



جمهوری اسلامی ایران  
Islamic Republic of Iran

سازمان ملی استاندارد ایران

Iranian National Standardization Organization



استاندارد ملی ایران

۱۱۰۰۰

تجدیدنظر اول

۱۳۹۳

INSO

11000

1st.Revision

2014

الزامات تولید، فرآوری، بازرسی و  
صدور گواهی، برچسب گذاری و بازار رسانی  
مواد غذائی ارگانیک

**Requirement of production, processing,  
inspection & certification, labeling and  
marketing of organic food**

ICS:67.020,65.020,55.020

## به نام خدا

### آشنایی با سازمان ملی استاندارد ایران

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

نام موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران به موجب یکصد و پنجاه و دومین جلسه شورای عالی اداری مورخ ۱۳۹۰/۶/۲۹ به سازمان ملی استاندارد ایران تغییر و طی نامه شماره ۲۰۶/۳۵۸۳۸ مورخ ۱۳۹۰/۷/۲۴ جهت اجرا ابلاغ شده است. تدوین استاندارد در حوزه های مختلف در کمیسیون های فنی مرکب از کارشناسان سازمان ملی استاندارد ایران، صاحب نظران مراکز و مؤسسات علمی، پژوهشی، تولیدی و اقتصادی آگاه و مرتبط انجام می شود و کوششی همگام با مصالح ملی و با توجه به شرایط تولیدی، فناوری و تجاری است که از مشارکت آگاهانه و منصفانه صاحبان حق و نفع، شامل تولیدکنندگان، مصرف کنندگان، صادرکنندگان و واردکنندگان، مراکز علمی و تخصصی، نهادها، سازمان های دولتی و غیر دولتی حاصل می شود. پیش نویس استانداردهای ملی ایران برای نظرخواهی به مراجع ذی نفع و اعضای کمیسیون های فنی مربوط ارسال می شود و پس از دریافت نظرها و پیشنهادهای در کمیته ملی مرتبط با آن رشته طرح و در صورت تصویب به عنوان استاندارد ملی (رسمی) ایران چاپ و منتشر می شود.

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

سازمان ملی استاندارد ایران از اعضای اصلی سازمان بین المللی استاندارد (ISO)<sup>۱</sup>، کمیسیون بین المللی الکتروتکنیک (IEC)<sup>۲</sup> و سازمان بین المللی اندازه شناسی قانونی (OIML)<sup>۳</sup> است و به عنوان تنها رابط<sup>۴</sup> کمیسیون کدکس غذایی (CAC)<sup>۵</sup> در کشور فعالیت می کند. در تدوین استانداردهای ملی ایران ضمن توجه به شرایط کلی و نیازمندی های خاص کشور، از آخرین پیشرفت های علمی، فنی و صنعتی جهان و استانداردهای بین المللی بهره گیری می شود.

سازمان ملی استاندارد ایران می تواند با رعایت موازین پیش بینی شده در قانون، برای حمایت از مصرف کنندگان، حفظ سلامت و ایمنی فردی و عمومی، حصول اطمینان از کیفیت محصولات و ملاحظات زیست محیطی و اقتصادی، اجرای بعضی از استانداردهای ملی ایران را برای محصولات تولیدی داخل کشور و/یا اقلام وارداتی، با تصویب شورای عالی استاندارد، اجباری نماید. سازمان می تواند به منظور حفظ بازارهای بین المللی برای محصولات کشور، اجرای استانداردهای کالاهای صادراتی و درجه بندی آن را اجباری نماید. همچنین برای اطمینان بخشیدن به استفاده کنندگان از خدمات سازمان ها و مؤسسات فعال در زمینه مشاوره، آموزش، بازرسی، ممیزی و صدور گواهی سیستم های مدیریت کیفیت و مدیریت زیست محیطی، آزمایشگاه ها و مراکز کالیبراسیون (واسنجی) وسایل سنجش، سازمان ملی استاندارد ایران این گونه سازمان ها و مؤسسات را بر اساس ضوابط نظام تأیید صلاحیت ایران ارزیابی می کند و در صورت احراز شرایط لازم، گواهینامه تأیید صلاحیت به آن ها اعطا و بر عملکرد آن ها نظارت می کند. ترویج دستگاه بین المللی یکاها، کالیبراسیون (واسنجی) وسایل سنجش، تعیین عیار فلزات گرانبها و انجام تحقیقات کاربردی برای ارتقای سطح استانداردهای ملی ایران از دیگر وظایف این سازمان است.

1- International Organization for Standardization

2 - International Electrotechnical Commission

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

4 - Contact point

5 - Codex Alimentarius Commission

کمیسیون فنی تدوین استاندارد

” الزامات تولید، فرآوری، بازرسی و صدور گواهی، برچسب گذاری و بازار رسانی مواد غذایی ارگانیک ”  
(تجدید نظر اول)

رئیس:

سمت و/یا نمایندگی

صفافر، حامد

(فوق لیسانس صنایع غذایی)

شورای ملی زیتون

دبیر:

نوربخش، رویا

(فوق لیسانس سم شناسی)

سازمان ملی استاندارد ایران- پژوهشگاه استاندارد

اعضاء: (اسامی به ترتیب حروف الفبا)

احمدی، نادیا

(فوق لیسانس، شیمی دریا)

سازمان ملی استاندارد ایران- پژوهشگاه استاندارد

ادریس، شادی

(لیسانس بیولوژی)

سازمان ملی استاندارد ایران- مرکز ملی تایید

صلاحیت ایران

اردکانی، محمدرضا

(دکتر، اکولوژی کشاورزی)

دانشگاه آزاد اسلامی- دانشکده کشاورزی واحد

کرج

الماسیان، محمدرضا

(فوق لیسانس، دامپروری)

وزارت جهاد کشاورزی - معاونت امور دام

بلند نظر، سید احمد

(لیسانس، مهندسی کشاورزی)

شورای ملی زیتون

پاکدل، عباس

(دکتر، ژنتیک و اصلاح دام)

دانشگاه تهران - پردیس کشاورزی کرج

حسینی، سید محمد

(فوق لیسانس، مدیریت محیط زیست)

وزارت جهاد کشاورزی - معاونت تولیدات گیاهی

ادامه کمیسیون فنی تدوین استاندارد

" الزامات تولید، فرآوری، بازرسی و صدور گواهی، برچسب گذاری و بازار رسانی مواد غذائی ارگانیک "  
(تجدید نظر اول)

اعضاء :

سمت و /یا نمایندگی

دانشگاه تهران- پردیس کشاورزی کرج	چایچی، محمد رضا ( دکترا، اکولوژی گیاهان زراعی)
دانشگاه تهران- پردیس کشاورزی کرج	دهقان بنادکی، مهدی (دکترا، تغذیه دام)
وزارت جهاد کشاورزی - موسسه تحقیقات گیاه پزشکی کشور	رضایانه، محمدرضا ( دکترا، گیاه پزشکی )
دانشگاه تهران- پردیس کشاورزی کرج	رضا یزدی، کامران ( دکترا، تغذیه دام و طیور)
کارشناس	طاهر طلوع دل، پرستو ( فوق لیسانس، آگرو اکولوژی)
وزارت جهاد کشاورزی- موسسه تحقیقات علوم دامی	طهماسبی، غلامحسین ( دکترا، پرورش زنبور عسل)
سازمان ملی استاندارد ایران	قاسم پور، غلامرضا (فوق لیسانس، مدیریت)
سازمان ملی استاندارد ایران- پژوهشگاه استاندارد	قبادی دانا، مریم ( دکترا، ژنتیک مولکولی)
شرکت بازرسی تاک	غیبی، میر بهروز (فوق لیسانس، گیاه پزشکی)
سازمان ملی استاندارد ایران- اداره کل نظارت بر اجرای استاندارد	کامران، سمیه ( لیسانس، تغذیه)
وزارت جهاد کشاورزی- معاونت تولیدات گیاهی	کاووسی، اسماعیل ( فوق لیسانس، زراعت)
دانشگاه تهران- پردیس کشاورزی کرج	گلدانساژ، سید حسین (دکترا، کنترل بیولوژیک آفات)

ادامه کمیسیون فنی تدوین استاندارد  
" الزامات تولید، فرآوری، بازرسی و صدور گواهی، برچسب گذاری و بازار رسانی مواد غذائی ارگانیک "  
(تجدید نظر اول)

اعضاء:

سمت و /یا نمایندگی

گنج خانلو، مهدی (دکتر، علوم دامی- تغذیه دام)	دانشگاه تهران- پردیس کشاورزی کرج
لطف الهیان، هوشنگ (دکتر، تغذیه طیور)	موسسه تحقیقات علوم دامی کشور
مروج، حسین (دکتر، پرورش و تغذیه دام)	دانشگاه تهران- پردیس کشاورزی کرج
مهدی پور، فرزانه ( ليسانس، مهندسی محیط زیست)	شرکت بازرسی بیوسان گواه
مهدوی دامغانی، عبدالمجید (دکتر، اکولوژی گیاهان زراعی)	دانشگاه شهید بهشتی- پژوهشکده علوم محیطی
نہضتی، غلام علی ( دکتر، پرورش زنبور عسل)	دانشگاه تهران- پردیس کشاورزی کرج
یوسف زاده، هنگامه ( ليسانس، مهندسی کشاورزی)	سازمان ملی استاندارد ایران- اداره کل نظارت بر اجرای استاندارد

## فهرست مندرجات

صفحه	عنوان
ب	آشنایی با سازمان ملی استاندارد ایران
ج، د	کمیسیون فنی تدوین استاندارد ملی
و	پیش گفتار
۱	۱ هدف و دامنه کاربرد
۱	۲ مراجع الزامی
۲	۳ اصطلاحات و تعاریف
۷	۴ مواد غذائی ارگانیک
۷	۵ الزامات برچسب گذاری و ادعا ها
۷	۶ الزامات تولید و آماده سازی
۸	مواد مجاز در محصولات ارگانیک
۹	۸ سیستم های بازرسی و/یا گواهی
۱۲	۹ واردات محصولات ارگانیک
۱۷	۱۰ اصول کلی در تولید محصولات ارگانیک
۱۸	پیوست الف) الزامی) کاربرد مواد مجاز در محصولات ارگانیک
۱۹	پیوست ب) الزامی) مواد افزودنی مجاز با منشأ غیر کشاورزی در محصولات ارگانیک
۴۴	پیوست پ) الزامی) شرایط استفاده از نشان ملی ارگانیک ایران
۶۶	پیوست ت) الزامی) صدور گواهی گروهی
۶۷	

## پیش گفتار

استاندارد "راهنمای تولید، فرآوری، بازرسی و صدور گواهی، برچسب گذاری و بازار رسانی مواد غذایی ارگانیک" نخستین بار در سال ۱۳۸۷ تدوین شد. این استاندارد بر اساس پیشنهاد های رسیده و بررسی توسط کمیسیون های فنی برای اولین بار مورد تجدید نظر قرار گرفت و در یکهزار و سیصد و ششمین اجلاس کمیته ملی خوراک و فرآورده های کشاورزی مورخ ۹۲/۱۱/۲۱ تصویب شد. اینک به استناد بند ۱ ماده قانون اصلاحی قوانین و مقررات سازمان ملی استاندارد ایران، مصوب بهمن ۱۳۷۱ به عنوان استاندارد ایران منتشر می شود. برای حفظ همگامی و هماهنگی با تحولات و پیشرفت های ملی و جهانی در زمینه صنایع، علوم و خدمات، استانداردهای ملی ایران در مواقع لزوم تجدید نظر خواهد شد و هر پیشنهادی که برای اصلاح و تکمیل این استانداردها ارائه شود، هنگام تجدید نظر در کمیسیون فنی مربوط مورد توجه قرار خواهد گرفت. بنابراین، باید همواره از آخرین تجدیدنظر استانداردهای ملی استفاده کرد.

این استاندارد جایگزین استاندارد ملی شماره ۱۱۰۰۰ : سال ۱۳۸۷ می باشد.

منابع و مآخذی که برای تهیه 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- COMMISSION REGULATION (EC) No 889/2008 "laying down detailed rules for the implementation of Council Regulation (EC) No 834/2007 on organic production and labeling of organic products with regard to organic production, labeling and control.**
- 3-Council Regulation (EC) No 834/2007 "organic production and labeling of organic products".**
- 4-Australian national standard for organic and biodynamic produce, Edition 3.4:2009.**

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

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

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

- افزایش تنوع زیستی در کل سیستم
- افزایش فعالیت بیولوژیکی خاک
- حفظ حاصلخیزی<sup>۴</sup> طولانی مدت خاک
- بازیافت پسماند با منشأ گیاهی، حیوانی به منظور برگشت مواد مغذی به زمین و در نتیجه به حداقل رساندن کاربرد منابع تجدید ناپذیر<sup>۵</sup>
- تکیه بر کاربرد منابع تجدیدپذیر محلی در سیستم سازمان یافته کشاورزی
- کاربرد صحیح خاک، آب، هوا برای به حداقل رساندن آلودگی هائی که از عملیات کشاورزی حاصل می شود
- عمل آوری فرآورده های کشاورزی با تأکید بر روش های فرآیند دقیق به منظور پایداری و حفظ کیفیت ارگانیک محصولات در تمام مراحل
- تعیین مدت زمان مناسب برای دوره تبدیل<sup>۶</sup> یا گذار<sup>۷</sup> که در هر مزرعه با در نظر گرفتن عوامل خاص منطقه ای، سابقه زمین، نوع محصول و دام می باشد.

---

1 -Holistic  
 2 -Synthetic  
 3 -Biodiversity  
 4 -Fertility  
 5 -Non-renewable  
 6 -Conversion  
 7 -Transition



## مقدمه (ادامه)

کشاورزی ارگانیک در میان شیوه های مختلف، یکی از روش هایی است که از محیط زیست محافظت می کند. سیستم تولید ارگانیک براساس استانداردهای خاص و دقیق تولید و با هدف دستیابی به اکوسیستم کشاورزی<sup>۱</sup> بهینه است که از نظر اجتماعی، بوم شناختی<sup>۲</sup> و اقتصادی، پایدار می باشد.

الزامات تولید محصولات غذایی به روش ارگانیک با الزامات تولید سایر محصولات کشاورزی متفاوت است و در آن روش های اجرایی تولید، جزئی ذاتی از شناسائی، برچسب گذاری و ادعای چنین محصولاتی است. اهداف کلی این استاندارد به شرح زیر است:

- حمایت از مصرف کننده در برابر تقلب در بازار و ادعاهای غیر مستند در باره محصول  
- حمایت از تولید کنندگان فرآورده های ارگانیک در برابر ارائه فریبکارانه فرآورده های غیرارگانیک به جای فرآورده های ارگانیک

- حصول اطمینان از بازرسی تمام مراحل تولید، آماده سازی، نگه داری، حمل و نقل، فروش و مطابقت آن با این استاندارد

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

- پایداری و بهبود سیستم کشاورزی ارگانیک در کشور برای مشارکت در محافظت منطقه ای و جهانی.  
این استاندارد برای اولین بار در سال ۱۳۸۷ با اجماع متخصصین و طرفین ذی نفع طبق راهنمای کدکس و در حالی که در زمینه تدوین استانداردهای روش تولید ارگانیک و اجرای آن ها هنوز تجربیات کافی وجود نداشت و همچنین درک و آگاهی مصرف کننده در زمینه روش های تولید مواد غذایی ارگانیک (در جزئیات خاص با ویژگی های مهم) در مناطق مختلف جهان متفاوت است، تهیه گردید. بنابراین در این مرحله موارد زیر تصدیق شده بود:

- این استاندارد ابزاری مفید برای تهیه مقررات ملی<sup>۳</sup> تولید، بازاریابی و برچسب گذاری مواد غذایی ارگانیک است.

- اجرای این استاندارد برای بهبود و به روزآوری<sup>۴</sup> منظم و در نظر گرفتن پیشرفت فنی و تجربه لازم است.  
- این استاندارد مقررات ملی موجود مربوط به مواد غذایی را نقض نمی کند.  
- این استاندارد اصول تولید مواد غذایی ارگانیک در مزرعه، آماده سازی، نگه داری، حمل و نقل، برچسب گذاری و بازاریابی را ارائه می کند. همچنین مواد اولیه مجاز برای حاصلخیزی و بهبود خاک<sup>۵</sup>، کنترل آفات و بیماری های گیاهی، افزودنی های غذایی و مواد کمک فرآیند را تعیین می کند.

1 - Agroecosystem

2 - Ecological

<sup>۳</sup> - منظور از مقررات ملی در این استاندارد، استاندارد های ملی مرتبط، قوانین، آیین نامه ها و دستور العمل های صادره از سوی سازمان های ذی صلاح کشور است.

4 - Updating

5 - Soil fertilizing and conditioning

## مقدمه (ادامه)

پس از گذشت ۴ سال و بررسی ظرفیت های موجود در کشور و تمایل کاربران استاندارد و تقاضای بیشتر بازار، افزایش تمایل اقتصادی به تولید و افزایش فاصله بین تولید کننده و مصرف کننده، تدوین روش های اجرایی و اعمال کنترل های بیشتر و همچنین صدور گواهی های مربوط سازمان ملی استاندارد ایران، را برآن داشت تا به تدوین الزامات مربوط طبق قوانین ملی و شرایط بومی کشور با رعایت موازین بین المللی اهتمام ورزد. این استاندارد اولین گام در ایجاد هماهنگی بین المللی، برای الزامات مربوط به تولید، بازاریابی، بازرسی و ضرورت برچسب گذاری محصولات ارگانیک است.

برای اهداف برچسب گذاری نشان ملی ارگانیک از سوی سازمان ملی استاندارد ایران، طراحی و به تصویب هیئت وزیران رسانده شد.

یکی از مراحل اصلی گواهی، بازرسی سیستم مدیریت ارگانیک است. صدور گواهی برای تولید کننده براساس گزارش سالانه فعالیت های کشاورزی و همکاری عامل<sup>۱</sup> با سازمان بازرسی کننده انجام می شود. در سطح فرآیند نیز استانداردهائی تدوین می شود و بر پایه آن شرایط واحد تولیدی بازرسی و تأیید می شود. در مواردی که سازمان گواهی کننده متعهد به انجام فرآیند بازرسی می شود، عملکرد بازرسی و گواهی باید به طور کامل از هم جدا باشد. به منظور حفظ استقلال و حسن اجرای استاندارد، سازمان های گواهی کننده که روش اجرایی تولید کننده را تأیید می کنند، نباید به واحد تولید کننده وابستگی اقتصادی داشته باشد.

به غیر از مقدار اندکی از محصولات کشاورزی که زارع به طور مستقیم به مصرف کننده عرضه می کند، بیشتر فرآورده ها از راه های تجارتي مختلف به دست مصرف کننده می رسند. 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 نهائی مستلزم رفتار مسئولانه تمام گروه های مرتبط است. به همین منظور ابهامات موجود در بخش بازرسی و صدور گواهی در این استاندارد، مرتفع گردیده است.

