

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ..) พ.ศ.

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒

เรื่อง แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง แยม เยลลี่ และมาร์มาเลดในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ให้เหมาะสมยิ่งขึ้น และสอดคล้องกับมาตรฐานอาหารสากล

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖ (๓) (๔) (๕) (๖) (๖) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๑๓) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง แยม เยลลี่ และมาร์มาเลดในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓

ข้อ ๒ ให้แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด เป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ข้อ ๓ ในประกาศนี้

“แยม” (Jam) หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะข้นเหนียวพอเหมาะสำหรับใช้ทา ทำจากผลไม้หนึ่งชนิดหรือมากกว่า ซึ่งอาจเป็นผลไม้ทั้งผล ชิ้นผลไม้ ผลไม้บด หรือผลไม้บดละเอียด ทั้งนี้ อาจผสมน้ำผลไม้^๑ อาหารที่มีคุณสมบัติให้ความหวาน หรือน้ำ ด้วยหรือไม่ก็ได้

“เยลลี่” (Jelly) หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะข้นเหนียวเป็นเจลกึ่งแข็ง ใสหรือ โปร่งแสง เหมาะสำหรับใช้ทา ทำจากน้ำผลไม้^๑ หรือของเหลวที่ได้จากการสกัดผลไม้ด้วยน้ำ หนึ่งชนิดหรือมากกว่า ทั้งนี้ อาจผสมอาหารที่มีคุณสมบัติให้ความหวาน หรือน้ำ ด้วยหรือไม่ก็ได้

“มาร์มาเลด” (Marmalade) หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ดังนี้

(ก) “มาร์มาเลดที่ทำจากผลไม้สกุลส้ม” (Citrus Marmalade) หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะข้นเหนียวพอเหมาะสำหรับใช้ทา ทำจากผลไม้สกุลส้ม (Citrus) ชนิดเดียวกันหรือต่าง ชนิดผสมกัน ซึ่งอาจเป็นผลไม้ทั้งผล ชิ้นผลไม้ ที่ปอกเปลือกออกทั้งหมดหรือบางส่วน ผลไม้บด ผลไม้บดละเอียด น้ำผลไม้^๑ หรือของเหลวที่ได้จากการสกัดผลไม้ด้วยน้ำ และนำมาผสมกับผิวผลไม้สกุลส้ม ทั้งนี้ อาจผสมอาหารที่มีคุณสมบัติให้ความหวาน หรือน้ำ ด้วยหรือไม่ก็ได้

^๑ อธิบายเพิ่มในคำชี้แจงใน ป.อย. ดังนี้ :

น้ำผลไม้ คือต้องมาจากการคั้นผลไม้ได้เป็นผลไม้ล้วน กรณีเยลลี่/เยลลี่มาร์มาเลด ต้องมีการกรองเพื่อกำจัดส่วนที่เป็นของแข็งที่ไม่ละลายน้ำทั้งหมดออกไป เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีความใสหรือโปร่งแสง

ผลไม้ และน้ำผลไม้ รวมถึงชนิดผ่านกรรมวิธี ชนิดเข้มข้นหรือไม่เข้มข้น หรือแช่แข็ง

(ข) “มาร์มาเลดที่ไม่ได้ทำจากผลไม้สกุลส้ม” (Non-Citrus Marmalade) หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะกึ่งเหลว ขึ้นพอเหมาะสำหรับใช้ทา ทำจากผลไม้ชนิดหนึ่งหรือมากกว่า ซึ่งอาจเป็นผลไม้ทั้งผล ชิ้นผลไม้ ผลไม้บด หรือผลไม้บดละเอียด ทั้งนี้ อาจผสมน้ำผลไม้^๑ อาหารที่มีคุณสมบัติให้ความหวาน หรือน้ำ ด้วยหรือไม่ก็ได้

