

ความรู้เบื้องต้นก่อนทำธุรกิจเครื่องดื่ม



เครื่องดื่ม เป็นผลิตภัณฑ์อาหารประเภทของเหลว มีส่วนประกอบหลักคือ น้ำ สารให้ความหวาน กรดอินทรีย์ สี กลิ่น หรือพืชสมุนไพรที่มีสรรพคุณและประโยชน์ต่อสุขภาพ เครื่องดื่มช่วยลดความกระหาย ให้ความรู้สึกสดชื่น ขจัดความอ่อนเพลีย ช่วยขจัดเขยปริมาณน้ำที่ร่างกายสูญเสียไป ตลอดจนมีคุณค่าทางอาหารต่างๆ ที่มีประโยชน์

ภาษีเครื่องดื่ม

ตาม พระราชบัญญัติพิกัดอัตราภาษีสรรพสามิต พ.ศ. 2527 “เครื่องดื่ม” ที่กรมสรรพสามิตจัดเก็บภาษี หมายถึง สิ่งที่ตามปกติใช้เป็นเครื่องดื่มได้โดยไม่ต้องเจือปนและไม่มีแอลกอฮอล์ โดยจะมีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์อยู่ด้วยหรือไม่ก็ตาม บรรจุในภาชนะและผนึกไว้ เช่น น้ำแร่ น้ำหวาน น้ำผลไม้ น้ำพืชผัก และน้ำโซดา เป็นต้น

วิธีการเสียภาษีสรรพสามิตเครื่องดื่ม

1. โดยใช้แสตมป์สรรพสามิต
2. โดยใช้เครื่องหมายแสดงการเสียภาษีจดทะเบียน เช่น เครื่องดื่มประเภทน้ำโซดา น้ำอัดลม เครื่องดื่มชูกำลัง เป็นต้น
3. โดยชำระภาษีภายในวันที่ 15 ของเดือนถัดจากเดือนที่นำสินค้าออกจากโรงงานอุตสาหกรรม โดยมีหลักประกัน

การประกอบธุรกิจเครื่องดื่ม

ในการประกอบธุรกิจเครื่องดื่ม ก่อนที่จะนำเข้า ผลิต จำหน่าย หรือส่งออกเครื่องดื่ม ผู้ประกอบการที่ดีจะต้องดำเนินการดังนี้

1. จดทะเบียนพาณิชย์ ภายใน 30 วัน นับแต่วันเริ่มผลิตหรือจำหน่าย
2. ขอเลขประจำตัวผู้เสียภาษีจากกรมสรรพากร ตามขนาดและประเภทธุรกิจ เพื่อใช้ในการยื่นแบบแสดงรายการภาษี การชำระภาษี การหักภาษีเงินได้ ณ ที่จ่าย การติดต่อราชการกับกรมสรรพากร รวมทั้งการจัดทำเอกสารต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ ใบกำกับภาษี ใบเสร็จรับเงิน เป็นต้น

3. จดทะเบียนภาษีมูลค่าเพิ่ม กรณีมีรายได้จากยอดขายเครื่องตี๋มเกินกว่า 1.8 ล้านบาทต่อปี หรือกรณีที่ต้องการเป็นผู้นำเข้าหรือส่งออกเครื่องตี๋ม

การนำเข้าเครื่องตี๋ม

1. การจะนำเข้าสินค้าใดๆ ผู้ประกอบการจะต้องมีเลขประจำตัวผู้เสียภาษีอากร และต้องจดทะเบียนภาษีมูลค่าเพิ่มกับกรมสรรพากรก่อน
2. ลงทะเบียนในระบบพิธีการศุลกากรทางอิเล็กทรอนิกส์แบบไร้เอกสาร (Paperless) เพื่อขอเป็นผู้ประกอบการนำเข้า-ส่งออกกับกรมศุลกากร โดยสามารถดำเนินการเอง หรือให้ตัวแทนออกของรับอนุญาต (Customs Broker) ดำเนินการลงทะเบียน โดยทำการลงทะเบียนเฉพาะครั้งแรกเท่านั้น
3. ต้องขออนุญาตนำเข้าเครื่องตี๋มจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522
4. ดำเนินการนำเข้าตามพิธีการนำเข้าของกรมศุลกากร โดยสำหรับสินค้าประเภทเครื่องตี๋มนั้น จะต้องขอปิดและขีดฆ่าแสตมป์และชำระภาษีสรรพสามิต (กรมศุลกากรจัดเก็บแทน และขอเบิกแสตมป์กับสรรพสามิตพื้นที่ที่ด่านศุลกากรตั้งอยู่) ก่อนนำเครื่องตี๋มผ่านด่านศุลกากร
5. จัดทำรายงานภาษีซื้อ และรายงานสินค้าและวัตถุดิบ เพื่อประกอบการยื่นแบบแสดงรายการเสียภาษีต่อไป



การผลิตเครื่องตี๋ม

ในการผลิตเครื่องตี๋มนั้น นอกจากผู้ประกอบการจะต้องมีเลขประจำตัวผู้เสียภาษีอากร จดทะเบียนภาษีมูลค่าเพิ่ม (กรณีที่ยอดขายต่อปีเกิน 1.8 ล้านบาท) และจดทะเบียนพาณิชย์แล้ว จะต้องดำเนินการดังต่อไปนี้

1. ขออนุญาตตั้งสถานที่ผลิตเครื่องตี๋มจากหน่วยราชการท้องถิ่น
 - 1.1 หากสิ่งปลูกสร้างเป็นอาคารหรือโรงงาน ผู้ประกอบการต้องเสียภาษีโรงเรือนและที่ดินด้วย

