

	<p align="center"><b>PROCESSING ORGANIC PRODUCTION RULES</b></p> <p align="center"><b>ກຳລັງປະມວນຜົນ ກົດລະບຽບການຜະລິດອົງກອນ</b></p>	<p align="right">Pag. 1 di 61</p>
---	--	-----------------------------------

<p align="center"><b>PROCESSING ORGANIC PRODUCTION RULES</b></p> <p align="center"><b>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</b></p>	<p align="center"><b>ການປະມວນຜົນກົດລະບຽບການຜະລິດອິນຊີ</b></p> <p align="center"><b>ໃຊ້ໄດ້ ກັບຜະລິດຕະພັນກະເສດບຸນແຕ່ງ, ລວມທັງຜະລິດຕະພັນການລ້ຽງສັດ, ສຳລັບການນຳໃຊ້ເປັນອາຫານ, ອາຫານ, ເຫຼົ້າແວງແລະເຊື້ອລາທີ່ໃຊ້ເປັນອາຫານຫຼືອາຫານ, ແລະຜະລິດຕະພັນອື່ນໆທີ່ລະບຸໄວ້ໃນເອກະສານຊ້ອນທ້າຍ I ຂອງ Reg. UE 2018/848</b></p>
<p><b>ABSTRACTS FROM THE EUROPEAN REGULATIONS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- EU 2818/848 (consolidated version 2023-02-21)</li> <li>- EU 2021/1165 (consolidated version 2023-02-07)</li> </ul>	<p><b>ບົດຄັດຫຍໍ້ຈາກກົດລະບຽບຂອງເອີຣົບ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- EU 2818/848 (ສະບັບລວມ 2023-02-21)</li> <li>- EU 2021/1165 (ສະບັບລວມ 2023-02-07)</li> </ul>
<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 <a href="https://eur-lex.europa.eu/collection/eu-law/consleg.html">https://eur-lex.europa.eu/collection/eu-law/consleg.html</a></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 <a href="https://eur-lex.europa.eu/homepage.html">https://eur-lex.europa.eu/homepage.html</a></p>	<p>ອີງຕາມຂໍ້ກຳນົດທີ່ສະໜອງໃຫ້ໃນສັນລະປະ. 1.2.e ຂອງ Reg. EU 2021/1698, BIOAGRICERT ກຳລັງສະໜອງບົດຄັດຫຍໍ້ຂອງກົດລະບຽບການຜະລິດແລະມາດຕະການຄວບຄຸມທີ່ກຳນົດໄວ້ໃນກົດລະບຽບ (EU) 2018/848, ແລະໃນການປະຕິບັດທີ່ໄດ້ຮັບມອບໝາຍແລະການປະຕິບັດທີ່ໄດ້ຮັບຮອງເອົາ, ໂດຍອີງໃສ່ສະບັບລວມທີ່ໄດ້ກ່າວມາຂ້າງເທິງທີ່ມີຢູ່ໃນ <a href="https://eur-lex.europa.eu/collection/eu-law/consleg.html">https://eur-lex.europa.eu/collection/eu-law/consleg.html</a></p> <p>ບົດຄັດຫຍໍ້ນີ້ຖືກລວມເຂົ້າກັບການແປທີ່ບໍ່ເປັນທາງການ, ໃນພາສາທີ່ເຂົ້າໃຈໄດ້ສຳລັບຜູ້ປະກອບການທີ່ມີສັນຍາໃນປະເທດທີສາມທີ່ BIOAGRICERT ຮ້ອງຂໍການຮັບຮູ້.</p> <p>ໃນກໍລະນີທີ່ມີຂໍ້ຂັດແຍ່ງທີ່ກ່ຽວຂ້ອງກັບການຕີຄວາມໝາຍຂອງເອກະສານສະບັບນີ້, ໃຫ້ນຳໃຊ້ພຽງແຕ່ສະບັບທີ່ເປັນທາງການຂອງລະບຽບການທີ່ກ່າວມາເທົ່ານັ້ນ ທີ່ມີຢູ່ໃນພາສາທາງການຂອງສະຫະພາບເອີຣົບ.</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><b>REGULATION (EU) 2018/848 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL</b></p> <p><b>of 30 May 2018</b></p> <p><b>on organic production and labelling of organic products and repealing Council Regulation (EC) No 834/2007</b></p> <p><b>(ABSTRACT from consolidated version 2023-02-21)</b></p>	<p>ຂໍ້ຄວາມນີ້ແມ່ນມີຄວາມຫມາຍພຽງແຕ່ເປັນເຄື່ອງມືເອກະສານແລະບໍ່ມີຜົນກະທົບທາງກົດຫມາຍ.</p> <p>ສະຖາບັນຂອງສະຫະພາບບໍ່ຮັບຜິດຊອບໃດໆສໍາລັບນັ້ນໃນຂອງຕົນ. ສະບັບທີ່ແທ້ຈິງຂອງການກະທຳທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ, ລວມທັງຄຳບັນຍາຍຂອງເຂົ້າເຈົ້າ, ແມ່ນການພິມເຜີຍແຜ່ໃນວາລະສານທາງການຂອງສະຫະພາບເອີຣົບແລະມີຢູ່ໃນ EUR-Lex. ຂໍ້ຄວາມທີ່ເປັນທາງການເຫຼົ່ານັ້ນແມ່ນສາມາດເຂົ້າເຖິງໄດ້ໂດຍກົງຜ່ານລິ້ງທີ່ຢູ່ໃນເອກະສານນີ້</p> <p><b>ກົດລະບຽບ (EU) 2018/848 ຂອງສະພາເອີຣົບແລະຂອງສະພາ</b></p> <p><b>ວັນທີ 30 ພຶດສະພາ 2018</b></p> <p><b>ກ່ຽວກັບການຜະລິດກະສິກໍາແລະການຕິດສະຫຼາກຂອງຜະລິດຕະພັນກະສິກໍາແລະການຍົກເລີກລະບຽບຄະນະກຳມະ (EC) ເລກທີ 834/2007</b></p> <p><b>(ບົດຄັດຫຍໍ້ຈາກສະບັບລວມ 2023-02-21)</b></p>
<p><b>CHAPTER I - SUBJECT MATTER, SCOPE AND DEFINITIONS</b></p> <p>Article 1</p> <p><b>Subject matter</b></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><b>Scope</b></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><b>ບົດທີ I - ຫົວຂໍ້, ຂອບເຂດ ແລະຄຳນິຍາມ</b></p> <p>ມາດຕາ 1</p> <p><b>ວິຊາ</b></p> <p>ກົດລະບຽບນີ້ກຳນົດຫຼັກການຂອງການຜະລິດອິນຊີແລະວາງກົດລະບຽບກ່ຽວກັບການຜະລິດອິນຊີ, ການຢັ້ງຢືນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງແລະການນຳໃຊ້ຕົວຊີ້ບອກກ່ຽວກັບການຜະລິດອິນຊີໃນການຕິດສະຫລາກແລະການໂຄສະນາ, ເຊິ່ງດຽວກັນກັບກົດລະບຽບການຄວບຄຸມເພີ່ມເຕີມທີ່ວາງໄວ້ໃນກົດລະບຽບ (EU) 2017. /625.</p> <p>ມາດຕາ 2</p> <p><b>ຂອບເຂດ</b></p> <p>1. ກົດລະບຽບນີ້ໃຊ້ກັບຜະລິດຕະພັນຕໍ່ໄປນີ້ທີ່ມາຈາກການກະສິກໍາ, ລວມທັງການລ້ຽງສັດນ້ຳແລະການລ້ຽງເຜີ້ງ, ດັ່ງທີ່ໄດ້ລະບຸໄວ້ໃນເອກະສານຊ້ອນທ້າຍ I ກັບ TFEU ແລະຜະລິດຕະພັນທີ່ມີຕົ້ນກຳເນີດຈາກຜະລິດຕະພັນເຫຼົ່ານັ້ນ, ບ່ອນທີ່ຜະລິດຕະພັນດັ່ງກ່າວມີ, ຫຼືມີຈຸດປະສົງທີ່ຈະຜະລິດ, ກະກຽມ, ປ້າຍຊື່, ແຈກຢາຍ, ວາງຢູ່ໃນຕະຫຼາດ, ນຳເຂົ້າຫຼືສົ່ງອອກຈາກສະຫະພາບ:</p> <p>(a) ຜະລິດຕະພັນກະເສດທີ່ມີຊີວິດຢູ່ ຫຼືຍັງບໍ່ໄດ້ປຸງແຕ່ງ, ລວມທັງແກ່ນ</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>ແລະອຸປະກອນການຈະເລີນພັນຂອງພືດ;</p> <p>(ຂ) ຜະລິດຕະພັນກະເສດປຸງແຕ່ງເພື່ອໃຊ້ເປັນອາຫານ;</p> <p>(c) ອາຫານ.</p> <p>ກົດລະບຽບນີ້ຍັງໃຊ້ກັບບາງຜະລິດຕະພັນອື່ນໆທີ່ເຊື່ອມໂຍງຢ່າງໃກ້ຊິດກັບການກະສິກໍາທີ່ລະບຸໄວ້ໃນເອກະສານຊ້ອນທ້າຍ I ກັບກົດລະບຽບນີ້, ບ່ອນທີ່ພວກມັນມີ, ຫຼືມີຈຸດປະສົງ, ຜະລິດ, ກະກຽມ, ຕິດສະຫຼາກ, ແຈກຢາຍ, ວາງຢູ່ໃນຕະຫຼາດ, ນຳເຂົ້າຫຼືສົ່ງອອກຈາກສະຫະພັນ. .</p> <p>2. ກົດລະບຽບນີ້ໃຊ້ກັບຜູ້ປະກອບການທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ, ໃນຂັ້ນຕອນການຜະລິດ, ການກະກຽມແລະການຈຳຫນ່າຍໃດໆ, ໃນກົດຈະກຳທີ່ກ່ຽວຂ້ອງກັບຜະລິດຕະພັນທີ່ກ່າວເຖິງໃນວັກ 1.</p> <p>3. ການປະຕິບັດການໃຫ້ບໍລິການອາຫານມວນຊົນທີ່ດຳເນີນໂດຍນັກຈັດອາຫານມະຫາຊົນຕາມທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້ໃນຈຸດ (d) ຂອງມາດຕາ 2(2) ຂອງລະບຽບການ (EU) ສະບັບເລກທີ 1169/2011 ແມ່ນບໍ່ຂຶ້ນກັບກົດລະບຽບນີ້ຍົກເວັ້ນທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້ໃນວັກນີ້.</p>
<p style="text-align: center;"><b>CHAPTER III - PRODUCTION RULES</b></p> <p style="text-align: center;"><i>Article 9</i></p> <p style="text-align: center;"><b>General production rules</b></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) 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</p>	<p style="text-align: center;"><b>ບົດທີ III - ກົດລະບຽບການຜະລິດ</b></p> <p style="text-align: center;"><i>ມາດຕາ 9</i></p> <p style="text-align: center;"><b>ກົດລະບຽບການຜະລິດທົ່ວໄປ</b></p> <p>1. ຜູ້ປະກອບການຕ້ອງປະຕິບັດຕາມກົດລະບຽບການຜະລິດທົ່ວໄປທີ່ວາງໄວ້ໃນມາດຕານີ້.</p> <p>2. ການຄອບຄອງທັງໝົດຈະຖືກຄຸ້ມຄອງໃຫ້ສອດຄ່ອງກັບຂໍ້ກຳນົດຂອງລະບຽບການນີ້ທີ່ນຳໃຊ້ກັບການຜະລິດອິນຊີ.</p> <p>3. ສຳລັບຈຸດປະສົງ ແລະການນຳໃຊ້ທີ່ອ້າງອີງໃນມາດຕາ 24 ແລະ 25 ແລະໃນເອກະສານຊ້ອນທ້າຍ II, ພຽງແຕ່ຜະລິດຕະພັນແລະສານທີ່ໄດ້ຮັບອະນຸຍາດຕາມຂໍ້ກຳນົດເຫຼົ່ານັ້ນອາດຈະຖືກນຳໃຊ້ໃນການຜະລິດອິນຊີ, ສະເໜອງໃຫ້ການນຳໃຊ້ຂອງເຂົ້າເຈົ້າໃນການຜະລິດທີ່ບໍ່ແມ່ນອິນຊີ. ອະນຸຍາດຕາມບົດບັນຍັດທີ່ກ່ຽວຂ້ອງຂອງກົດໝາຍສະຫະພັນ ແລະຖ້ານຳໃຊ້, ອີງຕາມບົດບັນຍັດແຫ່ງຊາດໂດຍອີງໃສ່ກົດໝາຍສະຫະພັນ.</p> <p>ຜະລິດຕະພັນ ແລະສານທີ່ອ້າງອີງໃນມາດຕາ 2(3) ຂອງລະບຽບການ (EC) ສະບັບເລກທີ 1107/2009 ຈະຖືກອະນຸຍາດໃຫ້ນຳໃຊ້ໃນການຜະລິດອິນຊີ, ໃນກໍລະນີທີ່ເຂົ້າເຈົ້າໄດ້ຮັບອະນຸຍາດຕາມລະບຽບນັ້ນ:</p> <p>(a) ຄວາມປອດໄພ, synergists ແລະ co-formulants ເປັນອົງປະກອບຂອງຜະລິດຕະພັນປົກປັກຮັກສາພືດ;</p> <p>(b) ສານເສີມທີ່ຈະປະສົມກັບຜະລິດຕະພັນບ້ອງກັນພືດ.</p> <p>ການນຳໃຊ້ໃນການຜະລິດຜະລິດຕະພັນແລະສານອິນຊີສຳລັບຈຸດປະສົງອື່ນນອກເໜືອການປົກຫຸ້ມຂອງກົດ</p>

the treatment of raw materials used in organic food or feed.

