

	<p style="text-align: center;">PROCESSING ORGANIC PRODUCTION RULES</p> <p style="text-align: center;">กฎระเบียบข้อกำหนดสำหรับการแปรรูปผลิตภัณฑ์อินทรีย์</p>	<p style="text-align: right;">Pag. 1 di 69</p>
<p style="text-align: center;">PROCESSING ORGANIC PRODUCTION RULES</p> <p>Applicable for processed agricultural products, including aquaculture products, for use as food, feed, wine and yeast used as food or feed, and other products listed in Annex I of Reg. UE 2018/848</p>	<p style="text-align: center;">กฎระเบียบข้อกำหนดสำหรับการแปรรูปผลิตภัณฑ์อินทรีย์</p> <p style="text-align: center;">ใช้ได้กับผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรแปรรูป รวมถึงผลิตภัณฑ์เพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ สำหรับใช้เป็นอาหาร อาหารสัตว์ ไวน์และยีสต์ที่ใช้เป็นอาหารหรืออาหารสัตว์ และผลิตภัณฑ์อื่นๆ ที่ระบุไว้ในภาคผนวก I ของ กฎระเบียบสหภาพ หมายเลข 2018/848</p>	
<p>ABSTRACTS FROM THE EUROPEAN REGULATIONS</p> <ul style="list-style-type: none"> - EU 2018/848 (consolidated version 2023-02-21) - EU 2021/1165 (consolidated version 2023-02-07) 	<p>กฎระเบียบสหภาพยุโรปอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง</p> <ul style="list-style-type: none"> - กฎระเบียบสหภาพยุโรป ที่ 848/2018 ฉบับรวบรวม 21/2/2023 - กฎระเบียบสหภาพยุโรป ที่ 1165/2021 ฉบับรวบรวม 07/2/2023 - กฎระเบียบสหภาพยุโรป ที่ 464/2020 ฉบับรวบรวม 25/11/2021 	
<p>According to the requirements provided in art. 1.2.e of Reg. EU 2021/1698, BIOAGRICERT is providing this abstract of the production rules and control measures set out in Regulation (EU) 2018/848, and in the delegated and implementing acts adopted pursuant to it, based on the above mentioned consolidated version available on https://eur-lex.europa.eu/collection/eu-law/consleg.html</p> <p>This abstract is integrated with unofficial translation, in languages that are understandable for the contracted operators in the third countries for which BIOAGRICERT requests recognition.</p> <p>In case of any disputes related to the interpretation of this document, shall apply only the official version of the mentioned regulations as available in one of the official language of the European Union on https://eur-lex.europa.eu/homepage.html</p>	<p>ตามข้อกำหนดที่ให้ไว้ในมาตราที่ 1.2.e ของ กฎระเบียบสหภาพยุโรป ที่ 2021/1698, บริษัท ไบโอเอกริเซิร์ต นำเสนอบทสรุปแบบย่อของกฎระเบียบการผลิตและมาตรการควบคุมที่กำหนดไว้ในกฎระเบียบ สหภาพยุโรป ที่ 2018/848 และเพื่อให้การดำเนินการตามที่ได้รับมอบภารกิจและการนำไปใช้ โดยอ้างอิงตามเวอร์ชันรวมที่กล่าวถึงข้างต้นซึ่งมีอยู่ในเว็บไซต์ https://eur-lex.europa.eu/collection/eu-law/consleg.html</p> <p>บทสรุปแบบย่อนี้รวมเข้ากับการแปลอย่างไม่เป็นทางการ ในภาษาที่เข้าใจได้สำหรับผู้ประกอบการตามพันธะสัญญาข้อตกลงในประเทศที่สามที่ BIOAGRICERT ร้องขอการยอมรับ</p> <p>ในกรณีที่มียุทธพิพาทใด ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการตีความเอกสารนี้ ให้ใช้เฉพาะเวอร์ชันอย่างเป็นทางการของกฎระเบียบดังกล่าวตามที่มิอยู่ในภาษาราชการภาษาใดภาษาหนึ่งของสหภาพยุโรปเท่านั้น https://eur-lex.europa.eu/homepage.html</p>	

<p>This text is meant purely as a documentation tool and has no legal effect. The Union's institutions do not assume any liability for its contents. The authentic versions of the relevant acts, including their preambles, are those published in the Official Journal of the European Union and available in EUR-Lex. Those official texts are directly accessible through the links embedded in this document</p> <p>REGULATION (EU) 2018/848 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL</p> <p>of 30 May 2018</p> <p>on organic production and labelling of organic products and repealing Council Regulation (EC) No 834/2007</p> <p>(ABSTRACT from consolidated version 2023-02-21)</p>	<p>ข้อความนี้มีไว้เพื่อเป็นเครื่องมือในการจัดทำเอกสารเท่านั้น และไม่มีผลทางกฎหมาย สถาบันของสหภาพยุโรปไม่รับผิดชอบต่อนเนื้อหาใดๆ การกระทำที่เกี่ยวข้องในเวอร์ชันที่แท้จริง รวมถึงคำนำ ได้รับการตีพิมพ์ในวารสารทางการของสหภาพยุโรป และมีอยู่ใน EUR-Lex</p> <p>ข้อความอย่างเป็นทางการเหล่านั้นสามารถเข้าถึงได้โดยตรงผ่านลิงก์ที่ปรากฏอยู่ในเอกสารนี้</p> <p>กฎระเบียบสหภาพยุโรปที่ 2018/848</p> <p>30 พฤษภาคม พ.ศ.2561</p> <p>ออกมามาทดแทนกฎระเบียบสหภาพยุโรปที่ 834/2007</p> <p>บทสรุปแบบย่อจากฉบับรวบรวม วันที่ 21/2/2023</p>
<p>CHAPTER I - SUBJECT MATTER, SCOPE AND DEFINITIONS</p> <p>Article 1</p> <p>Subject matter</p> <p>This Regulation establishes the principles of organic production and lays down the rules concerning organic production, related certification and the use of indications referring to organic production in labelling and advertising, as well as rules on controls additional to those laid down in Regulation (EU) 2017/625.</p> <p>Article 2</p> <p>Scope</p> <p>1. This Regulation applies to the following products originating from agriculture, including aquaculture and beekeeping, as listed in Annex I to the TFEU and to products originating from those products, where such products are, or are intended to be, produced, prepared, labelled, distributed, placed on the market, imported into or exported from the Union:</p> <p>(a) live or unprocessed agricultural products, including seeds and other plant</p>	<p>บทที่ 1 - หัวข้อ ขอบเขต และคำจำกัดความ</p> <p>มาตราที่ 1</p> <p>หัวข้อ</p> <p>ระเบียบนี้กำหนดหลักการของการผลิตแบบอินทรีย์และวางกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องกับการผลิตแบบอินทรีย์</p> <p>การรับรองที่เกี่ยวข้อง</p> <p>และการใช้ข้อบ่งชี้ที่อ้างถึงการผลิตแบบอินทรีย์ในการติดฉลากและการโฆษณา รวมถึงกฎเกณฑ์ในการควบคุมเพื่อ</p> <p>เพิ่มเติมนอกเหนือจากที่กำหนดไว้ในข้อบังคับสหภาพยุโรปที่ 2017 /625.</p> <p>มาตราที่ 2</p> <p>ขอบข่าย</p>

<p>reproductive material;</p> <p>(b) processed agricultural products for use as food;</p> <p>(c) feed.</p> <p>This Regulation also applies to certain other products closely linked to agriculture listed in Annex I to this Regulation, where they are, or are intended to be, produced, prepared, labelled, distributed, placed on the market, imported into or exported from the Union.</p> <p>2. This Regulation applies to any operator involved, at any stage of production, preparation and distribution, in activities relating to the products referred to in paragraph 1.</p> <p>3. Mass catering operations carried out by a mass caterer as defined in point (d) of Article 2(2) of Regulation (EU) No 1169/2011 are not subject to this Regulation except as set out in this paragraph.</p>	<p>1. กฎระเบียบนี้ใช้กับผลิตภัณฑ์ต่อไปนี้ที่มาจากการเกษตร รวมถึงการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำและการเลี้ยงผึ้ง ตามที่ระบุไว้ในภาคผนวก I ของ TFEU และผลิตภัณฑ์ที่มาจากผลิตภัณฑ์เหล่านั้น ซึ่งผลิตภัณฑ์ดังกล่าวเป็นหรือตั้งใจที่จะผลิต จัดเตรียม ดัดแปลง , จำหน่าย, วางตลาด, นำเข้ามาในหรือส่งออกจากสหภาพ:</p> <p>(a) สินค้าเกษตรที่มีชีวิตหรือยังไม่แปรรูป รวมถึงเมล็ดพืชและวัสดุสืบพันธุ์ของพืชอื่นๆ</p> <p>(b) สินค้าเกษตรแปรรูปเพื่อใช้เป็นอาหาร</p> <p>(c) อาหารสัตว์</p> <p>ระเบียบนี้ยังใช้กับผลิตภัณฑ์อื่นๆ บางอย่างที่เกี่ยวข้องอย่างใกล้ชิดกับการเกษตรที่ระบุไว้ในภาคผนวก I ของระเบียบนี้ โดยที่ผลิตภัณฑ์เหล่านั้นมีหรือตั้งใจที่จะผลิต จัดเตรียม ดัดแปลง แจกจ่าย วางในตลาด นำเข้าหรือส่งออกจากสหภาพ .</p> <p>2. กฎข้อบังคับนี้ใช้กับผู้ปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องในขั้นตอนการผลิต การเตรียม และการจัดจำหน่าย ในกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์ที่อ้างถึงในวรรค 1</p> <p>3. การดำเนินการจัดเลี้ยงขนาดใหญ่ที่ดำเนินการโดยผู้ให้บริการจัดเลี้ยงขนาดใหญ่ตามที่กำหนดไว้ในข้อ (d) ของมาตรา 2(2) ของข้อบังคับ สหภาพยุโรปที่ 1169/2011 จะไม่อยู่ภายใต้ข้อบังคับนี้ ยกเว้นตามที่กำหนดไว้ในย่อหน้านี้</p>
<p style="text-align: center;">CHAPTER III - PRODUCTION RULES</p> <p style="text-align: center;"><i>Article 9</i></p> <p style="text-align: center;">General production rules</p> <p>1. Operators shall comply with the general production rules laid down in this Article.</p> <p>2. The entire holding shall be managed in compliance with the requirements of this Regulation that apply to organic production.</p> <p>3. For the purposes and uses referred to in Articles 24 and 25 and in Annex II, only products and substances that have been authorised pursuant to those provisions may be used in organic production, provided that their use in non-organic production has also been authorised in accordance with the relevant provisions of Union law and, where applicable, in accordance with national provisions based on Union law.</p> <p>The following products and substances referred to in Article 2(3) of Regulation (EC)</p>	<p style="text-align: center;">บทที่ 3 - กฎระเบียบการผลิต</p> <p style="text-align: center;"><i>มาตราที่ 9</i></p> <p style="text-align: center;">กฎระเบียบการผลิตทั่วไป</p> <p>1. ผู้ประกอบการจะต้องปฏิบัติตามกฎการผลิตทั่วไปที่กำหนดไว้ในมาตรานี้</p> <p>2. การถือครองหรือกรรมสิทธิ์ทั้งหมดจะต้องได้รับการจัดการตามข้อกำหนดของระเบียบนี้ที่บังคับกับการผลิตแบบอินทรีย์</p> <p>3. เพื่อวัตถุประสงค์และการใช้ประโยชน์ที่อ้างถึงในมาตรา 24 และ 25 และในภาคผนวก II</p>

<p>No 1107/2009 shall be allowed for use in organic production, provided that they are authorised pursuant to that Regulation:</p> <p>(a) safeners, synergists and co-formulants as components of plant protection products;</p> <p>(b) adjuvants that are to be mixed with plant protection products.</p> <p>The use in organic production of products and substances for purposes other than those covered by this Regulation shall be allowed, provided that their use complies with the principles laid down in Chapter II.</p> <p>4. Ionising radiation shall not be used in the treatment of organic food or feed, and in the treatment of raw materials used in organic food or feed.</p> <p>5. The use of animal cloning, and the rearing of artificially induced polyploid animals, shall be prohibited.</p> <p>6. Preventive and precautionary measures shall be taken, where appropriate, at every stage of production, preparation and distribution.</p> <p>7. Notwithstanding paragraph 2, a holding may be split into clearly and effectively separated production units for organic, in-conversion and non-organic production, provided that for the non-organic production units:</p> <p>(a) as regards livestock, different species are involved;</p> <p>(b) as regards plants, different varieties that can be easily differentiated are involved.</p> <p>As regards algae and aquaculture animals, the same species may be involved, provided that there is a clear and effective separation between the production sites or units.</p> <p>8. By way of derogation from point (b) of paragraph 7, in the case of perennial crops which require a cultivation period of at least three years, different varieties that cannot be easily differentiated, or the same varieties, may be involved, provided that the production in question is within the context of a conversion plan, and provided that the conversion of the last part of the area related to the production in question to organic production begins as soon as possible and is completed within a maximum of five years.</p> <p>In such cases:</p> <p>(a) the farmer shall notify the competent authority, or, where appropriate, the control authority or the control body, of the start of harvest of each of the products concerned at least 48 hours in advance;</p> <p>(b) upon completion of the harvest, the farmer shall inform the competent authority, or, where appropriate, the control authority or the control body, of the exact quantities harvested from the units concerned and of the measures taken to separate the products;</p>	<p>เฉพาะผลิตภัณฑ์และสารที่ได้รับอนุญาตตามข้อกำหนดเหล่านั้นเท่านั้นที่สามารถนำมาใช้ในการผลิตแบบอินทรีย์ได้ โดยมีเงื่อนไขว่าการใช้ในการผลิตที่ไม่ใช่แบบอินทรีย์จะต้องได้รับอนุญาตตามบทบัญญัติที่เกี่ยวข้องของกฎหมายสหภาพ และ (หากเกี่ยวข้อง) ตามบทบัญญัติระดับชาติตามกฎหมายของสหภาพ</p> <p>ผลิตภัณฑ์และสารต่อไปนี้ที่อ้างถึงในมาตรา 2(3) ของกฎระเบียบสหภาพหมายเลข 1107/2009 จะได้รับอนุญาตให้ใช้ในการผลิตแบบอินทรีย์ โดยมีเงื่อนไขว่าได้รับอนุญาตตามข้อบังคับนั้น:</p> <p>(a) สารปลอดภัย สารเสริมฤทธิ์และสารผสมที่เป็นส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์ป้องกันหรืออารักขาพืช</p> <p>(b) สารเสริมที่ผสมกับผลิตภัณฑ์อารักขาพืช</p> <p>อนุญาตให้ใช้ผลิตภัณฑ์และสารอินทรีย์ในการผลิตผลิตภัณฑ์และสารเพื่อวัตถุประสงค์อื่นนอกเหนือจากที่ระบุไว้ในระเบียบนี้ โดยที่การใช้จะต้องเป็นไปตามหลักการที่กำหนดไว้ในบทที่ 2</p> <p>4. ห้ามใช้รังสีไอออนในการบำบัดอาหารหรืออาหารสัตว์อินทรีย์ และในการบำบัดวัตถุดิบที่ใช้ในอาหารอินทรีย์หรืออาหารสัตว์</p> <p>5. ห้ามใช้โคลนนิ่งสัตว์ (การทำให้เกิดสิ่งมีชีวิตที่มีองค์ประกอบทางพันธุกรรมเหมือนกัน) และการเลี้ยงสัตว์โพลีพลอยด์เทียม (การทำให้สัตว์มีโครโมโซม 2 ชุดขึ้นไป) โดยเด็ดขาด</p> <p>6. ต้องมีมาตรการป้องกันและข้อควรระวังในทุกขั้นตอนของการผลิต การเตรียม และการจำหน่าย</p> <p>7. โดยไม่คำนึงถึงวรรค 2 การถือครองอาจแบ่งออกเป็นหน่วยการผลิตที่แยกจากกันอย่างชัดเจนและมีประสิทธิภาพสำหรับการผลิตอินทรีย์ การผลิตแบบอินทรีย์ในระยะปรับเปลี่ยนและไม่ใช่อินทรีย์ โดยมีเงื่อนไขว่าสำหรับหน่วยการผลิตที่ไม่ใช่อินทรีย์ดังนี้</p> <p>(a) ในส่วนของปศุสัตว์ เกี่ยวข้องกับสายพันธุ์ที่แตกต่างกัน</p> <p>(b) ในส่วนของพืชนั้น เกี่ยวข้องกับพันธุ์ต่าง ๆ ที่สามารถแยกความแตกต่างได้ง่าย</p> <p>ในส่วนของการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ อาจเกี่ยวข้องกับสายพันธุ์เดียวกัน โดยมีเงื่อนไขว่าต้องมีการแยกสถานที่หรือหน่วยการผลิตอย่างชัดเจนและมีประสิทธิภาพ</p> <p>8. โดยกรณีไม่เป็นไปตามข้อ (b) ของวรรค 7 ในกรณีของพืชยืนต้นที่ต้องใช้เวลารอคอยปลูกอย่างน้อยสามปี</p>
---	--

<p>(c) the conversion plan and the measures to be taken to ensure the effective and clear separation shall be confirmed each year by the competent authority, or, where appropriate, by the control authority or the control body, after the start of the conversion plan.</p> <p>9. The requirements concerning different species and varieties, laid down in points (a) and (b) of paragraph 7, shall not apply in the case of research and educational centres, plant nurseries, seed multipliers and breeding operations.</p> <p>10. Where, in the cases referred to in paragraphs 7, 8 and 9, not all production units of a holding are managed under organic production rules, the operators shall:</p> <p>(a) keep the products used for the organic and in-conversion production units separate from those used for the non-organic production units;</p> <p>(b) keep the products produced by the organic, in-conversion and non-organic production units separate from each other;</p> <p>(c) keep adequate records to show the effective separation of the production units and of the products.</p>	<p>อาจเกี่ยวข้องกับพันธุ์ที่แตกต่างกันที่ไม่สามารถแยกความแตกต่างได้ง่ายหรือพันธุ์เดียวกันได้</p> <p>การผลิตที่เป็นปัญหานั้นอยู่ภายในบริบทของแผนการแปลง</p> <p>และโดยมีเงื่อนไขว่าการแปลงส่วนสุดท้ายของพื้นที่ที่เกี่ยวข้องกับการผลิตที่เป็นปัญหาไปเป็นการผลิตแบบอินทรีย์จะต้องเริ่มต้นโดยเร็วที่สุดเท่าที่จะเป็นไปได้และแล้วเสร็จภายในระยะเวลาสูงสุดห้าปี</p> <p>ในกรณีดังกล่าว:</p> <p>(a) เกษตรกรต้องแจ้งให้เจ้าหน้าที่ผู้มีอำนาจหรือหน่วยงานควบคุมหรือหน่วยงานควบคุมทราบการเริ่มเก็บเกี่ยวผลิตภัณฑ์แต่ละรายการที่เกี่ยวข้องล่วงหน้าอย่างน้อย 48 ชั่วโมง</p> <p>(b) เมื่อการเก็บเกี่ยวเสร็จสิ้น เกษตรกรต้องแจ้งให้เจ้าหน้าที่ผู้มีอำนาจหรือหน่วยงานควบคุมหรือหน่วยงานควบคุมทราบถึงปริมาณที่แน่นอนที่เก็บได้จากหน่วยที่เกี่ยวข้อง และมาตรการที่ใช้เพื่อแยกผลิตภัณฑ์ออกจากกัน</p> <p>(c) แผนการแปลงสภาพและมาตรการที่จะต้องดำเนินการเพื่อให้แน่ใจว่ามีการแยกที่มีประสิทธิภาพและชัดเจนจะต้องได้รับการยืนยันในแต่ละปีโดยหน่วยงานผู้มีอำนาจ หรือตามความเหมาะสม โดยหน่วยงานควบคุมหรือหน่วยงานควบคุม หลังจากเริ่มแผนการเข้าสู่ระยะปรับเปลี่ยน</p> <p>9. ข้อกำหนดเกี่ยวกับชนิดพันธุ์และพันธุ์ต่างๆ ที่กำหนดไว้ในข้อ (ก) และ (ข) ของย่อหน้าที่ 7 จะไม่ใช้บังคับในกรณีของศูนย์วิจัยและการศึกษา เรือนเพาะชำ พืชตัวคูณเมล็ดพันธุ์ และการดำเนินการปรับปรุงพันธุ์</p> <p>10. ในกรณีที่อ้างถึงในวรรค 7, 8 และ 9 หน่วยการผลิตบางหน่วยของการถือครองไม่ได้ได้รับการจัดการภายใต้กฎการผลิตแบบอินทรีย์ ผู้ดำเนินการจะต้อง:</p> <p>(a) แยกผลิตภัณฑ์ที่ใช้สำหรับหน่วยการผลิตอินทรีย์และหน่วยการผลิตในระยะปรับเปลี่ยนออกจากหน่วยการผลิตที่ไม่ใช่อินทรีย์</p> <p>(b) แยกผลิตภัณฑ์ที่ผลิตจากหน่วยการผลิตอินทรีย์ ระยะปรับเปลี่ยน และไม่ใช่อินทรีย์ออกจากกัน</p> <p>(c) จัดเก็บบันทึกที่เพียงพอเพื่อแสดงการแยกหน่วยการผลิตและผลิตภัณฑ์ออกจากกันอย่างมีประสิทธิภาพ</p>
---	---

<p style="text-align: center;"><i>Article 11</i></p> <p style="text-align: center;">Prohibition of the use of GMOs</p> <p>1. GMOs, products produced from GMOs, and products produced by GMOs shall not be used in food or feed, or as food, feed, processing aids, plant protection products, fertilisers, soil conditioners, plant reproductive material, micro-organisms or animals in organic production.</p> <p>2. For the purposes of the prohibition laid down in paragraph 1, with regard to GMOs and products produced from GMOs for food and feed, operators may rely on the labels of a product that have been affixed or provided pursuant to Directive 2001/18/EC, Regulation (EC) No 1829/2003 of the European Parliament and of the Council or Regulation (EC) No 1830/2003 of the European Parliament and of the Council or any accompanying document provided pursuant thereto.</p> <p>3. Operators may assume that no GMOs and no products produced from GMOs have been used in the manufacture of purchased food and feed where such products do not have a label affixed or provided, or are not accompanied by a document provided, pursuant to the legal acts referred to in paragraph 2, unless they have obtained other information indicating that the labelling of the products concerned is not in conformity with those legal acts.</p> <p>4. For the purposes of the prohibition laid down in paragraph 1, with regard to products not covered by paragraphs 2 and 3, operators using non-organic products purchased from third parties shall require the vendor to confirm that those products are not produced from GMOs or produced by GMOs.</p>	<p style="text-align: center;"><i>มาตราที่ 11</i></p> <p style="text-align: center;">ข้อห้ามในการใช้สิ่งดัดแปลงทางพันธุกรรม</p> <p>1. ผลิตภัณฑ์ที่มาจากการดัดแปลงทางพันธุกรรมและผลิตภัณฑ์ที่ผลิตจากการดัดแปลงทางพันธุกรรมจะต้องไม่ถูกนำไปใช้ในอาหารหรืออาหารสัตว์ หรือเป็นอาหาร อาหารสัตว์ สารช่วยในการแปรรูป ผลิตภัณฑ์อารักขาพืช ปุ๋ย สารปรับปรุงดิน วัสดุสืบพันธุ์ของพืช จุลินทรีย์ หรือสัตว์ ในการผลิตแบบอินทรีย์</p> <p>2. เพื่อวัตถุประสงค์ของข้อห้ามที่กำหนดไว้ในย่อหน้าที่ 1 ในส่วนที่ผลิตภัณฑ์ที่มาจากการดัดแปลงทางพันธุกรรมและผลิตภัณฑ์ที่ผลิตจากการดัดแปลงทางพันธุกรรมสำหรับอาหารและอาหารสัตว์ ผู้ประกอบการอาจอาศัยฉลากของผลิตภัณฑ์ที่ติดหรือจัดหาให้ตามกฎหมายที่ 2001/18/ EC, ข้อบังคับสหภาพ หมายเลข 1829/2003 ของรัฐสภายุโรปและสภา หรือข้อบังคับสหภาพ หมายเลข 1830/2003 ของรัฐสภายุโรปและสภา หรือเอกสารประกอบใดๆ ที่ให้ไว้ตามนั้น</p> <p>3. ผู้ประกอบการอาจสันนิษฐานได้ว่าไม่มีการใช้ผลิตภัณฑ์ที่มาจากการดัดแปลงทางพันธุกรรมและผลิตภัณฑ์ที่ผลิตจากการดัดแปลงทางพันธุกรรมในการผลิตอาหารและอาหารสัตว์ที่ซื้อ โดยที่ผลิตภัณฑ์ดังกล่าวไม่มีฉลากติดหรือจัดเตรียมให้ หรือไม่มีเอกสารที่จัดให้ตามกฎหมาย การกระทำที่อ้างถึงในวรรค 2 เว้นแต่ได้รับข้อมูลอื่นที่บ่งชี้ว่าการติดฉลากของผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องไม่สอดคล้องกับข้อกำหนดกฎหมายเหล่านั้น</p> <p>4. เพื่อวัตถุประสงค์ของข้อห้ามที่กำหนดไว้ในวรรค 1 เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ที่ไม่ครอบคลุมอยู่ในวรรค 2 และ 3 ผู้ประกอบการที่ใช้ผลิตภัณฑ์ที่ไม่ใช่อินทรีย์ที่ซื้อจากบุคคลที่สามจะต้องกำหนดให้ผู้ขายยืนยันว่าผลิตภัณฑ์เหล่านั้นไม่ได้ผลิตจากผลิตภัณฑ์ที่มาจากการดัดแปลงทางพันธุกรรมและผลิตภัณฑ์ที่ผลิตจากการดัดแปลงทางพันธุกรรม</p>
<p style="text-align: center;"><i>Article 16</i></p> <p style="text-align: center;">Production rules for processed food</p> <p>1. Operators that produce processed food shall comply, in particular, with the</p>	<p style="text-align: center;"><i>มาตราที่ 16</i></p> <p style="text-align: center;">กฎระเบียบเกี่ยวกับอาหารแปรรูป</p>

detailed production rules set out in Part IV of Annex II and in any implementing acts referred to in paragraph 3 of this Article.	1. ผู้ประกอบการที่ผลิตอาหารแปรรูปจะต้องปฏิบัติตามกฎการผลิตโดยละเอียดที่กำหนดไว้ในส่วนที่ 4 ของภาคผนวก II และในการดำเนินการใดๆ ที่อ้างอิงในวรรค 3 ของมาตรานี้
<p align="center"><i>Article 17</i></p> <p align="center">Production rules for processed feed</p> <p>1. Operators that produce processed feed shall comply, in particular, with the detailed production rules set out in Part V of Annex II and in any implementing acts referred to in paragraph 3 of this Article.</p>	<p align="center"><i>มาตราที่ 17</i></p> <p align="center">กฎระเบียบเกี่ยวกับอาหารสัตว์แปรรูป</p> <p>1. ผู้ปฏิบัติงานที่ผลิตอาหารสัตว์แปรรูปจะต้องปฏิบัติตามกฎการผลิตโดยละเอียดที่กำหนดไว้ในส่วนที่ 5 ของภาคผนวก II และในการดำเนินการใดๆ ที่อ้างอิงในวรรค 3 ของมาตรานี้</p>
<p align="center"><i>Article 18</i></p> <p align="center">Production rules for wine</p> <p>1. Operators that produce products of the wine sector shall comply, in particular, with the detailed production rules set out in Part VI of Annex II.</p>	<p align="center"><i>มาตราที่ 18</i></p> <p align="center">กฎระเบียบเกี่ยวกับการผลิตไวน์</p> <p>1. ผู้ประกอบการที่ผลิตผลิตภัณฑ์ในภาคส่วนไวน์จะต้องปฏิบัติตามกฎการผลิตโดยละเอียดที่กำหนดไว้ในส่วนที่ 6 ของภาคผนวก II</p>
<p align="center"><i>Article 19</i></p> <p align="center">Production rules for yeast used as food or feed</p> <p>1. Operators that produce yeast to be used as food or feed shall comply, in particular, with the detailed production rules set out in Part VII of Annex II.</p>	<p align="center"><i>มาตราที่ 19</i></p> <p align="center">กฎระเบียบเกี่ยวกับการผลิตยีสต์สำหรับใช้เป็นอาหารและอาหารสัตว์</p> <p>1. ผู้ดำเนินการที่ผลิตยีสต์เพื่อใช้เป็นอาหารหรืออาหารสัตว์จะต้องปฏิบัติตามกฎการผลิตโดยละเอียดที่กำหนดไว้ในส่วนที่ 7 ของภาคผนวก II</p>
<p align="center"><i>Article 23</i></p> <p align="center">Collection, packaging, transport and storage</p> <p>1. Operators shall ensure that organic products and in-conversion products are collected, packaged, transported and stored in accordance with the rules set out in</p>	<p align="center"><i>มาตราที่ 23</i></p> <p align="center">การรวบรวม การบรรจุ การขนส่ง และการเก็บรักษา</p> <p>1. ผู้ประกอบการต้องดูแลให้มีการรวบรวม บรรจุ ขนส่ง</p>

Annex III.	และจัดเก็บผลิตภัณฑ์อินทรีย์และผลิตภัณฑ์ที่แปรรูปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในภาคผนวก 3
<p style="text-align: center;"><i>Article 27</i></p> <p style="text-align: center;">Obligations and actions in the event of suspicion of non-compliance</p> <p>Where an operator suspects that a product it has produced, prepared, imported or has received from another operator does not comply with this Regulation, that operator shall, subject to Article 28(2):</p> <p>(a) identify and separate the product concerned;</p> <p>(b) check whether the suspicion can be substantiated;</p> <p>(c) not place the product concerned on the market as an organic or in-conversion product and not use it in organic production, unless the suspicion can be eliminated;</p> <p>(d) where the suspicion has been substantiated or where it cannot be eliminated, immediately inform the relevant competent authority, or, where appropriate, the relevant control authority or control body, and provide it with available elements, where appropriate;</p> <p>(e) fully cooperate with the relevant competent authority, or, where appropriate, with the relevant control authority or control body, in verifying and identifying the reasons for the suspected non-compliance.</p>	<p style="text-align: center;"><i>มาตราที่ 27</i></p> <p style="text-align: center;">ภาระผูกพันและการดำเนินการในกรณีที่สงสัยว่าไม่ปฏิบัติตาม</p> <p>ในกรณีที่ผู้ประกอบการสงสัยว่าผลิตภัณฑ์ที่ผลิต จัดเตรียม นำเข้า หรือได้รับจากผู้ประกอบการรายอื่น ไม่ปฏิบัติตามข้อบังคับนี้ ผู้ประกอบการจะต้องปฏิบัติตามมาตรา 28(2) ดังนี้</p> <p>(a) ระบุและแยกผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้อง</p> <p>(b) ตรวจสอบว่าสามารถพิสูจน์ข้อสงสัยได้หรือไม่</p> <p>(c) ไม่นำผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องออกสู่ตลาดเป็นผลิตภัณฑ์ออร์แกนิกหรือผลิตภัณฑ์แปรรูป และไม่ใช่ในการผลิตออร์แกนิก เว้นแต่จะสามารถขจัดข้อสงสัยได้</p> <p>(d) ในกรณีที่มีการพิสูจน์ข้อสงสัยแล้วหรือไม่สามารถกำจัดได้ ให้แจ้งหน่วยงานผู้มีอำนาจที่เกี่ยวข้องทันที หรือหน่วยงานควบคุมหรือหน่วยงานควบคุมที่เกี่ยวข้องตามความเหมาะสม และจัดเตรียมองค์ประกอบที่มีอยู่ตามความเหมาะสม</p> <p>(e) ให้ความร่วมมืออย่างเต็มที่กับหน่วยงานผู้มีอำนาจที่เกี่ยวข้อง หรือตามความเหมาะสม กับหน่วยงานควบคุมหรือหน่วยงานควบคุมที่เกี่ยวข้อง ในการตรวจสอบและระบุสาเหตุของการไม่ปฏิบัติตามที่ต้องสงสัย</p>
<p style="text-align: center;"><i>Article 28</i></p> <p style="text-align: center;">Precautionary measures to avoid the presence of non-authorised products and substances</p> <p>1. In order to avoid contamination with products or substances that are not authorised in accordance with the first subparagraph of Article 9(3) for use in organic production, operators shall take the following precautionary measures at every stage of production, preparation and distribution:</p> <p>(a) put in place and maintain measures that are proportionate and appropriate to identify the risks of contamination of organic production and products with non-authorised products or substances, including systematic identification of critical</p>	<p style="text-align: center;"><i>มาตราที่ 28</i></p> <p style="text-align: center;">มาตรการป้องกันเพื่อหลีกเลี่ยงการมีผลิตภัณฑ์และสารที่ไม่ได้รับอนุญาต</p> <p>1. เพื่อหลีกเลี่ยงการปนเปื้อนกับผลิตภัณฑ์หรือสารที่ไม่ได้รับอนุญาตตามอนุวรรคแรกของมาตรา 9(3) เพื่อใช้ในการผลิตแบบอินทรีย์ ผู้ปฏิบัติงานต้องใช้มาตรการป้องกันดังต่อไปนี้ในทุกขั้นตอนของการผลิต การเตรียมการ และ การกระจาย:</p> <p>(a)</p>

