

**TCVN**

**TIÊU CHUẨN QUỐC GIA**

**TCVN 11041-1:2017**

Xuất bản lần 1

**NÔNG NGHIỆP HỮU CƠ -  
PHẦN 1: YÊU CẦU CHUNG ĐỐI VỚI SẢN XUẤT, CHẾ BIẾN,  
GHI NHÃN SẢN PHẨM NÔNG NGHIỆP HỮU CƠ**

*Organic agriculture - Part 1: General requirement for production, processing, labelling of products from organic agriculture*



<https://isoQ.vn>

Tài liệu tư vấn, đào tạo của isoQ

**HÀ NỘI - 2017**

## Mục lục

	Trang
Lời nói đầu.....	4
Lời giới thiệu.....	5
1 Phạm vi áp dụng.....	7
2 Tài liệu viện dẫn.....	7
3 Thuật ngữ và định nghĩa.....	7
4 Nguyên tắc.....	11
5 Các yêu cầu.....	11
5.1 Sản xuất.....	11
5.1.1 Khu vực sản xuất.....	11
5.1.2 Chuyển đổi sang sản xuất hữu cơ.....	12
5.1.3 Duy trì sản xuất hữu cơ.....	12
5.1.4 Sản xuất song song và sản xuất riêng rẽ.....	12
5.1.5 Quản lý hệ sinh thái và đa dạng sinh học.....	12
5.1.6 Kiểm soát ô nhiễm.....	12
5.1.7 Các công nghệ không thích hợp.....	13
5.1.8 Các chất được phép sử dụng trong sản xuất hữu cơ.....	13
5.2 Sơ chế.....	13
5.3 Chế biến.....	13
5.3.1 Yêu cầu chung.....	13
5.3.2 Thành phần cấu tạo của sản phẩm.....	14
5.3.3 Phương pháp chế biến.....	14
5.3.4 Kiểm soát sinh vật gây hại.....	14
5.3.5 Yêu cầu về vệ sinh đối với quá trình chế biến.....	15
5.4 Bao gói.....	15
5.5 Ghi nhãn.....	15
5.6 Bảo quản và vận chuyển.....	16
5.7 Kế hoạch sản xuất hữu cơ.....	17
5.8 Ghi chép, lưu giữ hồ sơ, truy xuất nguồn gốc và thu hồi sản phẩm.....	17
Phụ lục A (Quy định) Các chất được sử dụng trong chế biến sản phẩm hữu cơ.....	19
Phụ lục B (Quy định) Các chất làm sạch và khử trùng thiết bị, dụng cụ tiếp xúc với thực phẩm được sử dụng trong chế biến sản phẩm hữu cơ.....	26
Thư mục tài liệu tham khảo.....	27

## Lời nói đầu

TCVN 11041-1:2017 thay thế TCVN 11041:2015 (GL 32-1999, soát xét 2007 và sửa đổi 2013);

TCVN 11041-1:2017 do Tiểu ban kỹ thuật tiêu chuẩn quốc gia TCVN/TC/F3/SC1 Sản phẩm nông nghiệp hữu cơ biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng thẩm định, Bộ Khoa học và Công nghệ công bố;

Bộ tiêu chuẩn TCVN 11041 *Nông nghiệp hữu cơ* gồm các phần sau đây:

- TCVN 11041-1:2017 *Nông nghiệp hữu cơ – Phần 1: Yêu cầu chung đối với sản xuất, chế biến, ghi nhãn sản phẩm nông nghiệp hữu cơ*;
- TCVN 11041-2:2017 *Nông nghiệp hữu cơ – Phần 2: Trồng trọt hữu cơ*;
- TCVN 11041-3:2017 *Nông nghiệp hữu cơ – Phần 3: Chăn nuôi hữu cơ*.

## Lời giới thiệu

Nông nghiệp hữu cơ là hệ thống quản lý sản xuất toàn diện nhằm đẩy mạnh và tăng cường sức khỏe của hệ sinh thái nông nghiệp bao gồm cả đa dạng sinh học, các chu trình sinh học và năng suất sinh học. Nông nghiệp hữu cơ nhấn mạnh việc quản lý các hoạt động canh tác, giảm thiểu việc dùng vật tư, nguyên liệu đầu vào từ bên ngoài cơ sở và có tính đến các điều kiện từng vùng, từng địa phương.

Nông nghiệp hữu cơ phải đáp ứng các mục tiêu sau đây:

- a) Áp dụng sản xuất hữu cơ lâu dài, bền vững, theo hướng sinh thái và có tính hệ thống;
- b) Đảm bảo độ phì của đất lâu dài và dựa trên đặc tính sinh học của đất;
- c) Giảm thiểu (và tránh dùng nếu có thể) vật tư, nguyên liệu đầu vào là chất tổng hợp trong mọi giai đoạn của chuỗi sản xuất hữu cơ cũng như sự phơi nhiễm của con người và môi trường đối với các hóa chất bền hoặc có nguy cơ gây hại;
- d) Giảm thiểu việc gây ô nhiễm từ các hoạt động sản xuất đến môi trường xung quanh;
- e) Không sử dụng các công nghệ không có nguồn gốc tự nhiên (ví dụ: các sản phẩm từ kỹ thuật biến đổi gen, công nghệ chiếu xạ...);
- f) Tránh bị ô nhiễm từ môi trường xung quanh;
- g) Duy trì tính chất hữu cơ trong suốt quá trình sản xuất, sơ chế, chế biến, bao gói, bảo quản và vận chuyển.

## **Nông nghiệp hữu cơ -**

### **Phần 1: Yêu cầu chung đối với sản xuất, chế biến, ghi nhãn sản phẩm nông nghiệp hữu cơ**

*Organic agriculture –*

*Part 1: General requirement for production, processing, labelling of products from organic agriculture*

#### **1 Phạm vi áp dụng,**

Tiêu chuẩn này quy định các yêu cầu chung đối với sản xuất, sơ chế, chế biến, bao gói, ghi nhãn, bảo quản và vận chuyển sản phẩm hữu cơ.

Tiêu chuẩn này áp dụng đối với các quá trình trồng trọt hữu cơ, chăn nuôi hữu cơ, nuôi trồng thủy sản hữu cơ và các sản phẩm từ các quá trình nêu trên được sử dụng làm thực phẩm hoặc thức ăn chăn nuôi.

#### **2 Tài liệu viện dẫn**

Các tài liệu viện dẫn sau rất cần thiết cho việc áp dụng tiêu chuẩn này. Đối với các tài liệu viện dẫn ghi năm công bố thì áp dụng phiên bản được nêu. Đối với các tài liệu viện dẫn không ghi năm công bố thì áp dụng phiên bản mới nhất, bao gồm cả các sửa đổi, bổ sung (nếu có).

TCVN 11041-2:2017 *Nông nghiệp hữu cơ – Phần 2: Trồng trọt hữu cơ*

#### **3 Thuật ngữ và định nghĩa**

Trong tiêu chuẩn này áp dụng các thuật ngữ và định nghĩa sau đây:

##### **3.1**

##### **Nông nghiệp hữu cơ (organic agriculture)**

Hệ thống sản xuất nhằm duy trì sức khỏe của đất, hệ sinh thái và con người, dựa vào các quá trình tự nhiên của hệ sinh thái, sự đa dạng sinh học và các chu trình thích hợp với điều kiện địa phương, giảm thiểu sử dụng vật tư, nguyên liệu đầu vào có tác động bất lợi.

