



جمهوری اسلامی ایران

Islamic Republic of Iran

سازمان ملی استاندارد ایران

Iranian National Standardization Organization



استاندارد ملی ایران

۱۱۰۰۰

تجدیدنظر دوم

۱۳۹۹



دارای محتوای رنگی

INSO

11000

2nd Revision

2021

الزامات تولید، فرآوری، بازرسی،
صدورگواهی، برچسب گذاری و بازار رسانی
مواد غذایی ارگانیک (زیستی)

**Requirements for production, processing,
inspection, certification, labeling, and
marketing of organic food**

ICS: 67.020 ; 65.020

استاندارد ملی ایران شماره ۱۱۰۰۰ (تجدید نظر دوم): سال ۱۳۹۹

سازمان ملی استاندارد ایران

تهران، ضلع جنوب غربی میدان ونک، خیابان ولیعصر، پلاک ۲۵۹۲

صندوق پستی: ۶۱۳۹-۱۴۱۵۵ تهران - ایران

تلفن: ۵-۸۸۸۷۹۴۶۱

دورنگار: ۸۸۸۸۷۰۸۰ و ۸۸۸۸۷۱۰۳

کرج، شهر صنعتی، میدان استاندارد

صندوق پستی: ۱۶۳-۳۱۵۸۵ کرج - ایران

تلفن: ۸-۳۲۸۰۶۰۳۱ (۰۲۶)

دورنگار: ۳۲۸۰۸۱۱۴ (۰۲۶)

رایانامه: standard@isiri.gov.ir

وبگاه: <http://www.isiri.gov.ir>

Iranian National Standardization Organization (INSO)

No. 2592 Valiasr Ave., South western corner of Vanak Sq., Tehran, Iran

P. O. Box: 14155-6139, Tehran, Iran

Tel: + 98 (21) 88879461-5

Fax: + 98 (21) 88887080, 88887103

Standard Square, Karaj, Iran

P.O. Box: 31585-163, Karaj, Iran

Tel: + 98 (26) 32806031-8

Fax: + 98 (26) 32808114

Email: standard@isiri.gov.ir

Website: <http://www.isiri.gov.ir>

به نام خدا

آشنایی با سازمان ملی استاندارد ایران

سازمان ملی استاندارد ایران به موجب بند یک ماده ۷ قانون تقویت و توسعه نظام استاندارد، ابلاغ شده در دی ماه ۱۳۹۶، وظیفه تعیین، به روز رسانی و نشر استانداردهای ملی ایران را بر عهده دارد.

تدوین استاندارد در حوزه‌های مختلف در کمیسیون‌های فنی مرکب از کارشناسان سازمان، صاحب‌نظران مراکز و مؤسسات علمی، پژوهشی، تولیدی و اقتصادی آگاه و مرتبط انجام می‌شود 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، مصرف‌کنندگان، صادرکنندگان و واردکنندگان، مراکز علمی و تخصصی، نهادها، سازمان‌های دولتی و غیردولتی حاصل می‌شود. پیش‌نویس استانداردهای ملی ایران برای نظرخواهی به مراجع ذی‌نفع و اعضای کمیسیون‌های مربوط ارسال می‌شود و پس از دریافت نظرها و پیشنهادهای در کمیته ملی مرتبط با آن رشته طرح و در صورت تصویب، به عنوان استاندارد ملی (رسمی) ایران چاپ و منتشر می‌شود.

پیش‌نویس استانداردهایی که مؤسسات و سازمان‌های علاقه‌مند و ذی‌صلاح نیز با رعایت ضوابط تعیین شده تهیه می‌کنند در کمیته ملی طرح، بررسی و در صورت تصویب، به عنوان استاندارد ملی ایران چاپ و منتشر می‌شود. بدین ترتیب، استانداردهایی ملی تلقی می‌شود که بر اساس مقررات استاندارد ملی ایران شماره ۵ تدوین و در کمیته ملی استاندارد مربوط که در سازمان ملی استاندارد ایران تشکیل می‌شود به تصویب رسیده باشد.

سازمان ملی استاندارد ایران از اعضای اصلی سازمان بین‌المللی استاندارد (ISO)^۱، کمیسیون بین‌المللی الکتروتکنیک (IEC)^۲ و سازمان بین‌المللی اندازه‌شناسی قانونی (OIML)^۳ است و به عنوان تنها رابط^۴ کمیسیون کدکس غذایی (CAC)^۵ در کشور فعالیت می‌کند. در تدوین استانداردهای ملی ایران ضمن توجه به شرایط کلی و نیازمندی‌های خاص کشور، از آخرین پیشرفت‌های علمی، فنی و صنعتی جهان و استانداردهای بین‌المللی بهره‌گیری می‌شود.

سازمان ملی استاندارد ایران می‌تواند با رعایت موازین پیش‌بینی شده در قانون، برای حمایت از مصرف‌کنندگان، حفظ سلامت و ایمنی فردی و عمومی، حصول اطمینان از کیفیت محصولات و ملاحظات زیست‌محیطی و اقتصادی، اجرای بعضی از استانداردهای ملی ایران را برای محصولات تولیدی داخل کشور و/یا اقلام وارداتی، با تصویب شورای عالی استاندارد، اجباری کند. سازمان می‌تواند به منظور حفظ بازارهای بین‌المللی برای محصولات کشور، اجرای استاندارد کالاهای صادراتی و درجه‌بندی آن را اجباری کند. همچنین برای اطمینان بخشیدن به استفاده‌کنندگان از خدمات سازمان‌ها و مؤسسات فعال در زمینه مشاوره، آموزش، بازرسی، ممیزی و صدور گواهی سیستم‌های مدیریت کیفیت و مدیریت زیست‌محیطی، آزمایشگاه‌ها و مراکز واسنجی (کالیبراسیون) وسایل سنجش، سازمان ملی استاندارد این‌گونه سازمان‌ها و مؤسسات را بر اساس ضوابط نظام تأیید صلاحیت ایران ارزیابی می‌کند و در صورت احراز شرایط لازم، گواهینامه تأیید صلاحیت به آن‌ها اعطا و بر عملکرد آن‌ها نظارت می‌کند. ترویج دستگاه بین‌المللی یکاها، واسنجی وسایل سنجش، تعیین عیار فلزات گرانبها و انجام تحقیقات کاربردی برای ارتقای سطح استانداردهای ملی ایران از دیگر وظایف این سازمان است.

1- International Organization for Standardization

2- International Electrotechnical Commission

3- International Organization of Legal Metrology (Organisation Internationale de Metrologie Legals)

4- Contact point

5- Codex Alimentarius Commission

کمیسیون فنی تدوین استاندارد

«الزامات تولید، فرآوری، بازرسی، صدور گواهی، برچسب گذاری و بازار رسانی

مواد غذایی ارگانیک (زیستی)»

سمت و/یا محل اشتغال:

وزارت جهاد کشاورزی - دفتر وزارتی

رئیس:

سعادت، سعید

(دکتری علوم خاکشناسی)

دبیر:

نوربخش، رویا

(کارشناسی ارشد سم شناسی)

پژوهشگاه استاندارد - پژوهشکده صنایع غذایی و فرآورده‌های
کشاورزی

اعضا: (اسامی به ترتیب حروف الفبا)

آشتیانی، ندا

(کارشناسی ارشد طراحی محیط زیست)

وزارت جهاد کشاورزی - دفتر محیط زیست و سلامت غذا

ابراهیمی، نجمه

(دکتری گیاهپزشکی)

وزارت جهاد کشاورزی - موسسه تحقیقات گیاهپزشکی کشور

احسانی، مجتبی

(کارشناسی ارشد علوم دامی)

سازمان نظام مهندسی کشاورزی

احمدی، کتایون

(دکتری علوم و صنایع غذایی)

وزارت جهاد کشاورزی - معاونت امور باغبانی

اختیارزاده، حسن

(دکتری بهداشت مواد غذایی)

وزارت جهاد کشاورزی - سازمان دامپزشکی کشور

اسدی، نعمت اله

(دکتری ژنتیک و اصلاح نژاد دام)

وزارت جهاد کشاورزی - موسسه تحقیقات علوم دامی کشور

اصغرزاده، احمد

(دکتری میکروبیولوژی خاک)

وزارت جهاد کشاورزی - معاونت امور باغبانی

افزاردوگاه، راشد

(کارشناسی ارشد باغبانی)

وزارت جهاد کشاورزی - معاونت امور باغبانی

اقدامی، افسانه

(کارشناسی ارشد محیط زیست)

وزارت جهاد کشاورزی - دفتر محیط زیست و سلامت غذا

اعضا: (اسامی به ترتیب حروف الفبا)

سمت و/یا محل اشتغال:

امید بخش، مرتضی (کارشناسی ارشد گیاه پزشکی)	وزارت جهاد کشاورزی - سازمان حفظ نباتات
امیری، جواد (دکتری دامپزشکی)	وزارت جهاد کشاورزی - سازمان دامپزشکی
بدری پور، حسین (دکتری علوم مرتع)	وزارت جهاد کشاورزی - سازمان جنگلها، مراتع و آبخیزداری
بیگدلی، مصطفی (کارشناسی ارشد مرتع داری)	وزارت جهاد کشاورزی - سازمان جنگلها، مراتع و آبخیزداری
بیگی، علی (دکتری تکثیر و پرورش)	وزارت جهاد کشاورزی - سازمان شیلات ایران
توکلی، مهسا (دکتری علوم و صنایع غذایی)	وزارت جهاد کشاورزی - معاونت امور باغبانی
جلالی، جلال الدین (کارشناسی ارشد اقتصاد و مدیریت)	شرکت گیاهان سبز زندگی (سهامی خاص)
حبیبی، داوود (کارشناسی باغبانی)	وزارت جهاد کشاورزی - دفتر امور میوه های سردسیری و خشک
خاکی فیروز، علیرضا (دکتری صنایع چوب)	سازمان ملی ایران - مرکز ملی تایید صلاحیت ایران
خرسندی، مصطفی (کارشناسی ارشد صنایع چوب و کاغذ)	وزارت جهاد کشاورزی - سازمان جنگلها، مراتع و آبخیزداری
خلیقی، سعیده (کارشناسی ارشد بیماری شناسی)	وزارت جهاد کشاورزی
خلیل پور، سید علی (کارشناسی ارشد اکولوژی)	وزارت جهاد کشاورزی - سازمان جنگلها، مراتع و آبخیزداری
رادفر، رامین (دکتری علوم و صنایع غذایی)	وزارت جهاد کشاورزی - موسسه پژوهشها
راهنما، امیر (دکتری فیزیولوژی گیاهان زراعی)	وزارت جهاد کشاورزی - موسسه تحقیقات نهال و بذر

اعضا: (اسامی به ترتیب حروف الفبا)

سمت و/یا محل اشتغال:

رضایی، حامد (دکتری علوم خاک)	وزارت جهاد کشاورزی - موسسه تحقیقات خاک و آب
رضا پناه، محمد رضا (دکتری گیاه پزشکی)	وزارت جهاد کشاورزی - موسسه تحقیقات گیاه پزشکی کشور
رفیعی پور، علیرضا (دکتری دامپزشکی)	وزارت جهاد کشاورزی - دفتر محیط زیست و سلامت غذا
سرایان، لیلا (کارشناسی ارشد بیابان زدایی)	وزارت جهاد کشاورزی - دفتر محیط زیست و سلامت غذا
سرشاد، اسدالله (دکتری اکوفیزیولوژی)	وزارت جهاد کشاورزی - دفتر توسعه صادرات
سمایی، مرجان (دکتری فیزیولوژی گیاهان زراعی)	وزارت جهاد کشاورزی - سازمان تعاون روستایی
شاکری، محمدعلی (کارشناسی ارشد زیتون)	وزارت جهاد کشاورزی - معاونت امور باغبانی
شریفیان، منصور (دکتری زیست شناسی دریا)	وزارت جهاد کشاورزی - موسسه تحقیقات علوم شیلاتی کشور
صابونی، مصطفی (دکتری دامپزشکی)	وزارت جهاد کشاورزی - موسسه تحقیقات علوم دامی کشور
صالح نیا، مینا (دکتری اقتصاد کشاورزی)	وزارت جهاد کشاورزی - موسسه پژوهشها
صفی یاری، شهرام (کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی)	وزارت جهاد کشاورزی - سازمان شیلات ایران
طباطبایی، سمیه (دکتری بیو تکنولوژی کشاورزی)	وزارت جهاد کشاورزی - معاونت امور باغبانی
عاشوری، نغمه (دکتری ژنتیک و اصلاح نژاد دام)	وزارت جهاد کشاورزی - معاونت تولیدات دامی

اعضا: (اسامی به ترتیب حروف الفبا)

سمت و/یا محل اشتغال:

عبدلی، نرگس (دکتری داروسازی - فارماکولوژی)	وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی - سازمان غذا و دارو
عزیزی، نغمه (کارشناسی ارشد باغبانی)	وزارت جهاد کشاورزی - معاونت بازرگانی
عصار، محسن (کارشناسی ارشد حشره‌شناسی)	وزارت جهاد کشاورزی - سازمان حفظ نباتات
عقیقی، محمد (کارشناسی ارشد آبخیزداری)	وزارت جهاد کشاورزی - سازمان جنگلها، مراتع و آبخیزداری
غیبی، میر بهروز (کارشناسی ارشد، گیاه‌پزشکی)	شرکت بازرسی فنی و مشاوره تاک (سهامی خاص)
فتاحی، فر، الهام (دکتری علوم و صنایع غذایی)	وزارت جهاد کشاورزی - معاونت امور باغبانی
فروزمند، سینا (کارشناسی ارشد میکروبیولوژی)	سازمان ملی استاندارد ایران - دفتر نظارت بر مواد غذایی، ارایشی بهداشتی و حلال
فولادی، مهدی (کارشناسی ارشد حشره‌شناسی)	وزارت جهاد کشاورزی - دفتر محیط زیست و سلامت غذا
قادری، نگین (کارشناسی ارشد ژنتیک و به‌نژادی)	شرکت معیار کیفیت دانش پارس (سهامی خاص)
کریمی، محمد حسین (کارشناسی ارشد بیوتکنولوژی)	وزارت جهاد کشاورزی - دفتر محیط زیست و سلامت غذا
کمالیون، احمد رضا (دکتری علوم باغبانی)	وزارت جهاد کشاورزی - معاونت امور باغبانی
کوچی، مرضیه (کارشناسی ارشد خاک‌شناسی)	وزارت جهاد کشاورزی - دفتر محیط زیست و سلامت غذا
گلشایان، طاهره (کارشناسی ارشد خاک‌شناسی)	وزارت جهاد کشاورزی - معاونت امور باغبانی
محبی، عبدالحمید (دکتری تغذیه گیاهی)	وزارت جهاد کشاورزی - موسسه تحقیقات علوم باغبانی

اعضا: (اسامی به ترتیب حروف الفبا)

سمت و/یا محل اشتغال:

محسنی، علی (کارشناسی ارشد علوم باغبانی)	وزارت جهاد کشاورزی - معاونت امور زراعت
مرادی بهجو، علی (دکتری باغبانی)	وزارت جهاد کشاورزی - دفتر امور میوه های گرمسیری و نیمه گرمسیری
مصدق، مجید (کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی)	وزارت جهاد کشاورزی - سازمان شیلات ایران
مصطفی طهرانی، علی (دکتری تغذیه و فیزیولوژی دام)	وزارت جهاد کشاورزی - موسسه تحقیقات علوم دامی کشور
میرزائی، فرهاد (دکتری مدیریت پرورش دام)	وزارت جهاد کشاورزی - موسسه تحقیقات علوم دامی کشور
نادر پور، مسعود (دکتری ویروس شناسی گیاهی)	وزارت جهاد کشاورزی - موسسه تحقیقات ثبت و گواهی بذر و نهال
نیک فر، سمیه (کارشناسی ارشد باغبانی)	وزارت جهاد کشاورزی - معاونت امور باغبانی - دفتر طرح زیتون
وثوقی، شبثم (کارشناسی ارشد کشاورزی ارگانیک)	انجمن ارگانیک ایران
وحدتی راد، فرزانه (کارشناسی ارشد باغبانی)	وزارت جهاد کشاورزی - سازمان امور عشایر ایران

ویراستار:

حیدرزاده، مرجان (کارشناسی ارشد میکروبیولوژی)	پژوهشگاه استاندارد - پژوهشکده صنایع غذایی و فراورده های کشاورزی
---	---

فهرست مندرجات

صفحه	عنوان
و	پیش‌گفتار
ی	مقدمه
۱	۱ هدف و دامنه کاربرد
۲	۲ مراجع الزامی
۳	۳ اصطلاحات و تعاریف
۱۱	۴ مواد غذایی ارگانیک
۱۳	۵ الزامات برچسب گذاری و ادعاها
۱۵	۶ الزامات تولید و آماده سازی
۱۶	۷ مواد مجاز در محصولات ارگانیک
۱۸	۸ سیستم‌های بازرسی و صدور گواهی
۲۶	۹ واردات محصولات ارگانیک
۲۷	۱۰ اصول کلی در تولید و فرآوری مواد غذایی ارگانیک
۷۲	پیوست الف (الزامی) کاربرد مواد مجاز در محصولات ارگانیک
۷۸	پیوست ب (الزامی) مواد افزودنی مجاز با منشاء غیر کشاورزی در محصولات ارگانیک
۹۰	پیوست پ (الزامی) شرایط استفاده از نشان ملی ارگانیک
۹۲	پیوست ت (الزامی) صدور گواهی

پیش‌گفتار

استاندارد «الزامات تولید، فرآوری، بازرسی و صدور گواهی، برچسب گذاری و بازار رسانی مواد غذایی ارگانیک (زیستی)» که نخستین بار در سال ۱۳۸۷ تدوین و منتشر شد، بر اساس پیشنهادهای دریافتی و بررسی و تأیید کمیسیون‌های مربوط برای دومین بار مورد تجدیدنظر قرار گرفت و در یک‌هزار و هفتصد و نود و یکمین اجلاس هیئت کمیته ملی استاندارد خوراک و فراورده‌های کشاورزی مورخ ۱۳۹۹/۱۲/۲ تصویب شد. اینک این استاندارد به استناد بند یک ماده ۷ قانون تقویت و توسعه نظام استاندارد، ابلاغ شده در دی ماه ۱۳۹۶، به عنوان استاندارد ملی ایران منتشر می‌شود.

استانداردهای ملی ایران بر اساس استاندارد ملی ایران شماره ۵ (استانداردهای ملی ایران - ساختار و شیوه نگارش) تدوین می‌شوند. برای حفظ همگامی و هماهنگی با تحولات و پیشرفت‌های ملی و جهانی در زمینه صنایع، علوم و خدمات، استانداردهای ملی ایران در صورت لزوم تجدیدنظر خواهند شد و هر پیشنهادی که برای اصلاح و تکمیل این استانداردها ارائه شود، هنگام تجدیدنظر در کمیسیون فنی مربوط مورد توجه قرار خواهد گرفت. بنابراین، باید همواره از آخرین تجدیدنظر استانداردهای ملی ایران استفاده کرد. این استاندارد جایگزین استاندارد ملی ایران شماره ۱۱۰۰۰: سال ۱۳۹۲ می‌شود.

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

- 1- Codex GL 32: 2013, Guidelines for the production, processing, labeling and marketing of organically produced foods
- 2- REGULATION (EU) 848: 2018, organic production and labelling of organic products and repealing Council Regulation (EC) No 834/2007
- 3- Commission Implementing Regulation (EU) 1584: 2018, amending Regulation (EC) No 889/2008, laying down detailed rules for the implementation of Council Regulation (EC) No 834/2007 on organic production and labelling of organic products with regard to organic production, labelling and control
- 4- Regulation (EC) No 889: 2008, laying down detailed rules for the implementation of Council Regulation (EC) No 834/2007, on organic production and labelling of organic products with regard to organic production, labelling and control
- 5- AS 6000 (Edition 3.4): 2009, Organic and biodynamic products

مقدمه

کشاورزی ارگانیک، سیستم مدیریت تولید جامع نگر^۱ است که براساس کاربرد کمینه نهاده‌های خارجی، عدم استفاده از کودها و آفت‌کش‌های مصنوعی^۲ می‌باشد. این سیستم سبب ارتقاء و بهبود اکوسیستم کشاورزی، شامل تنوع زیستی^۳، چرخه‌های بیولوژیکی و فعالیت بیولوژیکی خاک می‌شود. در کشاورزی ارگانیک، عملیات مدیریتی صحیح بر استفاده از نهاده‌های تولید شده در خارج از مزرعه ارجحیت دارد. برای این منظور توجه به این اصل که در هر منطقه نظام متناسب با شرایط محلی و بومی آن منطقه باید توسعه یابد، دارای اهمیت است. این امر برای تکمیل عملکردهای خاص در سیستم با استفاده از روش‌های مکانیکی، بیولوژیکی و زراعی که با کاربرد مواد مصنوعی در تضاد است، انجام می‌شود.

به دلیل آلودگی‌هایی که به‌طور کلی در محیط زیست وجود دارد با عملیات کشاورزی ارگانیک، نمی‌توان تضمین کرد که محصول تولید شده کاملاً عاری از بقایای مواد مضر است. با وجود این، کاربرد روش‌های ارگانیک، آلودگی هوا، خاک و آب را به کمینه می‌رساند. هدف اولیه کشاورزی ارگانیک، بهبود سلامتی و بهره‌وری اجتماعات وابسته به حیات خاک، گیاه، حیوان و انسان است.

کاربرد واژه ارگانیک در برچسب‌گذاری یک فراورده، بیانگر این است که آن فراورده مطابق با استانداردهای ارگانیک، تولید و به‌وسیله یک سازمان گواهی‌کننده، تأیید شده‌است. در کشورهای مختلف، برای توصیف روش تولید ارگانیک، واژه‌هایی مانند بیولوژیکی و اکولوژیکی را نیز، به کار می‌برند.

به‌طور کلی سیستم تولید ارگانیک با اهداف زیر طراحی شده است:

- افزایش تنوع زیستی در کل سیستم؛
- افزایش فعالیت بیولوژیکی خاک؛
- حفظ حاصلخیزی^۴ طولانی مدت خاک؛
- بازیافت پسماند با منشاء گیاهی و حیوانی به‌منظور برگشت مواد مغذی به زمین و در نتیجه به کمینه رساندن کاربرد منابع تجدیدناپذیر^۵؛
- تکیه بر کاربرد منابع تجدیدپذیر محلی در سیستم سازمان یافته کشاورزی؛
- کاربرد صحیح خاک، آب، هوا برای به کمینه رساندن آلودگی‌هایی که از عملیات کشاورزی حاصل می‌شود؛

1 - Holistic
 2 - Synthetic
 3 - Biodiversity
 4 - Fertility
 5 - Non-renewable

- عمل آوری فراورده‌های کشاورزی با تأکید بر روش‌های فرایند صحیح به منظور پایداری و حفظ کیفیت ارگانیک محصولات در تمام مراحل؛

- تعیین مدت زمان مناسب برای دوره تبدیل^۱ یا گذار^۲ که در هر مزرعه متناسب با در نظر گرفتن عوامل منطقه‌ای خاص، سابقه زمین، نوع محصول و دام است.

کشاورزی ارگانیک در میان شیوه‌های مختلف و متداول کشاورزی، یکی از روش‌هایی است که از محیط زیست محافظت می‌کند.

سیستم تولید ارگانیک براساس استانداردهای خاص و دقیق تولید و با هدف دستیابی به اکوسیستم کشاورزی^۳ بهینه می‌باشد که از نظر اجتماعی، بوم شناختی^۴ و اقتصادی، پایدار است.

الزامات تولید محصولات غذایی به روش ارگانیک با الزامات تولید سایر محصولات کشاورزی متفاوت است و در آن روش‌های اجرایی تولید، جزئی ذاتی از شناسایی، برچسب گذاری و ادعای چنین محصولاتی است.

اهداف کلی این استاندارد به شرح زیر است:

- حمایت از مصرف کننده در برابر تقلب در بازار و ادعاهای بی اساس درباره محصول ارگانیک؛
- حمایت از تولید کنندگان فراورده‌های ارگانیک در برابر اقدام فریبکارانه بعضی از تولید کنندگان برای ارائه فراورده‌های غیرارگانیک به عنوان ارگانیک؛
- حصول اطمینان از بازرسی تمام مراحل تولید، آماده سازی، ذخیره سازی، حمل و نقل، بازاررسانی و مطابقت آن با این استاندارد؛

- هماهنگی مقررات تولید، آماده سازی، صدور گواهی، شناسایی و برچسب گذاری محصولات ارگانیک؛
- تهیه استاندارد برای سیستم کنترل مواد غذایی ارگانیک به منظور تسهیل شناسایی سیستم ملی معادل برای واردات؛

- پایداری و بهبود سیستم کشاورزی ارگانیک در کشور برای مشارکت در حراست از اکوسیستم منطقه‌ای و جهانی.

این استاندارد برای اولین بار در سال ۱۳۸۷ با اجماع متخصصین و طرفین ذی‌نفع طبق راهنمای کدکس و در حالی که در زمینه تدوین استانداردهای روش تولید ارگانیک و اجرای آن‌ها هنوز تجربیات کافی وجود نداشت و همچنین درک و آگاهی مصرف کننده در زمینه روش‌های تولید مواد غذایی ارگانیک (در جزئیات خاص با ویژگی‌های مهم) در مناطق مختلف جهان متفاوت بود، تهیه شد. سپس در سال ۱۳۹۲ با توجه به تجربیات و

1 -Conversion

2 -Transition

3 -Agroecosystem

4 -Ecological

اشراف به نکات فنی و اجرایی عملیات مدیریتی تولید ارگانیک و با استفاده از منابع بیشتر برای اولین بار تجدید نظر شد. با توجه به بازنگری منابع این استاندارد و رویکرد مبتنی بر اصالت سنجی محصولات ارگانیک، کمیته فنی تدوین استاندارد در سال ۱۳۹۸ اقدام به بازنگری مجدد این استاندارد نمود. به همین منظور مباحث عمومی در کمیسیون‌های فنی متشکل از کلیه ذی‌نفعان، صاحب‌نظران و متخصصان از کلیه سازمان‌ها و دستگاه‌های نظارتی مورد بررسی و بازنگری قرار گرفت. در بخش‌های تخصصی مربوط به تولید محصولات ارگانیک، کمیسیون فنی اقدام به تشکیل چهار کارگروه تخصصی نمود تا مباحث مربوط به هر گروه در این کارگروه‌ها بررسی شود. این کار گروه‌ها عبارت بودند از: کارگروه تخصصی گیاهان به ریاست معاونت تولیدات گیاهی وزارت جهاد کشاورزی، کارگروه شیلات به ریاست سازمان شیلات، کارگروه دام و محصولات دامی به ریاست موسسه تحقیقات امور دام وزارت جهاد کشاورزی و کارگروه منابع طبیعی و گیاهان دارویی به ریاست سازمان جنگل‌ها، مراتع و آبخیزداری.

در این استاندارد موارد زیر به رسمیت شناخته می‌شوند:

- این استاندارد ابزاری مفید برای تهیه مقررات ملی^۱ تولید، آماده‌سازی، صدور گواهی، بازرسانی و برچسب گذاری مواد غذایی ارگانیک است.
- همواره لازم است این استاندارد همراه با پیشرفت فنی و تجربه‌ای که با اجرای آن به‌دست می‌آید، به‌طور منظم اصلاح و روزآمد شود.
- این استاندارد مقررات ملی موجود مربوط به مواد غذایی را نقض نمی‌کند.
- این استاندارد اصول تولید مواد غذایی ارگانیک در مزرعه، آماده‌سازی، نگهداری، حمل و نقل، صدور گواهی، برچسب‌گذاری و بازاریابی را ارائه می‌کند. همچنین مواد اولیه مجاز برای حاصلخیزی و بهبود خاک^۲، کنترل آفات و بیماری‌های گیاهی، افزودنی‌های غذایی و مواد کمک فرآیند را تعیین می‌کند.
- این استاندارد اولین گام در ایجاد هماهنگی بین‌المللی، برای الزامات مربوط به تولید، بازاریابی، بازرسی و ضرورت برچسب‌گذاری محصولات ارگانیک است.

برای اهداف برچسب‌گذاری، نشان ملی ارگانیک از سوی سازمان ملی استاندارد ایران، طراحی و به تصویب هیئت وزیران رسیده است.

۱- منظور از مقررات ملی در این استاندارد، استانداردهای ملی مرتبط، قوانین، آیین نامه‌ها و دستورالعمل‌های صادره از سوی سازمان‌ها و مراجع ذی‌صلاح قانونی است.

2 -Soil fertilizing and conditioning

یکی از مراحل اصلی صدور گواهی، بازرسی سیستم مدیریت ارگانیک است. صدور گواهی برای تولید کننده براساس گزارش سالانه فعالیت‌های کشاورزی و همکاری عامل^۱ با سازمان بازرسی کننده انجام می شود. در مواردی که سازمان گواهی کننده متعهد به انجام فرآیند بازرسی می شود، عملکرد بازرسی و گواهی باید به طور کامل از هم جدا باشد. به منظور حفظ استقلال و حسن اجرای استاندارد، سازمان‌های گواهی کننده که روش اجرایی تولید کننده را تایید می کنند، نباید به واحد تولید کننده وابستگی اقتصادی داشته باشد.

