

NOP 認証取得のための生産及びハンドリングの基準

## ハンドリング（加工製造、小分け）

（JAS 有機基準との比較対照表、但し酒を含み、畜産及び飼料を除く）

特定非営利活動法人日本有機農業生産団体中央会編纂

<http://www.yu-ki.or.jp>

第2版

2011年7月12日

### 改訂履歴

版	改訂	改訂日
第1版	策定	2010年3月20日
第2版	ナショナル・リストの改訂（追加と削除）による改訂、訳語の統一（例：合成→化学合成、農産物→農林物資等）、表示基準の項2の(3)の(i)は原文を省略せず訳出した文章に改め。	2011年7月12日

### ハンドリングの基準について

以下は、NOPの基準書のハンドリングに該当する部分を抜粋したものである。NOPにおけるハンドリングは、有機JASにおける有機農産物の加工製造と小分けを合わせたものにほぼ該当している。ここでは、NOPの基準に対応する有機JASの基準を比較のために記載する。NOPの基準書では、有機JASの有機農産物、有機加工食品、有機畜産物、有機飼料、加工や小分けなどの基準が、まとまった基準書となっている。本基準書の編纂にあたっては、農林水産省によるNOP基準書の翻訳を参照した。

NOP 認証取得のための生産及びハンドリングの基準（加工製造、小分け）第 2 版

（NOP の項目については、番号、記号は、NOP 規則の番号、記号を用いた。）

NOP 項目	NOP	該当する JAS 関係
<p>サブパート A § 205.2 用語の定義</p>	<p><b>オーガニック法</b>・・・改正後の 1990 年有機食品生産法。</p> <p><b>ナショナル・オーガニック・プログラム (NOP)</b>・・・オーガニック法で承認された、その規定の施行を目的とするプログラム。</p> <p><b>オーガニック</b>・・・オーガニックとは、米国のオーガニック法及び NOP 規則に従って生産された農林物資であることを意味する、ラベル表示用語。</p> <p><b>農林物資</b>・・・畜産物を含め、食用もしくは家畜飼料用に米国で販売される、加工の有無を問わないあらゆる農産物をいう。</p> <p><b>認証</b>・・・生産事業もしくはハンドリング事業がオーガニック法及び NOP 規則を遵守しているとの認証機関による判定で、認証証が交付される。（ハンドリングの定義は第 4 章の定義を参照）</p> <p><b>認証事業</b>・・・認証機関から、オーガニック法及び NOP 規則に従ったオーガニック生産ないしはオーガニックハンドリングのシステムを利用していると認証された農作物もしくは家畜の生産、野生作物の収穫もしくはハンドリング事業か、あるいはかかる事業の部分。</p>	<p>有機農産物、有機加工食品、有機飼料及び有機畜産物の日本農林規格及びそれぞれの認定の技術的基準に該当。</p> <p><b>有機農産物</b>・・・有機農産物の日本農林規格第 4 条に従い生産された農産物（飲食良品に限る）をいう。（有機農産物の日本農林規格第 3 条）。</p> <p><b>認定</b>・・・農林物資の生産事業、小分け事業もしくは製造事業が JAS 法、有機農産物の日本農林規格、有機加工食品の日本農林規格（以下単に日本農林規格という）及び各認定の技術的基準に適合しているとの登録認定機関による判定で、認定証が交付される。</p> <p><b>認定事業</b>・・・登録認定機関から、JAS 法、日本農林規格及び各認定の技術的基準に適合していると認定された生産行程管理者又は小分け業者の行う当該事業。</p>

<p><b>認証機関</b>・・・生産事業もしくはハンドリング事業を認証生産事業もしくは認証ハンドリング事業と認証することを目的とした認証機関として農林水産省から認定された組織体。</p> <p><b>商業的に購入可能</b>・・・オーガニック・プランを審査する際の認証機関の規定に従って、オーガニックな生産システムないしハンドリングシステムにおける基本的な機能を実現するのに、適切な形、品質もしくは数量で生産資材を購入できること。オーガニック・プランを審査する段階で認証機関が判断する。</p> <p><b>並行生産</b>・・・オーガニック農林物資と非オーガニック農林物資、両方の生産事業もしくはハンドリング事業を行うこと。</p> <p><b>化学合成物質</b>・・・化学的な工程又は自然に生まれた植物源、動物源もしくは鉱物源から抽出された物質を化学的に変化させる工程によって配合又は製造された物質。但し、当該用語は自然に生じる生物学的工程によって生成される物質には適用されない。</p> <p><b>禁止物質</b>・・・オーガニック法又は NOP 規則において、オーガニック生産もしくはオーガニックハンドリングのいかなる部分にも使用することが禁止さ</p>	<p><b>登録認定機関</b>・・・JAS 法第 16 条により登録申請を行い、同第 17 条の 2 により登録を受けた又は同第 17 条の 3 により登録の更新を受けた認定機関で、事業者が日本農林規格により格付を行いかつ格付の表示を行うこと（同第 14 条及び第 15 条）を認定する組織体。</p> <p><b>入手可能</b>という文言に該当（但し、「入手困難な場合」等、購入・入手が困難なケースについて使用される場合が多い。有機農産物の日本農林規格第 4 条種子、苗の項等）。</p> <p>特に定義はないが、左記に同じ。</p> <p>特に定義はないが、ほぼ同趣旨。「化学的に合成された〇〇」とか「化学的処理をされた〇〇」（あるいは「化学的処理を行ってない云々」）等の規定文言となっている。</p> <p><b>使用禁止資材</b>・・・肥料及び土壌改良資材（別表 1 に掲げるものを除く。）、農薬（別表 2 に掲げるものを除く。）及び土壌又は植物に施されるその他の資材（天然物質又は化学的処理を行っていない天然</p>
--	--

	<p>れている物質か、あるいは、かかる使用に関する定めがない物質。</p> <p>組換えDNA技術そのものについての定義はないが、<b>除外手法</b>として次の記述がある。</p> <p>生物体の遺伝子を組み換えるために、または、自然な環境若しくは作業では不可能で、オーガニック生産とは両立しないと考えられる手段によって、その生育・成長に影響を与える為に用いられる、多様な手法。当該手法には細胞融合、マイクロカプセル化並びにマクロカプセル化や組換えDNA技術（組換えDNA技術で実現する場合には、遺伝子欠失、遺伝子の倍加、外来遺伝子導入及び遺伝子の位置の変更を含む）などがあるが、従来の育種、接合、発酵、雑種形成、体外受精ないしは組織培養の利用は、これに含まれない。（NOP § 205.2 用語の定義の「除外手法」の記述）</p> <p><b>ハンドリング</b>・・・農林物資の販売、加工及び梱包を行うこと。ただし、農作物や家畜の生産業者による、ハンドリング業者への販売、輸送、納入はこれに含まれない。</p> <p><b>ハンドリング業者</b>・・・自らが生産した農作物や家畜をハンドリングする生産業者を含め、農林物資のハンドリングの業務に携わる者。ただし、農林物資</p>	<p>物質に由来するものを除く。）をいう。（有機農産物の日本農林規格第 3 条）</p> <p><b>組換えDNA技術</b>・・・酵素等を用いた切断及び再結合の操作によって、DNA をつなぎ合わせた組換え DNA 分子を作製し、それを生細胞に移入し、かつ、増殖させる技術をいう。（有機農産物の日本農林規格第 3 条有機加工食品の日本農林規格第 3 条）</p> <p>農産物の加工を行うこと、又は農産物ならびに加工食品の小分けを行うことに該当する。</p> <p>加工食品業者又は小分け業者に該当する。</p>
--	--	--

NOP 認証取得のための生産及びハンドリングの基準（加工製造、小分け）第 2 版

	<p>の加工を行わない農林物資の小売業者はこれに含めない。</p> <p><b>ハンドリング事業</b>・・・農林物資の納入を受けるか、その他の方法でこれを入手して、加工、包装若しくは貯蔵する事業又はその一部（農林物資の加工を行わない農林物資の小売業者は除く）。</p> <p><b>非農業生産物</b>・・・鉱物や最近の培養物など、農林物資の原材料として使われる、非農業由来の物質。ゴム（ガム）、クエン酸やペクチンなど、農林物資から抽出、分離されたか農林物資の一部分ではあるが、当該農林物資の同等性が認知できない物質、非農業由来の原材料に含まれる。</p> <p><b>加工</b>・・・調理、焼くこと、熟成、加熱、乾燥、混ぜ合わせ、粉碎、攪拌、分離、抽出、と畜、切断、発酵、蒸留、内臓摘出、保存処理、脱水、冷凍処理、低温処理、その他の製造作業を意味し、梱包、缶詰め、瓶詰め、食品を容器に密封するその他の方法もこれに含まれる。</p> <p><b>加工助剤</b>・・・</p> <p>(1) 食品の加工中に、当該食品に添加されるが、最終的な態様に梱包される前に当該食品から何らかの方法で除去される物質。</p>	<p>農産物の加工を行う事業、又は農産物ならびに加工食品の小分けを行う事業並びにその一部に該当する。</p> <p>特に規定はない。</p> <p>特に規定はない。</p> <p><b>加工助剤</b>・・・（食品衛生法施工規則第 21 条一のホ）</p> <p>(i) 食品の加工の際に添加されるものであって、当該食品の完成前に除去されるもの。</p> <p>(ii) 当該食品の原材料に起因してその食品中に通常含まれる</p>
--	---	---

