



ประกาศกรมสรรพสามิต

เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขในการผลิตสุราและการนำสุรา  
ออกจากโรงอุตสาหกรรมเพื่อตรวจวิเคราะห์ในขั้นตอนการผลิต

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๒๖ (๓) และมาตรา ๑๕๓ วรรคหนึ่ง แห่งพระราชบัญญัติ  
ภาษีสรรพสามิต พ.ศ. ๒๕๖๐ ประกอบกับข้อ ๕ ข้อ ๘ ข้อ ๙ ข้อ ๑๐ และข้อ ๑๒ แห่งกฎกระทรวงการ  
อนุญาตผลิตสุรา พ.ศ. ๒๕๖๐ อธิบดีกรมสรรพสามิตจึงกำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขในการ  
ผลิตสุรา และการนำสุราออกจากโรงอุตสาหกรรมเพื่อตรวจวิเคราะห์ในขั้นตอนการผลิตไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ในประกาศนี้

“เปียร์” หมายความว่า สุราแช่ที่ได้จากการหมักสารละลายที่ได้จากการต้มสกัดมอลต์  
ข้าวบาร์เลย์กับฮอป หรือผลิตภัณฑ์จากฮอป โดยอาจใช้คาร์โบไฮเดรตจากวัตถุดิบอื่น ๆ เป็นส่วนผสมในการ  
ต้มสกัดด้วยหรือไม่ได้

“ไวน์” หมายความว่า สุราแช่ที่ได้จากการหมักผลไม้จำพวกองุ่นหรือผลิตภัณฑ์จากผลองุ่น

“สปาร์กลิ้งไวน์” หมายความว่า ไวน์ที่มีการเติมก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ หรือการเกิดก๊าซ  
คาร์บอนไดออกไซด์จากการหมักครั้งที่สองในขวดหรือภาชนะที่ปิดสนิท

“สุราแช่ผลไม้” หมายความว่า สุราแช่ที่ได้จากการหมักผลไม้อื่นหรือผลิตภัณฑ์จากผลไม้  
อื่นนอกจากองุ่น และให้หมายความรวมถึง สุราแช่ผลไม้ที่มีส่วนผสมขององุ่นหรือไวน์ด้วย

“สุราแช่พื้นเมือง” หมายความว่า สุราแช่ที่ได้จากการหมักวัตถุดิบจำพวกน้ำตาล เช่น  
กระแจะหรือน้ำตาลเมา หรือจากวัตถุดิบจำพวกข้าว เช่น ฤ น้ำข้าว หรือสาโท หากผสมสุรากลั่นต้องมี  
แอลกอฮอล์ไม่เกินสิบห้าดีกรี

“สุราแช่อื่น” หมายความว่า สุราแช่ที่ได้จากการหมักวัตถุดิบที่มีไซผลไม้หรือผลิตภัณฑ์  
จากผลไม้ และมีไซเปียร์และสุราแช่พื้นเมือง

“สุราแช่ชุมชน” หมายความว่า ไวน์ สปาร์กลิ้งไวน์ สุราแช่ผลไม้ สุราแช่พื้นเมือง และสุรา  
แช่อื่น ที่ผลิตจากโรงอุตสาหกรรมที่ใช้เครื่องจักรที่มีกำลังรวมต่ำกว่าห้าแรงม้าหรือใช้คนงานน้อยกว่าเจ็ดคน  
หรือกรณีใช้เครื่องจักรและคนงาน เครื่องจักรต้องมีกำลังรวมต่ำกว่าห้าแรงม้าและคนงานต้องน้อยกว่าเจ็ดคน  
ซึ่งมีแรงแอลกอฮอล์และคุณสมบัติตามประกาศนี้

“เอทานอล” หมายความว่า สุรากลั่นมีแรงแอลกอฮอล์ตั้งแต่เก้าสิบเก้าจุดห้าดีกรีขึ้นไป  
สำหรับนำไปใช้เป็นเชื้อเพลิง และให้หมายความรวมถึงสุรากลั่นเพื่อส่งออกไปนอกราชอาณาจักรด้วย

“สุรากลั่น” หมายความว่า สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์ตั้งแต่แปดสิบดีกรีขึ้นไป

“สุราขาว” หมายความว่า สุรากลั่นที่ปราศจากเครื่องย้อมหรือสิ่งผสมปรุงแต่ง มีแรง  
แอลกอฮอล์ต่ำกว่าแปดสิบดีกรี

“สุราผสม” หมายความว่า สุรากลั่นที่ใช้สุราขาวมาปรุงแต่ง มีแรงแอลกอฮอล์ต่ำกว่าแปดสิบดีกรี

