



جمهوری اسلامی ایران

Islamic Republic of Iran

مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

Institute of Standards and Industrial Research of Iran



استاندارد ملی ایران

۱۱۰۰۰

چاپ اول

ISIRI

11000

1st. edition

راهنمای تولید، فرآوری، برچسب گذاری و
بازاریابی مواد غذائی ارگانیک

**Guideline for the production, processing,
labelling and marketing of organic foods**

مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران
تهران - خیابان ولیعصر، ضلع جنوبی میدان ونک، پلاک ۱۲۹۴، صندوق پستی: ۱۴۱۵۵-۶۱۳۹
تلفن: ۸۸۸۷۹۴۶۱-۵
دورنگار: ۸۸۸۸۷۰۸۰ و ۸۸۸۸۷۱۰۳
کرج - شهر صنعتی، صندوق پستی ۳۱۵۸۵-۱۶۳
تلفن: ۸- ۲۸۰۶۰۳۱ (۰۲۶۱)
دورنگار: ۲۸۰۸۱۱۴ (۰۲۶۱)
پیام نگار: **standard@isiri.org.ir**
وبگاه: www.isiri.org
بخش فروش، تلفن: ۲۸۱۸۹۸۹ (۰۲۶۱)، دورنگار: ۲۸۱۸۷۸۷ (۰۲۶۱)
بها: ۸۵۰۰ ریال

Institute of Standards and Industrial Research of IRAN
Central Office: No.1294 Valiaser Ave. Vanak corner, Tehran, Iran
P. O. Box: 14155-6139, Tehran, Iran
Tel: +98 (21) 88879461-5
Fax: +98 (21) 88887080, 88887103
Headquarters: Standard Square, Karaj, Iran
P.O. Box: 31585-163
Tel: +98 (261) 2806031-8
Fax: +98 (261) 2808114
Email: standard@isiri.org.ir
Website: www.isiri.org
Sales Dep.: Tel: +98(261) 2818989, Fax.: +98(261) 2818787
Price : 8500 Rls.

به نام خدا

آشنایی با مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران به موجب بند یک ماده ۳ قانون اصلاح قوانین و مقررات مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران، مصوب بهمن ماه ۱۳۷۱ تنها مرجع رسمی کشور است که وظیفه تعیین، تدوین و نشر استانداردهای ملی (رسمی) ایران را به عهده دارد.

تدوین استاندارد در حوزه های مختلف در کمیسیون های فنی مرکب از کارشناسان مؤسسه* صاحب نظران مراکز و مؤسسات علمی، پژوهشی، تولیدی و اقتصادی آگاه و مرتبط انجام می شود و کوششی همگام با مصالح ملی و با توجه به شرایط تولیدی، فناوری و تجاری است که از مشارکت آگاهانه و منصفانه صاحبان حق و نفع، شامل تولیدکنندگان، مصرف-کنندگان، صادرکنندگان و وارد کنندگان، مراکز علمی و تخصصی، نهادها، سازمان های دولتی و غیر دولتی حاصل می شود. پیش نویس استانداردهای ملی ایران برای نظرخواهی به مراجع ذی نفع و اعضای کمیسیون های فنی مربوط ارسال می شود و پس از دریافت نظرها و پیشنهادات در کمیته ملی مرتبط با آن رشته طرح و در صورت تصویب به عنوان استاندارد ملی (رسمی) ایران چاپ و منتشر می شود.

پیش نویس استانداردهایی که مؤسسات و سازمان های علاقه مند و ذیصلاح نیز با رعایت ضوابط تعیین شده تهیه می کنند در کمیته ملی طرح و بررسی و در صورت تصویب، به عنوان استاندارد ملی ایران چاپ و منتشر می شود. بدین ترتیب، استانداردهایی ملی تلقی می شود که بر اساس مفاد نوشته شده در استاندارد ملی ایران شماره ۵ تدوین و در کمیته ملی استاندارد مربوط که مؤسسه استاندارد تشکیل می دهد به تصویب رسیده باشد.

مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران از اعضای اصلی سازمان بین المللی استاندارد (ISO)^۱ کمیسیون بین المللی الکتروتکنیک (IEC)^۲ و سازمان بین المللی اندازه شناسی قانونی (OIML)^۳ است و به عنوان تنها رابط^۴ کمیسیون کدکس غذایی (CAC)^۵ در کشور فعالیت می کند. در تدوین استانداردهای ملی ایران ضمن توجه به شرایط کلی و نیازمندی های خاص کشور، از آخرین پیشرفتهای علمی، فنی و صنعتی جهان و استانداردهای بینالمللی بهره گیری می شود. مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران می تواند با رعایت موازین پیش بینی شده در قانون، برای حمایت از مصرف کنندگان، حفظ سلامت و ایمنی فردی و عمومی، حصول اطمینان از کیفیت محصولات و ملاحظات زیست محیطی و اقتصادی، اجرای بعضی از استانداردهای ملی ایران را برای محصولات تولیدی داخل کشور و / یا اقلام وارداتی، با تصویب شورای عالی استاندارد، اجباری نماید. مؤسسه می تواند به منظور حفظ بازارهای بین المللی برای محصولات کشور، اجرای استاندارد کالاهای صادراتی و درجه بندی آن را اجباری نماید. همچنین برای اطمینان بخشیدن به استفاده کنندگان از خدمات سا زمانها و مؤسسات فعال در زمینه مشاوره، آموزش، بازرسی، ممیزی و صدور گواهی سیستم های مدیریت کیفیت و مدیریت زیست محیطی، آزمایشگاه ها و مراکز کالیبراسیون (واسنجی) وسایل سنجش، مؤسسه استاندارد این گونه سازمان ها و مؤسسات را بر اساس ضوابط نظام تأیید صلاحیت ایران ارزیابی می کند و در صورت احراز شرایط لازم، گواهینامه تأیید صلاحیت به آن ها اعطا و بر عملکرد آنها نظارت می کند. ترویج دستگاه بین المللی یکاها، کالیبراسیون (واسنجی) وسایل سنجش، تعیین عیار فلزات گرانبها و انجام تحقیقات کاربردی برای ارتقای سطح استانداردهای ملی ایران از دیگر وظایف این مؤسسه است.

* مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

1- International organization for Standardization

2 - International Electro technical Commission

3- International Organization for Legal Metrology (Organization International de Metrology Legal)

4 - Contact point

5 - Codex Alimentarius Commission

کمیسیون فنی تدوین استاندارد

« راهنمای تولید، فراوری، برچسب گذاری و بازاریابی مواد غذائی ارگانیک »

رئیس:

حیدری، حسین

(فوق لیسانس کنترل محیطی)

سمت و/ یا نمایندگی

موسسه تحقیقات گیاه پزشکی کشور

دبیران:

زندوکیلی، فاطمه

(فوق لیسانس علوم بهداشتی و تغذیه)

موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

نوربخش، رویا

(فوق لیسانس سم شناسی)

موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

اعضاء: (اسامی به ترتیب حروف الفبا)

احمدی، نادیا

(فوق لیسانس شیمی)

موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

اسدزاده، آزاده

(لیسانس مهندسی صنایع غذائی)

وزارت صنایع و معادن

افشارپاد، کامران

(دکترای دامپزشکی – اپیدمیولوژی)

سازمان دامپزشکی کشور

الماسیان، محمدرضا
(فوق لیسانس دامپروری)

وزارت جهاد کشاورزی - معاونت امور دام

ربیعی، مریم
(دکترای سم شناسی)

وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی - اداره کل
آزمایشگاه های کنترل و مرکز تحقیقات غذا و دارو

رضاپناه، محمدرضا
(دکترای گیاه پزشکی)

موسسه تحقیقات گیاه پزشکی کشور

سماواتی، سعید
(دکترای خاک شناسی)

موسسه تحقیقات خاک و آب

سمائی، مرجان
(فوق لیسانس کشاورزی)

وزارت جهاد کشاورزی - دفتر سبزی و صیفی

شابزاز، مهناز
(فوق لیسانس تغذیه)

وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی - اداره کل
نظارت بر مواد غذایی، بهداشتی و آرایشی

شریعتی، منیژه،
(لیسانس تغذیه)

موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

شریفی، حسین
(لیسانس کشاورزی)

وزارت جهاد کشاورزی - معاونت تولیدات گیاهی

صالحی جوزانی، غلامرضا
(دکترای بیوتکنولوژی)

وزارت جهاد کشاورزی - پژوهشکده بیوتکنولوژی

عدل محمدی، منوچهر
(لیسانس دامپروری)

وزارت جهاد کشاورزی - معاونت امور دام

فیضی، حمید
(لیسانس کشاورزی)

وزارت جهاد کشاورزی - معاونت تولیدات گیاهی

مرکباتی، انسیه
(فوق لیسانس محیط زیست)

وزارت جهاد کشاورزی - معاونت تولیدات گیاهی

مولوی، فاطمه
(فوق لیسانس علوم بهداشتی)

کارشناس استاندارد

مهدی پور، مهدی
(فوق لیسانس اصلاح نبات)

اتاق بازرگانی - انجمن ارگانیک ایران

نهادندی، محمد
(فوق لیسانس صنایع غذایی)

کارشناس استاندارد

وراوی پور، مریم
(دکترای خاک شناسی)

دانشگاه تهران - پردیس کشاورزی ابوریحان

هاشمی، طاهره
(لیسانس شیمی)

کارشناس استاندارد

یادگاریان، لیندا
(دکترای شیمی)

دانشگاه آزاد اسلامی - واحد تهران شمال

فهرست مندرجات

صفحه	عنوان
ج	آشنائی با موسسه استاندارد
د	کمیسیون فنی تدوین استاندارد
ط	پیش گفتار
ی	مقدمه
۱	۱ هدف و دامنه کاربرد
۱	۲ مراجع الزامی
۲	۳ اصطلاحات و تعاریف
۷	۴ مواد غذائی ارگانیک
۷	۵ الزامات برچسب گذاری و ادعاها
۱۰	۶ الزامات تولید و آماده سازی
۱۱	۷ مواد مجاز در محصولات ارگانیک
۱۳	۸ سیستم های بازرسی و/یا گواهی

ادامۀ فهرست مندرجات

عنوان	صفحه
۹ واردات محصولات ارگانیک	۱۹
۱۰ اصول کلی در تولید محصولات ارگانیک	۲۰
پیوست الف (الزامی) کاربرد مواد مجاز در محصولات ارگانیک	۴۱
پیوست ب (الزامی) مواد افزودنی مجاز با منشاء غیر کشاورزی در محصولات ارگانیک	۴۷

پیش گفتار

استاندارد « راهنمای تولید، فراوری، برچسب گذاری و بازاریابی مواد غذایی ارگانیک » که پیش نویس آن در کمیسیون های مربوط توسط مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران تهیه و تدوین شده و در اجلاس کمیته ملی استاندارد خوراک و فراورده های کشاورزی مورخ ۱۳۸۷/۷/۳ مورد تصویب قرار گرفته است، اینک به استناد بند یک ماده ۳ قانون اصلاح قوانین و مقررات مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران، مصوب بهمن ماه ۱۳۷۱، به عنوان استاندارد ملی ایران منتشر می شود .

برای حفظ همگامی و هماهنگی با تحولات و پیشرفت های ملی و جهانی در زمینه صنایع، علوم و خدمات، استانداردهای ملی ایران در مواقع لزوم تجدید نظر خواهد شد و هر پیشنهادی که برای اصلاح و تکمیل این استانداردها ارائه شود، هنگام تجدید نظر در کمیسیون فنی مربوط مورد توجه قرار خواهد گرفت. بنابراین، باید همواره از آخرین تجدیدنظر استانداردهای ملی استفاده کرد.

منبع و مآخذی که برای تهیه این استاندارد مورد استفاده قرار گرفته به شرح زیر است:

CAC/GL 32: 2007, Guidelines for the production, processing, labelling and marketing of organically produced foods

مقدمه

کشاورزی ارگانیک (زیستی)، سیستم مدیریت تولید جامع نگر^۱ است که بر اساس کاربرد حداقل نهاده های خارجی، عدم استفاده از کودها و آفت کش های مصنوعی^۲ می باشد. این سیستم باعث ارتقاء و بهبود اکوسیستم کشاورزی، شامل تنوع زیستی^۳، چرخه های بیولوژیکی و فعالیت بیولوژیکی خاک می شود. در کشاورزی ارگانیک کاربرد عملیات مدیریتی بر استفاده از نهاده های تولید شده در خارج از مزرعه ارجحیت دارد. برای این منظور توجه به این اصل که در هر منطقه نظام متناسب با شرایط محلی آن منطقه باید توسعه یابد، دارای اهمیت است. این امر برای تکمیل عملکردهای خاص در سیستم با استفاده از روش های مکانیکی، بیولوژیکی و زراعی که با کاربرد مواد مصنوعی در تضاد است، انجام می شود.

به دلیل آلودگی هائی که به طور کلی در محیط زیست وجود دارد با عملیات کشاورزی ارگانیک، نمی توان تضمین کرد که محصول تولید شده کاملاً عاری از بقایای مواد مضر است. کاربرد روش های ارگانیک آلودگی هوا، خاک و آب را به حداقل می رساند. هدف اولیه کشاورزی ارگانیک، سلامتی و بهره وری اجتماعات وابسته به حیات خاک، گیاه، حیوان و انسان است.

کاربرد واژه « ارگانیک » یا « زیستی » در برجسب گذاری یک فراورده بیانگر این است که فراورده مطابق با استانداردهای ارگانیک، تولید و بوسیله یک سازمان گواهی کننده، تأیید شده است. در کشور های مختلف، برای توصیف روش تولید ارگانیک واژه هائی مانند «بیولوژیکی» و «اکولوژیکی» را نیز به کار می برند. به طور کلی سیستم تولید ارگانیک با اهداف زیر طراحی شده است:

- حفظ و تقویت تنوع زیستی در کل سیستم؛
- افزایش فعالیت بیولوژیکی خاک؛
- حفظ حاصلخیزی^۴ پایدار خاک؛
- بازیافت پسماند با منشاء گیاهی، حیوانی به منظور برگشت مواد مغذی به زمین و در نتیجه به حداقل رساندن کاربرد منابع تجدید ناپذیر^۵؛
- تکیه بر کاربرد منابع تجدیدپذیر محلی در سیستم سازمان یافته کشاورزی؛
- کاربرد صحیح خاک، آب، هوا برای به حداقل رساندن آلودگی هائی که از عملیات کشاورزی حاصل می شود؛
- عمل آوری فراورده های کشاورزی با تاکید بر روش های فرایند دقیق به منظور پایداری و حفظ کیفیت ارگانیک محصولات در تمام مراحل؛

^۱ -Holistic

^۲ -Synthetic

^۳ -Biodiversity

^۴ -Fertility

^۵ -Non-renewable

- تعیین مدت زمان مناسب برای دورهٔ تبدیل^۱ یا گذار^۲ که در هر مزرعه با در نظر گرفتن عوامل خاص منطقه ای، سابقهٔ زمین، نوع محصول و دام می باشد.

کشاورزی ارگانیک در میان شیوه های مختلف، یکی از روش هایی است که از محیط زیست محافظت می کند. سیستم تولید ارگانیک بر اساس استانداردهای خاص و دقیق تولید و با هدف دستیابی به اکوسیستم کشاورزی^۳ بهینه است که از نظر اجتماعی، بوم شناختی^۴ و اقتصادی پایدار می باشد. الزامات تولید محصولات غذایی به روش ارگانیک با الزامات تولید سایر محصولات کشاورزی متفاوت است و در آن روش های اجرایی تولید، جزئی ذاتی از شناسائی، برچسب گذاری و ادعای چنین محصولاتی است. اهداف کلی این راهنما عبارتند از:

- حمایت از مصرف کننده در برابر تقلب در بازار و ادعاهای غیر مستند در بارهٔ محصول؛
- حمایت از تولید کنندگان فراورده های ارگانیک در برابر ارائهٔ فریبکارانهٔ فراورده های غیر ارگانیک به جای فراورده های ارگانیک؛
- حصول اطمینان از بازرسی تمام مراحل تولید، آماده سازی، نگهداری، حمل و نقل، فروش و مطابقت آن با این راهنما؛
- هماهنگی مقررات تولید، آماده سازی، گواهی، شناسائی و برچسب گذاری محصولات ارگانیک؛
- تهیه راهنما برای سیستم کنترل مواد غذایی ارگانیک به منظور تسهیل شناسائی سیستم ملی معادل برای واردات؛

- پایداری و بهبود سیستم کشاورزی ارگانیک در کشور برای مشارکت در محافظت منطقه ای و جهانی.

این راهنما اولین گام در ایجاد هماهنگی بین المللی، برای الزامات مربوط به تولید، بازاریابی، بازرسی و ضرورت برچسب گذاری محصولات ارگانیک است. در زمینهٔ تدوین استانداردهای روش تولید ارگانیک و اجرای آن ها هنوز تجربیات کافی وجود ندارد. همچنین درک و آگاهی مصرف کننده در زمینه روش های تولید مواد غذایی ارگانیک (در جزئیات خاص با ویژگی های مهم) در مناطق مختلف جهان متفاوت است. بنابر این در این مرحله موارد زیر تصدیق شده است:

- این راهنما ابزاری مفید برای تهیهٔ مقررات ملی تولید، بازاریابی و برچسب گذاری مواد غذایی ارگانیک است.
- اجرای این راهنما برای بهبود و به روزآوری^۵ منظم و در نظر گرفتن پیشرفت فنی و تجربه لازم است.
- این راهنما مقررات ملی موجود مربوط به مواد غذایی را نقض نمی کند.
- این راهنما اصول تولید مواد غذایی ارگانیک در مزرعه، آماده سازی، نگهداری، حمل و نقل، برچسب گذاری و بازاریابی را ارائه می کند. همچنین مواد اولیهٔ مجاز برای حاصلخیزی و بهبود خاک^۱، کنترل آفات و بیماری بیماری های گیاهی، افزودنی های غذایی و مواد کمک فرایند را تعیین می کند.

^۱ -Conversion

^۲ -Transition

^۳ -Agroecosystem

^۴ -Ecological

^۵ -Updating

برای اهداف برچسب گذاری استفاده از واژه هائی که به روش تولید ارگانیک اشاره دارد، محدود به فراورده هائی است که تحت نظارت سازمان ها و یا مراجع گواهی کننده تهیه شده است.

ارتباط نزدیک بین تولید کننده و مصرف کننده از دیرباز وجود داشته است. تقاضای بیشتر بازار، افزایش تمایل اقتصادی به تولید و افزایش فاصله بین تولید کننده و مصرف کننده، تدوین روش های اجرایی و اعمال کنترل های بیشتر و همچنین صدور گواهی های مربوط را ایجاب می کند.

یکی از مراحل اصلی گواهی، بازرسی سیستم مدیریت ارگانیک است. صدور گواهی برای تولید کننده بر اساس گزارش سالانه فعالیت های کشاورزی و همکاری عامل^۲ با سازمان بازرسی کننده انجام می شود. در سطح فرایند نیز استانداردهائی تدوین می شود و بر پایه آن شرایط واحد تولیدی بازرسی و تأیید می شود. در مواردی که سازمان گواهی کننده متعهد به انجام فرایند بازرسی می شود، عملکرد بازرسی و گواهی باید به طور کامل از هم جدا باشد. به منظور حفظ استقلال و حسن اجرای استاندارد، سازمان های گواهی کننده که روش اجرایی تولید کننده را تأیید می کنند نباید به واحد تولید کننده وابستگی اقتصادی داشته باشد.

به غیر از مقدار اندکی از محصولات کشاورزی که به طور مستقیم توسط کشاورز به مصرف کننده عرضه می می شود، بیشتر فراورده ها از راه های تجاری مختلف به دست مصرف کننده می رسند. برای کاهش تقلب در بازار، اقدامات خاصی لازم است تا از ممیزی موثر کل فرایند و تجارت اطمینان حاصل شود. بنابر این نظارت بر فرایند تولید به جای کنترل محصول نهائی مستلزم رفتار مسئولانه تمام گروه های مرتبط است.

با یادآوری این که سیستم های تولید ارگانیک همچنان در حال تکمیل است و تدوین استاندارد ها مطابق با این راهنما ادامه دارد، در راستای اهداف این راهنما، کمیته برچسب گذاری کدکس مواد غذائی (CCFL)^۳ باید این راهنما را به طور منظم بررسی کند و هر چهار سال یکبار یا در صورت لزوم هر دو سال یکبار، فهرست های موجود در پیوست الف و ب را با هدف منظور کردن آخرین تغییرات، تجدید نظر کرده و پیشنهادات را به دبیرخانه کمیسیون کدکس غذائی^۴ ارسال کند.

