



سازمان ملی استاندارد ایران

Iran National Standards Organization

استاندارد ملی ایران ۱۱۰۰۰: سال ۱۴۰۴

تجدیدنظر سوم

INSO 11000:2025

3rd Revision

الزامات تولید، فراوری، بازرسی، صدور گواهی، نشانه گذاری و بازاریابی
مواد غذایی ارگانیک (زیستی)

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

ICS: 65.020; 03.120.20



استاندارد ملی ایران ۱۱۰۰۰: سال ۱۴۰۴، الزامات تولید، فراوری، بازرسی، صدور گواهی،
نشانه‌گذاری و بازاریابی مواد غذایی ارگانیک (زیستی) – تجدیدنظر سوم

**INSO 11000:2025, Requirements for production, processing, inspection, certification,
labeling and marketing of organic food – 3rd Revision**

Published by:

**Iran National Standards Organization
(INSO)**

ناشر:

سازمان ملی استاندارد ایران

Tehran:

No. 2592, Valiasr Avenue, Vanak Square,
Tehran

Postal code: 1435694561

P.O. Box: 14155-6139

Tel: +98 21 88879461-5

Fax: +98 21 88887103

تهران:

تهران، میدان ونک، خیابان ولیعصر، پلاک ۲۵۹۲

کد پستی: ۱۴۳۵۶۹۴۵۶۱

صندوق پستی: ۱۴۱۵۵-۶۱۳۹

تلفن: ۰۲۱ ۸۸۸۷۹۴۶۱-۵

دورنگار: ۰۲۱ ۸۸۸۸۷۱۰۳

Karaj:

Standard Square, Karaj

Postal code: 3174734563

P.O. Box: 31585-163

Tel: +98 26 32806031-8

Fax: +98 26 32808114

کرج:

کرج، میدان استاندارد

کد پستی: ۳۱۷۴۷۳۴۵۶۳

صندوق پستی: ۳۱۵۸۵-۱۶۳

تلفن: ۰۲۶ ۳۲۸۰۶۰۳۱-۸

دورنگار: ۰۲۶ ۳۲۸۰۸۱۱۴

standard@inso.gov.ir

www.inso.gov.ir



به نام خدا

آشنایی با سازمان ملی استاندارد ایران

اولین گام نظام‌مند در حوزه استانداردسازی در ایران در سال ۱۳۰۴ با تصویب قانون اوزان و مقیاس‌ها برداشته شد. در سال ۱۳۳۲ با توجه به نیاز کشور به تشکیلاتی خاص برای انجام فعالیت‌های مرتبط با نظارت و انطباق کالاها با استانداردهای مرتبط از جمله کالاهای صادراتی، مرحله مطالعاتی راه‌اندازی اداره استاندارد آغاز و در سال ۱۳۳۹ قانون تأسیس مؤسسه استاندارد مصوب شد.

در سال ۱۳۴۴ با افزایش توانمندی‌های مؤسسه در زمینه‌های مختلف از جمله تدوین استانداردهای ملی، نظارت بر کیفیت کالاها تولید داخل، صادراتی و وارداتی، توسعه فعالیت‌های آزمایشگاهی و صدور گواهی‌نامه‌های مرتبط و پس از تأسیس آزمایشگاه‌های تخصصی، با تصویب اساسنامه مؤسسه در مجلس شورای ملی، نام مؤسسه استاندارد به مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران تغییر یافت.

در سال ۱۳۹۶ به موجب قانون تقویت و توسعه نظام استاندارد و با هدف افزایش پوشش استاندارد به تمامی محصولات، روزآمدسازی، تقویت، توسعه و ترویج استانداردها و تحکیم جایگاه مؤسسه در سطح کشور، عنوان مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران به سازمان ملی استاندارد ایران تغییر یافت.

به موجب این قانون، سازمان ملی استاندارد ایران به عنوان یک دستگاه اجرایی مستقل زیر نظر مستقیم رئیس جمهور اداره می‌شود و مرجع رسمی حاکمیتی در زمینه سیاست‌گذاری، حسن نظارت و هدایت نظام استاندارد و اطمینان بخشی به کیفیت کالاها و خدماتی است که در داخل کشور تولید، ارائه و/یا به کشور وارد یا از کشور صادر می‌شود.

فعالیت‌های سازمان ملی استاندارد ایران در چهار محور انجام می‌شود، در اینجا به برخی از فعالیت‌های هر محور اشاره شده است:

۱- استانداردسازی: تعیین، تدوین، به‌روزرسانی و نشر استانداردهای ملی، مشارکت در تدوین استانداردهای منطقه‌ای و بین‌المللی از طریق عضویت فعال در کارگروه‌های فنی، آموزش و ترویج استانداردها و فراهم کردن امکان دسترسی مردم به مشخصات و اطلاعات مربوط به استانداردهای کالا و خدمات در سطح کشور؛

۲- اندازه‌شناسی: برنامه‌ریزی و نظارت بر امور اندازه‌شناسی قانونی کشور، ترویج دستگاه بین‌المللی یکاها به عنوان سامانه رسمی اندازه‌شناسی قانونی در کشور و واسنجی وسایل سنجش؛

۳- تأیید صلاحیت: تأیید صلاحیت نهادهای ارزیابی انطباق مانند آزمایشگاه‌های آزمون و واسنجی، نهادهای بازرسی‌کننده داخلی و خارجی، نهادهای گواهی‌کننده محصول، گواهی‌کننده اشخاص حقیقی و حقوقی و گواهی‌کننده سامانه‌های مدیریتی؛

۴- ارزیابی انطباق: نظارت بر حسن اجرای استانداردها و تمام کالاها و خدمات دارای پروانه کاربرد نشان استاندارد، کنترل کیفیت کالاهای وارداتی به منظور جلوگیری از ورود کالاهای نامرغوب و حمایت از مصرف‌کنندگان و تولیدکنندگان داخلی، کنترل کیفیت کالاهای صادراتی به منظور فراهم کردن امکان رقابت با کالاهای مشابه خارجی و حفظ بازارهای بین‌المللی.

در حوزه تدوین استانداردهای ملی، سازمان ملی استاندارد ایران از طریق نیازسنجی و جمع‌آوری اطلاعات از وزارتخانه‌ها، سازمان‌ها، واحدهای تولیدی و خدماتی، مراکز علمی، دانشگاهی و پژوهشی، کارگروه‌های فنی، اتحادیه‌ها و انجمن‌های صنفی و صنعتی و دفاتر تخصصی سازمان نسبت به برگزاری کارگروه ملی برنامه‌ریزی استاندارد و تعیین اولویت‌های تدوین و تجدیدنظر استانداردها اقدام می‌کند.

براساس روش اجرایی فرایند تدوین استانداردهای ملی، تهیه پیش‌نویس استانداردهای ملی به دبیران واجد شرایط واگذار می‌شود تا این پیش‌نویس‌ها را براساس منابع معتبر، دستاوردهای علمی، فناوری‌های نوآیند و تجربه جمعی، با هدف ارتقای منافع جامعه تدوین کنند. پیش‌نویس استانداردها سپس به منظور نظرسنجی برای مراجع ذی‌نفع و ذی‌ربط ارسال و در کارگروه ملی تصویب استاندارد، مطرح و در صورت تأیید به عنوان استاندارد ملی مصوب می‌شوند. استانداردهای مصوب پس از اختصاص شماره ملی از طریق درگاه اطلاع‌رسانی سازمان در دسترس عموم قرار می‌گیرند.

کمیسیون تدوین استاندارد

مشارکت کنندگان

سمت و محل اشتغال

رئیس:

رئوفی، ابوالفضل
کارشناسی ارشد زراعت

دفتر محیط زیست، توسعه پایدار و امور فناوری وزارت جهاد
کشاورزی

دبیر:

نوربخش، رویا
دکتری سم شناسی

دفتر مدیریت ارزیابی ریسک پژوهشگاه استاندارد

اعضا: (اسامی به ترتیب حروف الفبا)

ابراهیمی صدر، ناصر
دکتری ایمنی مواد غذایی

سازمان دامپزشکی وزارت جهاد کشاورزی

ارمنده، مریم
دکتری سم شناسی

سازمان غذا و دارو وزارت بهداشت درمان، آموزش پزشکی

اسدی، نعمت اله
دکتری ژنتیک و اصلاح نژاد دام

موسسه تحقیقات علوم دامی کشور وزارت جهاد کشاورزی

آشتیانی، ندا
کارشناسی ارشد طراحی محیط زیست

دفتر محیط زیست، توسعه پایدار و امور فناوری وزارت جهاد
کشاورزی

اصغرزاده، احمد
دکتری میکروبیولوژی خاک

موسسه تحقیقات خاک و آب وزارت جهاد کشاورزی

اقدامی، افسانه
کارشناسی ارشد محیط زیست

دفتر محیط زیست، توسعه پایدار و امور فناوری وزارت جهاد
کشاورزی

جلالی، جلال الدین
کارشناسی ارشد اقتصاد و مدیریت

شرکت گیاهان سبز زندگی (سهامی خاص)

حسین یاری، شهرام
دکتری علوم و صنایع غذایی

سازمان شیلات ایران وزارت جهاد کشاورزی

خوش گفتار، معصومه
کارشناسی ارشد تغذیه دام

معاونت امور دام وزارت جهاد کشاورزی

دانشمند ایرانی، کوروش
کارشناسی ارشد شیمی فیزیک

دفتر نظارت بر اجرای استاندارد صنایع غذایی و بهداشتی سازمان
ملی استاندارد ایران

مشارکت‌کنندگان

سمت و محل اشتغال

رضا پناه، محمد رضا دکتری گیاه پزشکی	موسسه تحقیقات گیاه پزشکی کشور وزارت جهاد کشاورزی
رضایی، حامد دکتری علوم خاک	موسسه تحقیقات خاک و آب وزارت جهاد کشاورزی
زرین چنگ، الهام کارشناسی ارشد مهندسی صنایع	مرکز ملی تایید صلاحیت ایران سازمان ملی استاندارد ایران
سرایان، لیلا کارشناسی ارشد بیابان زدایی	دفتر محیط زیست، توسعه پایدار و امور فناوری وزارت جهاد کشاورزی
سرشاد، اسدالله دکتری اکوفیزیولوژی	دفتر توسعه صادرات وزارت جهاد کشاورزی
سمایی، مرجان دکتری فیزیولوژی گیاهان زراعی	سازمان تعاون روستایی وزارت جهاد کشاورزی
شاگری، محمدعلی دکتری علوم و مهندسی باغبانی	معاونت امور باغبانی وزارت جهاد کشاورزی
شیرازی، مهدی دکتری بیماری شناسی گیاهی	معاونت امور باغبانی وزارت جهاد کشاورزی
صفی یاری، شهرام کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی	سازمان شیلات ایران وزارت جهاد کشاورزی
عبدلی، نرگس دکتری داروسازی - فارماکولوژی	سازمان غذا و دارو وزارت بهداشت درمان، آموزش پزشکی
غیبی، میر بهروز کارشناسی ارشد گیاه پزشکی	شرکت بازرسی فنی و مشاوره تاک (سهامی خاص)
قادری، نگین کارشناسی ارشد ژنتیک و به‌نژادی	شرکت معیار کیفیت دانش پارس (سهامی خاص)
کریمی، محمد حسین کارشناسی ارشد بیوتکنولوژی	دفتر محیط زیست، توسعه پایدار و امور فناوری وزارت جهاد کشاورزی
کوجی، مرضیه کارشناسی ارشد خاک‌شناسی	دفتر محیط زیست، توسعه پایدار و امور فناوری وزارت جهاد کشاورزی

سیمت و محل اشتغال

موسسه تحقیقات علوم دامی کشور- وزارت جهاد کشاورزی

سازمان حفظ نباتات وزارت جهاد کشاورزی

شرکت بیوسان گواه (سهامی خاص)

سازمان غذا و دارو وزارت بهداشت درمان، آموزش پزشکی

انجمن ارگانیک ایران

مشارکت کنندگان

مصطفی طهرانی، علی
دکتری تغذیه و فیزیولوژی دام

ملکی، ایرج
کارشناسی ارشد مهندسی کشاورزی شناسایی و مبارزه با
علف های هرز

مهدی پور، مهدی
کارشناسی ارشد اصلاح نباتات

ناهدی، معصومه
کارشناسی ارشد صنایع غذایی

وثوقی، شبنم
کارشناسی ارشد کشاورزی ارگانیک

فهرست مندرجات

صفحه	عنوان
ز	پیشگفتار
ح	مقدمه
۱	۱ هدف و دامنه کاربرد
۲	۲ مراجع الزامی
۲	۳ اصطلاحات و تعاریف
۱۰	۴ مواد غذایی ارگانیک
۱۰	۴-۱ کلیات
۱۱	۵ الزامات نشانه گذاری و ادعاها
۱۳	۶ الزامات تولید و آماده سازی
۱۴	۷ مواد مجاز در محصولات ارگانیک
۱۴	۷-۱ الزامات و معیارها
۱۶	۷-۲ ماهیت باز بودن فهرست مواد مجاز
۱۶	۸ سامانه های بازرسی و صدور گواهی
۱۶	۸-۱ کلیات
۱۷	۸-۲ کمینه الزامات بازرسی در سیستم بازرسی و صدور گواهی
۲۱	۹ واردات محصولات ارگانیک
۲۲	۱۰ اصول کلی در تولید و فرآوری مواد غذایی ارگانیک
۲۲	۱۰-۱ اصول کلی در تولید گیاهان و محصولات گیاهی
۲۷	۱۰-۲ اصول کلی در تولید دام و محصولات دامی
۴۰	۱۰-۳ اصول کلی در زنبورداری و تولید فراورده های زنبور
۴۴	۱۰-۴ اصول کلی در آبی پروری و تولید آبزیان پرورشی و جلبک ها
۵۷	۱۰-۵ مدیریت آفات
۵۷	۱۰-۶ اصول کلی در تولید در مواد غذایی فرآوری شده
۵۸	۱۰-۷ بسته بندی
۵۸	۱۰-۸ بازاری رسانی
۵۹	پیوست «الف» (الزامی) کاربرد مواد مجاز در محصولات ارگانیک
۶۵	پیوست «ب» (الزامی) مواد افزودنی مجاز با منشاء غیرکشاورزی در محصولات ارگانیک
۷۶	پیوست «پ» (الزامی) شرایط استفاده از نشان ملی ارگانیک ایران
۷۷	پیوست «ت» (الزامی) صدور گواهی گروهی
۷۹	کتابنامه

پیشگفتار

این استاندارد به استناد قانون تقویت و توسعه نظام استاندارد، ماده ۷، بند ۱، مصوب ۱۳۹۶/۱۰/۰۲ منتشر می شود. استانداردهای ملی ایران براساس استاندارد ملی ایران ۵ و روش اجرایی تدوین استانداردهای ملی ایران تدوین می شوند. برای حفظ همگامی و هماهنگی با تحولات و پیشرفت های ملی و جهانی در زمینه صنایع، علوم، فناوری و خدمات، استانداردهای ملی در صورت لزوم تجدیدنظر شده یا برای آنها اصلاحیه و/یا تصحیح نامه منتشر می شود.

این استاندارد در جلسه شماره ۲۰۴۹ مورخ ۱۴۰۴/۰۴/۲۴ کارگروه ملی تصویب استانداردهای صنایع غذایی مصوب شده است.

این استاندارد، استاندارد ملی زیر را باطل می کند و جایگزین آن می شود:

– استاندارد ملی ایران ۱۱۰۰۰: سال ۱۳۹۹، الزامات تولید، فرآوری، بازرسی، صدورگواهی، برچسب گذاری و بازاررسانی مواد غذایی ارگانیک (زیستی).

منابع مورد استفاده در تهیه و تدوین این استاندارد، به شرح زیر است:

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

مقدمه

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

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

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

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

- افزایش تنوع زیستی در کل سیستم؛
- افزایش فعالیت بیولوژیکی خاک؛
- حفظ حاصلخیزی^۴ طولانی مدت خاک؛
- بازیافت پسماند با منشاء گیاهی و حیوانی به‌منظور برگشت مواد مغذی به زمین و در نتیجه به کمینه رساندن کاربرد منابع تجدیدناپذیر^۵؛
- تکیه بر کاربرد منابع تجدیدپذیر محلی در سیستم سازمان یافته کشاورزی؛
- کاربرد صحیح خاک، آب، هوا برای به کمینه رساندن آلودگی‌هایی که از عملیات کشاورزی حاصل می‌شود؛
- عمل آوری فراورده‌های کشاورزی با تأکید بر روش‌های فرایند صحیح به منظور پایداری و حفظ کیفیت ارگانیک محصولات در تمام مراحل؛
- تعیین مدت زمان مناسب برای دوره تبدیل^۶ یا گذار^۷ که در هر مزرعه متناسب با در نظر گرفتن عوامل منطقه‌ای خاص، سابقه زمین، نوع محصول و دام است.

¹ holistic

² synthetic

³ biodiversity

⁴ fertility

⁵ non-renewable

⁶ conversion

⁷ transition

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

سیستم تولید ارگانیک براساس استانداردهای خاص و دقیق تولید و با هدف دستیابی به اکوسیستم کشاورزی^۱ بهینه می‌باشد که از نظر اجتماعی، بوم شناختی^۲ و اقتصادی، پایدار است. الزامات تولید محصولات غذایی به روش ارگانیک با الزامات تولید سایر محصولات کشاورزی متفاوت است و در آن روش‌های اجرایی تولید، جزئی ذاتی از شناسایی، نشانه گذاری و ادعای چنین محصولاتی است. اهداف کلی این استاندارد به شرح زیر است:

- حمایت از مصرف کننده در برابر تقلب در بازار و ادعاهای بی اساس درباره محصول ارگانیک؛
- حمایت از تولید کنندگان فراورده‌های ارگانیک در برابر اقدام فریب کارانه بعضی از تولیدکنندگان برای ارائه فراورده‌های غیرارگانیک به عنوان ارگانیک؛
- حصول اطمینان از بازرسی تمام مراحل تولید، آماده سازی، ذخیره سازی، حمل و نقل، بازاررسانی و مطابقت آن با این استاندارد؛
- هماهنگی مقررات تولید، آماده‌سازی، صدور گواهی، شناسایی و نشانه‌گذاری محصولات ارگانیک؛
- تهیه استاندارد برای سیستم کنترل مواد غذایی ارگانیک به منظور تسهیل شناسایی سیستم ملی معادل برای واردات؛
- پایداری و بهبود سیستم کشاورزی ارگانیک در کشور برای مشارکت در حراست از اکوسیستم منطقه‌ای و جهانی.

این استاندارد برای اولین بار در سال ۱۳۸۷ با اجماع متخصصین و طرفین ذی‌نفع طبق راهنمای کدکس و در حالی که در زمینه تدوین استانداردهای روش تولید ارگانیک و اجرای آن‌ها هنوز تجربیات کافی وجود نداشت و همچنین درک و آگاهی مصرف کننده در زمینه روش‌های تولید مواد غذایی ارگانیک (در جزئیات خاص با ویژگی‌های مهم) در مناطق مختلف جهان متفاوت بود، تهیه شد. سپس در سال ۱۳۹۲ با توجه به تجربیات و اشراف به نکات فنی و اجرایی عملیات مدیریتی تولید ارگانیک و با استفاده از منابع بیشتر برای اولین بار تجدید نظر شد. با توجه به بازنگری منابع این استاندارد و رویکرد مبتنی بر اصالت سنجی محصولات ارگانیک، کمیته فنی تدوین استاندارد در سال ۱۳۹۸ اقدام به بازنگری مجدد این استاندارد نمود. به همین منظور مباحث عمومی در کمیسیون‌های فنی متشکل از کلیه ذی‌نفعان، صاحب‌نظران و متخصصان از کلیه سازمان‌ها و دستگاه‌های نظارتی مورد بررسی و بازنگری قرار گرفت. در بخش‌های تخصصی مربوط به تولید محصولات ارگانیک، کمیسیون فنی اقدام به تشکیل چهار کارگروه تخصصی نمود تا مباحث مربوط به هر گروه در این کارگروه‌ها بررسی شود. این کار گروه‌ها عبارت بودند از: کارگروه تخصصی گیاهان به ریاست معاونت تولیدات گیاهی وزارت جهاد کشاورزی، کارگروه شیلات به ریاست سازمان شیلات، کارگروه دام و محصولات دامی به ریاست موسسه تحقیقات امور دام وزارت جهاد کشاورزی و کارگروه منابع طبیعی و گیاهان دارویی به ریاست سازمان جنگل‌ها ،

¹ agroecosystem

² ecological

مراعات و آبخیزداری. در تجدید نظر اخیر اگرچه منابع استاندارد همچنان معتبر است لیکن با توجه به تغییرات رویه بازرسی و گواهی کردن محصولات ارگانیک در کشور، تنها بندهای مرتبط اصلاح و ویرایش شده است.

