

ประกาศกระทรวงพาณิชย์

เรื่อง กำหนดให้ข้าวหอมมะลิไทยเป็นสินค้ามาตรฐานและมาตรฐานสินค้าข้าวหอมมะลิไทย (ฉบับที่ ๓)
พ.ศ. ๒๕๕๙

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงมาตรฐานสินค้าข้าวหอมมะลิไทยตามประกาศกระทรวงพาณิชย์ เรื่อง กำหนดให้ข้าวหอมมะลิไทยเป็นสินค้ามาตรฐานและมาตรฐานสินค้าข้าวหอมมะลิไทย ลงวันที่ ๒๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๙ และประกาศกระทรวงพาณิชย์ เรื่อง กำหนดให้ข้าวหอมมะลิไทยเป็นสินค้ามาตรฐานและมาตรฐานสินค้าข้าวหอมมะลิไทย (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๕๖ ลงวันที่ ๘ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๕๖ ให้เหมาะสมกับภาวะการผลิตและการค้าข้าว โดยกำหนดชั้นคุณภาพของข้าวหอมมะลิไทย ให้ชัดเจนในฐานะเป็นข้าวคุณภาพดีเลิศที่ผลิตในประเทศไทย ให้เป็นที่เชื่อถือยอมรับในตลาดต่างประเทศ และส่งเสริมให้การส่งออกข้าวมีมูลค่าเพิ่มขึ้น

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๔ วรรคหนึ่ง (๒) แห่งพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าออก พ.ศ. ๒๕๐๓ แก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าออก (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงพาณิชย์โดยคำแนะนำของคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ประกาศนี้เรียกว่า “ประกาศกระทรวงพาณิชย์ เรื่อง กำหนดให้ข้าวหอมมะลิไทยเป็นสินค้ามาตรฐานและมาตรฐานสินค้าข้าวหอมมะลิไทย (ฉบับที่ ๓) พ.ศ. ๒๕๕๙”

ข้อ ๒ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหกสิบวัน นับแต่วันประกาศในราชกิจจานุเบกษา เป็นต้นไป

ข้อ ๓ ให้ยกเลิกมาตรฐานสินค้าข้าวหอมมะลิไทยท้ายประกาศกระทรวงพาณิชย์ เรื่อง กำหนดให้ข้าวหอมมะลิไทยเป็นสินค้ามาตรฐานและมาตรฐานสินค้าข้าวหอมมะลิไทย (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๕๖ ลงวันที่ ๘ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๕๖ และให้ใช้มาตรฐานสินค้าข้าวหอมมะลิไทยท้ายประกาศนี้แทน

ประกาศ ณ วันที่ ๓๐ กันยายน พ.ศ. ๒๕๕๙

อภิรดี ตันตราภรณ์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงพาณิชย์

หมายเหตุ : ประกาศฉบับนี้มีผลใช้บังคับตั้งแต่วันที่ ๒๐ ธันวาคม ๒๕๕๙ เป็นต้นไป

มาตรฐานสินค้าข้าวหอมมะลิไทย
ท้ายประกาศกระทรวงพาณิชย์ เรื่องกำหนดให้ข้าวหอมมะลิไทยเป็นสินค้ามาตรฐาน
และมาตรฐานสินค้าข้าวหอมมะลิไทย (ฉบับที่ ๓) พ.ศ. ๒๕๕๙

ข้อ ๑ คำนิยาม

(๑) “ข้าวหอมมะลิไทย” (THAI HOM MALI RICE) หมายความว่า ข้าวกล้อง และข้าวขาวที่แปรรูปมาจากข้าวเปลือกเจ้าพันธุ์ข้าวหอมที่ไวต่อช่วงแสง ซึ่งผลิตในประเทศไทยในฤดูนาปี และกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ประกาศรับรองว่าเป็นพันธุ์ข้าวดอกมะลิ ๑๐๕ และพันธุ์ กข๑๕ ซึ่งมีกลิ่นหอมตามธรรมชาติ ขึ้นอยู่กับว่าเป็นข้าวใหม่หรือข้าวเก่า เมื่อหุงเป็นข้าวสวยแล้ว เมล็ดข้าวสวยจะอ่อนนุ่ม