“สุราปรุงพิเศษ” หมายความว่า สุรากลั่นที่ใช้สุราสามทับมาปรุงแต่ง มีแรงแอลกอฮอล์ต่ำกว่าแปดสิบดีกรี

“สุราพิเศษ” หมายความว่า สุรากลั่นที่ทำขึ้นตามแบบสุราต่างประเทศโดยใช้กรรมวิธีพิเศษ มีแรงแอลกอฮอล์ต่ำกว่าแปดสิบดีกรี

“สุรากลั่นชุมชน” หมายความว่า สุรากลั่นชนิดสุราขาวที่ผลิตจากโรงอุตสาหกรรมที่ใช้เครื่องจักรที่มีกำลังรวมต่ำกว่าห้าแรงม้าหรือใช้คนงานน้อยกว่าเจ็ดคน หรือกรณีใช้เครื่องจักรและคนงาน เครื่องจักรต้องมีกำลังรวมต่ำกว่าห้าแรงม้าและคนงานต้องน้อยกว่าเจ็ดคน ซึ่งมีแรงแอลกอฮอล์และคุณสมบัติตามประกาศนี้

ข้อ ๒ ผู้ได้รับใบอนุญาตผลิตสุราต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขเกี่ยวกับกรรมวิธีการผลิตสุราและการใช้วัตถุดิบ ดังนี้

๒.๑ ผู้ได้รับใบอนุญาตผลิตสุราแช่ชุมชน ต้องผลิตสุราแช่ชุมชนโดยนำวัตถุดิบซึ่งเป็นผลไม้ หรือน้ำผลไม้ หรือผลผลิตทางการเกษตรใด ๆ ไปหมักกับเชื้อสุรา โดยจะมีการผสมกับสุรากลั่นด้วยหรือไม่ก็ได้ โดยให้แจ้งชนิดและสัดส่วนวัตถุดิบที่เป็นสาระสำคัญที่ใช้ผลิตสุราแช่ชุมชน ให้สรรพสามิตพื้นที่แห่งท้องที่ที่โรงอุตสาหกรรมตั้งอยู่ทราบด้วย

๒.๒ ผู้ได้รับใบอนุญาตผลิตสุรากลั่นชุมชน ต้องผลิตสุราขาว โดยนำวัตถุดิบจำพวกข้าว หรือแป้ง หรือผลไม้หรือน้ำผลไม้ หรือผลผลิตทางการเกษตรอื่น ๆ ไปหมักกับเชื้อสุรา เพื่อให้เกิดมีแรงแอลกอฮอล์ตามต้องการ จากนั้นนำไปต้มกลั่นโดยใช้เครื่องต้มกลั่นสุราที่ติดตั้งในโรงอุตสาหกรรมที่ได้รับอนุญาต ปรุงแต่งด้วยน้ำ โดยให้แจ้งชนิดและสัดส่วนวัตถุดิบที่เป็นสาระสำคัญที่ใช้ผลิตสุรากลั่นชุมชน ให้สรรพสามิตพื้นที่แห่งท้องที่ที่โรงอุตสาหกรรมตั้งอยู่ทราบด้วย

๒.๓ ผู้ได้รับใบอนุญาตผลิตสุราแช่ชนิดเบียร์ ไวน์ สปาร์กลิงไวน์ สุราแช่ผลไม้ สุราแช่พื้นเมือง สุราแช่อื่น นอกจากสุราแช่ชุมชน และผู้ได้รับใบอนุญาตผลิตสุรากลั่นชนิดเอทานอล สุราสามทับ สุราขาวนอกจากสุรากลั่นชุมชน สุราผสม สุราปรุงพิเศษ สุราพิเศษ ต้องเสนอกรรมวิธีการผลิตสุรา และแจ้งชนิดและสัดส่วนวัตถุดิบที่เป็นสาระสำคัญที่ใช้ผลิตสุรา ให้อธิบดีพิจารณาอนุญาตก่อนผลิตสุรา หรือก่อนการเปลี่ยนแปลงกรรมวิธีการผลิตสุราหรือเปลี่ยนแปลงชนิดของวัตถุดิบ

กรรมวิธีการผลิตสุรตามวรรคก่อน ให้เป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมสุราซึ่งออกโดยอาศัยอำนาจตามกฎหมายว่าด้วยมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

