

伍、附錄

附錄一

有機農產品及有機農產加工品驗證管理辦法

第六條附件一 有機農產品及有機農產加工品驗證基準

中華民國 96 年 7 月 6 日發布

中華民國 98 年 12 月 31 日修正

第一部分 共同基準

一、包裝

- (一)包裝方法及材料應以簡單為原則，避免過度包裝。
- (二)應採用可生物降解、可循環再利用或再製之包裝材料，惟上述包裝材料無法取得或不適用時，方可使用一般之包裝材料。
- (三)禁止使用含有殺菌劑、防腐劑、燻蒸劑、殺蟲劑、可遷移螢光劑、禁用物質和基因改造生物等之包裝材料及其他會污染產品之包裝材料。
- (四)允許使用二氧化碳及氮氣作為包裝填充劑及使用真空包裝。
- (五)儘量使用對人體無害之印刷油墨及黏著劑。

二、儲藏

- (一)有機農產品於儲藏過程中不得受到其他物質污染，倉庫必須乾淨、衛生、無有害物質殘留，且未經禁用物質處理。
- (二)除常溫儲藏外，允許使用空氣、溫度及濕度等調控方法進行儲藏。
- (三)有機農產品如與非有機農產品存放於同一倉庫時，應加以區隔並明確標示，以避免產品混淆。

三、運輸與配售

- (一)運輸工具於裝載有機農產品前應清洗乾淨並保持清潔，運輸過程中應避免受到污染。
- (二)有機農產品於運輸與配售過程中，不得損毀其外包裝上之標示及有關說明。
- (三)有機農產品與非有機農產品一同運輸或配售時，產品須經妥善包裝及加以區隔並明確標示，以避免產品混淆。

四、紀錄

- (一)需有足資證明產品有機完整性之相關作業紀錄及單據憑證。
- (二)應具備設施、設備及場地之清潔與管理紀錄。

第二部分 加工、分裝及流通

一、適用範圍

- (一)對有機原料進行加熱、乾燥、燻製、混合、研磨、攪拌、分離、蒸餾、抽出、發酵、醃漬、脫水、脫殼、碾製、冷凍或其他足以改變原產品理化性質之製造程序。

(二)對有機原料進行選別、洗淨、分切及分(包)裝等作業，其過程不應改變原產品之理化性質。

(三)實質改變有機農產品、農產加工品原包裝或原標示後進行交易者。

二、環境條件

(一)生產廠(場)周圍不得存在有害氣體、輻射性物質、擴散性污染源、垃圾場及有害生物大量孳生之潛在場所。

(二)應制定衛生及廢棄物管理計畫，以維持設施、設備及場地清潔。

三、有害生物防治

(一)優先採取下列預防措施：

1.清理有害生物棲息地、食物來源和繁殖區域。

2.防止有害生物進入加工設施及設備。

3.控制環境條件，例如：阻止有害生物繁殖之溫度、溼度、光照和空氣循環等。

(二)採行生物性、物理性或機械性之控制措施，例如：利用性費洛蒙、誘蛾燈、光捕、聲捕、有色黏紙板或利用太陽能之消毒等。

(三)若前述預防或控制有害生物之措施無效，則可使用附表一所列之有害生物防治資材，惟該等資材不得與有機原料及最終產品直接接觸。

(四)禁用：

1.附表一以外之合成化學物質、對人體有害之植物性萃取物或礦物性材料。

2.以輻射或燻蒸劑處理及任何含基因改造生物之製劑或資材。

四、產製過程

(一)操作者應採取必要的措施防止有機與非有機農產品混淆，及避免有機農產品與禁用物質接觸。

(二)應於獨立之場所產製有機農產品。若產製場所與一般產品共用者，其設施、設備及場地必須徹底清洗，並以時間作明確區隔，依序產製有機及一般產品。

(三)宜採生物、物理或機械方式進行產製，選用方法以能維持有機農產品的天然成分及其營養價值者為原則。

(四)產製過程中不得使用輻射處理、燻蒸劑及含有或會產生有害物質之過濾設備。

(五)產製過程所產生之廢棄物應對生態環境不構成負面影響。

(六)原料、食品添加物及其他物質之使用應符合下列規定：

1.同一種原料不得同時以有機、有機轉型期及非有機來源者混合使用。

2.允許使用附表二所列之食品添加物及其他物質，惟其使用量應以產製所需之最小量為限，並符合相關法規之規定。

3.產製過程使用之水及食鹽須符合飲用水水質標準及相關衛生標準。

4.禁止使用礦物質(包含微量元素)、維生素、胺基酸及自動、植物分離之純物質，惟法律規定應使用或產品營養成分中嚴重缺乏時，得經驗證機構同意後使用之。

5.禁止使用含有基因改造生物之原料、食品添加物及其他物質。

五、有機原料含量計算方式如下：

(一)固體形式產品：以產品中有機原料總重量（不包含水和食鹽）除以產品總重量（不包含水和食鹽）。

(二)液體形式產品：以產品中有機原料總容積（不包含水和食鹽）除以產品總容積（不包含水和食鹽）。產品如係濃縮液還原而成，應將濃縮液原料之濃度納入計算。

(三)固液混合產品：以產品中有機原料總重量（不包含水和食鹽）除以產品總重量（不包含水和食鹽）。

(四)以四捨五入取整數方式表示。

第三部分 作物

一、生產環境條件

(一)農地應符合農業發展條例所規定供農作使用之土地。

(二)農地應有適當防止外來污染之圍籬或緩衝帶等措施，以避免有機栽培作物受到污染。

(三)灌溉水質及農地土壤重金屬含量應符合附表三之基準。

(四)農地應施行良好之土壤管理及水土保持措施，確保水土資源之永續利用。

二、短期作物之田區取得有機驗證前，需有二年的轉型期，長期作物（如多年生之果樹、茶樹等）則需三年的轉型期。轉型期間應依據本基準施行有機栽培。

三、作物、品種及種子、種苗

(一)選擇環境適應性佳及具有抗病蟲害特性的作物種類或品種，並儘量以生物及遺傳多樣化為原則，改進生產環境之生態多樣化。

(二)種子不得以合成化學物質、對人體有害之植物性萃取物或礦物性材料處理。但依本基準得使用合成化學物質處理者，不在此限。

(三)種苗之育苗過程中不得使用合成化學物質。

(四)不得使用任何基因改造之種子及種苗。

(五)合格種子、種苗無法取得時，得採用一般商業性種子、種苗。

(六)育苗場設施不得以合成化學物質消毒。但依本基準得使用合成化學物質處理者，不在此限。

四、雜草控制

(一)以人工或機械中耕除草，不得使用合成化學物質。

(二)採行敷蓋、覆蓋、翻耕、輪作及其他物理或生物防治方式，適度控制雜草之發生。

(三)不得使用任何基因改造生物之製劑及資材。

五、土壤肥培管理

(一)適時採取土樣分析，瞭解土壤理化性及肥力狀況，作為土壤肥培管理之依據。

(二)採取適當輪作、間作綠肥或適時休耕，以維護並增進地力。

(三)施用農家自產之有機質肥料、經充分醱酵腐熟之堆肥或其他有機質肥料，以改善土壤環境，並供應作物所需養分。有機質肥料重金屬含量應符合中央主管機關公告「肥料種類品目及規格」規定。

(四)不得施用化學肥料（含微量元素）及含有化學肥料或農藥之微生物資材與有機質複合肥料。但土壤或植體分析資料證明缺乏微量元素者，經提出使用計畫，送驗證機構審查認可後，得使用該微量元素。