<p>procedural steps;</p> <p>(b) put in place and maintain measures that are proportionate and appropriate to avoid risks of contamination of organic production and products with non-authorised products or substances;</p> <p>(c) regularly review and adjust such measures; and</p> <p>(d) comply with other relevant requirements of this Regulation that ensure the separation of organic, in-conversion and non-organic products.</p> <p>2. Where an operator suspects, due to the presence of a product or substance that is not authorised pursuant to the first subparagraph of Article 9(3) for use in organic production in a product that is intended to be used or marketed as an organic or in-conversion product, that the latter product does not comply with this Regulation, the operator shall:</p> <p>(a) identify and separate the product concerned;</p> <p>(b) check whether the suspicion can be substantiated;</p> <p>(c) not place the product concerned on the market as an organic or in-conversion product and not use it in organic production unless the suspicion can be eliminated;</p> <p>(d) where the suspicion has been substantiated or where it cannot be eliminated, immediately inform the relevant competent authority, or, where appropriate, the relevant control authority or control body, and provide it with available elements, where appropriate;</p> <p>(e) fully cooperate with the relevant competent authority, or, where appropriate, with the relevant control authority or control body, in identifying and verifying the reasons for the presence of non-authorised products or substances.</p>	<p>จัดทำและคงไว้ซึ่งมาตรการที่เป็นสัดส่วนและเหมาะสมเพื่อระบุความเสี่ยงของการปนเปื้อนของผลิตภัณฑ์และผลิตภัณฑ์อินทรีย์จากผลิตภัณฑ์หรือสารที่ไม่ได้รับอนุญาต</p> <p>รวมถึงการขึ้นขั้นตอนการดำเนินการที่สำคัญอย่างเป็นระบบ</p> <p>(b)</p> <p>จัดทำและรักษามาตรการที่เป็นสัดส่วนและเหมาะสมเพื่อหลีกเลี่ยงความเสี่ยงของการปนเปื้อนของผลิตภัณฑ์และผลิตภัณฑ์อินทรีย์จากผลิตภัณฑ์หรือสารที่ไม่ได้รับอนุญาต</p> <p>(c) ทบทวนและปรับเปลี่ยนมาตรการดังกล่าวอย่างสม่ำเสมอ และ</p> <p>(d) ปฏิบัติตามข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องอื่นๆ ของระเบียบนี้เพื่อให้แน่ใจว่ามีการแยกผลิตภัณฑ์อินทรีย์ ผลิตภัณฑ์ในระยะปรับเปลี่ยน และผลิตภัณฑ์ที่ไม่ใช่อินทรีย์</p> <p>2. ในกรณีที่ผู้ประกอบการสงสัยว่าเนื่องจากมีผลิตภัณฑ์หรือสารที่ไม่ได้รับอนุญาตตามอนุวรรคแรกของมาตรา 9(3) เพื่อใช้ในการผลิตแบบอินทรีย์ในผลิตภัณฑ์ที่มีวัตถุประสงค์เพื่อใช้หรือวางตลาดเป็นอินทรีย์ หรือผลิตภัณฑ์ในระยะปรับเปลี่ยน ว่าผลิตภัณฑ์มีข้อสงสัยไม่เป็นไปตามระเบียบนี้ ผู้ดำเนินการจะต้อง:</p> <p>(a) ระบุและแยกผลิตภัณฑ์ที่สงสัย</p> <p>(b) ตรวจสอบว่าสามารถพิสูจน์ข้อสงสัยได้หรือไม่</p> <p>(c) ไม่นำผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องออกสู่ตลาดเป็นผลิตภัณฑ์อินทรีย์หรือผลิตภัณฑ์ในระยะปรับเปลี่ยน และไม่ใช้ในการผลิตแบบอินทรีย์ เว้นแต่จะสามารถจัดข้อสงสัยได้</p> <p>(d) ในกรณีที่มีการพิสูจน์ข้อสงสัยแล้วหรือไม่สามารถกำจัดได้ ให้แจ้งหน่วยงานผู้มีอำนาจที่เกี่ยวข้องทันที หรือหน่วยงานควบคุมหรือหน่วยงานควบคุมที่เกี่ยวข้องตามความเหมาะสม และจัดเตรียมองค์ประกอบที่มีอยู่ตามความเหมาะสม</p> <p>(e) ให้ความร่วมมืออย่างเต็มที่กับหน่วยงานผู้มีอำนาจที่เกี่ยวข้อง หรือตามความเหมาะสม กับหน่วยงานควบคุมหรือหน่วยงานควบคุมที่เกี่ยวข้อง</p> <p>ในการระบุและตรวจสอบเหตุผลของการมีอยู่ของผลิตภัณฑ์หรือสารที่ไม่ได้รับอนุญาต</p>
<p style="text-align: center;"><i>Article 29</i></p> <p>Measures to be taken in the event of the presence of non-authorised products or substances</p>	<p style="text-align: center;"><i>มาตราที่ 29</i></p>

<p>1. Where the competent authority, or, where appropriate, the control authority or control body, receives substantiated information about the presence of products or substances that are not authorised pursuant to the first subparagraph of Article 9(3) for use in organic production, or has been informed by an operator in accordance with point (d) of Article 28(2), or detects such products or substances in an organic or an in-conversion product:</p> <p>(a) it shall immediately carry out an official investigation in accordance with Regulation (EU) 2017/625 with a view to determining the source and the cause in order to verify compliance with the first subparagraph of Article 9(3) and with Article 28(1); such investigation shall be completed as soon as possible, within a reasonable period, and shall take into account the durability of the product and the complexity of the case;</p> <p>(b) it shall provisionally prohibit both the placing on the market of the products concerned as organic or in-conversion products and their use in organic production pending the results of the investigation referred to in point (a).</p> <p>2. The product concerned shall not be marketed as an organic or in-conversion product or used in organic production where the competent authority, or, where appropriate, the control authority or control body, has established that the operator concerned:</p> <p>(a) has used products or substances not authorised pursuant to the first subparagraph of Article 9(3) for use in organic production;</p> <p>(b) has not taken the precautionary measures referred to in Article 28(1); or</p> <p>(c) has not taken measures in response to relevant previous requests from the competent authorities, control authorities or control bodies.</p> <p>3. The operator concerned shall be given an opportunity to comment on the results of the investigation referred to in point (a) of paragraph 1. The competent authority, or, where appropriate, the control authority or control body, shall keep records of the investigation it has carried out.</p> <p>Where required, the operator concerned shall take such corrective measures as necessary to avoid future contamination.</p>	<p>มาตรการที่ต้องดำเนินการในกรณีที่มีการปนเปื้อนผลิตภัณฑ์หรือสารที่ไม่ได้รับอนุญาต</p> <p>1. ในกรณีที่หน่วยงานผู้มีอำนาจ หรือหน่วยงานควบคุม หรือหน่วยงานควบคุม ได้รับข้อมูลที่เป็นรูปธรรมเกี่ยวกับการมีอยู่ของผลิตภัณฑ์หรือสารที่ไม่ได้รับอนุญาตตามวรรคแรกของมาตรา 9(3) เพื่อใช้ในการผลิตอินทรีย์ หรือได้รับแจ้งจากผู้ปฏิบัติงานตามข้อ (ง) ของมาตรา 28(2) หรือตรวจพบผลิตภัณฑ์หรือสารดังกล่าวในผลิตภัณฑ์อินทรีย์หรือผลิตภัณฑ์ในระยะปรับเปลี่ยน:</p> <p>(a) จะต้องดำเนินการสอบสวนอย่างเป็นทางการทันทีตามข้อบังคับ (สหภาพยุโรป) 2017/625 โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อระบุแหล่งที่มาและสาเหตุ เพื่อตรวจสอบการปฏิบัติตามอนุวรรคแรกของมาตรา 9(3) และมาตรา 28 (1); การตรวจสอบดังกล่าวจะต้องเสร็จสิ้นโดยเร็วที่สุดภายในระยะเวลาอันสมควร และจะต้องคำนึงถึงช่วงอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์และความซับซ้อนของกรณีด้วย</p> <p>(b) ห้ามการวางตลาดของผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องเป็นผลิตภัณฑ์อินทรีย์หรือผลิตภัณฑ์ที่ไม่เปลี่ยนรูปชั่วคราวรวมถึงการใช้ในการผลิตอินทรีย์ ในระหว่างผลการตรวจสอบที่อ้างถึงในข้อ (ก)</p> <p>2. ผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องจะต้องไม่ถูกวางตลาดเป็นผลิตภัณฑ์อินทรีย์หรือผลิตภัณฑ์ในระยะปรับเปลี่ยน หรือใช้ในการผลิตแบบอินทรีย์ โดยที่หน่วยงานผู้มีอำนาจ หรือหน่วยงานควบคุม หรือหน่วยงานควบคุม ตามความเหมาะสม ได้กำหนดว่าผู้ปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้อง:</p> <p>(a) ได้ใช้ผลิตภัณฑ์หรือสารที่ไม่ได้รับอนุญาตตามอนุวรรคแรกของมาตรา 9(3) เพื่อใช้ในการผลิตอินทรีย์</p> <p>(b) ไม่ได้ใช้มาตรการป้องกันที่อ้างถึงในมาตรา 28(1) หรือ</p> <p>(c) ไม่ได้ดำเนินการมาตรการเพื่อตอบสนองต่อคำร้องขอของเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้องจากหน่วยงานผู้มีอำนาจ หน่วยงานควบคุม หรือหน่วยงานควบคุม</p> <p>3. ผู้ปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องจะต้องได้รับโอกาสในการแสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับผลการสอบสวนที่อ้างถึงในข้อ (ก) ของวรรค 1 เจ้าหน้าที่ผู้มีอำนาจหรือหน่วยงานควบคุมหรือหน่วยงานควบคุม ตามความเหมาะสม จะต้องเก็บบันทึกของ ได้มีการสอบสวนแล้ว</p> <p>หากจำเป็น ผู้ปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องจะต้องใช้มาตรการแก้ไขตามที่จำเป็นเพื่อหลีกเลี่ยงการปนเปื้อนในอนาคต</p>
<p>CHAPTER IV - LABELLING</p>	<p>บทที่ 5 IV - การติดฉลาก</p>

Article 30

Use of terms referring to organic production

1. For the purposes of this Regulation, a product shall be regarded as bearing terms referring to organic production where, in the labelling, advertising material or commercial documents, such a product, its ingredients or feed materials used for its production are described in terms suggesting to the purchaser that the product, ingredients or feed materials have been produced in accordance with this Regulation. In particular, the terms listed in Annex IV and their derivatives and diminutives, such as 'bio' and 'eco', whether alone or in combination, may be used throughout the Union and in any language listed in that Annex for the labelling and advertising of products referred to in Article 2(1) which comply with this Regulation.

2. For the products referred to in Article 2(1), the terms referred to in paragraph 1 of this Article shall not be used anywhere in the Union, in any language listed in Annex IV, for the labelling, advertising material or commercial documents of a product which does not comply with this Regulation.

Furthermore, no terms, including terms used in trademarks or company names, or practices shall be used in labelling or advertising if they are liable to mislead the consumer or user by suggesting that a product or its ingredients comply with this Regulation.

3. Products that have been produced during the conversion period shall not be labelled or advertised as organic products or as in-conversion products.

However, plant reproductive material, food products of plant origin and feed products of plant origin that have been produced during the conversion period, which comply with Article 10(4), may be labelled and advertised as in-conversion products by using the term 'in-conversion' or a corresponding term, together with the terms referred to in paragraph 1.

4. The terms referred to in paragraph 1 and 3 shall not be used for a product for which Union law requires the labelling or advertising to state that the product contains GMOs, consists of GMOs or is produced from GMOs.

5. For processed food, the terms referred to in paragraph 1 may be used:

(a) in the sales description, and in the list of ingredients where such a list is mandatory pursuant to Union legislation, provided that:

(i) the processed food complies with the production rules set out in Part IV of Annex II and with the rules laid down in accordance with Article 16(3);

(ii) at least 95 % of the agricultural ingredients of the product by weight are organic; and

(iii) in the case of flavourings, they are only used for natural flavouring substances

มาตราที่ 30

การกล่าวอ้างถึงการผลิตแบบอินทรีย์

1. เพื่อวัตถุประสงค์ของกฎข้อบังคับนี้ ผลิตภัณฑ์จะถือเป็นคำที่ใช้อ้างถึงการผลิตแบบอินทรีย์

โดยในการติดฉลาก สื่อโฆษณา หรือเอกสารทางการค้า ผลิตภัณฑ์ดังกล่าว

ส่วนผสมหรือวัสดุอาหารสัตว์ที่ใช้ในการผลิต ได้อธิบายไว้เป็นเงื่อนไข เสนอแนะแก่ผู้ซื้อว่าผลิตภัณฑ์ ส่วนผสม หรือวัตถุดิบอาหารสัตว์ได้ผลิตขึ้นตามระเบียบนี้ โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ข้อกำหนดที่ระบุไว้ในภาคผนวก IV

และอนุพันธ์และคำย่อ เช่น 'bio' และ 'eco' ไม่ว่าจะใช้เดี่ยว ๆ หรือรวมกัน อาจใช้ทั่วทั้งสหภาพและในภาษาใด ๆ ที่ระบุไว้ในภาคผนวกนั้นสำหรับการติดฉลากและการโฆษณา ของผลิตภัณฑ์ที่อ้างถึงในมาตรา 2(1)

ซึ่งสอดคล้องกับระเบียบนี้

2. สำหรับผลิตภัณฑ์ที่อ้างถึงในมาตรา 2(1) ข้อกำหนดที่อ้างถึงในวรรค 1 ของมาตรานี้จะไม่นำไปใช้ที่ใด ๆ

ในสหภาพ ในภาษาใด ๆ ที่ระบุไว้ในภาคผนวก IV สำหรับการติดฉลาก สื่อโฆษณา หรือเอกสารเชิงพาณิชย์

ของผลิตภัณฑ์ที่ไม่เป็นไปตามระเบียบนี้

นอกจากนี้ ห้ามใช้คำศัพท์ รวมถึงคำศัพท์ที่ใช้ในเครื่องหมายการค้าหรือชื่อบริษัท

หรือแนวทางปฏิบัติในการติดฉลากหรือการโฆษณา

หากมีแนวโน้มที่จะทำให้ผู้บริโภคหรือผู้เข้าใจผิดโดยการแนะนำว่าผลิตภัณฑ์หรือส่วนผสมของผลิตภัณฑ์เป็นไปตามระเบียบข้อบังคับนี้

3. สินค้าที่ผลิตในช่วงระยะปรับเปลี่ยนจะต้องไม่ติดฉลากหรือโฆษณาว่าเป็นสินค้าอินทรีย์

อย่างไรก็ตาม วัสดุสืบพันธุ์ของพืช ผลิตภัณฑ์อาหารจากพืช

และผลิตภัณฑ์อาหารสัตว์จากพืชที่ผลิตในระหว่างระยะปรับเปลี่ยน ซึ่งเป็นไปตามมาตรา 10(4)

อาจติดฉลากและโฆษณาเป็นผลิตภัณฑ์ที่อยู่ในระยะปรับเปลี่ยนได้โดยใช้คำว่า 'ระยะปรับเปลี่ยน'

หรือคำที่เกี่ยวข้อง พร้อมด้วยข้อกำหนดที่อ้างถึงในย่อหน้าที่ 1

4. ข้อกำหนดที่อ้างถึงในวรรค 1 และ 3

จะไม่นำมาใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่กฎหมายสหภาพกำหนดให้มีการติดฉลากหรือการโฆษณาเพื่อระบุว่าผลิตภัณฑ์มีการดัดแปลงพันธุกรรม ประกอบด้วย ผลิตภัณฑ์ดัดแปลงพันธุกรรม หรือผลิตจาก

ผลิตภัณฑ์ที่มาจากการดัดแปลงพันธุกรรม

and natural flavouring preparations labelled in accordance with Article 16(2), (3) and (4) of Regulation (EC) No 1334/2008 and all of the flavouring components and carriers of flavouring components in the flavouring concerned are organic;

(b) only in the list of ingredients, provided that:

(i) less than 95 % of the agricultural ingredients of the product by weight are organic, and provided that those ingredients comply with the production rules set out in this Regulation; and

(ii) the processed food complies with the production rules set out in points 1.5, 2.1(a), 2.1(b) and 2.2.1 of Part IV of Annex II, with the exception of the rules on restricted use of non-organic agricultural ingredients set out in point 2.2.1 of Part IV of Annex II, and with the rules laid down in accordance with Article 16(3);

(c) in the sales description and in the list of ingredients, provided that:

(i) the main ingredient is a product of hunting or fishing;

(ii) the term referred to in paragraph 1 is clearly related in the sales description to another ingredient which is organic and different from the main ingredient;

(iii) all other agricultural ingredients are organic; and

(iv) the processed food complies with the production rules set out in points 1.5, 2.1(a), 2.1(b) and 2.2.1 of Part IV of Annex II, with the exception of the rules on restricted use of non-organic agricultural ingredients set out in point 2.2.1 of Part IV of Annex II, and with the rules laid down in accordance with Article 16(3).

The list of ingredients referred to in points (a), (b) and (c) of the first subparagraph shall indicate which ingredients are organic. The references to organic production may only appear in relation to the organic ingredients.

The list of ingredients referred to in points (b) and (c) of the first subparagraph shall include an indication of the total percentage of organic ingredients in proportion to the total quantity of agricultural ingredients.

The terms referred to in paragraph 1, when used in the list of ingredients referred to in points (a), (b), and (c) of the first subparagraph of this paragraph, and the indication of the percentage referred to in the third subparagraph of this paragraph shall appear in the same colour, identical size and style of lettering as the other indications in the list of ingredients.

6. For processed feed, the terms referred to in paragraph 1 may be used in the sales description and in the list of ingredients, provided that:

(a) the processed feed complies with the production rules set out in Parts II, III and V of Annex II and with the specific rules laid down in accordance with Article 17(3);

(b) all of the ingredients of agricultural origin that are contained in the processed feed are organic; and

5. สำหรับอาหารแปรรูป อาจใช้ข้อกำหนดที่อ้างถึงในย่อหน้าที่ 1:

(a) ในคำอธิบายการขาย และในรายการส่วนผสมที่รายการดังกล่าวมีผลบังคับใช้ตามกฎหมายของสหภาพ โดยมีเงื่อนไขว่า:

(i) อาหารแปรรูปเป็นไปตามกฎการผลิตที่กำหนดไว้ในส่วนที่ 4 ของภาคผนวก II และกฎที่กำหนดไว้ตามมาตรา 16(3)

(ii) อย่างน้อย 95 % ของส่วนผสมทางการเกษตรของผลิตภัณฑ์โดยน้ำหนักเป็นสารอินทรีย์ และ

(iii) ในกรณีของการปรุงแต่งรส

จะใช้เฉพาะกับสารแต่งกลิ่นธรรมชาติและสารปรุงแต่งรสชาติที่มีผลตามกฎหมายมาตรา 16(2), (3) และ (4) ของระเบียบข้อบังคับสหภาพ หมายเลข 1334/2008 และ

ส่วนประกอบของเครื่องปรุงและพาหะของส่วนประกอบเครื่องปรุงในเครื่องปรุงที่เกี่ยวข้องทั้งหมดเป็นสารอินทรีย์

(b) เฉพาะในรายการส่วนผสม โดยมีเงื่อนไขว่า:

(i) น้อยกว่า 95 % ของส่วนผสมทางการเกษตรของผลิตภัณฑ์โดยน้ำหนักเป็นสารอินทรีย์ และส่วนผสมเหล่านั้นต้องเป็นไปตามกฎการผลิตที่กำหนดไว้ในข้อบังคับนี้ และ

(ii) อาหารแปรรูปเป็นไปตามกฎการผลิตที่กำหนดไว้ในข้อ 1.5, 2.1(a), 2.1(b) และ 2.2.1 ของส่วนที่ 4 ของภาคผนวก II ยกเว้นกฎเกณฑ์เกี่ยวกับการจัดการใช้สารที่ไม่ใช่อินทรีย์ ส่วนผสมทางการเกษตรที่กำหนดไว้ในข้อ 2.2.1 ของส่วนที่ 4 ของภาคผนวก II และตามกฎที่กำหนดไว้ตามมาตรา 16(3)

(c) ในคำอธิบายการขายและในรายการส่วนผสม โดยมีเงื่อนไขว่า:

(i) ส่วนประกอบหลักคือผลิตภัณฑ์จากการล่าสัตว์หรือตกปลา

(ii) คำที่อ้างถึงในวรรค 1

เกี่ยวข้องอย่างชัดเจนในคำอธิบายการขายกับส่วนผสมอื่นที่เป็นอินทรีย์และแตกต่างจากส่วนผสมหลัก

(iii) ส่วนผสมทางการเกษตรอื่น ๆ ทั้งหมดเป็นอินทรีย์; และ

(iv) อาหารแปรรูปเป็นไปตามกฎการผลิตที่กำหนดไว้ในข้อ 1.5, 2.1(a), 2.1(b) และ 2.2.1 ของส่วนที่ 4

<p>(c) at least 95 % of the dry matter of the product are organic.</p>	<p>ของภาคผนวก II ยกเว้นกฎเกณฑ์เกี่ยวกับการจัดการใช้สารที่ไม่ใช่อินทรีย์ ส่วนผสมทางการเกษตรที่กำหนดไว้ในข้อ 2.2.1 ของส่วนที่ 4 ของภาคผนวก II และตามกฎหมายที่กำหนดไว้ตามมาตรา 16(3)</p> <p>รายการส่วนผสมที่อ้างถึงในข้อ (a), (b) และ (c) ของย่อหน้าย่อยแรกจะต้องระบุว่าส่วนผสมใดเป็นสารอินทรีย์ การอ้างอิงถึงการผลิตแบบอินทรีย์อาจปรากฏโดยสัมพันธ์กับส่วนผสมอินทรีย์เท่านั้น</p> <p>รายการส่วนผสมที่อ้างถึงในข้อ (b) และ (c) ของย่อหน้าย่อยแรกจะต้องรวมถึงการบ่งชี้เปอร์เซ็นต์รวมของส่วนผสมอินทรีย์ตามสัดส่วนของปริมาณส่วนผสมทางการเกษตรทั้งหมด</p> <p>ข้อกำหนดที่อ้างถึงในวรรค 1 เมื่อใช้ในรายการส่วนผสมที่อ้างถึงในข้อ (a), (b) และ (c) ของย่อหน้าย่อยแรกของย่อหน้านี้ และการระบุเปอร์เซ็นต์ที่อ้างถึงในวรรคที่สาม ย่อหน้าย่อยของย่อหน้านี้จะต้องปรากฏเป็นสี ขนาด และรูปแบบของตัวอักษรที่เหมือนกันกับสิ่งบ่งชี้อื่น ๆ ในรายการส่วนผสม</p> <p>6. สำหรับอาหารสัตว์แปรรูป ข้อกำหนดที่อ้างถึงในย่อหน้าที่ 1 อาจใช้ในคำอธิบายการขายและในรายการส่วนผสม โดยมีเงื่อนไขว่า:</p> <p>(a) อาหารแปรรูปเป็นไปตามกฎการผลิตที่กำหนดไว้ในส่วนที่ II, III และ V ของภาคผนวก II และกฎเฉพาะที่กำหนดไว้ตามมาตรา 17(3)</p> <p>(b) ส่วนผสมทั้งหมดจากแหล่งกำเนิดทางการเกษตรที่มีอยู่ในอาหารแปรรูปเป็นอินทรีย์ และ</p> <p>(c) ของแห้งของผลิตภัณฑ์อย่างน้อย 95 % เป็นสารอินทรีย์</p>
<p style="text-align: center;"><i>Article 32</i></p> <p style="text-align: center;">Compulsory indications</p> <p>1. Where products bear terms as referred to in Article 30(1), including products labelled as in-conversion products in accordance with Article 30(3):</p> <p>(a) the code number of the control authority or control body to which the operator that carried out the last production or preparation operation is subject shall also appear in the labelling; and</p> <p>(b) in the case of prepacked food, the organic production logo of the European Union referred to in Article 33 shall also appear on the packaging, except in cases referred</p>	<p style="text-align: center;"><i>มาตราที่ 32</i></p> <p style="text-align: center;">ข้อบังคับภาคบังคับ</p> <p>1. ในกรณีที่ผลิตภัณฑ์มีข้อกำหนดตามที่อ้างถึงในมาตรา 30(1) รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่ติดฉลากว่าเป็นผลิตภัณฑ์ในระหว่างการเปลี่ยน ตามมาตรา 30(3):</p> <p>(a) หมายเลขรหัสของหน่วยงานควบคุมหรือหน่วยควบคุมที่ผู้ปฏิบัติงานที่ดำเนินการผลิตหรือเตรียมการครั้งสุดท้าย</p>

<p>to in Article 30(3) and points (b) and (c) of Article 30(5).</p> <p>2. Where the organic production logo of the European Union is used, an indication of the place where the agricultural raw materials of which the product is composed have been farmed shall appear in the same visual field as the logo and shall take one of the following forms, as appropriate:</p> <p>(a) 'EU Agriculture', where the agricultural raw material has been farmed in the Union;</p> <p>(b) 'non-EU Agriculture', where the agricultural raw material has been farmed in third countries;</p> <p>(c) 'EU/non-EU Agriculture', where a part of the agricultural raw materials has been farmed in the Union and a part of it has been farmed in a third country.</p> <p>For the purposes of the first subparagraph, the word 'Agriculture' may be replaced by 'Aquaculture' where appropriate and the words 'EU' and 'non-EU' may be replaced or supplemented by the name of a country, or by the name of a country and a region, if all of the agricultural raw materials of which the product is composed have been farmed in that country and, if applicable, in that region.</p> <p>For the indication of the place where the agricultural raw materials of which the product is composed have been farmed, as referred to in the first and third subparagraphs, small quantities by weight of ingredients may be disregarded, provided that the total quantity of the disregarded ingredients does not exceed 5 % of the total quantity by weight of agricultural raw materials.</p> <p>The words 'EU' or 'non-EU' shall not appear in a colour, size and style of lettering that is more prominent than the name of the product.</p> <p>3. The indications referred to in paragraphs 1 and 2 of this Article and in Article 33(3) shall be marked in a conspicuous place in such a way as to be easily visible, and shall be clearly legible and indelible.</p>	<p>องปรากฏบนฉลากด้วย และ</p> <p>(b) ในกรณีของอาหารบรรจุหีบห่อ โลโก้การผลิตแบบอินทรีย์ของสหภาพยุโรปที่อ้างถึงในมาตรา 33 จะต้องปรากฏบนบรรจุภัณฑ์ด้วย ยกเว้นในกรณีที่อ้างถึงในมาตรา 30(3) และจุด (b) และ (c) ของมาตรา 30(5)</p> <p>2. ในกรณีที่ใช้โลโก้การผลิตแบบอินทรีย์ของสหภาพยุโรป</p> <p>การแสดงสถานที่ซึ่งวัตถุดิบทางการเกษตรที่ประกอบเป็นผลิตภัณฑ์ได้ผ่านการเพาะปลูกจะต้องปรากฏในช่องมองภาพเดียวกันกับโลโก้ และต้องใช้อย่างใดอย่างหนึ่งต่อไปนี้ แบบฟอร์มตามความเหมาะสม:</p> <p>(a) 'เกษตรกรรมของสหภาพยุโรป' ซึ่งวัตถุดิบทางการเกษตรได้รับการทำฟาร์มในสหภาพ</p> <p>(b) 'การเกษตรนอกสหภาพยุโรป' ซึ่งมีการทำฟาร์มวัตถุดิบทางการเกษตรในประเทศที่สาม</p> <p>(c) 'เกษตรกรรมของสหภาพยุโรป/นอกสหภาพยุโรป'</p> <p>ซึ่งส่วนหนึ่งของวัตถุดิบทางการเกษตรได้รับการทำฟาร์มในสหภาพ และส่วนหนึ่งได้รับการทำฟาร์มในประเทศที่สาม</p> <p>เพื่อวัตถุประสงค์ของย่อหน้าแรก คำว่า 'เกษตรกรรม' อาจถูกแทนที่ด้วย 'การเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ' ตามความเหมาะสม และคำว่า 'สหภาพ' และ 'นอกสหภาพยุโรป'</p> <p>อาจถูกแทนที่ด้วยหรือเสริมด้วยชื่อประเทศหรือชื่อ ของประเทศและภูมิภาค</p> <p>หากวัตถุดิบทางการเกษตรทั้งหมดซึ่งประกอบด้วยผลิตภัณฑ์นั้น ได้รับการทำฟาร์มในประเทศนั้นและในภูมิภาค นั้น (หากมี)</p> <p>ในการบ่งชี้สถานที่ซึ่งวัตถุดิบทางการเกษตรที่ประกอบเป็นผลิตภัณฑ์ได้ถูกทำฟาร์มแล้ว ดังที่อ้างถึงในอนุวรรคที่หนึ่งและสาม อาจละทิ้งส่วนผสมในปริมาณน้อยโดยน้ำหนักได้ โดยมีเงื่อนไขว่าปริมาณรวมของส่วนผสมที่ถูกละเลย ไม่เกินร้อยละ 5 ของปริมาณรวมโดยน้ำหนักวัตถุดิบทางการเกษตร</p> <p>คำว่า 'สหภาพ' หรือ 'ไม่ใช่สหภาพ' จะต้องไม่ปรากฏเป็นสี ขนาด และรูปแบบของตัวอักษรที่โดดเด่นกว่าชื่อผลิตภัณฑ์</p> <p>3. ข้อบ่งชี้ที่อ้างถึงในวรรค 1 และ 2 ของข้อนี้ และในข้อ 33(3) จะต้องทำเครื่องหมายไว้ในที่ที่เห็นได้ชัดเจนในลักษณะที่มองเห็นได้ง่าย และจะต้องอ่านได้ชัดเจนและลบไม่ออก</p>
---	--