^۱ -Soil fertilizing and conditioning

^۲ -Operator

^۳ -Codex Committee on Food labelling

^۴ -Codex Alimentarius Commission

راهنمای تولید، فراوری، برچسب گذاری و بازاریابی مواد غذایی ارگانیک

۱ هدف و دامنه کاربرد

هدف از تدوین این راهنما تعیین الزامات مربوط به تولید، فراوری، برچسب گذاری و بازاریابی مواد غذایی تولید شده به روش ارگانیک می باشد.

این راهنما برای فراورده های زیر که دارای برچسب « مواد غذایی ارگانیک یا زیستی » می باشد، کاربرد دارد:

الف - گیاهان یا محصولات گیاهی، دام و فراورده های دامی فراوری نشده؛

ب- محصولات گیاهی و دامی فراوری شده حاصل از فراورده های بند الف برای مصارف انسان و خوراک دام.

این راهنما برای تمام مواد و یا محصولاتی که از طریق دست ورزی ژنتیکی^۱ و/یا ارگانیسم های تراریخته^۲ تولید شده اند، (به دلیل عدم مطابقت با اصول تولید مواد غذایی ارگانیک) کاربرد ندارد.

یادآوری ۱- چنانچه روی برچسب محصول یا در ادعاهای موجود درآگهی و مستندات تجاری، برای روش تولید واژه های « ارگانیک »، «بیودینامیک^۳»، « بیولوژیکی »، « اکولوژیکی » یا کلمات مشابه شامل علائم و کلمات اختصاری^۴ به کار رود، به روش تولید ارگانیک اشاره شده است و به خریدار اظهار می کند که محصول یا مواد تشکیل دهنده آن مطابق با روش های تولید ارگانیک حاصل شده است.

یادآوری ۲- این راهنما بدون تحت تاثیر قرار دادن مقررات سایر استانداردهای مواد غذایی برای تولید، آماده سازی، بازاریابی، برچسب گذاری و بازرسی محصولات ارگانیک به کار می رود.

۲ مراجع الزامی

مدارک الزامی زیر حاوی مقرراتی است که در متن این استاندارد ملی به آن ها ارجاع داده شده است. بدین ترتیب آن مقررات جزئی از این استاندارد ملی ایران محسوب می شود.

در صورتی که به مدرکی با ذکر تاریخ انتشار ارجاع داده شده باشد ، اصلاحیه ها و تجدید نظر های بعدی آن مورد نظر این استاندارد ملی ایران نیست. در مورد مدارکی که بدون ذکر تاریخ انتشار به آن ها ارجاع داده شده است ، همواره آخرین تجدید نظر و اصلاحیه های بعدی آن ها مورد نظر است.

استفاده از مراجع زیر برای این استاندارد الزامی است :

^۱ -Genetically engineered

^۲ -Modified organism

^۳ -Biodynamic

^۴ -Diminutives

- ۱-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۹۴۹۲: سال ۱۳۸۶، کشاورزی ارگانیک (زیستی) - واژه نامه
- ۲-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۴۴۷۰: سال ۱۳۷۷، برچسب گذاری مواد غذایی از پیش بسته بندی شده
- ۳-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۹۵۰: سال ۱۳۸۳، نگهدارنده های مجاز خوراکی

2-4 CAC/GL 20: 1995 , Principles for food import and export certification and inspection

2-5 CAC /CX 192: 1995 , General standard for food additives

2-6 CAC /GL 25: 1995 , Guidelines for the exchange of information between countries on rejection of imported foods

2-7 CAC / GL 29: 1987, General requirements for natural flavourings

۳ اصطلاحات و تعاریف

در این استاندارد علاوه بر اصطلاحات و تعاریف تعیین شده در استاندارد ملی ایران شماره ۹۴۹۲: سال ۱۳۸۶، اصطلاحات و تعاریف زیر نیز به کار می رود:

۱-۳

محصول کشاورزی^۱ و/یا محصول با منشاء کشاورزی^۲

هر فراورده یا محصول، خام یا فراوری شده (به استثنای آب، نمک و مواد افزودنی) که برای مصرف انسان یا خوراک دام به به بازار عرضه می شود.

۲-۳

ممیزی

بررسی مستقل، نظام مند و عملکردی برای تعیین این که فعالیتها و نتایج مربوط تا چه حد با اهداف از پیش تعیین شده منطبق است.

۳-۳

گواهی

^۱ -Agricultural product

^۲ -Product of agricultural origin

روش اجرایی است که بر اساس آن، نهادهای رسمی گواهی‌کننده یا نهادهای تعیین شده رسمی، مطابقت مواد غذایی یا سیستم های کنترل مواد غذایی با الزامات استاندارد را به صورت مکتوب یا معادل آن تضمین می کنند. گواهی مواد غذایی بر اساس دامنه‌ای از فعالیت‌های بازرسی، شامل بازرسی پیوسته از محل، بررسی سیستم های تضمین کیفیت و آزمون فراورده نهایی می باشد.

۴-۳

نهاد یا سازمان گواهی‌کننده^۱

نهاد یا سازمانی است که مسئول تصدیق مطابقت فراورده های عرضه شده یا برچسب گذاری شده تحت عنوان « ارگانیک » با الزامات این راهنما تولید، فراوری، آماده و یا وارد شده است.

۵-۳

مرجع ذیصلاح^۲

سازمان رسمی دولتی است که دارای اختیار قانونی می باشد.

۶-۳

روش های دست ورزی ژنتیکی

شامل روش های DNA نو ترکیب، امتزاج سلولی^۳، خُرد تزریق^۴، کلان تزریق^۵، پوشش گذاری^۶، حذف ژن و دو برابر سازی می باشد ولی محدود به آنها نیست.

موجوداتی که با روش‌هایی مانند جفت‌شدگی^۷، ترارسانی^۸ و دورگه سازی^۹ به دست آمده‌اند، از موجودات دست ورزی شده ژنتیکی محسوب نمی‌شوند

۷-۳

ارگانسیم های تراریخته و / یا دست ورزی شده ژنتیکی

¹ -Certification body
² -Competent authority
³ -Cell fusion
⁴ -Micro injection
⁵ -Macro injection
⁶ -Encapsulation
⁷ -Conjugation
⁸ -Transduction
⁹ -Hybridization

موجوداتی هستند که طی روش های تولید، مواد ژنتیکی آنها به گونه ای تغییر می یابد که در حالت طبیعی با آمیزش و/ یا نوترکیبی طبیعی حاصل نمی شود.

۸-۳

مواد تشکیل دهنده^۱

موادی که در تولید و آماده سازی یک غذا به کار می روند و به شکل اولیه یا تغییر یافته در فرآورده نهایی وجود دارند مانند افزودنی های غذایی .

۹-۳

بازرسی

سیستم های کنترل مواد غذایی، مواد خام، فراوری و توزیع است و شامل آزمون های محصول در حین تولید و محصول نهایی می باشد که هدف آن تصدیق^۲ انطباق آن ها با استانداردهای مربوط است. برای مواد غذایی ارگانیک، بازرسی شامل بررسی سیستم های تولید و فراوری می باشد.

۱۰-۳

برچسب گذاری

هر نشانه نوشتاری، چاپی یا تصویری که روی برچسب کالا، همراه آن و یا در آن به کار رود و در آن، هدف از عرضه، فروش و تاریخ سپری شدن زمان مصرف فراورده تعیین شده باشد.

۱۱-۳

دام

هر حیوان اهلی یا اهلی شده، مانند انواع گاو (شامل گاومیش و گاو میش کوهان دار)، گوسفند، خوک، بز، اسب، ماکیان (طیور) و زنبور عسل که برای تولید مواد غذایی پرورش می یابند. دام شامل حیوانات وحشی حاصل از شکار یا ماهیگیری نمی باشد.

۱۲-۳

بازاریابی^۳

عرضه، نمایش و ارائه برای فروش، فروش، تحویل یا ورود فراورده به بازار به هر شکل دیگر می باشد.

۱۳-۳

تائید صلاحیت رسمی^۴

^۱ -Ingredients

^۲ -Verification

^۳ -Marketing

^۴ -Official accreditation systems

روش اجرایی است که طی آن، یک نهاد دولتی مجوزی رسمی را مبنی بر توانایی یک سازمان بازرسی و/یا گواهی برای بازرسی یا گواهی صادر می‌کند. در کشاورزی ارگانیک، مرجع ذیصلاح می‌تواند عملیات تأیید صلاحیت را به یک سازمان خصوصی واگذار کند.

۱۴-۳

سیستم های رسمی بازرسی^۱ و/یا سیستم های رسمی گواهی^۲

سیستم هایی که به طور رسمی توسط یک نهاد دولتی قانون گذار برای بازرسی یا گواهی تأیید شده اند.

یادآوری - در برخی از موارد سیستم گواهی دهنده ممکن است با سیستمی که بازرسی را انجام می دهد یکسان باشد. بنابراین در مواردی که این سیستم ها هم ردیف هستند، واژه های «بازرسی و گواهی» به کار می رود.

۱۵-۳

عامل

فردی است که تولید، آماده سازی، فروش یا واردات محصولات ارگانیک را انجام می دهد.

۱۶-۳

فراورده های حفظ نباتات^۳

موادی که برای پیش گیری، از بین بردن، جذب، دفع یا کنترل آفات (شامل عوامل بیماری زای گیاهی یا جانوری) طی مراحل تولید، انبارش، حمل و نقل، توزیع و فراوری مواد غذایی، فراورده های کشاورزی یا خوراک دام به کار می روند.

۱۷-۳

آماده سازی

عملیات ذبح، فراوری، حفظ و بسته بندی فراورده های کشاورزی و نیز تغییراتی است که برای برچسب گذاری بر اساس روش تولید ارگانیک انجام می شود.

^۱ -Officially recognized inspection systems

^۲ -Officially recognized certification systems

^۳ -Plants protection products

۱۸-۳

مواد کمک فرایند^۱

موادی که در فراوری یک ماده خام برای دستیابی به یک هدف فناوری خاص و نه به عنوان مواد تشکیل دهنده اصلی، استفاده می شوند.

۱۹-۳

تولید

عملیاتی برای تولید محصولات کشاورزی در مزرعه است که شامل بسته بندی اولیه و برچسب گذاری محصول نیز می باشد.

۲۰-۳

مواد نگهدارنده

موادی که پس از افزودن به مواد غذایی، از بروز تغییرات نامطلوب و فساد آن ها بوسیله میکروارگانیسم ها پیشگیری می کنند و باعث افزایش زمان ماندگاری مواد غذایی می شوند.

۲۱-۳

سیستم شماره گذاری بین المللی (INS)^۲

روشی است که در آن برای شناسائی و معرفی انواع مواد افزودنی در ترکیبات مواد غذایی، شماره شناسائی خاصی تعیین شده است. در این سیستم به جای کاربرد نام ویژه هر ماده افزودنی که غالباً دارای ترکیبات شیمیائی پیچیده ای می باشد، شماره خاصی به کار برده می شود.

۲۲-۳

سیستم طبقه بندی مواد غذایی (FCS)^۳

ابزاری برای تعیین کاربرد مواد افزودنی در گروه های مختلف مواد غذایی می باشد. این سیستم با اختصاص شماره خاص به هریک از گروه های غذایی به منظور تسهیل گزارش کاربرد افزودنی های غذایی در استانداردهای مواد غذایی به کار می رود.

^۱ -Processing aid

^۲ -International Numbering System

^۳ -Food Category System

داروهای دامی

موادی که به منظور درمان، پیشگیری، تشخیص یا تغییر عملکردها یا رفتارهای فیزیولوژیکی حیوانات مولد مواد غذائی (مانند حیواناتی که شیر یا گوشت تولید می کنند، طیور، ماهی یا زنبور) به کار می روند.

بهر^۱

مقدار معینی از محصول است که در یک زمان معین و با یک شناسه مشخص تولید می شود.

۴ مواد غذائی ارگانیک

۱-۴ در برچسب مواد غذائی باید فقط در صورتی به روش های تولید ارگانیک یا زیستی اشاره شود که با کاربرد عملیات مدیریتی برای دستیابی به بهره وری پایدار^۲، کنترل علف های هرز، آفات و بیماری ها از طریق ترکیب مختلفی از اشکال حیات وابسته به یکدیگر، بازیافت بقایای گیاهی و حیوانی، انتخاب و تناوب^۳ کشت، مدیریت آب، خاک ورزی^۴ و کشت از مزرعه ارگانیک حاصل شده باشد. افزایش حاصلخیزی خاک بوسیله سیستمی به منظور بهینه سازی و فعالیت های بیولوژیکی خاک و با هدف افزایش ماهیت فیزیکی و معدنی خاک، برای ایجاد ذخایر مواد مغذی متعادل (برای زندگی گیاهی و حیوانی) و همچنین حفظ منابع خاک می باشد. به عنوان بخش ضروری استراتژی حاصلخیزی خاک، تولید پایدار^۵ باید با چرخه مواد مغذی مورد نیاز گیاه همراه باشد.

۲-۴ مدیریت آفات و بیماری ها از طریق ارتباط متعادل بین شکارگر و آفت، افزایش جمعیت حشرات مفید، کنترل بیولوژیکی و زراعی، حذف مکانیکی آفات و قسمت های آلوده^۶ گیاه، برقرار می شود.

۳-۴ اساس پرورش دام به روش ارگانیک، توسعه ارتباط مناسب بین زمین، گیاه و دام، با در نظر گرفتن نیازهای رفتاری و فیزیولوژیکی دام است. تولید دام ارگانیک با کاربرد خوراک دام با کیفیت مناسب و تولید شده به روش ارگانیک، میزان ذخیره سازی مناسب، ایجاد سیستم پرورش دام متناسب با نیازهای رفتاری، عملیات مدیریت حیوانات (که باعث کاهش استرس و بهبود وضعیت سلامت و آسایش حیوان می شود)،

¹ -Lot

² -Sustainable productivity

³ -Rotation

⁴ -Tillage

⁵ -Sustainable

⁶ -Affected

پیشگیری از بیماری ها و عدم کاربرد داروهای دامی و مواد شیمیائی (مورد استفاده در شیوه های درمانی رایج شامل آنتی بیوتیک ها) امکان پذیر است.

۵ الزامات برچسب گذاری و ادعا ها

۵-۱ کلیات

۵-۱-۱-۱- برچسب گذاری محصولات ارگانیک باید مطابق با استاندارد ملی ایران به شماره ۴۴۷۰ انجام شود.
۵-۱-۱-۲ در برچسب گذاری و ادعاهای مربوط به محصولات کشاورزی و دامی فراوری نشده (بند ۱- الف) فقط در موارد زیر باید به روش های تولید ارگانیک ارجاع داده شود:

الف- در برچسب، روش تولید کشاورزی و نام فراورده مورد نظر به وضوح مشخص باشد؛
ب- فراورده مطابق با الزامات بندهای ۶ و ۱۰ این راهنما تولید شده و یا مطابق با اصول بند ۹ این راهنما وارد کشور شده باشد؛
پ- فراورده بوسیله عاملی که مطابق با بند ۸ این راهنما مورد بازرسی منظم قرار گرفته، تولید یا وارد شده است؛

ت- در برچسب گذاری، نام و/یا شماره شناسه بازرسی رسمی یا سازمان گواهی کننده به عاملی که تولید یا آخرین فرایند را انجام داده است، تعیین شده باشد.

۵-۱-۳ در برچسب گذاری و ادعای های مربوط به رعایت شیوه تولید ارگانیک محصولات کشاورزی و دامی فراوری شده (بند ۱- ب) فقط در موارد زیر باید به روش های تولید ارگانیک ارجاع داده شود:

الف - در برچسب، روش تولید کشاورزی و نام فراورده مورد نظر به وضوح مشخص باشد؛
ب- کلیه ترکیبات یا مواد تشکیل دهنده با منشاء کشاورزی مطابق با الزامات بندهای ۶ و ۱۰ این راهنما تولید شده و یا مطابق با اصول بند ۹ این راهنما وارد کشور شده باشد؛

پ- فراورده نباید دارای هیچ ترکیبی با منشاء غیر کشاورزی به جز مواد تعیین شده در جدول ۱ پیوست ب باشد؛

ت- - هریک از ترکیبات یا مواد تشکیل دهنده نباید از منشاء ارگانیک و غیر ارگانیک بدست آمده باشد؛

ث- در آماده سازی فراورده و یا مواد تشکیل دهنده آن نباید از پرتو های یون ساز یا سایر مواد، به جز مواد تعیین شده در پیوست ب استفاده کرد؛

ج- فراورده بوسیله عاملی که مطابق با بند ۸ این راهنما مورد بازرسی منظم قرار گرفته، تولید یا وارد شده است؛

چ- در برچسب گذاری، نام و/یا شماره شناسه بازرسی رسمی یا سازمان گواهی کننده به عاملی که تولید یا آخرین فرایند را انجام داده است، تعیین شده باشد.

۴-۱-۵ در صورت انحراف از بند ۳-۱-۵ و عدم رعایت آن، برای آماده سازی فراورده های بند ۱-ب می توان از مواد خاص با منشاء کشاورزی (که الزامات آن بند را برآورده نکند)، با حداکثر میزان مجاز ۵٪ m/m (نسبت جرمی) از کل ترکیبات در محصول نهائی (به غیر از نمک و آب)، استفاده کرد. در صورت ناکافی بودن یا در دسترس نبودن چنین ترکیباتی با منشاء کشاورزی، محصول باید مطابق با الزامات بند ۶ این راهنما آماده سازی شود.

۵-۱-۵ برای واردات محصولات بند ۱-ب موارد زیر باید در نظر گرفته شود:

الف- تدوین مقررات برچسب گذاری ویژه برای محصولاتی که مواد تشکیل دهنده آن حاوی کمتر از ۹۵٪ از مواد کشاورزی است؛

ب- محاسبه درصد در بندهای ۴-۱-۵ (۵٪) و ۵-۱-۵ الف (۹۵٪)، بر اساس مواد تشکیل دهنده با منشاء کشاورزی (به جای تمام مواد تشکیل دهنده) به غیر از آب و نمک؛

پ- عرضه محصولات حاوی بیش از یک ماده تشکیل دهنده با منشاء کشاورزی، با برچسب «در حال تبدیل یا گذار به ارگانیک».

۶-۱-۵ در تدوین مقررات برچسب گذاری محصولات دارای کمتر از ۹۵٪ مواد ارگانیک، به ویژه برای محصولاتی که حاوی ۹۵٪ و ۷۰٪ مواد ارگانیک است، در فهرست^۱ مواد تشکیل دهنده موارد زیر باید در نظر گرفته شود:

الف- درصد تقریبی کل مواد تشکیل دهنده شامل مواد افزودنی (به غیر از نمک و آب)، باید تعیین شود؛

ب- مواد تشکیل دهنده باید به ترتیب نزولی بر اساس وزن/ وزن درج شود؛

پ- نشانه ها باید با حروف یک رنگ و دارای شیوه و اندازه مشابه با سایر نشانه های فهرست مواد تشکیل دهنده درج شود.

۵-۲ برچسب گذاری محصولات در دوره تبدیل یا گذار به ارگانیک

در مرحله تغییر به روش های تولید ارگانیک، فقط در صورتی که ۱۲ ماه از کاربرد شیوه های تولید ارگانیک گذشته باشد و شرایط زیر را داشته باشد به صورت «در حال تبدیل به ارگانیک» برچسب گذاری شود:

الف- الزامات بندهای ۲-۱-۵ و ۳-۱-۵ به طور کامل اجرا شده باشد؛

ب- در مورد تفاوت محصولات بدست آمده از مزرعه و یا بخشی از مزرعه که به طور کامل دوره تبدیل یا گذار را طی کرده اند، نشانه هایی که به مرحله تبدیل یا گذار اشاره می کند، نباید سبب گمراهی خریدار شود؛

^۱ -Panel

پ- در این نشانه ها باید از عبارت هائی مانند « در حال تبدیل به ارگانیک » یا عبارت های مشابه و قابل قبول مرجع ذیصلاح کشور استفاده شود. این عبارات نباید از نظر رنگ، اندازه و سبک حروف برجسته تر از سایر توصیفات فروش محصول باشد؛

ت- مواد غذایی که از یک ماده تشکیل شده اند را می توان در فهرست اصلی به صورت « در حال تبدیل به ارگانیک » برجسب گذاری کرد؛

ث- در برجسب گذاری باید نام و/یا شماره شناسه سازمان گواهی کننده رسمی یا مرجع ذیصلاح (برای عاملی که آخرین آماده سازی را انجام داده است) تعیین شود.