(五)礦物性肥料應以其天然成分之型態使用，不得經化學處理以提高其可溶或有效性。

(六)不得使用任何基因改造生物之製劑及資材。

六、病蟲害管理

(一)採輪作及其他耕作防治、物理防治、生物防治、種植忌避或共榮植物及天然資材防治等綜合防治法，以防病蟲害發生。

(二)不得使用合成化學物質及對人體有害之植物性萃取物與礦物性材料。但依本基準得使用之合成化學物質，不在此限。

(三)不得使用任何基因改造生物之製劑及資材。

七、收穫、調製、儲藏及包裝

(一)有機農產品收穫後處理不得添加或使用合成化學物質，亦不得以輻射或燻蒸劑處理。

(二)確保有機農產品不會受到非有機農產品之混雜或污染，採收過程及其收穫後之調製、儲藏及包裝，均應與一般農產品分開處理。

(三)以農產品經營者自產之有機農產品為原料進行一次加工者，得同時辦理加工過程驗證。其有害生物防治、產製過程及有機原料含量計算方式，準用第二部分之規定。

八、技術及資材

(一)雜草控制技術及資材：

1.可用：

(1)水田與旱田輪作，不同作物輪作、間作等。

(2)人工及機械除草。

(3)敷蓋雜草或作物殘株。

(4)農田中飼養家禽及家畜等。

(5)利用植物相生相剋之原理。

(6)含有雜草種子的材料製作堆肥，必需使其充分醱酵完熟，以殺死其中所含雜草種子，方可使用。

(7)敷蓋聚乙烯、聚丙烯及其他聚碳酸酯基產品，使用後應從土壤清理出去，不得在田地上焚燒。

2.禁用：

(1)合成化學物質。

(2)殘留農藥、輻射性物質、過量重金屬之作物殘渣及生物資材。

(3)基因改造生物之製劑或資材。

(二)土壤肥力改良技術及資材：

1.可用：

(1)各種綠肥作物。

(2)作物殘株、雜草或落葉及其所製成之堆肥。

(3)豆粕類或米糠等植物渣粕。

(4)木炭、竹炭、燠炭、草木灰及矽酸爐渣。但每年每公頃矽酸爐渣施用量不得超過四公噸。

(5)菇類栽培後之堆肥。

(6)製糖工廠之殘渣（甘蔗渣、糖蜜等）。

(7)未經化學及輻射處理之腐熟木質材料（樹皮、鋸木屑、木片）。

(8)海藻。

(9)植物性液肥。

(10)泥炭、泥炭苔。

(11)禽畜糞堆肥。

(12)骨粉、魚粉、蟹殼粉、蝦殼粉、貝殼粉、蛋殼及海鳥糞。

(13)磷礦粉、苦土石灰及含有石灰之礦物粉碎而成之資材。

(14)麥飯石粉、蛭石粉及珍珠石粉。

(15)符合本會「肥料種類品目及規格」所定肥料品目規格，包括磷礦粉肥料（品目編號 2-09）、粗製鉀鹽肥料（品目編號 3-04）、貝殼粉肥料（品目編號 4-13）、白雲石粉肥料（品目編號 4-19）、植物渣粕肥料（品目編號 5-01）、魚廢渣肥料（品目編號 5-03）、動物廢渣肥料（品目編號 5-04）、禽畜糞堆肥（品目編號 5-09，限重金屬鋅含量低於 250mg/kg 者）、一般堆肥（品目編號 5-10）、混合有機質肥料（品目編號 5-12）及符合本驗證基準可用資材之其他肥料品目，上述肥料產品均應符合本驗證基準之規定。

(16)未經化學及輻射處理之腐熟椰纖。

2.禁用：

(1)除上述外之化學肥料。

(2)殘留過量農藥、重金屬、輻射性物質等之作物殘渣及生物資材。

(3)未經分類之都市垃圾或廢棄物。

(4)下水道污泥。

(5)廢紙、紙漿。

(6)未經淨化處理及充分腐熟之家畜排泄物。

(7)人糞尿。

(8)基因改造生物之製劑及資材。

(9)智利硝石。

(三)病蟲害防治技術及資材：

1.可用：

- (1)輪作、間作或混作共榮作物。
- (2)忌避植物。
- (3)繁殖及利用昆蟲天敵。
- (4)利用捕食動物(家禽、青蛙及鳥)。
- (5)選用非基因改造生物之抗病蟲害品種。
- (6)捕殺、高溫處理，但不得將整個田區殘株焚燒。
- (7)利用不含合成化學物質之紙袋、網袋、塑膠布及不織布袋等防護。
- (8)設置水溝、各種物理性陷阱。
- (9)果樹基部以麻袋、稻草包裹，防治天牛。
- (10)種子以水選（鹽水、溫水等）、高溫及低溫處理、浸泡醋、次氯酸鈣、次氯酸鈉或二氧化氯殺菌。
- (11)利用太陽能之消毒。
- (12)利用性費洛蒙、誘蛾燈、光及有色黏蟲紙。
- (13)大蒜、辣椒、蔥、韭菜、苦楝、香茅、薄荷、芥菜、萬壽菊、無患子等浸出液或天然抽出液。
- (14)海藻。
- (15)咖啡粕、苦茶粕或未添加香料之菸葉渣。但苦茶粕使用於水稻等水田每期作每公頃，施用量不得超過五十公斤。
- (16)草木灰。
- (17)釀造醋、酒類、砂糖、麵粉、奶粉及植物油。
- (18)石灰、石灰硫黃合劑。
- (19)不含殺菌劑之肥皂。
- (20)矽藻土。
- (21)蛋殼。
- (22)非基因改造之蘇力菌、放線菌、枯草桿菌、其他微生物及病毒性製劑。
- (23)植物性中草藥浸出液。
- (24)波爾多、作物休眠期使用之窄蒸餾溫度範圍製之礦物油及亞磷酸。但亞磷酸於使用時須先提報使用計畫，送經驗證機構審查認可。

2.禁用：

- (1)毒魚藤。
- (2)除上述以外之合成化學物質及基因改造生物之製劑或資材。
- (3)外生毒素。
- (四)生長調節技術及資材：

1.可用：

- (1)整枝、剪定、嫁接、環狀剝皮及斷根等方法。
- (2)醋、砂糖及胺基酸。
- (3)水果催熟用之乙烯氣體或電石氣。
- 2.禁用：除上述以外之所有生長調節劑。
- (五)調製儲藏技術及資材：
 - 1.可用：
 - (1)控制氣體如二氧化碳、氧氣、氮氣及乙烯。
 - (2)溫度調節。
 - 2.禁用：抗生素及其他合成化學物質。
- (六)微生物資材：
 - 1.可用：
 - (1)非基因改造之根瘤菌、菌根菌、溶磷菌及其他有益微生物。
 - (2)外國微生物製劑需經國內學術試驗研究機構試驗，證實有效且無害者始可使用。
 - 2.禁用：含有合成化學物質之資材。

第四部分 畜產

一、一般原則

- (一)有機畜禽生產時，應符合有機農產品及有機農產加工品驗證基準（以下簡稱本基準）相關規定。
- (二)有機畜禽之生產應以不影響自然生態平衡的方式進行，並對有機農業系統發揮下列重要作用：
 - 1.改善並維護土壤肥力。
 - 2.適度的放牧，以維護植物群落及生態。
 - 3.維持牧場內環境生物多樣性並促進彼此間的互補關係。
 - 4.增加農業生產系統的多樣性。
- (三)有機畜禽之生產應依畜禽自然行爲，提供接觸土地、陽光及新鮮空氣等必要之生產條件。
- (四)畜禽必須給予足量之有機生產作物及飼料。
- (五)畜禽之飼養數量應考量飼料產能、畜禽對我國農業環境之適應性與環境影響、營養平衡及畜禽健康等因素。
- (六)有機畜禽之基本管理方式如下：
 - 1.自然配種。
 - 2.維護動物健康與福祉。
 - 3.減少緊迫。
 - 4.重視生物安全。
 - 5.非經獸醫師處方，不得使用對抗療法之化學合成藥品及抗生素。