## TCVN 11041-1:2017

**CHÚ THÍCH:** Trong sản xuất hữu cơ có sự kết hợp canh tác truyền thống với các kỹ thuật ứng dụng tiến bộ khoa học công nghệ có lợi cho môi trường, thúc đẩy các mối quan hệ công bằng và tăng cường chất lượng cuộc sống của con người và các bên có liên quan.

### 3.2

**Sản phẩm hữu cơ (organic products)**

**Sản phẩm nông nghiệp hữu cơ (products from organic agriculture)**

Sản phẩm được sản xuất, sơ chế, chế biến, bao gói phù hợp với các tiêu chuẩn nông nghiệp hữu cơ.

### 3.3

**Vật tư, nguyên liệu đầu vào (input)**

Vật tư, nguyên liệu được sử dụng trong sản xuất, sơ chế, chế biến, bao gói sản phẩm hữu cơ.

Ví dụ: Phân bón, chất bổ sung dinh dưỡng đất, sản phẩm cải thiện môi trường nước, thuốc bảo vệ thực vật, thức ăn chăn nuôi, phụ gia, chất hỗ trợ chế biến...

### 3.4

**Chất tổng hợp (synthetic substance)**

Chất được tạo thành từ quá trình tổng hợp hóa học hoặc từ quá trình thay đổi về mặt hóa học đối với các chất có nguồn gốc từ cây trồng, vật nuôi hoặc nguồn khoáng chất tự nhiên.

**CHÚ THÍCH:** Các chất được tạo ra bởi các quá trình sinh học tự nhiên không phải là chất tổng hợp.

### 3.5

**Cơ sở (operator)**

**Cơ sở sản xuất**

Tổ chức, cá nhân tham gia sản xuất, sơ chế, chế biến, bao gói sản phẩm hữu cơ hoặc phân phối các sản phẩm đó trên thị trường.

**CHÚ THÍCH:** Cơ sở có thể là doanh nghiệp, hợp tác xã, trang trại, hộ gia đình hoặc nhóm hộ gia đình.

### 3.6

**Sản xuất (production)**

**Sản xuất nông nghiệp hữu cơ (organic agriculture production)**

Việc thực hiện một, một số hoặc toàn bộ các hoạt động gồm trồng trọt, thu hái tự nhiên, chăn nuôi, nuôi trồng thủy sản, sơ chế, chế biến, bao gói để tạo ra sản phẩm hữu cơ.

### 3.7

**Sơ chế (primary processing/preliminary processing)**

**Sơ chế thực phẩm (food primary processing)**

Việc xử lý sản phẩm trồng trọt, thu hái, chăn nuôi, đánh bắt, khai thác nhằm tạo ra thực phẩm tươi sống có thể ăn ngay hoặc tạo ra nguyên liệu thực phẩm hoặc bán thành phẩm cho khâu chế biến thực phẩm.

**3.8****Chế biến (processing/secondary processing)**

Quá trình xử lý thực phẩm đã qua sơ chế hoặc thực phẩm tươi sống theo phương pháp công nghiệp hoặc thủ công để tạo thành nguyên liệu thực phẩm hoặc sản phẩm thực phẩm.

**3.9****Sản xuất riêng rẽ (split production)**

Việc sản xuất tại cơ sở trong đó chỉ một phần cơ sở thực hiện sản xuất hữu cơ, phần còn lại có thể là sản xuất không hữu cơ (sản xuất thông thường) hoặc đang trong quá trình chuyển đổi sang sản xuất hữu cơ.

CHÚ THÍCH: Các sản phẩm đề cập trong sản xuất riêng rẽ có thể cùng loại hoặc khác loại.

**3.10****Sản xuất song song (parallel production)**

Việc sản xuất cùng một loại sản phẩm tại cùng một cơ sở mà không phân biệt được bằng trực quan giữa sản phẩm hữu cơ và sản phẩm không hữu cơ.

CHÚ THÍCH 1: Trường hợp sản xuất cùng một loại sản phẩm bao gồm sản phẩm hữu cơ và sản phẩm đang chuyển đổi sang hữu cơ cũng được coi là sản xuất song song.

CHÚ THÍCH 2: Sản xuất song song là trường hợp đặc biệt của sản xuất riêng rẽ (3.10).

**3.11****Chuyển đổi (conversion)**

Việc chuyển từ sản xuất không hữu cơ sang sản xuất hữu cơ.

**3.12****Giai đoạn chuyển đổi (conversion period)****Thời gian chuyển đổi (conversion time)**

Thời gian từ lúc bắt đầu áp dụng sản xuất hữu cơ đến khi sản phẩm được chứng nhận là sản phẩm hữu cơ.

**3.13****Ghi nhãn (labelling)**

Việc sử dụng các hình thức thể hiện như in, viết, vẽ hoặc đồ họa để trình bày trên nhãn đi kèm hoặc gắn liền sản phẩm để cung cấp thông tin về sản phẩm đó.

**3.14****Chứng nhận (certification)**

Việc đánh giá và xác nhận sự phù hợp của sản phẩm, quá trình sản xuất, cung ứng dịch vụ với tiêu chuẩn công bố áp dụng hoặc với quy chuẩn kỹ thuật.



<https://isoQ.vn>

Tài liệu tư vấn, đào tạo của isoQ

3.15

**Vùng đệm (buffer zone)**

Vùng bao quanh và tiếp giáp khu vực sản xuất hữu cơ, nhằm hạn chế ô nhiễm chất cấm từ bên ngoài vào khu vực sản xuất hữu cơ.

3.16

**Đa dạng sinh học (biodiversity)**

Sự phong phú về gen, loài sinh vật và hệ sinh thái trong tự nhiên.

3.17

**Sinh vật biến đổi gen (genetically engineered/modified organisms)**

**GEO/GMO**

Sinh vật trong đó vật liệu di truyền đã được thay đổi theo cách không xảy ra tự nhiên mà thông qua công nghệ sinh học hiện đại (nhân và/hoặc tái tổ hợp tự nhiên).

CHÚ THÍCH: Các sinh vật biến đổi gen không bao gồm các sinh vật được tạo ra từ kỹ thuật tiếp hợp, chuyển nạp và lai giống.

3.18

**Kỹ thuật gen (genetic engineering)**

**Biến đổi gen (genetic modification)**

Việc thay đổi có chọn lọc chủ định các gen (vật liệu di truyền) bằng công nghệ ADN tái tổ hợp.

CHÚ THÍCH: Công nghệ biến đổi gen có thể bao gồm việc sắp xếp lại cấu trúc ADN, dung hợp tế bào, bơm vi mô và vĩ mô, bao nang hoá, loại bỏ hoặc ghép đôi gen...

3.19

**Sinh vật gây hại (pest)**

Sinh vật gây ra thiệt hại trực tiếp hoặc gián tiếp đối với cây trồng và vật nuôi, bao gồm vi sinh vật gây bệnh, côn trùng gây hại, cỏ dại và các sinh vật có hại khác.

3.20

**Thuốc bảo vệ thực vật (plant protection product/pesticide)**

Chất hoặc hỗn hợp các chất hoặc chế phẩm vi sinh vật có tác dụng phòng ngừa, ngăn chặn, xua đuổi, dẫn dụ, tiêu diệt hoặc kiểm soát sinh vật gây hại thực vật; điều hòa sinh trưởng thực vật hoặc côn trùng; bảo quản thực vật; làm tăng độ an toàn, hiệu quả khi sử dụng thuốc.