5. The use of animal cloning, and the rearing of artificially induced polyploid animals, shall be prohibited.

6. Preventive and precautionary measures shall be taken, where appropriate, at every stage of production, preparation and distribution.

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:

(a) as regards livestock, different species are involved;

(b) as regards plants, different varieties that can be easily differentiated are involved.

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.

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.

In such cases:

(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;

(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;

(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.

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.

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:

(a) keep the products used for the organic and in-conversion production units separate from those used for the non-organic production units;

ລະບຽບນີ້ຕ້ອງໄດ້ຮັບການອະນຸຍາດ, ສະໜອງໃຫ້ວ່າການນຳໃຊ້ຂອງເຂົ້າຈຳປະຕິບັດຕາມຫຼັກການທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້ໃນບົດທີ II.

4. ການລັງສີ ionizing ຈະບໍ່ຖືກນຳໃຊ້ໃນການປັບປ່ອຍອາຫານອິນຊີຫຼືອາຫານ, ແລະໃນການປັບປ່ອຍດູດິບທີ່ໃຊ້ໃນອາຫານອິນຊີຫຼືອາຫານ.

5. ການນຳໃຊ້ການໂຄນສັດ, ແລະການລັງສັດ polyploid ທຽມ, ຈະຖືກຫ້າມ.

6. ມີມາດຕະການປ້ອງກັນ ແລະ ປ້ອງກັນລ່ວງໜ້າ, ຕາມຄວາມເໝາະສົມ, ໃນທຸກຂັ້ນຕອນການຜະລິດ, ການກະກຽມ ແລະ ຈຳໜ່າຍ.

7. ເຖິງວ່າວັກທີ 2, ການຖືກອອກຈາກແບ່ງອອກເປັນຫົວໜ່ວຍການຜະລິດທີ່ແຍກອອກຢ່າງຈະແຈ້ງ ແລະ ມີປະສິດທິຜົນສຳລັບການຜະລິດປອດສານພິດ, ການປ່ຽນແປງ ແລະ ທີ່ບໍ່ແມ່ນອິນຊີ, ໂດຍໃຫ້ເຫດຜົນວ່າ: ສຳລັບຫົວໜ່ວຍການຜະລິດທີ່ບໍ່ແມ່ນອິນຊີ:

(a) ກ່ຽວກັບການລັງສັດ, ຊະນິດພັນຕ່າງໆມີສ່ວນຮ່ວມ;

(b) ກ່ຽວກັບພືດ, ແນວພັນທີ່ແຕກຕ່າງກັນທີ່ສາມາດແຍກໄດ້ງ່າຍແມ່ນມີສ່ວນຮ່ວມ.

ກ່ຽວກັບພືດຊະນິດແລະສັດລັງສັດນີ້, ຊະນິດດຽວກັນອາດຈະມີສ່ວນຮ່ວມ, ໂດຍໃຫ້ມີການແບ່ງແຍກຢ່າງຊັດເຈນແລະມີປະສິດທິພາບລະຫວ່າງສະຖານທີ່ຜະລິດຫຼືໜ່ວຍງານ.

8. ໂດຍວິທີຫຍໍ້ມາຈາກຈຸດ (ຂ) ວັກທີ 7, ໃນກໍລະນີການປູກພືດລົ້ມລູກທີ່ຕ້ອງການໄລຍະເວລາປູກຢ່າງໜ້ອຍ 3 ປີ, ແນວພັນທີ່ບໍ່ສາມາດຈຳແນກໄດ້ງ່າຍ ຫຼື ແນວພັນດຽວກັນອາດມີສ່ວນກ່ຽວຂ້ອງ, ສະໜອງໃຫ້ການຜະລິດທີ່ຕັ້ງຢູ່ໃນຄຳຖາມແມ່ນຢູ່ໃນສະພາບການຂອງແຜນການແປງ, ແລະສະໜອງໃຫ້ວ່າການປ່ຽນສ່ວນສຸດທ້າຍຂອງພື້ນທີ່ທີ່ກ່ຽວຂ້ອງກັບການຜະລິດໃນຄຳຖາມເປັນການຜະລິດອິນຊີເລີ່ມຕົ້ນໄວເທົ່າທີ່ຈະເປັນໄປໄດ້ແລະຈະສຳເລັດພາຍໃນເວລາສູງສຸດຂອງຫ້າປີ.

ໃນກໍລະນີດັ່ງກ່າວ:

(a) ຊາວກະສິກອນຕ້ອງແຈ້ງໃຫ້ເຈົ້າໜ້າທີ່ມີອຳນາດ, ຫຼື, ໃນກໍລະນີທີ່ເໝາະສົມ, ອຳນາດການປົກຄອງ ຫຼື ອົງການຄວບຄຸມ, ກ່ຽວກັບການເລີ່ມຕົ້ນການເກັບກ່ຽວຂອງແຕ່ລະຜະລິດຕະພັນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງຢ່າງໜ້ອຍ 48 ຊົ່ວໂມງລ່ວງໜ້າ;

(ຂ) ພາຍຫຼັງການເກັບກ່ຽວສຳເລັດ, ຊາວກະສິກອນຕ້ອງແຈ້ງໃຫ້ເຈົ້າໜ້າທີ່ມີອຳນາດຮູ້, ຫຼື ເມື່ອເໝາະສົມ, ອຳນາດການປົກຄອງ ຫຼື ອົງການຄວບຄຸມ, ກ່ຽວກັບປະລິມານທີ່ແນ່ນອນທີ່ເກັບກ່ຽວໄດ້ຈາກໜ່ວຍງານທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ແລະ ມາດຕະການເພື່ອແຍກຜະລິດຕະພັນ;

(c) ແຜນການປ່ຽນໃຈເຫລື້ອມໃສ ແລະມາດຕະການທີ່ຈະຮັບປະກັນໃຫ້ມີປະສິດທິຜົນ ແລະຊັດເຈນຈະໄດ້ຮັບການຢືນຢັນໃນແຕ່ລະປີໂດຍເຈົ້າໜ້າທີ່ທີ່ມີຄວາມສາມາດ, ຫຼື, ຖ້າຫາກວ່າຄວາມເໝາະສົມ, ໂດຍອົງການຄວບຄຸມຫຼືອົງການຄວບຄຸມ, ຫຼັງຈາກການເລີ່ມຕົ້ນຂອງແຜນການປ່ຽນໃຈເຫລື້ອມໃສ. .

9. ຂໍ້ກຳນົດກ່ຽວກັບຊະນິດພັນ ແລະແນວພັນທີ່ແຕກຕ່າງກັນ, ວາງໄວ້ໃນຈຸດ (ກ) ແລະ (ຂ) ວັກ 7, ບໍ່ໃຫ້ໃຊ້ໃນກໍລະນີຂອງສູນຄົ້ນຄວ້າ ແລະ ສຶກສາ, ສວນກຳເບີຍ, ການຂະຫຍາຍພັນ ແລະ ການຂະຫຍາຍພັນ.

10. ໃນກໍລະນີທີ່ກ່າວເຖິງໃນວັກທີ 7, 8 ແລະ 9,

<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>ບໍ່ແມ່ນທຸກຫົວໜ່ວຍການຜະລິດຂອງການຖືກຊຸມຄອງພາຍໃຕ້ກົດລະບຽບການຜະລິດອິນຊີ, ຜູ້ປະກອບການຈະຕ້ອງ:</p> <p>(a) ເກັບຮັກສາຜະລິດຕະພັນທີ່ໃຊ້ສໍາລັບຫົວໜ່ວຍການຜະລິດອິນຊີແລະການປ່ຽນແປງແຍກຕ່າງຫາກຈາກຜະລິດຕະພັນທີ່ໃຊ້ສໍາລັບຫົວໜ່ວຍການຜະລິດທີ່ບໍ່ແມ່ນອິນຊີ;</p> <p>(b) ຮັກສາຜະລິດຕະພັນທີ່ຜະລິດໂດຍຫົວໜ່ວຍການຜະລິດອິນຊີ, ການປ່ຽນແປງ ແລະ ທີ່ບໍ່ແມ່ນອິນຊີແຍກອອກຈາກກັນ;</p> <p>(c) ເກັບຮັກສາບັນທຶກທີ່ພຽງພໍເພື່ອສະແດງໃຫ້ເຫັນການແຍກຕົວຂອງຫົວໜ່ວຍງານການຜະລິດແລະຜະລິດຕະພັນທີ່ມີປະສິດທິພາບ.</p>
<p style="text-align: center;"><i>Article 11</i></p> <p style="text-align: center;"><b>Prohibition of the use of GMOs</b></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>ມາດຕາ 11</i></p> <p style="text-align: center;"><b>ການຫ້າມການໃຊ້ GMOs</b></p> <p>1. GMOs, ຜະລິດຕະພັນທີ່ຜະລິດຈາກ GMOs, ແລະຜະລິດຕະພັນທີ່ຜະລິດໂດຍ GMOs ຈະບໍ່ຖືກນໍາໃຊ້ໃນອາຫານຫຼືອາຫານ, ຫຼືເປັນອາຫານ, ອາຫານ, ເຄື່ອງຊ່ວຍປຸງແຕ່ງ, ຜະລິດຕະພັນປ້ອງກັນພືດ, ຝຸ່ນ, ເຄື່ອງປັບດິນ, ຊຸບປະກອນການຈະເລີນພັນຂອງພືດ, ຈຸລິນຊີຫຼືສັດ. ໃນການຜະລິດອິນຊີ.</p> <p>2. ສໍາລັບຈຸດປະສົງຂອງຂໍ້ຫ້າມທີ່ວາງໄວ້ໃນວັກ 1, ກ່ຽວກັບ GMOs ແລະຜະລິດຕະພັນທີ່ຜະລິດຈາກ GMOs ສໍາລັບອາຫານແລະອາຫານ, ຜູ້ປະກອບການອາດຈະອີງໃສ່ບ້າຍຂອງຜະລິດຕະພັນທີ່ໄດ້ຕິດຫຼືສະໜອງໃຫ້ຕາມຄໍາສັ່ງ 2001/18/EC, ກົດລະບຽບ (EC) ສະບັບເລກທີ 1829/2003 ຂອງສະພາເອີຣົບແລະຂອງສະພາຫຼືກົດລະບຽບ (EC) ສະບັບເລກທີ 1830/2003 ຂອງສະພາເອີຣົບແລະຂອງສະພາຫຼືເອກະສານປະກອບໃດໆທີ່ສະໜອງໃຫ້ຕາມມັນ.</p> <p>3. ຜູ້ປະກອບການອາດຈະສົມມຸດວ່າບໍ່ມີ GMOs ແລະບໍ່ມີຜະລິດຕະພັນທີ່ຜະລິດຈາກ GMOs ໄດ້ຖືກນໍາໃຊ້ໃນການຜະລິດອາຫານທີ່ຊື້ແລະອາຫານທີ່ຜະລິດຕະພັນດັ່ງກ່າວບໍ່ມີບ້າຍຕິດຫຼືສະໜອງໃຫ້, ຫຼືບໍ່ມີເອກະສານທີ່ສະໜອງໃຫ້, ອີງຕາມກົດໝາຍ. ການກະທໍາທີ່ອ້າງເຖິງໃນວັກ 2, ເວັ້ນເສຍແຕ່ວ່າພວກເຂົາໄດ້ຮັບຂໍ້ມູນອື່ນໆທີ່ຊີ້ໃຫ້ເຫັນວ່າການຕິດສະຫຼາກຂອງຜະລິດຕະພັນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງແມ່ນບໍ່ສອດຄ່ອງກັບກົດໝາຍເຫຼົ່ານັ້ນ.</p> <p>4. ສໍາລັບຈຸດປະສົງຂອງຂໍ້ຫ້າມທີ່ວາງໄວ້ໃນວັກ 1, ກ່ຽວກັບຜະລິດຕະພັນທີ່ບໍ່ໄດ້ກວມເອົາໃນວັກ 2 ແລະ 3, ຜູ້ປະກອບການທີ່ນໍາໃຊ້ຜະລິດຕະພັນທີ່ບໍ່ແມ່ນອິນຊີທີ່ຊື້ຈາກພາກສ່ວນທີສາມຕ້ອງຮຽກຮ້ອງໃຫ້ຜູ້ຂາຍຢືນຢັນວ່າຜະລິດຕະພັນເຫຼົ່ານັ້ນບໍ່ໄດ້ຜະລິດຈາກ GMOs. ຫຼືຜະລິດໂດຍ GMOs.</p>