二、用詞定義

- (一)飼作地：指種植畜禽飼料用作物之土地。
- (二)放牧地：飼養畜禽用牧草之耕作地或畜禽放養之場地。
- (三)戶外飼養地：畜禽舍以外供畜禽運動或活動之空間。
- (四)更新：指因出售、自然淘汰、天然災害或重大疫病等因素，須自場外引進畜禽者。
- (五)有機飼料：包含作物、加工品、副產品、配合飼料、動物性來源飼料等。前述飼料均應符合本基準相關規定或進口有機農產品及有機農產加工品管理辦法之規定。
- (六)本草療法：指使用植物萃取物或精油等調理動物健康方法。但抗生素除外。
- (七)順勢療法：指利用誘導增加自體抵抗力的調理動物健康方法；使用之藥品不得為化學合成藥品或抗生素。
- (八)對抗療法：指所使用之物質會引起抗藥性、化學衍生物質或藥物殘留問題之直接消除疾病症狀的治療方法。

三、轉型期

- (一)飼作地及放牧地之轉型期應至少二年。
- (二)非草食動物之放牧地及戶外飼養地應至少一年
- (三)有機畜禽產品之飼養轉型期應符合下列規定：
 - 1.乳用家畜之有機飼養轉型期為六個月以上。
 - 2.肉用畜禽之有機飼養轉型期：
 - (1)肉用仔牛、肉羊及豬為六個月以上。
 - (2)肉牛為十二個月以上。
 - (3)家禽為十星期以上。
 - 3.蛋用家禽之有機飼養轉型期為六星期以上。
 - 4.其他畜禽之有機飼養轉型期應超過其飼養期之四分之三。
- (四)放牧地轉型前已飼養之動物得與土地同時完成轉型。

四、平行生產

- (一)牧場內同時進行有機與非有機畜禽生產時，有機作物、畜禽、資材及產品等應完全與非有機區隔，並建立適當的辨識與標示系統。
- (二)有機與非有機畜禽生產時，其生產紀錄應分開保存。
- (三)若發生有機禁用資材與場內有機生產之土地或畜禽有所接觸時，生產者應立即通報其驗證人員或機構，且土地或畜禽應重新進入轉型期。

五、來源

- (一)畜禽應自出生起即依本基準生產管理，且有機飼養之家畜應來自以有機生產管理之種母畜。
- (二)購自非有機牧場之種母畜禽數量，每年不得超過牧場中同一品種種母畜禽數量之百分之十。

(三)有下列情況之一，且經驗證機構認可者，得不受前款百分之十之限制，最高以百分之四十為限：

- 1.嚴重之天然災害或意外事件，導致畜禽損失達百分之二十五以上。
- 2.大規模的擴充，擴充超過百分之三十。
- 3.改變畜禽飼養種類。

(四)種公畜禽可由非有機牧場購入，而購入後應即依有機方式生產。

(五)牧場轉型期間無法取得有機畜禽時，得自非有機牧場購入下列畜禽：

- 1.二日齡內之肉用雛雞。
- 2.十二週齡內之蛋雞或蛋鴨。
- 3.二週齡內之其他禽類。
- 4.符合防疫規定之離乳仔畜。

(六)經驗證機構認可後，種用以外之畜禽始可更新或增養，如由非有機牧場引進者，應符合前款及第三點第三款有機飼養轉型期之規定，始得以有機畜產品名義出售。更新及增養後之總飼養數量不得超過該牧場容養量。

六、產製過程

(一)飼料與營養

- 1.提供符合營養需求的有機飼料及飼料添加物。
- 2.有機飼料及飼料添加物之使用須經驗證機構認可，且其加工過程應與非有機飼料明顯區隔。
- 3.動物性來源之飼料須經驗證機構認可，且僅得使用附表四所列動物性來源之飼料。
- 4.可使用於芻料之品質改善物，應經驗證機構認可，其項目如下：
 - (1)益生菌及酵素。
 - (2)食品工業副產品。
 - (3)植物經發酵等衍生產品。
 - (4)非基因改造生物產生之芻料改善物。
- 5.反芻動物每日芻料供應量應占乾物重百分之五十以上。
- 6.反芻動物及非反芻動物之有機飼料採食乾物重百分比應分別在百分之八十五及百分之八十以上。有機轉型期飼料可占採食乾物重百分之三十，自產者可提高至百分之六十。放牧地轉型前已飼養之動物與土地同時轉型時得不受轉型期自產飼料比率之限制。但日糧中有機飼料乾物重之比率不得低於總餵飼量百分之七十五，且不得以基因改造產生之產品為原料。
- 7.有機飼料採食比率不符合前目規定者，不得以有機畜禽產品名義販售。
- 8.有機畜禽飼料或飲水中之禁用資材詳如附表五。

(二)管理

- 1.最短離乳期限，依據動物種類之天然行為訂定，分別為牛九十日、羊六十日及豬四十二日。
- 2.哺乳動物的幼畜應以相同種類之有機乳汁餵食。於特殊狀況且經驗證機構認可後，得使用不含抗生素或化學藥物之非有機生產的乳汁，或是以乳製品為基礎之乳代用品。