با پذیرش و تأیید صلاحیت مرکز ملی تأیید صلاحیت ایران از سوی سازمان بین‌المللی ILAC و لزوم استقرار استاندارد ISO/IEC 17065 در نهادهای گواهی کننده مقرر گردید تا الزامات بازرسی و گواهی کردن مواد غذایی ارگانیک در استاندارد ملی ایران ۱۱۰۰۰ مورد بازنگری قرار گیرد.

در این استاندارد موارد زیر به رسمیت شناخته می‌شوند:

- این استاندارد ابزاری مفید برای تهیه مقررات ملی^۱ تولید، آماده سازی، صدور گواهی، بازررسانی و نشانه‌گذاری مواد غذایی ارگانیک است.

- همواره لازم است این استاندارد همراه با پیشرفت فنی و تجربه‌ای که با اجرای آن به دست می‌آید، به طور منظم اصلاح و روزآمد شود.

- این استاندارد مقررات ملی موجود مربوط به مواد غذایی را نقض نمی‌کند.

- این استاندارد اصول تولید مواد غذایی ارگانیک در مزرعه، آماده سازی، نگهداری، حمل و نقل، صدور گواهی، نشانه‌گذاری و بازاریابی را ارائه می‌کند. همچنین مواد اولیه مجاز برای حاصلخیزی و بهبود خاک^۲، کنترل آفات و بیماری‌های گیاهی، افزودنی‌های غذایی و مواد کمک فرآیند را تعیین می‌کند.

این استاندارد اولین گام در ایجاد هماهنگی بین‌المللی، برای الزامات مربوط به تولید، بازاریابی، بازرسی و گواهی و نشانه‌گذاری محصولات ارگانیک است.

برای اهداف نشانه‌گذاری، نشان ملی ارگانیک از سوی سازمان ملی استاندارد ایران، طراحی و به تصویب شورای عالی استاندارد رسیده است.

یکی از مراحل اصلی صدور گواهی، بازرسی سیستم مدیریت ارگانیک است. صدور گواهی برای تولید کننده براساس گزارش سالانه فعالیت‌های کشاورزی و همکاری عامل^۳ با نهاد بازرسی/ گواهی کننده انجام می‌شود. در مواردی که نهاد گواهی کننده متعهد به انجام فرآیند بازرسی می‌شود، عملکرد بازرسی و گواهی باید به طور کامل از هم جدا باشد. به منظور حفظ استقلال و حسن اجرای استاندارد، نهادهای گواهی کننده که روش اجرایی تولید کننده را تایید می‌کنند، 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 می‌کند، بیشتر فراورده‌ها از راه‌های تجارتي تعیین شده به دست مصرف کننده می‌رسند. برای کاهش تقلب در بازار، اقدامات خاصی لازم است تا از ممیزی موثر کل فرآیند و تجارت اطمینان حاصل شود. بنابراین نظارت بر فرآیند تولید به جای کنترل محصول نهایی مستلزم رفتار مسئولانه تمام گروه‌های مرتبط است. به همین منظور ابهامات موجود در بخش بازرسی و صدور گواهی در این استاندارد، مرتفع گردیده است.

^۱ منظور از مقررات ملی در این استاندارد، استانداردهای ملی مرتبط، آیین نامه‌ها و دستور العمل‌های صادره از سوی سازمان‌ها و مراجع ذیصلاح قانونی است.

^۲ soil fertilizing and conditioning

^۳ operator

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

برای تداوم تکامل سیستم‌های تولید ارگانیک و ادامه توسعه دستورالعمل‌های ارگانیک طبق این استاندارد ضرورت دارد به‌طور منظم جلسه‌هایی با دعوت از مسئولین ذی‌صلاح در خصوص بازنگری این استاندارد برگزارشده و اصلاحات لازم روی آن انجام بگیرد.

الزامات تولید، فراوری، بازرسی، صدور گواهی، نشانه گذاری و بازار رسانی مواد غذایی ارگانیک (زیستی)

۱ هدف و دامنه کاربرد

این استاندارد، الزامات مربوط به تولید، جابه جایی^۱، فراوری، بازرسی، صدور گواهی، بسته بندی، نشانه گذاری، حمل و نقل، بازار رسانی و واردات و صادرات مواد غذایی تولید شده به روش ارگانیک (زیستی) را تعیین می کند. این استاندارد برای طراحی، اجرا، ارزیابی و تأیید اعتبار سیستم های واردات و صادرات محصولات و فراورده های به شرح زیر که دارای برچسب مواد غذایی ارگانیک (زیستی) می باشند، کاربرد دارد:

- الف) محصولات کشاورزی (زراعی، باغی و دامی) فراوری نشده برای مصارف انسان و خوراک دام؛
- ب) محصولات کشاورزی (زراعی، باغی و دامی) فراوری شده برای مصارف انسان و خوراک دام؛
- پ) محصولات شیلاتی خام و فراوری شده برای مصارف انسان و خوراک دام؛
- ت) محصولات و فراورده های گونه های جنگلی و مرتعی^۲ و قارچ هایی که در زیستگاه های طبیعی پرورش یافته و برداشت شده باشند.

نکته ۱: کلیه محصولات گیاهان در حال تهدید و انقراض کشور و اندام های زیرزمینی و در سطح خاک شامل ریشه، ساقه های زیرزمینی، پیازها و غده ها و همچنین پوست درختان در صورتی که در زیستگاه طبیعی کشت و پرورش داده شده و مورد حفاظت قرار گرفته باشند.

این استاندارد برای موارد زیر کاربرد ندارد:

- الف) استفاده از پرتوهای یونیزه کننده در کلیه مراحل تولید ارگانیک غیرمجاز است؛
- ب) همانندسازی^۳ حیوانات و القای مصنوعی پلی پلوئیدی در حیوانات یا ارگانیسم های تراریخته (GMOs)^۴ و همچنین محصولاتی که از مواد تراریخته یا با استفاده از آنها تولید شده اند، با مفهوم تولید ارگانیک و درک مصرف کنندگان از محصولات ارگانیک ناسازگار است. بنابراین استفاده از این مواد در تولید ارگانیک غیرمجاز می باشد.

چنانچه در نشانه گذاری محصول یا در ادعاهای موجود در آگهی و مستندات تجاری، برای روش تولید، واژه های ارگانیک به کار رود یا به روش تولید ارگانیک اشاره شده باشد و به خریدار اظهار می کند که محصول یا مواد تشکیل دهنده آن مطابق با روش های تولید ارگانیک حاصل شده است باید مطابق الزامات این استاندارد تولید شده باشد.

^۱ منظور از جابه جایی، انتقال در سطح مزرعه به منظور عملیات پس از برداشت می باشد.

^۲ این محصولات و فراورده ها شامل برگ، ساقه، میوه و بذر، ریشه، ساقه های زیرزمینی و پیاز و غده می باشند.

^۳ cloning

^۴ Genetically Modified Organisms (GMOs)

نکته ۲: این استاندارد بدون تحت تاثیر قرار دادن الزامات سایر استانداردهای مواد غذایی برای تولید، آماده سازی، بازاریابی، نشانه گذاری و بازرسی محصولات ارگانیک به کار می رود.

۲ مراجع الزامی

مراجع زیر، مدارکی هستند که در متن این استاندارد به کل یا بخشی از محتوای آن ها به صورت الزامی ارجاع داده شده است؛ بنابراین، محتوای ارجاع داده شده، جزئی از الزامات این استاندارد محسوب می شود. در خصوص مراجع دارای تاریخ، فقط همان ویراست کاربرد دارد. در خصوص مراجع بدون تاریخ، آخرین ویراست آن مرجع (شامل هرگونه اصلاحیه/تصحیح نامه) کاربرد دارد.

- استاندارد ملی ایران ۹۵۰، افزودنی های خوراکی مجاز - نگهدارنده های خوراکی - فهرست و ویژگی های عمومی
- استاندارد ملی ایران ۱۰۵۳، آب آشامیدنی - ویژگی های فیزیکی و شیمیایی
- استاندارد ملی ایران ۴۴۷۰، مواد غذایی از پیش بسته بندی شده - مقررات بر چسب گذاری کلی
- استاندارد ملی ایران ۹۴۹۹، کشاورزی ارگانیک (زیستی) - واژه نامه
- استاندارد ملی ایران ۱۲۰۰۰، غذای حلال - راهنمای عمومی
- استاندارد ملی ایران ۱۲۵۰۹، اصول بازرسی و صدور گواهی برای واردات و صادرات مواد غذایی
- استاندارد ملی ایران / ایزو/ آی ای سی ۱۷۰۶۵، ارزیابی انطباق - الزامات مربوط به نهادهای گواهی کننده محصولات، فرایندها و خدمات
- CAC/GL25:1995, Guidelines for the exchange of information between countries on rejection of imported foods
- CAC/GL 29:1987, General requirements for natural flavorings

۳ اصطلاحات و تعاریف

در این استاندارد، علاوه بر اصطلاحات و تعاریف مندرج در استاندارد ملی ایران ۹۴۹۹، اصطلاحات و تعاریف زیر به کار می رود:

۱-۳

محصول کشاورزی

محصول با منشأ کشاورزی

agricultural product
product of agricultural origin

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

۲-۳

ممیزی

audit

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

۳-۳

گواهی کردن

certification

روشی است که براساس آن یک نهاد گواهی‌کننده (تأییدصلاحیت شده به‌طور رسمی)، تضمین کتبی می‌دهد که تولیدات یا سیستم‌های تولید با الزامات تعیین‌شده در این استاندارد و استانداردهای مربوط، مطابقت دارند.

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

۴-۳

نهاد گواهی‌کننده

certification body

نهادی^۱ است که فرایند گواهی کردن را طبق مقررات قانونی مربوط اجرا می‌کند. این نهاد وظیفه گواهی کردن پس از تصدیق^۲ مطابقت فراورده‌های عرضه شده یا نشانه‌گذاری شده تحت عنوان ارگانیک که با الزامات این استاندارد، تولید، فراوری، آماده، جابه‌جا و/یا وارد شده است، را دارد.

۵-۳

مرجع ذی‌صلاح قانونی

competent authority

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

۶-۳

دست‌ورزی ژنتیکی

genetically modification

^۱ منظور از نهاد در این استاندارد وزارتخانه، نهاد، موسسه، سازمان و مرکز می‌باشد.

^۲ verification

شامل روش‌های DNA نو ترکیب، امتزاج سلولی^۱، خُرد تزریق^۲، کلان تزریق^۳، پوشش‌گذاری^۴، حذف ژن و دو برابر سازی می‌باشد، ولی محدود به آن‌ها نیست.

موجوداتی که با روش‌هایی مانند جفت‌شدگی^۵، ترارسانی^۶ و دورگه سازی^۷ به دست آمده‌اند، از موجودات دست‌ورزی شده ژنتیکی محسوب نمی‌شوند.

۷-۳

ارگانسیم‌های تراریخته

ارگانسیم‌های دست‌ورزی شده ژنتیکی

genetically modified organism
genetically engineered organisms

موجوداتی هستند که طی روش‌های تولید، مواد ژنتیکی آن‌ها به گونه‌ای تغییر می‌یابد که در حالت طبیعی با آمیزش و/ یا نو ترکیبی طبیعی، حاصل نمی‌شود.

۸-۳

مواد تشکیل دهنده

ingredients

موادی که در تولید و آماده‌سازی یک محصول به کار می‌روند و به شکل اولیه یا تغییر یافته در فراورده نهایی وجود دارند (مانند: افزودنی‌های غذایی).

۹-۳

بازرسی

inspection

سیستم‌های کنترل تولید مواد غذایی، مواد خام، فراوری و بازار رسانی است و شامل تمامی اقداماتی است که هدف آن، تصدیق انطباق آن‌ها با الزامات استانداردهای مربوط است. برای مواد غذایی ارگانیک، بازرسی شامل بررسی زنجیره تولید، فراوری و عرضه می‌باشد.

۱۰-۳

نشانه گذاری

labelling

هر نشانه نوشتاری، چاپی یا تصویری است که روی برچسب کالا، همراه آن و یا روی خود کالا به کار رود و در

¹ cell fusion

² micro injection

³ macro injection

⁴ encapsulation

⁵ conjugation

⁶ transduction

⁷ hybridization

آن، هدف از عرضه، فروش و تاریخ سپری شدن زمان مصرف فراورده تعیین شده باشد.

نکته ۱ مدخل: برای اطلاع از ویژگی‌های الزامی نشان ملی ارگانیک (زیستی) ایران شامل رنگ و اندازه و سایر مشخصات ساختاری، به پیوست «پ» مراجعه شود.

۱۱-۳

دام

livestock

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

نکته ۱ مدخل: باید توجه داشت دام شامل حیوانات وحشی حاصل از شکار یا ماهیگیری (غیر پرورشی)، نمی‌باشد.

۱۲-۳

بازاررسانی

marketing

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

۱۳-۳

تأیید صلاحیت

accreditation

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

۱۴-۳

زیستگاه

habitat

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

[منبع: استاندارد ملی ایران ۱۶۹۴: سال ۱۳۸۷، مدخل اصطلاحی ۳-۲۱]

۱۵-۳

سیستم‌های به رسمیت شناخته شده بازرسی / گواهی کردن

officially recognized inspection systems /officially recognized certification systems

سامانه‌هایی که به طور رسمی توسط نهاد تأیید صلاحیت ملی، برای بازرسی و گواهی کردن تأیید شده‌اند.

۱۶-۳

عامل

operator

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

۱۷-۳

فراورده‌های حفظ نباتات

plants protection products

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

۱۸-۳

گونه‌های در معرض تهدید

threatened species

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

[منبع: استاندارد ملی ایران ۱۱۶۹۴: سال ۱۳۸۷، مدخل اصطلاحی ۳-۲۸]

۱۹-۳

آماده‌سازی

preparation

هرگونه عملیات فراوری، ذخیره سازی، ذبح و بسته‌بندی فراورده‌های کشاورزی و نیز تغییراتی^۶ است که برای نشانه‌گذاری طبق روش تولید ارگانیک، انجام می‌شود.

۲۰-۳

مواد کمک فرایند

^۱ red list

^۲ International Union for Conservation of Nature & Natural Resources (IUCN)

^۳ Critically Endangered (CR)

^۴ Endangered (EN)

^۵ Vulnerable (VU)

^۶ alteration

processing aid

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

۲۱-۳

تولید

production

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

۲۲-۳

مواد نگهدارنده

preservative

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

۲۳-۳

سامانه شماره گذاری بین المللی

**International Numbering System
INS**

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

۲۴-۳

سامانه طبقه بندی مواد غذایی

**Food Category System
FCS**

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

۲۵-۳

داروهای دامپزشکی

veterinary drug

موادی است، که برای درمان، پیشگیری، تشخیص یا تغییر عملکردها یا رفتارهای فیزیولوژیکی د/م (طبق زیربند ۱۱-۳)، به کار می‌روند.

۲۶-۳

بهر

lot

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

۲۷-۳

محصول ارگانیک (زیستی)

organic product

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

۲۸-۳

تولید موازی

parallel production

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

نکته ۱ مدخل: به شرایطی که محصول به صورت ارگانیک و در حال گذار نیز به صورت هم‌زمان در حال تولید باشد، تولید موازی گفته می‌شود.

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

۲۹-۳

گردآوری از طبیعت

برداشت از طبیعت

wild collection
harvest

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

۳-۳۰

مقررات ملی

national regulation

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

۳-۳۱

محصولات غیرچوبی

non wood products

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

۳-۳۲

قابلیت ردیابی

traceability

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

۳-۳۳

فراوری

processing

هر نوع عملیاتی مانند حرارت دهی، دود دادن، پختن، خشک کردن، طعم دار کردن، استخراج و عصاره‌گیری، اکستروژن^۱ و/یا ترکیبی از فرایندهای مذکور که محصول خام اولیه را به‌طور قابل توجهی تغییر دهد. این عملیات تمام تغییرات فیزیکی محصول پس از برداشت از قبیل جداسازی، درجه بندی، تغییر شکل و بسته‌بندی (همراه با استفاده از مواد ذکر شده در بند ۷ و جدول‌های ب-۱ و ب-۲ پیوست «ب») را نیز شامل می‌شود.

۳-۳۴

آبزی پروری

aquaculture

¹ extrusion

به فعالیتی گفته می‌شود که عاملین آن طیف گسترده‌ای گونه‌های آبریان از جمله ماهیان، جلبک‌ها، سخت پوستان و دو کفه‌ای‌ها را تولید می‌کنند.

۳-۳۵

طرح گواهی کردن

certification scheme

گواهی کردن مربوط به سیستم محصولات مشخص شده که در مورد آن‌ها الزامات مشخص شده، مقررات مشخص و روش‌های اجرایی یکسانی اعمال می‌شود.

به عبارتی طرح گواهی کردن، یک طرح ارزیابی انطباق است که تصمیم انتخاب، تعیین، بازنگری، تصمیم‌گیری و در نهایت گواهی کردن را به عنوان فعالیت تأیید انطباق شامل می‌شود.

۴ مواد غذایی ارگانیک

۱-۴ کلیات

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

الف) احترام به سیستم‌ها و چرخه‌های طبیعی و حفظ و تقویت وضعیت خاک، آب و هوا، سلامت گیاهان و حیوانات و تعادل بین آن‌ها؛

ب) حفظ عناصر طبیعی، مانند محل‌های میراث طبیعی؛

پ) استفاده مسئولانه از منابع انرژی و منابع طبیعی، مانند آب، خاک، مواد آلی و هوا؛

ت) تولید طیف گسترده‌ای از مواد غذایی با کیفیت بالا و سایر محصولات کشاورزی و آبرزی پروری در پاسخ به تقاضای مصرف کنندگان برای کالاهای تولید شده با استفاده از فرایندهایی که به محیط زیست، سلامت انسان، سلامت گیاه و بهداشت و رفاه حیوانات آسیب نمی‌رساند؛

ث) تضمین یکپارچگی تولید ارگانیک در تمام مراحل تولید، فراوری و توزیع غذای انسان و خوراک دام.

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

الف) استفاده از موجودات زنده و روش‌های تولید مکانیکی؛

ب) کشت محصولات مرتبط با خاک و تولید دام‌های مرتبط با زمین و/یا پرورش آبریان که با اصل بهره برداری پایدار از منابع آبرزی سازگار است (بومی بودن)؛

پ) عدم استفاده از محصولات تراریخته، محصولات تولید شده از محصولات تراریخته و محصولات تولید شده با استفاده از محصولات تراریخته، غیر از محصولات دارویی دامپزشکی؛

ت) بر اساس ارزیابی ریسک و استفاده از اقدامات احتیاطی و اقدامات پیشگیرانه، در صورت لزوم.

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

الف) نهاده‌های حاصل از تولید ارگانیک (زیستی)؛ در مورد مواد تولید مثلی گیاهی، اولویت باید به گونه‌های انتخاب شده برای توانایی آن‌ها برای رفع نیازهای خاص و اهداف کشاورزی ارگانیک داده شود؛
 ب) مواد طبیعی یا مشتق شده از مواد طبیعی؛
 پ) کودهای معدنی کم محلول در آب؛

۴-۱-۴ انطباق فرایند تولید، در صورت لزوم و در چارچوب این مقررات، با توجه به وضعیت بهداشتی، تفاوت‌های منطقه‌ای در تعادل محیط زیست، شرایط آب و هوایی و محلی، مراحل توسعه و شیوه‌های خاص کشاورزی شامل موارد زیر می باشد:

الف) حذف دام همانندسازی شده^۱ از کل زنجیره غذایی ارگانیک، پرورش حیوانات پلی پلوئیدی^۲ القا شده به‌طور مصنوعی و تابش یونیزه کننده؛
 ب) رعایت سطح بالایی از رفاه حیوانات با توجه به نیازهای خاص گونه.

۵ الزامات نشانه‌گذاری و ادعاها

۱-۵ کلیات

۱-۱-۵ نشانه‌گذاری محصولات ارگانیک باید مطابق با استاندارد ملی ایران ۴۴۷۰، انجام شود.

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

الف) در برچسب، روش تولید کشاورزی و نام فراورده مورد نظر به وضوح مشخص باشد؛
 ب) فراورده مطابق بندهای ۶ و ۱۰ تولید شده یا مطابق با بند ۹ وارد کشور شده باشد؛
 پ) محصول به‌وسیله عاملی که مطابق با بند ۸ مورد بازرسی منظم قرار گرفته، تولید یا وارد شده است؛
 ت) بر روی برچسب، باید نام و/یا شماره شناسه نهاد گواهی کننده و عاملی که تولید یا آخرین عملیات فراوری را انجام داده است، نوشته شده باشد.