๒.๔ ผู้ได้รับอนุญาตผลิตสุรตาม ๒.๓ ที่ประสงค์จะผลิตสุรา โดยการเปลี่ยนแปลงภาชนะบรรจุสุราเพื่อการค้า หรือเปลี่ยนแปลงสุราโดยนำสุราอื่นใด หรือน้ำ หรือของเหลวหรือวัตถุดิบใด เจือปนลงในสุราเพื่อการค้า ต้องเสนอกรรมวิธีการผลิตสุราโดยการเปลี่ยนแปลงภาชนะและหรือเปลี่ยนแปลงสุราดังกล่าว และแจ้งชนิดและสัดส่วนวัตถุดิบที่เป็นสาระสำคัญที่ใช้ผลิตสุรา ให้อธิบดีพิจารณาอนุญาตก่อนผลิตสุรา หรือก่อนการเปลี่ยนแปลงกรรมวิธีการผลิตสุราหรือเปลี่ยนแปลงชนิดของวัตถุดิบ

กรรมวิธีการผลิตสุรตามวรรคหนึ่ง ให้เป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมสุรา ซึ่งออกโดยอาศัยอำนาจตามกฎหมายว่าด้วยมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

ข้อ ๓ ผู้ได้รับใบอนุญาตผลิตสุร่าต้องบรรจุสุร่าที่ผลิตได้ใส่ภาชนะและใช้ฉลากปิดภาชนะบรรจุสุร่าโดยปฏิบัติตามวิธีการและเงื่อนไขเกี่ยวกับการใช้ฉลากและภาชนะบรรจุสุร่าเพื่อขายในราชอาณาจักร ดังนี้

๓.๑ ให้ผู้ได้รับใบอนุญาตผลิตสุร่าแจ้งชนิดกับขนาดความจุของภาชนะและส่งตัวอย่างภาชนะที่จะใช้บรรจุสุร่าตัวอย่างละ ๑ ชนิดหรือขนาด ให้อธิบดีพิจารณาให้ความเห็นชอบก่อนจึงจะนำไปใช้ได้

ภาชนะบรรจุสุร่าต้องมีความเหมาะสม สะอาด ปิดให้สนิท และไม่ทำปฏิกิริยากับสุร่าที่บรรจุนั้น และในกรณีที่เป็นสุร่าชนิดที่ต้องเสียภาษีโดยการใส่แสตมป์สรรพสามิต ภาชนะที่ใช้จะต้องสามารถปิดแสตมป์สรรพสามิตตามวิธีการที่กำหนดได้

ภาชนะบรรจุสุร่าตามวรรคหนึ่ง ให้มีขนาดภาชนะบรรจุไม่ต่ำกว่า ๐.๑๗๕ ลิตร เว้นแต่สุร่ากลั่นชนิดสุร่าขาว ให้มีขนาดภาชนะบรรจุ ๐.๓๓๐ ลิตร หรือ ๐.๖๒๕ ลิตรขึ้นไป

๓.๒ ให้ผู้ได้รับใบอนุญาตผลิตสุร่าส่งตัวอย่างฉลากและเครื่องหมายต่าง ๆ ที่จะใช้ปิดภาชนะบรรจุสุร่า ตัวอย่างละ ๕ แผ่น ให้อธิบดีหรือผู้ซึ่งอธิบดีมอบหมายพิจารณาให้ความเห็นชอบก่อนจึงจะนำไปใช้ได้ โดยฉลากดังกล่าวต้องมีข้อความอย่างน้อย ดังต่อไปนี้

- (๑) ชื่อสุร่า
- (๒) ชนิดสุร่า
- (๓) แรเงแอลกอฮอล์เป็นดีกรี หรือร้อยละโดยปริมาตร
- (๔) ปริมาตรสุทธิ
- (๕) วันเดือนปีที่ผลิตสุร่า
- (๖) คำเตือนตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องกำหนด
- (๗) ชื่อผู้ได้รับใบอนุญาตผลิตสุร่า
- (๘) ที่ตั้งของโรงอุตสาหกรรมสุร่า
- (๙) กรณีเป็นสุร่าแช่ชุมชนหรือสุร่ากลั่นชุมชนต้องระบุส่วนประกอบหลัก หรือวัตถุดิบที่เป็นสาระสำคัญใช้ผลิตสุร่านั้นด้วย

(๑๐) กรณีเป็นสุร่าขาว ให้มีข้อความภาษาไทยว่า “สุร่าขาว” และกรณีสุร่ากลั่นชุมชน ให้มีข้อความภาษาไทยว่า “สุร่ากลั่นชุมชน”

(๑๑) กรณีเป็นสุร่าแช่ชนิดสุร่าแช่ผลไม้ที่มีส่วนผสมขององุ่นหรือไวน์องุ่นอื่น ๆ นอกจากที่มีแรงแอลกอฮอล์ไม่เกิน ๗ ดีกรีและมีขนาดบรรจุไม่เกิน ๐.๓๓๐ ลิตร ให้ระบุข้อความ “สุร่าแช่ชนิดสุร่าผลไม้” ขนาดความสูงไม่น้อยกว่า ๔ มิลลิเมตร อยู่บนฉลากที่มีชื่อสุร่า

