



ญี่ปุ่น

เรื่อง มาตรฐานสินค้าเกษตรสำหรับอาหาร
อินทรีย์แปรรูป

(Japanese Agricultural Standard for
Organic Processed Foods)

รายละเอียด	: มาตรฐานการผลิตอาหารอินทรีย์ แปรรูป
กลุ่มอาหาร	: อาหารอินทรีย์ (Organic food)
ลำดับชั้นกฎหมาย	: มาตรฐาน
หัวข้อสำคัญ	: -
วันที่ออกประกาศ	: 27 ตุลาคม 2548
วันที่บังคับใช้	: 27 ตุลาคม 2548
วันที่ปรับปรุงล่าสุด	: -



ญี่ปุ่น

เรื่อง มาตรฐานสินค้าเกษตรสำหรับอาหารอินทรีย์แปรรูป

(Japanese Agricultural Standard for Organic Processed Foods)

บังคับใช้ วันที่ 27 เดือน ตุลาคม พ.ศ. 2548

วัตถุประสงค์

มาตรฐานฉบับนี้จัดทำขึ้นเพื่อกำหนดคำจำกัดความและหลักเกณฑ์วิธีการผลิตอาหารอินทรีย์แปรรูป

หลักการการผลิตอาหารอินทรีย์แปรรูป

หลักเกณฑ์การผลิตอาหารอินทรีย์แปรรูปมีรายละเอียดดังนี้ กระบวนการผลิตอาหารอินทรีย์แปรรูปทั้งทางด้านชีวภาพและกายภาพจะต้องไม่ใช้วัตถุเจือปนอาหารที่เป็นผลิตภัณฑ์สังเคราะห์ทางเคมี และสารตั้งต้นทางเคมี และต้องเป็นไปเพื่อการถนอมหรือรักษาสภาพของพืชผลทางการเกษตรอินทรีย์ หรือผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการปศุสัตว์เชิงอินทรีย์ ที่นำมาใช้เป็นส่วนประกอบในกระบวนการผลิตและการแปรรูป (พืชผลทางการเกษตรอินทรีย์และผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการปศุสัตว์เชิงอินทรีย์ ต้องเป็นไปตามที่กำหนดไว้ในมาตรา 3 ของประกาศกระทรวงการเกษตร การจัดการป่าไม้ และการประมง ฉบับที่ 1605 และมาตรา 3 ของประกาศกระทรวงการเกษตร การจัดการป่าไม้ และการประมง ฉบับที่ 1608 ตามลำดับ ซึ่งต่อไปนี้หมายถึงสิ่งเดียวกัน)

คำนิยาม

ในมาตรฐานฉบับนี้ กำหนดคำศัพท์และคำนิยามต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง มีดังต่อไปนี้

คำศัพท์	ความหมาย
อาหารอินทรีย์แปรรูป (Organic processed foods)	อาหารแปรรูปที่ผลิตจากสาร/วัตถุดิบจำพวกที่ระบุไว้ในมาตรฐานฉบับนี้ โดยมีน้ำหนักของพืช (ยกเว้นสำหรับพืชเกษตรอินทรีย์) ผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ (ยกเว้นสำหรับผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการปศุสัตว์เชิงอินทรีย์) ผลิตภัณฑ์ประมง อาหารแปรรูป และวัตถุเจือปนอาหาร (ยกเว้นสำหรับสารที่นำมาใช้สนับสนุนกระบวนการแปรรูป) ของส่วนประกอบทั้งหมด (ยกเว้นน้ำ เกลือ และสารที่นำมาใช้สนับสนุนกระบวนการแปรรูป) ไม่เกินร้อยละ 5 ของน้ำหนักรวมทั้งหมด
อาหารอินทรีย์แปรรูปจากพืช (Organic processed foods of plant origin)	อาหารอินทรีย์แปรรูปที่มีพืช (ยกเว้นสำหรับพืชผลเกษตรอินทรีย์) ผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ผลิตภัณฑ์ประมง อาหารแปรรูป และวัตถุเจือปนอาหาร (ยกเว้นสำหรับสารที่นำมาใช้สนับสนุนกระบวนการแปรรูป) ของ

คำศัพท์	ความหมาย
	ส่วนประกอบทั้งหมด (ยกเว้นน้ำ เกลือ และสารที่นำมาใช้สนับสนุนกระบวนการแปรรูป) ไม่เกินร้อยละ 5 ของน้ำหนักรวมทั้งหมด
อาหารอินทรีย์ที่แปรรูปจากสัตว์ (Organic processed foods of animal origin)	อาหารอินทรีย์แปรรูปที่มีพืช ผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ (ยกเว้นสำหรับผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการปศุสัตว์เชิงอินทรีย์) ผลิตภัณฑ์ประมง อาหารแปรรูป และวัตถุดิบอาหาร (ยกเว้นสำหรับสารที่นำมาใช้สนับสนุนกระบวนการแปรรูป) ของเครื่องปรุงทั้งหมด (ยกเว้นน้ำ เกลือ และสารที่นำมาใช้สนับสนุนกระบวนการแปรรูป) ไม่เกินร้อยละ 5 ของน้ำหนักรวมทั้งหมด
อาหารอินทรีย์ที่แปรรูปจากวัตถุดิบที่ได้จากพืชและสัตว์ (Organic processed foods of plant and animal origin)	อาหารอินทรีย์แปรรูปในลักษณะอื่นๆ ที่แปรรูปจากวัตถุดิบที่ได้จากพืชและสัตว์
Recombinant DNA technology	เทคโนโลยีในการสร้างสารพันธุกรรม (DNA) โดยการเชื่อมต่อชิ้นสารพันธุกรรมกับชิ้นสารพันธุกรรมอื่นๆ โดยเชื่อมต่อกัน หรือ ถ่ายโอนสารพันธุกรรมนี้เข้าด้วยกันด้วยเอนไซม์ ทำให้เกิดเป็นเซลล์สิ่งมีชีวิตชนิดใหม่ และนำมาเพาะเลี้ยงเพิ่มจำนวนขึ้น
พืชเกษตรอินทรีย์ที่ผลิตในแปลงที่ผ่านการปรับเปลี่ยน (Organic plants produced in the conversion fields)	พืชผลที่ผลิตจากบริเวณที่ผ่านการปรับเปลี่ยน ตามที่ระบุไว้ในมาตรา 4 ของมาตรฐานทางการเกษตรสำหรับพืชผลเกษตรอินทรีย์ ของประเทศญี่ปุ่น (Japanese Agricultural Standard for organic plants)