(๒) “อไมโลส” (Amylose) หมายความว่า แป้งชนิดหนึ่งที่มีอยู่ในเมล็ดข้าว เมื่อหุงแล้วทำให้ข้าวสวยมีความอ่อนนุ่มหรือกระด้าง แตกต่างกันไปตามปริมาณอไมโลส

(๓) “ข้าว” (Rice) หมายความว่า ข้าวเจ้าและข้าวเหนียว (*Oryza sativa* L.) ไม่ว่าจะอยู่ในรูปใด

(๔) “ข้าวเปลือก” (Paddy) หมายความว่า ข้าวที่ยังไม่ผ่านการกะเทาะเอาเปลือกออก

(๕) “ข้าวกล้อง” (Cargo rice, Loonzain rice, Brown rice, Husked rice) หมายความว่า ข้าวที่ผ่านการกะเทาะเอาเปลือกออกเท่านั้น

(๖) “ข้าวขาว” (White rice) หมายความว่า ข้าวที่ได้จากการนำข้าวกล้องเจ้าไปขัดเอารำออกแล้ว

(๗) “ส่วนของเมล็ดข้าว” (Parts of rice kernels) หมายความว่า ส่วนของข้าวเต็มเมล็ดแต่ละส่วนที่แบ่งตามความยาวของเมล็ดออกเป็น ๑๐ ส่วนเท่า ๆ กัน

(๘) “ข้าวเต็มเมล็ด” (Whole kernels) หมายความว่า เมล็ดข้าวที่อยู่ในสภาพเต็มเมล็ด ไม่มีส่วนใดหักและให้รวมถึงเมล็ดข้าวที่มีความยาวตั้งแต่ ๙ ส่วนขึ้นไป

(๙) “ต้นข้าว” (Head rice) หมายความว่า เมล็ดข้าวหักที่มีความยาวมากกว่าข้าวหัก แต่ไม่ถึงความยาวของข้าวเต็มเมล็ด และให้รวมถึงเมล็ดข้าวแตกเป็นซีกที่มีเนื้อที่เหลืออยู่ตั้งแต่ร้อยละ ๘๐ ของเมล็ด

(๑๐) “ข้าวหัก” (Broken) หมายความว่า เมล็ดข้าวหักที่มีความยาวตั้งแต่ ๒.๕ ส่วนขึ้นไป แต่ไม่ถึงความยาวของต้นข้าว และให้รวมถึงเมล็ดข้าวแตกเป็นซีกที่มีเนื้อที่เหลืออยู่ไม่ถึงร้อยละ ๘๐ ของเมล็ด

(๑๑) “ปลายข้าวสีวัน” (Small broken C1) หมายความว่า เมล็ดข้าวหักขนาดเล็กที่ร้อนผ่านตะแกรงเบอร์ ๗

(๑๒) “ข้าวเมล็ดขัดสีต่ำกว่ามาตรฐาน” (Undermilled kernels) หมายความว่า เมล็ดข้าวที่ผ่านการขัดสีต่ำกว่าระดับการขัดสีที่กำหนดไว้สำหรับข้าวแต่ละชนิด

(๑๓) “ข้าวเมล็ดแดง” (Red kernels) หมายความว่า เมล็ดข้าวที่มีรำสีแดงหุ้มอยู่ทั้งเมล็ดหรือติดอยู่เป็นบางส่วนของเมล็ด

(๑๔) “ข้าวเมล็ดเหลือง” (Yellow kernels) หมายความว่า เมล็ดข้าวที่มีบางส่วนหรือทั้งเมล็ดกลายเป็นสีเหลืองอย่างชัดเจน

(๑๕) “ข้าวเมล็ดท้องไข” (Chalky kernels) หมายความว่า เมล็ดข้าวเจ้าที่เป็นสีขาวขุ่นเหมือนชอล์กมีเนื้อที่ตั้งแต่ร้อยละ ๕๐ ขึ้นไปของเนื้อที่เมล็ดข้าว