ทั้งนี้ ข้อความดังกล่าวต้องพิมพ์อย่างชัดเจน โดยใช้ตัวอักษรภาษาไทยและหรือภาษาอังกฤษ หรือภาษาอื่นที่อธิบดีอนุญาต และชื่อสุร่าต้องไม่ซ้ำกับชื่อสุร่าของผู้ได้รับใบอนุญาตผลิตสุร่ารายอื่นที่ได้รับอนุญาตให้ใช้อยู่แล้ว เว้นแต่กรณีได้รับความยินยอมจากผู้ได้รับใบอนุญาตผลิตสุร่ารายนั้น ๆ

ในกรณีเกิดความเสียหายอันเนื่องมาจากการใช้ฉลากหรือเครื่องหมายต่าง ๆ หากกรมสรรพสามิตต้องรับผิดชอบชดใช้ค่าเสียหายด้วยประการใด ๆ ผู้ได้รับใบอนุญาตผลิตสุร่าต้องยินยอมชดใช้ค่าเสียหายรวมทั้งค่าใช้จ่ายในการนี้แทนกรมสรรพสามิตโดยสิ้นเชิง

๓.๓ กรณีฉลากปิดภาชนะบรรจุสุร่าแช่ชนิดสุร่าแช่ผลไม้ที่มีส่วนผสมขององุ่นหรือไวน์องุ่นอื่น ๆ นอกจากที่มีแรงแอลกอฮอล์ไม่เกิน ๗ ดีกรี และมีขนาดบรรจุไม่เกิน ๐.๓๓๐ ลิตร และต้องมี

ข้อความตามข้อ ๓.๒ แล้ว ต้องไม่ใช่ข้อความ รูปภาพ หรือเครื่องหมายใด ๆ ที่อาจทำให้ผู้บริโภคเข้าใจคลาดเคลื่อนว่าสุราแช่ดังกล่าว เป็นไวน์หรือสปาร์กลิ่งไวน์ที่ทำจากองุ่น ดังนี้

(๑) ข้อความว่า “Wine” หรือ “ไวน์” เว้นแต่กรณีที่ใช้ข้อความว่า “Fruit Wine” หรือ “ไวน์ผลไม้” หรือ “ไวน์ (ระบุชนิดผลไม้ที่มีใช่องุ่น)”

(๒) รูปภาพองุ่น เว้นแต่กรณีแสดงรูปภาพองุ่นพร้อมกับรูปภาพของผลไม้อื่นที่ใช้เป็นวัตถุดิบขนาดเท่ากันและอยู่ในตำแหน่งใกล้เคียงกัน

(๓) ข้อความชนิดหรือพันธุ์ขององุ่น เว้นแต่กรณีที่มีข้อความชนิดหรือพันธุ์ขององุ่นพร้อมกับข้อความผลไม้อื่นที่ใช้เป็นวัตถุดิบด้วยตัวอักษรขนาดเท่ากันและอยู่ในตำแหน่งใกล้เคียงกัน

(๔) ข้อความหรือรูปภาพแหล่งกำเนิดขององุ่น เว้นแต่กรณีที่มีข้อความแหล่งกำเนิดขององุ่นพร้อมกับข้อความว่ามีส่วนผสมของผลไม้อื่นที่ใช้เป็นวัตถุดิบด้วยตัวอักษรขนาดเท่ากันและอยู่ในตำแหน่งใกล้เคียงกัน

ข้อ ๔ ผู้ได้รับใบอนุญาตผลิตเอทานอล ต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการผลิตเอทานอล ดังนี้

๔.๑ ต้องผลิตและขายเอทานอลที่มีแรงแอลกอฮอล์ตั้งแต่ ๙๙.๕ ดีกรี ขึ้นไป เพื่อนำไปใช้ผสมกับน้ำมันเชื้อเพลิงเพื่อใช้เป็นเชื้อเพลิงเท่านั้น

๔.๒ กรณีที่ผู้ได้รับใบอนุญาตผลิตเอทานอล ประสงค์จะส่งเอทานอลที่ผลิตได้ออกไปนอกราชอาณาจักร ให้ยื่นขออนุญาตต่ออธิบดี

ข้อ ๕ ผู้ได้รับใบอนุญาตให้ผลิตสุราทุกชนิด ต้องไม่มีสุราอย่างอื่น นอกจากสุราที่ได้รับอนุญาตให้ผลิตไว้ในโรงอุตสาหกรรม เว้นแต่ได้รับอนุญาตจากอธิบดี