เกณฑ์การจำแนกวิธีการผลิต

หลักเกณฑ์เกี่ยวกับวิธีการผลิตอาหารอินทรีย์แปรรูป มีดังต่อไปนี้

ชนิด	หลักเกณฑ์
เครื่องปรุง/ส่วนผสม (รวมถึงสารที่นำมาใช้สนับสนุนกระบวนการแปรรูป)	<p>ห้ามนำวัตถุดิบอื่นใดนอกเหนือจากที่ระบุไว้ต่อไปนี้มาใช้ในการผลิตอาหาร</p> <ol style="list-style-type: none"> วัตถุดิบดังต่อไปนี้จำกัดการใช้เฉพาะวัตถุดิบที่มีการแสดงฉลากระบุคุณสมบัติบนหีบห่อ ภาชนะบรรจุ หรือใบแจ้งราคา และรายละเอียดของผลิตภัณฑ์ ทั้งนี้ ฉลากอาหารที่ระบุถึงการผลิตและแปรรูปโดยผู้ผลิตรายเดียวกัน ซึ่งเป็นไปตามกฎหมายการจัดทำมาตรฐานและการใช้ฉลากระบุคุณสมบัติที่เหมาะสมสำหรับผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการป่าไม้ และการเกษตร (Law Concerning Standardization and Proper Labelling of Agricultural and Forestry products) ฉบับที่ 175 ปี พ.ศ.2493 ผลิตภัณฑ์เหล่านั้นได้รับอนุญาตให้นำมาใช้เป็นเครื่องปรุงในการผลิต/แปรรูปอาหารต่อไปนี้ได้ <p>(1) พืชผลอินทรีย์</p>

ชนิด	หลักเกณฑ์
	(2) อาหารอินทรีย์แปรรูป (3) ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการแปรรูปพืชอินทรีย์
	2. ผลิตภัณฑ์พืชผลทางการเกษตรและผลิตภัณฑ์แปรรูปตามรายการต่อไปนี้จะไม่ถูกรวมในข้อ 1 (1) ผลิตภัณฑ์จากพืชและผลิตภัณฑ์แปรรูปที่นำมาใช้เป็นเครื่องปรุง/ส่วนผสมแล้ว (2) อาหารที่ผ่านการฉายรังสีชนิดที่แตกตัวได้ (ionizing radiated foods) (3) อาหารที่ผลิตจาก recombinant DNA technology
	3. ผลิตภัณฑ์ประมง (ยกเว้นสำหรับอาหารที่ผ่านการฉายรังสีชนิดที่แตกตัวได้ และอาหารที่ผลิตด้วย recombinant DNA technology)
	4. อาหารแปรรูปจากวัตถุดิบที่ได้จากพืช สัตว์ และประมง (ยกเว้นอาหารแปรรูปที่ระบุไว้ในข้อ 1 (2) อาหารที่จัดอยู่ในจำพวกเดียวกันกับอาหารอินทรีย์ที่แปรรูปจากวัตถุดิบที่ได้จากพืช อาหารที่ผ่านการฉายรังสีชนิดที่แตกตัวได้ และอาหารที่ผลิตจาก recombinant DNA technology)
	5. เกลือ
	6. น้ำ
	7. วัตถุเจือปนอาหารอาหารที่ระบุไว้ในตารางแนบหมายเลข 1 (ยกเว้นสำหรับสารที่ผลิตโดยใช้ recombinant DNA technology ซึ่งต่อไปนี้จะหมายถึงสิ่งเดียวกัน)
อัตราส่วนของเครื่องปรุง/ส่วนผสม	ปริมาณเครื่องปรุง/ส่วนผสมตามที่ระบุไว้ในรายการที่ 2., 3., 4, และ 7. ข้างต้น (ยกเว้นสำหรับสารที่นำมาใช้สนับสนุนกระบวนการแปรรูป) สารสามารถนำมาใช้ได้ไม่เกินร้อยละ 5 ของน้ำหนักรวมของเครื่องปรุง/ส่วนผสมทั้งหมด (ยกเว้นสำหรับเกลือ, น้ำ และสารที่นำมาใช้สนับสนุนกระบวนการแปรรูป)
การจัดการที่เกี่ยวข้องกับการผลิต การแปรรูป การบรรจุหีบห่อ การเก็บรักษาสินค้า และกระบวนการอื่นๆ	1. วิธีการทางกายภาพหรือวิธีทางชีวภาพ (ยกเว้นสำหรับสารที่ผลิตโดยใช้ recombinant DNA technology ซึ่งต่อไปนี้จะหมายถึงสิ่งเดียวกัน) ควรจะใช้สำหรับกระบวนการผลิตหรือการแปรรูปเท่านั้น การใช้วัตถุเจือปนอาหารต่างๆ หากจำเป็นต้องใช้ ควรใช้ในปริมาณน้อยที่สุดตามความจำเป็นเท่านั้น
	2. กรณีที่มีการนำพืชเกษตรอินทรีย์ อาหารอินทรีย์แปรรูป และผลิตภัณฑ์แปรรูปอินทรีย์มาใช้เป็นเครื่องปรุง/ส่วนผสม ควรจะมีการควบคุมมิให้ปะปนกับพืชและผลิตภัณฑ์แปรรูปหรืออาหารแปรรูปอื่นๆ
	3. การนำวิธีการทางกายภาพหรือทางชีวภาพมาใช้ (ยกเว้นสำหรับสารที่ผลิตโดยใช้ recombinant DNA technology) จะต้องควบคุมโรคและสัตว์รบกวน และในกรณีใช้วิธีธรรมชาติทั่วไปยังไม่สามารถควบคุมโรคและสัตว์รบกวนเหล่านั้นได้ อาจจะมีการใช้สารเคมีตามที่ระบุไว้ในตารางแนบ 2