3.有機畜禽產品生產過程，不得使用下列生物技術。

(1)胚移置技術。

(2)內泌素誘發發情、同期化發情及分娩，但用於治療個別畜禽生殖擾亂之獸醫處方除外。

(3)遺傳工程產生之種類或品種的使用。

4.於下列情形下應提供畜禽暫時性之繫留場。

(1)惡劣的氣候。

(2)畜禽生產階段：牛、羊：出生至離乳後七日內。母牛、母羊：後五分之一懷孕期至分娩期間。豬：出生至離乳期間。母豬：懷孕三個月至分娩後仔豬離乳期間。

(3)肥育後期：出售屠宰前三個月或畜禽總飼養期間之五分之一，二者取其較短之期間。

(4)畜禽健康、安全及福祉可能受到危害的狀態。

(5)土壤或水質遭受污染時。

5.蛋雞實施光照計畫時，每日光照不得超過十六小時。

(三)生長環境

1.所有畜禽不得籠飼，必須提供適當之戶外飼養地，且畜禽群之飼養數量不應對動物行為模式造成不良影響。

2.草食動物須提供良好之放牧地或運動場。

3.群飼之畜禽不能個別圈飼。但於生病及分娩等情形，或屬種公畜禽、幼畜禽，且經驗證機構認可者，不在此限。

4.提供適合氣候的樹蔭、遮篷、運動場、新鮮空氣、無特定病原菌污染及天然光照等予畜禽生長或生產的環境。

5.畜禽生長或生產環境應有適當防護措施，以防止外來動物危害畜禽之安全。

6.戶外飼養地之設置應符合下列原則：

(1)須有必要之措施，以防止外圍禁用資材之飄入或混入。

(2)畜禽舍若無法供畜禽自由出入時，須有適當的遮蔽設施以防不良氣候對動物的傷害。

(3)水禽戶外飼養地應有適當的水源。

(4)適度輪牧或低密度飼養，避免過度放牧破壞植被和土壤。各種類畜禽所需之戶外飼養地面積不得低於附表六所定之最小面積基準。

7.畜禽舍須有足夠供躺下或休息且清潔舒適之空間，並符合下列條件：

(1)畜禽能自由攝取飼料與飲水。

(2)畜禽舍之結構能有適當的溫度、通風與採光。

(3)畜禽舍應配合種別特性與批群大小，設有適宜之休息場所，與寬闊之出入口，家禽宜設有棲架。

(4)畜禽舍及設備應實施適當之清潔與消毒，不得使用附表四規定以外之資材於清掃或消毒，且排泄物及殘存飼料應定期清理，以確保環境衛生。

(5)畜禽舍不得使用對人畜健康有害之建材及設備。

(6) 畜禽臥床之墊料及泥土地面應保持乾燥，若畜禽可能採食墊料時，該墊料材質須符合有機生產規範要求。

(7) 畜禽之飼養密度應依畜禽種類、品系及年齡並考量畜禽舒適及福祉訂定，各種類畜禽所需之畜禽舍面積不得低於附表六所定之最小面積基準。

8. 放牧生產之環境應符合本基準第三部分之相關規定。

(四) 保健

1. 有機畜禽應選擇適合本地條件與具抗流行性疾病及寄生蟲之品種。

2. 畜禽舍及放牧地應符合生物安全條件，以防範疾病之發生及蔓延，並有足夠的活動空間。

3. 允許使用合法且需要的疫苗接種。

4. 有機畜禽產品之生產者，在畜禽的保健管理上應遵守下列事項：

(1) 在沒有疾病發生的情況下，不得使用任何疫苗以外之動物用藥。

(2) 肉用畜禽不得使用化學合成驅蟲劑，其它畜禽於例行作業時，亦不得使用化學合成驅蟲劑。

(3) 畜禽受傷或發生疾病時應立即治療，避免讓畜禽受苦，必要時應予以隔離並提供適宜的場所。

5. 有機農場於畜禽治療時之用藥須遵守下列原則：

(1) 應優先使用具調理效果之本草療法、順勢療法、維生素及微量元素。

(2) 若上述調理方法對動物保健不能產生效果，且無法降低畜禽痛苦與緊迫時，則可由獸醫師施用對抗療法之化學合成藥品或抗生素。

(3) 禁止使用對抗療法之化學合成藥品或抗生素進行預防性治療。

6. 有機畜禽於前目對抗療法用藥時，應符合下列規定：

(1) 停藥時間應為法定停藥期限之兩倍以上，且不得低於四十八小時。

(2) 飼養期一年以上之畜禽，一年間之療程應在二個以下。

(3) 飼養期一年以內之畜禽，一年間之療程應在一個以下。

(4) 肉用畜禽於飼養期間不得有任何療程。

未依前述對抗療法用藥規定之畜禽產品均不得以有機名義販售。但經驗證機構同意且經轉型期者，不在此限。

七、蟲害及廢肥管理

(一) 蟲害管理應採用預防措施，如利用生物防治法或訂定適當的畜禽放牧及輪牧計畫等。當預防措施效力不足時，應優先使用非化學性方法。若前述方法均不能有效控制時，可使用符合本基準之技術及資材。

(二) 有機牧場應有廢肥處理計畫，包括廢肥之收集、處理與利用。

(三) 廢肥之收集、處理與利用應符合下列條件：

1. 不得對作物、土壤、水源及環境造成污染。

2. 不得對作物生長有負面影響。

3. 無引發雜草、病蟲害或環境衛生等風險之虞。

4.不得使用燃燒或違反本基準之作法。

5.製造堆肥時，應符合堆肥處理相關規範，且所使用之資材應符合本基準規定。

八、運輸、屠宰、畜禽產品收集及包裝

(一)畜禽運輸、屠宰與畜禽產品收集時應考慮動物福祉。

(二)在運輸之前或期間，不得使用任何化學合成的鎮定劑或以電擊驅趕。

(三)為確保有機畜禽產品不受非有機畜禽產品之混雜或污染，收集過程及其後之調製、貯存及包裝，均應與一般畜禽產品分開處理。

(四)產品之包裝、儲藏、運輸及配售應符合本基準之相關規定。

九、有機畜禽產品生產過程准用之技術及資材應符合附表四之規定。

十、生產紀錄與相關文件

有機畜產經營者應依實際作業情形，詳實填寫紀錄，並妥善保存相關交易憑證，紀錄應清晰、正確及可追溯。紀錄內容應包括下列項目：

(一)基本資料，包括農牧場名稱、場址、經營者姓名、住址、聯絡電話、驗證面積與地號、驗證畜禽產品種類及驗證機構等。

(二)生產畜禽產品、飼料作物及儲藏等場所位置圖，應具備下列內容並定期更新：

1.生產區塊、方位、場址及地號。

2.道路、倉庫、建築物、周圍植被及足以識別該農牧場區之主要標示物等地形地物。

3.畜禽種類或飼用作物種類。

4.所有河道、水井、溝渠及其他水源。

5.阻絕污染設施或緩衝帶。

6.相鄰區域狀況及作物種類。

(三)有機畜禽生產計畫：

1.所有進入有機生產畜禽的詳細紀錄，包括品種、來源、數量及進入日期等。

2.畜禽用藥之情況，包括用藥畜禽之識別方式、數目、診斷內容、用藥種類劑量與日期、管理方法及畜禽產品銷售日期等。

(四)原材料的來源、性質、數量、使用情況及購貨證明等，包括：

1.畜禽管理用材料。

2.飼用作物（含種子與種苗繁殖等）管理用材料。

3.飼料。

4.動物用藥品。

5.控制病蟲害之材料。

6.其他處理材料。

(五)所有畜禽產品之出售資料，包括：

1.畜禽產品種類、數量、屠宰時重量或年齡、目的地及標識等。

2.收貨人及銷售單據等。

- (六)其他處理紀錄，包括屠宰分切過程、包裝、標識、儲藏及運輸等紀錄。
- (七)屠宰、分切、包裝場(廠)之加工、儲藏及運輸設備的清潔紀錄以及有害生物的防治紀錄。
- (八)客戶或消費者對產品申訴之相關紀錄。
- (九)其他可追溯有機完整性之紀錄。

第五部分 水產植物

一、生產環境條件

- (一) 養殖或採收地點應有適當防止外來污染之圍籬或緩衝帶等措施，以避免有機栽培之水產植物受到污染。
- (二) 養殖水質應符合行政院環境保護署訂定地面水體分類及水質標準之一級水產用水基準。
- (三) 養殖底土重金屬含量應符合附表三中有關土壤之重金屬容許量基準。
- (四) 養殖或採收活動不應破壞環境資源，確保資源之永續利用。

二、室外生產水產植物之區域取得有機驗證前，需有二年的轉型期。轉型期間應依據本基準施行有機栽培。

三、種源

- (一) 不得使用任何基因改造之種源。
- (二) 種源之培育過程不得使用合成化學物質。
- (三) 合格種源無法取得時，得採用一般商業性種源。
- (四) 種源設施不得以合成化學物質消毒，但依本基準得使用合成化學物質處理者，不在此限。

四、雜草控制

- (一) 採行物理或生物防治方式、適度控制雜草之發生，不得使用合成化學物質。
- (二) 不得使用任何基因改造生物之製劑及資材。

五、肥培管理

- (一) 適時採取水樣分析，瞭解肥力狀況，作為肥培管理之依據。
- (二) 不得施用化學肥料(含微量元素)及含有化學肥料或農藥之微生物資材與有機質複合肥料。
- (三) 礦物性肥料應以其天然成分之型態使用，不得經化學處理以提高其可溶或有效性。
- (四) 不得使用任何基因改造生物之製劑及資材。

六、病害管理

- (一) 不得使用合成化學物質及對人體有害之植物性萃取物與礦物性材料，但依本基準得使用之合成化學物質，不在此限。
- (二) 不得使用任何基因改造生物之製劑及資材。

七、收穫、調製、儲藏及包裝

- (一) 採集後處理不得添加或使用合成化學物質，也不得以輻射處理。
- (二) 確保有機水產植物不會受到非有機水產植物之混雜或污染，採收過程及其收穫後之調製、儲藏及包裝，均應與一般水產植物分開處理。