3.21

**Chiếu xạ (irradiation)**

Quy trình xử lý bằng bức xạ ion hoá, ví dụ: bức xạ gamma, tia X hay chùm tia electron.



### 3.22

#### **Chất tạo hương tự nhiên (natural flavouring substance)**

Các chất tạo hương thu được bằng các quá trình biến đổi vật lý, cấu trúc hóa học của hương liệu mà không thể tránh khỏi hoặc không định hướng (ví dụ: chiết bằng dung môi và chưng cất), hoặc bằng các quá trình sử dụng enzyme hoặc vi sinh vật, từ các nguyên liệu có nguồn gốc động vật hoặc thực vật.

## **4 Nguyên tắc**

### **4.1 Nguyên tắc sức khỏe**

Nông nghiệp hữu cơ cần duy trì và nâng cao sức khỏe của đất, thực vật, động vật, con người và trái đất như một thực thể thống nhất, trọn vẹn và không tách rời.

### **4.2 Nguyên tắc sinh thái**

Nông nghiệp hữu cơ cần dựa trên các hệ sinh thái sống và các chu trình tự nhiên, vận hành phù hợp với chúng, tuân thủ các quy tắc của chúng và giúp bảo vệ tính toàn vẹn và hài hòa của chúng.

### **4.3 Nguyên tắc công bằng**

Nông nghiệp hữu cơ cần xây dựng trên các mối quan hệ đảm bảo tính công bằng đối với môi trường chung và đảm bảo cơ hội sống cho mọi sinh vật.

### **4.4 Nguyên tắc cẩn trọng**

Nông nghiệp hữu cơ cần được quản lý một cách thận trọng và có trách nhiệm để bảo vệ sức khỏe và phúc lợi của các thế hệ hiện tại, tương lai và của môi trường.

## **5 Các yêu cầu**

### **5.1 Sản xuất**

#### **5.1.1 Khu vực sản xuất**

Khu vực sản xuất hữu cơ phải được khoanh vùng, phải có vùng đệm hoặc hàng rào vật lý tách biệt với khu vực không sản xuất hữu cơ, cách xa khu vực môi trường bị ô nhiễm hoặc khu tập kết, xử lý chất thải sinh hoạt, công nghiệp, bệnh viện.

Cơ sở phải quy định vùng đệm cụ thể và dễ dàng nhận diện. Chiều cao của cây trồng trong vùng đệm và chiều rộng cụ thể của vùng đệm phụ thuộc vào nguồn gây ô nhiễm cần được xử lý, địa hình của cơ sở và điều kiện khí hậu địa phương.

**5.1.2 Chuyển đổi sang sản xuất hữu cơ**

Sản xuất hữu cơ phải thực hiện giai đoạn chuyển đổi từ sản xuất không hữu cơ. Các hoạt động trong giai đoạn chuyển đổi phải tuân thủ các yêu cầu của tiêu chuẩn hữu cơ cụ thể.

**5.1.3 Duy trì sản xuất hữu cơ**

Cơ sở phải duy trì sản xuất hữu cơ liên tục. Không được chuyển đổi qua lại giữa khu vực sản xuất hữu cơ và khu vực sản xuất không hữu cơ, trừ khi có lý do thích hợp để chấm dứt sản xuất hữu cơ trên khu vực đã được chứng nhận hữu cơ và trong những trường hợp yêu cầu chuyển đổi được áp dụng.

**5.1.4 Sản xuất song song và sản xuất riêng rẽ**

Nếu thực hiện sản xuất hữu cơ và sản xuất không hữu cơ tại cùng một cơ sở thì các hoạt động sản xuất không hữu cơ không được gây ảnh hưởng đến sự toàn vẹn của khu vực sản xuất hữu cơ. Phải tách biệt khu vực sản xuất hữu cơ, sản phẩm hữu cơ với khu vực sản xuất không hữu cơ, sản phẩm không hữu cơ, ví dụ: dùng các rào cản vật lý, sản xuất các giống khác nhau hoặc bố trí thời vụ sao cho thời điểm thu hoạch là khác nhau, cách thức bảo quản sản phẩm và vật tư, nguyên liệu đầu vào.

**5.1.5 Quản lý hệ sinh thái và đa dạng sinh học**

Trong sản xuất hữu cơ, không thực hiện các hoạt động có tác động tiêu cực đến các khu bảo tồn đã được cơ quan có thẩm quyền công nhận, ví dụ: khu bảo tồn động vật hoang dã, rừng đầu nguồn. Phải duy trì và/hoặc tăng cường đa dạng sinh học đối với các khu vực sản xuất, trong mùa vụ và ở những nơi có thể trồng những cây khác với cây trồng hữu cơ.

**5.1.6 Kiểm soát ô nhiễm**

Trong sản xuất hữu cơ, phải hạn chế tối đa việc sử dụng vật tư, nguyên liệu đầu vào là các chất tổng hợp trong tất cả các giai đoạn sản xuất, sơ chế, chế biến, bao gói, bảo quản, vận chuyển, phân phối; không được để người và môi trường xung quanh phơi nhiễm với các hóa chất độc hại; giảm thiểu ô nhiễm từ các hoạt động sản xuất, chế biến đến cơ sở và môi trường xung quanh.

Phải có biện pháp phòng ngừa trong trường hợp sự ô nhiễm có thể ảnh hưởng đến tính toàn vẹn hữu cơ của chuỗi cung ứng. Các biện pháp phòng ngừa bao gồm việc sử dụng vùng đệm hoặc hàng rào vật lý được nêu trong 5.1.1.

Phải có biện pháp ngăn ngừa nguy cơ gây ô nhiễm từ thiết bị, dụng cụ, bao gồm việc vệ sinh thiết bị, dụng cụ và lưu hồ sơ. Nếu nghi ngờ có sự ô nhiễm, phải nhận diện và xử lý nguồn gây ô nhiễm. Cần có sự phân tích, đánh giá thích đáng khi nhận diện được nguy cơ cao do sử dụng vật tư, nguyên liệu đầu vào không được phép sử dụng.

Sau khi nhận diện được chất thải và chất gây ô nhiễm, phải xây dựng và thực hiện kế hoạch để tránh hoặc giảm chất thải và chất ô nhiễm. Các chất thải trong quá trình sản xuất được thu gom và xử lý nhằm giảm thiểu nguy cơ ô nhiễm ở khu vực sản xuất, nguồn nước và sản phẩm. Các chất thải hữu cơ được xử lý đúng cách để tái sử dụng, các chất thải không tái sử dụng được xử lý đúng cách tránh gây ô nhiễm cho khu vực sản xuất và môi trường xung quanh.

### 5.1.7 Các công nghệ không thích hợp

Không sử dụng các công nghệ có hại cho sản xuất hữu cơ.

Không sử dụng mọi sản phẩm, vật tư, nguyên liệu có nguồn gốc GMO ở tất cả các giai đoạn sản xuất hữu cơ.

Không sử dụng bức xạ ion hóa (chiếu xạ) để kiểm soát sinh vật gây hại.