ชนิด	หลักเกณฑ์
	(ยกเว้นสำหรับสารที่ผลิตโดยใช้ recombinant DNA technology) ได้ ทั้งนี้เมื่อมีการใช้สารเคมีตามที่ระบุไว้ในตารางแนบ 2 จะต้องมีการดูแล ส่วนผสม เครื่องปรุง และผลิตภัณฑ์ให้ถูกปนเปื้อนได้
	4. ไม่ควรรำนำรังสีชนิดที่แตกตัวได้ (Ionizing radiation) มาใช้สำหรับการ ควบคุมโรคและศัตรูรบกวน ตลอดจนการเก็บรักษา หรือการดูแลสุขอนามัย ของอาหาร
	5. การผลิตหรือการแปรรูปอาหารที่มีการใช้เครื่องปรุง/ส่วนผสม ที่ระบุข้างต้น ควรได้รับการควบคุมและหลีกเลี่ยงมิให้ปนเปื้อนกับสารที่ใช้ในการควบคุม โรคและศัตรูรบกวน สารทำความสะอาด สารฆ่าเชื้อโรค และสารเคมีอื่นๆ

การติดฉลากระบุชื่อของอาหารอินทรีย์แปรรูป และส่วนผสม/เครื่องปรุง

กำหนดให้จัดทำฉลากระบุชื่อของอาหารอินทรีย์แปรรูป และส่วนผสม/เครื่องปรุง โดยมี
วิธีการ ดังนี้

ลักษณะ	หลักเกณฑ์
ฉลากระบุชื่อของ ผลิตภัณฑ์	<ol style="list-style-type: none"> ให้ติดฉลากระบุสิ่งต่างๆ เหล่านี้ได้อย่างหนึ่ง <ol style="list-style-type: none"> “有機〇〇” or “〇〇(有機)” หมายถึง 〇〇 อินทรีย์ หรือ 〇〇 (อินทรีย์) ในภาษาญี่ปุ่น “オーガニック〇〇” or “〇〇(オーガニック)” หมายถึง 〇〇อินทรีย์ หรือ 〇〇 (อินทรีย์) ในภาษาญี่ปุ่น (หมายเหตุ) ชื่อสามัญของอาหารแปรรูป ควรใส่ไว้ที่ 〇〇 ทั้งนี้ชื่อสามัญของอาหาร อินทรีย์ที่แปรรูปจากวัตถุดิบที่ได้จากพืชและสัตว์ตามที่ระบุไว้ที่ 〇〇 ให้เป็นชื่อ เรียกโดยทั่วไปของอาหารอินทรีย์ที่แปรรูปจากวัตถุดิบที่ได้จากพืชและสัตว์ โดยชื่อ ดังกล่าวควรกำหนดโดยรัฐมนตรีว่าการกระทรวงการเกษตร การจัดการป่าไม้ และ การประมง ตามหลักเกณฑ์ในข้อ 1 กรณีที่เป็นพืชผลเกษตรอินทรีย์ที่เก็บเกี่ยวในพื้นที่ ช่วงที่มีการเปลี่ยนแปลงใดๆ แล้วนำมาใช้เป็นส่วนผสม/เครื่องปรุงในการผลิต แปรรูป จะต้องระบุคำอธิบายว่า “ภายใต้กระบวนการเปลี่ยนแปลง” หรือ “under the conversion period” ไม่ว่าจะก่อน หรือหลังชื่อที่กำหนดในข้อ 1
ฉลากระบุรายการ ส่วนผสม/เครื่องปรุงที่ ใช้	<ol style="list-style-type: none"> ในกรณีที่มีการใช้พืชอินทรีย์ (ยกเว้นพืชอินทรีย์ที่เก็บเกี่ยวในช่วงที่มีการ เปลี่ยนแปลงใดๆ) อาหารอินทรีย์แปรรูป (ยกเว้นที่มีพืชอินทรีย์ที่เก็บเกี่ยวใน พื้นที่ช่วงที่มีการเปลี่ยนแปลงใดๆ เป็นส่วนผสม/เครื่องปรุง) หรือผลิตภัณฑ์ ปศุสัตว์อินทรีย์เป็นส่วนผสม/เครื่องปรุง ขอให้ระบุคำว่า “อินทรีย์” (Organic) ในชื่อเรียกทั่วไปของพืชผลหรืออาหารที่แปรรูปจากวัตถุดิบที่ได้จากพืชดังกล่าว