- 1.2 หากเข้าข่ายโรงงาน ผู้ประกอบการต้องขออนุญาตจากสำนักทะเบียนโรงงาน กรมโรงงานอุตสาหกรรม หรือที่สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัด
2. จดทะเบียนสรรพสามิต ณ สำนักงานสรรพสามิตพื้นที่แห่งท้องที่ที่โรงงานอุตสาหกรรมตั้งอยู่ (ตามแบบ ภษ. 01-04) ภายใน 30 วัน ก่อนเริ่มผลิตสินค้า
3. ยื่นขออนุญาตผลิต โดยหลังจากผลิตเสร็จแล้ว ผู้ประกอบการจะต้องส่งตัวอย่างเครื่องดื่มตามที่กฎหมายกำหนดต่อสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) เพื่อขออนุมัติการผลิต
4. ยื่นแจ้งวันทำการผลิตและราคาขายต่ออธิบดีกรมสรรพสามิต โดยยื่นที่สำนักงานสรรพสามิตพื้นที่ที่โรงงานผลิตตั้งอยู่ และแจ้งราคาขาย ณ โรงงานอุตสาหกรรม ไม่น้อยกว่า 7 วันก่อนวันเริ่มจำหน่าย รวมทั้งทำการจดแจ้งฉลากและจัดทำบัญชีงบเดือนเพื่อใช้ประกอบการเสียภาษีสรรพสามิตด้วย
5. จัดทำรายงานภาษี ได้แก่ รายงานภาษีซื้อ รายงานภาษีขาย รายงานสินค้าและวัตถุดิบ ยื่นต่อกรมสรรพสามิต เพื่อตรวจสอบความถูกต้อง ก่อนนำสินค้าออกวางจำหน่าย

อ้างอิง

กระทรวงการคลัง. คลินิกภาษี “เครื่องดื่ม.” <http://taxclinic.mof.go.th>

บัญชีอัตราส่วนผสมของเครื่องตีประเภทน้ำผลไม้และน้ำพืชผัก

ลำดับ ที่	ประเภท เครื่องตี	คุณสมบัติของวัตถุดิบที่ใช้พิจารณาจาก	อัตราส่วนผสมของน้ำผลไม้และ น้ำพืชผักต่อปริมาตรสุทธิของ เครื่องตีต้องไม่น้อยกว่าร้อยละ
1	น้ำส้ม	น้ำส้มที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า 10 องศาบริกซ์ *	10
2	น้ำสับปะรด	น้ำสับปะรดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า 10.5 องศาบริกซ์ *	10
3	น้ำองุ่น	น้ำองุ่นที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า 10 องศาบริกซ์ *	10
4	น้ำลิ้นจี่	น้ำลิ้นจี่ที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า 10.5 องศาบริกซ์ *	10
5	น้ำลำไย	น้ำลำไยที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า 10 องศาบริกซ์ *	10
6	น้ำมะม่วง	น้ำมะม่วงที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า 15 องศาบริกซ์ *	10
7	น้ำกล้วย	น้ำกล้วยสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า 10 องศาบริกซ์ *	10
8	น้ำอ้อย	น้ำอ้อยที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า 10 องศาบริกซ์ *	10
9	น้ำมะพร้าว	น้ำมะพร้าวที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า 6 องศาบริกซ์ *	10
10	น้ำมะเขือเทศ	น้ำมะเขือเทศที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า 4.5 องศาบริกซ์ *	10
11	น้ำฝรั่ง	น้ำฝรั่งสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า 4 องศาบริกซ์ *	10
12	น้ำตาลสด	น้ำตาลสดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า 10 องศาบริกซ์ *	10

* เมื่อวัดที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส โดยรีแฟรคโตมิเตอร์

ลำดับ ที่	ประเภท เครื่องดื่ม	คุณสมบัติของวัตถุดิบที่ใช้พิจารณาจาก	อัตราส่วนผสมของน้ำผลไม้และ น้ำพืชผักต่อปริมาตรสุทธิของ เครื่องดื่มต้องไม่น้อยกว่าร้อยละ
13	น้ำแดงโม	น้ำแดงโมที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ ไม่น้อยกว่า 7 องศาบริกซ์ *	10
14	น้ำละมุด	น้ำละมุดสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ ไม่น้อยกว่า 8 องศาบริกซ์ *	10
15	น้ำมะละกอ	น้ำมะละกอสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลาย ได้ไม่น้อยกว่า 5 องศาบริกซ์ *	10
16	น้ำชมพู	น้ำชมพูสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ ไม่น้อยกว่า 3 องศาบริกซ์ *	10
17	น้ำข่ามะเลียง	น้ำข่ามะเลียงสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลาย ได้ไม่น้อยกว่า 4 องศาบริกซ์ *	10
18	น้ำแดงไทย	น้ำแดงไทยสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลาย ได้ไม่น้อยกว่า 2 องศาบริกซ์ *	10
19	น้ำมะเฟือง	น้ำมะเฟืองสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลาย ได้ไม่น้อยกว่า 5 องศาบริกซ์ *	10
20	น้ำมะม่วง- หิมพานต์	น้ำมะม่วงหิมพานต์สกัดที่มีปริมาณสารที่ ละลายได้ไม่น้อยกว่า 5 องศาบริกซ์ *	10
21	น้ำตะลิงปลิง	น้ำตะลิงปลิงสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลาย ได้ไม่น้อยกว่า 1.5 องศาบริกซ์ *	10
22	น้ำขนุน	น้ำขนุนสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ ไม่น้อยกว่า 5 องศาบริกซ์ *	10
23	น้ำแคนตาลูป	น้ำแคนตาลูปสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลาย ได้ไม่น้อยกว่า 6 องศาบริกซ์ *	10
24	น้ำเงาะ	น้ำเงาะสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่ น้อยกว่า 5 องศาบริกซ์ *	10
25	น้ำมังคุด	น้ำมังคุดสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ ไม่น้อยกว่า 5 องศาบริกซ์ *	10