### 5.1.8 Các chất được phép sử dụng trong sản xuất hữu cơ

Tiêu chí chung đối với các chất được phép sử dụng trong sản xuất hữu cơ:

- các chất này phù hợp với các nguyên tắc của sản xuất hữu cơ;
- việc dùng các chất này thực sự cần thiết và quan trọng đối với việc sử dụng được dự kiến;
- việc sản xuất, sử dụng và thải bỏ các chất này không gây ra hậu quả hoặc không góp phần vào các tác động có hại đối với môi trường;
- các chất này ít gây tác động bất lợi nhất đến sức khỏe và chất lượng sống của người hoặc động vật;
- các chất thay thế đã được phê duyệt không có đủ số lượng và/hoặc chất lượng.

Yêu cầu chi tiết và danh mục các chất được phép sử dụng trong sản xuất hữu cơ được nêu trong các tiêu chuẩn cụ thể.

## 5.2 Sơ chế

Trong quá trình sơ chế, phải duy trì sự toàn vẹn hữu cơ của sản phẩm. Cơ sở phải có các biện pháp để ngăn ngừa ô nhiễm và ngăn ngừa việc trộn lẫn sản phẩm hữu cơ với sản phẩm không hữu cơ.

Không sử dụng các công nghệ không thích hợp nêu trong 5.1.7.

## 5.3 Chế biến

### 5.3.1 Yêu cầu chung

Trong quá trình chế biến, phải duy trì sự toàn vẹn hữu cơ của sản phẩm. Cơ sở phải có các biện pháp để ngăn ngừa ô nhiễm và ngăn ngừa việc trộn lẫn sản phẩm hữu cơ với sản phẩm không hữu cơ.

Quá trình chế biến phải tuân thủ thực hành vệ sinh tốt.

### **5.3.2 Thành phần cấu tạo của sản phẩm**

Sản phẩm hữu cơ phải được chế biến từ các thành phần hữu cơ, ngoại trừ:

- các thành phần không sẵn có ở dạng hữu cơ;
- các chất được phép sử dụng theo quy định trong Phụ lục A của tiêu chuẩn này, bao gồm phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến, hương liệu, nước, muối, chế phẩm vi sinh vật và enzym, chất khoáng (bao gồm các nguyên tố vi lượng), vitamin, axit béo thiết yếu, axit amin thiết yếu và các vi chất dinh dưỡng khác dùng trong thực phẩm với các mục đích dinh dưỡng đặc biệt.

Cùng một thành phần trong sản phẩm không được vừa có nguồn gốc từ hữu cơ vừa có nguồn gốc không hữu cơ hoặc đang chuyển đổi sang hữu cơ.

Các thành phần cấu tạo của sản phẩm, bao gồm cả phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến, hương liệu phải đáp ứng quy định về an toàn thực phẩm.

Tiêu chí chung đối với các chất được phép sử dụng trong chế biến sản phẩm nông nghiệp hữu cơ được nêu trong 5.1.8. Danh mục phụ gia thực phẩm và chất hỗ trợ chế biến được phép sử dụng trong chế biến sản phẩm hữu cơ được nêu trong A.1, Phụ lục A của tiêu chuẩn này.

### **5.3.3 Phương pháp chế biến**

Nên dùng các phương pháp chế biến cơ học, vật lý hoặc sinh học; giảm thiểu việc dùng các chất tổng hợp và các phụ gia.

Không sử dụng các công nghệ không thích hợp nêu trong 5.1.7.

Trong quá trình lọc, không được sử dụng thiết bị lọc chứa amiăng hoặc các chất và các kỹ thuật có thể gây ô nhiễm cho sản phẩm. Chỉ sử dụng các chất hỗ trợ chế biến (chất lọc và chất trợ lọc) nêu trong A.1, Phụ lục A của tiêu chuẩn này.

### **5.3.4 Kiểm soát sinh vật gây hại**

Cơ sở phải có biện pháp kiểm soát sinh vật gây hại trong quá trình chế biến. Cần sử dụng các biện pháp sau đây theo thứ tự ưu tiên:

- a) Biện pháp quản lý sinh vật gây hại trước hết phải là các biện pháp phòng ngừa, ví dụ: phá bỏ các ổ trú ngụ của sinh vật gây hại;
- b) Nếu các biện pháp phòng ngừa chưa đủ để kiểm soát được sinh vật gây hại thì sử dụng các biện pháp cơ học, vật lý và sinh học;

c) Nếu việc kiểm soát sinh vật gây hại bằng các biện pháp cơ học, vật lý và sinh học cũng không kiểm soát được sinh vật gây hại thì có thể dùng các thuốc bảo vệ thực vật nêu trong Bảng A.2, Phụ lục A của TCVN 11041-2:2017 nhưng phải có biện pháp ngăn chặn sự tiếp xúc của chúng với sản phẩm hữu cơ.

VÍ DỤ: Các biện pháp cụ thể để kiểm soát sinh vật gây hại: rào cản vật lý, tiếng động, sóng siêu âm, ánh sáng, tia cực tím, bẫy pheromon, bẫy có bả hoặc mồi nhử, nhiệt độ có kiểm soát, không khí có kiểm soát, đất diatomit...

### 5.3.5 Yêu cầu về vệ sinh đối với quá trình chế biến

Việc làm sạch, vệ sinh và khử trùng dụng cụ, thiết bị chế biến thực phẩm không được gây ô nhiễm sản phẩm. Đối với các chất làm sạch, chất khử trùng có thể tiếp xúc với thực phẩm, chỉ sử dụng các chất được nêu trong Phụ lục B của tiêu chuẩn này. Trong trường hợp các chất nêu trên không có hiệu quả trong việc làm sạch, vệ sinh, khử trùng và bắt buộc sử dụng các chất khác thì các chất đó không được gây ô nhiễm cho sản phẩm hữu cơ.

## 5.4 Bao gói

Quá trình bao gói không được gây ô nhiễm cho sản phẩm. Vật liệu bao gói tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm phải đáp ứng quy định về an toàn thực phẩm<sup>[6],[7],[8],[9]</sup>. Nên chọn vật liệu bao gói từ các nguồn có thể phân hủy bằng sinh học, được tái sinh hoặc có thể tái sinh.

CHÚ THÍCH: Việc tái sử dụng bao bì có thể làm cho sản phẩm mất tính toàn vẹn hữu cơ.

## 5.5 Ghi nhãn

5.5.1 Việc ghi nhãn phải đáp ứng quy định về nhãn hàng hóa<sup>[1],[2]</sup> và các quy định cụ thể sau đây:

a) Nhãn sản phẩm phải liệt kê đầy đủ các thành phần theo thứ tự từ cao đến thấp theo phần trăm khối lượng hoặc phần trăm thể tích.

Đối với các thành phần là phụ gia thực phẩm: ghi tên nhóm chất phụ gia, tên chất phụ gia hoặc mã số quốc tế INS (nếu có); trường hợp chất phụ gia là hương liệu, chất tạo ngọt, chất tạo màu thì ghi tên nhóm hương liệu, chất tạo ngọt, chất tạo màu, ghi tên chất (nếu có) và ghi thêm chất đó là chất "tự nhiên", "giống tự nhiên", "tổng hợp" hay "nhân tạo".

Đối với các gia vị hoặc chất chiết từ gia vị, được dùng riêng hoặc kết hợp không vượt quá 2 % khối lượng sản phẩm, chỉ cần ghi: "gia vị", "các gia vị" hoặc "gia vị hỗn hợp".