## الزامات تولید، فرآوری، بازرسی و صدورگواهی، برچسب گذاری و بازار رسانی مواد غذایی ارگانیک (تجدید نظر اول)

### ۱ هدف و دامنه کاربرد

هدف از تدوین این استاندارد، تعیین الزامات مربوط به تولید، فرآوری، بازرسی، صدورگواهی، برچسب گذاری و بازار رسانی مواد غذایی تولید شده به روش ارگانیک می باشد.  
این استاندارد برای محصولات و فرآورده های به شرح زیر که دارای برچسب مواد غذایی ارگانیک می باشد، کاربرد دارد:

- الف- محصولات کشاورزی (دامی، زراعی و باغی) فرآوری نشده برای مصارف انسان و خوراک دام.
- ب- گیاهان یا محصولات گیاهی برداشت شده<sup>۱</sup> از عرصه های طبیعی برای مصارف انسان و خوراک دام.
- پ- محصولات شیلاتی خام برای مصارف انسان و خوراک دام.
- ت- محصولات کشاورزی (زراعی و باغی و دامی)، شیلاتی و گیاهان. همچنین محصولات گیاهی برداشت شده از عرصه های طبیعی فرآوری شده برای مصارف انسان و خوراک دام.  
این استاندارد برای موضوع های به شرح زیر کاربرد ندارد:
- ث- تمام موجودات زنده، مواد و محصولات تراریخته<sup>۲</sup> تولید شده (به دلیل عدم مطابقت با اصول تولید مواد غذایی ارگانیک).
- ج- موادغذایی فرایند شده با استفاده از پرتوهای یونشی و یا نگه داری شده در شرایط انبار کردن با اتمسفر کنترل شده.

**یادآوری ۱-** چنان چه روی برچسب محصول یا در ادعاهای موجود درآگهی و مستندات تجاری، برای روش تولید واژه های ارگانیک به کار رود، به روش تولید ارگانیک اشاره شده است و به خریدار اظهار می کند که محصول یا مواد تشکیل دهنده آن مطابق با روش های تولید ارگانیک حاصل شده است و 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، بازار رسانی، برچسب گذاری و بازرسی محصولات ارگانیک به کار می رود.

### ۲ مراجع الزامی

مدارک الزامی زیر حاوی مقرراتی است که در متن این استاندارد به آن ها ارجاع داده شده است. بدین ترتیب آن مقررات جزئی از این استاندارد ملی ایران محسوب می شود. در صورتی که به مدرکی با ذکر تاریخ انتشار ارجاع داده شده باشد، اصلاحیه ها و تجدیدنظرهای بعدی آن مورد نظر این استاندارد ملی ایران نیست. در مورد مدارکی که بدون ذکر تاریخ انتشار به آن ها ارجاع داده شده است، همواره آخرین تجدیدنظر و اصلاحیه های بعدی آن ها مورد نظر است.

۱- این گیاهان نباید جزء فهرست گیاهان تحت کنترل و در حال انقراض منتشر شده توسط سازمان محیط زیست، باشد.

استفاده از مراجع زیر برای این استاندارد الزامی است:

- ۱-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۹۴۹۹، کشاورزی ارگانیک (زیستی)-واژه نامه.
- ۲-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۴۴۷۰، برچسب گذاری مواد غذایی از پیش بسته بندی شده.
- ۳-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۹۵۰، نگهدارنده های مجاز خوراکی.
- ۴-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۱۲۵۰۹، اصول بازرسی و صدور گواهی برای واردات و صادرات مواد غذایی.
- ۵-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۱۲۰۰۰، غذای حلال -راهنمای عمومی

**2-6 CAC /CX 192: 1995, General standard for food additives**

**2-7 CAC/GL25:1995, Guidelines for the exchange of information between countries on rejection of imported foods**

**2-8 CAC/GL 29:1987, General requirements for natural flavorings**

**2-9 ISO Guide 17065:2012, Conformity**

**Requirements for bodies certifying products, processes and services-assessment**

**2-10 Australian Certified Organic Standard (ACOS):2010**

### ۳ اصطلاحات و تعاریف

در این استاندارد، علاوه بر اصطلاحات و تعاریف تعیین شده در استاندارد ملی ایران شماره ۹۴۹۹، اصطلاحات و تعاریف زیر نیز به کار می رود:

۱-۳

**محصول کشاورزی<sup>۱</sup> و/یا محصول با منشأ کشاورزی<sup>۲</sup>**

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

۲-۳

**ممیزی**

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

---

1 -Agricultural product

2 -Product of agricultural origin

### گواهی کردن

روش اجرائی است، که براساس آن یک نهاد گواهی کننده (تایید صلاحیت شده به طور رسمی)، تضمین کتبی می دهد که تولیدات یا سیستم های تولید با الزامات تعیین شده در این استاندارد و استاندارد های مربوط، مطابقت دارند.

گواهی کردن تولیدات باید براساس یک دامنه از فعالیت های بازرسی شامل تصدیق شیوه های مدیریت، ممیزی سیستم های تضمین کیفیت، و بود و نبود تعادل تولید (بود و نبود تعادل بهره وری از منابع) باشد. همچنین شامل بازرسی پیوسته از محل، بررسی سیستم های تضمین کیفیت و آزمون فرآورده نهایی باشد.

### نهاد یا سازمان گواهی کننده<sup>۱</sup>

نهادی<sup>۲</sup> است، که فرایند گواهی کردن طبق مقررات قانونی مربوط را اجرا می کند. این نهاد وظیفه گواهی کردن پس از تصدیق مطابقت فرآورده های عرضه شده یا برچسب گذاری شده تحت عنوان ارگانیک، که با الزامات این استاندارد، تولید، فرآوری، آماده و یا وارد شده است.

### مرجع قانونی و ذی صلاح کشور<sup>۳</sup>

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

### روش های دست ورزی ژنتیکی

شامل روش های DNA نو ترکیب، امتزاج سلولی<sup>۴</sup>، خرد تزریق<sup>۵</sup>، کلان تزریق<sup>۶</sup>، پوشش گذاری<sup>۷</sup>، حذف ژن و دو برابر سازی می باشد، ولی محدود به آن ها نیست. موجوداتی که با روش هایی مانند جفت شدگی<sup>۸</sup>، ترانسسانی<sup>۹</sup> و دورگه سازی<sup>۱۰</sup> به دست آمده اند، از موجودات دست ورزی شده ژنتیکی محسوب نمی شوند.

1 -Certification body

<sup>۲</sup> - منظور از سازمان در این استاندارد وزارتخانه، نهاد، موسسه، سازمان و مرکز می باشد.

3 -Competent authority  
4 -Cell fusion  
5 -Micro injection  
6 -Macro injection  
7 -Encapsulation  
8 -Conjugation  
9 -Transduction  
10 -Hybridization

۷-۳

### ارگانسیم های تراریخته و/ یا دست ورزی شده ژنتیکی

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 نوترکیبی طبیعی، حاصل نمی شود.

۸-۳

### مواد تشکیل دهنده<sup>۱</sup>

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

۹-۳

### بازرسی

سیستم های کنترل تولید مواد غذایی، مواد خام، فرآوری و بازار رسانی است و شامل تمامی اقداماتی است که هدف آن، تصدیق<sup>۲</sup> انطباق آن ها با الزامات استانداردهای مربوط است. برای مواد غذایی ارگانیک، بازرسی شامل بررسی زنجیره تولید، فرآوری و عرضه می باشد.

۱۰-۳

### برچسب گذاری

هر نشانه نوشتاری، چاپی یا تصویری است، که روی برچسب کالا، همراه آن و یا روی آن به کار رود و بر روی آن، هدف از عرضه، فروش و تاریخ سپری شدن زمان مصرف فرآورده تعیین شده باشد. برای ویژگی های الزامی نشان ملی ارگانیک ایران شامل رنگ و اندازه و سایر مشخصات ساختاری نشان ملی ارگانیک ایران، به پیوست پ مراجعه شود.

۱۱-۳

### دام

هر حیوان اهلی یا اهلی شده، مانند: بز، گوسفند انواع گاو (گاو میش و گاو میش کوهان دار)، شتر، پرندگان، 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.

---

1 -Ingredients

2 -Verification

۱۲-۳

### بازاررسانی<sup>۱</sup>

منظور، پخش و ارائه برای فروش محصولات و فرآورده ها، می باشد.

۱۳-۳

### تأیید صلاحیت رسمی<sup>۲</sup>

اقدامی است که طی آن، نهاد رسمی تأیید صلاحیت ملی<sup>۳</sup> مجوزی رسمی را مبنی بر توانایی یک سازمان بازرسی و/یا گواهی کننده برای بازرسی یا گواهی، صادر می کند.

۱۴-۳

### سازمان رسمی بازرسی و/یا صدور گواهی<sup>۴</sup>

سازمان هایی که به طور رسمی توسط نهاد رسمی تأیید صلاحیت ملی، برای بازرسی یا گواهی کردن تأیید شده اند.

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

۱۵-۳

### عامل

شخصی (حقیقی یا حقوقی) است که تولید، آماده سازی، فروش یا واردات و صادرات محصولات ارگانیک را انجام می دهد.

۱۶-۳

### فرآورده های حفظ نباتات<sup>۵</sup>

موادی که برای پیش گیری، از بین بردن، جذب، دفع یا کنترل آفات و عوامل بیماری زای گیاهی و علف های هرز طی مراحل تولید، انبارمانی، حمل و نقل، توزیع و فرآوری مواد غذایی، فرآورده های کشاورزی، به کار می روند

۱۷-۳

### آماده سازی

عملیات ذبح، فرآوری، حفظ و بسته بندی فرآورده های کشاورزی و نیز تغییراتی است که برای برچسب گذاری طبق روش تولید ارگانیک، انجام می شود.

---

1 -Marketing

2 -Official accreditation systems

۳ - در حال حاضر نهاد رسمی تأیید صلاحیت ملی در کشور، مرکز ملی تأیید صلاحیت ایران است.

4 -Officially recognized inspection systems

5 -Officially recognized certification systems

6 -Plants protection products

۱۸-۳

### مواد کمک فرایند<sup>۱</sup>

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

۱۹-۳

### تولید

عملیاتی برای تولید محصولات کشاورزی طبق بند ۳-۷ است، که شامل بسته بندی اولیه و برچسب گذاری محصول نیز می باشد.

۲۰-۳

### مواد نگه دارنده

موادی است که پس از افزودن به مواد غذایی، از بروز تغییرات نامطلوب و فساد آن ها به وسیله میکروارگانیزم ها پیشگیری کرده و سبب افزایش زمان ماندگاری مواد غذایی، می شوند.

۲۱-۳

### سیستم شماره گذاری بین المللی (INS)<sup>۲</sup>

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

۲۲-۳

### سیستم طبقه بندی مواد غذایی (FCS)<sup>۳</sup>

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

۲۳-۳

### داروهای دامی

موادی است، که برای درمان، پیشگیری، تشخیص یا تغییر عملکردها یا رفتارهای فیزیولوژیکی دام طبق بند ۱۱-۳، به کار می روند.

---

1 -Processing aid

2 -International Numbering System

3 -Food Category System



۲۴-۳

بهر<sup>۱</sup>

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

۲۵-۳

### محصول ارگانیک

محصولی است، که مطابق الزامات این استاندارد تولید، فرآوری، ترابری و بسته بندی شده است و با نشان ارگانیک طبق بند ۵-۲ نشانه گذاری و عرضه می شود.

۲۶-۳

### تولید موازی

تولیدی است که در آن، یک عامل دو محصول مشابه با کیفیت مشخصا متفاوت (به صورت دیداری) و قابل تفکیک را در دو سیستم ارگانیک و غیر ارگانیک به صورت هم زمان، تولید می کند.

یاد آوری ۱- به شرایطی که محصول به صورت ارگانیک و در حال گذار نیز به صورت هم زمان در حال تولید باشد، تولید موازی گفته می شود.

یاد آوری ۲ - در مدیریت ارگانیک به طور کامل، موثر و شفاف، بخش های تولید محصولات ارگانیک از سایر بخش های تولید از طریق روش هایی مانند: استفاده از موانع فیزیکی، عملیات مدیریتی مانند تولید ارقام متفاوت یا زمانبندی برداشت، جداسازی و انبار کردن ورودی ها و محصولات، جدا می شود.

۲۷-۳

### برداشت طبیعی

جمع آوری و برداشت محصولات از مکانی است، که تحت کشت یا هرگونه مدیریت کشاورزی نبوده و به صورت طبیعی و خودرو، روییده شوند.

۲۸-۳

### مقررات ملی

منظور از مقررات ملی در این استاندارد، استاندارد های ملی مرتبط، قوانین، آیین نامه ها و دستور العمل های صادره از سوی سازمان های ذی صلاح کشور است.

---

1 -Lot

## ۴ مواد غذایی ارگانیک

### ۱-۴ کلیات

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

۱-۴-۲ در تولید مواد غذایی ارگانیک مدیریت آفات و بیماری ها از طریق ارتباط متعادل بین شکارگر و آفت، افزایش جمعیت حشرات مفید، کنترل بیولوژیکی و زراعی، حذف مکانیکی آفات و قسمت های آلوده<sup>۵</sup> گیاه، برقرار می شود.

۱-۴-۳ اساس پرورش دام به روش ارگانیک، توسعه ارتباط مناسب بین زمین، گیاه و دام، با در نظر گرفتن نیازهای رفتاری و فیزیولوژیکی دام است. تولید دام ارگانیک با کاربرد خوراک دام با کیفیت مناسب و تولید شده به روش ارگانیک، میزان ذخیره سازی مناسب، ایجاد سیستم پرورش دام متناسب با نیازهای رفتاری، عملیات مدیریت حیوانات (که سبب کاهش استرس و بهبود وضعیت سلامت و آسایش حیوان می شود)، پیشگیری از بیماری ها و عدم کاربرد داروهای دامی و مواد شیمیائی (مورد استفاده در شیوه های درمانی رایج شامل آنتی بیوتیک ها)، امکان پذیر است.

## ۵ الزامات برچسب گذاری و ادعاها

### ۱-۵ کلیات

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

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

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

1 -Sustainable productivity

2 -Rotation

3 -Tillage

4 -Sustainable

5 -Affected

ب- فرآورده مطابق بندهای ۶ و ۱۰ این استاندارد تولید شده و یا مطابق با بند ۹ این استاندارد وارد کشور شده باشد

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

ت- بر روی برچسب گذاری، باید نام و شمارهٔ شناسهٔ سازمان بازرسی کننده رسمی و سازمان گواهی کننده به عاملی که تولید یا آخرین فرآیند را انجام داده است، نوشته شده باشد

۵-۱-۳ برچسب گذاری و ادعای های 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 فرآورده مورد نظر به وضوح مشخص شده باشد

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

پ- فرآورده نباید دارای هیچ ترکیبی با منشأ 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 منشأ ارگانیک و غیر ارگانیک، به دست آمده باشد

ث- در آماده سازی فرآورده 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- فرآورده به وسیلهٔ عاملی که مطابق با بند ۸ این استاندارد مورد بازرسی منظم قرار گرفته، تولید یا وارد شده باشد

چ- در برچسب گذاری، نام و شمارهٔ شناسهٔ سازمان بازرسی کننده رسمی و سازمان گواهی کننده به عاملی که تولید یا آخرین فرآیند را انجام داده است، تعیین شده باشد.

۵-۱-۴ در صورت انحراف از بند ۵-۱-۳ و عدم رعایت آن، برای آماده سازی فرآورده های مندرج در جدول ب- ۱، از مواد خاص با منشأ کشاورزی با منشأ 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 منشأ کشاورزی، محصول باید مطابق با بند ۶ این استاندارد، آماده سازی شود.

## ۵-۲ برچسب گذاری محصولات در دورهٔ گذار به ارگانیک

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

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

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

**یاد آوری-** استفاده از نشان ملی ارگانیک برای محصولات و فرآورده های در دوره گذار، مجاز نمی باشد.

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<sup>۱</sup> در برچسب 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

ت- مواد غذایی که از یک یا چند ماده با منشأ ارگانیک تشکیل شده اند، به شرط آن که همه مواد تشکیل دهنده در یک مرحله از دوره گذار (مثال: دو سال از سه سال T2/3<sup>۱</sup>) باشند را می توان به صورت در حال گذار به ارگانیک (طبق بند ۵-۲-پ)، برچسب گذاری کرد

ث- در برچسب گذاری باید نام و شماره گواهی نامه 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 تولید کنندگان محصولات و فرآورده های کشاورزی و دامی که محصول یا فرآورده ای مطابق با الزامات این استاندارد، پس از انجام فرایند بازرسی مطابق با بند ۸، از سوی سازمان بازرسی کننده/گواهی کننده رسمی دریافت نموده اند، مقدور می باشد.

**یاد آوری-** استفاده از نشان ملی ارگانیک برای محصولات و فرآورده ها در دوره گذار مجاز نمی باشد.

برای ویژگی های الزامی نشان ملی ارگانیک ایران شامل رنگ و اندازه ها و سایر مشخصات ساختاری نشان ملی ارگانیک ایران به پیوست پ مراجعه شود.

## ۶ الزامات تولید و آماده سازی

۱-۶ برای تولید به روش ارگانیک :

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

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

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

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

**الف-** باید الزامات فرآیند و آماده سازی مطابق با بند ۱۰ این استاندارد رعایت شود

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

۶-۳ نگه داری و حمل و نقل محصولات و مواد غذایی ارگانیک باید مطابق با بند ۱۰ این استاندارد، به گونه ای باشد که محصولات ارگانیک از محصولاتی که با الزامات این استاندارد تولید نشده اند، به طور مشخص و کامل تفکیک شده باشد.

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

## ۷ مواد مجاز در محصولات ارگانیک

### ۷-۱ الزامات و معیارها

۷-۱-۱ برای تعیین فهرست مواد مجاز، باید معیارهایی در نظر گرفته شود. کاربرد این معیارها برای ارزیابی مواد جدید به منظور استفاده در تولید مواد غذایی ارگانیک، باید با رعایت مقررات ملی باشد. در فرآیند ارزیابی مواد برای قرار دادن آن در فهرست مواد مجاز، تمام گروه های ذی نفع باید فرصت اظهار نظر داشته باشند.

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

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

ب- از مواد ضروری و لازم استفاده شود.

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

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

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

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

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

---

1 -Good Manufacturing Practices

**الف-** برای حاصل خیزی خاک و حفظ آن و یا اجرای الزامات تغذیه ای خاص محصولات، یا بهسازهای خاص خاک و اهداف تناوب<sup>۱</sup> (که با عملیات طبق بند ۱۰ حاصل نشود)، ضروری باشد.