(ค) “เยลลี่มาร์มาเลด” (jelly marmalade) หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะข้นเหนียวเป็นเจลกึ่งแข็ง ใสหรือโปร่งแสง เหมาะสำหรับใช้ทา ทำจากน้ำผลไม้สกุลส้ม (Citrus) ชนิดเดียวกันหรือต่างชนิดผสมกัน แต่อาจมีเปลือกของผลไม้สกุลส้มหั่นเป็นชิ้นบางๆ ผสมอยู่ด้วย ทั้งนี้ อาจผสมอาหารที่มีคุณสมบัติให้ความหวาน หรือน้ำ ด้วยหรือไม่ก็ได้

“ผลไม้” หมายความว่า ผลไม้และผักที่เหมาะสมในการผลิตแยม เยลลี่ และมาร์มาเลด ต้องสด สะอาด ไม่เน่าเสีย ไม่เป็นโรค หรือมีรา มีการล้างกำจัดสิ่งอื่นที่ติดปนมาด้วย และตัดแต่งส่วนที่มีตำหนิ ส่วนที่ขำ รวมทั้งอาจตัดส่วนหัวส่วนท้าย ตัดแกนผลไม้ เอาเมล็ดออก ปอกเปลือก หรือไม่ก็ได้ ทั้งนี้ รวมถึงผลไม้ที่ผ่านการแปรรูป เช่น แขน้แข็ง ใช้ความร้อน ทำให้เข้มข้น หรือทำให้แห้ง

“อาหารที่มีคุณสมบัติให้ความหวาน” หมายความว่า น้ำตาลทรายขาว^๒ น้ำตาลไอซิ่ง น้ำตาลทรายแดง เดกซ์โทรสแอนไฮดริส เดกซ์โทรสมอนไฮเดรต ไอซิ่งเดกซ์โทรส น้ำเชื่อมกลูโคส แล็กโตส ฟรักโตส น้ำเชื่อมกลูโคสชนิดแห้ง น้ำตาลผลไม้ น้ำเชื่อมฟรักโตส น้ำตาลมะพร้าว น้ำตาลโตนด น้ำตาลอ้อย หรือน้ำผึ้ง

ข้อ ๔ แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด อาจมีการใช้สมุนไพร เครื่องเทศ ถั่วเปลือกแข็ง (nuts) ธัญพืช พืชน้ำมัน^๓ น้ำมันหอมระเหย ที่มีการใช้เป็นส่วนประกอบในอาหาร รวมถึงน้ำมันและไขมันพืชเพื่อใช้ป้องกันการเกิดฟอง เป็นส่วนผสมในแยม เยลลี่ และมาร์มาเลดได้เท่านั้น โดยต้องไม่ปกปิดข้อบกพร่องทางคุณภาพหรือทำให้ผู้บริโภคเข้าใจผิด

ข้อ ๕ แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) มีกลิ่นรสตามลักษณะเฉพาะของแยม เยลลี่ หรือมาร์มาเลด ตามชนิดผลไม้ที่ใช้ทำ แล้วแต่กรณี

(๒) มีปริมาณของแข็งที่ละลายได้

(ก) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ ของน้ำหนัก สำหรับแยม เยลลี่ มาร์มาเลดที่ทำจากผลไม้สกุลส้ม หรือ เยลลี่มาร์มาเลด

(ข) ไม่เกินร้อยละ ๖๕ ของน้ำหนัก สำหรับมาร์มาเลดที่ไม่ได้ทำจากผลไม้สกุลส้ม

(๓) จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค ให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์เงื่อนไข และวิธีการในการตรวจวิเคราะห์ของอาหาร ด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๔) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์หรือสารเป็นพิษอื่นในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

^๒ อธิบายเพิ่มในคำชี้แจงใน ป.อย. สำหรับน้ำตาลทรายขาว (หมายรวมถึงน้ำตาลทรายสีร่ำ)