<p>サブパート B 適用性 § 205.100 (a) 認証の対象</p>	<p>(2) 加工中に食品に添加され、その後、当該食品に通常存在する成分に変わるが、当該食品に通常見られる当該成分の量を著しく増加させない物質。</p> <p>(3) 加工に技術的若しくは機能的な効果を及ぼすために添加されるが、最終製品である食品における含有量のごくわずかで、当該食品に技術的若しくは機能的な効果を及ぼさない物質。</p> <p>右欄の日本農林規格のような定義はない。上記 § 205.2 用語の定義の項、オーガニック及び農林物資を参照のこと。</p> <p>なお、右欄の定義に該当する製品は、NOP では、「オーガニック」と表示される（「100%オーガニック」表示ではない）ものだが、これについては、サブパート D の表示の項参照のこと。</p> <p>「100%オーガニック」(100%organic)、「オーガニック」(organic) (有機原材料 95%～100%未満) 及び「オーガニック〇〇〇使用」(made with organic 〇〇〇) (有機原材料 70%～95%未満) として販売、ラベル表示又は表示されることになっている農作物、家畜、畜産物、その他の農林物資を生産もしくはハンドリングする（取り扱う）各々の生産事業又</p>	<p>成分と同じ成分に変えられ、かつ、その成分の量を明らかに増加させるものではないもの。</p> <p>(iii) 当該食品中に含まれる量が少なく、かつ、その成分による影響を当該食品に及ぼさないもの。</p> <p><b>有機加工食品</b>・・・有機加工食品の日本農林規格第 4 条の基準に従い生産された加工食品であって、原材料（食塩、水及び加工助剤を除く。）の重量に占める農産物（有機農産物を除く。）、畜産物（有機畜産物を除く。）水産物及びこれらの加工品並びに食品添加物（加工助剤を除く。）の重量の割合が 5%以下であるものをいう。（有機加工食品の日本農林規格第 3 条）</p>
--	--	--

<p>サブパート C オーガニックハンドリングの要件 § 205.201 オーガニック生産のシステムプラン</p>	<p>はハンドリング事業は、NOP 規則のサブパート E の規定に従って認証を受けるとともに、NOP 規則の該当するその他のすべての要件を満たさねばならない。</p> <p>(a) <b>オーガニック・システム・プランの作成</b> オーガニック表示をしようとする生産業者は、認証機関が合意するオーガニック・システム・プランを作成しなければならない。このプランには、次の事項を含むこと。</p> <p>(1) その実施頻度を含め、実施し、守るべき生産方法とその手順。</p> <p>(2) 生産資材またはハンドリングのための資材（原料）として使われる物質のリスト。その内容には、その組成、由来及び使われる場所、該当する場合には、商業的購入可能性に関する文書を含むものとする。</p> <p>(3) 当該プランが計画通りに実施されていることを実証するための確認行為（モニタリング）とその手順に関する記述。これには、その確認行為の頻度を含むものとする。</p> <p>(4) § 205.103 に定められた要件を遵守するために導入された記録保存システムの内容。</p>	<p>（有機加工食品及び有機飼料についての生産行程管理者及び外国生産行程管理者の認定の技術的基準（以下単に有機加工食品の認定の技術的基準という）の二の 2）</p> <p>(1) 原材料の受入れ及び保管並びに格付の表示の確認に関する事項</p> <p>(2) 原材料の配合割合に関する事項</p> <p>(3) 製造、加工、包装、保管その他の工程に係る管理に関する事項</p> <p>(4) 製造、加工、包装、保管その他の工程に使用する機会及び器具に関する事項</p> <p>(5) 年間の生産計画の策定及び当該計画の認定機関への通知に関する事項</p> <p>(6) 生産行程の管理又は把握の実施状況についての認定機関による確認等の業務の適切な実施に関し必要な事項</p> <p>（有機農産物、有機加工食品、有機飼料及び有機畜産物についての小分け業者及び外国小分け業者の認定の技術的基準（以下単に小分け業者の認定の技術的基準という）の二の 2）</p> <p>(1) 有機農産物、有機加工食品、有機飼料及び有機畜産物（以下</p>
---	---	--

	<p>(5) 並行生産において、オーガニック製品への非オーガニック製品の混入防止と、オーガニック生産行為及びそれらの製品と禁止物質との接触防止のための管理法及び設置される物理的な障壁についての説明。</p> <p>(6) NOP 規則遵守状況の評価のために必要であるとして認証機関から指示された事項。</p>	<p>有機食品等という) の受入れ及び保管に関する事項</p> <p>(2) 小分け前の有機食品等の格付の表示の確認に関する事項</p> <p>(3) 小分けの方法に関する事項</p> <p>(4) 小分けに使用する機械及び器具に関する事項</p> <p>(5) 小分けの実施状況についての認定機関による確認等の業務の適切な実施に関し必要な事項</p> <p>(有機加工食品の認定の技術的基準の四の 1 及び小分け業者の認定の技術的基準四の 2、但し、小分けの場合 (1) を除く)</p> <p>(1) 生産行程についての検査に関する事項</p> <p>(2) 格付の表示に関する事項</p> <p>(3) 格付後の荷口の出荷又は処分に関する事項</p> <p>(4) 格付に係る記録の作成及び保存に関する事項</p> <p>(5) 格付の実施状況についての認定機関による確認等の業務の適切な実施に関し必要な事項</p> <p>(有機加工食品の認定の技術的基準の各二の 1 生産行程管理責任者が行う職務)</p> <p>(1) 生産行程の管理（外注管理（生産行程の管理の一部を外部の者に委託して行わせることをいう。以下同じ。）を含む。以下同じ。）又は把握に関する計画の立案及び推進</p> <p>(2) 生産行程の管理において外注管理を行う場合にあっては、外注先の選定基準、外注内容、外注手続等当該外注に関する管理又は把握に関する計画の立案及び推進</p> <p>(3) 生産行程に生じた異常等に関する処置又は指導</p>
--	--	--

<p>サブパート A 定義 § 205.103 記録保存</p>	<p>(a) 「100%オーガニック」、「オーガニック」もしくは「オーガニック○○○使用」として販売、ラベル表示または表示することを意図した農林物資の生産、収穫及びハンドリングに関する記録を維持管理しなければならない。</p> <p>(b) これらの記録は、下記のようなものでなければならない。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 認証事業者が行う業務に合わせた内容であること。</li> <li>(2) 認証事業者のすべての活動並びに取引を、容易に理解できかつ監査できるよう十分に詳細に開示するものであること。</li> <li>(3) その作成後、少なくとも 5 年間維持管理されること。</li> <li>(4) オーガニック法及び本パートの規則の遵守を十分に実証するものであること。</li> </ol> <p>(c) 認証事業者は、農林水産省（その代行を行う所轄機関）及び認証機関が、かかる記録を通</p>	<p>(小分け業者の認定の技術的基準の二の 1 小分け責任者が行う職務)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 小分けに関する計画の立案及び推進</li> <li>(2) 工程に生じた異常等に関する処置又は指導</li> </ol> <p>(有機加工食品の認定の技術的基準二の 3)</p> <p>内部規程に従い生産行程の管理又は把握を適切に行い、その管理又は把握の記録及び当該記録の根拠となる書類を格付した有機加工食品又は有機飼料の出荷の日から 1 年以上保存すること。</p> <p>(小分け業者の認定の技術的基準二の 3)</p> <p>内部規程に従い小分けを適切に行い、その管理記録及び当該管理記録の根拠となる書類を格付した有機食品等（有機農産物、有機加工食品、有機飼料及び有機畜産物をいう）の出荷の日から 1 年以上保存すること。</p>
--	---	--

<p>§ 205.105 禁止されている物質、手法及び原材料</p>	<p>常の営業時間内に入手、閲覧、検査及びコピーできるよう対応しなければならない。</p> <p>「100%オーガニック」、「オーガニック」もしくは「オーガニック○○○使用」として農林物資を販売またはラベル表示するためには、当該製品を、下記の物質を用いずに生産並びにハンドリングしなければならない。</p> <p>(a) 化学合成物質及び化学合成原材料。但し、ナショナル・リスト（§ 205.601 または § 205.603）において定められている場合を除く。</p> <p>(b) ナショナル・リスト § 205.602 または § 205.604 において禁止されている非化学合成物質</p> <p>(c) 加工製品に使われた非農業生産物。但し、ナショナル・リスト § 205.605 において定められている場合を除く。</p> <p>(d) 加工製品に使われた非オーガニック農業生産物。但し、ナショナル・リスト § 205.606 において定められている場合を除く。</p> <p>(f) 食品医薬品局の規則 21 CFR 179.26 において</p>	<p>禁止されている物質、手法としてまとまった形ではないが、各日本農林規格第 2 条の（生産の原則）及び第 4 条の（生産の方法についての基準）に該当する規定がある。それぞれの規定については、農産物生産基準およびハンドリング（加工食品）の基準の欄に記載した。</p>
--	---	---