<p style="text-align: center;"><i>Article 33</i></p> <p style="text-align: center;">Organic production logo of the European Union</p> <p>1. The organic production logo of the European Union may be used in the labelling, presentation and advertising of products which comply with this Regulation.</p> <p>The organic production logo of the European Union may also be used for information and educational purposes related to the existence and advertising of the logo itself, provided that such use is not liable to mislead the consumer as regards the organic production of specific products, and provided that the logo is reproduced in accordance with the rules set out in Annex V. In such case, the requirements of Article 32(2) and point 1.7 of Annex V shall not apply.</p> <p>The organic production logo of the European Union shall not be used for processed food as referred to in points (b) and (c) of Article 30(5) and for in-conversion products as referred to in Article 30(3).</p> <p>2. Except where used in accordance with the second subparagraph of paragraph 1, the organic production logo of the European Union is an official attestation in accordance with Articles 86 and 91 of Regulation (EU) 2017/625.</p> <p>3. The use of the organic production logo of the European Union shall be optional for products imported from third countries. Where that logo appears in the labelling of such products, the indication referred to in Article 32(2) shall also appear in the labelling.</p> <p>4. The organic production logo of the European Union shall follow the model set out in Annex V, and shall comply with the rules set out in that Annex.</p> <p>5. National logos and private logos may be used in the labelling, presentation and advertising of products which comply with this Regulation.</p>	<p style="text-align: center;"><i>มาตราที่ 33</i></p> <p style="text-align: center;">การใช้เครื่องหมายอินทรีย์ของสหภาพยุโรป</p> <p>1. โลโก้การผลิตแบบอินทรีย์ของสหภาพยุโรปอาจใช้ในการติดฉลาก การนำเสนอ และการโฆษณาผลิตภัณฑ์ที่เป็นไปตามกฎระเบียบนี้</p> <p>โลโก้การผลิตแบบอินทรีย์ของสหภาพยุโรปอาจใช้เพื่อวัตถุประสงค์ในการให้ข้อมูลและการศึกษาที่เกี่ยวข้องกับการมีอยู่และการโฆษณาของโลโก้กันเอง</p> <p>โดยมีเงื่อนไขว่าการใช้ดังกล่าวจะไม่ทำให้ผู้บริโภคเข้าใจผิดเกี่ยวกับการผลิตแบบอินทรีย์ของผลิตภัณฑ์เฉพาะ และจัดให้มี โลโก้กันได้รับการทำซ้ำตามกฎหมายที่กำหนดไว้ในภาคผนวก V ในกรณีเช่นนี้ ข้อกำหนดของมาตรา 32(2) และข้อ 1.7 ของภาคผนวก V จะไม่ใช้บังคับ</p> <p>จะต้องไม่ใช่โลโก้การผลิตอินทรีย์ของสหภาพยุโรปสำหรับอาหารแปรรูปตามที่ระบุไว้ในข้อ (b) และ (c) ของมาตรา 30(5) และสำหรับผลิตภัณฑ์ที่แปรรูปตามที่ระบุไว้ในมาตรา 30(3)</p> <p>2. ยกเว้นในกรณีที่ใช้ตามย่อหน้าย่อยที่สองของวรรค 1</p> <p>โลโก้การผลิตแบบอินทรีย์ของสหภาพยุโรปถือเป็นการรับรองอย่างเป็นทางการตามมาตรา 86 และ 91 ของกฎระเบียบ สหภาพ 2017/625</p> <p>3.</p> <p>การใช้โลโก้การผลิตแบบอินทรีย์ของสหภาพยุโรปจะเป็นทางเลือกสำหรับผลิตภัณฑ์ที่นำเข้าจากประเทศที่สาม ในกรณีที่โลโก้ดังกล่าวปรากฏในฉลากของผลิตภัณฑ์ดังกล่าว ข้อบังคับที่อ้างถึงในมาตรา 32(2) จะต้องปรากฏในฉลากด้วย</p> <p>4. โลโก้การผลิตแบบอินทรีย์ของสหภาพยุโรปจะต้องเป็นไปตามรูปแบบที่กำหนดไว้ในภาคผนวก 5 และจะต้องเป็นไปตามกฎเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในภาคผนวกนั้น</p> <p>5. โลโก้ประจำชาติและโลโก้ส่วนตัวอาจใช้ในการติดฉลาก การนำเสนอ และการโฆษณาผลิตภัณฑ์ที่สอดคล้องกับระเบียบข้อบังคับนี้</p>
<p style="text-align: center;"><i>Article 35</i></p>	<p style="text-align: center;"><i>มาตราที่ 35</i></p>

Certificate	ใบรับรอง
<p>1. Competent authorities, or, where appropriate, control authorities or control bodies, shall provide a certificate to any operator or group of operators that has notified its activity in accordance with Article 34(1) and complies with this Regulation. The certificate shall:</p> <p>(a) be issued in electronic form wherever possible;</p> <p>(b) allow at least the identification of the operator or group of operators including the list of the members, the category of products covered by the certificate and its period of validity;</p> <p>(c) certify that the notified activity complies with this Regulation; and</p> <p>(d) be issued in accordance with the model set out in Annex VI.</p> <p>2. Without prejudice to paragraph 8 of this Article and to Article 34(2), operators and groups of operators shall not place products referred to in Article 2(1) on the market as organic products or in-conversion products unless they are already in possession of a certificate as referred to in paragraph 1 of this Article.</p> <p>3. The certificate referred to in this Article shall be an official certificate within the meaning of point (a) of Article 86(1) of Regulation (EU) 2017/625.</p> <p>4. An operator or a group of operators shall not be entitled to obtain a certificate from more than one control body in relation to activities carried out in the same Member State regarding the same category of products, including cases in which that operator or group of operators operates at different stages of production, preparation and distribution.</p> <p>5. Members of a group of operators shall not be entitled to obtain an individual certificate for any of the activities covered by the certification of the group of operators to which they belong.</p> <p>6. Operators shall verify the certificates of those operators that are their suppliers.</p> <p>7. For the purposes of paragraphs 1 and 4 of this Article, products shall be classified in accordance with the following categories:</p> <p>(a) unprocessed plants and plant products, including seeds and other plant reproductive material;</p> <p>(b) livestock and unprocessed livestock products;</p> <p>(c) algae and unprocessed aquaculture products;</p> <p>(d) processed agricultural products, including aquaculture products, for use as food;</p> <p>(e) feed;</p> <p>(f) wine;</p>	<p>1. เจ้าหน้าที่ผู้มีอำนาจหรือหน่วยงานควบคุมหรือหน่วยงานควบคุมตามความเหมาะสม จะต้องจัดให้มีใบรับรองแก่ผู้ประกอบการหรือกลุ่มเกษตรกรที่ได้แจ้งกิจกรรมของตนตามมาตรา 34(1) และปฏิบัติตามข้อบังคับนี้ ใบรับรองจะต้อง:</p> <p>(a) ออกในรูปแบบอิเล็กทรอนิกส์หากเป็นไปได้</p> <p>(b) อนุญาตให้มีการระบุตัวผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการเป็นอย่างน้อย รวมถึงรายชื่อสมาชิกประเภทของผลิตภัณฑ์ที่ครอบคลุมโดยใบรับรอง และระยะเวลาที่มีผลบังคับใช้</p> <p>(c) รับรองว่ากิจกรรมที่ได้รับแจ้งเป็นไปตามระเบียบนี้ และ</p> <p>(d) ออกให้ตามแบบที่กำหนดไว้ในภาคผนวก VI</p> <p>2. โดยปราศจากอคติต่อวรรค 8 ของมาตรานี้และมาตรา 34(2) ผู้ประกอบการและกลุ่มผู้ประกอบการจะต้องไม่วางผลิตภัณฑ์ที่อ้างถึงในมาตรา 2(1) ในตลาดเป็นสินค้าเกษตรอินทรีย์หรือในระยะปรับเปลี่ยน เว้นแต่ว่าผลิตภัณฑ์เหล่านั้นได้อยู่ในความครอบครองของใบรับรองตามที่อ้างถึงในวรรค 1 ของข้อนี้</p> <p>3. ใบรับรองที่อ้างถึงในมาตรานี้จะเป็นใบรับรองอย่างเป็นทางการตามความหมายของข้อ (a) ของมาตรา 86(1) ของข้อบังคับสหภาพ 2017/625</p> <p>4. ผู้ประกอบการหรือกลุ่มเกษตรกรจะไม่มีสิทธิได้รับใบรับรองจากหน่วยงานควบคุมมากกว่าหนึ่งหน่วยที่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมที่ดำเนินการในประเทศสมาชิกเดียวกันเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ประเภทเดียวกัน รวมถึงกรณีที่ผู้ประกอบการหรือกลุ่มของผู้ประกอบการนั้น ผู้ดำเนินการดำเนินการในขั้นตอนต่างๆ ของการผลิต การเตรียมการ และการจัดจำหน่าย</p> <p>5. สมาชิกของกลุ่มเกษตรกรจะไม่มีสิทธิได้รับใบรับรองส่วนบุคคลสำหรับกิจกรรมใด ๆ ที่ครอบคลุมโดยการรับรองของกลุ่มเกษตรกรที่พวกเขาสังกัด</p> <p>6. ผู้ประกอบการจะต้องตรวจสอบใบรับรองของผู้ประกอบการเหล่านั้นที่เป็นซัพพลายเออร์ของตน</p> <p>7. เพื่อวัตถุประสงค์ของวรรค 1 และ 4 ของข้อนี้ ผลิตภัณฑ์จะต้องจำแนกตามประเภทต่อไปนี้:</p>

<p>(g) other products listed in Annex I to this Regulation or not covered by the previous categories.</p>	<p>(a) พืชและผลิตภัณฑ์จากพืชที่ยังไม่แปรรูป รวมถึงเมล็ดพืชและวัสดุสืบพันธุ์ของพืชอื่นๆ</p> <p>(b) ปศุสัตว์และผลิตภัณฑ์จากปศุสัตว์ที่ยังไม่แปรรูป</p> <p>(c) สาหร่ายและผลิตภัณฑ์เพาะเลี้ยงสัตว์น้ำที่ยังไม่แปรรูป</p> <p>(d) สินค้าเกษตรแปรรูป รวมทั้งผลิตภัณฑ์เพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ สำหรับใช้เป็นอาหาร</p> <p>(e) อาหาร;</p> <p>(f) ไวน์;</p> <p>(g) ผลิตภัณฑ์อื่น ๆ ที่ระบุไว้ในภาคผนวก I ของข้อบังคับนี้หรือไม่ครอบคลุมอยู่ในหมวดหมู่ก่อนหน้านี้</p>
<p style="text-align: center;"><i>Article 39</i></p> <p style="text-align: center;">Additional rules on actions to be taken by the operators and groups of operators</p> <p>1. In addition to the obligations laid down in Article 15 of Regulation (EU) 2017/625, operators and groups of operators shall:</p> <p>(a) keep records to demonstrate their compliance with this Regulation;</p> <p>(b) make all declarations and other communications that are necessary for official controls;</p> <p>(c) take relevant practical measures to ensure compliance with this Regulation;</p> <p>(d) provide, in form of a declaration to be signed and updated as necessary:</p> <p>(i) the full description of the organic or in-conversion production unit and of the activities to be performed in accordance with this Regulation;</p> <p>(ii) the relevant practical measures to be taken to ensure compliance with this Regulation;</p> <p>(iii) an undertaking:</p> <p>— to inform in writing and without undue delay buyers of the products and to exchange relevant information with the competent authority, or, where appropriate, with the control authority or control body, in the event that a suspicion of non-compliance has been substantiated, that a suspicion of non-compliance cannot be eliminated, or that non-compliance that affects the integrity of the products in question has been established,</p> <p>— to accept the transfer of the control file in the case of change of control authority</p>	<p style="text-align: center;">มาตราที่ 39</p> <p style="text-align: center;">กฎเพิ่มเติมเกี่ยวกับการดำเนินการที่ผู้ประกอบการและกลุ่มเกษตรกรจะต้องดำเนินการ</p> <p>1. นอกเหนือจากพันธกรณีที่กำหนดไว้ในมาตรา 15 ของข้อบังคับสหภาพ ที่ 2017/625 แล้ว ผู้ดำเนินการและกลุ่มของผู้ปฏิบัติงานจะต้อง:</p> <p>(a) เก็บบันทึกเพื่อแสดงให้เห็นถึงการปฏิบัติตามกฎระเบียบนี้</p> <p>(b) จัดทำคำประกาศและการสื่อสารอื่น ๆ ทั้งหมดที่จำเป็นสำหรับการควบคุมอย่างเป็นทางการ</p> <p>(c) ใช้มาตรการเชิงปฏิบัติที่เกี่ยวข้องเพื่อให้มั่นใจว่าเป็นไปตามระเบียบนี้</p> <p>(d) จัดให้มีในรูปแบบของคำประกาศที่จะลงนามและปรับปรุงตามความจำเป็น:</p> <p>(i) คำอธิบายโดยสมบูรณ์ของหน่วยการผลิตอินทรีย์หรือในระยะปรับเปลี่ยน และกิจกรรมที่จะดำเนินการตามระเบียบนี้</p> <p>(ii) มาตรการเชิงปฏิบัติที่เกี่ยวข้องที่จะต้องดำเนินการเพื่อให้แน่ใจว่ามีการปฏิบัติตามกฎระเบียบนี้</p> <p>(iii) กิจการ:</p> <p>- เพื่อแจ้งให้ผู้ซื้อผลิตภัณฑ์ทราบเป็นลายลักษณ์อักษรโดยไม่ล่าช้าเกินควร และเพื่อแลกเปลี่ยนข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับหน่วยงานผู้มีอำนาจ หรือตามความเหมาะสม</p>

<p>or control body or, in the case of withdrawal from organic production, the keeping of the control file for at least five years by the last control authority or control body,</p> <p>— to immediately inform the competent authority or the authority or body designated in accordance with Article 34(4) in the event of withdrawal from organic production, and</p> <p>— to accept the exchange of information among those authorities or bodies in the event that subcontractors are subject to controls by different control authorities or control bodies.</p>	<p>กับหน่วยงานควบคุมหรือหน่วยงานควบคุม ในกรณีที่มีการพิสูจน์ข้อสงสัยของการไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดว่าไม่สามารถจัดข้อสงสัยของการไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดได้</p> <p>หรือมีการจัดการไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดที่ส่งผลกระทบต่อความสมบูรณ์ของผลิตภัณฑ์ที่เป็นปัญหา</p> <p>—</p> <p>การรับโอนเอกสารรายงานที่เกี่ยวข้องในกรณีมีการเปลี่ยนแปลงหน่วยงานควบคุมหรือหน่วยงานควบคุมหรือในกรณีถอนตัวจากการผลิตอินทรีย์จะต้องเก็บรักษาเอกสารรายงานควบคุมไว้อย่างน้อยห้าปีโดยหน่วยงานควบคุมหรือหน่วยงานควบคุมสุดท้าย ,</p> <p>— แจ้งให้เจ้าหน้าที่ผู้มีอำนาจหรือหน่วยงานหรือหน่วยงานที่ได้รับมอบหมายตามมาตรา 34(4) ทราบทันทีในกรณีที่มีการถอนตัวจากการผลิตอินทรีย์ และ</p> <p>—</p> <p>เพื่อยอมรับการแลกเปลี่ยนข้อมูลระหว่างหน่วยงานหรือหน่วยงานเหล่านั้นในกรณีที่ผู้รับเหมาะสมอยู่ภายใต้การควบคุมโดยหน่วยงานควบคุมหรือหน่วยงานควบคุมที่แตกต่างกัน</p>
<p style="text-align: center;"><i>Article 45</i></p> <p style="text-align: center;">Import of organic and in-conversion products</p> <p>1. A product may be imported from a third country for the purpose of placing that product on the market within the Union as an organic product or as an in-conversion product, provided that the following three conditions are met:</p> <p>(a) the product is a product as referred to in Article 2(1);</p> <p>(b) one of the following applies:</p> <p>(i) the product complies with Chapters II, III and IV of this Regulation, and all operators and groups of operators referred to in Article 36, including exporters in the third country concerned, have been subject to controls by control authorities or control bodies recognised in accordance with Article 46, and those authorities or bodies have provided all such operators, groups of operators and exporters with a certificate confirming that they comply with this Regulation;</p> <p>(ii) in cases where the product comes from a third country which is recognised in accordance with Article 47, that product complies with the conditions laid down in the relevant trade agreement; or</p> <p>(iii) in cases where the product comes from a third country which is recognised in accordance with Article 48, that product complies with the equivalent production and control rules of that third country and is imported with a certificate of inspection</p>	<p style="text-align: center;"><i>มาตราที่ 45</i></p> <p style="text-align: center;">การนำเข้าผลิตภัณฑ์อินทรีย์และผลิตภัณฑ์อินทรีย์ในระยะปรับเปลี่ยน</p> <p>1.</p> <p>ผลิตภัณฑ์อาจนำเข้าจากประเทศที่สามเพื่อวัตถุประสงค์ในการวางผลิตภัณฑ์นั้นในตลาดภายในสหภาพเป็นผลิตภัณฑ์อินทรีย์หรือเป็นผลิตภัณฑ์ในระยะปรับเปลี่ยน โดยต้องเป็นไปตามเงื่อนไขสามประการต่อไปนี้:</p> <p>(a) สินค้าเป็นสินค้าตามมาตรา 2(1)</p> <p>(b) ข้อใดข้อหนึ่งต่อไปนี้บังคับ:</p> <p>(i) ผลิตภัณฑ์เป็นไปตามบทที่ II, III และ IV ของข้อบังคับนี้และผู้ประกอบการและกลุ่มเกษตรกรทั้งหมดที่อ้างถึงในมาตรา 36 รวมถึงผู้ส่งออกในประเทศที่สามที่เกี่ยวข้องอยู่ภายใต้การควบคุมโดยหน่วยงานควบคุมหรือหน่วยงานควบคุมที่ได้รับการยอมรับ ตามมาตรา 46 และหน่วยงานหรือหน่วยงานเหล่านั้นได้จัดเตรียมใบรับรองให้ผู้ประกอบการ กลุ่มเกษตรกรและผู้ส่งออกดังกล่าวทั้งหมดเพื่อยืนยันว่าพวกเขาปฏิบัติตามกฎระเบียบนี้</p>

<p>confirming this compliance that was issued by the competent authorities, control authorities or control bodies of that third country; and</p> <p>(c) the operators in third countries are able at any time to provide the importers and the national authorities in the Union and in those third countries with information allowing the identification of the operators that are their suppliers and the control authorities or control bodies of those suppliers, with a view to ensuring the traceability of the organic or in-conversion product concerned. That information shall also be made available to the control authorities or control bodies of the importers.</p>	<table border="0"> <tr> <td data-bbox="1086 199 1131 231">(ii)</td><td data-bbox="1142 199 2004 279"> <p>ในกรณีที่ผลิตภัณฑ์มาจากประเทศที่สามซึ่งได้รับการยอมรับตามมาตรา 47</p> <p>ผลิตภัณฑ์นั้นจะต้องเป็นไปตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในข้อตกลงทางการค้าที่เกี่ยวข้อง หรือ</p> </td></tr> <tr> <td data-bbox="1086 311 1131 343">(iii)</td><td data-bbox="1142 311 2038 470"> <p>ในกรณีที่ผลิตภัณฑ์มาจากประเทศที่สามซึ่งได้รับการยอมรับตามมาตรา 48</p> <p>ผลิตภัณฑ์นั้นเป็นไปตามกฎการผลิตและการควบคุมที่เทียบเท่ากันของประเทศที่สามนั้น และนำเข้าพร้อมกับใบรับรองการตรวจสอบที่ยืนยันการปฏิบัติตามนี้ออกนี้ โดยหน่วยงานผู้มีอำนาจ หน่วยงานควบคุม หรือหน่วยงานควบคุมของประเทศที่สามนั้น และ</p> </td></tr> <tr> <td data-bbox="1086 502 1131 534">(c)</td><td data-bbox="1142 502 2038 742"> <p>ผู้ประกอบการในประเทศที่สามสามารถให้ข้อมูลแก่ผู้นำเข้าและหน่วยงานระดับชาติในสหภาพและในประเทศที่สามเหล่านั้นได้ตลอดเวลา เพื่อให้สามารถระบุตัวผู้ประกอบการที่เป็นซัพพลายเออร์ของตน และหน่วยงานควบคุมหรือหน่วยงานควบคุมของหน่วยงานเหล่านั้นได้ ซัพพลายเออร์ โดยมีจุดประสงค์เพื่อให้มั่นใจถึงความสามารถในการตรวจสอบย้อนกลับของผลิตภัณฑ์ออร์แกนิกหรือในการแปลงสภาพที่เกี่ยวข้อง ข้อมูลนั้นจะต้องเปิดเผยต่อหน่วยงานควบคุมหรือหน่วยงานควบคุมของผู้นำเข้าด้วย</p> </td></tr> </table>	(ii)	<p>ในกรณีที่ผลิตภัณฑ์มาจากประเทศที่สามซึ่งได้รับการยอมรับตามมาตรา 47</p> <p>ผลิตภัณฑ์นั้นจะต้องเป็นไปตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในข้อตกลงทางการค้าที่เกี่ยวข้อง หรือ</p>	(iii)	<p>ในกรณีที่ผลิตภัณฑ์มาจากประเทศที่สามซึ่งได้รับการยอมรับตามมาตรา 48</p> <p>ผลิตภัณฑ์นั้นเป็นไปตามกฎการผลิตและการควบคุมที่เทียบเท่ากันของประเทศที่สามนั้น และนำเข้าพร้อมกับใบรับรองการตรวจสอบที่ยืนยันการปฏิบัติตามนี้ออกนี้ โดยหน่วยงานผู้มีอำนาจ หน่วยงานควบคุม หรือหน่วยงานควบคุมของประเทศที่สามนั้น และ</p>	(c)	<p>ผู้ประกอบการในประเทศที่สามสามารถให้ข้อมูลแก่ผู้นำเข้าและหน่วยงานระดับชาติในสหภาพและในประเทศที่สามเหล่านั้นได้ตลอดเวลา เพื่อให้สามารถระบุตัวผู้ประกอบการที่เป็นซัพพลายเออร์ของตน และหน่วยงานควบคุมหรือหน่วยงานควบคุมของหน่วยงานเหล่านั้นได้ ซัพพลายเออร์ โดยมีจุดประสงค์เพื่อให้มั่นใจถึงความสามารถในการตรวจสอบย้อนกลับของผลิตภัณฑ์ออร์แกนิกหรือในการแปลงสภาพที่เกี่ยวข้อง ข้อมูลนั้นจะต้องเปิดเผยต่อหน่วยงานควบคุมหรือหน่วยงานควบคุมของผู้นำเข้าด้วย</p>
(ii)	<p>ในกรณีที่ผลิตภัณฑ์มาจากประเทศที่สามซึ่งได้รับการยอมรับตามมาตรา 47</p> <p>ผลิตภัณฑ์นั้นจะต้องเป็นไปตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในข้อตกลงทางการค้าที่เกี่ยวข้อง หรือ</p>						
(iii)	<p>ในกรณีที่ผลิตภัณฑ์มาจากประเทศที่สามซึ่งได้รับการยอมรับตามมาตรา 48</p> <p>ผลิตภัณฑ์นั้นเป็นไปตามกฎการผลิตและการควบคุมที่เทียบเท่ากันของประเทศที่สามนั้น และนำเข้าพร้อมกับใบรับรองการตรวจสอบที่ยืนยันการปฏิบัติตามนี้ออกนี้ โดยหน่วยงานผู้มีอำนาจ หน่วยงานควบคุม หรือหน่วยงานควบคุมของประเทศที่สามนั้น และ</p>						
(c)	<p>ผู้ประกอบการในประเทศที่สามสามารถให้ข้อมูลแก่ผู้นำเข้าและหน่วยงานระดับชาติในสหภาพและในประเทศที่สามเหล่านั้นได้ตลอดเวลา เพื่อให้สามารถระบุตัวผู้ประกอบการที่เป็นซัพพลายเออร์ของตน และหน่วยงานควบคุมหรือหน่วยงานควบคุมของหน่วยงานเหล่านั้นได้ ซัพพลายเออร์ โดยมีจุดประสงค์เพื่อให้มั่นใจถึงความสามารถในการตรวจสอบย้อนกลับของผลิตภัณฑ์ออร์แกนิกหรือในการแปลงสภาพที่เกี่ยวข้อง ข้อมูลนั้นจะต้องเปิดเผยต่อหน่วยงานควบคุมหรือหน่วยงานควบคุมของผู้นำเข้าด้วย</p>						

ANNEX I

OTHER PRODUCTS REFERRED TO IN ARTICLE 2(1)

- Yeasts used as food or feed,
- maté, sweetcorn, vine leaves, palm hearts, hop shoots, and other similar edible parts of plants and products produced therefrom,
- sea salt and other salts for food and feed,
- silkworm cocoon suitable for reeling,
- natural gums and resins,
- beeswax,
- essential oils,
- cork stoppers of natural cork, not agglomerated, and without any binding substances,
- cotton, not carded or combed,
- wool, not carded or combed,
- raw hides and untreated skins,
- plant-based traditional herbal preparations.

ภาคผนวก I

ผลิตภัณฑ์อื่น ๆ ที่อ้างอิงถึงมาตราที่ 2(1)

- ยีสต์ที่ใช้เป็นอาหารหรืออาหารสัตว์
- มาเต้ ข้าวโพดหวาน ใบเถา หัวใจปาล์ม ยอดฮอป และส่วนที่บริโภคได้อื่น ๆ ที่คล้ายกันของพืชและผลิตภัณฑ์ที่ผลิตจากสิ่งดังกล่าว
- เกลือทะเลและเกลืออื่น ๆ สำหรับอาหารและอาหารสัตว์
- รังไหมเหมาะแก่การม้วน
- กัมและเรซินธรรมชาติ
- ขี้ผึ้ง
- น้ำมันหอมระเหย
- จุกปิดไม้ก๊อกทำจากไม้ก๊อกธรรมชาติ ไม่จับตัวเป็นก้อน และไม่มีสารยึดเกาะใดๆ
- ผ้าฝ้าย ไม่สางหรือหวี
- ขนแกะ ไม่สางหรือหวี
- หนังสืบและหนังที่ไม่ผ่านการบำบัด
- การเตรียมสมุนไพรแบบดั้งเดิมจากพืช

<p style="text-align: center;"><i>ANNEX II</i></p> <p style="text-align: center;">DETAILED PRODUCTION RULES REFERRED TO IN CHAPTER III</p> <p style="text-align: center;">Part IV: Processed food production rules</p> <p>In addition to the general production rules laid down in Articles 9, 11 and 16, the rules laid down in this Part shall apply to the organic production of processed food.</p>	<p style="text-align: center;"><i>ภาคผนวก II</i></p> <p style="text-align: center;">กฎการผลิตโดยละเอียดอ้างอิงถึงในบทที่ 3</p> <p style="text-align: center;">ส่วนที่ 4: กฎเกณฑ์การผลิตอาหารแปรรูป</p> <p>นอกจากกฎการผลิตทั่วไปที่กำหนดไว้ในมาตรา 9, 11 และ 16 แล้ว กฎที่กำหนดไว้ในส่วนนี้จะใช้บังคับกับการผลิตอาหารแปรรูปแบบอินทรีย์</p>
1. General requirements for the production of processed food	1. ข้อกำหนดทั่วไปสำหรับการผลิตอาหารแปรรูป
1.1. Food additives, processing aids and other substances and ingredients used for processing food and any processing practice applied, such as smoking, shall comply with the principles of good manufacturing practice (1).	1.1. วัตถุเจือปนอาหาร สารช่วยในการแปรรูป สารและส่วนผสมอื่นๆ ที่ใช้ในการแปรรูปอาหารและวิธีปฏิบัติในการแปรรูปใดๆ ที่ใช้ เช่น การรมควัน จะต้องเป็นไปตามหลักการของวิธีปฏิบัติในการผลิตที่ดี (1)
1.2. Operators producing processed food shall establish and update appropriate procedures based on a systematic identification of critical processing steps.	1.2. ผู้ดำเนินการที่ผลิตอาหารแปรรูปจะต้องจัดทำและปรับปรุงขั้นตอนการปฏิบัติงานที่เหมาะสมโดยอาศัยการระบุนั้นขั้นตอนการประมวลผลที่สำคัญอย่างเป็นระบบ.
1.3. The application of the procedures referred to in point 1.2 shall ensure that the produced processed products comply with this Regulation at all times.	1.3. การใช้ขั้นตอนที่อ้างถึงในข้อ 1.2 จะต้องให้แน่ใจว่าผลิตภัณฑ์แปรรูปที่ผลิตนั้นเป็นไปตามระเบียบนี้ตลอดเวลา
1.4. Operators shall comply with and implement the procedures referred to in point 1.2, and, without prejudice to Article 28, shall in particular,; (a) take precautionary measures and keep records of those measures; (b) implement suitable cleaning measures, monitor their effectiveness and keep records of those operations; (c) guarantee that non-organic products are not placed on the market with an indication referring to organic production.	1.4. ผู้ประกอบการจะต้องปฏิบัติตามและดำเนินการตามขั้นตอนที่อ้างถึงในข้อ 1.2 และโดยเฉพาะอย่างยิ่ง: (a) ใช้มาตรการป้องกันและเก็บบันทึกมาตรการเหล่านั้น (b) ใช้มาตรการทำความสะอาดที่เหมาะสม ติดตามประสิทธิภาพ และเก็บบันทึกการปฏิบัติงานเหล่านั้น (c) รับประกันว่าผลิตภัณฑ์ที่ไม่ใช่อินทรีย์จะไม่ถูกวางตลาดโดยมีข้อบ่งชี้ถึงการผลิตแบบอินทรีย์
1.5. The preparation of processed organic, in-conversion and non-organic products shall be kept separate from each other in time or space. Where organic, in-conversion and non-organic products, in any combination, are prepared or stored in the preparation unit concerned, the operator shall: (a) inform the competent authority, or, where appropriate, the control authority or	1.5. การเตรียมผลิตภัณฑ์อินทรีย์แปรรูป ผลิตภัณฑ์ในระยะปรับเปลี่ยนและผลิตภัณฑ์ที่ไม่ใช่อินทรีย์ต้องแยกกันตามเวลาหรือพื้นที่ ในกรณีที่ผลิตภัณฑ์อินทรีย์ ผลิตภัณฑ์ในระยะปรับเปลี่ยน และผลิตภัณฑ์ที่ไม่ใช่อินทรีย์ถูกรวมกันใดๆ

