

ประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

เรื่อง กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร : แดงกวา
ตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. ๒๕๕๑

ด้วยคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตร เห็นสมควรกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง แดงกวา เป็นมาตรฐานทั่วไป ตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. ๒๕๕๑ เพื่อส่งเสริมสินค้าเกษตรให้ได้คุณภาพ มาตรฐาน และปลอดภัย

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ มาตรา ๑๕ และมาตรา ๑๖ แห่งพระราชบัญญัติ มาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. ๒๕๕๑ ประกอบมติคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตร ในการประชุม ครั้งที่ ๔/๒๕๖๐ เมื่อวันที่ ๗ สิงหาคม ๒๕๖๐ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ จึงออกประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร : แดงกวา มาตรฐานเลขที่ มกษ. 1519 - 2560 ไว้เป็นมาตรฐานทั่วไป ดังมีรายละเอียดแนบท้ายประกาศนี้

ทั้งนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๕ กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๐

พลเอก ฉัตรชัย สาริกัลยะ

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

มาตรฐานสินค้าเกษตร

แตงกวา

1. ขอบข่าย

- 1.1 มาตรฐานสินค้าเกษตรนี้ใช้กับผลแตงกวา (cucumber) ซึ่งได้มาจากพืชที่มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Cucumis sativus* L. วงศ์ Cucurbitaceae พันธุ์ที่ผลิตเป็นการค้า^{1/} ที่ผ่านการจัดเตรียมและบรรจุหีบห่อ เพื่อจำหน่ายในรูปผลิตผลสดแก่ผู้บริโภค
- 1.2 มาตรฐานสินค้าเกษตรนี้ ไม่รวมผลแตงกวาที่นำมาแปรรูปในอุตสาหกรรม

2. คุณภาพ

2.1 ข้อกำหนดขั้นต่ำ

- 2.1.1 แตงกวาทุกชั้นคุณภาพต้องเป็นไปตามข้อกำหนดดังต่อไปนี้ เว้นแต่จะมีข้อกำหนดเฉพาะของแต่ละชั้นคุณภาพและเกณฑ์ความคลาดเคลื่อนที่ยอมรับให้มีได้ตามที่ระบุไว้
- ก) เป็นแตงกวาทั้งผล มีขั้วผลหรือไม่มีก็ได้ ถ้ามีต้องมีความยาวไม่เกิน 2 cm
 - ข) สด
 - ค) เนื้อแน่น
 - ง) สภาพดี ไม่มีรอยช้ำหรือไม่เน่าเสียที่ทำให้ไม่เหมาะสมต่อการบริโภค
 - จ) สะอาด ปราศจากสิ่งแปลกปลอมที่มองเห็นได้
 - ฉ) ไม่มีรอยปริหรือรอยแตกที่มีผลกระทบต่อคุณภาพของเนื้อแตงกวา
 - ช) ไม่มีศัตรูพืชที่มีผลกระทบต่อรูปลักษณ์ทั่วไป
 - ช) ไม่มีความเสียหายเนื่องมาจากศัตรูพืชที่มีผลกระทบต่อคุณภาพของเนื้อแตงกวา
 - ฉ) ไม่มีความชื้นที่ผิดปกติจากภายนอก ทั้งนี้ไม่รวมถึงหยดน้ำที่เกิดหลังจากนำแตงกวาออกจากห้องเย็น
 - ญ) ไม่มีความเสียหายเนื่องจากอุณหภูมิต่ำ และ/หรืออุณหภูมิสูง
 - ฎ) ไม่มีกลิ่น และ/หรือรสชาติที่ผิดปกติ
- 2.1.2 แตงกวาต้องมีอายุการเก็บเกี่ยวที่เหมาะสม เพื่อให้อยู่ในสภาพที่ยอมรับได้เมื่อถึงปลายทาง ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับพันธุ์ ฤดูกาล แหล่งที่ปลูก หรือความต้องการของตลาด

