอุตสาหกรรม

มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

สุรากลั่น

1. ขอบข่าย

- 1.1 มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมนี้กำหนด คุณลักษณะที่ต้องการ วัตถุเจือปนอาหาร สารปนเปื้อน เครื่องหมาย และฉลาก และการชักตัวอย่างและเกณฑ์ตัดสินของสุรากลั่น
- 1.2 มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมนี้ ครอบคลุมสุรากลั่นที่ทำหรือนำเข้าเกิน 10 ลูกบาศก์เดซิเมตร (ลิตร) หรือ เพื่อประโยชน์ทางการค้า

2. บทนิยาม

ความหมายของคำที่ใช้ในมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมนี้ มีดังต่อไปนี้

- 2.1 สุรา หมายถึง เครื่องดื่มที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 0.5 ดีกรี แต่ไม่เกิน 80 ดีกรี
- 2.2 สุรากลั่น หมายถึง สุราที่ได้จากการกลั่นน้ำสาเป็นสุรา หรือกลั่นน้ำสาเป็นแอลกอฮอล์ก่อน แล้วปรุงแต่งให้เป็นสุรา ทั้งนี้รวมถึงสุรากลั่นที่ผสมกับของอื่น หรือ เครื่องดื่มชนิดอื่น แต่ต้องผสมกับไวน์ต้องได้แรงแอลกอฮอล์เกิน 23 ดีกรี
- 2.3 น้ำสา (fermented mash) หมายถึง สิ่งที่ได้จากการหมักธัญชาติ แบ่งจากพืชอื่น ผลไม้ น้ำตาล หรือกากน้ำตาล
- 2.4 แรงแอลกอฮอล์ หมายถึง ความเข้มข้นของเอทิลแอลกอฮอล์ เป็นดีกรีหรือร้อยละโดยปริมาตร
- 2.5 ดีกรี หมายถึง หน่วยวัดแรงแอลกอฮอล์ ซึ่งมีค่าเท่ากับร้อยละโดยปริมาตรของเอทิลแอลกอฮอล์ ที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส
- 2.6 การหมัก (fermentation) หมายถึง กระบวนการเปลี่ยนแปลงน้ำตาลให้เป็นแอลกอฮอล์โดยยีสต์
- 2.7 สารปรุงแต่งกลิ่น รส (essence) หมายถึง สารละลายที่สกัดได้จากพืชหรือสัตว์ด้วยแอลกอฮอล์ หรือตัวทำละลายอื่นๆ หรือสารที่สังเคราะห์ขึ้น โดยอาจใช้เพียงชนิดเดียว หรือหลายชนิดผสมกัน เพื่อให้ได้กลิ่นรสตามต้องการ
- 2.8 แอลกอฮอล์ หมายถึง เอทิลแอลกอฮอล์ที่ได้จากผลิตผลทางเกษตร แต่ไม่รวมถึงแอลกอฮอล์แปลงสภาพ
- 2.9 แอลกอฮอล์บริสุทธิ์ หมายถึง เอทิลแอลกอฮอล์ที่มีแรงแอลกอฮอล์ตั้งแต่ 95 ดีกรีขึ้นไป
- 2.10 การบ่ม (aging) หมายถึง การเก็บสุราไว้เป็นปีตามกรรมวิธีของสุราชนิดนั้น ๆ เพื่อให้ได้คุณภาพดีขึ้น
- 2.11 ชื่อสุรากลั่น หมายถึง ชื่อที่ใช้เรียกสุรากลั่นตามกรรมวิธีผลิตนั้นๆ เช่น วอดกา สุราขาว สุราผสม สุราผสมพิเศษ สุราปรุงพิเศษ ยิน วิสกี้ บรั่นดี รัม เป็นต้น

- 2.12 วอดกา (vodka) หมายถึง สุรากลั่นที่ได้จากการนำสุรากลั่นผ่านกระบวนการกำจัดกลิ่นเฉพาะตัวซึ่งเกิดจากวัตถุดิบ โดยวิธีการกลั่นซ้ำ หรือกรองด้วยถ่าน ทั้งนี้อาจมีการปรุงแต่ง กลิ่น รสอีกด้วยหรือไม่ก็ได้ และในการบรรจุภาชนะเพื่อจำหน่าย ต้องปรุงแต่งให้มีแรงแอลกอฮอล์ไม่ต่ำกว่า 38 ดีกรี
- 2.13 สุราขาว หมายถึง สุรากลั่นที่ได้จากการกลั่นน้ำสำของกากน้ำตาล ข้าว หรือกากน้ำตาลผสมข้าวหรือพืชอื่น มีแรงแอลกอฮอล์ไม่เกิน 80 ดีกรี ในการบรรจุภาชนะเพื่อจำหน่ายต้องปรุงแต่งให้มีแรงแอลกอฮอล์ไม่เกิน 40 ดีกรี
- 2.14 เกาเหลียง (sorghum spirit) หมายถึง สุรากลั่นที่ได้จากการกลั่นน้ำสำข้าวฟ่าง หรือน้ำสำข้าวฟ่างผสมกับน้ำสำของธัญชาติอื่น แล้วปรุงแต่งแรงแอลกอฮอล์ไม่เกิน 60 ดีกรี ในการบรรจุภาชนะเพื่อจำหน่าย
- 2.15 สุราผสม สุราผสมพิเศษ และสุราปรุงพิเศษ หมายถึง สุรากลั่นที่ได้จากการนำสุราขาวและ/หรือ แอลกอฮอล์บริสุทธิ์มาปรุงแต่ง หรือแช่กับผลไม้ พืช หรือสมุนไพร เพื่อให้ได้กลิ่นรสตามต้องการ แต่ไม่อ้างสรรพคุณว่าเป็นยา ทั้งนี้จะกลั่นใหม่หรือไม่ก็ได้ ในการบรรจุภาชนะเพื่อจำหน่ายต้องปรุงแต่งให้มีแรงแอลกอฮอล์ไม่เกิน 40 ดีกรี
- 2.16 ยาน (gin) หมายถึง สุรากลั่นที่ได้จากการกลั่นน้ำสำร่วมกับหรือผ่านผลจูนิเปอร์ หรือผสมสุรากลั่นกับสารสกัดของผลจูนิเปอร์เป็นส่วนใหญ่ และอาจมีสารสกัดของพืชชนิดอื่น ๆ ร่วมด้วย ในการบรรจุภาชนะเพื่อจำหน่ายต้องปรุงแต่งให้มีแรงแอลกอฮอล์ไม่เกิน 45 ดีกรี
- 2.17 สุราผลไม้ (fruit spirit) หมายถึง สุรากลั่นที่ได้จากการกลั่นไวน์ที่ทำจากองุ่นหรือผลไม้อื่น มีแรงแอลกอฮอล์ต่ำกว่า 95 ดีกรี ไม่มีการบ่ม ในการบรรจุภาชนะเพื่อจำหน่ายต้องปรุงแต่งให้มีแรงแอลกอฮอล์ไม่เกิน 50 ดีกรี
- 2.18 โลตรัม (light rum) หมายถึง สุรากลั่นที่ได้จากการกลั่นน้ำสำจากน้ำอ้อย น้ำตาลอ้อย หรือกากน้ำตาลอ้อย ในการบรรจุภาชนะเพื่อจำหน่ายต้องปรุงแต่งให้มีแรงแอลกอฮอล์ไม่เกิน 40 ดีกรี
- 2.19 คอร์ดียัลหรือลิเคียวร์ (cordial or liqueur) หมายถึง สุรากลั่นที่ได้จากการผสมสุรากลั่น หรือกลั่นสุรากลั่นร่วมกับหรือผ่านผลไม้ ดอกไม้ ต้นพืช น้ำผลไม้ หรือสารให้กลิ่นรสตามธรรมชาติหรือที่สกัดได้ แล้วปรุงแต่งรสด้วยน้ำตาลหรือน้ำเชื่อมไม่น้อยกว่า ร้อยละ 2.5 โดยน้ำหนัก
- 2.20 สุราที่มีสรรพคุณเป็นยา (medicated liquor) หมายถึง สุรากลั่นซึ่งปรุงแต่งด้วยสารสกัด หรือหัวน้ำเชื้อ หรือส่วนใดส่วนหนึ่งของพืชหรือสัตว์ ซึ่งมีสรรพคุณเป็นยา แล้วปรุงแต่งกลิ่นรสให้ได้ตามต้องการ ในการบรรจุภาชนะเพื่อจำหน่ายต้องปรุงแต่งให้มีแรงแอลกอฮอล์ไม่ต่ำกว่า 28 ดีกรี
- 2.21 วิสกี้ (whisky) หมายถึง สุรากลั่นที่ได้จากการกลั่นน้ำสำของธัญชาติต่าง ๆ เช่น ข้าวบาร์เลย์ ข้าวมอลต์ ข้าวโพด ข้าวเจ้า ข้าวเหนียว มีแรงแอลกอฮอล์ไม่เกิน 95 ดีกรี และเก็บบ่มในถังไม้ที่เหมาะสมเป็นเวลาไม่น้อยกว่า 2 ปี ในการบรรจุภาชนะเพื่อจำหน่ายต้องปรุงแต่งให้มีแรงแอลกอฮอล์ไม่ต่ำกว่า 40 ดีกรี และให้หมายความรวมถึงสุรากลั่นที่ได้จากการปรุงแต่งวิสกี้ไม่น้อยกว่าร้อยละ 25 โดยปริมาตรกับแอลกอฮอล์ที่กลั่นได้จากธัญชาติ ในการบรรจุภาชนะเพื่อจำหน่ายต้องปรุงแต่งให้มี แรงแอลกอฮอล์ไม่ต่ำกว่า 40 ดีกรี