**ب-** این مواد بهتر است منشأ گیاهی، حیوانی، میکروبی یا معدنی داشته و ممکن است تحت فرآیند های فیزیکی (مانند: روش های مکانیکی یا حرارتی)، آنزیمی و میکروبی (مانند: کمپوست و تخمیر) قرار گرفته باشند. در صورت موثر نبودن فرآیند های فوق و فقط برای استخراج حامل ها<sup>۲</sup> و پیونددهنده ها<sup>۳</sup>، فرایندهای شیمیائی نیز ممکن است، در نظر گرفته شود.

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

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

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

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

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

**پ-** چنان چه این محصولات، در شرایط استثنائی، در تله ها و پخش کننده هائی مانند فرومون ها<sup>۴</sup> (که به روش های شیمیائی ساخته می شوند)، به کار برده شوند و در مقادیر کافی در شکل طبیعی خودشان در دسترس نباشند، به شرطی که نحوه کاربرد آن ها به طور مستقیم یا غیر مستقیم سبب وجود باقی مانده در قسمت های خوراکی محصول نشود، می توان آن ها را برای افزودن به فهرست مواد مجاز در نظر گرفت

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

**۱-۳-۳** چنان چه این ترکیبات به عنوان کمک فرآیند در آماده سازی و نگهداری<sup>۵</sup> مواد غذایی به کار رود، در فرآیند ارزیابی، معیارهای زیر باید در نظر گرفته شود:

**الف-** این مواد فقط در صورتی استفاده می شوند، که بدون کاربرد آن ها تولید و یا نگه داری مواد غذایی امکان پذیر نباشد (مانند: مواد افزودنی و مواد کمک فرایند).

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

---

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

- پ- این مواد در طبیعت یافت شوند و ممکن است تحت فرایندهای فیزیکی و مکانیکی (مانند: استخراج و رسوب)، فرآیند های بیولوژیکی، آنزیمی و فرآیند های میکروبی (مانند: تخمیر)، قرار گرفته باشند.
- ت- چنان چه مواد فوق با چنین روش ها و فناوری هائی به اندازه کافی در دسترس نباشند، در شرایط خاص ممکن است مواد تهیه شده به روش شیمیائی برای ورود به فهرست مواد مجاز، در نظر گرفته شوند
- ث- کاربرد مواد فوق، صحت یا اعتبار فرآورده را حفظ کند.
- ج- مصرف کننده در ارتباط با ماهیت مواد و کیفیت فرآورده، 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 نهائی نمی باشد و می توان به طور مستمر موادی را به آن افزوده یا از آن حذف کرد. در صورت پیشنهاد برای افزودن و یا حذف یک ماده در پیوست های الف و ب این استاندارد، شرح دقیق ماده و شرایط کاربرد مورد نظر باید مطابق با الزامات طبق بند ۷-۱، ارائه شود.

## ۸ سیستم های بازرسی و صدور گواهی

### ۸-۱ کلیات

۸-۱-۱ برای تصدیق برچسب گذاری ادعای تولید مواد غذایی به روش ارگانیک، سیستم های رسمی بازرسی و/یا گواهی مواد غذایی ارگانیک به کار برده می شود. ایجاد این سیستم ها 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. این استاندارد برای طراحی، مدیریت، ارزیابی و تأیید صلاحیت سیستم های بازرسی و گواهی، مواد غذایی صادراتی و وارداتی، کاربرد دارد.

۸-۱-۲ مرکز ملی تأیید صلاحیت ایران<sup>۱</sup>، باید یک یا چند نهاد یا سازمان رسمی بازرسی متقاضی تأیید صلاحیت را که سیستم بازرسی طبق استاندارد ایزو ۱۷۰۲۰ استقرار داده اند، تأیید صلاحیت نموده تا بازرسی محصولات ارگانیک را، انجام دهند.

نهاد یا سازمان گواهی کننده محصول که طبق استاندارد بین المللی ISO 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 حداقل معیارها و سایر موارد احتیاطی مطابق با بند ۸-۲ این استاندارد، باشد.

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

<sup>۱</sup> در حال حاضر، مرکز ملی تأیید صلاحیت ایران وابسته به سازمان ملی استاندارد ایران، می باشد.

**یادآوری** - شرکت های بازرسی یا گواهی کننده تحت نظر 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 که باید رعایت شود، شامل شرح تفضیلی معیارهای بازرسی و موارد احتیاطی سازمان مورد بازرسی 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 از منابع مناسب مانند کارکنان دارای صلاحیت، تجربه بازرسی و قابل اعتماد<sup>۱</sup> و همچنین تسهیلات فنی و اداری، استفاده کند.

**ت** - موسسه متقاضی در برابر عاملی که بازرسی می شود، بی طرف<sup>۲</sup> باشد.

**۸-۱-۶** مرجع قانونی و ذی صلاح کشور<sup>۳</sup> :

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

**ب** - باید اثر بخشی<sup>۴</sup> و کارائی بازرسی را تصدیق کند.

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

**ث** - در صورت عدم رعایت الزامات طبق بندهای ۸-۱-۷ و ۸-۱-۸ و سایر الزامات طبق بند 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 حداقل الزامات و معیار های بازرسی مطابق با بند 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 قانونی و ذی صلاح کشور افشا نکند.

**پ** - باید برای ممیزی، به مرجع قانونی و ذی صلاح کشور اجازه دسترسی به سایر دفاتر و تسهیلات را بدهد و برای ممیزی تصادفی<sup>۵</sup> از عامل، به تسهیلات آن ها و اطلاعاتی که از نظر مرجع ذی صلاح 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 قانونی و ذی صلاح کشور ارائه کند.

**ث** - در صورت وجود نقص یا تخلف در اجرای اصول و مقررات طبق بند های ۵، ۶ و ۱۰، باید برچسب تولید شده به روش ارگانیک، را که به محصول تعلق گرفته است از کل بهر<sup>۱</sup> محصول دارای نقص، حذف کند.

1 -Reliability  
2 -Objectivity

۳- در حال حاضر مرجع ذی صلاح، مرکز ملی تأیید صلاحیت ایران وابسته به سازمان ملی استاندارد ایران، می باشد.

4 -Effectiveness  
5 -Random audit



ج- باید در صورت مشاهده تخلف<sup>۲</sup> آشکار و یا تخلفی با اثرات دراز مدت، فروش یا مبادله فرآورده هائی با برچسب تولید شده به روش ارگانیک، را برای مدت موافقت شده با مرجع ذی صلاح، ممنوع کند.

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

## ۸-۲ حداقل الزامات بازرسی در سیستم بازرسی و صدور گواهی

### ۸-۲-۱ کلیات

برای تصدیق مطابقت فرآورده با الزامات طبق بند ۵، در کل زنجیره غذایی، اقدامات بازرسی باید مطابق با عملیات موافقت شده بین المللی (طبق استاندارد بین المللی ISO 17020) باشد. برای این منظور، سازمان گواهی کننده رسمی یا مراجع قانونی و ذی صلاح کشور باید خط مشی ها و روش های اجرایی را مطابق با این استاندارد تعیین کنند.

دسترسى سازمان بازرسی کننده به تمام سوابق مکتوب یا مستند و همچنین تشکیلات تحت برنامه بازرسی، ضروری است. عامل تحت بازرسی نیز باید به مراجع قانونی و ذی صلاح کشور دسترسی داشته باشد و اطلاعات لازم را برای اهداف ممیزی شخص ثالث<sup>۳</sup>، فراهم کند.

### ۸-۲-۲ بازرسی و صدور گواهی واحد های تولید

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

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

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

ب- در مورد جمع آوری گیاهان خودرو از عرصه های طبیعی، ضمانت (تعهد) شخص ثالث، مبنی بر این که تولید کننده اطمینان می دهد که معیار ها طبق بند 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 کرت ها و یا مناطق جمع آوری مربوط به فرآورده که استفاده از آن ها مطابق با بند ۶ و ۱۰، این استاندارد نیست.

1 -Lot

2 -Infringement

3 -Third Party Inspection

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

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

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

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

الف- نژاد و/یا منشأ دام .

ب- ثبت هر گونه خرید.

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

ت- تیمارها و درمان های انجام شده برای هر منظور، شامل دوره های قرنطینه و شناسائی دام و یا زنبورهای تیمار شده.  
ث- خوراک دام تهیه شده و منبع آن.

ج- حرکت گله در واحد و جا به جایی کندو در مراتع، مطابق با آن چه که در نقشه تعیین شده است.

چ - حمل و نقل، ذبح و یا فروش دام.

ح- استخراج، فرآیند و نگه داری تمام فرآورده های زنبور.

۸-۲-۲-۶ انبار کردن مواد اولیه در واحد به غیر از مواردی که استفاده از آن ها مطابق با بند های ۶ و ۷، ممنوع شده است.

۸-۲-۲-۷ سازمان بازرسی کننده رسمی، باید از انجام بازرسی فیزیکی کامل واحد، حداقل 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 انجام شود. پس از هر بازدید گزارش بازرسی باید تنظیم شود. در صورت نیاز یا به صورت تصادفی، بازدید های اعلام نشده و بیشتر نیز باید انجام شود.

1 -Traceability

2 -Up-to-date

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

۹-۲-۲-۸ فرآورده هائی که برای مصرف کننده نهائی بسته بندی نشده اند (مانند فرآورده های به صورت فله)، باید به گونه ای حمل و نقل شوند که از آلودگی و یا جایگزینی آن با مواد یا فرآورده هائی که با این استاندارد مطابقت ندارند، پیش گیری شود. برچسب گذاری فرآورده های به صورت فله باید مطابق با بند ۵-۲ باشد

۱۰-۲-۲-۸ در مواردی که یک عامل در یک منطقه، چندین واحد تولیدی را اداره می کند، تولید موازی محصولات ارگانیک و غیرارگانیک در صورت برداشت هم زمان<sup>۱</sup>، گونه و جنس مشابه، و ارقام غیر قابل تمیز در یک واحد، ممنوع می باشد.

در یک واحد تولید ارگانیک، تمام دام ها باید مطابق با مقررات این استاندارد پرورش داده شوند. اگرچه، سایر دام هائی که مطابق با این استاندارد پرورش داده نشوند نیز ممکن است در این واحد به طور جداگانه نگه داری شوند. مراجع قانونی و ذی صلاح کشور<sup>۲</sup> می توانند معیارهای سخت تری را برای گونه های مختلف تعیین کنند.

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

۱۱-۲-۲-۸ مراجع قانونی و ذی صلاح کشور ممکن است پرورش دام با تغذیه از زمین های عمومی را مطابق با الزامات این استاندارد به شرطی بپذیرند که:

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

ب- دام هایی که مطابق با مقررات این استاندارد پرورش داده می شوند، باید کاملاً از سایر دام ها تفکیک شده باشند.

۱۲-۲-۲-۸ برای تولید دام، مراجع قانونی و ذی صلاح کشور باید بدون تحت تأثیر قرار دادن سایر مقررات این استاندارد، از بازرسی تمام مراحل تولید و آماده سازی تا مرحله فروش به مصرف کننده، اطمینان داشته باشد، به گونه ای که از نظر فنی، امکان ردیابی دام و فرآورده های دامی حاصل از واحد تولیدی دام تا فرآیند و هرگونه آماده سازی تا بسته بندی و برچسب گذاری نهائی، وجود داشته باشد.

### ۳-۲-۸ بازرسی و صدور گواهی واحد های آماده سازی و بسته بندی

۱-۳-۲-۸ تولید کننده و یا عامل باید:

1-Parallel cropping

۲- در حال حاضر مراجع قانونی و ذی صلاح کشور، بخش های مرتبط در وزارت جهاد کشاورزی می باشند.

**الف** - شرح کاملی از واحد را با اشاره به تسهیلات مورد استفاده در آماده سازی، بسته بندی و نگه داری محصولات کشاورزی پیش و پس از عملیات مربوط به آن ها، 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 بند های 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، گزارش های مکتوب باید از سوی سازمان گواهی کننده نگه داری شوند:

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

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

**۸-۲-۳-۳** برای محصولاتی که در دامنه کاربرد این استاندارد قرار ندارند و در همان واحد فرآوری، بسته بندی یا انبار کردن می شوند:

**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 و زمانی جدا از عملیات مشابه برای محصولاتی که در دامنه کاربرد این استاندارد قرار دارد، انجام شود.

**پ** - در صورتی که چنین عملیاتی به تناوب<sup>۱</sup> انجام نشود، باید در مهلت زمانی تعیین شده یا موافقت شده با سازمان گواهی کننده اعلام شود.

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

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

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

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

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

---

1 -Frequently

۸-۲-۳-۷ 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 ۸-۲-۲-۹ در برچسب محصول.

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

**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 نیز ارزیابی شود. کشورهای وارد کننده نیز باید برای واردکنندگان و همچنین محصولات ارگانیک وارد شده، الزامات بازرسی مناسبی را تعیین کنند.

## **۹ واردات محصولات ارگانیک**

۹-۱ واردات مواد غذایی ارگانیک فقط در صورت داشتن گواهی بازرسی از مراجع قانونی و ذی صلاح کشور مجاز است. این گواهی باید نشان دهد که بهر مشخص شده در آن، حداقل مطابق با الزامات این استاندارد تولید، فراوری، بازار رسانی و بازرسی شده است.

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

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

۹-۴ کشور وارد کننده مواد غذایی ارگانیک می تواند:

**الف** - به اطلاعات جزئی شامل گزارشات کارشناسان مستقل مورد تأیید مراجع قانونی و ذی صلاح کشورهای وارد کننده و صادر کننده درباره معیارهای به کار رفته توسط کشور صادر کننده، برای قضاوت و تصمیم گیری درباره انطباق قوانین کشور خود و قوانین کشور وارد کننده با الزامات این استاندارد، دسترسی داشته باشد.

**ب** - برای بررسی مقررات و روش های 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 کشور های صادر کننده درخواست کند تا برچسب گذاری را مطابق با بند ۵ این استاندارد و با در نظر گرفتن مقررات کشور وارد کننده انجام دهند.

**۱۰ اصول کلی در تولید و فرآوری مواد غذایی ارگانیک**

**۱-۱۰ اصول کلی در تولید گیاهان و محصولات گیاهی**

۱۰-۱-۱ در طول دوره تبدیل یا گذار، اصول این بند باید در کرت ها<sup>۱</sup>، مزارع یا واحدهای زراعی حداقل به مدت زمان ۲ سال پیش از کاشت بذر یا در مورد محصولات دائمی (به غیر از مراتع) حداقل به مدت زمان 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 حداقل مدت زمان ۱۲ ماه یا بیشتر از آن باشد.

**یادآوری-** در زمینه مزارع کوچک تولید محصولات ارگانیک، که در جوار مزارع غیرارگانیک قرار گرفته اند، باید نوار مرزی مشخصی<sup>۲</sup> برای محدودیت دسترسی، یا جلوگیری از تماس با مواد غیر مجاز در تولید محصولات ارگانیک که در مناطق هم جوار به کار می رود، ایجاد 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 مطابق با بند ۶ این استاندارد شروع شود.

۱۰-۱-۳ در مواردی که تمام مزرعه به صورت هم زمان 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 مزرعه به طور هم زمان 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 بین روش های این دو مرحله در نوسان باشند.

۱۰-۱-۵ در صورت لزوم حاصل خیزی و فعالیت بیولوژیکی خاک، باید با استفاده از روش های زیر حفظ و تقویت شود:  
**الف-** کاشت حبوبات، کود سبز (گیاهان تقویت کننده زمین)<sup>۳</sup>، یا گیاهان با ریشه عمیق<sup>۴</sup> مطابق با یک برنامه تناوب چند کشتی<sup>۵</sup> 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 صورت رعایت ضوابط این استاندارد، ممکن است استفاده شود.

**پ-** برای فعال سازی کمپوست ممکن است از میکروارگانیزم 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 بند ۱۰-۱-۵ مجاز است .

**ث-** استفاده از کود های معدنی نیتروژن دار ممنوع است.

---

1 -Parcels  
2 - Buffer zone  
3 -Green manures  
4 -Deep-rooting plants  
5 -Multi annual rotation programme

ج- کلیه روش های تولید محصولات گیاهی مورد استفاده، باید منجر به کاهش و یا جلوگیری از آلودگی محیط زیست شود.

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

چ- کشت هیدروپونیک<sup>۱</sup> 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:

یادآوری- علاوه بر موارد زیر اجرای بند ۱۰-۵، الزامی است.

الف- استفاده از گونه ها و رقم های مناسب.

ب- استفاده از شیوه های مناسب برای تناوب کشت.

پ - کشت مکانیکی.

ت - حفاظت از دشمنان طبیعی آفات از طریق تقویت زیستگاه مناسب (مانند: پرچین ها<sup>۲</sup> و محل های تخم گذاری، محدوده های حفاظتی<sup>۳</sup> اکولوژیکی که دارای پوشش گیاهی طبیعی و یا لانه شکارگران آفات باشد).

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

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

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

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

خ - پوشاندن با مالچ<sup>۴</sup> و علف زنی<sup>۵</sup>.

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 خاک و تجدید<sup>۶</sup> آن امکان پذیر نباشد.

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

---

1 -Hydroponic  
2 -Hedges  
3 -Buffer zone  
4 -Mulching  
5 -Moving  
6 -Renewal

۷-۱-۱۰ بذرها و اندام های رویشی مولد، باید از گیاهانی که حداقل یک نسل مطابق با الزامات بند ۶ تولید شده اند، به دست آمده باشد. در مورد گیاهان دائمی (چند ساله)<sup>۱</sup>، این مدت شامل حداقل 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 رویشی مولد آمایش نشده.

**ب -** در صورت عدم دسترسی به مواد طبق بند الف، بذر و مواد رویشی مولد که با استفاده از سایر مواد (به غیر از مواد تعیین شده در پیوست های الف و ب این استاندارد) تهیه شده باشد. به منظور محدود کردن انحراف از مطالب فوق، مرجع قانونی و ذی صلاح کشور<sup>۲</sup> باید ضوابط و معیارهایی را تعیین کند.

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

**الف-محصولات** از یک مجموعه کاملاً معین که مطابق با بند ۸ این 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** نباید پایداری زیستگاه طبیعی و حفظ گونه ها در منطقه برداشت را، بر هم بزند.

**ت-برداشت و جمع آوری محصولات** با مدیریت عاملی که با منطقه جمع آوری کاملاً آشنا است، انجام شده باشد.

### ۹-۱-۱۰ الزامات ویژه برای تولید قارچ خوراکی

طبق الزامات این استاندارد، بستر به کار برده برای تولید انواع قارچ های خوراکی باید شامل اجزای زیر باشد:

**الف-بستر پرورش قارچ و فضولات دامی<sup>۳</sup> (کود دامی)** که یا مطابق الزامات این استاندارد تولید و نگه داری شده باشند، یا فقط در صورتی که نتوان چنین کود هایی تهیه کرد، می توان از مواد طبق پیوست الف استفاده کرد، مشروط بر آن که کمتر از ۲۵٪ وزن کل اجزای بستر به جز مواد پوشاننده و آب افزوده را، تشکیل دهد.