(๑๖) “ข้าวเมล็ดเสีย” (Damaged kernels) หมายความว่า เมล็ดข้าวที่เสียอย่างเห็นได้ชัดแจ้งด้วยตาเปล่าซึ่งเกิดจากความชื้น ความร้อน เชื้อรา แมลง หรืออื่น ๆ

(๑๗) “ข้าวเมล็ดดิบ” (Undeveloped kernels) หมายความว่า เมล็ดข้าวที่ไม่เจริญเติบโตตามธรรมชาติที่ควรจะเป็น มีลักษณะแฟบแบน

(๑๘) “ข้าวเมล็ดอ่อน” (Immature kernels) หมายความว่า เมล็ดข้าวที่มีสีเขียวอ่อนได้จากข้าวเปลือกที่ยังไม่แก่

(๑๙) “เมล็ดพืชอื่น” (Other seeds) หมายความว่า เมล็ดพืชอื่น ๆ ที่มีใช้เมล็ดข้าว
(๒๐) “วัตถุอื่น” (Foreign matter) หมายความว่า สิ่งอื่น ๆ ที่มีใช้ข้าวรวมทั้งแกลบและรำที่หลุด
จากเมล็ดข้าว

(๒๑) “ระดับการขัดสี” (Milling degree) หมายความว่า ระดับของการขัดสีข้าว แบ่งออกเป็น ๓
ระดับ ดังนี้

(๒๑.๑) “สีดีพิเศษ” (Extra well milled) หมายความว่า การขัดสีเอารำออกเกือบ
ทั้งหมดจนเมล็ดข้าวมีลักษณะสวยงามเป็นพิเศษ

(๒๑.๒) “สีดี” (Well milled) หมายความว่า การขัดสีเอารำออกเกือบทั้งหมดจนเมล็ด
ข้าวมีลักษณะสวยงามดี

(๒๑.๓) “สีดีปานกลาง” (Reasonably well milled) หมายความว่า การขัดสีเอารำ
ออกเป็นส่วนมากจนเมล็ดข้าวมีลักษณะสวยงามพอสมควร

(๒๒) “ตะแกรงเบอร์ ๗” (Sieve No.7) หมายความว่า ตะแกรงโลหะรูกลม หนา ๐.๗๙
มิลลิเมตร (๐.๐๓๑ นิ้ว) และเส้นผ่านศูนย์กลางรู ๑.๗๕ มิลลิเมตร (๐.๐๖๙ นิ้ว)

(๒๓) “ร้อยละ” หมายความว่า ร้อยละโดยน้ำหนัก

ข้อ ๒ ให้แบ่งสินค้ามาตรฐานข้าวหอมมะลิไทยออกเป็น ๒ ประเภท ดังนี้

(๑) ข้าวขาว

(๒) ข้าวกล้อง

ข้อ ๓ ให้แบ่งสินค้ามาตรฐานข้าวหอมมะลิไทยประเภทข้าวขาวออกเป็น ๖ ชนิด ดังนี้

(๑) ข้าวขาว ๑๐๐ เปอร์เซนต์

(๒) ข้าวขาว ๕ เปอร์เซนต์

(๓) ข้าวขาว ๑๐ เปอร์เซนต์

(๔) ข้าวขาว ๑๕ เปอร์เซนต์

(๕) ข้าวขาวหักเอวันเลิศพิเศษ

(๖) ข้าวขาวหักเอวันเลิศ

ข้อ ๔ ให้แบ่งสินค้ามาตรฐานข้าวหอมมะลิไทยประเภทข้าวกล้องออกเป็น ๔ ชนิด ดังนี้

(๑) ข้าวกล้อง ๑๐๐ เปอร์เซนต์

(๒) ข้าวกล้อง ๕ เปอร์เซนต์

(๓) ข้าวกล้อง ๑๐ เปอร์เซนต์

(๔) ข้าวกล้อง ๑๕ เปอร์เซนต์

ข้อ ๕ สินค้ามาตรฐานข้าวหอมมะลิไทย ตามข้อ ๒ ข้อ ๓ และข้อ ๔ ต้องมีมาตรฐานดังต่อไปนี้