- 2.22 บรันดี (brandy) หมายถึงสุรากลั่นที่ได้จากการกลั่นไวน์ที่ทำจากองุ่นหรือผลไม้อื่น มีแรงแอลกอฮอล์ไม่เกิน 95 ดีกรี และบ่มในถังไม้ที่เหมาะสมเป็นเวลาไม่น้อยกว่า 1 ปี ในการบรรจุภาชนะเพื่อจำหน่ายต้องปรุงแต่งให้มีแรงแอลกอฮอล์ไม่ต่ำกว่า 38 ดีกรี และให้ความหมายรวมถึง สุรากลั่นที่ได้จากการกลั่นไวน์ที่ทำจากองุ่นผสมกับไวน์ที่ทำจากผลไม้อื่น มีแรงแอลกอฮอล์ไม่เกิน 95 ดีกรี และบ่มในถังไม้ที่เหมาะสมเป็นเวลาไม่น้อยกว่า 1 ปี หรือได้จากการผสมบรันดีจากองุ่นกับบรันดีผลไม้อื่น และให้รวมถึงที่ได้จากการผสมบรันดีไม่น้อยกว่าร้อยละ 25 โดยปริมาตรกับแอลกอฮอล์ที่กลั่นได้จากผลไม้หมักด้วย ในการบรรจุภาชนะเพื่อจำหน่ายต้องปรุงแต่งให้มีแรงแอลกอฮอล์ไม่ต่ำกว่า 38 ดีกรี
- 2.23 รัม (rum) หมายถึง สุรากลั่นที่ได้จากการกลั่นน้ำสำจากน้ำอ้อย น้ำตาลอ้อย หรือกากน้ำตาลอ้อยแล้วบ่มที่มีแรงแอลกอฮอล์ไม่เกิน 80 ดีกรีในถังไม้ที่เหมาะสมเป็นเวลาไม่น้อยกว่า 1 ปี ในการบรรจุภาชนะ เพื่อจำหน่ายต้องปรุงแต่งให้มีแรงแอลกอฮอล์ไม่ต่ำกว่า 30 ดีกรี และให้หมายความรวมถึง สุรากลั่นที่ได้จากการปรุงแต่งรัมไม่น้อยกว่าร้อยละ 25 โดยปริมาตรกับแอลกอฮอล์ที่กลั่นได้จากน้ำสำของผลิตภัณฑ์จากอ้อยด้วย ในการบรรจุภาชนะเพื่อจำหน่ายต้องปรุงแต่งให้มีแรงแอลกอฮอล์ไม่ต่ำกว่า 30 ดีกรี
- 2.24 ค็อกเทลสำเร็จรูป (pre-mixed cocktail) หรือสุราแรงแอลกอฮอล์ต่ำ (Soft spirit) หมายถึง สุรากลั่นที่ได้จากการนำสุรากลั่นมาปรุงแต่งกับของผสมอย่างอื่นเพื่อให้ได้สี กลิ่น รส และแรงแอลกอฮอล์ตามต้องการ
- 2.25 สุราอื่น ๆ หมายถึง สุรากลั่นที่ได้รับอนุญาตทำหรือนำเข้า นอกเหนือจากข้อ 2.12 ถึงข้อ 2.24

3. คุณลักษณะที่ต้องการ

- 3.1 แรงแอลกอฮอล์
ให้เป็นไปตามที่ระบุไว้ที่ฉลากโดยมีเกณฑ์ความคลาดเคลื่อนได้ ± 1 ดีกรี ร้อยละโดยปริมาตร การทดสอบให้ปฏิบัติตาม AOAC (1995) ข้อ 26.1.09 หรือวิธีอื่นที่เทียบเท่า
- 3.2 คุณลักษณะทางเคมี
ต้องเป็นไปตามตารางที่ 1

ตารางที่ 1 คุณลักษณะทางเคมี
(ข้อ 3.2)

รายการ	คุณลักษณะ	เกณฑ์ที่กำหนด	วิธีทดสอบตาม
1	ฟูเซลอยล์ มิลลิกรัมต่อลูกบาศก์เดซิเมตร ไม่เกิน	5 500	AOAC(1995) ข้อ 26.1.28 หรือ ข้อ 26.1.30 (ให้คำนวณ จากผลรวมของไอโซเอมิล แอลกอฮอล์กับไอโซบิวทิล แอลกอฮอล์)
2	เฟอร์ฟิวรัล มิลลิกรัมต่อลูกบาศก์เดซิเมตร ไม่เกิน	50	AOAC(1995) ข้อ 26.1.32
3	เอสเทอร์ (คิดเป็นเอทิลแอซีเทต) มิลลิกรัมต่อลูกบาศก์เดซิเมตร ไม่เกิน	1 200	AOAC(1995) ข้อ 26.1.24
4	แอลดีไฮด์ (คิดเป็นแอซีทัลดีไฮด์) มิลลิกรัมต่อลูกบาศก์เดซิเมตร ไม่เกิน	160	AOAC(1995) ข้อ 26.1.24
5	เมทิลแอลกอฮอล์ มิลลิกรัมต่อลูกบาศก์เดซิเมตร ไม่เกิน	420	AOAC(1995) ข้อ 26.1.36
6	เอทิลคาร์บาเมต ไมโครกรัมต่อลูกบาศก์เดซิเมตร ไม่เกิน	400	AOAC(1997) ข้อ 28.1.48

4. วัตถุเจือปนอาหาร

วัตถุเจือปนอาหารให้ใช้ได้ตามชนิดและปริมาณที่กำหนดต่อไปนี้

- 4.1 หัลเฟอร์ไดออกไซด์ ต้องไม่เกิน 350 มิลลิกรัมต่อลูกบาศก์เดซิเมตร
การทดสอบให้ปฏิบัติตาม AOAC (1995) ข้อ 27.1.39
- 4.2 กรดเบนโซอิกหรือเกลือของกรดนี้ (เฉพาะชื่อสุรากลั่นคอร์เดียลหรือลิเคียวร์ และค็อกเทลสำเร็จรูป) จำนวน
เป็นกรดเบนโซอิก ต้องไม่เกิน 200 มิลลิกรัมต่อลูกบาศก์เดซิเมตร
การทดสอบให้ปฏิบัติตาม AOAC (1995) ข้อ 47.3.03
- 4.3 กรดซอร์บิกหรือเกลือของกรดนี้ (เฉพาะชื่อสุรากลั่นคอร์เดียลหรือลิเคียวร์ และค็อกเทลสำเร็จรูป) จำนวนเป็น
กรดซอร์บิก ไม่เกิน 200 มิลลิกรัมต่อลูกบาศก์เดซิเมตร
การทดสอบให้ปฏิบัติตาม AOAC (1995) ข้อ 28.2.02

5. สารปนเปื้อน

สารปนเปื้อนที่อาจมีอยู่ต้องไม่เกินเกณฑ์ที่กำหนดต่อไปนี้

- 5.1 สารหนู ต้องไม่เกิน 0.1 มิลลิกรัมต่อลูกบาศก์เดซิเมตร
การทดสอบให้ปฏิบัติตาม AOAC (1995) ข้อ 9.1.01

- 5.2 ตะกั่ว ต้องไม่เกิน 0.2 มิลลิกรัมต่อลูกบาศก์เดซิเมตร
การทดสอบให้ปฏิบัติตาม AOAC (1995) ข้อ 9.2.19
- 5.3 ทองแดง ต้องไม่เกิน 5 มิลลิกรัมต่อลูกบาศก์เดซิเมตร
การทดสอบให้ปฏิบัติตาม AOAC (1995) ข้อ 26.1.18

6. การบรรจุ

- 6.1 ให้บรรจุสุรากลั่นในภาชนะบรรจุที่เหมาะสม สะอาด ปิดได้สนิท และไม่ทำปฏิกิริยากับสุรากลั่นที่บรรจุอยู่
- 6.2 ปริมาตรสุทธิของสุรากลั่นในแต่ละภาชนะบรรจุให้มีปริมาตรสุทธิตามระบุไว้ที่ฉลากและยอมให้ต่ำกว่าปริมาณที่แสดง เป็นร้อยละโดยใช้ปริมาตร ดังนี้
- 6.2.1 ร้อยละ 6 สำหรับปริมาตรไม่เกิน 50 มิลลิลิตร
- 6.2.2 ร้อยละ 3 สำหรับปริมาตรเกิน 50 มิลลิลิตร แต่ไม่เกิน 500 มิลลิลิตร
- 6.2.3 ร้อยละ 2 สำหรับปริมาตรเกิน 500 มิลลิลิตร แต่ไม่เกิน 1 ลิตร
- 6.2.4 ร้อยละ 1 สำหรับปริมาตรเกิน 1 ลิตรขึ้นไป

7. เครื่องหมายและฉลาก

- 7.1 ที่ภาชนะบรรจุสุรากลั่นทุกหน่วย อย่างน้อยต้องมีเลข อักษร หรือเครื่องหมายแจ้งรายละเอียดต่อไปนี้ให้เห็นได้ง่าย ชัดเจน
- (1) ชื่อผลิตภัณฑ์ว่า “สุรากลั่น” ชื่อทางการค้า และชื่อสุรากลั่นต่าง ๆ (เช่น วิสกี้ บรั่นดี)
 - (2) แรงแอลกอฮอล์ เป็นดีกรี หรือร้อยละโดยปริมาตร
 - (3) ปริมาตรสุทธิ
 - (4) วัน เดือน ปีที่ทำ หรือรหัสวันที่บรรจุ
 - (5) คำเตือนตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องกำหนด เช่น การดื่มสุรา ทำให้ความสามารถในการขับขี่ยานพาหนะลดลง
 - (6) ชื่อผู้ทำหรือโรงงานที่ทำหรือผู้นำเข้า พร้อมสถานที่ตั้ง
 - (7) เครื่องหมายการค้าที่จดทะเบียน (ถ้ามี)
- ในกรณีที่ใช้ภาษาต่างประเทศ ต้องมีความหมายตรงกับภาษาไทยที่กำหนดไว้ข้างต้น ยกเว้นข้อ (5) เป็นภาษาไทย

8. การชักตัวอย่างและเกณฑ์ตัดสิน

- 8.1 การชักตัวอย่างและเกณฑ์ตัดสิน ให้เป็นไปตามภาคผนวก ก.

ภาคผนวก ก.