(三) 以水產品經營業者自產之有機水產品為原料進行一次加工者，得同時辦理加工過程驗證，其有害生物防治、產製過程及有機原料含量計算方式，準用第二部分之規定。

八、 技術及資材

準用第三部分之規定。

附表一、加工、分裝及流通過程得使用之有害生物防治資材修正規定

| 名稱 | 使用條件 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| 1. 酒精類 Alcohols | |
| (1) 乙醇 Ethanol | 限作為消毒劑與清潔劑。 |
| (2) 異丙醇 Isopropanol | 限作為消毒劑。 |
| 2. 酒類 Wine | |
| 3. 含氯物質 Chlorine Materials | |
| (1) 次氯酸鈣 Calcium Hypochlorite | (1) 限作為消毒、清潔器具及設備、動物的腸消毒及蛋的洗淨等用途。 (2) 自由餘氯濃度應符合飲用水水質標準。 |
| (2) 二氧化氯 Chlorine Dioxide | |
| (3) 次氯酸鈉 Sodium Hypochlorite | |
| 4. 磷酸 Phosphoric Acid | 限作為清潔設備之用。 |
| 5. 釀造醋 Vinegar | |
| 6. 植物油 Vegetable Oil | |
| 7. 石灰、石灰硫磺合劑 Lime、Lime sulfur | |
| 8. 矽藻土 Diatomaceous Earth | 限用於保護設施之病蟲害防治。 |
| 9. 不含殺菌劑之肥皂 Fungicide-free Soaps | |
| 10. 過氧化氫 Hydrogen Peroxide | |
| 11. 咖啡粕 Coffee Seed Meal | |
| 12. 海藻 Kelp | |
| 13. 砂糖 Sugar | |
| 14. 麵粉 Flour | |
| 15. 植物浸出液或天然抽出液 Aquatic Plant Extracts | |
| (1) 大蒜 Garlic | |
| (2) 辣椒 Pepper | |
| (3) 蔥 Welsh Onion | |
| (4) 韭菜 Chives | |
| (5) 苦楝 Neem tree, <i>Azadirachta indica</i> | |
| (6) 香茅 Lemongrass (<i>Cymbopogon citratus</i> (DC.) Stapf.) | |
| (7) 薄荷 Mint | |
| (8) 芥菜 Mustard | |
| (9) 萬壽菊 African Marigold (<i>Tagetes erecta</i> L.) | |
| (10) 無患子 Soap Nut Tree, Chinese Soap Berry | |
| (11) 天然草藥 Herbs | |
| 16. 奶粉 Milk Powder | |
| 17. 草木灰 Wood Ash | |
| 18. 蛋殼 Eggshell | |
| 19. 非基因改造之蘇力菌、其他生物及病毒性製劑 <i>Bacillus thuringiensis</i> , Bt, Microbial pesticide, Virological pesticide (nongenetically modified | 禁用外生毒素。 |

| | |
|-------------|--|
| Organisms) | |
|-------------|--|

附表二、加工、分裝及流通過程得使用之食品添加物及其他物質修正規定

| 名稱 | 使用條件 |
|--------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| 1. 氯化石灰 (漂白粉) Chlorinated Lime | 可使用於飲用水及食品用水；用量以殘留有效氯符合飲用水標準為度。 |
| 2. 二氧化氯 Chlorine Dioxide | |
| 3. 次氯酸鈉液 Sodium Hypochlorite Solution | |
| 4. 過氧化氫 Hydrogen Peroxide | |
| 5. L-抗壞血酸 (維生素 C) L-Ascorbic Acid (Vitamin C) | |
| 6. 生育醇 (維生素 E) dl- α -Tocopherol (Vitamin E) | |
| 7. 亞硫酸鹽 Sulfite | 限使用於葡萄酒、果酒，用量以 SO ₂ 殘留量計為 100ppm 以下。 |
| 8. 碳酸氫鈉 Sodium Bicarbonate | |
| 9. 碳酸銨 Ammonium Carbonate | 限於用作膨脹劑。 |
| 10. 碳酸氫銨 Ammonium Bicarbonate | 限於用作膨脹劑。 |
| 11. 碳酸鉀 Potassium Carbonate | 限使用於穀類製品。 |
| 12. 氯化鈣 Calcium Chloride | |
| 13. 氫氧化鈣 Calcium Hydroxide | |
| 14. 硫酸鈣 Calcium Sulfate | 限使用天然來源者。 |
| 15. 檸檬酸鈣 Calcium Citrate | |
| 16. 磷酸二氫鈣 Calcium Phosphate, Monobasic | |
| 17. 磷酸鈣 Calcium Phosphates, Tribasic | |
| 18. 碳酸鈣 Calcium Carbonate | |
| 19. 碳酸鈉 Sodium Carbonate | |
| 20. 無水碳酸鈉 Sodium Carbonate, Anhydrous | |
| 21. 碳酸鎂 Magnesium Carbonate | |
| 22. 硫酸鎂 Magnesium Sulfate | 限使用天然來源者。 |
| 23. 氯化鎂 Magnesium Chloride | 限使用由海水提煉者，並限作為凝固劑使用於豆類製品。 |
| 24. 甘油 Glycerin | 限使用由油脂水解製造者。 |
| 25. 皂土 Bentonite | |
| 26. 矽藻土 Diatomaceous Earth | 限於食品製造加工吸著用或過濾用。 |
| 27. 白陶土 Kaolin | |
| 28. 滑石粉 Talc | |
| 29. 珍珠岩粉 Perlite | 限作為過濾助劑。 |
| 30. 二氧化矽 Silicon Dioxide | |
| 31. 棕櫚蠟 Carnauba Wax | |
| 32. 檸檬酸 Citric Acid | 限使用由果實取得或由碳水化合物等天然原料發酵而得者。 |
| 33. 檸檬酸鈉 Sodium Citrate | |
| 34. 檸檬酸鉀 Potassium Citrate | |
| 35. 酒石酸 Tartaric Acid | |
| 36. D&DL-酒石酸鈉 D&DL-Sodium Tartrate | |

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| 37. 乳酸 Lactic Acid | |
| 38. DL-蘋果酸 (羥基丁二酸) DL-Malic Acid (Hydroxysuccinic Acid) | |
| 39. 氯化鉀 Potassium Chloride | |
| 40. 海藻酸 Alginic Acid | |
| 41. 海藻酸鈉 Sodium Alginate | |
| 42. 海藻酸鉀 Potassium Alginate (Algin) | |
| 43. 海藻酸鈣 Calcium Alginate (Algin) | |
| 44. 鹿角菜膠 Carrageenan | |
| 45. 玉米糖膠 Xanthan Gum | |
| 46. 氫氧化鈉 Sodium Hydroxide | (1) 限作為 pH 調整劑，使用於糖類加工品或穀類加工品。 (2) 禁止用於蔬果的鹼液剝皮。 |
| 47. 氫氧化鉀 Potassium Hydroxide | (1) 限作為 pH 調整劑，使用於糖類加工品。 (2) 禁止用於蔬果的鹼液剝皮。 |
| 48. 瓊脂 Agar-Agar | 限使用未經漂白處理者。 |
| 49. 阿拉伯膠 Arabic Gum | |
| 50. 關華豆膠 Guar Gum | |
| 51. 刺槐豆膠 Locust Bean Gum or Carob Bean Gum | 用於畜產加工品時，限用於乳製品及肉品加工。 |
| 52. 明膠 Gelatin | |
| 53. 果膠 Pectin | |
| 54. 二氧化碳 Carbon Dioxide | |
| 55. 乙烯 Ethylene | |
| 56. 電石氣 Acetylene | |
| 57. 氮 Nitrogen | 限使用非石油來源、無油級者。 |
| 58. 氧 Oxygen | 限使用無油級者。 |
| 59. 天然色素 Natural Colors | |
| 60. 天然酵母 Natural Yeast | |
| 61. 活性碳 Activated Charcoal | |
| 62. 卵磷脂 Lecithin | 限使用未經漂白或有機溶劑處理者。 |
| 63. 天然玉米澱粉 Corn Starch (native) | |
| 64. 天然香料 Natural Flavors | |
| 65. 酵素 Enzyme (1) 凝乳酶 Rennet (2) 過氧化氫酶 Catalase (動物肝臟萃出) (3) 脂解酶 Animal Lipase (4) 胃蛋白酶 Pepsin (5) 胰蛋白酶 Trypsin (6) 胰臟酶 Pancreatin (7) 蛋白溶菌酶 Egg White Lysozyme | (1) 限由可食性無毒植物、非病原性菌或健康動物產出者。 (2) 限使用未經有機溶劑處理者。 |
| 66. 酪蛋白 Casein | 限用於製酒、肉品加工。 |
| 67. 葡萄糖酸- δ 內酯 Glucono- δ -Lactone | 限使用自微生物發酵及碳水化合物氧化者。 |