(๑) มีข้าวหอมมะลิไทยไม่น้อยกว่าร้อยละ ๙๒.๐ โดยปริมาตร

(๒) มีความชื้นไม่เกินร้อยละ ๑๔.๐

(๓) มีลักษณะโดยทั่วไปเป็นข้าวเมล็ดยาว

(๔) ไม่มีแมลงที่ยังมีชีวิตอยู่

(๕) มีขนาดเมล็ด ดังนี้

- ความยาวเฉลี่ยของข้าวเต็มเมล็ด ที่ไม่มีส่วนใดหักต้องไม่ต่ำกว่า ๗.๐ มิลลิเมตร

- อัตราส่วนความยาวเฉลี่ยต่อความกว้างเฉลี่ยของข้าวเต็มเมล็ดที่ไม่มีส่วนใดหัก

ต้องไม่ต่ำกว่า ๓.๒ : ๑

(๖) มีคุณสมบัติทางเคมี ดังนี้

- มีปริมาณอิมัลซิไฟเออร์ ไม่ต่ำกว่าร้อยละ ๑๓.๐ และไม่เกินร้อยละ ๑๘.๐ ที่ระดับความชื้นร้อยละ ๑๔.๐
- มีค่าการสลายเมล็ดข้าวในต่าง ระดับ ๖ - ๗

ข้อ ๖ ให้กำหนดมาตรฐานสินค้าข้าวหอมมะลิไทย ประเภท และชนิดข้าวขาว ตามข้อ ๓ ไว้ดังต่อไปนี้

(๑) ข้าวขาว ๑๐๐ เปอร์เซนต์

ต้องมีส่วนผสมของเมล็ดข้าว และระดับการขัดสี ดังนี้

ส่วนผสม ประกอบด้วย

ข้าวเต็มเมล็ด ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐.๐

ข้าวหักที่มีความยาวตั้งแต่ ๕.๐ ส่วนขึ้นไป แต่ไม่ถึง ๘.๐ ส่วน ไม่เกินร้อยละ ๔.๕

ในจำนวนนี้อาจมีข้าวหักที่มีความยาวไม่ถึง ๕.๐ ส่วน และไม่ผ่านตะแกรงเบอร์ ๗

ไม่เกินร้อยละ ๐.๕ และปลายข้าวขาวซีวัน ไม่เกินร้อยละ ๐.๑

นอกจากนี้เป็นต้นข้าวที่มีความยาวตั้งแต่ ๘.๐ ส่วนขึ้นไป

ข้าวและสิ่งที่ยอมรับได้

ข้าวเมล็ดแดงและหรือข้าวเมล็ดขัดสีต่ำกว่ามาตรฐาน ไม่เกินร้อยละ ๐.๕

ข้าวเมล็ดเหลือง ไม่เกินร้อยละ ๐.๒

ข้าวเมล็ดท้องไข่ ไม่เกินร้อยละ ๓.๐

ข้าวเมล็ดเสีย ไม่เกินร้อยละ ๐.๒๕

ข้าวเหนียว ไม่เกินร้อยละ ๑.๐

ข้าวเปลือก ไม่เกิน ๕ เมล็ดต่อข้าว ๑ กิโลกรัม

ข้าวเมล็ดลีบ ข้าวเมล็ดอ่อน เมล็ดฟิซอื่น และวัตถุอื่น อย่างใดอย่างหนึ่ง หรือหลายอย่าง