Đối với các loại thảo mộc hoặc các phần của thảo mộc dùng riêng hoặc kết hợp nhưng không vượt quá 2 % khối lượng sản phẩm, chỉ cần ghi: "thảo mộc" hoặc "thảo mộc hỗn hợp".

b) Nhãn sản phẩm phải có thông tin về nhà sản xuất, đóng gói hoặc phân phối và tên gọi và/hoặc mã số của tổ chức chứng nhận.

**5.5.2** Sản phẩm đã được chứng nhận phù hợp với tiêu chuẩn hữu cơ mới được ghi nhãn liên quan đến cụm từ "hữu cơ".

a) Chỉ công bố sản phẩm là "100 % hữu cơ" khi sản phẩm có chứa 100 % thành phần cấu tạo là hữu cơ [tính theo khối lượng đối với chất rắn hoặc tính theo thể tích đối với chất lỏng<sup>1)</sup>, không tính nước và muối (natri clorua)].

b) Chỉ công bố sản phẩm là "hữu cơ" khi sản phẩm có chứa ít nhất 95 % thành phần cấu tạo là hữu cơ (tính theo khối lượng đối với chất rắn hoặc tính theo thể tích đối với chất lỏng, không tính nước và muối). Các thành phần cấu tạo còn lại có thể có nguồn gốc nông nghiệp hoặc phi nông nghiệp nhưng không phải là thành phần biến đổi gen, thành phần được chiếu xạ hoặc xử lý bằng các chất hỗ trợ chế biến không được nêu trong Bảng A.2, Phụ lục A của tiêu chuẩn này.

c) Chỉ công bố sản phẩm "được sản xuất từ các thành phần hữu cơ", "được chế biến từ các thành phần hữu cơ", "có chứa các thành phần hữu cơ" hoặc cụm từ tương đương khi sản phẩm có chứa ít nhất 70 % thành phần cấu tạo là hữu cơ (tính theo khối lượng đối với chất rắn hoặc tính theo thể tích đối với chất lỏng, không tính nước và muối).

d) Không được ghi nhãn là "hữu cơ" hoặc "được sản xuất từ các thành phần hữu cơ", "được chế biến từ các thành phần hữu cơ", "có chứa các thành phần hữu cơ" hoặc cụm từ tương đương, hoặc thực hiện bất kỳ công bố chứng nhận hữu cơ nào đối với sản phẩm có thành phần cấu tạo hữu cơ nhỏ hơn 70 % (tính theo khối lượng đối với chất rắn hoặc tính theo thể tích đối với chất lỏng, không tính nước và muối). Tuy nhiên, có thể sử dụng cụm từ "hữu cơ" đối với thành phần cấu tạo cụ thể được liệt kê.

**5.5.3** Nhãn sản phẩm phải phân biệt sản phẩm đang chuyển đổi sang sản xuất hữu cơ với sản phẩm hữu cơ bằng cách ghi rõ "đang chuyển đổi sang sản xuất hữu cơ" hoặc cụm từ tương đương.

## **5.6 Bảo quản và vận chuyển**

Trong quá trình bảo quản và vận chuyển, phải duy trì sự toàn vẹn hữu cơ của sản phẩm. Cơ sở phải có các biện pháp để ngăn ngừa ô nhiễm do sản phẩm phơi nhiễm với các chất không được phép sử dụng và để ngăn ngừa việc trộn lẫn sản phẩm hữu cơ với sản phẩm không hữu cơ.

Khi chỉ một phần của cơ sở được chứng nhận, các sản phẩm không áp dụng tiêu chuẩn hữu cơ phải được bảo quản riêng và phải được nhận diện.

Kho chứa sản phẩm hữu cơ được bảo quản rời phải tách biệt với kho chứa sản phẩm không hữu cơ và phải được nhận diện.

---

<sup>1)</sup> Trong trường hợp sản phẩm chứa cả chất rắn và chất lỏng, tỷ lệ phần trăm được tính theo khối lượng.

Khu vực bảo quản và các phương tiện vận chuyển sản phẩm hữu cơ phải được làm sạch bằng các phương pháp và vật liệu được phép dùng trong sản xuất hữu cơ; đối với các chất làm sạch, chất khử trùng có thể tiếp xúc với thực phẩm, chỉ sử dụng các chất được nêu trong Phụ lục B của tiêu chuẩn này. Cơ sở phải có các biện pháp để ngăn ngừa ô nhiễm từ các loại thuốc bảo vệ thực vật và các chất bảo quản không được nêu trong A.2, Phụ lục A của TCVN 11041-2:2017 trước khi sử dụng khu vực bảo quản hoặc phương tiện vận chuyển không chuyên dùng cho các sản phẩm hữu cơ.

Cơ sở phải có biện pháp kiểm soát sinh vật gây hại trong quá trình bảo quản và vận chuyển như nêu trong 5.3.4.

### 5.7 Kế hoạch sản xuất hữu cơ

Cơ sở phải thiết lập kế hoạch sản xuất hữu cơ đối với các hoạt động sản xuất, sơ chế, chế biến. Kế hoạch sản xuất hữu cơ phải bao gồm:

- a) Bản mô tả các biện pháp thực hành và các quy trình phải thực hiện, bao gồm cả tần suất thực hiện;
- b) Danh sách vật tư, nguyên liệu đầu vào, bao gồm thông tin về thành phần, nguồn cung cấp, địa điểm sử dụng và tài liệu kèm theo, nếu có;
- c) Bản mô tả các biện pháp thực hành và các quy trình giám sát cần thực hiện, bao gồm cả tần suất thực hiện, để xác minh rằng kế hoạch sản xuất hữu cơ được thực hiện có hiệu quả;
- d) Bản mô tả hệ thống hồ sơ lưu trữ được thực hiện để đáp ứng các yêu cầu của tiêu chuẩn hữu cơ;
- e) Bản mô tả các biện pháp thực hành và các rào cản vật lý được thiết lập để phân tách sản phẩm hữu cơ và sản phẩm không hữu cơ và để ngăn ngừa sự tiếp xúc của quá trình sản xuất hữu cơ và sản phẩm hữu cơ với các chất không được phép sử dụng trong sản xuất hữu cơ;
- f) Các thông tin bổ sung cần thiết nhằm tuân thủ các quy định có liên quan.

### 5.8 Ghi chép, lưu giữ hồ sơ, truy xuất nguồn gốc và thu hồi sản phẩm

Việc lưu giữ hồ sơ nhằm đảm bảo truy xuất được tính toàn vẹn trong toàn bộ hoạt động sản xuất hữu cơ và khả năng thu hồi sản phẩm bằng cách theo dõi dữ liệu sản xuất (ví dụ: dữ liệu về vật tư, nguyên liệu đầu vào) và số lượng của từng bước trong chuỗi cung ứng, bao gồm cả việc bán hàng.

- a) Mỗi điểm sản xuất riêng biệt được nhận diện bằng tên hoặc mã hiệu. Tên hoặc mã hiệu được đặt tại điểm sản xuất và được ghi lại trên bản đồ. Tên hoặc mã hiệu của địa điểm được lưu giữ lại trên tất cả các tài liệu và hồ sơ liên quan đến địa điểm đó.
- b) Cơ sở phải duy trì hồ sơ về việc mua hàng, kiểm kê hàng tồn kho của tất cả các vật tư, nguyên liệu đầu vào sử dụng cho sản xuất, sơ chế, chế biến, bao gói, ghi nhãn, bảo quản và vận chuyển.