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

الف) در برچسب، روش تولید کشاورزی و نام فراورده مورد نظر به وضوح مشخص شده باشد (مثال: سیب ارگانیک)؛

¹ clonning

² polyploidy

ب) تمامی ترکیبات یا مواد تشکیل دهنده با منشاء کشاورزی مطابق با بندهای ۶ و ۱۰ تولید شده یا مطابق با بند ۹ وارد کشور شده باشد؛

پ) فراورده نباید دارای هیچ ترکیبی با منشاء غیرکشاورزی به جز مواد تعیین شده طبق جدول ب-۱ پیوست «ب» باشد؛

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

ث) در آماده سازی فراورده و یا مواد تشکیل دهنده آن نباید از پرتوهای یون ساز و سایر مواد به جز مواد تعیین شده طبق پیوست «ب» استفاده کرد؛

ج) فراورده به وسیله عاملی که مطابق با بند ۸ مورد بازرسی منظم قرار گرفته، تولید یا وارد شده باشد؛

چ) در نشانه گذاری، باید نام و شناسه نهاد گواهی کننده و عاملی که تولید یا آخرین عملیات فراوری را انجام داده است، نوشته شده باشد.

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

۲-۵ نشانه گذاری محصولات در دوره گذار^۱ به ارگانیک

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

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

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

پ) برچسب باید به وضوح تفاوت بین محصولات به دست آمده از مزرعه تحت مدیریت ارگانیک و محصولات به دست آمده از مزرعه ای که به طور کامل دوره گذار را طی نکرده اند، نشان دهد. همچنین در صورتی که محصول در حالت گذار به محصول ارگانیک می باشد، باید روی برچسب عبارت «در حال گذار به ارگانیک» و زیر آن سال دوره گذار قید شود. این عبارات با حروف یک رنگ و دارای شیوه و اندازه مشابه با

¹ transition

سایر نشانه‌های فهرست مواد تشکیل دهنده، نوشته شود همچنین عبارت «در حال گذار به ارگانیک» نباید از نظر رنگ، اندازه و سبک حروف برجسته‌تر از سایر توصیفات فروش محصول باشد؛

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

ث) در نشانه‌گذاری، نام و/یا شماره شناسه نهاد گواهی کننده و عاملی که تولید یا آخرین عملیات فراوری را انجام داده است، باید نوشته شده باشد.

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

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

۶ الزامات تولید و آماده‌سازی

۱-۶ برای تولید به روش ارگانیک

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

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

۲-۶ برای فراوری و آماده‌سازی مواد غذایی به روش ارگانیک

الف) الزامات فراوری و آماده سازی باید مطابق با بند ۱۰ رعایت شود.

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

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

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

^۲ Good Manufacturing Practices (GMP)

وضعیت محصولات فراوری 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.

۴-۶ مراجع ذیصلاح قانونی در ارتباط با الزامات تولید دام مندرج در بند ۱۰ می توانند برای توسعه تدریجی عملیات کشاورزی ارگانیک، در صورت انحراف از الزامات ردیف الف) زیربندهای ۱-۶ و ۲-۶، مقررات با جزئیات بیشتر و همچنین استثنائاتی برای دوره اجرا ارائه دهند.

۷ مواد مجاز در محصولات ارگانیک

۱-۷ الزامات و معیارها

۱-۱-۷ تعیین فهرست مواد مجاز

برای تعیین فهرست مواد مجاز باید معیارهای ذکر شده در بند ۶ در نظر گرفته شود. کاربرد این معیارها برای ارزیابی مواد جدید به منظور استفاده در تولید مواد غذایی ارگانیک، باید با رعایت مقررات ملی باشد.

در فرایند ارزیابی مواد برای قرار دادن آن در فهرست مواد مجاز، تمام گروه های ذی نفع باید فرصت اظهارنظر داشته باشند.

۲-۱-۷ 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) مصرف مواد برای هدف مورد نظر ضروری باشد؛

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

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

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

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

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

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

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

^۱ rotation

باشند. در صورت موثر نبودن فرایندهای فوق و فقط برای استخراج حامل‌ها^۱ و پیونددهنده‌ها^۲، فرایندهای شیمیایی نیز ممکن است، در نظر گرفته شود.

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

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

۷-۱-۳-۲ در صورتی که کاربرد مواد جدید برای کنترل آفات و بیماری‌های گیاهی و علف‌های هرز باشد، در فرایند ارزیابی، معیارهای زیر باید در نظر گرفته شود:

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

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

(پ) چنانچه این محصولات، در شرایط استثنایی، در تله‌ها و پخش کننده‌هایی مانند فرومون‌ها^۳ (که به روش‌های شیمیایی ساخته می‌شوند)، به کار برده شوند و در مقادیر کافی در شکل طبیعی خودشان در دسترس نباشند، به شرطی که نحوه کاربرد آن‌ها به طور مستقیم یا غیرمستقیم سبب وجود باقی‌مانده در قسمت‌های خوراکی محصول نشود، می‌توان آن‌ها را برای افزودن به فهرست مواد مجاز در نظر گرفت؛

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

۷-۱-۳-۳ چنانچه این ترکیبات به عنوان افزودنی یا کمک فرایند در آماده‌سازی و نگهداری^۴ مواد غذایی به کار روند، در فرایند ارزیابی، معیارهای زیر باید در نظر گرفته شود:

(الف) این مواد فقط در صورتی استفاده می‌شوند که بدون کاربرد آن‌ها، تولید و/یا نگهداری مواد غذایی امکان پذیر نباشد؛

(ب) در مواردی که فناوری‌های جایگزین که الزامات این استاندارد را تأمین کند، وجود نداشته باشد؛

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

¹ carriers

² binders

³ pheromones

⁴ Preserve

ت) چنانچه مواد فوق با چنین روش‌ها و فناوری‌هایی به اندازه کافی در دسترس نباشند، در شرایط خاص ممکن است مواد تهیه شده به روش شیمیایی برای ورود به فهرست مواد مجاز، در نظر گرفته شوند؛

ث) کاربرد مواد فوق، اصالت فراورده را حفظ کند؛

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

چ) کاربرد مواد افزودنی و کمک فرایند، سبب کاهش کیفیت کلی محصول نشود.

۲-۷ ماهیت باز بودن فهرست مواد مجاز

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

۸ سامانه‌های بازرسی و صدور گواهی

۱-۸ کلیات

۸-۱-۱ برای تصدیق نشانه گذاری و ادعای فرایند تولید مواد غذایی به روش ارگانیک، سیستم‌های بازرسی و گواهی مواد غذایی ارگانیک به کار برده می‌شوند. برای ایجاد این سیستم‌ها توصیه می‌شود با در نظر گرفتن اصول گواهی و بازرسی واردات و صادرات مواد غذایی مطابق با استاندارد ملی ایران ۱۲۵۰۹، CAC/GL25 و سایر مقررات ملی باشد.

۸-۱-۲ نهاد گواهی‌کننده، متقاضی تأیید صلاحیت را که سیستم بازرسی و گواهی را طبق استاندارد ملی ایران/ایزو/آی ای سی ۱۷۰۶۵ استقرار داده‌اند، باید توسط مرکز ملی تأیید صلاحیت، تأیید شوند. سپس این نهادها، فرایند تولید محصولات ارگانیک طبق این استاندارد، را مورد بازرسی و صدور گواهی قرار می‌دهند.

۸-۱-۳ سیستم‌های بازرسی و گواهی، باید دارای کمینه معیارها و سایر موارد احتیاطی مطابق با زیربند ۸-۲، باشد.

۸-۱-۴ نهاد تأیید صلاحیت، هنگام ارزیابی و تأیید صلاحیت نهاد بازرسی و گواهی‌کننده باید نکات زیر را در نظر بگیرد:

الف) روش اجرایی بازرسی/ گواهی استاندارد که باید رعایت شود، شامل شرح تفصیلی معیارهای بازرسی و موارد احتیاطی است که نهاد بر روی عامل مورد بازرسی اعمال می‌کند.

ب) در موارد نقض مقررات و/یا تخلف از سوی نهاد بازرسی/ گواهی‌کننده، جریمه متناسب با تخلف انجام شده را، مشخص نماید.

پ) نهاد متقاضی باید دارای منابع مناسب، مانند کارکنان دارای صلاحیت، تجربه بازرسی و قابلیت اعتماد^۱ و

^۱ reliability

همچنین تسهیلات فنی و اداری، باشد.

ت) نهاد متقاضی در برابر عاملی که بازرسی می‌شود، بی طرف^۱ باشد.

۸-۱-۵ نهاد بازرسی و/یا گواهی کننده باید:

الف) باید از به‌کارگیری کمینه الزامات و معیارهای بازرسی مطابق با زیربند ۸-۲، اطمینان حاصل کند.

ب) باید اطلاعات محرمانه و به‌دست‌آمده از فعالیت‌های گواهی و بازرسی را برای افرادی به غیر از افراد مسئول واحد مربوط و مراجع ذی صلاح قانونی افشا نکند.

پ) برای ممیزی، به نهاد تأیید صلاحیت اجازه دسترسی به سایر دفاتر و تسهیلات را بدهد و برای ممیزی تصادفی^۲ از عامل، به تسهیلات آن‌ها و اطلاعاتی که از نهاد تأیید صلاحیت برای اجرای الزامات مطابق این استاندارد لازم است، دسترسی داشته باشند.

ت) فهرست واحدهای مورد بازرسی و همچنین مجموعه فعالیت‌های خود را به‌طور دقیق و خلاصه در قالب گزارش‌های منظم سالانه، به نهاد تأیید صلاحیت ارائه کند.

ث) اطمینان حاصل کند که در صورت وجود نقص یا تخلف در اجرای اصول و مقررات طبق بندهای ۵، ۶ و ۱۰، باید برچسب تولید شده به روش ارگانیک، را که به محصول تعلق گرفته است از کل بهر^۳ محصول دارای نقص، حذف کند.

ج) در صورت مشاهده تخلف^۴ آشکار و یا تخلفی با اثرات دراز مدت، فروش یا مبادله فرآورده‌هایی با برچسب «تولید شده به روش ارگانیک»، را برای مدت توافق شده با مرجع ذی صلاح قانونی، ممنوع کند.

۸-۱-۶ در مواردی که مراجع ذی صلاح قانونی، نقص یا تخلفی را در کاربرد این استاندارد مشاهده کنند، می‌توانند مطابق با مقررات ملی از عرضه و ورود محصول با نشان ارگانیک به بازار، جلوگیری به‌عمل آورند.

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

۸-۲-۱ کلیات

دسترسی نهاد گواهی کننده به تمام سوابق مکتوب یا مستند و همچنین تشکیلات تحت برنامه بازرسی، ضروری است. عامل تحت بازرسی نیز باید به مراجع ذی صلاح قانونی دسترسی داشته باشد و اطلاعات لازم را برای اهداف ممیزی شخص ثالث^۵، فراهم کند.

۸-۲-۲ بازرسی و صدور گواهی واحدهای تولیدی

¹ objectivity

² random audit

³ lot

⁴ infringement

⁵ third party inspection

۸-۲-۲-۱ تولید مطابق با این استاندارد، باید در واحدهایی انجام شود که کرت‌ها، مناطق تولید، ساختمان مزرعه و تسهیلات انبار کردن محصول و دام به صورت کاملاً جدا مطابق الزامات تولید در بند ۱۰، از واحدهایی باشد که مطابق با این استاندارد محصول ارگانیک تولید نمی‌کنند. کارگاه‌های آماده سازی و/یا بسته‌بندی که فعالیت آن‌ها محدود به آماده‌سازی و بسته‌بندی محصولات کشاورزی همان محل است نیز، ممکن است بخشی از این واحدها باشد.

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

(الف) شرح کامل واحد و/یا مناطق جمع‌آوری، که محل تولید، انبار، کرت و در صورت کاربرد محل‌های مربوط به عملیات آماده‌سازی و یا بسته‌بندی را نشان دهد.

(ب) در مورد جمع‌آوری گیاهان خودرو از عرصه‌های طبیعی، رعایت معیارهای طبق زیربند ۱۰-۱، ضروری است.

(پ) اقدامات عملی انجام شده در واحد تولید به منظور حصول اطمینان از مطابقت آن با .

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

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

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

۸-۲-۲-۴ برای امکان ردیابی مبداء^۱، منشاء، ماهیت، نوع کاربرد، مقدار مواد خام خریداری شده توسط نهاد گواهی کننده، نام تحویل گیرنده تمام محصولات کشاورزی فروخته شده باید در گزارشات مکتوب یا مستند مشخص باشد. بهتر است مقادیری که مستقیماً به مصرف کننده نهایی فروخته می‌شود نیز به صورت روزانه گزارش شود. در مواردی که فراوری محصولات کشاورزی به وسیله واحد تولید کننده انجام می‌شود، گزارشات باید حاوی اطلاعات لازم طبق زیربند ۸-۲-۳ باشد. گزارش‌ها و مستندات باید نگهداری شوند.

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

(الف) زادآوری^۳ و اصلاح نژاد و/یا منشاء دام؛

^۱ trace the origin

^۲ up-to-date

^۳ breeding

ب) ثبت هر گونه خرید؛

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

ت) هرگونه تیمار و درمان انجام شده با هر منظور، شامل دوره‌های قرنطینه و شناسایی دام‌ها و/یا کندوهای تیمار شده؛

ث) خوراک دام تهیه شده و منبع آن؛

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

چ) حمل و نقل، ذبح و/یا فروش دام؛

ح) استخراج، فراوری و ذخیره‌سازی تمام فراورده‌های زنبور.

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

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

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

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

- نام و آدرس فرد مسئول تولید یا آماده سازی محصول؛

- نام محصول؛

- و این که نشان دهد محصول در وضعیت ارگانیک است.

۸-۲-۲-۱۰ در صورتی نهاد گواهی‌کننده می تواند انحراف از مقررات را مجاز بداند که هیچگونه تداخلی بین فرایند تولید ارگانیک و غیر ارگانیک وجود نداشته باشد. نهاد گواهی‌کننده باید نوع تولید، شرایط موافقت‌شده و الزامات بازرسی تکمیلی مانند بازدیدهای اعلام نشده از محل، بازدید بیشتر در طی برداشت، الزامات بیشتر برای مستندسازی، ارزیابی و توانایی عملیات برای پیشگیری از مخلوط شدن را تعیین کنند. کشت موازی از یک وارسته غیر قابل تشخیص می تواند در صورت اقدامات بازرسی بیشتر قابل پذیرش باشد.

برای تولید دام ارگانیک، تمام دام‌های یک واحد باید مطابق با الزامات این استاندارد پرورش داده شوند. با وجود این، دام‌هایی که مطابق با این استاندارد پرورش داده نمی‌شوند نیز می‌توانند در این واحد ارگانیک حضور داشته

باشند به شرط آن که کاملاً جدا مطابق الزامات این استاندارد از دام‌های تحت سیستم ارگانیک نگهداری شوند. نهاد گواهی کننده می‌تواند معیارهای سختگیرانه‌تری را برای گونه‌های مختلف تعیین کند.

۸-۲-۲-۱۱ نهاد گواهی کننده می‌تواند چراندن دام‌های پرورش یافته مطابق با الزامات این استاندارد بر روی اراضی عمومی را به شرطی بپذیرد که:

الف) در این زمین‌ها کمینه برای مدت زمان ۳ سال، مواد و محصولاتی به غیر از آنچه که طبق بندهای ۶ و ۷، مجاز شناخته شده است، استفاده نشده باشد.

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

۸-۲-۲-۱۲ برای تولید دام، نهاد گواهی کننده باید بدون پیش داوری نسبت به سایر الزامات این استاندارد، از بازرسی تمام مراحل تولید و آماده‌سازی تا مرحله فروش به مصرف کننده، اطمینان داشته باشد، به گونه‌ای که از نظر فنی، امکان ردیابی دام و فراورده‌های دامی حاصل از واحد تولیدی دام تا فراوری و هرگونه آماده‌سازی تا بسته‌بندی و نشانه‌گذاری نهایی، وجود داشته باشد.

۸-۲-۳ بازرسی و صدور گواهی واحدهای آماده‌سازی و بسته‌بندی

۸-۲-۳-۱ تولیدکننده و/یا عامل باید:

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

ب) برای حصول اطمینان از مطابقت با این استاندارد، تمام اقدامات عملی لازم را انجام دهد.

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

گزارش باید شامل تعهد عامل برای اجرای عملیات مطابق با بندهای ۶ و ۱۰ و در موارد تخلف، پذیرش اجرای اقدامات مطابق با بند ۸ و امضای آن توسط دو طرف باشد. به منظور امکان ردیابی موارد زیر توسط نهاد گواهی کننده، گزارش‌ها و مستندات باید نگهداری شوند:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

الف) در صورت نیاز به بسته بندی، اطمینان از مخدوش نبودن بسته بندی یا محتویات آن؛

ب) وجود نشانه های تعیین شده طبق زیربند ۸-۲-۲-۹ در نشانه گذاری.

۸-۲-۳-۸ در گزارش، نتیجه تصدیق انطباق محصول باید مطابق با بند ۸-۲-۳-۲ به وضوح ذکر شود. در موارد شک برای تصدیق انطباق پذیری محصول با سیستم تولید تعیین شده طبق بندهای ۶ و ۱۰، محصول نباید با نشانه‌گذاری 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 ۱۲۵۰۹ و همچنین استاندارد مربوط در کشور صادر کننده ارزیابی شود.

۹ واردات محصولات ارگانیک

۹-۱ محصولات ارگانیک (طبق بند ۱) وارداتی در صورتی می‌توانند وارد بازار شوند که دارای گواهی ارگانیک

^۱ frequently

بر اساس فعالیت آخرین عامل از نهاد گواهی کننده تأیید صلاحیت شده در کشور مبداء و همچنین شامل گواهی بازرسی که نشان دهنده سیستم تولید محصول، فراوری، بازرسی و بازررسانی، مطابق با الزامات این استاندارد و استانداردهای بین المللی مورد قبول در طرح های گواهی کردن محصولات ارگانیک، پذیرش شده توسط مرجع ذی صلاح قانونی باشند.

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

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

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

الف) به اطلاعات مفصل شامل گزارش های کارشناسان مستقل مورد تأیید مراجع ذی صلاح قانونی کشورهای واردکننده و صادرکننده، درباره معیارهای به کار رفته توسط کشور صادرکننده، برای قضاوت و تصمیم گیری درباره انطباق قوانین کشور خود و قوانین کشور صادرکننده 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 کشورهای صادرکننده درخواست کند تا نشانه گذاری را مطابق با بند ۵ و با در نظر گرفتن مقررات کشور انجام دهند.

۱۰ اصول کلی در تولید و فرآوری مواد غذایی ارگانیک

۱۰-۱ اصول کلی در تولید گیاهان و محصولات گیاهی

۱۰-۱-۱ در طول دوره تبدیل یا گذار، اصول این بند (بند ۱۰) باید در قطعات^۱، مزارع یا واحدهای زراعی، کمینه به مدت ۲ سال پیش از کاشت یا در مورد محصولات دائمی (به غیر از مراتع)، کمینه به مدت ۳ سال پیش از اولین برداشت به کار رود.

در برخی موارد (مانند: کشت نکردن زمین به مدت زمان ۲ سال یا بیشتر) نهاد شناسایی شده و به رسمیت شناخته شده گواهی کننده می تواند طول دوره تبدیل را کاهش یا افزایش دهد، در هر صورت این دوره باید کمینه مدت ۱۲ ماه یا بیشتر از آن باشد.

^۱ parcels

در واحدهای تولید محصولات ارگانیک که در جوار واحد غیرارگانیک قرار گرفته‌اند، باید نوار مرزی مشخصی^۱ (نوار مرزی باید بر اساس ارزیابی ریسک^۲ انجام شده توسط عامل تعیین و به تایید نهاد گواهی‌کننده برسد) برای محدودیت دسترسی، یا جلوگیری از تماس با مواد غیرمجاز در تولید محصولات ارگانیک که در مناطق هم‌جوار به کار می‌رود، ایجاد شود.

نکته: نوار مرزی می‌تواند جاده بین مزارع، اراضی آیش، پوشش گیاهی درختی و بوته‌ای و/یا بخشی از محصولات تولیدی همان واحد که در طول نوار مرزی باید غیر ارگانیک در نظر گرفته شود.

۱۰-۱-۲ دوره تبدیل یا گذار ممکن است هنگامی که واحد تولیدی مطابق با زیربند ۸-۲ تحت بازرسی قرار گرفته‌است و پس از اجرایی شدن، هنگام اجرای مقررات تولید مطابق با بند ۶ شروع شود.

در مواردی که تمام واحد تولیدی به صورت هم‌زمان و یا یکپارچه به ارگانیک تبدیل نشود، این استاندارد باید مرحله به مرحله با تبدیل وضعیت قسمت‌های مختلف، اعمال شود. برای تبدیل از مرحله غیرارگانیک به ارگانیک باید روش‌های مجاز تعیین شده در این استاندارد به کار رود. در مواردی که تمام واحد تولیدی به طور هم‌زمان در مرحله تبدیل وضعیت نباشد، این استاندارد باید در بخش‌های جداگانه اجرا شود.