^{1/} แตงกวาอาจมีชื่อเรียกแตกต่างกันตามพันธุ์ ขนาด หรือความยาวของผล เช่น แตงร้าน แตงท่อน แตงกวาญี่ปุ่น

2.2 การแบ่งชั้นคุณภาพ

แตงกวาตามมาตรฐานสินค้าเกษตรนี้ แบ่งเป็น 3 ชั้นคุณภาพ ดังนี้

2.2.1 ชั้นพิเศษ (Extra class)

แตงกวาในชั้นนี้ต้องมีคุณภาพดีที่สุด มีลักษณะตรงตามพันธุ์ มีข้อผลโดยความยาวไม่เกิน 2 cm ไม่มีความผิดปกติด้านรูปทรงและสี ไม่มีตำหนิที่ผิว ยกเว้นเป็นความผิดปกติหรือตำหนิที่มองเห็นได้ไม่ชัดเจน และไม่มีผลกระทบต่อรูปลักษณ์ทั่วไป และคุณภาพของผลิตผล รวมถึงคุณภาพระหว่างการเก็บรักษา และการจัดบรรจุในหีบห่อ

2.2.2 ชั้นหนึ่ง (Class I)

แตงกวาในชั้นนี้ต้องมีคุณภาพดี มีลักษณะตรงตามพันธุ์ อาจมีความผิดปกติด้านรูปทรงและสี หรือตำหนิที่ผิวได้เล็กน้อย อย่างไรก็ตาม ความผิดปกติหรือตำหนิดังกล่าวต้องไม่มีผลกระทบต่อรูปลักษณ์ทั่วไป และคุณภาพของผลิตผล รวมถึงคุณภาพระหว่างการเก็บรักษา และการจัดบรรจุในหีบห่อ ความผิดปกติหรือตำหนิดังกล่าวที่ยอมให้มีได้ มีดังนี้

- (1) ความผิดปกติเล็กน้อยด้านรูปทรง
- (2) ความผิดปกติเล็กน้อยด้านสี
- (3) ตำหนิเล็กน้อยที่ผิว ในกรณีที่เป็นแผลต้องเป็นรอยแผลที่สมานแล้ว เช่น รอยขีดข่วน รอยแผลตื้น และร่องรอยการทำลายของศัตรูพืช โดยขนาดของตำหนิที่ผิวโดยรวมต้องไม่เกิน 5% ของพื้นที่ผิวของผล

2.2.3 ชั้นสอง (Class II)

แตงกวาในชั้นนี้รวมแตงกวาที่มีคุณภาพไม่เข้าชั้นที่สูงกว่า แต่มีคุณภาพตามข้อกำหนดขั้นต่ำที่กำหนดในข้อ 2.1 อย่างไรก็ตาม แตงกวาในชั้นนี้มีความผิดปกติหรือตำหนิได้หากยังคงลักษณะที่สำคัญในเรื่องคุณภาพ คุณภาพระหว่างการเก็บรักษา และการจัดบรรจุในหีบห่อ ทั้งนี้ ความผิดปกติหรือตำหนิดังกล่าวที่ยอมให้มีได้ มีดังนี้

- (1) ความผิดปกติด้านรูปทรง
- (2) ความผิดปกติด้านสี
- (3) ตำหนิที่ผิว ในกรณีที่เป็นแผลต้องเป็นรอยแผลที่สมานแล้ว เช่น รอยขีดข่วน รอยแผลตื้น และร่องรอยการทำลายของศัตรูพืช โดยขนาดของตำหนิที่ผิวโดยรวมต้องไม่เกิน 10% ของพื้นที่ผิวของผล