**ب-فرآورده ها** با منشأ کشاورزی، به جز آنچه در بند الف اشاره شد، از فرآورده های تولید شده موجود طبق الزامات این استاندارد

**پ-پیت<sup>۴</sup>** که با روش شیمیایی تیمار نشده باشد.

**ت - چوب**، که پس از قطع درخت با مواد شیمیایی تیمار نشده باشد.

**ث - مواد معدنی**، طبق پیوست الف، آب و خاک.

**یادآوری ۱-** بازرسی و صدور گواهی باید مطابق با بند ۸ باشد

1 -Perennial

<sup>۲</sup> - در حال حاضر مرجع قانونی و ذی صلاح کشور، وزارت جهاد کشاورزی می باشد.

3- Animal excrements

4 - Peat



- یادآوری ۲- برچسب گذاری باید مطابق با بند ۵ باشد.
- یادآوری ۳- بسته بندی باید مطابق با بند ۱۰-۷ باشد.
- یادآوری ۴- بازاررسانی باید مطابق با بند ۱۰-۸ باشد.
- یادآوری ۵- نگه دار سوابق باید مطابق بند ۸-۲-۲-۴ و ۸-۲-۲-۵ باشد.

## ۱۰-۲ اصول کلی در تولید دام و محصولات دامی

### ۱۰-۲-۱ کلیات ت

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

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

**الف - حفظ و بهبود حاصلخیزی خاک.**

ب - مدیریت پوشش گیاهی خاک از طریق چرای دام.

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

ت - افزایش تنوع سیستم های کشاورزی و دامداری.

۱۰-۲-۱-۳ دامپروری یک فعالیت وابسته به زمین است، علف خواران باید به چراگاه<sup>۱</sup> و سایر حیوانات باید به مکان های روباز دسترسی داشته باشند. مرجع قانونی و ذی صلاح کشور<sup>۲</sup> ممکن است با توجه به وضعیت فیزیولوژیک دام، شرایط سخت آب و هوایی، وضعیت زمین و ساختار سیستم کشاورزی سنتی خاص که مانع از دسترسی به چراگاه می شود، به شرط تضمین آسایش دام ها، استثنایی را در نظر بگیرد.

۱۰-۲-۱-۴ واحد دام به ازاء واحد سطح مرتع، باید متناسب با ظرفیت تولید علوفه، بهداشت و سلامت دام، تعادل تغذیه ای<sup>۴</sup> و تقابل درست با شرایط محیطی باشد (طبق بند ۱۰-۲-۷-۳-۱۹ این استاندارد).

۱۰-۲-۱-۵ مدیریت دامداری ارگانیک، باید استفاده از روش های تولیدمثل طبیعی، کاهش استرس، پیشگیری از بیماری، حذف تدریجی کاربرد داروهای شیمیایی آلوپاتی<sup>۵</sup> (شامل آنتی بیوتیک ها)، کاربرد حداقل فرآورده های دارای منشأ دامی (مانند: پودر گوشت) در تغذیه دام ها و حفظ آسایش و سلامت دام ها را، مورد توجه قرار دهد.

1 -Pasture

2 -Open -air runs

۲- در حال حاضر مرجع قانونی و ذی صلاح کشور، وزارت جهاد کشاورزی، سازمان دامپزشکی و معاونت امور دام ، می باشد.

4 -Nutritional balance

5 -Allopathic

## ۱۰-۲-۲ منبع یا منشأ دام ها

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

**الف** - سازگاری دام ها با شرایط محلی.

**ب** - بقاء و مقاومت آن ها در برابر بیماری ها.

**پ** - عدم ابتلاء به بیماری های خاص و مشکلات سلامتی مربوط به برخی از نژادها و سویه ها (مانند: تب برفکی<sup>۱</sup> و سقط خودبخودی<sup>۲</sup>).

۱۰-۲-۲-۲ دام ها باید از بدو تولد، از واحد های تولیدی مطابق با این استاندارد یا از نسل دام هایی که در شرایط این استاندارد پرورش یافته اند، تولید شده باشند. همچنین این دام ها، باید در طول دوره زندگی در شرایط سیستم تولید ارگانیک، پرورش یابند. دام ها نباید بین واحد های ارگانیک و غیرارگانیک جابه جا شود. مرجع قانونی و ذی صلاح کشور<sup>۳</sup> باید طبق الزامات این استاندارد، دستورالعمل های خرید دام از سایر واحدها را، تدوین کند. دام های موجود در واحد تولید دام که با این استاندارد مطابقت ندارند را می توان از شمول ارگانیک خارج کرد.

۱۰-۲-۲-۳ هر گاه عاملی بتواند برای سازمان بازرسی کننده رسمی، عدم دسترسی به دام مطابق با الزامات بند 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 هنگام تغییر نژاد و یا پرورش نژاد جدیدی از دام .

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

**پ** - برای دام های نر به منظور تولید مثل.

**ت** - برای دامداری که برای اولین بار اقدام به تولید دام ارگانیک می کند.

در این استاندارد، برای استفاده از این نوع دام ها با تأکید بر ورود آن ها به زنجیره تولید ارگانیک در کمترین سن و بلافاصله پس از گرفتن از شیر برای پستانداران جوان ضوابطی به شرح زیر تعیین می شود: بره و بزغاله، گوساله گاو و گاو میش، پیش از ۶۰ روز.

کره اسب و شتر پیش از ۶ ماهگی.

پستانداران ماده بالغ نازا و نر بالغ برای نوسازی گله، باید بلافاصله در شرایط مدیریت ارگانیک قرار گیرند. علاوه بر این واحد دام ماده برای ورود به زنجیره تولید ارگانیک، دارای محدودیت های به شرح زیر است:

**الف** - بیشینه ۱۰٪ اسب و گاوهای بالغ و بیشینه ۲۰٪ گوسفند و بزها در سال.

**ب** - برای واحد هایی با کمتر از ۱۰ راس اسب و گاو، و واحد های با کمتر از ۵ راس گوسفند و بز بیشینه یک راس دام در سال.

1 -Porcine stress syndrom

2 -Spontaneous abortion

۳- در حال حاضر مرجع قانونی و ذی صلاح کشور، وزارت جهاد کشاورزی، می باشد.

۱۰-۲-۲-۴ دام هایی که طبق بند ۱۰-۲-۲-۲ این استاندارد مجوز تولید دام ارگانیک دریافت می کنند، باید با شرایط تعیین شده طبق بند 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 مورد نظر برای تولید علوفه یا چرای دام، باید با الزامات طبق بند های ۱۰-۱-۱، ۱۰-۱-۲ و ۱۰-۱-۳ این استاندارد مطابقت داشته باشد.

سازمان بازرسی کننده ممکن است دوره تبدیل و یا شرایط تعیین شده برای اراضی و یا دام و محصولات دامی را در شرایط به شرح زیر کاهش دهد:

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

**ب** - گله های شیری که برای اولین بار به ارگانیک تبدیل می شوند، یا دامی مانند: گاو، اسب، گوسفند و بز که در طول دوره اجرا (تعیین شده توسط مرجع قانونی و ذی صلاح کشور<sup>۱</sup>) از دامداری های غیر متمرکز (عشایر و کوچ نشینان) تولید شده باشند.

**پ** - اگر در یک واحد، دوره تبدیل دام و اراضی مورد استفاده برای تغذیه آن ها، هم زمان نباشد، تنها در صورتی که دام 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 منشأ غیرارگانیک وارد آن شوند، در صورت عرضه فرآورده های آن به عنوان ارگانیک، دام باید حداقل برای مدت قابل قبول مطابق با بندهای ۱۰-۲-۳-۱ تا ۱۰-۲-۳-۴ در آن مزرعه، پرورش یابند.

#### ۱۰-۲-۳-۱ گاو

**الف** - دامی که برای تولید گوشت ارگانیک مورد استفاده قرار می گیرد: باید ۱۲ ماه و حداقل سه چهارم سن آن ها در سیستم مدیریت ارگانیک، گذشته باشد.

**ب** - گوساله های پرواری<sup>۲</sup>: باید در سن شش ماهگی به محض از شیر گرفتن و حداقل قبل از سن ۶ ماهگی، وارد شرایط تولید ارگانیک شده باشد.

**پ** - دامی که برای تولید شیر ارگانیک مورد استفاده قرار می گیرد: باید ۹۰ به مدت روز در طی مدت اجراء و ۶ ماه پس از آن در سیستم مدیریت ارگانیک، گذشته باشد.

#### ۱۰-۲-۳-۲ گوسفند و بز

**الف** - دامی که برای تولید گوشت ارگانیک مورد استفاده قرار می گیرد: باید ۶ ماه از سن آن ها در سیستم مدیریت ارگانیک، گذشته باشد.

۱- در حال حاضر مرجع قانونی و ذی صلاح کشور، وزارت جهاد کشاورزی، می باشد.

ب- دامی که برای تولید شیر ارگانیک مورد استفاده قرار می گیرد: باید به مدت ۹۰ روز در طی مدت اجراء و ۶ ماه پس از آن در سیستم مدیریت ارگانیک، گذشته باشد.

#### ۱۰-۲-۳-۳ طیور / مرغ های تخم گذار

الف - طیور گوشتی: تمام دوره زندگی (شروع دوره حداکثر ۲ مدت روز پس از تخم در آمدن)، مطابق با الزامات این استاندارد.

ب - مرغ های تخم گذار: ۶ هفته از سن آن ها در سیستم مدیریت ارگانیک گذشته باشد.

#### ۱۰-۲-۴ تغذیه دام

#### ۱۰-۲-۴-۱ کلیات

در تمام سیستم های نگه داری و پرورش، باید حد مطلوب ۱۰۰٪ نیاز های غذایی را از خوراک دام (خوراک دام در طی دوره تبدیل یا گذار)، مطابق با الزامات این استاندارد تأمین شود.

یاد آوری - مقدار ۶۰٪ از خوراک دام (برحسب ماده خشک)، می تواند از منابع در حال گذار، تأمین شود.

برای مدت زمان اجراء که توسط مرجع قانونی و ذی صلاح کشور<sup>۱</sup> 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، مطابق این استاندارد حفظ می شود. به هر حال، هر گاه 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 سنتتیک 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 ارگانیسیم های تراریخته یا فرآورده های حاصل از آن ها نباشد، در دوره محدودی مصرف ۵٪ از آن را به عنوان خوراک دامی که طبق الزامات این استاندارد تولید نشده است، مجاز در نظر بگیرد.

تمام دام ها باید برای حفظ سلامتی و نیروی کافی به آب فراوان و تازه دسترسی داشته باشند. چنان چه موادی به عنوان مواد مغذی، افزودنی یا مواد کمک فرآیند در تهیه خوراک دام به کار می روند، مرجع قانونی و ذی صلاح کشور<sup>۲</sup> باید فهرست قابل قبولی از مواد فوق را، مطابق با بند ۱۰-۲-۴-۲ این استاندارد تهیه کند.

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

۱- مرجع قانونی و ذی صلاح کشور، در حال حاضر وزارت جهاد کشاورزی، است.

۲- مرجع قانونی و ذی صلاح کشور، در حال حاضر وزارت جهاد کشاورزی، است.

**الف** - نیاز نوزاد پستاندار به شیر طبیعی، ترجیحاً شیر مادر (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).

**ب** - در جیره غذایی روزانه علف خواران در صورت استفاده از علوفه در حال گذار تولید شده در همان واحد، ۶۰٪، و در صورت استفاده از علوفه در حال گذار تولید شده در سایر واحدها، ۳۰٪ ماده خشک، باید شامل علوفه خشبی<sup>۱</sup>، علوفه خشک و تازه یا علوفه سیلوئی باشد.

**یاد آوری** - بیشینه ۲۰٪ از مقادیر فوق می تواند از مراتع و منابع طبیعی در حال گذار، تأمین شود.

**پ** - دام نشخوار کننده، نباید تنها با علوفه سیلوئی تغذیه شوند.

**ت** - نیاز به غلات در مرحله پروار کردن ماکیان.

**ث** - نیاز به علوفه خشبی، علوفه تازه و خشک، علوفه سیلوئی در جیره غذایی روزانه طیور.

**ج** - تغذیه اجباری دام برای پروارسازی مجاز نیست.

#### ۱۰-۲-۴-۲ معیار های کلی

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

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

مانند:

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

**ب** - شامل مواد دست ورزی شده ژنتیکی و/یا ارگانیزم های تراریخته و فرآورده های حاصل از آن ها نباشد.

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

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

۱۰-۲-۴-۳-۱ خوراک دام با منشأ گیاهی از منابع غیرارگانیک فقط تحت شرایط تعیین شده طبق بند

۱۰-۲-۴-۱ و در صورتی که تولید و تهیه آن ها بدون کاربرد مواد و حلال های شیمیایی باشد، قابل استفاده است.

۱۰-۲-۴-۳-۲ خوراک دام با منشأ معدنی، مواد معدنی مورد نیاز (ریزمغذی<sup>۲</sup>)، ویتامین ها یا پیش ساز

ویتامین ها، فقط با منشأ طبیعی قابل استفاده هستند. در شرایط کمبود این مواد، یا در شرایط استثنائی،

ممکن است از مواد شیمیایی مشابه و معینی استفاده شود.

۱۰-۲-۴-۳-۳ خوراک دام با منشأ حیوانی به جز شیر و فرآورده های آن، ماهی، سایر جانداران دریایی و

فرآورده های حاصل از آن ها، نباید استفاده شود. در هر صورت تعلیف نشخوارکنندگان با مواد حاصل از

پستانداران به غیر از شیر و فرآورده های آن، مجاز نمی باشد.

۱۰-۲-۴-۳-۴ نیتروژن صناعی (سنتز شده)<sup>۳</sup> یا ترکیبات نیتروژن دار غیر پروتئینی، نباید استفاده شوند.

1 -Roughage

2 -Trace elements

3 -Synthetic

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

۱۰-۲-۴-۴-۱ مواد پیوند دهنده، مواد ضد کلوخه شدن<sup>۱</sup>، امولسیون کننده ها، مواد پایدار کننده<sup>۲</sup>، مواد قوام دهنده<sup>۳</sup>، مواد فعال سطحی<sup>۴</sup> و مواد منعقد کننده<sup>۵</sup>: فقط با منشاء طبیعی، مجاز می باشد.

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

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

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

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

۱۰-۲-۴-۴-۶ پروبیوتیک ها<sup>۶</sup> آنزیم ها و میکروارگانیسم ها مجاز هستند.

۱۰-۲-۴-۴-۷ آنتی بیوتیک ها، عوامل ممانعت کننده از رشد کوکوسی ها<sup>۷</sup>، مواد دارویی، محرک های رشد یا هر ماده دیگری که به منظور تحریک رشد باشد، نباید در خوراک دام و طیور به کار رود.

۱۰-۲-۴-۴-۸ مواد کمک فرایند و مواد افزودنی سیلوئی نباید از مواد حاصل ازدست ورزی ژنتیکی/ارگانیسم های تراریخته و محصولات آن ها، 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 فرآورده های قندی مانند ملاس.

چ - عسل.

ح - میکرو ارگانیسم های تولید کننده لاکتیک، استیک، فرمیک و پروپیونیک یا سایر اسیدهای طبیعی حاصل از آن ها درموردی که شرایط آب و هوایی اجازه تخمیر کافی را نمی دهد و مورد تائید مراجع قانونی و ذی صلاح کشور<sup>۸</sup> باشد، مجاز است.

#### ۱۰-۲-۵ مراقبت های بهداشتی دام

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

- 1 -Anti-caking agents
- 2 -Stabilizers
- 3 -Thickeners
- 4 -Surfactants
- 5 -Coagulants
- 6 -Probiotics
- 7 -Coccidiostatics

۸-مرجع قانونی و ذی صلاح کشور، درحال حاضر وزارت جهاد کشاورزی، می باشد.

الف- انتخاب نژاد یا سویه مناسب دام ها، مطابق با بند ۱۰-۲-۲.

ب- به کارگیری اصول دامداری متناسب با نیازمندی های هرگونه، تقویت مقاومت به بیماری و پیشگیری از عفونت.  
پ- استفاده از خوراک دام ارگانیک با کیفیت مناسب همراه با دسترسی دام و طیور به چراگاه یا گردش در هوای آزاد که موجب تقویت سیستم ایمنی طبیعی، در بدن دام می شود.

ت- اطمینان از تراکم مناسب جمعیت<sup>۱</sup> دام در واحد سطح و در نتیجه پیشگیری از تراکم یا ازدیاد جمعیت دام ها و بروز مشکلات سلامتی ناشی از آن.

۱۰-۲-۵-۲ چنان چه با وجود معیار های پیشگیرانه فوق، دامی بیمار یا مصدوم شد، باید فوراً تحت درمان قرار گیرد و در صورت لزوم در جایگاه دام مناسب، به طور جداگانه نگه داری 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 دارو های دامی در دامپروری ارگانیک باید مطابق اصول زیر باشد:

الف- در صورت بروز بیماری خاص و عدم وجود راهکارهای مدیریتی یا روش های درمانی مجاز، در مواردی که طبق مقررات واکسیناسیون دام، استفاده از مواد انگل کش<sup>۲</sup> یا کاربرد درمانی داروهای دامپزشکی مجاز باشد، اما تولید تحت مدیریت ارگانیک پس از انجام واکسیناسیون طبق نظر سازمان بازرسی کننده، خواهد بود.

ب- کاربرد گیاهان دارویی (به جزء آنتی بیوتیک ها)، درمان با روش هومیوپاتی<sup>۳</sup> یا کاربرد مواد ریزمغذی در صورت موثر بودن آن در گونه های حیوانات، بر درمان با داروهای دامی شیمیایی آلوپاتی (درمانی) یا آنتی بیوتیک ها، ارجحیت دارد.

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

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

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

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

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

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

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

:

1 -Overstocking  
2 -Parasiticides  
3 -Homeopathic

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

**ب** - برای تولید مثل دام، ارجحیت با روش های طبیعی است، اگرچه ممکن است روش تلقیح مصنوعی<sup>۱</sup> نیز به کار رود.

**پ** - برای تولید مثل دام، نباید از روش های انتقال جنین و هورمون درمانی برای تولید مثل استفاده شود.

**ت** - برای تولید مثل دام، کاربرد روش های مهندسی ژنتیک مجاز نمی باشد.

۱۰-۲-۶-۳ در سیستم مدیریت ارگانیک، استفاده از نوارهای کشی برای بستن و قطع دم گوسفند، بریدن دم، کشیدن دندان ها، نوک چینی<sup>۲</sup> و شاخ بری<sup>۳</sup> مجاز نمی باشد. با وجود این در شرایط استثنائی، مرجع قانونی و ذی صلاح کشور<sup>۴</sup> ممکن است به دلیل ایمنی و یا ارتقاء سلامتی و آسایش دام، اجازه انجام آن را بدهد مانند بریدن شاخ دام های جوان. این اعمال باید در مناسب ترین سن دام و با کمترین آزار او انجام شود و در صورت لزوم باید از داروی بیهوشی استفاده شود. اخته کردن<sup>۵</sup> فیزیکی به منظور حفظ کیفیت محصولات و روش های تولید سنتی ( گاو و خروس ) فقط در شرایط فوق مجاز می باشد.