به غیر از مقدار اندکی از محصولات کشاورزی که زارع به طور مستقیم به مصرف کننده عرضه می کند، بیشتر فراورده‌ها از راه‌های تجارتي تعیین شده به دست مصرف کننده می‌رسند. برای کاهش تقلب در بازار، اقدامات خاصی لازم است تا از ممیزی موثر کل فرآیند و تجارت اطمینان حاصل شود. بنابراین نظارت بر فرآیند تولید به جای کنترل محصول نهایی مستلزم رفتار مسئولانه تمام گروه‌های مرتبط است. به همین منظور ابهامات موجود در بخش بازرسی و صدور گواهی در این استاندارد، مرتفع گردیده است.

در پذیرش واردات محصولات ارگانیک به کشور، معمولاً روش‌های بازرسی و صدور گواهی و استانداردهای به کارگرفته شده در کشور صادرکننده باید مورد ارزیابی قرار گرفته و هم‌ارزی آن‌ها با استاندارد محصولات ارگانیک کشور شناسایی شود.

برای تداوم تکامل سیستم‌های تولید ارگانیک و ادامه توسعه دستورالعمل‌های ارگانیک طبق این استاندارد باید به طور منظم جلسه‌هایی با دعوت از مسئولین ذیصلاح در خصوص بازنگری این استاندارد برگزار شده و اصلاحات لازم روی آن انجام بگیرد.

الزامات تولید، فرآوری، بازرسی، صدورگواهی، برچسب گذاری و بازار رسانی مواد غذایی ارگانیک (زیستی)

۱ هدف و دامنه کاربرد

هدف از تدوین این استاندارد، تعیین الزامات مربوط به تولید، جابه‌جایی^۱، فرآوری، بازرسی، صدورگواهی، بسته‌بندی، برچسب گذاری، حمل و نقل، بازررسانی و واردات و صادرات مواد غذایی تولید شده به روش ارگانیک (زیستی) است.

این استاندارد برای طراحی، اجرا، ارزیابی و تأیید اعتبار سیستم‌های واردات و صادرات محصولات و فراورده‌های به شرح زیر که دارای برچسب مواد غذایی ارگانیک (زیستی) می‌باشند، کاربرد دارد:

الف- محصولات کشاورزی (زراعی، باغی و دامی) فراوری نشده برای مصارف انسان و خوراک دام؛

ب- محصولات کشاورزی (زراعی، باغی و دامی) فراوری شده برای مصارف انسان و خوراک دام؛

پ- محصولات شیلاتی خام و فراوری شده برای مصارف انسان و خوراک دام؛

ت- محصولات و فراورده‌های گونه‌های جنگلی و مرتعی^۲ و قارچ‌هایی که در زیستگاه‌های طبیعی پرورش یافته و برداشت شده باشند.

یادآوری- کلیه محصولات گیاهان در حال تهدید و انقراض کشور و اندام‌های زیرزمینی و در سطح خاک شامل ریشه، ساقه‌های زیرزمینی، پیازها و غده‌ها و همچنین پوست درختان در صورتی که در زیستگاه طبیعی کشت و پرورش داده شده و مورد حفاظت قرار گرفته باشند.

این استاندارد برای موارد زیر کاربرد ندارد:

الف- استفاده از پرتوهای یونیزه کننده در کلیه مراحل تولید ارگانیک غیرمجاز است.

۱- منظور از جابه‌جایی، انتقال در سطح مزرعه به منظور عملیات پس از برداشت می‌باشد.

۲- این محصولات و فراورده‌ها شامل برگ، ساقه، میوه و بذر، ریشه، ساقه‌های زیرزمینی و پیاز و غده می‌باشند.

ب- همانندسازی^۱ حیوانات و القای مصنوعی پلی پلوئیدی در حیوانات یا ارگانیسم‌های تراریخته (GMOs)^۲ و همچنین محصولاتی که از مواد تراریخته یا با استفاده از آن‌ها تولید شده اند، با مفهوم تولید ارگانیک و درک مصرف کنندگان از محصولات ارگانیک ناسازگار است. بنابراین استفاده از این مواد در تولید ارگانیک غیرمجاز می باشد.

یادآوری ۱- چنانچه روی برچسب محصول یا در ادعاهای موجود درآگهی و مستندات تجاری، برای روش تولید واژه‌های ارگانیک به کار رود یا به روش تولید ارگانیک اشاره شده باشد و به خریدار اظهار می‌کند که محصول یا مواد تشکیل دهنده آن مطابق با روش‌های تولید ارگانیک حاصل شده است باید مطابق الزامات این استاندارد تولید شده باشد.

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

۲ مراجع الزامی

در مراجع زیر ضوابطی وجود دارد که در متن این استاندارد به صورت الزامی به آن‌ها ارجاع داده شده است. بدین ترتیب، آن ضوابط جزئی از این استاندارد محسوب می‌شوند.

در صورتی که به مرجعی با ذکر تاریخ انتشار ارجاع داده شده باشد، اصلاحیه‌ها و تجدیدنظرهای بعدی آن برای این استاندارد الزام‌آور نیست. در مورد مراجعی که بدون ذکر تاریخ انتشار به آن‌ها ارجاع داده شده است، همواره آخرین تجدیدنظر و اصلاحیه‌های بعدی برای این استاندارد الزام‌آور است.

استفاده از مراجع زیر برای این استاندارد الزامی است:

۱-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۹۵۰، نگهدارنده‌های مجاز خوراکی

۲-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۴۴۷۰، مواد غذایی از پیش بسته بندی شده -مقررات بر چسب گذاری کلی

۳-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۹۴۹۹، کشاورزی ارگانیک (زیستی)- واژه نامه

۴-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۱۲۰۰۰، غذای حلال- راهنمای عمومی

۵-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۱۲۵۰۹، اصول بازرسی و صدور گواهی برای واردات و صادرات مواد غذایی

۶-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۱۷۰۲۰، ارزیابی انطباق- الزامات برای کارکرد انواع مختلف نهادی انجام دهنده بازرسی

1 -Cloning

2 -Genetically Modified Organisms (GMOs)

۷-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۱۷۰۶۵ INSO-ISO-IEC، ارزیابی انطباق - الزامات مربوط به نهادهای گواهی کننده محصولات، فرایندها و خدمات

2-8 CAC/GL25:1995, Guidelines for the exchange of information between countries on rejection of imported foods

2-9 CAC/GL 29:1987, General requirements for natural flavorings

۳ اصطلاحات و تعاریف

در این استاندارد، اصطلاحات و تعاریف زیر به کار می‌رود:

۱-۳

محصول کشاورزی و/یا محصول با منشاء کشاورزی

agricultural product/ product of agricultural origin

هر محصول، خام یا فراوری شده ای (به استثناء آب، نمک و افزودنی‌ها) است که برای مصرف انسان یا خوراک دام به بازار عرضه می‌شود.

۲-۳

ممیزی

audit

سنجش سیستماتیک و مستقل از نظر عملکرد که به منظور تعیین مطابقت فعالیت‌ها و نتایج مرتبط با اهداف، طراحی شده و به عبارت دیگر به بررسی مستقل و نظام مند، برای تعیین مطابقت فعالیت‌ها و نتایج مربوط، با اهداف طرح ریزی شده، گفته می‌شود.

۳-۳

گواهی کردن

certification

روش اجرائی است که براساس آن یک نهاد گواهی کننده (تأیید صلاحیت شده به‌طور رسمی)، تضمین کتبی می‌دهد که تولیدات یا سیستم‌های تولید با الزامات تعیین شده در این استاندارد و استانداردهای مربوط، مطابقت دارند.

گواهی کردن تولیدات باید براساس یک دامنه از فعالیت‌های بازرسی شامل بازرسی پیوسته از محل، تصدیق شیوه‌های مدیریت، ممیزی سیستم‌های تضمین کیفیت، بررسی بود و نبود تعادل تولید (بود و نبود تعادل بهره‌وری از منابع) و آزمون فرآورده نهایی باشد.

۴-۳

نهاد گواهی کننده

certification body

نهادی^۱ است که فرایند گواهی کردن را طبق مقررات قانونی مربوط اجرا می کند. این نهاد وظیفه گواهی کردن پس از تصدیق^۲ مطابقت فراورده های عرضه شده یا برچسب گذاری شده تحت عنوان ارگانیک که با الزامات این استاندارد، تولید، فراوری، آماده، جابه جا و یا وارد شده است، را دارد.

۵-۳

مرجع ذی صلاح قانونی

competent authority

سازمان رسمی دولتی است که برابر قانون دارای وظایف و اختیارات قانونی لازم می باشد.

۶-۳

دستورزی ژنتیکی

genetically modification

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

موجوداتی که با روش هایی مانند جفت شدگی^۷، ترارسانی^۸ و دورگه سازی^۹ به دست آمده اند، از موجودات دستورزی شده ژنتیکی محسوب نمی شوند.

۷-۳

ارگانسیم های تراریخته و/ یا دست ورزی شده ژنتیکی

genetically modified organism/ genetically engineered organisms

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

۱- منظور از سازمان در این استاندارد وزارتخانه، نهاد، موسسه، سازمان و مرکز می باشد.

2 -Verification

3 -Cell fusion

4 -Micro injection

5 -Macro injection

6 -Encapsulation

7 -Conjugation

8 -Transduction

9 -Hybridization

۸-۳

مواد تشکیل دهنده

ingredients

موادی که در تولید و آماده سازی یک محصول به کار می روند و به شکل اولیه یا تغییر یافته در فراورده نهایی وجود دارند (مانند: افزودنی های غذایی).

۹-۳

بازرسی

inspection

سیستم های کنترل تولید مواد غذایی، مواد خام، فراوری و بازار رسانی است و شامل تمامی اقداماتی است که هدف آن، تصدیق انطباق آن ها با الزامات استانداردهای مربوط است. برای مواد غذایی ارگانیک، بازرسی شامل بررسی زنجیره تولید، فراوری و عرضه می باشد.

۱۰-۳

برچسب گذاری

labelling

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

یادآوری - برای اطلاع از ویژگی های الزامی نشان ملی ارگانیک (زیستی) ایران شامل رنگ و اندازه و سایر مشخصات ساختاری، به پیوست پ مراجعه شود.

۱۱-۳

دام

livestock

هر حیوان اهلی یا اهلی شده، مانند: بز، گوسفند، گاو، گاومیش و گاو کوهان دار، شتر، طیور، آبزیان و زنبور عسل که برای تولید مواد غذایی پرورش می یابند.

یادآوری - باید توجه داشت دام شامل حیوانات وحشی حاصل از شکار یا ماهیگیری (غیر پرورشی)، نمی باشد.

۱۲-۳

بازاررسانی

marketing

منظور، پخش و ارائه برای فروش محصولات و فراورده‌ها، می‌باشد.

۱۳-۳

تایید صلاحیت رسمی

official accreditation

اقدامی است که طی آن، نهاد رسمی تأیید صلاحیت ملی مجوزی رسمی را مبنی بر توانایی یک سازمان بازرسی و/یا گواهی کننده برای بازرسی یا گواهی، صادر می‌کند. برای تولید ارگانیک، مرجع ذی صلاح قانونی می‌تواند عملکرد اعتباربخشی را به یک نهاد خصوصی واگذار کند.

۱۴-۳

زیستگاه

habitat

بخش فیزیکی از محیط زیست است که یک یا چند جاندار یا جمعیتی از آن‌ها به صورت طبیعی در آن زندگی می‌کنند.

[منبع: زیر بند ۳-۲۱ استاندارد ملی ایران شماره ۱۱۶۹۴]

۱۵-۳

سامانه رسمی بازرسی و/یا صدور گواهی

officially recognized inspection systems/ officially recognized certification systems

سازمان‌هایی که به‌طور رسمی توسط نهاد رسمی تأیید صلاحیت ملی، برای بازرسی یا گواهی کردن تأیید شده‌اند. یادآوری- در برخی از موارد سازمان گواهی دهنده ممکن است با سازمانی که بازرسی را انجام می‌دهد یکسان باشد. بنابراین در مواردی که این سیستم‌ها هم ردیف هستند، واژه‌های بازرسی و گواهی به‌کار می‌رود.

۱۶-۳

عامل

operator

شخصی (حقیقی یا حقوقی) است که عملیات تولید، آماده‌سازی، فروش یا واردات و صادرات محصولات ارگانیک را انجام می‌دهد.

۱۷-۳

فراورده‌های حفظ نباتات

plants protection products

موادی که برای پیشگیری، از بین بردن، جذب، دفع یا کنترل آفات و عوامل بیماری‌زای گیاهی و علف‌های هرز طی مراحل تولید، انبارمانی، حمل و نقل، توزیع و فراوری مواد غذایی و فراورده‌های کشاورزی، به کار می‌روند.

۱۸-۳

گونه‌های در معرض تهدید

threatened species

بر پایه رده بندی فهرست قرمز^۱ اتحادیه جهانی حفاظت از طبیعت و منابع طبیعی (IUCN)^۲ هرگونه‌ای که هم اکنون و یا در آینده‌ای نه چندان دور، در تمام یا بخشی از زیستگاه یا قلمروی خود در برابر خطر انقراض و نابودی باشد، گونه در معرض تهدید به شمار می‌آید که در بردارنده سه رده با نام‌های در آستانه انقراض (CR)^۳، در معرض خطر (EN)^۴ و آسیب پذیر (VU)^۵ می‌باشد.

[منبع: زیربند ۳-۲۸ استاندارد ملی ایران شماره ۱۱۶۹۴]

۱۹-۳

آماده‌سازی

preparation

هرگونه عملیات فراوری، ذخیره سازی، ذبح و بسته‌بندی فراورده‌های کشاورزی و نیز تغییراتی است که برای برچسب‌گذاری طبق روش تولید ارگانیک، انجام می‌شود.

۲۰-۳

مواد کمک فرایند

processing aid

موادی که در فراوری یک ماده خام برای دستیابی به یک هدف فناوری خاص و نه به عنوان مواد تشکیل دهنده اصلی، استفاده می‌شوند. این مواد شامل ترکیباتی که صاف کردن را تسهیل می‌کنند، نیز می‌باشند.

1 -Red list

2 -International Union for Conservation of Nature & Natural Resources (IUCN)

3 -Critically Endangered

4 -Endangered

5 -Vulnerable

۲۱-۳

تولید

production

مجموعه عملیاتی برای تولید محصولات کشاورزی طبق بند ۱۰ این استاندارد است که در سطح واحد(های) تولیدی انجام می‌شود و شامل بسته بندی اولیه و برچسب گذاری محصول نیز می‌باشد.

۲۲-۳

مواد نگهدارنده

preservative

موادی است که پس از افزودن به مواد غذایی، از بروز تغییرات نامطلوب و فساد آنها به وسیله میکروارگانیسم‌ها پیشگیری کرده و سبب افزایش زمان ماندگاری مواد غذایی، می‌شوند.

۲۳-۳

سیستم شماره گذاری بین المللی

INS

International Numbering System

روشی است که در آن برای شناسائی و معرفی انواع مواد افزودنی در ترکیبات مواد غذایی، شماره شناسائی خاصی، تعیین شده‌است. در این سیستم به جای کاربرد نام ویژه هر ماده افزودنی که غالباً دارای ترکیبات شیمیائی پیچیده‌ای می‌باشد، شماره خاصی به کار برده می‌شود.

۲۴-۳

سیستم طبقه بندی مواد غذایی

FCS

Food Category System

ابزاری برای تعیین کاربرد مواد افزودنی در گروه‌های مختلف مواد غذایی می‌باشد. این سیستم با اختصاص شماره خاص به هریک از گروه‌های غذایی به منظور تسهیل گزارش کاربرد افزودنی‌های غذایی در استانداردهای مواد غذایی به کار می‌رود.

۲۵-۳

داروهای دامپزشکی

veterinary drug

موادی است، که برای درمان، پیشگیری، تشخیص یا تغییر عملکردها یا رفتارهای فیزیولوژیکی دام طبق زیربند ۳-۱۱، بکار می‌روند.

۲۶-۳

بهر

lot

مقدار معینی از محصول است که در یک زمان معین و با یک شناسه مشخص و شرایط یکسان تولید می‌شود. این «مقدار معین» بر اساس نوع محصول متفاوت است.

۲۷-۳

محصول ارگانیک (زیستی)

organic product

محصولی است که مطابق الزامات این استاندارد تولید، جابه‌جایی، بسته‌بندی، برچسب‌گذاری و حمل و نقل شده است و با نشان ارگانیک (زیستی) طبق زیربند ۵-۲ نشانه‌گذاری و عرضه می‌شود.

۲۸-۳

تولید موازی

parallel production

وضعیتی از تولید است که در آن، یک عامل دو محصول مشابه را با کیفیت مشخصا متفاوت (به صورت دیداری) و قابل تفکیک در دو سیستم ارگانیک و غیرارگانیک به صورت هم‌زمان، تولید می‌کند.

یاد آوری ۱- به شرایطی که محصول به صورت ارگانیک و در حال گذار نیز به صورت هم‌زمان در حال تولید باشد، تولید موازی گفته می‌شود.

یاد آوری ۲- در مدیریت ارگانیک به‌طور کامل، موثر و شفاف، بخش‌های تولید محصولات ارگانیک از سایر بخش‌های تولید از طریق روش‌هایی مانند: استفاده از موانع فیزیکی، عملیات مدیریتی مانند: تولید ارقام متفاوت یا زمان‌بندی برداشت، جداسازی و انبار کردن نهاده و محصولات، جدا می‌شود.

۲۹-۳

گردآوری از طبیعت یا برداشت از طبیعت

wild collection/ harvest

عمل جمع آوری یا برداشت محصولاتی از گیاهان خودرو و کشت نشده از زیستگاههای طبیعی، مانند: جنگل مرغزار، مرتع، اراضی بیابانی، درختچه زارها، تالابها و یا هرگونه محیط دربردارنده گونه‌های کشت نشده است.

۳۰-۳

مقررات ملی

national regulation

منظور از مقررات ملی در این استاندارد، استانداردهای ملی مرتبط، قوانین، آیین نامه‌ها و دستورالعمل‌های صادره از سوی مراجع ذیصلاح قانونی است.

۳۱-۳

محصولات غیرچوبی

non wood products

هر نوع محصولات گیاهان جنگلی و مرتعی به غیر از محصولات چوبی مانند: صمغ‌ها، رزین‌ها و شیرابه‌ها است که می‌تواند به صورت مستقیم از طبیعت برداشت و یا در فرایند تولید و بسته‌بندی مواد غذایی مورد استفاده قرار گیرد. محصولات غیرچوبی می‌تواند از جنگل‌های اولیه طبیعی، جنگل‌های ثانویه و یا جنگل‌های دست‌کاشت و مراتع، فقط با مجوز مرجع ذیصلاح قانونی به دست آمده باشد.

۳۲-۳

قابلیت ردیابی

traceability

امکان ردیابی از طریق مستند سازی اطلاعات و داده‌های مربوط به مواد غذایی، خوراک دام و هر فراورده‌ای طبق بند هدف و دامنه کاربرد این استاندارد و یا هر ماده‌ای که به آن‌ها اضافه و یا ممکن است در تمام مراحل تولید، آماده‌سازی و توزیع، اضافه شود، می‌باشد.

۳-۳۳

فراوری

processing

هر نوع عملیاتی مانند حرارت دهی، دود دادن، پختن، خشک کردن، طعم دار کردن، استخراج و عصاره گیری، اکستروود کردن^۱ و یا ترکیبی از فرایندهای مذکور که محصول خام اولیه را به طور قابل توجهی تغییر دهد. این عملیات تمام تغییرات فیزیکی محصول پس از برداشت از قبیل جداسازی، درجه بندی، تغییر شکل و بسته بندی (همراه با استفاده از مواد ذکر شده در بند ۷ این استاندارد و جدول های ۱ و ۲ پیوست ب این استاندارد) را نیز شامل می شود.

۳-۳۴

آبزی پروری

aquaculture

به فعالیتی گفته می شود که عاملین آن طیف گسترده ای گونه های آبزیان از جمله ماهیان، جلبک ها و دو کفه ای ها را تولید می کنند.

۴ مواد غذایی ارگانیک

۴-۱ کلیات

۴-۱-۱ تولید محصول ارگانیک یک سیستم مدیریت پایدار است که بر اساس اصول کلی زیر استوار است:

- احترام به سیستم ها و چرخه های طبیعی و حفظ و تقویت وضعیت خاک، آب و هوا، سلامت گیاهان و حیوانات و تعادل بین آنها؛
- حفظ عناصر طبیعی، مانند محل های میراث طبیعی؛
- استفاده مسئولانه از منابع انرژی و منابع طبیعی، مانند آب، خاک، مواد آلی و هوا؛
- تولید طیف گسترده ای از مواد غذایی با کیفیت بالا و سایر محصولات کشاورزی و آبزی پروری در پاسخ به تقاضای مصرف کنندگان برای کالاهای تولید شده با استفاده از فرایندهایی که به محیط زیست، سلامت انسان، سلامت گیاه و بهداشت و رفاه حیوانات آسیب نمی رساند؛
- تضمین یکپارچگی تولید ارگانیک در تمام مراحل تولید، فراوری و توزیع غذای انسان و خوراک دام.

1-Extrusion

۴-۱-۲ طراحی و مدیریت مناسب فرایندهای بیولوژیکی براساس سیستم های زیست محیطی و استفاده از منابع طبیعی که جزئی از سیستم مدیریت ارگانیک هستند، با استفاده از روشهایی که شامل موارد زیر باشد، صورت می گیرد:

- استفاده از موجودات زنده و روشهای تولید مکانیکی؛
- کشت محصولات مرتبط با خاک و تولید دامهای مرتبط با زمین، و یا پرورش آبزیان که با اصل بهره برداری پایدار از منابع آبی سازگار است (بومی بودن)؛
- عدم استفاده از GMOS، محصولات تولید شده از GMOS و محصولات تولید شده به وسیله GMOS، غیر از محصولات دارویی دامپزشکی؛
- بر اساس ارزیابی ریسک و استفاده از اقدامات احتیاطی و اقدامات پیشگیرانه، در صورت لزوم؛

۴-۱-۳ محدودیت استفاده از نهادههای خارجی؛ در صورت نیاز به استفاده از این نهادهها یا شیوههای مدیریت مناسب و روشهای اشاره شده که در زیربند ۴-۱-۲ وجود ندارد، نهادههای خارجی باید محدود به موارد زیر باشد:

- نهادههای حاصل از تولید ارگانیک (زیستی)؛ در مورد مواد تولید مثلی گیاهی، اولویت باید به گونههای انتخاب شده برای توانایی آنها برای رفع نیازهای خاص و اهداف کشاورزی ارگانیک داده شود؛
- مواد طبیعی یا مشتق شده از مواد طبیعی؛
- کودهای معدنی کم محلول در آب؛
- ۴-۱-۴ انطباق فرایند تولید، در صورت لزوم و در چارچوب این مقررات، با توجه به وضعیت بهداشتی، تفاوتهای منطقهای در تعادل محیط زیست، شرایط آب و هوایی و محلی، مراحل توسعه و شیوههای خاص کشاورزی شامل موارد زیر می باشد:
- حذف دام همانندسازی شده (کلونینگ)^۱ از کل زنجیره غذایی ارگانیک، پرورش حیوانات پلی پلوئیدی^۲ القا شده به طور مصنوعی و تابش یونیزه کننده؛
- رعایت سطح بالایی از رفاه حیوانات با توجه به نیازهای خاص گونه.

1 - Clonnig
2 - Polyploidy

۵ الزامات برچسب گذاری و ادعاها

۵-۱ کلیات

۵-۱-۱ برچسب گذاری محصولات ارگانیک باید مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۴۴۷۰، برچسب گذاری مواد غذایی از پیش بسته بندی شده، انجام شود.

۵-۱-۲ در برچسب گذاری و ادعاهای مربوط به محصولات کشاورزی، دامی و آبی پروری فرآوری نشده (طبق بند الف-۱)، فقط در موارد زیر باید به روشهای تولید ارگانیک، ارجاع داده شود:

الف- در برچسب، روش تولید کشاورزی و نام فراورده مورد نظر به وضوح مشخص باشد.

ب- فراورده مطابق بندهای ۶ و ۱۰ این استاندارد تولیدشده و یا مطابق با بند ۹ این استاندارد وارد کشور شده باشد.

پ- محصول به وسیله عاملی که مطابق با بند ۸ این استاندارد مورد بازرسی منظم قرار گرفته، تولید یا وارد شده است.

ت- بر روی برچسب، باید نام و/یا شماره شناسه سازمان بازرسی کننده رسمی و سازمان گواهی کننده و عاملی که تولید یا آخرین فرایند را انجام داده است، نوشته شده باشد.

۵-۱-۳ برچسب گذاری و ادعاهای مربوط به رعایت شیوه تولید ارگانیک محصولات کشاورزی، دامی و آبی پروری فرآوری شده (طبق بند ۱) فقط در موارد زیر بلامانع است:

الف- در برچسب، روش تولید کشاورزی و نام فراورده مورد نظر به وضوح مشخص شده باشد؛

ب- تمامی ترکیبات یا مواد تشکیل دهنده با منشاء کشاورزی مطابق با بندهای ۶ و ۱۰ این استاندارد تولید شده و یا مطابق با بند ۹ این استاندارد، وارد کشور شده باشد.

پ- فراورده نباید دارای هیچ ترکیبی با منشاء غیرکشاورزی به جز مواد تعیین شده طبق جدول ب-۱ این استاندارد باشد.

ت- هریک از ترکیبات یا مواد تشکیل دهنده نباید از هر دو منشاء ارگانیک و غیر ارگانیک، به دست آمده باشد.

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

ج- فراورده به وسیله عاملی که مطابق با بند ۸ این استاندارد مورد بازرسی منظم قرار گرفته، تولید یا وارد شده باشد.

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

۴-۱-۵ در صورت انحراف از زیربند ۵-۱-۳ و عدم رعایت آن، برای آماده سازی فراورده های مندرج در جدول ب-۱، از مواد خاص با منشاء کشاورزی و غیرارگانیک به شرطی که با مواد ذکر شده در پیوست ب این استاندارد مطابقت نداشته باشد، با بیشینه میزان مجاز ۵٪ (جرمی/جرمی) از کل ترکیبات در محصول نهائی (به غیر از نمک و آب)، می توان استفاده کرد. در صورت ناکافی بودن یا در دسترس نبودن چنین ترکیباتی با منشاء کشاورزی، محصول باید مطابق با بند ۶ این استاندارد، آماده سازی شود.

۲-۵ برچسب گذاری محصولات در دوره گذار به ارگانیک

در مرحله گذار به روش های تولید ارگانیک، فقط در صورتی که کمینه ۱۲ ماه از کاربرد شیوه های تولید ارگانیک گذشته و شرایط زیر را داشته باشد، به صورت «در حال گذار به ارگانیک» بر روی هر بسته محصول یا فراورده، برچسب گذاری می شود:

الف- الزامات زیربندهای ۵-۱-۲ و ۵-۱-۳ به طور کامل اجرا شده باشد.

ب- استفاده از نشان ملی ارگانیک برای محصولات و فراورده ها در دوره گذار، مجاز نمی باشد. در مورد محصولات به دست آمده از مزرعه و یا بخشی از مزرعه که در مرحله گذار می باشند می تواند عبارت «در حال گذار به ارگانیک» نوشته شود. به هر حال نوشته هایی که به مرحله گذار اشاره می کند، نباید به گونه ای باشد که سبب گمراهی خریدار شود.

پ- برچسب باید به وضوح تفاوت بین محصولات به دست آمده از مزرعه تحت مدیریت ارگانیک و محصولات به دست آمده از مزرعه ای که به طور کامل دوره گذار را طی نکرده اند، نشان دهد. همچنین در صورتی که محصول در حالت گذار به محصول ارگانیک می باشد، باید روی برچسب عبارت «در حال گذار به ارگانیک» و زیر آن سال دوره گذار^۱ قید شود. این عبارات با حروف یک رنگ و دارای شیوه و اندازه مشابه با سایر نشانه های فهرست مواد تشکیل دهنده، نوشته شود همچنین عبارت «در حال گذار به ارگانیک» نباید از نظر رنگ، اندازه و سبک حروف برجسته تر از سایر توصیفات فروش محصول باشد؛

۱ - برای مثال در صورتی که ۲ سال از ۳ سال دوره گذار طی شده باشد، در برچسب عبارت T2/3 آورده شود .

ت- مواد غذایی که از یک یا چند ماده با منشاء ارگانیک تشکیل شده‌اند، به شرط آن که همه مواد تشکیل دهنده در یک مرحله از دوره گذار (مثال: دو سال از سه سال T2/3^۱) باشند را می‌توان به‌صورت در حال گذار به ارگانیک (طبق بند ۵-۲-پ)، برچسب گذاری کرد؛

ث- در برچسب گذاری باید نام و شماره گواهی‌نامه سازمان بازرسی/گواهی کننده رسمی (برای عاملی که آخرین آماده سازی را انجام داده است)، درج شود.

۳-۵ درج نشان ملی ارگانیک ایران، تنها برای تولیدکنندگان محصولات و فراورده‌های کشاورزی و دامی و آبی پروری که محصول یا فراورده‌ای مطابق با الزامات این استاندارد، پس از انجام فرایند بازرسی مطابق با بند ۸، از سوی سازمان بازرسی کننده/گواهی کننده رسمی دریافت نموده‌اند، مقدور می‌باشد.

ویژگی‌های نشان ملی ارگانیک ایران شامل رنگ و اندازه‌ها و سایر مشخصات ساختاری مطابق با پیوست پ می‌باشد.

۶ الزامات تولید و آماده سازی

۱-۶ برای تولید به روش ارگانیک:

الف- الزامات و اصول کلی تولید محصولات ارگانیک باید مطابق با بند ۱۰ این استاندارد رعایت شود.