附表三、有機農業灌溉水質及土壤之重金屬容許量基準修正規定

| 重金屬項目 | 灌溉水質 (mg/l) | 土壤 (mg/kg) |
|--------|-------------|------------|
| 砷 (As) | 0.05 | 15 |
| 鎘 (Cd) | 0.01 | 0.39 |
| 鉻 (Cr) | 0.1 | 10 |
| 銅 (Cu) | 0.2 | 20 |
| 汞 (Hg) | 0.002 | 0.39 |
| 鎳 (Ni) | 0.2 | 10 |
| 鉛 (Pb) | 0.1 | 15 |
| 鋅 (Zn) | 2.0 | 50 |

備註：土壤中鎘、鉻、銅、鎳、鉛及鋅濃度為 0.1N HCl 抽出量，其餘土壤及灌溉水中之重金屬濃度為全量。

附表四、有機畜禽產品生產過程准用之技術及資材修正規定

| 名稱 | 用途 |
|----------------------------|-------------------------------------------|
| 一、作為消毒劑、清潔劑及醫療用之合成物質 | |
| (一) 酒精類 | |
| 1、乙醇 | 僅限於當作消毒劑及清潔劑，禁止當作輔助飼料。 |
| 2、異丙醇 | 僅限於作為消毒劑之用。 |
| (二) 含氯物質 | |
| 1、次氯酸鈣 | 僅限於作為消毒及清潔器具、設備之用，其氯之殘留量不能超過飲用水標準中規定的安全量。 |
| 2、二氧化氯 | |
| 3、次氯酸鈉 | |
| (三) 氯己啶 (Chlorohexidine) | 准許獸醫師處理外科手術時使用。當其他殺菌劑治療乳房炎無效時，准許作為乳頭浸液。 |
| (四) 不含抗生物質之電解質 | |
| (五) 葡萄糖 | |
| (六) 甘油 | 僅限使用於家畜乳頭浸液，其來源必須為油脂水解製造者。 |
| (七) 碘化物 | |
| (八) 過氧化氫 | |
| (九) 磷酸 | 僅限於作為清潔設備之用。 |
| (十) 疫苗 | |
| (十一) 阿斯匹靈 | 僅使用於消炎。 |
| 二、作為局部治療、外寄生蟲驅除或局部麻醉用之合成物質 | |
| (一) 碘化物。 | |
| (二) 熟石灰 | |
| (三) 礦物油 | 僅限於作為局部塗敷或潤滑之用。 |
| (四) 硫酸銅 | |
| (五) 矽藻土 | 僅限於作為驅除外寄生蟲之用。 |
| (六) 植物油 | 僅限於作為驅除外寄生蟲之用。 |
| 三、輔助飼料 | |
| (一) 微量礦物質 | 僅限於作為營養強化之用，其種類及用量須符合國家標準。 |

| | |
|---------------------------|--------------|
| (二) 維生素 | 僅限於作為營養強化之用。 |
| (三) 甲硫胺酸 | 僅限用於家禽。 |
| 四、動物性來源之飼料 | |
| (一) 乳製品 | |
| (二) 魚粉 | |
| (三) 有機牧場內自生自產之非脊椎動物（如蚯蚓等） | 供畜禽自由採食。 |
| (四) 水族動物之殼（如牡蠣殼等） | 補充鈣質來源。 |

附表五、有機畜禽飼料或飲水中之禁用資材修正規定

| 名稱 |
|------------------------------------|
| 一、合成之生長促進劑 |
| 二、當芻料使用之塑膠顆粒 |
| 三、防腐劑 |
| 四、化學合成著色劑 |
| 五、尿素 |
| 六、畜禽屠宰副產品 |
| 七、畜禽排泄物 |
| 八、抗生物質及化學藥劑 |
| 九、非屬本基準第四部分第九點所列准用之輔助飼料，或未符合其用途規定者 |
| 十、放射線處理、基因改造之有機體或其產物 |
| 十一、工業廢液培養之藻類產品 |
| 十二、含馬錢子鹼（Strychnine）成分之植物 |

附表六、各種類畜禽所需之畜禽舍及戶外飼養地最小面積修正規定

| 畜禽種類 | 畜禽舍 | 戶外飼養地 |
|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 乳牛 | 每頭四平方公尺 | 每頭四平方公尺 |
| 肉牛 | 1、未逾一百公斤：每頭一·五平方公尺 2、一百公斤以上未逾二百公斤：每頭二·五平方公尺 3、二百公斤以上未逾三百五十公斤：每頭四平方公尺 4、三百五十公斤以上：每頭五平方公尺 | 1、未逾一百公斤：每頭一·五平方公尺 2、一百公斤以上未逾二百公斤：每頭二·五平方公尺 3、二百公斤以上未逾三百五十公斤：每頭四平方公尺 4、三百五十公斤以上：每頭五平方公尺 |
| 種公牛 | 每頭十平方公尺 | 每頭二十平方公尺 |
| 山羊或綿羊 | 1、未逾二十公斤：每頭〇·三五平方公尺 2、二十公斤以上：每頭一·五平方公尺 | 1、未逾二十公斤：每頭〇·五平方公尺 2、二十公斤以上：每頭二·五平方公尺 |
| 母豬與仔豬（分娩後四十二天以內） | 1、母豬：每頭二·五平方公尺 2、仔豬：每頭〇·五平方公尺 | 1、母豬：每頭二·五平方公尺 2、仔豬：每頭〇·五平方公尺 |
| 肉豬 | 1、離乳後未逾三十公斤：每頭〇·六平方公尺 | 1、離乳後未逾三十公斤：每頭〇·六平方公尺 |

| | | |
|-------------|----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| | 2、三十公斤以上未逾六十公斤：每頭〇·八平方公尺 3、六十公斤以上未逾一百公斤：每頭一·一平方公尺 4、一百公斤以上：每頭一·三平方公尺 | 2、三十公斤以上未逾六十公斤：每頭〇·八平方公尺 3、六十公斤以上未逾一百公斤：每頭一·一平方公尺 4、一百公斤以上：每頭一·三平方公尺 |
| 種公豬 | 每頭六平方公尺 | 每頭八平方公尺 |
| 種母豬 | 每頭二·五平方公尺 | 每頭二·五平方公尺 |
| 蛋雞（產蛋期間） | 每平方公尺六隻 | 每平方公尺四隻 |
| 肉雞（二十八日齡以上） | 每平方公尺十隻 | 每平方公尺四隻 |
| 火雞 | 每平方公尺二隻 | 每平方公尺二隻 |
| 鴨 | 每平方公尺十隻 | 每平方公尺三隻 |
| 鵝 | 每平方公尺五隻 | 每平方公尺三隻 |

Japanese Agricultural Standard for Organic Processed Foods
(Notification No. 1606 of the Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries of October 27, 2005)
(Preliminary Translation)

Established: Notification No.60 of January 20, 2000
 Partial revision: Notification No.1885 of November 18, 2003
 Full revision: Notification No.1606 of October 27, 2005
 Partial revision: Notification No.210 of February 28, 2006
 Partial revision: Notification No.1464 of October 27, 2006

(Purpose)

Article 1 The purpose of this standard is to define the criteria of production methods of organic processed foods.