NOP 認証取得のための生産及びハンドリングの基準（加工製造、小分け）第 2 版

<p>サブパート C § 205. 290 暫定的な適用除外</p> <p>§ 205. 270 オーガニックハンドリ</p>	<p>記載された放射線照射 (g) 下水汚泥</p> <p>(a) 下記の事由により、農水省等が暫定的な適用除外を設ける場合、適用除外の対象となる要件は、第 3 章の 2 から 6 まで、及び第 4 章の 2 から 4 までの要件である。</p> <p>(1) (農水省等が認めた) 自然災害 (2) 旱魃、強風、洪水、過湿、ひょう、竜巻、地震、火災、その他の事業の中断による被害 (3) オーガニック生産もしくはオーガニックハンドリングに使われる技法、品種ないしは原材料の研究または試用・試験を目的に、ある手法を用いること</p> <p>(e) 暫定的な適用除外は前 § 205. 105 により禁止された手法、原料・物質もしくは手順・手続きには認められない。</p> <p>(a) (原則) 腐敗・損傷を遅らせること、さもなければ、市場向けの農林物資の調整を目的に、機械的又は生物学的手段を使って、オーガニック</p>	<p>この項に該当する規定はない。</p> <p>(有機加工食品の日本農林規格) (1) (第 2 条 有機加工食品の生産の原則) 有機加工食品は、原材料である有機農産物の日本農林規格第 3</p>
---	---	---

<p><b>ングの要件</b></p>	<p>ク生産された農林物資を加工しなければならない。</p> <p>(b) ナショナル・リスト § 205.605 に基づき許可される非農業生産物と同 § 205.606 に基づき許可される非オーガニック生産の農林物資を下記の農林物資に使用することができる。</p> <p>(1) オーガニックという形態で商業的に購入が可能でない場合に、「オーガニック」として販売、ラベル表示または表示されることになっている農産物加工品（5%以内の部分）。</p> <p>(2) 「オーガニック○○○使用」として販売、ラベル表示または表示されることになっている農産物加工品（30%以内の部分）。</p> <p>(c) 下記の事項は、「100%オーガニック」、「オーガニック」もしくは「オーガニック○○○使用」として販売、ラベル表示または表示されることになっている農林物資または原材料に用いてはならない。</p> <p>(1) § 205.105 の (f) で禁止された手法（放射線照射）</p> <p>(2) ナショナル・リスト（§ 205.605）で許</p>	<p>条に規定する有機農産物（以下「有機農産物」という。）及び有機畜産物の日本農林規格第 3 条に規定する有機畜産物（以下「有機畜産物」という。）の有する特性を製造又は加工の過程において保持することを旨とし、物理的又は生物の機能を利用した加工方法を用い、化学的に合成された食品添加物及び薬剤の使用を避けることを基本として、生産することとする。</p> <p>(2)（同第 4 条 有機加工食品の生産の方法の基準 原材料(加工助剤を含む)の項）次に掲げるものに限り使用することができる。</p> <p>(i) 以下のうち、その包装、容器又は送り状に格付の表示が付されているもの。ただし、その有機加工食品を製造し、又は加工する者により生産され、JAS 法第 14 条又は第 19 条の 3 の規定により格付されたものにあつてはこの限りでない。</p> <p>① 有機農産物</p> <p>② 有機加工食品</p> <p>③ 有機畜産物</p> <p>(ii) (i) 以外の農畜産物。ただし、以下のものを除く。</p> <p>① 原材料として使用した有機農産物及び有機畜産物と同一の種類農畜産物</p> <p>② 放射線照射が行われたもの</p> <p>③ 組換え DNA 技術を用いて生産されたもの</p> <p>(iii) 水産物（放射線照射が行われたもの及び組換え DNA 技術</p>
---------------------	--	--

	<p>可されていない化学合成の揮発性溶剤、その他の化学合成の加工助剤。但し、「オーガニック○○○使用」とラベル表示された製品の非オーガニック原材料は、本要件の対象とはならない。</p> <p>（日本農林規格の右欄（3）の規定は、NOPでは表示としては「オーガニック」(Organic) の分類に該当する。）（サブパート D 表示の項参照）</p> <p>（NOP 規則には右欄のような生産行程管理担当者や格付担当者等の規定はない。）</p>	<p>を用いて生産されたものを除く。）</p> <p>(iv) 農畜水産物の加工品（(i) に掲げるもの（②に掲げるものに限る。）、原材料として使用した有機加工食品と同一の種類加工品、放射線照射が行われたもの及び組換え DNA 技術を用いて生産されたものを除く。）</p> <p>(v) 食塩</p> <p>(vi) 水</p> <p>(vii) 別表 1 の食品添加物（組換え DNA 技術を用いて製造されたものを除く。以下同じ。）</p> <p>(3)（同第 4 条 有機加工食品の生産の方法の基準 原材料の使用割合の項）          原材料（食塩、水及び加工助剤を除く。）の重量に占めるこの表原材料（加工助剤を含む。）の項基準の欄（上記（2）の）(ii)、(iii)、(iv) 及び (vii)（加工助剤を除く）に掲げるものの重量の割合が 5%以下であること。</p> <p>(4)（同第 4 条 有機加工食品の生産の方法の基準 製造、加工、包装、保管その他の工程に係る管理の項の 1）          製造又は加工は、物理的又は生物の機能を利用した方法（組換え DNA 技術を用いて生産された生物を利用した方法を除く。）によることし、食品添加物を使用する場合は、必要最小限度とすること。</p> <p>（有機加工食品の認定の技術的基準の三 生産行程の管理又は把握を担当する者の資格及び人数）</p>
--	--	---

		<p>1 生産行程管理担当者</p> <p>生産行程の管理又は把握を担当する者（以下「生産行程管理担当者」という。）として、次のいずれかに該当する者が 1 人以上（当該生産行程管理者が複数の生産及び保管に係る施設を管理し、又は把握している場合には、当該施設の数、分散の状況等に応じて適正な生産行程の管理又は把握を行うのに必要な人数以上）置かれていること。</p> <p>(1) 学校教育法による大学若しくは旧専門学校令による専門学校以上の学校で飲食良品若しくは飼料の製造若しくは加工に関する授業科目の単位を取得して卒業した者又はこれらと同等以上の資格を有する者であって、飲食良品若しくは飼料の製造若しくは加工又は飲食良品若しくは飼料の製造若しくは加工に関する指導、調査若しくは試験研究に 1 年以上従事した経験を有するもの</p> <p>(2) 学校教育法による高等学校若しくは中等教育学校若しくは旧中等学校令による中等学校を卒業した者又はこれらと同等以上の資格を有する者であって、飲食良品若しくは飼料の製造若しくは加工又は飲食良品若しくは飼料の製造若しくは加工に関する指導、調査若しくは試験研究に 2 年以上従事した経験を有するもの</p> <p>(3) 飲食良品若しくは飼料の製造若しくは加工又は飲食良品若しくは飼料の製造若しくは加工に関する指導、調査若し</p>
--	--	--

		<p>くは試験研究に 3 年以上従事した経験を有する者</p> <p>2 生産行程管理責任者</p> <p>(1) 生産行程管理担当者が 1 人置かれている場合にあつては、その者が生産行程管理責任者として、認定機関の指定する講習会（以下「講習会」という。）において有機加工食品又は有機飼料の生産行程の管理又は把握に関する課程を修了していること。</p> <p>(2) 生産行程管理担当者が複数置かれている場合にあつては、生産行程管理担当者の中から、講習会において有機加工食品又は有機飼料の生産行程の管理又は把握に関する課程を修了したものが、生産行程管理責任者として 1 人選任されていること。</p> <p>（有機加工食品の認定の技術的基準の五 格付を担当する者の資格及び人数）</p> <p>1 格付担当者</p> <p>格付を担当する者（以下「格付担当者」という。）として、三の 1 の (1) から (3) までのいずれかに該当する者であつて、講習会において有機加工食品又は有機飼料の格付に関する課程を修了したものが 1 人以上（当該生産行程管理者が複数の生産及び保管に係る施設を管理し、又は把握している場合には、当該施設の数、分散の状況等に応じて適正な格付を行うのに必要な人数以上）置かれていること。</p> <p>2 格付責任者</p>
--	--	---