* เมื่อวัดที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส โดยรีแฟรคโตมิเตอร์

ลำดับ ที่	ประเภท เครื่องดื่ม	คุณสมบัติของวัตถุดิบที่ใช้พิจารณาจาก	อัตราส่วนผสมของน้ำผลไม้และ น้ำพืชผักต่อปริมาตรสุทธิของ เครื่องดื่มต้องไม่น้อยกว่าร้อยละ
26	น้ำพุทรา	น้ำพุทราสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ ไม่น้อยกว่า 5 องศาบริกซ์ *	10
27	น้ำทุเรียน	น้ำทุเรียนสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ ไม่น้อยกว่า 10 องศาบริกซ์ *	10
28	น้ำล้างสาด	น้ำล้างสาดสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ ไม่น้อยกว่า 10 องศาบริกซ์ *	10
29	น้ำทับทิม	น้ำทับทิมสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ ไม่น้อยกว่า 10 องศาบริกซ์ *	10
30	น้ำลูกตาล	น้ำลูกตาลสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ ไม่น้อยกว่า 3 องศาบริกซ์ *	10
31	น้ำมะนาว	น้ำมะนาวที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่ น้อยกว่า 6 องศาบริกซ์ *	5
32	น้ำสตอเบอรี่	น้ำสตอเบอรี่สกัดที่มีปริมาณสารที่ ละลายได้ไม่น้อยกว่า 5 องศาบริกซ์ *	5
33	น้ำระกำ	น้ำระกำสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ ไม่น้อยกว่า 6 องศาบริกซ์ *	5
34	น้ำเสาวรส	น้ำเสาวรสที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ ไม่น้อยกว่า 6 องศาบริกซ์ *	5
35	น้ำลูกหว้า	น้ำลูกหว้าสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ ไม่น้อยกว่า 5 องศาบริกซ์ *	5
36	น้ำมะดัน	น้ำมะดันสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ ไม่น้อยกว่า 2 องศาบริกซ์ *	5
37	น้ำมะยง	น้ำมะยงสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ ไม่น้อยกว่า 4 องศาบริกซ์ *	5
38	น้ำลูกหนาม แดง	น้ำลูกหนามแดงสกัดที่มีปริมาณสารที่ ละลายได้ไม่น้อยกว่า 5 องศาบริกซ์ *	5

* เมื่อวัดที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส โดยรีแฟรคโตมิเตอร์

ลำดับ ที่	ประเภท เครื่องดื่ม	คุณสมบัติของวัตถุดิบที่ใช้พิจารณาจาก	อัตราส่วนผสมของน้ำผลไม้และ น้ำพืชผักต่อปริมาตรสุทธิของ เครื่องดื่มต้องไม่น้อยกว่าร้อยละ
39	น้ำบ๊วย	บ๊วยดองเค็มที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ ไม่น้อยกว่า 15 องศาบริกซ์ *	3
40	น้ำมะตูม	น้ำมะตูมสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ ไม่น้อยกว่า 5 องศาบริกซ์ *	5
41	น้ำมะยม	น้ำมะยมสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ ไม่น้อยกว่า 3 องศาบริกซ์ *	5
42	น้ำมะกอก	น้ำมะกอกสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ ไม่น้อยกว่า 2 องศาบริกซ์ *	10
43	น้ำแห้ว	น้ำแห้วสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่ น้อยกว่า 2 องศาบริกซ์ *	10
44	น้ำมะขาม	น้ำมะขามสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ ไม่น้อยกว่า 10 องศาบริกซ์ *	5
45	น้ำพุททะเลาย	ผลพุททะเลายแห้ง 0.2 กรัม เมื่อละลายน้ำ แล้วมีน้ำหนักเปียกไม่น้อยกว่า 10 กรัม	0.2
46	น้ำเมล็ดแมงลัก	เมล็ดแมงลักแห้ง 0.5 กรัม เมื่อแช่น้ำ แล้วมีน้ำหนักเปียกไม่น้อยกว่า 10 กรัม	0.5
47	น้ำกระเจี๊ยบ	น้ำกระเจี๊ยบสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลาย ได้ไม่น้อยกว่า 5 องศาบริกซ์ *	5
48	น้ำเก๊กฮวย	ดอกเก๊กฮวยแห้งที่มีสารที่สกัดได้ด้วยน้ำ ร้อนไม่น้อยกว่าร้อยละ 40 ของน้ำหนัก	1
49	น้ำดอกคำฝอย	ดอกคำฝอยแห้งที่มีสารที่สกัดได้ด้วยน้ำ ร้อนไม่น้อยกว่าร้อยละ 40 ของน้ำหนัก	0.3
50	น้ำกุหลาบ	น้ำกุหลาบสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ ไม่น้อยกว่า 2.5 องศาบริกซ์ *	2
51	น้ำดอกอัญชัน	น้ำดอกอัญชันสกัดที่มีปริมาณสารที่ ละลายได้ไม่น้อยกว่า 4 องศาบริกซ์ *	2

* เมื่อวัดที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส โดยรีแฟรคโตมิเตอร์