ลักษณะ	หลักเกณฑ์
	2. ตามหลักเกณฑ์ในข้อ 1 กรณีที่เป็นพืชผลเกษตรอินทรีย์ที่เก็บเกี่ยวในพื้นที่ ช่วงที่มีการเปลี่ยนแปลงใดๆ แล้วนำมาใช้เป็นส่วนผสม/เครื่องปรุงในการผลิต แปรรูป จะต้องระบุคำอธิบายว่า “ภายใต้กระบวนการเปลี่ยนแปลง” หรือ “under the conversion period” ไม่ว่าจะก่อน หรือหลังชื่อที่กำหนดในข้อ 1

ตารางแนบ 1 ข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหาร

ชื่อ	หลักเกณฑ์การใช้
กรดซิตริก (Citric Acid)	จำกัดการใช้สำหรับเป็นสารปรับความเป็นกรด-ด่าง (pH adjuster) หรือใช้ สำหรับผลิตภัณฑ์ผักหรือผลไม้แปรรูปเท่านั้น
โซเดียม ไซเตรต (Sodium citrate)	จำกัดการใช้สำหรับผลิตภัณฑ์นม หรือไข่ขาว และไส้กรอก ที่ผ่าน กระบวนการฆ่าเชื้อในอุณหภูมิต่ำๆ (พาสเจอร์ไรซ์)
กรด ดีแอล-มาลิก (DL-malic acid)	จำกัดการใช้สำหรับอาหารที่แปรรูปจากวัตถุดิบที่ได้จากพืช
กรดแลคติก (Lactic Acid)	จำกัดการใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ผักแปรรูป ไส้กรอกที่มีพลาสติกหุ้ม ผลิตภัณฑ์นมที่ใช้เป็นสารช่วยเพิ่มความข้นหนืด และสำหรับเนยแข็งที่ผสม เกลือเพื่อปรับสภาพความเป็นกรด-ด่าง (pH adjuster)
กรดแอล-แอสคอร์บิก (L-ascorbic acid)	จำกัดการใช้สำหรับอาหารที่แปรรูปจากวัตถุดิบที่ได้จากพืช
โซเดียม แอล-แอสคอเบต (Sodium L-ascorbate)	จำกัดการใช้สำหรับเนื้อแปรรูป
แทนนิน (กรดแทนนิก) (Tannin or Tanmic acid)	จำกัดการใช้สำหรับอาหารที่แปรรูปจากวัตถุดิบที่ได้จากพืชเพื่อเป็นตัวช่วย การกรอง
กรดซัลฟูริก (Sulfuric acid)	จำกัดการใช้สำหรับสกัดน้ำในการผลิตน้ำตาล เพื่อปรับสภาพความเป็น กรด-ด่าง
โซเดียมคาร์บอเนต และ โซเดียมแอซิดคาร์บอเนต (So- dium carbonate and so- dium acid carbonate)	จำกัดการใช้สำหรับลูกอมลูกกวาด น้ำตาล อาหารแปรรูปจากถั่ว เส้น ก๋วยเตี๋ยว และขนมปัง หรือผลิตภัณฑ์นม เพื่อปรับสภาพความเป็นกลาง
โปแตสเซียมคาร์บอเนต (Potassium carbonate)	จำกัดการใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ผลไม้แห้งแปรรูป หรือใช้สำหรับอาหารจาก เมล็ดธัญพืชแปรรูป ผลิตภัณฑ์ถั่วแปรรูป เส้นก๋วยเตี๋ยว ขนมปัง และลูกอม- ลูกกวาด
แคลเซียมคาร์บอเนต (Calci-	ในกรณีผลิตภัณฑ์จากปศุสัตว์ จำกัดการใช้สำหรับผลิตภัณฑ์นม (ยกเว้น