**TCVN 11041-1:2017**

- c) Tài liệu, hồ sơ phải nhận diện rõ nguồn gốc, quá trình vận chuyển, sử dụng và kiểm kê các vật tư, nguyên liệu đầu vào không hữu cơ ở tất cả các khâu sản xuất, sơ chế, chế biến, bao gói, ghi nhãn, bảo quản.
- d) Hồ sơ, tài liệu và cơ sở dữ liệu phải cho phép truy xuất được nguồn gốc của sản phẩm hữu cơ tại bất cứ thời điểm nào.
- e) Các hồ sơ nói trên (bao gồm cả các hồ sơ liên quan đến việc sử dụng nhà thầu phụ) phải được lưu trữ trong ít nhất 5 năm.



**Phụ lục A**

(Quy định)

**Các chất được sử dụng trong chế biến sản phẩm hữu cơ****A.1 Phụ gia thực phẩm và chất hỗ trợ chế biến****A.1.1 Tiêu chí sử dụng phụ gia thực phẩm và chất hỗ trợ chế biến**

Phụ gia thực phẩm và chất hỗ trợ chế biến phải đáp ứng các quy định về an toàn thực phẩm và các tiêu chí sau đây:

a) Các chất này chỉ được dùng nếu khi không có chúng thì sẽ không thể:

- + sản xuất hoặc bảo quản thực phẩm, trong trường hợp là chất phụ gia, hoặc
- + sản xuất thực phẩm, trong trường hợp là chất hỗ trợ chế biến

trong khi không dùng được các công nghệ khác để đáp ứng được tiêu chuẩn này.

b) Các chất này có trong tự nhiên và có thể đã trải qua các quá trình xử lý cơ học/vật lý (ví dụ: chiết, kết tủa), quá trình sinh học/enzym hóa và quá trình vi sinh (ví dụ: lên men);

c) Nếu các chất nêu trong điểm b không sẵn có thì có thể xem xét để sử dụng các chất được tổng hợp hóa học;

d) các chất này được dùng để duy trì tính xác thực của sản phẩm;

e) người tiêu dùng không bị lừa dối về bản chất, thành phần của các chất này và chất lượng của thực phẩm;

f) các chất này không làm giảm chất lượng tổng thể của sản phẩm.

**A.1.2 Danh mục phụ gia thực phẩm và chất hỗ trợ chế biến**

Danh mục phụ gia thực phẩm được sử dụng trong chế biến sản phẩm nông nghiệp hữu cơ được nêu trong Bảng A.1.

Bảng A.1 – Phụ gia thực phẩm được sử dụng trong chế biến sản phẩm nông nghiệp hữu cơ

Chỉ số INS <sup>a)</sup>	Tên phụ gia	Nhóm thực phẩm được phép sử dụng	
		Sản phẩm từ thực vật	Sản phẩm từ động vật
153	Cacbon thực vật	Không được phép	Phomat
160b(ii)	Chất chiết annatto từ norbixin	Không được phép	Phomat
170(i)	Canxi cacbonat (không sử dụng làm chất tạo màu hoặc chất bổ sung canxi)	Các sản phẩm từ thực vật	Các sản phẩm từ động vật
220	Lưu huỳnh dioxit	Rượu vang từ các loại trái cây. Mức tối đa: 100 mg/lít	Rượu mật ong (mead). Mức tối đa: 100 mg/lít
223	Natri metabisulfit	Không được phép	Động vật giáp xác
224	Kali metabisulfit	Rượu vang từ các loại trái cây. Mức tối đa tính theo lưu huỳnh dioxit: 100 mg/lít	Rượu mật ong. Mức tối đa tính theo lưu huỳnh dioxit: 100 mg/lít
250	Natri nitrit	Không được phép	Các sản phẩm thịt. Mức sử dụng tối đa tính theo natri nitrit (NaNO <sub>2</sub> ): 80 mg/kg Mức dư lượng tối đa tính theo natri nitrit (NaNO <sub>2</sub> ): 50 mg/kg
270	Axit lactic (L-, D- và DL-)	Các sản phẩm từ thực vật	Các sản phẩm từ động vật
290	Cacbon dioxit	Các sản phẩm từ thực vật	Các sản phẩm từ động vật
296	Axit malic (DL-)	Các sản phẩm từ thực vật	Không được phép
300	Axit ascorbic (L-)	Các sản phẩm từ thực vật	Các sản phẩm thịt
301	Natri ascorbat	Các sản phẩm từ thực vật	Các sản phẩm thịt
307	Tocopherol dạng đậm đặc tự nhiên hỗn hợp	Các sản phẩm từ thực vật	Các sản phẩm từ động vật
322	Lecithin (thu được mà không cần tẩy trắng và không dùng dung môi hữu cơ)	Các sản phẩm từ thực vật	Các sản phẩm sữa Chất béo và dầu thực vật, chất tạo nhũ béo Nước sốt dạng nhũ tương (ví dụ: mayonnaise, nước sốt trộn salad) Thức ăn theo công thức dành cho trẻ sơ sinh và trẻ nhỏ Thực phẩm bổ sung dành cho trẻ sơ sinh và trẻ nhỏ

<sup>a)</sup> Chỉ số phụ gia thực phẩm.

Bảng A.1 (tiếp theo)

Chỉ số INS	Tên phụ gia	Nhóm thực phẩm được phép sử dụng	
		Sản phẩm từ thực vật	Sản phẩm từ động vật
325	Natri lactat	Không được phép	Các sản phẩm sữa Các sản phẩm thịt
327	Canxi lactat	Không được phép	Các sản phẩm sữa
330	Axit citric	Các sản phẩm từ thực vật	Các sản phẩm từ động vật
331(i)	Natri dihydro citrat	Các sản phẩm từ thực vật	Các sản phẩm từ động vật
332(i)	Kali dihydro citrat	Không được phép	Các sản phẩm từ động vật
333	Các muối canxi citrat	Các sản phẩm từ thực vật	Các sản phẩm sữa
334	Axit tartaric	Các sản phẩm từ thực vật	Không được phép
335(i)	Mononatri tartrat	Các sản phẩm từ thực vật	Không được phép
335(ii)	Dinatri tartrat	Các sản phẩm từ thực vật	Không được phép
336(i)	Monokali tartrat	Các sản phẩm từ thực vật	Không được phép
336(ii)	Dikali tartrat	Các sản phẩm từ thực vật	Không được phép
341(i)	Monocanxi orthophosphat	Các loại bột (flour)	Các sản phẩm từ động vật
400	Axit alginic	Các sản phẩm từ thực vật	Các sản phẩm sữa
401	Natri alginat	Các sản phẩm từ thực vật	Các sản phẩm sữa
402	Kali alginat	Các sản phẩm từ thực vật	Các sản phẩm sữa
406	Agar (thạch)	Các sản phẩm từ thực vật	Các sản phẩm từ động vật
407	Carageenan	Các sản phẩm từ thực vật	Các sản phẩm sữa
410	Gôm đậu carob	Các sản phẩm từ thực vật	Các sản phẩm từ động vật
412	Gôm guar	Các sản phẩm từ thực vật	Các sản phẩm từ động vật
413	Gôm tragacanth	Các sản phẩm từ thực vật	Các sản phẩm từ động vật
414	Gôm arabic	Các sản phẩm từ thực vật	Các sản phẩm từ động vật
415	Gôm xanthan	Các sản phẩm từ thực vật	Các sản phẩm từ động vật
416	Gôm karaya	Các sản phẩm từ thực vật	Không được phép
418	Gôm gellan, dạng high-acyl	Các sản phẩm từ thực vật	Các sản phẩm từ động vật
422	Glycerol, có nguồn gốc thực vật	Các sản phẩm từ thực vật	Không được phép
440	Pectin (không amid hóa)	Các sản phẩm từ thực vật	Các sản phẩm sữa