ب- در مواردی که اجرای بند الف اثر بخش نباشد، می‌توان برای کاربرد در کنترل بیماری‌ها و آفات گیاهی، کودها و بهسازهای خاک، از مواد مجاز فهرست شده مطابق با جدول‌های الف-۱ و الف-۲ پیوست الف یا سایر مواد تائید شده مطابق با معیارهای بند ۷ این استاندارد (تا اندازه‌ای که کاربرد مشابه آن در کشاورزی با مقررات ملی مطابقت داشته باشد)، استفاده کرد.

۲-۶ برای فراوری و آماده سازی مواد غذایی به روش ارگانیک:

الف- الزامات فرایند و آماده سازی باید مطابق با بند ۱۰ این استاندارد رعایت شود.

ب- از مواد افزودنی و کمک فرایند مطابق با جدول‌های ۱ و ۲ پیوست ب و یا سایر مواد تائید شده مطابق با معیارهای بند ۷ این استاندارد استفاده کرد، مشروط بر آن‌که در مقررات ملی مربوط به آماده‌سازی محصولات کشاورزی مطابق با عملیات خوب تولید^۱ همان محصول، کاربرد آن مجاز باشد.

۳-۶ ذخیره‌سازی و جابجایی و حمل و نقل محصولات و فراورده‌های غذایی ارگانیک باید مطابق با بند ۱۰ این استاندارد، به گونه‌ای باشد که محصولات ارگانیک از محصولاتی که با الزامات این استاندارد تولید نشده‌اند، به‌طور مشخص و کامل تفکیک شده باشد.

۱-۳-۶ وضعیت محصولات فراوری شده باید به‌طور دقیق روی برچسب محصول مشخص باشد و هیچ گونه شکی در ارگانیک بودن یا در حال گذار بودن آن، ایجاد نشود.

۴-۶ در صورت انحراف از مقررات قسمت الف زیربندهای ۱-۶ و ۲-۶، مراجع ذیصلاح قانونی می‌توانند در ارتباط با الزامات تولید دام در بند ۱۰، برای توسعه تدریجی عملیات کشاورزی ارگانیک، مقررات جزئی‌تری را از جمله در مورد انحرافات دوره اجرا ارائه دهند.

۷ مواد مجاز در محصولات ارگانیک

۱-۷ الزامات و معیارها

۱-۱-۷ برای تعیین فهرست مواد مجاز، باید معیارهایی در نظر گرفته شود. کاربرد این معیارها برای ارزیابی مواد جدید به منظور استفاده در تولید مواد غذایی ارگانیک، باید با رعایت مقررات ملی باشد. در فرایند ارزیابی مواد برای قرار دادن آن در فهرست مواد مجاز، تمام گروه‌های ذی‌نفع باید فرصت اظهارنظر داشته باشند.

۲-۱-۷ پیشنهاد مواد جدید برای تغییر مفاد متن پیوست‌های الف و ب، باید معیارهای کلی زیر را داشته باشد:

الف- با اصول تولید غذاهای ارگانیک مطابق با این استاندارد، تطابق داشته باشد.

ب- مصرف مواد برای هدف مورد نظر ضروری باشد.

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

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

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

۳-۱-۷ برای حفظ یکپارچگی مراحل تولید ارگانیک، معیارها طبق زیربند ۲-۱-۷، باید ارزیابی شود.

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

الف- برای حاصلخیزی خاک و حفظ آن و یا اجرای الزامات تغذیه‌ای خاص محصولات، یا بهسازیهای خاص خاک و اهداف تناوب^۱ (که با عملیات طبق بند ۱۰ حاصل نشود)، ضروری باشد.

1 -Rotation

ب- این مواد بهتر است منشاء گیاهی، حیوانی، میکروبی یا معدنی داشته و ممکن است تحت فرایندهای فیزیکی (مانند: روش‌های مکانیکی یا حرارتی)، آنزیمی و میکروبی (مانند: کمپوست و تخمیر) قرار گرفته باشند. در صورت موثر نبودن فرایندهای فوق و فقط برای استخراج حامل‌ها^۱ و پیونددهنده‌ها^۲، فرایندهای شیمیایی نیز ممکن است، در نظر گرفته شود.

پ- استفاده از این ترکیبات، نباید اثر سوء روی تعادل اکوسیستم خاک یا ویژگی‌های فیزیکی خاک و کیفیت آب و هوا، داشته باشد.

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

۱-۳-۲ در صورتی که کاربرد مواد جدید برای کنترل آفات و بیماری‌های گیاهی و علف‌های هرز باشد، در فرایند ارزیابی، معیارهای زیر باید در نظر گرفته شود:

الف- چنانچه کاربرد آن‌ها برای کنترل ارگانیسم‌های مضر یا یک بیماری خاص ضروری باشد و سایر روش‌های فیزیکی و بیولوژیکی جایگزین یا اصلاح نباتات و یا عملیات مدیریتی اثر بخش در دسترس نباشد، این مواد نباید اثرات مضر بالقوه روی محیط زیست، اکولوژی (به ویژه ارگانیسم‌های غیر هدف) و همچنین سلامت انسان، گیاه، دام، آبی و زنبور داشته باشد؛

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

پ- چنانچه این محصولات، در شرایط استثنائی، در تله‌ها و پخش کننده‌هایی مانند فرومون‌ها^۳ (که به روش‌های شیمیائی ساخته می‌شوند)، به کاربرده شوند و در مقادیر کافی در شکل طبیعی خودشان در دسترس نباشند، به شرطی که نحوه کاربرد آن‌ها به‌طور مستقیم یا غیرمستقیم سبب وجود باقی‌مانده در قسمت‌های خوراکی محصول نشود، می‌توان آن‌ها 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.

۱-۳-۳ چنانچه این ترکیبات به عنوان افزودنی یا کمک فرایند در آماده‌سازی و نگهداری^۴ مواد غذایی به کار روند، در فرایند ارزیابی، معیارهای زیر باید در نظر گرفته شود:

1 -Carriers
2 -Binders
3 -Pheromones
4 -Preserve

الف - این مواد فقط در صورتی استفاده می‌شوند که بدون کاربرد آن‌ها تولید و یا نگهداری مواد غذایی امکان پذیر نباشد (مانند: مواد افزودنی و مواد کمک فرایند)؛

ب - در مواردی که فناوری‌های جایگزین که الزامات این استاندارد را تأمین کند، وجود نداشته باشد.

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

ت - چنانچه مواد فوق با چنین روش‌ها و فناوری‌هایی به اندازه کافی در دسترس نباشند، در شرایط خاص ممکن است مواد تهیه شده به روش شیمیایی 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.

د - کاربرد مواد افزودنی و کمک فرایند، سبب کاهش کیفیت کلی محصول نشود.

۷-۲ ماهیت باز بودن فهرست مواد مجاز

با توجه به هدف اولیه تهیه فهرست مواد مجاز، این فهرست نهایی نمی‌باشد و می‌توان به‌طور مستمر موادی را به آن افزوده یا از آن حذف کرد. در صورت پیشنهاد برای افزودن و یا حذف یک ماده در پیوست‌های الف و ب این استاندارد، شرح دقیق ماده و شرایط کاربرد مورد نظر باید مطابق با الزامات طبق زیربند ۷-۱، ارائه شود.

۸ سیستم‌های بازرسی و صدور گواهی

۸-۱ کلیات

۸-۱-۱ برای تصدیق برچسب گذاری ادعای تولید مواد غذایی به روش ارگانیک، سیستم‌های رسمی بازرسی و/یا گواهی مواد غذایی ارگانیک بکار برده می‌شوند. ایجاد این سیستم‌ها باید با در نظر گرفتن اصول گواهی و بازرسی واردات و صادرات مواد غذایی مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۱۲۵۰۹، اصول بازرسی و صدور گواهی برای واردات و صادرات مواد غذایی، باشد.

۸-۱-۲ یک یا چند نهاد یا سازمان رسمی بازرسی متقاضی تأیید صلاحیت را که سیستم بازرسی را طبق استاندارد ملی ایران شماره INSO-ISO-IEC 17020 استقرار داده‌اند، باید توسط مرکز ملی تأیید صلاحیت ایران، تأیید صلاحیت شوند. سپس این نهادها یا سازمان‌ها، فرایند تولید محصولات ارگانیک (طبق بند ۱)، را مورد بازرسی قرار می‌دهند.

نهاد یا سازمان گواهی کننده محصول که طبق استاندارد ملی ایران شماره INSO-ISO-IEC 17065 از مرکز ملی تأیید صلاحیت ایران، گواهی دریافت نموده است، گواهی محصول را صادر می نماید.

۸-۱-۳ سیستم های رسمی بازرسی و/یا گواهی، باید دارای کمینه معیارها و سایر موارد احتیاطی مطابق با زیربند ۸-۲ این استاندارد، باشد.

۸-۱-۴ در مواردی که کشور صادر کننده بدون برنامه ملی در زمینه کشاورزی ارگانیک و مرجع ذی صلاح قانونی آن کشور باشد، مرجع ذی صلاح قانونی می تواند یک سازمان تأیید صلاحیت ثالث را، مشخص کند.

یادآوری - شرکت های بازرسی یا گواهی کننده با تأیید و نظارت سازمان تأیید صلاحیت ثالث، فعالیت خواهند کرد.

۸-۱-۵ برای ارزیابی و تأیید سازمان رسمی بازرسی و/یا گواهی کننده از سوی مرکز ملی تأیید صلاحیت ایران، نکات زیر باید در نظر گرفته شود:

الف - روش اجرائی بازرسی و/یا گواهی استاندارد که باید رعایت شود، شامل شرح تفصیلی معیارهای بازرسی و موارد احتیاطی که سازمان بر روی عامل مورد بازرسی اعمال می کند، می باشد.

ب - در موارد نقض مقررات و یا تخلف از سوی سازمان بازرسی/گواهی کننده، جریمه متناسب با تخلف انجام شده را، مشخص نماید.

پ - موسسه متقاضی باید دارای منابع مناسب، مانند کارکنان دارای صلاحیت، تجربه بازرسی و قابلیت اعتماد^۱ و همچنین تسهیلات فنی و اداری، باشد.

ت - موسسه متقاضی در برابر عاملی که بازرسی می شود، بی طرف^۲ باشد.

۸-۱-۶ مرجع ذی صلاح قانونی:

الف - باید اطمینان حاصل کند که سازمان گواهی کننده/بازرسی کننده، بازرسی را با رعایت اصل بی طرفی، انجام می دهد.

ب - باید اثربخشی^۳ و کارایی بازرسی را تصدیق کند.

پ - باید در موارد تخلف یا نقض مقررات، اخطار قانونی داده و جریمه متناسب با تخلف در نظر گرفته شود.

1 -Reliability

2 -Objectivity

3 -Effectiveness

ث- در صورت عدم رعایت الزامات طبق زیربندهای ۸-۱-۷ و ۸-۱-۸ و سایر الزامات طبق زیربند ۸-۵ باید مجوز سازمان بازرسی کننده را لغو کند.

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

الف- باید از به کارگیری کمیته الزامات و معیارهای بازرسی مطابق با زیربند ۸-۲، اطمینان حاصل کند.

ب- باید اطلاعات محرمانه و به دست آمده از فعالیت های گواهی و بازرسی را برای افرادی به غیر از افراد مسئول واحد مربوط و مراجع ذی صلاح قانونی افشا نکند.

پ- باید برای ممیزی، به مرجع ذی صلاح قانونی اجازه دسترسی به سایر دفاتر و تسهیلات را بدهد و برای ممیزی تصادفی^۱ از عامل، به تسهیلات آن ها و اطلاعاتی که از نظر مرجع ذی صلاح قانونی برای اجرای الزامات مطابق این استاندارد لازم است، دسترسی داشته باشند.

ت- باید فهرست واحدهای مورد بازرسی و همچنین مجموعه فعالیت های خود را به طور دقیق و خلاصه در قالب گزارش های منظم سالانه، به مرجع ذی صلاح قانونی ارائه کند.

ث- در صورت وجود نقص یا تخلف در اجرای اصول و مقررات طبق بندهای ۵، ۶ و ۱۰، باید برچسب تولید شده به روش ارگانیک، را که به محصول تعلق گرفته است از کل بهر^۲ محصول دارای نقص، حذف کند.

ج- باید در صورت مشاهده تخلف^۳ آشکار و یا تخلفی با اثرات دراز مدت، فروش یا مبادله فراورده هایی با برچسب تولید شده به روش ارگانیک، را برای مدت توافق شده با مرجع ذی صلاح قانونی، ممنوع کند.

۸-۱-۸ در مواردی که مراجع ذی صلاح قانونی، نقص یا تخلفی را در کاربرد این استاندارد مشاهده کنند، می توانند از ورود محصول به کشور، جلوگیری به عمل آورند.

۸-۲ کمیته الزامات بازرسی در سیستم بازرسی و صدور گواهی

۸-۲-۱ کلیات

برای تصدیق مطابقت فراورده با الزامات بند ۵، در کل زنجیره غذایی، اقدامات بازرسی باید مطابق با استاندارد ملی ISO-IEC 17020 باشد. برای این منظور، سازمان گواهی کننده رسمی یا مراجع ذی صلاح قانونی باید خط مشی ها و روش های اجرایی را مطابق با این استاندارد تعیین کنند.

1 -Random audit

2 -Lot

3 -Infringement

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 قانونی دسترسی داشته باشد و اطلاعات لازم را برای اهداف ممیزی شخص ثالث^۱، فراهم کند.

۸-۲-۲ بازرسی و صدور گواهی واحدهای تولیدی

۸-۲-۲-۱ تولید مطابق با این استاندارد، باید در واحدهائی انجام شود که کرت‌ها، مناطق تولید، ساختمان مزرعه و تسهیلات انبارکردن محصول و دام کاملاً جدا از واحدهایی باشد که مطابق با این استاندارد محصول ارگانیک تولید نمی‌کنند. کارگاه‌های آماده سازی و یا بسته‌بندی که فعالیت آن‌ها محدود به آماده‌سازی و بسته‌بندی محصولات کشاورزی همان محل است نیز، ممکن است بخشی از این واحدها باشد.

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

الف- شرح کامل واحد و یا مناطق جمع‌آوری، که محل تولید، انبار، کرت و در صورت کاربرد محل‌های مربوط به عملیات آماده‌سازی و یا بسته بندی را نشان دهد.

ب- در مورد جمع‌آوری گیاهان خودرو از عرصه‌های طبیعی، ضمانت(تعهد) شخص ثالث، مبنی براین‌که تولیدکننده اطمینان می‌دهد که معیارها طبق زیربند ۱۰-۱، برآورده شده است.

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

ت- تاریخ آخرین استفاده از کرت‌ها و یا مناطق جمع‌آوری مربوط به فراورده که استفاده از آن‌ها مطابق با بند ۶ و ۱۰، این استاندارد نیست.

ث- به منظور پذیرش، تعهد عامل مبنی بر انجام عملیات مطابق با زیربندهای ۵، ۶ و ۱۰ و در موارد تخلف، انجام اقدامات مطابق با قسمت‌های ث و ج زیربند ۸-۱-۷ لازم است.

۸-۲-۲-۳ هر سال پیش از تاریخ تعیین شده توسط سازمان بازرسی کننده و یا /گواهی‌کننده، عامل باید برنامه تولید محصولات کشاورزی و دامی را با تقسیم بندی به کرت‌ها، گله دام یا طیور، و کندو به اطلاع سازمان سازمان بازرسی کننده و یا /گواهی‌کننده برساند.

۸-۲-۲-۴ برای امکان ردیابی مبدا^۲، منشاء، ماهیت، نوع کاربرد، مقدار مواد خام خریداری شده توسط سازمان سازمان بازرسی کننده و یا /گواهی‌کننده رسمی، و نام تحویل گیرنده تمام محصولات کشاورزی

1 -Third Party Inspection

2 -Trace the origin

فروخته شده باید در گزارشات مکتوب یا مستند مشخص باشد. بهتر است مقادیری که مستقیماً به مصرف کننده نهائی فروخته می‌شود نیز به صورت روزانه گزارش شود. در مواردی که فراوری محصولات کشاورزی بوسیله واحد تولید کننده انجام می‌شود، گزارشات باید حاوی اطلاعات لازم طبق زیربند ۸-۲-۳-۲ باشد. گزارش‌ها مکتوب یا مستند باید نگهداری شود.

۸-۲-۲-۵ کلیه دام‌ها باید تک به تک شناسایی شود. در مورد پستانداران کوچک یا طیور، گله‌ها و در مورد زنبور، کندوها شناسائی شود. به منظور امکان ردیابی دام و کلنی‌های زنبور، گزارش‌های مکتوب یا مستند باید در سیستم نگهداری شود تا همواره برای ممیزی، امکان ردیابی سابقه وجود داشته باشد. عامل باید سوابق روزآمد^۱ و دارای جزئیات مربوط به موارد زیر را نگهداری کند:

الف- زادآوری و اصلاح نژاد^۲ و/یا منشاء دام؛

ب- ثبت هر گونه خرید؛

پ- طرح سلامتی مورد استفاده برای پیشگیری و کنترل بیماری‌ها، جراحات و مشکلات تولید مثلی؛

ت- هرگونه تیمار و درمان انجام شده با هر منظور، شامل دوره‌های قرنطینه و شناسائی دام‌ها و یا کندوهای تیمار شده.

ث- خوراک دام تهیه شده و منبع آن؛

ج- جابه‌جایی گله در داخل واحد و جا به جایی کندو در مراتع تعیین شده روی نقشه؛

چ- حمل و نقل، ذبح و یا فروش دام؛

ح- استخراج، فراوری و ذخیره سازی تمام فراورده‌های زنبور.

۸-۲-۲-۶ انبار کردن نهاده‌ها در واحد به غیر از مواردی که استفاده از آن‌ها مطابق با بندهای ۶ و ۷، ممنوع شده است.

۸-۲-۲-۷ سازمان بازرسی کننده رسمی، باید از انجام بازرسی فیزیکی کامل واحد، کمینه یک بار در سال، اطمینان حاصل کند. در صورت مشکوک بودن به عدم انطباق محصولات با الزامات این استاندارد نیز باید نمونه برداری و آزمون آن مورد انجام شود. پس از هر بازدید گزارش بازرسی باید تنظیم شود. در صورت نیاز یا به صورت تصادفی، بازدیدهای اعلام نشده و بیشتر نیز باید انجام شود.

1 -Up-to-date

2 -Breeding

۸-۲-۲-۸ عامل باید برای سازمان بازرسی کننده، امکان دسترسی به محل تولید، انبار، کرت‌ها، گزارش‌ها و مستندات پشتیبانی مربوط و همچنین هرگونه اطلاعات لازم برای بازرسی را فراهم کند.

۸-۲-۲-۹ فراورده‌هایی که برای مصرف کننده نهایی بسته‌بندی نشده‌اند (مانند فراورده‌های به صورت فله)، باید به گونه‌ای حمل و نقل شوند که از آلودگی و یا جایگزینی آن با مواد یا فراورده‌هایی که با این استاندارد مطابقت ندارند، پیشگیری شود. اطلاعات موجود در برچسب فراورده‌های به صورت فله باید مطابق با زیربند ۲-۵ بوده و بدون تعارض با سایر نشانه‌های قانونی شامل موارد زیر باشد :

- نام و آدرس فرد مسئول تولید یا آماده سازی محصول؛
 - نام محصول؛ و
 - این که نشان دهد محصول در وضعیت ارگانیک است.
- ۸-۲-۲-۱۰ در مواردی که یک عامل در یک منطقه، چندین واحد تولیدی را اداره می‌کند، تولید موازی محصولات ارگانیک و غیرارگانیک در صورت کشت هم‌زمان^۱، گونه و رقم مشابه و غیر قابل تمیز در یک واحد، ممنوع می‌باشد.

برای تولید دام ارگانیک، تمام دام‌های یک واحد باید مطابق با الزامات این استاندارد پرورش داده شوند. با وجود این، دام‌هایی که مطابق با این استاندارد پرورش داده نمی‌شوند نیز می‌توانند در این واحد ارگانیک حضور داشته باشند به شرط آن که کاملاً جدا از دام‌های تحت سیستم ارگانیک نگهداری شوند. مراجع ذی صلاح قانونی می‌توانند معیارهای سختگیرانه‌تری را برای گونه‌های مختلف تعیین کنند.

در صورتی که سازمان یا نهاد بازرسی کننده رسمی، انحراف از مقررات را مجاز بداند، آن‌ها باید نوع تولید، شرایط موافقت شده و الزامات بازرسی تکمیلی مانند بازدیدهای اعلام نشده از محل، بازدید بیشتر در طی برداشت، الزامات بیشتر برای مستندسازی، ارزیابی و توانایی عملیات برای پیشگیری از مخلوط شدن را تعیین کنند.

۸-۲-۲-۱۱ مراجع ذی صلاح قانونی ممکن است چراندن دام‌های پرورش یافته مطابق با الزامات این استاندارد بر روی اراضی عمومی را به شرطی بپذیرند که:

الف- در این زمین ها کمینه برای مدت زمان ۳ سال، مواد و محصولات^۱ به غیر از آنچه که طبق بندهای ۶ و ۷، مجاز شناخته شده است، استفاده نشده باشد.

1 -Parallel cropping

ب- تفکیک کاملی بین دام‌هایی که مطابق با مقررات این استاندارد پرورش داده می‌شوند، با سایر دام‌ها بتواند صورت بگیرد.

۸-۲-۲-۱۲ برای تولید دام، مراجع ذی‌صلاح قانونی باید بدون پیش داوری نسبت به سایر الزامات این استاندارد، از بازرسی تمام مراحل تولید و آماده‌سازی تا مرحله فروش به مصرف‌کننده، اطمینان داشته باشد، به گونه‌ای که از نظر فنی، امکان ردیابی دام و فراورده‌های دامی حاصل از واحد تولیدی دام تا فراوری و هرگونه آماده‌سازی تا بسته‌بندی و برچسب‌گذاری نهائی، وجود داشته باشد.

۸-۲-۳ صدور گواهی واحدهای آماده‌سازی و بسته‌بندی

۸-۲-۳-۱ تولیدکننده و یا عامل باید:

الف- شرح کاملی از واحد را با اشاره به امکانات مورد استفاده در آماده‌سازی، بسته‌بندی و نگهداری محصولات کشاورزی قبل و بعد از عملیات مربوط به آن‌ها، تهیه کند.

ب- برای حصول اطمینان از مطابقت با این استاندارد، 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 بندهای ۶ و ۱۰ و در موارد تخلف، پذیرش اجرای اقدامات مطابق با بند ۸ و امضای آن توسط دو طرف باشد.

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

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

ب- ماهیت، مقدار و تحویل گیرنده محصولاتی که از واحد خارج شده‌اند.

پ- اطلاعات دیگر مانند منشاء، ماهیت و مقدار مواد تشکیل دهنده، مواد افزودنی و کمک‌فرآیند که به واحد تحویل داده می‌شوند و همچنین ترکیبات محصولات فراوری شده که برای بازرسی مناسب عملیات، مورد نیاز سازمان گواهی کننده می‌باشد.

۸-۲-۳-۳ برای محصولاتی که در دامنه کاربرد این استاندارد قرار ندارند و در همان واحد فراوری، بسته بندی یا انبار می‌شوند:

الف- پیش و پس از انجام عملیات، این محصولات باید در قسمت های جداگانه، نگه داری شوند.

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

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

برای حصول اطمینان از شناسایی بهرها و پیشگیری از مخلوط شدن با فرآورده‌هایی که مطابق با الزامات این استاندارد تهیه نشده اند، اقدامات لازم باید انجام شود.

۸-۳-۲-۴ سازمان گواهی کننده رسمی، باید از بازرسی فیزیکی کامل واحد، کمینه 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، گاه گاهی بازدیدهای اعلام نشده و تصادفی نیز باید انجام شود.

گزارش بازرسی می‌تواند شامل جدول زمانی برای رفع عدم انطباق با الزامات این استاندارد، باشد.

۸-۳-۲-۵ عامل باید به منظور بازرسی، امکان دسترسی سازمان گواهی کننده یا مراجع ذی صلاح قانونی کشور به واحد و گزارش های مکتوب و مستندات پشتیبانی مربوط را، فراهم کند. همچنین عامل باید هرگونه اطلاعات مورد نیاز بازرسی را، برای سازمان بازرسی کننده یا مراجع ذی صلاح قانونی، فراهم کند.

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

۸-۳-۲-۷ هنگام دریافت محصولات، عامل باید موضوع های به شرح زیر را بررسی کند:

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

ب- وجود نشانه های تعیین شده طبق بند ۸-۳-۲-۹ در برجسب محصول.

۸-۳-۲-۸ در گزارش، نتیجه تصدیق انطباق محصول باید مطابق با بند ۸-۳-۲-۹ به وضوح ذکر شود. در موارد شک برای تصدیق انطباق پذیری محصول با سیستم تولید تعیین شده طبق بندهای ۶ و ۱۰، محصول باید بدون اشاره به روش تولید ارگانیک وارد بازار شود.

1 -Frequently

۸-۲-۴ بازرسی و صدور گواهی برای واردات

الزامات بازرسی و گواهی برای واردات محصولات ارگانیک، باید براساس اصول شفاف و مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۱۲۵۰۹ و همچنین استاندارد به کار رفته در کشور صادر کننده ارزیابی شود.

۹ واردات محصولات ارگانیک

۹-۱ واردات و بازاریابی مواد غذایی ارگانیک (طبق بند ۱ این استاندارد) فقط در صورت داشتن گواهی از مراجع ذی صلاح قانونی مجاز است. این گواهی باید نشان دهد که بهر شخص شده در آن، کمینه مطابق با الزامات این استاندارد تولید، فراوری، بازرسی و بازار رسانی شده است.

۹-۲ اصل گواهی طبق زیربند ۹-۱، باید برای مشخص شدن صادر کننده اولیه، همراه کالا باشد و پس از آن برای تسهیل هرگونه ممیزی یا بازرسی باید کمینه به مدت زمان ۲ سال، نگه داری شود.

۹-۳ اصالت و ماهیت محصول باید از زمان ورود به کشور تا هنگام رسیدن به دست مصرف کننده حفظ شود. چنانچه هنگام واردات فراورده‌های ارگانیک، شرایط و مقررات ملی مربوط به قرنطینه محصول با این استاندارد مطابقت نداشته باشد، فراورده وضعیت ارگانیک خود را از دست می‌دهد.

۹-۴ کشور وارد کننده مواد غذایی ارگانیک می‌تواند:

الف- به اطلاعات مفصل شامل گزارش‌ها کارشناسان مستقل مورد تایید مراجع ذی صلاح قانونی کشورهای واردکننده و صادرکننده درباره معیارهای به کار رفته توسط کشور صادرکننده، برای قضاوت و تصمیم‌گیری درباره انطباق قوانین کشور خود و قوانین کشور صادرکننده با الزامات این استاندارد، دسترسی داشته باشد.

ب- برای بررسی مقررات و روش‌های تولید و آماده سازی، بازرسی و گواهی مواد غذایی ارگانیک از کشور صادر کننده، بازدید انجام دهد.

پ- برای پیشگیری از هرگونه سردرگمی مصرف کنندگان، از کشورهای صادرکننده درخواست کند تا برچسب گذاری را مطابق با بند ۵ این استاندارد و با در نظر گرفتن مقررات کشور انجام دهند.

۱۰ اصول کلی در تولید و فرآوری مواد غذایی ارگانیک

۱۰-۱ اصول کلی در تولید گیاهان و محصولات گیاهی

۱۰-۱-۱ در طول دوره تبدیل یا گذار، اصول این بند (بند ۱۰) باید در قطعات^۱، مزارع یا واحدهای زراعی، کمینه به مدت ۲ سال پیش از کاشت بذر یا در مورد محصولات دائمی (به غیر از مراتع)، کمینه به مدت ۳ سال پیش از اولین برداشت به کار رود. در برخی موارد (مانند: کشت نکردن زمین به مدت زمان ۲ سال یا بیشتر) سازمان یا نهاد گواهی کننده رسمی می تواند طول دوره تبدیل را کاهش یا افزایش دهد، در هر صورت این دوره باید کمینه مدت ۱۲ ماه یا بیشتر از آن باشد.

یادآوری ۱- در واحدهای تولید محصولات ارگانیک که در جوار واحد غیرارگانیک قرار گرفته اند، باید نوار مرزی مشخصی^۲

(کمینه ۱۵ متر) برای محدودیت دسترسی، یا جلوگیری از تماس با مواد غیرمجاز در تولید محصولات ارگانیک که در مناطق

هم جوار به کار می رود، ایجاد شود

یادآوری ۲- نوار مرزی می تواند جاده بین مزارع، اراضی آیش، پوشش گیاهی درختی و بوته ای و یا بخشی از محصولات تولیدی همان واحد که در طول نوار مرزی باید غیر ارگانیک در نظر گرفته شود.

۱۰-۱-۲ دوره تبدیل ممکن است هنگامی که واحد تولیدی مطابق با بند ۸-۲ تحت بازرسی قرار گرفته است و پس از اجرائی شدن، هنگام اجرای مقررات تولید مطابق با بند ۶ این استاندارد شروع شود.

۱۰-۱-۳ در مواردی که تمام واحد تولیدی به صورت همزمان و یا یکپارچه به ارگانیک تبدیل نشود، این استاندارد 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 استاندارد به کار رود. در مواردی که تمام واحد تولیدی به طور همزمان در مرحله تبدیل وضعیت نباشد، این استاندارد باید در بخش های جداگانه اجرا شود.