۵-۳ برجسب گذاری محموله های فله

برجسب گذاری محموله های فله باید مطابق با الزامات بند ۸-۲-۲-۹ این استاندارد باشد.

۶ الزامات تولید و آماده سازی

۶-۱ برای تولید به روش ارگانیک باید:

الف- حداقل الزامات و اصول کلی تولید محصولات ارگانیک مطابق با بند ۱۰ این راهنما رعایت شود؛

ب- در مواردی که بند الف قابل اجرا نیست، می توان به عنوان فراورده های حفظ نباتات، کودها و بهسازی های خاک، از مواد جدول ۱ و ۲ پیوست الف یا سایر مواد تائید شده مطابق با معیارهای بند ۷ این راهنما (تا اندازه ای که کاربرد مشابه آن در کشاورزی با مقررات ملی مطابقت داشته باشد) استفاده کرد.

۶-۲ برای فراوری و آماده سازی محصولات به روش ارگانیک باید:

الف- حداقل الزامات فرایند و آماده سازی مطابق با بند ۱۰ این راهنما رعایت شود؛

ب- از مواد افزودنی و کمک فرایند مطابق با جدول های ۱ و ۲ پیوست ب و یا سایر مواد تائید شده مطابق با معیارهای بند ۷ این راهنما استفاده کرد، مشروط بر آن که در الزامات ملی مربوط به آماده سازی محصولات کشاورزی مطابق با عملیات خوب تولید^۱، کاربرد آن مجاز باشد.

۶-۳ نگهداری و حمل و نقل محصولات ارگانیک باید مطابق با الزامات بند ۱۰ این راهنما باشد.

^۱ -Good Manufacturing Practices

۴-۶ در صورت عدم رعایت مقررات بند ۶-۱ الف و ۶-۲ الف، مراجع ذیصلاح می توانند با توجه به معیار های تعیین شده در بند ۱۰، برای بهبود تدریجی عملیات کشاورزی ارگانیک، مقررات جزئی بیشتری را مانند انحراف برای دوره های اجرا^۱ در نظر بگیرند.

۷ مواد مجاز در محصولات ارگانیک

۷-۱ الزامات و معیار ها

۷-۱-۱ برای تعیین فهرست مواد مجاز، باید معیارهایی در نظر گرفته شود. کاربرد این معیارها برای ارزیابی مواد جدید به منظور استفاده در تولید مواد غذائی ارگانیک، باید با در نظر گرفتن مقررات قانونی باشد. در فرایند ارزیابی مواد برای قرار دادن آن در فهرست مواد مجاز، تمام گروه های ذینفع باید فرصت اظهار نظر داشته باشند.

۷-۱-۲ پیشنهاد مواد جدید برای تغییر پیوست های الف و ب باید معیار های کلی زیر را داشته باشد:

الف- با اصول تولید غذا های ارگانیک مطابق با این راهنما مطابقت داشته باشد؛

ب- از مواد ضروری و لازم استفاده شود؛

پ- تولید، کاربرد و دفع مواد، اثرات مضر بر محیط زیست نداشته باشند؛

ت- بر سلامتی انسان یا حیوان و کیفیت زندگی، کمترین اثر منفی را داشته باشد؛

ث- مواد جایگزین تأیید شده به مقدار کافی و با کیفیت مناسب در دسترس نباشد.

۷-۱-۳ برای حفظ تمامیت مراحل تولید ارگانیک، معیارهای بند ۷-۱-۲ باید ارزیابی شود.

۷-۱-۳-۱ در صورتی که کاربرد مواد جدید برای حاصلخیزی و بهسازی خاک باشد، در فرایند ارزیابی، معیارهای زیر باید در نظر گرفته شود:

الف- برای حاصلخیزی خاک و حفظ آن و یا اجرای الزامات تغذیه ای خاص محصولات، یا بهسازیهای خاص خاک و اهداف تناوب^۲ (که با عملیات بند ۱۰ حاصل نشود) ضروری باشد؛

ب- این مواد بهتر است منشاء گیاهی، حیوانی، میکروبی یا معدنی داشته و ممکن است تحت فرایند های فیزیکی (مانند روش های مکانیکی یا حرارتی)، آنزیمی و میکروبی (مانند کمپوست و تخمیر) قرار گرفته

^۱ -Implementation periods

^۲ -Rotation

باشند. در صورت موثر نبودن فرایند های فوق و فقط برای استخراج حامل ها^۱ و پیونددهنده ها^۲، فرایندهای شیمیائی نیز ممکن است در نظر گرفته شود؛

پ- استفاده از این ترکیبات نباید اثر سوء روی تعادل اکوسیستم خاک یا ویژگی های فیزیکی خاک و کیفیت آب و هوا داشته باشد؛

ت- استفاده از آنها ممکن است به شرایط، مناطق و محصولات خاص محدود شود.

۷-۱-۳-۲ در صورتی که کاربرد مواد جدید برای کنترل بیماری های گیاهی یا آفات و علف ها باشد، در فرایند ارزیابی، معیارهای زیر باید در نظر گرفته شود:

الف- چنانچه برای کنترل ارگانیزم های مضر یا یک بیماری خاص ضروری باشد و سایر روش های فیزیکی و بیولوژیکی جایگزین یا اصلاح گیاه و یا عملیات مدیریتی اثر بخش در دسترس نباشد، کاربرد آن ها نباید اثرات بالقوه مضر روی محیط زیست، اکولوژی (به ویژه ارگانیزم های غیر هدف) و همچنین سلامت مصرف کننده، دام و زنبور داشته باشد؛

ب- این ترکیبات بهتر است منشاء گیاهی، حیوانی، میکروبی یا معدنی داشته باشد و ممکن است تحت فرایند های فیزیکی (مانند روش های مکانیکی یا حرارتی)، آنزیمی و میکروبی (مانند کمپوست و هضم) قرار گرفته باشد؛

پ- چنانچه این محصولات، در شرایط استثنائی، در تله ها و پخش کننده هائی مانند فرومون ها^۳ (که به روش های شیمیائی ساخته می شوند) به کار برده شوند و در مقادیر کافی در شکل طبیعی خودشان در دسترس نباشند به شرطی که نحوه کاربرد آن ها به طور مستقیم یا غیر مستقیم باعث وجود باقیمانده در قسمت های خوراکی محصول نشود، می توان آن ها را برای افزودن به فهرست مواد مجاز در نظر گرفت؛

ت- استفاده از این ترکیبات ممکن است محدود به شرایط، مناطق یا محصول خاص شود.

۷-۱-۳-۳ چنانچه این ترکیبات به عنوان کمک فرایند در آماده سازی و نگهداری^۴ مواد غذائی به کار رود، در فرایند ارزیابی، معیارهای زیر باید در نظر گرفته شود:

الف- این مواد فقط در صورتی استفاده می شوند که بدون کاربرد آنها تولید و یا نگهداری مواد غذائی امکان پذیر نباشد مانند مواد افزودنی و مواد کمک فرایند؛

ب- در مواردی که فناوری های جایگزین که الزامات این راهنما را تامین کند، وجود نداشته باشد؛

پ- این مواد در طبیعت یافت شوند و ممکن است تحت فرایندهای فیزیکی و مکانیکی (مانند استخراج و رسوب)، فرایند های بیولوژیکی، آنزیمی و فرایند های میکروبی (مانند تخمیر) قرار گرفته باشند،

¹ -Carriers

² -Binders

³ -Pheromones

⁴ -Preserve

ت- چنانچه مواد فوق با چنین روش ها و فناوری هائی به اندازه کافی در دسترس نباشند، در شرایط خاص ممکن است مواد تهیه شده به روش شیمیائی برای ورود به فهرست مواد مجاز، در نظر گرفته شوند؛

ث- کاربرد مواد فوق، صحت یا اعتبار فراورده را حفظ کند؛

ج- مصرف کننده در ارتباط با ماهیت مواد و کیفیت فراورده، گمراه نشود؛

چ- کاربرد مواد افزودنی و کمک فرایند باعث کاهش کیفیت کلی محصول نشود.

۷-۲ ماهیت باز بودن فهرست مواد مجاز

با توجه به هدف اولیه تهیه فهرست مواد مجاز، این فهرست نهائی نمی باشد و می توان به طور مستمر موادی را به آن اضافه یا از آن حذف کرد. در صورت پیشنهاد برای افزودن و یا حذف یک ماده در پیوست های الف و ب این راهنما، شرح دقیق ماده و شرایط کاربرد مورد نظر باید مطابق با الزامات بند ۷-۱ ارائه شود.

۸ سیستم های بازرسی و/یا گواهی

۸-۱ کلیات

۸-۱-۱ برای تصدیق برچسب گذاری ادعای تولید مواد غذائی به روش ارگانیک، سیستم های رسمی بازرسی و/یا گواهی مواد غذائی ارگانیک به کار برده می شود. ایجاد این سیستم ها باید با در نظر گرفتن اصول گواهی و بازرسی واردات و صادرات مواد غذائی مطابق با استاندارد CAC/GL 20:1995 باشد. این استاندارد برای طراحی، مدیریت، ارزیابی و تأیید صلاحیت سیستم های بازرسی و/یا گواهی، صادرات و واردات مواد غذائی کاربرد دارد.

۸-۱-۲ مرجع ذیصلاح باید سیستم بازرسی را مستقر کند و در راستای اهداف آن، یک یا چند نهاد یا سازمان رسمی بازرسی و/یا گواهی (یا مسئولین منصوب شده از طرف آن ها)، بازرسی را انجام دهند.

۸-۱-۳ سیستم های رسمی بازرسی و/یا گواهی باید حداقل شامل معیارها و سایر موارد احتیاطی مطابق با بند ۸-۲ باشد.

۸-۱-۴ برای کاربرد سیستم بازرسی که بوسیله سازمان رسمی گواهی کننده به کار می رود، مرجع ذیصلاح که مسئول تأیید و نظارت بر چنین سازمان هائی می باشد باید تعیین شود. مرجع ذیصلاح می تواند ضمن حفظ مسئولیت تصمیم گیری و اقدام، ارزیابی و نظارت بر سازمان های گواهی و بازرسی خصوصی را به یک موسسه ثالث دولتی یا خصوصی به عنوان « منصوب مرجع ذیصلاح » تفویض کند. پس از منصوب شدن و در صورت تفویض اختیار، چنین موسساتی مجاز به ارائه خدمات بازرسی و صدور گواهی نیستند.

در مواردی که کشور صادر کننده فاقد برنامه ملی و مرجع ذیصلاح تعیین شده باشد، کشور وارد کننده می تواند یک سازمان تأیید صلاحیت ثالث را مشخص کند.

۸-۱-۵ برای ارزیابی و تأیید سازمان رسمی گواهی کننده توسط مرجع ذیصلاح یا منصوب او، نکات زیر باید در نظر گرفته شود:

الف- روش اجرائی بازرسی و/یا گواهی که باید رعایت شود، شامل شرح تفضیلی معیارهای بازرسی و موارد احتیاطی سازمان مورد بازرسی باشد؛

ب- در موارد نقض مقررات و یا تخلف، جریمه در نظر گرفته شود؛

پ- موسسه متقاضی از منابع مناسب مانند کارکنان دارای صلاحیت، تجربه بازرسی و قابل اعتماد و همچنین تسهیلات فنی و اداری استفاده کند؛

ت- موسسه متقاضی در برابر عاملی که بازرسی می شود، بیطرف^۱ باشد .

۸-۱-۶ مرجع ذیصلاح و یا منصوب او باید:

الف- اطمینان حاصل کند که سازمان گواهی کننده، بازرسی را با رعایت اصل بیطرفی انجام می دهد؛

ب- اثر بخشی^۲ و کارائی بازرسی را تصدیق کند؛

پ - در موارد تخلف یا نقض مقررات، اخطار قانونی داده و جریمه در نظر گرفته شود؛

ث- در صورتی عدم رعایت الزامات بندهای ۸-۱-۷ و ۸-۱-۸ و سایر الزامات بند ۸-۵ مجوز سازمان گواهی کننده را لغو کند.

۸-۱-۷ نهاد یا سازمان رسمی بازرسی و/یا گواهی باید:

الف- از بکارگیری حداقل الزامات و معیار های بازرسی مطابق با بند ۸-۲، اطمینان حاصل کند؛

ب- اطلاعات محرمانه و بدست آمده از فعالیت های گواهی و بازرسی را برای افرادی به غیر از افراد مسئول واحد مربوط و مراجع ذیصلاح افشا نکند؛

پ- برای ممیزی، به مرجع ذیصلاح و یا منصوب او اجازه دسترسی به سایر دفاتر و تسهیلات را بدهد و برای ممیزی تصادفی^۳ از عامل، به تسهیلات آن ها و اطلاعاتی که از نظر مرجع ذیصلاح و یا منصوب او برای اجرای الزامات مطابق این راهنما لازم است، دسترسی داشته باشند؛

ت- فهرست واحدهای مورد بازرسی و همچنین مجموعه فعالیت های خود را به طور دقیق و خلاصه در قالب گزارش های منظم سالانه به مرجع ذیصلاح یا منصوب او ارائه کند؛

ث - در صورت وجود نقص یا تخلف در اجرای اصول و مقررات بند های ۵، ۶ و ۱۰ این راهنما، نشان یا علامت تولید ارگانیک را که به محصول تعلق گرفته است از کل بهر محصول دارای نقص حذف کنند؛

¹ -Objectivity

² -Effectiveness

³ -Random audit

ج- در صورت مشاهده تخلف^۱ آشکار و یا تخلفی با اثرات دراز مدت، فروش یا مبادله فرآورده هائی با برچسب «تولید شده به روش ارگانیک» را برای مدت موافقت شده با مرجع ذیصلاح و یا منسوب او ممنوع کند.

۸-۱-۸ در مواردی که مراجع ذیصلاح، نقص یا تخلفی را در کاربرد این راهنما مشاهده کنند، برای عدم پذیرش مواد غذایی وارداتی می توان از سایر استانداردهای کدکس مانند CAC/GL 25:1995 استفاده کرد.

۸-۲ حداقل الزامات بازرسی در سیستم بازرسی و/ یا گواهی

۸-۲-۱ کلیات

برای تصدیق مطابقت فرآورده با الزامات بند ۵ این راهنما، در کل زنجیره غذایی، اقدامات بازرسی باید مطابق با عملیات موافقت شده بین المللی باشد. برای این منظور، سازمان های گواهی کننده رسمی یا مراجع ذیصلاح باید خط مشی ها و روش های اجرایی را مطابق با این راهنما تعیین کنند.

دسترسی سازمان بازرسی کننده به تمام سوابق مکتوب یا مستند و همچنین تشکیلات تحت برنامه بازرسی، ضروری است. عامل تحت بازرسی نیز باید به مراجع ذیصلاح دسترسی داشته باشد و اطلاعات لازم را برای اهداف ممیزی شخص ثالث^۲ فراهم کند.

۸-۲-۲ واحد های تولید

۸-۲-۲-۱ تولید مطابق با این راهنما باید در واحد هائی انجام شود که کرت ها، مناطق تولید، ساختمان مزرعه و تسهیلات انبارش محصول و دام کاملاً جدا از واحدهائی باشد که مطابق با این راهنما تولید نمی کنند. کارگاه های آماده سازی و یا بسته بندی که فعالیت آن محدود به آماده سازی و بسته بندی محصولات کشاورزی همان محل است نیز ممکن است بخشی از این واحدها باشد.

۸-۲-۲-۲ در صورت انجام بازرسی اولیه، عامل و سازمان گواهی کننده رسمی باید سندی را که شامل موارد زیر است تنظیم و امضاء کنند:

الف- شرح کامل واحد و یا مناطق جمع آوری، که محل تولید، انبار، کرت و در صورت کاربرد محل های مربوط به عملیات آماده سازی و یا بسته بندی را نشان دهد؛

ب- در مورد جمع آوری گیاهان خودرو، ضمانت (تعهد) شخص ثالث، مبنی بر این که تولید کننده اطمینان می دهد که معیار های بند ۱۰-۱ برآورده شده است؛

پ- اقدامات عملی انجام شده در واحد تولید به منظور حصول اطمینان از مطابقت آن با این راهنما؛

^۱ -Infringement

^۲ -Third party inspection

ت- تاریخ آخرین استفاده از کرت ها و یا مناطق جمع آوری مربوط به فراورده که استفاده از آن ها مطابق با بند ۶ و ۱۰ این راهنما نیست؛

ث- به منظور پذیرش، تعهد عامل مبنی بر انجام عملیات مطابق با بند های ۵، ۶ و ۱۰ این راهنما و در موارد تخلف، انجام اقدامات مطابق با بند ۸ این راهنما.

۸-۲-۲-۳ هر سال پیش از تاریخ تعیین شده بوسیله سازمان گواهی کننده یا مرجع ذیصلاح، عامل باید برنامه تولید محصولات کشاورزی و دامی را با تقسیم بندی به کرت ها، دسته پرندگان، گله و کندو به اطلاع سازمان گواهی کننده رسمی برساند.

۸-۲-۲-۴ برای امکان ردیابی^۱ توسط سازمان گواهی کننده رسمی، منشاء، ماهیت، نوع کاربرد، مقدار مواد خام خریداری شده و نام تحویل گیرنده تمام محصولات کشاورزی عرضه شده باید در گزارشات مکتوب یا مستند مشخص باشد. بهتر است مقادیری که مستقیماً به مصرف کننده نهائی عرضه می شود نیز به صورت روزانه گزارش شود. در مواردی که فراوری محصولات کشاورزی بوسیله واحد تولید کننده انجام می شود، گزارشات باید حاوی اطلاعات لازم در بند ۸-۲-۳ باشد. گزارشات مکتوب یا مستند باید نگهداری شود.

۸-۲-۲-۵ تمام دام باید تک به تک شناسائی شود. در مورد پستانداران کوچک یا طیور، گله ها، دسته ها و در مورد زنبور، کندوها شناسائی شود. به منظور امکان ردیابی دام و کلنی های زنبور، گزارشات مکتوب یا مستند باید در سیستم نگهداری شود تا همواره برای ممیزی، امکان ردیابی سابقه وجود داشته باشد. عامل باید سوابق روزآمد^۲ و دارای جزئیات مربوط به موارد زیر را نگهداری کند:

الف- نژاد و/یا منشاء دام؛

ب- ثبت هر گونه خرید؛

پ- طرح سلامتی مورد استفاده برای پیشگیری و مدیریت بیماری ها، آسیب و مشکلات مربوط به زاد و ولد؛

ت- تیمارها و درمانهای انجام شده برای هر منظور، شامل دوره های قرنطینه و شناسائی دام و یا زنبور های بیمار شده؛

ث- خوراک دام تهیه شده و منبع آن؛

ج- حرکت گله در واحد و جابجائی کندو در مراتع، مطابق با آنچه که در نقشه تعیین شده است؛

چ - حمل و نقل، ذبح و یا فروش؛

ح- استخراج، فرایند و نگهداری تمام فراورده های زنبور.

¹ -Traceability

² -Up-to-date

۸-۲-۲-۶ نگهداری مواد ورودی در واحد به غیر از مواردی که استفاده از آنها مطابق با بند های ۶ و ۷ این راهنما ممنوع شده است.

۸-۲-۲-۷ سازمان گواهی کننده رسمی یا مراجع ذیصلاح باید از انجام بازرسی فیزیکی کامل واحد، حداقل یک بار در سال، اطمینان حاصل کنند. در صورت مشکوک بودن به محصولات نیز باید نمونه برداری و آزمون انجام شود. پس از هر بازدید گزارش بازرسی باید تنظیم شود. در صورت نیاز یا به صورت تصادفی، بازدید های اعلام نشده و اضافی نیز باید انجام شود.

۸-۲-۲-۸ عامل باید برای سازمان گواهی کننده، امکان دسترسی به محل تولید، انبار، کورت ها، گزارش ها و مستندات پشتیبانی مربوط و همچنین هر گونه اطلاعات لازم برای بازرسی را فراهم کند.

۸-۲-۲-۹ فراورده هایی که برای مصرف کننده نهائی بسته بندی نشده اند (فراورده های فله) باید به گونه ای حمل و نقل شوند که از آلودگی و یا جایگزینی آن با مواد یا فراورده هایی که با این راهنما مطابقت ندارند، پیشگیری شود. مطابق با مقررات، اطلاعات زیر باید بدون تحت تاثیر قرار دادن هر نشانه دیگری در برچسب درج شود:

- نام و نشانی مسئول تولید و آماده سازی فراورده؛

- نام فراورده؛

- فراورده وضعیت ارگانیک دارد.