ลำดับ ที่	ประเภท เครื่องดื่ม	คุณสมบัติของวัตถุดิบที่ใช้พิจารณาจาก	อัตราส่วนผสมของน้ำผลไม้และ น้ำพืชผักต่อปริมาตรสุทธิของ เครื่องดื่มต้องไม่น้อยกว่าร้อยละ
52	น้ำเห็ดหอม	เห็ดหอมแห้งที่มีสารที่สกัดได้ด้วยน้ำร้อน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 35 ของน้ำหนัก	1
53	น้ำสมุนไพรมะนาว	สมุนไพรมะนาวที่มีสารที่สกัดได้ด้วยน้ำร้อนไม่ น้อยกว่าร้อยละ 15 ของน้ำหนัก	1
54	น้ำชา	ชาแห้งที่มีแคฟเฟอีน (Caffeine) ไม่น้อย กว่าร้อยละ 1.5 ของน้ำหนัก	0.5
55	น้ำกาแฟ	กาแฟคั่วที่มีแคฟเฟอีน (Caffeine) ไม่ น้อยกว่าร้อยละ 1 ของน้ำหนัก	3
56	น้ำโกโก้	โกโก้ผงที่มีทีโอโบรมีน (Theobromine) ไม่น้อยกว่าร้อยละ 2 ของน้ำหนัก	1
57	น้ำเจ๊กวีย	หล้าเจ๊กวียแห้งที่มีสารที่สกัดได้ด้วยน้ำ ร้อนไม่น้อยกว่าร้อยละ 20 ของน้ำหนัก	0.2
58	น้ำวานหาง- จระเข้	น้ำวานหางจระเข้ที่มีปริมาณสารที่ละลาย ได้ไม่น้อยกว่า 0.8 องศาบริกซ์ *	10
59	น้ำขิง	น้ำขิงสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ ไม่น้อยกว่า 1 องศาบริกซ์ *	10
60	น้ำกระเทียม	น้ำกระเทียมที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ ไม่น้อยกว่า 6 องศาบริกซ์ * เมื่อแช่ใน น้ำส้มสายชู 5 เปอร์เซ็นต์	0.5
61	น้ำรากบัว	น้ำรากบัวสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ ไม่น้อยกว่า 2.5 องศาบริกซ์ *	5
62	น้ำใบเตย	น้ำใบเตยสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ ไม่น้อยกว่า 2 องศาบริกซ์ *	10
63	น้ำใบบัวบก	น้ำใบบัวบกสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ ไม่น้อยกว่า 1.5 องศาบริกซ์ *	10

* เมื่อวัดที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส โดยรีแฟรคโตมิเตอร์

ลำดับ ที่	ประเภท เครื่องดื่ม	คุณสมบัติของวัตถุดิบที่ใช้พิจารณาจาก	อัตราส่วนผสมของน้ำผลไม้และ น้ำพืชผักต่อปริมาตรสุทธิของ เครื่องดื่มต้องไม่น้อยกว่าร้อยละ
64	น้ำหน่อไม้ฝรั่ง	น้ำหน่อไม้ฝรั่งสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า 2 องศาบริกซ์ *	10
65	น้ำผักเขียว	น้ำผักเขียวสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า 2 องศาบริกซ์ *	10
66	น้ำผักทอง	น้ำผักทองสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า 4 องศาบริกซ์ *	10
67	น้ำบวบ	น้ำบวบสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า 2 องศาบริกซ์ *	10
68	น้ำแครอท	น้ำแครอทสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า 2 องศาบริกซ์ *	10
69	น้ำแตงกวา	น้ำแตงกวาสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า 2 องศาบริกซ์ *	10
70	น้ำผักกาดขาว	น้ำผักกาดขาวสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า 1.5 องศาบริกซ์ *	10
71	น้ำผักกาดหอม	น้ำผักกาดหอมสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า 2 องศาบริกซ์ *	10
72	น้ำกะหล่ำปลี	น้ำกะหล่ำปลีสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า 2 องศาบริกซ์ *	10
73	น้ำกะหล่ำดอก	น้ำกะหล่ำดอกสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า 2 องศาบริกซ์ *	10
74	น้ำผักกวางตุ้ง	น้ำผักกวางตุ้งสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า 2 องศาบริกซ์ *	10
75	น้ำผักขึ้นฉ่าย	น้ำผักขึ้นฉ่ายสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า 2 องศาบริกซ์ *	10
76	น้ำผักคะน้า	น้ำผักคะน้าสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า 2 องศาบริกซ์ *	10

* เมื่อวัดที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส โดยรีแฟรคโตมิเตอร์

ลำดับ ที่	ประเภท เครื่องดื่ม	คุณสมบัติของวัตถุดิบที่ใช้พิจารณาจาก	อัตราส่วนผสมของน้ำผลไม้และ น้ำพืชผักต่อปริมาตรสุทธิของ เครื่องดื่มต้องไม่น้อยกว่าร้อยละ
77	น้ำผักตำลึง	น้ำผักตำลึงสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลาย ได้ไม่น้อยกว่า 2 องศาบริกซ์ *	10
78	น้ำผักตังโอ้	น้ำผักตังโอ้สกัดที่มีปริมาณสารที่ละลาย ได้ไม่น้อยกว่า 0.5 องศาบริกซ์ *	10
79	น้ำผักบุงจิ้น	น้ำผักบุงจิ้นสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลาย ได้ไม่น้อยกว่า 2 องศาบริกซ์ *	10
80	น้ำผักปวยเล้ง	น้ำผักปวยเล้งสกัดที่มีปริมาณสารที่ ละลายได้ไม่น้อยกว่า 2 องศาบริกซ์ *	10
81	น้ำสายบัว	น้ำสายบัวสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ ไม่น้อยกว่า 1.4 องศาบริกซ์ *	10
82	น้ำถั่วแขก	น้ำถั่วแขกสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ ไม่น้อยกว่า 2 องศาบริกซ์ *	10
83	น้ำถั่วพู	น้ำถั่วพูสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่ น้อยกว่า 1 องศาบริกซ์ *	10
84	น้ำถั่วฝักยาว	น้ำถั่วฝักยาวสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลาย ได้ไม่น้อยกว่า 2 องศาบริกซ์ *	10
85	น้ำถั่วลันเตา	น้ำถั่วลันเตาสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลาย ได้ไม่น้อยกว่า 2 องศาบริกซ์ *	10
86	น้ำผักผสม	น้ำผักผสมที่ต้องมีน้ำผักชนิดใดชนิดหนึ่ง ที่กำหนดไว้ในบัญชีนี้	10
87	น้ำผลไม้ผสม	น้ำผลไม้ผสมที่ต้องมีน้ำผลไม้ชนิดใด ชนิดหนึ่งที่กำหนดไว้ในบัญชีนี้	10
88	น้ำผักผลไม้ผสม	น้ำผักผลไม้ผสมที่ต้องมีน้ำผักผลไม้ชนิด ใดชนิดหนึ่งที่กำหนดไว้ในบัญชีนี้	10