ชื่อ	หลักเกณฑ์การใช้
um carbonate)	การเจือสี) และสำหรับเนยแข็ง เพื่อเป็นสารที่ทำให้ขึ้น
แมกนีเซียมคาร์บอเนต (Magnesium carbonate)	จำกัดการใช้สำหรับอาหารที่แปรรูปจากวัตถุดิบที่ได้จากพืช
โปแตสเซียมคลอไรด์ (Potassium chloride)	จำกัดการใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ผัก และผลไม้แปรรูป เครื่องปรุงอาหาร หรือน้ำซุป
แอมโมเนียมคาร์บอเนต และแอมโมเนียมแอซิดคาร์บอเนต (Ammonium carbonate and ammonium acid carbonate)	จำกัดการใช้สำหรับอาหารที่แปรรูปจากวัตถุดิบที่ได้จากพืช
แคลเซียมคลอไรด์ (Calcium chloride)	จำกัดการใช้สำหรับอาหารที่แปรรูปจากวัตถุดิบที่ได้จากพืช และเนยแข็ง เพื่อเป็นสารที่ทำให้เหนียวขึ้น หรือใช้สำหรับน้ำมัน และไขมันที่รับประทานได้ ผลิตภัณฑ์ผักแปรรูป ผลิตภัณฑ์ผลไม้แปรรูป ผลิตภัณฑ์ถั่วแปรรูป ผลิตภัณฑ์นม หรือเนื้อแปรรูป
แมกนีเซียมคลอไรด์ (Magnesium chloride)	จำกัดการใช้สำหรับอาหารที่แปรรูปจากวัตถุดิบที่ได้จากพืช เพื่อเป็นสารที่ทำให้เหนียวขึ้น หรือใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ถั่วแปรรูป
น้ำทะเลดิบที่มีส่วนผสมของแมกนีเซียมคลอไรด์ (Crude sea water magnesium chloride)	จำกัดการใช้สำหรับอาหารที่แปรรูปจากวัตถุดิบที่ได้จากพืช เพื่อเป็นสารที่ทำให้เหนียวขึ้น หรือใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ถั่วแปรรูป
โซเดียมไฮดรอกไซด์ (Sodium hydroxide)	จำกัดการใช้สำหรับน้ำตาลแปรรูป เพื่อเป็นสารปรับสภาพความเป็นกรด-ด่าง หรือใช้สำหรับเมล็ดธัญพืชแปรรูป
โปแตสเซียมไฮดรอกไซด์ (Potassium hydroxide)	จำกัดการใช้สำหรับน้ำตาลแปรรูป เพื่อเป็นสารปรับสภาพความเป็นกรด-ด่าง
แคลเซียมไฮดรอกไซด์ (Calcium hydroxide)	จำกัดการใช้สำหรับอาหารที่แปรรูปจากวัตถุดิบที่ได้จากพืช
กรดดีแอล-ทาร์ทริก (DL-tartaric acid)	จำกัดการใช้สำหรับอาหารที่แปรรูปจากวัตถุดิบที่ได้จากพืช
กรดแอล-ทาร์ทริก (L-tartaric acid)	จำกัดการใช้สำหรับอาหารที่แปรรูปจากวัตถุดิบที่ได้จากพืช
ดีแอล-โซเดียมทาร์เทรต (DL-sodium tartrate)	จำกัดการใช้สำหรับลูกอม-ลูกกวาด
แอล-โซเดียมทาร์เทรต (L-sodium tartrate)	จำกัดการใช้สำหรับลูกอม-ลูกกวาด
โมโนแคลเซียมฟอสเฟต	ควบคุมการใช้สำหรับแป้ง เพื่อเป็นสารช่วยในการขึ้นฟูของเนื้อแป้ง

ชื่อ	หลักเกณฑ์การใช้
(Mono calcium phosphate)	
แคลเซียมซัลเฟต (Calcium sulfate)	จำกัดการใช้เป็นสารสร้างความข้น เหนียว หรือใช้สำหรับลูกอม-ลูกกวาด ผลิตภัณฑ์ถั่วแปรรูป หรือยีสต์ขนมปัง
ดีแอล-โปแตสเซียม ไฮโดรเจน ทาร์เทรท (DL-potassium hydrogen tartrate)	จำกัดการใช้สำหรับอาหารเมล็ดธัญพืชแปรรูป หรือลูกอม-ลูกกวาด
แอล-โปแตสเซียม ไฮโดรเจน ทาร์เทรท (L-potassium hydrogen tartrate)	จำกัดการใช้สำหรับอาหารจากเมล็ดธัญพืชแปรรูป หรือลูกอม-ลูกกวาด
กรดอัลจีนิค (Alginic acid)	จำกัดการใช้สำหรับอาหารที่แปรรูปจากวัตถุดิบที่ได้จากพืช
โซเดียมอัลจีเนต (Sodium alginate)	จำกัดการใช้สำหรับอาหารที่แปรรูปจากวัตถุดิบที่ได้จากพืช
คาราจีแนน (Carrageenan)	ในกรณีอาหารที่แปรรูปจากวัตถุดิบที่ได้จากสัตว์ จำกัดการใช้สำหรับผลิตภัณฑ์นม
Carob bean gum or Locust bean gum	ในกรณีอาหารที่แปรรูปจากวัตถุดิบที่ได้จากสัตว์ จำกัดการใช้สำหรับผลิตภัณฑ์นม หรือเนื้อสัตว์แปรรูป
กัวกัม (Guar gum)	ในกรณีอาหารที่แปรรูปจากวัตถุดิบที่ได้จากสัตว์ จำกัดการใช้สำหรับผลิตภัณฑ์นม เนื้อบรรจุกระป๋อง หรือผลิตภัณฑ์ที่ทำจากไข่
ทราคาแคนท์ กัม (Tragacanth gum)	
อราเบียน กัม (Arabian gum)	จำกัดการใช้สำหรับผลิตภัณฑ์นม ไขมัน และน้ำมันที่รับประทานได้ หรือลูกอม ลูกกวาด
แซนแทน กัม (Xanthan gum)	ในกรณีอาหารที่แปรรูปจากวัตถุดิบที่ได้จากสัตว์ จำกัดการใช้สำหรับผลิตภัณฑ์นม หรือลูกอม-ลูกกวาด
คารายา กัม (Karaya gum)	ในกรณีอาหารที่แปรรูปจากวัตถุดิบที่ได้จากสัตว์ จำกัดการใช้สำหรับผลิตภัณฑ์นม หรือลูกอม-ลูกกวาด
โปรตีนจากนม (คาเซอิน) (Casein)	จำกัดการใช้สำหรับอาหารที่แปรรูปจากวัตถุดิบที่ได้จากพืช
เจลาติน (Gelatin)	จำกัดการใช้สำหรับอาหารที่แปรรูปจากวัตถุดิบที่ได้จากพืช
สารเพคติน/ คาร์โบไฮเดรตที่มี น้ำหนักโมเลกุลสูงพบในพืช และผลไม้สุก (Pectin)	ในกรณีอาหารที่แปรรูปจากวัตถุดิบที่ได้จากพืช ควบคุมการใช้สำหรับผลิตภัณฑ์นม ควบคุมการใช้สำหรับอาหารที่แปรรูปจากวัตถุดิบที่ได้จากพืช
เอทานอล (Ethanol)	ในกรณีอาหารที่แปรรูปจากวัตถุดิบที่ได้จากสัตว์ จำกัดการใช้สำหรับ