۱۰-۱-۴ مناطق در حال تبدیل و مناطق تبدیل شده به تولید ارگانیک، نباید از تولید ارگانیک به غیر ارگانیک و برعکس تغییر کاربری دهند.

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

1 -Parcels

2 -Buffer zone

الف - کاشت حبوبات، کود سبز (گیاهان تقویت کننده خاک^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 استاندارد تولید شده است. محصولات جانبی دامداری ها مانند کود حیوانی نیز در صورتی که حاصل فعالیت تولیدی دامداری ها در شرایطی مطابق با این استاندارد باشد ممکن است استفاده شود؛

پ - برای فعال سازی کمپوست ممکن است از میکروارگانیسم های مناسب یا منابع گیاهی استفاده شود؛

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

ث - استفاده از کودهای معدنی نیتروژن دار مثل نترات و نیتريت ممنوع است؛

ج - کلیه روش های تولید محصولات زراعی و باغبانی مورد استفاده، باید منجر به کاهش و یا جلوگیری از آلودگ محیط زیست شود؛

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

چ - کشت هیدروپونیک^۴ یا هر نوع کشت دیگری که ریشه گیاه با خاک در تماس نباشد، در سیستم مدیریت تولید ارگانیک، مجاز نیست.

۱۰-۱-۶ آفات، بیماری ها و علف های هرز، باید به وسیله یک یا ترکیبی از عوامل به شرح زیر کنترل شود. همچنین علاوه بر موارد زیر، اجرای زیربند ۱۰-۵ نیز، الزامی است:

الف - استفاده از گونه ها و رقم های مقاوم یا متحمل؛

ب - استفاده از شیوه های مناسب برای تناوب کشت؛

پ - کشت مکانیکی؛

1 -Green manures

2 Deep-rooting plants

3 Multi annual rotation programme

4 -Hydroponic

ت - حفاظت از دشمنان طبیعی آفات از طریق تامین زیستگاه مناسب (مانند: پرچین ها^۱ و محل های تخم گذاری، نوارهای مرزی اکولوژیکی که دارای پوشش گیاهی طبیعی برای آشیانه دادن به شکارگران آفات باشد)؛

ث - ایجاد اکوسیستم های متنوع با روش های مختلف که بر حسب مناطق جغرافیائی، متفاوت است (مانند: نوارهای مرزی برای مقابله با فرسایش خاک، تلفیق کشاورزی با جنگل کاری، تناوب کشت)؛

ج - از بین بردن علف های هرز با شعله افکنی سطحی؛

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 - پوشاندن با مالچ^۲ و علف زنی^۳؛

د - چرانیدن دام ها؛

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

ر - سترون سازی با بخار در مواردی که تناوب مناسب خاک و تجدید^۴ آن امکان پذیر نباشد.

فقط در صورت وجود یک عامل تهدید کننده جدی و قریب الوقوع برای محصولات و اثر بخش نبودن اقدامات فوق، می توان از مواد طبق جدول الف-۲، استفاده کرد.

۱۰-۱-۷ بذرها و اندام های رویشی مولد، باید از گیاهانی که کمینه یک نسل مطابق با الزامات بند ۶ تولید شده اند، به دست آمده باشد. در مورد گیاهان دائمی (چند ساله)^۵، این مدت شامل کمینه دو فصل زراعی می باشد. اگر عاملی بتواند به سازمان بازرسی / گواهی کننده ثابت کند که موادی که الزامات فوق را برآورده کنند، در دسترس نیستند، این مرجع می تواند کاربرد موضوع های به شرح زیر را بپذیرد:

الف - در وهله اول، بذر یا مواد تکثیری تیمار نشده؛

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

1 -Hedges
2 -Mulching
3 -Moving
4 -Renewal
5 -Perennial

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

۱۰-۱-۸ محصولات غیرچوبی جنگل و مرتع و گیاهان خوراکی که در محیط های طبیعی رشد می کنند، 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 استاندارد مورد بازرسی و تأیید قرار گرفته است، به دست آمده باشد.

ب- در این مناطق برای یک دوره سه ساله پیش از برداشت، از سایر مواد (به استثناء مواد طبق پیوست الف) استفاده نشده باشد.

پ- جمع آوری محصولات با رعایت اصول حفاظت درون زیستگاهی^۱ نباید پایداری زیستگاه طبیعی و حفظ گونه ها در منطقه برداشت را، بر هم بزند.

ت- برداشت و جمع آوری محصولات با رعایت حقوق عرفی و مدیریت بهره بردار کاملاً شناخته شده و آشنا با منطقه جمع آوری، انجام شده باشد.

ج- برداشت و جمع آوری محصولات گیاهی باید با رعایت حقوق بهره برداری و مجوز مراجع ذیصلاح قانونی انجام شود.

۱۰-۱-۹ الزامات ویژه برای تولید قارچ خوراکی

۱۰-۱-۹-۱ الزامات بستر تولید قارچ

مطابق با الزامات این استاندارد، بستر مورد استفاده برای تولید انواع قارچ های خوراکی باید شامل اجزای زیر باشد:

الف- کلش و فراورده ها با منشاء کشاورزی تولید شده مطابق با الزامات این استاندارد و کود دامی باقیمانده از واحدهای دامداری و مرغداری که طبق الزامات تولید دام ارگانیک نگهداری می شوند.

ب- در صورتی که نتوان چنین کودهایی تهیه کرد می توان از ترکیبات معدنی (طبق جدول الف-۲)، کلش برداشت شده در سال دوم دوره گذار مزرعه ارگانیک، کود دامی غیرارگانیک مشروط بر آن که کمتر از ۲۵٪ وزن کل اجزای بستر به جز مواد پوشاننده و آب افزوده را تشکیل دهد، استفاده کرد.

1 -In situ

یادآوری ۱- این درصد باید براساس وزن تازه (نسبت به کلیه اجزاء تشکیل دهنده بسترکشت به غیر از خاک پوششی و آب اضافه شده) و قبل از فرایند کمپوست نمودن محاسبه شود.

پ- پیت (که به صورت شیمیایی تیمار نشده باشد).

ت- چوب (که پس از قطع شدن، به صورت شیمیایی تیمار نشده باشد و حتی المقدور از منابع ارگانیک یا منابع پایدار تهیه شده باشد).

ث- آب.

ج- خاک از مناطق یا مزارع ارگانیک (کمپوست مصرف شده برگردانده شده برای استفاده مجدد).

۱۰-۱-۹-۲ الزامات مربوط به سالن های تولید

سالن تولید قارچ ارگانیک باید دارای الزامات زیر باشد:

الف- قارچ خوراکی باید در سالن های پرورش قارچ اختصاصی و کاملاً مجزا از سالن های تولید غیر ارگانیک تولید شود.

ب- برای تمیز کردن سالن های تولید باید از آب یا بخار استفاده شود یا روشهای تمیزکردن خشک به صورتی که خطری برای تولید محصول ارگانیک نداشته باشد.

پ- برای تمیزکردن سالن های تولید از ضدعفونی کننده ها، شوینده ها، استریل کننده ها و سایر مواد مجاز برای استفاده در صنایع غذایی و بر اساس دستورالعمل کاربرد آن استفاده شود.

ت- پس از تمیز کردن سالن های تولید، باید سطوح تیمار شده، با آب آشامیدنی دارای ویژگی مطابق با الزامات استاندارد ملی ایران شماره ۱۰۵۳ شستشو شود مگر این که بسترکشت قارچ زمانی در سالن قارچ قرار گیرد که مواد مورد استفاده کاملاً تجزیه شده و از بین رفته باشد.

ث- باقیمانده ضدعفونی کننده ها نباید با تجهیزاتی که برای تولید قارچ خوراکی ارگانیک استفاده می شود، در تماس قرار گیرد.

ج- استفاده از فرمالدئید برای استریل کردن مجاز نیست.

۱۰-۱-۹-۳ کنترل آفات و بیماریها

برای کنترل آفات و بیماری های گیاهی در تولید قارچ خوراکی ارگانیک باید اقدامات زیر انجام شود:

الف- استریل کردن ساختمان و تجهیزات با کمک بخار؛

ب- استفاده از تله ها و موانع مکانیکی و صوت؛

پ- استفاده از موانع فیزیکی از جمله توری حشرات که از پلی اتیلن، پلی پروپیلن و یا سایر پلی کربنات ها تولید شده باشند؛

ت- استفاده از روغن هایی که فاقد مواد غیرمجاز برای ارگانیک باشند مانند روغن نعنا، کاج، زیره سیاه به عنوان حشره کش و قارچ کش یا مهارگر؛

ث- استفاده از نمک برای کنترل بیماری های قارچی؛

ج- استفاده از سایر روش های مجاز و معمول کنترل بیولوژیک مانند دشمنان طبیعی و مجاز، تله های فرمونی، عصاره درخت کواسیا آمارا^۱، باسیلوس تورنجنسیس (B.t)، تله های چسبناک فاقد حشره کش های غیرمجاز، حشره کش های ویروسی (*granulose virus*)، ژلاتین، پروتئین هیدرولیز شده و دی آمونیوم فسفات به عنوان جاذب در تله ها، کوارتز به عنوان دافع یا مانع آفات، لسیتین و موم زنبور عسل صرفاً پس از هرس^۲؛

چ- استفاده از آفت کش های شیمیایی حین تولید و پس از برداشت، متیل برماید، ترکیبات سفید کننده قارچ مجاز نیست.

بازرسی و صدور گواهی گیاهان و محصولات گیاهی باید مطابق با بند ۸، برچسب گذاری آنها باید مطابق با بند ۵، بسته بندی این محصولات باید مطابق با زیربند ۷-۱۰، بازاررسانی باید مطابق با زیربند ۸-۱۰ و نگهداری سوابق مربوط باید مطابق زیربندهای ۸-۲-۲-۴ و ۸-۲-۲-۵ باشد.

۱۰-۲ اصول کلی در تولید دام و محصولات دامی

۱۰-۲-۱ کلیات

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

1 - *Quassia amara*

2 - pruning

۱۰-۲-۱-۲ دام ممکن است به روش‌های مختلف به شرح زیر تأثیرات مهمی در سیستم کشاورزی ارگانیک داشته باشند:

الف - حفظ و بهبود حاصلخیزی خاک؛

ب - مدیریت پوشش گیاهی (شامل کنترل علف‌های هرز از طریق چرای مناسب) از طریق چرای دام؛

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

ت - افزایش تنوع سیستم‌های کشاورزی و دامداری.

۱۰-۲-۱-۳ دامپروری یک فعالیت وابسته به زمین است. علف‌خواران باید به چرایگاه^۱ و سایر حیوانات باید به مکان‌های روباز^۲ دسترسی داشته باشند. مرجع ذی‌صلاح قانونی ممکن است با توجه به وضعیت فیزیولوژیک دام، شرایط سخت آب و هوایی، وضعیت زمین و ساختار بعضی از سیستم کشاورزی سنتی که مانع از دسترسی به چرایگاه می‌شود، به شرط تضمین آسایش دام‌ها، استثناهایی را در نظر بگیرد.

۱۰-۲-۱-۴ تعداد دام در واحد سطح منطقه، باید متناسب با ظرفیت تولید خوراک، بهداشت و سلامت دام، توازن مواد مغذی^۳ و تقابل درست با شرایط محیطی باشد (طبق زیربند ۱۰-۲-۷-۳-۶ این استاندارد).

۱۰-۲-۱-۵ مدیریت دامداری ارگانیک، باید استفاده از روش‌های تولیدمثل طبیعی، کاهش استرس، پیشگیری از بیماری، حذف تدریجی کاربرد داروهای شیمیایی آلوپاتی^۴ (شامل آنتی بیوتیک‌ها)، کاربرد کمینه فراورده‌های دارای منشأ دامی (مانند: پودر گوشت) در تغذیه دام‌ها و حفظ آسایش و سلامت دام‌ها را مورد توجه قرار دهد.

۱۰-۲-۲ منبع یا منشأ دام‌ها

۱۰-۲-۲-۱ انتخاب نژاد، سویه و روش‌های زادآوری و اصلاح نژاد باید مطابق با اصول کشاورزی ارگانیک باشد و به ویژه موارد زیر باید در نظر گرفته شود:

الف - سازگاری دام‌ها با شرایط محلی؛

ب - بقاء و مقاومت آن‌ها در برابر بیماری‌ها؛

1 - Pasture

2 - Open -air runs

3 - Nutrient balance

4 - Allopathic

پ- عدم ابتلا به بیماری‌های خاص و مشکلات سلامتی مربوط به برخی از نژادها و سویه‌ها (مانند: سندرم مرگ ناگهانی^۱ و سقط خودبخودی^۲).

۱۰-۲-۲ منبع یا منشاء دام‌ها

۱۰-۲-۲-۱ انتخاب نژاد، سویه و روش‌های زادآوری و اصلاح نژاد باید مطابق با اصول کشاورزی ارگانیک باشد و به ویژه موارد زیر باید در نظر گرفته شود:

الف- سازگاری دام‌ها با شرایط محلی؛

ب- بقاء و مقاومت آن‌ها در برابر بیماری‌ها؛

پ- عدم ابتلاء به بیماری‌های خاص و مشکلات سلامتی مربوط به برخی از نژادها و سویه‌ها (مانند: سندرم مرگ ناگهانی^۳ و سقط خودبخودی^۴).

۱۰-۲-۲-۲ دام‌ها باید از بدو تولد، از واحدهای تولیدی مطابق با این استاندارد یا از نسل دام‌هایی که در شرایط این استاندارد پرورش یافته‌اند، تولید شده باشند. همچنین این دام‌ها، باید در طول دوره زندگی در شرایط سیستم تولید ارگانیک، پرورش یابند. دام‌ها نباید بین واحدهای ارگانیک و غیرارگانیک جابه‌جا شود. مرجع ذی‌صلاح قانونی باید طبق الزامات این استاندارد، دستورالعمل‌های خرید دام از سایر واحدها را تدوین کند. دام‌های موجود در واحد تولید دام که با این استاندارد مطابقت ندارند را می‌توان به ارگانیک تبدیل نمود.

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

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

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

پ- برای حیوانات نر به منظور زادآوری و اصلاح نژاد؛

1 -Sudden death syndrome

2 -Spontaneous abortion

3 -Sudden death syndrome

4 -Spontaneous abortion

ت- برای دامدار یا مرغداری که برای اولین بار اقدام به ایجاد گله می‌کند.

در این استاندارد، برای استفاده از این نوع دام‌ها با تاکید بر ورود آن‌ها به زنجیره تولید ارگانیک در کمترین سن، ضوابطی به شرح زیر تعیین می‌شود:

- گوساله گاو، گاومیش و شتر، بلافاصله پس از گرفتن از شیر و پیش از ۶ ماهگی؛

- بره و بزغاله بلافاصله پس از گرفتن از شیر و پیش از ۶۰ روزگی؛

- طیور تخم‌گذار و گوشتی پیش از ۳ روزگی.

پستانداران ماده بالغ نزاییده و نر بالغ غیرارگانیک برای نوسازی گله، باید بلافاصله در شرایط مدیریت ارگانیک قرار گیرند. علاوه بر این، تعداد دام ماده برای ورود به زنجیره تولید ارگانیک، دارای محدودیت‌های به شرح زیر است:

الف- بیشینه ۱۰٪ گاو و گاومیش‌های بالغ و بیشینه ۲۰٪ گوسفند و بزهای بالغ در سال؛

ب- برای واحدهایی با کمتر از ۱۰ راس گاو و گاومیش، و با کمتر از ۵ راس گوسفند و بز، بیشینه یک راس دام در سال.

۱۰-۲-۴ دام‌هایی که طبق زیربند ۱۰-۲-۲ این استاندارد مجوز تولید دام ارگانیک دریافت می‌کنند، باید با شرایط تعیین شده طبق زیربند ۱۰-۲-۳ این استاندارد مطابقت داشته باشند. در صورت عرضه دام 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 در نظر گرفته شده برای تغذیه و چرای دام، باید با الزامات طبق زیربندهای ۱۰-۱-۱، ۱۰-۱-۲ و ۱۰-۱-۳ این استاندارد مطابقت داشته باشد.

مراجع ذیصلاح قانونی ممکن است دوره تبدیل و یا شرایط تعیین شده برای اراضی و یا دام و محصولات دامی را در شرایط به شرح زیر کاهش دهند:

الف- وجود چراگاه برای علخواران قطعی، ولی وجود چراگاه برای غیرعلخواران، امتیازی است برای کاهش دوره گذار؛

ب- گله‌های شیری که برای اولین بار به ارگانیک تبدیل می‌شوند، یا دامی مانند: گاو، گاو میش، گوسفند و بز که در طول دوره اجرا (تعیین شده توسط مراجع ذیصلاح قانونی) از دامداری‌های غیر متمرکز (عشایر و کوچ نشینان) تولید شده باشند؛

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

هنگامی که یک مزرعه به شرایط ارگانیک دست یافته و دام با منشاء غیرارگانیک وارد آن شوند، در صورت عرضه فراورده‌های آن به عنوان ارگانیک، دام باید کمینه برای مدت قابل قبول مطابق با زیربندهای ۱۰-۲-۳ تا ۱۰-۲-۳-۴ در آن مزرعه، پرورش یابند:

۱۰-۲-۳ گاو

الف- گاو پرواری: باید ۱۲ ماه و کمینه سه‌چهارم سن آن‌ها در سیستم مدیریت ارگانیک، گذشته باشد. گوساله‌های پرواری^۱ باید قبل از سن ۶ ماهگی و به مدت ۶ ماه بلافاصله پس از شیرگرفتن، وارد شرایط تولید ارگانیک شده باشد.

ب- گاو شیری: باید ۹۰ روز در طی دوره اجرای تعیین شده توسط مراجع ذیصلاح قانونی، ۶ ماه پس از آن در سیستم مدیریت ارگانیک، گذشته باشد.

۱۰-۲-۳ گوسفند و بز

الف- گوسفند و بز پرواری: باید ۶ ماه از سن آن‌ها در سیستم مدیریت ارگانیک، گذشته باشد.

ب- گوسفند و بز شیری: باید ۹۰ روز در طی دوره اجرای تعیین شده توسط مراجع ذیصلاح قانونی ۶ ماه پس از آن در سیستم مدیریت ارگانیک، گذشته باشد.

۱۰-۲-۴ طیور / مرغ های تخم گذار

الف - طیور گوشتی: باید تمام دوره پرورش (شروع دوره حداکثر ۳ روز پس از تخم در آمدن) که توسط مراجع ذیصلاح قانونی تعیین می‌شود، در سیستم مدیریت ارگانیک گذشته باشد.

1 -Calves for meat production

ب - مرغ های تخم گذار: باید ۶ هفته از سن آنها (شروع دوره حداکثر ۳ روز پس از تخم در آمدن) در سیستم مدیریت ارگانیک گذشته باشد.

۱۰-۲-۴ تغذیه دام

۱۰-۲-۴-۱ کلیات

در تمام سیستم های دامپروری، باید در شرایط مطلوب، ٪ ۱۰۰ نیازهای غذایی از خوراک دام (خوراک دام در طی دوره تبدیل یا گذار) تولید شده مطابق با الزامات این استاندارد تامین شود.

یاد آوری - بیشینه ٪ ۳۰ از خوراک دام (برحسب ماده خشک)، می تواند از منابع در حال گذار، تامین شود ولی اگر خوراک دام در حال گذار در همان واحد یا واحدی از همان منطقه تولید شود، این مقدار می تواند به بیشینه ٪ ۶۰ افزایش یابد.

برای مدت زمان اجراء که توسط مرجع ذی صلاح قانونی تعیین می شود، وضعیت ارگانیک محصولات دامی با فراهم کردن ٪ ۹۰ خوراک دام برای نشخوار کنندگان و ٪ ۸۵ خوراک دام برای غیر نشخوار کنندگان بر حسب ماده خشک، از منابع تولید شده به روش ارگانیک، طبق این استاندارد حفظ می شود.

با وجود این، هرگاه عاملی بتواند به طور مطلوب به سازمان بازرسی کننده رسمی اثبات کند که دسترسی به خوراک دام مطابق با الزامات این بند از استاندارد امکان پذیر نیست (مثال: به دلیل حوادث پیش بینی نشده و سخت طبیعی یا ناشی از دخالت های انسانی و شرایط بد آب و هوایی)، سازمان بازرسی کننده رسمی می تواند به شرطی که تهیه خوراک دام از طریق دست ورزی ژنتیکی و/یا ارگانیسم های تراریخته یا فراورده های حاصل از آنها و همچنین حاوی آلاینده ها در مقادیر بیشتر از حد مجاز نباشد، در دوره محدودی مصرف ٪ ۵ (بر حسب ماده خشک) از آن را به عنوان خوراک دامی که طبق الزامات این استاندارد تولید نشده است، مجاز در نظر بگیرد. هرگونه انحراف از بیشینه مجاز خوراک غیر ارگانیک را باید مراجع ذی صلاح قانونی تعیین کنند.

در جیره های غذایی دام، موارد زیر باید در نظر گرفته شود:

الف - منشاء خوراک دام عمدتاً از درون واحد یا منطقه ای که در آن پرورش می یابد، باشد.

ب - دام با خوراک ارگانیک یا در حال گذار که نیازهای غذایی حیوان را در مراحل مختلف رشد و نمو تامین کند، تغذیه شود و محدودیت غذایی به جز دلایل دام پزشکی مجاز نمی باشد.

پ - نوزاد پستاندار با شیر طبیعی، ترجیحاً شیر مادر تغذیه شود (کمینه مدت زمان نیاز به شیر طبیعی برای انواع گوساله و گاو میش مدت ۳ ماه، برای گوسفند و بز مدت ۴۵ روز می باشد)، شیرهای جانشین حاوی ترکیبات شیمیایی مصنوعی یا اجزایی با منشاء گیاهی در این دوره نباید استفاده شود.

- ت- سیستم پرورش علف‌خواران باید بر پایه بیشینه استفاده از چراگاه‌های در دسترس در طول سال باشد.
- ث- کمینه ۶۰٪ از ماده خشک در جیره روزانه علف‌خواران باید شامل علوفه خَشَبی^۱، علوفه خشک و تازه یا علوفه سیلویی باشد و کاهش این مقدار تا ۵۰٪ برای دام‌های شیری در ۳ ماه اول شیردهی مجاز می باشد.

یادآوری - بیشینه ۲۰٪ از مقادیر فوق می‌تواند از چرا یا برداشت علوفه مراتع و مزارع (کرت‌ها) در حال گذار، تامین شود.

- ج- دام‌های نشخوارکننده، نباید تنها با علوفه سیلویی تغذیه شوند.
- چ- در مرحله پرورار کردن طیور، وجود غلات در جیره غذایی لازم است.
- ح- علوفه خَشَبی، علوفه تازه و خشک، علوفه سیلویی باید به جیره غذایی روزانه طیور اضافه شود.
- خ- در عملیات پروارسازی باید به عادات تغذیه‌ای طبیعی هر گونه و رفاه حیوان در هر مرحله از دوره پرورش، توجه شود و تغذیه اجباری مجاز نمی باشد.

تمام دام‌ها باید برای حفظ سلامتی و نیروی کافی به آب فراوان و تازه دسترسی داشته باشند.

چنانچه موادی به عنوان مواد مغذی، افزودنی یا مواد کمک فرآیند در تهیه خوراک دام به کار می‌روند، مرجع ذی‌صلاح قانونی باید فهرست قابل قبولی از مواد فوق را، مطابق با معیارهای زیر تهیه کند.

۱۰-۲-۴-۲ معیارهای 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 و موارد زیر لحاظ شود:

الف- موادی که تغذیه مناسب و نیازهای فیزیولوژیکی و رفتاری گونه مورد نظر را، برآورده کند.

ب- شامل مواد دست ورزی شده ژنتیکی و/یا ارگانسیم‌های تراریخته و فراورده‌های حاصل از آنها نباشد.

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

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

۱-۳-۴-۲-۱۰ خوراک دام با منشاء گیاهی از منابع غیرارگانیک فقط تحت شرایط تعیین شده طبق زیربند ۱-۴-۲-۱۰ و در صورتی که تولید و تهیه آن‌ها بدون کاربرد مواد و حلال‌های شیمیایی باشد، قابل استفاده است.

۲-۳-۴-۲-۱۰ خوراک دام با منشاء معدنی (عناصر پر نیاز)، عناصر کم نیاز^۱، ویتامین‌ها یا پیش‌ساز ویتامین‌ها، 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.

۳-۳-۴-۲-۱۰ خوراک دام با منشاء حیوانی به جز شیر و فراورده‌های آن، ماهی، سایر جانداران دریایی و فراورده‌های حاصل از آن‌ها، نباید استفاده شود. در هر صورت تغذیه نشخوارکنندگان با مواد حاصل از پستانداران به غیر از شیر و فراورده‌های آن، مجاز نمی‌باشد.

۴-۳-۴-۲-۱۰ استفاده از خوراک‌های استخراج شده به روش حلال، اوره و ترکیبات مصنوعی^۲ نیتروژن‌دار غیر پروتئینی و آمینواسیدی و محصولات فرعی حیوانی از جمله ضایعات گوشت، آلاینش‌های خوراکی، امعاء و احشاء، خون، ادرار، مدفوع و پودر پر در جیره غذایی گونه‌های اهلی مجاز نمی‌باشد.

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

۱-۴-۴-۲-۱۰ مواد پیوند دهنده، مواد ضد کلوخه شدن^۳، امولسیون‌کننده‌ها، مواد پایدارکننده^۴، مواد قوام‌دهنده^۵، مواد فعال سطحی^۶ و مواد منعقدکننده^۷: فقط با منشاء طبیعی، مجاز می‌باشد.

۲-۴-۴-۲-۱۰ مواد آنتی‌اکسیدان: فقط با منشاء طبیعی، مجاز می‌باشد.

۳-۴-۴-۲-۱۰ مواد نگهدارنده: فقط اسیدهای طبیعی، مجاز می‌باشد.

۴-۴-۴-۲-۱۰ رنگ‌ها (شامل رنگدانه‌ها)، طعم دهنده‌ها و مواد اشتها آور: فقط با منشاء طبیعی، مجاز می‌باشد.

۵-۴-۴-۲-۱۰ استفاده از رنگ‌های مصنوعی برای افزایش رنگ زرده تخم طیور، مجاز نیست.

۶-۴-۴-۲-۱۰ پروبیوتیک‌ها^۸، آنزیم‌ها و میکروارگانیسم‌ها مجاز هستند.

1 -Trace elements
2 - Synthetic
3 -Anti-caking agents
4 -Stabilizers
5 -Thickeners
6 -Surfactants
7 -Coagulants
8 -Probiotics

۱۰-۲-۴-۷ آنتی بیوتیک‌ها، عوامل ممانعت‌کننده از رشد کوکسیدی‌ها^۱، مواد دارویی، محرک‌های رشد، هورمون‌ها یا هر ماده دیگری که به‌منظور تحریک، تنظیم رشد و تولید باشد، نباید در خوراک دام و طیور به‌کار رود.

۱۰-۲-۴-۸ مواد کمک فرایند و مواد افزودنی سیلویی نباید از مواد حاصل از دست‌ورزی ژنتیکی/ارگانیسم‌های 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 فراورده‌های قندی مانند ملاس؛

چ - عسل؛

ح - میکرو ارگانیسم‌های تولید کننده لاکتیک، استیک، فرمیک و پروپیونیک یا اسیدهای طبیعی حاصل از آن‌ها در مواردی که شرایط آب و هوایی اجازه تخمیر کافی را نمی‌دهد و مورد تأیید مراجع ذی‌صلاح قانونی کشور باشد، مجاز است.

۱۰-۲-۴-۵ چرای دام

۱۰-۲-۴-۵-۱ چرای دام در اراضی ارگانیک

دام‌های ارگانیک باید در اراضی ارگانیک چرا کنند. با وجود این، دام‌های غیرارگانیک در صورتی که از لحاظ تأثیر بر محیط با اصول این استاندارد مطابق باشد ممکن است برای مدت محدودی از سال در زمین‌های ارگانیک چرا کنند که نباید همزمان با دام‌های ارگانیک در اراضی ارگانیک باشند.

1 -Coccidiostatics

۱۰-۲-۴-۵-۲ چرای دام در اراضی عمومی^۱ و کوچ‌رو

۱۰-۲-۴-۵-۲-۱ دام‌های ارگانیک در صورتی که موارد زیر رعایت شود، می‌توانند در اراضی عمومی چرا کنند:

الف- اراضی عمومی با فراورده‌ها یا مواد غیرمجاز برای مصرف در تولید ارگانیک به مدت کمینه سه سال تیمار نشده باشد.

ب- تمام دام‌های غیرارگانیکی که از اراضی عمومی استفاده می‌کنند، از لحاظ تأثیر بر محیط مطابق با اصول این استاندارد پرورش داده شوند.

پ- هر نوع فراورده‌های دامی حاصل از دام‌های ارگانیک که در طی دوره چرای دام در اراضی عمومی تولید شود، به عنوان محصولات ارگانیک در نظر گرفته نمی‌شوند مگر این که تفکیک کامل دام‌های ارگانیک از غیرارگانیک انجام شود.

ت- بیشینه مسافت مجاز برای جابه‌جایی دام در مسیرهای عمومی و دامی (کوچ رو) برای دام بزرگ ۱۶ کیلومتر در روز و برای دام کوچک ۱۰ کیلومتر در روز می‌باشد.