(Principle of Production of Organic Processed Foods)

Article 2 The principle of the production of organic processed foods is as follows:
 To produce organic processed foods by processing methods utilizing physical and biological functions, avoiding the use of chemically synthesized food additives and chemical agents, and by preserving the characteristics of organic plants and organic livestock products as ingredients in the manufacturing and processing process (organic plants and organic livestock products are prescribed in Article 3 of Notification No.1605 of the Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries and Article 3 or Notification No.1608 of the Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries respectively; hereinafter the same).

(Definition)

Article 3 In this standard, terms listed on the left side of the table below are defined on the right side.

| Terms | Definition |
|----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Organic processed foods | Processed foods produced by the criteria in the next Article, of which weight of plants (except for organic plants), livestock products (except for organic livestock products), marine products, their processed foods and food additives (except for processing aids) of the total ingredients (except for water, salt and processing aids) shall be no more than 5%. |
| Organic processed foods of plant origin | Organic processed foods, of which weight of plants (except for organic plants), livestock products, marine products, their processed foods and food additives (except for processing aids) of the total ingredients (except for water, salt and processing aids) shall be no more than 5%. |
| Organic processed foods of animal origin | Organic processed foods, of which weight of plants, livestock products (except for organic livestock products), marine products, their processed foods and food additives (except for processing aids) of the total ingredients (except for water, salt and processing aids) shall be no more than 5%. |
| Organic processed foods of plant and animal origin | Organic processed foods other than organic processed foods of plant origin and organic processed foods of animal origin. |
| Recombinant DNA technology | Technology to create recombinant DNA by connecting DNA through breakage and recombination using enzyme, transferring it into living cells and replicating it. |
| Organic plants produced in the conversion fields | Plants produced in conversion fields prescribed in Article 4 of the Japanese Agricultural Standard for organic plants. |

(Criteria of Production Methods)

Article 4 The criteria of production methods for organic processed foods are as follows:

| Items | Criteria |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ingredients (including processing aids) | <p>The use of any materials except for those described as below is prohibited.</p> <ol style="list-style-type: none">1. Following materials, limited to those with grading labels on their packages, containers or invoices. Notwithstanding the grading labels, when organic processed foods are produced, manufactured and processed by the same producer or manufacturer, and are graded by Article 14 and Article 19-3 of the Law Concerning Standardization and Proper Labelling of Agricultural and Forestry products (Law No.175 of 1950), those plant and livestock products are permitted to be used as ingredients as well.<ol style="list-style-type: none">(1) Organic plants(2) Organic processed foods(3) Organic livestock products2. Plants and livestock products except for products described in 1. Following materials shall be excluded.<ol style="list-style-type: none">(1) Plants and livestock products with the same categories of organic plants and organic livestock products used for ingredients.(2) Ionizing radiated foods(3) Foods produced by the recombinant DNA technology3. Marine products (except for ionizing radiated foods and those produced by the recombinant DNA technology).4. Processed foods of plant, animal and fish origin (except for processed foods described in 1,(2), those with the same categories of the organic processed foods of plant origin used for ingredients, ionizing radiated foods, and those produced by the recombinant DNA technology).5. Salt6. Water7. Food additive described in Attached Table 1 (except for those produced using the recombinant DNA technology; hereafter the same.) |
| Rate of ingredients | <p>Weight of ingredients prescribed in item 2., 3., 4. and 7. (except for processing aids) in the criteria of "ingredients" in this table shall be no more than 5% of the weight of all ingredients (except for salt, water and processing aids).</p> |
| Management concerning manufacturing, processing, packaging, storage and other processes | <ol style="list-style-type: none">1. Only physical method or method using biological function (except for those produced by the recombinant DNA technology; hereafter the same) shall be used for the manufacturing or processing. The use of food additives shall be the minimum necessary.2. Organic plants, organic processed foods and organic livestock products used for ingredients shall be controlled not to be mixed with other plants and livestock products or processed foods.3. Only physical method or method using biological function (except for the method using recombinant DNA technology) shall be used for pest and disease control. In the case that ordinary means are not effective enough, chemical agents listed in Attached Table 2 |

| | |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <p>(except for materials produced by using recombinant DNA technology) may be used. When those prescribed in Attached Table 2 are used, mixture with those and ingredients and products shall be prevented.</p> <p>4. Ionizing radiation shall not be used for pest and disease control, the foods preservation or sanitation.</p> <p>5. Foods produced or processed in accordance with the criteria of “Ingredients” and provisions from 1 to 4 on the above shall be controlled to avoid exposure to substances for plant pest and disease control, detergent, disinfectant and other agents.</p> |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

(Labelling of names of Organic Processed Foods and their ingredients)

Article 5 Names of organic processed foods and their ingredients shall be labelled by methods prescribed below:

| Division | Criteria |
|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Labeling of names | <p>1. To attach one of the following labels.</p> <p>(1) “有機○○” or “○○(有機)” (which means organic ○○ or ○○ (organic) in Japanese.)</p> <p>(2) “オーガニック○○” or “○○(オーガニック)” (which means organic ○○ or ○○ (organic) in Japanese.)</p> <p>(Note) The generic name of the processed food shall be filled out in ○○. However, when generic names of organic processed foods of plant and animal origin described in ○○ is the same as the general name of organic processed foods of plant and animal origin, the name shall be prescribed by the Minister of Agriculture, Forestry and Fisheries.</p> <p>2. Notwithstanding the criteria 1., if organic plants harvested in the field under the conversion period are used, manufactured or processed as ingredients, the description “under the conversion period” shall appear before or after the name as prescribed in 1.</p> |
| Labelling of names of ingredients | <p>1. As for organic plants (except for organic plants harvested in fields under the conversion period), organic processed foods (except for those in which organic plants harvested in fields under the conversion period are used as ingredients) or organic livestock products, are used as such as “organic” shall appear in general names of plants or processed foods of plant origin.</p> <p>2. If organic plants harvested in fields under the conversion period are used, manufactured or processed as ingredients, the description “under conversion period” shall appear before or after raw material names as prescribed in 1.</p> |