۸-۲-۱۰ در مواردی که یک عامل در یک منطقه، چندین واحد تولیدی را اداره می کند در صورت برداشت همزمان^۱، واحدهای منطقه تولید محصول و سایر محصولاتی که در دامنه کاربرد این راهنما قرار ندارند، باید با توجه به بند های ۸-۲-۲ و ۸-۲-۴ و ۸-۲-۶ این راهنما بازرسی شوند. در این واحدها نباید گیاهان با رقم های غیر قابل تمایز، تولید شود.

در یک واحد تولید ارگانیک، تمام دام ها باید مطابق با مقررات این راهنما پرورش داده شوند. اگرچه، سایر دام هایی که مطابق با این راهنما پرورش داده نشوند نیز ممکن است در این واحد به طور جداگانه نگهداری شوند. مراجع ذیصلاح می توانند معیارهای سخت تری را برای گونه های مختلف تعیین کنند.

در صورتی که مرجع ذیصلاح، انحراف از مقررات را مجاز بداند، آنها باید نوع تولید، شرایط موافقت شده و الزامات بازرسی تکمیلی مانند بازدید اعلام نشده از محل، بازدید اضافی در طی برداشت، ارزیابی و توانایی عملیات برای پیشگیری از مخلوط شدن را تعیین کنند.

یادآوری - تا زمان تجدید نظر این استاندارد، مراجع ذیصلاح می توانند برداشت همزمان ارقام یکسان را حتی در موارد متمایز بودن، به شرط کافی بودن اقدامات بازرسی، بپذیرند.

¹ -Parallel cropping

۸-۲-۲-۱۱ مراجع ذیصلاح ممکن است پرورش حیوان با تغذیه از زمین های عمومی را مطابق با مقررات این راهنما به شرطی بپذیرند که:

الف- در این زمین ها برای مدت ۳ سال، مواد و محصولات به غیر از آنچه در بندهای ۶ و ۷ این راهنما مجاز شناخته شده است، استفاده نشده باشد؛

ب- حیواناتی که مطابق با مقررات این راهنما پرورش داده می شوند باید کاملاً از سایر حیوانات تفکیک شده باشند.

۸-۲-۲-۱۲ برای تولید دام، مراجع ذیصلاح باید بدون تحت تاثیر قرار دادن سایر مقررات این راهنما، از بازرسی تمام مراحل تولید و آماده سازی تا مرحله فروش به مصرف کننده اطمینان داشته باشند به گونه ای که از نظر فنی، امکان ردیابی دام و فراورده های دامی حاصل از واحد تولیدی دام تا فرایند و هرگونه آماده سازی تا بسته بندی و برچسب گذاری نهائی وجود داشته باشد.

۸-۲-۳ آماده سازی و بسته بندی

۸-۲-۳-۱ تولید کننده و یا عامل باید:

الف - شرح کاملی از واحد را با اشاره به تسهیلات مورد استفاده در آماده سازی، بسته بندی و نگهداری محصولات کشاورزی پیش و پس از عملیات مربوط به آن ها تهیه کند؛

ب - برای حصول اطمینان از مطابقت با این راهنما، تمام اقدامات عملی لازم را انجام دهد؛

۸-۲-۳-۲ شرح اقدامات انجام شده توسط مسئول واحد و سازمان گواهی کننده باید امضاء شود.

گزارش باید شامل تعهد عامل برای اجرای عملیات مطابق با بند های ۶ و ۱۰ این راهنما و در موارد تخلف، پذیرش اجرای اقدامات مطابق با بند ۸ این راهنما و امضای آن توسط دو طرف باشد.

به منظور امکان ردیابی موارد زیر، گزارشات مکتوب باید توسط سازمان گواهی کننده نگهداری شوند:

الف - منشاء، ماهیت و مقدار محصولات کشاورزی که به واحد تحویل داده شده است.

ب - اطلاعات دیگر مانند منشاء، ماهیت و مقدار مواد تشکیل دهنده، مواد افزودنی و کمک فرایند که به واحد تحویل داده می شوند و همچنین مواد تشکیل دهنده محصولات فرایند شده که برای بازرسی عملیات، مورد نیاز سازمان گواهی کننده می باشد.

۸-۲-۳-۳ برای محصولاتی که در دامنه کاربرد این راهنما قرار ندارند و در همان واحد فراوری، بسته بندی یا انبارش می شوند:

الف - پیش و پس از انجام عملیات، این محصولات باید در قسمت های جداگانه نگهداری شوند؛

ب- عملیات مربوط به این محصولات باید تا انجام کامل کار به طور پیوسته اجرا شود و همچنین در محل و زمانی جدا از عملیات مشابه برای محصولاتی که در دامنه کاربرد این استاندارد قرار دارد انجام شود ؛

پ- در صورتی که چنین عملیاتی به تناوب^۱ انجام نشود، باید در مهلت زمانی تعیین شده یا موافقت شده با سازمان گواهی کننده اعلام شود؛

برای حصول اطمینان از شناسائی بهرها و پیشگیری از مخلوط شدن با فرآورده هائی که مطابق با الزامات این راهنما تهیه نشده اند، اقدامات لازم باید انجام شود.

۸-۲-۳-۴ سازمان گواهی کننده رسمی، باید از بازرسی فیزیکی کامل واحد، حداقل یک بار در سال اطمینان یابد. در صورت مشکوک بودن به محصولات، باید نمونه برداری و آزمون انجام شود. پس از هر بازدید نیز، گزارش بازرسی باید تهیه شده و توسط دو طرف امضاء شود. در صورت لزوم، گاهگاهی بازدیدهای اعلام نشده و تصادفی نیز باید انجام شود.

۸-۲-۳-۵ عامل باید برای اهداف بازرسی، امکان دستیابی سازمان گواهی کننده یا مراجع ذیصلاح را به واحد، گزارشات مکتوب و مستندات پشتیبانی مربوطه فراهم کند. همچنین عامل باید هرگونه اطلاعات مورد نیاز برای اهداف بازرسی را برای سازمان بازرسی کننده یا مراجع ذیصلاح فراهم کند.

۸-۲-۳-۶ الزامات مربوط به حمل و نقل باید مطابق با بند ۱۰-۸ باشد.

۸-۲-۳-۷ هنگام دریافت محصولات، عامل باید موارد زیر را بررسی کند:

الف - در صورت لزوم کامل بودن بسته بندی یا محتویات آن؛

ب - وجود نشانه های تعیین شده در بند ۸-۲-۲-۹ در برچسب محصول.

۸-۲-۳-۸ در گزارش، نتیجه تصدیق مطابقت محصول باید مطابق با بند ۸-۲-۳-۲ به وضوح درج شود. در موارد شک برای تصدیق مطابقت محصول با سیستم تولید تعیین شده در بند های ۶ و ۱۰ این راهنما، محصول باید بدون اشاره به روش تولید ارگانیک وارد بازار شود.

۸-۲-۴ واردات

الزامات بازرسی و گواهی برای واردات محصولات ارگانیک باید بر اساس اصول شفاف و مطابق با استاندارد CAC/GL 20:1995 باشد. برای واردات مواد غذائی ارگانیک، معمولاً روش اجرائی گواهی و

^۱ -Frequently

بازرسی و همچنین استاندارد به کار رفته در کشور صادر کننده نیز باید ارزیابی شود. کشورهای وارد کننده نیز باید برای واردکنندگان و همچنین محصولات ارگانیک وارد شده، الزامات بازرسی مناسبی را تعیین کنند.

۹ واردات محصولات ارگانیک

۹-۱ واردات محصولات ارگانیک فقط در صورت داشتن گواهی بازرسی از مراجع ذیصلاح یا منصوب آنها مجاز است. این گواهی باید نشان دهد که بهر مشخص شده در آن، حداقل مطابق با الزامات این راهنما تولید، آماده سازی، بازاریابی و بازرسی شده است.

۹-۲ اصل گواهی که در بند ۹-۱ به آن اشاره شده باید برای مشخص شدن صادر کننده اولیه، همراه کالا باشد و پس از آن برای تسهیل هرگونه ممیزی باید حداقل به مدت ۲ سال نگهداری شود.

۹-۳ ماهیت محصول باید از زمان ورود به کشور تا هنگام رسیدن به دست مشتری حفظ شود. چنانچه هنگام واردات فرآورده های ارگانیک شرایط و مقررات ملی مربوط به قرنطینه محصول با این راهنما مطابقت نداشته باشد، فرآورده وضعیت ارگانیک خود را از دست می دهند.

۹-۴ کشور وارد کننده محصولات ارگانیک می تواند:

الف- به اطلاعات جزئی شامل گزارشات کارشناسان مستقل مورد تایید مرجع ذیصلاح کشورهای وارد کننده و صادر کننده درباره معیارهای به کار رفته توسط کشور صادر کننده برای قضاوت و تصمیم گیری درباره انطباق قوانین کشور خود و قوانین کشور وارد کننده با الزامات این راهنما دسترسی داشته باشد؛

ب- برای بررسی مقررات و روش های تولید و آماده سازی، بازرسی و گواهی محصولات ارگانیک از کشور صادر کننده بازدید انجام دهد.

پ- برای پیشگیری از هرگونه سر در گمی مصرف کنندگان، از کشور های صادر کننده درخواست کند تا برچسب گذاری را مطابق با الزامات بند ۵ این راهنما و با در نظر گرفتن مقررات کشور وارد کننده انجام دهند.

۱۰ اصول کلی در تولید محصولات ارگانیک

۱۰-۱ گیاهان و محصولات گیاهی

۱۰-۱-۱ در طول دوره تبدیل یا گذار، اصول این بند باید در کرت ها^۱، مزارع یا واحدهای زراعی حداقل ۲ سال پیش از کاشت بذر یا در مورد محصولات دائمی (به غیر از مراتع) حداقل ۳ سال پیش از اولین برداشت

^۱ -Parcels

به کار رود. در برخی موارد (مانند کشت نکردن زمین به مدت ۲ سال یا بیشتر) مراجع ذیصلاح یا در صورت تفویض اختیار، سازمان یا مرجع گواهی کننده رسمی می تواند طول دوره تبدیل را کاهش یا افزایش دهد، در هر صورت این دوره باید حداقل ۱۲ ماه یا بیش از آن باشد.

۱۰-۲ دوره تبدیل ممکن است هنگامی که واحد تولیدی مطابق با بند ۸-۲ تحت بازرسی قرار گرفته و پس از اجرائی شدن، هنگام اجرای مقررات مطابق با بند ۶ این راهنما شروع شود.

۱۰-۱-۳ در مواردی که تمام مزرعه به صورت همزمان و یا یکپارچه به ارگانیک تبدیل نشود، این راهنما باید مرحله به مرحله با تبدیل وضعیت قسمت های مختلف، اعمال شود. برای تبدیل از مرحله غیرارگانیک به ارگانیک باید روش های مجاز تعیین شده در این راهنما به کار رود. در مواردی که تمام مزرعه به طور همزمان در مرحله تبدیل وضعیت نباشد، این راهنما باید در بخش های جداگانه اجرا شود.

۱۰-۱-۴ مناطق در حال تبدیل و مناطق تبدیل شده به تولید ارگانیک نباید بین روش های این دو مرحله در نوسان باشند.

۱۰-۱-۵ در صورت لزوم حاصلخیزی و فعالیت بیولوژیکی خاک باید با استفاده از روش های زیر حفظ و تقویت شود:

الف- کاشت حبوبات، کود سبز (گیاهان تقویت کننده زمین)^۱، یا گیاهان با ریشه عمیق^۲ مطابق با یک برنامه تناوب چند کشتی^۳ مناسب؛

ب- غنی سازی خاک با مواد آلی (کمپوست شده یا نشده) که در سایر واحدها مطابق با ضوابط این راهنما تولید شده است. محصولات جانبی دامداری ها مانند کود حیوانی نیز در صورت رعایت ضوابط این راهنما ممکن است استفاده شود؛

پ- برای فعال سازی کمپوست ممکن است از میکروارگانیسم های مناسب یا فراورده هائی با منشاء گیاهی استفاده شود؛

ت- استفاده از ترکیبات بیودینامیک حاصل از خاک سنگ، کود حیوانی یا گیاهان نیز برای دستیابی به اهداف بند ۱۰-۱-۵ مجاز است؛

فقط در صورت ناکافی بودن تغذیه گیاهان و عدم دسترسی به روش های بهبود خاک مطابق با بند های الف و ب و یا در مواردی که تهیه کود از مزارع ارگانیک امکان پذیر نباشد، می توان از مواد مندرج در جدول ۱ پیوست الف استفاده کرد.

۱۰-۱-۶ آفات، بیماری ها و علف های هرز باید به وسیله یک یا ترکیبی از عوامل زیر کنترل شود:

^۱ -Green manures

^۲ -Deep-rooting plants

^۳ -Multi annual rotation programme

الف- استفاده از گونه ها و رقم های مناسب؛

ب- استفاده از شیوه های مناسب برای تناوب کشت؛

پ - کشت مکانیکی؛

ت - حفاظت از دشمنان طبیعی آفات از طریق تقویت زیستگاه مناسب مانند پرچین ها^۱ و محل های تخم گذاری، محدوده های حفاظتی^۲ اکولوژیکی که دارای پوشش گیاهی طبیعی و یا لانه شکارگران آفات باشد؛

ث - ایجاد اکوسیستم های متنوع با روش های مختلف که بر حسب مناطق جغرافیائی، متفاوت است. مانند محدوده های حفاظت خاک برای مقابله با فرسایش آن، جنگلی _ زراعی، تناوب کشت؛

ج - از بین بردن علف های هرز با شعله افکن؛

چ - استفاده از دشمنان طبیعی شامل رهاسازی شکارگرها و انگل ها؛

ح - استفاده از ترکیبات بیودینامیکی حاصل از خاک سنگ، کود حیوانی یا گیاهان؛

خ - استفاده از روش مالچ^۳ و علف زنی^۴؛

د -چراندن دام ها؛

ذ -کنترل مکانیکی مانند تله گذاری، استفاده از موانع، نور و صوت؛

ر - سترون سازی با بخار در مواردی که تناوب خاک و تجدید^۵ آن امکان پذیر نباشد.

فقط در صورت وجود یک عامل تهدید کننده جدی برای محصولات و اثر بخش نبودن اقدامات فوق می توان از مواد تعیین شده در جدول ۲ پیوست الف استفاده کرد.

۱۰-۷ بذرها و اندام های رویشی مولد باید از گیاهانی که حداقل یک نسل مطابق الزامات بند ۶ این راهنما تولید شده اند بدست آمده باشد. در مورد گیاهان دائمی (چند ساله)^۶ این مدت شامل حداقل دو فصل زراعی می باشد. اگر عاملی بتواند به سازمان گواهی کننده یا مرجع ذیصلاح ثابت کند که موادی که الزامات فوق را برآورده کنند در دسترس نیستند این مرجع می تواند کاربرد موارد زیر را بپذیرد:

الف - در وهله اول، بذر یا مواد رویشی مولد آمایش نشده؛

ب - در صورت عدم دسترسی به مواد بند الف، بذر و مواد رویشی مولد که با استفاده از سایر مواد (به غیر از مواد تعیین شده در پیوست های الف و ب) تهیه شده باشد.

¹ -Hedges

² -Buffer zone

³ -Mulching

⁴ -Moving

⁵ -Renewal

⁶ -Perennial

به منظور محدود کردن انحراف از موارد فوق، مرجع ذیصلاح باید ضوابط و معیارهائی را تعیین کند.

۱۰-۱-۸ گیاهان خوراکی و بخش های مختلف آن که به طور طبیعی در محیط های طبیعی، جنگل ها و مزارع پرورش می یابند، به عنوان ارگانیک در نظر گرفته می شوند مشروط بر آن که:

الف- محصولات از یک مجموعه کاملاً معین که مطابق با بند ۸ این راهنما مورد بازرسی و تایید قرار گرفته است، بدست آمده باشد؛

در این مناطق برای یک دوره سه ساله پیش از برداشت، از سایر مواد (به استثنای مواد مندرج در پیوست الف) استفاده نشده باشد؛

پ- جمع آوری محصولات نباید پایداری زیستگاه طبیعی و حفظ گونه ها در منطقه برداشت را بر هم بزند؛
ت- برداشت و جمع آوری محصولات با مدیریت عاملی که با منطقه جمع آوری کاملاً آشناست، انجام شده باشد.

۱۰-۲ دام و محصولات دامی

۱۰-۲-۱ کلیات

۱۰-۲-۱-۱ هنگامی که دامی برای تولید محصولات ارگانیک نگهداری می شود باید جزئی یکپارچه از یک واحد کشاورزی ارگانیک باشد و مطابق با ضوابط این راهنما پرورش یابد و نگهداری شود.

۱۰-۲-۱-۲ دام ها ممکن است با توجه به موارد زیر تاثیرات مهمی در سیستم کشاورزی ارگانیک داشته باشند:

الف - حفظ و بهبود حاصلخیزی خاک؛

ب - مدیریت پوشش گیاهی خاک از طریق چرای دام ها؛

پ - افزایش تنوع زیستی و تسهیل فعل و انفعالات مکمل هم در مزرعه؛

ت - افزایش تنوع سیستم های کشاورزی و دامداری.

۱۰-۲-۱-۳ دامپروری یک فعالیت وابسته به زمین است، علفخواران باید به چراگاه^۱ و سایر حیوانات باید به مکان های روباز دسترسی داشته باشند. مرجع ذیصلاح ممکن است با توجه به وضعیت فیزیولوژیک دام ها، شرایط سخت آب و هوایی، وضعیت زمین و ساختار سیستم کشاورزی سنتی خاص که مانع از دسترسی به چراگاه می شود، به شرط تضمین آسایش دام ها، استثنائاتی را در نظر بگیرد.

^۱ -Pasture

^۲ -Open -air runs

۱۰-۲-۱-۴ تعداد دام به ازای واحد سطح مرتع باید متناسب با ظرفیت تولید علوفه، بهداشت و سلامت دام، تعادل مواد مغذی^۱ و تقابل درست با شرایط محیطی باشد.

۱۰-۲-۱-۵ مدیریت دامداری ارگانیک باید استفاده از روش های تولید مثل طبیعی، کاهش استرس، پیشگیری از بیماری، حذف پیشرونده^۲ کاربرد داروهای شیمیایی آلوپاتی^۳ (شامل آنتی بیوتیک ها)، کاربرد حداقل فراورده های دارای منشاء دامی (مانند پودر گوشت) در تغذیه دام ها و حفظ آسایش و سلامت حیوانات را مورد توجه قرار دهد.

۱۰-۲-۲-۲ منبع یا منشاء دام ها

۱۰-۲-۲-۱-۱ انتخاب نژاد، سویه و روش های تولید مثل باید مطابق با اصول کشاورزی ارگانیک باشد، و به ویژه موارد زیر باید در نظر گرفته شود:

الف- سازگاری دام ها با شرایط محلی؛

ب - بقاء و مقاومت آنها در برابر بیماری ها؛

پ- عدم ابتلاء به بیماریهای خاص و مشکلات سلامتی مربوط به برخی از نژادها و سویه ها (مانند سندرم استرس خوکی^۴ و سقط خودبخودی^۵)؛

۱۰-۲-۲-۲-۲ دام ها باید از بدو تولد، از واحد های تولیدی مطابق با این راهنما یا از نسل دام هایی که تحت شرایط این راهنما پرورش یافته اند بدست آمده باشند. همچنین این دام ها باید در طول دوره زندگی تحت شرایط سیستم تولید ارگانیک پرورش یابند.

دام ها نباید بین واحد های ارگانیک و غیرارگانیک جابجا شوند. مرجع ذیصلاح می تواند بر اساس الزامات این راهنما، دستورالعمل های خرید دام از سایر واحدها را تدوین کند.

دام های موجود در واحد تولید دام که با این راهنما مطابقت ندارند را می توان از شمول ارگانیک خارج کرد.

¹ -Nutrient balance

² -Progressively eliminate

³ -Allopathic

⁴ -Porcine stress syndrom

⁵ -Spontaneous abortion

۱۰-۲-۳ هر گاه عاملی بتواند برای سازمان بازرسی و/یا گواهی کننده رسمی، عدم دسترسی به دام مطابق با الزامات بند ۱۰-۲-۲ این راهنما را اثبات کند، سازمان بازرسی و/یا گواهی کننده رسمی ممکن است در مواردی مانند موارد زیر، استفاده از دام پرورش یافته بدون رعایت ضوابط این راهنما را مجاز بداند:

الف- برای گسترش قابل ملاحظه واحد دامداری هنگام تغییر نژاد و یا پرورش نژاد جدیدی از دام ها؛

ب- برای احیاء گله ها برای مثال در موارد بالا بودن آمار مرگ و میر دام ها هنگام بروز بلایا؛

پ- برای حیوانات نر به منظور تولید مثل.