Bảng A.1 (kết thúc)

Chỉ số INS	Tên phụ gia	Nhóm thực phẩm được phép sử dụng	
		Sản phẩm từ thực vật	Sản phẩm từ động vật
464	Hydroxypropyl methyl cellulose (sử dụng làm vỏ nang)	Các sản phẩm từ thực vật	Các sản phẩm từ động vật
500(ii)	Natri hydro cacbonat	Các sản phẩm từ thực vật	Các sản phẩm sữa
500(iii)	Natri sequicacbonat	Các sản phẩm từ thực vật	Các sản phẩm sữa
501(i)	Kali cacbonat	Các sản phẩm từ thực vật	Không được phép
503(i)	Amoni cacbonat (chất điều chỉnh độ axit, chất tạo xốp)	Các sản phẩm từ thực vật	Không được phép
503(ii)	Amoni hydro cacbonat (chất điều chỉnh độ axit, chất tạo xốp)	Các sản phẩm từ thực vật	Không được phép
504(i)	Magie cacbonat	Các sản phẩm từ thực vật	Không được phép
504(ii)	Magie hydro cacbonat	Các sản phẩm từ thực vật	Không được phép
508	Kali clorua	Các sản phẩm rau quả, củ, hạt, nấm, rong biển	Không được phép
509	Canxi clorua	Các sản phẩm rau quả, củ, hạt, đậu nành, nấm, rong biển	Các sản phẩm sữa Các sản phẩm thịt
511	Magie clorua	Các sản phẩm từ đậu nành	Không được phép
516	Canxi sulfat	Các sản phẩm từ thực vật	Không được phép
524	Natri hydroxit	Các sản phẩm từ thực vật	Không được phép
551	Silic dioxit (vô định hình)	Thảo mộc, gia vị	Các sản phẩm từ động vật
553(iii)	Bột talc	Các sản phẩm từ thực vật	Không được phép
901	Sáp ong	Các sản phẩm từ thực vật	Không được phép
903	Sáp carnauba	Các sản phẩm từ thực vật	Không được phép
941	Nitơ	Các sản phẩm từ thực vật	Các sản phẩm từ động vật
968	Erythritol (chỉ dùng sản phẩm có nguồn gốc hữu cơ, không sử dụng công nghệ trao đổi ion)	Các sản phẩm từ thực vật	Các sản phẩm từ động vật

b) Danh mục chất hỗ trợ chế biến được phép sử dụng trong chế biến sản phẩm nông nghiệp hữu cơ được nêu trong Bảng A.2.

**Bảng A.2 – Chất hỗ trợ chế biến được sử dụng trong chế biến sản phẩm nông nghiệp hữu cơ**

Tên chất hỗ trợ chế biến	Nhóm thực phẩm được phép sử dụng	
	Sản phẩm từ thực vật	Sản phẩm từ động vật
Nước	Các sản phẩm từ thực vật	Các sản phẩm từ động vật
Canxi clorua	Các sản phẩm từ thực vật	Không được phép
Canxi cacbonat	Các sản phẩm từ thực vật	Không được phép
Canxi hydroxit	Các sản phẩm từ thực vật	Không được phép
Canxi sulfat (chất tạo đông)	Các sản phẩm từ thực vật	Không được phép
Magie clorua (nigari) (chất tạo đông)	Các sản phẩm từ thực vật	Không được phép
Kali cacbonat	Sử dụng để sấy nhỏ	Không được phép
Natri cacbonat	Các sản phẩm từ thực vật	Các sản phẩm từ động vật
Axit lactic	Không được phép	Điều chỉnh pH của bề nước muối trong chế biến phomat
Axit citric	Các sản phẩm từ thực vật	Các sản phẩm từ động vật
Axit tartaric và các muối tartarat	Các sản phẩm từ thực vật	Không được phép
Natri hydroxit	Điều chỉnh pH trong chế biến đường và dầu thực vật (không bao gồm dầu oliu)	Không được phép
Kali hydroxit	Điều chỉnh pH trong chế biến đường	Không được phép
Axit sulfuric	Điều chỉnh pH trong chế biến đường	Chế biến gelatin
Axit clohydric	Không được phép	Chế biến gelatin; Điều chỉnh pH của bề nước muối trong chế biến phomat
Amoni hydroxit	Không được phép	Chế biến gelatin
Hydro peroxit	Không được phép	Chế biến gelatin
Cacbon dioxit	Các sản phẩm từ thực vật	Các sản phẩm từ động vật
Nitơ	Các sản phẩm từ thực vật	Các sản phẩm từ động vật
Etanol (dung môi)	Các sản phẩm từ thực vật	Các sản phẩm từ động vật
Axit tannic (chất trợ lọc)	Các sản phẩm từ thực vật	Không được phép

Bảng A.2 (kết thúc)

Tên chất hỗ trợ chế biến	Nhóm thực phẩm được phép sử dụng	
	Sản phẩm từ thực vật	Sản phẩm từ động vật
Albumin từ lòng trắng trứng	Các sản phẩm từ thực vật	Không được phép
Casein	Các sản phẩm từ thực vật	Không được phép
Gelatin	Các sản phẩm từ thực vật	Không được phép
Isinglass	Các sản phẩm từ thực vật	Không được phép
Dầu thực vật có nguồn gốc hữu cơ (dùng làm chất bôi trơn, chất chống dính hoặc chất chống tạo bọt)	Các sản phẩm từ thực vật	Các sản phẩm từ động vật
Silic dioxit (dạng gel hoặc dung dịch dạng keo)	Các sản phẩm từ thực vật	Không được phép
Than hoạt tính	Các sản phẩm từ thực vật	Không được phép
Bột talc	Các sản phẩm từ thực vật	Không được phép
Bentonit	Các sản phẩm từ thực vật	Các sản phẩm từ động vật
Cao lanh	Các sản phẩm từ thực vật	Không được phép
Cellulose	Các sản phẩm từ thực vật	Không được phép
Đất diatomit	Các sản phẩm từ thực vật	Các sản phẩm từ động vật
Perlit	Các sản phẩm từ thực vật	Các sản phẩm từ động vật
Vỏ quả phi (hazelnut)	Các sản phẩm từ thực vật	Không được phép
Bột gạo	Các sản phẩm từ thực vật	Không được phép
Sáp ong (chất chống dính)	Các sản phẩm từ thực vật	Không được phép
Sáp carnauba (chất chống dính)	Các sản phẩm từ thực vật	Không được phép
Axit axetic hoặc Dấm	Không được phép	Các sản phẩm từ động vật
Thiamin hydroclorua	Rượu vang từ các loại trái cây	Rượu mật ong
Diamoni phosphat	Rượu vang từ các loại trái cây	Rượu mật ong
Chế phẩm của các thành phần vỏ cây	Các sản phẩm từ thực vật	Không được phép
Xơ gỗ có nguồn gốc từ gỗ thu hoạch bền vững đã được chứng nhận, không chứa các chất độc (chất độc tự nhiên, chất độc trong xử lý sau thu hoạch, chất độc từ vi sinh vật)	Các sản phẩm từ thực vật	Các sản phẩm từ động vật

## **A.2 Hương liệu**

Chỉ được phép sử dụng các chất tạo hương tự nhiên.