รวมกันไม่เกินร้อยละ ๐.๒

ระดับการขัดสี สีสีพิเศษ

(๒) ข้าวขาว ๕ เปอร์เซนต์

ต้องมีส่วนผสมของเมล็ดข้าว และระดับการขัดสี ดังนี้

ส่วนผสม ประกอบด้วย

ข้าวเต็มเมล็ด ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐.๐

ข้าวหักที่มีความยาวตั้งแต่ ๓.๕ ส่วนขึ้นไป แต่ไม่ถึง ๗.๕ ส่วน ไม่เกินร้อยละ ๗.๐

ในจำนวนนี้อาจมีข้าวหักที่มีความยาวไม่ถึง ๓.๕ ส่วน และไม่ผ่านตะแกรงเบอร์ ๗

ไม่เกินร้อยละ ๐.๕ และปลายข้าวขาวซีวัน ไม่เกินร้อยละ ๐.๑

นอกจากนี้เป็นต้นข้าวที่มีความยาวตั้งแต่ ๗.๕ ส่วนขึ้นไป

ข้าวและสิ่งที่ยอมรับได้

ข้าวเมล็ดแดงและหรือข้าวเมล็ดขัดสีต่ำกว่ามาตรฐาน ไม่เกินร้อยละ ๒.๐

ข้าวเมล็ดเหลือง ไม่เกินร้อยละ ๐.๕

ข้าวเมล็ดท้องไข่ ไม่เกินร้อยละ ๖.๐

ข้าวเมล็ดเสีย ไม่เกินร้อยละ ๐.๒๕

ข้าวเหนียว ไม่เกินร้อยละ ๑.๕

ข้าวเปลือก ไม่เกิน ๘ เมล็ดต่อข้าว ๑ กิโลกรัม

ข้าวเมล็ดลีบ ข้าวเมล็ดอ่อน เมล็ดฟิซอื่น และวัตถุอื่น อย่างใดอย่างหนึ่ง หรือหลายอย่าง