<p><i>Article 16</i></p> <p><b>Production rules for processed food</b></p> <p>1. Operators that produce processed food shall comply, in particular, with the detailed production rules set out in Part IV of Annex II and in any implementing acts referred to in paragraph 3 of this Article.</p>	<p><i>ມາດຕາ 16</i></p> <p><b>ກົດລະບຽບການຜະລິດອາຫານປຸງແຕ່ງ</b></p> <p>1. ຜູ້ປະກອບການທີ່ຜະລິດອາຫານປຸງແຕ່ງຕ້ອງປະຕິບັດຕາມ, ໂດຍສະເພາະກັບກົດລະບຽບການຜະລິດລະອຽດທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້ໃນພາກທີ IV ຂອງເອກະສານຊ້ອນທ້າຍ II ແລະໃນການປະຕິບັດໃດໆທີ່ອ້າງອີງໃນວັກ 3 ຂອງມາດຕານີ້.</p>
<p><i>Article 17</i></p> <p><b>Production rules for processed feed</b></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><i>ມາດຕາ 17</i></p> <p><b>ກົດລະບຽບການຜະລິດສຳລັບອາຫານທີ່ປຸງແຕ່ງ</b></p> <p>1. ຜູ້ປະກອບການທີ່ຜະລິດອາຫານປຸງແຕ່ງຕ້ອງປະຕິບັດຕາມ, ໂດຍສະເພາະກັບກົດລະບຽບການຜະລິດລະອຽດທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້ໃນພາກທີ V ຂອງເອກະສານຊ້ອນທ້າຍ II ແລະໃນການປະຕິບັດໃດໆທີ່ອ້າງອີງໃນວັກ 3 ຂອງມາດຕານີ້.</p>
<p><i>Article 18</i></p> <p><b>Production rules for wine</b></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><i>ມາດຕາ 18</i></p> <p><b>ກົດລະບຽບການຜະລິດເຫຼົ້າແວງ</b></p> <p>1. ຜູ້ປະກອບການທີ່ຜະລິດຜະລິດຕະພັນຂອງຂະແໜງເຫຼົ້າແວງຕ້ອງປະຕິບັດຕາມ, ໂດຍສະເພາະ, ໂດຍມີກົດລະບຽບການຜະລິດລາຍລະອຽດທີ່ກຳນົດໄວ້ໃນພາກທີ VI ຂອງເອກະສານຊ້ອນ II.</p>
<p><i>Article 19</i></p> <p><b>Production rules for yeast used as food or feed</b></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><i>ມາດຕາ 19</i></p> <p><b>ກົດລະບຽບການຜະລິດສຳລັບເຊື້ອລາທີ່ໃຊ້ເປັນອາຫານຫຼືອາຫານ</b></p> <p>1. ຜູ້ປະກອບການທີ່ຜະລິດເຊື້ອລາເພື່ອນຳໃຊ້ເປັນອາຫານ ຫຼື ເປັນອາຫານຕ້ອງປະຕິບັດຕາມ, ໂດຍສະເພາະ, ໂດຍສະເພາະແມ່ນກົດລະບຽບການຜະລິດລະອຽດທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້ໃນພາກທີ VII ຂອງເອກະສານຊ້ອນທ້າຍ II.</p>
<p><i>Article 23</i></p> <p><b>Collection, packaging, transport and storage</b></p>	<p><i>ມາດຕາ 23</i></p> <p><b>ການເກັບກຳ, ການຫຸ້ມຫໍ່, ການຂົນສົ່ງແລະການເກັບຮັກສາ</b></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 Annex III.</p>	<p>1. ຜູ້ປະກອບການຕ້ອງຮັບປະກັນວ່າຜະລິດຕະພັນປອດສານພິດ ຜະລິດຕະພັນທີ່ປ່ຽນໃຈເຫລື້ອມໃສ່ຖືກເກັບ, ຫຸ້ມຫໍ່, ຂົນສົ່ງ ແລະ ເກັບຮັກສາໄວ້ຕາມກົດລະບຽບທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້ໃນເອກະສານຊ້ອນທຳອິດ III.</p>
<p style="text-align: center;"><i>Article 27</i></p> <p style="text-align: center;"><b>Obligations and actions in the event of suspicion of non-compliance</b></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>ມາດຕາ 27</i></p> <p style="text-align: center;"><b>ພັນທະແລະການດຳເນີນການໃນກໍລະນີທີ່ສົງໄສວ່າບໍ່ປະຕິບັດຕາມ</b></p> <p>ໃນກໍລະນີທີ່ຜູ້ປະກອບການສົງໄສວ່າຜະລິດຕະພັນທີ່ຕົນຜະລິດ, ນຳເຂົ້າຫຼືໄດ້ຮັບຈາກຜູ້ປະກອບການອື່ນບໍ່ປະຕິບັດຕາມກົດລະບຽບນີ້, ຜູ້ປະກອບການນັ້ນຈະຕ້ອງປະຕິບັດຕາມມາດຕາ 28(2):</p> <p>(a) ກຳນົດແລະແຍກຜະລິດຕະພັນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ;</p> <p>(b) ກວດເບິ່ງວ່າຄວາມສົງໄສສາມາດພິສູດໄດ້ບໍ່;</p> <p>(c) ບໍ່ວາງຜະລິດຕະພັນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງໃນຕະຫຼາດເປັນຜະລິດຕະພັນອິນຊີຫຼືການປ່ຽນໃຈເຫລື້ອມໃສ່ແລະບໍ່ນຳໃຊ້ມັນໃນການຜະລິດອິນຊີ, ເວັ້ນເສຍແຕ່ວ່າຄວາມສົງໄສສາມາດຖືກລົບລ້າງ;</p> <p>(d) ບ່ອນທີ່ສົງໄສໄດ້ຖືກພິສູດແລ້ວຫຼືບ່ອນທີ່ມັນບໍ່ສາມາດລົບລ້າງໄດ້, ໃຫ້ແຈ້ງເຈົ້າໜ້າທີ່ກ່ຽວຂ້ອງທັນທີທັນໃດ, ຫຼື, ຖ້າເໝາະສົມ, ເຈົ້າໜ້າທີ່ຄວບຄຸມຫຼືອົງການຄວບຄຸມທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ, ແລະສະໜອງອົງປະກອບທີ່ມີຢູ່, ຕາມຄວາມເໝາະສົມ;</p> <p>(e) ຮ່ວມມືຢ່າງເຕັມສ່ວນກັບອົງການມີອຳນາດທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ, ຫຼື, ຕາມຄວາມເໝາະສົມ, ກັບອົງການຄວບຄຸມ ຫຼືອົງການຄວບຄຸມທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ, ໃນການກວດສອບ ແລະລະບຸເຫດຜົນຂອງການສົງໄສວ່າບໍ່ປະຕິບັດຕາມ.</p>
<p style="text-align: center;"><i>Article 28</i></p> <p style="text-align: center;"><b>Precautionary measures to avoid the presence of non-authorised products and substances</b></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 procedural steps;</p>	<p style="text-align: center;"><i>ມາດຕາ 28</i></p> <p style="text-align: center;"><b>ມາດຕະການປ້ອງກັນເພື່ອຫຼີກເວັ້ນການປະກົດຕົວຂອງຜະລິດຕະພັນແລະສານທີ່ບໍ່ມີການອະນຸຍາດ</b></p> <p>1. ເພື່ອຫຼີກລ່ວງການປົນເປື້ອນກັບຜະລິດຕະພັນ ຫຼື ສານທີ່ບໍ່ໄດ້ຮັບອະນຸຍາດຕາມຂໍ້ຍ່ອຍທີ 1 ຂອງມາດຕາ 9(3) ເພື່ອນຳໃຊ້ເຂົ້າໃນການຜະລິດປອດສານພິດ, ຜູ້ປະກອບການຕ້ອງໃຊ້ມາດຕະການລະມັດລະວັງດັ່ງນີ້ໃນທຸກຂັ້ນຕອນການຜະລິດ, ການກະກຽມ ແລະ ຈຳໜ່າຍ. :</p> <p>(a) ວາງ ແລະ ຮັກສາມາດຕະການທີ່ເປັນສັດສ່ວນ ແລະ ເໝາະສົມເພື່ອກຳນົດຄວາມສ່ຽງຂອງການປົນເປື້ອນຂອງການຜະລິດອິນຊີ</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>ຜະລິດຕະພັນທີ່ມີຜະລິດຕະພັນ ຫຼື ສານທີ່ບໍ່ໄດ້ຮັບອະນຸຍາດ, ລວມທັງການກຳນົດລະບົບຂັ້ນຕອນຂັ້ນຕອນທີ່ສຳຄັນ;</p> <p>(b) ວາງ ແລະ ຮັກສາມາດຕະການທີ່ສົມສ່ວນ ແລະ ເໝາະສົມ ເພື່ອຫຼີກລ່ຽງຄວາມສ່ຽງຕໍ່ການປົນເປື້ອນຂອງການຜະລິດອິນຊີ ແລະ ຜະລິດຕະພັນທີ່ມີຜະລິດຕະພັນ ຫຼື ສານທີ່ບໍ່ໄດ້ຮັບອະນຸຍາດ;</p> <p>(c) ກວດກາ ແລະ ດັດສົມມາດຕະການດັ່ງກ່າວຢ່າງເປັນປົກກະຕິ; ແລະ</p> <p>(d) ປະຕິບັດຕາມຂໍ້ກຳນົດທີ່ກ່ຽວຂ້ອງອື່ນໆຂອງກົດລະບຽບນີ້ທີ່ຮັບປະກັນການແຍກຜະລິດຕະພັນອິນຊີ, ແບງແລະບໍ່ແມ່ນອິນຊີ.</p> <p>2. ກໍລະນີທີ່ຜູ້ປະກອບການສົງໄສ, ເນື່ອງຈາກມີຜະລິດຕະພັນ ຫຼື ສານທີ່ບໍ່ໄດ້ຮັບອະນຸຍາດຕາມຂໍ້ຍອກທີ 1 ຂອງມາດຕາ 9(3) ເພື່ອນຳໃຊ້ເຂົ້າໃນການຜະລິດອິນຊີໃນຜະລິດຕະພັນທີ່ມີຈຸດປະສົງເພື່ອນຳໃຊ້ ຫຼື ຕະຫຼາດເປັນອິນຊີ. ຫຼືຜະລິດຕະພັນປ່ຽນໃຈເຫລື້ອມໃສ, ທີ່ຜະລິດຕະພັນສຸດທ້າຍບໍ່ປະຕິບັດຕາມກົດລະບຽບນີ້, ຜູ້ປະກອບການຈະຕ້ອງ:</p> <p>(a) ກຳນົດແລະແຍກຜະລິດຕະພັນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ;</p> <p>(b) ກວດເບິ່ງວ່າຄວາມສົງໄສສາມາດພິສູດໄດ້ບໍ່;</p> <p>(c) ບໍ່ວາງຜະລິດຕະພັນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງຢູ່ໃນຕະຫຼາດເປັນ ຜະລິດຕະພັນອິນຊີຫຼືການປ່ຽນໃຈເຫລື້ອມໃສແລະບໍ່ນຳໃຊ້ໃນການຜະລິດອິນຊີເວັ້ນເສຍແຕ່ວ່າຄວາມສົງໄສສາມາດຖືກລົບລ້າງ;</p> <p>(d) ບ່ອນທີ່ສົງໄສໄດ້ຖືກພິສູດແລ້ວຫຼືບ່ອນທີ່ມັນບໍ່ສາມາດລົບລ້າງໄດ້, ໃຫ້ແຈ້ງເຈົ້າໜ້າທີ່ທີ່ກ່ຽວຂ້ອງທັນທີທັນໃດ, ຫຼື, ຖ້າເໝາະສົມ, ເຈົ້າໜ້າທີ່ຄວບຄຸມຫຼືອົງການຄວບຄຸມທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ, ແລະສະໜອງອົງປະກອບທີ່ມີຢູ່, ຕາມຄວາມເໝາະສົມ;</p> <p>(e) ຮ່ວມມືຢ່າງເຕັມສ່ວນກັບອຳນາດການປົກຄອງທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ, ຫຼື, ຕາມຄວາມເໝາະສົມ, ກັບອົງການຄວບຄຸມທີ່ກ່ຽວຂ້ອງຫຼືອົງການຄວບຄຸມ, ໃນການກຳນົດແລະກວດສອບເຫດຜົນສຳລັບການປະກົດຕົວຂອງຜະລິດຕະພັນຫຼືສານທີ່ບໍ່ມີການອະນຸຍາດ.</p>
<p style="text-align: center;"><i>Article 29</i></p> <p><b>Measures to be taken in the event of the presence of non-authorised products or substances</b></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 style="text-align: center;"><i>ມາດຕາ 29</i></p> <p><b>ມາດຕະການທີ່ຈະປະຕິບັດໃນກໍລະນີຂອງການປະກົດຕົວຂອງຜະລິດຕະພັນຫຼືສານທີ່ບໍ່ມີການອະນຸຍາດ</b></p> <p>1. ເມື່ອເຈົ້າໜ້າທີ່ມີອຳນາດ, ຫຼື ຖ້າເໝາະສົມ, ອົງການຄວບຄຸມ ຫຼື ໜ່ວຍງານຄວບຄຸມ, ຈະໄດ້ຮັບຂໍ້ມູນຫຼັກຖານກ່ຽວກັບການປະກົດຕົວຂອງຜະລິດຕະພັນ ຫຼື ສານທີ່ບໍ່ໄດ້ຮັບອະນຸຍາດຕາມວັກທີ 1 ຂອງມາດຕາ 9(3) ເພື່ອນຳໃຊ້ເຂົ້າໃນການຜະລິດອິນຊີ. ຫຼືໄດ້ຮັບການແຈ້ງບອກຈາກຜູ້ປະກອບການໂດຍສອດຄ່ອງກັບຈຸດ (d) ຂອງມາດຕາ 28(2),</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>ຫຼັກວດພົບຜະລິດຕະພັນຫຼືສານດັ່ງກ່າວໃນອິນຊີຜະລິດຕະພັນທີ່ປ່ຽນໃຈເຫລື້ອມໃສ:</p> <p>(a) ຈະດຳເນີນການສືບສວນຢ່າງເປັນທາງການໂດຍທັນທີຕາມກົດລະບຽບ (EU) 2017/625 ເພື່ອກຳນົດແຫຼ່ງທີ່ມາແລະສາເຫດເພື່ອກວດສອບການປະຕິບັດຕາມວັກທຳອິດຂອງມາດຕາ 9 (3) ແລະດ້ວຍມາດຕາ 28. (1); ຂັ້ນຕອນການສືບສວນ ດັ່ງກ່າວ ໃຫ້ສຳເລັດໄວເທົ່າທີ່ຈະໄດ້, ພາຍໃນໄລຍະເວລາທີ່ເໝາະສົມ, ແລະຕ້ອງຄຳນຶງເຖິງຄວາມທົນທານຂອງຜະລິດຕະພັນແລະຄວາມຊັບຊ້ອນຂອງກໍລະນີ;</p> <p>(b) ມັນຈະຕ້ອງຫ້າມຊຶ້ວຄາວທັງການວາງຂາຍໃນຕະຫລາດຂອງຜະລິດຕະພັນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງເປັນຜະລິດຕະພັນອິນຊີຫຼືການປ່ຽນໃຈເຫລື້ອມໃສແລະການນຳໃຊ້ຂອງພວກມັນໃນການຜະລິດອິນຊີທີ່ລ່ຖືກຜັນຂອງການສືບສວນທີ່ອ້າງເຖິງໃນຈຸດ (a).</p> <p>2. ຜະລິດຕະພັນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງຈະຕ້ອງບໍ່ຖືກວາງຂາຍເປັນຜະລິດຕະພັນອິນຊີ ຫຼື ປ່ຽນແປງ ຫຼື ນຳໃຊ້ເຂົ້າໃນການຜະລິດອິນຊີ ທີ່ເຈົ້າໜ້າທີ່ມີອຳນາດ, ຫຼື ຕາມຄວາມເໝາະສົມ, ອົງການຄວບຄຸມ ຫຼື ໜ່ວຍງານຄວບຄຸມ, ໄດ້ກຳນົດໃຫ້ຜູ້ປະກອບການທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ:</p> <p>(a) ໄດ້ນຳໃຊ້ຜະລິດຕະພັນ ຫຼື ສານທີ່ບໍ່ໄດ້ຮັບອະນຸຍາດຕາມຂໍ້ອະນຸຍາດ 1 ຂອງມາດຕາ 9(3) ເພື່ອນຳໃຊ້ເຂົ້າໃນການຜະລິດອິນຊີ;</p> <p>(b) ບໍ່ໄດ້ປະຕິບັດມາດຕະການປ້ອງກັນທີ່ລະບຸໄວ້ໃນມາດຕາ 28(1); ຫຼື</p> <p>(c) ບໍ່ໄດ້ປະຕິບັດມາດຕະການເພື່ອຕອບສະໜອງຄຳຮ້ອງຂໍທີ່ຜ່ານມາທີ່ກ່ຽວຂ້ອງຈາກອຳນາດການປົກ, ເຈົ້າໜ້າທີ່ຄວບຄຸມຫຼືອົງການຄວບຄຸມ.</p> <p>3. ຜູ້ປະຕິບັດການທີ່ກ່ຽວຂ້ອງຈະໄດ້ຮັບໂອກາດໃຫ້ຄຳຄິດຄຳເຫັນກ່ຽວກັບຜົນຂອງການສືບສວນທີ່ອ້າງເຖິງໃນຈຸດ (a) ຂອງວັກ 1. ອຳນາດການປົກ, ຫຼື, ຕາມຄວາມເໝາະສົມ, ອຳນາດການຄວບຄຸມຫຼືອົງການຄວບຄຸມ, ຈະຕ້ອງເກັບຮັກສາບັນທຶກຂອງ. ການສືບສວນໄດ້ດຳເນີນການ.</p> <p>ຖ້າຈຳເປັນ, ຜູ້ປະກອບການທີ່ກ່ຽວຂ້ອງຈະຕ້ອງໃຊ້ມາດຕະການແກ້ໄຂດັ່ງກ່າວຕາມຄວາມຈຳເປັນເພື່ອຫຼີກເວັ້ນການປົນເປື້ອນໃນອະນາຄົດ.</p>
<p style="text-align: center;"><b>CHAPTER IV - LABELLING</b></p> <p style="text-align: center;"><i>Article 30</i></p> <p style="text-align: center;"><b>Use of terms referring to organic production</b></p> <p>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</p>	<p style="text-align: center;"><b>ບົດທີ IV - ບ້າຍຊື່</b></p> <p style="text-align: center;"><i>ມາດຕາ 30</i></p> <p style="text-align: center;"><b>ການນຳໃຊ້ຄຳສັບທີ່ຫມາຍເຖິງການຜະລິດອິນຊີ</b></p> <p>1. ສຳລັບຈຸດປະສົງຂອງກົດລະບຽບນີ້, ຜະລິດຕະພັນຈະຖືກຖືວ່າເປັນຂໍ້ກຳນົດທີ່ອ້າງອີງເຖິງການຜະລິດອິນຊີ, ໃນບ້າຍຊື່,</p>