<p>control body, accordingly;</p> <p>(b) carry out the operations continuously until the production run has been completed, separately in place or time from similar operations performed on any other kind of product (organic, in-conversion or non-organic);</p> <p>(c) store organic, in-conversion and non-organic products, before and after the operations, separate by place or time from each other;</p> <p>(d) keep available an updated register of all operations and quantities processed;</p> <p>(e) take the necessary measures to ensure identification of lots and to avoid mixtures or exchanges between organic, in-conversion and non-organic products;</p> <p>(f) carry out operations on organic or in-conversion products only after suitable cleaning of the production equipment.</p>	<p>ถูกเตรียมหรือเก็บไว้ในหน่วยเตรียมการที่เกี่ยวข้อง ผู้ปฏิบัติงานต้อง:</p> <p>(a) แจ้งหน่วยงานผู้มีอำนาจหรือหน่วยงานควบคุมหรือหน่วยงานควบคุมตามความเหมาะสม</p> <p>(b) ดำเนินการอย่างต่อเนื่องจนเสร็จสิ้นขั้นตอนการผลิต</p> <p>โดยแยกสถานที่หรือเวลาออกจากการปฏิบัติงานที่คล้ายคลึงกันกับผลิตภัณฑ์ประเภทอื่น (แบบอินทรีย์ ในระยะปรับเปลี่ยน หรือไม่ใช่อินทรีย์)</p> <p>(c) จัดเก็บผลิตภัณฑ์อินทรีย์ ในระยะปรับเปลี่ยน และไม่ใช่อินทรีย์ ก่อนและหลังการดำเนินการ แยกตามสถานที่หรือเวลาออกจากการ</p> <p>(d) จัดให้มีทะเบียนที่เป็นปัจจุบันของการปฏิบัติการและปริมาณที่แปรรูปทั้งหมด;</p> <p>(e) ใช้มาตรการที่จำเป็นเพื่อให้แน่ใจว่ามีการระบุและเพื่อหลีกเลี่ยงการผสมหรือการปนเปื้อนระหว่างผลิตภัณฑ์อินทรีย์ ผลิตภัณฑ์ในระยะปรับเปลี่ยน และผลิตภัณฑ์ที่ไม่ใช่ผลิตภัณฑ์อินทรีย์</p> <p>(f) ดำเนินการกับผลิตภัณฑ์อินทรีย์หรือผลิตภัณฑ์ในระยะปรับเปลี่ยนหลังจากทำความสะอาดอุปกรณ์การผลิตอย่างเหมาะสมแล้วเท่านั้น</p>
<p>1.6. Products, substances and techniques that reconstitute properties that are lost in the processing and storage of organic food, that correct the results of negligence in the processing of organic food, or that otherwise may be misleading as to the true nature of products intended to be marketed as organic food, shall not be used.</p>	<p>1.6. ผลิตภัณฑ์ สารเคมี และเทคนิคที่สร้างคุณสมบัติใหม่ที่สูงเกินไปในการแปรรูปและการเก็บรักษาอาหารอินทรีย์ ซึ่งแก้ไขผลของความประมาทเลินเล่อในการแปรรูปอาหารอินทรีย์ หรือมีเจตนาที่จะทำให้เข้าใจผิดเกี่ยวกับลักษณะที่แท้จริงของผลิตภัณฑ์ที่ตั้งใจจะวางตลาด เป็นอาหารอินทรีย์ห้ามนำมาใช้</p>
<p>1.7. Operators shall keep available documentary evidence on authorisations for the use of non-organic agricultural ingredients for the production of processed organic food in accordance with Article 25 if they have obtained or used such authorisations.</p>	<p>1.7. ผู้ประกอบการต้องเก็บหลักฐานเอกสารเกี่ยวกับการอนุญาตใช้ส่วนผสมทางการเกษตรที่ไม่ใช่อินทรีย์เพื่อการผลิตอาหารอินทรีย์แปรรูปตามมาตรา 25 หากได้รับหรือใช้การอนุญาตดังกล่าว</p>
<p>2. Detailed requirements for the production of processed food</p>	<p>2. ข้อกำหนดโดยละเอียดสำหรับการผลิตอาหารแปรรูป</p>
<p>2.1. The following conditions shall apply to the composition of processed organic food:</p> <p>(a) the product shall be produced mainly from agricultural ingredients or products intended for use as food listed in Annex I; for the purpose of determining whether a product has been produced mainly from those products, added water and salt shall</p>	<p>2.1. เงื่อนไขต่อไปนี้จะใช้กับองค์ประกอบของอาหารออร์แกนิกแปรรูป:</p> <p>(a) ผลิตภัณฑ์ต้องผลิตจากส่วนผสมทางการเกษตรหรือผลิตภัณฑ์ที่มุ่งหมายเพื่อใช้เป็นอาหารตามรายการในภาคผนวก</p>

<p>not be taken into account;</p> <p>(b) an organic ingredient shall not be present together with the same ingredient in non-organic form;</p> <p>(c) an in-conversion ingredient shall not be present together with the same ingredient in organic or non-organic form.</p>	<p>ก 1 เป็นหลัก เพื่อวัตถุประสงค์ในการพิจารณาว่าผลิตภัณฑ์นั้นผลิตจากผลิตภัณฑ์เหล่านั้นเป็นหลักหรือไม่ ไม่ต้องคำนึงถึงน้ำและเกลือที่เติมเข้าไป</p> <p>(b) จะต้องไม่มีส่วนผสมอินทรีย์ร่วมกับส่วนประกอบเดียวกันในรูปแบบที่ไม่ใช่อินทรีย์</p> <p>(c) ส่วนผสมที่เปลี่ยนรูปจะต้องไม่ปรากฏร่วมกับส่วนประกอบเดียวกันในรูปแบบอินทรีย์หรือไม่ใช่อินทรีย์</p>
<p>2.2. Use of certain products and substances in processing of food</p>	<p>2.2. การใช้ผลิตภัณฑ์และสารบางชนิดในการแปรรูปอาหาร</p>
<p>2.2.1. Only food additives, processing aids and non-organic agricultural ingredients authorised pursuant to Article 24 or Article 25 for use in organic production, and the products and substances referred to in point 2.2.2 may be used in the processing of food, with the exception of products and substances of the wine sector, for which point 2 of Part VI shall apply, and with the exception of yeast, for which point 1.3 of Part VII shall apply.</p>	<p>2.2.1. เฉพาะวัตถุเจือปนอาหาร สารช่วยในการแปรรูป และส่วนผสมทางการเกษตรที่ไม่ใช่อร์แกนิกที่ได้รับอนุญาตตามมาตรา 24 หรือมาตรา 25 เพื่อใช้ในการผลิตแบบออร์แกนิก และผลิตภัณฑ์และสารที่อ้างถึงในข้อ 2.2.2 อาจใช้ในการแปรรูปอาหารได้ ยกเว้น ของผลิตภัณฑ์และสารต่างๆ ในภาคส่วนไวน์ ซึ่งจะต้องปฏิบัติตามข้อ 2 ของส่วนที่ 6 และยกเว้นยีสต์ ซึ่งต้องใช้ข้อ 1.3 ของส่วนที่ 7</p>
<p>2.2.2. In the processing of food, the following products and substances may be used:</p> <p>(a) preparations of micro-organisms and food enzymes normally used in food processing, provided that food enzymes to be used as food additives have been authorised pursuant to Article 24 for use in organic production;</p> <p>(b) substances and products defined in points (c) and (d)(i) of Article 3(2) of Regulation (EC) No 1334/2008 that have been labelled as natural flavouring substances or natural flavouring preparations in accordance with Article 16(2), (3) and (4) of that Regulation;</p> <p>(c) colours for stamping meat and eggshells in accordance with Article 17 of Regulation (EC) No 1333/2008;</p> <p>(d) natural colours and natural coating substances for the traditional decorative colouring of the shell of boiled eggs produced with the intention of placing them on the market at a given period of the year;</p> <p>(e) drinking water and organic or non-organic salt (with sodium chloride or potassium chloride as basic components) generally used in food processing;</p> <p>(f) minerals (trace elements included), vitamins, amino acids and micronutrients, provided that:</p> <p>(i) their use in food for normal consumption is 'directly legally required', in the meaning of being directly required by provisions of Union law or provisions of national law compatible with Union law, with the consequence that the food cannot be placed at all on the market as food for normal consumption if those minerals, vitamins, amino acids or micronutrients are not added; or</p>	<p>2.2.2. ในการแปรรูปอาหารอาจใช้ผลิตภัณฑ์และสารต่อไปนี้:</p> <p>(a) การเตรียมจุลินทรีย์และเอนไซม์อาหารที่ปกติใช้ในการแปรรูปอาหาร โดยที่เอนไซม์อาหารที่ใช้เป็นวัตถุเจือปนอาหารได้รับอนุญาตตามมาตรา 24 เพื่อใช้ในการผลิตอินทรีย์</p> <p>(b) สารและผลิตภัณฑ์ที่กำหนดไว้ในข้อ (c) และ (d)(i) ของมาตรา 3(2) ของกฎระเบียบ (EC) หมายเลข 1334/2008 ที่ได้รับการระบุว่าเป็นสารแต่งกลิ่นธรรมชาติหรือสารปรุงแต่งกลิ่นธรรมชาติตามมาตรา 16(2), (3) และ (4) ของข้อบังคับนั้น;</p> <p>(c) สีสำหรับการประทับเนื้อและเปลือกไข่ตามมาตรา 17 ของระเบียบ (EC) เลขที่ 1333/2008</p> <p>(d) สีธรรมชาติและสารเคลือบธรรมชาติสำหรับสีตกแต่งเปลือกไข่ต้มแบบดั้งเดิมที่ผลิตขึ้นโดยมีจุดประสงค์เพื่อจำหน่ายในท้องตลาดในช่วงเวลาใดช่วงหนึ่งของปี</p> <p>(e) น้ำดื่มและเกลืออินทรีย์หรือเกลือที่ไม่ใช่อินทรีย์ (ที่มีโซเดียมคลอไรด์หรือโพแทสเซียมคลอไรด์เป็นส่วนประกอบพื้นฐาน) โดยทั่วไปใช้ในการแปรรูปอาหาร</p> <p>(f) แร่ธาตุ (รวมธาตุรอง) วิตามิน กรดอะมิโน และสารอาหารรอง โดยมีเงื่อนไขว่า</p> <p>(i) การใช้สิ่งเหล่านี้ในอาหารเพื่อการบริโภคตามปกติ 'จำเป็นโดยตรงตามกฎหมาย'</p>

<p>(ii) as regards food placed on the market as having particular characteristics or effects in relation to health or nutrition or in relation to needs of specific groups of consumers:</p> <p>— in products referred to in points (a) and (b) of Article 1(1) of Regulation (EU) No 609/2013 of the European Parliament and of the Council (1) their use is authorised by that Regulation and acts adopted on the basis of Article 11(1) of that Regulation for the products concerned, or</p> <p>— in products regulated by Commission Directive 2006/125/EC, their use is authorised by that Directive.</p>	<p>ในความหมายของการถูกบังคับโดยตรงโดยบทบัญญัติของกฎหมายสหภาพหรือบทบัญญัติของกฎหมายแห่งชาติที่สอดคล้องกับกฎหมายของสหภาพ ส่งผลให้ไม่สามารถวางอาหารได้เลย</p> <p>ออกสู่ตลาดเพื่อเป็นอาหารเพื่อการบริโภคตามปกติ หากไม่มีการเติมแร่ธาตุ วิตามิน กรดอะมิโน หรือสารอาหารรอง หรือ</p> <p>(ii)</p> <p>ในส่วนที่เกี่ยวกับอาหารที่วางจำหน่ายในตลาดโดยมีลักษณะหรือผลกระทบเฉพาะที่เกี่ยวข้องกับสุขภาพหรือโภชนาการ หรือเกี่ยวข้องกับความต้องการของผู้บริโภคกลุ่มใดกลุ่มหนึ่ง:</p> <p>— ในผลิตภัณฑ์ที่อ้างถึงในข้อ (a) และ (b) ของมาตรา 1(1) ของข้อบังคับ (EU) หมายเลข 609/2013 ของรัฐสภายุโรปและคณะมนตรี (1) การใช้งานดังกล่าวได้รับอนุญาตจากข้อบังคับนั้นและการกระทำที่นำมาใช้บนพื้นฐานของมาตรา 11(1) ของข้อบังคับนั้นสำหรับผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้อง หรือ</p> <p>— ในผลิตภัณฑ์ที่ควบคุมโดย Commission Directive 2006/125/EC การใช้งานดังกล่าวได้รับอนุญาตจาก Directive นั้น</p>
<p>2.2.3. Only the products for cleaning and disinfection authorised pursuant to Article 24 for use in processing shall be used for that purpose. Operators shall keep records of the use of those products, including the date or dates on which each product was used, the name of the product, its active substances and the location of such use.</p>	<p>2.2.3. เฉพาะผลิตภัณฑ์สำหรับทำความสะอาดและฆ่าเชื้อที่ได้รับอนุญาตตามมาตรา 24 สำหรับใช้ในการแปรรูปเท่านั้นที่จะถูกนำมาใช้เพื่อวัตถุประสงค์ดังกล่าว</p> <p>ผู้ประกอบการต้องเก็บบันทึกการใช้ผลิตภัณฑ์เหล่านั้น รวมถึงวันที่หรือวันที่ใช้ผลิตภัณฑ์แต่ละรายการ ชื่อของผลิตภัณฑ์ สารออกฤทธิ์ และสถานที่ที่ใช้ดังกล่าว</p>
<p>2.2.4. For the purpose of the calculation referred to in Article 30(5), the following rules shall apply:</p> <p>(a) certain food additives authorised pursuant to Article 24 for use in organic production shall be calculated as agricultural ingredients;</p> <p>(b) preparations and substances referred to in points (a), (c), (d), (e) and (f) of point 2.2.2 shall not be calculated as agricultural ingredients;</p> <p>(c) yeast and yeast products shall be calculated as agricultural ingredients.</p>	<p>2.2.4. เพื่อวัตถุประสงค์ในการคำนวณที่อ้างถึงในมาตรา 30(5) ให้ใช้กฎต่อไปนี้:</p> <p>(a) วัตถุเจือปนอาหารบางชนิดที่ได้รับอนุญาตตามมาตรา 24 เพื่อใช้ในการผลิตแบบอินทรีย์ ให้คำนวณเป็นส่วนผสมทางการเกษตร</p> <p>(b) ของปรุงแต่งและสารที่อ้างถึงในข้อ (a), (c), (d), (e) และ (f) ของข้อ 2.2.2 จะไม่ถูกคำนวณเป็นส่วนผสมทางการเกษตร</p> <p>(c) ยีสต์และผลิตภัณฑ์จากยีสต์ให้คำนวณเป็นส่วนผสมทางการเกษตร</p>
<p>2.3. Operators shall keep records of any input used in the food production. In case of production of composite products, complete recipes/ formulae showing the quantities of input and output shall be kept available for the competent authority or control body.</p>	<p>2.3. ผู้ปฏิบัติงานต้องเก็บบันทึกปัจจัยการผลิตที่ใช้ในการผลิตอาหาร ในกรณีของการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนผสมของสูตร/สูตรที่สมบูรณ์ที่แสดงปริมาณของเข้าและผลผลิตไว้สำหรับหน่วยงานผู้เฝ้าระวังหรือหน่วยงานควบคุม</p>

<p style="text-align: center;"><i>ANNEX II</i></p> <p style="text-align: center;">DETAILED PRODUCTION RULES REFERRED TO IN CHAPTER III</p> <p style="text-align: center;">Part V: Processed feed production rules</p> <p>In addition to the general production rules laid down in Articles 9, 11 and 17, the rules laid down in this Part shall apply to the organic production of processed feed.</p>	<p style="text-align: center;"><i>ภาคผนวก II</i></p> <p style="text-align: center;">กฎการผลิตโดยละเอียดอ้างอิงในบทที่ 3</p> <p style="text-align: center;">ส่วนที่ 5: กฎการผลิตอาหารสัตว์แปรรูป</p> <p>นอกเหนือจากกฎการผลิตทั่วไปที่กำหนดไว้ในมาตรา 9, 11 และ 17 แล้ว กฎที่วางไว้ในส่วนนี้จะใช้กับการผลิตอาหารสัตว์แปรรูปแบบอินทรีย์</p>
<p>1. General requirements for the production of processed feed</p>	<p>1. ข้อกำหนดทั่วไปสำหรับการผลิตอาหารสัตว์แปรรูป</p>
<p>1.1. Feed additives, processing aids and other substances and ingredients used for processing feed, and any processing practice used, such as smoking, shall comply with the principles of good manufacturing practice.</p>	<p>1.1. วัตถุเจือปนอาหาร สารช่วยในการแปรรูป และสารและส่วนผสมอื่นๆ ที่ใช้ในการแปรรูปอาหารสัตว์ และวิธีปฏิบัติในกระบวนการผลิตใดๆ ที่ใช้ เช่น การรมควัน จะต้องเป็นไปตามหลักการของวิธีปฏิบัติในการผลิตที่ดี</p>
<p>1.2. Operators that produce processed feed shall establish and update appropriate procedures based on a systematic identification of the critical processing steps.</p>	<p>1.2. ผู้ปฏิบัติงานที่ผลิตอาหารสัตว์แปรรูปจะต้องจัดทำและปรับปรุงขั้นตอนที่เหมาะสมโดยอาศัยการระบุขั้นตอนการประมวลผลที่สำคัญอย่างเป็นระบบ</p>
<p>1.3. The application of the procedures referred to in point 1.2 shall ensure that the produced processed products comply with this Regulation at all times.</p>	<p>1.3. การใช้ขั้นตอนที่อ้างถึงในข้อ 1.2 จะต้องให้แน่ใจว่าผลิตภัณฑ์แปรรูปที่ผลิตนั้นเป็นไปตามระเบียบนี้ตลอดเวลา</p>
<p>1.4. Operators shall comply with and implement the procedures referred to in point 1.2, and, without prejudice to Article 28, shall in particular:</p> <p>(a) take precautionary measures and keep records of those measures;</p> <p>(b) implement suitable cleaning measures, monitor their effectiveness and keep records of those operations;</p> <p>(c) guarantee that non-organic products are not placed on the market with an indication referring to organic production.</p>	<p>1.4. ผู้ประกอบการจะต้องปฏิบัติตามและดำเนินการตามขั้นตอนที่อ้างถึงในข้อ 1.2 และโดยเฉพาะอย่างยิ่งโดยไม่กระทบต่อข้อ 28 โดยเฉพาะอย่างยิ่ง:</p> <p>(a) ใช้มาตรการป้องกันและเก็บบันทึกมาตรการเหล่านั้น</p> <p>(b) ใช้มาตรการทำความสะอาดที่เหมาะสม ติดตามประสิทธิภาพ และเก็บบันทึกการปฏิบัติงานเหล่านั้น</p> <p>(c) รับประกันว่าผลิตภัณฑ์ที่ไม่ใช่อร์แกนิกจะไม่ถูกวางตลาดโดยมีข้อบ่งชี้ถึงการผลิตแบบออร์แกนิก</p>
<p>1.5. The preparation of processed organic, in-conversion and non-organic products shall be kept separate from each other in time or space. Where organic, in-conversion and non-organic products, in any combination, are prepared or stored in the preparation unit concerned, the operator shall:</p> <p>(a) inform the control authority or control body accordingly;</p>	<p>1.5. การเตรียมผลิตภัณฑ์ออร์แกนิกแปรรูป ผลิตภัณฑ์แปรรูป และผลิตภัณฑ์ที่ไม่ใช่อร์แกนิกจะต้องแยกออกจากกันตามเวลาหรือพื้นที่ ในกรณีที่ผลิตภัณฑ์ออร์แกนิก ผลิตภัณฑ์แปรรูป และผลิตภัณฑ์ที่ไม่ใช่อร์แกนิกรวมกันใดๆ</p>

<p>(b) carry out the operations continuously until the production run has been completed, separately in place or time from similar operations performed on any other kind of product (organic, in-conversion or non-organic);</p> <p>(c) store organic, in-conversion and non-organic products, before and after the operations, separate by place or time from each other;</p> <p>(d) keep available an updated register of all operations and quantities processed;</p> <p>(e) take the necessary measures to ensure identification of lots and to avoid mixtures or exchanges between organic, in-conversion and non-organic products;</p> <p>(f) carry out operations on organic or in-conversion products only after suitable cleaning of the production equipment.</p>	<p>ถูกเตรียมหรือเก็บไว้ในหน่วยเตรียมการที่เกี่ยวข้อง ผู้ปฏิบัติงานต้อง:</p> <p>(a) แจ้งหน่วยงานควบคุมหรือหน่วยงานควบคุมให้ทราบ</p> <p>(b) ดำเนินการอย่างต่อเนื่องจนเสร็จสิ้นขั้นตอนการผลิต</p> <p>โดยแยกสถานที่หรือเวลาออกจากการปฏิบัติงานที่คล้ายคลึงกันกับผลิตภัณฑ์ประเภทอื่น (แบบบอร์แกนิก) ในการแปลงสภาพ หรือไม่ใช่บอร์แกนิก)</p> <p>(c) จัดเก็บผลิตภัณฑ์อินทรีย์ แปรรูป และไม่ใช่อินทรีย์ ก่อนและหลังการดำเนินการ</p> <p>แยกตามสถานที่หรือเวลาออกจากการ</p> <p>(d) จัดให้มีทะเบียนที่เป็นปัจจุบันของการปฏิบัติการและปริมาณที่ประมวลผลทั้งหมด;</p> <p>(e) ใช้มาตรการที่จำเป็นเพื่อให้แน่ใจว่ามีการระบุและเพื่อหลีกเลี่ยงการผสมหรือการแลกเปลี่ยนระหว่างผลิตภัณฑ์อินทรีย์ ผลิตภัณฑ์แปรรูป และผลิตภัณฑ์ที่ไม่ใช่ผลิตภัณฑ์บอร์แกนิก</p> <p>(f) ดำเนินการกับผลิตภัณฑ์อินทรีย์หรือผลิตภัณฑ์แปรรูปหลังจากทำความสะอาดอุปกรณ์การผลิตอย่างเหมาะสมแล้วเท่านั้น</p>
2. Detailed requirements for the production of processed feed	2. ข้อกำหนดโดยละเอียดสำหรับการผลิตอาหารสัตว์แปรรูป
2.1. Organic feed materials, or in-conversion feed materials, shall not enter simultaneously with the same feed materials produced by non-organic means into the composition of the organic feed product.	2.1. วัสดุอินทรีย์หรือวัสดุอินแบบเปลี่ยนรูปจะต้องไม่ปนพร้อมกันกับวัสดุอินเดียวกันที่ผลิตขึ้น โดยวิธีที่ไม่ใช่อินทรีย์เข้าไปในองค์ประกอบของผลิตภัณฑ์อาหารสัตว์อินทรีย์
2.2. Any feed materials used or processed in organic production shall not have been processed with the aid of chemically synthesised solvents.	2.2. วัสดุอินใดๆ ที่ใช้หรือแปรรูปในการผลิตแบบบอร์แกนิกจะต้องไม่ถูกแปรรูปโดยใช้ตัวทำละลายที่สังเคราะห์ทางเคมี
2.3. Only non-organic feed material of plant, algal, animal or yeast origin, feed material of mineral origin, and feed additives and processing aids authorised pursuant to Article 24 for use in organic production may be used in the processing of feed.	2.3. เฉพาะวัสดุอาหารสัตว์ที่ไม่ใช่อินทรีย์ของพืช สาหร่าย สัตว์หรือยีสต์ วัสดุอาหารสัตว์ที่มาจากแร่ธาตุ และวัตถุเจือปนอาหารและสารช่วยในการแปรรูปที่ได้รับอนุญาตตามมาตรา 24 เพื่อใช้ในการผลิตแบบอินทรีย์เท่านั้นที่สามารถนำมาใช้ในการแปรรูปอาหารสัตว์ได้
2.4. Only the products for cleaning and disinfection authorised pursuant to Article 24 for use in processing shall be used for that purpose. Operators shall keep records of the use of those products, including the date or dates on which each product was	2.4. เฉพาะผลิตภัณฑ์สำหรับทำความสะอาดและฆ่าเชื้อที่ได้รับอนุญาตตามมาตรา 24 สำหรับใช้ในการแปรรูปเท่านั้นที่จะถูกนำมาใช้เพื่อวัตถุประสงค์ดังกล่าว

used, the name of the product, its active substances, and the location of such use.	ผู้ประกอบการจะต้องเก็บบันทึกการใช้ผลิตภัณฑ์เหล่านั้น รวมถึงวันที่หรือวันที่ที่ใช้ผลิตภัณฑ์แต่ละรายการ ชื่อของผลิตภัณฑ์ สารออกฤทธิ์ และสถานที่ที่ใช้ดังกล่าว
2.5. Operators shall keep records of any input used in the feed production. In the case of production of composite products, complete recipes/ formulae showing the quantities of input and output shall be kept available for the competent authority or control body.	2.5. ผู้ปฏิบัติงานต้องเก็บบันทึกปัจจัยการผลิตที่ใช้ในการผลิตอาหารสัตว์ ในกรณีการผลิตผลิตภัณฑ์คอมโพสิต ต้องคงสูตร/สูตรครบถ้วนที่แสดงปริมาณวัตถุดิบเข้าและผลผลิตให้แก่หน่วยงานผู้มีอำนาจหรือหน่วยงานควบคุม

<p style="text-align: center;"><i>ANNEX II</i></p> <p style="text-align: center;">DETAILED PRODUCTION RULES REFERRED TO IN CHAPTER III</p> <p style="text-align: center;">Part VI: Wine</p>	<p style="text-align: center;"><i>ภาคผนวก II</i></p> <p style="text-align: center;">กฎการผลิตโดยละเอียดอ้างอิงในบทที่ 3</p> <p style="text-align: center;">ส่วนที่หก: ไวน์</p>
1. Scope	1. ขอบข่าย
1.1. In addition to the general production rules laid down in Articles 9, 10, 11, 16 and 18, the rules laid down in this Part shall apply to the organic production of the products of the wine sector as referred to in point (l) of Article 1(2) of Regulation (EU) No 1308/2013.	1.1. นอกเหนือจากกฎการผลิตทั่วไปที่กำหนดไว้ในมาตรา 9, 10, 11, 16 และ 18 แล้ว กฎที่วางไว้ในส่วนนี้จะใช้กับการผลิตแบบออร์แกนิกของผลิตภัณฑ์ในภาคส่วนไวน์ตามที่อ้างถึงในข้อ (l) ของ มาตรา 1(2) ของข้อบังคับ (EU) หมายเลข 1308/2013
1.2. Commission Regulations (EC) No 606/2009 (1) and (EC) No 607/2009 (2) shall apply, save as explicitly provided otherwise in this Part.	1.2. กฎข้อบังคับของคณะกรรมการ (EC) หมายเลข 606/2009 (1) และ (EC) หมายเลข 607/2009 (2) จะใช้บังคับ ยกเว้นตามที่กำหนดไว้อย่างชัดเจนเป็นอย่างอื่นในส่วนนี้
2. Use of certain products and substances	2. การใช้ผลิตภัณฑ์และสารบางชนิด
2.1. Products of the wine sector shall be produced from organic raw material.	2.1. ผลิตภัณฑ์ของภาคการผลิตไวน์จะต้องผลิตจากวัตถุดิบอินทรีย์
2.2. Only products and substances authorised pursuant to Article 24 for use in organic production may be used for the making of products of the wine sector, including during the oenological practices, processes and treatments, subject to the conditions and restrictions laid down in Regulation (EU) No 1308/2013 and Regulation (EC) No 606/2009, and in particular in Annex I A to the latter Regulation.	2.2. เฉพาะผลิตภัณฑ์และสารที่ได้รับอนุญาตตามมาตรา 24 เพื่อใช้ในการผลิตแบบออร์แกนิกเท่านั้นที่สามารถนำมาใช้สำหรับการผลิตผลิตภัณฑ์ของภาคไวน์ได้ รวมถึงในระหว่างการปฏิบัติงาน กระบวนการ และการบำบัดทางวิทยาศาสตร์ โดยขึ้นอยู่กับเงื่อนไขและข้อจำกัดที่กำหนดไว้ในกฎระเบียบ (EU) หมายเลข 1308/2013 และข้อบังคับ (EC) หมายเลข 606/2009 และโดยเฉพาะอย่างยิ่งในภาคผนวก I A ของกฎระเบียบฉบับหลัง
2.3. Operators shall keep records of the use of any product and substance used in the wine production and for cleaning and disinfection, including the date or dates on which each product was used, the name of the product, its active substances, and where applicable, the location of such use.	2.3. ผู้ปฏิบัติงานจะต้องเก็บบันทึกการใช้ผลิตภัณฑ์และสารใดๆ ที่ใช้ในการผลิตไวน์และสำหรับการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ รวมถึงวันที่หรือวันที่ที่ใช้ผลิตภัณฑ์แต่ละรายการ ชื่อของผลิตภัณฑ์ สารออกฤทธิ์ และถ้ามี สถานที่ใช้งานดังกล่าว
3. Oenological practices and restrictions	3. แนวทางปฏิบัติและข้อจำกัดด้านวิทยาศาสตร์
3.1. Without prejudice to Sections 1 and 2 of this Part and to specific prohibitions and restrictions provided for in points 3.2, 3.3 and 3.4, only oenological practices, processes and treatments, including the restrictions provided for in Article 80 and Article 83(2) of	3.1. โดยปราศจากอคติต่อส่วนที่ 1 และ 2 ของส่วนนี้ และข้อห้ามและข้อจำกัดเฉพาะที่กำหนดไว้ในข้อ 3.2, 3.3

<p>Regulation (EU) No 1308/2013, in Article 3, Articles 5 to 9 and Articles 11 to 14 of Regulation (EC) No 606/2009, and in the Annexes to those Regulations used before 1 August 2010 shall be permitted.</p>	<p>และ 3.4 เฉพาะแนวทางปฏิบัติ กระบวนการ และการบำบัดทางธรรมชาติวิทยานั้น รวมถึงข้อกำหนดที่กำหนดไว้ในมาตรา 80 และมาตรา 83(2) ของ Regu มาตรา (EU) หมายเลข 1308/2013 ในมาตรา 3 มาตรา 5 ถึง 9 และมาตรา 11 ถึง 14 ของข้อบังคับ (EC) หมายเลข 606/2009 และในภาคผนวกของข้อบังคับเหล่านั้นที่ใช้ก่อนวันที่ 1 สิงหาคม 2010 จะได้รับอนุญาต</p>
<p>3.2. The use of the following oenological practices, processes and treatments shall be prohibited:</p> <p>(a) partial concentration through cooling in accordance with point (c) of Section B.1 of Part I of Annex VIII to Regulation (EU) No 1308/2013;</p> <p>(b) elimination of sulphur dioxide by physical processes in accordance with point 8 of Annex I A to Regulation (EC) No 606/2009;</p> <p>(c) electrodialysis treatment to ensure the tartaric stabilisation of the wine in accordance with point 36 of Annex I A to Regulation (EC) No 606/2009;</p> <p>(d) partial dealcoholisation of wine in accordance with point 40 of Annex I A to Regulation (EC) No 606/2009;</p> <p>(e) treatment with cation exchangers to ensure the tartaric stabilisation of the wine in accordance with point 43 of Annex I A to Regulation (EC) No 606/2009.</p>	<p>3.2. ห้ามใช้แนวทางปฏิบัติ กระบวนการ และการบำบัดทางวิทยาดังต่อไปนี้:</p> <p>(a) การทำให้เข้มข้นบางส่วนโดยการทำให้เย็นลงตามข้อ (c) ของหมวด B.1 ของส่วนที่ 1 ของภาคผนวก VIII ของกฎระเบียบ (EU) หมายเลข 1308/2013</p> <p>(b) การกำจัดซัลเฟอร์ไดออกไซด์โดยกระบวนการทางกายภาพตามข้อ 8 ของภาคผนวก I A ของกฎระเบียบ (EC) หมายเลข 606/2009</p> <p>(c) การบำบัดด้วยไฟฟ้าเพื่อประกันความเสถียรของทาร์ตริกของไวน์ตามข้อ 36 ของภาคผนวก I A ของกฎระเบียบ (EC) หมายเลข 606/2009</p> <p>(d) การขจัดแอลกอฮอล์ไวน์บางส่วนตามข้อ 40 ของภาคผนวก I A ของกฎระเบียบ (EC) หมายเลข 606/2009</p> <p>(e) การบำบัดด้วยเครื่องแลกเปลี่ยนไอออนบวกเพื่อให้แน่ใจว่าไวน์มีความคงตัวของทาร์ตริกตามข้อ 43 ของภาคผนวก I A ของกฎระเบียบ (EC) หมายเลข 606/2009</p>
<p>3.3. The use of the following oenological practices, processes and treatments is permitted under the following conditions:</p> <p>(a) heat treatments in accordance with point 2 of Annex I A to Regulation (EC) No 606/2009, provided that the temperature does not exceed 75 °C;</p> <p>(b) centrifuging and filtration with or without an inert filtering agent in accordance with point 3 of Annex I A to Regulation (EC) No 606/2009, provided that the size of the pores is not smaller than 0,2 micrometres.</p>	<p>3.3. อนุญาตให้ใช้แนวทางปฏิบัติ กระบวนการ และการบำบัดทางวิทยาดังต่อไปนี้ได้ภายใต้เงื่อนไขต่อไปนี้:</p> <p>(a) การอบด้วยความร้อนตามข้อ 2 ของภาคผนวก I A ของกฎระเบียบ (EC) หมายเลข 606/2009 โดยมีเงื่อนไขว่าอุณหภูมิจะต้องไม่เกิน 75 °C</p> <p>(b) การหมุนเหวี่ยงและการกรองโดยมีหรือไม่มีสารกรองเฉื่อยตามข้อ 3 ของภาคผนวก I A ของกฎระเบียบ (EC) หมายเลข 606/2009 โดยมีเงื่อนไขว่าขนาดของรูพรุนต้องไม่เล็กกว่า 0.2 ไมโครเมตร</p>
<p>3.4. Any amendment introduced after 1 August 2010 concerning the oenological practices, processes and treatments provided for in Regulation (EC) No 1234/2007 or Regulation (EC) No 606/2009 may apply to the organic production of wine only after those measures have been included as permitted in this Section and, if required, after an evaluation in accordance with Article 24 of this Regulation.</p>	<p>3.4. การแก้ไขใดๆ ที่นำมาใช้หลังวันที่ 1 สิงหาคม 2010 ที่เกี่ยวข้องกับแนวทางปฏิบัติ กระบวนการ และการรักษาตามตรรกะที่กำหนดไว้ในกฎระเบียบ (EC) หมายเลข 1234/2007 หรือกฎระเบียบ (EC) หมายเลข 606/2009 อาจนำไปใช้กับการผลิตไวน์แบบออร์แกนิกได้เฉพาะหลังจากที่มาตรการเหล่านั้นได้ผ่านการรับรองแล้วเท่านั้น ถูกรวมไว้ตามที่ได้รับอนุญาตในส่วนนี้ และหากจำเป็น หลังจากการประเมินตามมาตรา 24 ของข้อบังคับนี้</p>