รวมกันไม่เกินร้อยละ ๐.๓

ระดับการขัดสี สีสี

(๓) ข้าวขาว ๑๐ เปอร์เซนต์

ต้องมีส่วนผสมของเมล็ดข้าว และระดับการขัดสี ดังนี้

ส่วนผสม ประกอบด้วย

ข้าวเต็มเมล็ด ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕๕.๐

ข้าวหักที่มีความยาวตั้งแต่ ๓.๕ ส่วนขึ้นไป แต่ไม่ถึง ๗.๐ ส่วนไม่เกินร้อยละ ๑๒.๐

ในจำนวนนี้อาจมีข้าวหักที่มีความยาวไม่ถึง ๓.๕ ส่วน และไม่ผ่านตะแกรงเบอร์ ๗

ไม่เกินร้อยละ ๐.๗ และปลายข้าวขาวสีวัน ไม่เกินร้อยละ ๐.๓

นอกนั้นเป็นต้นข้าวที่มีความยาวตั้งแต่ ๗.๐ ส่วนขึ้นไป

ข้าวและสิ่งทีอาจมีปนได้

ข้าวเมล็ดแดงและหรือข้าวเมล็ดขัดสีต่ำกว่ามาตรฐาน ไม่เกินร้อยละ ๒.๐

ข้าวเมล็ดเหลือง ไม่เกินร้อยละ ๑.๐

ข้าวเมล็ดท้องไข่ ไม่เกินร้อยละ ๗.๐

ข้าวเมล็ดเสีย ไม่เกินร้อยละ ๐.๕

ข้าวเหนียว ไม่เกินร้อยละ ๑.๕

ข้าวเปลือก ไม่เกิน ๑๓ เมล็ดต่อข้าว ๑ กิโลกรัม

ข้าวเมล็ดลีบ ข้าวเมล็ดอ่อน เมล็ดพีชอื่น และวัตถุอื่น ใดๆอย่างหนึ่ง หรือหลายอย่าง

รวมกันไม่เกินร้อยละ ๐.๔

ระดับการขัดสี สีดี

(๔) ข้าวขาว ๑๕ เปอร์เซนต์

ต้องมีส่วนผสมของเมล็ดข้าว และระดับการขัดสี ดังนี้

ส่วนผสม ประกอบด้วย

ข้าวเต็มเมล็ด ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕๕.๐

ข้าวหักที่มีความยาวตั้งแต่ ๓.๐ ส่วนขึ้นไป แต่ไม่ถึง ๖.๕ ส่วน ไม่เกินร้อยละ ๑๗.๐

ในจำนวนนี้อาจมีข้าวหักที่มีความยาวไม่ถึง ๓.๐ ส่วน และไม่ผ่านตะแกรงเบอร์ ๗

ไม่เกินร้อยละ ๒.๐ และปลายข้าวขาวสีวัน ไม่เกินร้อยละ ๐.๕

นอกนั้นเป็นต้นข้าวที่มีความยาวตั้งแต่ ๖.๕ ส่วนขึ้นไป

ข้าวและสิ่งทีอาจมีปนได้

ข้าวเมล็ดแดงและหรือข้าวเมล็ดขัดสีต่ำกว่ามาตรฐาน ไม่เกินร้อยละ ๕.๐

ข้าวเมล็ดเหลือง ไม่เกินร้อยละ ๑.๐

ข้าวเมล็ดท้องไข่ ไม่เกินร้อยละ ๗.๐

ข้าวเมล็ดเสีย ไม่เกินร้อยละ ๑.๐

ข้าวเหนียว ไม่เกินร้อยละ ๒.๐

ข้าวเปลือก ไม่เกิน ๑๓ เมล็ดต่อข้าว ๑ กิโลกรัม

ข้าวเมล็ดลีบ ข้าวเมล็ดอ่อน เมล็ดพีชอื่น และวัตถุอื่น ใดๆอย่างหนึ่ง หรือหลายอย่าง

รวมกันไม่เกินร้อยละ ๐.๔

ระดับการขัดสี สีดีปานกลาง

(๕) ข้าวขาวหักเอวั้นเลิศพิเศษ

ต้องเป็นข้าวที่ได้จากการสีข้าวขาว ๑๐๐ เปอร์เซ็นต์ และมีส่วนผสมของเมล็ดข้าว ดังนี้
ส่วนผสม ประกอบด้วย

ข้าวหักที่มีความยาวไม่ถึง ๕.๐ ส่วน และไม่ผ่านตะแกรงเบอร์ ๗ ไม่เกินร้อยละ ๑๐.๐
นอกนั้นเป็นข้าวหักที่มีความยาวตั้งแต่ ๕.๐ ส่วนขึ้นไป

ในจำนวนทั้งหมดนี้อาจมีข้าวเต็มเมล็ดได้ไม่เกินร้อยละ ๑๕.๐ และปลายข้าวขาวสีวัน
ไม่เกินร้อยละ ๑.๐

ข้าวและสิ่งนี้อาจมีปนได้

ข้าวเหนียวไม่เกินร้อยละ ๑.๕

ในจำนวนนี้อาจมีปลายข้าวเหนียวสีวันไม่เกินร้อยละ ๐.๕

วัตถุอื่นไม่เกินร้อยละ ๐.๕

(๖) ข้าวขาวหักเอวั้นเลิศ

ต้องเป็นข้าวที่ได้จากการสีข้าวขาว ๑๐๐ เปอร์เซ็นต์ ข้าวขาว ๕ เปอร์เซ็นต์ หรือ
ข้าวขาว ๑๐ เปอร์เซ็นต์ และมีส่วนผสมของเมล็ดข้าวดังนี้

ส่วนผสม ประกอบด้วย

ข้าวหักที่มีความยาวไม่ถึง ๖.๕ ส่วน และไม่ผ่านตะแกรงเบอร์ ๗ ทั้งจำนวน

ในจำนวนทั้งหมดนี้อาจมีข้าวหักที่มีความยาวตั้งแต่ ๖.๕ ส่วนขึ้นไป และข้าวเต็มเมล็ด
รวมกันไม่เกินร้อยละ ๑๕.๐ และปลายข้าวขาวสีวัน ไม่เกินร้อยละ ๕.๐