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 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

ເອກະສານການໂຄສະນາຫຼືເອກະສານການຄ້າ, ຜະລິດຕະພັນ, ສ່ວນປະກອບຫຼືອັດສະດູອາຫານທີ່ໃຊ້ໃນການຜະລິດຂອງມັນໄດ້ຖືກອະທິບາຍໄວ້ໃນຂໍ້ກຳນົດ.

ແນະນຳຜູ້ຊື້ວ່າຜະລິດຕະພັນ, ສ່ວນປະກອບຫຼືອັດສະດູອາຫານໄດ້ຖືກຜະລິດຕາມກົດລະບຽບນີ້. ໂດຍສະເພາະ, ຂໍ້ກຳນົດທີ່ລະບຸໄວ້ໃນເອກະສານຊ້ອນທ້າຍ IV ແລະອະນຸພັນແລະສ່ວນນ້ອຍຂອງພວກມັນ, ເຊັ່ນ 'ຊີວະພາບ' ແລະ 'ນິເວດ', ບໍ່ອາດຈະເປັນແບບດຽວຫຼືປະສົມປະສານ, ອາດຈະຖືກນຳໃຊ້ໃນທ້ວສະຫະພັນແລະໃນພາສາໃດກໍຕາມທີ່ລະບຸໄວ້ໃນເອກະສານຊ້ອນທ້າຍນັ້ນສຳລັບການຕິດສະຫຼາກແລະການໂຄສະນາ. ຜະລິດຕະພັນທີ່ອ້າງອີງໃນມາດຕາ 2(1) ທີ່ປະຕິບັດຕາມກົດລະບຽບນີ້.

2. ສຳລັບຜະລິດຕະພັນທີ່ອ້າງເຖິງໃນມາດຕາ 2(1), ຂໍ້ກຳນົດທີ່ອ້າງເຖິງໃນວັກ 1 ຂອງມາດຕານີ້ຈະບໍ່ຖືກນຳໃຊ້ຢູ່ບ່ອນໃດໃນສະຫະພັນ, ໃນພາສາໃດກໍຕາມທີ່ລະບຸໄວ້ໃນເອກະສານຊ້ອນທ້າຍ IV, ສຳລັບປ້າຍຊື້, ອຸປະກອນການໂຄສະນາຫຼືເອກະສານການຄ້າ. ຂອງຜະລິດຕະພັນທີ່ບໍ່ປະຕິບັດຕາມກົດລະບຽບນີ້.

ນອກຈາກນັ້ນ, ບໍ່ມີຂໍ້ກຳນົດ, ລວມທັງຂໍ້ກຳນົດທີ່ໃຊ້ໃນເຄື່ອງໝາຍການຄ້າຫຼືຊື່ບໍລິສັດ, ຫຼືການປະຕິບັດຈະຖືກໃຊ້ໃນການຕິດສະຫຼາກຫຼືການໂຄສະນາຖ້າພວກເຂົາຮັບຜິດຊອບທີ່ຈະເຮັດໃຫ້ຜູ້ບໍລິໂພກຫຼືຜູ້ໃຊ້ເຂົ້າໃຈຜິດໂດຍການແນະນຳວ່າຜະລິດຕະພັນຫຼືສ່ວນປະກອບຂອງມັນປະຕິບັດຕາມກົດລະບຽບນີ້.

3. ຜະລິດຕະພັນທີ່ຜະລິດໃນໄລຍະການປ່ຽນໃຈເຫຼື້ອມໃສ ຈະບໍ່ຖືກຕິດສະຫຼາກ ຫຼື ໂຄສະນາວ່າເປັນຜະລິດຕະພັນອິນຊີ ຫຼື ເປັນຜະລິດຕະພັນທີ່ປ່ຽນເປັນສິນຄ້າ.

ແນວໃດກໍຕາມ, ອຸປະກອນການຈະເລີນພັນຂອງພືດ, ຜະລິດຕະພັນອາຫານຂອງຕົ້ນກຳເນີດຂອງພືດ ແລະ ຜະລິດຕະພັນອາຫານຂອງຕົ້ນກຳເນີດຂອງພືດທີ່ຜະລິດໃນໄລຍະການປ່ຽນໃຈເຫຼື້ອມໃສ, ເຊິ່ງປະຕິບັດຕາມມາດຕາ 10(4), ອາດຈະຖືກຕິດສະຫຼາກ ແລະ ໂຄສະນາເປັນສິນຄ້າປ່ຽນໃຈເຫຼື້ອມໃສໂດຍການໃຊ້ຄຳວ່າ ' in- conversion' ຫຼືຄຳສັບທີ່ສອດຄ້ອງກັນ, ພ້ອມກັບຂໍ້ກຳນົດທີ່ກ່າວເຖິງໃນວັກ 1.

4. ຂໍ້ກຳນົດທີ່ກ່າວເຖິງໃນວັກ 1 ແລະ 3 ຈະບໍ່ຖືກນຳໃຊ້ສຳລັບຜະລິດຕະພັນທີ່ກົດໝາຍສະຫະພັນກຳນົດການຕິດສະຫຼາກຫຼືການໂຄສະນາເພື່ອລະບຸວ່າຜະລິດຕະພັນມີ GMOs, ປະກອບດ້ວຍ GMOs ຫຼືຜະລິດຈາກ GMOs.