การชักตัวอย่างและเกณฑ์ตัดสิน

(ข้อ 8.1)

- ก.1 รุ่น ในที่นี้ หมายถึง สຸກລຸ້ນທີ່มีชื่อสຸກລຸ້ນ ชื่อทางการค้าและขนาดบรรจุเดียวกัน ที่ทำจากวัตถุดิบอย่างเดียวกัน โดยกรรมวิธีเดียวกัน บรรจุในคราวเดียวกัน และมีเครื่องหมายการค้าเดียวกันที่จดทะเบียน (ถ้ามี) ที่ทำหรือซื้อขายหรือส่งมอบในระยะเวลาเดียวกัน
- ก.2 การชักตัวอย่างและการยอมรับ ให้เป็นไปตามแผนการชักตัวอย่างที่กำหนดไว้ หรืออาจใช้แผนการชักตัวอย่างอื่น ที่เทียบเท่ากันทางวิชาการกับแผนที่กำหนดไว้
- ก.2.1 การชักตัวอย่างและการยอมรับสำหรับการทดสอบแรงแอลกอสอลล์ การบรรจุ และเครื่องหมายและฉลาก
- ก.2.1.1 ให้ชักตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกัน ตามจำนวนที่กำหนดในตารางที่ ก.1 นำตัวอย่างทั้งหมดไปตรวจสอบภาชนะบรรจุ เครื่องหมายและฉลากก่อน แล้วจึงเปิดภาชนะบรรจุออกตรวจสอบแรงแอลกอสอลล์ และปริมาตรสุทธิ

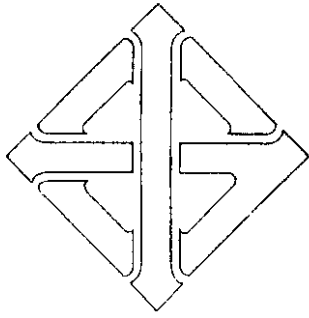
ตารางที่ ก.1 แผนการชักตัวอย่างสำหรับทดสอบแรงแอลกอสอลล์

การบรรจุ และเครื่องหมายและฉลาก

(ข้อ ก.2.1)

ขนาดรุ่น หน่วยภาชนะบรรจุ	ขนาดตัวอย่าง หน่วยภาชนะบรรจุ	เลขจำนวนที่ยอมรับ
ไม่เกิน 1 200	3	0
เกิน 1 200	13	1

- ก.2.1.2 จำนวนตัวอย่างที่ไม่เป็นไปตามข้อ 3.1 และข้อ 6.1 ต้องไม่เกินเลขจำนวนที่ยอมรับที่กำหนดในตารางที่ ก.1 และตัวอย่างทุกตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ 6.2 และข้อ 7. จึงจะถือว่าสຸກລຸ້ນรุ่นนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด
- ก.2.2 การชักตัวอย่างและการยอมรับสำหรับการทดสอบคุณลักษณะทางเคมี วัตถุเจือปนอาหาร และสารปนเปื้อน
- ก.2.2.1 ให้ใช้ตัวอย่างจากข้อ ก.2.1 ทุกภาชนะบรรจุ ใช้เครื่องมือที่เหมาะสมชักตัวอย่างมาภาชนะบรรจุละเท่า ๆ กัน นำมาผสมกันให้ได้ตัวอย่างรวมไม่น้อยกว่า 2 ลูกบาศก์เดซิเมตร บรรจุในภาชนะที่สะอาดแห้ง แล้วปิดให้สนิท นำไปวิเคราะห์ทันที กรณีที่ตัวอย่างไม่พอทดสอบ ให้ชักตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกันเพิ่ม เพื่อให้ได้ตัวอย่างรวมตามที่กำหนด
- ก.2.2.2 ตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ 3.2 ข้อ 4. และข้อ 6. จึงจะถือว่าสຸກລຸ້ນรุ่นนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด
- ก.3 เกณฑ์ตัดสิน
- ตัวอย่างสຸກລຸ້ນต้องเป็นไปตามข้อ ก.2.1.2 และข้อ ก.2.2.2 ทุกข้อ จึงจะถือว่าสຸກລຸ້ນรุ่นนั้นเป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมนี้



มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

THAI INDUSTRIAL STANDARD

มอก. 2089 – 2544

ไวน์

WINE

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

กระทรวงอุตสาหกรรม

ICS 67.160.10

ISBN 974-608-597-2

มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม ไวน์

มอก. 2089 – 2544

พิมพ์เพิ่มเติมครั้งที่ 1 พ.ศ.2545 จำนวน 500 เล่ม

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม
กระทรวงอุตสาหกรรม ถนนพระรามที่ 6 กรุงเทพฯ 10400
โทรศัพท์ 2023300

ประกาศในราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศทั่วไป เล่ม 118 ตอนที่ 94ง
วันที่ 22 พฤศจิกายน พุทธศักราช 2544

คณะกรรมการวิชาการคณะที่ 27

มาตรฐานสุรา

ประธานกรรมการ

นายคม ขาวสะอาด

ผู้แทนกรมสรรพสามิต สำนักบริหารการจัดเก็บภาษี 1

กรรมการ

นางประไพณ รัตนคุสกุล

ผู้แทนกรมศุลกากร

นางพิศนีย์ จิ่งเจริญ

ผู้แทนกรมวิทยาศาสตร์บริการ

นางสาววรรณมา รอดรัตน์

ผู้แทนกรมโรงงานอุตสาหกรรม

นางอุบล สง่าศิลป์

ผู้แทนกรมสรรพสามิต

นางวัลลีย์ อินทรจักร

นางลูกจันทร์ ภัคธัชพันธ์

ผู้แทนคณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

นางสาวจริยา เสวกวัง

ผู้แทนองค์การสุรา

นายสุธรรม อยู่ไธธรรม

ผู้แทนคณะนิติศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

นางสาวคันสนีย์ โชคชัยณรงค์

ผู้แทนบริษัท โรงงานสุราพิเศษสุวรรณภูมิ จำกัด

นายสมชาย จันทรวง

ผู้แทนกลุ่มบริษัท สุราทิพย์ และบริษัท สุรามหาราชฎา จำกัด
(มหาชน)

นายอิสระ ขาวละเอียด

ผู้แทนบริษัท บุญรอดบริวเวอรี่ จำกัด

นายมานพ สุพรรณธริกา

นายชาลิต ตั้งตระกูล

ผู้แทนบริษัท ประมวลผล จำกัด

นายช่อ พูลพัฒน์

ผู้แทนบริษัท ยูไนเต็ควาโนเออรี่ แอนด์ ดิสทิลเลอรี่ จำกัด

นางสาวเมทินี อุดมบัณฑิตกุล

นายเฉลิมโชค ศรีสุวรรณ

ผู้แทนบริษัท ไทยอมฤตบริวเวอรี่ จำกัด

นายศุภพงศ์ ภูพัฒนะพันธุ์

ผู้แทนบริษัท เอส ที ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม จำกัด

กรรมการและเลขานุการ

นางสาวสุภาพร เรืองมณีไพฑูรย์

ผู้แทนสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมสุรา ได้ประกาศใช้เป็นครั้งแรกตามมาตรฐานเลขที่ มอก.39-2516 ในราชกิจจานุเบกษา เล่ม 90 ตอนที่ 77 วันที่ 3 กรกฎาคม พุทธศักราช 2516 ต่อมาได้พิจารณาเห็นเป็นการสมควรที่จะได้แก้ไขปรับปรุงในสาระสำคัญของมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมดังกล่าว โดยกำหนดแยกเป็นมาตรฐานเรื่องใหม่ 3 เรื่อง คือ มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมสุรากลั่น มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมไวน์ และมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเบียร์ โดยวัตถุประสงค์สำคัญของมาตรฐานทั้งสามนี้ คือการกำหนดคุณภาพและความปลอดภัยที่เหมาะสมสำหรับการบริโภค

มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมไวน์ กำหนดขึ้นโดยแก้ไขปรับปรุงรายละเอียดบางประการเพื่อให้เหมาะสมกับสากล มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมนี้ กำหนดขึ้นโดยใช้ข้อมูลของกรมสรรพสามิต กรมโรงงานอุตสาหกรรม กรมวิทยาศาสตร์บริการ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ และผู้ทำ เป็นแนวทาง

คณะกรรมการมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมได้พิจารณามาตรฐานนี้แล้ว เห็นสมควรเสนอรัฐมนตรีประกาศตาม มาตรา 15 แห่งพระราชบัญญัติมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม พ.ศ. 2511



ประกาศกระทรวงอุตสาหกรรม

ฉบับที่ 2028 (พ.ศ. 2544)

ออกตามความในพระราชบัญญัติมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

พ.ศ. 2511

เรื่อง กำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

ไวน์

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 15 แห่งพระราชบัญญัติมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม พ.ศ. 2511 รัฐมนตรีว่าการกระทรวงอุตสาหกรรมออกประกาศกำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม ไวน์ มาตรฐานเลขที่ มอก. 2089-2544 ไว้ ดังมีรายการละเอียดต่อท้ายประกาศนี้

ประกาศ ณ วันที่ 10 สิงหาคม พ.ศ. 2544

สุริยะ จึงรุ่งเรืองกิจ

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงอุตสาหกรรม

มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

ไวน์

1. ขอบข่าย

- 1.1 มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมนี้กำหนด คุณลักษณะที่ต้องการ วัตถุเจือปนอาหาร สารปนเปื้อน เครื่องหมาย และฉลาก และการชักตัวอย่างและเกณฑ์ตัดสินของไวน์
- 1.2 มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมนี้ ครอบคลุมถึงไวน์ที่ทำหรือนำเข้าเกิน 10 ลูกบาศก์เดซิเมตร (ลิตร) หรือ เพื่อประโยชน์ทางการค้า

2. บทนิยาม

ความหมายของคำที่ใช้ในมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมนี้ มีดังต่อไปนี้