۱۰-۲-۴-۵-۲-۲ در طول دوره کوچ عشایر، دام‌های ارگانیک وقتی پیاده از منطقه ای چرای به منطقه دیگر نقل مکان داده می‌شوند، ممکن است در زمین‌های غیرارگانیک چرا کنند. در این دوره، دام‌های ارگانیک باید جدا از سایر دام‌ها نگهداری شوند. مصرف خوراک غیرارگانیک به شکل علف یا سایر پوشش‌های گیاهی مورد چرای دام در شرایط زیر مجاز می‌باشد:

الف- بیشینه زمان چرا برای مجموع مسیرهای رفت و برگشت دام ۳۵ روز باشد.

ب- بیشینه ۱۰٪ از خوراک دام با منشاء کشاورزی در سال (بر حسب ماده خشک) از طریق چرا تأمین شود.

۱۰-۲-۵ مراقبت‌های بهداشتی دام

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

الف- انتخاب نژاد یا سویه مناسب دام‌ها، مطابق با زیربند ۱۰-۲-۲؛

ب- به کارگیری اصول دامداری متناسب با نیازمندی‌های هرگونه، تقویت مقاومت به بیماری و پیشگیری از عفونت؛

۱- اراضی عمومی شامل مراتع، جنگل‌ها و زمین‌های کشاورزی با مالکیت خصوصی یا دولتی می‌باشند.

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

ت- اطمینان از تراکم مناسب جمعیت دام در واحد سطح و در نتیجه پیشگیری از «تراکم بیش از حد دام»^۱ و بروز مشکلات سلامتی ناشی از آن.

۱۰-۲-۵-۲ چنانچه با وجود معیارهای پیشگیرانه فوق، دامی بیمار یا مصدوم شد، باید فوراً تحت درمان قرار گیرد و در صورت لزوم در جایگاه دام مناسب، به‌طور جداگانه نگهداری شود. روش کار باید به گونه ای باشد که ایجاد وقفه در درمان سبب آزار دام نشود، حتی اگر کاربرد روش درمانی سبب از دست دادن وضعیت ارگانیک دام شود.

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

الف- در صورت بروز بیماری خاص و عدم وجود راهکارهای مدیریتی یا روش‌های درمانی مجاز، یا در مواردی که طبق مقررات، واکسیناسیون دام، استفاده از مواد انگل‌کش^۲ یا کاربرد درمانی داروهای دامپزشکی مجاز باشد.

ب- کاربرد گیاهان دارویی (به جزء آنتی بیوتیک‌ها)، درمان با روش هومیوپاتی^۳ یا کاربرد مواد ریزمغذی در صورت موثر بودن آن در گونه‌های حیوانات، بر درمان با داروهای دامی شیمیایی آلوپاتی (درمانی) یا آنتی بیوتیک‌ها، ارجحیت دارد.

پ- چنانچه کاربرد روش‌های فوق در مبارزه با بیماری یا جراحات موثر نباشد، درمان شیمیایی با داروهای دامی آلوپاتی و آنتی بیوتیک‌ها، باید با نظر دامپزشک انجام شود. در صورت مصرف این داروها، مدت زمان پرهیز از مصرف محصولات دامی باید به میزان دو برابر زمان تعیین شده در مقررات افزایش یابد. در هر صورت، این زمان کمینه باید ۴۸ ساعت باشد.

ت- استفاده از داروهای دامی شیمیایی آلوپاتی یا آنتی‌بیوتیک‌ها برای پیشگیری از بیماری‌ها، مجاز نیست.

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

۱۰-۲-۵-۵ محرک‌های رشد یا مواد محرک رشد و تولید، مجاز نمی‌باشد.

1- Overstocking

2 -Parasiticides

3 -Homeopathic

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

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

۱۰-۲-۶-۲ روش‌های زادآوری و اصلاح نژاد باید مطابق با اصول دامپروری ارگانیک و با در نظر گرفتن موارد زیر باشد:

- الف- نژاد و سوپیه دام برای پرورش در شرایط بومی و سیستم ارگانیک مناسب باشد.
- ب- برای تولیدمثل دام، ارجحیت با روش‌های طبیعی است، اگرچه ممکن است روش تلقیح مصنوعی^۱ نیز به کار رود.
- پ- برای تولیدمثل دام، نباید از روش‌های انتقال جنین و هورمون درمانی استفاده شود.
- ت- برای زادآوری و اصلاح نژاد دام، کاربرد روش‌های مهندسی ژنتیک مجاز نمی‌باشد.
- ۱۰-۲-۶-۳ در سیستم مدیریت ارگانیک، استفاده از نوارهای کِشی برای بستن و قطع دُم گوسفند، بریدن دُم، کشیدن دندان‌ها، نوک چینی^۲ و شاخ بری^۳ مجاز نمی‌باشد. با وجود این در شرایط استثنایی، مرجع ذی‌صلاح قانونی ممکن است به دلیل ایمنی و یا ارتقاء سلامتی و آسایش دام، اجازه انجام آن را بدهد، مانند بریدن شاخ دام‌های جوان. این اعمال باید در مناسب‌ترین سن دام و با کمترین آزار او انجام شود و در صورت لزوم باید از داروی بی‌هوشی استفاده شود. اخته‌کردن^۴ فیزیکی فقط به منظور حفظ کیفیت محصولات و روش‌های تولید سنتی (گاو نر، خروس و سایر حیوانات اهلی) مجاز می‌باشد.

۱۰-۲-۶-۴ 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 غیرطبیعی، آسیب و بیماری؛
- ت- پیش‌بینی امکانات برای مدیریت موثر هنگام مقابله با موارد اضطراری مانند آتش سوزی، از کار افتادن تجهیزات مکانیکی ضروری و قطع ملزومات مصرفی.

1 -Artificial Insemination

2 -Trimming

3 -Dehorning

4 -Castration

۱۰-۲-۶-۵ حمل و نقل دامها باید با آرامش و بدون ایجاد تنش، آسیب و آزار دام انجام شود. برای این منظور مراجع ذیصلاح قانونی باید شرایط ویژه و حداکثر زمان حمل و نقل دام را تعیین کنند. در جابجایی دامها استفاده از محرک های الکتریکی یا آرامبخش های آلوپاتی^۱ مجاز نیست.

۱۰-۲-۶-۶ ذبح دامها باید با روشی انجام شود که ضمن مطابقت با مقررات ملی و استانداردهای ملی ایران مربوط و همچنین استاندارد ملی ایران شماره ۱۲۰۰۰، کمترین تنش و آزار را نیز برای دام داشته باشد.

۱۰-۲-۶-۷ محل ذبح دامها باید دارای شرایط بهداشتی مطابق با مقررات ملی، باشد.

۱۰-۲-۷ شرایط جایگاه دام و محوطه باز پرورش

۱۰-۲-۷-۱ جایگاه دام

در مناطقی که شرایط آب و هوایی مناسبی دارند و امکان زندگی دامها در هوای آزاد وجود دارد، نگهداری دامها در محل جایگاه دام یا آغل الزامی نیست. به منظور پیشگیری از انتقال عفونت (عفونت متقاطع)^۲ و ایجاد بیماری به وسیله ارگانسیمهای ناقل، جایگاه دام، وسایل و تجهیزات، باید کاملاً تمیز و ضد عفونی شوند.

در صورت لزوم برای محافظت دام در برابر باد، باران، تابش خورشید، سرما و گرمای زیاد و حیوانات وحشی (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 دامها را با توجه به موارد زیر برآورده کند:

الف - دسترسی آسان به آب و خوراک؛

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، ایمنی و آسایش دام و کیفیت گیاه، خاک و آب، نگهداری دام در جایگاه برای مدت موقت مجاز است.

1-Allopathic Tranquilizers

2-Cross infection

۱۰-۲-۷-۲ تراکم دام

تراکم دام‌ها 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 مطابق با جدول‌های ۱ و ۲ به گونه‌ای باشد که:

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

ب - نیازهای رفتاری دام‌ها 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 وضعیت‌ها 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 دام‌ها 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 دام، شرایط آب و هوایی و موقعیت زمین، بتوانند از این فضاها استفاده کنند.

۱۰-۲-۷-۳-۲ مرجع ذی‌صلاح قانونی می‌تواند در موارد به شرح زیر استثناء قائل شوند:

الف - دسترسی گاوهای نر به چراگاه و گاوهای ماده به فضای باز برای تحرک و جنب و جوش در طول فصل زمستان؛

ب - مرحله نهایی پروار شدن.

۱۰-۲-۷-۳-۳ کف جایگاه دام‌ها باید صاف و 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 کمینه ۵۰٪ از فضای کف دارای بنای سفت و محکم برای خواب و یا استراحت دام‌ها باشد. در استراحتگاه دام، بستر باید خشک بوده و با کاه و گلش پوشانده شده باشد.

۱۰-۲-۷-۳-۵ استقرار گوساله‌ها در جایگاه انفرادی دام و مقید کردن آن‌ها بدون اجازه مرجع ذی‌صلاح قانونی، مجاز نمی‌باشد.

۱۰-۲-۷-۳-۶ کمینه مساحت فضای داخلی و خارجی جایگاه برای انواع دام و طیور طبق جدول‌های ۱ و ۲، می‌باشد.

جدول ۱- کمینه مساحت فضای داخلی و خارجی جایگاه انواع دام

نوع دام	مساحت فضای داخلی (سر پوشیده)		مساحت فضای خارجی (سر باز به جز فضای چرای آزاد)
	کمینه وزن دام بر حسب کیلوگرم	متر مربع به ازای هر رأس دام	متر مربع به ازای هر رأس دام
گاوهای داشتی و پرواری	تا ۱۰۰	۱/۵	۱/۱
	تا ۲۰۰	۲/۵	۱/۹
	تا ۳۵۰	۴	۳
	بیشتر از ۳۵۰	۵ با کمینه یک متر مربع به ازاء ۱۰۰ کیلوگرم	۳/۷ با کمینه ۰/۷۵ متر مربع به ازاء ۱۰۰ کیلوگرم
گاو شیری	-	۶	۴/۵
گاو نر مولد	-	۱۰	۳۰
گوسفند و بز	-	۱/۵ گوسفند/بز	۲/۵
	-	۰/۳۵ بره / بزغاله	۰/۵

۱۰-۲-۷-۴ طیور

۱۰-۲-۷-۴-۱ در صورتی که شرایط آب و هوایی ایجاب کند، طیور باید در فضای باز پرورش یابند و به فضای آزاد برای تحرک دسترسی داشته باشند. نگهداری طیور 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 طیور باید دارای بنای محکم بوده و کف آن با کاه و گلش، تراشه چوب (پوشال) یا شن و خاک ریشه دار پوشیده شده باشد. برای خوابیدن، تخم‌گذاری مرغان تخم‌گذار، لانه‌های تخم‌گذاری و جمع‌آوری فضولات، باید فضای کافی و بزرگ در دسترس باشد. برای استراحت و خوابیدن طیور باید چوب خواب^۲ یا مکان‌های بالاتر از کف سالن با اندازه و تعداد متناسب با گونه‌ها و جمعیت پرندگان و همچنین دریچه‌های ورود و خروج لانه با اندازه مناسب با جثه طیور نگهداری شده وجود داشته باشد. مجموع طول دریچه‌های ورود و خروج باید کمینه ۴ متر در ۱۰۰ مترمربع از فضای در دسترس طیور باشد. کمینه یک سوم فضای کف باید زمین سفت باشد و ساختار مشبک نداشته باشد.

1 -Water fowl

2 -Perches

ساختار دریچه ها باید بدون مانع باشد و امکان ورود و خروج آزادانه طیور در تمام زمان ها را بدهد.

۱۰-۲-۷-۴ برای مرغ های تخم گذار، در صورتی که طول روز با نور مصنوعی افزایش می یابد، مرجع ذی صلاح قانونی باید حداکثر ساعات روشنایی را بسته به گونه، شرایط جغرافیایی و سلامت عمومی پرنده، تعیین کند. مجموع روشنایی طبیعی و مصنوعی نباید بیش از ۱۶ ساعت در شبانه روز باشد و کمینه ۸ ساعت پیوسته در شب باید بدون نور مصنوعی به منظور استراحت پرنده در نظر گرفته شود.

۱۰-۲-۷-۴-۵ کمینه مساحت فضای داخلی و خارجی جایگاه انواع طیور مطابق با جدول ۲ و تعداد طیور نگهداری شده در هر آشیانه مطابق با جدول ۳، می باشد.

جدول ۲- کمینه مساحت فضای داخلی و خارجی جایگاه انواع طیور

نوع طیور	مساحت فضای داخلی (سر پوشیده)			مساحت فضای خارجی (سر باز)
	تعداد پرنده به ازای هر مترمربع	سانتی متر چوب خواب به ازای هر قطعه پرنده	لانه	متر مربع به ازای هر قطعه پرنده
مرغان تخم گذار	۶	۱۸	۷ مرغ تخم گذار به ازای هر لانه یا در لانه های معمول ۱۲۰ مترمربع به ازای هر پرنده	۴، در صورتی که سطح نیتروژن از ۱۷۰ کیلوگرم به ازای هر هکتار در سال بیشتر نشود.
طیور گوشتی با جایگاه ثابت	۱۰ پرنده با بیشینه ۲۱ کیلوگرم وزن در هر مترمربع	۲۰ (فقط برای مرغ مروارید)	-	۴ برای جوجه گوشتی و مرغ مروارید، ۴/۵ برای اردک، ۱۰ برای بوقلمون، ۱۵ برای غاز، در تمام گونه های مذکور در صورتی- که سطح نیتروژن از ۱۷۰ کیلوگرم به ازای هر هکتار در سال بیشتر نشود.
طیور گوشتی با جایگاه متحرک	^a ۱۶ پرنده در جایگاه متحرک با بیشینه ۳۰ کیلوگرم وزن به ازای هر مترمربع	-	-	۲/۵، در صورتی که سطح نیتروژن از ۱۷۰ کیلوگرم به ازای هر هکتار در سال بیشتر نشود.
^a فقط در مورد جایگاه های متحرک، فضای کف از ۱۵۰ مترمربع بیشتر نشود.				

جدول ۳- حداکثر تعداد طيور قابل نگه داری در هر آشیانه

نوع طيور	حداکثر تعداد طيور قابل نگه داری در هر آشیانه
جوجه	۴۸۰۰
مرغ تخم گذار	۳۰۰۰
مرغ مروارید	۵۲۰۰
اردک ماده	۴۰۰۰
اردک نر	۳۲۰۰
خروس، غاز و بوقلمون	۲۵۰۰
یاد آوری- تعداد طيور نسبت به سطح در شرایط خاص با نظر مرجع ذی صلاح قانونی، قابل تغییر می باشد.	

۱۰-۲-۷-۴-۶ مجموع فضای مورد استفاده برای مرغ گوشتی نباید بیش از ۱۶۰۰ متر مربع باشد.

۱۰-۲-۷-۴-۷ به منظور حفظ سلامتی حیوان، باید بین هر گروه از طيور پرورش داده شده، محل نگهداری طيور برای مدتی خالی گذاشته شوند تا اجازه رشد مجدد پوشش گیاهی را بدهد.

۱۰-۲-۷-۴-۸ کمینه سن کشتار، باید برای جوجه ۸۱ روز، خروس ۱۵۰ روز، اردک چینی ۴۹ روز، اردک روسی ماده ۷۰ روز، اردک روسی نر ۸۴ روز، اردک سرسبز ۹۴ روز، برای بوقلمون نر و غاز بریونی ۱۴۰ روز و برای بوقلمون ماده ۱۰۰ روز باشد.

۱۰-۲-۸ مدیریت تولید^۱ کود

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

الف- تخریب و آلودگی آب و خاک را به کمینه برساند.

ب- به طور قابل توجهی سبب آلودگی آب با نیترات و باکتری های بیماری زا 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 وسایل جابه جایی و انبار کود شامل وسایل و امکانات کمپوست کردن، باید به گونه ای طراحی، ساخته و استفاده شود که از آلودگی آب های زیرزمینی و سطحی، پیشگیری شود.

۱ - منظور از عبارت مدیریت تولید کود، نحوه مدیریت کود حاصل از دام می باشد.

۱۰-۲-۸-۳ کاربرد کود باید در حدی باشد که سبب آلودگی آب‌های سطحی یا زیرزمینی نشود. مراجع ذی‌صلاح قانونی ممکن است حداکثر میزان کاربرد کود و یا تراکم دام در واحد سطح را تعیین کنند. زمان-بندی و روش‌های کاربرد کود، نباید سبب افزایش ورود بالقوه آن به دریاچه‌ها، رودخانه‌ها و نهرها شود.

۱۰-۲-۹ نگهداری سوابق

عامل باید جزئیات ثبت و روزآمد شده را مطابق با زیربندهای ۸-۲-۲-۴ و ۸-۲-۲-۵ این استاندارد نگهداری کند. بازرسی و صدور گواهی برای دام ارگانیک باید مطابق با بند ۸، برچسب گذاری آن‌ها باید مطابق با بند ۵، بسته بندی این محصولات باید مطابق با زیربند ۱۰-۷، بازرسانی باید مطابق با زیربند ۱۰-۸ باشد.

۱۰-۳ اصول کلی در زنبورداری و تولید فراورده‌های زنبور

۱۰-۳-۱ کلیات

۱۰-۳-۱-۱ زنبورداری فعالیت مهمی است که از طریق انتشار گرده به وسیله زنبورها، سبب افزایش تولید در محیط زیست، کشاورزی و جنگل‌داری می‌شود. بنابراین مدیریت و تیمار کندوها باید بر طبق اصول کشاورزی ارگانیک باشد.

۱۰-۳-۱-۲ برای دسترسی به آب و مواد غذایی کافی و مناسب، منطقه جمع‌آوری (شعاع پروازی زنبور)، باید به اندازه کافی بزرگ باشد.

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

۱۰-۳-۱-۴ سلامتی زنبور باید بر پایه کاربرد روش‌های پیشگیری باشد (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 فراورده‌های زنبور، ساخته شده باشند.

۱۰-۳-۱-۶ موم مورد نیاز برای کندوهای جدید باید از منابع ارگانیک تأمین شود. در دوره گذار واحدهای زنبورداری تحت مدیریت ارگانیک، نیز باید از منابع موم خود و یا سایر واحدهای ارگانیک در سال‌های بعد، استفاده کند.

۱۰-۳-۱-۷ هنگامی که زنبورها در مناطق بکر^۱ قرار می‌گیرند، باید ملاحظات نسبت به جمعیت حشرات بومی منطقه، 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 بندهای ۶ و ۱۰، قرار داده شوند.

۱۰-۳-۲-۲ طبق اطلاعات ارائه شده توسط عامل یا از طریق بازرسی، باید مناطق دارای منابع مناسب و ظرفیت کافی برای تامین عسلک، شهد و گرده شناسایی شده و از سوی سازمان گواهی کننده رسمی، تأیید شود.

۱۰-۳-۲-۳ به منظور امکان دسترسی زنبورها به منابع غذایی کافی مطابق با الزامات این استاندارد، سازمان گواهی کننده رسمی، باید شعاع پروازی خاصی (۳ کیلومتر) از محل کندوها را تعیین کنند.

۱۰-۳-۲-۴ کندوها نباید در محل های دارای منابع بالقوه آلودگی به مواد غیرمجاز، ارگانیک های تراریخته یا آلاینده های زیست محیطی قرار داده شوند و فاصله آنها از منابع آلودگی در شعاع بیش از ۵ کیلومتر باشد.

۱۰-۳-۳ تغذیه کلنی ها

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

۱۰-۳-۳-۲ برای غلبه بر کمبودهای غذایی موقتی ناشی از شرایط آب و هوایی 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. تغذیه کلنی ها، فقط باید بین آخرین برداشت عسل و شروع دوره جریان شهد و عسلک بعدی، باشد.

۱۰-۳-۴ دوره تبدیل

۱۰-۳-۴-۱ فراورده های زنبور کمینه یک سال پس از تولید مطابق با این استاندارد می تواند به عنوان فراورده ارگانیک عرضه شود. در طول دوره تبدیل، موم غیرارگانیک 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 ذی-صلاح قانونی می تواند طول دوره تبدیل را افزایش دهد. وقتی موم ارگانیک در دسترس نباشد، با مجوز مراجع

1 - Wild areas

ذی صلاح قانونی، امکان استفاده از موم غیرارگانیک که در مناطق تولید آن از مواد غیرمجاز استفاده نشده باشد، وجود دارد.

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

۱۰-۳-۴-۳ در صورت استفاده از موم طبیعی تأیید شده از سوی سازمان گواهی کننده در واحد زنبور داری، تهیه موم ارگانیک از سایر منابع، ضروری نمی باشد.

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؛

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 کندوها برای تشخیص موارد غیرطبیعی؛

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

1 -Good Agricultural Practices

2 -Queen bees

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

خ- از بین بردن کندوهای آلوده و مواد آن.

۱۰-۳-۶-۲ برای کنترل آفات و بیماری‌های زنبورها در زنبورداری، استفاده از مواد به شرح زیر مجاز است:

الف- اسید لاکتیک، اسید اگزالیک، اسید استیک؛

ب- اسید فرمیک؛

پ- گوگرد؛

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

ث- باسیلوس تورینجینسز^۵؛

ج- بخار و شعله مستقیم آتش.

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

الف- درمان از طریق گیاه درمانی و هومیوپاتی ترجیح داده شود؛

ب- چنانچه داروهای ترکیبی شیمیایی آلوپاتی بکار روند، فراورده‌های 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 استاندارد تهیه شده است جایگزین شود.

ج- هر درمان دامپزشکی باید به‌طور شفاف مستند شود.

۱۰-۳-۶-۴ عملیات از بین بردن نوزادان نر فقط برای کنترل هجوم واروئا ژاکوبسونی^۶، مجاز است.

۱۰-۳-۷ مدیریت کندوها

۱۰-۳-۷-۱ شانه‌های اصلی و فرعی در کندوها باید از موم ارگانیک ساخته شود.

1 -Natural etheric oils
2 -Menthol
3 -Eucalyptol
4 - Camphor
5- *Bacillus thuringiensis*
6 -Varroa jacobsoni

۱۰-۳-۷-۲ از بین بردن زنبورها در شانه ها، به عنوان روشی برای 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^۱ شیمیایی، مجاز نیست.

۱۰-۳-۷-۵ از دود دادن در کمینه ممکن استفاده شود. برای دود دادن باید از مواد طبیعی مجاز یا از مواد مطابق با الزامات این استاندارد، استفاده شود.

۱۰-۳-۷-۶ پیشنهاد می شود در حین استخراج و فراوری عسل و سایر فراورده های زنبور، دما تا حد ممکن کاهش یابد. به منظور حفظ کیفیت عسل و سایر فراورده های زنبور، دما در حین استخراج و یا عملیات فرآوری نباید از ۴۵ درجه سلسیوس، بیشتر باشد.

۱۰-۳-۷-۷ برای ذوب و خالص سازی موم، استخراج عسل و نیز نگهداری عسل و فراورده های آن، باید از ظروف با درجه غذایی^۲، استفاده شود.

۱۰-۳-۷-۸ استخراج عسل از شانه های حاوی نوزاد زنبور، مجاز نیست.

۱۰-۳-۸ نگهداری سوابق

عامل باید جزئیات ثبت و روزآمد شده را مطابق با زیربندهای ۸-۲-۲-۴ و ۸-۲-۲-۵ این استاندارد نگهداری کند. نقشه های ترسیم شده موقعیت کندوها، نیز باید نگهداری شود.

بازرسی و صدور گواهی برای این محصولات باید مطابق با بند ۸، برچسب گذاری آنها باید مطابق با بند ۵، بسته بندی این محصولات باید مطابق با زیربند ۱۰-۷ و بازررسانی باید مطابق با زیربند ۱۰-۸ باشد.

1 -Repellents

2 -Food grade

۴-۱۰ اصول کلی در آبی‌پروری و تولید آبیان پرورشی و جلبک‌ها

۴-۱۰-۱ الزامات عمومی

۴-۱۰-۱-۱ عملیات اجرایی باید در اماکنی استقرار یابد که به محصولات یا موادی که برای استفاده در محصولات ارگانیک مجاز نیستند، یا آلاینده‌هایی که در تضاد با ماهیت ارگانیک محصولات هستند، آلوده نباشد.

۴-۱۰-۱-۲ واحدهای تولید محصولات ارگانیک یا غیرارگانیک باید به‌طور مکفی در تطابق با کمینه فواصل تفکیک که توسط مرجع ذی‌صلاح قانونی تعیین شده، جدا شده باشند. این جداسازی‌ها باید بر اساس وضعیت طبیعی، سیستم توزیع آب مجزا، جریان‌های کشندی (جذر و مد) و مناطق بالادستی و پایین دستی واحد تولید ارگانیک باشد. تولید جلبک و آبی‌پروری در محل‌هایی که توسط مراجع ذی‌صلاح قانونی به عنوان مناطقی که برای چنین فعالیت‌هایی نامناسب هستند، نباید انجام شود.

۴-۱۰-۱-۳ ارزیابی زیست محیطی مناسب برای واحد تولیدی باید برای هر متقاضی جدید تولید ارگانیک و همچنین متقاضیان تولید بیش از ۲۰ تن محصولات آبی‌پروری در سال اعمال شود تا شرایط واحد تولیدی و همچنین موارد زیست محیطی و تاثیراتی که از آن تولید حاصل می‌شود، بررسی شود. متقاضی باید ارزیابی زیست محیطی را به سازمان محیط زیست یا دستگاه نظارتی ارائه نماید. محتوای ارزیابی زیست محیطی باید بر پایه ضوابط سازمان محیط زیست باشد. در صورتی که واحد تولیدی قبلاً مورد ارزیابی مشابهی قرار گرفته باشد، آن ارزیابی می‌تواند برای این منظور مورد استفاده قرار گیرد.

۴-۱۰-۱-۴ درختان و درختچه‌های حرا نباید تخریب شوند.

۴-۱۰-۱-۵ عامل باید برنامه مدیریت پایدار متناسب با واحد تولیدی برای برداشت آبیان پرورشی و جلبک‌ها تهیه نماید.

۴-۱۰-۱-۶ برنامه باید به‌طور سالانه روزآمد شود و شامل جزئیات تاثیرات زیست محیطی عملیات تولید و پایش‌های جاری زیست محیطی بوده و همچنین فهرست اقداماتی که اثرات منفی در محیط زیست آبی و خشکی را به کمینه می‌رساند شامل ورود مواد مغذی به محیط زیست در هر چرخه تولید یا به‌طور سالانه در صورت لزوم، تهیه شود. در این برنامه باید موارد مربوط به نظارت و نگهداری و تعمیر تجهیزات فنی، ثبت و نگهداری شود.

۱۰-۴-۱-۷ اقدامات تدافعی و بازدارنده در برابر جانوران شکارچی مطابق با قوانین ملی باید در برنامه مدیریت پایدار ثبت شود.

۱۰-۴-۱-۸ در صورت امکان، هماهنگی لازم با مزارع مجاور، در تهیه برنامه مدیریت پایدار، باید در نظر گرفته شود.

۱۰-۴-۱-۹ دست‌اندرکاران آبی‌پروری و تولید جلبک به عنوان بخشی از طرح مدیریت پایدار باید برنامه افزایش بهره‌وری را تدوین نمایند تا در آغار فعالیت‌های اجرایی استقرار داده شود. در صورت امکان، استفاده از منابع انرژی تجدیدپذیر موردنظر قرار گیرد.

۱۰-۴-۲ آماده‌سازی محصولات غیرفراوری شده

اگر عملیات آماده‌سازی غیر از فراوری روی جلبک یا محصولات آبی‌پروری انجام شود، الزامات عمومی در زیربندهای در بند ۶ و زیربند ۱۰-۶ باید مطابق با چنین عملیاتی تغییر داده شود.

۱۰-۴-۳ الزامات تولید و جمع‌آوری جلبک‌ها

علاوه بر الزامات عمومی تولید که در بند ۶ و زیربند ۱۰-۴-۱ ذکر شده‌است، الزامات مندرج در این بخش نیز باید در جمع‌آوری و تولید جلبک ارگانیک به‌کار گرفته شود. آن الزامات باید متناسب با تولید فیتوپلانکتون هم به‌کار گرفته شوند.

۱۰-۴-۳-۱ دوره گذار

۱۰-۴-۳-۱-۱ بازه زمانی دوره گذار یک واحد تولیدی برای جمع‌آوری جلبک باید ۶ ماه باشد.

۱۰-۴-۳-۱-۲ بازه زمانی دوره گذار برای یک واحد کشت جلبک باید یک دوره شش ماهه یا یک چرخه کامل تولید، هر کدام که طولانی‌تر است، باشد.

۱۰-۴-۳-۲ الزامات مربوط به محل جمع‌آوری و تولید جلبک

۱۰-۴-۳-۲-۱ جمع‌آوری جلبک‌های وحشی در صورتی به عنوان محصول ارگانیک در نظر گرفته می‌شود که:

الف- مناطق رشد از نقطه نظر سلامت مناسب بوده و از نظر کیفیت آب و شرایط اکولوژیکی مورد تأیید مراجع ذی‌صلاح قانونی باشند.

ب- جمع‌آوری نباید اثر قابل توجهی بر ثبات اکوسیستم طبیعی یا حفظ گونه‌ها در منطقه جمع‌آوری داشته باشد.

۱۰-۴-۳-۲ کشت جلبک باید در محل‌هایی انجام شود که ویژگی‌های زیست محیطی آن کمینه معادل با مواردی باشد که در قسمت الف زیربند ۱۰-۴-۳-۱ ذکر شده است تا بتوان محصول را ارگانیک قلمداد کرد. علاوه بر آن، الزامات زیر نیز باید در مورد تولید اعمال شود:

الف- روش‌های پایدار باید در تمام مراحل تولید از جمع‌آوری جلبک‌های کوچک تا برداشت مورد استفاده قرار گیرد.