ข้อ ๖ ผู้ได้รับใบอนุญาตผลิตสุรา ต้องผลิตสุราที่มีคุณสมบัติดังต่อไปนี้

๖.๑ ผู้ได้รับใบอนุญาตผลิตสุราแช่ชุมชน ต้องผลิตสุราแช่ชุมชนที่มีแรงแอลกอฮอล์ไม่เกิน ๑๕ ดีกรี หรือในกรณีที่นำสุราแช่ที่ผลิตได้ไปผสมกับสุรากลั่นแล้วจะต้องมีแรงแอลกอฮอล์ไม่เกิน ๑๕ ดีกรี โดยมีปริมาณเมทิลแอลกอฮอล์ วัตถุเจือปนอาหาร และสารปนเปื้อนในน้ำสุราไม่เกินมาตรฐานที่กำหนดท้ายประกาศนี้

๖.๒ ผู้ได้รับใบอนุญาตผลิตสุรากลั่นชุมชน ต้องผลิตสุราขาว กรณีขายในราชอาณาจักรต้องมีแรงแอลกอฮอล์ ๒๘ ดีกรี ๓๐ ดีกรี ๓๕ ดีกรี และ ๔๐ ดีกรี และมีปริมาณเมทิลแอลกอฮอล์ ฟูลออออยล์ เฟอร์ฟิวรัส เอสเทอร์ แอลดีไฮด์ เอทิลคาร์บาเมต วัตถุเจือปนอาหารประเภทกรดเบนโซอิก และสารปนเปื้อนในน้ำสุราโดยเฉพาะสารหนูและตะกั่วไม่เกินมาตรฐานที่กำหนดท้ายประกาศนี้

๖.๓ ผู้ได้รับใบอนุญาตผลิตสุราทุกชนิดยกเว้นสุราแช่ชุมชนและสุรากลั่นชุมชน ต้องผลิตสุราที่มีคุณสมบัติเป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมสุรา ซึ่งออกโดยอาศัยอำนาจตามกฎหมายว่าด้วยมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม กรณีสุราขาวที่ผลิตเพื่อขายในราชอาณาจักร ต้องมีแรงแอลกอฮอล์ ๒๘ ดีกรี ๓๐ ดีกรี ๓๕ ดีกรี และ ๔๐ ดีกรี เว้นแต่กรณีสุราขาวที่ผลิตเพื่อใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิตสุราหรือสินค้า

ข้อ ๗ ให้ผู้ได้รับใบอนุญาตผลิตสุราส่งตัวอย่างสุราที่ผลิตได้ จำนวน ๒ ลิตร ให้หน่วยงานต่อไปนี้ ตรวจวิเคราะห์คุณภาพก่อนนำสุราออกจากโรงอุตสาหกรรมสุรา

๗.๑ กรณีสุราแช่ชุมชนและสุรากลั่นชุมชน ให้ส่งกลุ่มวิเคราะห์สินค้าและของกลาง กรมสรรพสามิต กรมวิชาการเกษตร สถาบันราชภัฏ กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กรมวิทยาศาสตร์บริการ หรือหน่วยงานของกรมหรือสถาบันดังกล่าว และหน่วยงานตามบัญชีรายชื่อที่กำหนดท้ายประกาศนี้ ทั้งนี้ ให้ผู้ได้รับใบอนุญาตผลิตสุราเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการตรวจวิเคราะห์คุณภาพสุรดังกล่าว

๗.๒ กรณีสุราทุกชนิดยกเว้นสุราชุมชน ให้ส่งกลุ่มวิเคราะห์สินค้าและของกลาง กรมสรรพสามิต หรือหน่วยงานอื่นที่อธิบดีอนุญาต ทั้งนี้ ในกรณีที่ไม่มี การเปลี่ยนแปลงกรรมวิธีการผลิตสุรา หรือเปลี่ยนแปลงชนิดวัตถุดิบให้ต่างไปจากเดิม ไม่ต้องส่งตัวอย่างสุราให้ตรวจวิเคราะห์อีก

ในการส่งตัวอย่างสุราเพื่อตรวจวิเคราะห์ตามวรรคหนึ่ง ให้ผู้ได้รับใบอนุญาตผลิตสุรายื่นหนังสือขอนำสุราที่ยังมิได้เสียภาษีโดยถูกต้องออกจากโรงอุตสาหกรรมเพื่อตรวจวิเคราะห์ ต่อสรรพสามิตพื้นที่แห่งท้องที่โรงอุตสาหกรรมสุราตั้งอยู่ เพื่อให้สรรพสามิตพื้นที่พิจารณาออกหนังสือนำส่งสุราที่ยังมิได้เสียภาษีโดยถูกต้องออกจากโรงอุตสาหกรรมเพื่อตรวจวิเคราะห์ไปยังหน่วยงานตรวจวิเคราะห์ต่อไป