- 2.1 ไวน์ หมายถึง เครื่องดื่มที่มีแรงแอลกอฮอล์ที่เกิดจากการหมักผลไม้ น้ำผลไม้ หรือผลผลิตเกษตรบางชนิด เช่น ข้าว น้ำผึ้ง แป้ง น้ำตาล เป็นต้น ทั้งนี้อาจเติมแอลกอฮอล์หรือสุราชนิดอื่น เพื่อทำให้มีแรงแอลกอฮอล์มากขึ้น และอาจปรุงแต่ง สี กลิ่น รส เพิ่มเติมด้วยก็ได้
- 2.2 เทเบิลไวน์ (table wine) หมายถึง ไวน์ที่มีแรงแอลกอฮอล์ตามธรรมชาติที่เกิดจากการหมักไม้ต่ำกว่า 7 ดีกรี และไม่สูงกว่า 15 ดีกรี
- 2.3 สปาร์กลิงไวน์ (sparkling wine) หมายถึง ไวน์ที่มีแรงแอลกอฮอล์ไม่ต่ำกว่า 9 ดีกรี และไม่สูงกว่า 15 ดีกรี และมีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์เกิดจากการหมักครั้งที่ 2 ในขวดหรือภาชนะปิดสนิท หรือโดยการเติมก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์
- 2.4 ฟอร์ตifiedไวน์ (fortified wine) หมายถึง ไวน์ที่มีแรงแอลกอฮอล์สูงกว่า 15 ดีกรี แต่ไม่สูงกว่า 23 ดีกรี แรงแอลกอฮอล์ที่เพิ่มขึ้นได้จากการเติมสุรากลั่นระหว่างหรือหลังการหมัก และส่วนใหญ่จะมีรสหวาน
- 2.5 เฟลเวอร์ไวน์ (flavored wine) หมายถึง ไวน์ที่ได้จากการนำเทเบิลไวน์ หรือสปาร์กลิงไวน์ หรือฟอร์ตifiedไวน์ มาปรุงแต่งสีและ/หรือกลิ่นและ/หรือรส และ/หรือกลิ่นรส ให้แตกต่างไปจากการหมักตามธรรมชาติ ทั้งนี้อาจเติมสุรากลั่นด้วยก็ได้ แต่ต้องมีแรงแอลกอฮอล์ไม่เกิน 23 ดีกรี
- 2.6 ดีกรี หมายถึง หน่วยวัดแรงแอลกอฮอล์ ซึ่งมีค่าเท่ากับร้อยละโดยปริมาตรของเอทิลแอลกอฮอล์ ที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส
- 2.7 แรงแอลกอฮอล์ หมายถึง ความเข้มข้นของเอทิลแอลกอฮอล์เป็นดีกรี หรือร้อยละโดยปริมาตร
- 2.8 ชื่อไวน์ หมายถึง ชื่อที่ใช้เรียกไวน์ โดยทั่วไปเรียกตามวัตถุดิบและ/หรือกรรมวิธีการผลิต เช่น ไวน์องุ่น ไวน์ผลไม้ หรือระบุชื่อผลไม้ที่ใช้ทำไวน์ เทเบิลไวน์ สปาร์กลิงไวน์
- 2.9 ไวน์องุ่น หมายถึง ไวน์ที่ทำจากผลองุ่นหรือผลิตภัณฑ์จากผลองุ่น
- 2.10 ไวน์ผลไม้ หมายถึง ไวน์ที่ทำจากผลไม้อื่นหรือผลิตภัณฑ์จากผลไม้อื่นนอกจากองุ่น และให้รวมถึงไวน์ผลไม้ที่ผสมกับไวน์องุ่นด้วย

- 2.11 ไวน์จากผลผลิตเกษตรอื่น หมายถึง ไวน์ที่ทำจาก ข้าว น้ำผึ้ง แป้ง น้ำตาล เช่น สาเก อุ สาโท กระแช่ น้ำตาลเมา ไวน์น้ำผึ้ง เป็นต้น
- 2.12 ไวน์ผสม หมายถึง ไวน์ที่ได้จากการนำเอาไวน์จากข้อ 2.9 และ/หรือข้อ 2.10 และ/หรือข้อ 2.11 มาผสมกัน และอาจจะผสมกับผลิตภัณฑ์ทางธรรมชาติหรือสารสังเคราะห์ใด ๆ ด้วยก็ได้

3. คุณลักษณะที่ต้องการ

- 3.1 แรงแอลกอฮอล์
ให้เป็นไปตามที่ระบุไว้ที่ฉลากโดยมีเกณฑ์ความคลาดเคลื่อนได้ ± 1 ดีกรี ร้อยละโดยปริมาตร
การทดสอบให้ปฏิบัติตาม AOAC (1995) ข้อ 26.1.09 หรือวิธีอื่นที่เทียบเท่า
- 3.2 คุณลักษณะทางเคมี
ต้องเป็นไปตามตารางที่ 1

ตารางที่ 1 คุณลักษณะทางเคมี
(ข้อ 3.2)

รายการที่	คุณลักษณะ	เกณฑ์กำหนด	วิธีทดสอบ
1	ฟูเซลแอลกอฮอล์ มิลลิกรัมต่อลูกบาศก์เดซิเมตร ไม่เกิน	2500	AOAC (1995) ข้อ 26.1.28 หรือ ข้อ 26.1.30 (ให้คำนวณ จากผลรวมของไอโซเอมิล แอลกอฮอล์กับไอโซบิวทิล แอลกอฮอล์)
2	เอทิลคาร์บาเมต ไมโครกรัมต่อลูกบาศก์ เดซิเมตร ไม่เกิน	200	AOAC (1997) ข้อ 28.1.48
3	เอสเทอร์ (คิดเป็นเอทิลแอซีเตต) มิลลิกรัมต่อลูกบาศก์เดซิเมตร ไม่เกิน	1200	AOAC (1995) ข้อ 26.1.24
4	แอลดีไฮด์ (คิดเป็นแอซีทัลดีไฮด์) มิลลิกรัมต่อลูกบาศก์เดซิเมตร ไม่เกิน	160	AOAC (1995) ข้อ 26.1.24
5	เมทิลแอลกอฮอล์ มิลลิกรัมต่อ ลูกบาศก์เดซิเมตร ไม่เกิน	420	AOAC (1995) ข้อ 26.1.36

4. วัตถุเจือปนอาหาร

วัตถุเจือปนอาหารให้ใช้ได้ตามชนิดและปริมาณที่กำหนด ต่อไปนี้

- 4.1 ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ ไม่เกิน 300 มิลลิกรัมต่อกากาโอเดซีเมตร
การทดสอบให้ปฏิบัติตาม AOAC (1995) ข้อ 27.1.39
- 4.2 กรดซอร์บิกหรือเกลือของกรดนี้คำนวณเป็นกรดซอร์บิก ไม่เกิน 200 มิลลิกรัมต่อกากาโอเดซีเมตร
การทดสอบให้ปฏิบัติตาม AOAC (1995) ข้อ 28.2.02
- 4.3 กรดเบนโซอิกหรือเกลือของกรดนี้ คำนวณเป็นกรดเบนโซอิก ไม่เกิน 250 มิลลิกรัมต่อกากาโอเดซีเมตร
การทดสอบให้ปฏิบัติตาม AOAC (1995) ข้อ 47.3.03
- 4.4 สารปรุงแต่งสี กลิ่น รส และกลิ่นรส ในปริมาณที่เหมาะสม

5. สารปนเปื้อน

- 5.1 สารปนเปื้อนที่อาจมีอยู่ต้องไม่เกินเกณฑ์ที่กำหนดในตารางที่ 2

ตารางที่ 2 สารปนเปื้อน
(ข้อ 5.1)

รายการที่	สารปนเปื้อน	ปริมาณสูงสุดที่ยอมให้มีได้ มิลลิกรัมต่อกากาโอเดซีเมตร	วิธีทดสอบตาม
1	ทองแดง	5	AOAC (1995) ข้อ 26.1.23
2	เหล็ก	15	AOAC (1995) ข้อ 26.1.24
3	ตะกั่ว	0.2	AOAC (1995) ข้อ 9.2.19
4	สารหนู	0.1	AOAC (1995) ข้อ 9.1.01
5	เฟอร์โรไซยาไนด์	ต้องไม่พบ	AOAC (1995) ข้อ 28.1.47

6. การบรรจุ

- 6.1 ให้บรรจุไว้ในภาชนะบรรจุที่เหมาะสม สะอาด ปิดได้สนิท และไม่ทำปฏิกิริยากับไวน์ที่บรรจุอยู่
- 6.2 ปริมาตรสุทธิของไวน์ในแต่ละภาชนะบรรจุให้มีปริมาตรสุทธิตามระบุไว้ที่ฉลากและยอมให้ต่ำกว่าปริมาณที่แสดง เป็นร้อยละโดยใช้ปริมาตร ดังนี้
 - 6.2.1 ร้อยละ 6 สำหรับปริมาตรไม่เกิน 50 มิลลิลิตร
 - 6.2.2 ร้อยละ 3 สำหรับปริมาตรเกิน 50 มิลลิลิตร แต่ไม่เกิน 500 มิลลิลิตร
 - 6.2.3 ร้อยละ 2 สำหรับปริมาตรเกิน 500 มิลลิลิตร แต่ไม่เกิน 1 ลิตร
 - 6.2.4 ร้อยละ 1 สำหรับปริมาตรเกิน 1 ลิตรขึ้นไป

7. เครื่องหมายและฉลาก

8.1 ที่ภาชนะบรรจุไวน์ทุกหน่วย อย่างน้อยต้องมีเลข อักษร หรือเครื่องหมายแจ้งรายละเอียดต่อไปนี้ให้เห็นได้ง่าย ชัดเจน

- (1) ชื่อผลิตภัณฑ์ตามชื่อไวน์ต่าง ๆ เช่น ไวน์องุ่น เทเบิลไวน์ สปาร์กลิงไวน์
- (2) ชื่อทางการค้า
- (3) แรเงแอลกอฮอล์ เป็นดีกรี หรือร้อยละโดยปริมาตร
- (4) ปริมาตรสุทธิ
- (5) คำเตือนตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องกำหนด เช่น การดื่มสุรา ทำให้ความสามารถในการขับชยานพาหนะลดลง
- (6) ชื่อผู้ทำหรือโรงงานที่ทำหรือผู้นำเข้า พร้อมสถานที่ตั้ง
- (7) เครื่องหมายการค้าที่จดทะเบียน (ถ้ามี)

ในกรณีที่ใช้ภาษาต่างประเทศ ต้องมีความหมายตรงกับภาษาไทยที่กำหนดไว้ข้างต้น ยกเว้นข้อ (5) เป็นภาษาไทย

8. การชักตัวอย่างและเกณฑ์ตัดสิน

8.1 การชักตัวอย่างและเกณฑ์ตัดสินให้เป็นไปตามภาคผนวก ก.

ภาคผนวก ก.