<p>§ 205. 271 施設の有害生物管理実施基準</p>	<p>(a) オーガニックの生産業者若しくはハンドリング業者は、下記の事項を含む（がこれに限らない）有害生物を防ぐ為の管理法を用いなければならない。</p> <p>(1) 有害生物の生息環境、食料源並びに繁殖場所の除去</p> <p>(2) ハンドリング施設への侵入防止</p> <p>(3) 有害生物の増殖を防ぐ為の、温度、明るさ、湿度、空気循環など環境要因の管理</p> <p>(b) 有害生物は、下記の対応を通して防除できる。</p> <p>(1) わな、光もしくは音など、機械的ないしは物理的な防除策</p> <p>(2) ナショナル・リストに準拠した非化学合成ないしは化学合成の物質を使った擬餌針、もしくは忌避物質</p> <p>(c) 上記 (a) 並びに (b) において定められた手法では有害生物の予防ないしは防除に効果が見られない場合には、ナショナル・リストに準拠した非化学合成物質または化学合成物質を施用</p>	<p>格付担当者が複数置かれている場合には、格付担当者の中から、格付責任者として 1 人選任されていること。</p> <p>(同第 4 条 有機加工食品の生産の方法の基準 製造、加工、包装、保管その他の工程に係る管理の項の 2、3、4 及び 5)</p> <p>2. 原材料として使用される有機農産物、有機加工食品及び有機畜産物は他の農畜産又はその加工食品が混入しないように管理を行うこと。</p> <p>3. 有害動植物の防除は、物理的又は生物の機能を利用した方法によること。ただし、物理的又は生物の機能を利用した方法のみによっては効果が不十分な場合には、別表 2 の薬剤（組換え DNA 技術を用いて製造されたものを除く。）に限り使用することができる。この場合においては、原材料及び製品への混入を防止すること。</p> <p>4. 有害動植物の防除、食品の保存又は衛生の目的で放射線照射を行わないこと。</p> <p>5. この表原材料（加工助剤を含む。）の項の基準及び前項 (4)、上記 2 から 4 までに掲げる基準に従い製造され、又は加工された食品が農薬、洗浄剤、消毒剤その他の資材により汚染されないように管理を行うこと。</p> <p>(なお、NOP 第 2 項 1 の (3)「温度、明るさ、湿度、空気循環など環境要因の管理」にほぼ該当するものは、有害生物の防除に限るわ</p>
-------------------------------------	--	--

	<p>できる。</p> <p>(d) 上記 (a)、(b) 並びに (c) において定められた手法では施設の有害生物の予防ないしは防除に効果が見られない場合には、ナショナル・リストに記載されていない化学合成物質を使用することができる。但し、この場合は、施用する物質、施用方法並びにオーガニック生産された製品もしくは原材料と当該使用物質の接触を防ぐために講じられる対策について、ハンドリング業者と認証機関が合意することを条件とする。</p> <p>(e) 有害生物の予防ないし防除に非化学合成物質もしくは化学合成物質を施用するハンドリング業者は、当該事業のオーガニック・ハンドリング・プランを更新し、かかる物質及び施用方法の使用を反映させた内容にしなければならない。更新したオーガニック・プランには、オーガニック生産された製品もしくは原材料と当該使用物質の接触を防ぐために講じられる、すべての対策のリストを盛り込まなければならない。</p> <p>(f) 前 (a)、(b)、(c) 並びに (d) において手法が定められているにもかかわらず、ハンドリング業者は、オーガニック生産された製品もしくは原材料と当該使用物質の接触を防ぐために対</p>	<p>けではないが、有機加工食品の認定の技術的基準の一に次の規定がある。）</p> <p>一 生産及び保管に係る施設</p> <p>製造、加工、包装、保管その他の工程に係る施設が、有機加工食品にあつては有機加工食品の日本農林規格第 4 条の表製造、加工、包装、保管その他の工程に係る管理の項の基準（略）に従い管理を行うのに支障のない広さ、明るさ及び構造であること。</p>
--	--	--

<p>§ 205.272 禁止物質の 混入防止策 及び禁止物 質との接触 防止策実施 基準</p>	<p>策を講じることを条件に、農水省等の要請に従って有害生物を予防ないしは防除するために、その他の物質も使用できる。</p> <p>(a) オーガニックハンドリング事業のハンドリング業者は、オーガニック製品への非オーガニック製品の混入を防止するとともに、オーガニック製品を禁止物質との接触から守る為に必要な対策を講じなければならない。</p> <p>(b) サブパート D の表示の項に従ってラベル表示された、オーガニック生産の農林物資もしくは原材料のハンドリングに下記の事項を用いることはできない。</p> <p>(1) 化学合成の殺菌剤、防腐剤もしくは薫蒸剤を含有する包装資材、貯蔵容器または貯蔵ビン</p> <p>(2) その中に入れられたオーガニック生産の製品もしくは原材料のオーガニックとしての完全性を危険にさらすような形での、何らかの物質に接触したことがある袋もしくは容器の使用または再利用</p> <p>但し、かかる再利用可能な袋もしくは容器が徹底的に洗浄され、かつオーガニック生産の</p>	
---	---	--

NOP 認証取得のための生産及びハンドリングの基準（加工製造、小分け）第 2 版

	<p>製品もしくは原材料と、当該使用物質が接触する危険性をもたらさない場合にはその限りではない。</p>	
--	--	--

NOP 認証取得のための生産及びハンドリングの基準（加工製造、小分け）第 2 版

NOP 項目	NOP	該当する JAS 関係
<p>サブパート D ラベル、ラ ベル表示及び 市場情報 § 205.300 「オーガニ ック」という 用語の使用</p>	<p>(a) 「オーガニック」という用語は、本パートの規則に従って生産及びハンドリングが行われた（原材料を含む）未加工もしくは加工された農林物資のラベル及びラベル表示にしか使用できない。「オーガニック」という用語を製品名に用いて、当該製品の非オーガニック原材料を修飾してはならない。</p> <p>(b) 外国のナショナル・オーガニック基準もしくは外国の契約販売先の要件に応じて生産及び認証された輸出用製品は、搬送容器と船積み書類が § 205.307 (c) に記載されたラベル表示要件を満たしていることを条件に、かかる輸出先の国又は契約販売先のオーガニック・ラベル表示要件に従ってラベル表示できる。</p> <p>(c) 外国で生産され、販売用に米国に輸入された製品は、本パートのサブパート E に従って認証を受け、かつ、本サブパート D に従ってラベル表示されなければならない。</p>	
<p>§ 205.301 分類</p>	<p>(a) 100%オーガニック (100 percent organic)・・・ オーガニック原材料比率 100%のもの（未加工農</p>	<p>「100%有機」「100%オーガニック」という表示はない。</p>

	<p>産物または加工農産物)</p> <p>(b) <b>オーガニック (organic)</b>・・・オーガニック原材料比率 95%以上のもの（未加工農産物または加工農産物)</p> <p>(c) <b>オーガニック〇〇〇使用 (made with organic)</b>・・・オーガニック原材料比率 70%以上のもの（加工農産物)</p> <p>(註 1) 原材料の構成比%の算出は水と塩を除く重量ないしは液量で行い、原材料の合計正味重量(液量)/最終製品の総重量(液量)とし、四捨五入して整数で表す。なお、固体原材料と液体原材料が混在する製品は、重量換算で算出する。</p> <p>(註 2) 「オーガニック」の場合、残りの成分(5%以下部分)も商業的に購入可能ならば、オーガニック生産されているか、ナショナル・リストに準拠して生産された非農業生産物または非オーガニック生産の農林物資でなければならない。</p> <p>(註 3) 加工農産物で「100%オーガニック」とラベル表示された製品には、オーガニック生産された加工助剤が使われていなければならない。</p>	<p>有機加工食品の表示に該当（下記、有機加工食品の農林規格 第 5 条参照)</p> <p>有機食品の表示として「オーガニック〇〇〇使用」に該当する表示はないが、加工食品の原材料名表示において有機〇〇と記載することができる。(加工食品品質表示基準 第 4 条第 1 項第 2 号のエ)</p> <p>(有機加工食品の農林規格 第 5 条)</p> <p>有機加工食品の名称の表示及び原材料の表示は、次に規定する方法により行うものとする。</p>				
		<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="1111 762 1267 810">区分</th> <th data-bbox="1267 762 1966 810">基準</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="1111 810 1267 1339">名称の表示</td> <td data-bbox="1267 810 1966 1339"> <p>1 次の例のいずれかにより記載すること。</p> <p>(1) 「有機〇〇」又は「〇〇(有機)」</p> <p>(2) 「オーガニック〇〇」又は「〇〇(オーガニック)」</p> <p>(注) 「〇〇」には、当該加工食品の一般的な名称を記載すること。ただし、有機農畜産物加工食品のうち、「〇〇」に記載する一般的な名称が有機農産物加工食品の一般的な名称と同一となるものについては、別に農林水産大臣が定めるところによる。</p> <p>2 1の基準にかかわらず、転換期間中有機農産物</p> </td> </tr> </tbody> </table>	区分	基準	名称の表示	<p>1 次の例のいずれかにより記載すること。</p> <p>(1) 「有機〇〇」又は「〇〇(有機)」</p> <p>(2) 「オーガニック〇〇」又は「〇〇(オーガニック)」</p> <p>(注) 「〇〇」には、当該加工食品の一般的な名称を記載すること。ただし、有機農畜産物加工食品のうち、「〇〇」に記載する一般的な名称が有機農産物加工食品の一般的な名称と同一となるものについては、別に農林水産大臣が定めるところによる。</p> <p>2 1の基準にかかわらず、転換期間中有機農産物</p>
区分	基準					
名称の表示	<p>1 次の例のいずれかにより記載すること。</p> <p>(1) 「有機〇〇」又は「〇〇(有機)」</p> <p>(2) 「オーガニック〇〇」又は「〇〇(オーガニック)」</p> <p>(注) 「〇〇」には、当該加工食品の一般的な名称を記載すること。ただし、有機農畜産物加工食品のうち、「〇〇」に記載する一般的な名称が有機農産物加工食品の一般的な名称と同一となるものについては、別に農林水産大臣が定めるところによる。</p> <p>2 1の基準にかかわらず、転換期間中有機農産物</p>					