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 غیر طبیعی، آسیب و بیماری .

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

۱۰-۲-۶-۵ حمل و نقل دام ها باید با آرامش و بدون ایجاد تنش، آسیب و آزار دام انجام شود. برای این منظور مراجع قانونی و ذی صلاح کشور باید شرایط ویژه و حداکثر زمان حمل و نقل دام را تعیین کنند. در جابجایی دام ها استفاده از محرک های الکتریکی یا آرام بخش های آلوپاتی<sup>۶</sup> مجاز نیست.

۱۰-۲-۶-۶ ذبح دام ها 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

---

1 -Artificial Insemination

2 -Trimming

3 -Dehorning

۴- در حال حاضر مرجع قانونی و ذی صلاح کشور وزارت جهاد کشاورزی، می باشد.

5 -Castration

6 -Allopathic Tranquilizers



در مناطقی که شرایط آب و هوایی مناسبی دارند و امکان زندگی دام ها در هوای آزاد وجود دارد، نگه داری دام ها در محل جایگاه دام یا آغل الزامی نیست. به منظور پیشگیری از انتقال عفونت (عفونت متقاطع<sup>۱</sup>) و ایجاد بیماری به وسیلهٔ ارگانیزم های 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 دام ها را با توجه به موارد زیر برآورده کند:

**الف - دسترسی آسان به آب و غذا.**

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

ورود نور و تهویه طبیعی هوا به مقدار کافی.

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

#### **۱۰-۲-۷-۲ تراکم دام**

تراکم دام ها در چراگاه، مرگزار 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 پیوست پ (الزامی) به گونه ای باشد که:

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

**ب -** نیازهای رفتاری دام ها با توجه به اندازهٔ گله و جنس دام، در نظر گرفته شود.

**پ -** فضای کافی برای ایستادن طبیعی، خوابیدن راحت، غلطیدن، تیمار کردن خود و تمام وضعیت ها و حرکات طبیعی مانند کشیدن بدن<sup>۲</sup> و بال زدن را در نظر بگیرد.

#### **۱۰-۲-۷-۳ پستانداران**

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

**۱۰-۲-۷-۳-۲** -مرجع قانونی و ذی صلاح کشور<sup>۳</sup> می تواند در موارد به شرح زیر استثناء قائل شوند:

**الف -** دسترسی گاو نر به چراگاه و فضایی برای چریدن و جنب و جوش در فضای باز در طول فصل زمستان.

**ب -** مرحله نهایی پروار شدن.

---

1-Cross infection  
2-Stretching

۳- در حال حاضر مرجع قانونی و ذی صلاح کشور، وزارت جهاد کشاورزی، می باشد.

۱۰-۲-۷-۳-۳ کف جایگاه دام ها 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 شامل حداقل ۵۰٪ فضای مسقف بنای سخت (بهاربند) برای خواب و یا استراحت دام ها، باشد. در استراحتگاه دام، بستر باید خشک بوده و با کاه و گُلش پوشانده شده باشد.  
 ۱۰-۲-۷-۳-۵ استقرار گوساله ها در جایگاه انفرادی دام و مقید کردن آن ها، مجاز نمی باشد.  
 ۱۰-۲-۷-۳-۶ جایگاه دام و فضای حرکتی چرای آزاد برای انواع دام طبق جدول ۱، می باشد.

جدول ۱- جایگاه برای انواع دام

نوع دام	فضای حرکتی داخلی (سر پوشیده) دام		فضای حرکتی خارجی (سر باز به جزء فضای چرای آزاد)
	متر مربع / دام	حداقل وزن دام بر حسب کیلوگرم	متر مربع / دام
گاو و گاو میش گوشتی	۱٫۵	تا ۱۰۰	۱٫۱
	۲٫۵	تا ۲۰۰	۱٫۹
	۴٫۰	تا ۳۵۰	۳
	۵ با کمینه یک متر مربع به ازاء ۱۰۰ کیلوگرم	بیشتر از ۳۵۰	۳/۷ با کمینه ۰/۷۵ متر مربع به ازاء ۱۰۰ کیلوگرم
گاو شیری	۶	-	۴/۵
گاو نر	۱۰	-	۳۰
گوسفند و بز	۱٫۵ گوسفند/بز	-	۲٫۵
	۰٫۳۵ بره / بزغاله	-	۰٫۵
یاد آوری- حداکثر مسافت جابجایی (فضای چرای آزاد) برای دام بزرگ ۱۶ کیلومتر در روز و برای دام کوچک و متوسط حداکثر ۱۰ کیلومتر در روز می باشد.			

#### 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 دسترسی داشته باشند. نگه داری ماکیان در قفس مجاز نیست.  
 ۱۰-۲-۷-۴-۲ در صورت ایجاب شرایط آب و هوایی، مرغان آبی<sup>۱</sup> 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 ۱۶ تا ۲۰ کیلوگرم بر متر مربع کاه و گُلش، تراشه چوب (پوشال) یا شن و چمن به ضخامت ۱۸ سانتی متر پوشیده شده باشد. برای خوابیدن و تخم گذاری مرغ های تخم گذار لانه های تخم گذاری، باید فضای کافی و بزرگ در دسترس باشد. برای استراحت و خوابیدن طیور باید

1 - Water fowl

چوب خواب<sup>۱</sup> یا مکان های بالاتر از کف سالن با اندازه و تعداد مناسب با گونه ها و جمعیت پرندگان و همچنین سوراخ های ورود و خروج با اندازه مناسب با جثه طیور نگهداری شده وجود داشته باشد. یک سوم فضا باید زمین سخت باشد، یک سوم فضا بسته و بقیه باز باشد. فضای بسته باید سرپوشیده باشد. مجموع ورودی ها و خروجی ها به واحد مرغداری باید ۴ متر در ۱۰۰ مترمربع، باشد.

یاد آوری- امکان ورود و خروج طیور در تمام زمان ها، باید وجود داشته باشد.

۱۰-۲-۷-۴-۴ برای مرغ های تخم گذار، در صورتی که طول روز با نور مصنوعی افزایش می یابد، مرجع قانونی و ذی صلاح کشور<sup>۲</sup> باید حداکثر زمان افزایش را بسته به گونه، شرایط جغرافیایی و سلامت عمومی پرنده، تعیین کنند. این زمان نباید بیش از مدت زمان ۱۶ ساعت در شبانه روز باشد و کمینه به مدت زمان ۸ ساعت در شبانه روز باید بدون نور به منظور استراحت پرنده در نظر گرفته شود.

۱۰-۲-۷-۴-۵ تعداد طیور نگه داری شده در هر آشیانه مطابق با جدول ۲، می باشد.

#### جدول ۲- حداکثر تعداد طیور قابل نگه داری در هر آشیانه

نوع طیور	حداکثر تعداد طیور قابل نگه داری در هر آشیانه
جوجه	۴۸۰۰
مرغ تخم گذار	۳۰۰۰
غاز و اردک	۴۰۰۰
بوقلمون	۲۵۰۰
سایر انواع طیور	۳۲۰

یاد آوری- تعداد طیور نسبت به سطح در شرایط خاص با نظر مرجع قانونی و ذی صلاح کشور<sup>۳</sup> کشور، 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، بین ساختمان های هر گروه از ماکیان، باید فاصله وجود داشته باشد و در این فواصل خالی فضای آزاد، قرار گیرد.  
 ۱۰-۲-۷-۴-۸ حداقل سن کشتار، باید برای جوجه ۸۱ روز، مرغابی ۴۹ روز، غاز ۷۰ روز، برای بوقلمون نر ۱۴۰ روز و برای بوقلمون ماده ۱۰۰ روز، باشد.

#### ۱۰-۲-۸ مدیریت تولید<sup>۴</sup> کود

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

1 - Perches

۲- در حال حاضر مرجع قانونی و ذی صلاح کشور سازمان دامپزشکی وابسته به وزارت جهاد کشاورزی، می باشد.

۳- در حال حاضر مرجع قانونی و ذی صلاح کشور سازمان دامپزشکی وابسته به وزارت جهاد کشاورزی، می باشد.

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

الف- تخریب و آلودگی آب و خاک را به حداقل 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 تسهیلات و انبارهای کود شامل وسایل و امکانات کمپوست کردن، باید به گونه ای طراحی،

ساخته و استفاده شود که از آلودگی آب های زیرزمینی، پیشگیری شود.

۱۰-۲-۸-۳ کاربرد کود، باید در حدی باشد که سبب آلودگی آب های سطحی یا زیرزمینی نشود. مراجع

ذی صلاح ممکن است حداکثر میزان کاربرد کود در واحد سطح را، تعیین کنند. زمان بندی و روش های

کاربرد کود، نباید سبب افزایش ورود بالقوه آن به دریاچه ها، رودخانه ها و نهر ها شود.

### ۱۰-۲-۹ نگهداری سوابق

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

یادآوری ۱- مدیریت آفات باید مطابق بند ۱۰-۵ باشد.

یادآوری ۲- بازرسی و صدور گواهی باید مطابق با بند ۸ باشد.

یادآوری ۳- برچسب گذاری باید مطابق با بند ۵ باشد.

یادآوری ۴- بسته بندی باید مطابق بند ۱۰-۷ باشد.

یادآوری ۵- بازرسانی باید مطابق با بند ۱۰-۸ باشد.

یادآوری ۶- نگه دار سوابق باید مطابق بند ۸-۲-۲-۴ و ۸-۲-۲-۵ باشد.

### ۱۰-۳ اصول کلی در زنبورداری و تولید فرآورده های زنبور

#### ۱۰-۳-۱ کلیات

۱۰-۳-۱-۱ زنبورداری مهم ترین فعالیتی است که از طریق انتشار گرده به وسیله زنبورها، سبب افزایش تولید

در محیط زیست، کشاورزی و جنگل داری می شود. 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، محل استقرار کندوها، باید به اندازه کافی بزرگ

باشد.

۱۰-۳-۱-۳ شهد طبیعی، عسلک<sup>۱</sup> و گرده، باید الزاماً از محصولات گیاهی ارگانیک و یا گیاهان خودرو

(وحشی) تولید شده باشد.

۱۰-۳-۱-۴ برای حفظ سلامتی زنبورها، کاربرد روش های پیشگیری لازم است (مانند: انتخاب نژاد مناسب،

محیط مساعد، رژیم غذایی متعادل و عملیات مناسب زنبورداری).

---

1 -Honeydew

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

۱۰-۳-۱-۶ موم مورد نیاز برای کندوهای جدید باید از منابع ارگانیک تأمین شود. در واحد های زنبورداری تحت مدیریت ارگانیک، نیز باید از منابع موم خود و یا سایر واحد های ارگانیک در سال های بعد، استفاده کند. ۱۰۳-۱-۷ هنگامی که زنبورها در مناطق بکر<sup>۱</sup> قرار دارند، جمعیت حشرات بومی منطقه، باید در نظر گرفته شود.

### ۱۰-۳-۲ موقعیت یا محل کندوها

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

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

۱۰-۳-۲-۳ به منظور امکان دسترسی زنبور ها به منابع غذایی کافی، سازمان گواهی کننده رسمی شعاع ۳ کیلومتری محل کندوها را مطابق با الزامات این استاندارد، تعیین کند.

۱۰-۳-۲-۴ کندوها نباید در محل های دارای منابع بالقوه آلودگی به مواد غیر مجاز، ارگانیزم های تراریخته یا آلاینده های زیست محیطی قرار داده شوند و حداقل فاصله لازم را مطابق بند ۱۰-۳-۲-۳ این استاندارد رعایت کنند.

### ۱۰-۳-۳ تغذیه کلنی ها

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

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 شهرداری و یا عسلک بعدی، باشد.

### ۱۰-۳-۴ دوره تبدیل

۱۰-۳-۴-۱ حداقل یک سال پس از بکارگیری این استاندارد در تولید، فرآورده های زنبور را می توان به عنوان فرآورده ارگانیک عرضه کرد. 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 قانونی و ذی صلاح کشور می تواند طول دوره تبدیل را افزایش دهد.

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.

1 - Wild areas

### 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، تأمین شوند.

۱۰-۳-۵-۲ در انتخاب نژاد زنبور، باید ظرفیت زنبورها برای سازگاری با شرایط محلی، بقاء و مقاومت آن ها 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)<sup>۱</sup> 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<sup>۲</sup> 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 غیر طبیعی.

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

**ح** - انتقال کندوهای بیمار به مکانی مجزا در صورت لزوم .

**خ** - از بین بردن کندوهای آلوده و مواد آن.

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

**الف** - اسید لاکتیک، اسید اگزالیك، اسید استیک.

**ب** - اسید فرمیک.

**پ** - گوگرد.

**ت** - روغن های طبیعی اتری<sup>۳</sup> مانند: منتول<sup>۴</sup>، اکالیپتول<sup>۵</sup> و کامفر<sup>۶</sup>.

**ث** - باسیلوس تورینجنسیز<sup>۷</sup>.

**ج** - بخار و شعله مستقیم آتش.

---

1 -Good Agricultural Practices  
2 -Queen bees  
3 -Natural etheric oils  
4 -Menthol  
5 -Eucalyptol  
6 -Camphor  
7- *Bacillus thuringiensis*

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

**الف-** درمان از طریق گیاه درمانی و همیوپاتی انجام شود.

**ب-** چنان چه داروهای ترکیبی شیمیایی آلپاتی به کار روند، فرآورده های زنبور نباید به عنوان محصول ارگانیک، عرضه شوند. کندوهای تیمار شده باید در مکانی کاملاً جدا قرار گیرند و به مدت یک سال دوره تبدیل را طی کنند. تمام موم باید با مومی که مطابق با الزامات این استاندارد تهیه شده است جایگزین شود.

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

۱۰-۳-۶-۴ عملیات از بین بردن نوزادان نر فقط با استفاده از وارونا ژاکوبسونی<sup>۱</sup>، مجاز است.

### ۱۰-۳-۷ مدیریت کندوها

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

۱۰-۳-۷-۲ از بین بردن زنبورها در شانه ها، به عنوان روش برداشت فرآورده 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، به کارگیری مواد دافع<sup>۲</sup> شیمیایی، مجاز نیست.

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

۱۰-۳-۷-۶ پیشنهاد می شود در حین استخراج عسل و فرآوری سایر فرآورده های زنبور، دما تا حد ممکن کاهش یابد. به منظور حفظ کیفیت عسل و سایر فرآورده 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 نگه داری عسل و فرآورده های آن، باید از ظروف با درجه غذایی<sup>۳</sup>، استفاده شود.

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

### ۱۰-۳-۸ نگهداری سوابق

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

یادآوری ۱- مدیریت آفات باید مطابق با بند ۱۰-۵ باشد.

یادآوری ۲- بازرسی و صدور گواهی باید مطابق با بند ۸ باشد.

یادآوری ۳- برجسب گذاری باید مطابق با بند ۵ باشد.

یادآوری ۴- بسته بندی باید مطابق بند ۱۰-۷ باشد.

یادآوری ۵- بازاررسانی باید مطابق با بند ۱۰-۸ باشد.

یادآوری ۶- نگه داری سوابق باید مطابق بند ۸-۲-۲-۴ و ۸-۲-۲-۵ باشد.

1 -Varroa jacobsoni  
2 -Repellents  
3 -Food grade

## ۱۰-۴ اصول کلی در آبیاری پروری و تولید آبزیان

### ۱۰-۴-۱ الزامات عمومی

الزامات تولید برای آبزیان در مزرعه آبیاری پروری و یا محیط های کنترل شده (مانند: دهانه رودخانه ها)، باید به گونه ای تأمین شود که مبانی اصلی مدیریت سلامت رعایت شده و از ورود عوامل بیماری زا و آفات جلوگیری شده و شرایط مناسب زندگی حیوانات و حفظ محیط زیست علاوه بر موارد ذیل برقرار شود:

۱۰-۴-۱-۱ به منظور اطمینان از عدم وجود یا در حداقل بودن آلاینده هایی چون فلزات سنگین، باقیمانده آفت کش ها، آلاینده های طبیعی، و مواد شیمیایی مختل کننده هورمون ها، منابع آب باید ارزیابی شوند.

۱۰-۴-۱-۲ برای منابع (محیط های) دریایی و آب های آزاد، باید توازن طبیعی اکولوژیک به طور کامل دست نخورده باقی بماند، به گونه ای که از عدم تغییر جمعیت گونه های طبیعی موجود، اطمینان حاصل شود.

۱۰-۴-۱-۳ کشت گیاهان آبیاری اثرات سودمندی (مانند: جذب مواد مغذی آب و تسهیل چند کشتی)، دارد. برای جلوگیری از برداشت بی رویه گیاهان، بستر حوضچه به منظور زادآوری و تداوم رشد آبزیان، باید توجه لازم و کافی را مبذول داشت.

۱۰-۴-۱-۴ آب خروجی از چرخه تولید (سیستم تحت کنترل)، باید به گونه ای فرآوری و مدیریت شود که از تجمع مواد مغذی در درون یا خارج سیستم، جلوگیری شود.

۱۰-۴-۱-۵ ماهیان باید از مرحله نوزادی تحت مدیریت ارگانیک رشد کرده و به صورت گروهی (گله)، از زمان ورود (تولد) تا برداشت (صید)، قابل ردیابی باشند.

۱۰-۴-۱-۶ ماهی ارگانیک نباید در چرخه رشد خود با ماهیان غیرارگانیک در تماس باشد، به عبارت دیگر تولید موازی ماهیان ارگانیک و غیرارگانیک از یک جنس ممنوع می باشد. همچنین باید فاصله مناسب و قابل قبولی بین محیط های آبیاری پروری ارگانیک و غیرارگانیک، وجود داشته باشد.

۱۰-۴-۱-۷ مواد مورد استفاده در ساخت مخازن، سد و قفس ها نباید به گونه ای باشد که سبب ایجاد آلودگی در محیط یا حیوانات شده و در مورد آبیاری در حال پرورش در الگوهای رشد و تغذیه طبیعی آن، خللی ایجاد نکند.

۱۰-۴-۱-۸ نیازها و عادات طبیعی گونه های آبیاری، باید مورد توجه قرار گیرند. این دو شامل ساختار و ترکیب، محل سکونت (قفس و توری ها در آب دریا و شرایط حوضچه در خشکی)، تراکم جمعیت (برای جلوگیری از انتقال بیماری ها و رشد پارازیت ها)، کیفیت آب و خصوصیات فیزیکی، تغذیه (روش ها و نوع ماده غذایی) و عمق آب می باشد.

یادآوری ۱- استفاده از سیستم های چرخشی بسته<sup>۱</sup> در آبیاری پروری ارگانیک، به دلیل ماهیت غیر طبیعی آن جزء در موارد تخم گذاری، پرورش نوزاد یا به منظور تولید خوراک دام ارگانیک، مجاز نمی باشد.