<p style="text-align: center;"><i>ANNEX II</i></p> <p style="text-align: center;">DETAILED PRODUCTION RULES REFERRED TO IN CHAPTER III</p> <p style="text-align: center;">Part VII: Yeast used as food or feed</p> <p>In addition to the general production rules laid down in Articles 9, 11, 16, 17 and 19, the rules laid down in this Part shall apply to the organic production of yeast used as food or feed.</p>	<p style="text-align: center;"><i>ANNEX II</i></p> <p style="text-align: center;">กฎการผลิตโดยละเอียดอ้างอิงในบทที่ 3</p> <p style="text-align: center;">ส่วนที่ 7 ยีสต์ที่ใช้เป็นอาหารหรืออาหารสัตว์</p> <p>นอกเหนือจากกฎการผลิตทั่วไปที่กำหนดไว้ในมาตรา 9, 11, 16, 17 และ 19 แล้ว กฎที่วางไว้ในส่วนนี้จะใช้กับการผลิตยีสต์อินทรีย์ที่ใช้เป็นอาหารหรืออาหารสัตว์</p>
1. General requirements	1. ข้อกำหนดทั่วไป
1.1. For the production of organic yeast, only organically produced substrates shall be used. However, until 31 December 2024 , the addition of up to 5 % non-organic yeast extract or autolysate to the substrate (calculated in weight of dry matter) is allowed for the production of organic yeast where operators are unable to obtain yeast extract or autolysate from organic production.	1.1. สำหรับการผลิตยีสต์อินทรีย์ ต้องใช้เฉพาะสารตั้งต้นที่ผลิตแบบอินทรีย์เท่านั้น อย่างไรก็ตาม จนถึงวันที่ 31 ธันวาคม 2024 อนุญาตให้เติมสารสกัดยีสต์ที่ไม่ใช่อร์แกนิกหรือสลายตัวอัตโนมัติได้สูงสุดถึง 5 % ให้กับสารตั้งต้น (คำนวณเป็นน้ำหนักของวัตถุแห้ง) เพื่อการผลิตยีสต์อินทรีย์ โดยที่ผู้ปฏิบัติงานไม่สามารถรับสารสกัดยีสต์หรือสลายตัวอัตโนมัติได้ จากการผลิตแบบออร์แกนิก
1.2. Organic yeast shall not be present in organic food or feed together with non-organic yeast.	1.2. ยีสต์อินทรีย์จะต้องไม่มีอยู่ในอาหารออร์แกนิกหรืออาหารสัตว์ร่วมกับยีสต์ที่ไม่ใช่อร์แกนิก
1.3. The following products and substances may be used in the production, confection and formulation of organic yeast: (a) processing aids authorised pursuant to Article 24 for use in organic production; (b) products and substances referred to in points (a), (b) and (e) of point 2.2.2 of Part IV.	1.3. ผลิตภัณฑ์และสารต่อไปนี้อาจใช้ในการผลิต การทำขนม และการกำหนดสูตรของยีสต์ออร์แกนิก: (ก) เครื่องช่วยในกระบวนการผลิตที่ได้รับอนุญาตตามมาตรา 24 สำหรับใช้ในการผลิตอินทรีย์ (ข) ผลิตภัณฑ์และสารที่อ้างถึงในข้อ (a), (b) และ (c) ของข้อ 2.2.2 ของส่วนที่ IV
1.4. Only the products for cleaning and disinfection authorised pursuant to Article 24 for use in processing shall be used for that purpose.	1.4. เฉพาะผลิตภัณฑ์สำหรับทำความสะอาดและฆ่าเชื้อที่ได้รับอนุญาตตามมาตรา 24 สำหรับใช้ในการแปรรูปเท่านั้นที่จะถูกนำมาใช้เพื่อวัตถุประสงค์ดังกล่าว
1.5. Operators shall keep records of any product and substance used for yeast production and for cleaning and disinfection, including the date or dates on which each product was used, the name of the product, its active substances, and the location of such use.	1.5. ผู้ปฏิบัติงานจะต้องเก็บบันทึกผลิตภัณฑ์และสารใด ๆ ที่ใช้ในการผลิตยีสต์และการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ รวมถึงวันที่หรือวันที่ใช้ผลิตภัณฑ์แต่ละรายการ ชื่อของผลิตภัณฑ์ สารออกฤทธิ์ และสถานที่ที่ใช้ดังกล่าว

<p style="text-align: center;"><i>ANNEX III</i></p> <p style="text-align: center;">COLLECTION, PACKAGING, TRANSPORT AND STORAGE OF PRODUCTS</p>	<p style="text-align: center;"><i>ภาคผนวก III</i></p> <p style="text-align: center;">การรวบรวม การบรรจุ การขนส่ง และการจัดเก็บผลิตภัณฑ์</p>
<p>1. Collection of products and transport to preparation units</p> <p>Operators may carry out the simultaneous collection of organic, in-conversion and non-organic products only where appropriate measures have been taken to prevent any possible mixture or exchange between organic, in-conversion and non-organic products and to ensure the identification of the organic and in-conversion products. The operator shall keep the information relating to collection days, hours, the circuit and date and time of the reception of the products available to the control authority or control body.</p>	<p>1. การรวบรวมผลิตภัณฑ์และการขนส่งไปยังหน่วยเตรียมการ</p> <p>ผู้ประกอบการอาจดำเนินการรวบรวมผลิตภัณฑ์ออร์แกนิก ผลิตภัณฑ์แปรรูป และผลิตภัณฑ์ที่ไม่ใช่ออร์แกนิกพร้อมกันเฉพาะในกรณีที่มีการใช้มาตรการที่เหมาะสมเพื่อป้องกันการผสมหรือการแลกเปลี่ยนใด ๆ ที่เป็นไปได้ระหว่างผลิตภัณฑ์ออร์แกนิก ผลิตภัณฑ์แปรรูป และผลิตภัณฑ์ที่ไม่ใช่ออร์แกนิก และเพื่อให้มั่นใจว่ามีการระบุผลิตภัณฑ์ ผลิตภัณฑ์ออร์แกนิกและสินค้าแปรรูป ผู้ปฏิบัติงานต้องเก็บข้อมูลเกี่ยวกับวันรวบรวม ชั่วโมง วงจร วันที่แล</p>
<p>2. Packaging and transport of products to other operators or units</p>	<p>2. การบรรจุและขนส่งผลิตภัณฑ์ไปยังผู้ปฏิบัติงานหรือหน่วยอื่น</p>
<p>2.1. Information to be provided</p>	<p>2.1. ข้อมูลที่จะให้</p>
<p>2.1.1. Operators shall ensure that organic products and in-conversion products are transported to other operators or units, including wholesalers and retailers, only in appropriate packaging, containers or vehicles closed in such a manner that alteration, including substitution, of the content cannot be achieved without manipulation or damage of the seal and provided with a label stating, without prejudice to any other indications required by Union law:</p> <p>(a) the name and address of the operator and, where different, of the owner or seller of the product;</p> <p>(b) the name of the product;</p> <p>(c) the name or the code number of the control authority or control body to which the operator is subject; and</p> <p>(d) where relevant, the lot identification mark in accordance with a marking system either approved at national level or agreed with the control authority or control body and which permits the linking of the lot with the records referred to in Article 34(5).</p>	<p>2.1.1.</p> <p>ผู้ประกอบการต้องแน่ใจว่าผลิตภัณฑ์อินทรีย์และผลิตภัณฑ์แปรรูปได้รับการขนส่งไปยังผู้ประกอบการหรือหน่วยอื่น รวมถึงผู้ค้าส่งและผู้ค้าปลีก โดยบรรจุในบรรจุภัณฑ์ ภาชนะบรรจุ หรือยานพาหนะที่เหมาะสมเท่านั้น ที่ปิดในลักษณะที่ไม่สามารถเปลี่ยนแปลง รวมทั้งทดแทน ของเนื้อหาได้หากไม่มี</p> <p>การจัดการหรือความเสียหายของตราประทับและจัดให้มีฉลากที่ระบุโดยไม่กระทบต่อข้อบังคับที่กำหนดโดยกฎหมายของสหภาพ:</p> <p>(a) ชื่อและที่อยู่ของผู้ประกอบการ และเจ้าของหรือผู้ขายผลิตภัณฑ์ ในกรณีที่แตกต่างกัน</p> <p>(b) ชื่อผลิตภัณฑ์</p> <p>(c) ชื่อหรือหมายเลขรหัสของหน่วยงานควบคุมหรือหน่วยงานควบคุมที่ผู้ปฏิบัติงานต้องปฏิบัติตาม และ</p> <p>(d) ในกรณีที่เกี่ยวข้อง</p> <p>เครื่องหมายระบุรุ่นสินค้าตามระบบการทำเครื่องหมายที่ได้รับอนุมัติในระดับชาติหรือตกลงกับหน่วยงานควบคุมหรือหน่วยงานควบคุม และอนุญาตให้เชื่อมโยงรุ่นสินค้ากับบันทึกที่อ้างถึงในมาตรา 34(5)</p>

<p>2.1.2. Operators shall ensure that compound feed authorised in organic production transported to other operators or holdings, including wholesalers and retailers, are provided with a label stating, in addition to any other indications required by Union law:</p> <p>(a) the information provided in point 2.1.1;</p> <p>(b) where relevant, by weight of dry matter:</p> <p>(i) the total percentage of organic feed materials;</p> <p>(ii) the total percentage of in-conversion feed materials;</p> <p>(iii) the total percentage of feed materials not covered by points (i) and (ii);</p> <p>(iv) the total percentage of feed of agricultural origin;</p> <p>(c) where relevant, the names of organic feed materials;</p> <p>(d) where relevant, the names of in-conversion feed materials; and</p> <p>(e) for compound feed that cannot be labelled in accordance with Article 30(6), the indication that such feed may be used in organic production in accordance with this Regulation.</p>	<p>2.1.2.</p> <p>ผู้ประกอบการต้องตรวจสอบให้แน่ใจว่าอาหารสัตว์ผสมที่ได้รับอนุญาตในการผลิตแบบอินทรีย์ที่ขนส่งไปยังผู้ประกอบการรายอื่นหรือผู้ถือครองรายอื่น รวมถึงผู้ค้าส่งและผู้ค้าปลีกนั้น มีฉลากระบุ นอกเหนือจากข้อบ่งชี้อื่นใดที่กำหนดโดยกฎหมายของสหภาพ:</p> <p>(a) ข้อมูลที่ให้ไว้ในข้อ 2.1.1;</p> <p>(b) ตามน้ำหนักของวัตถุดิบแห้ง:</p> <p>(i) เปอร์เซ็นต์รวมของวัตถุดิบอาหารสัตว์อินทรีย์</p> <p>(ii) เปอร์เซ็นต์รวมของวัตถุดิบอินทรีย์ในการแปลงสภาพ</p> <p>(iii) เปอร์เซ็นต์รวมของวัตถุดิบที่ไม่ครอบคลุมโดยคะแนน (i) และ (ii)</p> <p>(iv) เปอร์เซ็นต์รวมของอาหารสัตว์จากแหล่งกำเนิดทางการเกษตร</p> <p>(c) ชื่อของวัตถุดิบอาหารสัตว์อินทรีย์ ในกรณีที่เกี่ยวข้อง</p> <p>(d) ในกรณีที่เกี่ยวข้อง ชื่อของวัตถุดิบอินทรีย์ในการแปลงสภาพ และ</p> <p>(e) สำหรับอาหารสัตว์ผสมที่ไม่สามารถติดฉลากตามมาตรา 30(6) ได้ ข้อบ่งชี้ว่าอาหารสัตว์ดังกล่าวอาจใช้ในการผลิตอินทรีย์ได้ตามระเบียบนี้</p>
<p>2.1.3. Without prejudice to Directive 66/401/EEC, operators shall ensure that on the label of the packaging of a mixture of fodder plant seeds containing organic and in-conversion or non-organic seeds of certain different plant species for which an authorisation has been issued under the relevant conditions laid down in point 1.8.5 of Part I of Annex II to this Regulation, information is provided on the exact components of the mixture, shown by percentage by weight of each component species, and where appropriate varieties.</p> <p>In addition to the relevant requirements under Annex IV to Directive 66/401/EEC, that information shall include besides the indications required in the first paragraph of this point also the list of the component species of the mixture that are labelled as organic or in-conversion. The minimum total percentage by weight of organic and in-conversion seeds in the mixture shall be at least 70 %.</p> <p>In case the mixture contains non-organic seeds, the label shall also include the following statement: 'The use of the mixture is only allowed within the scope of the authorisation and in the territory of the Member State of the competent authority which authorised the use of this mixture in conformity with point 1.8.5 of Annex II to Regulation</p>	<p>2.1.3. โดยไม่กระทบต่อคำสั่ง 66/401/EEC</p> <p>ผู้ปฏิบัติงานจะต้องตรวจสอบให้แน่ใจว่าฉลากของบรรจุภัณฑ์ของส่วนผสมของเมล็ดพืชอาหารสัตว์ที่มีเมล็ดพันธุ์อินทรีย์และในการแปลงหรือไม่ใช่อินทรีย์ของพืชบางสายพันธุ์ที่แตกต่างกันซึ่งได้รับการออกใบอนุญาตแล้ว ภายใต้งานที่เกี่ยวข้องที่กำหนดไว้ในข้อ 1.8.5 ของส่วนที่ 1 ของภาคผนวก II ของระเบียบข้อบังคับนี้ ข้อมูลเกี่ยวกับส่วนผสมที่แน่นอนของสารผสม</p> <p>แสดงเป็นเปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนักของส่วนผสมแต่ละชนิด และพันธุ์ที่เหมาะสม</p> <p>นอกเหนือจากข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องภายใต้ภาคผนวก IV ของคำสั่ง 66/401/EEC แล้ว ข้อมูลดังกล่าวจะต้องรวมถึงรายการชนิดส่วนผสมของสารผสมที่คิดผลว่าเป็นสารอินทรีย์หรือในการแปลง เปอร์เซ็นต์รวมขั้นต่ำโดยน้ำหนักของเมล็ดอินทรีย์และเมล็ดแปรรูปในส่วนผสมต้องมีอย่างน้อย 70 %</p>

<p>(EU) 2018/848 on organic production and labelling of organic products.’</p> <p>The information referred to in points 2.1.1 and 2.1.2 may be presented solely on an accompanying document, if such a document can be undeniably linked with the packaging, container or vehicular transport of the product. This accompanying document shall include information on the supplier or the transporter.</p>	<p>ในกรณีที่ส่วนผสมมีเมล็ดพืชที่ไม่ใช่อินทรีย์ ฉลากต้องมีข้อความต่อไปนี้ด้วย:</p> <p>‘อนุญาตให้ใช้ส่วนผสมได้เฉพาะภายในขอบเขตของการอนุญาตและในอาณาเขตของรัฐสมาชิกของหน่วยงานผู้ มีอำนาจซึ่งอนุญาตให้ใช้ ของสารผสมนี้ตามข้อ 1.8.5 ของภาคผนวก II ของกฎระเบียบ (EU) 2018/848 ว่าด้วยการผลิตแบบออร์แกนิกและการติดฉลากผลิตภัณฑ์ออร์แกนิก</p> <p>ข้อมูลอ้างอิงถึงในข้อ 2.1.1 และ 2.1.2 อาจนำเสนอในเอกสารประกอบเท่านั้น</p> <p>หากเอกสารดังกล่าวสามารถเชื่อมโยงกับบรรจุภัณฑ์ ภาชนะบรรจุ หรือการขนส่งยานพาหนะของผลิตภัณฑ์อย่างปฏิเสธไม่ได้</p> <p>เอกสารประกอบนี้จะต้องมีข้อมูลเกี่ยวกับซัพพลายเออร์หรือผู้ขนส่ง</p>
<p>2.2. The closing of packaging, containers or vehicles shall not be required where:</p> <p>(a) the transport takes place directly between two operators, both of which are subject to the organic control system;</p> <p>(b) the transport includes only organic or only in-conversion products;</p> <p>(c) the products are accompanied by a document giving the information required under point 2.1; and</p> <p>(d) both the expediting and the receiving operators keep documentary records of such transport operations available for the control authority or control body.</p>	<p>2.2. ไม่จำเป็นต้องปิดบรรจุภัณฑ์ ภาชนะบรรจุ หรือยานพาหนะ เมื่อ:</p> <p>(a) การขนส่งเกิดขึ้นโดยตรงระหว่างผู้ปฏิบัติงานสองคน ซึ่งทั้งสองอย่างนี้อยู่ภายใต้ระบบควบคุมอินทรีย์</p> <p>(b) การขนส่งรวมถึงเฉพาะผลิตภัณฑ์ออร์แกนิกหรือเฉพาะผลิตภัณฑ์แปรรูปเท่านั้น</p> <p>(c) ผลิตภัณฑ์ต้องมีเอกสารที่ให้ข้อมูลตามที่กำหนดในข้อ 2.1 แนบมาด้วย และ</p> <p>(d) ทั้งผู้ปฏิบัติงานเร่งด่วนและผู้รับจะต้องเก็บบันทึกเอกสารการดำเนินการขนส่งดังกล่าวไว้สำหรับหน่วยงานควบคุมหรือหน่วยงานควบคุม.</p>
<p>3. Special rules for transporting feed to other production or preparation units or storage premises</p> <p>When transporting feed to other production or preparation units or storage premises, operators shall ensure that the following conditions are met:</p> <p>(a) during transport, organically produced feed, in-conversion feed, and non-organic feed are effectively physically separated;</p> <p>(b) vehicles or containers which have transported non-organic products are only used to transport organic or in-conversion products if:</p> <p>(i) suitable cleaning measures, the effectiveness of which has been checked, have been carried out before commencing the transport of organic or in-conversion products and the operators keep records of those operations;</p> <p>(ii) all appropriate measures are implemented, depending on the risks evaluated in</p>	<p>3. กฎพิเศษสำหรับการขนส่งอาหารสัตว์ไปยังหน่วยการผลิตหรือหน่วยเตรียมการหรือสถานที่จัดเก็บอื่น</p> <p>เมื่อขนส่งอาหารสัตว์ไปยังหน่วยการผลิตหรือหน่วยเตรียมการหรือสถานที่จัดเก็บอื่น ผู้ปฏิบัติงานต้องตรวจสอบให้แน่ใจว่าเป็นไปตามเงื่อนไขต่อไปนี้:</p> <p>(a) ในระหว่างการขนส่ง อาหารที่ผลิตแบบออร์แกนิก อาหารในการแปลง และอาหารสัตว์ที่ไม่ใช่อินทรีย์ จะถูกแยกออกจากกันทางกายภาพอย่างมีประสิทธิภาพ</p> <p>(b) ยานพาหนะหรือตู้คอนเทนเนอร์ที่ขนส่งผลิตภัณฑ์ที่ไม่ใช่ออร์แกนิกใช้เพื่อขนส่งผลิตภัณฑ์ออร์แกนิกหรือในการแปลงสภาพเท่านั้น หาก:</p>

<p>accordance with control arrangements, and where necessary, operators guarantee that non-organic products cannot be placed on the market with an indication referring to organic production;</p> <p>(iii) the operator keeps documentary records of such transport operations available for the control authority or control body;</p> <p>(c) the transport of finished organic or in-conversion feed is separated physically or in time from the transport of other finished products;</p> <p>(d) during transport, the quantity of products at the start and each individual quantity delivered in the course of a delivery round is recorded.</p>	<p>(i) มาตรการทำความสะอาดที่เหมาะสม ซึ่งได้ตรวจสอบประสิทธิภาพแล้ว ก่อนเริ่มการขนส่งผลิตภัณฑ์อินทรีย์หรือผลิตภัณฑ์แปรรูป และผู้ปฏิบัติงานเก็บบันทึกการปฏิบัติงานเหล่านั้น</p> <p>(ii) มีการใช้มาตรการที่เหมาะสมทั้งหมด ขึ้นอยู่กับความเสี่ยงที่ประเมินตามข้อตกลงการควบคุม และหากจำเป็น ผู้ปฏิบัติงานรับประกันว่าผลิตภัณฑ์ที่ไม่ใช่อร์แกนิกไม่สามารถวางตลาดได้โดยมีข้อบ่งชี้อ้างอิงถึงการผลิตรอร์แกนิก</p> <p>(iii) ผู้ปฏิบัติงานเก็บบันทึกเอกสารการดำเนินการขนส่งดังกล่าวไว้ให้กับหน่วยงานควบคุมหรือหน่วยงานควบคุม</p> <p>(b) การขนส่งอาหารสัตว์อินทรีย์สำเร็จรูปหรืออาหารสัตว์ที่เปลี่ยนสภาพจะถูกแยกทางกายภาพหรือทันเวลาออกจาก การขนส่งผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปอื่นๆ</p> <p>(c) ในระหว่างการขนส่ง จะมีการบันทึกปริมาณของผลิตภัณฑ์ตั้งแต่เริ่มต้นและปริมาณแต่ละรายการที่จัดส่งในรอบการจัดส่ง</p>
4. Transport of live fish	4. การขนส่งปลามีชีวิต
4.1. Live fish shall be transported in suitable tanks with clean water which meets their physiological needs in terms of temperature and dissolved oxygen.	4.1. ปลามีชีวิตต้องขนส่งในถังที่เหมาะสมด้วยน้ำสะอาดซึ่งตรงกับความต้องการทางสรีรวิทยาของปลาทั้งในด้านอุณหภูมิและออกซิเจนที่ละลายในน้ำ
4.2. Before transport of organic fish and fish products, tanks shall be thoroughly cleaned, disinfected and rinsed.	4.2. ก่อนการขนส่งปลาอินทรีย์และผลิตภัณฑ์ปลา ต้องทำความสะอาด นำเชื้อ และล้างตู้ปลาอย่างทั่วถึง
4.3. Precautions shall be taken to reduce stress. During transport, the density shall not reach a level which is detrimental to the species.	4.3. ต้องใช้ความระมัดระวังเพื่อลดความเครียด ในระหว่างการขนส่ง ความหนาแน่นจะต้องไม่ถึงระดับที่เป็นอันตรายต่อชนิดพันธุ์
4.4. Records shall be kept for operations referred to in points 4.1, 4.2 and 4.3.	4.4. บันทึกจะต้องถูกเก็บไว้สำหรับการปฏิบัติการที่อ้างถึงในข้อ 4.1, 4.2 และ 4.3
<p>5. Reception of products from other operators or units</p> <p>On receipt of an organic or in-conversion product, the operator shall check the closing of the packaging, container or vehicle where it is required and the presence of the indications provided for in Section 2.</p>	<p>5. การรับสินค้าจากผู้ประกอบการหรือหน่วยงานอื่น</p> <p>เมื่อได้รับสินค้าอร์แกนิกหรือสินค้าแปรรูป ผู้ดำเนินการต้องตรวจสอบการปิดบรรจุภัณฑ์ ภาชนะหรือยานพาหนะตามที่จำเป็น และมีข้อบ่งชี้ตามมาตรา 2</p>

<p>The operator shall cross-check the information on the label referred to in Section 2 with the information on the accompanying documents. The result of those verifications shall be explicitly mentioned in the records referred to in Article 34(5).</p>	<p>ผู้ดำเนินการจะต้องตรวจสอบข้อมูลบนฉลากตามมาตรา 2 กับข้อมูลในเอกสารแนบ ผลลัพธ์ของการตรวจสอบดังกล่าวจะต้องระบุไว้อย่างชัดเจนในบันทึกที่อ้างถึงในมาตรา 34(5)</p>
<p>6. Special rules for the reception of products from a third country</p> <p>Where organic or in-conversion products are imported from a third country, they shall be transported in appropriate packaging or containers, closed in a manner that prevents the substitution of the content and bearing the identification of the exporter and any other marks and numbers that serve to identify the lot, and shall be accompanied by the certificate of control for import from third countries where appropriate.</p> <p>On receipt of an organic or in-conversion product imported from a third country, the natural or legal person to whom the imported consignment is delivered and who receives it for further preparation or marketing shall check the closing of the packaging or container and, in the case of products imported in accordance with point (b)(iii) of Article 45(1), shall check that the certificate of inspection referred to in that Article covers the type of product contained in the consignment. The result of this verification shall be explicitly mentioned in the records referred to in Article 34(5).</p>	<p>6. กฎพิเศษสำหรับการรับสินค้าจากประเทศที่สาม</p> <p>ในกรณีที่ผลิตภัณฑ์ออร์แกนิกหรือผลิตภัณฑ์แปรรูปจากประเทศที่สาม จะต้องขนส่งในบรรจุภัณฑ์หรือภาชนะที่เหมาะสม โดยปิดในลักษณะที่ป้องกันการทดแทนเนื้อหา และมีการระบุตัวตนของผู้ส่งออก ตลอดจนเครื่องหมายและหมายเลขอื่นใดที่ใช้ เพื่อระบุรุ่นและต้องมีใบรับรองการควบคุมการนำเข้าจากประเทศที่สามตามความเหมาะสม</p> <p>เมื่อได้รับผลิตภัณฑ์ออร์แกนิกหรือที่เปลี่ยนสภาพซึ่งนำเข้าจากประเทศที่สาม บุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคลซึ่งมีการส่งมอบสินค้านำเข้าให้ และผู้ที่ได้รับเพื่อการเตรียมการหรือการตลาดต่อไป ต้องตรวจสอบการปิดบรรจุภัณฑ์หรือภาชนะบรรจุ และในกรณีของผลิตภัณฑ์ที่นำเข้าตามข้อ (b)(iii) ของมาตรา 45(1) จะต้องตรวจสอบว่าใบรับรองการตรวจสอบที่อ้างถึงในมาตรานั้นครอบคลุมถึงประเภทของผลิตภัณฑ์ที่มีอยู่ในสินค้าฝักขาย ผลลัพธ์ของการตรวจสอบนี้จะต้องระบุไว้อย่างชัดเจนในบันทึกที่อ้างถึงในมาตรา 34(5)</p>
<p>7. Storage of products</p>	<p>7. การจัดเก็บผลิตภัณฑ์</p>
<p>7.1. Areas for the storage of products shall be managed in such a way as to ensure identification of lots and to avoid any mixing or contamination with products or substances not in compliance with the organic production rules. Organic and in-conversion products shall be clearly identifiable at all times.</p>	<p>7.1.</p> <p>พื้นที่สำหรับจัดเก็บผลิตภัณฑ์ต้องได้รับการจัดการในลักษณะเพื่อให้แน่ใจว่าการระบุรุ่นและเพื่อหลีกเลี่ยงการผสมหรือการปนเปื้อนกับผลิตภัณฑ์หรือสารที่ไม่เป็นไปตามกฎการผลิตอินทรีย์</p> <p>ผลิตภัณฑ์ออร์แกนิกและผลิตภัณฑ์ที่เปลี่ยนรูปจะต้องสามารถระบุได้อย่างชัดเจนตลอดเวลา</p>
<p>7.2. No input products or substances other than those authorised pursuant to Articles 9 and 24 for use in organic production shall be stored in organic or in-conversion plant and livestock production units.</p>	<p>7.2. ห้ามมิให้เก็บผลิตภัณฑ์หรือสารอื่นนอกเหนือจากที่ได้รับอนุญาตตามมาตรา 9 และ 24 เพื่อใช้ในการผลิตแบบอินทรีย์ไว้ในหน่วยการผลิตพืชและปศุสัตว์ที่เป็นอินทรีย์หรือในการแปลงสภาพ</p>
<p>7.3. Allopathic veterinary medicinal products, including antibiotics, may be stored in agricultural and aquaculture holdings provided that they have been prescribed by a veterinarian in connection with the treatment referred to in points 1.5.2.2 of Part II and 3.1.4.2(a) of Part III of Annex II, that they are stored in a supervised location and that they are entered in the records referred to in Article 34(5).</p>	<p>7.3. ผลิตภัณฑ์ยารักษาโรค Allopathic</p> <p>รวมถึงยาปฏิชีวนะอาจเก็บไว้ในพื้นที่เกษตรกรรมและการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ โดยมีเงื่อนไขว่าสัตวแพทย์จะส่งจ่ายยาที่เกี่ยวข้องกับการรักษาตามข้อ 1.5.2.2 ของส่วนที่ 2 และ 3.1.4.2(a) ของส่วนที่ 3 ของภาคผนวก II</p> <p>ว่าสิ่งเหล่านี้จะถูกเก็บไว้ในสถานที่ที่ได้รับการดูแลและบันทึกไว้ในบันทึกที่อ้างถึงในมาตรา 34(5)</p>