ب- برای حصول اطمینان از این که تمامی ژن‌های مختلف یک جمعیت حفظ شده است، جمع‌آوری جلبک‌های جوان در طبیعت باید به‌طور مرتب انجام شود تا تنوع ذخیره کشت حفظ شده و افزایش یابد.

پ- استفاده از کود مجاز نیست، به جز در مراکزی که کشت به صورت داخل سالن‌ها انجام می‌شود و فقط با مواد مندرج در جدول الف-۱ که در تولید ارگانیک مجاز شمرده می‌شوند.

۱۰-۴-۳-۳ کشت جلبک

۱۰-۴-۳-۱ برای کشت جلبک در دریا باید تنها مواد مغذی که در محیط طبیعی یافت می‌شوند یا در تولید آبزیان پرورشی ارگانیک استفاده می‌شوند و ترجیحاً در نزدیکی محل به عنوان بخشی از سیستم کشت چندقونه‌ای باشد مورد مصرف قرار گیرند.

۱۰-۴-۳-۲ در تاسیساتی که در خشکی واقع شده است و از منابع مغذی خارجی استفاده می‌شود، سطوح مواد مغذی در پساب باید مساوی یا کمتر از جریان آب ورودی باشد. تنها مواد مغذی با منشاء گیاهی یا معدنی مجاز مندرج در پیوست الف برای استفاده از تولیدات ارگانیک، مجاز به استفاده می‌باشد.

۱۰-۴-۳-۳ تراکم کشت یا حجم عملیات باید ثبت شود و ضمن حمایت از بیشترین مقدار تولید و کمترین تاثیر منفی بر محیط زیست، ثبات محیط زیست دریایی را تضمین نماید.

۱۰-۴-۳-۴ در صورت امکان، طناب‌ها و سایر تجهیزات مورد استفاده برای رشد جلبک باید مجدداً استفاده یا بازیافت شوند.

۱۰-۴-۳-۴ جمع‌آوری پایدار جلبک‌های وحشی

۱۰-۴-۳-۱ ارزیابی زیست‌توده جلبک باید در ابتدای عملیات جمع‌آوری انجام شود.

۱۰-۴-۳-۲ برای هر واحد تولیدی باید پرونده مستندات ایجاد و نگهداری شود تا عامل قابل شناسایی بوده و مقام یا سازمان کنترل کننده قادر به تصدیق این موضوع باشد که جمع‌آوری کنندگان تنها جلبک‌های وحشی را جمع‌آوری کرده‌اند که مطابق با مقررات تولید شده‌اند.

۱۰-۴-۳-۳ جمع‌آوری باید به صورتی انجام شود که مقادیر جمع‌آوری شده تاثیر قابل توجهی بر شرایط محیط زیست آبی نداشته باشد. اقداماتی مانند روش جمع‌آوری، کمینه اندازه جلبک‌ها، سن جلبک‌ها،

چرخه تولید مثل یا اندازه جلبک‌های باقی مانده باید ثبت شود تا از تولید مثل مجدد جلبک‌ها و جلوگیری از صید ضمنی اطمینان حاصل شود.

۴-۴-۳-۴-۱۰ در صورتی که جلبک‌ها از یک مکان مشترک جمع‌آوری می‌شوند، مستندات ایجاد شده توسط مرجع ذی‌صلاح قانونی باید در دسترس باشد که نشان‌دهنده تطابق کل مقدار جمع‌آوری با مقررات باشد.

۴-۴-۱۰ الزامات تولید آبزیان (جانوران) پرورشی

علاوه بر الزامات عمومی تولید که در بند ۶ و زیربند ۴-۱۰-۱ ذکر شده است، برای تولید ارگانیک گونه‌های ماهی، سخت پوستان، خارپوستان و نرم‌تنان، باید الزامات این بند نیز بکار گرفته شود.

یادآوری - این الزامات در مورد تولید زئوپلانکتون‌ها، سخت پوستان ریز، روتیفرها، کرم‌ها و سایر انواع جانوران آبزی که برای خوراک استفاده می‌شوند، نیز کاربرد دارد.

۴-۴-۱-۱ الزامات عمومی

۴-۴-۱-۱-۱ دوره گذار

دوره‌های گذار برای واحدهای آبزی پروری در موارد ذیل در تاسیسات آبزی پروری باید به شرح زیر رعایت شود:

الف - برای تاسیساتی که زهکشی خروج آب ندارند و قابل تمیز کردن و ضدعفونی کردن نیستند دوره گذار ۲۴ ماه می باشد.

ب - برای تاسیساتی که زهکشی و مسیرهای خروج آب دارند دوره گذار ۱۲ ماه می باشد.

پ - برای تاسیساتی که زهکشی شده، تمیز و ضدعفونی شده‌اند دوره گذار ۶ ماه می باشد.

ب- برای تاسیساتی که گردش باز آب دارند شامل آن‌هایی که صدف‌های دوکفه ای تولید می‌کنند دوره گذار ۳ ماه می‌باشد.

۴-۴-۱۰-۲ منشاء آبزیان (جانوران) پرورشی

۴-۴-۱۰-۱-۲-۱ منشاء آبزیان (جانوران) پرورشی، باید دارای الزامات زیر باشد:

الف - آبزی پروری ارگانیک باید بر مبنای پرورش ذخایر جوان با منشاء مولد ارگانیک و پرورش یافته در واحدهای تولید ارگانیک باشد.

ب - باید از گونه‌های بومی استفاده شود و تکثیر باید با هدف تولید جنس‌هایی باشد که با شرایط تولید تطابق بیشتری دارند تا از سلامتی مناسب و رفاه و بهره‌برداری بهینه از منابع خوراک اطمینان حاصل شود. شواهد مستند از منشاء و نحوه نگهداری باید برای مرجع ذی‌صلاح قانونی، فراهم شود.

پ - گونه‌هایی باید انتخاب شوند که مقاوم بوده و بدون بروز آسیب جدی به ذخائر وحشی تولید شوند.

ت- برای تکثیر می‌توان از جانداران وحشی یا حاصل از آبی پروری غیر ارگانیک استفاده کرد اما فقط در موارد تأیید شده و در شرایطی که هیچ گونه ارگانیکی در دسترس نباشد یا زمانی که ذخایر ژنتیکی جدید برای تکثیر، پس از مجوز مرجع ذی‌صلاح قانونی با هدف بهبود سازگاری ذخیره ژنتیکی به واحد تولیدی آورده شده باشند. چنین مواردی باید به مدت کمینه سه ماه پیش از آنکه برای تکثیر استفاده شوند، تحت مدیریت ارگانیک نگهداری شوند. برای مواردی که در لیست قرمز گونه‌های در معرض خطر هستند، مجوز استفاده از نمونه‌های طبیعی می‌تواند تنها در حوزه برنامه‌های حفاظتی که توسط دستگاه مرتبط دولتی مسئول در حوزه حفاظتی هستند، صادر شود.

ث- برای رشد تا رسیدن به اندازه مورد نیاز بازار، جمع‌آوری بچه ماهی‌های وحشی باید به‌طور ویژه محدود به موارد زیر باشد:

- ورود طبیعی لارو سخت‌پوستان یا بچه ماهی هنگام پر کردن آبگیرها و سیستم‌های نگهداری؛

- ذخیره‌سازی مجدد بچه ماهی و لارو سخت‌پوستان گونه‌هایی که در لیست قرمز گونه‌های در معرض خطر در آبی پروری در ابعاد وسیع در تالاب‌ها مانند آبگیرهای آب شور، مناطق جذر و مد و مرداب‌های ساحلی، نیستند به شرط آن‌که:

۱) ذخیره‌سازی در راستای اقدامات مدیریتی مورد تأیید مقامات برای حصول اطمینان از بهره‌برداری پایدار گونه‌های مورد نظر باشد و؛

۲) آبیان به‌طور ویژه و انحصاری با خوراکی که به‌طور طبیعی در محیط در دسترس است، تغذیه می‌شوند.

یادآوری- برای مستثنی شدن از قسمت الف، می‌توان برای پرورش در یک واحد تولید ارگانیک تا حداکثر ۵۰٪ بچه ماهی غیرارگانیک از گونه‌هایی که به صورت ارگانیک تولید نشده به شرط آن‌که کمینه دو سوم طول دوره تولید آن‌ها تحت مدیریت ارگانیک اداره شده باشد، استفاده نمود. چنین معافیتی برای هر یک از گونه‌ها مطابق با نظر مرجع ذی‌صلاح قانونی می‌تواند برای حداکثر دوره دوساله اعطا شود و قابل تمدید نمی‌باشد.

۱۰-۴-۳ الزامات تکثیر آبیان (جانوران) پرورشی

۱۰-۴-۳-۱ مصرف هورمون و مشتقات آن مجاز نیست.

۱۰-۴-۳-۲ تولید مصنوعی سویه‌های تک جنسی (به استثناء جداسازی آبیان نر و ماده به صورت دستی)، القاء پلی‌پلوئیدی، هیبریداسیون مصنوعی و همانندسازی مجاز نمی‌باشد.

۱۰-۴-۳-۳ سویه‌های مناسب باید انتخاب شوند.

۱۰-۴-۴ تغذیه

۱۰-۴-۴-۱ تامین خوراک برای ماهی، سخت‌پوستان و خارپوستان، باید طبق الزامات زیر باشد:

الف - آبزیان باید با خوراکی تغذیه شوند که الزامات مربوط به مراحل مختلف رشد، در آن رعایت شده باشد.
ب - برنامه خوراک دهی باید با توجه به اولویت‌های زیر طراحی شود:

- سلامت و رفاه آبزیان؛
- تولید محصول باکیفیت، شامل ترکیب تغذیه ای محصول که متضمن کیفیت بالا محصول خوراک نهایی باشد؛
- کمترین اثرات زیست محیطی؛

پ - بخش گیاهی خوراک باید ارگانیک باشد و بخشی که از جانداران آبی در خوراک استفاده می‌شود باید از منشاء آبی پروری ارگانیک یا صیدی باشد که تحت برنامه مشخص و معینی که توسط مرجع ذی‌صلاح قانونی در راستای اصول قید شده در مقررات مربوط تصریح شده، به دست آمده باشد.

ث - مواد خوراکی غیرارگانیک با منشاء گیاهی، جانوری، جلبکی و یا مخمر، مواد خوراکی با منشاء معدنی یا میکروبی، افزودنی‌ها و مواد کمک فرآیندی تنها در صورتی می‌توانند مصرف شوند که بر اساس مقررات مربوط به تولید محصولات ارگانیک مجوز مصرف داشته باشند.

ت - استفاده از محرک‌های رشد و آمینواسیدهای سنتتیک مجاز نمی باشد.

۱۰-۴-۴-۴-۱-۱ تامین خوراک برای صدف‌های دوکفه‌ای و سایر گونه‌هایی که توسط انسان تغذیه نمی‌شوند و از جوامع پلانکتون‌های طبیعی برای تغذیه آن‌ها استفاده می‌شود، باید طبق الزامات زیر باشد:

الف - آبزیانی که دارای رژیم غذایی فیلترکننده هستند، باید تمام مواد غذایی مورد نیاز خود را از طبیعت دریافت کنند مگر در صورتی که بچه ماهیان در مزارع تکثیر و پرورش لارو، پرورش داده شوند؛

ب - محل‌های رشد باید از نقطه نظر سلامتی مناسب بوده و باید وضعیت اکولوژیکی آن مطابق با الزامات تعیین شده از سوی مرجع ذی‌صلاح قانونی باشد.

۱۰-۴-۴-۴-۲ الزامات مربوط به خوراک برای آبی پروری آبزیان گوشتخوار

خوراک آبزیان پرورشی گوشتخوار باید دارای الزامات زیر باشد:

الف - خوراک ارگانیک از منشاء آبی پروری؛

ب - پودر و روغن ماهی حاصل از آبی پروری ارگانیک که از ضایعات حاصل از تمیز کردن ماهی، سخت‌پوستان یا صدف‌ها به دست آمده باشد.

پ- پودر و روغن ماهی و مواد مربوط به خوراک با منشاء ضایعات حاصل از تمیز کردن و قطعه بندی ماهی، و سخت پوستان یا نرم تنانی که برای مصارف انسانی در صید پایدار صید شده باشند.

ت- پودر و روغن ماهی و مواد مربوط به خوراک از منشاء ماهی کامل، سخت پوستان یا نرم تنان که از طریق صید پایدار حاصل شده و برای مصارف غیر انسانی باشند.

ث- مواد خوراکی ارگانیک از منشاء گیاهی یا جانوری

ج- مواد گیاهی نباید بیشتر از ۶۰٪ کل ترکیبات تشکیل دهنده خوراک باشد.

۱۰-۴-۴-۳ الزامات مربوط به خوراک برای آبزیان معین

میگوی آب شور و میگوهای آب شیرین و ماهیان گرمابی و سردابی در مرحله رشد، باید به شیوه‌های زیر خوراک‌دهی شوند:

الف- استفاده از خوراک که به صورت طبیعی در آبگیرها و دریاچه‌ها وجود دارد؛

ب- در صورتی که خوراک طبیعی مندرج در بند الف به مقادیر کافی در دسترس نباشد، خوراک ارگانیک با منشاء گیاهی که ترجیحاً در خود مزرعه پرورش یافته باشد، یا جلبک، مورد استفاده قرار گیرد. عاملین باید شواهد مستند از نیاز به استفاده از خوراک تکمیلی (اضافی) را ثبت و نگهداری نمایند؛

پ- در صورتی که خوراک طبیعی مطابق با بند ب داده می‌شود، خوراک میگوهای آب شور و شیرین می‌تواند تا حداکثر از ۲۵٪ پودر و ۱۰٪ روغن ماهی به دست آمده از صید پایدار، تشکیل شده باشد.

۱۰-۴-۴-۵ مراقبت‌های بهداشتی

۱۰-۴-۴-۵-۱ پیشگیری از بیماری‌ها

برای پیشگیری از بیماری‌ها باید الزامات زیر به کار گرفته شود:

۱۰-۴-۴-۵-۱-۱ پیشگیری از بیماری باید بر مبنای نگهداری آبزیان در شرایط بهینه با رعایت الزامات برای کیفیت مناسب ماهی، سرعت مناسب جابه‌جایی آب، طراحی بهینه ساختارهای موجود، بکارگیری شیوه‌های نگهداری و مدیریت مناسب شامل پاکسازی‌های مرتب و ضدعفونی کردن اماکن، میزان مناسب ذخیره خوراک، کیفیت بالای خوراک و انتخاب جنس و گونه مناسب، باشد.

۱۰-۴-۴-۵-۱-۲ استفاده از داروهای دامپزشکی برای تقویت سیستم ایمنی مجاز است.

۱۰-۴-۴-۵-۱-۳ برنامه مدیریت بهداشت باید مبحث ایمنی زیستی و جلوگیری از وقوع بیماری را با جزئیات ذکر کرده و شامل توافق کتبی برای اخذ مشاوره‌های سلامتی و بهداشت متناسب با وضعیت واحد

تولید، از مراکز صلاحیت دار خدمات سلامت آبزیان پرورشی که باید مزارع را به طور مرتب (نباید کمتر از یک بار در سال و در مورد صدف دوکفه ای نباید کمتر از یک بار در هر دو سال) بازدید نمایند، باشد.

۴-۴-۱-۵-۴-۱۰ کلیه تاسیسات، تجهیزات و وسایل باید به طور مناسبی تمیز و ضدعفونی شوند.

۴-۴-۱-۵-۵-۱۰ ارگانسیم‌هایی که باعث گرفتگی تور و رسوب بر روی وسایل و تجهیزات می‌شوند، باید تنها به صورت فیزیکی یا با دست جداسازی شده و در صورت امکان به دریا در فواصلی مناسب از مزرعه بازگردانده شوند.

۴-۴-۱-۵-۶-۱۰ تنها استفاده از موادی برای تمیز کردن و ضدعفونی کردن تجهیزات و تاسیسات مجاز هستند که جدول الف برای استفاده در تولید ارگانیک به آن‌ها اشاره شده است؛

۴-۴-۱-۵-۷-۱۰ برای پیشگیری از بیماری‌ها در مزارع آماده پرورش، الزامات زیر باید به کار گرفته شود:

الف- مرجع ذی صلاح قانونی می تواند در بین دو دوره پرورشی نسبت به آیش گذاری مزارع و تعیین مدت زمان آن اقدام نموده و پس از هر دوره تولید در سیستم‌های پرورشی باز این فرآیند مستندسازی شود.

یادآوری- این مورد برای پرورش صدف‌های دوکفه ای اجباری نمی باشد.

ب- در طول دوره آیش گذاری باید نسبت به تخلیه مزرعه و شستشو و ضدعفونی تاسیسات آبی پروری اقدام نموده و همچنان تا زمان استفاده مجدد خالی نگهداشته شوند.

۴-۴-۱-۵-۸-۱۰ در طول دوره پرورش باید نسبت به جمع آوری منظم و سریع کلیه خوراک مصرف نشده فضولات و آبزیان مرده اقدام گردد تا از آسیب‌های زیست محیطی جدی ناشی از هر گونه مخاطرات از منظر کیفیت آب، برای به کمینه رساندن خطر بروز بیماری و همچنین تجمع جانوران موزی، جلوگیری شود.

۴-۴-۱-۵-۹-۱۰ استفاده از نور ماورای بنفش و ازون تنها در مراکز تکثیر و پرورش لارو مجاز می باشد.

۴-۴-۱-۵-۱۰-۱۰ برای کنترل انگل‌های خارجی، استفاده از ماهی‌های پاکیزه کننده، آب شیرین، آب دریا و یا محلول‌های کلرید سدیم اولویت دارد.

۴-۴-۱-۵-۲-۱۰ درمان‌های دامپزشکی

برای درمان‌های دامپزشکی الزامات زیر باید به اجراء در آید:

۴-۴-۱-۵-۱-۲-۱۰ بیماری باید فوراً درمان شده تا از رنج آبی جلوگیری شود. داروهای دامپزشکی شیمیایی سنتتیک شامل آنتی بیوتیک‌ها در صورت لزوم و در صورتی که استفاده از محصولات فیتوتراپیک، هوموپاتیک و مانند آن مناسب نباشد به صورت محدود و تحت مسئولیت دامپزشک قابل استفاده هستند. در صورت لزوم محدودیت‌ها با توجه به نوع درمان و دوره‌های قطع دارو باید تعریف شده باشند.

۱۰-۴-۴-۵-۲-۲ درمان‌های مربوط به حفظ سلامت انسان و دام که توسط مرجع ذی‌صلاح قانونی تعیین شده‌اند مجاز می‌باشد.

۱۰-۴-۴-۵-۲-۳ در صورتی که علیرغم اقدامات پیشگیری مطابق با زیربند ۱۰-۴-۴-۵-۱ برای تضمین سلامت آبی‌زی مشکلی در این باره بروز نماید، درمان‌های دامپزشکی به ترتیب توالی ترجیحی زیر می‌تواند به کار گرفته شود:

- مواد حاصل از گیاهان، جانداران یا مواد معدنی در رقت هوموپاتیک^۱؛

- گیاهان یا عصاره‌های گیاهی که اثرات بیهوش کننده نداشته باشند؛ و

- موادی مانند عناصر کمیاب، فلزات، مواد طبیعی محرک سیستم ایمنی و پروبیوتیک‌های مجاز.

۱۰-۴-۴-۵-۲-۴ استفاده از درمان‌های آلوپاتیک (دارو و جراحی) باید به دو نوبت در سال محدود شود باستثنای واکسن‌ها و برنامه‌های ریشه کنی اجباری. در صورتی که چرخه تولید کمتر از یک سال باشد، محدودیت یک درمان آلوپاتیک باید به کار گرفته شود. در صورتی که از محدودیت‌های مذکور برای درمان‌های آلوپاتیک بیش از حد استفاده شود، آبی‌زیان پرورشی مورد نظر نباید به عنوان محصول ارگانیک به بازار عرضه شوند؛

۱۰-۴-۴-۵-۲-۵ استفاده از درمان‌های ضدانگلی، غیر از برنامه‌های اجباری که توسط مرجع ذی‌صلاح قانونی به اجراء در می‌آید، باید به دو بار در سال یا در صورتی که چرخه تولید کوتاه‌تر از ۱۸ ماه باشد به یک بار در سال، محدود شود.

۱۰-۴-۴-۵-۲-۶ دورهٔ پرهیز از مصرف داروهای آلوپاتیک و ضدانگلی مطابق با بند د شامل درمان‌های ذیل کنترل اجباری و برنامه‌های ریشه کنی باید دوبرابر زمان قطع دارو ذکر شده توسط مرجع ذی‌صلاح قانونی و در صورتی که این دوره ذکر نشده باشد، ۴۸ ساعت می‌باشد.

۱۰-۴-۴-۵-۲-۷ هرگونه استفاده از داروهای دامپزشکی باید به وضوح به مرجع ذی‌صلاح قانونی اظهار شود یا در صورت لزوم پیش از عرضه محصولات به عنوان ارگانیک به بازار به مقام یا سازمان نظارتی، اطلاع داده شود. آبی‌زانی که تحت درمان قرار گرفته‌اند باید به وضوح قابل شناسایی باشند.

۱۰-۴-۴-۶ عملیات پرورش و نگهداری

۱۰-۴-۴-۵-۲-۸ آبی‌زی پروری با استفاده از تاسیسات مدار بسته بجز مراکز تکثیر و پرورش لارو یا تاسیساتی که برای تولید گونه‌های زنده ای که به عنوان خوراک ارگانیک به کار برده می‌شوند ممنوع است.

1 -Homoeopathic dilution

۱۰-۴-۴-۶-۲ گرمایش یا سرمایش مصنوعی آب باید تنها در مراکز تکثیر و پرورش لارو مجاز می باشد. در تمام مراحل تولید می توان از مخزن طبیعی آب^۱ برای حرارت دادن یا سرد کردن آب استفاده نمود.

۱۰-۴-۴-۶-۳ محیط تولید آبزیان باید به گونه ای طراحی شود که منطبق با نیازهای خاص گونه های آبزی به شرح زیر باشد:

الف- دارای فضای مناسب برای رفاه آن ها بوده و فضای ذخیره سازی مناسب و مرتبط با الزامات مندرج در زیربند ۱۰-۴-۳ باشد؛

ب- از آب با کیفیت مناسب استفاده شود به طوری که دارای جریان کافی و سرعت تعویض مناسب بوده و سطح اکسیژن محلول در آن به میزان مناسب و کافی باشد. همچنین سطح متابولیت ها در آن در پایین ترین سطح ممکن قرار داشته باشد.

پ- شرایط دما و نور مناسب مطابق با نیازهای گونه ها و با توجه به منطقه جغرافیایی

ت- با در نظر گرفتن اثرات تراکم ذخیره سازی روی رفاه ماهی تولیدی، شرایط ماهی (مثل آسیب باله ای، سایر جراحات ها، سرعت رشد، بروز رفتار و مجموع شاخص های سلامتی) و کیفیت آب باید بررسی شده و مورد توجه قرار گیرد.

ث- برای ماهیان آب شیرین، نوع کف استخر باید تا حد ممکن به شرایط طبیعی نزدیک باشد.

ج- برای خرچنگ و گونه های مشابه:

- کف استخر باید از خاک طبیعی باشد،

- کوددهی آلی و معدنی آبگیرها و دریاچه ها باید تنها با کودها و بهبوددهنده های خاک، مطابق جدول الف - ۲ و تا حداکثر ۲۰ کیلوگرم نیتروژن در هکتار استفاده شود،

- استفاده از ترکیبات شیمیایی مصنوعی برای کنترل هیدروفیت ها و پوشش گیاهی در آب های استخرهای پرورشی ممنوع می باشد.

۱۰-۴-۴-۶-۴ در طراحی و ساخت سازه های آبی باید میزان جریان و ویژگی های فیزیکی و شیمیایی آب به شکلی تنظیم شود که سلامت و رفاه آبزیان را متناسب با نیازهای رفتاری آن ها، تامین نماید.

۱۰-۴-۴-۶-۵ ویژگی های خاص سیستم های پرورش و نگهداری از قبیل میزان تراکم پرورش و پیشگیری از آلاینده ها باید برای هر گونه یا گروه هایی از گونه ها به طور خاص طراحی گردد.

۱۰-۴-۴-۶-۶ واحدهای پرورشی در خشکی باید دارای شرایط زیر باشند:

الف- جریان‌های آب درون سیستم باید به‌گونه‌ای باشند که اجازه نظارت و کنترل میزان جریان و کیفیت آب ورودی و جریان خروجی را بدهد.

ب- کمینه ۱۰٪ از فضای محیط باید دارای گیاهان طبیعی باشد.

۱۰-۴-۴-۶-۷ واحدهای پرورشی در دریا باید دارای شرایط زیر باشند:

الف- باید در جایی واقع شده باشند که آب جریان داشته باشد و میزان تبادل عمق و بدنه آب برای به کمینه رساندن اثرات روی بستر دریا و اطراف بدنه آب کافی باشد.

ب- طراحی قفس و ساختار و نگهداری آن‌ها باید متناسب با شرایط محیط عملیات، باشد.

۱۰-۴-۴-۶-۸ سیستم‌های نگهداری باید به صورتی طراحی، مستقر و به‌کار گرفته شوند که امکان فرار آبزیان را به کمینه ممکن برسانند.

۱۰-۴-۴-۶-۹ در صورت فرار ماهی یا سخت پوستان، برای کاهش اثرات آن روی زیست بوم‌های محلی اقدام مناسب شامل بازگیری آن‌ها در صورت امکان، اتخاذ شود. چنین مواردی باید ثبت و سوابق آن نگهداری شود.

۱۰-۴-۴-۶-۱۰ برای تولیدات آبی پروری در حوضچه‌ها، مخازن یا کانال‌ها، مزارع باید با بسترهای فیلتر طبیعی، حوضچه ته نشینی، فیلترهای بیولوژیکی و فیلترهای مکانیکی تجهیز شوند تا پسماند مواد مغذی را جمع‌آوری کرده یا از جلبک‌ها یا دوکفه‌ای‌ها که در بهبود کیفیت پساب نقش ایفا می‌کنند، استفاده شود. در صورت امکان پایش پساب باید در فواصل زمانی منظم انجام شود.

۱۰-۴-۴-۷ رفاه آبی

۱۰-۴-۴-۷-۱ تمام افراد مرتبط با نگهداری آبزیان پرورشی باید دارای کمینه اطلاعات، دانش پایه و مهارت‌ها درباره الزامات سلامتی و رفاه این موجودات باشند.

۱۰-۴-۴-۷-۲ جابه‌جایی آبزیان پرورشی باید به کمترین مقدار کاهش یابد و با نهایت دقت و مراقبت انجام شود. تجهیزات و پروتکل‌های مناسب باید برای جلوگیری از استرس و آسیب‌های فیزیکی مربوط به روش‌های جابه‌جایی مورد استفاده قرار گیرد. برای اطمینان از رفاه ماهی‌ها عملیات رقم‌بندی باید به کمینه رسیده و تنها در صورت لزوم استفاده شود.

۱۰-۴-۴-۷-۳ برای استفاده از نور مصنوعی، محدودیت‌های زیر باید در نظر گرفته شود:

الف- افزایش طول روز، نباید از حداکثری که الزامات و نیازهای رفتارشناسی آبزیان، شرایط جغرافیایی و سلامت عمومی آبزیان قید نموده بیشتر باشد. افزایش طول روز به‌جز در موارد لزوم برای اهداف تکثیر نباید بیش از ۱۴ ساعت باشد؛

ب- از تغییرات ناگهانی در شدت نور توسط چراغ‌های قابل تنظیم یا نور پس زمینه، باید جلوگیری شود.

۴-۷-۴-۴-۱۰ برای اطمینان از رفاه و سلامت آبزیان هوادهی مجاز می‌باشد. ترجیحا هوادهای مکانیکی باید انرژی خود را از طریق منابع تجدید پذیر کسب نمایند.

۵-۷-۴-۴-۱۰ از اکسیژن دهی تنها برای مصارف مرتبط با الزامات سلامت و ایمنی آبزیان و برای دوره‌های بحرانی تولید یا جابه‌جایی و فقط در موارد زیر می‌توان استفاده کرد :

الف- تغییرات قابل توجه در دما، افت فشار اتمسفری یا آلودگی اتفاقی آب؛

ب- موارد اتفاقی از مدیریت آبی پروری مانند نمونه‌گیری و رقم بندی؛

پ- به منظور اطمینان از درصد بقاء آبزیان ذخیره سازی شده.

۶-۷-۴-۴-۱۰ اقدامات مقتضی برای به کمینه رساندن طول مدت زمان جابه‌جایی باید صورت گیرد.

۷-۷-۴-۴-۱۰ هر گونه تحمل رنج باید در طول حیات موجودات آبی پروری و همچنین زمان کشتار، به کمینه رسانده شود.

۸-۷-۴-۴-۱۰ قطع پای چشمی^۱ همچنین شیوه‌های مشابه مانند بستن یا تخریب عروق و قطع اعضا ممنوع می باشد.

۹-۷-۴-۴-۱۰ روش‌های کشتار باید بلافاصله ماهی را بیهوش و بی‌حس کند. حمل و نقل پیش از کشتار باید به گونه‌ای انجام شود که از بروز جراحات بکاهد و در عین حال رنج و استرس را به کمینه ممکن برساند. هنگام تعیین روش‌های بهینه کشتار، باید تفاوت در اندازه برداشت، گونه‌ها و مزارع تولید مورد توجه قرار گیرند.