^๓ อธิบายเพิ่มในคำชี้แจงใน ป.อย. สำหรับถั่วเปลือกแข็ง (nuts) ธัญพืช และพืชน้ำมัน โดยอ้างอิงตัวอย่างพืช ตาม มกษ ๙๐๔๕-๒๕๕๙ และฉบับแก้ไขเพิ่มเติม เช่น ถั่วเปลือกแข็ง (nuts) ซึ่งครอบคลุม มะพร้าว อัลมอนต์ เป็นต้น พืชน้ำมันซึ่งครอบคลุม ถั่วลิสง งา เป็นต้น, ธัญพืชซึ่งครอบคลุม ข้าว ควินัว ข้าวโพด เป็นต้น

(๕) ตรวจพบแบคทีเรียชนิดโคลิฟอร์มน้อยกว่า ๓ ต่อแยม เยลลี่ หรือมาร์มาเลด ๑ กรัม โดยวิธี เอ็ม พี เอ็น (Most Probable Number)

(๖) ตรวจพบยีสต์และเชื้อรา ไม่เกิน ๑๐๐ โคลินีต่อแยม เยลลี่ หรือมาร์มาเลด ๑ กรัม

(๗) ไม่มีสารให้ความหวานแทนน้ำตาล

(๘) ตรวจพบสารปนเปื้อน ไม่เกินปริมาณสูงสุดที่กำหนดตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยมาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน

ข้อ ๖ แยม และเยลลี่ นอกจากต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๕ แล้ว ให้มีปริมาณของผลไม้ ดังต่อไปนี้

(๑) แยม และเยลลี่ ซึ่งทำจากผลไม้หนึ่งชนิด ต้องมีปริมาณของผลไม้ในผลิตภัณฑ์สุดท้าย ไม่น้อยกว่า ร้อยละ ๓๕ ของน้ำหนัก เว้นแต่ผลไม้ดังต่อไปนี้ ให้มีปริมาณของผลไม้ตามที่กำหนด ดังนี้

(ก) แบล็คเคอแรนต์ มะม่วง คิวินซ์ เงาะ เรดเคอแรนต์ โรสฮิป กระจับแตง โรแวน เบอร์รี่ และซีบักทอร์น มีปริมาณไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๕ ของน้ำหนัก

(ข) เนื้อในผลทุเรียนเทศ และแครนเบอร์รี่ มีปริมาณไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๐ ของน้ำหนัก

(ค) เนื้อมะม่วงหิมพานต์ มีปริมาณไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๖ ของน้ำหนัก

(ง) กล้วย จำปาตะ ฝรั่ง ขนุน และละมุด มีปริมาณไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๕ ของน้ำหนัก

(จ) ชิง มีปริมาณไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๕ ของน้ำหนัก

(ฉ) ทุเรียน มีปริมาณไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๐ ของน้ำหนัก

(ช) มะขาม เสาวรส และผลไม้อื่นที่มีสภาพกรดสูง^๔ มีปริมาณไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖ ของน้ำหนัก

(๒) แยมผสม และเยลลี่ผสม ซึ่งทำจากผลไม้สองชนิด ต้องมีปริมาณของผลไม้หลัก มากกว่าร้อยละ ๕๐ ของปริมาณผลไม้ทั้งหมด และต้องมีปริมาณของผลไม้ในผลิตภัณฑ์สุดท้าย ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๓๕ ของน้ำหนัก เว้นแต่ ผลไม้หลักเป็นผลไม้ตาม (๑) (ก) ถึง (ช) ให้มีปริมาณผลไม้ในผลิตภัณฑ์สุดท้าย เป็นไปตามเงื่อนไขของผลไม้หลักที่กำหนดไว้ใน (๑) (ก) ถึง (ช)