<p>7.4. Where operators handle organic, or in-conversion or non-organic products in any combination and the organic or in-conversion products are stored in storage facilities in which also other agricultural products or foodstuffs are stored:</p> <p>(a) the organic or in-conversion products shall be kept separate from the other agricultural products or foodstuffs;</p> <p>(b) every measure shall be taken to ensure identification of consignments and to avoid mixtures or exchanges between organic, in-conversion and non-organic products;</p> <p>(c) suitable cleaning measures, the effectiveness of which has been checked, shall have been carried out before the storage of organic or in-conversion products and the operators shall keep records of those operations.</p>	<p>7.4. ในกรณีที่ผู้ปฏิบัติงานจัดการกับผลิตภัณฑ์ออร์แกนิกหรือที่แปรรูปหรือไม่ใช่อินทรีย์ในการรวมกันใดๆ และผลิตภัณฑ์อินทรีย์หรือที่แปรรูปจะถูกเก็บไว้ในสถานที่จัดเก็บซึ่งมีการจัดเก็บผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรหรืออาหารอื่น ๆ ด้วย:</p> <p>(a) สินค้าอินทรีย์หรือสินค้าแปรรูปต้องเก็บแยกจากสินค้าเกษตรหรืออาหารอื่น ๆ</p> <p>(b) ทุกมาตรการจะต้องดำเนินการเพื่อให้แน่ใจว่ามีการระบุสินค้าที่จัดส่ง และเพื่อหลีกเลี่ยงการผสมหรือการแลกเปลี่ยนระหว่างผลิตภัณฑ์อินทรีย์ ผลิตภัณฑ์แปรรูป และผลิตภัณฑ์ที่ไม่ใช่อินทรีย์</p> <p>(c) มาตรการทำความสะอาดที่เหมาะสมซึ่งได้ตรวจสอบประสิทธิภาพแล้ว ต้องดำเนินการก่อนการจัดเก็บผลิตภัณฑ์อินทรีย์หรือผลิตภัณฑ์แปรรูป และผู้ปฏิบัติงานต้องเก็บบันทึกการปฏิบัติงานเหล่านั้น</p>
<p>7.5. Only the products for cleaning and disinfection authorised pursuant to Article 24 for use in organic production shall be used in storage facilities for that purpose.</p>	<p>7.5. เฉพาะผลิตภัณฑ์สำหรับทำความสะอาดและฆ่าเชื้อที่ได้รับอนุญาตตามมาตรา 24 เพื่อใช้ในการผลิตแบบอินทรีย์เท่านั้นที่จะนำไปใช้ในสถานที่จัดเก็บเพื่อวัตถุประสงค์ดังกล่าว</p>

<p>This text is meant purely as a documentation tool and has no legal effect. The Union's institutions do not assume any liability for its contents. The authentic versions of the relevant acts, including their preambles, are those published in the Official Journal of the European Union and available in EUR-Lex. Those official texts are directly accessible through the links embedded in this document</p> <p>COMMISSION IMPLEMENTING REGULATION (EU) 2021/1165</p> <p>of 15 July 2021</p> <p>authorising certain products and substances for use in organic production and establishing their lists</p> <p>(ABSTRACT from consolidated version 2023-02-07)</p>			<p>ข้อความนี้มีไว้เพื่อเป็นเครื่องมือในการจัดทำเอกสารเท่านั้น และไม่มีผลทางกฎหมาย</p> <p>สถาบันของสหภาพไม่รับผิดชอบต่อนเนื้อหาใดๆ การกระทำที่เกี่ยวข้องในเวอร์ชันที่แท้จริง รวมถึงคำนำ</p> <p>ได้รับการตีพิมพ์ในวารสารทางการของสหภาพยุโรป และมีอยู่ใน EUR-Lex</p> <p>ข้อความอย่างเป็นทางการเหล่านั้นสามารถเข้าถึงได้โดยตรงผ่านลิงก์ที่ฝังอยู่ในเอกสารนี้</p> <p>กฎระเบียบการดำเนินการของคณะกรรมการ (EU) 2021/1165</p> <p>วันที่ 15 กรกฎาคม 2564</p> <p>อนุญาตให้ผลิตภัณฑ์และสารบางชนิดเพื่อใช้ในการผลิตอินทรีย์และจัดทำรายการ</p> <p>(บทคัดย่อจากฉบับรวม 2023-02-07)</p>								
<p>ANNEX III</p> <p>Authorised products and substances for use as feed or in feed production</p> <p>PART A</p> <p>Authorised non-organic feed material of plant, algal, animal or yeast origin or feed material of microbial or mineral origin referred to in point (c) of Article 24(1) of Regulation (EU) 2018/848</p>			<p>ภาคผนวก III</p> <p>ผลิตภัณฑ์และสารที่ได้รับอนุญาตเพื่อใช้เป็นอาหารสัตว์หรือในการผลิตอาหารสัตว์</p> <p>ส่วน A</p> <p>วัสดุอาหารสัตว์ที่ไม่ใช่อินทรีย์ที่ได้รับอนุญาตจากพืช สาหร่าย สัตว์หรือยีสต์ หรือวัสดุอาหารสัตว์ที่มีต้นกำเนิดจากจุลินทรีย์หรือแร่ธาตุที่อ้างถึงในข้อ (c) ของมาตรา 24(1) ของกฎระเบียบ (EU) 2018/848</p>								
<p>1. FEED MATERIALS OF MINERAL ORIGIN</p> <table><tr><th>Number in feed catalogue ⁽¹⁾</th><th>Name</th><th>Specific</th></tr><tr><td>11.1.1</td><td>Calcium carbonate</td><td></td></tr></table>			Number in feed catalogue ⁽¹⁾	Name	Specific	11.1.1	Calcium carbonate		<p>1. วัตถุดิบอาหารสัตว์ที่มีส่วนประกอบจากแร่ธาตุ</p>		
Number in feed catalogue ⁽¹⁾	Name	Specific									
11.1.1	Calcium carbonate										

11.1.2	Calcareous marine shells		หมายเลขอาหารสัตว์			
11.1.4	Maerl		ตัวโน้ตแคลคูลัส	ชื่อ	เงื่อนไข	ข้อจำกัดเฉพาะ
11.1.5	Lithothamn		(1)			
11.1.13	Calcium gluconate					
11.2.1	Magnesium oxide					
11.2.4	Magnesium sulphate anhydrous		11.1.1	แคลเซียม คาร์บอเนต		
11.2.6	Magnesium chloride		11.1.2	หินปูนจากเปลือกหอยทะเล		
11.2.7	Magnesium carbonate					
11.3.1	Dicalcium phosphate		11.1.4	ปะการัง		
11.3.2	Monocalcium phosphate		11.1.5	สาหร่ายแดง		
11.3.3	Monocalcium phosphate					
11.3.5	Calcium-magnesium phosphate		11.1.13	แคลเซียม กลูโคเนต		
11.3.8	Magnesium phosphate					
11.3.10	Monosodium phosphate		11.2.1	แมกนีเซียม ออกไซด์		
11.3.16	Calcium sodium phosphate		11.2.4	แมกนีเซียม ซัลเฟต แอนไฮไดรต์		
11.3.17	Monoammonium phosphate (Ammonium dihydrogen orthophosphate)	only for aquaculture	11.2.6	แมกนีเซียม คลอไรด์		
11.3.19	Pentasodium triphosphate (STPP)	only for pet food	11.2.7	แมกนีเซียม คาร์บอเนต		
11.3.27	Disodium dihydrogen diphosphate (SAPP)	only for pet food				
11.4.1	Sodium chloride		11.3.1	ไดแคลเซียม ฟอสเฟต		
11.4.2	Sodium bicarbonate		11.3.2	โมโนไดแคลเซียม ฟอสเฟต		
11.4.4	Sodium carbonate					
11.4.6	Sodium sulphate		11.3.3	โมโนแคลเซียม ฟอสเฟต		
11.5.1	Potassium chloride		11.3.5	แคลเซียม แมกนีเซียม ฟอสเฟต		
(1) In accordance with Commission Regulation (EU) No 68/2013 of 16 January 2013 on the Catalogue of food materials (OJ L 29, 30.1.2013, p. 1).			11.3.8	แมกนีเซียม ฟอสเฟต		
			11.3.10	โมโนโซเดียม ฟอสเฟต		
			11.3.16	แคลเซียม โซเดียม ฟอสเฟต		
			11.3.17	โมโนแอมโมเนียม ฟอสเฟต (แอมโมเนียม ไดไฮโดรเจน ออโรฟอสเฟต)	เพื่อการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำเท่านั้น	
			11.3.19	(STPP) เพ็นตะโซเดียม ไตรฟอสเฟต	เพื่อเป็นอาหารสัตว์เท่านั้น	
			11.3.27	(SAPP) ไดโซเดียม ไดไฮโดรเจน ไดฟอสเฟต	เพื่อเป็นอาหารสัตว์เท่านั้น	
			11.4.1	โซเดียม คลอไรด์		
			11.4.2	โซเดียม ไบคาร์บอเนต		
			11.4.4	โซเดียม คาร์บอเนต		
			11.4.6	โซเดียม ซัลเฟต		
			11.5.1	โพแทสเซียมคลอไรด์		

			(1) ตามกฎระเบียบของคณะกรรมการอาหาร (EU) หมายเลข 68/2013 วันที่ 16 มกราคม 2013 ว่าด้วยเก็ดดาถือของวัตถุดิบอาหารสัตว์ (OJ p. 1)		
2. OTHER FEED MATERIALS			2. ส่วนผสมอาหารสัตว์อื่น ๆ		
Number in feed catalogue ⁽¹⁾	Name	Specific conditions and	หมายเลขอาหารสัตว์ในแคตตาล็อก ⁽¹⁾	ชื่อ	เงื่อนไขและข้อจำกัดเฉพาะ
10	Meal, oil and other feed materials of fish or other aquatic animals origin	provided that they are obtained from fisheries that sustainable under a scheme recognised by the competent authority in line with the principles laid down in Regulation (EU) No 1380/2013, provided that they are produced or prepared without the use of solvents their use is authorised only to non- herbivorous livestock the use of fish protein hydrolysate is authorised only for carnivorous aquaculture animals	10	อาหาร น้ำมัน และวัตถุดิบอาหารสัตว์อื่น ๆ	โดยมีเงื่อนไขว่าได้มาจากการประมงที่ได้รับการรับรองว่ายั่งยืนจากหน่วยงานผู้มีอำนาจตามหลักการที่กำหนดไว้ในข้อบังคับ (EU) 1380/2013 โดยมีเงื่อนไขว่าผลิตหรือเตรียมโดยไม่มีตัวทำลายสังเคราะห์ การใช้งานนี้ได้รับอนุญาตเฉพาะกับปลาคาร์พที่ไม่ใช่สัตว์กินพืชเท่านั้น การใช้โปรตีนไฮโดรไลเซตจากปลาได้รับอนุญาตสำหรับปลาคาร์พ
10	Meal, oil and other feed materials of fish, mollusc or crustacean origin	for carnivorous aquaculture animals from fisheries that have been certified as sustainable by the competent authority in line with the principles laid down in Regulation (EU) No 1380/2013, in accordance with point 3.1.3.1(c) of Part III of Annex II to Regulation (EU) 2018/848 derived from trimmings of fish, crustaceans or molluscs for human consumption in accordance with point 3.1.3.3(c) of Regulation (EU) 2018/848, or derived from whole fish caught and not used for human consumption in accordance with point 3.1.3.4(c) of Part III of Annex II to Regulation (EU) 2018/848	10	อาหาร น้ำมัน และวัตถุดิบอาหารสัตว์อื่น ๆ ที่ทำจากปลา	สำหรับสัตว์น้ำที่กินเนื้อเป็นอาหารจากการประมงที่ได้รับการรับรองว่ามีความยั่งยืนภายใต้โครงการตามหลักการที่วางไว้ในกฎระเบียบ (EU) หมายเลข 1380/2013 ของภาคผนวก II ถึง ข้อบังคับ (EU) 2018/848
10	Fishmeal and fish oil	in the grow-out phase, for fish in inland waters, penaeid shrimps and tropical freshwater fish from fisheries that have been certified as sustainable by the competent authority in line with the principles laid down in Regulation (EU) No 1380/2013, in accordance with point 3.1.3.1(c) of Part III of Annex II to Regulation (EU) 2018/848 only where natural feed in ponds and lake is not available and maximum 25 % of fishmeal and 10 % of fish oil in the feed ration of siamese catfish (Pangasius spp.) in the grow-out stage and maximum 10 % of fishmeal or fish oil in the feed ration of siamese catfish in accordance with point 3.1.3.4(c)(i) and (ii) of Part III of Annex II to Regulation (EU) 2018/ 848		มอลลัสกา หรือสัตว์จำพวกครัสเตเชียน	ที่ได้มาจากการตกแต่งของปลา สัตว์จำพวกครัสเตเชียน หรือสัตว์ที่จับได้เพื่อการบริโภคของมนุษย์แล้ว ตามข้อ 3.1.3.3(c) ของส่วนที่ 3 ของกฎระเบียบ (EU) 2018/848 หรือที่ได้มาจากปลาทั้งตัว สัตว์น้ำที่มีเปลือกแข็ง ไม่ใช่สำหรับการบริโภคของมนุษย์ตามข้อ 3.1.3.3(d) ของส่วนที่ 3 ของกฎระเบียบ (EU) 2018/848
12.1.5	Yeasts	when not available from organic production			
12.1.12	Yeast products	when not available from organic production			
	Cholesterol	product obtained from wool grease (lanolin) by saponification and crystallisation, from shellfish or other sources to secure the quantitative dietary needs of penaeid shrimps (Macrobrachium spp.) in the grow-out stage in nurseries and hatcheries when not available from organic production			

	Herbs	in accordance with point (e)(iv) of Article 24(3) of Regulation (EU) 2018/848, in particular: — when not available in organic form — produced/prepared without chemical solvents — maximum 1 % in the feed ration		ปลาอินทรีย์และน้ำมันปลา	ในระหว่างการเจริญเติบโต สำหรับปลาน้ำจืด กุ้งเพนาอิด กุ้งน้ำจืด และปลาบู่และปลาน้ำจืดเขตร้อนจากการประมงที่ได้รับการรับรองว่ามีความยั่งยืนภายใต้โครงการที่ได้รับการยอมรับจากนาตามหลักการที่วางไว้ในกฎระเบียบ (EU) หมายเลข 1380/2013 ตามข้อ 3.1.3.1(c) ของภาคผนวก II ถึง ข้อบังคับ (EU) 2018/848	
	Molasses	in accordance with point (e)(iv) of Article 24(3) of Regulation (EU) 2018/848, in particular: — when not available in organic form — produced/prepared without chemical solvents — maximum 1 % in the feed ration			เฉพาะในกรณีที่ไม่มียาอาหารตามธรรมชาติในบ่อและทะเลสาบในปริมาณที่เพียงพอ จะต้องมีของปลาป่น และ 10 % ของน้ำมันปลา ในส่วนของกุ้งเพนาอิดและกุ้งน้ำจืด (Macrobrachium) และสูงสุด 10 % ของปลาป่นหรือน้ำมันปลา ในการให้อาหารปลาคูกสยาม (Pangasius) 3.1.3.4(c)(i) และ (ii) ของส่วนที่ 3 ของภาคผนวก II ของกฎระเบียบ (EU) 2018/ 848	
	Phytoplankton and zooplankton	only in the larval rearing of organic juveniles				
	specific protein compounds	In accordance with point 1.9.3.1(c) and 1.9.4.2(c) of Regulation (EU) 2018/848, in particular: — until 31 December 2026, — when not available in organic form, — produced/prepared without chemical solvents, — for feeding piglets of up to 35 kg or young poultry, — maximum 5 % of the dry matter of feed from agricultural origin per period of 12 months	12.1.5	ยีสต์	เมื่อหาไม่ได้จากการผลิตแบบอินทรีย์	
			12.1.12	ผลิตภัณฑ์จากยีสต์	เมื่อหาไม่ได้จากการผลิตแบบอินทรีย์	
				คลอเรลเลล	ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากจาระบีขี้สัตว์ (ลาโนลิน) โดยวิธีชีวฟิสิกส์ การแยก และการดัดแปลงจากหอยหรือแหล่งอื่น	
	Spices	in accordance with point (e)(iv) of Article 24(3) of Regulation (EU) 2018/848, in particular: — when not available in organic form — produced/prepared without chemical solvents — maximum 1 % in the feed ration			เพื่อรักษาความต้องการอาหารเชิงปริมาณของกุ้ง Penaeid และกุ้งน้ำจืด (Macrobrachium) ในระหว่างการเจริญเติบโตและในช่วงแรกของชีวิตในเรือนเพาะชำและโรงเพาะฟัก	
				สมุนไพร	เมื่อหาไม่ได้จากการผลิตแบบอินทรีย์	
⁽¹⁾ In accordance with Regulation (EU) No 68/2013.					ตามข้อ (e)(iv) ของมาตรา 24(3) ของข้อบังคับ (EU) 2018/848 โดยเฉพาะ: — เมื่อไม่มีอยู่ในรูปแบบออร์แกนิก — ผลิต/จัดเตรียมโดยไม่ใช้ตัวทำละลายเคมี — สูงสุด 1 % ในอาหารป้อนส่วน	
				กากน้ำตาล	ตามข้อ (e)(iv) ของมาตรา 24(3) ของข้อบังคับ (EU) 2018/848 โดยเฉพาะ: — เมื่อไม่มีอยู่ในรูปแบบออร์แกนิก — ผลิต/จัดเตรียมโดยไม่ใช้ตัวทำละลายเคมี — สูงสุด 1 % ในอาหารป้อนส่วน	
				แพลงก์ตอนพืชและแพลงก์ตอนสัตว์	เฉพาะในการเลี้ยงลูกอ่อนอินทรีย์เท่านั้น	

		สารประกอบโปรตีนจำเพาะ	ตามข้อ 1.9.3.1(c) และ 1.9.4.2(c) ของระเบียบข้อบังคับ (EU) 2018/848 โดยเฉพาะ: — จนถึง 31 ธันวาคม 2569 — เมื่อไม่มีในรูปแบบออร์แกนิก — ผลิต/จัดเตรียมโดยไม่ใช้ตัวทำลายเคมี — สำหรับการเลี้ยงลูกสุกรมากถึง 35 กิโลกรัมหรือสัตว์ปีกตัวเล็ก — สูงสุด 5 % ของอาหารแห้งจากแหล่งกำเนิดทางการเกษตรต่อระยะเวลา 12 เดือน																									
		เครื่องเทศ	ตามข้อ (e)(iv) ของมาตรา 24(3) ของข้อบังคับ (EU) 2018/848 โดยเฉพาะ: — เมื่อไม่มีอยู่ในรูปแบบออร์แกนิก — ผลิต/จัดเตรียมโดยไม่ใช้ตัวทำลายเคมี — สูงสุด 1 % ในอาหารป้อนส่วน																									
	(1) ตามข้อบังคับ (EU) หมายเลข 68/2013																											
<div>PART B</div> <div>Authorised feed additives and processing aids used in animal nutrition referred to in point (d) of Article 24(1) of Regulation (EU) 2018/848</div> <div>Feed additives listed in this Part must be authorised under Regulation (EC) No 1831/2003.</div> <div>The specific conditions set out here are to be applied in addition to the conditions of the authorisations under Regulation (EC) No 1831/2003.</div> <div>1. TECHNOLOGICAL ADDITIVES</div> <div>a) Preservatives</div> <table><tr><th>ID number or functional group</th><th>Name</th><th>Specific conditions and limits</th></tr><tr><td>E 200</td><td>Sorbic acid</td><td></td></tr><tr><td>E 236</td><td>Formic acid</td><td></td></tr><tr><td>E 237</td><td>Sodium formate</td><td></td></tr><tr><td>E 260</td><td>Acetic acid</td><td></td></tr><tr><td>E 270</td><td>Lactic acid</td><td></td></tr></table>			ID number or functional group	Name	Specific conditions and limits	E 200	Sorbic acid		E 236	Formic acid		E 237	Sodium formate		E 260	Acetic acid		E 270	Lactic acid		<div>ส่วน B</div> <div>วัตถุเจือปนอาหารสัตว์ที่ได้รับอนุญาตและสารช่วยในการแปรรูปที่ใช้ในโภชนาการสัตว์ที่อ้างถึงในข้อ (d) ของมาตรา 24(1) ของกฎระเบียบ (EU) 2018/848</div> <div>วัตถุเจือปนอาหารที่ระบุไว้ในส่วนนี้ต้องได้รับอนุญาตภายใต้กฎระเบียบ (EC) หมายเลข 1831/2003</div> <div>เงื่อนไขเฉพาะที่กำหนดไว้ในที่นี่จะต้องนำไปใช้เพิ่มเติมจากเงื่อนไขของการอนุญาตภายใต้กฎระเบียบ (EC) หมายเลข 1831/2003.</div> <div>1. วัตถุเจือปนเพื่อเทคนิค</div> <div>a) สารกันบูด</div> <table><tr><th>หมายเลขหรือกลุ่มการทำหน้าที่</th><th>ชื่อ</th><th>ข้อกำหนดเฉพาะหรือข้อจำกัด</th></tr><tr><td>E 200</td><td>กรดซอร์บิก</td><td></td></tr></table>		หมายเลขหรือกลุ่มการทำหน้าที่	ชื่อ	ข้อกำหนดเฉพาะหรือข้อจำกัด	E 200	กรดซอร์บิก	
ID number or functional group	Name	Specific conditions and limits																										
E 200	Sorbic acid																											
E 236	Formic acid																											
E 237	Sodium formate																											
E 260	Acetic acid																											
E 270	Lactic acid																											
หมายเลขหรือกลุ่มการทำหน้าที่	ชื่อ	ข้อกำหนดเฉพาะหรือข้อจำกัด																										
E 200	กรดซอร์บิก																											

E 280	Propionic acid		E 236	กรอโฟมิก	
E 330	Citric acid		E 237	โซเดียม ฟอเมต	
b) Antioxidants			E 260	กรดอะซีติก	
ID number or functional group	Name	Specific conditions and limits	E 270	กรดแลคติก	
1b306(i)	Tocopherol extracts from vegetable oils		E 280	กรดโฟฟิโอนิก	
1b306(ii)	Tocopherol-rich extracts from vegetable oils (delta rich)		E 330	กรดซิทริก	
			b) สารต้านอนุมูลอิสระ		
			หมายเลขหรือกลุ่มการทำหน้าที่	ชื่อ	ข้อกำหนดเฉพาะหรือข้อจำกัด
			1b306(i)	โทโคฟีรอลสกัดจากพืชไขมัน	
			1b306(ii)	โทโคฟีรอลสกัดเข้มข้นจากพืชไขมัน มีชนิดเคลด้ามาก	
c) Emulsifiers, stabilisers, thickeners and gelling agents			c) อิมัลซิไฟเออร์ สารเพิ่มความคงตัว สารเพิ่มความข้น และสารก่อเจล		
ID number or functional group	Name	Specific conditions and limits	หมายเลขหรือกลุ่มการทำหน้าที่	ชื่อ	ข้อกำหนดเฉพาะหรือข้อจำกัด
1c 322	Lecithins	only when derived from organic raw material	1c 322	เลซิทิน	เมื่อได้มาจากวัตถุดิบอินทรีย์เท่านั้น
1c 322i		use restricted to aquaculture animal feed	1c 322i		ใช้จำกัดเฉพาะการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำอาหารสัตว์
E 407	Carrageenan	only for pet food	E 407	คาร์ราจีแนน	สำหรับอาหารสัตว์เลี้ยงเท่านั้น

E 410	Locust bean gum (Carob gum)	only for pet food obtained only from a roasting process from organic production if available	E 410	โลคัส บีน กัม หรือ คารอบ กัม	เฉพาะอาหารสัตว์เลี้ยงที่ได้จากกระบวนการคั่วจากการผลิตแบบออร์แกนิกเท่านั้น ถ้ามี
E 412	Guar gum		E 412	กัว กัม	
E 414	Acacia (Gum arabic)	only for pet food from organic production if available	E 414	อะคาเซีย หรือ อาราบิก กัม	สำหรับอาหารสัตว์เลี้ยงเท่านั้นจากการผลิตแบบอินทรีย์ถ้ามี
E 415	Xanthan gum		E 415	แซนแทน กัม	
<i>d) Binders and anti-caking agents</i>			<i>d) สารยึดเกาะและสารป้องกันการจับตัวเป็นก้อน</i>		
ID number or functional group	Name	Specific conditions and limits	หมายเลขหรือกลุ่มการทำหน้าที่	ชื่อ	ข้อกำหนดเฉพาะหรือข้อจำกัด
E 412	Guar gum		E 412	กัวกัม	
E 535	Sodium ferrocyanide	maximum content: 20 mg/kg NaCl calculated as ferrocyanide anion	E 535	โซเดียม เฟอร์โรไซยาไนด์	ปริมาณสูงสุด: 20 มก./กก. NaCl คำนวณเป็นเฟอร์โรไซยาไนด์ไอออน
E 551b	Colloidal silica		E 551b	ซิลิกาคอลลอยด์	
E 551c	Kieselgur (diatomaceous earth, purified)		E 551c	ดินเบาหรือดินไดอะตอมจากซากฟอสซิล	
1m558i	Bentonite		1m558i	เบนโทไนต์	
E 559	Kaolinitic clays, free of asbestos		E 559	ดินกาเลิน แบบไม่มีแร่ใยหิน	
E 560	Natural mixtures of steatites and chlorite		E 560	ส่วนผสมจากธรรมชาติของสตีทท์และคลอไรต์	
E 561	Vermiculite		E 561	แรมเบอร์มิคูไลต์	
E 562	Sepiolite				
E 563	Sepiolitic clay				
E 566	Natrolite-Phonolite				

1g568	Clinoptilolite of sedimentary origin		E 562	เซบพิโอไลต์	
1g599	Illite-montmorillonite-kaolinite		E 563	แร่ดินเหนียว	
E 599	Perlite		E 566	แร่นาโทรไลท์-โฟโนไลท์	
			1g568	โคลน็อพติโลไลท์ ที่ได้จากการตกตะกอน	
			1g599	แร่กลุ่มเคโอลิไนท์	
			E 599	เพอร์ไลต์	

e) Silage additives		
ID number or functional group	Name	Specific conditions and limits
1k	Enzymes, micro-organisms	only authorised to ensure adequate fermentation
1k236	Formic acid	
1k237	Sodium formate	
1k280	Propionic acid	
1k281	Sodium propionate	

e) สารกลุ่มช่วยการหมัก		
หมายเลขหรือกลุ่มการทำงานนี้ที่	ชื่อ	ข้อกำหนดเฉพาะหรือข้อจำกัด
1k	เอนไซม์และจุลินทรีย์	ได้รับอนุญาตเท่านั้นเพื่อให้แน่ใจว่ามีการหมักอย่างเพียงพอ
1k236	กรดฟอมิก	
1k237	โซเดียม ฟอเมต	
1k280	กรดโพรปิโอนิค	
1k281	โซเดียม โพรพิโอเนต	

f) substances for reduction of the contamination of feed by mycotoxins		
ID number or functional group	Name	Specific conditions and limits
1m588	Bentonite	

f) สารลดการปนเปื้อนเชื้อราไมโคท็อกซิน		
หมายเลขหรือกลุ่มการทำงานนี้ที่	ชื่อ	ข้อกำหนดเฉพาะหรือข้อจำกัด
1m588	เบนโทไนท์	

2. SENSORY ADDITIVES			2. สารช่วยด้านประสาทสัมผัส		
ID number or functional group	Name	Specific conditions and limits	หมายเลขหรือกลุ่มการทำหน้าที่	ชื่อ	ข้อกำหนดเฉพาะหรือข้อจำกัด
ex2a	Astaxanthin	only when derived from organic sources, such as organic crustacean shells only in the feed ration for salmon and trout within the limit of their physiological needs if no astaxanthin derived from organic sources are available, astaxanthin from natural sources may be used such as Astaxanthin-rich <i>Phaffia rhodozyma</i>	ex2a	แอสตาแซนทิน	เมื่อได้มาจากแหล่งอินทรีย์เท่านั้น เช่น เปลือกสัตว์จำพวกครัสเตเชียนแบบอินทรีย์ เฉพาะในการเป็นส่วนอาหารปลาแซลมอนและปลาเทราท์ภายในขอบเขตความต้องการทางสรีรวิทยาเท่านั้น หากไม่มีแอสตาแซนทินจากแหล่งออร์แกนิกก็อาจใช้แอสตาแซนทินจากแหล่งธรรมชาติได้ เช่น <i>Phaffia rhodozyma</i> ที่อุดมด้วยแอสตาแซนทิน
ex2b	Flavouring compounds	only extracts from agricultural products, including Chestnut extract (<i>Castanea sativa</i> Mill.)	ex2b	สารประกอบกลิ่นรส	เฉพาะสารสกัดจากผลผลิตทางการเกษตร ได้แก่ สารสกัดจากเกาลัด (<i>Castanea sativa</i> Mill.)
3. NUTRITIONAL ADDITIVES a) Vitamins, pro-vitamins and chemically well-defined substances having similar effect			3. สารประกอบด้านโภชนาการ a) วิตามิน โปรวิตามิน และสารอื่น ๆ ที่ออกฤทธิ์ในลักษณะเดียวกัน		

ID number or functional group	Name	Specific conditions and limits	หมายเลขหรือกลุ่มการทำหน้าที่	ชื่อ	ข้อกำหนดเฉพาะหรือข้อจำกัด
ex3a	Vitamins and Provitamins	derived from agricultural products if not available from agricultural products: — derived synthetically, only those identical to vitamins derived from agricultural products may be used for monogastric animals and aquaculture animals — derived synthetically, only vitamins A, D and E identical to vitamins derived from agricultural products may be used for ruminants; the use is subject to prior authorisation of the Member States based on the assessment of the possibility for organic ruminants to obtain the necessary quantities of the said vitamins through their feed rations	ex3a	วิตามินและโปรวิตามิน	มาจากผลผลิตทางการเกษตร หากไม่มีจากสินค้าเกษตร: — ได้มาจากการสังเคราะห์ เฉพาะวิตามินที่เหมือนกันจากผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรเท่านั้นที่สามารถใช้ได้กับสัตว์กระเพาะเดี่ยวและสัตว์เคี้ยวเอื้องสัตว์น้ำ - ที่ได้จากการสังเคราะห์ เฉพาะวิตามิน A, D และ E ที่เหมือนกันกับวิตามินที่ได้จากผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรเท่านั้นที่สามารถนำไปใช้กับสัตว์เคี้ยวเอื้องได้ การใช้จะต้องได้รับอนุญาตล่วงหน้าจากประเทศสมาชิกโดยพิจารณาจากการประเมินความเป็นไปได้ที่สัตว์เคี้ยวเอื้องอินทรีย์จะได้รับวิตามินดังกล่าวในปริมาณที่จำเป็นผ่านการให้อาหาร
3a370	Taurine	only for cats and dogs not from synthetic origin, if available	3a370	ทอรีน	สำหรับแมวและสุนัขเท่านั้น ไม่ได้มาจากแหล่งกำเนิดสังเคราะห์ ถ้ามี
3a920	Betaine anhydrous	only for monogastric animals and fish from organic production; if not available, from natural origin	3a920	บีเทน แอนไฮดรัส	สำหรับสัตว์กระเพาะเดี่ยวและปลาจากการผลิตแบบอออร์แกนิกเท่านั้น หากไม่มีก็มาจากแหล่งธรรมชาติ
b) Compounds of trace elements			b) สารประกอบของจุลธาตุ		
ID number or functional group	Name	Specific conditions and limits	หมายเลขหรือกลุ่มการทำหน้าที่	ชื่อ	ข้อกำหนดเฉพาะหรือข้อจำกัด
3b101	Iron(II) carbonate (siderite)		3b101	ไอรอน ทุ คาร์บอเนต (ไซด์ไรท์)	
3b103	Iron(II) sulphate monohydrate		3b103	ไอรอน ทุ ซัลเฟต โมโนไฮเดรต	
3b104	Iron(II) sulphate heptahydrate		3b104	ไอรอน ทุ ซัลเฟต เฮปต้าไฮเดรต	
3b201	Potassium iodide				