การชักตัวอย่างและเกณฑ์ตัดสิน

- ก.1 รุ่น ในที่นี้ หมายถึง ไวน์ที่มีชื่อไวน์ ชื่อทางการค้าเดียวกัน ที่ทำจากวัตถุดิบและกรรมวิธีเดียวกัน และมีเครื่องหมายการค้าเดียวกันที่จดทะเบียน (ถ้ามี) ที่ทำหรือซื้อขายหรือส่งมอบในระยะเวลาเดียวกัน
- ก.2 การชักตัวอย่างและการยอมรับ ให้เป็นไปตามแผนการชักตัวอย่างที่กำหนดต่อไปนี้ หรืออาจใช้แผนการชักตัวอย่างอื่นที่เทียบเท่ากันทางวิชาการกับแผนที่กำหนดไว้
- ก.2.1 การชักตัวอย่างและการยอมรับสำหรับการทดสอบแรงแอลกอฮอล์ การบรรจุ และเครื่องหมายและฉลาก
- ก.2.1.1 ให้ชักตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกัน ตามจำนวนที่กำหนดในตารางที่ ก.1 นำตัวอย่างทั้งหมดไปตรวจสอบภาชนะบรรจุ เครื่องหมายและฉลากก่อน แล้วจึงเปิดภาชนะบรรจุออกตรวจสอบแรงแอลกอฮอล์ และปริมาตรสุทธิ

ตารางที่ ก.1 แผนการชักตัวอย่างสำหรับทดสอบแรงแอลกอฮอล์ การบรรจุ และเครื่องหมายและฉลาก
(ข้อ ก.2.1)

ขนาดตัวอย่าง หน่วยภาชนะบรรจุ	ขนาดรุ่น หน่วยภาชนะบรรจุ	เลขจำนวนที่ยอมรับ
ไม่เกิน 1 200	3	0
เกิน 1 200	13	1

- ก.2.1.2 จำนวนตัวอย่างที่ไม่เป็นไปตามข้อ 3.1 และข้อ 6.1 ต้องไม่เกินเลขจำนวนที่ยอมรับที่กำหนดในตารางที่ ก.1 และตัวอย่างทุกตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ 6.2 และ ข้อ 7. จึงจะถือว่าไวน์รุ่นนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด
- ก.2.2 การชักตัวอย่างและการยอมรับสำหรับการทดสอบคุณลักษณะทางเคมี วัตถุเจือปนอาหาร และสารปนเปื้อน
- ก.2.2.1 ให้ชักตัวอย่างจากข้อ ก.2.1 ทุกภาชนะบรรจุ ใช้เครื่องมือที่เหมาะสมชักตัวอย่างมาภาชนะบรรจุละเท่า ๆ กัน นำมาผสมกันให้ได้ตัวอย่างรวมไม่น้อยกว่า 2 ลูกบาศก์เดซิเมตร บรรจุในภาชนะบรรจุตัวอย่างที่สะอาด แห้ง แล้วปิดให้สนิท นำไปวิเคราะห์ทันที กรณีที่ชักตัวอย่างไม่พอทดสอบ ให้ชักตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกันเพิ่ม เพื่อให้ได้ตัวอย่างรวมตามที่กำหนด
- ก.2.2.2 ตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ 3.2 ข้อ 4. และข้อ 5. จึงจะถือว่าไวน์รุ่นนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด
- ก.3 เกณฑ์ตัดสิน
- ตัวอย่างไวน์ต้องเป็นไปตามข้อ ก.2.1.2 และข้อ ก.2.2.2 ทุกข้อ จึงจะถือว่าไวน์รุ่นนั้นเป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมนี้

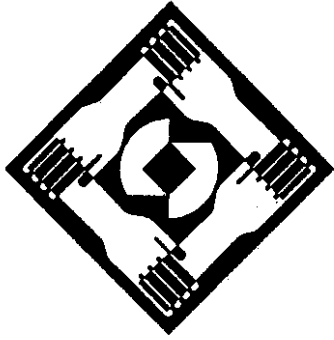
ใบแก้คำผิด

มอก.2089-2544 มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม ไวน์

หน้า-3- ตารางที่ 2 วิธีทดสอบตาม ให้แก้ไขตามรายละเอียด ดังนี้

รายการที่ 1 จาก“AOAC (1995) ข้อ 26.1.23” เป็น “AOAC (1995) ข้อ 28.1.23”

รายการที่ 2 จาก“AOAC (1995) ข้อ 26.1.24” เป็น “AOAC (1995) ข้อ 28.1.24”



มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

THAI COMMUNITY PRODUCT STANDARD

มผช.๒/๒๕๕๖

ไวน์ผลไม้

FRUIT WINE

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

กระทรวงอุตสาหกรรม

ICS 67.160.10

ISBN 974-608-767-6



ประกาศสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

เรื่อง กำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

ฉบับที่ ๒ (พ.ศ. ๒๕๕๖)

ไวน์ผลไม้

มาตรฐานเลขที่ มผช.๒/๒๕๕๖

คณะกรรมการมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนมีมติในการประชุมครั้งที่ ๓-๑/๒๕๕๖ เมื่อวันที่ ๒๙ มกราคม พ.ศ. ๒๕๕๖ ให้กำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ไวน์ผลไม้ ขึ้น เพื่อใช้ในการรับรองคุณภาพผลิตภัณฑ์ชุมชน ไวน์ผลไม้ และให้จัดทำเป็นประกาศเพื่อให้ผู้เกี่ยวข้องรับทราบ

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมจึงประกาศกำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ไวน์ผลไม้ มาตรฐานเลขที่ มผช.๒/๒๕๕๖ ไว้ ดังรายละเอียดท้ายประกาศฉบับนี้

ประกาศ ณ วันที่ ๑๒ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๕๖

สุรัชย์ เถลิงโชค

เลขาธิการสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

ไวน์ผลไม้

๑. ขอบข่าย

- ๑.๑ มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนนี้ไม่ครอบคลุมถึงสุราแช่ชนิดเบียร์ และสุราแช่อื่นที่ได้มีการกำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนขึ้น

๒. บทนิยาม

ความหมายของคำที่ใช้ในมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนนี้ มีดังต่อไปนี้

- ๒.๑ ไวน์ผลไม้ หมายถึง สุราแช่ชนิดหนึ่ง ซึ่งทำจากการนำวัตถุดิบจำพวกผลไม้หรือน้ำผลไม้มาผ่านกรรมวิธีการผลิตไวน์ผลไม้ มีแรงแอลกอฮอล์ไม่เกิน ๑๕ ดีกรี/ร้อยละโดยปริมาตร หากมีการผสมสุรากลั่น ต้องมีแรงแอลกอฮอล์ไม่เกิน ๑๕ ดีกรี/ร้อยละโดยปริมาตร
- ๒.๒ สุราแช่ หมายถึง สุราที่ไม่ได้กลั่น และให้หมายรวมถึงสุราแช่ที่ได้ผสมกับสุรากลั่นแล้ว แต่ยังมีแรงแอลกอฮอล์ไม่เกิน ๑๕ ดีกรี/ร้อยละโดยปริมาตร
- ๒.๓ กรรมวิธีการผลิตไวน์ผลไม้ หมายถึง การหมักผลไม้และ/หรือน้ำผลไม้ด้วยยีสต์เพื่อเปลี่ยนน้ำตาลให้เป็นแอลกอฮอล์ซึ่งหมักไว้ระยะหนึ่งจะเป็นสุราแช่ หากมีการบ่มหมักต่ออีกระยะหนึ่งจะให้รสชาติที่นุ่มละมุน ในการผลิตอาจมีการเติมน้ำตาลทรายขาวเพื่อเพิ่มความหวานให้เหมาะกับการหมักสุราแช่ เพื่อให้ได้แรงแอลกอฮอล์ตามต้องการ
- ๒.๔ ยีสต์ หมายถึง จุลินทรีย์ชนิดหนึ่งที่ใช้ในการหมักสุราแช่ มีหน้าที่เปลี่ยนน้ำตาลในผลไม้และ/หรือน้ำผลไม้ให้เป็นแอลกอฮอล์ และยังทำหน้าที่ผลิตสารระเหยบางชนิดออกมาทำให้ได้กลิ่นและรสชาติที่เฉพาะกลมกล่อม ยีสต์ส่วนใหญ่ที่ใช้หมักเป็น *แซคคาโรไมยซิส* (*Saccharomyces spp.*) และอาจมีการใช้ยีสต์หลายสายพันธุ์ผสมกันเพื่อใช้หมักก็ได้ทำให้รสชาติ คุณภาพ ดีขึ้น
- ๒.๕ ผลไม้และ/หรือน้ำผลไม้ หมายถึง ผลไม้และ/หรือน้ำผลไม้ทุกชนิดที่นำมาผลิตให้กลั่น สี รสชาติ และคุณภาพตามที่ต้องการ

๓. คุณลักษณะที่ต้องการ

๓.๑ คุณลักษณะทางเคมี

- ๓.๑.๑ แรงแอลกอฮอล์ต้องไม่เกิน ๑๕ ดีกรี/ร้อยละโดยปริมาตร และมีเกณฑ์ความคลาดเคลื่อนจากที่ระบุไว้ที่ฉลากได้ไม่เกิน ± ๑ ดีกรี/ร้อยละโดยปริมาตร

- ๓.๑.๒ เมทิลแอลกอฮอล์ ต้องไม่เกิน ๔๒๐ มิลลิกรัมต่อลิตร
- ๓.๑.๓ ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ทั้งหมด ต้องไม่เกิน ๓๐๐ มิลลิกรัมต่อลิตร
- ๓.๑.๔ กรดซอร์บิกหรือเกลือของกรดซอร์บิก(คำนวณเป็นกรดซอร์บิก) ต้องไม่เกิน ๒๐๐ มิลลิกรัมต่อลิตร
- ๓.๑.๕ กรดเบนโซอิกหรือเกลือของกรดเบนโซอิก(คำนวณเป็นกรดเบนโซอิก) ต้องไม่เกิน ๒๕๐ มิลลิกรัมต่อลิตร
- ๓.๑.๖ ทองแดง ต้องไม่เกิน ๕ มิลลิกรัมต่อลิตร
- ๓.๑.๗ เหล็ก ต้องไม่เกิน ๑๕ มิลลิกรัมต่อลิตร
- ๓.๑.๘ ตะกั่ว ต้องไม่เกิน ๐.๒ มิลลิกรัมต่อลิตร
- ๓.๑.๙ สารหนู ต้องไม่เกิน ๐.๑ มิลลิกรัมต่อลิตร
- ๓.๑.๑๐ เพอร์โรซิยาไนต์ ต้องไม่พบ
- ๓.๒ คุณลักษณะทางกายภาพ
 - ๓.๒.๑ ความใส
ใสตามลักษณะของไวน์ผลไม้
 - ๓.๒.๒ สี
มีสีเป็นไปตามธรรมชาติของวัตถุดิบที่ใช้ทำ และเป็นไปตามที่ระบุไว้ที่ฉลาก
 - ๓.๒.๓ กลิ่น
ต้องมีกลิ่นหอมของผลไม้หรือน้ำผลไม้ที่นำมาผลิตไวน์ผลไม้ตามที่ระบุไว้ที่ฉลาก และไม่มีกลิ่นน้ำส้มสายชูหรือกลิ่นอื่นๆ ที่ไม่พึงประสงค์ปรากฏเด่นชัด
 - ๓.๒.๔ รสชาติ
มีความเป็นกรด หวาน ฝาด เผื่อน และกลมกล่อม ตามธรรมชาติของวัตถุดิบที่ใช้ทำ
 - ๓.๒.๕ คุณภาพโดยรวมของไวน์ผลไม้
มีความใส สี กลิ่น และรสชาติ เป็นที่ยอมรับ
เมื่อตรวจสอบโดยวิธีให้คะแนนตามข้อ ๘.๒ แล้ว ต้องได้คะแนนเฉลี่ยของแต่ละลักษณะจากผู้ตรวจสอบทุกคนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ และไม่มีลักษณะใดได้น้อยกว่าร้อยละ ๓๐ ของคะแนนเต็ม จากผู้ตรวจสอบคนใดคนหนึ่ง
- ๓.๓ สิ่งแปลกปลอม
ต้องไม่พบสิ่งแปลกปลอมที่ไม่ใช่วัตถุดิบที่ใช้ทำ
- ๓.๔ ความเสถียร
ต้องไม่ปรากฏฟองในภาชนะบรรจุอันเนื่องมาจากการหมักซ้ำ

๔. สุขลักษณะ

- ๔.๑ สุขลักษณะในการทำไวน์ผลไม้ ให้เป็นไปตามคำแนะนำตามภาคผนวก ก.