۱۰-۱-۳ در مواردی که تمام واحد تولیدی به صورت هم‌زمان و یا یکپارچه به ارگانیک تبدیل نشود، این استاندارد باید مرحله به مرحله با تبدیل وضعیت قسمت‌های مختلف، اعمال شود. برای تبدیل از مرحله غیرارگانیک به ارگانیک باید روش‌های مجاز تعیین شده در این استاندارد به کار رود. در مواردی که تمام واحد تولیدی به طور هم‌زمان در مرحله تبدیل وضعیت نباشد، این استاندارد باید در بخش‌های جداگانه اجرا شود.

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

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

الف) کاشت حبوبات، کود سبز (گیاهان تقویت‌کننده خاک^۳)، یا گیاهان با ریشه عمیق^۴ مطابق با یک برنامه تناوب چندکشتی^۵ مناسب؛

ب) غنی‌سازی خاک با مواد آلی (کمپوست شده یا نشده)، که در سایر واحدها مطابق با ضوابط این استاندارد تولید شده‌است. محصولات جانبی دامداری‌ها مانند کود حیوانی نیز در صورتی که حاصل فعالیت تولیدی دامداری‌ها در شرایطی مطابق با این استاندارد باشد ممکن است استفاده شود؛

پ) برای فعال سازی کمپوست ممکن است از میکروارگانیسم‌های مناسب یا منابع گیاهی استفاده شود؛

^۱ buffer zone

^۲ طول و عرض منطقه بافر بسته به شرایط متفاوت بوده و پهنای نوار مرزی در اطراف مزرعه، خصوصاً در شرایطی که عملیات کشاورزی فشرده اجرا می‌شود، باید توسط عامل و بر اساس ارزیابی ریسک تعیین شود.

^۳ green manures

^۴ deep-rooting plants

^۵ multi annual rotation programme

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

ث) استفاده از کودهای معدنی نیتروژن دار مثل نیترات و نیتريت ممنوع است؛

ج) کلیه روش‌های تولید محصولات زراعی و باغبانی مورد استفاده، باید منجر به کاهش و یا جلوگیری از آلودگی محیط‌زیست شود؛

فقط در صورت ناکافی بودن تغذیه گیاهان و عدم دسترسی به روش‌های بهبود خاک مطابق با ردیف‌های الف) و ب) و/یا در مواردی که تهیه کود از واحدهای تولید ارگانیک امکان پذیر نباشد، می‌توان از مواد طبق جدول الف-۱ پیوست «الف» استفاده کرد.

چ) کشت هیدروپونیک^۱ یا هر نوع کشت دیگری که ریشه گیاه با خاک در تماس نباشد، در سیستم مدیریت تولید ارگانیک، مجاز نیست.

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

الف) استفاده از گونه‌ها و رقم‌های مقاوم یا متحمل؛

ب) استفاده از شیوه‌های مناسب برای تناوب کشت؛

پ) کشت مکانیکی؛

ت) حفاظت از دشمنان طبیعی آفات از طریق تامین زیستگاه مناسب (مانند: پرچین‌ها^۲ و محل‌های تخم‌گذاری، نوارهای مرزی اکولوژیکی که دارای پوشش گیاهی طبیعی برای آشیانه دادن به شکارگران آفات باشد)؛

ث) ایجاد اکوسیستم‌های متنوع با روش‌های مختلف که بر حسب مناطق جغرافیایی، متفاوت است (مانند: نوارهای مرزی برای مقابله با فرسایش خاک، تلفیق کشاورزی با جنگل کاری، تناوب کشت)؛

ج) از بین بردن علف‌های هرز با شعله افکنی سطحی؛

چ) استفاده از دشمنان طبیعی شامل رهاسازی شکارگرها و انگل‌ها؛

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

خ) پوشاندن با مالچ^۳ و علف زنی^۴؛

د) چرانیدن دام‌ها؛

ذ) کنترل مکانیکی مانند تله‌گذاری، استفاده از موانع، نور و صوت؛

ر) سترون‌سازی با بخار در مواردی که تناوب مناسب خاک و تجدید^۵ آن امکان پذیر نباشد.

فقط در صورت وجود یک عامل تهدیدکننده جدی و قریب الوقوع برای محصولات و اثر بخش نبودن اقدامات فوق، می‌توان از مواد طبق جدول الف-۲ پیوست «الف»، استفاده کرد.

^۱ hydroponic

^۲ hedges

^۳ mulching

^۴ moving

^۵ renewal

۷-۱-۱۰ بذرها و اندام‌های رویشی مولد، باید از گیاهانی که کمینه یک نسل مطابق با الزامات بند ۶ تولید شده‌اند، به‌دست آمده باشد. در مورد گیاهان دائمی (چند ساله)^۱، این مدت شامل کمینه دو فصل زراعی می‌باشد. اگر عاملی بتواند به نهاد شناسایی شده و به رسمیت شناخته شده گواهی‌کننده ثابت کند که موادی که الزامات فوق را برآورده کنند، در دسترس نیستند، این نهاد می‌تواند کاربرد موضوع‌های به شرح زیر را بپذیرد:

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

ب) در صورت عدم دسترسی به مواد طبق ردیف الف)، بذر و مواد تکثیری که با استفاده از سایر مواد (به غیر از مواد تعیین شده در پیوست‌های «الف» و «ب») تهیه شده باشد.

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

۸-۱-۱۰ محصولات غیرچوبی جنگل و مرتع و گیاهان خوراکی که در محیط‌های طبیعی رشد می‌کنند، به عنوان ارگانیک در نظر گرفته می‌شوند، مشروط بر آن که:

الف) محصولات از یک مجموعه کاملاً معین که مطابق با بند ۸ مورد بازرسی و تأیید قرار گرفته‌است، به‌دست 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) جمع‌آوری محصولات با رعایت اصول حفاظت درون زیستگاهی^۲ نباید پایداری زیستگاه طبیعی و حفظ گونه‌ها در منطقه برداشت را، برهم بزند.

ت) برداشت و جمع‌آوری محصولات با رعایت حقوق عرفی و مدیریت بهره‌بردار کاملاً شناخته شده و آشنا با منطقه جمع‌آوری، انجام شده باشد.

ج) برداشت و جمع‌آوری محصولات گیاهی باید با رعایت حقوق بهره‌برداری و مجوز مراجع ذی‌صلاح قانونی انجام شود.

۹-۱-۱۰ الزامات ویژه برای تولید قارچ خوراکی

۱-۹-۱-۱۰ الزامات بستر تولید قارچ

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

الف) کلش و فراورده‌ها با منشاء کشاورزی تولید شده مطابق با الزامات این استاندارد و کود دامی باقیمانده از واحدهای دامداری و مرغداری که طبق الزامات تولید دام ارگانیک نگهداری می‌شوند.

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

¹ perennial

² in situ

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

پ) پیت (که به صورت شیمیایی تیمار نشده باشد)؛

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

ث) آب؛

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

۱۰-۹-۲ الزامات مربوط به سالن های تولید

سالن تولید قارچ ارگانیک باید دارای الزامات زیر باشد:

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

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

پ) برای تمیز کردن سالن های تولید از ضد عفونی کننده ها، شوینده ها، استریل کننده ها و سایر مواد مجاز برای استفاده در صنایع غذایی و بر اساس دستورالعمل کاربرد آن استفاده شود.

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

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

ج) استفاده از فرمالدئید برای استریل کردن مجاز نیست.

۱۰-۹-۳ کنترل آفات و بیماری ها

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

الف) استریل کردن ساختمان و تجهیزات با کمک بخار؛

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

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

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

ث) استفاده از نمک برای کنترل بیماری های قارچی؛

ج) استفاده از سایر روش‌های مجاز و معمول کنترل بیولوژیک مانند دشمنان طبیعی و مجاز، تله‌های فرمونی، عصاره درخت کواسیا آمارا^۱، باسیلوس تورنجنسیس^۲ (B.t)، تله‌های چسبناک فاقد حشره‌کش‌های غیرمجاز، حشره‌کش‌های ویروسی (granulose virus)، ژلاتین، پروتئین هیدرولیز شده و دی‌آمونیم فسفات به‌عنوان جاذب در تله‌ها، کوارتز به‌عنوان دافع یا مانع آفات، لسیتین و موم زنبور عسل صرفاً پس از هرس^۳؛
 چ) استفاده از آفت‌کش‌های شیمیایی حین تولید و پس از برداشت، متیل بروماید، ترکیبات سفیدکننده قارچ مجاز نیست.

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

۱۰-۲ اصول کلی در تولید دام و محصولات دامی

۱۰-۲-۱ کلیات

۱۰-۲-۱-۱ هنگامی که دامی برای تولید مواد غذایی ارگانیک نگهداری می‌شود، 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 روش‌های مختلف به شرح زیر تاثیرات مهمی در سیستم کشاورزی ارگانیک داشته باشند:

الف) حفظ و بهبود حاصلخیزی خاک؛

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

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

ت) افزایش تنوع سیستم‌های کشاورزی و دامداری.

۱۰-۲-۱-۳ دامپروری یک فعالیت وابسته به زمین است. علف‌خواران باید به چراگاه^۴ و سایر حیوانات باید به مکان‌های روباز^۵ دسترسی داشته باشند. مرجع ذی‌صلاح قانونی ممکن است با توجه به وضعیت فیزیولوژیک دام، شرایط سخت آب و هوایی، وضعیت زمین و ساختار بعضی از سیستم کشاورزی سنتی که مانع از دسترسی به چراگاه می‌شود، به شرط تضمین آسایش دام‌ها، استثنایی را در نظر بگیرد.

۱۰-۲-۱-۴ تعداد دام در واحد سطح منطقه، باید متناسب با ظرفیت تولید خوراک، بهداشت و سلامت دام، توازن مواد مغذی^۶ و تقابل درست با شرایط محیطی باشد (طبق زیربند ۱۰-۲-۷-۳-۵).

^۱ *Quassia amara*

^۲ *Bacillus thuringiensis*

^۳ pruning

^۴ pasture

^۵ open -air runs

^۶ nutrient balance

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

۱-۲-۱۰ منبع یا منشاء دام‌ها

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

الف) سازگاری دام‌ها با شرایط محلی؛

ب) بقاء و مقاومت آن‌ها در برابر بیماری‌ها؛

پ) عدم ابتلا به بیماری‌های خاص و مشکلات سلامتی مربوط به برخی از نژادها و سویه‌ها (مانند: سندرم مرگ ناگهانی^۲ و سقط خودبخودی^۳).

۱-۲-۱۰-۲ دام‌ها باید از بدو تولد، از واحدهای تولیدی مطابق با این استاندارد یا از نسل دام‌هایی که در شرایط این استاندارد پرورش یافته‌اند، تولید شده باشند. همچنین این دام‌ها، باید در طول دوره زندگی در شرایط سیستم تولید ارگانیک، پرورش یابند. دام‌ها نباید بین واحدهای ارگانیک و غیرارگانیک جابه‌جا شود. مرجع ذی‌صلاح قانونی باید طبق الزامات این استاندارد، دستورالعمل‌های خرید دام از سایر واحدها را تدوین کند. دام‌های موجود در واحد تولید دام که با این استاندارد مطابقت ندارند را می‌توان به ارگانیک تبدیل نمود.

۱-۲-۱۰-۳ هر گاه عاملی بتواند برای نهاد گواهی کننده رسمی، عدم دسترسی به دام مطابق با الزامات زیربند ۱-۲-۱۰-۲ را اثبات کند، نهاد بازرسی و گواهی کننده رسمی ممکن است در مواردی مانند موارد زیر، استفاده از دام پرورش یافته بدون رعایت ضوابط این استاندارد را مجاز بداند:

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

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

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

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

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

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

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

¹ allopathic

² sudden death syndrome

³ spontaneous abortion

- طیور تخم‌گذار و گوشتی پیش از ۳ روزگی.

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

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

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

دام‌هایی که طبق زیربند ۱۰-۲-۲-۲ مجوز تولید دام ارگانیک دریافت می‌کنند، باید با شرایط تعیین شده طبق زیربند ۱۰-۲-۳ 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

۱۰-۳-۲ کلیات

تبدیل اراضی در نظر گرفته‌شده برای تغذیه و چرای دام، باید با الزامات طبق زیربندهای ۱۰-۱-۱، ۱۰-۱-۲ و ۱۰-۱-۳ مطابقت داشته باشد.

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

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

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

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

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

۱۰-۳-۲-۲ گاو

الف) گاو پرواری: باید ۱۲ ماه و کمینه سه‌چهارم سن آن‌ها در سیستم مدیریت ارگانیک، گذشته باشد. گوساله‌های

پرواری^۱ باید قبل از سن ۶ ماهگی و به مدت ۶ ماه بلافاصله پس از شیرگرفتن، وارد شرایط تولید ارگانیک شده باشد.

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

۱۰-۲-۳-۳ گوسفند و بز

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

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

۱۰-۲-۳-۴ طیور/ مرغ های تخم گذار

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

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

۱۰-۲-۴ تغذیه دام

۱۰-۲-۴-۱ کلیات

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

نکته ۱: بیشینه ۳۰٪ از خوراک دام (برحسب ماده خشک)، می‌تواند از منابع در حال گذار، تامین شود ولی اگر خوراک دام در حال گذار در همان واحد یا واحدی از همان منطقه تولید شود، این مقدار می‌تواند به بیشینه ۶۰٪ افزایش یابد.

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

با وجود این، هرگاه عاملی بتواند به‌طور مطلوب به نهاد گواهی کننده رسمی اثبات کند که دسترسی به خوراک دام مطابق با الزامات این بند از استاندارد امکان پذیر نیست (مثال: به دلیل حوادث پیش‌بینی نشده و سخت طبیعی یا ناشی از دخالت های انسانی و شرایط بد آب و هوایی)، نهاد گواهی کننده رسمی می‌تواند به شرطی که تهیه خوراک دام از طریق دست‌ورزی ژنتیکی و/یا ارگانسم‌های تراریخته یا فراورده‌های حاصل از آن‌ها و همچنین حاوی آلاینده‌ها در مقادیر بیشتر از حد مجاز نباشد، در دوره محدودی مصرف ۵٪ (بر حسب ماده

¹ calves for meat production

خشک) از آن را به عنوان خوراک دامی که طبق الزامات این استاندارد تولید نشده است، مجاز در نظر بگیرد. هرگونه انحراف از بیشینه مجاز خوراک غیرارگانیک را باید مراجع ذیصلاح قانونی تعیین کنند. در جیره‌های غذایی دام، موارد زیر باید در نظر گرفته شود:

- الف) منشاء خوراک دام عمدتاً از درون واحد یا منطقه‌ای که در آن پرورش می‌یابد، باشد.
- ب) دام با خوراک ارگانیک یا در حال گذار که نیازهای غذایی حیوان را در مراحل مختلف رشد و نمو تأمین کند، تغذیه شود و محدودیت غذایی به جز دلایل دامپزشکی مجاز نمی‌باشد.
- پ) نوزاد پستاندار با شیر طبیعی، ترجیحاً شیر مادر تغذیه شود (کمینه مدت زمان نیاز به شیر طبیعی برای انواع گوساله و گاو میش مدت ۳ ماه، برای گوسفند و بز مدت ۴۵ روز می‌باشد)، شیرهای جانشین حاوی ترکیبات شیمیایی مصنوعی یا اجزایی با منشاء گیاهی در این دوره نباید استفاده شود.
- ت) سیستم پرورش علف‌خواران باید بر پایه بیشینه استفاده از چراگاه‌های در دسترس در طول سال باشد.
- ث) کمینه ۶۰٪ از ماده خشک در جیره روزانه علف‌خواران باید شامل علوفه خَشَبی^۱، علوفه خشک و تازه یا علوفه سیلویی باشد و کاهش این مقدار تا ۵۰٪ برای دام‌های شیری در ۳ ماه اول شیردهی مجاز می‌باشد.
- نکته ۲: بیشینه ۲۰٪ از مقادیر فوق می‌تواند از چرا یا برداشت علوفه مراتع و مزارع (کرت‌ها) در حال گذار، تأمین شود.
- ج) دام‌های نشخوارکننده، نباید تنها با علوفه سیلویی تغذیه شوند.
- چ) در مرحله پروار کردن طیور، وجود غلات در جیره غذایی لازم است.
- ح) علوفه خَشَبی، علوفه تازه و خشک، علوفه سیلویی باید به جیره غذایی روزانه طیور اضافه شود.
- خ) در عملیات پروارسازی باید به عادات تغذیه‌ای طبیعی هرگونه و رفاه حیوان در هر مرحله از دوره پرورش، توجه شود و تغذیه اجباری مجاز نمی‌باشد.
- تمام دام‌ها باید برای حفظ سلامتی و نیروی کافی به آب فراوان و تازه دسترسی داشته باشند.
- چنانچه موادی به عنوان مواد مغذی، افزودنی یا مواد کمک فرآیند در تهیه خوراک دام به کار می‌روند، مرجع ذیصلاح قانونی باید فهرست قابل قبولی از مواد فوق را، مطابق با معیارهای زیر تهیه کند.

۱۰-۲-۴-۲ معیارهای کلی

- ۱۰-۲-۴-۲-۱ مواد مورد استفاده در تهیه خوراک دام، باید مطابق با مقررات ملی خوراک دام، مجاز باشد.
- ۱۰-۲-۴-۲-۲ مواد مورد استفاده در تهیه خوراک دام، باید سلامتی، جنب و جوش و آسایش دام را حفظ کند و موارد زیر لحاظ شود:
- الف) موادی که تغذیه مناسب و نیازهای فیزیولوژیکی و رفتاری گونه مورد نظر را برآورده کند.
- ب) شامل مواد دست ورزی شده ژنتیکی و/یا ارگانسیم‌های تراریخته و فراورده‌های حاصل از آنها نباشد.

^۱ roughage

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

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

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

۱۰-۲-۴-۳-۲ خوراک دام با منشاء معدنی (عناصر پر نیاز)، عناصر کم نیاز^۱، ویتامین‌ها یا پیش‌ساز ویتامین‌ها، فقط با منشاء طبیعی قابل استفاده هستند. در شرایط کمبود این مواد، یا در شرایط استثنایی، ممکن است از مواد شیمیایی مشابه و معینی استفاده شود.

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

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

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

۱۰-۲-۴-۳-۶ مواد آنتی‌اکسیدان: فقط با منشاء طبیعی، مجاز می‌باشد.

۱۰-۲-۴-۳-۷ مواد نگهدارنده: فقط اسیدهای طبیعی، مجاز می‌باشد.

۱۰-۲-۴-۳-۸ رنگ‌ها (شامل رنگدانه‌ها)، طعم دهنده‌ها و مواد اشتها آور: فقط با منشاء طبیعی، مجاز می‌باشد.

۱۰-۲-۴-۳-۹ استفاده از رنگ‌های مصنوعی برای افزایش رنگ زرده تخم طیور، مجاز نیست.

۱۰-۲-۴-۳-۱۰ پروبیوتیک‌ها^۸، آنزیم‌ها و میکروارگانیسم‌ها مجاز هستند.

۱۰-۲-۴-۳-۱۱ آنتی‌بیوتیک‌ها، عوامل ممانعت‌کننده از رشد کوکسیدی‌ها^۹، مواد دارویی، محرک‌های رشد،

^۱ trace elements

^۲ synthetic

^۳ anti-caking agents

^۴ stabilizers

^۵ shickeners

^۶ surfactants

^۷ coagulants

^۸ probiotics

^۹ Coccidiostatics

هورمون‌ها یا هر ماده دیگری که به‌منظور تحریک، تنظیم رشد و تولید باشد، نباید در خوراک دام و طیور به کار رود.

۱۰-۲-۴-۳-۱۲ مواد کمک فرایند و مواد افزودنی سیلویی نباید از مواد حاصل از دست‌ورزی ژنتیکی/ارگانیسم‌های تراریخته و محصولات آن‌ها، حاصل شده باشد و فقط کاربرد مواد زیر مجاز است:

(الف) نمک دریا؛

(ب) سنگ نمک؛

(پ) مخمر؛

(ت) آنزیم ؛

(ث) آب پنیر؛

(ج) قندها یا فراورده‌های قندی مانند ملاس؛

(چ) عسل؛

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

۱۰-۲-۴-۴ چرای دام

۱۰-۲-۴-۴-۱ چرای دام در اراضی ارگانیک

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

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

دام‌های ارگانیک در صورتی که موارد زیر رعایت شود، می‌توانند در اراضی عمومی چرا کنند:

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

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

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

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

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

۱۰-۲-۴-۳ در طول دوره کوچ عشایر، دام‌های ارگانیک وقتی پیاده از منطقه ای چرای به منطقه دیگر نقل مکان داده می‌شوند، ممکن است در زمین‌های غیرارگانیک چرا کنند. در این دوره، دام‌های ارگانیک باید جدا از سایر دام‌ها نگهداری شوند. مصرف خوراک غیرارگانیک به شکل علف یا سایر پوشش‌های گیاهی مورد چرای دام در شرایط زیر مجاز می‌باشد:

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

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

۱۰-۲-۵ مراقبت‌های بهداشتی دام

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

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

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

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

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

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

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

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

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

^۱ overstocking

^۲ parasiticides

^۳ homeopathic

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

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

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

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

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

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

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

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

ب) برای تولیدمثل دام، ارجحیت با روش‌های طبیعی است، اگرچه ممکن است روش تلقیح مصنوعی^۱ نیز به کار رود.