NOP 認証取得のための生産及びハンドリングの基準（加工製造、小分け）第 2 版

<p>§ 205.302、 § 205.303、 § 205.304 表示基準 (この項の 番号は NOP 規則の番号 ではない)</p>	<p>1. 義務表示 (1) 表示 100%オーガニック (100 percent organic)、 オーガニック (organic)、オーガニック○○○ 使用 (made with organic○○○) のいずれか (2) 原材料 (成分) 名 オーガニック原材料ごとに、オーガニックと記 載するか、*などの記号をつけて当該原材料が オーガニック生産されたことを明示した説明 書きをつける。原材料に含まれる水と塩をオー ガニックとすることはできない。 (3) 認証機関名 製品のハンドリング業者名もしくは販売業者 名の下部に、Certified by ××× (×××認証) または類似の表示を行う。(×××は最終製品 を認証した認証機関名) 2. 任意表示項目の表示の方法 (1) 原材料構成比 (i) 100%オーガニック○○○ (○○○は名 称で義務表示) 複数原材料の場合、原材料のそれぞれに オーガニックと記載する (ii) オーガニック○○○</p>	<p>原材料名 の表示</p>	<p>又はこれを製造若しくは加工したものを原材料と して使用したものにあっては、1の例のいずれかに より記載する名称の前又は後に「転換期間中」と記 載すること。</p>
			<p>1 使用した原材料のうち、有機農産物（転換期間 中有機農産物を除く。）、有機加工食品（換期間中有 機農産物を原材料としたものを除く。）又は有機畜 産物にあっては、その一般的な名称に「有機」等の 文字を記載すること。 2 換期間中有機農産物又はこれを製造若しくは加 工したものを原材料として使用したものにあって は、1の基準により記載する原材料名の前又は後に 「転換期間中」と記載すること。</p>

	<p>原材料構成比の表示は、表示の中で最大活字の半分以下の大きさで、同一の活字の大きさ、書体及び色であること</p> <p>(iii) オーガニック○○○使用</p> <p>①原材料構成比の表示は、表示の中で最大活字の半分以下の大きさで、同一の活字の大きさ、書体及び色であること</p> <p>②「オーガニック○○○使用」の○○○が原材料の場合は、原材料は 3 種類まで記載できる。</p> <p>○○○が食品群の場合は、豆類、魚類、果実類、穀類、ハーブ類、食肉類、ナッツ類、油脂類、家禽、種子、香辛料、甘味料、野菜類または乳加工品の中から 3 種類まで記載でき、かつ、記載された各食品群はすべてオーガニック生産されたものでなければならない。</p> <p>(2) USDA 印章（米国農務省印章）</p> <p>100%オーガニック、オーガニックの場合は使用可、オーガニック○○○使用の場合は使用不可。</p> <p>(3) 認証機関ロゴ等</p>	
--	---	--

<p>§ 205. 307 非小売用容器の表示</p>	<p>(i) 100%オーガニック、オーガニックの場合 最終製品を生産する生産事業もしくはハンドリング事業を認証した認証機関と、最終製品に使われる未加工のオーガニック製品もしくはオーガニック原材料を生産する生産事業もしくはハンドリング事業を認証したその他の認証機関の印章、ロゴ等。但し、最終製品を生産するハンドリング業者は当該原材料を生産する事業のオーガニック認証を証明する記録を維持管理しなければならず、かつ、かかる印章等を単独で USDA の印章より目立つ場所に表示してはならない。</p> <p>(ii) オーガニック○○○使用の場合 最終製品を認証した認証機関の印章、ロゴ等上記 (i) に同じ。</p> <p>(a) 下記が表示できる。 (1) 最終製品を完成させたハンドリング業者を認証した認証機関名とその連絡先 (2) 製品がオーガニックであることを示す識別符号 (表示)</p>	<p>[左欄の非小売用容器の表示について] 有機食品の名称表示として小売用、非小売用の区別はないが、生鮮食品品質表示基準及び加工食品品質表示基準において、業務用食品の表示事項及び表示方法の規定があるので、その要点を下記に示す。詳しくは各基準を参照のこと。</p>
---------------------------------	---	---

NOP 認証取得のための生産及びハンドリングの基準（加工製造、小分け）第 2 版

<p>§ 205.308 包装以外の 態様で小売 販売される もの [100% オーガニッ</p>	<p>(3) 製品のオーガニック性を保全するための ハンドリングの注意書き</p> <p>(4) USDA 印章</p> <p>(5) 最終製品の生産もしくはハンドリングを 行った生産事業もしくはハンドリング事 業を認証した認証機関の印章、ロゴ等</p> <p>(b) 内容物がオーガニック原材料であるとラベル 表示された、出荷ないしは貯蔵に使用される非 小売用容器には、該当する場合、製品の生産ロ ット番号を表示しなければならない。</p> <p>(c) オーガニックとラベル表示された輸出向けの 搬送容器には、輸出先の搬送容器ラベル表示要 件もしくは外国の契約販売先の搬送容器ラベ ル表示要件に従ったラベル表示ができる。但 し、搬送容器並びに船積み書類には、「輸出専 用」(For Export Only) と明確に表示する。</p> <p>(a) 製品名を修飾する「100%オーガニック」も しくは「オーガニック」の該当する方を小売陳 列、ラベル表示及び陳列容器に使用すること ができる。</p> <p>(b) 製品が認証された施設で調製される場合 には、小売陳列、ラベル表示及び陳列容器に下記</p>	<p>(生鮮食品品質表示基準 )</p> <p>1. (第 4 条の 2 第 1 項より) 業務用生鮮食品の品質に関し、販売業 者が表示すべき事項は、次のとおりとする。</p> <p>(1) 名称</p> <p>(2) 原産地</p> <p>(3) 内容量、販売業者の氏名又は名称及び住所 (特定商品であっ て密封されたものの場合) (同第 5 項の準用規定より)</p> <p>2. (同条第 3 項第 3 号より) 業務用生鮮食品の原産地が 2 以上ある場 合にあつては、当該業務用生鮮食品に占める重量の割合の多い順が わかるように記載すること。</p> <p>3. (同条第 4 項より) 小売販売業者以外の販売業者は、第 1 項に規定 する事項の表示を、容器若しくは包装の見やすい箇所、送り状、納 品書等又は規格書等 (製品に添付されないものであつて、当該製品 を識別できるものに限る。) にしなければならない。</p> <p>(加工食品品質表示基準)</p> <p>1. (第 4 条の 2 第 1 項より) 業務用加工食品の品質に関し、製造業者等 が業務用加工食品の容器若しくは包装、送り状、納品書等 (製品に 添付されるものに限る。以下同じ。) 又は規格書等 (製品に添付さ れないものであつて、当該製品を識別できるものに限る。以下同じ。) に表示すべき事項は、次のとおりとする。</p> <p>(1) 名称</p> <p>(2) 原材料名</p> <p>(3) 製造業者等の氏名又は名称及び住所</p>
---	--	---