๕. การบรรจุ

- ๕.๑ ให้บรรจุไวน์ผลไม้ในภาชนะบรรจุที่เหมาะสม สะอาด แห้ง ปิดได้สนิท และไม่ทำปฏิกิริยากับไวน์ผลไม้ที่บรรจุอยู่
- ๕.๒ ขนาดบรรจุของไวน์ผลไม้ในแต่ละภาชนะบรรจุต้องไม่น้อยกว่าที่ระบุไว้ที่ฉลาก

๖. เครื่องหมายและฉลาก

- ๖.๑ ที่ภาชนะบรรจุไวน์ผลไม้ทุกหน่วย อย่างน้อยต้องมี เลข อักษร หรือเครื่องหมายแจ้งรายละเอียดต่อไปนี้ให้เห็นได้ง่าย ชัดเจน
- (๑) ชื่อเรียกผลิตภัณฑ์ เช่น ไวน์องุ่น ไวน์มั่งคุด ไวน์เมา
 - (๒) แรเงแอลกอฮอล์ เป็นดีกรี หรือ ร้อยละโดยปริมาตร
 - (๓) ขนาดบรรจุ
 - (๔) ส่วนประกอบหลัก หรือวัตถุดิบที่ใช้ทำ
 - (๕) คำเตือนตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องกำหนด เช่น การดื่มสุราทำให้ความสามารถในการขับขี่ยานพาหนะลดลง
 - (๖) วัน เดือน ปีที่บรรจุ
 - (๗) ชื่อผู้ทำ หรือสถานที่ทำ พร้อมสถานที่ตั้ง หรือเครื่องหมายการค้าที่จดทะเบียน
- ในกรณีที่ใช้ภาษาต่างประเทศ ต้องมีความหมายตรงกับภาษาไทยที่กำหนดไว้ข้างต้น ยกเว้นข้อ (๕) ต้องเป็นภาษาไทย

๗. การชักตัวอย่างและเกณฑ์ตัดสิน

- ๗.๑ รุ่น ในที่นี้ หมายถึง ไวน์ผลไม้ที่ทำจากวัตถุดิบและกรรมวิธีเดียวกัน ที่ทำหรือซื้อขายหรือส่งมอบในระยะเวลาเดียวกัน
- ๗.๒ การชักตัวอย่างและการยอมรับ ให้เป็นไปตามแผนการชักตัวอย่างที่กำหนดต่อไปนี้
- ๗.๒.๑ การชักตัวอย่างและการยอมรับสำหรับการทดสอบคุณลักษณะทางเคมี สิ่งแปลกปลอม ความเสถียร การบรรจุ และเครื่องหมายและฉลาก ให้ชักตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกันจำนวน ๓ หน่วย ภาชนะบรรจุ เมื่อตรวจสอบแล้วทุกตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ ๓.๑ ข้อ ๓.๓ ข้อ ๓.๔ ข้อ ๕. และข้อ ๖. จึงจะถือว่าไวน์ผลไม้รุ่นนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด
 - ๗.๒.๒ การชักตัวอย่างและการยอมรับสำหรับการทดสอบคุณลักษณะทางกายภาพ ให้ชักตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกันจำนวน ๕ หน่วยภาชนะบรรจุ เมื่อตรวจสอบแล้วทุกตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ ๓.๒ จึงจะถือว่าไวน์ผลไม้รุ่นนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด

๗.๓ เกณฑ์ตัดสิน

ตัวอย่างไวน์ผลไม้ต้องเป็นไปตามข้อ ๗.๒.๑ และข้อ ๗.๒.๒ ทุกข้อ จึงจะถือว่าไวน์ผลไม้รุ่มนั้นเป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนนี้

๘. การทดสอบ

๘.๑ การทดสอบคุณลักษณะทางเคมี และขนาดบรรจุ ให้ปฏิบัติตามวิธีวิเคราะห์ที่หน่วยตรวจสอบใช้ปฏิบัติอยู่เป็นประจำ

๘.๒ การทดสอบคุณลักษณะทางกายภาพ

๘.๒.๑ ให้แต่งตั้งคณะผู้ตรวจสอบ ๑๐ คน และแต่ละคนจะแยกกันตรวจและให้คะแนนโดยอิสระ

๘.๒.๒ คุณสมบัติของคณะผู้ตรวจสอบ ให้เป็นไปตามภาคผนวก ข.

๘.๒.๓ หลักเกณฑ์การให้คะแนน ให้เป็นไปตามภาคผนวก ค.

๘.๓ การทดสอบสิ่งแปลกปลอม ความเสถียร ภาชนะบรรจุ และเครื่องหมายและฉลาก ให้ตรวจพินิจ

ภาคผนวก ก.

สัญลักษณ์

(ข้อ ๔.๑)

ก.๑ สถานที่ตั้งและอาคารผลิต

ก.๑.๑ สถานที่ตั้งตัวอาคารและที่ใกล้เคียง ควรอยู่ในที่ที่จะไม่ทำให้ไวน์ผลไม้ที่ผลิตเกิดการปนเปื้อนได้ง่าย โดย

ก.๑.๑.๑ สถานที่ตั้งตัวอาคารและบริเวณโดยรอบ สะอาด ไม่มีน้ำขังและและสกปรก

ก.๑.๑.๒ ควรอยู่ห่างจากบริเวณหรือสถานที่ที่มีฝุ่นมากผิดปกติ

ก.๑.๑.๓ ไม่ควรอยู่ใกล้เคียงกับสถานที่น้ำรั่วซึม

ก.๑.๒ อาคารผลิตมีขนาดเหมาะสม มีการออกแบบและก่อสร้างในลักษณะที่ง่ายแก่การบำรุงรักษา การทำความสะอาด และสะดวกในการปฏิบัติงาน โดย

ก.๑.๒.๑ พื้น ฝาผนัง และเพดานของอาคารสถานที่ผลิต ควรก่อสร้างด้วยวัสดุที่คงทน ทำความสะอาด และซ่อมแซมให้อยู่ในสภาพที่ดีตลอดเวลา

ก.๑.๒.๒ ควรแยกบริเวณผลิตไวน์ผลไม้ออกเป็นสัดส่วน ไม่ควรอยู่ใกล้ห้องสุขา ไม่ควรมีสิ่งของที่ไม่ใช้แล้ว หรือไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตอยู่ในบริเวณผลิต

ก.๑.๒.๓ พื้นที่ปฏิบัติงาน ควรมีบริเวณเพียงพอ แสงสว่าง และการระบายอากาศที่เหมาะสม

ก.๒ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิต

ก.๒.๑ ภาชนะหรืออุปกรณ์ในการผลิตที่สัมผัสกับไวน์ผลไม้ ทำจากวัสดุมีผิวเรียบ ไม่เป็นสนิม ไม่กัดกร่อน หรือทำปฏิกิริยากับไวน์ผลไม้ ล้างทำความสะอาดได้ง่าย

ก.๒.๒ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ สะอาด และเหมาะสมกับการใช้งาน ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน ติดตั้งได้ง่าย มีปริมาณเพียงพอ รวมทั้งสามารถทำความสะอาดได้ง่ายและทั่วถึง

ก.๓ การควบคุมกระบวนการผลิต

ก.๓.๑ วัตถุดิบและส่วนผสมในการผลิตไวน์ผลไม้ สะอาด มีคุณภาพดี มีการล้างหรือทำความสะอาดก่อนนำไปใช้

ก.๓.๒ น้ำที่ใช้ในการผลิต สะอาด มีคุณภาพดี ให้ผ่านการต้มหรือกรองก่อนนำมาใช้ในการผลิตไวน์ผลไม้

ก.๓.๓ การผลิต การเก็บรักษา ขนย้าย และขนส่งไวน์ผลไม้ มีการป้องกันการปนเปื้อนและการเสื่อมเสียของไวน์ผลไม้

ก.๔ การสุขาภิบาล การบำรุงรักษา และการทำความสะอาด

ก.๔.๑ น้ำที่ใช้ล้างทำความสะอาดเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ และมือผู้ประกอบไวน์ผลไม้ เป็นน้ำสะอาด และมีปริมาณเพียงพอ

ก.๔.๒ มีวิธีการป้องกันและกำจัดสัตว์นำเชื้อ แมลงและฝุ่น ไม่ให้เข้าไปในบริเวณผลิตตามความเหมาะสม

ก.๔.๓ มีการกำจัดขยะ สิ่งสกปรก และน้ำทิ้ง อย่างเหมาะสม เพื่อไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกลับลงสู่ไวน์ผลไม้

ก.๔.๔ สารเคมีที่ใช้ล้างทำความสะอาด และใช้กำจัดสัตว์นำเชื้อและแมลง ควรใช้ในปริมาณที่เหมาะสม และเก็บแยกจากบริเวณที่ผลิตไวน์ผลไม้ เพื่อไม่ให้ปนเปื้อนลงสู่ไวน์ผลไม้ได้

ก.๕ บุคลากรและสัญลักษณ์ผู้ปฏิบัติงาน

ผู้ทำไวน์ผลไม้ทุกคนต้องรักษาความสะอาดส่วนบุคคลให้ดี เช่น สวมเสื้อผ้าที่สะอาด มีผ้าคลุมผมเพื่อป้องกันไม่ให้เส้นผมหล่นลงในอาหาร ไม่ไว้เล็บยาว และล้างมือให้สะอาดก่อนสัมผัสไวน์ผลไม้ทุกครั้ง

ภาคผนวก ข.