* เมื่อวัดที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส โดยรีแฟรคโตมิเตอร์

ลำดับ ที่	ประเภท เครื่องดื่ม	คุณสมบัติของวัตถุดิบที่ใช้พิจารณาจาก	อัตราส่วนผสมของน้ำผลไม้และ น้ำพืชผักต่อปริมาตรสุทธิของ เครื่องดื่มต้องไม่น้อยกว่าร้อยละ
89	น้ำเฟือก	เฟือกที่มีคาร์โบไฮเดรตไม่น้อยกว่า ร้อยละ 15 ของน้ำหนัก	3
90	น้ำมันเทศ	มันเทศที่มีคาร์โบไฮเดรตไม่น้อยกว่า ร้อยละ 20 ของน้ำหนัก	3
91	น้ำมันสำปะหลัง	มันสำปะหลังที่มีคาร์โบไฮเดรตไม่น้อย กว่าร้อยละ 25 ของน้ำหนัก	3
92	น้ำถั่วเหลือง	ถั่วเหลืองแห้งที่มีโปรตีนไม่น้อยกว่า ร้อยละ 20 ของน้ำหนัก	5
93	น้ำถั่วลิสง	ถั่วลิสงแห้งที่มีโปรตีนไม่น้อยกว่าร้อยละ 15 ของน้ำหนัก	3
94	น้ำถั่วแดง	ถั่วแดงแห้งที่มีโปรตีนไม่น้อยกว่าร้อยละ 15 ของน้ำหนัก	3
95	น้ำถั่วเขียว	ถั่วเขียวแห้งที่มีโปรตีนไม่น้อยกว่าร้อยละ 15 ของน้ำหนัก	3
96	น้ำถั่วดำ	ถั่วดำแห้งที่มีโปรตีนไม่น้อยกว่าร้อยละ 15 ของน้ำหนัก	3
97	น้ำเมล็ดบัว	เมล็ดบัวแห้งที่มีคาร์โบไฮเดรตไม่น้อย กว่าร้อยละ 50 ของน้ำหนัก	3
98	น้ำธัญพืช	ธัญพืชชนิดนั้น ๆ ที่มีคาร์โบไฮเดรตไม่ น้อยกว่าร้อยละ 50 ของน้ำหนัก	3
99	น้ำข้าวโพด	ข้าวโพดที่มีคาร์โบไฮเดรตไม่น้อยกว่า ร้อยละ 15 ของน้ำหนัก	3
100	น้ำสละ	น้ำสละสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ ไม่น้อยกว่า 10 องศาบริกซ์ *	10
101	น้ำสมอไทย	น้ำสมอไทยสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลาย ได้ไม่น้อยกว่า 4 องศาบริกซ์ *	5

* เมื่อวัดที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส โดยรีแฟรคโตมิเตอร์

ลำดับ ที่	ประเภท เครื่องดื่ม	คุณสมบัติของวัตถุดิบที่ใช้พิจารณาจาก	อัตราส่วนผสมของน้ำผลไม้และ น้ำพืชผักต่อปริมาตรสุทธิของ เครื่องดื่มต้องไม่น้อยกว่าร้อยละ
102	น้ำหม่อน	น้ำลูกหม่อนที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ ไม่น้อยกว่า 5 องศาบริกซ์ *	10
103	น้ำตะคร้อ	น้ำตะคร้อที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ ไม่น้อยกว่า 10 องศาบริกซ์ *	10
104	น้ำคอแลน	น้ำคอแลนที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ ไม่น้อยกว่า 8 องศาบริกซ์ *	10
105	น้ำมะขามป้อม	น้ำมะขามป้อมสกัดที่มีปริมาณสารที่ ละลายได้ไม่น้อยกว่า 5 องศาบริกซ์ *	10
106	น้ำมะเฒ่า	น้ำมะเฒ่าที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ ไม่น้อยกว่า 6 องศาบริกซ์ *	10
107	น้ำลูกหยี	น้ำลูกหยีสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ ไม่น้อยกว่า 10 องศาบริกซ์ *	10
108	น้ำลูกยอ	น้ำลูกยอสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ ไม่น้อยกว่า 6 องศาบริกซ์ *	3
109	น้ำเมล็ด ทานตะวัน	เมล็ดทานตะวันแห้งที่มีโปรตีนไม่น้อยกว่า ร้อยละ 12 ของน้ำหนัก	5

* เมื่อวัดที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส โดยรีแฟรคโตมิเตอร์

บัญชีอัตราส่วนผสมของเครื่องดื่มประเภทน้ำผลไม้และน้ำพืชผัก



หลักเกณฑ์และเงื่อนไขการยกเว้นภาษีเครื่องตีมน้ำผลไม้และน้ำพีชผัก



ชี้แจงถึงรายละเอียดของหลักเกณฑ์และเงื่อนไขการยกเว้นภาษีเครื่องตีมน้ำผลไม้และน้ำพีชผัก ตามประกาศกรมสรรพสามิต