ข้อ ๘ การตรวจวิเคราะห์คุณภาพสุรา ให้กลุ่มวิเคราะห์สินค้าและของกลาง ดำเนินการให้แล้วเสร็จภายในสิบสองวัน แล้วแจ้งผลการวิเคราะห์ตัวอย่างน้ำสุราให้สรรพสามิตพื้นที่ทราบต่อไป

ข้อ ๙ ผู้ได้รับใบอนุญาตผลิตสุราต้องปฏิบัติตามระเบียบกรมสรรพสามิตว่าด้วยการควบคุมโรงอุตสาหกรรมสุราแช่ชุมชนหรือสุรากลั่นชุมชน ระเบียบกรมสรรพสามิตว่าด้วยการควบคุมโรงอุตสาหกรรมสุรา หรือระเบียบกรมสรรพสามิตว่าด้วยการควบคุมโรงอุตสาหกรรมเอทานอลแล้วแต่กรณี

ข้อ ๑๐ ผู้ได้รับใบอนุญาตผลิตสุรา ซึ่งเคยเป็นผู้ได้รับใบอนุญาตทำสุราตามกฎหมายว่าด้วยสุราและได้รับความเห็นชอบหรืออนุญาตหรืออนุมัติให้ใช้กรรมวิธีการทำหรือผลิตสุรา ฉลากปิดภาชนะบรรจุสุราและภาชนะบรรจุสุรา และได้รับอนุญาตให้นำสุราออกจากโรงงานสุราตามกฎหมายว่าด้วยสุราแล้ว หากไม่มีการเปลี่ยนแปลงกรรมวิธีการทำหรือผลิตสุรา หรือเปลี่ยนแปลงฉลากปิดภาชนะบรรจุสุรา และภาชนะบรรจุสุรา ให้ถือว่าได้รับความเห็นชอบให้ใช้กรรมวิธีการผลิตสุราตามประกาศนี้ และไม่ต้องส่งตัวอย่างน้ำสุราให้ตรวจวิเคราะห์อีก เว้นแต่ฉลากปิดภาชนะบรรจุสุราแช่ชนิดสุราแช่ผลไม้ที่มีส่วนผสมขององุ่นหรือมีส่วนผสมของไวน์องุ่นที่มีลักษณะไม่เป็นไปตามข้อ ๓.๒ (๑๑) และ ๓.๓ ให้ใช้ได้อีกหนึ่งร้อยแปดสิบวัน นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๑ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันออกประกาศเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๗ กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๐

๕

(นายสมชาย พูลสวัสดิ์)  
อธิบดีกรมสรรพสามิต

**มาตรฐานคุณภาพสุราแช่ชุมชนตามนโยบายสนับสนุนเศรษฐกิจชุมชน  
(เป็นข้อกำหนดเฉพาะบางรายการตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมไวน์ (มอก.๒๐๘๙-๒๕๕๔))**

๑. แร่งแอลกอฮอล์ ให้เป็นไปตามที่ระบุไว้ที่ฉลาก โดยมีเกณฑ์ความคลาดเคลื่อนได้ +๑ ดีกรี ร้อยละโดยปริมาตร การทดสอบให้ปฏิบัติตาม AOAC (๑๙๙๕) ข้อ ๒๖.๑.๐๙ หรือวิธีอื่นที่เทียบเท่า

๒. คุณสมบัติทางเคมี

เมทิลแอลกอฮอล์ เกณฑ์กำหนดไม่เกิน ๔๒๐ มิลลิกรัมต่อลูกบาศก์เดซิเมตร

วิธีทดสอบ AOAC (๑๙๙๕) ข้อ ๒๖.๑.๓๖

๓. วัตถุเจือปนอาหาร

วัตถุเจือปนอาหารให้ใช้ได้ตามชนิดและปริมาณที่กำหนด ต่อไปนี้

๓.๑ ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ ไม่เกิน ๓๐๐ มิลลิกรัมต่อลูกบาศก์เดซิเมตร

การทดสอบให้ปฏิบัติตาม AOAC (๑๙๙๕) ข้อ ๒๗.๑.๓๙

๓.๒ กรดซอร์บิกหรือเกลือของกรดนี้ คำนวณเป็นกรดซอร์บิก ไม่เกิน ๒๐๐ มิลลิกรัมต่อลูกบาศก์เดซิเมตร

การทดสอบให้ปฏิบัติตาม AOAC (๑๙๙๕) ข้อ ๒๘.๒.๐๒

๓.๓ กรดเบนโซอิกหรือเกลือของกรดนี้คำนวณเป็นกรดเบนโซอิก ไม่เกิน ๒๕๐ มิลลิกรัมต่อลูกบาศก์เดซิเมตร