3b202	Calcium iodate, anhydrous		3b201	โพแทสเซียม ไอโอไดด์	
3b203	Coated granulated calcium iodate anhydrous		3b202	แคลเซียม ไอโอไดด์	
3b301	Cobalt(II) acetate tetrahydrate		3b203	แคลเซียม ไฮโอไดด์แบบเคลือบ	
3b302	Cobalt(II) carbonate		3b301	โคบอลท ยูอะซีเตต เตตระไฮเดรต	
3b303	Cobalt(II) carbonate hydroxide (2:3) monohydrate		3b302	โคบอลท ยูคาร์บอเนต	
3b304	Coated granulated cobalt(II) carbonate		3b303	โคบอลท ยูคาร์บอเนต ไฮดรอกไซด์ 2:3 โมโนไฮเดรต	
3b305	Cobalt(II) sulphate heptahydrate		3b304	โคบอลท ยูคาร์บอเนตแบบเคลือบ	
3b402	Copper(II) carbonate dihydroxy monohydrate		3b305	โคบอลท ยูซัลเฟต เฮปตะไฮเดรต	
3b404	Copper (II) oxide		3b402	เปอร์ ยูคาร์บอเนต ไดไฮดรอกซี โมโนไฮเดรต	
3b405	Copper(II) sulphate pentahydrate		3b404	คอปเปอร์ ยูออกไซด์	
3b409	Dicopper chloride trihydroxide		3b405	คอปเปอร์ ยูซัลเฟต เพ็นตะเดรต	
3b502	Manganese (II) oxide		3b409	ไดคอปเปอร์ คลอไรด์ ไตรไฮดรอกไซด์	
3b503	Manganous sulfate, monohydrate		3b502	แมกนีเซียม ยูออกไซด์	
3b603	Zinc oxide		3b503	แมกกาไนส์ ซัลเฟต โมโนไฮเดรต	
3b604	Zinc sulphate heptahydrate		3b603	ซิงค์ ออกไซด์	
3b605	Zinc sulphate monohydrate		3b604	ซิงค์ ซัลเฟต เฮปต้าไฮเดรต	
3b609	Zinc chloride hydroxide monohydrate		3b605	ซิงค์ ซัลเฟต โมโนไฮเดรต	
3b701	Sodium molybdate dihydrate		3b609	ซิงค์ คลอไรด์ ไฮดรอกไซด์ โมโนไฮเดรต	
3b801	Sodium selenite		3b701	โซเดียม โมลิบเดต ไดไฮเดรต	
3b802	Coated granulated sodium selenite		3b801	โซเดียม ซิลิไนท์	
3b803	Sodium selenate				
3b810	Selenised yeast, <i>Saccharomyces cerevisiae</i> CNCM I-3060, inactivated				
3b811	Selenised yeast, <i>Saccharomyces cerevisiae</i> NCYC R397, inactivated				
3b812	Selenised yeast, <i>Saccharomyces cerevisiae</i> CNCM I-3399, inactivated				
3b813	Selenised yeast, <i>Saccharomyces cerevisiae</i> NCYC R646, inactivated				
3b817	Selenised yeast, <i>Saccharomyces cerevisiae</i> NCYC R645 inactivated				

			3b802	โซเดียม ซิลิโนท์แบบเคลือบ	
			3b803		
			3b810	Selenised yeast, <i>Saccharomyces cerevisiae</i> CNCM I-3060, inactivated เชื้อยีสต์ ซีลีเนส แบบผ่านการฆ่าเชื้อแล้ว	
			3b811	Selenised yeast, <i>Saccharomyces cerevisiae</i> NCYC R397, inactivated เชื้อยีสต์ ซีลีเนส แบบผ่านการฆ่าเชื้อแล้ว	
			3b812	Selenised yeast, <i>Saccharomyces cerevisiae</i> CNCM I-3399, inactivated เชื้อยีสต์ ซีลีเนส แบบผ่านการฆ่าเชื้อแล้ว	
			3b813	Selenised yeast, <i>Saccharomyces cerevisiae</i> NCYC R646, inactivated เชื้อยีสต์ ซีลีเนส แบบผ่านการฆ่าเชื้อแล้ว	
			3b817	Selenised yeast, <i>Saccharomyces cerevisiae</i> NCYC R645 inactivated เชื้อยีสต์ ซีลีเนส แบบผ่านการฆ่าเชื้อแล้ว	
c) Amino acids, their salts and analogues			c) กรดอะมิโน เกลือของกรดอะมิโนหรือสารที่มีลักษณะเดียวกัน		
ID number or functional group	Name	Specific conditions and limits	หมายเลขหรือกลุ่มการทำหน้าที่	ชื่อ	ข้อกำหนดเฉพาะหรือข้อจำกัด
3c3.5.1 and 3c352	L-histidine monohydrochloride monohydrate	produced through fermentation may be used in the feed ration for salmonids when the feed sources listed in point 3.1.3.3 of Part II of Annex II to Regulation (EU) 2018/848, do not provide a sufficient amount of histidine to meet the dietary needs of the fish	3c3.5.1 and 3c352	แอล-ฮิสทีดีน โมโนไฮโดรคลอไรด์ โมโนไฮเดรต	ผลิตผ่านการหมัก อาจใช้ในการเป็นส่วนอาหารปลาแซลมอนได้เมื่อแหล่งอาหารที่ระบุไว้ในข้อ 3.1.3.3 ของส่วนที่ 2 ของภาคผนวก II ของกฎระเบียบ (EU) 2018/848 ไม่ได้ให้อิสติดีนในปริมาณที่เพียงพอต่อความต้องการอาหารของปลา
4. ZOOTECHNICAL ADDITIVES			4. สารเติมแต่งทางสัตวเทคนิค		

ID number or functional group	Name	Specific conditions and limits	หมายเลขหรือกลุ่มการทำหน้าที่	ชื่อ	ข้อกำหนดเฉพาะหรือข้อจำกัด
4a, 4b, 4c and 4d	Enzymes and microorganism		4a, 4b, 4c and 4d	Enzymes and เอนไซม์และจุลินทรีย์	
4d7 and 4d8	Ammonium chloride	only for cats	4d7 and 4d8	แอมโมเนียม คลอไรด์	สำหรับแมวเท่านั้น

ANNEX IV

Authorised products for cleaning and disinfection referred to in points (e), (f) and (g) of Article 24(1) of Regulation (EU) 2018/848

PART A

Products for the cleaning and disinfection of ponds, cages, tanks, raceways, buildings or installations used for animal production

PART B

Products for the cleaning and disinfection of buildings and installations used for plant production, including for storage on an agricultural holding

PART C

Products for cleaning and disinfection in processing and storage facilities

PART D

Products referred to in Article 12(1) of this Regulation

The following products or products containing the following active substances as listed in Annex VII to Regulation (EC) No 889/2008 cannot be used as biocidal products:

- caustic soda;
- caustic potash;
- oxalic acid;
- natural essences of plants with the exception of linseed oil, lavender oil and peppermint oil;
- nitric acid;
- phosphoric acid;
- sodium carbonate;
- copper sulphate;
- potassium permanganate;
- tea seed cake made of natural camelia seed;
- humic acid;
- peroxyacetic acids with the exception of peracetic acid.

ภาคผนวกที่ 4

ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับอนุญาตสำหรับการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อที่อ้างถึงในข้อ (e), (f) และ (g) ของมาตรา 24(1)

ของกฎระเบียบ (EU) 2018/848

ส่วน เอ

ผลิตภัณฑ์สำหรับทำความสะอาดและฆ่าเชื้อบ่อ กรง ถัง รางน้ำ อาคาร หรือสถานที่ที่ใช้เลี้ยงสัตว์

ส่วน บี

ผลิตภัณฑ์สำหรับทำความสะอาดและฆ่าเชื้ออาคารและสิ่งติดตั้งที่ใช้ในการผลิตพืช

รวมถึงการจัดเก็บในพื้นที่เกษตรกรรม

ส่วน ซี

ผลิตภัณฑ์สำหรับทำความสะอาดและฆ่าเชื้อในโรงงานแปรรูปและจัดเก็บ

ส่วน ดี

ผลิตภัณฑ์ที่อ้างถึงในมาตรา 12(1) ของข้อบังคับนี้

ผลิตภัณฑ์ต่อไปนี้หรือผลิตภัณฑ์ที่มีสารออกฤทธิ์ต่อไปนี้ตามที่ระบุไว้ในภาคผนวก VII ของกฎระเบียบ (EC)

หมายเลข 889/2008 ไม่สามารถใช้เป็นผลิตภัณฑ์ระงับการเติบโตของเชื้อโรค:

- โซดาไฟ
- โพแทสเซียมไฮดรอกไซด์
- กรดออกซาลิก
- สารธรรมชาติสกัดจากพืช ยกเว้น จากน้ำมันลินซีด น้ำมันลาเวนเดอร์ และน้ำมันเปปเปอร์มินต์

	<ul style="list-style-type: none">— กรดไนตริก— กรดฟอสฟอริก— โซเดียม คาร์บอเนต— คอปเปอร์ ซัลเฟต— โพแทสเซียม เปอร์แมงกานेट— ผลิตภัณฑ์พลอยได้ที่ได้จากเมล็ดชาที่ทำจากเมล็ดคามเลียธรรมชาติ— กรดซูมิก— กรดเพอร์ออกซิอะซิเตด ยกเว้น กรด เพอร์อะซิติก
--	---

ANNEX V

Authorised products and substances for use in the production of processed organic food and of yeast used as food or feed

PART A

Authorised food additives and processing aids referred to in point (a) of Article 24(2) of Regulation (EU) 2018/848

SECTION A1 – FOOD ADDITIVES, INCLUDING CARRIERS

The organic foodstuffs to which food additives may be added are within the limit of authorisations given in accordance with Regulation (EC) No 1333/2008.

The specific conditions and restrictions set out here are to be applied in addition to the conditions of the authorisations under Regulation (EC) No 1333/2008.

For the purpose of the calculation of the percentages referred to in Article 30(5) of Regulation (EU) 2018/848, food additives marked with an asterisk in the column of the code number shall be calculated as ingredients of agricultural origin.

Code	Name	Organic foodstuffs to which it may be added	Specific conditions and limits
E 153	Vegetable carbon	edible cheese rind of ashy goat cheese Morbier cheese	
E 160b(i)*	Annatto bixin	Red Leicester cheese Double Gloucester cheese Cheddar Mimolette cheese	
E 160b(ii)*	Annatto norbixin	Red Leicester cheese Double Gloucester cheese Cheddar Mimolette cheese	
E 170	Calcium carbonate	products of plant and animal origin	shall not be used for colouring or calcium enrichment of products

ภาคผนวก 5

ผลิตภัณฑ์และสารที่ได้รับอนุญาตสำหรับการผลิตอาหารอินทรีย์แปรรูปและยีสต์ที่ใช้เป็นอาหารหรืออาหารสัตว์

ส่วน เอ

วัตถุเจือปนอาหารและสารช่วยในการแปรรูปที่ได้รับอนุญาตที่อ้างถึงในข้อ (a) ของมาตรา 24(2) ของกฎระเบียบ (EU) 2018/848

ส่วนที่ A1 – วัตถุเจือปนอาหาร รวมถึงสารตัวพา

อาหารออร์แกนิกที่อาจเติมวัตถุเจือปนอาหารนั้นอยู่ภายในขอบเขตของการอนุญาตที่กำหนดตามกฎระเบียบ (EC) หมายเลข 1333/2008

เงื่อนไขและข้อกำหนดเฉพาะที่กำหนดไว้ในที่นี้จะนำไปใช้เพิ่มเติมจากเงื่อนไขของการอนุญาตภายใต้กฎระเบียบ (EC) หมายเลข 1333/2008

เพื่อวัตถุประสงค์ในการคำนวณเปอร์เซ็นต์ที่อ้างถึงในมาตรา 30(5) ของกฎระเบียบ (EU) 2018/848 วัตถุเจือปนอาหารที่มีเครื่องหมายดอกจันในคอลัมน์ของหมายเลขรหัสจะต้องคำนวณเป็นส่วนผสมจากแหล่งกำเนิดทางการเกษตร

E 220	Sulphur dioxide	fruit wines (wine made from fruits other than grapes, including cider and perry) and mead with and without added sugar	100 mg/l (maximum levels available from all sources, expressed as SO ₂ in mg/l)	รหัส	ชื่อ	อาหารออร์แกนิกที่อาจเติมลงไป	เงื่อนไขและข้อจำกัดเฉพาะ
E 223	Sodium metabisulphite	crustaceans		E 153	ถ่านกัมมันต์ที่ผลิตจากพืช	edible cheese rind of ashy goat cheese Morbier cheese	
E 224	Potassium metabisulphite	fruit wines (wine made from fruits other than grapes, including cider and perry) and mead with and without added sugar	100 mg/l (maximum levels available from all sources, expressed as SO ₂ in mg/l)	E 160b(i)*	แอนแนคโทไบซิน	Red Leicester cheese Double Gloucester cheese Cheddar Mimolette cheese	
E 250	Sodium nitrite	meat products	may only be used, if it has been demonstrated to the satisfaction of the competent authority that no technological alternative, giving the same guarantees and/or allowing to maintain the specific features of the product, is available not in combination with E252 maximum ingoing amount expressed as NaNO ₂ : 80 mg/ kg, maximum residual amount expressed as NaNO ₂ : 50 mg/kg	E 160b(ii)*	แอนแนคโทนอไบซิน	Red Leicester cheese Double Gloucester cheese Cheddar Mimolette cheese	
				E 170	แคลเซียมคาร์บอเนต	ผลิตภัณฑ์จากพืชและสัตว์	ห้ามใช้แต่งสีหรือเสริมแคลเซียมในผลิตภัณฑ์
				E 220	ซัลเฟอร์ไดออกไซด์	ไวน์ผลไม้ (ไวน์ที่ทำจากผลไม้อื่นที่ไม่ใช่องุ่น รวมถึงไซเดอร์และเพอร์รี่) และไวน์น้ำผึ้งที่มีและไม่เติมน้ำตาล	100 มก./ลิตร (ระดับสูงสุดจากทุกแหล่ง แสดงเป็น SO ₂ ในหน่วย มก./ลิตร)
				E 223	โซเดียมเมตาไบซัลไฟท์	สัตว์จำพวกกุ้ง	
				E 224	โพแทสเซียมเมตาไบซัลไฟท์	ไวน์ผลไม้ (ไวน์ที่ทำจากผลไม้อื่นที่ไม่ใช่องุ่น รวมถึงไซเดอร์และเพอร์รี่) และไวน์น้ำผึ้งที่มีและไม่เติมน้ำตาล	100 มก./ลิตร (ระดับสูงสุดจากทุกแหล่ง แสดงเป็น SO ₂ ในหน่วย มก./ลิตร)

E 252	Potassium nitrate	meat products	may only be used, if it has been demonstrated to the satisfaction of the competent authority that no technological alternative, giving the same guarantees and/or allowing to maintain the specific features of the product, is available not in combination with E252 maximum ingoing amount expressed as NaNO ₂ : 80 mg/ kg, maximum residual amount expressed as NaNO ₂ : 50 mg/kg	E 250	โซเดียมไนไตรท์	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์	สามารถใช้ได้เฉพาะในกรณี que แสดงให้เห็นเป็นที่พอใจของหน่วยงานผู้มีอำนาจว่าไม่มีทางเลือกทางเทคโนโลยี que ให้การรับประกันแบบเดียวกันและ/หรืออนุญาตให้รักษาคุณลักษณะเฉพาะของผลิตภัณฑ์ได้ ไม่ใช้ร่วมกับ E252 ปริมาณเข้าสู่สูงสุดแสดงเป็น NaNO ₂ : 80 มก./กก. ปริมาณคงเหลือสูงสุดแสดงเป็น NaNO ₂ : 50 มก./กก.
E 270	Lactic acid	products of plant and animal origin		E 252	โพแทสเซียมไนไตรท์	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์	สามารถใช้ได้เฉพาะในกรณี que แสดงให้เห็นเป็นที่พอใจของหน่วยงานผู้มีอำนาจว่าไม่มีทางเลือกทางเทคโนโลยี que ให้การรับประกันแบบเดียวกันและ/หรืออนุญาตให้รักษาคุณลักษณะเฉพาะของผลิตภัณฑ์ได้ ไม่ใช้ร่วมกับ E252 ปริมาณเข้าสู่สูงสุดแสดงเป็น NaNO ₂ : 80 มก./กก. ปริมาณคงเหลือสูงสุดแสดงเป็น NaNO ₂ : 50 มก./กก.
E 290	Carbon dioxide	products of plant and animal origin					
E 296	Malic acid	products of plant origin					
E 300	Ascorbic acid	products of plant origin meat products					
E 301	Sodium ascorbate	meat products	may only be used in connection with nitrates and nitrites				
E 306*	Tocopherol-rich extract	products of plant and animal origin	antioxidant				
E 322*	Lecithins	products of plant origin milk products	only from organic production				
E 325	Sodium lactate	products of plant origin milk-based and meat products					
E 330	Citric acid	products of plant and animal origin		E 270	กรดแลคติก	ผลิตภัณฑ์จากพืชและสัตว์	
E 331	Sodium citrates	products of plant and animal origin		E 290	คาร์บอนไดออกไซด์	ผลิตภัณฑ์จากพืชและสัตว์	
E 333	Calcium citrates	products of plant origin		E 296	กรดมาลิก	ผลิตภัณฑ์จากพืชและสัตว์	

E 334	Tartaric acid (L(+)-)	products of plant origin		E 300	กรดแอสคอร์บิก	ผลิตภัณฑ์จากพืชและสัตว์	
E 335	Sodium tartrates	products of plant origin		E 301	โซเดียมแอสคอร์เบต	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์	อาจใช้ร่วมกับไนเตรตและไนไตรต์เท่านั้น
E 336	Potassium tartrates	products of plant origin		E 306*	โทโคฟีรอล ริช เอ็กแทรก	ผลิตภัณฑ์จากพืชและสัตว์	สารต้านอนุมูลอิสระ
E 341(i)	Monocalcium phosphate	self-raising flour	raising agent	E 322*	เลซิทีน	ผลิตภัณฑ์จากพืช ผลิตภัณฑ์นม	จากการผลิตแบบออร์แกนิกเท่านั้น
E 392*	Extracts of Rosemary	products of plant and animal origin	only from organic production	E 325	โซเดียมแลคเตท	ผลิตภัณฑ์จากพืช ผลิตภัณฑ์จากนมและเนื้อสัตว์	
E 400	Alginic acid	products of plant origin		E 330	กรดซิตริก	ผลิตภัณฑ์จากพืชและสัตว์	
E 401	Sodium alginate	products of plant origin milk products sausages based on meat		E 331	โซเดียมซิเตรท	ผลิตภัณฑ์จากพืชและสัตว์	
E 402	Potassium alginate	products of plant origin milk products		E 333	แคลเซียมซิเตรท	ผลิตภัณฑ์จากพืชและสัตว์	
E 406	Agar	products of plant origin milk-based products and meat products		E 334	(L(+)-) กรดทาร์ทาริก	ผลิตภัณฑ์จากพืชและไวน์น้ำผึ้ง	
E 407	Carrageenan	products of plant origin milk-based products		E 335	โซเดียมทาร์ทาลเลท	ผลิตภัณฑ์จากพืช	
E 410*	Locust bean gum	products of plant and animal origin	only from organic production	E 336	โพแทสเซียมทาร์ทาลเลท	ผลิตภัณฑ์จากพืช	
E 412*	Guar gum	products of plant and animal origin	only from organic production	E 341(i)	โมโนแคลเซียม ฟอสเฟต	ช่วยให้แข็งขึ้นตัว	สารช่วยให้ฟู
E 414*	Arabic gum	products of plant and animal origin	only from organic production	E 392*	สารสกัดโรสแมรี่	ผลิตภัณฑ์จากพืชและสัตว์	จากการผลิตแบบออร์แกนิกเท่านั้น
E 415	Xanthan gum	products of plant and animal origin					
E 417	Tara gum	products of plant and animal origin	thickener only from organic production				
E 418	Gellan gum	products of plant and animal origin	high-acyl form only only from organic production, applicable as of 1 January 2026				

E 422	Glycerol	plant extracts flavourings	only from plant origin solvent and carrier in plant extracts and flavourings humectant in gel capsules surface coating of tablets only from organic production	E 400	กรดอัลจินิก	ผลิตภัณฑ์จากพืช ผลิตภัณฑ์จากนม	
E 440(i)*	Pectin	products of plant origin milk-based products		E 401	โซเดียม อัลจินेट	ผลิตภัณฑ์จากพืช ผลิตภัณฑ์นม ไส้กรอกขึ้นอยู่กับเนื้อสัตว์	
E 460	Cellulose	gelatine		E 402	โพแทสเซียม อัลจินेट	ผลิตภัณฑ์จากพืช ผลิตภัณฑ์นม	
E 464	Hydroxypropyl methyl cellulose	products of plant and animal origin	encapsulation material for capsules	E 406	วุ้น	ผลิตภัณฑ์จากพืช ผลิตภัณฑ์จากนมและผลิตภัณฑ์จาก เนื้อสัตว์	
E 500	Sodium carbonate s	products of plant and animal origin		E 407	คาร์ราจีแนน	ผลิตภัณฑ์จากพืช ผลิตภัณฑ์จากนม	
E 501	Potassium carbonate s	products of plant origin		E 410*	ไลต์ส บีน กัม	ผลิตภัณฑ์จากพืชและสัตว์	จากการผลิตแบบออร์แกนิกเท่านั้น
E 503	Ammonium carbonate s	products of plant origin		E 412*	ถั่ว กัม	ผลิตภัณฑ์จากพืชและสัตว์	จากการผลิตแบบออร์แกนิกเท่านั้น
E 504	Magnesium carbonate s	products of plant origin		E 414*	อะราบิก กัม	ผลิตภัณฑ์จากพืชและสัตว์	จากการผลิตแบบออร์แกนิกเท่านั้น
E 509	Calcium chloride	Milk-based products	coagulation agent	E 415	แวนิลา กัม	ผลิตภัณฑ์จากพืชและสัตว์	
E 516	Calcium sulphate	products of plant origin	carrier	E 417	ทารา กัม	ผลิตภัณฑ์จากพืชและสัตว์	สารเพิ่มความข้น จากการผลิตแบบออร์แกนิกเท่านั้น
E 524	Sodium hydroxide	Laugengebäck flavourings	surface treatment acidity regulator	E 418	เจลาติน กัม	ผลิตภัณฑ์จากพืชและสัตว์	ในรูปแบบเอซิดสูงเท่านั้น จากการผลิตแบบออร์แกนิกเท่านั้น ใช้บังคับ ณ วันที่ 1 มกราคม พ.ศ. 2569
E 551	Silicon dioxide	cocoa, herbs and spices in dried powdered form flavourings propolis	for cocoa, only for use in automated dispensing ma- chines				
E 553b	Talc	products of plant origin sausages based on meat	For sausages based on meat, only surface treatment				

E 901	Beeswax	confectionery	glazing agent only from organic production	E 422	กลีเซอรอล	สารสกัดจากพืช เครื่องปรุง	จากต้นกำเนิดของพืชเท่านั้น ตัวทำละลายและตัวพาในสารสกัดจากพืชและเครื่องปรุง สารดูดความชื้นในแคปซูลเจล สารเคลือบพื้นผิวของเม็ดยา จากการผลิตแบบออร์แกนิกเท่านั้น
E 903	Carnauba wax	confectionery citrus fruit	glazing agent mitigating method for mandatory extreme cold treatment of fruit as a mandatory quarantine measure against harmful organisms in accordance with Commission Implementing Directive (EU) 2017/1279 ⁽¹⁾ only from organic production	E 440(i)*	เพคติน	ผลิตภัณฑ์จากพืช ผลิตภัณฑ์จากนม	
E 938	Argon	products of plant and animal origin		E 460	เซลลูโลส	เจลาติน	
E 939	Helium	products of plant and animal origin		E 464	ไฮดรอกซีโพรพิลเมทิลเซลลูโลส	ผลิตภัณฑ์จากพืชและสัตว์	วัสดุห่อหุ้มสำหรับแคปซูล
E 941	Nitrogen	products of plant and animal origin		E 500	โซเดียมคาร์บอเนต	ผลิตภัณฑ์จากพืชและสัตว์	
E 948	Oxygen	products of plant and animal origin		E 501	โพแทสเซียมคาร์บอเนต	ผลิตภัณฑ์จากพืช	
E 968	Erythritol	products of plant and animal origin	only from organic production without using ion exchange technology	E 503	แอมโมเนียมคาร์บอเนต	ผลิตภัณฑ์จากพืช	
⁽¹⁾ Commission Implementing Directive (EU) 2017/1279 of 14 July 2017 amending Annexes I to V to Council Directive 2000/29/EC on protective measures against the introduction into the Community of organisms harmful to plants or plant products and against their spread within the Community (OJ L 184, 15.7.2017, p. 33).				E 504	แมกนีเซียมคาร์บอเนต	ผลิตภัณฑ์จากพืช	
				E 509	แคลเซียมคลอไรด์	ผลิตภัณฑ์จากนม	สารก่อการจับตัวเป็นก้อน
				E 516	แคลเซียมซัลเฟต	ผลิตภัณฑ์จากพืช	สารตัวพา
				E 524	โซเดียมไฮดรอกไซด์	Laugengebäck flavourings	การรักษาพื้นผิว สารควบคุมความเป็นกรด

	E 551	ซิลิกอนไดออกไซด์	โกโก้ สมุนไพร และเครื่องเทศในรูปแบบผงแห้ง เครื่องปรุงรสปูน กาวผึ้ง	สำหรับโกโก้ ใช้สำหรับเครื่องจ่ายอัตโนมัติเท่านั้น
	E 553b	ทัลก์	ผลิตภัณฑ์จากพืช ไล้กรอกขึ้นอยู่กับเนื้อสัตว์	สำหรับไล้กรอกที่มีเนื้อสัตว์เป็นหลัก ให้เตรียมเฉพาะพื้นผิวเท่านั้น
	E 901	ไขผึ้ง	ขนมหวานที่ทำจากน้ำตาล	สารเคลือบผิว จากการผลิตแบบออร์แกนิกเท่านั้น
	E 903	ไขคาร์โนบา	ขนมหวานที่ทำจากน้ำตาล ผลไม้ตระกูลส้ม	สารเคลือบผิว วิธีการลดผลกระทบสำหรับการรักษาผลไม้ด้วยความเย็นจัดโดยบังคับเป็นมาตรการกักกันภาคบังคับต่อสิ่งมีชีวิตที่เป็นอันตราย ตาม Commission Implementing Directive (EU) 2017/1279(1) จากการผลิตแบบออร์แกนิกเท่านั้น
	E 938	อาร์กอน	ผลิตภัณฑ์จากพืชและสัตว์	
	E 939	อีเลียม	ผลิตภัณฑ์จากพืชและสัตว์	
	E 941	ไนโตรเจน	ผลิตภัณฑ์จากพืชและสัตว์	
	E 948	ออกซิเจน	ผลิตภัณฑ์จากพืชและสัตว์	
	E 968	อิทริท	ผลิตภัณฑ์จากพืชและสัตว์	จากการผลิตแบบออร์แกนิกเท่านั้น โดยไม่ใช่เทคโนโลยีการแลกเปลี่ยนไอออน
	<p>(1) Commission Implementing Directive (EU) 2017/1279 ลงวันที่ 14 กรกฎาคม 2017 แก้ไขภาคผนวก I ถึง V ใน Council Directive 2000/29/EC</p> <p>ว่าด้วยการป้องกันการนำเข้าสู่ชุมชนของสิ่งมีชีวิตที่เป็นอันตรายต่อพืชหรือผลิตภัณฑ์จากพืช และต่อต้านการแพร่กระจายของสิ่งมีชีวิตเหล่านั้น ภายในชุมชน (OJ L 184, 15.7.2017, หน้า 33)</p>			

SECTION A2 – PROCESSING AIDS AND OTHER PRODUCTS, WHICH MAY BE USED FOR PROCESSING OF INGREDIENTS OF AGRICULTURAL ORIGIN FROM ORGANIC PRODUCTION

The specific conditions and restrictions set out here are to be applied in addition to the conditions of the authorisations under Regulation (EC) No 1333/2008.

