

# 有機加工食品のJAS規格

## 原則

★原材料の有機農産物や有機畜産物がもっている有機としての特性を、製造・加工のプロセスで保持する

↑ 物理的・生物の機能を利用して加工する  
 ↑ 化学的に合成された食品添加物や薬剤の使用を避ける

## ◎原材料として使用できるもの

有機

有機農産物  
 有機畜産物  
 有機加工食品

食塩・水

一般農産物  
 一般畜産物  
 水産物

これらによる加工食品

非有機

別表1の食品添加物

※組換えDNA技術を用いて生産されたものは使えない

## 原材料の使用割合（配合時の重量）

$$\frac{\text{非有機原料}}{\text{有機原料} + \text{非有機原料}} \times 100 \leq 5$$

## ◎製造・加工・包装・保管等の管理方法

- 物理的または生物の機能を利用した方法
- 有機原料に非有機原料が混入しないこと
- 有害動植物の防除は物理的または生物の機能を利用した方法によること
- 放射線照射は防除や食品の保存、衛生目的に使えない
- 農薬・洗浄剤・消毒剤・その他の資材に汚染されないこと

別表1 食品添加物 ⇨ 必要最小限に

食品添加物	基準
クエン酸	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
クエン酸ナトリウム	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
⋮	

別表2 薬剤 ⇨ 物理的・生物的方法では防除できないとき

薬剤	基準
除虫菊抽出物	共力剤としてヒペロニルプトキサイドを含まないものに限ること
植物油及び動物油ゼラチン	農産物に対して病虫害を防除する目的で使用する場合を除く
⋮	