นิยาม

“เครื่องตีมประเภทน้ำผลไม้และน้ำพีชผัก” หมายความว่า เครื่องตีมประเภทน้ำผลไม้และน้ำพีชผักที่ทำจากผลไม้หรือพีชผัก ซึ่งไม่มีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ ทั้งนี้ ต้องไม่ใช่เครื่องตีมที่มีส่วนผสมของสารที่ให้พลังงาน อาทิเช่น ทอริน อินโนซิทอล หรือกลูโคโรโนแลกโตน เป็นต้น

คุณสมบัติของเครื่องตีมประเภทน้ำผลไม้และน้ำพีชผักที่จะได้รับยกเว้นภาษี

1. เป็นเครื่องตีมที่มีรายชื่อประเภทเครื่องตีมและอัตราส่วนผสมตามที่กำหนดในบัญชีอัตราส่วนผสมของเครื่องตีมประเภทน้ำผลไม้และน้ำพีชผัก ซึ่งแนบท้ายประกาศกรมสรรพสามิต เรื่องหลักเกณฑ์และเงื่อนไขการยกเว้นภาษีเครื่องตีมน้ำผลไม้และน้ำพีชผัก
2. เป็นเครื่องตีมที่มีสี กลิ่น และรส ตามประเภทของผลไม้และพีชผักที่ใช้ทำเครื่องตีมนั้น

การได้รับสิทธิยกเว้นภาษี

ผู้มีหน้าที่เสียภาษีที่จะได้รับสิทธิยกเว้นภาษี คือ ผู้ประกอบอุตสาหกรรมและผู้นำเข้าเครื่องตีมประเภทน้ำผลไม้และน้ำพีชผัก

1. ผู้ประกอบอุตสาหกรรมเครื่องตีมประเภทน้ำผลไม้และน้ำพีชผักมีหน้าที่ต้องปฏิบัติตามบทบัญญัติในพระราชบัญญัติภาษีสรรพสามิต พ.ศ. 2527 ดังต่อไปนี้

1.1 จดทะเบียนสรรพสามิต ตามมาตรา 25

- 1.2 ส่งตัวอย่างเครื่องตีพิมพ์ประเภทน้ำผลไม้และน้ำพีชผักที่ขอยกเว้นภาษีในปริมาณไม่น้อยกว่า 2 ลิตร พร้อมแสดงสูตรส่วนผสมและกรรมวิธีการผลิตให้กรมสรรพสามิตใช้ตรวจสอบประกอบการพิจารณายกเว้นภาษีสรรพสามิต
- 1.3 ส่งวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตให้กรมสรรพสามิต กรณีที่เจ้าพนักงานสรรพสามิตร้องขอ
- 1.4 ทำบัญชีประจำวันและงบเดือนแสดงรายการเกี่ยวกับวัตถุดิบ การผลิตและการจำหน่ายสินค้า ตามมาตรา 112 โดยต้องจัดส่งงบเดือนดังกล่าวให้เจ้าพนักงานสรรพสามิต ณ สำนักงานสรรพสามิตพื้นที่แห่งท้องที่ที่โรงอุตสาหกรรมตั้งอยู่
- 1.5 แจ้งวันเวลาทำการตามปกติ และวันเวลาหยุดทำการของโรงอุตสาหกรรม ตามมาตรา 116
- 1.6 แจ้งราคาขาย ณ โรงอุตสาหกรรม ตามมาตรา 117
2. ต้องแสดงรายละเอียดต่าง ๆ ที่ภาชนะบรรจุ และหรือฉลากปิดภาชนะ และหรือฝาปิดภาชนะบรรจุเครื่องดื่ม (ดูรายละเอียดใน ประกาศกรมสรรพสามิต เรื่อง หลักเกณฑ์และเงื่อนไขการยกเว้นภาษีเครื่องดื่มน้ำผลไม้และน้ำพีชผัก ลงวันที่ 29 มกราคม 2551)

การยื่นคำขอยกเว้นภาษี



ผู้มีหน้าที่เสียภาษีที่จะได้รับสิทธิยกเว้นภาษี ให้ยื่นคำขอยกเว้นภาษี ดังนี้

1. กรณีผลิตในราชอาณาจักร ให้ยื่นคำขอยกเว้นภาษี ณ สำนักงานสรรพสามิตพื้นที่แห่งท้องที่ที่โรงอุตสาหกรรมตั้งอยู่
2. กรณีนำเข้า ให้ยื่นคำขอยกเว้นภาษี ณ สำนักงานสรรพสามิตพื้นที่แห่งท้องที่ที่ด่านศุลกากรตั้งอยู่ เว้นแต่การนำเข้าผ่านด่านศุลกากรที่ตั้งอยู่ในเขตกรุงเทพมหานคร และมีสำนักงานตั้งอยู่ในเขตกรุงเทพมหานคร ให้ยื่นคำขอยกเว้นภาษี ณ สำนักงานสรรพสามิตพื้นที่แห่งท้องที่ที่สำนักงานตั้งอยู่