Name	Only authorised for the processing of the following organic foodstuffs	Specific conditions and limits
Water	products of plant and animal origin	drinking water within the meaning of Council Directive 98/83/EC ⁽¹⁾
Calcium chloride	products of plant origin sausages based on meat	coagulation agent
Calcium carbonate	products of plant origin	
Calcium hydroxide	products of plant origin	
Calcium sulfate	products of plant origin	coagulation agent
Magnesium chloride (or nigari)	products of plant origin	coagulation agent
Potassium carbonate	grapes	drying agent
Sodium carbonate	products of plant and animal origin	
Lactic acid	cheese	for the regulation of the pH of the brine bath in cheese production
L(+)-lactic acid from fermentation	plant protein extracts	
Citric acid	products of plant and animal origin	

ส่วนที่	A2	–	การแปรรูปสารช่วยและผลิตภัณฑ์อื่น ๆ	๑
ซึ่งอาจนำไปใช้ในการแปรรูปส่วนผสมของแหล่งกำเนิดสินค้าเกษตรจากการผลิตอินทรีย์				
เงื่อนไขและข้อจำกัดเฉพาะที่กำหนดไว้ในที่นี้จะนำไปใช้เพิ่มเติมจากเงื่อนไขของการอนุญาตภายใต้กฎระเบียบ (EC) หมายเลข 1333/2008				
ชื่อ	ได้รับอนุญาตสำหรับกา รแปรรูปอาหารออร์แกนิก ต่อไปนี้เท่านั้น	เงื่อนไขและข้อจำกัดเฉพาะ		
น้ำบริโภค	ผลิตภัณฑ์จากพืชและสัตว์	น้ำดื่มตามความหมายของ Council Directive 98/83/EC(1)		
แคลเซียม คลอไรด์	ผลิตภัณฑ์จากพืช ไส้กรอกจากเนื้อสัตว์	สารก่อการจับก้อน		
แคลเซียม คาร์บอเนต	ผลิตภัณฑ์จากพืช			
แคลเซียม ไฮดรอกไซด์	ผลิตภัณฑ์จากพืช			
แคลเซียม ซัลเฟต	ผลิตภัณฑ์จากพืช	สารก่อการจับก้อน		
แมกนีเซียม คลอไรด์ หรือ ไนการิ	ผลิตภัณฑ์จากพืช	สารก่อการจับก้อน		
โพแทสเซียม คาร์บอเนต	องุ่น	สารทำแห้ง		
โซเดียม คาร์บอเนต	ผลิตภัณฑ์จากพืชและสัตว์			
กรดแลกติก	เนยแข็ง	เพื่อควบคุมค่า pH ของอ่างน้ำเกลือในการผลิตชีส		
กรดแลกติกในรูปแบบสำหรับการหมัก	สารสกัดโปรตีนจากพืช			
กรดซิตริก	ผลิตภัณฑ์จากพืชและสัตว์			

Sodium hydroxide	Sugar(s) oil from plant origin excluding olive oil plant protein extracts		โซเดียม ไฮดรอกไซด์	น้ำตาล น้ำมันที่สกัดจากพืช ยกเว้นน้ำมันมะกอก โปรตีนที่สกัดจากพืช	
Sulphuric acid	Gelatine sugar(s)		กรดซัลฟูริก	เจลาติน น้ำตาล	
Hop extract	products of plant origin	only for antimicrobial purposes from organic production, if available	สารสกัดฮอป	ผลิตภัณฑ์จากพืช	สำหรับวัตถุประสงค์ในการใช้เพื่อป้องกันจุลินทรีย์ มาจากการผลิตแบบอินทรีย์ ถ้าเป็นไปได้
Pine rosin extract	products of plant origin	only for antimicrobial purposes from organic production, if available	ไพน์ โรซิน สกัด	ผลิตภัณฑ์จากพืช	สำหรับวัตถุประสงค์ในการใช้เพื่อป้องกันจุลินทรีย์ มาจากการผลิตแบบอินทรีย์ ถ้าเป็นไปได้
Hydrochloric acid	gelatin Gouda-, Edam and Maasdammer cheeses, Boerenkaas, Friese and Leidse Nagelkaas	gelatine production in compliance with Regulation (EC) No 853/2004 of the European Parliament and of the Council ⁽²⁾ for the regulation of the pH of the brine bath in the processing of cheeses	กรดไฮโดรคลอริก	เจลาติน เกาด้าชีส-, อีดัมชีสและ มาสดัมชีส, Boerenkaas, Friese and Leidse Nagelkaas	การผลิตเจลาตินตามระเบียบ (EC) No 853/2004 ของสหภาพยุโรปและสภา(2) สำหรับควบคุมค่า pH ของอ่างน้ำเกลือในการแปรรูปชีส
Ammonium hydroxide	gelatin	gelatine production in compliance with Regulation (EC) No 853/2004	แอมโมเนียม ไฮดรอกไซด์	เจลาติน	การผลิตเจลาตินตามระเบียบ (EC) หมายเลข 853/2004
Hydrogen peroxide	gelatin	gelatine production in compliance with Regulation (EC) No 853/2004	ไฮโดรเจน เพอร์ออกไซด์	เจลาติน	การผลิตเจลาตินตามระเบียบ (EC) หมายเลข 853/2004
Carbon dioxide	products of plant and animal origin		คาร์บอน ไดออกไซด์	ผลิตภัณฑ์จากพืชและสัตว์	
Nitrogen	products of plant and animal origin				
Ethanol	products of plant and animal origin	Solvent	ไนโตรเจน	ผลิตภัณฑ์จากพืชและสัตว์	
Tannic acid	products of plant origin	filtration aid	เอทานอล	ผลิตภัณฑ์จากพืชและสัตว์	ตัวทำละลาย
Egg white albumin	products of plant origin		กรดแทนนิก	ผลิตภัณฑ์จากพืช	สารช่วยกรอง
Casein	products of plant origin		อัลบูมินจากไข่ขาว	ผลิตภัณฑ์จากพืช	
Gelatin	products of plant origin		เคซีน	ผลิตภัณฑ์จากพืช	
Isinglass	products of plant origin		เจลาติน	ผลิตภัณฑ์จากพืช	
Vegetable oils	products of plant and animal origin	greasing, releasing or antifoaming agent only from organic production	ไอซิงกลาส	ผลิตภัณฑ์จากพืช	

Silicon dioxide gel or colloidal solution	products of plant origin		น้ำมันพืช	ผลิตภัณฑ์จากพืชและสัตว์	จาระบี การปล่อย หรือสารป้องกันการเกิดฟองจากการผลิตแบบออร์แกนิกเท่านั้น
Activated carbon (CAS-7440- 44-0)	products of plant and animal origin		ซิลิคอน ไดออกไซด์ เจล หรืออยู่ในรูปสารคอลลอยด์ (CAS-7440- 44-0) ผงถ่านกัมมันต์	ผลิตภัณฑ์จากพืช	
Talc	products of plant origin	in compliance with the specific purity criteria for food additive E 553b		ผลิตภัณฑ์จากพืชและสัตว์	
Bentonite	products of plant origin	sticking agent for mead	ทัล	ผลิตภัณฑ์จากพืช	เป็นไปตามเกณฑ์ความบริสุทธิ์เฉพาะสำหรับวัตถุเจือปนอาหาร E 553b
Cellulose	products of plant origin		เบนโทไนท์	ผลิตภัณฑ์จากพืช	สารยึดเกาะสำหรับไวน์น้ำผึ้ง
Diatomaceous earth	products of plant origin		เซลลูโลส	ผลิตภัณฑ์จากพืช	
Perlite	products of plant origin		ผงดินเบา	ผลิตภัณฑ์จากพืช	
Hazelnut shells	products of plant origin		เพอร์ไลต์	ผลิตภัณฑ์จากพืช	
Rice meal	products of plant origin		เปลือกถั่วเฮลนัท	ผลิตภัณฑ์จากพืช	
Beeswax	products of plant origin	releasing agent only from organic production	ข้าวบดหยาบ	ผลิตภัณฑ์จากพืช	
Carnauba wax	products of plant origin	releasing agent only from organic production	ไขผึ้ง	ผลิตภัณฑ์จากพืช	สารช่วยเคลือบจากการผลิตแบบออร์แกนิกเท่านั้น
Acetic acid/ vinegar	products of plant origin	only from organic production from natural fermentation	ไคคาร์บอนา	ผลิตภัณฑ์จากพืช	สารช่วยเคลือบจากการผลิตแบบออร์แกนิกเท่านั้น
Thiamin hydrochloride	fruit wines, cider, perry and mead		กรดอะซิติก หรือน้ำส้มสายชู	ผลิตภัณฑ์จากพืช	จากการผลิตแบบออร์แกนิกเท่านั้นจากการหมักตามธรรมชาติ
Diammonium phosphate	fruit wines, cider, perry and mead		ไทอะมิน ไอดโรคลอไรด์	ไวน์ผลไม้, ไชเดอร์, เพอร์รี่และไวน์น้ำผึ้ง	
Wood fibre	products of plant and animal origin	the source of timber should be restricted to certified, sustainably harvested wood wood used must not contain toxic components (post-harvest treatment, naturally occurring toxins or toxins from micro-organisms)	ไดแอมโมเนียม ฟอสเฟต	ไวน์ผลไม้, ไชเดอร์, เพอร์รี่และไวน์น้ำผึ้ง	
(1) Council Directive 98/83/EC of 3 November 1998 on the quality of water intended for human consumption (OJ L 330, 5.12.1998, p. 32).			เส้นใยไม้	ผลิตภัณฑ์จากพืชและสัตว์	แหล่งที่มาของไม้ควรจำกัดเฉพาะไม้ที่ได้รับการรับรองและเก็บเกี่ยวอย่างยั่งยืนเท่านั้น ไม้ที่ใช้ต้องไม่มีส่วนประกอบที่เป็นพิษ (การบำบัดหลังการเก็บเกี่ยวสารพิษที่เกิดขึ้นตามธรรมชาติหรือสารพิษจากจุลินทรีย์)
(2) Regulation (EC) No 853/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 laying down specific hygiene rules for food of animal origin (OJ L 139, 30.4.2004, p. 55)					

	<div>1) Council Directive 98/83/EC วันที่ 3 พฤศจิกายน 1998 ว่าด้วยคุณภาพน้ำที่มีไว้เพื่อการบริโภคของมนุษย์ (OJ L 330, 5.12.1998, p. 32)</div> <div>(2) กฎระเบียบ (EC) หมายเลข 853/2004 ของรัฐสภายุโรปและคณะมนตรีลงวันที่ 29 เมษายน 2004 ซึ่งวางกฎสุขอนามัยเฉพาะสำหรับอาหารที่มาจากสัตว์ (OJ L 139, 30.4.2004, p. 55)</div>														
<div>PART B</div> <div>Authorised non-organic agricultural ingredients to be used for the production of processed organic food referred to in point (b) of Article 24(2) of Regulation (EU) 2018/848</div>	<div>ส่วน บี</div> <div>ส่วนผสมทางการเกษตรที่ไม่ใช่ออร์แกนิกที่ได้รับอนุญาตเพื่อใช้ในการผลิตอาหารออร์แกนิกแปรรูปที่อ้างถึงในข้อ (b) ของมาตรา 24(2) ของกฎระเบียบ (EU) 2018/848</div> <table><tr><th>ชื่อ</th><th>เงื่อนไขและข้อจำกัดเฉพาะ</th></tr><tr><td>Alga Arame (Eisenia bicyclis) ที่ยังไม่แปรรูปรวมถึงผลิตภัณฑ์จากการประมวลผลขั้นแรกที่เกี่ยวข้องโดยตรงกับสาหร่ายนี้</td><td></td></tr><tr><td>Alga Hijiki (Hizikia fusiforme) ที่ยังไม่แปรรูปรวมถึงผลิตภัณฑ์จากการประมวลผลขั้นแรกที่เกี่ยวข้องโดยตรงกับสาหร่ายนี้</td><td></td></tr><tr><td>เปลือกของต้นโปคาร์โก Handroanthus impetiginosus ('lapacho')</td><td>สำหรับใช้ในคอมบูชาและชาผสมเท่านั้น</td></tr><tr><td>ไส้บรรจุ</td><td>จากวัตถุดิบธรรมชาติของสัตว์หรือจากพืชต้นกำเนิด</td></tr><tr><td>เจลาติน</td><td>จากแหล่งอื่นที่ไม่ใช่หมู</td></tr><tr><td>ผงแร่/ของเหลว</td><td>เฉพาะเมื่อใช้เพื่อการทำงานของประสาทสัมผัสเพื่อทดแทนโซเดียมคลอไรด์ทั้งหมดหรือบางส่วนเท่านั้น</td></tr></table>	ชื่อ	เงื่อนไขและข้อจำกัดเฉพาะ	Alga Arame (Eisenia bicyclis) ที่ยังไม่แปรรูปรวมถึงผลิตภัณฑ์จากการประมวลผลขั้นแรกที่เกี่ยวข้องโดยตรงกับสาหร่ายนี้		Alga Hijiki (Hizikia fusiforme) ที่ยังไม่แปรรูปรวมถึงผลิตภัณฑ์จากการประมวลผลขั้นแรกที่เกี่ยวข้องโดยตรงกับสาหร่ายนี้		เปลือกของต้นโปคาร์โก Handroanthus impetiginosus ('lapacho')	สำหรับใช้ในคอมบูชาและชาผสมเท่านั้น	ไส้บรรจุ	จากวัตถุดิบธรรมชาติของสัตว์หรือจากพืชต้นกำเนิด	เจลาติน	จากแหล่งอื่นที่ไม่ใช่หมู	ผงแร่/ของเหลว	เฉพาะเมื่อใช้เพื่อการทำงานของประสาทสัมผัสเพื่อทดแทนโซเดียมคลอไรด์ทั้งหมดหรือบางส่วนเท่านั้น
ชื่อ	เงื่อนไขและข้อจำกัดเฉพาะ														
Alga Arame (Eisenia bicyclis) ที่ยังไม่แปรรูปรวมถึงผลิตภัณฑ์จากการประมวลผลขั้นแรกที่เกี่ยวข้องโดยตรงกับสาหร่ายนี้															
Alga Hijiki (Hizikia fusiforme) ที่ยังไม่แปรรูปรวมถึงผลิตภัณฑ์จากการประมวลผลขั้นแรกที่เกี่ยวข้องโดยตรงกับสาหร่ายนี้															
เปลือกของต้นโปคาร์โก Handroanthus impetiginosus ('lapacho')	สำหรับใช้ในคอมบูชาและชาผสมเท่านั้น														
ไส้บรรจุ	จากวัตถุดิบธรรมชาติของสัตว์หรือจากพืชต้นกำเนิด														
เจลาติน	จากแหล่งอื่นที่ไม่ใช่หมู														
ผงแร่/ของเหลว	เฉพาะเมื่อใช้เพื่อการทำงานของประสาทสัมผัสเพื่อทดแทนโซเดียมคลอไรด์ทั้งหมดหรือบางส่วนเท่านั้น														

	ปลาที่ไม่ได้มาจากการเพาะเลี้ยงและสัตว์น้ำป่าที่ยังไม่แปรรูปรวมทั้งผลิตภัณฑ์ที่ได้จากกระบวนการดังกล่าว	จากการประมงที่ได้รับการรับรองว่ามีความยั่งยืนภายใต้โครงการที่หน่วยงานผู้จำหน่ายมอบให้นั้น ซึ่งสอดคล้องกับหลักการที่วางไว้ในข้อบังคับ (EU) หมายเลข 1380/2013 ตามข้อ 3.1.3.1(c) ของส่วนที่ 3 ของภาคผนวก II เท่านั้น ตามข้อบังคับ (EU) 2018/848 เฉพาะเมื่อไม่มีการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำอินทรีย์เท่านั้น																																																																															
<div><div>PART C</div><div>Authorised processing aids and other products for the production of yeast and yeast products referred to in point (c) of Article 24(2) of Regulation (EU) 2018/848</div><table><thead><tr><th>Name</th><th>Primary yeast</th><th>Yeast production confection/ formulation</th><th>Specific conditions and limits</th></tr></thead><tbody><tr><td>Calcium chloride</td><td>X</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Carbon dioxide</td><td>X</td><td>X</td><td></td></tr><tr><td>Citric acid</td><td>X</td><td></td><td>for the regulation of the pH in yeast production</td></tr><tr><td>Lactic acid</td><td>X</td><td></td><td>for the regulation of the pH in yeast production</td></tr><tr><td>Nitrogen</td><td>X</td><td>X</td><td></td></tr><tr><td>Oxygen</td><td>X</td><td>X</td><td></td></tr><tr><td>Potato starch</td><td>X</td><td>X</td><td>for filtering only from organic production</td></tr><tr><td>Sodium carbonate</td><td>X</td><td>X</td><td>for the regulation of the pH</td></tr><tr><td>Vegetable oils</td><td>X</td><td>X</td><td>greasing, releasing or anti-foaming agent only from organic production</td></tr></tbody></table></div>			Name	Primary yeast	Yeast production confection/ formulation	Specific conditions and limits	Calcium chloride	X			Carbon dioxide	X	X		Citric acid	X		for the regulation of the pH in yeast production	Lactic acid	X		for the regulation of the pH in yeast production	Nitrogen	X	X		Oxygen	X	X		Potato starch	X	X	for filtering only from organic production	Sodium carbonate	X	X	for the regulation of the pH	Vegetable oils	X	X	greasing, releasing or anti-foaming agent only from organic production	<div><div>ส่วนซี</div><div>สารช่วยในกระบวนการผลิตที่ได้รับอนุญาตและผลิตภัณฑ์อื่นๆ</div><div>สำหรับการผลิตยีสต์และผลิตภัณฑ์ยีสต์ที่อ้างถึงในข้อ (c) ของมาตรา 24(2) ของข้อบังคับ (EU) 2018/848</div><table><thead><tr><th>ชื่อ</th><th>ยีสต์ปฐมภูมิ</th><th>การผลิตยีสต์ลูกกวาด/สูตร</th><th>เงื่อนไขและข้อจำกัดเฉพาะ</th></tr></thead><tbody><tr><td>แคลเซียม คลอไรด์</td><td>X</td><td></td><td></td></tr><tr><td>คาร์บอน ไดออกไซด์</td><td>X</td><td>X</td><td></td></tr><tr><td>กรดซิตริก</td><td>X</td><td></td><td>สำหรับปรับพีเอชสำหรับการผลิตยีสต์เท่านั้น</td></tr><tr><td>กรดแลกติก</td><td>X</td><td></td><td>สำหรับปรับพีเอชสำหรับการผลิตยีสต์เท่านั้น</td></tr><tr><td>ไนโตรเจน</td><td>X</td><td>X</td><td></td></tr><tr><td>ออกซิเจน</td><td>X</td><td>X</td><td></td></tr><tr><td>แป้งมันฝรั่ง</td><td>X</td><td>X</td><td>สำหรับช่วยกรอง เฉพาะมาจากการผลิตแบบอินทรีย์เท่านั้น</td></tr><tr><td>โซเดียม คาร์บอเนต</td><td>X</td><td>X</td><td>สำหรับปรับค่าพีเอช</td></tr></tbody></table></div>			ชื่อ	ยีสต์ปฐมภูมิ	การผลิตยีสต์ลูกกวาด/สูตร	เงื่อนไขและข้อจำกัดเฉพาะ	แคลเซียม คลอไรด์	X			คาร์บอน ไดออกไซด์	X	X		กรดซิตริก	X		สำหรับปรับพีเอชสำหรับการผลิตยีสต์เท่านั้น	กรดแลกติก	X		สำหรับปรับพีเอชสำหรับการผลิตยีสต์เท่านั้น	ไนโตรเจน	X	X		ออกซิเจน	X	X		แป้งมันฝรั่ง	X	X	สำหรับช่วยกรอง เฉพาะมาจากการผลิตแบบอินทรีย์เท่านั้น	โซเดียม คาร์บอเนต	X	X	สำหรับปรับค่าพีเอช
Name	Primary yeast	Yeast production confection/ formulation	Specific conditions and limits																																																																														
Calcium chloride	X																																																																																
Carbon dioxide	X	X																																																																															
Citric acid	X		for the regulation of the pH in yeast production																																																																														
Lactic acid	X		for the regulation of the pH in yeast production																																																																														
Nitrogen	X	X																																																																															
Oxygen	X	X																																																																															
Potato starch	X	X	for filtering only from organic production																																																																														
Sodium carbonate	X	X	for the regulation of the pH																																																																														
Vegetable oils	X	X	greasing, releasing or anti-foaming agent only from organic production																																																																														
ชื่อ	ยีสต์ปฐมภูมิ	การผลิตยีสต์ลูกกวาด/สูตร	เงื่อนไขและข้อจำกัดเฉพาะ																																																																														
แคลเซียม คลอไรด์	X																																																																																
คาร์บอน ไดออกไซด์	X	X																																																																															
กรดซิตริก	X		สำหรับปรับพีเอชสำหรับการผลิตยีสต์เท่านั้น																																																																														
กรดแลกติก	X		สำหรับปรับพีเอชสำหรับการผลิตยีสต์เท่านั้น																																																																														
ไนโตรเจน	X	X																																																																															
ออกซิเจน	X	X																																																																															
แป้งมันฝรั่ง	X	X	สำหรับช่วยกรอง เฉพาะมาจากการผลิตแบบอินทรีย์เท่านั้น																																																																														
โซเดียม คาร์บอเนต	X	X	สำหรับปรับค่าพีเอช																																																																														

				น้ำมันพืช	X	X	จารบี สารระบาย หรือสารป้องกันการเกิดฟอง จากการผลิตแบบออร์แกนิกเท่านั้น
PART D Authorised products and substances for the production and conservation of organic grapevine products of the wine sector referred to in point 2.2 of Part VI of Annex II to Regulation (EU) 2018/848				ส่วน ดี ผลิตภัณฑ์และสารที่ได้รับอนุญาตสำหรับการผลิตและการอนุรักษ์ผลิตภัณฑ์อินทรีย์ของภาคไวน์ที่อ้างถึงในข้อ 2.2 ของส่วนที่ VI ของภาคผนวก II ของกฎระเบียบ (EU) 2018/848			
Name	ID numbers	References in Annex I to Delegated Regulation (EU) 2019/934	Specific conditions and limits	ชื่อ	รหัสไอดี	ข้อมูลอ้างอิงในภาคผนวก I ของกฎระเบียบที่ได้รับมอบหมาย (EU) 2019/934	เงื่อนไขและข้อจำกัดเฉพาะ
Air		Part A, Table 1, points 1 and 8		อากาศ		Part A, Table 1, points 1 and 8	
Gaseous oxygen	E 948 CAS 17778-80-2	Part A, Table 1, point 1 Part A, Table 2, point 8.4		แก๊สออกซิเจน	E 948 CAS 17778- 80-2	Part A, Table 1, point 1 Part A, Table 2, point 8.4	
Argon	E 938 CAS 7440-37-1	Part A, Table 1, point 4 Part A, Table 2, point 8.1	may not be used for bubbling	อาร์กอน	E 938 CAS 7440-37-1	Part A, Table 1, point 4 Part A, Table 2, point 8.1	ไม่อาจนำไปใช้ให้เกิดฟองได้
Nitrogen	E 941 CAS 7727-37-9	Part A, Table 1, points 4, 7 and 8 Part A, Table 2, point 8.2		ไนโตรเจน	E 941 CAS 7727-37-9	Part A, Table 1, points 4, 7 and 8 Part A, Table 2, point 8.2	
Carbon dioxide	E 290 CAS 124-38-9	Part A, Table 1, points 4 and 8 Part A, Table 2, point 8.3		คาร์บอนไดออกไซด์	E 290 CAS 124-38-9	Part A, Table 1, points 4 and 8 Part A, Table 2, point 8.3	
Pieces of oak wood		Part A, Table 1, point 11		ชิ้นส่วนของไม้โอ๊ก		Part A, Table 1, point 11	
Tartaric acid (L(+)-)	E 334 CAS 87-69-4	Part A, Table 2, point 1.1		(L(+)-) กรดทาร์ทาริก	E 334 CAS 87-69-4	Part A, Table 2, point 1.1	
Lactic acid	E 270	Part A, Table 2, point 1.3					
Potassium L(+)- tartrate	E 336 (ii) CAS 921- 53-9	Part A, Table 2, point 1.4					

Potassium bicarbonate	E 501 (ii) CAS 298-14-6	Part A, Table 2, point 1.5		กรดแลกติก	E 270	Part A, Table 2, point 1.3	
Calcium carbonate	E 170 CAS 471-34-1	Part A, Table 2, point 1.6		โพแทสเซียมทาเทด	E 336 (ii) CAS 921- 53-9	Part A, Table 2, point 1.4	
Calcium sulphate	E 516	Part A, Table 2, point 1.8		โพแทสเซียม	E 501 (ii)	Part A, Table 2, point 1.5	
Sulphur dioxide	E 220 CAS 7446-09-5	Part A, Table 2, point 2.1	<p>the maximum sulphur dioxide content shall not exceed 100 milligrams per litre for red wines as referred to in point A.1.(a) of Part B of Annex I to Delegated Regulation (EU) 2019/934 and with a residual sugar level lower than 2 grams per litre</p> <p>the maximum sulphur dioxide content shall not exceed 150 milligrams per litre for white and rosé wines as referred to in point A.1.(b) of Part B of Annex I to Delegated Regulation (EU) 2019/934 and with a residual sugar level lower than 2 grams per litre</p> <p>for all other wines, the maximum sulphur dioxide content applied in accordance with Part B of Annex I to Delegated Regulation (EU) 2019/934 shall be reduced by 30 milligrams per litre</p>	ไบคาร์บอเนต	CAS 298-14-6		
Potassium bisulphite	E 228 CAS 7773-03-7	Part A, Table 2, point 2.2		แคลเซียมบอเนต	E 170 CAS 471-34-1	Part A, Table 2, point 1.6	
Potassium metabisulphite	E 224 CAS 16731-55-8	Part A, Table 2, point 2.3		แคลเซียม ซัลเฟต	E 516	Part A, Table 2, point 1.8	
				ซัลเฟอร์ ไดออกไซด์	E 220 CAS 7446-09-5	Part A, Table 2, point 2.1	ปริมาณซัลเฟอร์ไดออกไซด์สูงสุดจะต้องไม่เกิน 100
				โพแทสเซียม ไบซัลไฟท์	E 228 CAS 7773-03-7	Part A, Table 2, point 2.2	มิลลิกรัมต่อลิตรสำหรับไวน์แดงตามที่ระบุในข้อ A.1.(a)
L ascorbic acid	E 300	Part A, Table 2, point 2.6					
Charcoal for oenological use		Part A, Table 2, point 3.1					

Diammonium hydrogen phosphate	E 342 CAS 7783-28-0	Part A, Table 2, point 4.2		โพแทสเซียม เมตาไบซัลไฟท์	E 224 CAS 16731-55-8	Part A, Table 2, point 2.3	ของส่วน B ของภาคผนวก I ของ Delegated Regulation (EU) 2019/934 และมีระดับน้ำตาลตกค้างต่ำกว่า 12 กรัมต่อลิตร ปริมาณซัลเฟอร์ไดออกไซด์สูงสุด จะต้องไม่เกิน 150 มิลลิกรัมต่อลิตรสำหรับไวน์ขาว และไวน์โรเซ่ตามที่อ้างถึงใน ข้อ A.1.(b) ของส่วน B ของภาคผนวก I ของกฎระเบียบที่ได้รับมอบหมาย (EU) 2019/934 และมีระดับน้ำตาลตกค้าง ต่ำกว่า 2 กรัมต่อลิตร สำหรับไวน์อื่นๆ ทั้งหมด ปริมาณซัลเฟอร์ไดออกไซด์สูงสุด ที่ใช้ตามส่วน B ของภาคผนวก I ของ Delegated Regulation (EU) 2019/934 จะลดลง 30 มิลลิกรัมต่อลิตร
Thiamine hydrochloride	CAS 67-03-8	Part A, Table 2, point 4.5					
Yeast autolysates		Part A, Table 2, point 4.6					
Yeast cell walls		Part A, Table 2, point 4.7					
Inactivated yeasts		Part A, Table 2, point 4.8 Part A, Table 2, point 10.5 Part A, Table 2, point 11.5					
Edible gelatine	CAS 9000-70-8	Part A, Table 2, point 5.1	derived from organic raw material if available				
Wheat protein		Part A, Table 2, point 5.2	derived from organic raw material if available				
Peas protein		Part A, Table 2, point 5.3	derived from organic raw material if available				
Potatoes protein		Part A, Table 2, point 5.4	derived from organic raw material if available				
Isinglass		Part A, Table 2, point 5.5	derived from organic raw material if available				
Casein	CAS 9005-43-0	Part A, Table 2, point 5.6	derived from organic raw material if available	กรดแอลเอสคอรบี้ ก	E 300	Part A, Table 2, point 2.6	
Potassium caseinates	CAS 68131-54-4	Part A, Table 2, point 5.7					
Egg albumin	CAS 9006-59-1	Part A, Table 2, point 5.8	derived from organic raw material if available				
Bentonite	E 558	Part A, Table 2, point 5.9					
Silicon dioxide (gel or colloidal solution)	E 551	Part A, Table 2, point 5.10					
Tannins		Part A, Table 2, point 5.12 Part A, Table 2, point 6.4	derived from organic raw material if available	ไดแอมโมเนียมไฮโดรเจนฟอสเฟต	E 342 CAS 7783-28-0	Part A, Table 2, point 4.2	

Chitosan derived from <i>Aspergillus niger</i>	CAS 9012-76-4	Part A, Table 2, point 5.13 Part A, Table 2, point 10.3		ไทอะมินไฮโดรคลอไรด์	CAS 67-03-8	Part A, Table 2, point 4.5	
Yeast protein extracts		Part A, Table 2, point 5.15	derived from organic raw material if available	ยีสต์ ออโตไลซิส		Part A, Table 2, point 4.6	
Potassium alginate	E 402 CAS 9005-36-1	Part A, Table 2, point 5.18		ผนังเซลล์ของยีสต์		Part A, Table 2, point 4.7	
Potassium hydrogen tartrate	E336(i) CAS 868-14-4	Part A, Table 2, point 6.1		ยีสต์ที่ตายแล้ว		Part A, Table 2, point 4.8 Part A, Table 2, point 10.5 Part A, Table 2, point 11.5	
Citric acid	E 330	Part A, Table 2, point 6.3		เจลาตินที่กินได้	CAS 9000-70-8	Part A, Table 2, point 5.1	มาจากวัตถุดิบอินทรีย์ถ้ามี
Metatartaric acid	E 353	Part A, Table 2, point 6.7		โปรตีนข้าวสาลี		Part A, Table 2, point 5.2	มาจากวัตถุดิบอินทรีย์ถ้ามี
Gum arabic	E 414 CAS 9000-01-5	Part A, Table 2, point 6.8	derived from organic raw material if available	โปรตีนถั่ว		Part A, Table 2, point 5.3	มาจากวัตถุดิบอินทรีย์ถ้ามี
Yeast mannoproteins		Part A, Table 2, point 6.10		โปรตีนมันฝรั่ง		Part A, Table 2, point 5.4	มาจากวัตถุดิบอินทรีย์ถ้ามี
Pectin lyases	CE 4.2.2.10	Part A, Table 2, point 7.2	only for oenological purposes in clarification	อิสซิงเกลส		Part A, Table 2, point 5.5	มาจากวัตถุดิบอินทรีย์ถ้ามี
Pectin methylesterase	CE 3.1.1.11	Part A, Table 2, point 7.3	only for oenological purposes in clarification	เคซีน	CAS 9005-43-0	Part A, Table 2, point 5.6	มาจากวัตถุดิบอินทรีย์ถ้ามี
Polygalacturonase	CE 3.2.1.15	Part A, Table 2, point 7.4	only for oenological purposes in clarification	โพแทสเซียม คาซิเนส	CAS 68131-54-4	Part A, Table 2, point 5.7	
Hemicellulase	CE 3.2.1.78	Part A, Table 2, point 7.5	only for oenological purposes in clarification	โปรตีนไข่ขาว	CAS 9006-59-1	Part A, Table 2, point 5.8	มาจากวัตถุดิบอินทรีย์ถ้ามี
Cellulase	CE 3.2.1.4	Part A, Table 2, point 7.6	only for oenological purposes in clarification	เบนโทไนท์	E 558	Part A, Table 2, point 5.9	
Yeasts for wine production		Part A, Table 2, point 9.1	for the individual yeast strains, organic if available	ซิลิคอน ไดออกไซด์ หรือ สารประกอบคอลลอยด์	E 551	Part A, Table 2, point 5.10	
Lactic acid bacteria		Part A, Table 2, point 9.2		แทนนิน		Part A, Table 2, point 5.12 Part A, Table 2, point 6.4	มาจากวัตถุดิบอินทรีย์ถ้ามี
Copper citrate	CAS 866-82-0	Part A, Table 2, point 10.2					
Aleppo pine resin		Part A, Table 2, point 11.1					
Fresh lees		Part A, Table 2, point 11.2	only from organic production				

	ไคโดซาน ที่เป็นอนุพันธ์ของ แอสเพอร์จิลลัส ไนเจอร์	CAS 9012-76-4	Part A, Table 2, point 5.13 Part A, Table 2, point 10.3	
	ซิสต์โปรตีนสกัด		Part A, Table 2, point 5.15	มาจากวัตถุดิบอินทรีย์ที่มี
	โพแทสเซียมแอลจิ นัต	E 402 CAS 9005-36-1	Part A, Table 2, point 5.18	
	โพแทสเซียม ไฮโดรเจน ทาร์เตรต	E336(i) CAS 868-14-4	Part A, Table 2, point 6.1	
	กรดซิตริก	E 330	Part A, Table 2, point 6.3	
	กรดเมทาทาร์ทาริ ก	E 353	Part A, Table 2, point 6.7	
	กัม อาราบิก	E 414 CAS 9000-01-5	Part A, Table 2, point 6.8	มาจากวัตถุดิบอินทรีย์ที่มี
	ซิสต์แมนโน โปรตีน		Part A, Table 2, point 6.10	
	เอนไซม์แพกทิน ไลเอส	CE 4.2.2.10	Part A, Table 2, point 7.2	เฉพาะวัตถุประสงค์ในการผลิต ไวน์และการทำให้ใสเท่านั้น
	เอนไซม์เพกทินเมทิ ลเอสเทอเรส	CE 3.1.1.11	Part A, Table 2, point 7.3	เฉพาะวัตถุประสงค์ในการผลิต ไวน์และการทำให้ใสเท่านั้น
	เอนไวม์โพลีกลาแลก ทูโรเนส	CE 3.2.1.15	Part A, Table 2, point 7.4	เฉพาะวัตถุประสงค์ในการผลิต ไวน์และการทำให้ใสเท่านั้น
	เอนไวม์เฮมิเซลลูเล ส	CE 3.2.1.78	Part A, Table 2, point 7.5	เฉพาะวัตถุประสงค์ในการผลิต ไวน์และการทำให้ใสเท่านั้น

	เอนไซม์เซลลูเลส	CE 3.2.1.4	Part A, Table 2, point 7.6	เฉพาะวัตถุประสงค์ในการผลิตไวน์และการทำให้ใสเท่านั้น
	ยีสต์สำหรับการผลิตไวน์		Part A, Table 2, point 9.1	สำหรับยีสต์แต่ละสายพันธุ์จะเป็นแบบออร์แกนิก ถ้ามี
	แบคทีเรียผลิตกรดแลคติก		Part A, Table 2, point 9.2	
	คอปเปอร์ ซิเทรต	CAS 866-82-0	Part A, Table 2, point 10.2	
	Aleppo pine resin อะเลปโป ไพน์ เรซิน		Part A, Table 2, point 11.1	
	กากตะกอนสด		Part A, Table 2, point 11.2	เฉพาะการผลิตแบบออร์แกนิก