การทดสอบให้ปฏิบัติตาม AOAC (๑๙๙๕) ข้อ ๔๗.๓.๐๓

๓.๔ สารปรุงแต่งสี กลิ่น รส และกลิ่นรส ในปริมาณที่เหมาะสม

๔. สารปนเปื้อน

สารปนเปื้อนที่อาจมีอยู่ต้องไม่เกินเกณฑ์ที่กำหนดในตาราง

รายการที่	สารปนเปื้อน	ปริมาณสูงสุดที่ยอมให้มีได้ (มิลลิกรัมต่อลูกบาศก์เดซิเมตร)	วิธีทดสอบตาม
๑.	ทองแดง	๕	AOAC (๑๙๙๕) ข้อ ๒๘.๑.๒๓
๒.	เหล็ก	๑๕	AOAC (๑๙๙๕) ข้อ ๒๘.๑.๒๔
๓.	ตะกั่ว	๐.๒	AOAC (๑๙๙๕) ข้อ ๙.๒.๑๙
๔.	สารหนู	๐.๑	AOAC (๑๙๙๕) ข้อ ๙.๑.๐๑
๕.	เฟอร์โรไซยาไนด์	ต้องไม่พบ	AOAC (๑๙๙๕) ข้อ ๒๘.๑.๔๗

มาตรฐานคุณภาพสุรากลั่นชุมชนตามนโยบายสนับสนุนเศรษฐกิจชุมชน  
(เป็นข้อกำหนดเฉพาะบางรายการตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมสุรากลั่น (มอก.๒๕๐๘๘-๒๕๔๔))

๑. แรงแอลกอฮอล์ ให้เป็นไปตามที่ระบุไว้ที่ฉลากโดยมีเกณฑ์ความคลาดเคลื่อนได้ +- ๑ ดีกรี
๒. คุณสมบัติทางเคมี

รายการ ที่	คุณลักษณะ	เกณฑ์ที่ กำหนด	วิธีทดสอบตาม
๑.	ฟูเซลอยล์ มิลลิกรัมต่อลูกบาศก์เดซิเมตร ไม่เกิน	๕๕๐๐	AOAC (๑๙๙๕) ข้อ ๒๖.๑.๒๘ หรือ ๒๖.๑.๓๐ (ให้คำนวณจากผลรวมของไอโซเอมิล แอลกอฮอล์กับไอโซบิวทิลแอลกอฮอล์)
๒.	เฟอร์ฟิวรัล มิลลิกรัมต่อลูกบาศก์เดซิเมตร ไม่เกิน	๕๐	AOAC (๑๙๙๕) ข้อ ๒๖.๑.๓๒
๓.	เอสเทอร์ (คิดเป็นเอทิลแอสีเทต) มิลลิกรัมต่อ ลูกบาศก์เดซิเมตร ไม่เกิน	๑๒๐๐	AOAC (๑๙๙๕) ข้อ ๒๖.๑.๒๔
๔.	แอลดีไฮด์ (คิดเป็นแอสีทัลดีไฮด์) มิลลิกรัมต่อ ลูกบาศก์เดซิเมตร ไม่เกิน	๑๖๐	AOAC (๑๙๙๕) ข้อ ๒๖.๑.๒๔
๕.	เมทิลแอลกอฮอล์ มิลลิกรัมต่อลูกบาศก์เดซิเมตร ไม่เกิน	๔๒๐	AOAC (๑๙๙๕) ข้อ ๒๖.๑.๓๖
๖.	เอทิลคาร์บาเมต ไมโครกรัมต่อลูกบาศก์เดซิเมตร ไม่เกิน	๔๐๐	AOAC (๑๙๙๕) ข้อ ๒๘.๑.๔๘

๓. วัตถุเจือปนในอาหาร ให้ใช้ “กรดเบนโซอิกหรือเกลือของกรดนี้” คำนวณเป็นกรดเบนโซอิก ไม่เกิน ๒๐๐ มิลลิกรัมต่อลูกบาศก์เดซิเมตร การทดสอบให้ปฏิบัติตาม AOAC (๑๙๙๕) ข้อ ๔๗.๓.๐๓”

๔. สารปนเปื้อน

- ๔.๑ สารหนู ต้องไม่เกิน ๐.๑ มิลลิกรัมต่อลูกบาศก์เดซิเมตร  
การทดสอบให้ปฏิบัติตาม AOAC (๑๙๙๕) ข้อ ๙.๑.๐๑
- ๔.๒ ตะกั่ว ต้องไม่เกิน ๐.๒ มิลลิกรัมต่อลูกบาศก์เดซิเมตร  
การทดสอบให้ปฏิบัติตาม AOAC (๑๙๙๕) ข้อ ๙.๒.๑๙