۵-۴-۱۰ الزامات فروش و تولید نرمتنان

۱-۵-۴-۱۰ منشاء صدفچه

منشاء صدفچه باید مطابق با الزامات زیر باشد:

۱-۱-۵-۴-۱۰ برای صدف‌های دوکفه‌ای می‌توان از صدفچه وحشی خارج از واحد تولیدی استفاده کرد، به شرط آن‌که آسیب قابل توجهی به محیط زیست وارد نشود و این کار بر اساس قوانین محلی مجاز شمرده شده و صدفچه‌های وحشی از موارد زیر حاصل شده باشند:

الف- بسترهایی که زنده ماندن آن‌ها در زمستان ممکن نبوده یا برداشت آن‌ها به محیط طبیعی آسیبی نمی‌رساند.

1 - Eyestalk ablation

ب- صدفچه‌هایی که در بسترهای طبیعی رشد می‌کنند

۱۰-۴-۵-۱-۲ برای صدف‌های اویستر، باید از ذخایری استفاده شود که به‌طور انتخابی تکثیر می‌شوند تا تخم‌ریزی آن‌ها در طبیعت کاهش یابد؛

۱۰-۴-۵-۱-۳ اطلاعات مربوط به نحوه، مکان و زمان برداشت صدفچه‌های طبیعی باید ثبت و ضبط شود تا امکان ردیابی وجود داشته باشد؛

۱۰-۴-۵-۱-۴ صدفچه طبیعی تنها می‌تواند پس از کسب اجازه از مرجع ذی‌صلاح قانونی جمع‌آوری شود.

۱۰-۴-۵-۲ روش‌های تکثیر و پرورش

روش‌های تکثیر و پرورش باید طبق الزامات زیر اجراء شود:

۱۰-۴-۵-۲-۱ پرورش می‌تواند در همان محلی که ماهی و جلبک ارگانیک تولید می‌شوند در یک سیستم چند کشتی^۱ انجام شود و باید در برنامه مدیریت پایدار ثبت و مستندسازی گردد. صدف‌های دوکفه ای را نیز می‌توان همراه با نرم‌تنان شکم پا مانند پری وینکل‌ها^۲ در سیستم پلی کالچر (چند کشتی) پرورش داد؛

۱۰-۴-۵-۲-۲ تولید صدف‌های دوکفه‌ای ارگانیک باید در مکان‌هایی انجام شود که توسط علائم یا بویه یا سایر نشانه‌های مشخص و واضح حدودشان معین شده باشد و باید در صورت لزوم با تورهای کیسه ای، قفس‌ها و سایر ابزارهای دست‌ساز مهاربندی شوند؛

۱۰-۴-۵-۲-۳ مزارع صدف ارگانیک باید مخاطرات مربوط به گونه‌های حفاظت‌شده را به کمینه برساند. اگر از تور ضدشکار استفاده می‌شود، طراحی آن‌ها نباید به پرندگان شیرجه زن آسیبی وارد کند.

۱۰-۴-۵-۳ پرورش

پرورش نرم تنان باید مطابق با الزامات زیر باشد:

۱۰-۴-۵-۳-۱ پرورش روی طناب یا سایر روش‌های مندرج در زیربند ۱۰-۴-۳ می‌تواند در تولید ارگانیک به‌کار گرفته شود؛

۱۰-۴-۵-۳-۲ پرورش نرم‌تنان در بستر تنها در حالتی مجاز است که باعث بروز اثرات زیست محیطی قابل توجهی در محل‌های جمع‌آوری و پرورش نشود. یک بررسی و گزارش پشتیبان به عنوان شواهد اثرات کمینه‌ی زیست محیطی باید به عنوان یک فصل جداگانه به برنامه مدیریت پایدار افزوده شده و باید به مراجع ذی‌صلاح قانونی ارائه شود یا در صورت لزوم قبل از آغاز عملیات در اختیار مراجع نظارتی یا سازمان کنترل کننده گذاشته شود.

1 -Poly culture

2 -Periwinkle

۱۰-۴-۵-۳ مدیریت

مدیریت، باید مطابق الزامات زیر باشد:

۱۰-۴-۵-۳-۱ تراکم تولید باید به اندازه‌ای بوده که از تراکم پرورش نرمتنان غیرارگانیک در آن محل بیشتر نباشد. هرگونه تعدیل در تراکم ذخیره و رقم‌بندی باید با توجه به زی‌توده^۱ انجام شود و در راستای تضمین رفاه آبری و کیفیت بالای محصول باشد؛

۱۰-۴-۵-۳-۲ موجودات زنده‌ای که باعث گرفتگی و رسوب روی تجهیزات و تورها می‌شوند، باید با ابزارهای فیزیکی یا توسط دست جدا شوند و در صورت امکان از مزارع نرمتنان به دریا بازگردانده شوند. در طول چرخه تولید می‌توان برای کنترل چنین شرایطی، یکبار از آب آهک، استفاده کرد.

۱۰-۴-۵-۱ الزامات پرورش صدف اویستر

پرورش صدف اویستر در کیسه، روی سه پایه، مجاز می‌باشد. چنین ساختارهایی که حاوی اویسترها هستند باید به شکلی تنظیم شوند که از تشکیل یک مانع کلی در نوار ساحلی جلوگیری شود. ذخیره باید با دقت روی بسترهای مرتبط با جریان جذر و مد برای بهینه سازی تولید قرار داده شود. تولید باید مطابق با الزامات مندرج در زیر بند ۱۰-۴-۳ انجام شود.

۱۰-۴-۶ نگهداری سوابق

عامل باید جزییات ثبت و روزآمد شده را مطابق با زیربندهای ۸-۲-۴ و ۸-۲-۵ این استاندارد نگهداری کند.

بازرسی و صدور گواهی برای این محصولات باید مطابق با بند ۸، برچسب گذاری آن‌ها باید مطابق با بند ۵، بسته بندی این محصولات باید مطابق با زیربند ۱۰-۷ و بازاررسانی باید مطابق با زیربند ۱۰-۸ باشد.

۱۰-۵ مدیریت آفات

۱۰-۵-۱ برای مدیریت و کنترل آفات، معیارهای به شرح زیر باید به ترتیب اولویت مورد استفاده قرار گیرد:

الف - اولین اقدام در مدیریت و کنترل آفات، استفاده از روش‌های پیشگیری مانند برهم زدن و از بین بردن محل سکونت آفات به منظور عدم دسترسی آن‌ها به مواد غذایی است.

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

^۱ - Biomass

پ- در صورت ناکافی بودن روش‌های مکانیکی، فیزیکی و بیولوژیکی برای کنترل آفات، می‌توان از مواد آفت‌کش مطابق با جدول الف-۲ این استاندارد استفاده کرد، مشروط بر این که مرجع ذی‌صلاح قانونی کاربرد آن را در مراحل جابجایی، نگهداری، حمل و نقل یا تجهیزات فراوری تأیید کند و از تماس آن مواد با مواد غذایی ارگانیک نیز پیشگیری شود.

۱۰-۵-۲ توصیه می‌شود که با کاربرد عملیات خوب تولید از حمله آفات پیشگیری شود. اقدامات کنترل آفات در محیط انبار یا در محفظه‌های حمل و نقل شامل استفاده از موانع فیزیکی یا کنترل به وسیله صوت، فرا صوت، نور، امواج فرا بنفش، تله (تله‌های فرمونی^۱ و تله‌های ثابت طعمه‌ای^۲)، کنترل دما، کنترل اتمسفر (دی‌اکسید کربن، اکسیژن و نیتروژن) و خاک دیاتومه می‌باشد.

۱۰-۵-۳ برای محصولاتی که مطابق با این استاندارد تولید می‌شوند، کاربرد مواد آفت‌کش (هنگام قرنطینه یا پس از برداشت)، به غیر از مواد تعیین شده طبق پیوست الف، مجاز نمی‌باشد و موجب از دست دادن وضعیت ارگانیک محصولات تولید شده می‌شود.

۱۰-۶ اصول کلی در تولید در مواد غذایی فراوری شده

روش‌های فراوری باید مکانیکی، فیزیکی و یا بیولوژیکی (مانند تخمیرکردن و دود دادن) باشد و استفاده از مواد افزودنی مطابق با جدول‌های ب-۱ و ب-۲، باید به کمینه برسد.

۱۰-۶-۱ کاربرد مواد دست ورزی شده ژنتیکی در تمام مراحل تولید چه به صورت ترکیبات اصلی و چه به صورت مواد کمک فرایند، مجاز نیست.

۱۰-۶-۲ هنگامی که فراوری محصولات ارگانیک و غیر ارگانیک به‌طور موازی انجام می‌شود، عامل‌ها باید یک فرایند مدیریت خطر برای ارزیابی از جلوگیری ورود مواد دست‌ورزی شده ژنتیکی به محوطه تولید در هنگام تولید مواد غذایی ارگانیک مستقر کنند. این فرایند شامل یک روش اجرایی است که اطمینان می‌دهد فقط محصولات و مواد ارگانیک به‌طور هم زمان در محوطه تولید وجود دارند و از ورود مواد غیرمجاز طبق الزامات این استاندارد به محوطه تولید جلوگیری می‌شود.

۱۰-۶-۳ پرتو دهی در فراوری انبار کردن و حمل و نقل محصولات تولید شده طبق الزامات این استاندارد، مجاز نیست.

1 -Pheromone traps

2 -Static bait traps

بازرسی و صدور گواهی برای این محصولات باید مطابق با بند ۸، برجسب گذاری آنها باید مطابق با بند ۵، بسته بندی این محصولات باید مطابق با زیربند ۷-۱۰ و بازاررسانی باید مطابق با زیربند ۸-۱۰ باشد.

۷-۱۰ بسته بندی

ویژگی های مواد بسته بندی باید مطابق با استانداردهای ملی ایران مربوط باشد.

یاد آوری - مواد مورد استفاده در بسته بندی بهتر است از مواد زیست تخریب پذیر^۱، بازیافت شده^۲ و یا منابع قابل بازیافت^۳ (به جز مواد پلیمری) انتخاب شوند.

۸-۱۰ بازار رسانی

۱-۸-۱۰ انبار کردن و حمل و نقل

یکپارچگی محصول در طی مراحل انبار کردن، حمل و نقل و جابجایی باید حفظ شود و برای این منظور نکات زیر را باید به کار برد:

الف - در تمام موارد باید از مخلوط شدن مواد غذایی ارگانیک با مواد غذایی غیر ارگانیک، پیشگیری شود.

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

۱-۸-۲ در مواردی که فقط بخشی از واحد، تأیید شده است، این استاندارد سایر محصولات را پوشش نمی دهد و حمل و انبار کردن آنها باید جداگانه انجام شود و هر دو نوع محصول، باید کاملاً مشخص باشند.

۱-۸-۳ انبار کردن محصولات ارگانیک به صورت فله^۴ باید از انبار کردن محصولاتی که در وضعیت دوره تبدیل هستند، جدا باشد و این محصولات باید به طور مشخص برجسب گذاری شود.

۱-۸-۴ محل 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 هایی که فقط به محصولات ارگانیک اختصاص ندارند، اقدامات لازم انجام شود.

1 -Bio-degradable

2 -Recycled

3 -Recyclable

4 -Bulk stores

پیوست الف

(الزامی)

کاربرد مواد مجاز در محصولات ارگانیک

الف - نکات احتیاطی

الف-۱ هر ماده ای که در سیستم ارگانیک برای حاصل خیزی و بهبود خاک، کنترل آفات و بیماری‌ها، سلامت دام و کیفیت فراورده‌های دامی، یا برای حفظ و نگه داری محصولات غذایی به کار می‌رود، باید مطابق با مقررات ملی مربوط باشد.

لازم بذکر است، استفاده از آفت‌کش‌ها و سموم با منشأ طبیعی دارای گواهی ارگانیک مجاز است.

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

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

الف-۴ جدول الف-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 بازننگری معیارها باید مطابق با زیربندهای ۱-۷ و ۲-۷، در نظر گرفته شود.

جدول الف-۱- مواد مجاز برای کاربرد در کود و بهسازهای خاک

ردیف	نام مواد	الزامات و شرایط کاربرد
۱	کود آلی و کود مرغی	در صورتی که منشأ سیستم تولید آن ارگانیک نیست، سازمان گواهی کننده باید آن را تأیید کند. استفاده از منابع صنعتی مزرعه داری ^۱ ، مجاز نیست.
۲	مواد آبیکی یا ادرار	در صورتی که منشأ سیستم تولید آن ارگانیک نیست، سازمان گواهی کننده باید آن را تأیید کند. ترجیحاً پس از تخمیر کنترل شده و یا رقیق سازی مناسب. استفاده از منابع صنعتی مزرعه داری، مجاز نیست.
۳	کود آلی با منشأ گیاهی و دامی کمپوست شده	--
۴	کود آلی کمپوست شده	باید توسط سازمان گواهی کننده تأیید شود.
۵	کود آلی خشک شده و کود مرغی آبیگری شده	باید توسط سازمان گواهی کننده تأیید شود. منابع صنعتی مزرعه داری مجاز نیست.
۶	کود حاصل از فضلۀ پرندگان ^۲	باید توسط سازمان گواهی کننده تأیید شود.
۷	کاه	باید توسط سازمان گواهی کننده تأیید شود.
۸	کمپوست و پسماند قارچ و بستر کشت ورمیکولیت ^۳	باید توسط سازمان گواهی کننده تأیید شود. ترکیبات اولیه سوبسترا باید محدود به فراورده های طبق این جدول باشد.
۹	پسماند خانگی تفکیک، کمپوست یا تخمیر شده	محصولات به دست آمده از ضایعات خانگی تفکیک از مبداء، که به منظور کمپوست یا تخمیر بی هوازی برای تولید گاز زیستی ارسال شده است. فقط ضایعات گیاهی و حیوانی خانگی فقط وقتی در یک سیستم بسته و تحت نظارت تولید شود، حداکثر غلظت در میلی گرم بر کیلوگرم ماده خشک: کادمیم: ۰/۷، مس ۷۰، نیکل: ۲۵، سرب: ۴۵، روی: ۲۰۰، جیوه: ۰/۴، کروم کل: ۷۰ و کروم (VI): صفر
۱۰	کمپوست بقایای گیاهی	محصولات به دست آمده از مخلوط مواد گیاهی که به منظور کمپوست یا تخمیر بی هوازی برای تولید گاز زیستی ارسال شده است. باید توسط سازمان گواهی کننده تأیید شود.
۱۱	فراورده های حیوانی فرآیند شده حاصل از صنایع شیلاتی و کشتارگاه ها مانند: پودر خون، پودر سُم، پودر شاخ، پودر استخوان یا پودر استخوان ضد ژلاتینه شدن، پودر ماهی، پودر گوشت، پودر پر و مو، پشم، خز، مو، محصولات لبنی	باید توسط سازمان گواهی کننده تأیید شود. حداکثر غلظت در میلی گرم بر کیلوگرم ماده خشک: کروم (VI): صفر
۱۲	محصولات جانبی صنایع غذایی و نساجی (بدون کاربرد افزودنی های صنعتی)	باید توسط سازمان گواهی کننده تأیید شود.

ردیف	نام مواد	الزامات و شرایط کاربرد
۱۳	جلبک دریائی و فراورده‌های آن	در صورتی که به روش‌های زیر تولید شده باشد: الف) فرآوری فیزیکی شامل: دهیدراسیون (آب‌گیری)، فریز کردن و آسیاب کردن ب) استخراج با آب یا اسید آبدار و یا محلول قلیایی پ) تخمیر
۱۴	خاک اره، پوست درخت و ضایعات چوب، کمپوست پوست درخت	باید توسط سازمان گواهی کننده تأیید شود. چوب نباید پس از بریدن با مواد شیمیائی آمایش شده باشد
۱۵	چوب و ذغال چوب	باید توسط سازمان گواهی کننده تأیید شود. چوب نباید پس از بریدن با مواد شیمیائی آمایش شده باشد.
۱۶	خاک فسفات طبیعی	باید توسط سازمان گواهی کننده تأیید شود. میزان کادمیوم آن نباید بیشتر از $90 \text{ mg/kg P}_2\text{O}_5$ باشد.
۱۷	سرباره ^۴	باید توسط سازمان گواهی کننده تأیید شود.
۱۸	سنگ پتاس، نمک‌های معدنی پتاسیم (مانند: کاینیت ^۵ و سایلونیت ^۶)	میزان کلر کمتر از ۶۰٪ باشد.
۱۹	پتاسیم سولفات، حاوی نمک منیزیم	از طریق روش‌های فیزیکی به دست آمده باشد ولی به وسیله فرایندهای شیمیائی برای افزایش حلالیت، غنی نشده باشد. همچنین ممکن است حاوی نمک‌های منیزیمی هم باشد. باید توسط سازمان گواهی کننده تأیید شود.
۲۰	کلسیم کربنات با منشاء طبیعی (مانند گچ، سنگ آهک، خاک آهک دار، آملیورنت، و گچ فسفات	فقط منشا طبیعی داشته باشد.
۲۱	سنگ منیزیم	-
۲۲	سنگ منیزیم آهک دار (کربنات کلسیم منیزیم)	فقط منشا طبیعی داشته باشد. به طور مثال: گچ مغناطیسی، منیزیم آسیاب شده، سنگ آهک
۲۳	نمک اپسوم ^۷ (نمک منیزیم سولفات)	فقط منشا طبیعی داشته باشد.
۲۴	جیپسوم ^۸ (کلسیم سولفات)	فقط با منشاء طبیعی
۲۵	پسماند و عصاره پسماند کارخانه‌های الکل سازی (تخمیر غلات)، پسماند تخمیر الکلی غلات ^۹ و عصاره آن	به غیر از آمونیوم
۲۶	سدیم کلراید	فقط نمک معدنی آن
۲۷	آلومینیوم کلسیم فسفات	استفاده محدود به منظور خاک‌های پایه ($\text{pH} > 7.5$) 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)	باید توسط سازمان گواهی کننده تأیید شود.
۲۹	گوگرد	باید توسط سازمان گواهی کننده تأیید شود.
۳۰	پودر سنگ	-
۳۱	خاک رس (مانند بنتونیت، پرلیت و زئولیت)	-

ردیف	نام مواد	الزامات و شرایط کاربرد
۳۲	موجودات بیولوژیکی که به طور طبیعی به وجود می آیند (مانند کرم ها)	-
۳۳	ورمیکولیت (املاح آبدار سیلیس)	-
۳۴	پیت ^{۱۰}	استفاده محدود برای باغبانی (پرورش گل، درختکاری، گلخانه) فاقد مواد افزودنی های مصنوعی کاربرد آن به عنوان بهساز خاک مجاز نیست.
۳۵	هوموس کرم خاکی و حشرات ^{۱۱} (ورمی کمپوست)	باید توسط سازمان گواهی کننده تأیید شود.
۳۶	کلسیم هیپوکلریت	باید توسط سازمان گواهی کننده تأیید شود.
۳۷	فضولات انسانی	باید توسط سازمان گواهی کننده تأیید 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 بیماری زا 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})	باید توسط سازمان گواهی کننده تأیید شود.
۳۹	فراورده های جانبی روغن پالم ^{۱۳} ، نارگیل، کاکائو (شامل خوشه های میوه، پساب صنعتی روغن پالم، پیت کاکائو و غلاف های بدون دانه کاکائو)، تفاله مالت، پودر کنجاله دانه های روغنی	باید توسط سازمان گواهی کننده تأیید شود.
۴۰	فراورده های جانبی فرآوری مواد حاصل از کشاورزی ارگانیک	باید توسط سازمان گواهی کننده تأیید شود.
۴۱	محلول کلسیم کلراید	کاربرد شاخساره ای (محلول پاشی) و تغذیه برگ برای درختان سیب، بعد از تشخیص 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 oil		

جدول الف-۲- مواد مجاز برای کاربرد در کنترل بیماری‌ها و آفات گیاهی

ردیف	نام مواد	الزامات و شرایط کاربرد
مواد با منشأ حیوانی و گیاهی		
۱	استفاده از پایترین ^۱ استخراج شده از چریش کریزانتوموم سینراریافولیوم ^۲ احتمالاً حاوی یک ترکیب سینرژست ^۳ می‌باشد	حشره کش. به غیر از پیپرونیل بوتوکساید ^۴ که به‌عنوان سینرژست می‌باشد.
۲	کاربرد روتنن ^۵ از گونه‌های (دریس/لیپتیکا، تفروزیا و لانکوکارپوس ^۶)	حشره کش
۳	استفاده از کواسیا آمارا ^۷	حشره کش و دافع
۴	استفاده از ریانیاسپیکوزا ^۸	باید توسط سازمان گواهی کننده تأیید شود.
۵	استفاده از محصولات چریش ^۹ آزادیراختا/یندیکا ^{۱۰} (آزادیراختین ^{۱۱})	باید توسط سازمان گواهی کننده تأیید شود.
۶	پروپولیس ^{۱۲} (صمغ قهوه ای رنگ)	باید توسط سازمان گواهی کننده تأیید شود.
۷	روغن‌های گیاهی (مانند: روغن نعنا، کاج و زیره سیاه)	حشره کش، کنه کش، قارچ کش و بازدارنده جوانه
۸	جلبک دریائی، آرد و عصاره جلبک دریائی، نمک دریا و آب شور	باید توسط سازمان گواهی کننده تأیید شود. به صورت شیمیائی نیز نباید آمایش شده باشد.
۹	ژلاتین	حشره کش
۱۰	لسیتین	باید توسط سازمان گواهی کننده تأیید شود.
۱۱	کازئین	-
۱۲	اسیدهای طبیعی مانند سرکه	باید توسط سازمان گواهی کننده تأیید شود.
۱۳	محصولات تخمیر شده حاصل از اسپرژیلوس	-
۱۴	عصاره قارچ شیتاکه ^{۱۳}	باید توسط سازمان گواهی کننده تأیید شود.
۱۵	عصاره جلبک کارلا ^{۱۴}	-
۱۶	نماتدکش کیتین	دارای منشأ طبیعی
۱۷	استفاده از فراورده‌های گیاهان طبیعی به غیر از تنباکو	باید توسط سازمان گواهی کننده تأیید شود.
۱۸	چای تنباکو ^{۱۵} به غیر از نیکوتین خالص	باید توسط سازمان گواهی کننده تأیید شود.
۱۹	سابادایلا ^{۱۶}	-
۲۰	موم زنبور	عامل هرس کردن
۲۱	پروتئین هیدرولیز شده	جاذب، فقط به صورت ترکیب با دیگر محصولات مجاز موجود در این لیست، قابل استفاده است.
مواد معدنی		
۲۲	مس در فرم‌های هیدروکسید مس، اکسی کلرید مس، سولفات مس، اکسید مس، اکتانوات مس، مخلوط (بورگوندی و بوردو) ^{۱۷}	حداکثر تا ۶ کیلوگرم مس در هکتار در سال. (برای محصولات چند ساله، در طی دوره ۵ ساله باید بیشینه به‌طور متوسط ۶ کیلوگرم در هکتار در سال استفاده شود). به عنوان یک قارچ کش، به گونه‌ای استفاده شود که سبب کاهش تجمع مس در خاک شود.
۲۳	گوگرد	دور کننده یا دافع حشرات، قارچ کش و کنه کش

ردیف	نام مواد	الزامات و شرایط کاربرد
۲۴	پودرهای معدنی (خاک سنگ، سیلیکات)	-
۲۵	خاک دیاتومه	توسط سازمان گواهی کننده باید تأیید شود.
۲۶	سیلیکات، خاک رس (بنتونیت)	-
۲۷	سدیم سیلیکات	-
۲۸	سدیم بی کربنات	قارچ کش
۲۹	پتاسیم پرمنگنات	قارچ کش، باکتری کش (تنها در درختان میوه، باغات زیتون و تاکستان)
۳۰	شن کوارتز	دور کننده یا دافع حشرات
۳۱	آهن فسفات	به عنوان حلزون کش استفاده شود
۳۲	پتاسیم آلومینیوم (آلومینیوم سولفات)	جلوگیری از رسیدگی موز
۳۳	آهک گوگردی (کلسیم پلی سولفات)	قارچ کش، حشره کش، کنه کش
۳۴	روغن پارافین	حشره کش، کنه کش
۳۵	میکروارگانسیم های مورد استفاده در کنترل بیولوژیکی آفات	-
۳۶	میکروارگانسیم ها (باکتری، ویروس، قارچ) مانند باسیلوس تورینجینسینس ^{۱۸} و ویروس گرانولوزیز ^{۱۹}	باید توسط سازمان گواهی کننده تأیید شود.
۳۷	کلسیم هیدروکسید	قارچ کش، تنها در درختان میوه و قلمستان ها برای کنترل شانکر نکتریایی
سایر موارد		
۳۸	دی اکسید کربن و گاز نیتروژن	-
۳۹	صابون پتاسیم (صابون نرم)	حشره کش
۴۰	اتیل الکل (اتانول)	باید توسط سازمان گواهی کننده تأیید شود.
۴۱	استفاده از گیاهان دارویی و هوموپاتی	
۴۲	استفاده از گیاهان و بیودینامیک	
۴۳	حشرات نر عقیم	توسط سازمان گواهی کننده باید تأیید شود
۴۴	مواد جویده کش	فراورده های کنترل آفات در دامداری ها. باید توسط سازمان گواهی کننده تأیید شود
۴۵	فریک فسفات (آهن (III) اورتوفسفات)	نرم تن کش
۴۶	اتیلن	رفع سبزی میوه (رسیدگی میوه) موز، کیوی و خرمالو. رفع سبزی میوه مرکبات تنها به عنوان بخشی از استراتژی به منظور جلوگیری از خسارت مگس میوه، القاء گلدهی در آناناس، ممانعت از جوانه زنی سیب زمینی و پیاز
۴۷	اسپینوساد	حشره کش، فقط به منظور به حداقل رساندن خطر رشد و توسعه عوامل انگلی مهم
تله		
۴۸	استفاده از فرومون	دافع، اختلال در رفتارهای جنسی، فقط در تله ها و جذب کننده ها

ردیف	نام مواد	الزامات و شرایط کاربرد
۴۹	دی آمونیوم فسفات	دافع، فقط در تله‌ها
۵۰	استفاده از ترکیبات حاوی متیل آلدئید دافع جانوران عالی مانند: کاربرد تله	باید توسط سازمان گواهی کننده تأیید شود.
۵۱	روغن های معدنی	قارچ کش، حشره کش، تنها در درختان میوه، تاکستان، باغات زیتون و میوه های گرمسیری مانند موز
۵۲	وسایل کنترل مکانیکی مانند: توری های حفاظت محصول، موانع مارپیچی، تله های پلاستیکی دارای پوشش چسبی، نوارهای چسبناک	-
1-Pyrethrin 2-Synergist 3-Chrysanthemum cinerariaefolium 4-Piperonyl butoxide 5-Rotenone 6-Derris, Thephrosia, Lonchocarpus, Elliptic 7-Quassia amara 8-Ryania soeciosa 9-Neem 10-Azadirachta indica 11-Azadirachtin 12-Shiitake 13-Propolis 14-Chlorella 15- Tea tobacco 16-Sabadilla 17-Burgundy, Burdeaux 18-Bacillus thuringiensis 19-Granulosis		

پیوست ب

(الزامی)

مواد افزودنی مجاز با منشاء غیر کشاورزی در محصولات ارگانیک

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

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

موارد کاربرد و گروه‌های غذایی و مواد غذایی تعیین شده طبق جدول ب-۱، برگرفته از استانداردهای کلی افزودنی‌های مواد غذایی^۱ و سایر استانداردهای پذیرفته شده در کمیسیون کدکس غذایی می‌باشد (به استاندارد ملی ایران شماره ۹۵۰، مراجعه شود).

در جدول ب-۱ گروه‌های غذایی مطابق با سیستم طبقه بندی مواد غذایی (FCS) شماره‌گذاری شده است. برای آگاهی بیشتر در این زمینه به استاندارد CAC/ CX 192، مراجعه شود

از افزودنی‌های مواد غذایی مطابق با جدول ب-۱ می‌توان برای کاربرد تعیین شده در فراورده‌های غذایی خاص، استفاده کرد.