## **A.3 Nước và muối**

Nước và muối được sử dụng phải là nước ăn uống <sup>[5]</sup> và muối dùng cho thực phẩm <sup>[10]</sup> (với natri clorua hoặc kali clorua là các thành phần được sử dụng chung trong chế biến thực phẩm).

## **A.4 Chế phẩm vi sinh vật và enzym**

Các chế phẩm vi sinh vật và enzym được sử dụng phải đảm bảo an toàn thực phẩm, không sử dụng chế phẩm chứa vi sinh vật biến đổi gen hoặc enzym có nguồn gốc từ công nghệ gen.

## **A.5 Các chất khoáng (bao gồm cả nguyên tố vi lượng), vitamin, axit béo thiết yếu, axit amin thiết yếu và các vi chất dinh dưỡng khác dùng trong thực phẩm với các mục đích dinh dưỡng đặc biệt**

Các chất khoáng (bao gồm cả nguyên tố vi lượng), vitamin, axit béo thiết yếu, axit amin thiết yếu và các vi chất dinh dưỡng khác được sử dụng phải đảm bảo an toàn thực phẩm.

**Phụ lục B**

(Quy định)

**Các chất làm sạch và khử trùng thiết bị, dụng cụ tiếp xúc với thực phẩm  
được sử dụng trong chế biến sản phẩm hữu cơ**

Danh mục chất làm sạch và khử trùng thiết bị, dụng cụ tiếp xúc với thực phẩm được sử dụng trong chế biến sản phẩm nông nghiệp hữu cơ:

1. Các tinh chất tự nhiên từ thực vật
2. Các chất chiết từ thực vật
3. Axit axetic
4. Axit citric
5. Axit formic
6. Axit lactic
7. Axit oxalic
8. Axit peraxetic
9. Axit phosphoric
10. Etanol
11. Isopropanol
12. Ozon
13. Hydro peroxit
14. Clo dioxit
15. Canxi hypoclorit
16. Natri hypoclorit
17. Canxi hydroxit (vôi tôi)
18. Canxi oxit (vôi sống)
19. Vôi clorua (canxi oxy clorua, canxi clorua và canxi hydroxit)
20. Natri cacbonat
21. Natri hydroxit
22. Xà phòng kali
23. Xà phòng natri
24. Cyclohexylamin
25. Diethylaminoetanol
26. Octadecylamin



## , Thư mục tài liệu tham khảo

- [1] Nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14 tháng 04 năm 2017 của Chính phủ về nhãn hàng hóa
- [2] Thông tư liên tịch số 34/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT ngày 27 tháng 10 năm 2014 hướng dẫn ghi nhãn hàng hóa đối với thực phẩm, phụ gia thực phẩm và chất hỗ trợ chế biến thực phẩm bao gói sẵn
- [3] Thông tư số 27/2012/TT-BYT ngày 30 tháng 11 năm 2012 của Bộ trưởng Bộ Y tế hướng dẫn việc quản lý phụ gia thực phẩm
- [4] Thông tư số 08/2015/TT-BYT ngày 11 tháng 5 năm 2015 của Bộ trưởng Bộ Y tế sửa đổi, bổ sung một số quy định của Thông tư số 27/2012/TT-BYT ngày 30 tháng 11 năm 2012 hướng dẫn việc quản lý phụ gia thực phẩm
- [5] QCVN 01:2009/BYT, *Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về chất lượng nước ăn uống*
- [6] QCVN 12-1:2011/BYT, *Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm bằng nhựa tổng hợp*
- [7] QCVN 12-2:2011/BYT, *Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm bằng cao su*
- [8] QCVN 12-3:2011/BYT, *Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm bằng kim loại*
- [9] QCVN 12-4:2015/BYT, *Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về vệ sinh an toàn đối với bao bì, dụng cụ làm bằng thủy tinh, gốm, sứ và tráng men tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm*
- [10] TCVN 3974:2015 (CODEX STAN 150-1985, Revised 2012), *Muối thực phẩm*
- [11] TCVN 6417:2010 (CAC/GL 66-2008), *Hướng dẫn sử dụng hương liệu*
- [12] TCVN 7087:2013 (CODEX STAN 1-1985, with Amendment 2010) *Ghi nhãn thực phẩm bao gói sẵn*
- [13] CAC/GL 32-1999, Revised 2007, Amendment 2013, *Guidelines for the production, processing, labelling and marketing of organically produced foods*
- [14] International Federation of Organic Agriculture Movements (IFOAM), *IFOAM standard for organic production and processing*, Version 2.0, 2014
- [15] Ban điều phối PGS Việt Nam, *Tiêu chuẩn hữu cơ PGS (Hệ thống đảm bảo chất lượng cùng tham gia)*, 2013

## TCVN 11041-1:2017

- [16] The Global Organic Market Access (GOMA) Working Group for Co-operation on Organic Labeling and Trade for Asia, *Asia regional organic standard*
- [17] *ASEAN standard for organic agriculture*
- [18] Council Regulation (EC) No 834/2007 of 28 June 2007 on organic production and labelling of organic products and repealing Regulation (EEC) No 2092/91
- [19] Commission Regulation (EC) No 889/2008 of 5 September 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
- [20] Code of Federal Regulations (US), Title 7: Agriculture, Subtitle B: Regulations of The Department of Agriculture, Chapter I: Agricultural Marketing Service, Subchapter M: Organic Foods Production Act Provisions, Part 205: National Organic Program
- [21] CAN/CGSB-32.310-2015 (Tiêu chuẩn quốc gia Canada), *Organic production systems. General principles and management standards*
- [22] National Standard for Organic and Bio-Dynamic Produce (Tiêu chuẩn quốc gia Australia), 2015
- [23] *JAS for Organic Plants* (Tiêu chuẩn nông nghiệp Nhật Bản), 2017
- [24] *JAS for Organic Livestock Products*, 2012
- [25] *JAS for Organic Processed Foods*, 2017
- [26] GB/T 19630-1:2011 (Tiêu chuẩn quốc gia Trung Quốc), *Organic Products – Part 1: Production*
- [27] GB/T 19630-2:2011, *Organic Products – Part 2: Processing*
- [28] GB/T 19630-3:2011, *Organic Products – Part 3: Labeling and Marketing*
- [29] GB/T 19630-4:2011, *Organic Products – Part 4: Management System*
- [30] TAS 9000 Part 1-2009 (Tiêu chuẩn nông nghiệp Thái Lan), *Organic agriculture – Part 1: The production, processing, labelling and marketing of produce and products from organic agriculture*
- [31] PNS/BAFPS 07:2016 (Tiêu chuẩn quốc gia Philippines), *Organic Agriculture*
- [32] *National Standards for Organic Production* (Tiêu chuẩn quốc gia Ấn Độ)
- [33] EAS 456:2007 (Tiêu chuẩn khu vực Đông Phi), *East African organic products standard*