3. ระยะเวลาในการยื่นคำขอ

3.1 ในกรณีผลิตในราชอาณาจักร ให้ยื่นคำขอยกเว้นภาษีก่อนการผลิตในครั้งแรก

3.2 ในกรณีนำเข้า ให้ยื่นคำขอยกเว้นภาษีก่อนการนำเข้าในครั้งแรก

ในกรณีที่มีการเปลี่ยนแปลงปริมาณสุทธิ หรือขนาดภาชนะบรรจุ ซึ่งแตกต่างจากที่ได้รับยกเว้นภาษีไว้เดิม ผู้ขอยกเว้นภาษีจะต้องแจ้งการเปลี่ยนแปลงปริมาณสุทธิและขนาดภาชนะบรรจุให้ผู้มีอำนาจอนุมัติยกเว้นภาษีทราบก่อนการผลิตทุกครั้ง จึงจะได้รับสิทธิยกเว้นภาษีสำหรับเครื่องตีที่เปลี่ยนแปลงปริมาณสุทธิหรือขนาดภาชนะบรรจุนั้น แต่ไม่ต้องแจ้งรายละเอียด หากอัตราส่วนผสมของเครื่องตีประเภทน้ำผลไม้และน้ำพีชผักดังกล่าวมิได้เปลี่ยนแปลง

การพิจารณาอนุมัติ

อธิบดีหรือผู้ซึ่งอธิบดีมอบหมาย เป็นผู้มีอำนาจอนุมัติยกเว้นภาษีสำหรับเครื่องตีประเภทน้ำผลไม้และน้ำพีชผักตามประกาศฯ โดยมีผลใช้บังคับ ดังนี้

1. กรณีผลิตในราชอาณาจักร ให้มีผลใช้บังคับตั้งแต่วันที่ผู้มีหน้าที่เสียภาษีได้ยื่นคำขอยกเว้นภาษีเป็นต้นไป
2. กรณีนำเข้า ให้มีผลใช้บังคับตั้งแต่วันที่อนุมัติให้ยกเว้นภาษีเป็นต้นไป ทั้งนี้เพื่อให้นำเข้าจะได้นำไปยื่นต่อกรมศุลกากรในการนำเข้าเครื่องตีดังกล่าวต่อไป

อ้างอิง

ประกาศกรมสรรพสามิต เรื่อง หลักเกณฑ์และเงื่อนไขการยกเว้นภาษีเครื่องตีน้ำผลไม้และน้ำพีชผัก ลงวันที่ 29 มกราคม 2551.

ขั้นตอนงานการยกเว้นภาษีเครื่องตีมน้ำผลไม้และน้ำพีชผัก



กฎ ระเบียบ ที่เกี่ยวข้อง

1. พระราชบัญญัติภาษีสรรพสามิต พ.ศ. 2527 มาตรา 103
2. ประกาศกระทรวงการคลัง เรื่อง ลดอัตราและยกเว้นภาษีสรรพสามิต (ฉบับที่ 27) ลงวันที่ 30 ธันวาคม 2534 ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยประกาศกระทรวงการคลัง เรื่อง ลดอัตราและยกเว้นภาษีสรรพสามิต (ฉบับที่ 41) ลงวันที่ 21 พฤษภาคม 2540
3. ประกาศกรมสรรพสามิต เรื่อง หลักเกณฑ์และเงื่อนไขการยกเว้นภาษีเครื่องตีมน้ำผลไม้และน้ำพีชผัก ลงวันที่ 29 มกราคม 2551
4. ประกาศกรมสรรพสามิต เรื่อง หลักเกณฑ์และเงื่อนไขการยกเว้นภาษีเครื่องตีมน้ำผลไม้และน้ำพีชผัก (ฉบับที่ 2) ลงวันที่ 23 เมษายน 2551
5. ประกาศกรมสรรพสามิต เรื่อง หลักเกณฑ์และเงื่อนไขการยกเว้นภาษีเครื่องตีมน้ำผลไม้และน้ำพีชผัก (ฉบับที่ 3) ลงวันที่ 13 ตุลาคม 2552

ขั้นตอนงานการยกเว้นภาษีสรรพสามิตเครื่องตีมน้ำผลไม้และน้ำพีชผัก

1. ผู้ประกอบอุตสาหกรรม

ยื่นหนังสือแจ้งความประสงค์ขอรับสิทธิการยกเว้นภาษี ที่สำนักงานสรรพสามิตพื้นที่ที่โรงอุตสาหกรรม ตั้งอยู่ พร้อมส่งตัวอย่างเครื่องตีมน้ำผลไม้และน้ำพีชผักที่ขอยกเว้นภาษีในปริมาณไม่น้อยกว่า 2 ลิตร พร้อมแสดงสูตรส่วนผสมและกรรมวิธีการผลิตให้ตรวจสอบ ประกอบการพิจารณาขอยกเว้นภาษี

2. สำนักงานสรรพสามิตพื้นที่

ตรวจสอบความถูกต้องของเอกสารทั้งหมด ดังนี้

2.1 ตรวจสอบชื่อผู้ประกอบการว่า ตรงกับชื่อที่จดทะเบียนสรรพสามิตหรือไม่

2.2 ตรวจรายละเอียดสินค้าในหนังสือแจ้งความประสงค์ขอรับสิทธิยกเว้นภาษีกับรายละเอียดที่