ชื่อ	หลักเกณฑ์การใช้
	เนื้อสัตว์แปรรูป ในกรณีอาหารที่แปรรูปจากวัตถุดิบที่ได้จากสัตว์ ควบคุมการใช้สำหรับผลิตภัณฑ์นม
วิตามินรวมที่ละลายในไขมันได้ (Mix tocopherol)	ในกรณีอาหารที่แปรรูปจากวัตถุดิบที่ได้จากสัตว์ จำกัดการใช้สำหรับเนื้อสัตว์แปรรูป ในกรณีอาหารที่แปรรูปจากวัตถุดิบที่ได้จากสัตว์ ควบคุมการใช้สำหรับเนื้อสัตว์แปรรูป
เอนไซม์ ทริตเทต เลซิธิน (Enzyme-treated lecithin)	จำกัดสำหรับเลซิธินที่ได้ โดยไม่ใช้สารตัวทำละลายอินทรีย์ หรือสารฟอกขาว และในกรณีที่ใช้สำหรับอาหารที่แปรรูปจากวัตถุดิบที่ได้จากสัตว์ ควบคุมการใช้สำหรับผลิตภัณฑ์นม อาหารสำหรับทารกที่ผลิตจากนม ผลิตภัณฑ์น้ำมัน และไขมัน หรือมายองเนส ในกรณีที่ใช้สำหรับอาหารที่แปรรูปจากวัตถุดิบที่ได้จากสัตว์ ควบคุมการใช้สำหรับเนื้อสัตว์แปรรูป
เอนไซม์ ดีเกรดเดต เลซิธิน (Enzyme-degraded lecithin)	จำกัดสำหรับเลซิธินที่ได้ โดยไม่ใช้สารตัวทำละลายอินทรีย์ หรือสารฟอกขาว และในกรณีที่ใช้สำหรับอาหารที่แปรรูปจากวัตถุดิบที่ได้จากสัตว์ ควบคุมการใช้สำหรับผลิตภัณฑ์นม อาหารสำหรับทารกที่ผลิตจากนม ผลิตภัณฑ์น้ำมัน และไขมัน หรือมายองเนส ควบคุมสำหรับ เลซิธินที่ได้ โดยไม่ใช้สารตัวทำละลายอินทรีย์ หรือสารฟอกขาว และในกรณีที่ใช้สำหรับอาหารที่แปรรูปจากวัตถุดิบที่ได้จากสัตว์ ควบคุมการใช้สำหรับผลิตภัณฑ์นม อาหารสำหรับทารกที่ผลิตจากนม ผลิตภัณฑ์น้ำมัน และไขมัน หรือมายองเนส
เลซิธินที่พบในพืช (Plant lecithin)	จำกัดสำหรับเลซิธินที่ได้ โดยไม่ใช้สารตัวทำละลายอินทรีย์ หรือสารฟอกขาว และในกรณีที่ใช้สำหรับอาหารที่แปรรูปจากวัตถุดิบที่ได้จากสัตว์ ควบคุมการใช้สำหรับผลิตภัณฑ์นม อาหารสำหรับทารกที่ผลิตจากนม ผลิตภัณฑ์น้ำมัน และไขมัน หรือมายองเนส ควบคุมสำหรับ เลซิธินที่ได้ โดยไม่ใช้สารตัวทำละลายอินทรีย์ หรือสารฟอกขาว และในกรณีที่ใช้สำหรับอาหารที่แปรรูปจากวัตถุดิบที่ได้จากสัตว์ ควบคุมการใช้สำหรับผลิตภัณฑ์นม อาหารสำหรับทารกที่ผลิตจากนม ผลิตภัณฑ์น้ำมัน และไขมัน หรือมายองเนส
เลซิธินที่พบในไข่แดง (Egg yolk lecithin)	จำกัดสำหรับเลซิธินที่ได้ โดยไม่ใช้สารตัวทำละลายอินทรีย์ หรือสารฟอกขาว และในกรณีที่ใช้สำหรับอาหารที่แปรรูปจากวัตถุดิบที่ได้จากสัตว์ ควบคุมการใช้สำหรับผลิตภัณฑ์นม อาหารสำหรับทารกที่ผลิตจากนม ผลิตภัณฑ์น้ำมัน และไขมัน หรือมายองเนส ควบคุมสำหรับ เลซิธินที่ได้ โดยไม่ใช้สารตัวทำละลายอินทรีย์ หรือสารฟอกขาว และในกรณีที่ใช้สำหรับอาหารที่แปรรูปจากวัตถุดิบที่ได้จากสัตว์ ควบคุมการใช้สำหรับผลิตภัณฑ์นม อาหารสำหรับทารกที่ผลิตจากนม ผลิตภัณฑ์น้ำมัน และไขมัน หรือมายองเนส
Talc	จำกัดสำหรับเลซิธินที่ได้ โดยไม่ใช้สารตัวทำละลายอินทรีย์ หรือสารฟอก