مراجع ذیصلاح ممکن است برای استفاده از این نوع دام ها با تاکید بر ورود آنها به زنجیره تولید ارگانیک در کمترین سن و به محض از شیر گرفتن ضوابطی را تعیین کنند.

۱۰-۲-۴ دام هایی که بر اساس بند ۱۰-۲-۲ مجوز دریافت می کنند، باید با شرایط تعیین شده در بند ۱۰-۲-۳ مطابقت داشته باشند. در صورت عرضه دام ها به عنوان محصول ارگانیک، دوره تبدیل یا گذار باید در نظر گرفته شود.

۱۰-۲-۳ دوره تبدیل یا گذار

۱۰-۲-۳-۱ کلیات

تبدیل اراضی مورد نظر برای تولید علوفه یا چرای دام ها باید با الزامات بند های ۱۰-۱-۱ و ۱۰-۱-۲ و ۱۰-۳-۱ مطابقت داشته باشد.

مرجع ذیصلاح ممکن است دوره تبدیل و یا شرایط تعیین شده برای اراضی و یا دام و محصولات دامی را در شرایط زیر کاهش دهد:

الف- وجود چراگاه برای گونه های علفخوار، و فضای کافی در هوای آزاد برای گونه های غیر علفخوار؛

ب- گله های شیری که برای اولین بار به ارگانیک تبدیل می شوند یا دام هائی مانند گاو، اسب، گوسفند و بز که در طول دوره اجرا (تعیین شده توسط مراجع ذیصلاح) از دامداری های غیر متمرکز بدست آمده باشند.

پ- اگر در یک واحد، دوره تبدیل دام ها و اراضی مورد استفاده برای تغذیه آنها همزمان باشد، تنها در صورتی که دام ها و نتاج آن ها عمدتاً با محصولات حاصل از این واحد تغذیه شوند، این دوره ممکن است برای دام ها، چراگاه و/یا اراضی مورد استفاده برای خوراک دام ها، به ۲ سال کاهش یابد.

هنگامی که یک مزرعه به شرایط ارگانیک دست یافته و دام ها با منشاء غیر ارگانیک وارد آن شوند، در صورت عرضه فراورده های آن به عنوان ارگانیک، دام ها باید حداقل برای مدت زمان قابل قبول مطابق با بندهای ۱۰-۲-۳-۱ تا ۱۰-۲-۳-۴ در آن مزرعه پرورش یابند.

۱۰-۲-۳-۱ گاو و اسب

الف- دام های گوشتی

۱۲ ماه و حداقل سه چهارم (۳/۴) سن آن ها در سیستم مدیریت ارگانیک گذشته باشد.

ب-گوساله های پرواری^۱

در سن شش ماهگی به محض از شیر گرفتن و حداقل کمتر از سن ۶ ماهگی وارد شرایط ارگانیک شده باشد.

پ-دام های شیری

۹۰ روز در طی مدت اجرا که توسط مرجع ذیصلاح تعیین شده و ۶ ماه پس از آن.

۱۰-۲-۳-۲ گوسفند و بز

الف- دام های گوشتی

۶ ماه از سن آن ها در سیستم مدیریت ارگانیک گذشته باشد.

ب- دام های شیری

۹۰ روز در طی مدت اجرا که توسط مرجع ذیصلاح تعیین شده و ۶ ماه پس از آن.

۱۰-۲-۳-۳ خوک

الف - دام های گوشتی

۶ ماه از سن آن ها در سیستم مدیریت ارگانیک گذشته باشد.

۱۰-۲-۳-۴ طیور/ مرغ های تخم گذار

الف - طیور گوشتی

تمام دوره زندگی، مطابق با ضوابطی که توسط مرجع ذیصلاح تعیین شده است.

ب - مرغ های تخم گذار

۶ هفته از سن آن ها در سیستم مدیریت ارگانیک گذشته باشد.

۱۰-۲-۴ تغذیه دام

۱۰-۲-۴-۱ کلیات

در تمام سیستم های نگهداری و پرورش، باید حد مطلوب ۱۰۰٪ نیاز های غذائی را از خوراک دام (خوراک دام در طی دوره تبدیل یا گذار) مطابق الزامات این راهنما تامین شود.

^۱ -Calves for meat production

برای مدت زمان اجرا که توسط مرجع ذیصلاح تعیین می شود، وضعیت ارگانیک محصولات دامی با فراهم کردن ۸۵٪ خوراک دام برای نشخوار کنندگان و ۸۰٪ خوراک دام برای غیر نشخوار کنندگان بر حسب ماده خشک از منابع تولید شده به روش ارگانیک طبق این راهنما حفظ می شود.

به هر حال، هر گاه عاملی بتواند به طور مطلوب به سازمان بازرسی و/یا گواهی کننده رسمی اثبات کند که دسترسی به خوراک دام مطابق با الزامات این بند امکان پذیر نیست (برای مثال به دلیل حوادث پیش بینی نشده و سخت طبیعی یا مصنوع بشر و شرایط بد آب و هوایی)، سازمان بازرسی و/یا گواهی کننده رسمی می تواند به شرطی که تهیه خوراک دام از طریق دست ورزی ژنتیکی و/یا ارگانیسیمهای تراریخته یا فرآورده های حاصل از آنها نباشد، در دوره محدودی مصرف در صد کمی از آن را به عنوان خوراک دامی که بر اساس الزامات این راهنما تولید نشده است، مجاز در نظر بگیرد.

مرجع ذیصلاح باید بیشترین درصد مجاز خوراک دام غیر ارگانیک و شرایط مربوط به این انحراف را تعیین کند. تمام دام ها باید برای حفظ سلامتی و نیروی کافی به آب فراوان و تازه دسترسی داشته باشند. چنانچه موادی به عنوان غذا، مواد مغذی، افزودنی یا مواد کمک فرایند در تهیه خوراک دام به کار می روند، مرجع ذیصلاح باید فهرست قابل قبولی از مواد فوق را مطابق با معیارهای بند ۱۰-۲-۴-۲ تهیه کند. در جیره های غذائی دام ها، موارد زیر باید در نظر گرفته شود:

الف - نیاز پستاندار کم سن به شیر طبیعی، ترجیحا شیر مادر؛

ب - در جیره غذائی روزانه علفخواران، نسبت عمده ای از ماده خشک باید شامل علوفه خَشَبی^۱، علوفه خشک و تازه یا علوفه سیلوئی باشد؛

پ - دام های نشخوار کننده نباید تنها با علوفه سیلوئی تغذیه شوند؛

ت - نیاز به غلات در مرحله پروار کردن ماکیان؛

ث - نیاز به علوفه خَشَبی، علوفه تازه و خشک و علوفه سیلوئی در جیره غذائی روزانه خوک ها و ماکیان.

۱۰-۲-۴-۲ معیار های کلی

۱۰-۲-۴-۲-۱ مواد مورد استفاده در تهیه خوراک دام، باید مطابق با مقررات ملی خوراک دام، مجاز باشد.

۱۰-۲-۴-۲-۲ مواد مورد استفاده در تهیه خوراک دام باید سلامتی، جنب و جوش و آسایش دام را حفظ کند مانند:

الف - موادی که تغذیه مناسب و نیاز های فیزیولوژیکی و رفتاری گونه مورد نظر را برآورده کند؛

ب - مواد دست ورزی شده ژنتیکی و/یا ارگانیسیم های تراریخته و فرآورده های حاصل از آنها نباشد؛

^۱ -Roughage

پ - موادی که منشاء گیاهی، حیوانی و یا معدنی داشته باشد.

۱۰-۲-۴-۳ معیار های خاص برای خوراک دام و مواد مغذی

۱۰-۲-۴-۳-۱ خوراک دام با منشاء گیاهی از منابع غیر ارگانیک فقط تحت شرایط تعیین شده در بند ۱۰-۲-۴-۱ و در صورتی که تولید و تهیه آنها بدون کاربرد مواد و حلال های شیمیایی باشد، قابل استفاده است.

۱۰-۲-۴-۳-۲ خوراک دام با منشاء معدنی، مواد ریزمغذی^۱ ویتامین ها یا پیش ساز ویتامین ها، فقط با منشاء طبیعی قابل استفاده هستند. در شرایط کمبود این مواد، یا در شرایط استثنائی، ممکن است از مواد شیمیایی مشابه و معینی استفاده شود.

۱۰-۲-۴-۳-۳ خوراک دام با منشاء حیوانی به جز شیر و فراورده های آن، ماهی، سایر جانداران دریایی و فراورده های حاصل از آنها نباید استفاده شود. در هر صورت تعلیف نشخوار کنندگان با مواد حاصل از پستانداران به غیر از شیر و فراورده های آن مجاز نمی باشد.

۱۰-۲-۴-۳-۴ نیتروژن مصنوعی^۲ یا ترکیبات نیتروژن دار غیر پروتئینی نباید استفاده شوند.

۱۰-۲-۴-۴ معیارهای خاص برای مواد افزودنی و مواد کمک فرایند

۱۰-۲-۴-۴-۱ مواد پیوند دهنده، مواد ضد کلوخه شدن^۳، امولسیون کننده ها، مواد پایدار کننده^۴، مواد قوام دهنده^۵، مواد فعال سطحی^۶ و مواد منعقد کننده^۷ فقط با منشاء طبیعی مجاز می باشد.

۱۰-۲-۴-۴-۲ مواد آنتی اکسیدان: فقط با منشاء طبیعی مجاز می باشد.

۱۰-۲-۴-۴-۳ مواد نگهدارنده: فقط اسید های طبیعی مجاز می باشد.

۱۰-۲-۴-۴-۴ رنگ ها (شامل رنگدانه ها)، طعم دهنده ها و مواد اشتها آور: فقط با منشاء طبیعی مجاز می باشد.

۱۰-۲-۴-۴-۵ پروبیوتیک ها^۸ آنزیم ها و میکروارگانیسم ها مجاز هستند؛

^۱ -Trace elements

^۲ -Synthetic

^۳ -Anti-caking agents

^۴ -Stabilizers

^۵ -Thickeners

^۶ -Surfactants

^۷ -Coagulants

^۸ -Probiotics

۱۰-۲-۴-۶-آنتی بیوتیک ها، عوامل ممانعت کننده از رشد کوکسی ها^۱، مواد دارویی، محرکهای رشد یا هر ماده دیگری که به منظور تحریک رشد باشد، نباید در خوراک دام به کار رود.

۱۰-۲-۴-۷-مواد کمک فرایند و مواد افزودنی سیلوئی نباید از مواد حاصل ازدست ورزی ژنتیکی/ارگانسیم های تراریخته و محصولات آنها حاصل شده باشد و فقط کاربرد مواد زیر مجاز است:

الف - نمک دریا؛

ب- سنگ نمک؛

پ - مخمر؛

ت - آنزیم؛

ث - آب پنیر؛

ج - قندها یا فراورده های قندی مانند ملاس؛

چ - عسل؛

ح - باکتری های لاکتیک، استیک، فرمیک و پروپیونیک یا اسیدهای طبیعی آنها درموردی که شرایط آب و هوایی اجازه تخمیر کافی را نمی دهد و مورد تأیید مراجع ذیصلاح باشد، مجاز است.

۱۰-۲-۵-مراقبت های بهداشتی دام

۱۰-۲-۵-۱-پیشگیری از بیماری در دام های ارگانیک باید مطابق با اصول زیر باشد:

الف - انتخاب نژاد یا سویه مناسب حیوانات، مطابق با بند ۱۰-۲-۲؛

ب - بکارگیری اصول دامداری متناسب با نیازمندی های هرگونه، تقویت مقاومت به بیماری و پیشگیری از عفونت؛

پ - استفاده از خوراک دام ارگانیک با کیفیت مناسب همراه با دسترسی دام به چراگاه یا گردش در هوای آزاد که موجب تقویت سیستم ایمنی طبیعی در بدن دام می شود؛

ت - اطمینان از تراکم جمعیت^۲ دام در واحد سطح و در نتیجه پیشگیری از تراکم یا ازدیاد جمعیت دام ها و بروز مشکلات سلامتی ناشی از آن.

۱۰-۲-۵-۲-چنانچه با وجود معیار های پیشگیرانه فوق، دامی بیمار یا مصدوم شد، باید فوراً تحت درمان قرار گیرد و در صورت لزوم در جایگاه دام مناسب، به طور جداگانه نگهداری شود. روش کار باید به گونه ای باشد

^۱ -Coccidiostatics

^۲ -Overstocking

که ایجاد وقفه در درمان باعث آزار دام نشود، حتی اگر کاربرد روش درمانی سبب از دست دادن وضعیت ارگانیک حیوان شود.

۱۰-۲-۵-۳ استفاده از داروهای دامی در دامپروری ارگانیک باید مطابق اصول زیر باشد:

الف - در صورت بروز بیماری خاص و عدم وجود راهکارهای مدیریتی یا روش های درمانی مجاز، در مواردی که طبق مقررات واکسیناسیون دام، استفاده از مواد انگل کش^۱ یا کاربرد درمانی داروهای دامپزشکی مجاز باشد؛

ب - کاربرد گیاهان داروئی (به جز آنتی بیوتیک ها)، درمان با روش هومیوپاتی^۲ یا کاربرد مواد ریزمغذی در صورت موثر بودن آن در گونه های حیوانات، بر درمان با داروهای دامی شیمیایی آلوپاتی یا آنتی بیوتیک ها ارجحیت دارد؛

پ- چنانچه کاربرد روش های فوق در مبارزه با بیماری یا جراحات موثر نباشد، درمان شیمیایی با داروهای دامی آلوپاتی و آنتی بیوتیک ها باید با نظر دامپزشک انجام شود. در صورت مصرف این داروها، مدت زمان انتظار برای کشتار دام باید به میزان دو برابر زمان تعیین شده در مقررات افزایش یابد. در هر صورت، این زمان حداقل باید ۴۸ ساعت باشد؛

ت- استفاده از داروهای دامی شیمیایی آلوپاتی یا آنتی بیوتیک ها برای پیشگیری از بیماری ها مجاز نیست.

۱۰-۲-۵-۴ هورمون درمانی تنها به دلایل درمانی و تحت نظارت دامپزشک، مجاز می باشد.

۱۰-۲-۵-۵ محرک های رشد یا مواد محرک رشد و تولید، مجاز نمی باشد.

۱۰-۲-۶ نگهداری، پرورش، حمل و نقل و ذبح دام

۱۰-۲-۶-۱ نگهداری دام ها باید با دقت و با احساس مسئولیت و توجه به موجودات زنده همراه باشد.

۱۰-۲-۶-۲ روش های پرورش و تولید مثل باید مطابق با اصول دامپروری ارگانیک و با در نظر گرفتن موارد زیر باشد:

الف -نژاد و سویه دام برای پرورش در شرایط بومی و سیستم ارگانیک مناسب باشد؛

ب - برای تولید مثل دام، ارجحیت با روش های طبیعی است، اگرچه ممکن است روش تلقیح مصنوعی^۳ نیز به کار رود؛

پ - برای تولید مثل دام، نباید از روش های انتقال جنین و هورمون های تولید مثلی استفاده شود؛

ت - برای تولید مثل دام، کاربرد روش های دست ورزی ژنتیکی مجاز نمی باشد.

1 -Parasitocides

2 -Homeopathic

3 -Artificial Insemination

۱۰-۲-۳-۴ در سیستم مدیریت ارگانیک، استفاده از نوارهای کشی برای بستن دم حیوان، بریدن دم، کشیدن دندان ها، نوک چینی^۱ و شاخ بری^۲ مجاز نمی باشد. با وجود این در شرایط استثنائی، مرجع ذیصلاح و یا منصوب او ممکن است به دلیل ایمنی و یا ارتقاء سلامتی و آسایش دام، اجازه انجام آن را بدهد مانند بریدن شاخ دام های جوان. این اعمال باید در مناسب ترین سن دام و با کمترین آزار او انجام شود و در صورت لزوم باید از داروی بیهوشی استفاده شود. اخته کردن^۳ فیزیکی به منظور حفظ کیفیت محصولات و روش های تولید سنتی (خوک گوشتی، گاو نر عقیم جوان و خروس) فقط در شرایط فوق مجاز می باشد.

۱۰-۲-۴-۶ شرایط زندگی و مدیریت محیط باید مطابق با نیازهای رفتاری دام باشد و موارد زیر را نیز تامین کند:

الف - آزادی حرکتی کافی و امکان بروز الگوی رفتاری طبیعی؛

ب - همراهی با سایر حیوانات به ویژه از حیوانات هم نوع؛

پ - پیشگیری از رفتارهای غیر طبیعی، آسیب و بیماری؛

ت - پیش بینی امکانات برای مدیریت موثر هنگام مقابله با موارد اضطراری مانند آتش سوزی و از کار افتادن دستگاه های مکانیکی ضروری.

۱۰-۲-۵-۶ حمل و نقل دام ها باید با آرامش و بدون ایجاد استرس، آسیب و آزار حیوان انجام شود. برای این منظور مراجع ذیصلاح باید شرایط ویژه و حداکثر زمان حمل و نقل دام را تعیین کنند. در جابجایی دام ها استفاده از محرک های الکتریکی یا آرام بخش های آلوپاتی^۴ مجاز نیست.

۱۰-۲-۶-۶ ذبح دام ها باید با روشی انجام شود که ضمن مطابقت با مقررات ملی، کمترین استرس و آزار را نیز برای حیوان داشته باشد.

۱۰-۲-۷ شرایط جایگاه دام و محدوده آزادی آن ها

۱۰-۲-۷-۱ جایگاه دام

در مناطقی که شرایط آب و هوایی مناسبی دارند و امکان زندگی دام ها در هوای آزاد وجود دارد، نگهداری دام ها در محل جایگاه دام یا آغل الزامی نیست. به منظور پیشگیری از عفونت متقاطع^۵ و ایجاد بیماری بوسیله ارگانسیم های ناقل، جایگاه دام، وسایل و تجهیزات باید کاملاً تمیز و ضد عفونی شوند.

^۱ -Trimming

^۲ -Dehorning

^۳ -Castration

^۴ -Allopathic Tranquilizers

^۵ -Cross infection

در صورت لزوم برای محافظت دام در برابر باد، باران، تابش خورشید، سرما و گرمای زیاد (بسته به شرایط آب و هوایی منطقه و نوع نژاد دام) باید امکانات کافی وجود داشته باشد.

شرایط جایگاه دام باید نیازهای بیولوژیک و رفتاری دام ها را با توجه به موارد زیر برآورده کند:

الف - دسترسی آسان به آب و غذا؛

ب - عایق بندی، گرمایش، سرمایش و تهویه ساختمان باید به گونه ای باشد تا از گردش جریان هوا، گرد و غبار، دما، رطوبت نسبی هوا و غلظت گاز در حد بی ضرر برای دام اطمینان حاصل شود؛

پ - ورود نور و تهویه طبیعی هوا به مقدار کافی.

یادآوری - در موارد بروز شرایط آب و هوایی نامساعد، به منظور حفظ سلامت دام و کیفیت گیاه، خاک و آب، نگهداری دام در جایگاه برای مدت موقت مجاز است.

۱۰-۲-۷-۲ تراکم دام

تراکم دام ها در چراگاه، مرغزار یا هر محل طبیعی یا نیمه طبیعی دیگر باید در حدی باشد که مانع از تخریب خاک و چرای مفرط شود.

تراکم دام در جایگاه باید به گونه ای باشد که :

الف - راحتی و شرایط خوب زندگی دام را بسته به گونه، نژاد و سن دام تامین کند؛

ب - نیازهای رفتاری دام ها با توجه به اندازه گله و جنس دام در نظر گرفته شود؛

پ - فضای کافی برای ایستادن طبیعی، خوابیدن راحت، غلطیدن، تیمار کردن خود و تمام وضعیت ها و حرکات طبیعی مانند کشیدن بدن^۱ و بال زدن را در نظر بگیرد.

۱۰-۲-۷-۳ پستانداران

۱۰-۲-۷-۳-۱ تمامی دام ها باید به چراگاه یا فضای آزاد (که تا حدودی دارای پوشش باشد) برای چریدن، تحرک و جنب و جوش دسترسی داشته باشند و با توجه به شرایط فیزیولوژیکی حیوان، شرایط آب و هوایی و موقعیت زمین بتوانند از این فضاها استفاده کنند.