3. การจัดขนาด

การจัดขนาดของแตงกวาพิจารณาจากความยาวของผลโดยไม่รวมขั้วผล ดังนี้

รหัสขนาด	ความยาวของผล (cm)
1	>20
2	>15-20
3	>10-15
4	5-10

หมายเหตุ

การแบ่งชั้นคุณภาพ (ข้อ 2.2) และการจัดขนาด (ข้อ 3) ในมาตรฐานนี้ ใช้ในการพิจารณาทางการค้า โดยนำข้อกำหนดการแบ่งชั้นคุณภาพไปใช้ร่วมกับข้อกำหนดเรื่องการจัดขนาดเพื่อกำหนดเป็นชั้นทางการค้า ซึ่งคู่ค้าอาจมีการเรียกชื่อชั้นทางการค้าที่แตกต่างกัน ขึ้นกับความต้องการของคู่ค้าหรือตามข้อกำหนดที่มีเนื่องมาจากฤดูกาล

4. เกณฑ์ความคลาดเคลื่อน

เกณฑ์ความคลาดเคลื่อนเรื่องคุณภาพและขนาดที่ยอมรับให้มีได้ในแต่ละหีบห่อหรือรุ่นที่ส่งมอบสำหรับแตงกวาที่ไม่เป็นไปตามคุณภาพและขนาดที่ระบุไว้ ดังนี้

4.1 เกณฑ์ความคลาดเคลื่อนเรื่องคุณภาพ

4.1.1 ชั้นพิเศษ (Extra class)

ความคลาดเคลื่อนไม่เกิน 5% โดยจำนวนหรือน้ำหนักของแตงกวาที่มีคุณภาพไม่เป็นไปตามข้อกำหนดของชั้นพิเศษ (ข้อ 2.2.1) แต่เป็นไปตามคุณภาพของชั้นหนึ่ง (ข้อ 2.2.2) หรือคุณภาพยังอยู่ในเกณฑ์ความคลาดเคลื่อนของคุณภาพชั้นหนึ่ง (ข้อ 4.1.2)

4.1.2 ชั้นหนึ่ง (Class I)

ความคลาดเคลื่อนไม่เกิน 10% โดยจำนวนหรือน้ำหนักของแตงกวาที่มีคุณภาพไม่เป็นไปตามข้อกำหนดของชั้นหนึ่ง (ข้อ 2.2.2) แต่เป็นไปตามคุณภาพของชั้นสอง (ข้อ 2.2.3) หรือคุณภาพยังอยู่ในเกณฑ์ความคลาดเคลื่อนของคุณภาพชั้นสอง (ข้อ 4.1.3)

4.1.3 ชั้นสอง (Class II)

ความคลาดเคลื่อนไม่เกิน 10% โดยจำนวนหรือน้ำหนักของแตงกวาที่มีคุณภาพไม่เป็นไปตามข้อกำหนดของชั้นสอง (ข้อ 2.2.3) หรือตามข้อกำหนดขั้นต่ำ (ข้อ 2.1) แต่ต้องไม่มีรอยชำรุดเน่าเสีย หรือมีลักษณะอื่นที่ไม่เหมาะสำหรับการบริโภค

4.2 เกณฑ์ความคลาดเคลื่อนเรื่องขนาด

แดงกว่าทุกรหัสขนาดมีแดงกว่าที่ขนาดใหญ่หรือเล็กกว่าถัดไปหนึ่งชั้นปนมาได้ไม่เกิน 10% โดยจำนวนหรือน้ำหนักของแดงกว่า

5. การบรรจุหีบห่อ

5.1 ความสม่ำเสมอ

แดงกว่าที่บรรจุในแต่ละหีบห่อ ต้องมีความสม่ำเสมอทั้งในเรื่องพันธุ์ คุณภาพ ขนาด สี และ แหล่งกำเนิดเดียวกัน

กรณีที่มีมองเห็นแดงกว่าจากภายนอกหีบห่อ แแดงกว่าส่วนที่มองเห็นต้องเป็นตัวแทนของผลผลิตทั้งหมด