ข้าวและสิ่งนี้อาจมีปนได้

ข้าวเหนียวไม่เกินร้อยละ ๑.๕

ในจำนวนนี้อาจมีปลายข้าวเหนียวสีวันไม่เกินร้อยละ ๐.๕

วัตถุอื่นไม่เกินร้อยละ ๐.๕

ข้อ ๗ ให้กำหนดมาตรฐานสินค้าข้าวหอมมะลิไทย ประเภท และชนิดข้าวกล้อง ตามข้อ ๔ ไว้ดังต่อไปนี้

(๑) ข้าวกล้อง ๑๐๐ เปอร์เซ็นต์

ต้องมีส่วนผสมของเมล็ดข้าว ดังนี้

ส่วนผสม ประกอบด้วย

ข้าวเต็มเมล็ด ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐.๐

ข้าวหักที่มีความยาวตั้งแต่ ๕.๐ ส่วนขึ้นไป แต่ไม่ถึง ๘.๐ ส่วนไม่เกินร้อยละ ๔.๕

นอกนั้นเป็นต้นข้าวที่มีความยาวตั้งแต่ ๘.๐ ส่วนขึ้นไป

ข้าวและสิ่งนี้อาจมีปนได้

ข้าวเมล็ดแดง ไม่เกินร้อยละ ๑.๕

ข้าวเมล็ดเหลือง ไม่เกินร้อยละ ๐.๗๕

ข้าวเมล็ดท้องไข่ ไม่เกินร้อยละ ๓.๐

ข้าวเมล็ดเสีย ไม่เกินร้อยละ ๐.๗๕

ข้าวเหนียว ไม่เกินร้อยละ ๑.๕

ข้าวเปลือก ไม่เกินร้อยละ ๑.๐

ข้าวเมล็ดลีบ ข้าวเมล็ดอ่อน เมล็ดพีชอื่น และวัตถุอื่น อย่างไม่อย่างหนึ่ง หรือหลายอย่าง
รวมกันไม่เกินร้อยละ ๕.๐

(๒) ข้าวกล้อง ๕ เปอร์เซ็นต์

ต้องมีส่วนผสมของเมล็ดข้าว ดังนี้

ส่วนผสม ประกอบด้วย

ข้าวเต็มเมล็ด ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๗๕.๐

ข้าวหักที่มีความยาวตั้งแต่ ๓.๕ ส่วนขึ้นไป แต่ไม่ถึง ๗.๕ ส่วนไม่เกินร้อยละ ๗.๐

นอกนั้นเป็นต้นข้าวที่มีความยาวตั้งแต่ ๗.๕ ส่วนขึ้นไป

ข้าวและสิ่งนี้อาจมีปนได้

ข้าวเมล็ดแดง ไม่เกินร้อยละ ๒.๐

ข้าวเมล็ดเหลือง ไม่เกินร้อยละ ๑.๐

ข้าวเมล็ดท้องไข่ ไม่เกินร้อยละ ๖.๐

ข้าวเมล็ดเสีย ไม่เกินร้อยละ ๑.๐

ข้าวเหนียว ไม่เกินร้อยละ ๑.๕

ข้าวเปลือก ไม่เกินร้อยละ ๑.๐

ข้าวเมล็ดลีบ ข้าวเมล็ดอ่อน เมล็ดพืชอื่น และวัตถุอื่น ใดๆอย่างหนึ่ง หรือหลายอย่าง รวมกันไม่เกินร้อยละ ๖.๐