<p>ク、オーガニック]</p> <p>§ 205.309 包装以外の 態様で小売 販売される もの[オーガ ニック○○ ○使用の場 合]</p>	<p>のマークを使用できる。</p> <p>(1) USDA 印章</p> <p>(2) 最終製品を生産する生産事業もしくはハンドリング事業を認証した認証機関と最終製品に使われる未加工のオーガニック製品もしくはオーガニック原材料を生産する生産事業を認証した認証機関の印章、ロゴ等。但し、かかる印章等は単独で、USDA 印章より目立つ場所に表示してはならない。</p> <p>(a) 製品名を修飾する「オーガニック○○○使用」という文言を小売陳列、ラベル表示及び陳列容器に使用することができる。</p> <p>(1) かかる表示には 3 種類を超えるオーガニック原材料もしくは食品群を記載してはならない。</p> <p>(2) 表示するオーガニック原材料を「オーガニック」と明示する。</p> <p>(b) 認証された施設で調製される場合、「オーガニック○○○使用」とラベル表示された当該農林物資の小売陳列及び陳列容器に認証機関の</p>	<p>(4) 原料原産地名（表示対象業務用加工食品であって、当該対象加工食品の主な原材料を含むものの場合）（同条第 2 項より）</p> <p>2. 食品添加物以外の原材料は、原材料に占める重量の割合の多い順がわかるように、その最も一般的な名称をもって記載すること。（同条第 5 項の第 1 号より）</p> <p>3. 食品添加物は、原材料に占める重量の割合の多い順がわかるように、食品衛生法施行規則第 21 条第 1 項第 1 号ホ及び第 2 号、第 11 項並びに第 12 項の規定に従い記載すること。（同条第 5 項の第 4 号より）</p> <p>4. 法第 14 条の規定により格付された有機農産物又は有機加工食品を原材料とする場合には、当該原材料が有機農産物又は有機加工食品である旨を記載することができる。（同条第 5 項の第 6 号より）</p> <p>5. 特色のある原材料等の表示をする場合、下記の規定がある。（第 5 条より）</p> <p>特定の原産地のもの、有機農産物、有機畜産物、有機加工食品その他の使用した原材料が特色のあるものである旨を表示する場合又は製品の名称が特色のある原材料を使用した旨を示すものである場合にあつては、第 4 条第 1 項第 8 号（第 4 条の 2 第 8 項において読み替えて準用する場合を含む。）及び第 3 項並びに第 4 条の 2 第 6 項の規定により表示する場合を除き、次の各号に掲げるいずれかの割合を当該表示に近接した箇所又は第 3 条第 1 項第 2 号及び第 4 条の 2 第 1 項第 2 号の原材料名の次に括弧を付して記載すること。ただし、その割合が 100% である場合にあつては、割合の表示を省略することができる</p>
---	--	--

<p>§ 205.311 米国農務省 (USDA)の印章</p>	<p>印章、ロゴ等を表示できる。</p> <p>(b) 米国農務省の印章は、図 1 (Figure 1) に示した例の態様及び意匠を再現したものでなくてはならない。また下記のように、明瞭かつ見易く印刷されねばならない。</p> <p>(1) 白色の背景で、外円を茶色にし、白色の上半円に緑色で「USDA」という用語を、また、緑色の下半円に白色で「オーガニック」という用</p>	<p>(1) 特色のある原材料の製品の原材料に占める重量の割合 (2) 特色のある原材料の特色のある原材料及び特色のある原材料と同一の種類を合わせたものに占める重量の割合（この場合において、特色のある原材料の特色のある原材料及び特色のある原材料と同一の種類を合わせたものに占める重量の割合である旨の表示を記載すること。）</p> <p>[左欄 § 205.308、§ 205.309 の包装以外の態様で小売販売されるものに対応するもの] いわゆるバラ売りの場合の表示であるが、</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 加工食品品質表示基準は、適用の範囲を包装品に限っているので（第 1 条）、表示義務はない。</li> <li>2. 生鮮食品品質表示基準は、適用の範囲が生鮮食品全般なので（第 1 条）、表示義務がある。したがって、名称、原産地等の表示が必要となる。</li> </ol> <p>（飲食料品及び油脂の格付の表示の様式及び表示の方法 第 1 条、第 2 条）</p> <p>第 1 条 この格付の表示の様式及び表示の方法は、別表 1、別表 2、別表 3、別表 4、別表 5 及び別表 6 に掲げる飲食料品及び油脂の格付の表示に適用する。</p> <p>第 2 条 表示の様式は、（中略）別表 4 に掲げる飲食料品及び油脂にあつては別記様式 4（中略）のとおりとする。</p>
--	--	--

	<p>語を入れる。</p> <p>あるいは、</p> <p>(2) 白色か透明の背景で、外円を黒色にし、白色か透明の上半円に黒色で「USDA」という用語を、また、黒色の下半円に濃淡が異なる白色か透明で「ORGANIC」という用語を入れる。</p> <p>(3) 緑色もしくは黒色の下半円に、耕作された圃場を模して、左から右へと水平線右端まで伸びる 4 本の細い直線を入れることもできる。</p> <div data-bbox="562 722 772 911" data-label="Image"> </div> <p data-bbox="595 951 741 991"><b>Figure 1</b></p>	<p>別表 4（第 1 条、第 2 条関係）</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 有機農産物</li> <li>2 有機加工食品</li> <li>3 有機畜産物</li> </ol> <p>別記様式 4（第 2 条関係）</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) A は、5 mm 以上とする。</li> <li>(2) B は、A の 2 倍とし、D は、C の 3 / 1 0 とする。</li> <li>(3) 認定機関名の文字の高さは、D と同じとする。</li> <li>(4) 認定機関名は、略称を記載することができる。</li> </ol> <p>（飲食料品及び油脂の格付の表示の様式及び表示の方法 第 3 条）</p> <p>第 3 条 表示の方法は、容器若しくは包装の 1 個ごとに見やすい箇所、又は送り状に付することとする。</p> <div data-bbox="1115 919 1534 1150" data-label="Diagram"> </div>
--	--	---

サブパート G 管理運営関連 許可物質及び禁止物質のナショナル・リスト

NOP 項目	NOP	該当する JAS 関係	
サブパート G § 205.605 「オーガニック」または「オーガニック○○○使用」とラベル表示された加工品の原材料として許可される非農業（非オーガニック）生産物	下記の非農業生産物は、本セクションに記載された制限に従うことを条件に、「オーガニック」または「オーガニック○○○使用」とラベル表示された加工品の原材料として使用できる。 (a) 許可非化学合成物質 酸類（アルギン酸、クエン酸－炭水化物の微生物発酵で生産されたもの、及び乳酸） 寒天 動物性酵素－（レンネット－動物性由来、カタラーゼ－ウシの肝臓、動物性リパーゼ、パンクレアチン、ペプシン及びトリプシン） ベントナイト 炭酸カルシウム 塩化カルシウム 硫酸カルシウム－掘採物 カラギーナン 乳製品加工用培養物 珪藻土－食品ろ過助剤以外は禁止	((有機加工食品の農林規格 別表 1) 原材料に使用できる食品添加物（第 4 条原材料の項）	
		食品添加物	基準
		クエン酸 クエン酸ナトリウム DL－リンゴ酸 乳酸 L－アスコルビン酸 L－アスコルビン酸ナトリウム タンニン 硫酸	pH調整剤として使用するもの又は野菜の加工品若しくは果実の加工品に使用する場合に限ること。 ソーセージ、卵白の低温殺菌又は乳製品に使用する場合に限ること。 農産物の加工品に使用する場合に限ること。 野菜の加工品に使用する場合、ソーセージのケーシングに使用する場合、凝固剤として乳製品に使用する場合又は pH調整剤としてチーズの塩漬に使用する場合に限ること。 農産物の加工品に使用する場合に限ること。 食肉の加工品に使用する場合に限ること。 ろ過助剤として農産物の加工品に使用する場合に限ること。 pH調整剤として砂糖類の製造における抽出水の pH

NOP 認証取得のための生産及びハンドリングの基準（加工製造、小分け）第 2 版

	<p>卵白リゾチーム</p> <p>酵素類－無毒性で可食の植物由来、非病原性菌類由来又は非病原性バクテリア由来でなければならない</p> <p>香料－非化学合成源以外は禁止で、化学合成溶剤と担体システム又は化学合成保存剤を使って生産してはならない</p> <p>ゲランガム－高アシルゲランガムに限る。</p> <p>グルコノデルタクトン－臭素水で D-グルコースを酸化させての生産は禁止</p> <p>カオリン</p> <p>L-リンゴ酸</p> <p>硫酸マグネシウム－非化学合成源以外は禁止</p> <p>微生物－あらゆる食品用のバクテリア、菌類、その他の微生物</p> <p>窒素－オイルフリー・グレード</p> <p>酸素－オイルフリー・グレード</p> <p>パーライト－食品加工のろ過助剤以外</p>	<p>炭酸ナトリウム及び炭酸水素ナトリウム</p> <p>炭酸カリウム</p> <p>炭酸カルシウム</p> <p>炭酸アンモニウム及び炭酸水素アンモニウム</p> <p>炭酸マグネシウム</p> <p>塩化カリウム</p> <p>塩化カルシウム</p>	<p>調整に使用する場合に限ること。</p> <p>菓子類、砂糖類、豆類の調製品、めん・パン類又は中和剤として乳製品に使用する場合に限ること。</p> <p>果実の加工品の乾燥に使用する場合又は穀類の加工品、豆類の調製品、めん・パン類若しくは菓子類に使用する場合に限ること。</p> <p>畜産物の加工品に使用する場合には、乳製品に使用するもの（着色料としての使用は除く。）又は凝固剤としてチーズ製造に使用するものに限ること。</p> <p>農産物の加工品に使用する場合に限ること。</p> <p>農産物の加工品に使用する場合に限ること。</p> <p>野菜の加工品、果実の加工品、食肉の加工品、調味料又はスープに使用する場合に限ること。</p> <p>農産物の加工品の凝固剤及びチーズ製造の凝固剤として使用する場合又は食用油脂、野菜の加工品、果実の加工品、豆類の調製品、乳製品若しくは食肉の加工品に使用する場合に限ること。</p>
--	--	---	--