یادآوری ۲- استفاده از انواع هورمون ها و ترکیبات مشتق شده از آن در این سیستم، مجاز نمی باشد.



۱۰-۴-۱-۹ کنترل آفات و بیماری ها باید بیشتر به شکل مدیریت روش های پیشگیری به جای روش های درمانی با استفاده از ترکیبات و مواد (ولو مجاز)، باشد. در صورت استفاده اجباری از مواد غیر مجاز، گونه های آبی تیمار شده از پوشش مدیریت ارگانیک خارج می شوند و مجدداً قابل بازگشت به این سیستم نخواهند بود. تنها در صورتی که تیمار با مواد شیمیایی غیر مجاز کل سیستم را تحت تأثیر قرار ندهد، سایر بخش های سیستم ارگانیک تحت پوشش مدیریت ارگانیک، باقی می ماند.

۱۰-۴-۱-۹ ماهی یا سایر آبزیان تحت مدیریت ارگانیک، نباید در مراحل پرورش، انتقال یا صید در معرض تنش قرار گیرند.

۱۰-۴-۱-۱۰ برای جلوگیری از بروز و انتقال آنسفالوپاتی اسفنجی، باید برای هر دو گروه آبزیان گوشتخوار و غیرگوشتخوار قوانین و دستور العمل های لازم، تهیه شود.

۱۰-۴-۱-۱۱ فرآوری آبزیان تحت پوشش مدیریت ارگانیک، باید در واحد های فرآوری تأیید شده با شرایط طبق بند ۱۰-۶، انجام شود.

۱۰-۴-۱-۱۱ پرورش نرم تنان دو کفه که از طریق تصفیه آب تغذیه می کنند، در محیط های پرورش ساحلی به دلیل نقش مفید و موثر در تصفیه و پالایش آب، امکان پرورش چند گونه ای را، فراهم می کند.

#### ۱۰-۴-۲ الزامات اختصاصی

##### ۱۰-۴-۲-۱ تغذیه

##### ۱۰-۴-۲-۱-۱ منشاء

خوراک آبزیان باید بر اساس تغذیه طبیعی گونه های پرورشی صورت پذیرد به گونه ای که شرایط طبیعی و عادی تغذیه حیوان در طبیعت را بازسازی و شبیه سازی کند. خوراک آبزیان باید با توجه به سلامت جانور آبی، کیفیت مناسب (به ویژه مواد مغذی قابل جذب توسط آبی) و با حداقل تأثیر محیطی تأمین شود. خوراک با منشاء گیاهی، باید از محصولاتی تهیه شود که مطابق الزامات این استاندارد تهیه و به عنوان محصول ارگانیک گواهی شده اند.

در صورت صلاح دید، امکانات و فضای کارخانه تولید کننده خوراک آبزیان و همچنین فرمولاسیون خوراک می تواند، مورد بازرسی قرار گیرد تا از انطباق با الزامات این استاندارد اطمینان حاصل شود.

هنگامی که از منابع آبزیان (مانند: پودر ماهی)، برای تولید خوراک آبزیان استفاده می شود، در صورت عدم وجود خوراک ارگانیک منبع اولیه آن باید شناسایی شده و از ضایعات واحد های تولید و فرآوری خوراک ارگانیک انسان تهیه شده باشد.

خوراک مورد استفاده باید حداقل دارای ۶۰٪ فرآورده گیاهی ارگانیک باشد. استفاده از خوراک تهیه شده از یک آبی برای همان گونه، مجاز نمی باشد.

مواد خام برای تغذیه ماهیان گوشت خوار و سخت پوستان، باید از منابع تجدید پذیر شیلات ارگانیک تهیه شود. در صورت عدم وجود در مراحل اولیه تولید، توجه کافی به خوراک دام تهیه شده از منابع شیلاتی غیرارگانیک، ضروری می باشد.

استفاده از ترکیبات حیوانی و یا گیاهی طبق جدول ۲ پیوست ب محدود و مجاز است. در صورت عدم دسترسی به خوراک آبی مطابق با موارد فوق، استفاده از غذای حاصل از آبزیان مورد مصرف انسان ( به شرط آن که با روش های صید ماندگار تهیه شده باشند)، فقط تا ۳۰٪ کل خوراک روزانه، مجاز است.

#### ۱۰-۴-۲- مبارزه با بیماری ها

در آبی پروری ارگانیک، سلامت آبزیان بر مبنای اصول پیشگیری از بیماری ها نهاده شده است. محیط و وسایل مورد استفاده باید به گونه ای پاکیزه و نگه داری شوند که، مانع از بروز بیماری ها شوند. در موارد بیماری و جلوگیری یا حذف آن، استفاده از مواد خاص برای پاکسازی، رسوب زدایی و میکروب زدایی وسایل و تجهیزات در شرایط خاص ممکن است. استفاده از این ترکیبات در حضور آبی زنده داخل سیستم، باید به گونه ای باشد که موجب آسیب به سلامت آبی نشود. در صورت بروز بیماری باید روش های زیر به کار رود:

**الف-** استفاده از هورمونها در مبارزه با بیماری ها غیر مجاز است.

**ب-** استفاده از فرآورده های گیاهان، حیوانات و مواد معدنی مورد استفاده در درمان هومیو پاتی، مجاز است.

**یادآوری-** استفاده از گیاهان و عصاره های گیاهی که خاصیت بی حس کنندگی نداشته باشند، مجاز است.

**ج-** استفاده پرو بیوتیک های مجاز، ترکیبات فلزی و ترکیبات طبیعی تقویت کننده و فعال کننده سیستم ایمنی مجاز می باشد.

درمان آلوپاتی حداکثر دو دوره در سال مجاز می باشد، همچنین استفاده از واکسن و ریشه کنی اجباری (عمومی) بیماری ها ممنوع می باشد. در صورت عدم رعایت محدودیت فوق، آبی تولید شده به عنوان آبی ارگانیک، تلقی نمی شود.

**یادآوری-** در صورتی که دوره رشد آبی از مدت یک سال کمتر باشد، فقط یک بار درمان آلوپاتی، مجاز است. مبارزه ریشه کنی انگل ها، باید دو بار در سال و برای آبزیان با طول دوره تولیدمثل کمتر از ۱۸ ماه، فقط یک بار در سال، مجاز است.

#### ۱۰-۴-۳- منشاء آبزیان

در آبی پروری ارگانیک، باید از گونه های آبی بومی که با محیط سازگارترند، استفاده شود. همچنین گونه های منتخب از سلامت کافی برخوردار بوده و از تغذیه مناسب و بهینه آنان، اطمینان حاصل شود.

گونه های انتخاب شده، نباید تأثیری در محیط زیست و گونه های وحشی داشته باشند.

در صورت عدم وجود آبی ارگانیک و یا به منظور بهبود ذخایر ژنتیکی، تنها در صورتی می توان از آبی غیر ارگانیک استفاده نمود که حداقل دوسوم دوره تولیدمثل آبی قبل از برداشت، تحت مدیریت ارگانیک طی شده باشد.

#### ۱۰-۴-۲-۴ دوره گذار

دوره گذار برای گیاهان آبی بستر، ۶ ماه در سایت برداشت می باشد. در سایت پرورش این دوره یک چرخه کامل رشد را شامل می شود.

دوره گذار در آبزین پرورشی با توجه به شرایط به شرح زیر می باشد:

هنگامی که محل پرورش (حوضچه ها) قابل تخلیه، شستشو و ضد عفونی نباشند، حد اقل مدت ۲۴ ماه می باشد.

هنگامی که محل پرورش (حوضچه ها) فقط قابل تخلیه و پر کردن مجدد باشند، حد اقل دوره گذار مدت ۱۲ ماه می باشد.

هنگامی که محل پرورش (حوضچه ها) قابل تخلیه، شستشو و ضد عفونی باشند، این زمان به مدت زمان مدت ۶ ماه کاهش می یابد.

#### ۱۰-۴-۲-۵ جایگاه آبزین

جایگاه آبزین ارگانیک، باید به گونه ای باشد که تمامی نیاز های آبزین را تأمین نماید. توجه کافی به قفس ها و توری ها در آب دریا صورت گرفته و شرایط حوضچه در خشکی، باید رعایت شود.

برای ماهیان آب های آزاد استفاده از حوضچه هایی که کف آن دارای شرایط طبیعی (همانند محیط رشد طبیعی آبی) بوده، الزامی است.

**یادآوری-** برای ماهی کپور کف حوضچه، باید از جنس خاک باشد.

حوضچه های مستقر در خشکی، باید دارای شرایط زیر باشد:

**الف-** برای حوضچه های دارای جریان آب مداوم، باید کنترل جریان و کیفیت آب ورودی و خروجی، انجام شود.

**ب-** حداقل ۵٪ از فضای پرورش آبی، باید دارای پوشش گیاهی طبیعی باشد (محیط اطراف حوضچه).

سیستم های پرورش در آب های دریا و دریاچه، باید دارای شرایط زیر باشد:

**الف-** محل پرورش آبزین، باید در جایی قرار گیرد که جریان، عمق و تغییر جریان آب به گونه ای باشد تا حداقل تأثیر در تغییر بستر دریا و محیط اطراف آن، داشته باشد.

**ب-** طراحی سبد ها (قفس ها و توری ها) و ساخت و نگه داری آن ها، باید به گونه ای باشد که تغییری در محیط اطراف به وجود نیارد.

**پ-** استفاده از گرمایش و سرمایش مصنوعی آب برای پرورش نوزادان و یا تخم ها، مجاز می باشد. در زمان تولید، فقط از آب دریا به این منظور می توان استفاده نمود.

جایگاه آبزین باید علاوه بر این، دارای شرایط عمومی زیر نیز باشند:

۱۰-۴-۲-۵-۱ فضای کافی برای رشد مناسب.

۱۰-۴-۲-۵-۲ استفاده از آب پاکیزه، با کیفیت مناسب و دارای اکسیژن کافی.

۱۰-۴-۲-۵-۱ استفاده از اکسیژن تنها در موارد بحرانی زیر و جهت حفظ سلامت حیوان مجاز می باشد:

**الف-** موارد خاص افزایش یا کاهش دما در فشار محیط، یا آلودگی های تصادفی.

ب- فرایند های مقطعی مانند نمونه گیری و درجه بندی.

ج- اطمینان از بقای موجودات در مزرعه آبی پروری.

۱۰-۴-۲-۵-۳ هوادهی سیستم های پرورشی، مجاز می باشد. هوادهی باید برای بهبود وضعیت سلامت و رشد حیوان انجام شود. هوادهی باید به روش های مکانیکی و تا جایی که امکان دارد با استفاده از منابع انرژی تجدید پذیر، انجام شود.

۱۰-۴-۲-۵-۴ پرورش در شرایط دما و نور مناسب برای گونه های آبی پرورشی و با توجه به منطقه جغرافیایی، انجام شود.

استفاده از نور مصنوعی دارای محدودیت های زیر می باشد:

الف- نور مصنوعی برای افزایش طول روز، نباید از حد طبیعی مورد نیاز آبی پرورشی بیشتر بوده و با شرایط رشد طبیعی و سلامت آبی، منطبق باشد.

ب- بیشینه زمان استفاده از نور مصنوعی، مگر در موارد تولیدمثل آبی در هر شبانه روز، نباید از مدت ۱۶ ساعت بیشتر باشد.

ج- از تغییر ناگهانی در شدت نور باید اجتناب کرد. به همین منظور می توان از لامپ های زمینه و دیمرها (کنترل شدت نور) استفاده شود.

کلیه اقدامات باید ثبت و سوابق مستندات آن نگه داری شود.

#### ۱۰-۴-۲-۶ تراکم آبیان

به منظور جلوگیری از رشد پارازیت ها وانتقال بیماری ها، باید تراکم مناسبی از آبیان در هر مجموعه وجود داشته باشد. تراکم آبیان در حوضچه های مصنوعی، به شرح زیر می باشد:

سالمون ۲۰ کیلو گرم در متر مکعب.

قزل آلی قهوه ای و رنگین کمان ۲۵ کیلو گرم در متر مکعب .

سایر گونه های سالمونید ۱۵ کیلو گرم در متر مکعب.

تراکم آبیان در حوضچه های آب دریا( آب های آزاد) به شرح زیر می باشد:

سالمون، قزل آلی قهوه ای و رنگین کمان در حوضچه های توری ۱۰ کیلو گرم در متر مکعب.

ماهی خاویار ( استروژن ) پرورشی در آب دریا ۳۰ کیلو گرم در متر مکعب.

#### ۱۰-۴-۲-۷ جابجایی آبی زنده

به منظور پیشگیری از آسیب های فیزیولوژیک، حمل و نقل آبیان زنده، باید در نهایت دقت انجام شود.

جابجایی و دست ورزی آبیان ارگانیک، باید حداقل ممکن بوده و در صورت لزوم با بهترین ابزارها و بیشترین توجه و رعایت دستورالعمل هایی برای جلوگیری از آسیب فیزیکی و ایجاد استرس در جانور آبی، انجام شود.

آبیان مولد باید با توجه ویژه، نگه داری شوند تا آسیب به آن ها، حداقل ممکن باشد.

درجه بندی آبیان نیز باید به گونه ای باشد که، حداقل آسیب به سلامت حیوان وارد شود.

روش های صید و کشتار باید مرگ سریع و بدون درد را به دنبال داشته باشد. انتخاب اجزاء و روش های

کشتار( صید) بسته به تغییر در اندازه، گونه ها و سایت های پرورش انجام می گیرد.

#### ۱۰-۴-۲-۸ تولید گیاهان آبی

پرورش و تولید گیاهان آبی، باید در محلی انجام شود که، در معرض آلودگی به وسیله فرآورده ها یا ترکیبات غیرمجاز برای محصولات ارگانیک و یا آلاینده هایی که ماهیت ارگانیک فرآورده را تحت تأثیر قرار می دهد، نباشد.

جداسازی مناسب و کافی بین تولید ارگانیک و غیرارگانیک باید صورت گیرد. این امر باید به تأیید مرجع قانونی و ذی صلاح کشور<sup>۱</sup> برسد.

تولید کننده باید طرح مدیریت پایدار واحد خود را، تهیه نماید. این طرح باید سالانه به روزآوری شده و جزییات لازم برای اثرات محیطی از جمله خروجی مواد مغذی به محیط درسال یا دوره تولید و همچنین حفظ و نگه داری وسایل و تجهیزات را، تعیین کند.

یک ارزیابی زیست محیطی، باید برای واحد هایی که بیش از ۲۰ تن محصولات آبی در سال تولید دارند، انجام گرفته و از سوی مرجع قانونی و ذی صلاح کشور<sup>۲</sup> تأیید شود، که این واحد تأثیری بر محیط زیست ندارد. عامل همچنین باید برنامه ای برای کاهش آلاینده ها و فاضلاب داشته باشد (مثال: برای گرمایش از منابع انرژی تجدیدپذیر استفاده کند یا برنامه ای برای بازیافت مواد داشته باشد).

در صورتی که محصول نهایی گیاهان آبی تازه است، شستشوی آن باید با آب دریا، انجام شود. در صورتی که محصول نهایی گیاهان آبی خشک است، شستشوی آن باید با آب آشامیدنی مطابق با استاندارد ملی شماره ۱۰۵۳، مجاز بوده و برای خشک کردن آن از نمک می توان استفاده کرد. استفاده از شعله مستقیم برای خشک کردن گیاهان آبی غیر مجاز است.

#### ۱۰-۴-۲-۹ نگه داری سوابق

کلیه سوابق مربوط به تاریخچه بچه ماهیان، لاروها، گیاهچه ها و بذور مورد استفاده شامل موارد زیر باید، نگه داری شوند:

کلیه مدارک مربوط به مبارزه با بیماری ها و انگل ها.

کلیه مدارک مربوط به شستشو و ضد عفونی.

کلیه مدارک مربوط به تولید و جابجایی آبزیان.

کلیه مدارک مربوط به جایگاه آبزیان.

کلیه مدارک مربوط به خوراک آبزیان.

یادآوری ۱- مدیریت آفات باید مطابق بند ۱۰-۵ باشد.

یادآوری ۲- بازرسی و صدور گواهی باید مطابق با بند ۸ باشد.

یادآوری ۳- برچسب گذاری باید مطابق با بند ۵ باشد.

یادآوری ۴ - بسته بندی باید مطابق بند ۱۰-۷ باشد.

یادآوری ۵ - بازرسانی باید مطابق با بند ۱۰-۸ باشد.

۱- در حال حاضر مرجع قانونی و ذی صلاح کشور، سازمان شیلات ایران می باشد.

۲- در حال حاضر مرجع قانونی و ذی صلاح کشور، سازمان محیط زیست می 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 روش های پیشگیری مانند بر هم زدن و از بین بردن محل سکونت آفات به منظور عدم دسترسی آن ها به مواد غذایی است.

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

پ- در صورت ناکافی بودن روش های مکانیکی، فیزیکی و بیولوژیکی برای کنترل آفات، می توان از مواد آفت کش مطابق با جدول ۲ پیوست الف این استاندارد استفاده کرد، مشروط بر این که مرجع قانونی و ذی صلاح کشور کاربرد آن را در مراحل جابجایی، نگه داری، حمل و نقل یا تجهیزات فرآوری تأیید کند و از تماس آن مواد با مواد غذایی ارگانیک نیز پیشگیری شود.

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

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

## ۱۰-۶ اصول کلی در تولید در مواد غذایی فرآوری شده

روش های فرآوری باید مکانیکی، فیزیکی و یا بیولوژیکی (مانند تخمیر کردن و دود دادن) باشد و استفاده از مواد افزودنی مطابق با جداول ۳ و ۴ پیوست ب، باید به حداقل 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 فرآوری محصولات ارگانیک و غیر ارگانیک به طور موازی انجام می شود عاملین باید یک فرایند مدیریت خطر برای ارزیابی از جلوگیری ورود مواد دست ورزی شده ژنتیکی به محوطه تولید در هنگام تولید مواد غذایی ارگانیک مستقر سازد. این شامل یک روش اجرایی است که اطمینان می دهد فقط محصولات و مواد ارگانیک به طور هم زمان در محوطه تولید وجود دارند، و از ورود مواد غیر مجاز طبق الزامات این استاندارد به محوطه تولید جلوگیری می شود.

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

1 -Pheromone traps

2 -Static bait traps

یادآوری ۱- بازرسی و صدور گواهی باید مطابق با بند ۸ باشد.

یادآوری ۲ - برچسب گذاری باید مطابق با بند ۵ باشد.

یادآوری ۳ - بسته بندی باید مطابق بند ۱۰-۷ باشد.

یادآوری ۴ - بازرسانی باید مطابق با بند ۱۰-۸ باشد.