5. ສຳລັບອາຫານບຸງແຕ່ງ, ຂໍ້ກຳນົດທີ່ກ່າວເຖິງໃນວັກ 1 ອາດຈະຖືກນຳໃຊ້:

(a) ໃນລາຍລະອຽດການຂາຍ, ແລະໃນບັນຊີລາຍການຂອງສ່ວນປະກອບທີ່ບັນຊີລາຍການດັ່ງກ່າວແມ່ນບັງຄັບ ຕາມກົດໝາຍຂອງສະຫະພາບ, ສະຫນອງໃຫ້ວ່າ:

(i) ອາຫານບຸງແຕ່ງແມ່ນປະຕິບັດຕາມກົດລະບຽບການຜະລິດທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້ໃນພາກທີ IV ຂອງເອກະສານຊ້ອນທ້າຍ II ແລະກົດລະບຽບທີ່ໄດ້ວາງໄວ້ຕາມມາດຕາ 16(3);

(ii) ຢ່າງຫນ້ອຍ 95% ຂອງສ່ວນປະກອບກະສິກຳຂອງຜະລິດຕະພັນໂດຍນ້ຳໜັກແມ່ນອິນຊີ; ແລະ

(iii) ໃນກໍລະນີຂອງເຄື່ອງບຸງລົດຊາດ, ພວກມັນຖືກນຳໃຊ້ພຽງແຕ່ສຳລັບສານບຸງລົດຊາດທຳມະຊາດແລະການກະກຽມລົດຊາດທຳມະຊາດທີ່ມີປ້າຍຊື່ຕາມມາດຕາ 16(2), (3) ແລະ (4) ຂອງ Regulation (EC) No 1334/2008 ແລະທັງຫມົດ. ອົງປະກອບຂອງເຄື່ອງບຸງລົດຊາດ

<p>(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);</p> <p>(c) in the sales description and in the list of ingredients, provided that:</p> <p>(i) the main ingredient is a product of hunting or fishing;</p> <p>(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;</p> <p>(iii) all other agricultural ingredients are organic; and</p> <p>(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).</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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:</p> <p>(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);</p> <p>(b) all of the ingredients of agricultural origin that are contained in the processed feed are organic; and</p> <p>(c) at least 95 % of the dry matter of the product are organic.</p>	<p>ແລະຕົວນຳຂອງອົງປະກອບເຄື່ອງປຸງໃນເຄື່ອງປຸງລົດຊາດທີ່ກ່ຽວຂ້ອງແມ່ນອິນຊີ;</p> <p>(b) ພຽງແຕ່ຢູ່ໃນບັນຊີລາຍຊື່ຂອງສ່ວນປະກອບ, ສະໜອງໃຫ້ວ່າ:</p> <p>(i) ໜ້ອຍກວ່າ 95% ຂອງສ່ວນປະກອບກະສິກຳຂອງຜະລິດຕະພັນໂດຍນຳໜັກແມ່ນອິນຊີ, ແລະໃຫ້ສ່ວນປະກອບເຫຼົ່ານັ້ນປະຕິບັດຕາມກົດລະບຽບການຜະລິດທີ່ກຳນົດໄວ້ໃນກົດລະບຽບນີ້; ແລະ</p> <p>(ii) ອາຫານປຸງແຕ່ງປະຕິບັດຕາມກົດລະບຽບການຜະລິດທີ່ກຳນົດໄວ້ໃນຈຸດ 1.5, 2.1(a), 2.1(b) ແລະ 2.2.1 ຂອງພາກທີ IV ຂອງເອກະສານຊ້ອນທ້າຍ II, ຍົກເວັ້ນກົດລະບຽບການຈຳກັດການນຳໃຊ້ທີ່ບໍ່ແມ່ນອິນຊີ. ສ່ວນປະກອບທາງດ້ານວັດທະນະທຳ ກະສິ - ກຳທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້ໃນຈຸດ 2.2.1 ຂອງພາກທີ 4 ຂອງເອກະສານຊ້ອນທ້າຍ II, ແລະກົດລະບຽບທີ່ວາງໄວ້ຕາມມາດຕາ 16(3);</p> <p>(c) ໃນລາຍລະອຽດການຂາຍແລະໃນບັນຊີລາຍການຂອງສ່ວນປະກອບ, ໃຫ້ວ່າ:</p> <p>(i) ສ່ວນປະກອບຕົ້ນຕໍແມ່ນຜະລິດຕະພັນຂອງການວ່າສັດຫຼືການຫາປາ;</p> <p>(ii) ຄຳສັບທີ່ກ່າວເຖິງໃນວັກ 1 ແມ່ນກ່ຽວຂ້ອງຢ່າງຊັດເຈນໃນຄຳອະທິບາຍການຂາຍກັບສ່ວນປະກອບອື່ນທີ່ເປັນອິນຊີແລະແຕກຕ່າງຈາກສ່ວນປະກອບຫຼັກ;</p> <p>(iii) ສ່ວນປະກອບກະສິກຳອື່ນໆທັງໝົດແມ່ນປອດສານພິດ; ແລະ</p> <p>(iv) ອາຫານປຸງແຕ່ງປະຕິບັດຕາມກົດລະບຽບການຜະລິດທີ່ກຳນົດໄວ້ໃນຈຸດ 1.5, 2.1(a), 2.1(b) ແລະ 2.2.1 ຂອງພາກທີ IV ຂອງເອກະສານຊ້ອນທ້າຍ II, ຍົກເວັ້ນກົດລະບຽບການຈຳກັດການນຳໃຊ້ທີ່ບໍ່ແມ່ນອິນຊີ. ສ່ວນປະກອບທາງດ້ານກະສິກຳທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້ໃນຈຸດ 2.2.1 ຂອງພາກທີ IV ຂອງເອກະສານຊ້ອນທ້າຍ II, ແລະດ້ວຍກົດລະບຽບທີ່ວາງໄວ້ຕາມມາດຕາ 16(3).</p> <p>ບັນຊີລາຍຊື່ຂອງສ່ວນປະກອບທີ່ກ່າວເຖິງໃນຈຸດ (a), (b) ແລະ (c) ຂອງຫຍໍ້ໜ້າທຳອິດຈະຊີ້ບອກວ່າສ່ວນປະກອບໃດເປັນອິນຊີ. ການອ້າງອີງເຖິງການຜະລິດອິນຊີອາດຈະປາກົດຢູ່ໃນຄວາມສຳພັນກັບສ່ວນປະກອບຂອງອິນຊີເທົ່ານັ້ນ.</p> <p>ບັນຊີລາຍຊື່ຂອງສ່ວນປະກອບທີ່ອ້າງເຖິງໃນຈຸດ (b) ແລະ (c) ຂອງຫຍໍ້ໜ້າທຳອິດຈະປະກອບມີການຊີ້ບອກເຖິງອັດຕາສ່ວນທັງໝົດຂອງສ່ວນປະກອບອິນຊີໃນອັດຕາສ່ວນກັບປະລິມານທັງໝົດຂອງສ່ວນປະກອບກະສິກຳ.</p> <p>ຂໍ້ກຳນົດທີ່ກ່າວເຖິງໃນວັກ 1, ເມື່ອໃຊ້ໃນບັນຊີລາຍຊື່ຂອງສ່ວນປະກອບທີ່ກ່າວເຖິງໃນຈຸດ (a), (b), ແລະ (c) ຂອງຫຍໍ້ໜ້າທຳອິດຂອງວັກນີ້, ແລະການຊີ້ບອກຂອງອັດຕາສ່ວນທີ່ກ່າວເຖິງໃນສາມ. ວັກຍ່ອຍຂອງວັກນີ້ຈະປາກົດຢູ່ໃນສີດຽວກັນ, ຂະໜາດ ແລະຮູບແບບຂອງຕົວອັກສອນດຽວກັນກັບຕົວຊີ້ບອກອື່ນໆໃນລາຍການສ່ວນປະກອບ.</p> <p>6. ສຳລັບອາຫານທີ່ປຸງແຕ່ງ, ຂໍ້ກຳນົດທີ່ກ່າວເຖິງໃນວັກ 1 ອາດຈະຖືກນຳໃຊ້ໃນຄຳອະທິບາຍການຂາຍແລະໃນບັນຊີລາຍຊື່ຂອງສ່ວນປະກອບ, ສະໜອງໃຫ້ວ່າ:</p> <p>(a) ອາຫານທີ່ປຸງແຕ່ງແມ່ນປະຕິບັດຕາມກົດລະບຽບການຜະລິດທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້ໃນພາກທີ II, III ແລະ V</p>
--	---

	<p>ຂອງເອກະສານຊ້ອນທ້າຍ II ແລະກົດລະບຽບສະເພາະທີ່ໄດ້ວາງໄວ້ໃນມາດຕາ 17(3);</p> <p>(b) ສ່ວນປະກອບທັງໝົດຂອງຕົ້ນກຳເນີດກະສິກຳທີ່ບັນຈຸຢູ່ໃນອາຫານປຸງແຕ່ງແມ່ນປອດສານພິດ; ແລະ</p> <p>(c) ຢ່າງນ້ອຍ 95% ຂອງສານແຫ້ງຂອງຜະລິດຕະພັນແມ່ນອິນຊີ.</p>
<p style="text-align: center;"><i>Article 32</i></p> <p style="text-align: center;"><b>Compulsory indications</b></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 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 style="text-align: center;"><i>ມາດຕາ 32</i></p> <p style="text-align: center;"><b>ຕົວຊີ້ວັດການບັງຄັບ</b></p> <p>1. ບ່ອນທີ່ຜະລິດຕະພັນມີຕົ້ອນໄຂຕາມທີ່ລະບຸໄວ້ໃນມາດຕາ 30(1), ລວມທັງຜະລິດຕະພັນທີ່ມີປ້າຍຊີ້ເປັນສິນຄ້າປ່ຽນໃຈເຫຼືອມໃສ່ຕາມມາດຕາ 30(3):</p> <p>(a) ເລກລະຫັດຂອງອົງການຄວບຄຸມ ຫຼືອົງການຄວບຄຸມທີ່ຜູ້ປະກອບການທີ່ດຳເນີນການຜະລິດ ຫຼືການກະກຽມອັນສຸດທ້າຍແມ່ນຂຶ້ນກັບຈະຕ້ອງປາກົດຢູ່ໃນການຕິດສະຫຼາກ; ແລະ</p> <p>(b) ໃນກໍລະນີຂອງອາຫານທີ່ຫຸ້ມຫໍ່ແລ້ວ, ໂລໂກການຜະລິດອິນຊີຂອງສະຫະພາບເອີຣົບທີ່ອ້າງເຖິງໃນມາດຕາ 33 ຍັງຈະປາກົດຢູ່ໃນການຫຸ້ມຫໍ່, ຍົກເວັ້ນໃນກໍລະນີທີ່ອ້າງອີງໃນມາດຕາ 30(3) ແລະຈຸດ (b) ແລະ (c) ມາດຕາ 30(5).</p> <p>2. ບ່ອນທີ່ສັນຍາລັກການຜະລິດອິນຊີຂອງສະຫະພາບເອີຣົບຖືກນຳໃຊ້, ຕົວຊີ້ວັດຂອງສະຖານທີ່ອັດຖຸດິບກະສິກຳທີ່ຜະລິດຕະພັນໄດ້ຖືກປະກອບເປັນກະສິກຳຈະປາກົດຢູ່ໃນພາກສະໜາມທີ່ມີສາຍຕາດຽວກັນກັບໂລໂກແລະຈະເອົາອັນຫນຶ່ງຕໍ່ໄປນີ້. ແບບພອມ, ຕາມຄວາມເໝາະສົມ:</p> <p>(a) 'ການກະສິກຳຂອງສະຫະພາບເອີຣົບ', ບ່ອນທີ່ອັດຖຸດິບກະສິກຳໄດ້ຖືກກະສິກຳຢູ່ໃນສະຫະພາບ;</p> <p>(b) 'ການກະສິກຳທີ່ບໍ່ແມ່ນສະຫະພາບເອີຣົບ', ບ່ອນທີ່ອັດຖຸດິບກະສິກຳໄດ້ຖືກກະສິກຳໃນປະເທດທີສາມ;</p> <p>(c) 'ການກະສິກຳຂອງສະຫະພາບເອີຣົບ / ທີ່ບໍ່ແມ່ນສະຫະພາບເອີຣົບ', ເຊິ່ງສ່ວນຫນຶ່ງຂອງອັດຖຸດິບກະສິກຳໄດ້ຖືກກະສິກຳຢູ່ໃນສະຫະພາບແລະສ່ວນຫນຶ່ງຂອງມັນໄດ້ຖືກກະສິກຳໃນປະເທດທີສາມ.</p> <p>ສໍາລັບຈຸດປະສົງຂອງວັກທໍາອິດ, ຄຳວ່າ 'ການກະສິກຳ' ອາດຈະຖືກແທນທີ່ດ້ວຍ 'ການລ້ຽງສັດ' ຕາມຄວາມເໝາະສົມແລະຄຳວ່າ 'EU' ແລະ 'ບໍ່ແມ່ນ EU' ອາດຈະຖືກແທນທີ່ຫຼືເສີມດ້ວຍຊື່ຂອງປະເທດ, ຫຼືໂດຍຊື່. ຂອງປະເທດໃດຫນຶ່ງ ແລະ ພາກພື້ນໃດຫນຶ່ງ, ຖ້າອັດຖຸດິບກະສິກຳທັງໝົດທີ່ຜະລິດເປັນຜະລິດຕະພັນນັ້ນໄດ້ຖືກປຸກຝັງຢູ່ໃນປະເທດນັ້ນ ແລະ ຖ້າເປັນໄປໄດ້, ໃນພາກພື້ນນັ້ນ.</p> <p>ສໍາລັບການຊີ້ບອກເຖິງສະຖານທີ່ຂອງອັດຖຸດິບກະສິກຳທີ່ຜະລິດຕະພັນໄດ້ຖືກປະກອບເປັນກະສິກຳ, ດັ່ງທີ່ໄດ້ກ່າວມາໃນຫຍໍ້ຫນ້າທໍາອິດແລະທີສາມ, ປະລິມານຂະໜາດນ້ອຍໂດຍນ້ຳໜັກຂອງສ່ວນປະກອບອາດຈະຖືກປະຕິເສດ, ສະໜອງໃຫ້ວ່າປະລິມານທັງໝົດຂອງສ່ວນປະກອບທີ່ບໍ່ໄດ້ຜິຈາລະນາ. ບໍ່ເກີນ 5% ຂອງປະລິມານທັງໝົດໂດຍນ້ຳໜັກຂອງ ອັດຖຸດິບກະສິກຳ.</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>ຄຳສັບ 'EU' ຫຼື 'ບໍ່ແມ່ນ EU' ຈະບໍ່ປາກົດຢູ່ໃນສີ, ຂະໜາດແລະຮູບແບບຂອງຕົວອັກສອນທີ່ໂດດເດັ່ນກວ່າຊື່ຂອງຜະລິດຕະພັນ.</p> <p>3. ຕົວຊີ້ວັດທີ່ອ້າງເຖິງໃນວັນທີ 1 ແລະ 2 ຂອງມາດຕານີ້ ແລະ ມາດຕາ 33(3) ຈະຕ້ອງຖືກໝາຍໄວ້ໃນຈຸດທີ່ເຫັນໄດ້ຊັດເຈນໃນລັກສະນະທີ່ເຫັນໄດ້ຊັດເຈນ, ແລະ ຈະເຫັນໄດ້ຊັດເຈນ ແລະ ອົກເລີກບໍ່ໄດ້.</p>
<p style="text-align: center;"><i>Article 33</i></p> <p style="text-align: center;"><b>Organic production logo of the European Union</b></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>ມາດຕາ 33</i></p> <p style="text-align: center;"><b>ໂລໂກການຜະລິດອິນຊີຂອງສະຫະພາບເອີຣົບ</b></p> <p>1. ສັນຍາລັກການຜະລິດອິນຊີຂອງສະຫະພາບເອີຣົບອາດຈະຖືກນຳໃຊ້ໃນການຕິດສະຫຼາກ, ການນຳສະເໜີແລະການໂຄສະນາຜະລິດຕະພັນທີ່ປະຕິບັດຕາມກົດລະບຽບນີ້.</p> <p>ໂລໂກການຜະລິດອິນຊີຂອງສະຫະພາບເອີຣົບອາດຈະຖືກນຳໃຊ້ສຳລັບຂໍ້ມູນແລະຈຸດປະສົງການສຶກສາທີ່ກ່ຽວຂ້ອງກັບການມີຢູ່ແລະການໂຄສະນາຂອງໂລໂກຕົວມັນເອງ, ສະໜອງໃຫ້ວ່າການນຳໃຊ້ດັ່ງກ່າວບໍ່ຮັບຜິດຊອບທີ່ຈະຫຼອກລວງຜູ້ບໍລິໂພກກ່ຽວກັບການຜະລິດອິນຊີຂອງຜະລິດຕະພັນສະເພາະ, ແລະສະໜອງໃຫ້ວ່າໂລໂກຖືກຜະລິດຄືນໃໝ່ຕາມກົດລະບຽບທີ່ກຳນົດໄວ້ໃນເອກະສານຊ້ອນທ້າຍ V. ໃນກໍລະນີດັ່ງກ່າວ, ຂໍ້ກຳນົດຂອງມາດຕາ 32(2) ແລະຈຸດ 1.7 ຂອງເອກະສານຊ້ອນທ້າຍ V ຈະບໍ່ນຳໃຊ້.</p> <p>ໂລໂກການຜະລິດອິນຊີຂອງສະຫະພາບເອີຣົບຈະບໍ່ຖືກນຳໃຊ້ສຳລັບອາຫານປຸງແຕ່ງຕາມຈຸດ (b) ແລະ (c) ຂອງມາດຕາ 30(5) ແລະສຳລັບຜະລິດຕະພັນທີ່ປ່ຽນໃຈເຫລື້ອມໃສໃນມາດຕາ 30(3).</p> <p>2. ຍົກເວັ້ນບ່ອນທີ່ຖືກນຳໃຊ້ໂດຍສອດຄ່ອງກັບຂໍ້ອະນຸຍາດຂອງວັກ 1, ໂລໂກການຜະລິດອິນຊີຂອງສະຫະພາບເອີຣົບແມ່ນການຢັ້ງຢືນຢ່າງເປັນທາງການຕາມມາດຕາ 86 ແລະ 91 ຂອງກົດລະບຽບ (EU) 2017/625.</p> <p>3. ການນຳໃຊ້ໂລໂກການຜະລິດອິນຊີຂອງສະຫະພາບເອີຣົບຈະເປັນທາງເລືອກສຳລັບຜະລິດຕະພັນທີ່ນຳເຂົ້າຈາກປະເທດທີສາມ. ບ່ອນທີ່ໂລໂກນັ້ນປະກົດຢູ່ໃນການຕິດສະຫຼາກຂອງຜະລິດຕະພັນດັ່ງກ່າວ, ຕົວຊີ້ບອກທີ່ກ່າວເຖິງໃນມາດຕາ 32(2) ຈະປາກົດຢູ່ໃນການຕິດສະຫຼາກນຳ.</p> <p>4. ໂລໂກການຜະລິດອິນຊີຂອງສະຫະພາບເອີຣົບຈະຕ້ອງປະຕິບັດຕາມແບບຈຳລອງທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້ໃນເອກະສານຊ້ອນທ້າຍ V, ແລະປະຕິບັດຕາມກົດລະບຽບທີ່ກຳນົດໄວ້ໃນເອກະສານຄັດຕິດນັ້ນ.</p> <p>5. ໂລໂກແຫ່ງຊາດ ແລະ ໂລໂກສ່ວນຕົວ ອາດຈະຖືກນຳໃຊ້ເຂົ້າໃນການຕິດສະຫຼາກ, ການນຳສະເໜີ ແລະ ການໂຄສະນາສິນຄ້າທີ່ປະຕິບັດຕາມກົດໝາຍສະບັບນີ້.</p>