پ) برای تولیدمثل دام، نباید از روش‌های انتقال جنین و هورمون درمانی استفاده شود.

ت) برای زادآوری و اصلاح نژاد دام، کاربرد روش‌های مهندسی ژنتیک مجاز نمی‌باشد.

۱۰-۲-۶-۳ در سیستم مدیریت ارگانیک، استفاده از نوارهای کشی برای بستن و قطع دم گوسفند، بریدن دم، کشیدن دندان‌ها، نوک چینی^۲ و شاخ بری^۳ مجاز نمی‌باشد. با وجود این در شرایط استثنایی، مرجع ذیصلاح قانونی ممکن است به دلیل ایمنی و/یا ارتقاء سلامتی و آسایش دام، اجازه انجام آن را بدهد، مانند بریدن شاخ دام‌های جوان. این اعمال باید در مناسب‌ترین سن دام و با کمترین آزار او انجام شود و در صورت لزوم باید از داروی بیهوشی استفاده شود. اخته کردن^۴ فیزیکی فقط به منظور حفظ کیفیت محصولات و روش‌های تولید سنتی (گاو نر، خروس و سایر حیوانات اهلی) مجاز می‌باشد.

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

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

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

پ) پیشگیری از رفتارهای غیرطبیعی، آسیب و بیماری؛

^۱ artificial insemination

^۲ trimming

^۳ dehorning

^۴ castration

ت) پیش‌بینی امکانات برای مدیریت موثر هنگام مقابله با موارد اضطراری مانند آتش سوزی، از کار افتادن تجهیزات مکانیکی ضروری و قطع ملزومات مصرفی.

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

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

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

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

۱۰-۲-۷-۱ جایگاه دام

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

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

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

الف) دسترسی آسان به آب و خوراک؛

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

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

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

۱۰-۲-۷-۲ تراکم دام

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

تراکم دام در جایگاه باید مطابق با جدول‌های ۱ و ۲ به گونه‌ای باشد که:

^۱ allopathic tranquilizers

^۲ cross infection

- الف) راحتی و شرایط خوب زندگی دام را بسته به گونه، نژاد و سن دام تأمین کند؛
- ب) نیازهای رفتاری دامها با توجه به اندازه گله و جنس دام در نظر گرفته شود؛
- پ) فضای کافی برای ایستادن طبیعی، خوابیدن راحت، غلطیدن، تیمار کردن خود و تمام وضعیتها و حرکات طبیعی مانند کشیدن بدن^۱ و بال زدن را در نظر بگیرد.

۱۰-۲-۷-۳ پستانداران

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

۱۰-۲-۷-۳-۱ مرجع ذیصلاح قانونی می تواند در موارد به شرح زیر استثناء قائل شوند:

- الف) دسترسی گاوهای نر به چراگاه و گاوهای ماده به فضای باز برای تحرک و جنب و جوش در طول فصل زمستان؛
- ب) مرحله نهایی پروار شدن.

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

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

۱۰-۲-۷-۳-۴ استقرار گوسالهها در جایگاه انفرادی دام و مقید کردن آنها بدون اجازه مرجع ذیصلاح قانونی، مجاز نمی باشد.

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

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

^۱ stretching

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

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

۱۰-۲-۷-۴ طیور

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

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

۱۰-۲-۷-۴-۳ جایگاه طیور باید دارای بنای محکم بوده و کف آن با کاه و گلش، تراشه چوب (پوشال) یا شن و خاک ریشه دار پوشیده شده باشد. برای خوابیدن، تخم‌گذاری مرغان تخم‌گذار، لانه‌های تخم‌گذاری و جمع‌آوری فضولات، باید فضای کافی و بزرگ در دسترس باشد. برای استراحت و خوابیدن طیور باید چوب خواب^۲ یا مکان‌های بالاتر از کف سالن با اندازه و تعداد متناسب با گونه‌ها و جمعیت پرندگان و همچنین دریچه‌های ورود و خروج لانه با اندازه مناسب با جثه طیور نگهداری شده وجود داشته باشد. مجموع طول دریچه‌های ورود و خروج باید کمینه ۴ متر در ۱۰۰ مترمربع از فضای در دسترس طیور باشد. کمینه یک سوم فضای کف باید زمین سفت باشد و ساختار مشبک نداشته باشد.

ساختار دریچه‌ها باید بدون مانع باشد و امکان ورود و خروج آزادانه طیور در تمام زمان‌ها را بدهد.

^۱ water fowl^۲ perches

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

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

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

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

جدول ۳: 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
مرغ مروارید	۵۲۰۰
اردک ماده	۴۰۰۰
اردک نر	۳۲۰۰
خروس، غاز و بوقلمون	۲۵۰۰
نکته: تعداد طیور نسبت به سطح در شرایط خاص با نظر مرجع ذی صلاح قانونی، قابل تغییر می باشد.	

- ۱۰-۲-۷-۴-۶ مجموع فضای مورد استفاده برای مرغ گوشتی نباید بیش از ۱۶۰۰ متر مربع باشد.
- ۱۰-۲-۷-۴-۷ به منظور حفظ سلامتی حیوان، باید بین هر گروه از طیور پرورش داده شده، محل نگهداری طیور برای مدتی خالی گذاشته شوند تا اجازه رشد مجدد پوشش گیاهی را بدهد.
- ۱۰-۲-۷-۴-۸ کمینه سن کشتار، باید برای جوجه ۸۱ روز، خروس ۱۵۰ روز، اردک چینی ۴۹ روز، اردک روسی ماده ۷۰ روز، اردک روسی نر ۸۴ روز، اردک سرسبز ۹۴ روز، برای بوقلمون نر و غاز بریونی ۱۴۰ روز و برای بوقلمون ماده ۱۰۰ روز باشد.

۱۰-۲-۸ مدیریت تولید^۱ کود

- ۱۰-۲-۸-۱ برای حفظ منطقه نگهداری دام، عملیات مدیریت تولید کود باید به صورتی انجام شود که:
- الف) تخریب و آلودگی آب و خاک را به کمینه برساند؛
- ب) به طور قابل توجهی سبب آلودگی آب با نیترات و باکتری های بیماری زا نشود؛
- پ) چرخه مواد مغذی را بهینه کند؛
- ت) شامل سوزاندن یا هر عملیات ناسازگار با روش های ارگانیک نباشد.
- ۱۰-۲-۸-۱-۱ تمام وسایل جابه جایی و انبار کود شامل وسایل و امکانات کمپوست کردن، باید به گونه ای طراحی، ساخته و استفاده شود که از آلودگی آب های زیرزمینی و سطحی، پیشگیری شود.
- ۱۰-۲-۸-۱-۲ کاربرد کود باید در حدی باشد که سبب آلودگی آب های سطحی یا زیرزمینی نشود. مراجع ذی صلاح قانونی ممکن است حداکثر میزان کاربرد کود و یا تراکم دام 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 نهرها شود.

۱۰-۲-۹ نگهداری سوابق

- عامل باید جزییات ثبت و روزآمد شده را مطابق با زیربندهای ۸-۲-۲-۴ و ۸-۲-۲-۵ نگهداری کند.
- بازرسی و صدور گواهی برای دام ارگانیک باید مطابق با بند ۸، نشانه گذاری آن ها باید مطابق با بند ۵، بسته بندی این محصولات باید مطابق با زیربند ۱۰-۷، بازاررسانی باید مطابق با زیربند ۱۰-۸ باشد.

۱۰-۳ اصول کلی در زنبورداری و تولید فراورده های زنبور

۱۰-۳-۱ کلیات

- ۱۰-۳-۱-۱ زنبورداری فعالیت مهمی است که از طریق انتشار گرده به وسیله زنبورها، سبب افزایش تولید در

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

محیط زیست، کشاورزی و جنگل‌داری می‌شود. بنابراین مدیریت و تیمار کندوها باید بر طبق اصول کشاورزی ارگانیک باشد.

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

۱۰-۳-۱-۳ سلامتی زنبور باید بر پایه کاربرد روش‌های پیشگیری باشد (مانند: انتخاب نژاد مناسب، محیط مساعد، رژیم غذایی متعادل و عملیات مناسب زنبورداری).

۱۰-۳-۱-۴ کندوها باید از مواد طبیعی، بدون احتمال ایجاد خطر آلودگی محیط یا فراورده‌های زنبور (ترجیحا با منشاء ارگانیک)، ساخته شده باشند.

۱۰-۳-۱-۵ موم مورد نیاز برای کندوهای جدید باید از منابع ارگانیک تأمین شود. در دوره گذار واحدهای زنبورداری تحت مدیریت ارگانیک، نیز باید از منابع موم خود و یا سایر واحدهای ارگانیک در سال‌های بعد، استفاده کند.

۱۰-۳-۱-۶ هنگامی که زنبورها در مناطق بکر^۱ قرار می‌گیرند، باید ملاحظات نسبت به جمعیت حشرات بومی منطقه، در نظر گرفته شود.

۱۰-۳-۲ موقعیت یا محل کندوها

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

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

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

۱۰-۳-۲-۴ کندوها نباید در محل‌های دارای منابع بالقوه آلودگی به مواد غیرمجاز، ارگانسم‌های تراریخته یا آلاینده‌های زیست محیطی قرار داده شوند و فاصله آن‌ها از منابع آلودگی در شعاع بیش از ۵ km باشد.

۱۰-۳-۳ تغذیه کلنی‌ها

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

۱۰-۳-۳-۲ برای غلبه بر کمبودهای غذایی موقتی ناشی از شرایط آب و هوایی یا سایر شرایط استثنایی، تغذیه کلنی‌ها باید مورد توجه قرار گیرد. در چنین مواردی در صورت دسترسی، باید از عسل یا شکر تولید شده

^۱ wild areas

به روش ارگانیک استفاده شود. تغذیه کلنی‌ها، فقط باید بین آخرین برداشت عسل و شروع دوره جریان شهد و عسلک بعدی، باشد.

۱۰-۳-۴ دوره تبدیل/گذار

۱۰-۳-۴-۱ فرآورده‌های زنبور کمینه یک سال پس از تولید مطابق با این استاندارد می‌تواند به عنوان فرآورده ارگانیک عرضه شود. در طول دوره تبدیل، موم غیرارگانیک باید با موم ارگانیک جایگزین شود. در مواردی که امکان جایگزینی تمام موم در طول یک سال وجود نداشته باشد، نهاد گواهی کننده رسمی یا مرجع ذیصلاح قانونی می‌تواند طول دوره تبدیل را افزایش دهد. وقتی موم ارگانیک در دسترس نباشد، با مجوز مراجع ذیصلاح قانونی، امکان استفاده از موم غیرارگانیک که در مناطق تولید آن از مواد غیرمجاز استفاده نشده باشد، وجود دارد.

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

۱۰-۳-۴-۳ در صورت استفاده از موم طبیعی تأییدشده از سوی نهاد گواهی کننده در واحد زنبورداری، تهیه موم ارگانیک از سایر منابع، ضروری نمی‌باشد.

۱۰-۳-۵ منشاء زنبورها

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

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

۱۰-۳-۶ سلامت زنبورها

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

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

ب) جایگزینی زنبورهای ملکه^۲ در صورت لزوم؛

پ) پاکسازی و ضد عفونی منظم تجهیزات؛

ت) تعویض منظم موم زنبورها؛

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

^۱ Good Agricultural Practices

^۲ queen bees

ج) بازرسی منظم کندوها برای تشخیص موارد غیرطبیعی؛

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 بیماری‌های زنبورها در زنبورداری، استفاده از مواد به شرح زیر مجاز است:

الف) اسید لاکتیک، اسید اگزالیك و اسید استیک؛

ب) اسید فرمیک؛

پ) گوگرد؛

ت) روغن‌های طبیعی اتری^۱ مانند: منتول^۲، اکالیپتول^۳ و کامفر^۴؛

ث) باسیلوس تورینجینسز؛

ج) بخار و شعله مستقیم آتش.

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

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

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

پ) هر درمان دامپزشکی باید به‌طور شفاف مستند شود.

۱۰-۳-۶-۴ عملیات از بین بردن نوزادان نر فقط برای کنترل هجوم واروئا^۵ / کوبسونی^۵، مجاز است.

۱۰-۳-۷ مدیریت کندوها

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

۱۰-۳-۷-۲ از بین بردن زنبورها در شانه‌ها، به عنوان روشی برای برداشت فراورده‌های زنبور مجاز نیست.

۱۰-۳-۷-۳ قطع عضو مانند چیدن بال زنبورهای ملکه، مجاز نیست.

^۱ natural etheric oils

^۲ menthol

^۳ eucalyptol

^۴ camphor

^۵ *Varroa jacobsoni*

۱۰-۳-۷-۴ در حین استخراج عسل، بکارگیری مواد دافع^۱ شیمیایی، مجاز نیست.

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

۱۰-۳-۷-۶ پیشنهاد می‌شود در حین استخراج و فراوری عسل و سایر فراورده‌های زنبور، دما تا حد ممکن کاهش یابد. به منظور حفظ کیفیت عسل و سایر فراورده‌های زنبور، دما در حین استخراج و/یا عملیات فراوری نباید از ۴۵ °C بیشتر باشد.

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

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

۱۰-۳-۸ نگهداری سوابق

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

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

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

۱۰-۴-۱ الزامات عمومی

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

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

۱۰-۴-۱-۳ ارزیابی زیست محیطی مناسب برای واحد تولیدی باید برای هر متقاضی جدید تولید ارگانیک و همچنین متقاضیان تولید بیش از ۲۰ ton محصولات آبی‌پروری در سال اعمال شود تا شرایط واحد تولیدی و همچنین موارد زیست محیطی و تاثیراتی که از آن تولید حاصل می‌شود، بررسی شود. متقاضی باید ارزیابی

¹ repellents

² food grade

زیست محیطی را به سازمان محیط زیست یا دستگاه نظارتی ارائه نماید. محتوای ارزیابی زیست محیطی باید بر پایه ضوابط سازمان محیط زیست باشد. در صورتی که واحد تولیدی قبلاً مورد ارزیابی مشابهی قرار گرفته باشد، آن ارزیابی می‌تواند برای این منظور مورد استفاده قرار گیرد.

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

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

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

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

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

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

۴-۱-۲-۱۰ آماده‌سازی محصولات غیرفراوری شده

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

۴-۱-۳-۱۰ الزامات تولید و جمع‌آوری جلبک‌ها

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

۴-۱-۳-۱۰ دوره گذار

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

۴-۱-۳-۲-۱۰ بازه زمانی دوره گذار برای یک واحد کشت جلبک باید یک دوره شش ماهه یا یک چرخه کامل

تولید، هر کدام که طولانی‌تر است، باشد.

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

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

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

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

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

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

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

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

۱۰-۴-۳-۳ کشت جلبک

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

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

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

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

۱۰-۴-۳-۴ جمع‌آوری پایدار جلبک‌های وحشی

۱۰-۴-۳-۴-۱۰ ارزیابی زیست توده^۱ جلبک باید در ابتدای عملیات جمع آوری انجام شود.

۱۰-۴-۳-۴-۱۰ برای هر واحد تولیدی باید پرونده مستندات ایجاد و نگهداری شود تا عامل قابل شناسایی بوده و مقام یا سازمان کنترل کننده قادر به تصدیق این موضوع باشد که جمع آوری کنندگان تنها جلبک های وحشی را جمع آوری کرده اند که مطابق با مقررات تولید شده اند.

۱۰-۴-۳-۴-۱۰ جمع آوری باید به صورتی انجام شود که مقادیر جمع آوری شده تاثیر قابل توجهی بر شرایط محیط زیست آبی نداشته باشد. اقداماتی مانند روش جمع آوری، کمینه اندازه جلبک ها، سن جلبک ها، چرخه تولید مثل یا اندازه جلبک های باقی مانده باید ثبت شود تا از تولید مثل مجدد جلبک ها و جلوگیری از صید ضمنی اطمینان حاصل شود.

۱۰-۴-۳-۴-۱۰ در صورتی که جلبک ها از یک مکان مشترک جمع آوری می شوند، مستندات ایجاد شده توسط مرجع ذی صلاح قانونی باید در دسترس باشد که نشان دهنده تطابق کل مقدار جمع آوری با مقررات باشد.

۱۰-۴-۳-۴-۱۰ در صورتی که جلبک ها از یک مکان مشترک جمع آوری می شوند، مستندات ایجاد شده توسط مرجع ذی صلاح قانونی باید در دسترس باشد که نشان دهنده تطابق کل مقدار جمع آوری با مقررات باشد.

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

۱-۴-۴-۱۰ الزامات عمومی

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

نکته: این الزامات در مورد تولید زئوپلانکتون ها، سخت پوستان ریز، روتیفرها، کرم ها و سایر انواع جانوران آبی که برای خوراک استفاده می شوند، نیز کاربرد دارد.

۱۰-۴-۴-۲ دوره گذار

دوره های گذار برای واحدهای آبی پروری در موارد ذیل در تاسیسات آبی پروری باید به شرح زیر رعایت شود:

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

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

پ) برای تاسیساتی که زهکشی شده، تمیز و ضد عفونی شده اند دوره گذار ۶ ماه می باشد.

ت) برای تاسیساتی که گردش باز آب دارند شامل آن هایی که صدف های دوکفه ای تولید می کنند دوره گذار ۳ ماه می باشد.

^۱ biomass

۱۰-۴-۴-۳ منشاء آبریان (جانوران) پرورشی

منشاء آبریان (جانوران) پرورشی، باید دارای الزامات زیر باشد:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

۱۰-۴-۴-۴ الزامات تکثیر آبریان (جانوران) پرورشی

الف) مصرف هورمون و مشتقات آن مجاز نیست.

ب) تولید مصنوعی سویه‌های تک جنسی (به استثناء جداسازی آبزیان نر و ماده به صورت دستی)، القاء پلی‌پلوئیدی، هیبریداسیون مصنوعی و همانندسازی مجاز نمی‌باشد.
پ) سویه‌های مناسب باید انتخاب شوند.

۱۰-۴-۴-۵ تغذیه

۱۰-۴-۴-۵-۱ تامین خوراک برای ماهی، سخت پوستان و خارپوستان، باید طبق الزامات زیر باشد:
الف) آبزیان باید با خوراکی تغذیه شوند که الزامات مربوط به مراحل مختلف رشد، در آن رعایت شده باشد.
ب) برنامه خوراک‌دهی باید با توجه به اولویت‌های زیر طراحی شود:
- سلامت و رفاه آبزیان؛
- تولید محصول باکیفیت، شامل ترکیب تغذیه‌ای محصول که متضمن کیفیت بالا محصول خوراک نهایی باشد؛
- کمترین اثرات زیست محیطی.
پ) بخش گیاهی خوراک باید ارگانیک باشد و بخشی که از جانداران آبزی در خوراک استفاده می‌شود باید از منشاء آبزی پروری یا صیدی باشد که تحت برنامه مشخص و معینی که توسط مرجع ذی‌صلاح قانونی در راستای اصول قید شده در مقررات مربوط تصریح شده، به دست آمده باشد.
ت) مواد خوراکی غیرارگانیک با منشاء گیاهی، جانوری، جلبکی و یا مخمر، مواد خوراکی با منشاء معدنی یا میکروبی، افزودنی‌ها و مواد کمک فرایندی تنها در صورتی می‌توانند مصرف شوند که بر اساس مقررات مربوط به تولید محصولات ارگانیک مجوز مصرف داشته باشند.
ث) استفاده از محرک‌های رشد و آمینواسیدهای سنتتیک مجاز نمی‌باشد.

۱۰-۴-۴-۵-۲ تامین خوراک برای صدف‌های دوکفه‌ای و سایر گونه‌هایی که توسط انسان تغذیه نمی‌شوند و از جوامع پلانکتون‌های طبیعی برای تغذیه آن‌ها استفاده می‌شود، باید طبق الزامات زیر باشد:
الف) آبزیانی که دارای رژیم غذایی فیلترکننده هستند، باید تمام مواد غذایی مورد نیاز خود را از طبیعت دریافت کنند مگر در صورتی که بچه ماهیان در مزارع تکثیر و پرورش لارو، پرورش داده شوند؛
ب) محل‌های رشد باید از نقطه نظر سلامتی مناسب بوده و باید وضعیت اکولوژیکی آن مطابق با الزامات تعیین شده از سوی مرجع ذی‌صلاح قانونی باشد.