### ۱۰-۷ بسته بندی

ویژگی های مواد بسته بندی باید مطابق با استاندارد های ملی مربوط باشد  
یاد آوری- مواد بسته بندی بهتر است از مواد قابل تجزیه زیستی<sup>۱</sup>، بازیافت شده<sup>۲</sup> و یا منابع قابل بازیافت<sup>۳</sup> (به جز مواد پلیمری) انتخاب شوند.

### ۱۰-۸ بازار رسانی

#### ۱۰-۸-۱ 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 آن ها در کشاورزی ارگانیک مجاز نیست، محافظت شوند.

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

۱۰-۸-۳ انبار کردن محصولات ارگانیک به صورت فله<sup>۴</sup> باید از انبار کردن محصولاتی که در وضعیت دوره تبدیل هستند، جدا باشد و این محصولات باید به طور مشخص برچسب گذاری شود.

۱۰-۸-۴ 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 هائی که فقط به محصولات ارگانیک اختصاص ندارند، اقدامات لازم انجام شود .

<sup>1</sup> -Bio-degradable

<sup>2</sup> -Recycled

<sup>3</sup> Recyclable

<sup>4</sup> -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 بیماری ها، سلامت دام و کیفیت فرآورده های دامی، یا برای حفظ و نگه داری محصولات غذایی به کار می رود، باید مطابق با مقررات ملی مربوط باشد.

**الف-۲** سازمان گواهی کننده رسمی می تواند 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 بازرنگری معیارها باید مطابق با بندهای ۱-۷ و ۲-۷، در نظر گرفته شود.



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

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

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

ردیف	نام مواد	الزامات و شرایط کاربرد
۱۶	سنگ فسفات طبیعی	توسط سازمان گواهی کننده باید تأیید شود. میزان کادمیوم آن نباید بیشتر از $90 \text{ mg/kg P}_2\text{O}_5$ باشد.
۱۷	سرباره <sup>۴</sup>	توسط سازمان گواهی کننده باید تأیید شود.
۱۸	سنگ پتاس، نمک های معدنی پتاسیم (مانند: کاینیت <sup>۵</sup> و سایلوپینیت <sup>۶</sup> )	میزان کلر کمتر از ۶۰٪ باشد.
۱۹	سولفات پتاس	از طریق روش های فیزیکی به دست آمده باشد ولی به وسیله فرایندهای شیمیائی برای افزایش حلالیت، غنی نشده باشد. توسط سازمان گواهی کننده باید تأیید شود.
۲۰	کلسیم کربنات با منشاء طبیعی (مانند گچ، سنگ آهک، خاک آهک دار و گچ فسفات)	-
۲۱	سنگ منیزیم	-
۲۲	سنگ منیزیم آهک دار	-
۲۳	نمک اپسوم <sup>۷</sup> (نمک منیزیم سولفات)	-
۲۴	جیپسوم <sup>۸</sup> (کلسیم سولفات)	فقط با منشأ طبیعی
۲۵	پسماند تخمیر الکی غلات <sup>۹</sup> و عصاره آن	به غیر از آمونیوم
۲۶	سدیم کلراید	فقط نمک معدنی آن
۲۷	آلومینیوم کلسیم فسفات	میزان کادمیوم آن نباید بیشتر از $90 \text{ mg/kg P}_2\text{O}_5$ باشد.
۲۸	عناصر ریز مغذی (مانند: بر، مس، آهن، منگنز، مولیبدن، روی)	توسط سازمان گواهی کننده باید تأیید شود.
۲۹	سولفور	توسط سازمان گواهی کننده باید تأیید شود.
۳۰	خاک سنگ	-
۳۱	خاک رس (مانند بنتونیت، پرلیت و زئولیت)	-
۳۲	موجودات بیولوژیکی که به طور طبیعی بوجود می آیند (مانند کرم ها)	-
۳۳	ورمیکولیت (املاح آبدار سیلیس)	-
۳۴	خاک پیت <sup>۱۰</sup>	به غیر از افزودنی های مصنوعی، برای دانه، کمپوست گیاهان گلدانی مجاز است. سایر موارد کاربرد در صورت تأیید توسط سازمان گواهی کننده مجاز است. کاربرد آن به عنوان بهبود دهنده خاک مجاز نیست.

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

ردیف	نام مواد	الزامات و شرایط کاربرد
۳۳	ورمیکولیت ( املح آبدار سیلیس)	-
۳۴	خاک پیت <sup>۱۰</sup>	به غیر از افزودنی های مصنوعی، برای دانه، کمپوست گیاهان گلدانی مجاز است. سایر موارد کاربرد در صورت تأیید توسط سازمان گواهی کننده مجاز است. کاربرد آن به عنوان بهبود دهنده خاک مجاز نیست.
۳۵	هوموس کرم خاکی و حشرات <sup>۱۱</sup> (ورمی کمپوست)	توسط سازمان گواهی کننده باید تأیید شود.
۳۶	کلراید آهک	توسط سازمان گواهی کننده باید تأیید شود.
۳۷	فضولات انسانی	توسط سازمان گواهی کننده باید تأیید شود. این فضولات باید از زباله خانگی و صنعتی که خطر آلودگی شیمیایی 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 <sup>۱۲</sup> )	توسط سازمان گواهی کننده باید تأیید شود.
۳۹	فرآورده های جانبی روغن نخل <sup>۱۳</sup> ، نارگیل، کاکائو (شامل خوشه های میوه، پساب صنعتی روغن پالم، کود کاکائو و ساقه های کاکائو)	توسط سازمان گواهی کننده باید تأیید شود.
۴۰	فرآورده های جانبی فرآوری مواد حاصل از کشاورزی ارگانیک	توسط سازمان گواهی کننده باید تأیید شود.
۴۱	محلول کلسیم کلراید	تغذیه برگی در موارد کمبود کلسیم

۱ - منظور سیستم مدیریت صنعتی است که بر دامپزشکی و منابع خوراک دام غیر مجاز در کشاورزی ارگانیک بسیار وابسته است.

- 2-Guano
- 3-Vermiculite
- 4-Basic slag
- 5-Kainite
- 6-Sylvinit
- 7-Epsom
- 8-Gypsom
- 9-Stillage
- 10-Peat
- 11-Humus from earthworms and insects
- 12-Vinasse
- 13-Palm

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

ردیف	نام مواد	الزامات و شرایط کاربرد
<b>حیوان و گیاه</b>		
۱	استفاده از پایترین <sup>۱</sup> استخراج شده از چریشکریزانتوموم سینراریافولیوم <sup>۲</sup> احتمالاً حاوی یک ترکیب سینرژست <sup>۳</sup> می باشد	توسط سازمان گواهی کننده باید تأیید شود. به غیر از پیپرونیل بوتوکساید <sup>۴</sup> که به عنوان سینرژست می باشد.
۲	کاربرد روتن <sup>۵</sup> از گونه های (دریس، الپتیکا، تفروزیا و لانکوکارپوس <sup>۶</sup> )	توسط سازمان گواهی کننده باید تأیید شود.
۳	استفاده از کوازیآ آمارا <sup>۷</sup>	توسط سازمان گواهی کننده باید تأیید شود.
۴	استفاده از ریانیا اسپیکوزا <sup>۸</sup>	توسط سازمان گواهی کننده باید تأیید شود.
۵	استفاده از محصولات چریش <sup>۹</sup> آزادیراختا ایندیکا <sup>۱۰</sup> (آزادیراختین) <sup>۱۱</sup>	توسط سازمان گواهی کننده باید تأیید شود.
۶	پروپولیس <sup>۱۲</sup> (صمغ قهوه ای رنگ)	توسط سازمان گواهی کننده باید تأیید شود.
۷	روغن های گیاهی و حیوانی	-
۸	جلبک دریائی، آرد و عصاره جلبک دریائی، نمک دریا و آب شور	توسط سازمان گواهی کننده باید تأیید شود. به صورت شیمیائی نیز نباید آمایش شده باشد.
۹	ژلاتین	-
۱۰	لسیتین	توسط سازمان گواهی کننده باید تأیید شود.
۱۱	کازئین	-
۱۲	اسید های طبیعی مانند سرکه	توسط سازمان گواهی کننده باید تأیید شود.
۱۳	محصولات تخمیر شده حاصل از اسپرژیلوس	-
۱۴	عصاره قارچ شیتیک <sup>۱۳</sup>	توسط سازمان گواهی کننده باید تأیید شود.
۱۵	عصاره جلبک کلرلا <sup>۱۴</sup>	-
۱۶	نماتد کش کیتین	دارای منشأ طبیعی
۱۷	استفاده از گیاهان طبیعی به غیر از تنباکو	توسط سازمان گواهی کننده باید تأیید شود.
۱۸	تنباکو به غیر از نیکوتین خالص	توسط سازمان گواهی کننده باید تأیید شود.
۱۹	سابادیل <sup>۱۵</sup>	-
۲۰	موم زنبور	-
<b>مواد معدنی</b>		
۲۱	مس به صورت هیدروکساید مس، اکسی کلراید مس (۳ ظرفیتی)، سولفات مس، اکسید مس، مخلوط (بورگوندی و بوردو) <sup>۱۶</sup>	تجویز و میزان کاربرد آن باید توسط سازمان گواهی کننده مشخص شده باشد. به عنوان یک قارچ کش، به گونه ای استفاده شود که سبب کاهش تجمع مس در خاک شود.
۲۲	سولفور	توسط سازمان گواهی کننده باید تأیید شود.
۲۳	پودر های معدنی ( خاک سنگ، سیلیکات )	-
۲۴	خاک دیاتومه	توسط سازمان گواهی کننده باید تأیید شود.
۲۵	سیلیکات، خاک رس ( بنتونیت )	-
۲۶	سدیم سیلیکات	-

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

ردیف	نام مواد	الزامات و شرایط کاربرد
۲۷	سدیم بیکربنات	-
۲۸	پتاسیم پرمنگنات	توسط سازمان گواهی کننده باید تأیید شود.
۲۹	آهن فسفات	به عنوان حلزون کش استفاده شود
۳۰	روغن پارافین	توسط سازمان گواهی کننده باید تأیید شود.
	میکروارگانسیم های مورد استفاده در کنترل بیولوژیکی آفات	-
۳۱	میکروارگانسیم ها ( باکتری، ویروس، قارچ) مانند باسیلوس تورینجسینز <sup>۱۷</sup> و ویروس گرانولوزیز <sup>۱۸</sup>	توسط سازمان گواهی کننده باید تأیید شود.
	سایر موارد	-
۳۲	دی اکسید کربن و گاز نیتروژن	-
۳۳	صابون پتاسیم ( صابون نرم )	-
۳۴	اتیل الکل	توسط سازمان گواهی کننده باید تأیید شود.
۳۵	استفاده از گیاهان دارویی و هوموپاتی	
۳۶	استفاده از گیاهان و بیودینامیک	
۳۷	حشرات نر سترون شده	توسط سازمان گواهی کننده باید تأیید شود
۳۸	مواد جونده کش	فرآورده های کنترل آفات در دامداری ها. باید توسط سازمان گواهی کننده تأیید شود
<b>تله</b>		
۳۹	استفاده از فرومون	-
۴۰	استفاده از ترکیبات حاوی متیل آلدهاید دافع گونه های عالی حیوانات مانند: کاربرد تله	توسط سازمان گواهی کننده باید تأیید شود.
۴۱	روغن های معدنی	توسط سازمان گواهی کننده باید تأیید شود.
۴۲	وسایل کنترل مکانیکی مانند: شبکه های حفاظت محصول، سد های 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-Sabadilla 16-Burgundy, Burdeaux 17-Bacillus thuringiensis 18-Granulosis		

## پیوست ب

### ( الزامی )

#### مواد افزودنی مجاز با منشأ غیر کشاورزی در محصولات ارگانیک

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

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

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

در جدول ب ۱ گروه های غذایی مطابق با سیستم طبقه بندی مواد غذایی (FCS) شماره گذاری شده است. برای آگاهی بیشتر در این زمینه به استاندارد CAC/ CX 192، مراجعه شود. از افزودنی های مواد غذایی مطابق با جدول ب ۱ می توان برای کاربرد تعیین شده در فرآورده های غذایی خاص، استفاده کرد.

---

<sup>1</sup>-General standards for food additives

جدول ب ۱- مواد افزودنی با منشأ غیرکشاورزی

کاربرد در گروه های غذایی		کاربرد مجاز در محصولات ارگانیک	نام افزودنی	شماره INS
مواد غذایی با منشأ حیوانی	مواد غذایی با منشأ گیاهی			
۱/۰ لبنیات و محصولات مشابه به جز محصولات گروه غذایی ۰۲/۰	مجاز، اگرچه در استاندارد های کلی افزودنی های غذایی همچنان موارد استثناء وجود دارد.	برای تمام موارد	کلسیم کربنات	۱۷۰ i
۱۴/۲/۵ نوشابه های تخمیری بر پایه عسل	۱۴/۲/۲ فرآورده های تخمیری سیب و گلابی ۱۴/۲/۳ فرآورده های تخمیری انگور ۱۴/۲/۴ سایر فرآورده های تخمیری	برای تمام موارد	سولفور دی اکساید	۲۲۰ i
۰۱/۰ لبنیات و محصولات مشابه به جز محصولات گروه غذایی ۰۲/۰ ۰۸/۴ پوشش های خوراکی (مانند پوشش سوسیس)	۴/۲/۲/۷ سبزیجات تخمیر شده (شامل قارچ های خوراکی، ریشه ها و غده ها، حبوبات و بقولات و آلوئه ورا) فرآورده جلبک های دریایی به جز فرآورده های سویای تخمیر شده گروه غذایی ۱۲/۱۰	برای تمام موارد	اسید لاکتیک (DL و L - D)	۲۷۰
مجاز، اگرچه در استاندارد های کلی افزودنی های غذایی همچنان موارد استثناء وجود دارد.	مجاز، اگرچه در استاندارد های کلی افزودنی های غذایی همچنان موارد استثناء وجود دارد.	برای تمام موارد	کربن دی اکساید	۲۹۰
غیر مجاز	مجاز، اگرچه در استاندارد های کلی افزودنی های غذایی همچنان موارد استثناء وجود دارد.	برای تمام موارد	اسیدمالیک (DL-)	۲۹۶
مجاز، در صورت ناکافی بودن منابع طبیعی در دسترس ۲/۰۸ گوشت های فرآوری شده، فرآورده های ماکیان و حیوانات شکار شده کامل یا قطعات محصولات گوشت، ماکیان و حیوانات شکاری چرخ شده و فرآوری شده ۳/۰۸ پوشش های خوراکی (مانند پوشش سوسیس)	مجاز، در صورت ناکافی بودن منابع طبیعی در دسترس مجاز، اگرچه در استاندارد های کلی افزودنی های غذایی همچنان موارد استثناء وجود دارد.	برای تمام موارد	اسید اسکوربیک	۳۰۰

ادامه جدول ب ۱- مواد افزودنی با منشأ غیر کشاورزی

کاربرد در گروه های غذایی		کاربرد مجاز در محصولات ارگانیک	نام افزودنی	شماره INS
مواد غذایی با منشأ گیاهی	مواد غذایی با منشأ گیاهی			
مجاز، در تمام محصولات مخلوط مطابق استاندارد کلی افزودنیهای خوراکی و استانداردهای پذیرفته شده در کمیسیون کدکس غذایی	مجاز، اگرچه در استاندارد های کلی افزودنی های غذایی همچنان موارد استثناء وجود دارد.	برای تمام موارد	توکوفرول ها (کنسانتره های طبیعی مخلوط)	۳۰۷
۰۱/۰ لبنیات و محصولات مشابه به جز محصولات گروه غذایی ۰۲/۰ ۰۲/۰ روغن ها، چربی ها و امولسیون های چربی ۱/۶/۱۲ سس های امولسیون شده (مانند مایونز، سس سالاد) ۱/۱۳ شیرخشک نوزادان، مواد غذایی تکمیلی برای نوزادان و کودکان	مجاز، اگرچه در استاندارد های کلی افزودنی های غذایی همچنان موارد استثناء وجود دارد.	برای تمام موارد	سیستین (بدون استفاده از مواد سفید کننده و حلال های آلی تهیه شده باشد).	۳۲۲
۰۱/۰ لبنیات و محصولات مشابه به جز محصولات گروه غذایی ۰۲/۰	غیر مجاز	برای تمام موارد	کلسیم لاکتات	۲۷۳
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 روغن ها و چربی های بدون آب ۱۰/۰ تخم مرغ و فرآورده های آن	۰/۴۰ میوه ها و سبزیجات (شامل قارچ های خوراکی، ریشه ها و غده ها، حبوبات، بقولات و آلوئه ورا) فرآورده جلبک های دریایی، مغز ها و دانه ها	برای تمام موارد	اسید سیتریک	۳۳۰



ادامه جدول ب ۱- مواد افزودنی با منشأ غیر کشاورزی

کاربرد در گروه های غذایی		کاربرد مجاز در محصولات ارگانیک	نام افزودنی	شماره INS
مواد غذایی با منشأ حیوانی	مواد غذایی با منشأ گیاهی			
<p>۲/۱/۱/۰۱ پس آب یا دوغ کره (ساده) و فقط به عنوان پایدار کننده</p> <p>۲/۱/۰۱ نوشیدنی های بر پایه لبنیات، طعم دار و / یا تخمیر شده (مانند شیر کاکائو، شیر تخم مرغ، ماست نوشیدنی نوشیدنی بر پایه آب پنیر)</p> <p>۲/۱/۲/۰۱ شیرهای تخمیر شده (ساده) فرآوری شده به روش حرارتی پس از تخمیر (فقط پایدار کننده)</p> <p>۳/۰۱ شیر تغلیظ شده و محصولات مشابه (ساده) (فقط پایدار کننده)</p> <p>۴/۰۱ خامه (ساده) و مواد مشابه (فقط پایدار کننده)</p> <p>۱/۵/۰۱ شیر خشک و پودر خامه (ساده) (فقط پایدار کننده)</p> <p>۱/۶/۰۱ پنیر تازه (فقط پایدار کننده)</p> <p>۴/۶/۰۱ پنیر فرآوری شده (فقط امولسیون کننده)</p> <p>۲/۸/۰۱ آب پنیر خشک شده و فرآورده های آن به جز پنیرهای حاوی آب پنیر</p> <p>۳/۰۸ فرآورده های گوشت، ماکیان و حیوانات شکاری چرخ شده فرآوری شده</p> <p>در پاستوریزاسیون سفیده تخم مرغ در گروه : ۲/۱۰ فرآورده های تخم مرغ</p>	غیر مجاز	برای تمام موارد	دی هیدروژن سدیم سترات	۳۳۱i
مجاز، اگرچه در استاندارد های کلی افزودنی های غذایی همچنان موارد استثنا وجود دارد.	غیر مجاز	برای تمام موارد	دی هیدروژن پتاسیم سترات	۳۳۲i