## Article 35

## Certificate

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:

- (a) be issued in electronic form wherever possible;
- (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;
- (c) certify that the notified activity complies with this Regulation; and
- (d) be issued in accordance with the model set out in Annex VI.

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.

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.

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.

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.

6. Operators shall verify the certificates of those operators that are their suppliers.

7. For the purposes of paragraphs 1 and 4 of this Article, products shall be classified in accordance with the following categories:

- (a) unprocessed plants and plant products, including seeds and other plant reproductive material;
- (b) livestock and unprocessed livestock products;
- (c) algae and unprocessed aquaculture products;
- (d) processed agricultural products, including aquaculture products, for use as food;
- (e) feed;
- (f) wine;

## ມາດຕາ 35

## ໃບຢັ້ງຢືນ

1. ອຳນາດການປົກຄອງ ຫຼື ອຳນາດການປົກຄອງ ຫຼື ໜ່ວຍງານຄວບຄຸມ ຕາມຄວາມເໝາະສົມ, ຈະສະໜອງໃບຢັ້ງຢືນໃຫ້ແກ່ຜູ້ປະກອບການ ຫຼື ກຸ່ມຜູ້ປະກອບການທີ່ໄດ້ແຈ້ງການເຄື່ອນໄຫວຂອງຕົນຕາມມາດຕາ 34(1) ແລະ ປະຕິບັດຕາມລະບຽບການນີ້. ໃບຮັບຮອງຈະຕ້ອງ:

- (a) ອອກໃນຮູບແບບອີເລັກໂທຣນິກທຸກບ່ອນທີ່ເປັນໄປໄດ້;
- (b) ອະນຸຍາດໃຫ້ຢ່າງໜ້ອຍການກຳນົດຕົວຂອງຜູ້ປະກອບການຫຼືກຸ່ມຂອງຜູ້ປະກອບການລວມທັງບັນຊີລາຍຊື່ຂອງສະມາຊິກ, ປະເພດຂອງຜະລິດຕະພັນທີ່ກວມເອົາໂດຍໃບຢັ້ງຢືນແລະໄລຍະເວລາທີ່ຖືກຕ້ອງ;
- (c) ຢັ້ງຢືນວ່າກົດຈະກຳທີ່ໄດ້ຮັບການແຈ້ງເຕືອນປະຕິບັດຕາມກົດລະບຽບນີ້; ແລະ
- (d) ອອກໃຫ້ສອດຄ່ອງກັບຮູບແບບທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້ໃນເອກະສານຊ້ອນທ້າຍ VI.

2. ໂດຍບໍ່ມີການລ່າງງາຕໍ່ວັກ 8 ຂອງມາດຕານີ້ ແລະ ມາດຕາ 34(2), ຜູ້ປະກອບການ ແລະ ກຸ່ມຜູ້ປະກອບການ ຫ້າມວາງຜະລິດຕະພັນທີ່ອ້າງເຖິງໃນມາດຕາ 2(1) ໃນຕະຫຼາດເປັນຜະລິດຕະພັນອິນຊີ ຫຼື ຜະລິດຕະພັນປ່ຽນໃຈເຫລື້ອມໃສ ເວັ້ນເສຍແຕ່ວ່າມີຢູ່ແລ້ວ. ໃນຄອບຄອງຂອງໃບຢັ້ງຢືນດັ່ງກ່າວໄວ້ໃນວັກ 1 ຂອງມາດຕານີ້.

3. ໃບຢັ້ງຢືນທີ່ອ້າງເຖິງໃນມາດຕານີ້ຈະເປັນໃບ ຢັ້ງຢືນຢ່າງເປັນທາງການພາຍໃນຄວາມຫມາຍຂອງຈຸດ (a) ຂອງມາດຕາ 86(1) ຂອງລະບຽບການ (EU) 2017/625.

4. ຜູ້ປະກອບການ ຫຼື ກຸ່ມຜູ້ປະກອບການ ຈະບໍ່ມີສິດໄດ້ຮັບໃບຢັ້ງຢືນຈາກອົງການຄວບຄຸມຫຼາຍກວ່າໜຶ່ງອົງການທີ່ກ່ຽວຂ້ອງກັບກົດຈະກຳທີ່ດຳເນີນຢູ່ໃນລັດສະມາຊິກດຽວກັນກ່ຽວກັບປະເພດຜະລິດຕະພັນດຽວກັນ, ລວມທັງກໍລະນີທີ່ຜູ້ປະກອບການ ຫຼືກຸ່ມຂອງຜູ້ປະກອບການດຳເນີນການຢູ່ໃນຂັ້ນຕອນການຜະລິດ, ການກະກຽມແລະການແຈກຢາຍທີ່ແຕກຕ່າງກັນ.

5. ສະມາຊິກຂອງກຸ່ມຜູ້ປະກອບການຈະບໍ່ມີສິດທີ່ຈະໄດ້ຮັບໃບຢັ້ງຢືນສ່ວນບຸກຄົນສຳລັບກົດຈະກຳໃດໆທີ່ກວມເອົາໂດຍການຢັ້ງຢືນຂອງກຸ່ມຜູ້ປະກອບການທີ່ເຂົາເຈົ້າຂຶ້ນກັບ.

6. ຜູ້ປະກອບການຕ້ອງກວດສອບໃບຢັ້ງຢືນຂອງຜູ້ປະກອບການທີ່ເປັນຜູ້ສະໜອງຂອງພວກເຂົາ.