Attached Table 1

| Food additives | Criteria |
|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Citric acid | Limited to be used as pH adjuster or used for processed vegetable products or processed fruit products. |
| Sodium citrate | Limited to be used for dairy products or used for albumen and sausage as low temperature pasteurization. |
| DL- malic acid | Limited to be used for processed foods of plant origin. |
| Lactic acid | Limited to be used for processed vegetable products, for sausage as casing, for dairy products as coagulating agent, and for cheese in salting as pH adjuster. |
| L- ascorbic acid | Limited to be used for processed foods of plant origin. |

| | |
|------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sodium L-ascorbate | Limited to be used for processed meat. |
| Tannin (Tannic acid) | Limited to be used for processed foods of plant origin as filter aid. |
| Sulfuric acid | Limited to be used for extracted water in producing sugar as pH adjustment agent. |
| Sodium carbonate and sodium acid carbonate | Limited to be used for confectionary, sugar, processed bean foods, noodles and bread, or for dairy products as neutralizing substance. |
| Potassium carbonate | Limited to be used for drying processed fruit products, or used for grain processed foods, processed beans products, noodles, bread or confectionary. |
| Calcium carbonate | In case for livestock products , limited to be used for dairy products (except for coloring) and for cheese as coagulating agent. |
| Ammonium carbonate and ammonium acid carbonate | Limited to be used for processed foods of plant origin. |
| Magnesium carbonate | Limited to be used for processed foods of plant origin. |
| Potassium chloride | Limited to be used for processed vegetable products, fruits processed products, seasonings or soup. |
| Calcium chloride | Limited to be used for processed foods of plant origin and cheese as coagulating agent, or used for edible fat and oil, processed vegetable products, processed fruit products, processed beans products, dairy products or processed meat. |
| Magnesium chloride | Limited to be used for processed foods of plant origin as coagulating agent or used for processed beans products. |
| Crude sea water magnesium chloride | Limited to be used for processed foods of plant origin as coagulating agent or used for processed beans products. |
| Sodium hydroxide | Limited to be used for processing sugar as pH adjustment agent or used for grain processed foods. |
| Potassium hydroxide | Limited to be used for processing sugar as pH adjustment agent. |
| Calcium hydroxide | Limited to be used for processed foods of plant origin. |
| DL- tartaric acid | Limited to be used for processed foods of plant origin. |
| L- tartaric acid | Limited to be used for processed foods of plant origin. |
| DL-sodium tartrate | Limited to be used for confectionary. |
| L-sodium tartrate | Limited to be used for confectionary. |
| DL- potassium hydrogen tartrate | Limited to be used for grain processed foods or confectionary. |
| L- potassium hydrogen tartrate | Limited to be used for grain processed foods or confectionary. |
| Mono calcium phosphate | Limited to be used for powders as expanding agent. |
| Calcium sulfate | Limited to be used as coagulating agent or used for the confectionary, the processed beans products or bread yeast. |
| Alginic acid | Limited to be used for processed foods of plant origin. |
| Sodium alginate | Limited to be used for processed foods of plant origin. |
| Carrageenan | In case for processed foods of animal origin, limited to be used for dairy products. |
| Carob bean gum (Locust bean gum) | In case used for processed foods of animal origin, limited to be used for dairy products or processed meat. |
| Guar gum | In case used for processed foods of animal origin, limited to be used for dairy products, canned meat or egg products. |

| | |
|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tragacanth gum | |
| Arabian gum | Limited to be used for dairy products, edible fat and oil or confectionary. |
| Xanthan gum | In case used for processed foods of animal origin, limited to be used for dairy products or confectionary. |
| Karaya gum | In case used for processed foods of animal origin, limited to be used for dairy products or confectionary. |
| Cascin | Limited to be used for processed foods of plant origin. |
| Gelatin | Limited to be used for processed foods of plant origin. |
| Pectin | In case used for processed foods of animal origin, limited to be used for dairy products. |
| Ethanol | In case used for processed foods of animal origin, limited to be used for processed meat. |
| Mix tocopherol | In case used for processed foods of animal origin, limited to be used for processed meat. |
| Enzyme-treated lecithin | Limited to those obtained without any bleaching or organic solvent treatment and in case used for processed foods of animal origin, limited to be used for dairy products, baby foods derived from milk, fat and oil products or mayonnaise. |
| Enzyme-degraded lecithin | Limited to those obtained without any bleaching or organic solvent treatment and in case used for processed foods of animal origin, limited to be used for dairy products, baby foods derived from milk, fat and oil products or mayonnaise. |
| Plant lecithin | Limited to those obtained without any bleaching or organic solvent treatment and in case used for processed foods of animal origin, limited to be used for dairy products, baby foods derived from milk, fat and oil products or mayonnaise. Limited to those obtained without any bleaching or organic solvent treatment, and in case used for processed foods of animal origin, limited to be used for dairy products, baby foods derived from milk, fat and oil products or mayonnaise. |
| Egg yolk lecithin | Limited to those obtained without any bleaching or organic solvent treatment and in case used for processed foods of animal origin, limited to be used for dairy products, baby foods derived from milk, fat and oil products or mayonnaise. |
| Talc | Limited to be used for processed foods of plant origin. |
| Bentonite | Limited to be used for processed foods of plant origin. |
| Kaolin | Limited to be used for processed foods of plant origin. |
| Diatomaceous earth | Limited to be used for processed foods of plant origin. |
| Perlite | Limited to be used for processed foods of plant origin. |
| Silicon dioxide | Limited to be used for processed foods of plant origin as gel or colloidal solution. |
| Active carbon | Limited to be used for processed foods of plant origin. |
| Beeswax | Limited to be used for processed foods of plant origin as separating agent. |
| Carnaiba wax | Limited to be used for processed foods of plant origin as separating agent. |
| Wood ash | Limited to those derived or produced from natural sources without chemical treatment. Limited to be used for traditional cheese production, alimentary konjac product production or removing harshness of wild vegetable. |
| Flavorings | Except those chemically synthesized. |

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| Nitrogen | |
| Oxygen | |
| Carbon dioxide | |
| Enzyme | |
| Substances which are generally provided for eating or drinking as foods and which are used as food additives | |
| Sodium hypochlorite | Limited to be used for animal intestine as disinfection and used for egg as cleansing. |
| Hypochlorite solution | Limited to be used for animal intestine as disinfection and used for egg as cleansing. |
| Fumaric acid | Limited to be used for animal intestine as disinfection and used for egg as cleansing. |
| Sodium fumarate | Limited to be used for animal intestine as disinfection and used for egg as cleansing. |

Attached Table 2

| Chemical agents | Criteria |
|-----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pyrethrum emulsion | Those without piperonyl butoxide as synergist. |
| Plant and animal oils | Except for the purpose of pests control for plants. |
| Gelatin | Except for the purpose of pests control for plants. |
| Casein | Except for the purpose of pests control for plants. |
| Fermented products from aspergillus | Except for the purpose of pests control for plants. |
| Extract from mushroom (shiitake fungus) | Except for the purpose of pests control for plants. |
| Extract from chlorella | Except for the purpose of pests control for plants. |
| Chitin | Except for the purpose of pests control and limited to those derived from natural source. |
| Beewax | Except for the purpose of pests control for plants. |
| Silicate mineral | Except for the purpose of pests control for plants. |
| Diatomaceous earth | |
| Bentonite | Except for the purpose of pests control for plants. |
| Sodium silicate | Except for the purpose of pests control for plants. |
| Sodium bicarbonate | |
| Carbon dioxide | |
| Potassium soap | Except for the purpose of pests control for plants. |
| Ethyl alcohol | Except for the purpose of pests control for plants. |
| Boric acid | Limited to the use of insect trap. |
| Pheromone agent | Limited to those containing sex pheromone activity of insects as an active ingredient, and except for the purpose of pests control for plants. |

| | |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Edible plants extract | Limited to those derived from natural sources without the use of chemical treatment and not used for the purpose of pest control. |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

(Notes) The use of chemical agents shall be in accordance with the prescribed usage.

The Supplementary Clause
(Schedule)

1. This notification becomes effective 30 days after publication.

(Interim Measure)

2. Grading in accordance with the previous criteria of the Japanese Agricultural Standard for organic processed foods is permitted for 3 months after the enforcement of this standard.

The Supplementary Clause (Notification No.210 of the Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries of February 28, 2006)

1. This notification becomes effective on March 1st, 2006.

Supplementary Clause (Notification No.1464 of the Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries of October 27, 2006)

(Schedule)

1. This notification becomes effective 30 days after publication.

(Interim Measure)

2. Grading in accordance with the previous criteria of the Japanese Agricultural Standard for organic processed food is permitted for 1 year after the enforcement of this standard.