(๓) แยมผสม และเยลลี่ผสม ซึ่งทำจากผลไม้สามชนิด ต้องมีปริมาณของผลไม้หลัก มากกว่าร้อยละ ๓๓.๓๓ ของปริมาณผลไม้ทั้งหมด และต้องมีปริมาณของผลไม้ในผลิตภัณฑ์สุดท้าย ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๓๕ ของน้ำหนัก เว้นแต่ ผลไม้หลักเป็นผลไม้ตาม (๑) (ก) ถึง (ช) ให้มีปริมาณผลไม้ในผลิตภัณฑ์สุดท้าย เป็นไปตามเงื่อนไขของผลไม้หลักที่กำหนดไว้ใน (๑) (ก) ถึง (ช)

หากผลิตภัณฑ์มีผลไม้ที่มีปริมาณผลไม้สูงสุดเท่ากัน ให้ปริมาณของผลไม้ในผลิตภัณฑ์สุดท้ายเป็นไปตามผลไม้หลักที่มีเกณฑ์ปริมาณเนื้อผลไม้สูงสุด

(๔) แยมผสม และเยลลี่ผสม ซึ่งทำจากผลไม้สี่ชนิดขึ้นไป ต้องมีปริมาณของผลไม้หลัก มากกว่าร้อยละ ๒๕ ของปริมาณผลไม้ทั้งหมด และต้องมีปริมาณของผลไม้ในผลิตภัณฑ์สุดท้าย ไม่น้อยกว่าร้อยละ

^๔ อธิบายเพิ่มในคำชี้แจงใน ป.อย. กรณี ผลไม้ที่มีสภาพกรดสูง ตามร่างประกาศ หมายถึง ผลไม้ที่มีรสเปรี้ยว เช่นเดียวกับ มะขาม และเสาวรส โดยให้พิจารณาจาก อัตราส่วนของปริมาณของแข็งที่ละลายได้ (Total soluble solid) ต่อความเป็นกรด (acidity) ไม่เกิน ๗.๐

ละ ๓๕ ของน้ำหนัก เว้นแต่ ผลไม้หลักเป็นผลไม้ตาม (๑) (ก) ถึง (ข) ให้มีปริมาณผลไม้ในผลิตภัณฑ์สุดท้าย เป็นไปตามเงื่อนไขของผลไม้หลักที่กำหนดไว้ใน (๑) (ก) ถึง (ข)

หากผลิตภัณฑ์มีผลไม้ที่มีปริมาณผลไม้สูงสุดเท่ากัน ให้ปริมาณของผลไม้ในผลิตภัณฑ์สุดท้ายเป็นไปตามผลไม้หลักที่มีเกณฑ์ปริมาณเนื้อผลไม้สูงสุด

กรณีเยลลี่ ตาม (๑) ถึง (๔) หากมีการเติมน้ำในการสกัดผลไม้ การคำนวณปริมาณผลไม้ให้หัก ลบน้ำหนักของน้ำที่ใช้ในการสกัดผลไม้

ข้อ ๗ แยม และเยลลี่ ที่มีเนื้อผลไม้สูง นอกจากต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๕ แล้ว ให้มีปริมาณของผลไม้ ดังต่อไปนี้

(๑) แยม และเยลลี่ ที่มีเนื้อผลไม้สูง ซึ่งทำจากผลไม้หนึ่งชนิด ต้องมีปริมาณของผลไม้ใน ผลิตภัณฑ์สุดท้าย ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๔๕ ของน้ำหนัก เว้นแต่ผลไม้ดังต่อไปนี้ ให้มีปริมาณของผลไม้ตามที่ กำหนด ดังนี้

(ก) แบล็คเคอแรนต์ มะม่วง ควินซ์ เงาะ เรดเคอแรนต์ โรสฮิป กระเจี๊ยบแดง โร แวนเบอร์รี่ และซีบัททอร์น มีปริมาณไม่น้อยกว่าร้อยละ ๓๕ ของน้ำหนัก

(ข) เนื้อในผลทุเรียนเทศ และแครนเบอร์รี่ มีปริมาณไม่น้อยกว่าร้อยละ ๓๐ ของน้ำหนัก

(ค) กล้วย จำปาตะ ขิง ผรั่ง ขนุน และละมุด มีปริมาณไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๕ ของน้ำหนัก