NOP 認証取得のための生産及びハンドリングの基準（加工製造、小分け）第 2 版

	<p>は禁止</p> <p>塩化カリウム</p> <p>ヨウ化カリウム</p> <p>重曹</p> <p>炭酸ナトリウム</p> <p>酒石酸—ぶどう酒から作られたもの</p> <p>ろう—非化学合成のもの（カルナウバろう及び樹脂）</p> <p>酵母—非化学合成のもの、石油系の基質と亜硫酸パルプ廃液での培養は禁止（自己消化物、パン酵母、ビール酵母、栄養酵母、及び燻製用香りつけ酵母—非化学合成の燻煙香りつけ工程であることを文書で証明しなければならない。）</p> <p>(b) 許容化学合成物質</p> <p>活性炭—植物由来のもの以外は禁止、ろ過助剤以外の使用禁止</p> <p>アルギン酸塩</p> <p>重炭酸アンモニウム—膨張剤以外の使用禁止</p> <p>炭酸アンモニウム—膨張剤以外の使用</p>	<p>塩化マグネシウム</p> <p>粗製海水塩化マグネシウム</p> <p>水酸化ナトリウム</p> <p>水酸化カリウム</p> <p>水酸化カルシウム</p> <p>D L—酒石酸</p> <p>L—酒石酸</p> <p>D L—酒石酸ナトリウム</p> <p>L—酒石酸ナトリウム</p> <p>D L—酒石酸水素カリウム</p> <p>L—酒石酸</p>	<p>農産物の加工品の凝固剤として使用する場合又は豆類の調製品に使用する場合に限ること。</p> <p>農産物の加工品の凝固剤として使用する場合又は豆類の調製品に使用する場合に限ること。</p> <p>p H調整剤として砂糖類の加工に使用する場合又は穀類の加工品に使用する場合に限ること。</p> <p>p H調整剤として砂糖類の加工に使用する場合に限ること。</p> <p>農産物の加工品に使用する場合に限ること。</p> <p>農産物の加工品に使用する場合に限ること。</p> <p>農産物の加工品に使用する場合に限ること。</p> <p>菓子類に使用する場合に限ること。</p> <p>菓子類に使用する場合に限ること。</p> <p>穀類の加工品又は菓子類に使用する場合に限ること。</p> <p>穀類の加工品又は菓子類に使用する場合に限ること。</p>
--	--	--	--

NOP 認証取得のための生産及びハンドリングの基準（加工製造、小分け）第 2 版

	<p>禁止</p> <p>アスコルビン酸</p> <p>クエン酸カルシウム</p> <p>水酸化カルシウム</p> <p>リン酸カルシウム（一、二並びに三カルシウム塩）</p> <p>二酸化炭素</p> <p>セルロースー固化防止剤（無塩素漂白）及びろ過助剤として再生ケーシングに使用</p> <p>塩素系ー食品と接する表面の消毒並びに殺菌。但し、水の残留塩素濃度が、飲料水安全法に基づいた、消毒剤の最大残留限量を超えないものとする（次亜塩素酸カルシウム、二酸化塩素並びに次亜塩素酸ナトリウム）</p> <p>シクロヘキシルアミンー包装時の滅菌用にボイラー水添加剤として以外の使用禁止</p> <p>ジエチルアミノエタノールー包装時の滅菌用にボイラー水添加剤として以外の使用禁止</p>	<p>水素カリウム</p> <p>リン酸二水素カルシウム</p> <p>硫酸カルシウム</p> <p>アルギン酸</p> <p>アルギン酸ナトリウム</p> <p>カラギナン</p> <p>カロブベーンガム</p> <p>グアーガム</p> <p>トラガントガム</p> <p>アラビアガム</p> <p>キサントガム</p> <p>カラヤガム</p>	<p>膨張剤として粉類に使用する場合に限ること。</p> <p>凝固剤として使用する場又は菓子類、豆類の調製品若しくはパン酵母に使用する場合に限ること。</p> <p>農産物の加工品に使用する場に限ること。</p> <p>農産物の加工品に使用する場に限ること。</p> <p>畜産物の加工品に使用する場にあつては、乳製品に使用するものに限ること。</p> <p>畜産物の加工品に使用する場にあつては、乳製品又は食肉の加工品に使用するものに限ること。</p> <p>畜産物の加工品に使用する場にあつては、乳製品、缶詰肉又は卵製品に使用するものに限ること。</p> <p>乳製品、食用油脂又は菓子類に使用する場に限ること。</p> <p>畜産物の加工品に使用する場にあつては、乳製品又は菓子類に使用するものに限ること。</p> <p>畜産物の加工品に使用する場にあつては、乳製品又</p>
--	---	--	--

NOP 認証取得のための生産及びハンドリングの基準（加工製造、小分け）第 2 版

	<p>エチレンー熱帯果樹の収穫後の追熟用と柑橘類の催色用に使用可</p> <p>硫酸第一鉄ー規則で義務付けられているか、(第三者的な組織から)要求されている場合に、食品の鉄分の補充もしくは強化</p> <p>グリセリド (モノグリセイド並びにジグリセイド) ー食品の円筒乾燥以外の使用禁止</p> <p>グリセリンー油脂の加水分解で生産</p> <p>過酸化水素</p> <p>レシチンー漂白したもの</p> <p>炭酸マグネシウムー「オーガニック○○○使用」とラベル表示された農林物資のみに使用し、「オーガニック」とラベル表示された農林物資への使用は禁止</p> <p>塩化マグネシウムー海水由来</p> <p>ステアリン酸マグネシウムー「オーガニック○○○使用」とラベル表示された農林物資のみに使用し、「オーガニック」とラベル表示された農林物資への使用は禁</p>	<p>カゼイン</p> <p>ゼラチン</p> <p>ペクチン</p> <p>エタノール</p> <p>ミックスト</p> <p>コフェロール</p> <p>酵素処理レシチン</p> <p>酵素分解レシチン</p> <p>植物レシチン</p> <p>卵黄レシチ</p>	<p>は菓子類に使用するものに限ること。</p> <p>農産物の加工品に使用する場合に限ること。</p> <p>農産物の加工品に使用する場合に限ること。</p> <p>畜産物の加工品に使用する場合にあっては、乳製品に使用するものに限ること。</p> <p>畜産物の加工品に使用する場合にあっては、食肉の加工品に使用するものに限ること。</p> <p>畜産物の加工品に使用する場合にあっては、食肉の加工品に使用するものに限ること。</p> <p>漂白処理又は有機溶媒処理をせずに得られたもの限り、かつ、畜産物の加工品に使用する場合にあっては、乳製品、乳由来の幼児食品、油脂製品又はマヨネーズに使用するものに限ること。</p> <p>漂白処理又は有機溶媒処理をせずに得られたもの限り、かつ、畜産物の加工品に使用する場合にあっては、乳製品、乳由来の幼児食品、油脂製品又はマヨネーズに使用するものに限ること。</p> <p>漂白処理又は有機溶媒処理をせずに得られたもの限り、かつ、畜産物の加工品に使用する場合にあっては、乳製品、乳由来の幼児食品、油脂製品又はマヨネーズに使用するものに限ること。</p> <p>漂白処理又は有機溶媒処理をせずに得られたものに限</p>
--	--	--	---

NOP 認証取得のための生産及びハンドリングの基準（加工製造、小分け）第 2 版

	<p>止</p> <p>栄養素としてのビタミン類及びミネラル類－食品の栄養的品質の指針（ Nutritional Quality Guidelines For Food,21 CFR 104.2）に従う</p> <p>オクタデシルアミン－包装時の滅菌用にボイラー水添加剤として以外の使用禁止</p> <p>オゾン</p> <p>ペクチン（低メトキシ）</p> <p>ペルオキシ酢酸/過酢酸－FDA の限量に従い、洗浄水及び/又はすすぎ水において使用。食品が接触する表面の殺菌剤として使用</p> <p>リン酸－食品に接触する表面及び装置・機器のクリーニング以外への使用禁止</p> <p>酒石酸カリウム</p> <p>炭酸カリウム</p> <p>クエン酸カリウム</p> <p>水酸化カリウム－個別急速冷凍（IQF）製造工程におけるモモの剥皮に</p>	<p>ン</p> <p>タルク</p> <p>ベントナイト</p> <p>ト</p> <p>カオリン</p> <p>ケイソウ土</p> <p>パーライト</p> <p>二酸化珪素</p> <p>活性炭</p> <p>ミツロウ</p> <p>カルナウバ</p> <p>ロウ</p> <p>木灰</p> <p>香料</p> <p>窒素</p>	<p>り、かつ、畜産物の加工品に使用する場合にあっては、乳製品、乳由来の幼児食品、油脂製品又はマヨネーズに使用するものに限ること。</p> <p>農産物の加工品に使用する場合に限ること。</p> <p>農産物の加工品に使用する場合に限ること。</p> <p>農産物の加工品に使用する場合に限ること。</p> <p>農産物の加工品に使用する場合に限ること。</p> <p>農産物の加工品に使用する場合に限ること。</p> <p>ゲル又はコロイド溶液として、農産物の加工品に使用する場合に限ること。</p> <p>農産物の加工品に使用する場合に限ること。</p> <p>分離剤として農産物の加工品に使用する場合に限ること。</p> <p>分離剤として農産物の加工品に使用する場合に限ること。</p> <p>天然物質又は化学的処理を行っていない天然物質に由来するものから化学的な方法によらずに製造されたものであって、伝統的な製法によるチーズ若しくはこんにやくに使用する場合又は山菜類のあく抜きに使用する場合に限ること。</p> <p>化学的に合成されたものでないこと。</p>
--	--	---	---