คุณสมบัติของคณะผู้ตรวจสอบ

(ข้อ ๘.๒.๒)

ข.๑. คุณสมบัติของคณะผู้ตรวจสอบ

ข.๑.๑ มีความชำนาญในการตรวจสอบวินัยผลไม้

ข.๑.๒ ประกอบด้วยผู้แทนจากกลุ่มบุคคลต่างๆ จำนวน ๑๐ คน ดังนี้

ข.๑.๒.๑ ผู้ผลิต ๒ คน

ข.๑.๒.๒ นักวิชาการ/ผู้ทรงคุณวุฒิ ๓ คน

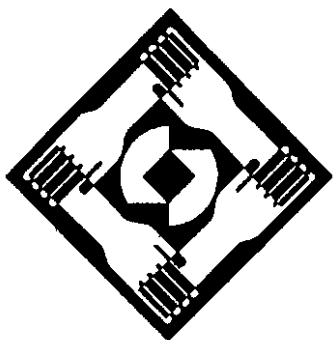
ข.๑.๒.๓ ผู้บริโภค ๔ คน

ข.๑.๒.๔ ภาครัฐที่เกี่ยวข้อง ๑ คน

ภาคผนวก ค.

หลักเกณฑ์การให้คะแนนในการทดสอบ ความใส สี กลิ่น รสชาติ และคุณภาพโดยรวมของไวน์ผลไม้
(ข้อ ๘.๒.๓)

ลักษณะที่ตรวจสอบ	เกณฑ์ที่กำหนด	คะแนนเต็ม
ความใส	ใสตามลักษณะของไวน์ผลไม้	๑๐
สี	สีเป็นไปตามธรรมชาติของวัตถุดิบที่ใช้ทำ และเป็นไปตามที่ระบุไว้ที่ฉลาก	๑๐
กลิ่น	มีกลิ่นหอมของผลไม้หรือน้ำผลไม้ที่นำมาผลิตไวน์ผลไม้ตามที่ระบุไว้ที่ฉลาก และไม่มีกลิ่นน้ำส้มสายชูหรือกลิ่นอื่นๆที่ไม่พึงประสงค์ปรากฏเด่นชัด	๓๐
รสชาติ	มีความเป็นกรด หวาน ฝาด เผื่อน และกลมกล่อมตามธรรมชาติของวัตถุดิบที่ใช้ทำ	๓๐
คุณภาพโดยรวมของไวน์ผลไม้	มีความใส สี กลิ่น และรสชาติ เป็นที่ยอมรับ	๒๐



มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

THAI COMMUNITY PRODUCT STANDARD

มผช.๓/๒๕๔๖

সাথো

SATHO

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

กระทรวงอุตสาหกรรม

ICS 67.160.10

ISBN 974-608-768-1

มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน
สาโท

มผช.๓/๒๕๔๖

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม
กระทรวงอุตสาหกรรม ถนนพระรามที่ ๖ กรุงเทพฯ ๑๐๔๐๐
โทรศัพท์ ๐-๒๒๐๒-๓๓๖๓-๔



ประกาศสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม
เรื่อง กำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน
ฉบับที่ ๓ (พ.ศ. ๒๕๔๖)
สาโท
มาตรฐานเลขที่ มผช.๓/๒๕๔๖

คณะกรรมการมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนมีมติในการประชุมครั้งที่ ๓-๑/๒๕๔๖ เมื่อวันที่ ๒๙ มกราคม พ.ศ. ๒๕๔๖ ให้กำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน สาโท ขึ้น เพื่อใช้ในการรับรองคุณภาพผลิตภัณฑ์ชุมชน สาโท และให้จัดทำเป็นประกาศเพื่อให้ผู้เกี่ยวข้องรับทราบ

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมจึงประกาศกำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน สาโท มาตรฐานเลขที่ มผช.๓/๒๕๔๖ ไว้ ดังรายละเอียดท้ายประกาศฉบับนี้

ประกาศ ณ วันที่ ๑๒ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๔๖

สุรัชย์ เถลิงโชค

เลขาธิการสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน สาโท

๑. ขอบข่าย

- ๑.๑ มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนนี้ไม่ครอบคลุมถึงสุราแช่ชนิดเบียร์ และสุราแช่อื่นที่ได้มีการกำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนขึ้น

๒. บทนิยาม

ความหมายของคำที่ใช้ในมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนนี้ มีดังต่อไปนี้

- ๒.๑ สาโท หมายถึง สุราแช่ชนิดหนึ่งที่ทำจากการนำข้าวมาผ่านกรรมวิธีการผลิตสาโท แล้วมีแรงแอลกอฮอล์ไม่เกิน ๑๕ ดีกรี/ร้อยละโดยปริมาตร
- ๒.๒ สุราแช่ หมายถึง สุราที่ไม่ได้กลั่น และให้หมายรวมถึงสุราแช่ที่ได้ผสมกับสุรากลั่นแล้ว แต่ยังมีแรงแอลกอฮอล์ไม่เกิน ๑๕ ดีกรี/ร้อยละโดยปริมาตร
- ๒.๓ กรรมวิธีการผลิตสาโท หมายถึง การหมักข้าวต่างๆ ด้วยเชื้อราและยีสต์ หรือลูกแป้งเพื่อเปลี่ยนแป้งให้เป็นแอลกอฮอล์ซึ่งหมักไว้ระยะหนึ่งจากนั้นเติมน้ำสะอาดในอัตราส่วนที่เหมาะสม และอาจมีการเติมน้ำตาลทรายขาวให้เหมาะสมกับการหมักสาโท หมักต่ออีกระยะหนึ่ง เพื่อให้ได้แรงแอลกอฮอล์ตามต้องการ
- ๒.๔ ลูกแป้ง หมายถึง เชื้อสุรา แป้งเชื้อสุรา แป้งข้าวหมัก หรือเชื้อใด ๆ เมื่อนำมาหมักกับวัตถุดิบหรือของเหลวอื่นๆ แล้วสามารถทำให้เกิดแอลกอฮอล์ที่ใช้ทำสุรา ลูกแป้งอาจผสมสมุนไพรหรือเครื่องเทศด้วยหรือไม่ก็ได้
- ๒.๕ รา หมายถึง จุลินทรีย์ชนิดหนึ่งที่ใช้ในการหมักสาโท มีหน้าที่เปลี่ยนแป้งให้เป็นน้ำตาล
- ๒.๖ ยีสต์ หมายถึง จุลินทรีย์ชนิดหนึ่งที่ใช้ในการหมักสาโท มีหน้าที่เปลี่ยนน้ำตาลให้เป็นแอลกอฮอล์

๓. คุณลักษณะที่ต้องการ

๓.๑ คุณลักษณะทางเคมี

- ๓.๑.๑ แรงแอลกอฮอล์ต้องไม่เกิน ๑๕ ดีกรี/ร้อยละโดยปริมาตร และมีเกณฑ์ความคลาดเคลื่อนจากที่ระบุไว้ที่ฉลากได้ไม่เกิน ± 1 ดีกรี/ร้อยละโดยปริมาตร
- ๓.๑.๒ เมทิลแอลกอฮอล์ ต้องไม่เกิน ๔๒๐ มิลลิกรัมต่อลิตร
- ๓.๑.๓ ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ทั้งหมด ต้องไม่เกิน ๓๐๐ มิลลิกรัมต่อลิตร
- ๓.๑.๔ กรดซอร์บิกหรือเกลือของกรดซอร์บิก(คำนวณเป็นกรดซอร์บิก) ต้องไม่เกิน ๒๐๐ มิลลิกรัมต่อลิตร

- ๓.๑.๕ กรดเบนโซอิกหรือเกลือของกรดเบนโซอิก(คำนวณเป็นกรดเบนโซอิก) ต้องไม่เกิน ๒๕๐ มิลลิกรัมต่อลิตร
- ๓.๑.๖ ทองแดง ต้องไม่เกิน ๕ มิลลิกรัมต่อลิตร
- ๓.๑.๗ เหล็ก ต้องไม่เกิน ๑๕ มิลลิกรัมต่อลิตร
- ๓.๑.๘ ตะกั่ว ต้องไม่เกิน ๐.๒ มิลลิกรัมต่อลิตร
- ๓.๑.๙ สารหนู ต้องไม่เกิน ๐.๑ มิลลิกรัมต่อลิตร
- ๓.๑.๑๐ เพอร์โรไซยาไนด์ ต้องไม่พบ
- ๓.๒ คุณลักษณะทางกายภาพ
 - ๓.๒.๑ ความใส/ขุ่น
ให้เป็นไปตามลักษณะการผลิตเฉพาะของสาโทที่ผลิตได้
 - ๓.๒.๒ สี
มีสีเป็นไปตามธรรมชาติของวัตถุดิบที่ใช้ทำ และเป็นไปตามที่ระบุไว้ที่ฉลาก
 - ๓.๒.๓ กลิ่น
มีกลิ่นหอมตามธรรมชาติของวัตถุดิบที่ใช้ทำ
 - ๓.๒.๔ รสชาติ
กลมกล่อมตามธรรมชาติของวัตถุดิบที่ใช้ทำ
 - ๓.๒.๕ คุณภาพโดยรวมของสาโท
มีความใส/ขุ่น สี กลิ่น และรสชาติ เป็นที่ยอมรับ
เมื่อตรวจสอบโดยวิธีให้คะแนนตามข้อ ๔.๒ แล้ว ต้องได้คะแนนเฉลี่ยของแต่ละลักษณะจากผู้ตรวจสอบทุกคนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ และไม่มีลักษณะใดได้น้อยกว่าร้อยละ ๓๐ ของคะแนนเต็ม จากผู้ตรวจสอบคนใดคนหนึ่ง
- ๓.๓ สิ่งแปลกปลอม
ต้องไม่พบสิ่งแปลกปลอมที่ไม่ใช่วัตถุดิบที่ใช้ทำ
- ๓.๔ ความเสถียร
ต้องไม่ปรากฏฟองในภาชนะบรรจุอันเนื่องมาจากการหมักซ้ำ

๔. สุขลักษณะ

- ๔.๑ สุขลักษณะในการทำสาโท ให้เป็นไปตามคำแนะนำตามภาคผนวก ก.