۱۰-۲-۷-۳-۲-مراجع ذیصلاح می توانند در موارد زیر استثناء قائل شوند:

الف - دسترسی گاو نر به چراگاه و فضائی برای چریدن و جنب و جوش در فضای باز در طول فصل زمستان؛

^۱-Stretching

ب - مرحله نهایی پروار شدن؛

۱۰-۲-۷-۳-۳ کف جایگاه دام ها باید صاف ولی غیر لغزنده باشد و همچنین نباید ساختار کاملاً مشبک داشته باشد.

۱۰-۲-۷-۳-۴ جایگاه دام باید یک مکان راحت، تمیز، خشک، دارای اندازه کافی و شامل بنای سخت (بهار بند) برای خواب و یا استراحت دام ها باشد. در قسمت استراحتگاه دام، بستر باید خشک بوده و با کاه و گلش پوشانده شده باشد.

۱۰-۲-۷-۳-۵ استقرار گوساله ها در سلول های انفرادی و افسار کردن آنها بدون اجازه مرجع ذیصلاح مجاز نمی باشد.

۱۰-۲-۷-۳-۶ خوک های ماده به جز در مراحل نهایی بارداری و دوره شیر دهی باید به طور گروهی نگهداری شوند. خوکچه ها نباید روی سطح صاف یا در قفس نگهداری شوند. در فضای چرای حیوان باید امکان دفع مدفوع و کندن زمین وجود داشته باشد.

۱۰-۲-۷-۳-۷ نگهداری خرگوش ها در قفس مجاز نیست.

۱۰-۲-۷-۴ ماکیان (طیور)

۱۰-۲-۷-۴-۱ در صورتی که شرایط آب و هوایی ایجاب کند، ماکیان باید در فضای باز پرورش یابند و به فضای آزاد دسترسی داشته باشند. نگهداری ماکیان در قفس مجاز نیست.

۱۰-۲-۷-۴-۲ در صورت ایجاب شرایط آب و هوایی، مرغان آبی^۱ باید به نهر، استخر یا دریاچه دسترسی داشته باشند.

۱۰-۲-۷-۴-۳ جایگاه ماکیان باید دارای بنای محکم بوده و کف آن با کاه و گلش، تراشه چوب (پوشال) یا شن و چمن پوشیده شده باشد. برای خوابیدن و تخم گذاری مرغ ها باید فضای کافی و بزرگ در دسترس باشد. برای استراحت و خوابیدن ماکیان باید چوب زیر پایی یا مکان های بالاتر از کف سالن با اندازه و تعداد مناسب با گونه ها و جمعیت پرندگان و همچنین سوراخ های ورود و خروج با اندازه مناسب وجود داشته باشد.

۱۰-۲-۷-۴-۴ برای مرغ های تخم گذار، در صورتی که طول روز با نور مصنوعی افزایش می یابد، مراجع ذیصلاح باید حداکثر زمان افزایش را بسته به گونه، شرایط جغرافیایی و سلامت عمومی پرنده، تعیین کنند.

^۱ -Water fowl

۱۰-۲-۷-۴-۵ به منظور حفظ سلامتی حیوان، بین ساختمان های هر گروه از ماکیان باید فاصله وجود داشته باشد و در این فواصل خالی فضای سبز قرار گیرد.

۱۰-۲-۸ مدیریت کوددهی

۱۰-۲-۸-۱ برای حفظ منطقه نگهداری دام، عملیات مدیریت کوددهی باید به صورتی انجام شود که:

الف- تخریب و آلودگی آب و خاک را به حداقل برساند؛

ب- به طور قابل توجهی باعث آلودگی آب با نیترات و باکتری های بیماریزا نشود؛

پ- چرخه مواد مغذی را بهینه کند؛

ت- شامل سوزاندن و یا هر عملیات ناسازگار با روش های ارگانیک نباشد.

۱۰-۲-۸-۲ تمام تسهیلات و انبارهای کود شامل وسایل و امکانات کمپوست کردن باید به گونه ای طراحی، ساخته و استفاده شود که از آلودگی آب های سطحی و زیرزمینی پیشگیری شود.

۱۰-۲-۸-۳ کاربرد کود باید در حدی باشد که باعث آلودگی آب های سطحی یا زیرزمینی نشود. مراجع ذیصلاح ممکن است حداکثر میزان کاربرد کود در واحد سطح را تعیین کنند. زمان بندی و روش های کاربرد کود نباید باعث افزایش ورود بالقوه آن به دریاچه ها، رودخانه ها و نهر ها شود.

۱۰-۲-۹ نگهداری سوابق

عامل باید جزئیات و سوابق روز آمد شده را مطابق با بند های ۸-۲-۲-۴ و ۸-۲-۲-۵ نگهداری کند.

۱۰-۳-۱ زنبورداری و فراورده های زنبور

۱۰-۳-۱-۱ کلیات

۱۰-۳-۱-۱ زنبورداری مهم ترین فعالیتی است که از طریق انتشار گرده توسط زنبورها، باعث افزایش تولید در محیط زیست، کشاورزی و جنگلداری می شود. بنابراین مدیریت و تیمار کندو ها باید بر طبق اصول کشاورزی ارگانیک باشد.

۱۰-۳-۱-۲ برای دسترسی به آب و مواد غذایی کافی و مناسب، محل استقرار کندو ها باید به اندازه کافی بزرگ باشد.

۱۰-۳-۱-۳ شهد طبیعی، عسلک^۱ و گرده باید الزاماً از محصولات گیاهی ارگانیک و یا گیاهان خودرو (وحشی) تولید شده باشد.

۱۰-۳-۱-۴ برای حفظ سلامتی زنبورها کاربرد روش های پیشگیری لازم است. مانند انتخاب نژاد مناسب، محیط مساعد، رژیم غذایی متعادل و عملیات مناسب زنبورداری.

۱۰-۳-۱-۵ کندوها باید از مواد طبیعی، بدون احتمال ایجاد خطر آلودگی محیط یا فراورده های زنبور، ساخته شده باشند.

۱۰-۳-۱-۶ هنگامی که زنبورها در مناطق بکر^۲ قرار دارند، جمعیت حشرات بومی منطقه باید در نظر گرفته شود.

۱۰-۳-۲ موقعیت یا محل کندوها

۱۰-۳-۲-۱ کندوها باید در مکانی با پوشش گیاهی خودرو و یا کشت داده شده مطابق با الزامات بند های ۶ و ۱۰ این راهنما، قرارداده شوند.

۱۰-۳-۲-۲ بر اساس اطلاعات ارائه شده توسط عامل یا از طریق بازرسی، باید مناطق دارای ظرفیت کافی برای تامین عسلک، شهد و گرده شناسائی شده و توسط سازمان گواهی کننده رسمی یا مرجع ذیصلاح تأیید شود.

۱۰-۳-۲-۳ به منظور امکان دسترسی زنبورها به منابع غذایی کافی، سازمان گواهی کننده رسمی یا مرجع ذیصلاح می تواند شعاع خاصی از محل کندوها را مطابق با الزامات این راهنما تعیین کنند.

۱۰-۳-۲-۴ سازمان گواهی کننده رسمی یا مرجع ذیصلاح باید برای کندوها محل هایی را که مطابق با الزامات این راهنما باشد تعیین کنند. کندوها نباید در محل های دارای منابع بالقوه آلودگی به مواد غیر مجاز، ارگانسیم های تراریخته یا آلاینده های زیست محیطی قرار داده شوند.

۱۰-۳-۳ تغذیه کلنی ها

۱۰-۳-۳-۱ در پایان فصل تولید، برای حفظ بقای کلنی ها در دوره کمون، باید عسل و گرده کافی در کندوها باقی بماند.

^۱ -Honeydew

^۲ -Wild areas

۱۰-۳-۲ برای غلبه بر کمبودهای غذائی موقتی ناشی از شرایط آب و هوائی یا سایر شرایط استثنائی، تغذیه کلنی ها باید مورد توجه قرار گیرد. در چنین مواردی در صورت دسترسی، باید از عسل یا شکر تولید شده به روش ارگانیک استفاده شود. اگرچه سازمان گواهی کننده ممکن است در موارد خاص استفاده از عسل یا شکر غیر ارگانیک را نیز مجاز بداند. در چنین مواردی باید محدودیت زمانی تعیین شود. تغذیه کلنی ها فقط باید بین آخرین برداشت عسل و شروع دوره شه‌ریزی و یا عسلک بعدی باشد.

۱۰-۳-۴ دوره تبدیل

۱۰-۳-۴-۱ حداقل یک سال پس از بکارگیری این راهنما در تولید، فراورده های زنبور را می توان به عنوان فراورده ارگانیک عرضه کرد. در طول دوره تبدیل، موم غیر ارگانیک باید با موم ارگانیک جایگزین شود. در مواردی که امکان جایگزینی تمام موم در طول یک سال وجود نداشته باشد، سازمان گواهی کننده رسمی یا مرجع ذیصلاح می تواند طول دوره تبدیل را افزایش دهد. در صورت عدم دسترسی به موم ارگانیک سازمان گواهی کننده رسمی یا مرجع ذیصلاح می تواند مجوز کاربرد موم غیرارگانیک را صادر کند، مشروط بر اینکه جمع آوری موم از مناطقی که هیچگونه مواد غیر مجاز در آن به کار نرفته باشد، انجام شود.

۱۰-۳-۴-۲ در صورتی که هیچ محصول غیر مجازی قبلاً در کندو به کار نرفته است، جایگزینی موم ضرورتی ندارد.

۱۰-۳-۵ منشاء زنبورها

۱۰-۳-۵-۱ کلنی زنبورها را می توان به وضعیت تولید ارگانیک تغییر داد. در صورت امکان بهتر است زنبورهای وارد شده از واحدهای تولید ارگانیک تامین شوند.

۱۰-۳-۵-۲ در انتخاب نژاد زنبور باید ظرفیت زنبورها برای سازگاری با شرایط محلی، بقاء و مقاومت آنها در برابر بیماری در نظر گرفته شود.

۱۰-۳-۶ سلامت زنبورها

۱۰-۳-۶-۱ سلامت کلنی های زنبور باید با کاربرد عملیات خوب کشاورزی (GAP)^۱ و با تاکید بر پیشگیری از بیماری ها از طریق انتخاب گونه و مدیریت کندو به شرح زیر حفظ شود:

الف - استفاده از نژادهای مقاوم که به خوبی با شرایط محلی سازگار شده باشند؛

ب - جایگزینی زنبورهای ملکه^۲ در صورت لزوم؛

^۱ -Good Agricultural Practices

^۲ -Queen bees

پ - پاکسازی و ضد عفونی منظم تجهیزات؛

ت- تعویض منظم موم زنبورها؛

ث - در دسترس بودن مقدار کافی گرده و عسل در کندو؛

ج- بازرسی منظم کندو ها برای تشخیص موارد غیر طبیعی؛

چ- کنترل منظم زنبورهای نر در کندو پس از بیرون آمدن از تخم؛

ح- انتقال کندوهای بیمار به مکانی مجزا در صورت لزوم؛

خ - از بین بردن کندوها و مواد آلوده آن.

۱۰-۳-۶-۲ برای کنترل آفات و بیماری ها در زنبورداری، استفاده از مواد زیر مجاز است:

الف - اسید لاکتیک، اسید اگزالیك، اسید استیک؛

ب- اسید فرمیک؛

پ- گوگرد؛

ت -روغن های طبیعی اتری^۱ مانند: منتول^۲، اکالیپتول^۳ و کامفر^۴؛

ث- باسیلوس تورینجنسیر^۵؛

ج -دود و شعله مستقیم آتش

۱۰-۳-۶-۳ چنانچه عملیات پیشگیری با موفقیت انجام نشود، داروهای دامی را در صورتی می توان به کار برد که:

الف- درمان از طریق گیاه درمانی و هومیوپاتی انجام شود؛

ب- چنانچه داروهای ترکیبی شیمیایی آلوپاتی به کار روند، فراورده های زنبور نباید به عنوان «محصول ارگانیک» عرضه شوند. کندوهای تیمار شده باید در مکانی کاملاً جدا قرار گیرند و به مدت یک سال دوره تبدیل را طی کنند. تمام موم باید با مومی که مطابق با الزامات این راهنما تهیه شده است جایگزین شود؛

ج- هر درمان دامپزشکی باید به طور شفاف مستند شود.

^۱ -Natural etheric oils

^۲ -Menthol

^۳ -Eucalyptol

^۴ -Camphor

^۵ - *Bacillus thuringiensis*

۱۰-۳-۶-۴ عملیات از بین بردن نوزادان نر فقط با استفاده از *واروئا ژاکوبسونی*^۱ مجاز است.

۱۰-۳-۷ مدیریت کندوها

۱۰-۳-۷-۱ شانه های اصلی در کندوها باید از موم ارگانیک ساخته شود.

۱۰-۳-۷-۲ از بین بردن زنبورها در شانه ها، به عنوان روش برداشت فراورده های زنبور مجاز نیست.

۱۰-۳-۷-۳ قطع عضو مانند چیدن بال زنبور های ملکه مجاز نیست.

۱۰-۳-۷-۴ در حین استخراج عسل، بکارگیری مواد دافع^۲ شیمیایی مصنوعی مجاز نیست.

۱۰-۳-۷-۵ تا حد امکان از دود دادن اجتناب شود. برای دود دادن باید از مواد طبیعی مجاز یا از مواد مطابق با الزامات این راهنما، استفاده شود.

۱۰-۳-۷-۶ پیشنهاد می شود در حین استخراج عسل و فراوری سایر فراورده های زنبور، دما تا حد ممکن کاهش یابد.

۱۰-۳-۸ نگهداری سوابق

عامل باید جزییات ثبت و روزآمد شده را مطابق با بندهای ۸-۲-۲-۴ و ۸-۲-۲-۵ نگهداری کند. نقشه های ترسیم شده موقعیت کندوها نیز باید نگهداری شود.

۱۰-۴ جابجایی^۳، انبارش، حمل و نقل، فراوری و بسته بندی

هنگام فراوری، کیفیت محصولات ارگانیک باید با کاربرد روش های مناسب و استفاده محدود از روش های تصفیه، مواد افزودنی و مواد کمک فرایند، حفظ شود. در محصولات ارگانیک استفاده از پرتوهای یونیزه برای کنترل آفات، مواد نگهدارنده و همچنین حذف عوامل بیماریزا یا بهسازی^۴، مجاز نمی باشد.

۱۰-۵ مدیریت آفات

^۱ -*Varroa jacobsoni*

^۲ -Repellents

^۳ -Handling

^۴ -Sanitation

۱۰-۵-۱ برای مدیریت و کنترل آفات، معیارهای زیر باید به ترتیب ارجحیت استفاده شود:

الف - اولین اقدام در مدیریت و کنترل آفات، استفاده از روش های پیشگیری مانند بر هم زدن و از بین بردن محل سکونت آفات به منظور عدم دسترسی آن ها به مواد غذایی است؛

ب - در صورت کافی نبودن روش های پیشگیری، اولین انتخاب در کنترل آفات بکارگیری روش های مکانیکی/ فیزیکی و بیولوژیکی است.

پ - در صورت ناکافی بودن روش های مکانیکی، فیزیکی و بیولوژیکی برای کنترل آفات، می توان از مواد آفت کش مطابق با جدول ۲ پیوست الف استفاده کرد، مشروط بر اینکه مرجع ذیصلاح کاربرد آن را در مراحل جابجایی، نگهداری، حمل و نقل یا تجهیزات فراوری تأیید کند و از تماس آن مواد با محصولات ارگانیک نیز پیشگیری شود.

۱۰-۵-۲ توصیه می شود که با کاربرد عملیات خوب تولید از حمله آفات پیشگیری شود. اقدامات کنترل آفات در محیط انبار یا در محفظه های حمل و نقل شامل استفاده از موانع فیزیکی یا کنترل بوسیله صوت، فرا صوت، نور، امواج فرا بنفش، تله (تله های فرمونی^۱ و تله های ثابت طعمه ای^۲)، کنترل دما، کنترل اتمسفر (دی اکسید کربن، اکسیژن و نیتروژن) و خاک دیاتومه می باشد.

۱۰-۵-۳ برای محصولاتی که مطابق با این راهنما تولید می شوند، کاربرد مواد آفت کش (هنگام قرنطینه یا پس از برداشت) به غیر از مواد تعیین شده در پیوست الف، مجاز نمی باشد و موجب از دست دادن وضعیت ارگانیک محصولات تولید شده می شود.

۱۰-۶ فراوری و تولید

روش های فراوری باید مکانیکی، فیزیکی و یا بیولوژیکی (مانند تخمیر کردن و دود دادن) باشد و استفاده از مواد افزودنی مطابق با پیوست ب جدول ۳ و ۴ باید به حداقل برسد.

۱۰-۷ بسته بندی

مواد بسته بندی بهتر است از مواد قابل تجزیه زیستی^۳، بازیافت شده^۴ و یا منابع قابل بازیافت انتخاب شوند.

^۱ -Pheromone traps

^۲ -Static bait traps

^۳ -Bio-degradable

^۴ -Recycled

۱۰-۸ انبارش و حمل و نقل

۱۰-۸-۱ یکپارچگی محصول در طی مراحل انبارش، حمل و نقل و جابجایی باید حفظ شود و برای این منظور باید به نکات زیر توجه کرد:

الف - در تمام موارد باید از مخلوط شدن محصولات ارگانیک با محصولات غیرارگانیک پیشگیری شود؛

ب - محصولات ارگانیک باید همواره از تماس با مواد و وسایلی که استفاده از آنها در کشاورزی ارگانیک غیر مجاز است، محافظت شوند.

۱۰-۸-۲ در مواردی که فقط بخشی از واحد، تائید شده است، این راهنما سایر محصولات را پوشش نمی دهد و حمل و انبارش آن ها باید جداگانه انجام شود و هر دو نوع محصول باید کاملاً مشخص باشند.

۱۰-۸-۳ انبارش محصولات ارگانیک به صورت فله^۱ باید از انبارش محصولاتی که در وضعیت دوره تبدیل هستند، جدا باشد و این محصولات باید به طور مشخص برچسب گذاری شود.

۱۰-۸-۴ انبار و محفظه های حمل و نقل محصولات ارگانیک باید با استفاده از روش ها و مواد مجاز برای محصولات ارگانیک تمیز شوند. برای پیشگیری از آلودگی احتمالی با آفت کش ها و یا سایر مواد، باید پیش از استفاده از انبار و یا محفظه هائی که فقط به محصولات ارگانیک اختصاص ندارند، اقدامات لازم انجام شود.

^۱ -Bulk stores

پیوست الف

(الزامی)

کاربرد مواد مجاز در محصولات ارگانیک

الف - نکات احتیاطی

الف-۱ هر ماده ای که در سیستم ارگانیک برای حاصلخیزی و بهبود خاک، کنترل آفات و بیماری ها، سلامت دام و کیفیت فرآورده های حیوانی، یا برای حفظ و نگهداری محصولات غذایی به کار می رود باید مطابق با مقررات ملی مربوطه باشد.

الف-۲ سازمان گواهی کننده می تواند برای کاربرد مواد خاص که در جدول ۱ وجود دارد، شرایطی را تعیین کند برای مثال مقدار و تناوب کاربرد یا کاربرد برای اهداف خاص.

الف-۳ کاربرد مواد مجاز باید با دقت و با آگاهی از اینکه حتی مواد مجاز ممکن است با کاربرد نادرست، سبب تغییر اکوسیستم خاک و مزرعه شوند، باشد.

الف-۴ جدول ۱، جامع یا منحصر یا یک ابزار مقرراتی محدود نیست و در موضوعات بین المللی بیشتر جنبه توصیه ای دارد. برای تعیین کاربرد سایر مواد در محصولات ارگانیک، سیستم بازرنگری معیارها باید مطابق با بندهای ۱-۷ و ۲-۷ در نظر گرفته شود.