ชื่อ	หลักเกณฑ์การใช้
	ขาว และในกรณีที่ใช้สำหรับอาหารที่แปรรูปจากวัตถุดิบที่ได้จากสัตว์ ควบคุมการใช้สำหรับผลิตภัณฑ์นม อาหารสำหรับทารกที่ผลิตจากนม ผลิตภัณฑ์น้ำมัน และไขมัน หรือมายองเนส
เบนโทไนน์ (Bentonine)	จำกัดการใช้สำหรับอาหารที่แปรรูปจากวัตถุดิบที่ได้จากพืช
เกาลิน (Kaolin)	จำกัดการใช้สำหรับอาหารที่แปรรูปจากวัตถุดิบที่ได้จากพืช
ไดโตมาเซียส เอิร์ท (Diatomaceous earth)	จำกัดการใช้สำหรับอาหารที่แปรรูปจากวัตถุดิบที่ได้จากพืช
Perlite	จำกัดการใช้สำหรับอาหารที่แปรรูปจากวัตถุดิบที่ได้จากพืช
ซิลิกอนไดออกไซด์ (Silicon dioxide)	ค้จำกัดการใช้สำหรับอาหารที่แปรรูปจากวัตถุดิบที่ได้จากพืช เช่น เจลหรือน้ำยาข้น (ตัวทำละลายที่มีลักษณะคล้ายวุ้น)
แอคทีฟ คาร์บอน (Active carbon)	จำกัดการใช้สำหรับอาหารที่แปรรูปจากวัตถุดิบที่ได้จากพืช
ขี้ผึ้ง (Beeswax)	จำกัดการใช้สำหรับอาหารที่แปรรูปจากวัตถุดิบที่ได้จากพืช เช่น สารที่ทำให้แยกส่วน
Canaiba wax	จำกัดการใช้สำหรับอาหารที่แปรรูปจากวัตถุดิบที่ได้จากพืช เช่น สารที่ทำให้แยกส่วน
ขี้เถ้าจากไม้ (Wood ash)	จำกัดสำหรับขี้เถ้าจากการเผาไหม้ไม้ที่ได้จากแหล่งธรรมชาติ โดยไม่ผ่านการใส่สารเคมีใดๆ ควบคุมการใช้สำหรับการผลิตเนยแข็งด้วยวิธีดั้งเดิม การผลิตผลิตภัณฑ์บุกเพื่อบำรุงร่างกาย หรือการลดความกระด้างของผักป่
วัตถุแต่งรสอาหาร (Flavorings)	ยกเว้นสารที่ได้จากการสังเคราะห์เคมี
ไนโตรเจน (Nitrogen)	
ออกซิเจน (Oxygen)	
คาร์บอนไดออกไซด์ (Carbon dioxide)	
เอนไซม์ (Enzyme)	
โซเดียม ไฮโปคลอไรต์ (Sodium hypochlorite)	
สารประกอบทั่วไปที่นำไปใช้กับอาหารและเครื่องดื่ม ซึ่งใช้เป็นวัตถุเจือปนอาหาร (Substances which are generally provided for eating or drinking as foods)	

ชื่อ	หลักเกณฑ์การใช้
and which are used as food additives)	
สารละลาย ไฮโปคลอไรต์ (Hypochlorite solution)	จำกัดการใช้ฆ่าเชื้อโรคสำหรับลำไส้/เครื่องในสัตว์ และใช้เป็นสารชำระล้างทำความสะอาดไข่ (ฟองไข่ของสัตว์)
กรดโบเลติก (Boletic acid)	จำกัดการใช้ฆ่าเชื้อโรคสำหรับลำไส้/เครื่องในสัตว์ และใช้เป็นสารชำระล้างทำความสะอาดไข่ (ฟองไข่ของสัตว์)
กรดฟูมาริก (Fumaric acid)	จำกัดการใช้ฆ่าเชื้อโรคสำหรับลำไส้/เครื่องในสัตว์ และใช้เป็นสารชำระล้างทำความสะอาดไข่ (ฟองไข่ของสัตว์)
โซเดียมฟูมาเรต (Sodium fumarate)	จำกัดการใช้ฆ่าเชื้อโรคสำหรับลำไส้/เครื่องในสัตว์ และใช้เป็นสารชำระล้างทำความสะอาดไข่ (ฟองไข่ของสัตว์)