## บัญชีรายชื่อหน่วยงานตรวจวิเคราะห์คุณภาพสุราแช่ชุมชนและสุรากลั่นชุมชน

๑. รายชื่อหน่วยงานตรวจวิเคราะห์คุณภาพสุราแช่ชุมชน
  - ๑.๑ สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย ได้แก่
    - (๑) สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย เลขที่ ๑๙๖ ถนนพหลโยธิน เขตจตุจักร กรุงเทพมหานคร
    - (๒) ศูนย์ทดสอบและมาตรฐานวิทยา นิคมอุตสาหกรรมบางปู ซอย ๑ อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรปราการ
  - ๑.๒ มหาวิทยาลัยอัสสัมชัญ คณะเทคโนโลยีชีวภาพ เลขที่ ๘๖๒ ซอยรามคำแหง ๒๔ ถนนรามคำแหง เขตห้วยหมาก กรุงเทพมหานคร
  - ๑.๓ สถาบันอาหาร ฝ่ายบริการทดสอบ เลขที่ ๒๐๐๘ ซอยจรัญสนิทวงศ์ ๔๐ ถนนจรัญสนิทวงศ์ แขวงบางยี่ขัน เขตบางพลัด กรุงเทพมหานคร
  - ๑.๔ หน่วยงานในสังกัดสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล ได้แก่ สถาบันวิจัยเคมี ตำบลคลองหก อำเภอธัญบุรี จังหวัดปทุมธานี
  - ๑.๕ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี สำนักวิชาเทคโนโลยีการเกษตร เลขที่ ๑๑๑ ถนนมหาวิทยาลัย ตำบลสุรนารี อำเภอเมือง จังหวัดนครราชสีมา
  - ๑.๖ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ คณะวิทยาศาสตร์ สถาบันบริการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เลขที่ ๒๓๙ ถนนห้วยแก้ว อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่
  - ๑.๗ มหาวิทยาลัยขอนแก่น ศูนย์วิจัยการหมักเพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร คณะเทคโนโลยี เลขที่ ๑๒๓ ถนนมิตรภาพ อำเภอเมือง จังหวัดขอนแก่น
  - ๑.๘ มหาวิทยาลัยรามคำแหง คณะวิทยาศาสตร์ ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร (ชั้น ๔ อาคารศิริมาศ) ถนนรามคำแหง เขตห้วยหมาก กรุงเทพฯ
  - ๑.๙ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตบางเขน ถนนพหลโยธิน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพมหานคร
  - ๑.๑๐ มหาวิทยาลัยแม่โจ้ สถาบันบริการตรวจสอบคุณภาพและมาตรฐานผลิตภัณฑ์ ตำบลหนองหาร อำเภอสันทราย จังหวัดเชียงใหม่
  - ๑.๑๑ บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด สาขากรุงเทพฯ เลขที่ ๕๐ ถนนพหลโยธิน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพมหานคร
๒. รายชื่อหน่วยงานตรวจวิเคราะห์คุณภาพสุรากลั่นชุมชน
  - ๒.๑ มหาวิทยาลัยอัสสัมชัญ คณะเทคโนโลยีชีวภาพ เลขที่ ๘๖๒ ซอยรามคำแหง ๒๔ ถนนรามคำแหง เขตห้วยหมาก กรุงเทพมหานคร
  - ๒.๒ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ คณะวิทยาศาสตร์ สถาบันบริการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เลขที่ ๒๓๙ ถนนห้วยแก้ว อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่
  - ๒.๓ มหาวิทยาลัยขอนแก่น ศูนย์วิจัยการหมักเพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร คณะเทคโนโลยี เลขที่ ๑๒๓ ถนนมิตรภาพ อำเภอเมือง จังหวัดขอนแก่น
  - ๒.๔ มหาวิทยาลัยรามคำแหง คณะวิทยาศาสตร์ ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร (ชั้น ๔ อาคารศิริมาศ) ถนนรามคำแหง เขตห้วยหมาก กรุงเทพฯ



๒.๕ มหาวิทยาลัยแม่โจ้ สถาบันบริการตรวจสอบคุณภาพและมาตรฐานผลิตภัณฑ์ ตำบลหนองหาร  
อำเภอสันทราย จังหวัดเชียงใหม่

๒.๖ บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด สาขากรุงเทพฯ เลขที่ ๕๐ ถนนพหลโยธิน แขวง  
ลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพมหานคร

---