جدول ۱- مواد مجاز برای کاربرد در کود و بهساز های خاک

ردیف	نام مواد	الزامات و شرایط کاربرد
۱	کود آلی و کود مرغی	در صورتی که منشاء سیستم تولید آن ارگانیک نیست، سازمان گواهی کننده و مرجع قانونی باید آن را تأیید کند. استفاده از منابع «کشاورزی صنعتی» ^۱ مجاز نیست
۲	مواد آبکی یا ادرار	در صورتی که منشاء آن ارگانیک نیست باید توسط سازمان بازرسی تأیید شود. ترجیحاً پس از تخمیر کنترل شده و یا رقیق سازی مناسب. استفاده از منابع «کشاورزی صنعتی» مجاز نیست
۳	کود آلی با منشاء گیاهی و دامی کمپوست شده (	
۴	کود آلی کمپوست شده	توسط سازمان گواهی کننده باید تأیید شود.
۵	کود آلی خشک شده و کود مرغی آبگیری شده	توسط سازمان گواهی کننده باید تأیید شود. منابع «کشاورزی صنعتی» مجاز نیست.
۶	کود حاصل از فضلۀ پرندگان ^۲	توسط سازمان گواهی کننده باید تأیید شود.
۷	کاه	توسط سازمان گواهی کننده باید تأیید شود.
۸	کمپوست و پسماند قارچ و بستر ورمیکولیت ^۳	توسط سازمان گواهی کننده باید تأیید شود. ترکیبات اولیه سوپسترا باید محدود به فراورده های این جدول باشد.
۹	پسماند خانگی تفکیک، کمپوست یا تخمیر شده	توسط سازمان گواهی کننده باید تأیید شود.
۱۰	کمپوست بقایای گیاهی	
۱۱	فراورده های حیوانی فرایند شده حاصل از صنایع شیلاتی و کشتارگاه ها	توسط سازمان گواهی کننده باید تأیید شود.
۱۲	محصولات جانبی صنایع غذایی و نساجی (بدون کاربرد افزودنی های صنعتی)	توسط سازمان گواهی کننده باید تأیید شود.
۱۳	علف دریائی و فراورده های آن	توسط سازمان گواهی کننده باید تأیید شود.
۱۴	خاک اره، پوست درخت و ضایعات چوب	توسط سازمان گواهی کننده باید تأیید شود. چوب نباید پس از بریدن با مواد شیمیائی آمایش شده باشد
۱۵	چوب و ذغال چوب	توسط سازمان گواهی کننده باید تأیید شود. چوب نباید پس از بریدن با مواد شیمیائی آمایش شده باشد.

جدول ۱ ادامه

ردیف	نام مواد	الزامات و شرایط کاربرد
۱۶	سنگ فسفات طبیعی	توسط سازمان گواهی کننده باید تأیید شود. میزان کادمیوم آن نباید بیشتر از $90 \text{ mg/kg P}_2\text{O}_5$ باشد.
۱۷	سربراه ^۴	توسط سازمان گواهی کننده باید تأیید شود.
۱۸	سنگ پتاس، نمک های معدنی پتاسیم (مانند کاپنیت ^۵ و سایلونیت ^۶)	میزان کلر کمتر از ۶۰٪ باشد.
۱۹	سولفات پتاس	از طریق روش های فیزیکی بدست آمده باشد ولی بوسیله فرایند های شیمیائی برای افزایش حلالیت، غنی نشده باشد. توسط سازمان گواهی کننده باید تأیید شود.
۲۰	کلسیم کربنات با منشاء طبیعی (مانند گچ، سنگ آهک، خاک آهک دار و گچ فسفات)	
۲۱	سنگ منیزیم	
۲۲	سنگ منیزیم آهک دار	
۲۳	نمک اپسوم ^۷ (نمک منیزیم سولفات)	
۲۴	جیپسوم ^۸ (کلسیم سولفات)	فقط با منشاء طبیعی
۲۵	پسماند تخمیر الکلی غلات ^۹ و عصاره آن	به غیر از آمونیوم
۲۶	سدیم کلراید	فقط نمک معدنی آن
۲۷	آلومینیوم کلسیم فسفات	میزان کادمیوم آن نباید بیشتر از $90 \text{ mg/kg P}_2\text{O}_5$ باشد.
۲۸	عناصر ریز مغذی (مانند بر، مس، آهن، منگنز، مولیبدن، روی)	توسط سازمان گواهی کننده باید تأیید شود.
۲۹	سولفور	توسط سازمان گواهی کننده باید تأیید شود.
۳۰	خاک سنگ	
۳۱	خاک رس (مانند بنتونیت، پرلیت و زئولیت)	
۳۲	موجودات بیولوژیکی که به طور طبیعی بوجود می آیند(مانند کرم ها)	

جدول ۱ ادامه

ردیف	نام مواد	الزامات و شرایط کاربرد
۳۳	ورمیکولیت (املاح آبدار سیلیس)	
۳۴	خاک پیت ^{۱۰}	به غیر از افزودنی های مصنوعی، برای دانه، کمپوست گیاهان گلدانی مجاز است. سایر موارد کاربرد در صورت تائید توسط سازمان گواهی کننده مجاز است. کاربرد آن به عنوان بهبود دهنده خاک مجاز نیست.
۳۵	هوموس کرم خاکی و حشرات ^{۱۱} (ورمی کمپوست)	
۳۶	کلراید آهک	توسط سازمان گواهی کننده باید تائید شود.
۳۷	فضولات انسانی	توسط سازمان گواهی کننده باید تائید شود این فضولات باید از زباله خانگی و صنعتی که خطر آلودگی شیمیائی دارد تفکیک شده باشد. همچنین برای حذف احتمال خطر آفات، انگل ها و میکروارگانیسم های بیماریزا به اندازه کافی پالایش شده باشد و برای محصولات مورد مصرف انسان و قسمت های خوراکی گیاه نباید به کار رود.
۳۸	محصولات جانبی صنعت قند (مانند ویناس ^{۱۲})	توسط سازمان گواهی کننده باید تائید شود.
۳۹	فراورده های جانبی روغن نخل ^{۱۳} ، نارگیل، کاکائو (شامل خوشه های میوه، پساب صنعتی روغن پالم، کود کاکائو و ساقه های کاکائو)	توسط سازمان گواهی کننده باید تائید شود.
۴۰	فراورده های جانبی فراوری مواد حاصل از کشاورزی ارگانیک	توسط سازمان گواهی کننده باید تائید شود.
۴۱	محلول کلسیم کلراید	تغذیه برگی در موارد کمبود کلسیم
^۱ -منظور سیستم مدیریت صنعتی است که بر دامپزشکی و منابع خوراک دام غیر مجاز در کشاورزی ارگانیک بسیار وابسته است. 2-Guano 3-Vermiculite 4-Basic slag 5-Kainite 6-Sylvinit 7-Epsom 8-Gypsom 9-Stillage 10-Peat 11-Humus from earthworms and insects 12-Vinasse 13-Palm		

جدول ۲- مواد مجاز برای کاربرد در کنترل بیماری ها و آفات گیاهی

ردیف	نام مواد	الزامات و شرایط کاربرد
	حیوان و گیاه	
۱	استفاده از پاپرتین ^۱ استخراج شده از کریز/اتمموم سینرا/ریافولیوم ^۲ احتمالا حاوی یک ترکیب سینرژست ^۳ می باشد	توسط سازمان گواهی کننده باید تأیید شود..به غیر از پیپرونیل بوتوکساید ^۴ که به عنوان سینرژست می باشد.
۲	کاربرد روتنن ^۵ /از گونه های(دریس، الیپتیکا، تفروزیا و لانتوکا ریوس) ^۶	توسط سازمان گواهی کننده باید تأیید شود..
۳	استفاده از کوزیا آمارا ^۷	توسط سازمان گواهی کننده باید تأیید شود..
۴	استفاده از ریانا اسپیکوزا ^۸	توسط سازمان گواهی کننده باید تأیید شود.
۵	استفاده از محصولات چریش ^۹ /زادیراختا/بندیکا ^{۱۰} (آزادیراختین) ^{۱۱}	توسط سازمان گواهی کننده باید تأیید شود.
۶	پروپولیس ^{۱۲} (صمغ قهوه ای رنگ)	توسط سازمان گواهی کننده باید تأیید شود.
۷	روغن های گیاهی و حیوانی	
۸	جلبک دریائی، آرد و عصارة جلبک دریائی، نمک دریا و آب شور	توسط سازمان گواهی کننده باید تأیید شود. به صورت شیمیائی نیز نباید آمایش شده باشد.
۹	ژلاتین	
۱۰	لسیتین	توسط سازمان گواهی کننده باید تأیید شود.
۱۱	کازئین	
۱۲	اسید های طبیعی مانند سرکه	توسط سازمان گواهی کننده باید تأیید شود.
۱۳	محصولات تخمیر شده حاصل از آسپرژیلوس	
۱۴	عصارة قارچ شیتیک ^{۱۳}	توسط سازمان گواهی کننده باید تأیید شود.
۱۵	عصارة جلبک کلرلا ^{۱۴}	
۱۶	نماتد کش کیتین	دارای منشاء طبیعی
۱۷	استفاده از گیاهان طبیعی به غیر از تنباکو	توسط سازمان گواهی کننده باید تأیید شود.
۱۸	تنباکو به غیر از نیکوتین خالص	توسط سازمان گواهی کننده باید تأیید شود.
۱۹	سابادیلا ^{۱۵}	
۲۰	موم زنبور	
	مواد معدنی	
۲۱	مس به صورت هیدروکساید مس، اکسی کلراید مس (۳ ظرفیتی)، سولفات مس، اکسید مس، مخلوط (بورگوندی و بوردو) ^{۱۶}	تجویز و میزان کاربرد آن باید توسط سازمان گواهی کننده مشخص شده باشد. به عنوان یک قارچ کش، به گونه ای استفاده شود که باعث کاهش تجمع مس در خاک شود.
۲۲	سولفور	توسط سازمان گواهی کننده باید تأیید شود.
۲۳	پودر های معدنی (خاک سنگ، سیلیکات)	
۲۴	خاک دیاتومه	توسط سازمان گواهی کننده باید تأیید شود.
۲۵	سیلیکات، خاک رس (بنتونیت)	

ردیف	نام مواد	الزامات و شرایط کاربرد
۲۶	سدیم سیلیکات	
۲۷	سدیم بیکربنات	
۲۸	پتاسیم پرمنگنات	توسط سازمان گواهی کننده باید تأیید شود.
۲۹	آهن فسفات	به عنوان حلزون کش استفاده شود
۳۰	روغن پارافین	توسط سازمان گواهی کننده باید تأیید شود.
	میکروارگانیزم های مورد استفاده در کنترل بیولوژیکی آفات	
۳۱	میکروارگانیزم ها (باکتری، ویروس، قارچ) مانند باسیلوس تورینجینسز ^{۱۷} و ویروس گرانولوزیز ^{۱۸}	توسط سازمان گواهی کننده باید تأیید شود.
	سایر موارد	
۳۲	دی اکسید کربن و گاز نیتروژن	
۳۳	صابون پتاسیم (صابون نرم)	
۳۴	اتیل الکل	توسط سازمان گواهی کننده باید تأیید شود.
۳۵	استفاده از گیاهان داروئی و هوموپاتی	
۳۶	استفاده از گیاهان بیودینامیک	
۳۷	حشرات نر سترون (عقیم)	توسط سازمان گواهی کننده باید تأیید شود
۳۸	مواد جونده کش	فراورده های کنترل آفات در دامداری ها. باید توسط سازمان گواهی کننده تأیید شود
	تله	
۳۹	استفاده از فرومون	
۴۰	استفاده از ترکیبات حاوی متیل آلدهاید دافع گونه های عالی حیوانات	توسط سازمان گواهی کننده باید تأیید شود.
	مانند کاربرد تله	
۴۱	روغن های معدنی	توسط سازمان گواهی کننده باید تأیید شود.
۴۲	وسایل کنترل مکانیکی مانند شبکه های حفاظت محصول، سد های ماریچی، تله های پلاستیکی چسب دار، نوارهای چسبناک	
1- Pyrethrin 2- Synergist 3- <i>Chrysanthemum cinerariaefolium</i> 4- <i>Piperonyl butoxide</i> 5- <i>Rotenone</i> 6- <i>Derris, Thephrosia, Lonchocarpus, Elliptic</i> 7- <i>Quassia amara</i> 8- <i>Ryania speciosa</i> 9- <i>Neem</i> 10- <i>Azadirachta indica</i> 11- Azadirachtin 12- Shiitake 13- Propolis 14- Chlorella 15- Sabadilla 16- Burgundy, Burdeaux 17- <i>Bacillus thuringiensis</i> 18- Granulosis		

پیوست ب

(الزامی)

مواد افزودنی مجاز با منشاء غیر کشاورزی در محصولات ارگانیک

ب-۱ مواد افزودنی مجاز برای کاربرد در گروه های خاصی از مواد غذایی

در جدول ۱ فهرستی از مواد افزودنی مجاز در محصولات ارگانیک، همراه با شماره INS مواد ارائه شده است.

موارد کاربرد و گروه های غذایی و مواد غذایی تعیین شده در جدول ۱، برگرفته از استاندارد های کلی افزودنی های مواد غذایی^۱ و سایر استانداردهای پذیرفته شده در کمیسیون کدکس غذایی می باشد (به استاندارد ملی ایران شماره ۹۵۰ مراجعه شود).

در جدول ۱ گروه های غذایی مطابق با سیستم طبقه بندی مواد غذایی (FCS) شماره گذاری شده است. برای آگاهی بیشتر از سیستم طبقه بندی مواد غذایی به استاندارد CAC/ CX 192: 1995 , Annex B مراجعه شود

ازافزودنی های مواد غذایی مطابق با جدول ۱ می توان برای کاربرد تعیین شده در فراورده های غذایی خاص استفاده کرد.

^۱ -General standards for food additives

جدول ۱ - مواد افزودنی با منشاء غیر کشاورزی

شماره INS	نام افزودنی	کاربرد مجاز در محصولات ارگانیک	کاربرد در گروه های غذایی	
			مواد غذایی با منشاء گیاهی	مواد غذایی با منشاء حیوانی
۱۷۰ i	کلسیم کربنات	برای تمام موارد	مجاز، اگرچه در استاندارد های کلی افزودنی های غذایی همچنان موارد استثناء وجود دارد.	۰۱/۰ لبنیات و محصولات مشابه به جز محصولات گروه غذایی ۰۲/۰
۲۲۰ i	سولفور دی اکساید	برای تمام موارد	۱۴/۲/۲ فراورده های تخمیری سیب و گلابی ۱۴/۲/۳ فراورده های تخمیری انگور ۱۴/۲/۴ سایر فراورده های تخمیری	۱۴/۲/۵ نوشابه های تخمیری بر پایه عسل
۲۷۰	لاکتیک اسید (DL و L – D)	برای تمام موارد	۴/۲/۲/۷ سبزیجات تخمیر شده (شامل قارچ ها ی خوراکی، ریشه ها و غده ها، حبوبات و بقولات و آلوئه ورا)، فراورده جلبک های دریایی به جز فراورده های سویای تخمیر شده گروه غذایی ۱۲/۱۰	۰۱/۰ لبنیات و محصولات مشابه به جز محصولات گروه غذایی ۰۲/۰ ۰۸/۴ پوشش های خوراکی (مانند پوشش سوسیس)
۲۹۰	کربن دی اکساید	برای تمام موارد	مجاز، اگرچه در استاندارد های کلی افزودنی های غذایی همچنان موارد استثناء وجود دارد.	مجاز، اگرچه در استاندارد های کلی افزودنی های غذایی همچنان موارد استثناء وجود دارد.

شماره INS	نام افزودنی	کاربرد مجاز در محصولات ارگانیک	کاربرد در گروه های غذایی	
			مواد غذایی با منشأ گیاهی	مواد غذایی با منشأ حیوانی
۲۹۶	مالیک اسید (DL-)	برای تمام موارد	مجاز، اگرچه در استاندارد های کلی افزودنی های غذایی همچنان موارد استثناء وجود دارد.	غیر مجاز
۳۰۰	اسکوربیک اسید	برای تمام موارد	مجاز، در صورت ناکافی بودن منابع طبیعی در دسترس مجاز، اگرچه در استاندارد های کلی افزودنی های غذایی همچنان موارد استثناء وجود دارد.	مجاز، در صورت ناکافی بودن منابع طبیعی در دسترس ۲/۰۸ گوشت های فراوری شده، فراورده های ماکیان و حیوانات شکار شده کامل یا قطعات محصولات گوشت، ماکیان و حیوانات شکاری چرخ شده و فراوری شده ۳/۰۸ پوشش های خوراکی (مانند پوشش سوسیس)
۳۰۷	توکوفرول ها (کنسانتره های طبیعی مخلوط)	برای تمام موارد	مجاز، اگرچه در استاندارد های کلی افزودنی های غذایی همچنان موارد استثناء وجود دارد.	مجاز، در تمام محصولات مخلوط مطابق استاندارد کلی افزودنیهای خوراکی و استانداردهای پذیرفته شده در کمیسیون کدکس غذایی
۳۲۲	لسیتین (بدون استفاده از مواد سفید کننده و حلال های آلی تهیه شده باشد)	برای تمام موارد	مجاز، اگرچه در استاندارد های کلی افزودنی های غذایی همچنان موارد استثناء وجود دارد.	۰۱/۰ لبنیات و محصولات مشابه به جز محصولات گروه غذایی ۰۲/۰ ۰۲/۰ روغن ها، چربی ها و امولسیون های چربی ۱/۶/۱۲ سس های امولسیون شده (مانند مایونز، سس سالاد) ۱/۱۳ شیرخشک نوزادان، مواد غذایی تکمیلی برای نوزادان و کودکان

شماره INS	نام افزودنی	کاربرد مجاز در محصولات ارگانیک	کاربرد در گروه های غذایی	
			مواد غذائی با منشاء گیاهی	مواد غذائی با منشاء حیوانی
۲۷۳	کلسیم لاکتات	برای تمام موارد	غیر مجاز	۱/۰ لبنیات و محصولات مشابه به جز محصولات گروه غذایی ۰۲/۰
۳۳۰	سیتریک اسید	برای تمام موارد	۰/۴۰ میوه ها و سبزیجات (شامل قارچ ها ی خوراکی، ریشه ها و غده ها، حبوبات، بقولات و آلوئه ورا) فراورده جلبک های دریایی، مغز ها و دانه ها	به عنوان یک عامل منعقد کننده برای تولید پنیرهای خاص و تخم مرغ پخته استفاده شود. ۶/۰۱ پنیر و مواد غذائی مشابه ۱/۰۲ روغن ها و چربی های بدون آب ۱۰/۰ تخم مرغ و فراورده های آن

شماره INS	نام افزودنی	کاربرد مجاز در محصولات ارگانیک	کاربرد در گروه های غذایی	
			مواد غذائی با منشاء گیاهی	مواد غذائی با منشاء حیوانی
۳۳۱i	سدیم دی هیدروژن سیترات	برای تمام موارد	غیر مجاز	۱/۱/۲۰۱۲ پس آب یا دوغ کره (ساده) و فقط به عنوان پایدار کننده ۱/۱/۲۰۱۲ نوشیدنی های بر پایه لبنیات، طعم دار و / یا تخمیر شده (مانند شیر کاکائو، شیر تخم مرغ، ماست نوشیدنی نوشیدنی بر پایه آب پنیر) ۱/۲/۲۰۱۲ شیرهای تخمیر شده (ساده) فراوری شده به روش حرارتی پس از تخمیر (فقط پایدار کننده) ۱/۳/۲۰۱۲ شیر تغلیظ شده و محصولات مشابه (ساده) (فقط پایدار کننده) ۱/۴/۲۰۱۲ خامه (ساده) و مواد مشابه (فقط پایدار کننده) ۱/۵/۲۰۱۲ شیر خشک و پودر خامه (ساده) (فقط پایدار کننده) ۱/۶/۲۰۱۲ پنیر تازه (فقط پایدار کننده) ۱/۶/۲۰۱۴ پنیر فراوری شده (فقط امولسیون کننده) ۱/۸/۲۰۱۲ آب پنیر خشک شده و فراورده های آن به جز پنیرهای حاوی آب پنیر ۳/۰۸/۲۰۱۲ فراورده های گوشت، ماکیان و حیوانات شکاری چرخ شده فراوری شده در پاستوریزاسیون سفیده تخم مرغ در گروه: ۲/۱۰ فراورده های تخم مرغ

کاربرد در گروه های غذایی		کاربرد مجاز در محصولات ارگانیک	نام افزودنی	شماره INS
مواد غذایی با منشأ حیوانی	مواد غذایی با منشأ گیاهی			
مجاز، اگرچه در استاندارد های کلی افزودنی های غذایی همچنان موارد استثنا وجود دارد.	غیر مجاز	برای تمام موارد	دی هیدروژن پتاسیم سیترات	۳۳۲i
۰۱/۰ لبنیات و محصولات مشابه به جز محصولات گروه غذایی ۰۲/۰	مجاز، اگرچه در استاندارد های کلی افزودنی های غذایی همچنان موارد استثنا وجود دارد.	برای تمام موارد	کلسیم سیترات	۳۳۳
غیر مجاز	مجاز، اگرچه در استاندارد های کلی افزودنی های غذایی همچنان موارد استثنا وجود دارد.	برای تمام موارد	تارتاریک اسید	۳۳۴
غیر مجاز	۰/۰۵ شیرینی ها ۱/۲/۰۷ کیک ها	برای تمام موارد	مونو سدیم تارتارات دی سدیم تارتارات	۳۳۵i ۳۳۵ii