5.2 ภาชนะบรรจุ

ภาชนะบรรจุต้องสะอาด มีคุณสมบัติที่สามารถป้องกันไม่ให้เกิดความเสียหายต่อคุณภาพของแดงกว่า ทนทานต่อการขนส่ง และไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อน วัสดุที่ใช้ภายในภาชนะบรรจุต้องสะอาด และไม่มีสิ่งแปลกปลอม หากมีการใช้กระดาษหรือตราประทับที่มีข้อมูลทางการค้าต้องใช้หมึกหรือกาวที่ไม่เป็นพิษ

6. การแสดงฉลากและเครื่องหมาย

6.1 ผลผลิตที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค

ต้องมีข้อความแสดงรายละเอียดที่หีบห่อ สิ่งห่อหุ้ม สิ่งผูกมัด ป้ายสินค้า หรือผลผลิต โดยต้องมองเห็นได้ง่าย ชัดเจน ไม่หลุดลอกไม่เป็นเท็จหรือหลอกลวง หรือที่อาจจะทำให้เข้าใจผิดเกี่ยวกับลักษณะของสินค้า อย่างน้อย ดังต่อไปนี้

ก) ชื่อผลผลิต

ให้ระบุข้อความว่า “แดงกว่า” และ/หรือ “ชื่อพันธุ์” หากไม่สามารถมองเห็นจากภายนอก

ข) น้ำหนักสุทธิเป็นระบบเมตริก

ค) ชั้นคุณภาพ (ถ้ามี)

ง) รหัสขนาด และ/หรือขนาด (ถ้ามี)

จ) วัน เดือน ปีที่ผลิต หรือบรรจุ (ถ้ามี)

ฉ) ข้อมูลผู้ผลิต ผู้บรรจุ ผู้จัดจำหน่าย ผู้นำเข้า หรือผู้ส่งออก

ให้ระบุชื่อและที่อยู่ของผู้ผลิต ผู้บรรจุ ผู้จัดจำหน่าย ผู้นำเข้า หรือผู้ส่งออก

ช) ประเทศที่เป็นแหล่งกำเนิด

ให้ระบุประเทศผู้ปลูก ยกเว้นกรณีที่ปลูกเพื่อจำหน่ายในประเทศ

ช) ภาษา

กรณีที่เกิดเพื่อจำหน่ายในประเทศต้องใช้ข้อความเป็นภาษาไทยแต่จะมีภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้ กรณีที่เกิดเพื่อการส่งออกให้แสดงข้อความเป็นภาษาต่างประเทศได้

6.2 ผลิตภัณฑ์ไม่ได้จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค

ต้องมีข้อความที่ระบุในเอกสารกำกับสินค้าหรือฉลากหรือแสดงไว้ที่ภาชนะบรรจุ โดยข้อความต้องมองเห็นได้ง่าย ชัดเจน ไม่หลุดลอก ไม่เป็นเท็จหรือหลอกลวง ดังต่อไปนี้

ก) ชื่อผลิตภัณฑ์

ให้ระบุข้อความว่า “แตงกวา” และ/หรือ “ชื่อพันธุ์”

ข) น้ำหนักสุทธิเป็นระบบเมตริก

ค) ชั้นคุณภาพ (ถ้ามี)

ง) รหัสขนาด และ/หรือขนาด (ถ้ามี)

จ) ข้อมูลผู้ผลิต ผู้บรรจุ ผู้จัดจำหน่าย ผู้นำเข้า หรือผู้ส่งออก

ให้ระบุชื่อและที่อยู่ของผู้ผลิต ผู้บรรจุ ผู้จัดจำหน่าย ผู้นำเข้า หรือผู้ส่งออก

ฉ) ประเทศที่เป็นแหล่งกำเนิด

ให้ระบุประเทศผู้ปลูก ยกเว้นกรณีปลูกเพื่อจำหน่ายในประเทศ

ช) ภาษา

กรณีที่เกิดเพื่อจำหน่ายในประเทศต้องใช้ข้อความเป็นภาษาไทยแต่จะมีภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้ กรณีที่เกิดเพื่อการส่งออกให้แสดงข้อความเป็นภาษาต่างประเทศได้