۱۰-۴-۴-۵-۳ الزامات مربوط به خوراک برای آبزی پروری آبزیان گوشتخوار

خوراک آبزیان پرورشی گوشتخوار باید دارای الزامات زیر باشد:
الف) خوراک ارگانیک از منشاء آبزی پروری؛
ب) پودر و روغن ماهی حاصل از آبزی پروری ارگانیک که از ضایعات حاصل از تمیز کردن ماهی، سخت‌پوستان یا صدف‌ها به دست آمده باشد؛

- پ) پودر و روغن ماهی و مواد مربوط به خوراک با منشاء ضایعات حاصل از تمیز کردن و قطعه بندی ماهی و سخت پوستان یا نرم تنانی که برای مصارف انسانی در صید پایدار، صید شده باشند؛
- ت) پودر و روغن ماهی و مواد مربوط به خوراک از منشاء ماهی کامل، سخت پوستان یا نرم تنان که از طریق صید پایدار حاصل شده و برای مصارف غیر انسانی باشند؛
- ث) مواد خوراکی ارگانیک از منشاء گیاهی یا جانوری؛
- ج) مواد گیاهی نباید بیشتر از ۶۰٪ کل ترکیبات تشکیل دهنده خوراک باشد.

۱۰-۴-۴-۵ الزامات مربوط به خوراک برای آبزیان معین

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

- الف) استفاده از خوراکی که به صورت طبیعی در آبگیرها و دریاچه‌ها وجود دارد؛
- ب) در صورتی که خوراک طبیعی مندرج در ردیف الف) به مقادیر کافی در دسترس نباشد، خوراک ارگانیک با منشاء گیاهی که ترجیحاً در خود مزرعه پرورش یافته باشد، یا جلبک، مورد استفاده قرار گیرد. عاملین باید شواهد مستند از نیاز به استفاده از خوراک تکمیلی (اضافی) را ثبت و نگهداری نمایند؛
- پ) در صورتی که خوراک طبیعی مطابق با ردیف ب) داده می‌شود، خوراک میگوهای آب شور و شیرین می‌تواند تا حداکثر از ۲۵٪ پودر و ۱۰٪ روغن ماهی به دست آمده از صید پایدار، تشکیل شده باشد.

۱۰-۴-۴-۶ مراقبت‌های بهداشتی

۱۰-۴-۴-۶-۱ پیشگیری از بیماری‌ها

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

- ۱۰-۴-۴-۶-۱-۱ پیشگیری از بیماری باید بر مبنای نگهداری آبزیان در شرایط بهینه با رعایت الزامات برای کیفیت مناسب ماهی، سرعت مناسب جابه‌جایی آب، طراحی بهینه ساختارهای موجود، بکارگیری شیوه‌های نگهداری و مدیریت مناسب شامل پاکسازی‌های مرتب و ضد عفونی کردن اماکن، میزان مناسب ذخیره خوراک، کیفیت بالای خوراک و انتخاب جنس و گونه مناسب، باشد.

۱۰-۴-۴-۶-۱-۲ استفاده از داروهای دامپزشکی برای تقویت سیستم ایمنی مجاز است.

- ۱۰-۴-۴-۶-۱-۳ برنامه مدیریت بهداشت باید مبحث ایمنی زیستی و جلوگیری از وقوع بیماری را با جزئیات ذکر کرده و شامل توافق کتبی برای اخذ مشاوره‌های سلامتی و بهداشت متناسب با وضعیت واحد تولید، از مراکز صلاحیت دار خدمات سلامت آبزیان پرورشی که باید مزارع را به طور مرتب (نباید کمتر از یک بار در سال و در مورد صدف دو کفه ای نباید کمتر از یک بار در هر دو سال) بازدید نمایند، باشد.

۱۰-۴-۴-۶-۱-۴ کلیه تاسیسات، تجهیزات و وسایل باید به طور مناسبی تمیز و ضد عفونی شوند.

۱۰-۴-۶-۱-۵ ارگانیس‌هایی که باعث گرفتگی تور و رسوب بر روی وسایل و تجهیزات می‌شوند، باید تنها به‌صورت فیزیکی یا با دست جداسازی شده و در صورت امکان به دریا در فواصلی مناسب از مزرعه بازگردانده شوند.

۱۰-۴-۶-۱-۶ تنها استفاده از موادی برای تمیز کردن و ضدعفونی کردن تجهیزات و تاسیسات مجاز هستند که در جدول الف-۲ پیوست «الف» برای استفاده در تولید ارگانیک به آن‌ها اشاره شده است؛

۱۰-۴-۶-۱-۷ برای پیشگیری از بیماری‌ها در مزارع آماده‌پرورش، الزامات زیر باید به‌کار گرفته شود:

الف) مرجع ذی‌صلاح قانونی می‌تواند در بین دو دوره پرورشی نسبت به آیش‌گذاری مزارع و تعیین مدت زمان آن اقدام نموده و پس از هر دوره تولید در سیستم‌های پرورشی باز این فرآیند مستندسازی شود.

نکته: این مورد برای پرورش صدف‌های دوکفه‌ای اجباری نمی‌باشد.

ب) در طول دوره آیش‌گذاری باید نسبت به تخلیه مزرعه و شستشو و ضدعفونی تاسیسات آبی‌ری‌پروری اقدام نموده و همچنان تا زمان استفاده مجدد خالی نگهداشته شوند.

۱۰-۴-۶-۱-۸ در طول دوره پرورش باید نسبت به جمع‌آوری منظم و سریع کلیه خوراک مصرف نشده فضولات و آبزیان مرده اقدام گردد تا از آسیب‌های زیست‌محیطی جدی ناشی از هر گونه مخاطرات از منظر کیفیت آب، برای به‌کمی‌نه رساندن خطر بروز بیماری و همچنین تجمع جانوران موزی، جلوگیری شود.

۱۰-۴-۶-۱-۹ استفاده از نور ماورای بنفش و ازون تنها در مراکز تکثیر و پرورش لارو مجاز می‌باشد.

۱۰-۴-۶-۱-۱۰ برای کنترل انگل‌های خارجی، استفاده از ماهی‌های پاکیزه‌کننده، آب شیرین، آب دریا و/یا محلول‌های کلرید سدیم اولویت دارد.

۱۰-۴-۶-۲ درمان‌های دامپزشکی

برای درمان‌های دامپزشکی الزامات زیر باید به‌اجراء در آید:

۱۰-۴-۶-۲-۱ بیماری باید فوراً درمان شده تا از رنج آبی‌ری‌گیری شود. داروهای دامپزشکی شیمیایی سنتتیک شامل آنتی‌بیوتیک‌ها در صورت لزوم و در صورتی که استفاده از محصولات فیتوتراپیک، هوموپاتیک و مانند آن مناسب نباشد به‌صورت محدود و تحت مسئولیت دامپزشک قابل استفاده هستند. در صورت لزوم محدودیت‌ها با توجه به نوع درمان و دوره‌های قطع دارو باید تعریف شده باشند.

۱۰-۴-۶-۲-۲ درمان‌های مربوط به حفظ سلامت انسان و دام که توسط مرجع ذی‌صلاح قانونی تعیین شده‌اند مجاز می‌باشد.

۱۰-۴-۶-۲-۳ در صورتی که علیرغم اقدامات پیشگیری مطابق با زیربند ۱۰-۴-۵-۱ برای تضمین سلامت آبی‌ری مشکلی در این باره پیش بیاید، درمان‌های دامپزشکی به ترتیب توالی ترجیحی زیر می‌تواند به‌کار گرفته شود:

- مواد حاصل از گیاهان، جانداران یا مواد معدنی در رقت هوموپاتیک^۱؛
- گیاهان یا عصاره‌های گیاهی که اثرات بیهوش کننده نداشته باشند؛
- موادی مانند عناصر کمیاب، فلزات، مواد طبیعی محرک سیستم ایمنی و پروبیوتیک‌های مجاز.

۱۰-۴-۶-۲-۴ استفاده از درمان‌های آلوپاتیک (دارو و جراحی) باید به دو نوبت در سال محدود شود به‌استثنای واکسن‌ها و برنامه‌های ریشه‌کشی اجباری. در صورتی که چرخه تولید کمتر از یک سال باشد، محدودیت یک درمان آلوپاتیک باید به کار گرفته شود. در صورتی که از محدودیت‌های مذکور برای درمان‌های آلوپاتیک بیش از حد استفاده شود، آزمون پرورشی مورد نظر نباید به‌عنوان محصول ارگانیک به بازار عرضه شوند؛

۱۰-۴-۶-۲-۵ استفاده از درمان‌های ضدانگلی، غیر از برنامه‌های اجباری که توسط مرجع ذی‌صلاح قانونی به اجراء در می‌آید، باید به دو بار در سال یا در صورتی که چرخه تولید کوتاه‌تر از ۱۸ ماه باشد به یک‌بار در سال، محدود شود.

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

۱۰-۴-۶-۲-۷ هرگونه استفاده از داروهای دامپزشکی باید به وضوح به مرجع ذی‌صلاح قانونی اظهار شود یا در صورت لزوم پیش از عرضه محصولات به عنوان ارگانیک به بازار به مقام یا سازمان نظارتی، اطلاع داده شود. آزرانی که تحت درمان قرار گرفته‌اند باید به وضوح قابل شناسایی باشند.

۱۰-۴-۴-۷ عملیات پرورش و نگهداری

۱۰-۴-۶-۲-۱ آبی پروری با استفاده از تاسیسات مدار بسته بجز مراکز تکثیر و پرورش لارو یا تاسیساتی که برای تولید گونه‌های زنده ای که به عنوان خوراک ارگانیک به کار برده می‌شوند ممنوع است.

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

۱۰-۴-۶-۲-۳ محیط تولید آزمون باید به‌گونه‌ای طراحی شود که منطبق با نیازهای خاص گونه‌های آبی به شرح زیر باشد:

الف) دارای فضای مناسب برای رفاه آن‌ها بوده و فضای ذخیره سازی مناسب و مرتبط با الزامات مندرج در زیر بند ۱۰-۴-۳ باشد؛

^۱ homoeopathic dilution

^۲ natural borehole

ب) از آب با کیفیت مناسب استفاده شود به طوری که دارای جریان کافی و سرعت تعویض مناسب بوده و سطح اکسیژن محلول در آن به میزان مناسب و کافی باشد. همچنین سطح متابولیت‌ها در آن در پایین‌ترین سطح ممکن قرار داشته باشد.

پ) شرایط دما و نور مناسب مطابق با نیازهای گونه‌ها و با توجه به منطقه جغرافیایی.

ت) با در نظر گرفتن اثرات تراکم ذخیره سازی روی رفاه ماهی تولیدی، شرایط ماهی (مثل آسیب باله‌ای، سایر جراحات‌ها، سرعت رشد، بروز رفتار و مجموع شاخص‌های سلامتی) و کیفیت آب باید بررسی شده و مورد توجه قرار گیرد.

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

ج) برای خرچنگ و گونه‌های مشابه:

- کف استخر باید از خاک طبیعی باشد،
- کوددهی آلی و معدنی آبگیرها و دریاچه‌ها باید تنها با کودها و بهبوددهنده‌های خاک، مطابق جدول الف-۲ پیوست «الف» و تا حداکثر ۲۰ kg نیتروژن در هکتار استفاده شود.

۱۰-۴-۴-۷-۴ استفاده از ترکیبات شیمیایی مصنوعی برای کنترل هیدروفیت‌ها و پوشش گیاهی در آب‌های استخرهای پرورشی ممنوع می باشد. در طراحی و ساخت سازه‌های آبی باید میزان جریان و ویژگی‌های فیزیکی و شیمیایی آب به شکلی تنظیم شود که سلامت و رفاه آبزیان را متناسب با نیازهای رفتاری آن‌ها، تامین نماید.

۱۰-۴-۴-۷-۵ ویژگی‌های خاص سیستم‌های پرورش و نگهداری از قبیل میزان تراکم پرورش و پیشگیری از آلاینده‌ها باید برای هر گونه یا گروه‌هایی از گونه‌ها به طور خاص طراحی گردد.

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

الف) جریان‌های آب درون سیستم باید به گونه ای باشند که اجازه نظارت و کنترل میزان جریان و کیفیت آب ورودی و جریان خروجی را بدهد؛

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

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

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

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

۱۰-۴-۴-۷-۸ سیستم‌های نگهداری باید به صورتی طراحی، مستقر و به کار گرفته شوند که امکان فرار آبزیان را به کمینه ممکن برسانند.

۱۰-۴-۴-۷-۹ در صورت فرار ماهی یا سخت پوستان، برای کاهش اثرات آن روی زیست بوم‌های محلی اقدام مناسب

شامل بازگیری آن‌ها در صورت امکان، اتخاذ شود. چنین مواردی باید ثبت و سوابق آن نگهداری شود.

۱۰-۴-۴-۷-۱۰ برای تولیدات آبی پروری در حوضچه‌ها، مخازن یا کانال‌ها، مزارع باید با بسترهای فیلتر طبیعی، حوضچه ته نشینی، فیلترهای بیولوژیکی و فیلترهای مکانیکی تجهیز شوند تا پسماند مواد مغذی را جمع‌آوری کرده یا از جلبک‌ها یا دوکفه‌ای‌ها که در بهبود کیفیت پساب نقش ایفا می‌کنند، استفاده شود. در صورت امکان پایش پساب باید در فواصل زمانی منظم انجام شود.

۱۰-۴-۴-۸ رفاه آبی

۱۰-۴-۴-۸-۱ تمام افراد مرتبط با نگهداری آبزیان پرورشی باید دارای کمینه اطلاعات، دانش پایه و مهارت‌ها درباره الزامات سلامتی و رفاه این موجودات باشند.

۱۰-۴-۴-۸-۲ جابه‌جایی آبزیان پرورشی باید به کمترین مقدار کاهش یابد و با نهایت دقت و مراقبت انجام شود. تجهیزات و پروتوکل‌های مناسب باید برای جلوگیری از استرس و آسیب‌های فیزیکی مربوط به روش‌های جابه‌جایی مورد استفاده قرار گیرد. برای اطمینان از رفاه ماهی‌ها عملیات رقم‌بندی باید به کمینه رسیده و تنها در صورت لزوم استفاده شود.

۱۰-۴-۴-۸-۳ برای استفاده از نور مصنوعی، محدودیت‌های زیر باید در نظر گرفته شود:

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

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

۱۰-۴-۴-۸-۴ برای اطمینان از رفاه و سلامت آبزیان هوادهی مجاز می‌باشد. ترجیحاً هوادهای مکانیکی باید انرژی خود را از طریق منابع تجدید پذیر کسب نمایند.

۱۰-۴-۴-۸-۵ از اکسیژن دهی تنها برای مصارف مرتبط با الزامات سلامت و ایمنی آبزیان و برای دوره‌های بحرانی تولید یا جابه‌جایی و فقط در موارد زیر می‌توان استفاده کرد:

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

ب) موارد اتفاقی از مدیریت آبی پروری مانند نمونه‌گیری و رقم‌بندی؛

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

۱۰-۴-۴-۸-۶ اقدامات مقتضی برای به کمینه رساندن طول مدت زمان جابه‌جایی باید صورت گیرد.

۱۰-۴-۸-۷ هر گونه تحمل رنج باید در طول حیات موجودات آبرزی پروری و همچنین زمان کشتار، به کمینه رسانده شود.

۱۰-۴-۸-۸ قطع پای چشمی^۱ همچنین شیوه‌های مشابه مانند بستن یا تخریب عروق و قطع اعضاء ممنوع می‌باشد.

۱۰-۴-۸-۹ روش‌های کشتار باید بلافاصله ماهی را بیهوش و بی‌حس کند. حمل و نقل پیش از کشتار باید به گونه‌ای انجام شود که از بروز جراحات بکاهد و در عین حال رنج و استرس را به کمینه ممکن برساند. هنگام تعیین روش‌های بهینه کشتار، باید تفاوت در اندازه برداشت، گونه‌ها و مزارع تولید مورد توجه قرار گیرند.

۱۰-۴-۵ الزامات پرورش و تولید نرمتنان

۱۰-۴-۵-۱ منشاء صدفچه

منشاء صدفچه باید مطابق با الزامات زیر باشد:

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

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

ب) صدفچه‌هایی که در بسترهای طبیعی رشد می‌کنند

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

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

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

۱۰-۴-۵-۲ روش‌های تکثیر و پرورش

روش‌های تکثیر و پرورش باید طبق الزامات زیر اجراء شود:

۱۰-۴-۵-۲-۱ پرورش می‌تواند در همان محلی که ماهی و جلبک ارگانیک تولید می‌شوند در یک سیستم چند کشتی^۲ انجام شود و باید در برنامه مدیریت پایدار ثبت و مستندسازی گردد. صدف‌های دوکفه‌ای را نیز می‌توان همراه با نرمتنان شکم‌پا مانند پری وینکل‌ها^۳ در سیستم پلی‌کالچر (چند کشتی) پرورش داد؛

^۱ eyestalk ablation

^۲ poly culture

^۳ periwinkle

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

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

۱۰-۴-۵-۳ پرورش

پرورش نرم تنان باید مطابق با الزامات زیر باشد:

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

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

۱۰-۴-۵-۴ مدیریت

مدیریت تولید، باید مطابق الزامات زیر باشد:

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

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

۱۰-۴-۵-۵ الزامات پرورش صدف اویستر

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

۱۰-۴-۶ نگهداری سوابق

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

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

۱۰-۵ مدیریت آفات

- ۱۰-۵-۱ برای مدیریت و کنترل آفات، معیارهای به شرح زیر باید به ترتیب اولویت مورد استفاده قرار گیرد:
- الف) اولین اقدام در مدیریت و کنترل آفات، استفاده از روش‌های پیشگیری مانند برهم زدن و از بین بردن محل سکونت آفات به منظور عدم دسترسی آن‌ها به مواد غذایی است.
- ب) در صورت کافی نبودن روش‌های پیشگیری، اولین انتخاب در کنترل آفات بکارگیری روش‌های مکانیکی/ فیزیکی و بیولوژیکی است.
- پ) در صورت ناکافی بودن روش‌های مکانیکی، فیزیکی و بیولوژیکی برای کنترل آفات، می‌توان از مواد آفت‌کش مطابق با جدول الف-۲ پیوست «الف» استفاده کرد، مشروط بر این که مرجع ذی‌صلاح قانونی کاربرد آن را در مراحل جابجایی، نگهداری، حمل و نقل یا تجهیزات فراوری تأیید کند و از تماس آن مواد با مواد غذایی ارگانیک نیز پیشگیری شود.

۱۰-۵-۲ برای محصولاتی که مطابق با این استاندارد تولید می‌شوند، کاربرد مواد آفت‌کش (هنگام قرنطینه یا پس از برداشت)، به غیر از مواد تعیین شده طبق پیوست «الف»، مجاز نمی‌باشد و موجب از دست دادن وضعیت ارگانیک محصولات تولید شده می‌شود.

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

- روش‌های فراوری باید مکانیکی، فیزیکی و یا بیولوژیکی (مانند تخمیرکردن و دود دادن) باشد و استفاده از مواد افزودنی مطابق با جدول‌های ب-۱ و ب-۲ پیوست «ب»، باید به کمینه برسد.
- ۱۰-۶-۱ کاربرد مواد دست ورزی شده ژنتیکی در تمام مراحل تولید (چه به صورت ترکیبات اصلی و چه به صورت مواد کمک فرایند)، مجاز نیست.

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

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

بازرسی و صدور گواهی برای این محصولات باید مطابق با بند ۸، نشانه گذاری آن‌ها باید مطابق با بند ۵، بسته

بندی این محصولات باید مطابق با زیربند ۱۰-۷ و بازاررسانی باید مطابق با زیربند ۱۰-۸ باشد.

۱۰-۷ بسته‌بندی

ویژگی‌های مواد بسته‌بندی باید مطابق با استانداردهای ملی ایران مربوط باشد.

نکته: مواد مورد استفاده در بسته‌بندی بهتر است از مواد زیست تخریب‌پذیر^۱، بازیافت شده^۲ یا منابع قابل بازیافت^۳ (به جز مواد پلیمری) انتخاب شوند.

۱۰-۸ بازاررسانی

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 آن‌ها در کشاورزی ارگانیک مجاز نیست، محافظت شوند.

۱۰-۸-۲ در مواردی که فقط بخشی از واحد، تأیید شده‌است، این استاندارد سایر محصولات را پوشش نمی‌دهد و حمل و انبار کردن آن‌ها باید جداگانه انجام شود و هر دو نوع محصول، باید کاملاً مشخص باشند.

۱۰-۸-۳ انبار کردن محصولات ارگانیک به صورت فله^۴ باید از انبار کردن محصولاتی که در وضعیت دوره تبدیل هستند، جدا باشد و این محصولات باید به‌طور مشخص نشانه‌گذاری شود.

۱۰-۸-۴ محل انبار و محفظه‌های حمل و نقل محصولات ارگانیک، باید با استفاده از روش‌ها و مواد مجاز برای محصولات ارگانیک تمیز شوند. برای پیشگیری از آلودگی احتمالی با آفت‌کش‌ها و/یا سایر مواد، باید پیش از استفاده از انبار و/یا محفظه‌هایی که فقط به محصولات ارگانیک اختصاص ندارند، اقدامات لازم انجام شود.