(๓) ข้าวกล้อง ๑๐ เปอร์เซ็นต์

ต้องมีส่วนผสมของเมล็ดข้าว ดังนี้

ส่วนผสม ประกอบด้วย

ข้าวเต็มเมล็ด ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๗๐.๐

ข้าวหักที่มีความยาวตั้งแต่ ๓.๕ ส่วนขึ้นไป แต่ไม่ถึง ๗.๐ ส่วนไม่เกินร้อยละ ๑๒.๐

นอกนั้นเป็นต้นข้าวที่มีความยาวตั้งแต่ ๗.๐ ส่วนขึ้นไป

ข้าวและสิ่งนี้อาจมีปนได้

ข้าวเมล็ดแดง ไม่เกินร้อยละ ๒.๐

ข้าวเมล็ดเหลือง ไม่เกินร้อยละ ๑.๐

ข้าวเมล็ดท้องไข่ ไม่เกินร้อยละ ๗.๐

ข้าวเมล็ดเสีย ไม่เกินร้อยละ ๑.๐

ข้าวเหนียว ไม่เกินร้อยละ ๑.๕

ข้าวเปลือก ไม่เกินร้อยละ ๒.๐

ข้าวเมล็ดลีบ ข้าวเมล็ดอ่อน เมล็ดพืชอื่น และวัตถุอื่น ใดๆอย่างหนึ่ง หรือหลายอย่าง รวมกันไม่เกินร้อยละ ๗.๐

(๔) ข้าวกล้อง ๑๕ เปอร์เซ็นต์

ต้องมีส่วนผสมของเมล็ดข้าว ดังนี้

ส่วนผสม ประกอบด้วย

ข้าวเต็มเมล็ด ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๕.๐

ข้าวหักที่มีความยาวตั้งแต่ ๓.๐ ส่วนขึ้นไป แต่ไม่ถึง ๖.๕ ส่วนไม่เกินร้อยละ ๑๗.๐

นอกนั้นเป็นต้นข้าวที่มีความยาวตั้งแต่ ๖.๕ ส่วนขึ้นไป

ข้าวและสิ่งนี้อาจมีปนได้

ข้าวเมล็ดแดง ไม่เกินร้อยละ ๕.๐

ข้าวเมล็ดเหลือง ไม่เกินร้อยละ ๑.๐

ข้าวเมล็ดทองไข่	ไม่เกินร้อยละ ๗.๐
ข้าวเมล็ดเสียว	ไม่เกินร้อยละ ๑.๕
ข้าวเหนียว	ไม่เกินร้อยละ ๒.๕
ข้าวเปลือก	ไม่เกินร้อยละ ๒.๐
ข้าวเมล็ดลีบ ข้าวเมล็ดอ่อน เมล็ดพืชอื่น และวัตถุอื่น	อย่างใดอย่างหนึ่ง หรือหลายอย่าง รวมกันไม่เกินร้อยละ ๘.๐

ข้อ ๘ การวินิจฉัยเกี่ยวกับมาตรฐานหรือคุณภาพของสินค้ามาตรฐานข้าวหอมมะลิไทย ให้ถือผลการตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างของสำนักงานมาตรฐานสินค้าหรือหน่วยงานที่สำนักงานมาตรฐานสินค้ามอบหมายเป็นเกณฑ์

ในกรณีที่มีปัญหาข้อโต้แย้งเกี่ยวกับผลการวินิจฉัย ให้ถือผลการตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างของสำนักงานมาตรฐานสินค้า หรือหน่วยงานที่สำนักงานมาตรฐานสินค้ามอบหมายแล้วแต่กรณีเป็นที่สุด

ข้อ ๙ ในกรณีที่ส่งสินค้ามาตรฐานข้าวหอมมะลิไทยออกไปนอกราชอาณาจักร โดยบรรจุกระสอบหรือภาชนะอื่นใด ผู้ทำการค้าขาออกต้องแสดงข้อความภาษาอังกฤษว่า “THAI HOM MALI RICE” ที่สามารถเห็นได้ชัดเจนบนกระสอบหรือภาชนะที่ใช้ในการบรรจุ หุ้มห่อ

ให้ผู้ทำการค้าขาออก แจ้งรายละเอียดเกี่ยวกับวัตถุที่ใช้บรรจุหุ้มห่อตลอดจนการเย็บปิดผนึก ไว้ในคำร้องขอให้ออกใบรับรองมาตรฐานสินค้าด้วย

ข้อ ๑๐ ในกรณีที่สินค้าข้าวที่ส่งออกมีข้าวหอมมะลิไทยผสมต่ำกว่าร้อยละ ๙๒ โดยปริมาณ ไม่ถือว่าเป็นสินค้ามาตรฐานข้าวหอมมะลิไทยตามประกาศนี้