๕. การบรรจุ

- ๕.๑ ให้บรรจุสาโทในในภาชนะบรรจุที่เหมาะสม สะอาด แห้ง ปิดได้สนิท และไม่ทำปฏิกิริยากับสาโทที่บรรจุอยู่
- ๕.๒ ขนาดบรรจุของสาโทในแต่ละภาชนะบรรจุต้องไม่น้อยกว่าที่ระบุไว้ที่ฉลาก

๖. เครื่องหมายและฉลาก

- ๖.๑ ที่ภาชนะบรรจุสารทุกหน่วย อย่างน้อยต้องมี เลข อักษร หรือเครื่องหมายแจ้งรายละเอียดต่อไปนี้ให้เห็นได้ง่าย ชัดเจน
- (๑) ชื่อเรียกผลิตภัณฑ์ เช่น สารพิษอันตราย
 - (๒) แรงแอลกอฮอล์ เป็นดีกรี หรือ ร้อยละโดยปริมาตร
 - (๓) ขนาดบรรจุ
 - (๔) ส่วนประกอบหลัก หรือวัตถุที่ใช้ทำ
 - (๕) คำเตือนตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องกำหนด เช่น การดื่มสุราก็ทำให้ความสามารถในการขับชยานพาหนะลดลง
 - (๖) วัน เดือน ปีที่บรรจุ
 - (๗) ชื่อผู้ทำ หรือสถานที่ทำ พร้อมสถานที่ตั้ง หรือเครื่องหมายการค้าที่จดทะเบียน
- ในกรณีที่ใช้ภาษาต่างประเทศ ต้องมีความหมายตรงกับภาษาไทยที่กำหนดไว้ข้างต้น ยกเว้นข้อ (๕) ต้องเป็นภาษาไทย

๗. การชักตัวอย่างและเกณฑ์ตัดสิน

- ๗.๑ รุ่น ในที่นี้ หมายถึง สารที่ทำจากวัตถุดิบและกรรมวิธีเดียวกัน ที่ทำหรือซื้อขายหรือส่งมอบในระยะเวลาเดียวกัน
- ๗.๒ การชักตัวอย่างและการยอมรับ ให้เป็นไปตามแผนการชักตัวอย่างที่กำหนดต่อไปนี้
- ๗.๒.๑ การชักตัวอย่างและการยอมรับสำหรับการทดสอบคุณลักษณะทางเคมี สิ่งแปลกปลอม ความเสถียร การบรรจุ และเครื่องหมายและฉลาก ให้ชักตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกันจำนวน ๓ หน่วยภาชนะบรรจุ เมื่อตรวจสอบแล้วทุกตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ ๓.๑ ข้อ ๓.๓ ข้อ ๓.๔ ข้อ ๕. และข้อ ๖. จึงจะถือว่าสารรุ่นนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด
 - ๗.๒.๒ การชักตัวอย่างและการยอมรับสำหรับการทดสอบคุณลักษณะทางกายภาพ ให้ชักตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกันจำนวน ๕ หน่วยภาชนะบรรจุ เมื่อตรวจสอบแล้วทุกตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ ๓.๒ จึงจะถือว่าสารรุ่นนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด
- ๗.๓ เกณฑ์ตัดสิน
- ตัวอย่างสารต้องเป็นไปตามข้อ ๗.๒.๑ และข้อ ๗.๒.๒ ทุกข้อ จึงจะถือว่าสารรุ่นนั้นเป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนนี้

๘. การทดสอบ

- ๘.๑ การทดสอบคุณลักษณะทางเคมี และขนาดบรรจุ ให้ปฏิบัติตามวิธีวิเคราะห์ที่หน่วยตรวจสอบใช้ปฏิบัติอยู่เป็นประจำ

๘.๒ การทดสอบคุณลักษณะทางกายภาพ

- ๘.๒.๑ ให้แต่งตั้งคณะผู้ตรวจสอบ ๑๐ คน แต่ละคนจะแยกกันตรวจและให้คะแนนโดยอิสระ
- ๘.๒.๒ คุณสมบัติของคณะผู้ตรวจสอบ ให้เป็นไปตามภาคผนวก ข.
- ๘.๒.๓ หลักเกณฑ์การให้คะแนน ให้เป็นไปตามภาคผนวก ค.
- ๘.๓ การทดสอบสิ่งแปลกปลอม ความเสถียร ภาชนะบรรจุ และเครื่องหมายและฉลาก ให้ตรวจพินิจ

ภาคผนวก ก.

สุขลักษณะ

(ข้อ ๔.๑)

ก.๑ สถานที่ตั้งและอาคารผลิต

ก.๑.๑ สถานที่ตั้งตัวอาคารและที่ใกล้เคียง ควรอยู่ในที่ที่จะไม่ทำให้สาโทที่ผลิตเกิดการปนเปื้อนได้ง่ายโดย

ก.๑.๑.๑ สถานที่ตั้งตัวอาคารและบริเวณโดยรอบ สะอาด ไม่มีน้ำขังและและสกปรก

ก.๑.๑.๒ ควรอยู่ห่างจากบริเวณหรือสถานที่ที่มีฝุ่นมากผิดปกติ

ก.๑.๑.๓ ไม่ควรอยู่ใกล้เคียงกับสถานที่นำรังเกียจ

ก.๑.๒ อาคารผลิตมีขนาดเหมาะสม มีการออกแบบและก่อสร้างในลักษณะที่ง่ายแก่การบำรุงรักษา การทำความสะอาด และสะดวกในการปฏิบัติงาน โดย

ก.๑.๒.๑ พื้น ฝาผนัง และเพดานของอาคารสถานที่ผลิต ควรก่อสร้างด้วยวัสดุที่คงทน ทำความสะอาด และซ่อมแซมให้อยู่ในสภาพที่ดีตลอดเวลา

ก.๑.๒.๒ ควรแยกบริเวณผลิตสาโทออกเป็นสัดส่วน ไม่ควรอยู่ใกล้ห้องสุขา ไม่ควรมีสิ่งของที่ไม่ใช้แล้วหรือไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตอยู่ในบริเวณผลิต

ก.๑.๒.๓ พื้นที่ใช้ปฏิบัติงาน ควรมีบริเวณเพียงพอ แสงสว่าง และการระบายอากาศที่เหมาะสม

ก.๒ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิต

ก.๒.๑ ภาชนะหรืออุปกรณ์ในการผลิตที่สัมผัสกับสาโท ทำจากวัสดุมีผิวเรียบ ไม่เป็นสนิม ไม่กัดกร่อนหรือทำปฏิกิริยากับสาโท ล้างทำความสะอาดได้ง่าย

ก.๒.๒ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ สะอาด และเหมาะสมกับการใช้งาน ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน ติดตั้งได้ง่าย มีปริมาณเพียงพอ รวมทั้งสามารถทำความสะอาดได้ง่ายและทั่วถึง

ก.๓ การควบคุมกระบวนการผลิต

ก.๓.๑ วัตถุดิบและส่วนผสมในการผลิตสาโท สะอาด มีคุณภาพดี มีการล้างหรือทำความสะอาดก่อนนำไปใช้

ก.๓.๒ น้ำที่ใช้ในการผลิต สะอาด มีคุณภาพดี ให้ผ่านการต้มหรือกรองก่อนนำมาใช้ในการผลิตสาโท

ก.๓.๓ การผลิต การเก็บรักษา ขนย้าย และขนส่งสาโท มีการป้องกันการปนเปื้อนและการเสื่อมเสียของสาโท

ก.๔ การสุขาภิบาล การบำรุงรักษา และการทำความสะอาด

ก.๔.๑ น้ำที่ใช้ล้างทำความสะอาดเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ และมือผู้ประกอบสาโท ควรเป็นน้ำสะอาด และมีปริมาณเพียงพอ

ก.๔.๒ มีวิธีการป้องกันและกำจัดสัตว์นำเชื้อ แมลงและฝุ่นผง ไม่ให้เข้าไปในบริเวณผลิตตามความเหมาะสม

ก.๔.๓ มีการกำจัดขยะ สิ่งสกปรก และน้ำทิ้ง อย่างเหมาะสม เพื่อไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกลับลงสู่สาโท

ก.๔.๔ สารเคมีที่ใช้ล้างทำความสะอาด และใช้กำจัดสัตว์นำเชื้อและแมลง ควรใช้ในปริมาณที่เหมาะสม และเก็บแยกจากบริเวณที่ผลิตสาโท เพื่อไม่ให้ปนเปื้อนลงสู่สาโทได้

ก.๕ บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน

ผู้ทำสาโททุกคนต้องรักษาความสะอาดส่วนบุคคลให้ดี เช่น สวมเสื้อผ้าที่สะอาด ควรมีผ้าคลุมผมเพื่อป้องกันไม่ให้เส้นผมหล่นลงในอาหาร ไม่ไ้เล็บยาว และล้างมือให้สะอาดก่อนสัมผัสสาโททุกครั้ง

ภาคผนวก ข.
คุณสมบัติของคณะผู้ตรวจสอบ
(ข้อ ๘.๒.๒)

ข.๑. คุณสมบัติของคณะผู้ตรวจสอบ

ข.๑.๑ มีความชำนาญในการตรวจสอบสาขา

ข.๑.๒ ประกอบด้วยผู้แทนจากกลุ่มบุคคลต่างๆ จำนวน ๑๐ คน ดังนี้

ข.๑.๒.๑ ผู้ผลิต ๒ คน

ข.๑.๒.๒ นักวิชาการ/ผู้ทรงคุณวุฒิ ๓ คน

ข.๑.๒.๓ ผู้บริโภค ๔ คน

ข.๑.๒.๔ ภาครัฐที่เกี่ยวข้อง ๑ คน

ภาคผนวก ค.

หลักเกณฑ์การให้คะแนนในการทดสอบ ความใส/ขุ่น สี กลิ่น รสชาติ และคุณภาพโดยรวมของสาโท
(ข้อ ๘.๒.๓)

ลักษณะที่ตรวจสอบ	เกณฑ์ที่กำหนด	คะแนนเต็ม
ความใส/ขุ่น	เป็นไปตามลักษณะการผลิตเฉพาะของสาโทที่ผลิตได้	๑๐
สี	สีเป็นไปตามธรรมชาติของวัตถุดิบที่ใช้ทำ และเป็นไปตามที่ระบุไว้ในฉลาก	๑๐
กลิ่น	มีกลิ่นหอมตามธรรมชาติของวัตถุดิบที่ใช้ทำ	๓๐
รสชาติ	กลมกล่อมตามธรรมชาติของวัตถุดิบที่ใช้ทำ	๓๐
คุณภาพโดยรวมของสาโท	มีความใส/ขุ่น สี กลิ่น และรสชาติ เป็นที่ยอมรับ	๒๐