^۱ bio-degradable

^۲ recycled

^۳ recyclable

^۴ bulk stores

پیوست «الف»

(الزامی)

کاربرد مواد مجاز در محصولات ارگانیک

الف-۱ هر ماده‌ای که در سیستم ارگانیک برای حاصل‌خیزی و بهبود خاک، کنترل آفات و بیماری‌ها، سلامت دام و کیفیت فراورده‌های دامی، یا برای حفظ و نگه‌داری محصولات غذایی به‌کار می‌رود، باید مطابق با قوانین و مقررات ملی مربوط باشد.

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

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

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

الف-۴ جدول الف-۱، جامع یا منحصر یا یک ابزار مقرراتی محدود نیست و در موضوعات بین‌المللی بیشتر جنبه توصیه‌ای دارد. برای تعیین کاربرد سایر مواد در محصولات ارگانیک، سیستم بازنگری معیارها باید مطابق با زیربندهای ۱-۷ و ۲-۷، در نظر گرفته شود.

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

ردیف	نام مواد	الزامات و شرایط کاربرد
۱	کود آلی و کود مرغی	در صورتی که منشاء سیستم تولید آن ارگانیک نیست، نهاد گواهی‌کننده باید آن را تأیید کند. استفاده از منابع صنعتی مزرعه‌داری ^۱ ، مجاز نیست.
۲	مواد آبیکی یا ادرار	در صورتی که منشاء سیستم تولید آن ارگانیک نیست، باید توسط نهاد گواهی‌کننده تأیید شود. ترجیحاً پس از تخمیر کنترل شده و یا رقیق‌سازی مناسب. استفاده از منابع صنعتی مزرعه‌داری، مجاز نیست.
۳	کود آلی با منشاء گیاهی و دامی کمپوست شده	--
۴	کود آلی کمپوست شده	باید توسط نهاد گواهی‌کننده تأیید شود.
۵	کود آلی خشک شده و کود مرغی آبیگری شده	باید توسط نهاد گواهی‌کننده تأیید شود. منابع صنعتی مزرعه‌داری مجاز نیست.
۶	کود حاصل از فضله پرندهگان ^۲	باید توسط نهاد گواهی‌کننده تأیید شود.
۷	کاه	باید توسط نهاد گواهی‌کننده تأیید شود.
۸	کمپوست و پسماند قارچ و بستر کشت ورمیکولیت ^۳	باید توسط نهاد گواهی‌کننده تأیید شود.

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

^۲ guano

^۳ vermiculite

ردیف	نام مواد	الزامات و شرایط کاربرد
		ترکیبات اولیه سوبسترا باید محدود به فراورده‌های طبق این جدول باشد.
۹	پسماند خانگی تفکیک، کمپوست یا تخمیر شده	محصولات به دست آمده از ضایعات خانگی تفکیک از مبدا، که به منظور کمپوست یا تخمیر بی‌هوازی برای تولید گاز زیستی ارسال شده است. فقط ضایعات گیاهی و حیوانی خانگی فقط وقتی در یک سیستم بسته و تحت نظارت تولید شود، بیشینه رواداری عناصر بر حسب میلی گرم بر کیلوگرم ماده خشک: کادمیم: ۰/۷، مس ۷۰، نیکل: ۲۵، سرب: ۴۵، روی: ۲۰۰، جیوه: ۰/۴، کروم کل: ۷۰ و کروم (VI): صفر
۱۰	کمپوست بقایای گیاهی	محصولات به دست آمده از مخلوط مواد گیاهی که به منظور کمپوست یا تخمیر بی‌هوازی برای تولید گاز زیستی ارسال شده است. باید توسط نهاد گواهی‌کننده تأیید شود.
۱۱	فراورده‌های حیوانی فرآیند شده حاصل از صنایع شیلاتی و کشتارگاه‌ها مانند: پودر خون، پودر سُم، پودر شاخ، پودر استخوان یا پودر استخوان ضد ژلاتینه شدن، پودر ماهی، پودر گوشت، پودر پر و مو، پشم، خز، مو، محصولات لبنی	باید توسط نهاد گواهی‌کننده تأیید شود. حداکثر غلظت در میلی گرم بر کیلوگرم ماده خشک: کروم (VI): صفر
۱۲	محصولات جانبی صنایع غذایی و نساجی (بدون کاربرد افزودنی‌های صنعتی)	باید توسط نهاد گواهی‌کننده تأیید شود.
۱۳	جلبک دریایی و فراورده‌های آن	در صورتی که به روش‌های ذیر تولید شده باشد: الف) فراوری فیزیکی شامل: دهیدراسیون (آب‌گیری)، فریز کردن و آسیاب کردن ب) استخراج با آب یا اسید آبدار و یا محلول قلیایی پ) تخمیر
۱۴	خاک اره، پوست درخت و ضایعات چوب، کمپوست پوست درخت	باید توسط نهاد گواهی‌کننده تأیید شود. چوب نباید پس از بریدن با مواد شیمیایی آمایش شده باشد
۱۵	چوب و ذغال چوب	باید توسط نهاد گواهی‌کننده تأیید شود. چوب نباید پس از بریدن با مواد شیمیایی آمایش شده باشد.
۱۶	خاک فسفات طبیعی	باید توسط نهاد گواهی‌کننده تأیید شود. میزان کادمیم آن نباید بیشتر از $90 \text{ mg/kg P}_2\text{O}_5$ باشد.
۱۷	سرباره ^۱	باید توسط نهاد گواهی‌کننده تأیید شود.
۱۸	سنگ پتاس، نمک‌های معدنی پتاسیم (مانند: کاینیت ^۲ و سایلونیت ^۳)	میزان کلر کمتر از ۶۰٪ باشد.

^۱ basic slag^۲ kainite^۳ sylvinit

ردیف	نام مواد	الزامات و شرایط کاربرد
۱۹	پتاسیم سولفات، حاوی نمک منیزیم	از طریق روش‌های فیزیکی به دست آمده باشد ولی به وسیله فرایندهای شیمیایی برای افزایش حلالیت، غنی نشده باشد. همچنین ممکن است حاوی نمک‌های منیزیمی هم باشد. باید توسط نهاد گواهی‌کننده تأیید شود.
۲۰	کلسیم کربنات با منشاء طبیعی (مانند گچ، سنگ آهک، خاک آهک دار، آملیورنت، و گچ فسفات	فقط منشا طبیعی داشته باشد.
۲۱	سنگ منیزیم	-
۲۲	سنگ منیزیم آهک دار (کربنات کلسیم منیزیم)	فقط منشا طبیعی داشته باشد. به طور مثال: گچ مغناطیسی، منیزیم آسیاب شده، سنگ آهک
۲۳	نمک اپسوم ^۱ (نمک منیزیم سولفات)	فقط منشا طبیعی داشته باشد.
۲۴	جیپسوم ^۲ (کلسیم سولفات)	فقط با منشاء طبیعی
۲۵	پسماند و عصاره پسماند کارخانه‌های الکل‌سازی (تخمیر غلات)، پسماند تخمیر الکی غلات ^۳ و عصاره آن	به غیر از آمونیوم
۲۶	سدیم کلراید	فقط نمک معدنی آن
۲۷	آلومینیوم کلسیم فسفات	استفاده محدود به منظور خاک‌های پایه ($pH > 7.5$) میزان کادمیم آن نباید بیشتر از $90 \text{ mg/kg P}_2\text{O}_5$ باشد.
۲۸	عناصر ریز مغذی (مانند: بر، مس، آهن، منگنز، مولیبدن، روی)	باید توسط نهاد گواهی‌کننده تأیید شود.
۲۹	گوگرد	باید توسط نهاد گواهی‌کننده تأیید شود.
۳۰	پودر سنگ	-
۳۱	خاک رس (مانند بنتونیت، پرلیت و ژئولیت)	-
۳۲	موجودات بیولوژیکی که به‌طور طبیعی به‌وجود می‌آیند (مانند کرم‌ها)	-
۳۳	ورمیکولیت (املاح آبدار سیلیس)	-
۳۴	پیت ^۴	استفاده محدود برای باغبانی (پرورش گل، درختکاری، گلخانه) فاقد مواد افزودنی‌های مصنوعی کاربرد آن به عنوان بهساز خاک مجاز نیست.
۳۵	هوموس کرم خاکی و حشرات ^۵ (ورمی کمپوست)	باید توسط نهاد گواهی‌کننده تأیید شود.
۳۶	کلسیم هیپوکلریت	باید توسط نهاد گواهی‌کننده تأیید شود.
۳۷	فضولات انسانی	باید توسط نهاد گواهی‌کننده تأیید شود. این فضولات باید از زباله خانگی و صنعتی که خطر آلودگی شیمیایی دارد تفکیک شده باشد. همچنین برای حذف احتمال خطر آفات، انگل‌ها و میکروارگانیسم‌های بیماری‌زا

^۱ epsom^۲ gypsom^۳ stillage^۴ peat^۵ humus from earthworms and insects

ردیف	نام مواد	الزامات و شرایط کاربرد
		به اندازه کافی پالایش شده باشد و برای محصولات مورد مصرف انسان و قسمت‌های خوراکی گیاه نباید به کار رود.
۳۸	محصولات جانبی صنعت قند (مانند: ویناس ^۱)	باید توسط نهاد گواهی کننده تأیید شود.
۳۹	فراورده‌های جانبی روغن پالم ^۲ ، نارگیل، کاکائو (شامل خوشه‌های میوه، پساب صنعتی روغن پالم، پیت کاکائو و غلاف‌های بدون دانه کاکائو)، تفاله مالت، پودر کنجاله دانه‌های روغنی	باید توسط نهاد گواهی کننده تأیید شود.
۴۰	فراورده‌های جانبی فرآوری مواد حاصل از کشاورزی ارگانیک	باید توسط نهاد گواهی کننده تأیید شود.
۴۱	محلول کلسیم کلراید	کاربرد شاخساره‌ای (محلول پاشی) و تغذیه برگ برای درختان سیب، بعد از تشخیص کمبود کلسیم

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

ردیف	نام مواد	الزامات و شرایط کاربرد
مواد با منشأ حیوانی و گیاهی		
۱	استفاده از پایترین ^۳ استخراج شده از چریش کریزانتوموم سینرا/ریافولیوم ^۴ احتمالاً حاوی یک ترکیب سینرژست ^۵ می‌باشد	حشره کش. به غیر از پیپرانیل بوتوکساید ^۶ که به عنوان سینرژست می‌باشد.
۲	کاربرد روتن ^۷ از گونه‌های (دریس الیپتیکا ^۸ ، تفروزیا ^۹ و لانکوکارپوس ^{۱۰})	حشره کش
۳	استفاده از کوسیا آمارا	حشره کش و دافع
۴	استفاده از ریانیا/سپیکوزا ^{۱۱}	باید توسط نهاد گواهی کننده تأیید شود.
۵	استفاده از محصولات چریش ^{۱۲} /آزادیراکتا/بندیکا ^{۱۳} (آزادیراکتین ^{۱۴})	باید توسط نهاد گواهی کننده تأیید شود.
۶	پروپولیس ^{۱۵} (صمغ قهوه ای رنگ)	باید توسط نهاد گواهی کننده تأیید شود.
۷	روغن‌های گیاهی (مانند: روغن نعنا، کاج و زیره سیاه)	حشره کش، کنه کش، قارچ کش و بازدارنده جوانه

¹ vinasse² palm oil³ pyrethrin⁴ chrysanthemum cinerariaefolium⁵ synergist⁶ piperonyl butoxide⁷ rotenone⁸ *Derris elliptica*⁹ *Thephrosia*¹⁰ *Lonchocarpus*¹¹ *Ryania soeciosa*¹² neem¹³ *Azadirachta Indica*¹⁴ *Azadirachtin*¹⁵ Propolis

ردیف	نام مواد	الزامات و شرایط کاربرد
۸	جلبک دریایی، آرد و عصاره جلبک دریایی، نمک دریا و آب شور	باید توسط نهاد گواهی کننده تأیید شود. به صورت شیمیایی نیز نباید آمایش شده باشد.
۹	ژلاتین	حشره کش
۱۰	لسیتین	باید توسط نهاد گواهی کننده تأیید شود.
۱۱	کازئین	-
۱۲	اسیدهای طبیعی مانند سرکه	باید توسط نهاد گواهی کننده تأیید شود.
۱۳	محصولات تخمیر شده حاصل از <i>آسپرژیلوس</i>	-
۱۴	عصاره قارچ شیتاکه ^۱	باید توسط نهاد گواهی کننده تأیید شود.
۱۵	عصاره جلبک کالرلا ^۲	-
۱۶	نماتدکش کیتین	دارای منشأ طبیعی
۱۷	استفاده از فراورده های گیاهان طبیعی به غیر از تنباکو	باید توسط نهاد گواهی کننده تأیید شود.
۱۸	چای تنباکو ^۳ به غیر از نیکوتین خالص	باید توسط نهاد گواهی کننده تأیید شود.
۱۹	سابادیللا ^۴	-
۲۰	موم زنبور	عامل هرس کردن
۲۱	پروتئین هیدرولیز شده	جاذب، فقط به صورت ترکیب با دیگر محصولات مجاز موجود در این لیست، قابل استفاده است.
مواد معدنی		
۲۲	مس در فرم های هیدروکسید مس، اکسی کلرید مس، سولفات مس، اکسید مس، اکتانوات مس، مخلوط (بورگوندی و بوردو) ^۵	حداکثر تا ۶ کیلوگرم مس در هکتار در سال. (برای محصولات چند ساله، در طی دوره ۵ ساله باید بیشینه به طور متوسط ۶ کیلوگرم در هکتار در سال استفاده شود). به عنوان یک قارچ کش، به گونه ای استفاده شود که سبب کاهش تجمع مس در خاک شود.
۲۳	گوگرد	دور کننده یا دافع حشرات، قارچ کش و کنه کش
۲۴	پودرهای معدنی (خاک سنگ، سیلیکات)	-
۲۵	خاک دیاتومه	باید توسط نهاد گواهی کننده تأیید شود.
۲۶	سیلیکات، خاک رس (بنتونیت)	-
۲۷	سدیم سیلیکات	-
۲۸	سدیم بی کربنات	قارچ کش
۲۹	پتاسیم پرمنگنات	قارچ کش، باکتری کش (تنها در درختان میوه، باغات زیتون و تاکستان)
۳۰	شن کوارتز	دور کننده یا دافع حشرات
۳۱	آهن فسفات	به عنوان حلزون کش استفاده شود
۳۲	پتاسیم آلومینیوم (آلومینیوم سولفات)	جلوگیری از رسیدگی موز

¹ Shiitake² Chlorella³ tea tobacco⁴ Sabadilla⁵ Burgundy, Bordeaux

ردیف	نام مواد	الزامات و شرایط کاربرد
۳۳	آهک گوگردی (کلسیم پلی سولفات)	قارچ کش، حشره کش، کنه کش
۳۴	روغن پارافین	حشره کش، کنه کش
۳۵	میکروارگانیزم های مورد استفاده در کنترل بیولوژیکی آفات	-
۳۶	میکروارگانیزم ها (باکتری، ویروس، قارچ) مانند باسیلوس تورینجنسیس و ویروس گرانولوزیز ^۱	باید توسط نهاد گواهی کننده تأیید شود.
۳۷	کلسیم هیدروکسید	قارچ کش، تنها در درختان میوه و قلمستان ها برای کنترل شانکر نکتریایی
سایر موارد		
۳۸	دی اکسید کربن و گاز نیتروژن	-
۳۹	صابون پتاسیم (صابون نرم)	حشره کش
۴۰	اتیل الکل (اتانول)	باید توسط نهاد گواهی کننده تأیید شود.
۴۱	استفاده از گیاهان دارویی و هوموپاتی	
۴۲	استفاده از گیاهان و بیودینامیک	
۴۳	حشرات نر عقیم	باید توسط نهاد گواهی کننده تأیید شود.
۴۴	مواد جونده کش	فرآورده های کنترل آفات در دامداری ها باید توسط نهاد گواهی کننده تأیید شود.
۴۵	فریک فسفات (آهن (III) اورتوفسفات)	نرم تن کش
۴۶	اتیلن	رفع سبزی میوه (رسیدگی میوه) موز، کیوی و خرمالو. رفع سبزی میوه مرکبات تنها به عنوان بخشی از استراتژی به منظور جلوگیری از خسارت مگس میوه، القاء گلدهی در آناناس، ممانعت از جوانه زنی سیب زمینی و پیاز
۴۷	اسپینوساد	حشره کش، فقط به منظور به حداقل رساندن خطر رشد و توسعه عوامل انگلی مهم
تله		
۴۸	استفاده از فرومون	دافع، اختلال در رفتارهای جنسی، فقط در تله ها و جذب کننده ها
۴۹	دی آمونیوم فسفات	دافع، فقط در تله ها
۵۰	استفاده از ترکیبات حاوی متیل آلدئید دافع جانوران عالی مانند: کاربرد تله	باید توسط نهاد گواهی کننده تأیید شود.
۵۱	روغن های معدنی	قارچ کش، حشره کش، تنها در درختان میوه، تاکستان، باغات زیتون و میوه های گرمسیری مانند موز
۵۲	وسایل کنترل مکانیکی مانند: توری های حفاظت محصول، موانع مارپیچی، تله های پلاستیکی دارای پوشش چسبی، نوارهای چسبناک	-

^۱ granulosis

پیوست «ب»

(الزامی)

مواد افزودنی مجاز با منشاء غیرکشاورزی در محصولات ارگانیک

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

در جدول ب-۱ فهرستی از مواد افزودنی مجاز در محصولات ارگانیک، همراه با شماره INS مواد ذکر شده است. موارد کاربرد و گروه‌های غذایی و مواد غذایی تعیین شده طبق جدول ب-۱، برگرفته از استانداردهای کلی افزودنی‌های مواد غذایی^۱ و سایر استانداردهای پذیرفته شده در کمیسیون کدکس غذایی می‌باشد (به استاندارد ملی ایران ۹۵۰، مراجعه شود).

در جدول ب-۱ گروه‌های غذایی مطابق با سیستم طبقه بندی مواد غذایی (FCS) شماره‌گذاری شده است. برای آگاهی بیشتر در این زمینه به استاندارد CAC/ CX 192، مراجعه شود. از افزودنی‌های مواد غذایی مطابق با جدول ب-۱ می‌توان برای کاربرد تعیین شده در فراورده‌های غذایی خاص، استفاده کرد.