7. ສຳລັບຈຸດປະສົງຂອງວັກ 1 ແລະ 4 ຂອງມາດຕານີ້, ຜະລິດຕະພັນຕ້ອງໄດ້ຮັບການຈັດປະເພດຕາມປະເພດດັ່ງຕໍ່ໄປນີ້:

- (a) ພືດທີ່ຍັງບໍ່ໄດ້ປຸງແຕ່ງ ແລະຜະລິດຕະພັນພືດ, ລວມທັງແກ່ນ ແລະອຸປະກອນການຈະເລີນພັນຂອງພືດອື່ນໆ;
- (b) ການລ້ຽງສັດ ແລະ ຜະລິດຕະພັນການລ້ຽງສັດທີ່ຍັງບໍ່ໄດ້ປຸງແຕ່ງ;
- (c) algae ແລະຜະລິດຕະພັນການລ້ຽງສັດນ້ຳທີ່ຍັງບໍ່ໄດ້ປຸງແຕ່ງ;

<p>(g) other products listed in Annex I to this Regulation or not covered by the previous categories.</p>	<p>(d) ຜະລິດຕະພັນກະສິກຳບຸນແຕ່ງ, ລວມທັງຜະລິດຕະພັນການລ້ຽງສັດນ້ຳ, ເພື່ອນຳໃຊ້ເປັນອາຫານ;</p> <p>(e) ອາຫານ;</p> <p>(f) ເຫຼົ້າແວງ;</p> <p>(g) ຜະລິດຕະພັນອື່ນໆທີ່ລະບຸໄວ້ໃນເອກະສານຊ້ອນທ້າຍ ກັບກົດລະບຽບນີ້ທີ່ກວມເອົາໃນປະເພດທີ່ຜ່ານມາ. I</p>
<p style="text-align: center;"><i>Article 39</i></p> <p><b>Additional rules on actions to be taken by the operators and groups of operators</b></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 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</p>	<p style="text-align: center;"><i>ມາດຕາ 39</i></p> <p><b>ກົດລະບຽບເພີ່ມເຕີມກ່ຽວກັບການກະທຳທີ່ຈະປະຕິບັດໂດຍຜູ້ປະຕິບັດງານແລະກຸ່ມຜູ້ປະຕິບັດງານ</b></p> <p>1. ນອກເໜືອຈາກພັນທະທີ່ໄດ້ວາງໄວ້ໃນມາດຕາ 15 ຂອງກົດລະບຽບ (EU) 2017/625, ຜູ້ປະກອບການແລະກຸ່ມຜູ້ປະກອບການຕ້ອງ:</p> <p>(a) ບັນທຶກເພື່ອສະແດງໃຫ້ເຫັນການປະຕິບັດຕາມກົດລະບຽບນີ້;</p> <p>(b) ເຮັດການປະກາດທັງໝົດແລະການສື່ສານອື່ນໆທີ່ຈຳເປັນສຳລັບການຄວບຄຸມຢ່າງເປັນທາງການ;</p> <p>(c) ເອົາມາດຕະການປະຕິບັດທີ່ກ່ຽວຂ້ອງເພື່ອຮັບປະກັນການປະຕິບັດຕາມກົດລະບຽບນີ້;</p> <p>(d) ໃຫ້, ໃນຮູບແບບຂອງຖະແຫຼງການທີ່ຈະລົງນາມແລະປັບປຸງຕາມຄວາມຈຳເປັນ:</p> <p>(i) ລາຍລະອຽດທັງໝົດຂອງຫົວໜ່ວຍການຜະລິດອິນຊີ ຫຼື ການປ່ຽນໃຈເໝືອນໃສ ແລະ ກົດລະກຳທີ່ຈະປະຕິບັດຕາມລະບຽບນີ້;</p> <p>(ii) ມາດຕະການປະຕິບັດທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ເພື່ອຮັບປະກັນການປະຕິບັດຕາມກົດລະບຽບນີ້;</p> <p>(iii) ການປະຕິບັດ:</p> <p>— ແຈ້ງໃຫ້ຜູ້ຊື້ສິນຄ້າແຈ້ງການເປັນລາຍລັກອັກສອນ ແລະໂດຍບໍ່ມີການຊັກຊ້າເກີນຄວນ ແລະແລກປ່ຽນຂໍ້ມູນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງກັບເຈົ້າໜ້າທີ່ທີ່ມີຄວາມສາມາດ, ຫຼືຖ້າຫາກວ່າຄວາມເຫມາະສົມ, ກັບອົງການຄວບຄຸມຫຼືອົງການຄວບຄຸມ, ໃນກໍລະນີທີ່ມີຄວາມສົງໄສວ່າບໍ່ໄດ້ປະຕິບັດຕາມຫຼັກຖານ, ວ່າຄວາມສົງໄສຂອງການບໍ່ປະຕິບັດຕາມແຜນບໍ່ສາມາດລົບລ້າງ, ຫຼືວ່າການບໍ່ປະຕິບັດຕາມທີ່ມີຜົນກະທົບຄວາມຊື່ສັດຂອງຜະລິດຕະພັນໃນຄຳຖາມໄດ້ຖືກສ້າງຕັ້ງຂຶ້ນ,</p> <p>- ຍອມຮັບການໂອນໄຟລ໌ຄວບຄຸມໃນກໍລະນີຂອງການປ່ຽນແປງຂອງເຈົ້າໜ້າທີ່ຄວບຄຸມຫຼືອົງການຄວບຄຸມຫຼື ໃນກໍລະນີຂອງການຖອນຕົວອອກຈາກການຜະລິດອິນຊີ, ການຮັກສາໄຟລ໌ຄວບຄຸມຢ່າງໜ້ອຍຫ້າປີໂດຍເຈົ້າໜ້າທີ່ຄວບຄຸມສຸດທ້າຍຫຼືອົງການຄວບຄຸມ. ,</p> <p>— ແຈ້ງໃຫ້ເຈົ້າໜ້າທີ່ມີສິດອຳນາດ ຫຼື ອຳນາດການປົກຄອງ ຫຼື ອົງການທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້ຕາມມາດຕາ 34(4)</p>



bodies.	ໃນກໍລະນີທີ່ຈະຖອນຕົວອອກຈາກການຜະລິດອິນຊີ, ແລະ — ຍອມຮັບການແລກປ່ຽນຂໍ້ມູນລະຫວ່າງ ອົງການ ຫຼືອົງການທີ່ມີສິດອຳນາດເຫຼົ່ານັ້ນ ໃນກໍລະນີທີ່ຜູ້ຮັບເໝົາຍ່ອຍແມ່ນຂຶ້ນກັບການຄວບຄຸມຂອງໜ່ວຍງານຄວບຄຸມ ຫຼື ໜ່ວຍງານຄວບຄຸມຕ່າງໆ.
<p style="text-align: center;"><i>Article 45</i></p> <p style="text-align: center;"><b>Import of organic and in-conversion products</b></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 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>	<p style="text-align: center;"><i>ມາດຕາ 45</i></p> <p style="text-align: center;"><b>ການນຳເຂົ້າຜະລິດຕະພັນອິນຊີແລະການປ່ຽນແປງ</b></p> <p>1. ຜະລິດຕະພັນອາດຈະຖືກນຳເຂົ້າຈາກປະເທດທີສາມເພື່ອຈຸດປະສົງການວາງຜະລິດຕະພັນນັ້ນລົງສູ່ຕະຫຼາດພາຍໃນສະຫະພັນເປັນຜະລິດຕະພັນອິນຊີ ຫຼື ເປັນຜະລິດຕະພັນທີ່ມີການປ່ຽນໃຈເໝືອນໃສ, ໂດຍອີງຕາມເງື່ອນໄຂສາມຢ່າງຕໍ່ໄປນີ້:</p> <p>(a) ຜະລິດຕະພັນແມ່ນຜະລິດຕະພັນທີ່ລະບຸໄວ້ໃນມາດຕາ 2(1);</p> <p>(b) ໜຶ່ງໃນສິ່ງຕໍ່ໄປນີ້ນຳໃຊ້:</p> <p>(i) ຜະລິດຕະພັນປະຕິບັດຕາມບົດທີ II, III ແລະ IV ຂອງກົດລະບຽບນີ້, ແລະຜູ້ປະກອບການແລະກຸ່ມຜູ້ປະກອບການທັງໝົດທີ່ອ້າງເຖິງໃນມາດຕາ 36, ລວມທັງຜູ້ສົ່ງອອກໃນປະເທດທີສາມທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ, ໄດ້ຖືກຄວບຄຸມໂດຍເຈົ້າໜ້າທີ່ຄວບຄຸມຫຼືອົງການຄວບຄຸມທີ່ໄດ້ຮັບການຍອມຮັບ. ຕາມມາດຕາ 46, ແລະອຳນາດການປົກຄອງ ຫຼື ອົງການຈັດຕັ້ງເຫຼົ່ານັ້ນ ໄດ້ໃຫ້ຜູ້ປະກອບການ, ກຸ່ມຜູ້ປະກອບການ ແລະຜູ້ສົ່ງອອກທັງໝົດ ຍັງຢືນຢັນວ່າເຂົາເຈົ້າປະຕິບັດຕາມລະບຽບການນີ້;</p> <p>(ii) ໃນກໍລະນີທີ່ຜະລິດຕະພັນມາຈາກປະເທດທີສາມທີ່ໄດ້ຮັບການຍອມຮັບຕາມມາດຕາ 47, ຜະລິດຕະພັນນັ້ນປະຕິບັດຕາມເງື່ອນໄຂທີ່ວາງໄວ້ໃນສັນຍາການຄ້າທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ; ຫຼື</p> <p>(iii) ໃນກໍລະນີທີ່ຜະລິດຕະພັນມາຈາກປະເທດທີສາມທີ່ໄດ້ຮັບການຍອມຮັບຕາມມາດຕາ 48, ຜະລິດຕະພັນນັ້ນປະຕິບັດຕາມກົດລະບຽບການຜະລິດແລະການຄວບຄຸມທີ່ທຽບເທົ່າຂອງປະເທດທີສາມນັ້ນ ແລະຖືກນຳເຂົ້າດ້ວຍໃບຢັ້ງຢືນການກວດກາທີ່ຢືນຢັນການປະຕິບັດຕາມນີ້. ໂດຍເຈົ້າໜ້າທີ່ທີ່ມີຄວາມສາມາດ, ອົງການຄວບຄຸມ ຫຼືອົງການຄວບຄຸມຂອງປະເທດທີສາມ; ແລະ</p> <p>(c) ຜູ້ປະກອບການໃນປະເທດທີສາມສາມາດສະໜອງການນຳເຂົ້າແລະອຳນາດການປົກແຫ່ງຊາດໃນສະຫະພາບ ແລະໃນປະເທດທີສາມເຫຼົ່ານັ້ນເພື່ອໃຫ້ສາມາດກຳນົດຕົວຂອງຜູ້ປະກອບການທີ່ເປັນຜູ້ສະໜອງຂອງພວກເຂົາ ແລະເຈົ້າໜ້າທີ່ຄວບຄຸມຫຼືອົງການຄວບຄຸມຂອງພວກເຂົາ. ຜູ້ສະໜອງ, ເພື່ອໃຫ້ແນ່ໃຈວ່າ traceability ຂອງຜະລິດຕະພັນອິນຊີຫຼື in-conversion ທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ. ຂໍ້ມູນນັ້ນຍັງຈະຖືກເປີດເຜີຍໃຫ້ເຈົ້າໜ້າທີ່ຄວບຄຸມ ຫຼືອົງການຄວບຄຸມຂອງຜູ້ນຳເຂົ້າ.</p>



<p style="text-align: center;"><i>ANNEX I</i></p> <p style="text-align: center;"><b>OTHER PRODUCTS REFERRED TO IN ARTICLE 2(1)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Yeasts used as food or feed,</li> <li>— maté, sweetcorn, vine leaves, palm hearts, hop shoots, and other similar edible parts of plants and products produced therefrom,</li> <li>— sea salt and other salts for food and feed,</li> <li>— silkworm cocoon suitable for reeling,</li> <li>— natural gums and resins,</li> <li>— beeswax,</li> <li>— essential oils,</li> <li>— cork stoppers of natural cork, not agglomerated, and without any binding substances,</li> <li>— cotton, not carded or combed,</li> <li>— wool, not carded or combed,</li> <li>— raw hides and untreated skins,</li> <li>— plant-based traditional herbal preparations.</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><i>ເອກະສານຊຸ້ຍທ້າຍ I</i></p> <p style="text-align: center;"><b>ຜະລິດຕະພັນອື່ນໆທີ່ອ້າງອີງໃນມາດຕາ 2(1)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ເຊື້ອລາທີ່ໃຊ້ເປັນອາຫານ ຫຼື ເປັນອາຫານ,</li> <li>- ໝາກເຜັດ, ສາລີຫວານ, ໃບເຄືອ, ຫົວປາມ, ເປັນຮຸ່, ແລະສ່ວນທີ່ກົນໄດ້ທີ່ຄ້າຍຄືກັນຂອງພືດ ແລະ ຜະລິດຕະພັນທີ່ຜະລິດຈາກນັ້ນ,</li> <li>- ເກືອທະເລແລະເກືອອື່ນໆສຳລັບອາຫານແລະອາຫານ,</li> <li>- ເຕົ້າໄຂທີ່ເຫມາະສົມສຳລັບການ reeling,</li> <li>- ເຫງືອກທຳມະຊາດແລະຢາງ,</li> <li>- ຂີ້ເຜີ້ງ,</li> <li>- ນ້ຳມັນທີ່ ຈຳ ເປັນ,</li> <li>— cork stoppers ຂອງ cork ທຳມະຊາດ, ບໍ່ມີການລວມຕົວ, ແລະບໍ່ມີສານຜູກພັນໃດໆ,</li> <li>— ຝ້າຍ, ບໍ່ບັດ ຫຼື combed,</li> <li>— ຂົນສັດ, ບໍ່ໄດ້ບັດຫຼື combed,</li> <li>- ຊ່ອນຕົບແລະຜົວຫນັງທີ່ບໍ່ໄດ້ຮັບການປິ່ນປົວ,</li> <li>— ການກະກຽມສະຫມຸນໄພພື້ນເມືອງທີ່ອີງໃສ່ພືດ.</li> </ul>