(ง) เนื้อมะม่วงหิมพานต์ มีปริมาณไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๓ ของน้ำหนัก

(จ) ทุเรียน มีปริมาณไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๐ ของน้ำหนัก

(ฉ) มะขาม มีปริมาณไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๐ ของน้ำหนัก

(ช) เสาวรส และผลไม้อื่นที่มีสภาพกรดสูง^๕ มีปริมาณไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘ ของน้ำหนัก

(๒) แยมผสม และเยลลี่ผสม ที่มีเนื้อผลไม้สูง ซึ่งทำจากผลไม้สองชนิด ต้องมีปริมาณของผลไม้หลัก มากกว่าร้อยละ ๕๐ ของปริมาณผลไม้ทั้งหมด และต้องมีปริมาณของผลไม้ในผลิตภัณฑ์สุดท้าย ไม่น้อย กว่าร้อยละ ๔๕ ของน้ำหนัก เว้นแต่ ผลไม้หลักเป็นผลไม้ตาม (๑) (ก) ถึง (ข) ให้มีปริมาณผลไม้ในผลิตภัณฑ์ สุดท้าย เป็นไปตามเงื่อนไขของผลไม้หลักที่กำหนดไว้ใน (๑) (ก) ถึง (ข)

(๓) แยมผสม และเยลลี่ผสม ที่มีเนื้อผลไม้สูง ซึ่งทำจากผลไม้สามชนิด ต้องมีปริมาณของ ผลไม้หลัก มากกว่าร้อยละ ๓๓.๓๓ ของปริมาณผลไม้ทั้งหมด และต้องมีปริมาณของผลไม้ในผลิตภัณฑ์สุดท้าย ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๔๕ ของน้ำหนัก เว้นแต่ ผลไม้หลักเป็นผลไม้ตาม (๑) (ก) ถึง (ข) ให้มีปริมาณผลไม้ใน ผลิตภัณฑ์สุดท้าย เป็นไปตามเงื่อนไขของผลไม้หลักที่กำหนดไว้ใน (๑) (ก) ถึง (ข)

หากผลิตภัณฑ์มีผลไม้ที่มีปริมาณผลไม้สูงสุดเท่ากัน ให้ปริมาณของผลไม้ในผลิตภัณฑ์สุดท้ายเป็นไปตามผลไม้หลักที่มีเกณฑ์ปริมาณเนื้อผลไม้สูงสุด

^๕ อธิบายเพิ่มในคำชี้แจงใน ๒.๐๒. กรณี ผลไม้ที่มีสภาพกรดสูง ตามประกาศ หมายถึง ผลไม้ที่มีรสเปรี้ยว เช่นเดียวกับ มะขาม และเสาวรส โดยให้พิจารณาจาก อัตราส่วนของปริมาณของแข็งที่ละลายได้ (Total soluble solid) ต่อความเป็นกรด (acidity) ไม่เกิน ๗.๐

(๔) แยมผสม และเยลลี่ผสม ที่มีเนื้อผลไม้สูง ซึ่งทำจากผลไม้สี่ชนิดขึ้นไป ต้องมีปริมาณของผลไม้หลัก มากกว่าร้อยละ ๒๕ ของปริมาณผลไม้ทั้งหมด และต้องมีปริมาณของผลไม้ในผลิตภัณฑ์สุดท้าย ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๔๕ ของน้ำหนัก เว้นแต่ ผลไม้หลักเป็นผลไม้ตาม (๑) (ก) ถึง (ข) ให้มีปริมาณผลไม้ในผลิตภัณฑ์สุดท้าย เป็นไปตามเงื่อนไขของผลไม้หลักที่กำหนดไว้ใน (๑) (ก) ถึง (ข)

หากผลิตภัณฑ์มีผลไม้ที่มีปริมาณผลไม้สูงสุดเท่ากัน ให้ปริมาณของผลไม้ในผลิตภัณฑ์สุดท้ายเป็นไปตามผลไม้หลักที่มีเกณฑ์ปริมาณเนื้อผลไม้สูงสุด