جدول ب-۱: مواد افزودنی با منشاء غیرکشاورزی

شماره INS	نام افزودنی	کاربرد مجاز در محصولات ارگانیک	کاربرد در گروه‌های غذایی	
			مواد غذایی با منشاء گیاهی	مواد غذایی با منشاء حیوانی
۱۷۰ i	کلسیم کربنات	برای تمام موارد	مجاز، اگرچه در استانداردهای کلی افزودنی‌های غذایی همچنان موارد استثناء وجود دارد.	۱/۰ لبنیات و محصولات مشابه به جز محصولات گروه غذایی ۰۲/۰
۲۲۰ i	سولفور دی اکساید	برای تمام موارد	۱۴/۲/۲ فراورده‌های تخمیری سیب و گلابی ۱۴/۲/۳ فراورده‌های تخمیری انگور ۱۴/۲/۴ سایر فراورده‌های تخمیری	۱۴/۲/۵ نوشابه‌های تخمیری بر پایه عسل
۲۷۰	اسید لاکتیک DL و (L - D)	برای تمام موارد	۴/۲/۲/۷ سبزیجات تخمیر شده (شامل قارچ‌های خوراکی، ریشه‌ها و غده‌ها، حبوبات و بقولات و آلوئه ورا) فراورده جلبک‌های دریایی به جز فراورده‌های سویای تخمیر شده گروه غذایی ۱۲/۱۰	۱/۰ لبنیات و محصولات مشابه به جز محصولات گروه غذایی ۰۲/۰ ۰۸/۴ پوشش‌های خوراکی (مانند پوشش سوسیس)
۲۹۰	کربن دی اکساید	برای تمام موارد	مجاز، اگرچه در استانداردهای کلی افزودنی‌های غذایی همچنان موارد	مجاز، اگرچه در استانداردهای کلی افزودنی‌های غذایی همچنان

^۱ General standards for food additives

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

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

شماره INS	نام افزودنی	کاربرد مجاز در محصولات ارگانیک	کاربرد در گروه‌های غذایی	
			مواد غذایی با منشأ گیاهی	مواد غذایی با منشأ حیوانی
				مرغ در گروه : ۲/۱۰ فراورده‌های تخم مرغ
۳۳۲i	دی هیدروژن پتاسیم سیترات	برای تمام موارد	غیر مجاز	مجاز، اگرچه در استانداردهای کلی افزودنی‌های غذایی همچنان موارد استثنا وجود دارد.
۳۳۳	کلسیم سیترات	برای تمام موارد	مجاز، اگرچه در استانداردهای کلی افزودنی‌های غذایی همچنان موارد استثنا وجود دارد.	۰۱/۰ لبنیات و محصولات مشابه به جز محصولات گروه غذایی ۰۲/۰
۳۳۴	اسید تارتاریک	برای تمام موارد	مجاز، اگرچه در استانداردهای کلی افزودنی‌های غذایی همچنان موارد استثنا وجود دارد.	غیر مجاز
۳۳۵i ii ۳۳۵	مونو سدیم تارتارات دی سدیم تارتارات	برای تمام موارد	۰/۰۵ شیرینی‌ها ۱/۲/۰۷ کیک‌ها	غیر مجاز
۳۳۶i ii ۳۳۶	مونو پتاسیم تارتارات دی پتاسیم تارتارات	برای تمام عملکردها	۰/۰۵ شیرینی‌ها ۲/۰۶ آردها و نشاسته‌ها ۲/۰۷ کیک‌ها	غیر مجاز
۳۴۱i	اورتو فسفات مونو سدیم	برای تمام عملکردها	۲/۰۶ انواع آرد	غیر مجاز
۴۰۰	اسید آلزینیک	برای تمام موارد	مجاز، اگرچه در استانداردهای کلی افزودنی‌های غذایی همچنان موارد استثنا وجود دارد.	۰۱/۰ لبنیات و محصولات مشابه به جز محصولات گروه غذایی ۰۲/۰
۴۰۱	سدیم آلزینات	برای تمام موارد	مجاز، اگرچه در استانداردهای کلی افزودنی‌های غذایی همچنان موارد استثنا وجود دارد.	۰۱/۰ لبنیات و محصولات مشابه به جز محصولات گروه غذایی ۰۲/۰ تمام محصولات مخلوط مجاز مطابق استاندارد کلی افزودنی‌های خوراکی و استانداردهای پذیرفته شده در کمیسیون کدکس غذایی
۴۰۲	پتاسیم آلزینات	برای تمام موارد	مجاز، اگرچه در استانداردهای کلی افزودنی‌های غذایی همچنان موارد استثنا وجود دارد.	۰۱/۰ لبنیات و محصولات مشابه به جز محصولات گروه غذایی ۰۲/۰ تمام محصولات مخلوط مجاز، مطابق استاندارد کلی افزودنی‌های

شماره INS	نام افزودنی	کاربرد مجاز در محصولات ارگانیک	کاربرد در گروه‌های غذایی	
			مواد غذایی با منشأ گیاهی	مواد غذایی با منشأ حیوانی
				خوراکی و استانداردهای پذیرفته شده در کمیسیون کدکس غذایی
۴۰۶	آگار	برای تمام موارد	مجاز، اگرچه در استانداردهای کلی افزودنی‌های غذایی همچنان موارد استثنا وجود دارد.	مجاز، اگرچه در استانداردهای کلی افزودنی‌های غذایی همچنان موارد استثنا وجود دارد.
۴۰۷	کاراگینان	برای تمام موارد	مجاز، اگرچه در استانداردهای کلی افزودنی‌های غذایی همچنان موارد استثنا وجود دارد.	۱/۰ لبنیات و محصولات مشابه به جز محصولات گروه غذایی ۰۲/۰
۴۱۰	صمغ کاربوبین	برای تمام موارد	مجاز، اگرچه در استانداردهای کلی افزودنی‌های غذایی همچنان موارد استثنا وجود دارد.	۱/۰۱ شیر و نوشیدنی‌های بر پایه لبنیات ۲/۰۱ فراورده‌های لبنی تخمیر شده و مایه زده شده (ساده) به جز گروه ۲/۱/۰۱ (نوشیدنی‌های بر پایه لبنیات) ۳/۰۱ شیر تغلیظ شده و فراورده‌های مشابه (ساده) ۴/۰۱ خامه (ساده) و مواد مشابه (فقط پایدار کننده) ۵/۰۱ شیر خشک و پودر خامه ساده (فقط پایدار کننده) ۶/۰۱ پنیر و مواد غذایی مشابه ۷/۰۱ دسرهای بر پایه لبنیات (مانند پودینگ، ماست میوه ای یا طعم دار) ۱/۸/۰۱ آب پنیر مایع و فراورده‌های آن به جز پنیرهای دارای آب پنیر ۲/۱/۰۸ گوشت تازه، ماکیان و گوشت حیوانات شکاری، چرخ شده ۲/۰۸ گوشت‌های فراوری شده، فراورده‌های ماکیان و حیوانات شکاری کامل یا قطعات ۳/۰۸ فراورده‌های گوشت، ماکیان و حیوانات شکاری چرخ شده فراوری شده ۳/۰۸ پوشش‌های خوراکی (مانند

شماره INS	نام افزودنی	کاربرد مجاز در محصولات ارگانیک	کاربرد در گروه‌های غذایی	
			مواد غذایی با منشأ گیاهی	مواد غذایی با منشأ حیوانی
				پوشش سوسیس)
۴۱۲	صمغ گوار	برای تمام موارد	مجاز، اگرچه در استانداردهای کلی افزودنی‌های غذایی همچنان موارد استثناء وجود دارد.	۰۱/۰ لبنیات و محصولات مشابه به جز محصولات گروه غذایی ۰۲/۰ ۲/۲/۸ گوشت، گوشت ماکیان و گوشت حیوانات شکاری کامل یا قطعه قطعه شده با حرارت فراوری شده ۲/۳/۸ گوشت، گوشت ماکیان و گوشت حیوانات شکاری چرخ شده و فراوری شده با حرارت ۲/۱۰ فرآورده‌های تخم مرغی
۴۱۳	صمغ تارگاکانت	برای تمام موارد	مجاز، اگرچه در استانداردهای کلی افزودنی‌های غذایی همچنان موارد استثناء وجود دارد.	مجاز، اگرچه در استانداردهای کلی افزودنی‌های غذایی همچنان موارد استثناء وجود دارد.
۴۱۴	صمغ عربی	برای تمام موارد	۰/۰۲ روغن‌ها، چربی‌ها و امولسیون‌های چربی ۰/۰۵ شیرینی‌ها	۰۱/۰ لبنیات و محصولات مشابه به جز محصولات گروه غذایی ۰۲/۰ ۰/۰۲ روغن‌ها، چربی‌ها و امولسیون‌های چربی ۰/۰۵ شیرینی‌ها
۴۱۵	صمغ زانتان	برای تمام موارد	۰/۰۲ روغن‌ها، چربی‌ها و امولسیون‌های چربی ۰/۴۰ میوه‌ها و سبزیجات (شامل قارچ‌های خوراکی، ریشه‌ها و غده‌ها، حبوبات، بقولات و آلوئه‌ورا) فراورده جلبک‌های دریایی، مغزها و دانه‌ها ۰/۰۷ فرآورده‌های نانوائی ۷/۱۲ سالادها (مانند سالاد ماکارونی، سالاد سیب زمینی)	غیر مجاز
۴۱۶	صمغ کارایا	برای تمام موارد	مجاز، اگرچه در استانداردهای کلی افزودنی‌های غذایی همچنان موارد استثناء وجود دارد.	غیر مجاز
۴۲۲	گلیسرول	برای تمام موارد	۵/۲/۲/۴۰ سبزیجات (شامل قارچ‌ها، ریشه‌ها و غده‌ها،	

شماره INS	نام افزودنی	کاربرد مجاز در محصولات ارگانیک	کاربرد در گروه‌های غذایی	
			مواد غذایی با منشأ گیاهی	مواد غذایی با منشأ حیوانی
			حبوبات و بقولات و آلوئه ورا (جلبک‌های دریایی و مغزها و دانه‌ها پوره دانه یا پخش کردنی ۶/۲/۰۴ سبزیجات (شامل قارچ‌های خوراکی، ریشه‌ها و غده‌ها، حبوبات و بقولات و آلوئه ورا) و جلبک‌های دریایی و مغزها و دانه‌ها و پالپ دانه و فراورده‌های آماده (مثل دسر سبزیجات و سس‌ها، سبزیجات شیرین) به جز گروه غذایی ۵/۲/۰۴ ۷/۲/۰۴ سبزیجات تخمیر شده (شامل قارچ‌های خوراکی، ریشه‌ها و غده‌ها، حبوبات و بقولات و آلوئه ورا (فراورده جلبک‌های دریایی و مغزها و دانه‌ها، محصولات تخمیر شده سویا از گروه غذایی ۱۰/۱۲	
۴۴۰	پکتین	برای تمام موارد	مجاز، اگرچه در استانداردهای کلی افزودنی‌های غذایی همچنان موارد استثناء وجود دارد.	۰۱/۰ لبنیات و محصولات مشابه به جز محصولات گروه غذایی ۰۲/۰
۵۰۰ ii	هیدروژن سدیم کربنات	برای تمام موارد	۰/۰۷ فراورده‌های نانویی ۰/۰۵ شیرینی‌ها	۰۱/۰ لبنیات و محصولات مشابه به جز محصولات گروه غذایی ۰۲/۰
۵۰۰ iii	سدیم سسکوئی کربنات	برای تمام موارد	۰/۰۷ فراورده‌های نانویی ۰/۰۵ شیرینی‌ها	۰۱/۰ لبنیات و محصولات مشابه به جز محصولات گروه غذایی ۰۲/۰
۵۰۱ i	پتاسیم کربنات	برای تمام موارد	۰/۰۵ شیرینی‌ها ۰/۰۶ غلات و فراورده‌های آن، مشتق شده از دانه‌های غلات، از غده‌ها و ریشه‌ها، حبوبات و بقولات به جز فراورده‌های نانویی از گروه غذایی ۰/۰۷ ۲/۰۷ کیک‌ها	غیر مجاز
۵۰۳ i	آمونیم کربنات	تنظیم کننده اسیدیته	مجاز، اگرچه در استانداردهای کلی افزودنی‌های غذایی همچنان موارد	غیر مجاز

شماره INS	نام افزودنی	کاربرد مجاز در محصولات ارگانیک	کاربرد در گروه‌های غذایی	
			مواد غذایی با منشأ گیاهی	مواد غذایی با منشأ حیوانی
			استثناء وجود دارد.	
۵۰۳ii	هیدروژن آمونیم کربنات	حجیم کننده		غیر مجاز
۵۰۴i ۵۰۴ii	منیزیم کربنات، هیدروژن منیزیم کربنات	برای تمام موارد	مجاز، اگرچه در استانداردهای کلی افزودنی‌های غذایی همچنان موارد استثناء وجود دارد.	غیر مجاز
۵۰۸	پتاسیم کلراید	برای تمام موارد	۰/۴۰ میوه‌ها و سبزیجات (شامل قارچ‌های خوراکی، ریشه‌ها و غده‌ها، حبوبات و بقولات و آلوئه ورا) فراورده جلبک‌های دریایی و ۴/۱۲ مغزها و دانه خردل ۲/۶/۱۲ سس‌های امولسیون نشده (مانند کچاب، سس پنیر، سس خامه ای، سس گوشت)	غیر مجاز
۵۰۹	کلسیم کلراید	برای تمام موارد	۰/۴۰ میوه‌ها و سبزیجات (شامل قارچ‌های خوراکی، ریشه‌ها و غده‌ها، حبوبات و بقولات و آلوئه ورا) و فراورده جلبک‌های دریایی و مغزها و دانه‌ها ۸/۰۶ فراورده‌های سویا (به جز فراورده‌های سویا در گروه غذایی ۹/۱۲ و فراورده‌های تخمیر شده سویا در گروه غذایی ۱۰/۱۲) ۱/۹/۱۲ فراورده‌های پروتئین سویا ۱۰/۱۲ فراورده‌های تخمیر شده سویا	۰/۱۰ لبنیات و محصولات مشابه به جز محصولات گروه غذایی ۰۲/۰ ۲/۰۸ گوشت‌های فراوری شده، فراورده‌های ماکیان و حیوانات شکاری کامل یا قطعه قطعه شده ۳/۰۸ گوشت چرخ شده فراوری شده، ماکیان و حیوانات شکاری ۴/۰۸ پوشش‌های خوراکی (مانند پوشش سوسیس)
۵۲۴	سدیم هیدروکساید	برای تمام موارد	۰/۰۶ غلات و فراورده‌های آن، مشتق شده از دانه‌های غلات، از غده‌ها و ریشه‌ها، حبوبات و بقولات به جز فراورده‌های نانوائی از گروه غذایی ۰/۰۷ ۱/۱/۱۰۷ نان‌های عمل آوری شده با خمیر مایه و نان‌های خاص	غیر مجاز

شماره INS	نام افزودنی	کاربرد مجاز در محصولات ارگانیک	کاربرد در گروه‌های غذایی	
			مواد غذایی با منشأ گیاهی	مواد غذایی با منشأ حیوانی
۵۱۶	کلسیم سولفات	برای تمام موارد	۸/۰۶ فراورده‌های سویا (به جز فراورده‌های سویا در گروه غذایی ۹/۱۲ و فراورده‌های تخمیر شده سویا در گروه غذایی ۱۰/۱۲) ۱/۲/۰۷ کیک‌ها، کلوچه‌ها و پای‌ها (مانند انواع پر شده با فرنی و میوه‌ها) ۸/۱۲ خمیر مایه‌ها و فراورده‌های مشابه ۱/۹/۱۲ فراورده‌های پروتئین سویا ۱۰/۱۲ فراورده‌های تخمیر شده سویا	غیر مجاز
۵۵۱	دی اکسید سیلیکون (نامتبلور)	برای تمام موارد	۲/۱۲ گیاهان دارویی، ادویه‌ها، چاشنی‌ها و ادویه‌های معطر (مانند ادویه مورد استفاده در رشته آماده)	غیر مجاز
۹۴۱	نیتروژن	برای تمام عملکردها	مجاز، اگرچه در استانداردهای کلی افزودنی‌های غذایی همچنان موارد استثناء وجود دارد.	مجاز، اگرچه در استانداردهای کلی افزودنی‌های غذایی همچنان موارد استثناء وجود دارد.

ب-۲ مواد طعم دهنده

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

ب-۳ آب آشامیدنی**ب-۴ نمک**

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

ب-۵ مواد کمک فرایند

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

ب-۵-۲ میکروارگانسیم‌ها و آنزیم‌ها

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

جدول ب-۲: مواد کمک فرآیند برای تهیه محصولات با منشاء 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) ^۱	منعقد کننده
۷	پتاسیم کربنات	خشک کردن کشمش
۸	کربن دی اکساید	-
۹	نیتروژن	-
۱۰	اتانول	حلال
۱۱	اسید تانیک	کمک صافی
۱۲	تخم مرغ با آلبومین	-
۱۳	کازئین	-
۱۴	ژلاتین	-
۱۵	ژلاتین به دست آمده از آبشش ماهی	-
۱۶	روغن گیاهی	لیز کننده ^۲ و آزاد کننده ^۳
۱۷	سیلیکون دی اکساید	حلال ژل یا کلوئید
۱۸	کربن فعال	-
۱۹	تالک	-
۲۰	بنتونیت	-
۲۱	کائولین	-
۲۲	خاک دیاتومه	-
۲۳	پرلیت	-
۲۴	پوسته فندق	-
۲۵	موم زنبور عسل	آزاد کننده
۲۶	موم کارنائوبا ^۴	آزاد کننده
۲۷	اسید سولفوریک	تنظیم کننده pH آب استخراجی در تولید قند
۲۸	سدیم هیدروکساید	تنظیم کننده pH در تولید قند
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

نام مواد	کاربرد	ردیف
محصولات گیاهی		
اسید سیتریک	تنظیم کننده pH	۳۳
¹ Nigar ² Greasing agent ³ Releasing agent ⁴ Carnauba wax		

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

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

جدول ب-۳: مواد پیشنهادی برای فراورده‌های دامی و زنبوری

شماره INS	نام	شرایط ویژه
-	کلسیم کرینات	-
-	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
-	کرینات سدیم	تولید شیر: ماده خنثی کننده
-	آب	-

ب-۶ میکروارگانیزم‌ها و آنزیم‌ها

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

پیوست «پ»

(الزامی)

شرایط استفاده از نشان ملی ارگانیک ایران

علاوه بر شرایط مندرج در زیربند ۳-۵ و استاندارد ملی ایران ۴۴۷۰ و الزامات نشانه گذاری در استاندارد ملی ایران مرتبط با ویژگی محصول مورد نظر، استفاده از نشان ملی ارگانیک ایران، باید با شرایط زیر صورت پذیرد:

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

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

پ-۳ در صورتی که اندازه ظرف بسته بندی $20\text{ cm} \times 20\text{ cm}$ باشد، باید ابعاد نشان مورد استفاده بر روی آن $2\text{ cm} \times 2\text{ cm} \times 2\text{ cm}$ باشد و در مورد سایر ابعاد بسته بندی، متناسب با الگوی ارائه شده، ابعاد نشان طراحی شود. حداقل ابعاد نشان مورد استفاده روی بسته بندی $9\text{ mm} \times 9\text{ mm}$ می باشد. در موارد استثناء می توان ابعاد را تا $6\text{ mm} \times 6\text{ mm}$ کاهش داد.



شکل پ-۱: نشان ملی ارگانیک

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

پ-۵ نام و شناسه نهاد گواهی کننده باید در زیر نشان نهاد گواهی کننده با فونت مناسب و متناسب با اندازه نشان ارگانیک، نوشته شود.

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

پ-۷ ابطال گواهی یک عامل می تواند به دلیل عدم تطابق های یافت شده توسط نهاد گواهی کننده رسمی در بازرسی های بیشتر صورت گیرد. نهاد گواهی 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 استفاده از نشان ارگانیک در برچسب محصول توسط عامل، در طول مدت تعلیق گواهی، ممنوع می شود و ممکن است نیاز به فراخوان محصول از بازار، داشته باشد.

پیوست «ت»

(الزامی)

صدور گواهی گروهی

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

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

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

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

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

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

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

ت-۲ به همین منظور تعداد کافی افراد آموزش دیده، باید به عنوان بازرس داخلی در گروه، تعریف شوند.

ت-۳ بازرسان داخلی، باید از دانش و تخصص کافی برخوردار بوده و با الزامات این استاندارد نیز آشنایی کافی داشته باشند. سوابق و اطلاعات شامل نام، میزان و نوع محصول تولید شده، سطح ریز کشت، عرضه و برداشت، مبارزه با آفات و عملیات بهسازی زمین، نقشه منطقه کشت برای هر عضو گروه، باید تهیه و به روز آوری شود و از طریق بازرسی‌های داخلی، باید از این مسئله، اطمینان حاصل کرد.

ت-۴ در مواردی که تعداد اعضای گروه زیاد باشد، مجموعه باید رابطه محکم و ماندگار با اعضاء ایجاد کند تا هماهنگی و هدایت مجموعه مقدور باشد. بازرسی‌های داخلی، باید به گونه‌ای انجام شود که قابلیت ردیابی هر

^۱ Internal Control System(ICS)

کشاورز، امکان پذیر باشد.

ت-۵ هر یک از اعضای گروه، در مقابل گواهی صادر شده مسئولیت دارد. لذا بازرسی داخلی کمیته یک بار در سال برای هر مزرعه ضروری می‌باشد. همچنین پایش فعالیت‌های درون گروه و ارزیابی انطباق با الزامات این استاندارد الزامی است. کلیه اطلاعات و سوابق، باید حفظ و به روز آوری شوند.

ت-۶ آموزش‌های ارائه شده باید بهبود و افزایش دانش و مهارت در عملیات کشاورزی و همچنین دانش اصول کشاورزی ارگانیک را به صورت مداوم، هدف قرار دهد.

ت-۷ مسئول گروه باید همه مدارک مبتنی بر برگزاری دوره آموزشی را حفظ، و مستند نماید.

ت-۸ مسئول گروه باید حفظ و هماهنگی سیستم کنترل داخلی را به عنوان مسئولیت خود، به انجام برساند. این امر با توسعه و آموزش روش‌های تولید ارگانیک، آشنایی با الزامات این استاندارد، انجام هماهنگ بازرسی‌های داخلی، حفظ و به‌روزرسانی مستندات و مدارک، مقدور خواهد بود.

ت-۹ ارزیابی و بازرسی سالانه، باید توسط نهاد گواهی‌کننده رسمی کمیته یک‌بار در سال به انجام برسد. تعداد کشاورزان از مجموعه که به صورت مستقیم و به شکل تصادفی مورد بازرسی قرار می‌گیرند، باید بین ۵٪ تا ۲۰٪ (بسته به تعداد اعضای گروه)، باشد. برای مجموعه‌های با بیش از ۱۰۰۰ عضو، کمیته ۵۰ نفر از اعضا، باید به صورت تصادفی انتخاب و مورد بازرسی، قرار گیرند.

کتابنامه

- استاندارد ملی ایران ۱۱۶۹۴: سال ۱۳۸۷، محصولات ارگانیک (زیستی) گیاهان خودرو - آیین کار برداشت
 - CAC /CX 192:2024, *General Standard for Food Additives*
-