ตารางแนบ 2 หลักเกณฑ์เพิ่มเติมในการใช้สารเคมีบางรายการ

สารเคมี	หลักเกณฑ์
พิลเรทรม อิมัลชัน (Pyrethrum emulsion)	ต้องไม่มีสาร piperonyl butoxide ซึ่งจะเป็นสารเสริมในการออกฤทธิ์
น้ำมันจากพืช และสัตว์ (Plant and animal oils)	ยกเว้นสำหรับ วัตถุประสงค์เพื่อการควบคุมศัตรูพืช
เจลาติน (Gelatin)	ยกเว้นสำหรับ วัตถุประสงค์เพื่อการควบคุมศัตรูพืช
คาเซอิน (Casein)	ยกเว้นสำหรับ วัตถุประสงค์เพื่อการควบคุมศัตรูพืช
ผลิตภัณฑ์หมักจากเชื้อราจำพวก Aspergillus (Fermented products from aspergillus)	ยกเว้นสำหรับ วัตถุประสงค์เพื่อการควบคุมศัตรูพืช
สารสกัดจากเห็ด (เห็ดหอม) (Extract from mushroom) (shiitake fungus)	ยกเว้นสำหรับ วัตถุประสงค์เพื่อการควบคุมศัตรูพืช
สารสกัดจากสาหร่ายคลอโรเรล่า (Extract from chlorella)	ยกเว้นสำหรับ วัตถุประสงค์เพื่อการควบคุมศัตรูพืช
ไคติน (Chitin)	ยกเว้นสำหรับ วัตถุประสงค์เพื่อการควบคุมศัตรูพืช และควบคุมสำหรับไคตินที่ได้จากแหล่งธรรมชาติเท่านั้น
ขี้ผึ้ง (Beewax)	ยกเว้นสำหรับ วัตถุประสงค์เพื่อการควบคุมศัตรูพืช
แร่ซิลิเกต (Silicate mineral)	ยกเว้นสำหรับ วัตถุประสงค์เพื่อการควบคุมศัตรูพืช

สารเคมี	หลักเกณฑ์
ไดโคมาเซียส เอิร์ท (Diatomaceous earth)	
เบนโทไนต์ (Bentonite)	ยกเว้นสำหรับ วัตถุประสงค์เพื่อการควบคุมศัตรูพืช
โซเดียม ซิลิเกต (Sodium silicate)	ยกเว้นสำหรับ วัตถุประสงค์เพื่อการควบคุมศัตรูพืช
โซเดียม ไบคาร์บอเนต (Sodium bicarbonate)	
คาร์บอน ไดออกไซด์ (Carbon dioxide)	
สบู่โพแทสเซียม (Potassium soap)	ยกเว้นสำหรับ วัตถุประสงค์เพื่อการควบคุมศัตรูพืช
เอทิล แอลกอฮอล์ (Ethyl alcohol)	ยกเว้นสำหรับ วัตถุประสงค์เพื่อการควบคุมศัตรูพืช
กรดบอริก (Boric acid)	ควบคุมสำหรับการใช้เป็นกับดักแมลง
สารฟีโรโมน (Pheromone agent)	ควบคุมสำหรับสารฟีโรโมนที่มีอยู่ในการผสมพันธุ์ของแมลงในฐานะที่เป็น ส่วนผสมหลัก และยกเว้นสำหรับวัตถุประสงค์เพื่อการควบคุมศัตรูพืช
สารสกัดจากพืชที่สามารถ รับประทานได้ (Edible plants extract)	ควบคุมสำหรับสารสกัดจากพืชที่สามารถรับประทานได้ที่ได้จากแหล่ง ธรรมชาติ โดยไม่ผ่านการใช้สารเคมีใดๆ และไม่ใช้เพื่อวัตถุประสงค์ของการ ควบคุมศัตรูพืช
หมายเหตุ การใช้สารเคมีดังกล่าวข้างต้น จะต้องเป็นไปตามลักษณะการใช้ที่ระบุไว้	

ประกาศฉบับเต็ม

มาตรฐานสินค้าเกษตรสำหรับอาหารอินทรีย์แปรรูป (Japanese Agricultural Standard for Organic Processed Foods) สามารถดูรายละเอียดเพิ่มเติมได้จากเอกสารแนบ

ข้อมูลเพิ่มเติม:

กฎ ระเบียบ และมาตรฐานสินค้าอาหารไทยและประเทศคู่ค้า สามารถดูรายละเอียดเพิ่มเติมได้จาก
ฐานข้อมูลกฎหมายมาตรฐานอาหาร ภายในเว็บไซต์ศูนย์วิจัยเพื่ออุตสาหกรรมอาหาร เมนู Law & Safety
(<http://fic.nfi.or.th>)

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"> 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"> Organic plants Organic processed foods Organic livestock products Plants and livestock products except for products described in 1. Following materials shall be excluded. <ol style="list-style-type: none"> Plants and livestock products with the same categories of organic plants and organic livestock products used for ingredients. Ionizing radiated foods Foods produced by the recombinant DNA technology Marine products (except for ionizing radiated foods and those produced by the recombinant DNA technology). 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). Salt Water 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"> 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. 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. 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 (Tanmic 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.
Casein	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 plant origin, limited to be used for dairy products. Limited to be used for processed foods of plant origin.
Ethanol	In case used for processed foods of animal origin, limited to be used for processed meat. In case used for processed foods of animal origin, limited to be used for dairy products.
Mix tocopherol	In case used for processed foods of animal origin, limited to be used for processed meat. 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. In case used for processed foods of animal origin, limited to be used for processed meat.
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. 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. 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. 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.
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	
Sodium hypochlorite	
Substances which are generally provided for eating or drinking as foods and which are used as food additives	
Hypochlorite solution	Limited to be used for animal intestine as disinfection and used for egg as cleansing.
Boletic acid	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.