6.3 เครื่องหมายรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตร

การใช้เครื่องหมายรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตร ให้เป็นไปตามกฎกระทรวง เรื่อง กำหนดลักษณะของเครื่องหมาย การใช้เครื่องหมาย และการแสดงเครื่องหมายรับรองมาตรฐานกับสินค้าเกษตร พ.ศ. 2553 และประกาศสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติที่เกี่ยวข้อง

7. สารปนเปื้อน

ปริมาณสารปนเปื้อนในแตงกวาให้เป็นไปตามกฎหมายหรือข้อกำหนดของมาตรฐานสินค้าเกษตรที่เกี่ยวข้อง

8. สารพิษตกค้าง

ปริมาณสารพิษตกค้างในแตงกวาให้เป็นไปตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง และ มกษ. 9002 มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง สารพิษตกค้าง: ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด และ มกษ. 9003 มาตรฐาน

สินค้าเกษตร เรื่อง สารพิษตกค้าง: ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุดที่ปนเปื้อนจากสาเหตุที่ไม่อาจหลีกเลี่ยงได้

9. สุขลักษณะ

- 9.1 การผลิตและการปฏิบัติต่อแดงกวางในขั้นตอนต่างๆ รวมถึงการเก็บรักษา การบรรจุ และการขนส่ง ต้องปฏิบัติอย่างถูกต้องสุขลักษณะ เพื่อป้องกันการปนเปื้อนที่จะก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภค หรือได้รับการรับรองตาม มกษ. 9001 มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (Good Agricultural Practices: GAP) สำหรับพืชอาหาร หรือมาตรฐาน GAP ที่เทียบเท่า
- 9.2 กรณีแดงกวางที่มีการบรรจุในโรงคัดบรรจุต้องได้รับการรับรองตาม มกษ. 9035 มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงคัดบรรจุผักและผลไม้สด หรือมาตรฐานการปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิต (Good Manufacturing Practices: GMP) ที่เทียบเท่า

10. วิธีวิเคราะห์และชักตัวอย่าง

ให้เป็นไปตามกฎหมายหรือข้อกำหนดของมาตรฐานสินค้าเกษตรที่เกี่ยวข้อง

ภาคผนวก ก

ภาพแสดงตัวอย่างแตงกวา



ก.1.1 แตงกวา



ก.1.2 แตงร้าน

ภาพที่ ก.1 ตัวอย่างแตงกวาพันธุ์ที่ผลิตเป็นการค้า (ข้อ 1.1)



ก.1.3 แดงกวางญี่ปุ่น

ภาพที่ ก.1 ตัวอย่างแดงกวางพันธุ์ที่ผลิตเป็นการค้า (ข้อ 1.1) (ต่อ)



ก.2.1 มีรอยช้ำ (ข้อ 2.1.1 (ง))



ก.2.2 มีความเสียหายจากศัตรูพืชที่มีผลกระทบต่อคุณภาพของเนื้อ (ข้อ 2.1.1 (ซ))

ภาพที่ ก.2 ตัวอย่างลักษณะแตงกวาที่ไม่ผ่านข้อกำหนดขั้นต่ำ (ข้อ 2.1.1)



ก.3.1 มีความผิดปกติด้านรูปทรงเล็กน้อย (ยอมรับได้)



ก.3.2 มีความผิดปกติด้านรูปทรงมาก (ยอมรับไม่ได้)



ภาพที่ ก. 3 ตัวอย่างแตงกวาที่มีความผิดปกติด้านรูปทรง (ข้อ 2.2.2-2.2.3)



ภาพที่ ก.4 ตัวอย่างเตงกวาที่มีความผิดปกติด้านสี (ข้อ 2.2.2-2.2.3)