شماره INS	نام افزودنی	کاربرد مجاز در محصولات ارگانیک	کاربرد در گروه های غذایی	
			مواد غذایی با منشاء گیاهی	مواد غذایی با منشاء حیوانی
۳۳۶i	مونو پتاسیم تارتارات	برای تمام عملکرد ها	۰/۰۵ شیرینی ها ۲/۰۶ آرد ها و نشاسته ها ۲/۰۷ کیک ها	غیر مجاز
۳۳۶ii	دی پتاسیم تارتارات			
۳۴۱i	اورتو فسفات مونو کلسیم	برای تمام عملکرد ها	۲/۰۶ انواع آرد	غیر مجاز
۴۰۰	آلژینیک اسید	برای تمام موارد	مجاز، اگرچه در استاندارد های کلی افزودنی های غذایی همچنان موارد استثنا وجود دارد.	۰۱/۰ لبنیات و محصولات مشابه به جز محصولات گروه غذایی ۰۲/۰
۴۰۱	سدیم آلژینات	برای تمام موارد	مجاز، اگرچه در استاندارد های کلی افزودنی های غذایی همچنان موارد استثنا وجود دارد.	۰۱/۰ لبنیات و محصولات مشابه به جز محصولات گروه غذایی ۰۲/۰ تمام محصولات مخلوط مجاز مطابق استاندارد کلی افزودنی های خوراکی و استانداردهای پذیرفته شده در کمیسیون کدکس غذایی

شماره INS	نام افزودنی	کاربرد مجاز در محصولات ارگانیک	کاربرد در گروه های غذایی	
			مواد غذایی با منشأ گیاهی	مواد غذایی با منشأ حیوانی
۴۰۲	پتاسیم آلزینات	برای تمام موارد	مجاز، اگرچه در استاندارد های کلی افزودنی های غذایی همچنان موارد استثنا وجود دارد.	۱/۰ لبنیات و محصولات مشابه به جز محصولات گروه غذایی ۰۲/۰ تمام محصولات مخلوط مجاز، مطابق استاندارد کلی افزودنی های خوراکی و استانداردهای پذیرفته شده در کمیسیون کدکس غذایی
۴۰۶	آگار	برای تمام موارد	مجاز، اگرچه در استاندارد های کلی افزودنی های غذایی همچنان موارد استثنا وجود دارد.	مجاز، اگرچه در استاندارد های کلی افزودنی های غذایی همچنان استثنا هائی وجود دارد
۴۰۷	کاراجینان	برای تمام موارد	مجاز، اگرچه در استاندارد های کلی افزودنی های غذایی همچنان موارد استثنا وجود دارد.	۱/۰ لبنیات و محصولات مشابه به جز محصولات گروه غذایی ۰۲/۰

کاربرد در گروه های غذایی		کاربرد مجاز در محصولات ارگانیک	نام افزودنی	شماره INS
مواد غذایی با منشأ حیوانی	مواد غذایی با منشأ گیاهی			
۱/۰۱ شیر و نوشیدنی های بر پایه لبنیات ۲/۰۱ فراورده های لبنی تخمیر شده و مایه زده شده (ساده) به جز گروه ۲/۱/۰۱ (نوشیدنی های بر پایه لبنیات) ۳/۰۱ شیر تغلیظ شده و فراورده های مشابه (ساده) ۴/۰۱ خامه (ساده) و مواد مشابه (فقط پایدار کننده) ۱/۵/۰۱ شیر خشک و پودر خامه ساده (فقط پایدار کننده) ۶/۰۱ پنیر و مواد غذایی مشابه ۷/۰۱ دسرهای بر پایه لبنیات (مانند پودینگ، ماست میوه ای یا طعم دار) ۱/۸/۰۱ آب پنیرمایع و فراورده های آن به جز پنیر های دارای آب پنیر ۲/۱/۰۸ گوشت تازه، ماکیان و گوشت حیوانات شکاری، چرخ شده ۲/۰۸ گوشت های فراوری شده، فراورده های ماکیان و حیوانات شکاری کامل یا قطعات ۳/۰۸ فراورده های گوشت، ماکیان و حیوانات شکاری چرخ شده فراوری شده ۳/۰۸ پوشش های خوراکی (مانند پوشش سوسیس)	مجاز، اگر چه در استاندارد های کلی افزودنی های غذایی همچنان موارد استثنا وجود دارد.	برای تمام موارد	صمغ کاربویی	۴۱۰

کاربرد در گروه های غذایی		کاربرد مجاز در محصولات ارگانیک	نام افزودنی	شماره INS
مواد غذایی با منشأ گیاهی	مواد غذایی با منشأ حیوانی			
مجاز، اگرچه در استاندارد های کلی افزودنی های غذایی همچنان موارد استثناء وجود دارد	۰۱/۰ لبنیات و محصولات مشابه به جز محصولات گروه غذایی ۰۲/۰ ۲/۲/۸ گوشت، گوشت ماکیان و گوشت حیوانات شکاری کامل یا قطعه قطعه شده با حرارت فراوری شده ۲/۳/۸ گوشت، گوشت ماکیان و گوشت حیوانات شکاری چرخ شده و فراوری شده با حرارت ۲/۱۰ فراورده های تخم مرغی	برای تمام موارد	صمغ گوار	۴۱۲
مجاز، اگرچه در استاندارد های کلی افزودنی های غذایی همچنان موارد استثناء وجود دارد.	مجاز، اگرچه در استانداردهای کلی افزودنی های غذایی همچنان استثنائاتی وجود دارد.	برای تمام موارد	صمغ تارگاکانت	۴۱۳
۰/۰۲ روغن ها، چربی ها و امولسیون های چربی ۰/۰۵ شیرینی ها	۰۱/۰ لبنیات و محصولات مشابه به جز محصولات گروه غذایی ۰۲/۰ ۰/۰۲ روغن ها، چربی ها و امولسیون های چربی ۰/۰۵ شیرینی ها	برای تمام موارد	صمغ عربی	۴۱۴

کاربرد در گروه های غذایی		کاربرد مجاز در محصولات ارگانیک	نام افزودنی	شماره INS
مواد غذایی با منشأ حیوانی	مواد غذایی با منشأ گیاهی			
غیر مجاز	۰/۰۲ روغن ها، چربی ها و امولسیون های چربی ۰/۴۰ میوه ها و سبزیجات (شامل قارچ ها ی خوراکی، ریشه ها و غده ها، حبوبات، بقولات و آلوئه ورا)، فراورده جلبک های دریایی، مغز ها و دانه ها ۰/۰۷ فراورده های نانوائی ۷/۱۲ سالادها (مانند سالاد ماکارونی، سالاد سیب زمینی)	برای تمام موارد	صمغ زانتان	۴۱۵
غیر مجاز	مجاز، اگرچه در استاندارد های کلی افزودنی های غذایی همچنان موارد استثنا وجود دارد.	برای تمام موارد	صمغ کارایا	۴۱۶

کاربرد در گروه های غذایی		کاربرد مجاز در محصولات ارگانیک	نام افزودنی	شماره INS
مواد غذایی با منشأ حیوانی	مواد غذایی با منشأ گیاهی			
	حاصل از منابع گیاهی مورد مصرف به عنوان حامل عصاره های گیاهی ۱/۱/۰۴ میوه های تازه فراوری نشده ۲/۱/۰۴ میوه های تازه که سطح آنها فراوری شده ۲/۱/۰۴ میوه های فراوری شده ۲/۱/۰۴ سبزیجات تازه که سطح آنها فراوری شده (مانند قارچ ها، ریشه ها و غده ها، حبوبات و بقولات و آلوئه ورا) ، فراورده جلبک های دریایی، مغزها و دانه ها ۲/۲/۰۴ سبزیجات خشک (شامل قارچ های خوراکی، ریشه ها و غده ها، حبوبات و بقولات و آلوئه ورا) ، فراورده جلبک های دریایی ، مغزها و دانه ها ۳/۲/۰۴ سبزیجات (شامل قارچ های خوراکی، ریشه ها و غده ها، حبوبات و بقولات و آلوئه ورا) ، فراورده جلبک های دریایی در سرکه، روغن و سس سویا ۴/۲/۰۴ سبزیجات کنسرو شده..یا بسته بندی شده در شیشه یا پاکت های قابل انعطاف (شامل قارچ های خوراکی، ریشه ها و غده ها، حبوبات و بقولات و آلوئه ورا) و جلبک های دریایی	برای تمام موارد	گلیسرول	۴۲۲

کاربرد در گروه های غذایی		کاربرد مجاز در محصولات ارگانیک	نام افزودنی	شماره INS
مواد غذایی با منشأ حیوانی	مواد غذایی با منشأ گیاهی			
	۴۰/۵/۲/۲ سبزیجات (شامل قارچ ها ی خوراکی، ریشه ها و غده ها، حبوبات و بقولات و آلوئه ورا) جلبک های دریایی ، مغزها و دانه ها پوره دانه یا پخش کردنی ها ۴۰/۶/۲/۲ سبزیجات(شامل قارچ ها ی خوراکی، ریشه ها و غده ها، حبوبات و بقولات و آلوئه ورا)و جلبک های دریایی ، مغزها و دانه ها ،پالپ دانه و فراورده های آماده(مثل دسر سبزیجات و سس ها، سبزیجات شیرین) به جز گروه غذایی ۴۰/۵/۲/۲ ۴۰/۷/۲/۲ سبزیجات تخمیر شده (شامل قارچ ها ی خوراکی، ریشه ها و غده ها، حبوبات و بقولات و آلوئه ورا) فراورده جلبک های دریایی ، مغزها و دانه ها، محصولات تخمیر شده سویا از گروه غذایی ۱۲/۱۰	برای تمام موارد	گلیسرول	۴۲۲

شماره INS	نام افزودنی	کاربرد مجاز در محصولات ارگانیک	کاربرد در گروه های غذایی	
			مواد غذایی با منشأ گیاهی	مواد غذایی با منشأ حیوانی
۴۴۰	پکتین	برای تمام موارد	مجاز، اگرچه در استاندارد های کلی افزودنی های غذایی همچنان موارد استثنا وجود دارد.	۰۱/۰ لبنیات و محصولات مشابه به جز محصولات گروه غذایی ۰۲/۰
۵۰۰ ii	هیدروژن سدیم کربنات	برای تمام موارد	۰/۰۷ فراورده های نانویی ۰/۰۵ شیرینی ها	۰۱/۰ لبنیات و محصولات مشابه به جز محصولات گروه غذایی ۰۲/۰
۵۰۰ iii	سدیم سسکوئی کربنات			
۵۰۱ i	پتاسیم کربنات	برای تمام موارد	۰/۰۵ شیرینی ها ۰/۰۶ غلات و فراورده های آن، مشتق شده از دانه های غلات، از غده ها و ریشه ها، حبوبات و بقولات به جز فراورده های نانویی از گروه غذایی ۰/۰۷ ۲/۰۷ کیک ها	غیر مجاز

شماره INS	نام افزودنی	کاربرد مجاز در محصولات ارگانیک	کاربرد در گروه های غذایی	
			مواد غذایی با منشاء گیاهی	مواد غذایی با منشاء حیوانی
۵۰۳i	آمونیم کربنات	تنظیم کننده اسیدیته	مجاز، اگرچه در استاندارد های کلی افزودنی های غذایی همچنان موارد استثنا وجود دارد.	غیر مجاز
۵۰۳ii	هیدروژن آمونیم کربنات	حجیم کننده		
۵۰۴i	منیزیم کربنات	برای تمام موارد	مجاز، اگرچه در استاندارد های کلی افزودنی های غذایی همچنان موارد استثنا وجود دارد.	غیر مجاز
۵۰۴ii	هیدروژن منیزیم کربنات			

شماره INS	نام افزودنی	کاربرد مجاز در محصولات ارگانیک	کاربرد در گروه های غذایی	
			مواد غذایی با منشأ گیاهی	مواد غذایی با منشأ حیوانی
۵۰۸	پتاسیم کلراید	برای تمام موارد	۰/۴۰ میوه ها و سبزیجات (شامل قارچهای خوراکی، ریشه ها و غده ها، حبوبات و بقولات و آلوئه ورا) فراورده جلبک های دریایی و مغزها و دانه ها ۴/۱۲ خردل ۲/۶/۱۲ سس های امولسیون نشده (مانند کچاب، سس پنیر، سس خامه ای، سس گوشت)	غیر مجاز
۵۰۹	کلسیم کلراید	برای تمام موارد	۰/۴۰ میوه ها و سبزیجات (شامل قارچ های خوراکی، ریشه ها و غده ها، حبوبات و بقولات و آلوئه ورا) و فراورده جلبک های دریایی و مغزها و دانه ها ۸/۰۶ فراورده های سویا (به جز فراورده های سویا در گروه غذایی ۹/۱۲ و فراورده های تخمیر شده سویا در گروه غذایی ۱۰/۱۲) ۱/۹/۱۲ فراورده های پروتئین سویا ۱۰/۱۲ فراورده های تخمیر شده سویا	۰۱/۰ لبنیات و محصولات مشابه به جز محصولات گروه غذایی ۰۲/۰ ۲/۰۸ گوشت های فراوری شده، فراورده های ماکیان و حیوانات شکاری کامل یا قطعه قطعه شده ۳/۰۸ گوشت چرخ شده فراوری شده، ماکیان و حیوانات شکاری ۴/۰۸ پوشش های خوراکی (مانند پوشش سوسیس)

شماره INS	نام افزودنی	کاربرد مجاز در محصولات ارگانیک	کاربرد در گروه های غذایی	
			مواد غذایی با منشأ گیاهی	مواد غذایی با منشأ حیوانی
۵۱۱	منیزیم کلراید	برای تمام موارد	۸/۰۶ فراورده های سویا (به جز فراورده های سویا در گروه غذایی ۹/۱۲ و فراورده های تخمیر شده سویا در گروه غذایی ۱۰/۱۲) ۱/۹/۱۲ فراورده های پروتئین سویا ۱۰/۱۲ فراورده های تخمیر شده سویا	غیر مجاز
۵۱۶	کلسیم سولفات	برای تمام موارد	۸/۰۶ فراورده های سویا (به جز فراورده های سویا در گروه غذایی ۹/۱۲ و فراورده های تخمیر شده سویا در گروه غذایی ۱۰/۱۲) ۱/۲/۰۷ کیک ها، کلوچه ها و پای ها (مانند انواع پر شده با فرنی و میوه ها) ۸/۱۲ خمیر مایه ها و فراورده های مشابه ۱/۹/۱۲ فراورده های پروتئین سویا ۱۰/۱۲ فراورده های تخمیر شده سویا	غیر مجاز

شماره INS	نام افزودنی	کاربرد مجاز در محصولات ارگانیک	کاربرد در گروه های غذایی	
			مواد غذایی با منشأ گیاهی	مواد غذایی با منشأ حیوانی
۵۲۴	سدیم هیدروکساید	برای تمام موارد	۰۰/۶ غلات و فراورده های آن، مشتق شده از دانه های غلات، از غده ها و ریشه ها، حبوبات و بقولات به جز فراورده های نانوائی از گروه غذایی ۰/۰۷ ۱/۱/۱/۰۷ نان های عمل آوری شده با خمیر مایه و نان های خاص	غیر مجاز
۵۵۱	دی اکسید سیلیکون (نامتبلور)	برای تمام موارد	۲/۱۲ گیاهان دارویی، ادویه ها، چاشنی ها و ادویه های معطر (مانند ادویه مورد استفاده در رشته آماده)	غیر مجاز
۹۴۱	نیتروژن	برای تمام عملکرد ها	مجاز، اگرچه در استاندارد های کلی افزودنی های غذایی همچنان موارد استثنا وجود دارد.	مجاز، اگرچه در استاندارد های کلی افزودنی های غذایی همچنان موارد استثنا وجود دارد.

ب-۲ مواد طعم دهنده

مواد و فراورده هایی که تحت عنوان طعم دهنده طبیعی یا فراورده های طعم دهنده طبیعی برچسب گذاری می شوند باید مطابق با استاندارد (CAC/ GL 29: 1987) باشد.

ب-۳ آب آشامیدنی

ب-۴ نمک

نمک با ماده اصلی سدیم کلراید یا پتاسیم کلراید به عنوان اجزای اصلی است که معمولاً در فراوری مواد غذایی استفاده می شود.

ب-۵ میکروارگانیزم ها و آنزیم ها

استفاده از میکروارگانیزم ها و آنزیم ها که به طور معمول در فراوری مواد غذایی به کار می رود، به استثنای میکروارگانیزم های تراریخته و/یا دست ورزی شده ژنتیکی یا آنزیم های حاصل از دست ورزی ژنتیکی، مجاز است.

ب-۶ مواد کمک فرایند

ب-۶-۱ کاربرد مواد کمک فرایند مطابق با جدول ۲ مجاز است.

ب-۶-۲ میکروارگانیزم ها و آنزیم ها

استفاده از میکروارگانیزم ها و آنزیم ها که به طور معمول در فراوری مواد غذایی به عنوان کمک فرایند به کار می رود، به استثنای میکروارگانیزم های تراریخته و/یا دست ورزی شده ژنتیکی و آنزیم های حاصل از دست ورزی ژنتیکی، مجاز است.

ب-۶-۳ مواد معدنی ، ویتامین ها ، اسیدهای چرب و اسیدهای آمینه ضروری

در تهیه مواد غذایی ارگانیک، کاربرد مواد معدنی ، ویتامین ها ، اسیدهای چرب و اسیدهای آمینه ضروری و سایر ترکیبات نیتروژن دار در صورتی که مطابق مقررات تأیید شده باشد، مجاز است.

جدول ۲ - مواد کمک فرایند برای تهیه محصولات با منشأ کشاورزی

ردیف	نام مواد	کاربرد
	محصولات گیاهی	
۱	آب	
۲	کلسیم کلراید	منعقد کننده
۳	کلسیم کرینات	
۴	کلسیم هیدروکساید	
۵	کلسیم سولفات	منعقد کننده
۶	منیزیم کلراید (نیگاری) ^۱	منعقد کننده
۷	پتاسیم کرینات	خشک کردن کشمش
۸	کربن دی اکساید	
۹	نیتروژن	
۱۰	اتانول	حلال
۱۱	تانیک اسید	کمک صافی
۱۲	تخم مرغ با آلبومین	
۱۳	کازئین	
۱۴	ژلاتین	
۱۵	ژلاتین بدست آمده از آبشش ماهی	
۱۶	روغن نباتی	لیز کننده ^۲ و آزاد کننده ^۳
۱۷	سیلیکون دی اکساید	حلال ژل یا کلئید
۱۸	کربن فعال	
۱۹	تالک	

جدول ۲ ادامه

ردیف	نام مواد	کاربرد
۲۰	بنتونیت	
۲۱	کائولین	
۲۱	خاک دیاتومه	
۲۳	پرلیت	
۲۴	پوسته فندق	
۲۵	موم زنبور عسل	آزاد کننده
۲۵	موم کارناوبا ^۴	آزاد کننده
۲۷	سولفوریک اسید	تنظیم کننده pH آب استخراجی در تولید قند
۲۸	سدیم هیدروکساید	تنظیم کننده pH در تولید قند
۲۹	تارتاریک اسید و نمک آن	
۳۰	سدیم کربنات	تولید قند
۳۱	اجزای پوست درخت آمایش شده	
۳۲	پتاسیم هیدروکساید	تنظیم کننده pH در تولید قند
۳۳	سیتریک اسید	تنظیم کننده pH
1-Nigari 2-Greasing agent 3-Releasing agent 2-Carnauba wax		

ب-۵-۳ مواد کمک فرایند برای فراورده های دامی و زنبوری

مواد پیشنهادی ارائه شده در جدول ۳ فقط برای فراوری فراورده های دامی و زنبوری کاربرد دارد.

جدول ۳- مواد پیشنهادی برای فراورده های دامی و زنبوری

شماره INS	نام	شرایط ویژه
	کلسیم کربنات	
	کلسیم کلراید	قوام دهنده، مواد منعقد کننده در تولید پنیر
	کائولین	استخراج پروپولیس (صمغ قهوه ای رنگ)
	لاکتیک اسید	تولید شیر: مواد منعقد کننده، تنظیم کننده pH حمام نمک برای پنیر
	سدیم کربنات	تولید شیر: ماده خنثی کننده
	آب	

ICS: 67.020; 65.020 ; 55.020

صفحه : ٤٨