NOP 認証取得のための生産及びハンドリングの基準（加工製造、小分け）第 2 版

	<p>使用する場合を除き、果樹及び野菜類のアルカリ剥皮への使用は禁止</p> <p>ヨウ化カリウム－「オーガニック○○○使用」とラベル表示された農林物資のみに使用し、「オーガニック」とラベル表示された農林物資への使用は禁止</p> <p>リン酸カリウム－「オーガニック○○○使用」とラベル表示された農林物資のみに使用し、「オーガニック」とラベル表示された農林物資への使用は禁止</p> <p>二酸化ケイ素</p> <p>ピロリン酸ナトリウム－膨張剤以外の使用禁止</p> <p>クエン酸ナトリウム</p> <p>水酸化ナトリウム－果樹並びに野菜類のアルカリ剥皮への使用は禁止</p> <p>リン酸ナトリウム－乳製品以外の使用禁止</p> <p>二酸化イオウ－「オーガニックブドウ使用」とラベル表示されたワイ</p>	<p>酸素</p> <p>二酸化炭素</p> <p>酵素</p> <p>一般飲食物</p> <p>添加物</p> <p>次亜塩素酸ナトリウム</p> <p>次亜塩素酸水</p> <p>フマル酸</p> <p>フマル酸ナトリウム</p>	<p>食肉の加工品に用いる動物の腸の消毒用又は卵の洗浄用に限ること。</p> <p>食肉の加工品に用いる動物の腸の消毒用又は卵の洗浄用に限ること。</p> <p>食肉の加工品に用いる動物の腸の消毒用又は卵の洗浄用に限ること。</p> <p>食肉の加工品に用いる動物の腸の消毒用又は卵の洗浄用に限ること。</p>
<p>(有機加工食品の農林規格 別表 2)</p> <p>有害動植物の防除が、物理的又は生物の機能を利用した方法のみによっては効果が不十分な場合に使用することができる薬剤（組換え DNA 技術を用いて製造されたものを除く。）（第 4 条 製造、加工、包装、保管その他の工程に係る管理の項関係）</p>			
		<p>薬 剤</p> <p>除虫菊抽出物</p> <p>植物油及び</p>	<p>基 準</p> <p>共力剤としてピペロニルブトキサイドを含まないものに限ること。</p> <p>農産物に対して病害虫を防除する目的で使用する場合</p>

NOP 認証取得のための生産及びハンドリングの基準（加工製造、小分け）第 2 版

<p>§ 205.606 「オーガニック」とラベル表示された加工物の原材料として許可される非オーガニック生産の農林物資</p>	<p>ンにのみ使用できるが、亜硫酸塩の濃度が全体で 100 ppm を超えてはならない</p> <p>酒石酸-リンゴ酸で作られたもの</p> <p>ピロリン酸四ナトリウム-食肉類似物への使用以外は禁止</p> <p>トコフェロール-ローズマリー抽出物が適した代替物ではない場合に、植物油由来のもの</p> <p>キサントガム</p> <p>下記の非オーガニック生産の農林物資だけが、本セクションに記載された制限に従うことを条件として、かつ、当該農林物資がオーガニックという形態では商業的に購入が可能でない場合に限り、「オーガニック」とラベル表示された加工品の原材料として使用できる。</p> <p>(a) ケーシング、腸加工物が原料</p> <p>(b) セロリパウダー</p> <p>(c) チア</p> <p>(d) 農林物資由来の色素</p> <p>(1) アナトー抽出色素-水溶性並びに油溶性</p>	<p>動物油</p> <p>ゼラチン</p> <p>カゼイン</p> <p>こうじかび菌由来の発酵産物</p> <p>シイタケ菌糸体抽出物</p> <p>クロレラ抽出物</p> <p>キチン</p> <p>ミツロウ</p> <p>珪酸塩鉱物</p> <p>ケイソウ土</p> <p>ベントナイト</p> <p>珪酸ナトリウム</p>	<p>を除く。</p> <p>農産物に対して病害虫を防除する目的で使用する場合を除く。</p> <p>農産物に対して病害虫を防除する目的で使用する場合を除く。</p> <p>農産物に対して病害虫を防除する目的で使用する場合を除く。</p> <p>農産物に対して病害虫を防除する目的で使用する場合を除く。</p> <p>農産物に対して病害虫を防除する目的で使用する場合を除く。</p> <p>天然物質由来のものに限り、農産物に対して病害虫を防除する目的で使用する場合を除く。</p> <p>農産物に対して病害虫を防除する目的で使用する場合を除く。</p> <p>農産物に対して病害虫を防除する目的で使用する場合を除く。</p> <p>農産物に対して病害虫を防除する目的で使用する場合を除く。</p> <p>農産物に対して病害虫を防除する目的で使用する場合を除く。</p>
---	--	--	--

NOP 認証取得のための生産及びハンドリングの基準（加工製造、小分け）第 2 版

	<p>(2) テンサイ搾汁抽出色素                  (3) ベータカロチン抽出色素、ニンジン由来                  (4) ブラックカラント搾汁色素                  (5) 黒ニンジン/紫ニンジン搾汁色素                  (6) ブルーベリー搾汁色素                  (7) ニンジン搾汁色素                  (8) サクランボ搾汁色素                  (9) チョコベリー-アロニア搾汁色素                  (10) エルダーベリー搾汁色素                  (11) ブドウ搾汁色素                  (12) ブドウ皮抽出色素                  (13) パプリカ色素-乾燥及び油抽出                  (14) カボチャ搾汁色素                  (15) 紫ジャガイモ搾汁色素                  (16) 赤キャベツ抽出色素                  (17) レッドラデュッシュ抽出色素                  (18) サフラン抽出色素                  (19) ターメリック抽出色素                  (e) デイルウィード油                  (f) 魚油（脂肪酸）-オーガニック原材料で安定化されているか、ナショナル・リスト § 205.605 及び § 205.606 に記載さ</p>	<p>重曹                  二酸化炭素                  カリウム石鹼（軟石鹼）                  エタノール                  ホウ酸                  フェロモン                  食用に用いられる植物の抽出物</p>	<p>農産物に対して病害虫を防除する目的で使用する場合を除く。                  農産物に対して病害虫を防除する目的で使用する場合を除く。                  捕虫器に使用する場合に限ること。                  昆虫のフェロモン作用を有する物質を有効成分とする薬剤に限り、農産物に対して病害虫を防除する目的で使用する場合を除く。                  化学的処理を行っていない天然物質に由来するものであって、農産物に対して病害虫を防除する目的で使しない場合に限ること。</p>
--	---	--	---

	<p>れた原材料しか含有していない。</p> <p>(g) 酒精強化（アルコールを加えて強くした） 料理ワイン</p> <p>(1) マルサラ酒 (Marsala)</p> <p>(2) シェリー酒 (Sherry)</p> <p>(h) フラクトオリゴ糖</p> <p>(i) ガランガ根、冷凍</p> <p>(j) ゼラチン</p> <p>(k) ガム－水抽出以外は禁止（アラビックガム、グアーガム、ローカストビーンガム及びイナゴマメガム）</p> <p>(l) ホップ</p> <p>(m) イヌリン－オリゴフルクトース強化</p> <p>(n) ケルプ（海草）－増粘剤及び栄養補助剤 以外の使用禁止</p> <p>(o) コンニャク粉</p> <p>(p) レシチン－脱脂</p> <p>(q) レモンガラス－冷凍</p> <p>(r) オレンジセラック－無漂白</p> <p>(s) ペクチン（高メトキシ）</p> <p>(t) コショウ（チポトレチリ）</p> <p>(u) でん粉</p> <p>(1) コーンスターチ（無加工 native）</p>	
--	--	--

NOP 認証取得のための生産及びハンドリングの基準（加工製造、小分け）第 2 版

	<p>(2) コメでん粉、非加工ー2009年6月21日までオーガニックハンドリング用</p> <p>(3) サツマイモでん粉ー春雨の生産以外の使用禁止</p> <p>(v) トラガカントガム</p> <p>(w) Turkish bay（月桂樹）の葉</p> <p>(x) ワカメ</p> <p>(y) 濃縮ホエー（乳漿）たんぱく質</p>	
--	--	--