ادامه جدول ب ۱- مواد افزودنی با منشأ غیرکشاورزی

کاربرد در گروه های غذایی		کاربرد مجاز در محصولات ارگانیک	نام افزودنی	شماره INS
مواد غذایی با منشأ حیوانی	مواد غذایی با منشأ گیوانی			
۰۱/۰ لبنیات و محصولات مشابه به جز محصولات گروه غذایی ۰۲/۰	مجاز، اگرچه در استاندارد های کلی افزودنی های غذایی همچنان موارد استثنا وجود دارد.	برای تمام موارد	کلسیم سیترات	۳۳۳
غیر مجاز	مجاز، اگرچه در استاندارد های کلی افزودنی های غذایی همچنان موارد استثنا وجود دارد.	برای تمام موارد	اسید تارتاریک	۳۳۴
غیر مجاز	۰/۰۵ شیرینی ها ۱/۲/۰۷ کیک ها	برای تمام موارد	مونو سدیم تارتارات دی سدیم تارتارات	۳۳۵i ۳۳۵ii
غیر مجاز	۰/۰۵ شیرینی ها ۲/۰۶ آرد ها و نشاسته ها ۲/۰۷ کیک ها	برای تمام عملکرد ها	مونو پتاسیم تارتارات دی پتاسیم تارتارات	۳۳۶i ۳۳۶ii
غیر مجاز	۲/۰۶ انواع آرد	برای تمام عملکرد ها	اورتو فسفات مونو سدیم	۳۴۱i
۰۱/۰ لبنیات و محصولات مشابه به جز محصولات گروه غذایی ۰۲/۰	مجاز، اگرچه در استاندارد های کلی افزودنی های غذایی همچنان موارد استثنا وجود دارد.	برای تمام موارد	اسید آلژینیک	۴۰۰
۰۱/۰ لبنیات و محصولات مشابه به جز محصولات گروه غذایی ۰۲/۰ تمام محصولات مخلوط مجاز مطابق استاندارد کلی افزودنی های خوراکی و استانداردهای پذیرفته شده در کمیسیون کدکس غذایی	مجاز، اگرچه در استاندارد های کلی افزودنی های غذایی همچنان موارد استثنا وجود دارد.	برای تمام موارد	سدیم آلژینات	۴۰۱

ادامه جدول ب ۱- مواد افزودنی با منشأ غیرکشاورزی

کاربرد در گروه های غذایی		کاربرد مجاز در محصولات ارگانیک	نام افزودنی	شماره INS
مواد غذایی با منشأ حیوانی	مواد غذایی با منشأ گیاهی			
<p>۰۱/۰ لبنیات و محصولات مشابه به جز محصولات گروه غذایی ۰۲/۰</p> <p>تمام محصولات مخلوط مجاز، مطابق استاندارد کلی افزودنی های خوراکی و استانداردهای پذیرفته شده در کمیسیون کدکس غذایی</p>	<p>مجاز، اگرچه در استاندارد های کلی افزودنی های غذایی همچنان موارد استثنا وجود دارد.</p>	برای تمام موارد	پتاسیم آلزینات	۴۰۲
<p>مجاز، اگرچه در استاندارد های کلی افزودنی های غذایی همچنان استثنا هائی وجود دارد</p>	<p>مجاز، اگرچه در استاندارد های کلی افزودنی های غذایی همچنان موارد استثنا وجود دارد.</p>	برای تمام موارد	آگار	۴۰۶
<p>۰۱/۰ لبنیات و محصولات مشابه به جز محصولات گروه غذایی ۰۲/۰</p>	<p>مجاز، اگرچه در استاندارد های کلی افزودنی های غذایی همچنان موارد استثنا وجود دارد.</p>	برای تمام موارد	کاراجینان	۴۰۷

ادامه جدول ب ۱- مواد افزودنی با منشأ غیر کشاورزی

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

ادامه جدول ب ۱- مواد افزودنی با منشأ غیرکشاورزی

کاربرد در گروه های غذایی		کاربرد مجاز در محصولات ارگانیک	نام افزودنی	شماره INS
مواد غذایی با منشأ گیاهی	مواد غذایی با منشأ حیوانی			
<p>۰۱/۰ لبنیات و محصولات مشابه به جز محصولات گروه غذایی ۰۲/۰</p> <p>۲/۲/۸ گوشت، گوشت ماکیان و گوشت حیوانات شکاری کامل یا قطعه قطعه شده با حرارت فرآوری شده</p> <p>۲/۳/۸ گوشت، گوشت ماکیان و گوشت حیوانات شکاری چرخ شده و فرآوری شده با حرارت</p> <p>۲/۱۰ فرآورده های تخم مرغی</p>	<p>مجاز، اگرچه در استاندارد های کلی افزودنی های غذایی همچنان موارد استثنا وجود دارد.</p>	برای تمام موارد	صمغ گوار	۴۱۲
<p>مجاز، اگرچه در استاندارد های کلی افزودنی های غذایی همچنان استثنا هائی وجود دارد.</p>	<p>مجاز، اگرچه در استاندارد های کلی افزودنی های غذایی همچنان استثنا هائی وجود دارد.</p>	برای تمام موارد	صمغ تارگاکانت	۴۱۲
<p>۰۱/۰ لبنیات و محصولات مشابه به جز محصولات گروه غذایی ۰۲/۰</p> <p>۰/۰۲ روغن ها، چربی ها و امولسیون های چربی</p> <p>۰/۰۵ شیرینی ها</p>	<p>۰/۰۲ روغن ها، چربی ها و امولسیون های چربی</p> <p>۰/۰۵ شیرینی ها</p>	برای تمام موارد	صمغ عربی	۴۱۲
<p>غیر مجاز</p>	<p>۰/۰۲ روغن ها، چربی ها و امولسیون های چربی</p> <p>۰/۴۰ میوه ها و سبزیجات (شامل قارچ های خوراکی، ریشه ها و غده ها، حبوبات، بقولات و آلوئه ورا) فرآورده جلبک های دریایی، مغز ها و دانه ها</p> <p>۰/۰۷ فرآورده های نانوائی</p> <p>۷/۱۲ سالادها (مانند سالاد ماکارونی، سالاد سیب زمینی)</p>	برای تمام موارد	صمغ زانتان	۴۱۵

ادامه جدول ب ۱- مواد افزودنی با منشأ غیرکشاورزی

کاربرد در گروه های غذایی		کاربرد مجاز در محصولات ارگانیک	نام افزودنی	شماره INS
مواد غذایی با منشأ حیوانی	مواد غذایی با منشأ گیاهی			
غیر مجاز	مجاز، اگرچه در استاندارد های کلی افزودنی های غذایی همچنان موارد استثنا وجود دارد.	برای تمام موارد	صمغ کارایا	۴۱۶
	<p>۴۰ ۵/۲/۲/ سبزیجات (شامل قارچ های خوراکی، ریشه ها و غده ها، حبوبات و بقولات و آلوئه ورا) جلبک های دریایی و مغزها و دانه ها پوره دانه یا پخش کردنی</p> <p>۴ ۶/۲/۲/ سبزیجات (شامل قارچ های خوراکی، ریشه ها و غده ها، حبوبات و بقولات و آلوئه ورا) و جلبک های دریایی و مغزها و دانه ها و پالپ دانه و فرآورده های آماده (مثل دسر سبزیجات و سس ها، سبزیجات شیرین) به جز گروه غذایی ۵/۲/۲/۰۴</p> <p>۴ ۷/۲/۲/ سبزیجات تخمیر شده (شامل قارچ های خوراکی، ریشه ها و غده ها، حبوبات و بقولات و آلوئه ورا) فرآورده جلبک های دریایی و مغزها و دانه ها، محصولات تخمیر شده سویا از گروه غذایی ۱۰/۱۲</p>	برای تمام موارد	گلیسرول	۴۲۲
۰۱/۰ لبنیات و محصولات مشابه به جز محصولات گروه غذایی ۰۲/۰	مجاز، اگرچه در استاندارد های کلی افزودنی های غذایی همچنان موارد استثنا وجود دارد.	برای تمام موارد	پکتین	۴۴۰

ادامه جدول ب ۱- مواد افزودنی با منشأ غیرکشاورزی

کاربرد در گروه های غذایی		کاربرد مجاز در محصولات ارگانیک	نام افزودنی	شماره INS
موادغذائی با منشأ حیوانی	موادغذائی با منشأ گیاهی			
۰۱/۰ لبنیات و محصولات مشابه به جز محصولات گروه غذایی ۰۲/۰	۰/۰۷ فرآورده های نانویی ۰/۰۵ شیرینی ها	برای تمام موارد	هیدروژن سدیم کربنات	۵۰۰ii
			سدیم سسکوئی کربنات	۵۰۰iii
غیر مجاز	۰/۰۵ شیرینی ها ۰/۰۶ غلات و فرآورده های آن، مشتق شده از دانه های غلات، از غده ها و ریشه ها، حبوبات و بقولات به جز فرآورده های نانویی از گروه غذایی ۰/۰۷ ۲/۰۷ کیک ها	برای تمام موارد	پتاسیم کربنات	۵۰۱i
غیر مجاز	مجاز، اگرچه در استاندارد های کلی افزودنی های غذایی همچنان موارد استثناء وجود دارد.	تنظیم کننده اسیدیته	آمونیم کربنات	۵۰۲i
		حجیم کننده	هیدروژن آمونیم کربنات	۵۰۳ii
غیر مجاز	مجاز، اگرچه در استاندارد های کلی افزودنی های غذایی همچنان موارد استثناء وجود دارد.	برای تمام موارد	منیزیم کربنات	۵۰۴i
			هیدروژن منیزیم کربنات	۵۰۴ii

ادامه جدول ب ۱- مواد افزودنی با منشأ غیرکشاورزی

کاربرد در گروه های غذایی		کاربرد مجاز در محصولات ارگانیک	نام افزودنی	شماره INS
مواد غذایی با منشأ حیوانی	مواد غذایی با منشأ گیاهی			
غیر مجاز	۰/۴۰ میوه ها و سبزیجات (شامل قارچهای خوراکی، ریشه ها و غده ها، حبوبات و بقولات و آلوئه ورا ) فرآورده جلبک های دریایی و مغزها و دانه خردل ۴/۱۲ ۲/۶/۱۲ سس های امولسیون نشده ( مانند کچاب، سس پنیر، سس خامه ای، سس گوشت )	برای تمام موارد	پتاسیم کلراید	۵۰۸
۰۱/۰ لبنیات و محصولات مشابه به جز محصولات گروه غذایی ۰۲/۰ ۲/۰۸ گوشت های فرآوری شده، فرآورده های ماکیان و حیوانات شکاری کامل یا قطعه قطعه شده ۳/۰۸ گوشت چرخ شده فرآوری شده، ماکیان و حیوانات شکاری ۴/۰۸ پوشش های خوراکی ( مانند پوشش سوسیس )	۰/۴۰ میوه ها و سبزیجات (شامل قارچ های خوراکی، ریشه ها و غده ها، حبوبات و بقولات و آلوئه ورا ) و فرآورده جلبک های دریایی و مغزها و دانه ها ۸/۰۶ فرآورده های سویا ( به جز فرآورده های سویا در گروه غذایی ۹/۱۲ و فرآورده های تخمیر شده سویا در گروه غذایی ۱۰/۱۲ ) ۱/۹/۱۲ فرآورده های پروتئن سویا ۱۰/۱۲ فرآورده های تخمیر شده سویا	برای تمام موارد	کلسیم کلراید	۵۰۹
غیر مجاز	۰۰/۶ غلات و فرآورده های آن، مشتق شده از دانه های غلات، از غده ها و ریشه ها، حبوبات و بقولات به جز فرآورده های نانویی از گروه غذایی ۰/۰۷ ۱/۱/۱۰۷ نان های عمل آوری شده با خمیر مایه و نان های خاص	برای تمام موارد	سدیم هیدروکساید	۵۲۴



ادامه جدول ب ۱- مواد افزودنی با منشأ غیر کشاورزی

کاربرد در گروه های غذایی		کاربرد مجاز در محصولات ارگانیک	نام افزودنی	شماره INS
مواد غذایی با منشأ حیوانی	مواد غذایی با منشأ گیاهی			
غیر مجاز	۸/۰۶ فرآورده های سویا ( به جز فرآورده های سویا در گروه غذایی ۹/۱۲ و فرآورده های تخمیر شده سویا در گروه غذایی ۱۰/۱۲ ) ۱/۲/۰۷ کیک ها، کلوچه ها و پای ها ( مانند انواع پر شده با فرنی و میوه ها ) ۸/۱۲ خمیر مایه ها و فرآورده های مشابه ۱/۹/۱۲ فرآورده های پروتئین سویا ۱۰/۱۲ فرآورده های تخمیر شده سویا	برای تمام موارد	کلسیم سولفات	۵۱۶
غیر مجاز	۲/۱۲ گیاهان دارویی، ادویه ها، چاشنی ها و ادویه های معطر ( مانند ادویه مورد استفاده در رشته آماده )	برای تمام موارد	دی اکسید سیلیکون ( نامتبلور )	۵۵۱
مجاز، اگرچه در استاندارد های کلی افزودنی های غذایی همچنان موارد استثنا وجود دارد.	مجاز، اگرچه در استاندارد های کلی افزودنی های غذایی همچنان موارد استثنا وجود دارد.	برای تمام عملکرد ها	نیتروژن	۹۴۱

## ب-۲ مواد طعم دهنده

مواد و فرآورده هایی که تحت عنوان طعم دهنده طبیعی یا فرآورده های طعم دهنده طبیعی برچسب گذاری می شوند، باید مطابق با استاندارد CAC/GL 29، باشد.

## ب-۳ آب آشامیدنی

### ب-۴ نمک

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

### ب-۴ میکروارگانیزم ها و آنزیم ها

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

### ب-۵ مواد کمک فرایند

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

### ب-۵-۲ میکروارگانیزم ها و آنزیم ها

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

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

ردیف	نام مواد	کاربرد
	محصولات گیاهی	
۱	آب	-
۲	کلسیم کلراید	منعقد کننده
۳	کلسیم کربنات	-
۴	کلسیم هیدروکساید	-
۵	کلسیم سولفات	منعقد کننده
۶	منیزیم کلراید (نیگاری) <sup>۱</sup>	منعقد کننده
۷	پتاسیم کربنات	خشک کردن کشمش
۸	کربن دی اکساید	-
۹	نیترژن	-
۱۰	اتانول	حلال
۱۱	اسید تانیک	کمک صافی
۱۲	تخم مرغ با آلومین	-
۱۳	کازئین	-
۱۴	ژلاتین	-
۱۵	ژلاتین به دست آمده از آبشش ماهی	-
۱۶	روغن نباتی	لیز کننده <sup>۲</sup> و آزاد کننده <sup>۳</sup>
۱۷	سیلیکون دی اکساید	حلال ژل یا کلوئید
۱۸	کربن فعال	-
۱۹	تالک	-
۲۰	بنتونیت	-
۲۱	کاتولین	-
۲۲	خاک دیاتومه	-
۲۳	پرلیت	-
۲۴	پوسته فندق	-
۲۵	موم زنبور عسل	آزاد کننده
۲۶	موم کارنابو <sup>۴</sup>	آزاد کننده
۲۷	اسید سولفوریک	تنظیم کننده pH آب استخراجی در تولید قند
۲۸	سدیم هیدروکساید	تنظیم کننده pH در تولید قند

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

ردیف	نام مواد	کاربرد
۲۹	اسید تارتاریک و نمک آن	-
۳۰	سدیم کربنات	تولید قند
۳۱	اجزای پوست درخت آمایش شده	-
۳۲	پتاسیم هیدروکساید	تنظیم کننده pH در تولید قند
۳۳	اسید سیتریک	تنظیم کننده pH
1-Nigari 2-Greasing agent 3-Releasing agent 2-Carnauba wax		

ب-۵-۳ مواد کمک فرآیند برای فرآورده های دامی و زنبوری

مواد پیشنهادی ارائه شده طبق جدول ب ۳ فقط برای فرآوری فرآورده های دامی و زنبوری، کاربرد دارد.

جدول ب ۳- مواد پیشنهادی برای فرآورده های دامی و زنبوری

شماره INS	نام	شرایط ویژه
-	کلسیم کربنات	-
-	کلسیم کلراید	قوام دهنده، مواد منعقد کننده در تولید پنیر
-	کائولین	استخراج پروپولیس (صمغ قهوه ای رنگ)
-	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 طبق بند 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 بر روی بدنه ظروف بسته بندی با ابعاد ۲۰×۲۰ سانتی متر، ابعاد نشان ۲×۲ سانتی متر نوشته شود 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 و در 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 سایت 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**

روستاها، تعاونی های روستایی، اتحادیه های کشاورزی و شرکت های سهامی عام با حضور کشاورزان به عنوان سهامدار و مانند آن، می توانند گواهی تولید محصولات ارگانیک در قالب گواهی گروهی را، دریافت کنند.

این گونه مجموعه های 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.

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

فرآورده تولیدی باید تحت نام یکسان و در قالب یک استراتژی هم نواخت 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<sup>۱</sup> جهت حصول اطمینان از هماهنگی فعالیت درون گروهی الزامی می باشد. این سیستم باید توسط یک فرد منتخب هدایت شود.

گواهی گروهی برای تولید کنندگان محصولات زراعی و باغی و عرصه های طبیعی، در یک محدوده جغرافیایی مشخص کاربرد داشته و دوره گذار محصولات مطابق الزامات این استاندارد، تعیین می شود. علاوه بر رعایت الزامات طبق این استاندارد موارد زیر باید در نظر گرفته شود:

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

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 بازرسی های 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 اعضاء ایجاد کند تا هماهنگی و هدایت مجموعه مقدر باشد. بازرسی های داخلی، باید به گونه ای انجام شود که قابلیت ردیابی هر کشاورز، امکان پذیر باشد.

---

1-Internal Control System(ICS)

- ت-۵ هر یک از اعضای گروه، در مقابل گواهی صادر شده مسئولیت دارد. لذا بازرسی داخلی حداقل یک بار در سال برای هر مزرعه ضروری می باشد. همچنین پایش فعالیت های درون گروه و ارزیابی انطباق با الزامات این استاندارد الزامی است. کلیه اطلاعات و سوابق، باید حفظ و به روز آوری شوند.
- ت-۶ آموزش های 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 روش های تولید ارگانیک، آشنایی با الزامات این استاندارد، انجام هماهنگ بازرسی های داخلی، حفظ و به روز آوری مستندات و مدارک، مقدر خواهد بود.
- ت-۹ ارزیابی و بازرسی سالانه، باید توسط سازمان بازرسی کننده رسمی حد اقل یکبار در سال به انجام برسد. تعداد کشاورزان از مجموعه که به صورت مستقیم و به شکل تصادفی مورد بازرسی قرار می گیرند، باید بین ۵٪ تا ۲۰٪ (بسته به تعداد اعضا گروه)، باشد. برای مجموعه های با بیش از ۱۰۰۰ عضو، حداقل ۵۰ نفر از اعضا، باید به صورت تصادفی انتخاب و مورد بازرسی، قرار گیرند.