ภาชนะบรรจุและหรือฉลากปิดภาชนะสินค้าที่แนบมาพร้อมหนังสือ ดังนี้

(1) ชื่อผู้ประกอบการ/ผู้นำเข้า

- กรณีผลิตในราชอาณาจักรหรือนำเข้า ต้องแสดงชื่อผู้ประกอบการอุตสาหกรรมให้ตรงกับชื่อผู้ขอใช้สิทธิยกเว้นภาษี
- กรณีส่งเครื่องตี้ออกไปนอกราชอาณาจักรให้แสดงชื่อของผู้จัดจำหน่ายในต่างประเทศแทน
- (2) สถานที่ตั้งโรงอุตสาหกรรม/สถานประกอบการของผู้นำเข้า
- กรณีผลิตในราชอาณาจักรหรือนำเข้า ต้องแสดงสถานที่ตั้งของโรงงานที่ผลิตเครื่องตี้อิม
- กรณีส่งเครื่องตี้ออกไปนอกราชอาณาจักรให้แสดงชื่อของผู้จัดจำหน่ายในต่างประเทศแทน
- (3) ชื่อเครื่องตี้อิม
- (4) เครื่องหมายการค้า
- (5) ส่วนผสมหลักของเครื่องตี้อิม (โดยคำนวณเป็นร้อยละต่อปริมาตรสุทธิของเครื่องตี้อิม)
- (6) ปริมาตรสุทธิ ต้องแสดงให้ตรงกับหนังสือแจ้งความประสงค์ขอรับสิทธิยกเว้นภาษี
- (7) วัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุหรือที่ควรบริโภคก่อน หากไม่แสดงไว้บนฉลาก ให้ผู้ประกอบการอุตสาหกรรมระบุไว้ในหนังสือแจ้งความประสงค์ขอรับสิทธิการยกเว้นภาษีว่าแสดงไว้ที่ใดบนภาชนะบรรจุเครื่องตี้อิม

2.3 จัดทำหนังสือจำนวน 2 ฉบับ ดังนี้

ฉบับที่ 1 เสนอผู้เชี่ยวชาญเฉพาะด้านวิเคราะห์สินค้า กลุ่มวิเคราะห์สินค้าและของกลาง และนำส่งตัวอย่างเครื่องตี้อิมพร้อมสำเนาหนังสือของผู้ประกอบการอุตสาหกรรม สูตรส่วนผสม กรรมวิธี และตัวอย่างฉลาก โดยให้ระบุในหนังสือนำส่งตัวอย่างสินค้าว่า **ขอให้กลุ่มวิเคราะห์สินค้าและของกลาง รายงานผลการทดสอบตัวอย่างและให้แจ้งต่อสำนักงานสรรพสามิตภาค เพื่อใช้ประกอบการพิจารณาอนุมัติต่อไป**

ฉบับที่ 2 เสนอผู้อำนวยการสำนักงานสรรพสามิตภาค พร้อมเอกสารการขอยกเว้นภาษีทั้งหมด เพื่อตรวจสอบและรอผลการวิเคราะห์ตัวอย่างจากกลุ่มวิเคราะห์สินค้าและของกลางเพื่อใช้ประกอบการพิจารณาอนุมัติยกเว้นภาษีต่อไป



3. สำนักงานสรรพสามิตภาค

3.1 ตรวจสอบเอกสารหลักฐานทั้งหมด (จากข้อ 2.3 ฉบับที่ 2) ที่สำนักงานสรรพสามิตพื้นที่เสนอว่าถูกต้องครบถ้วนประกาศกรมสรรพสามิต เรื่อง หลักเกณฑ์และเงื่อนไขการยกเว้นภาษีเครื่องตี้อิมน้ำผลไม้และน้ำพีชผัก ลงวันที่ 29 มกราคม 2551

3.2 ตรวจสอบรายงานผลการทดสอบของกลุ่มวิเคราะห์สินค้าและของกลางว่าตัวอย่างเครื่องดื่มน้ำที่ส่งมาทดสอบ ว่ามีเกณฑ์อัตราส่วนผสมของน้ำผลไม้และน้ำพืชผักต่อปริมาตรสุทธิของเครื่องดื่มน้ำเป็นไปตามบัญชีท้ายประกาศฯ หรือไม่ ถ้ามีอัตราส่วนผสมไม่น้อยกว่าบัญชีท้ายประกาศฯ จะได้รับสิทธิยกเว้นภาษี แต่ถ้ามีอัตราส่วนผสมน้อยกว่าบัญชีท้ายประกาศฯ ก็จะไม่ได้รับสิทธิยกเว้นภาษี

3.3 เจ้าหน้าที่จัดทำหนังสือเสนอผู้อำนวยการสำนักงานสรรพสามิตภาค เพื่ออนุมัติยกเว้นภาษี พร้อมทั้งแจ้งผลการพิจารณาให้สรรพสามิตพื้นที่เพื่อแจ้งผู้ประกอบการอุตสาหกรรมทราบต่อไป

(1) กรณีที่ได้รับสิทธิยกเว้นภาษี

- สินค้าที่ผลิตในราชอาณาจักร ให้ระบุว่า มีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ยื่นคำขอยกเว้นภาษี (วันที่สำนักงานสรรพสามิตพื้นที่ลงรับหนังสือ)
- สินค้านำเข้า ให้ระบุว่า มีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ผู้อำนวยการสำนักงานสรรพสามิตภาคอนุมัติให้ยกเว้นภาษี

(2) กรณีที่ไม่ได้รับสิทธิยกเว้นภาษี ให้ระบุว่า ผู้ประกอบการอุตสาหกรรมสามารถใช้สิทธิอุทธรณ์คำสั่งทางปกครอง ภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่ตนได้รับแจ้งคำสั่งดังกล่าว โดยยื่นต่อเจ้าหน้าที่ผู้ทำคำสั่งทางปกครอง ตามพระราชบัญญัติวิธีปฏิบัติราชการทางปกครอง พ.ศ. 2539

3.4 เมื่อผู้อำนวยการสรรพสามิตภาคลงนามอนุมัติยกเว้นภาษีแล้ว ให้จัดทำหนังสือเวียนอิเล็กทรอนิกส์ให้ทุกหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทราบ

อ้างอิง

กรมสรรพสามิต. แนวทางการปฏิบัติงานการยกเว้นภาษีเครื่องดื่มน้ำผลไม้และน้ำพืชผักที่มีคุณสมบัติตามเงื่อนไขได้รับสิทธิยกเว้นภาษีสรรพสามิต