กรณีเยลลี่ ตาม (๑) ถึง (๔) หากมีการเติมน้ำในการสกัดผลไม้ การคำนวณปริมาณผลไม้ให้หักลบน้ำหนักของน้ำที่ใช้ในการสกัดผลไม้

ข้อ ๘ มาร์มาเลดที่ทำจากผลไม้สกุลส้ม นอกจากต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๕ แล้ว ให้มีปริมาณของผลไม้สกุลส้มในผลิตภัณฑ์สุดท้าย ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๐ ของน้ำหนัก โดยต้องเป็นส่วนของเนื้อในผล (Endocarp) รวมกันไม่น้อยกว่า ร้อยละ ๗.๕ ของน้ำหนักผลิตภัณฑ์สุดท้าย

ข้อ ๙ มาร์มาเลดที่ไม่ได้ทำจากผลไม้สกุลส้ม นอกจากต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๕ แล้ว ให้มีปริมาณของผลไม้ในผลิตภัณฑ์สุดท้าย ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๓๐ ของน้ำหนัก ยกเว้นมาร์มาเลดที่ทำจากขิง ต้องมีปริมาณไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๑ ของน้ำหนัก

ข้อ ๑๐ เยลลี่มาร์มาเลด นอกจากต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๕ แล้ว ให้มีปริมาณของน้ำผลไม้สกุลส้มในผลิตภัณฑ์สุดท้าย ไม่น้อยกว่า ร้อยละ ๒๐ ของน้ำหนัก

ข้อ ๑๑ การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร

ข้อ ๑๒ การใช้วัตถุแต่งกลิ่นรสให้ใช้เฉพาะกลิ่นรสตามชนิดผลไม้ที่ใช้เป็นส่วนประกอบนั้น และอาจใช้วัตถุแต่งกลิ่นรสที่ให้กลิ่นรสมีนัต ซินนามอน หรือวานิลลา วานิลลิน วานิลลาสกัด ได้

กรณีที่ใช้แอลกอฮอล์เพื่อเป็นวัตถุแต่งกลิ่นรส^๖ ต้องมีปริมาณแอลกอฮอล์ไม่เกินร้อยละ ๐.๕ ของน้ำหนักแยม เยลลี่ หรือมาร์มาเลด ทั้งนี้ ต้องไม่ใช่เมทิลแอลกอฮอล์

ข้อ ๑๓ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าแยม เยลลี่ และมาร์มาเลด เพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ ๑๔ การใช้ภาชนะบรรจุแยม เยลลี่ และมาร์มาเลด ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยภาชนะบรรจุ

ข้อ ๑๕ การแสดงฉลากของแยม เยลลี่ และมาร์มาเลด ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยการแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ และต้องแสดงรายละเอียดดังต่อไปนี้เพิ่มเติมแล้วแต่กรณี ดังนี้

(๑) ชื่ออาหาร

^๖ อธิบายเพิ่มในคำชี้แจงใน ป.อย. กรณีการใช้วัตถุแต่งกลิ่นรสตามที่กำหนดไว้ในประกาศฯ นี้ ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๒๓) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง วัตถุแต่งกลิ่นรส ทั้งนี้ กรณี การใช้แอลกอฮอล์เพื่อเป็นวัตถุแต่งกลิ่นรส นั้น แอลกอฮอล์ หมายถึง แอลกอฮอล์ที่มีรายชื่ออยู่ในบัญชี JECFA Specifications for Flavourings หรือ บัญชี GRAS Flavoring Substances ซึ่งจัดทำโดย FEMA (Flavor & Extract Manufacturers' Association) รวมถึงสารชนิดต่าง ๆ เช่น แคมเพอญ เกล็ดรัม ไวน์ บรันดี วิสกี้ สาเก