جدول ب-۱- مواد افزودنی با منشاء غیر کشاورزی

شماره INS	نام افزودنی	کاربرد مجاز در محصولات ارگانیک	کاربرد در گروه‌های غذایی	
			مواد غذایی با منشاء گیاهی	مواد غذایی با منشاء حیوانی
۱۷۰ i	کلسیم کربنات	برای تمام موارد	مجاز، اگرچه در استانداردهای کلی افزودنی‌های غذایی همچنان موارد استثناء وجود دارد.	۱/۰ لبنیات و محصولات مشابه به جز محصولات گروه غذایی ۰۲/۰
۲۲۰ i	سولفور دی اکساید	برای تمام موارد	۱۴/۲/۲ فراورده‌های تخمیری سیب و گلابی ۱۴/۲/۳ فراورده‌های تخمیری انگور ۱۴/۲/۴ سایر فراورده‌های تخمیری	۱۴/۲/۵ نوشابه‌های تخمیری بر پایه عسل
۲۷۰	اسید لاکتیک DL و (L - D)	برای تمام موارد	۴/۲/۲/۷ سبزیجات تخمیر شده (شامل قارچ‌ها ی خوراکی، ریشه‌ها و غده‌ها، حبوبات و بقولات و آلوئه ورا) فراورده جلبک‌های دریایی به جز فراورده‌های سوپای تخمیر شده گروه غذایی	۱/۰ لبنیات و محصولات مشابه به جز محصولات گروه غذایی ۰۲/۰ ۰۸/۴ پوشش‌های خوراکی (مانند پوشش سوسیس)

استاندارد ملی ایران شماره ۱۱۰۰۰ (تجدید نظر دوم): سال ۱۳۹۹

شماره INS	نام افزودنی	کاربرد مجاز در محصولات ارگانیک	کاربرد در گروه‌های غذایی	
			مواد غذایی با منشأ گیاهی	مواد غذایی با منشأ حیوانی
			۱۲/۱۰	
۲۹۰	کربن دی اکساید	برای تمام موارد	مجاز، اگرچه در استانداردهای کلی افزودنی‌های غذایی همچنان موارد استثناء وجود دارد.	مجاز، اگرچه در استانداردهای کلی افزودنی‌های غذایی همچنان موارد استثناء وجود دارد.
۲۹۶	اسیدمالیک (DL-)	برای تمام موارد	مجاز، اگرچه در استانداردهای کلی افزودنی‌های غذایی همچنان موارد استثناء وجود دارد.	غیر مجاز
۳۰۰	اسید اسکوربیک	برای تمام موارد	مجاز، در صورت ناکافی بودن منابع طبیعی در دسترس مجاز، اگرچه در استانداردهای کلی افزودنی‌های غذایی همچنان موارد استثناء وجود دارد.	مجاز، در صورت ناکافی بودن منابع طبیعی در دسترس ۲/۰۸ گوشت‌های فراوری شده، فراورده‌های ماکیان و حیوانات شکار شده کامل یا قطعات محصولات گوشت، ماکیان و حیوانات شکاری چرخ شده و فراوری شده ۳/۰۸ پوشش‌های خوراکی (مانند پوشش سوسیسی)
۳۰۷	توکوفرول ها (کنسانتره های طبیعی مخلوط)	برای تمام موارد	مجاز، اگرچه در استانداردهای کلی افزودنی‌های 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 حلال‌های آلی تهیه شده باشد)	برای تمام موارد	مجاز، اگرچه در استانداردهای کلی افزودنی‌های غذایی همچنان موارد استثناء وجود دارد.	۰۱/۰ لبنیات و محصولات مشابه به جز محصولات گروه غذایی ۰۲/۰ ۰۲/۰ روغن‌ها، چربی‌ها و امولسیون‌های چربی ۱/۶/۱۲ سس‌های امولسیون شده (مانند مایونز، سس سالاد) ۱/۱۳ شیرخشک نوزادان، مواد غذایی تکمیلی برای نوزادان و کودکان
۲۷۳	کلسیم لاکتات	برای تمام موارد	غیر مجاز	۰۱/۰ لبنیات و محصولات مشابه به جز محصولات گروه غذایی ۰۲/۰

شماره INS	نام افزودنی	کاربرد مجاز در محصولات ارگانیک	کاربرد در گروه‌های غذایی	
			مواد غذایی با منشأ گیاهی	مواد غذایی با منشأ حیوانی
۳۳۰	اسید سیتریک	برای تمام موارد	۰/۴۰ میوه‌ها و سبزیجات (شامل قارچ‌های خوراکی، ریشه‌ها و غده‌ها، حبوبات، بقولات و آلوئه ورا) فراورده جلبک‌های دریایی، مغزها و دانه‌ها	به عنوان یک عامل منعقد کننده برای تولید پنیرهای خاص و تخم مرغ پخته استفاده شود. ۶/۰۱ پنیر و مواد غذایی مشابه ۱/۰۲ روغن‌ها و چربی‌های بدون آب ۱۰/۰ تخم مرغ و فراورده‌های آن
۳۳۱i	دی هیدروژن سدیم سیترات	برای تمام موارد	غیر مجاز	۲/۱/۱/۰۱ پس آب یا دوغ کره (ساده) و فقط به عنوان پایدار کننده ۲/۱/۰۱ نوشیدنی‌های بر پایه لبنیات، طعم دار و / یا تخمیر شده (مانند شیر کاکائو، شیر تخم مرغ، ماست نوشیدنی نوشیدنی بر پایه آب پنیر) ۲/۱/۲/۰۱ شیرهای تخمیر شده (ساده) (فرآوری شده به روش حرارتی پس از تخمیر (فقط پایدار کننده) ۳/۰۱ شیر تغلیظ شده و محصولات مشابه (ساده (فقط پایدار کننده) ۴/۰۱ خامه (ساده) و مواد مشابه (فقط پایدار کننده) ۱/۵/۰۱ شیر خشک و پودر خامه (ساده) (فقط پایدار کننده) ۱/۶/۰۱ پنیر تازه (فقط پایدار کننده) ۴/۶/۰۱ پنیر فرآوری شده (فقط امولسیون کننده) ۲/۸/۰۱ آب پنیر خشک شده و فراورده‌های آن به جز پنیرهای حاوی آب پنیر ۳/۰۸ فراورده‌های گوشت، ماکیان و حیوانات شکاری چرخ شده فراوری شده در پاستوریزاسیون سفیده تخم مرغ در گروه: ۲/۱۰ فراورده‌های تخم مرغ
۳۳۲i	دی هیدروژن پتاسیم سیترات	برای تمام موارد	غیر مجاز	مجاز، اگرچه در استانداردهای کلی افزودنی‌های غذایی همچنان موارد استثنا وجود دارد.

استاندارد ملی ایران شماره ۱۱۰۰۰ (تجدید نظر دوم): سال ۱۳۹۹

شماره INS	نام افزودنی	کاربرد مجاز در محصولات ارگانیک	کاربرد در گروه‌های غذایی	
			مواد غذایی با منشأ گیاهی	مواد غذایی با منشأ حیوانی
۳۳۳	کلسیم سیترات	برای تمام موارد	مجاز، اگرچه در استانداردهای کلی افزودنی‌های غذایی همچنان موارد استثنا وجود دارد.	۰۱/۰ لبنیات و محصولات مشابه به جز محصولات گروه غذایی ۰۲/۰
۳۳۴	اسید تارتاریک	برای تمام موارد	مجاز، اگرچه در استانداردهای کلی افزودنی‌های غذایی همچنان موارد استثنا وجود دارد.	غیر مجاز
۳۳۵i i i ۳۳۵	مونو سدیم تارتارات دی سدیم تارتارات	برای تمام موارد	۰/۰۵ شیرینی‌ها ۱/۲/۰۷ کیک‌ها	غیر مجاز
۳۳۶i ۳۳۶ i i	مونو پتاسیم تارتارات دی پتاسیم تارتارات	برای تمام عملکردها	۰/۰۵ شیرینی‌ها ۲/۰۶ آردها و نشاسته‌ها ۲/۰۷ کیک‌ها	غیر مجاز
۳۴۱i	اورتو فسفات مونو سدیم	برای تمام عملکردها	۲/۰۶ انواع آرد	غیر مجاز
۴۰۰	اسید آلزینیک	برای تمام موارد	مجاز، اگرچه در استانداردهای کلی افزودنی‌های غذایی همچنان موارد استثنا وجود دارد.	۰۱/۰ لبنیات و محصولات مشابه به جز محصولات گروه غذایی ۰۲/۰
۴۰۱	سدیم آلزینات	برای تمام موارد	مجاز، اگرچه در استانداردهای کلی افزودنی‌های غذایی همچنان موارد استثنا وجود دارد.	۰۱/۰ لبنیات و محصولات مشابه به جز تمام محصولات مخلوط مجاز مطابق استاندارد کلی افزودنی‌های خوراکی و استانداردهای پذیرفته شده در کمیسیون کدکس غذایی
۴۰۲	پتاسیم آلزینات	برای تمام موارد	مجاز، اگرچه در استانداردهای کلی افزودنی‌های غذایی همچنان موارد استثنا وجود دارد.	۰۱/۰ لبنیات و محصولات مشابه به جز تمام محصولات مخلوط مجاز، مطابق استاندارد کلی افزودنی‌های خوراکی و استانداردهای پذیرفته شده در کمیسیون کدکس غذایی
۴۰۶	آگار	برای تمام موارد	مجاز، اگرچه در استانداردهای کلی افزودنی‌های غذایی همچنان موارد استثنا وجود دارد.	مجاز، اگرچه در استانداردهای کلی افزودنی‌های غذایی همچنان موارد استثنا وجود دارد.
۴۰۷	کاراگینان	برای تمام موارد	مجاز، اگرچه در استانداردهای کلی افزودنی‌های غذایی همچنان موارد استثنا وجود دارد.	۰۱/۰ لبنیات و محصولات مشابه به جز محصولات گروه غذایی ۰۲/۰

شماره INS	نام افزودنی	کاربرد مجاز در محصولات ارگانیک	کاربرد در گروه‌های غذایی	
			مواد غذایی با منشأ گیاهی	مواد غذایی با منشأ حیوانی
۴۱۰	صمغ کاربوبین	برای تمام موارد	مجاز، اگرچه در استانداردهای کلی افزودنی‌های غذایی همچنان موارد استثناء وجود دارد.	۱/۰۱ شیر و نوشیدنی‌های بر پایه لبنیات ۲/۰۱ فراورده‌های لبنی تخمیر شده و مایه زده شده (ساده) به جز گروه ۲/۱/۰۱ (نوشیدنی‌های بر پایه لبنیات) ۳/۰۱ شیر تغلیظ شده و فراورده‌های مشابه (ساده) ۴/۰۱ خامه (ساده) و مواد مشابه (فقط پایدار کننده) 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) ۸/۰۱ آب پنیر مایع و فراورده‌های آن به جز پنیرهای دارای آب پنیر ۱۰/۸ گوشت تازه، ماکیان و گوشت حیوانات شکاری، چرخ شده ۲/۰۸ گوشت‌های فراوری شده، فراورده‌های ماکیان و حیوانات شکاری کامل یا قطعات ۳/۰۸ فراورده‌های گوشت، ماکیان و حیوانات شکاری چرخ شده فراوری شده ۳/۰۸ پوشش‌های خوراکی (مانند پوشش سوسیس)
۴۱۲	صمغ گوار	برای تمام موارد	مجاز، اگرچه در استانداردهای کلی افزودنی‌های 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

شماره INS	نام افزودنی	کاربرد مجاز در محصولات ارگانیک	کاربرد در گروه‌های غذایی	
			مواد غذایی با منشأ گیاهی	مواد غذایی با منشأ حیوانی
				۲/۱۰ فراورده‌های تخم مرغی
۴۱۳	صمغ تارگاکانت	برای تمام موارد	مجاز، اگرچه در استانداردهای کلی افزودنی‌های غذایی همچنان موارد استثناء وجود دارد.	مجاز، اگرچه در استانداردهای کلی افزودنی‌های غذایی همچنان موارد استثناء وجود دارد.
۴۱۴	صمغ عربی	برای تمام موارد	۰/۰۲ روغن‌ها، چربی‌ها و امولسیون‌های چربی ۰/۰۵ شیرینی‌ها	۰/۱۰ لبنیات و محصولات مشابه به جز محصولات گروه غذایی ۰/۰۲ ۰/۰۲ روغن‌ها، چربی‌ها و امولسیون‌های چربی ۰/۰۵ شیرینی‌ها
۴۱۵	صمغ زانتان	برای تمام موارد	۰/۰۲ روغن‌ها، چربی‌ها و امولسیون‌های چربی ۰/۴۰ میوه‌ها و سبزیجات (شامل قارچ‌های خوراکی، ریشه‌ها و غده‌ها، حبوبات، بقولات و آلوئه ورا) فراورده جلبک‌های دریایی، مغزها و دانه‌ها ۰/۰۷ فراورده‌های نانویی ۷/۱۲ سالادها (مانند سالاد ماکارونی، سالاد سیب زمینی)	غیر مجاز
۴۱۶	صمغ کارایا	برای تمام موارد	مجاز، اگرچه در استانداردهای کلی افزودنی‌های غذایی همچنان موارد استثناء وجود دارد.	غیر مجاز
۴۲۲	گلیسرول	برای تمام موارد	۴۰ ۵/۲/۲/۰۴ سبزیجات (شامل قارچ‌های خوراکی، ریشه‌ها و غده‌ها، حبوبات و بقولات و آلوئه ورا) جلبک‌های دریایی و مغزها و دانه‌ها پوره دانه یا پخش کردنی ۴ ۶/۲/۲/۰۴ سبزیجات (شامل قارچ‌های خوراکی، ریشه‌ها و غده‌ها، حبوبات و بقولات و آلوئه ورا) و جلبک‌های دریایی و مغزها و دانه‌ها و پالپ دانه و فراورده‌های آماده (مثل دسر سبزیجات و سس‌ها، سبزیجات شیرین) به جز گروه غذایی ۵/۲/۲/۰۴ ۴ ۷/۲/۲/۰۴ سبزیجات تخمیر شده (شامل قارچ-های خوراکی، ریشه‌ها و غده‌ها، حبوبات و بقولات و آلوئه ورا) فراورده جلبک‌های دریایی	

شماره INS	نام افزودنی	کاربرد مجاز در محصولات ارگانیک	کاربرد در گروه‌های غذایی	
			مواد غذایی با منشأ گیاهی	مواد غذایی با منشأ حیوانی
			و مغزها و دانه‌ها، محصولات تخمیر شده سویا از گروه غذایی ۱۰/۱۲	
۴۴۰	پکتین	برای تمام موارد	مجاز، اگرچه در استانداردهای کلی افزودنی‌های غذایی همچنان موارد استثناء وجود دارد.	۱/۰ لبنیات و محصولات مشابه به جز محصولات گروه غذایی ۰۲/۰
۵۰۰ii	هیدروژن سدیم کربنات	برای تمام موارد	۰/۰۷ فراورده‌های نانویی ۰/۰۵ شیرینی‌ها	۱/۰ لبنیات و محصولات مشابه به جز محصولات گروه غذایی ۰۲/۰
۵۰۰iii	سدیم سسکوئی کربنات	برای تمام موارد	۰/۰۷ فراورده‌های نانویی ۰/۰۵ شیرینی‌ها	۱/۰ لبنیات و محصولات مشابه به جز محصولات گروه غذایی ۰۲/۰
۵۰۱i	پتاسیم کربنات	برای تمام موارد	۰/۰۵ شیرینی‌ها ۰/۰۶ غلات و فراورده‌های آن، مشتق شده از دانه‌های غلات، از غده‌ها و ریشه‌ها، حبوبات و بقولات به جز فراورده‌های نانویی از گروه غذایی ۰/۰۷ ۲/۰۷ کیک‌ها	غیر مجاز
۵۰۳i	آمونیم کربنات	تنظیم کننده اسیدیته	مجاز، اگرچه در استانداردهای کلی افزودنی‌های غذایی همچنان موارد استثناء وجود دارد.	غیر مجاز
۵۰۳ii	هیدروژن آمونیم کربنات	حجیم کننده		غیر مجاز
۵۰۴i	منیزیم کربنات، هیدروژن	برای تمام موارد	مجاز، اگرچه در استانداردهای کلی افزودنی‌های غذایی همچنان موارد استثناء وجود دارد.	غیر مجاز
۵۰۴ii	منیزیم کربنات			
۵۰۸	پتاسیم کلراید	برای تمام موارد	۰/۴۰ میوه‌ها و سبزیجات (شامل قارچ‌های خوراکی، ریشه‌ها و غده‌ها، حبوبات و بقولات و آلوئه ورا) فراورده جلبک‌های دریایی و ۴/۱۲ مغزها و دانه خردل ۲/۶/۱۲ سس‌های امولسیون نشده (مانند کچاب، سس پنیر، سس خامه‌ای، سس گوشت)	غیر مجاز

شماره INS	نام افزودنی	کاربرد مجاز در محصولات ارگانیک	کاربرد در گروه‌های غذایی	
			مواد غذایی با منشأ گیاهی	مواد غذایی با منشأ حیوانی
۵۰۹	کلسیم کلراید	برای تمام موارد	۰/۴۰ میوه‌ها و سبزیجات (شامل قارچ‌های خوراکی، ریشه‌ها و غده‌ها، حبوبات و بقولات و آلوئه ورا) و فراورده جلبک‌های دریایی و مغزها و دانه‌ها ۸/۰۶ فراورده‌های سویا (به جز فراورده‌های سویا در گروه غذایی ۹/۱۲ و فراورده‌های تخمیر شده سویا در گروه غذایی ۱۰/۱۲) ۱/۹/۱۲ فراورده‌های پروتئین سویا ۱۰/۱۲ فراورده‌های تخمیر شده سویا	۰/۱۰ لبنیات و محصولات مشابه به جز محصولات گروه غذایی ۰۲/۰ ۲/۰۸ گوشت‌های فراوری شده، فراورده‌های ماکیان و حیوانات شکاری کامل یا قطعه قطعه شده ۳/۰۸ گوشت چرخ شده فراوری شده، ماکیان و حیوانات شکاری ۴/۰۸ پوشش‌های خوراکی (مانند پوشش سوسیس)
۵۲۴	سدیم هیدروکساید	برای تمام موارد	۰۰/۶ غلات و فراورده‌های آن، مشتق شده از دانه‌های غلات، از غده‌ها و ریشه‌ها، حبوبات و بقولات به جز فراورده‌های نانویی از گروه غذایی ۰/۰۷ ۱/۱/۱۰۷ نان‌های عمل آوری شده با خمیر مایه و نان‌های خاص	غیر مجاز
۵۱۶	کلسیم سولفات	برای تمام موارد	۸/۰۶ فراورده‌های سویا (به جز فراورده‌های سویا در گروه غذایی ۹/۱۲ و فراورده‌های تخمیر شده سویا در گروه غذایی ۱۰/۱۲) ۱/۲/۰۷ کیک‌ها، کلوچه‌ها و پای‌ها (مانند انواع پر شده با فرنی و میوه‌ها) ۸/۱۲ خمیر مایه‌ها و فراورده‌های مشابه ۱/۹/۱۲ فراورده‌های پروتئین سویا ۱۰/۱۲ فراورده‌های تخمیر شده سویا	غیر مجاز
۵۵۱	دی اکسید سیلیکون (نامتبلور)	برای تمام موارد	۲/۱۲ گیاهان دارویی، ادویه‌ها، چاشنی‌ها و ادویه‌های معطر (مانند ادویه مورد استفاده در رشته آماده)	غیر مجاز
۹۴۱	نیتروژن	برای تمام عملکردها	مجاز، اگرچه در استانداردهای کلی افزودنی‌های غذایی همچنان موارد استثناء وجود دارد.	مجاز، اگرچه در استانداردهای کلی افزودنی‌های غذایی همچنان موارد استثناء وجود دارد.

ب-۲ مواد طعم دهنده

مواد و فراورده‌هایی که تحت عنوان طعم دهنده طبیعی یا فراورده‌های طعم دهنده طبیعی برچسب گذاری می‌شوند، باید مطابق با استاندارد CAC/GL 29، باشند.

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 می‌شود.

ب-۴ میکروارگانسیم‌ها و آنزیم‌ها

استفاده از میکروارگانسیم‌ها و آنزیم‌هایی که به‌طور متداول در فراوری مواد غذایی به‌کار می‌روند، به استثناء میکروارگانسیم‌های تراریخته و/یا دست‌ورزی شده ژنتیکی یا آنزیم‌های حاصل از دست‌ورزی ژنتیکی، مجاز می‌باشند.

ب-۵ مواد کمک فرایند

ب-۵-۱ کاربرد مواد کمک فرایند مطابق با جدول ب-۲، مجاز است.

ب-۵-۲ میکروارگانسیم‌ها و آنزیم‌ها

استفاده از میکروارگانسیم‌ها و آنزیم‌هایی که به‌طور متداول در فراوری مواد غذایی به‌کار می‌روند، به استثناء میکروارگانسیم‌های تراریخته و/یا دست‌ورزی شده ژنتیکی یا آنزیم‌های حاصل از دست‌ورزی ژنتیکی، مجاز می‌باشند.

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

کاربرد	نام مواد	ردیف
محصولات گیاهی		
-	آب	۱
منعقد کننده	کلسیم کلراید	۲
-	کلسیم کربنات	۳
-	کلسیم هیدروکساید	۴
منعقد کننده	کلسیم سولفات	۵
منعقد کننده	منیزیم کلراید (نیگاری) ^۱	۶

نام مواد	کاربرد	ردیف
محصولات گیاهی		
پتاسیم کربنات	خشک کردن کشمش	۷
کربن دی اکساید	-	۸
نیتروژن	-	۹
اتانول	حلال	۱۰
اسید تانیک	کمک صافی	۱۱
تخم مرغ با آلومین	-	۱۲
کازئین	-	۱۳
ژلاتین	-	۱۴
ژلاتین به دست آمده از آبشش ماهی	-	۱۵
روغن نباتی	لیز کننده ^۲ و آزاد کننده ^۳	۱۶
سیلیکون دی اکساید	حلال ژل یا کلئید	۱۷
کربن فعال	-	۱۸
تالک	-	۱۹
بنتونیت	-	۲۰
کائولین	-	۲۱
خاک دیاتومه	-	۲۲
پرلیت	-	۲۳
پوسته فندق	-	۲۴
موم زنبور عسل	آزاد کننده	۲۵
موم کارناوبا ^۴	آزاد کننده	۲۶
اسید سولفوریک	تنظیم کننده pH آب استخراجی در تولید قند	۲۷
سدیم هیدرو کساید	تنظیم کننده pH در تولید قند	۲۸
اسید تارتاریک و نمک آن	-	۲۹
سدیم کربنات	تولید قند	۳۰
اجزای پوست درخت آمایش شده	-	۳۱
پتاسیم هیدروکساید	تنظیم کننده pH در تولید قند	۳۲
اسید سیتریک	تنظیم کننده pH	۳۳
1-Nigari 2-Greasing agent 3-Releasing agent 2-Carnauba wax		

ب-۵-۳ مواد کمک فرآیند برای فراورده‌های دامی و زنبوری

مواد پیشنهادی ارائه شده طبق جدول ب-۳ فقط برای فراوری فراورده‌های دامی و زنبوری، کاربرد دارد.

جدول ب-۳ مواد پیشنهادی برای فراورده‌های 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)
-	اسید لاکتیک	تولید شیر: مواد منعقد کننده، تنظیم کننده pH حمام نمک برای پنیر
-	کربنات سدیم	تولید شیر: ماده خنثی کننده
-	آب	-

پیوست پ

(الزامی)

شرایط استفاده از نشان ملی ارگانیک ایران

علاوه بر شرایط مندرج در زیربند ۵-۳ این استاندارد و استاندارد ملی ایران به شماره ۴۴۷۰ و الزامات برچسب گذاری در استاندارد مرتبط با ماده غذایی مورد نظر، استفاده از نشان ملی ارگانیک ایران، باید با شرایط زیر صورت پذیرد:

پ-۱ شمای نشان ملی ارگانیک مطابق با شکل پ-۱ و رنگ بندی نشان به صورت رنگی (رنگ سفید و سبز یشمی) می باشد و هرگونه رنگ بندی به غیر از آن، مجاز نمی باشد.

پ-۲ هرگونه دخل و تصرف و تغییر در ساختار نشان، افزودن یا حذف هر عبارت یا بخشی از نشان، مجاز نمی باشد.

پ-۳ در صورتی که اندازه ظرف بسته بندی ۲۰ سانتی متر در ۲۰ سانتی متر باشد، باید ابعاد نشان مورد استفاده بر روی آن ۲ سانتی متر در ۲ سانتی متر باشد و در مورد سایر ابعاد بسته بندی، متناسب با الگوی ارائه شده، ابعاد نشان طراحی شود.



شکل پ-۱- نشان ملی ارگانیک

پ-۴ نشان ملی ارگانیک ایران، باید کاملاً متمایز و واضح، چاپ شده و روی بسته بندی قابل شناسایی باشد.

پ-۵ نام، نشان و شماره گواهی نامه شرکت بازرسی کننده و تاریخ اعتبار گواهی ارگانیک محصول، باید در زیر نشان با فونت مناسب و متناسب با اندازه نشان، نوشته شود.

پ-۶ دریافت فایل محتوی نشان ملی ارگانیک ایران به صورت الکترونیکی از وبگاه سازمان ملی استاندارد ایران، امکان پذیر می باشد.

پ-۷ ابطال گواهی یک عامل می تواند به دلیل عدم تطابق های یافت شده توسط سازمان بازرسی کننده رسمی در بازرسی های بیشتر صورت گیرد. سازمان بازرسی کننده رسمی همچنین می تواند طبق یافته هایی که نشان دهنده اهمال در تولید محصول ارگانیک باشد، گواهی یک عامل را تعلیق نماید. در چنین مواردی حق استفاده از نشان ارگانیک در برچسب محصول توسط عامل، در طول مدت تعلیق گواهی باطل می شود و ممکن است نیاز به فراخوان محصول از بازار، داشته باشد.

پیوست ت

(الزامی)

صدور گواهی گروهی

تعاونی‌ها و اتحادیه‌های کشاورزی و منابع طبیعی، شرکت‌های سهامی عام زراعی و مانند آن، می‌توانند گواهی تولید محصولات ارگانیک در قالب گواهی گروهی را، دریافت کنند.

این گونه مجموعه‌های کشاورزی، باید تحت مدیریت واحد و به صورت چتری فعالیت نموده و همه الزامات این استاندارد را برآورده کنند. این نوع صدور گواهی تنها برای کشاورزان خرده پا و با سطح زیر کشت/میزان تولید کم با محصول یکسان و مشترک، قابل صدور است.

کشاورزان عمده، خرید و فروش محصولات کشاورزی و واحدهای فرآوری واجد شرایط دریافت این نوع گواهی نخواهند بود.

برای سامان‌های عرفی منابع طبیعی که به صورت مشاع بهره‌برداری می‌شود، اخذ گواهی گروهی الزامی خواهد بود. فراورده تولیدی باید تحت نام یکسان و در قالب یک استراتژی یکنواخت و ثابت، تولید و به فروش برسد. کشاورزان عضو گروه، حق عرضه و فروش محصولات خود را به صورت انفرادی و مستقل ندارند. استقرار یک سیستم کنترل داخلی^۱ جهت حصول اطمینان از هماهنگی فعالیت درون گروهی الزامی می‌باشد. این سیستم باید توسط یک فرد منتخب هدایت شود.

گواهی گروهی برای تولید کنندگان محصولات زراعی و باغی و عرصه‌های طبیعی، در یک محدوده جغرافیایی مشخص کاربرد داشته و دوره گذار محصولات مطابق الزامات این استاندارد، تعیین می‌شود.

علاوه بر رعایت الزامات طبق این استاندارد، موارد زیر باید در نظر گرفته شود:

ت-۱ در اتحادیه‌های روستایی و مانند آن، فرد منتخب (مسئول گروه) باید اقدامات لازم برای اطمینان از یکنواختی و هماهنگی فعالیت‌های درون گروه را، از طریق برقراری دوره‌های آموزشی، بازدید و کنترل مداوم، به انجام برساند.

1 -Internal Control System(ICS)

- ت-۲ به همین منظور تعداد کافی افراد آموزش دیده، باید به عنوان بازرس داخلی در گروه، تعریف شوند.
- ت-۳ بازرسان داخلی، باید از دانش و تخصص کافی برخوردار بوده و با الزامات این استاندارد نیز آشنایی کافی داشته باشند. سوابق و اطلاعات شامل نام، میزان و نوع محصول تولید شده، سطح ریز کشت، عرضه و برداشت، مبارزه با آفات و عملیات بهسازی زمین، نقشه منطقه کشت برای هر عضو گروه، باید تهیه و به روز آوری شود و از طریق بازرسی‌های داخلی، باید از این مسئله، اطمینان حاصل کرد.
- ت-۴ در مواردی که تعداد اعضای گروه زیاد باشد، مجموعه باید رابطه محکم و ماندگار با اعضا ایجاد کند تا هماهنگی و هدایت مجموعه مقدور باشد. بازرسی‌های داخلی، باید به گونه‌ای انجام شود که قابلیت ردیابی هر کشاورز، امکان پذیر باشد.
- ت-۵ هر یک از اعضای گروه، در مقابل گواهی صادر شده مسئولیت دارد. لذا بازرسی داخلی کمینه یک بار در سال برای هر مزرعه ضروری می‌باشد. همچنین پایش فعالیت‌های درون گروه و ارزیابی انطباق با الزامات این استاندارد الزامی است. کلیه اطلاعات و سوابق، باید حفظ و به روز آوری شوند.
- ت-۶ آموزش‌های ارائه شده باید بهبود و افزایش دانش و مهارت در عملیات کشاورزی و همچنین دانش اصول کشاورزی ارگانیک را به صورت مداوم، هدف قرار دهد.
- ت-۷ مسئول گروه باید همه مدارک مبتنی بر برگزاری دوره آموزشی را حفظ، و مستند نماید.
- ت-۸ مسئول گروه باید حفظ و هماهنگی سیستم کنترل داخلی را به عنوان مسئولیت خود، به انجام برساند. این امر با توسعه و آموزش روش‌های تولید ارگانیک، آشنایی با الزامات این استاندارد، انجام هماهنگ بازرسی‌های داخلی، حفظ و به روز آوری مستندات و مدارک، مقدور خواهد بود.
- ت-۹ ارزیابی و بازرسی سالانه، باید توسط سازمان بازرسی کننده رسمی کمینه یک‌بار در سال به انجام برسد. تعداد کشاورزان از مجموعه که به صورت مستقیم و به شکل تصادفی مورد بازرسی قرار می‌گیرند، باید بین ۵٪ تا ۲۰٪ (بسته به تعداد اعضا گروه)، باشد. برای مجموعه‌های با بیش از ۱۰۰۰ عضو، کمینه ۵۰ نفر از اعضا، باید به صورت تصادفی انتخاب و مورد بازرسی، قرار گیرند.