(ก) แสดงข้อความว่า “แย้ม...” หรือ “เยลลี่...” แล้วแต่กรณี (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชื่อชนิดของผลไม้ที่ใช้ทำ) สำหรับแย้ม หรือ เยลลี่ ตามข้อ ๖

(ข) แสดงข้อความว่า “แย้ม...” “แย้ม...เนื้อผลไม้สูง” “เยลลี่...” หรือ “เยลลี่น้ำ...สูง” แล้วแต่กรณี หรือแสดงข้อความที่สื่อความหมายในทำนองเดียวกัน (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชื่อชนิดของผลไม้ที่ใช้ทำ) สำหรับแย้ม หรือ เยลลี่ ตามข้อ ๗

(ค) แสดงข้อความว่า “มาร์มาเลด” สำหรับมาร์มาเลดที่ทำจากผลไม้สกุลส้มตามข้อ ๘ หรือแสดงข้อความที่สื่อความหมายในทำนองเดียวกันว่าเป็นมาร์มาเลดที่ทำจากผลไม้สกุลส้ม เช่น มาร์มาเลด ส้ม มาร์มาเลดมะนาว

(ง) แสดงข้อความว่า “มาร์มาเลด” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชื่อชนิดของผลไม้ที่ใช้ทำ) สำหรับมาร์มาเลดตามข้อ ๘

(จ) แสดงข้อความว่า “เยลลี่มาร์มาเลด” สำหรับเยลลี่มาร์มาเลดตามข้อ 10 หรือแสดงข้อความที่สื่อความหมายในทำนองเดียวกันว่าเป็นเยลลี่มาร์มาเลดที่ทำจากผลไม้สกุลส้ม เช่น เยลลี่ มาร์มาเลด ส้ม เยลลี่มาร์มาเลดมะนาว

(๒) แย้ม เยลลี่ และมาร์มาเลดที่ทำจากผลไม้สองชนิด ให้ระบุชื่อชนิดของผลไม้ที่ใช้ทำเรียงตามลำดับปริมาณจากมากไปน้อยในชื่ออาหารตาม (๑) แล้วแต่กรณี

(๓) แย้ม เยลลี่ และมาร์มาเลดที่ทำจากผลไม้ตั้งแต่สามชนิดขึ้นไป สามารถแสดงข้อความว่า “ผลไม้ผสม” หรือข้อความที่สื่อความหมายในทำนองเดียวกัน หรืออาจแสดงจำนวนผลไม้ที่ใช้ แทนการระบุชื่อชนิดของผลไม้ที่ใช้ทำในชื่ออาหารตาม (๑) แล้วแต่กรณี ทั้งนี้ หากจะแสดงชื่อชนิดของผลไม้ที่ใช้ทำในชื่ออาหาร ให้เรียงตามลำดับปริมาณจากมากไปน้อยในชื่ออาหารตาม (๑) แล้วแต่กรณี

(๔) แย้ม เยลลี่ และมาร์มาเลด ที่มีการใช้แอลกอฮอล์เพื่อเป็นวัตถุแต่งกลิ่นรส ให้แสดงข้อความ ดังต่อไปนี้

(ก) “มีแอลกอฮอล์ไม่เกิน ...%” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุปริมาณแอลกอฮอล์ เป็นร้อยละของน้ำหนัก) ด้วยตัวอักษรที่อ่านได้ชัดเจน

(ข) “เด็กและสตรีมีครรภ์ ไม่ควรรับประทาน” ด้วยตัวอักษรที่อ่านได้ชัดเจน

ข้อ ๑๖ ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้าแย้ม เยลลี่ และมาร์มาเลด ที่ได้รับอนุญาตก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ให้จำหน่ายต่อไปได้ ต้องไม่เกินสองปีนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ผู้ผลิต ผู้นำเข้าแย้ม เยลลี่ และมาร์มาเลด ตามวรรคหนึ่ง ต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามประกาศฉบับนี้ ภายในสองปีนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๗ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่