<p style="text-align: center;">ANNEX II</p> <p style="text-align: center;"><b>DETAILED PRODUCTION RULES REFERRED TO IN CHAPTER III</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Part IV: Processed food production rules</b></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>ເອກະສານຊີ້ນຳທ້ອງຖິ່ນ II</i></p> <p style="text-align: center;"><b>ກົດລະບຽບການຜະລິດທີ່ລະບຸໄວ້ໃນບົດທີ III</b></p> <p style="text-align: center;"><b>ພາກທີ IV: ກົດລະບຽບການຜະລິດອາຫານປຸງແຕ່ງ</b></p> <p>ນອກຈາກກົດລະບຽບການຜະລິດທົ່ວໄປທີ່ວາງໄວ້ໃນມາດຕາ 9, 11 ແລະ 16, ກົດລະບຽບທີ່ວາງໄວ້ໃນພາກນີ້ຕ້ອງໃຊ້ກັບການຜະລິດອາຫານທີ່ປຸງແຕ່ງແບບອິນຊີ.</p>
1. General requirements for the production of processed food	1. ຄວາມຕ້ອງການທົ່ວໄປສໍາລັບການຜະລິດອາຫານປຸງແຕ່ງ
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. ສານເສີມອາຫານ, ເຄື່ອງຊ່ວຍໃນການປຸງແຕ່ງ ແລະ ສານ ແລະ ສ່ວນປະກອບອື່ນໆທີ່ໃຊ້ໃນການປຸງແຕ່ງອາຫານ ແລະ ການປະຕິບັດການປຸງແຕ່ງໃດໆທີ່ນໍາໃຊ້ ເຊັ່ນ: ການສູບຢາຕ້ອງປະຕິບັດຕາມຫຼັກການຂອງການປະຕິບັດການຜະລິດທີ່ດີ (1).
1.2. Operators producing processed food shall establish and update appropriate procedures based on a systematic identification of critical processing steps.	1.2. ຜູ້ປະກອບການທີ່ຜະລິດອາຫານປຸງແຕ່ງຕ້ອງສ້າງ ແລະ ປັບປຸງ - ຂັ້ນຕອນການປຸງແຕ່ງທີ່ເໝາະສົມໂດຍອີງໃສ່ການກໍານົດລະບົບຂັ້ນຕອນການປຸງແຕ່ງທີ່ສໍາຄັນ.
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. ການນໍາໃຊ້ຂັ້ນຕອນການອ້າງອີງໃນຈຸດ 1.2 ຈະຕ້ອງຮັບປະກັນວ່າຜະລິດຕະພັນປຸງແຕ່ງໄດ້ປະຕິບັດຕາມລະບຽບການນີ້ໃນທຸກເວລາ.
<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. ຜູ້ປະກອບການຕ້ອງປະຕິບັດຕາມ ແລະ ປະຕິບັດຂັ້ນຕອນທີ່ໄດ້ລະບຸໄວ້ໃນຈຸດ 1.2, ແລະ ໂດຍບໍ່ມີການລ່າຍງາງຕໍ່ມາດຕາ 28, ໂດຍສະເພາະ,:</p> <p>(a) ໃຊ້ມາດຕະການປ້ອງກັນລ່ວງໜ້າ ແລະ ຮັກສາບັນທຶກຂອງມາດຕະການເຫຼົ່ານັ້ນ;</p> <p>(b) ປະຕິບັດມາດຕະການທໍາຄວາມສະອາດທີ່ເໝາະສົມ, ຕິດຕາມກວດກາປະສິດທິພາບຂອງເຂົ້າເຈົ້າແລະບັນທຶກການດໍາເນີນການເຫຼົ່ານັ້ນ;</p> <p>(c) ຮັບປະກັນວ່າຜະລິດຕະພັນທີ່ບໍ່ແມ່ນອິນຊີບໍ່ໄດ້ຖືກວາງຢູ່ໃນຕະຫຼາດໂດຍມີຕົວຊີ້ບອກເຖິງການຜະລິດອິນຊີ.</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 competent authority, or, where appropriate, the control authority or 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</p>	<p>1.5. ການກະກຽມຜະລິດຕະພັນອິນຊີທີ່ປຸງແຕ່ງ, ຢູ່ໃນການປ່ຽນໃຈເໝາະສົມໃສ່ແລະບໍ່ແມ່ນອິນຊີຈະຖືກແກ້ໄຂໄວ້ແຍກຕ່າງຫາກຈາກກັນແລະກັນໃນເວລາຫຼືຊ່ອງຫວ່າງ. ບ່ອນທີ່ຜະລິດຕະພັນອິນຊີ, ການປ່ຽນແປງ ແລະບໍ່ແມ່ນອິນຊີ, ໃນທຸກ ປະເທດປະສົມ, ໄດ້ຖືກກະກຽມ ຫຼືແກ້ໄຂກັບຮັກສາໄວ້ໃນໜ່ວຍງານກະກຽມທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ, ຜູ້ປະກອບການຈະຕ້ອງ:</p> <p>(a) ແຈ້ງໃຫ້ເຈົ້າໜ້າທີ່ມີອໍານາດ, ຫຼື, ຕາມຄວາມເໝາະສົມ, ອົງການຄວບຄຸມ ຫຼື ອົງການຄວບຄຸມ, ຕາມຄວາມເໝາະສົມ;</p> <p>(b) ດໍາເນີນການຢ່າງຕໍ່ເນື່ອງຈົນກ່ວາການຜະລິດໄດ້ສໍາເລັດ,</p>

<p>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>ແຍກຕ່າງຫາກໃນສະຖານທີ່ທີ່ເວລາຈາກການດຳເນີນການທີ່ຄ້າຍຄືກັນກັບຜະລິດຕະພັນອື່ນໆ (ອິນຊີ, ແບງຫຼືບໍ່ແມ່ນອິນຊີ);</p> <p>(c) ຕັກບຣັກສາຜະລິດຕະພັນປອດສານພິດ, ຢູ່ໃນການປ່ຽນໃຈເຫຼື້ອມໃສແລະທີ່ບໍ່ແມ່ນອິນຊີ, ກ່ອນແລະຫຼັງການດຳເນີນການ, ແຍກຕາມສະຖານທີ່ທີ່ເວລາຈາກກັນແລະກັນ;</p> <p>(d) ຮັກສາການລົງທະບຽນສະບັບບັບປຸງຂອງການດຳເນີນງານແລະປະລິມານການປຸງແຕ່ງທັງໝົດ;</p> <p>(e) ໃຊ້ມາດຕະການທີ່ຈຳເປັນເພື່ອຮັບປະກັນການກຳນົດຈຳນວນຫລາຍແລະເພື່ອຫຼີກເວັ້ນການປະສົມຫຼືການແລກປ່ຽນລະຫວ່າງຜະລິດຕະພັນອິນຊີ, ການປ່ຽນແປງແລະທີ່ບໍ່ແມ່ນອິນຊີ;</p> <p>(f) ດຳເນີນການດຳເນີນງານກ່ຽວກັບຜະລິດຕະພັນອິນຊີຫຼືການປ່ຽນແປງພຽງແຕ່ຫຼັງຈາກການທຳຄວາມສະອາດທີ່ເໝາະສົມຂອງອຸປະກອນການຜະລິດ.</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. ຜະລິດຕະພັນ, ສານແລະເຕັກນິກທີ່ປະກອບເປັນຄຸນສົມບັດທີ່ສູນເສຍໄປໃນການປຸງແຕ່ງແລະການເກັບຮັກສາອາຫານປອດສານພິດ, ທີ່ແກ້ໄຂຜົນຂອງການລະເລີຍໃນການປຸງແຕ່ງອາຫານອິນຊີ, ຫຼືວ່າຖ້າບໍ່ດັ່ງນັ້ນອາດຈະເຮັດໃຫ້ເຂົ້າໃຈຜິດກ່ຽວກັບລັກສະນະທີ່ແທ້ຈິງຂອງຜະລິດຕະພັນທີ່ມີຈຸດປະສົງທີ່ຈະອອກຕະຫຼາດ. ເປັນອາຫານປອດສານພິດ, ບໍ່ຄວນໃຊ້.</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. ຜູ້ປະກອບການຕ້ອງເກັບມ້ຽນເອກະສານຫຼັກຖານໃນການອະນຸຍາດນຳໃຊ້ວັດຖຸດິບກະສິກຳທີ່ບໍ່ແມ່ນອິນຊີເພື່ອຜະລິດອາຫານອິນຊີປຸງແຕ່ງຕາມມາດຕາ 25 ຖ້າໄດ້ຮັບ ຫຼືນຳໃຊ້ໃບອະນຸຍາດດັ່ງກ່າວ.</p>
<p>2. Detailed requirements for the production of processed food</p>	<p>2. ລາຍລະອຽດຄວາມຕ້ອງການການຜະລິດອາຫານປຸງແຕ່ງ</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 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>2.1. ຕົງອັນໄຂຕໍ່ໄປນີ້ຈະນຳໃຊ້ກັບອົງປະກອບຂອງອາຫານອິນຊີປຸງແຕ່ງ:</p> <p>(a) ຜະລິດຕະພັນຈະຕ້ອງຜະລິດມາຈາກສ່ວນປະກອບທາງກະເສດ ຫຼື ຜະລິດຕະພັນທີ່ມີຈຸດປະສົງເພື່ອນຳໃຊ້ເປັນອາຫານທີ່ລະບຸໄວ້ໃນເອກະສານຊ້ອນທຳຍ ຫຼື ສຳລັບຈຸດປະສົງຂອງການກຳນົດວ່າຜະລິດຕະພັນໃດໜຶ່ງໄດ້ຖືກຜະລິດມາຈາກຜະລິດຕະພັນເຫຼົ່ານັ້ນ, ນ້ຳແລະເກືອທີ່ເພີ່ມຈະບໍ່ຖືກພິຈາລະນາ;</p> <p>(b) ສ່ວນປະກອບທາງອິນຊີຈະຕ້ອງບໍ່ຢູ່ຮ່ວມກັນກັບສ່ວນປະກອບດຽວກັນໃນຮູບແບບທີ່ບໍ່ແມ່ນອິນຊີ;</p> <p>(c) ສ່ວນປະກອບໃນການປ່ຽນໃຈເຫຼື້ອມໃສຈະຕ້ອງບໍ່ມີຢູ່ຮ່ວມກັນກັບສ່ວນປະກອບດຽວກັນໃນຮູບແບບອິນຊີ ຫຼືບໍ່ແມ່ນອິນຊີ.</p>
<p>2.2. Use of certain products and substances in processing of food</p>	<p>2.2. ການນຳໃຊ້ຜະລິດຕະພັນແລະສານບາງຢ່າງໃນການປຸງແຕ່ງອາຫານ</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</p>	<p>2.2.1. ມີພຽງແຕ່ສານເສີມອາຫານ, ເຄື່ອງຊ່ວຍໃນການປຸງແຕ່ງ ແລະ ວັດຖຸປະກອບກະສິກຳທີ່ບໍ່ແມ່ນອິນຊີ ທີ່ໄດ້ຮັບອະນຸຍາດຕາມມາດຕາ 24 ຫຼື ມາດຕາ 25 ເພື່ອນຳໃຊ້ເຂົ້າໃນການຜະລິດອິນຊີ ແລະ ຜະລິດຕະພັນ ແລະ ສານທີ່ອ້າງອີງໃນຈຸດ 2.2.2 ອາດຈະຖືກນຳໃຊ້ເຂົ້າໃນການປຸງແຕ່ງສະບຽງອາຫານ, ໂດຍຍົກເວັ້ນ.</p>

<p>2 of Part VI shall apply, and with the exception of yeast, for which point 1.3 of Part VII shall apply.</p>	<p>ຂອງຜະລິດຕະພັນແລະສານຂອງຂະແໜງເຫຼົ່າແວງ, ສໍາລັບຈຸດ 2 ຂອງພາກທີ VI ຈະນໍາໃຊ້, ແລະຍົກເວັ້ນເຊື້ອລາ, ສໍາລັບຈຸດ 1.3 ຂອງພາກທີ VII ນໍາໃຊ້.</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>(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>2.2.2. ໃນການປຸງແຕ່ງສະບຽງອາຫານ, ຜະລິດຕະພັນແລະສານດັ່ງຕໍ່ໄປນີ້ອາດຈະຖືກນໍາໃຊ້:</p> <p>(a) ການກະກຽມຂອງຈຸລິນຊີແລະ enzymes ອາຫານປົກກະຕິໃຊ້ໃນການປຸງແຕ່ງອາຫານ, ສະໜອງໃຫ້ວ່າ enzymes ອາຫານທີ່ຈະນໍາໃຊ້ເປັນສານເຕີມແຕ່ງອາຫານໄດ້ຖືກອະນຸຍາດຕາມມາດຕາ 24 ສໍາລັບການນໍາໃຊ້ໃນການຜະລິດອິນຊີ;</p> <p>(ຂ) ສານ ແລະ ຜະລິດຕະພັນທີ່ກຳນົດໄວ້ໃນຈຸດ (c) ແລະ (d)(i) ຂອງມາດຕາ 3(2) ຂອງລະບຽບການ (EC) ເລກທີ 1334/2008 ທີ່ໄດ້ຕິດສະຫຼາກເປັນສານປຸງລົດຊາດທຳມະຊາດ ຫຼື ການປຸງລົດຊາດຕາມທຳມະຊາດຕາມມາດຕາ. 16(2), (3) ແລະ (4) ຂອງລະບຽບນັ້ນ;</p> <p>(c) ສີສໍາລັບການປະທັບຕາຊີ້ນ ແລະເປືອກໄຂ່ ຕາມມາດຕາ 17 ຂອງລະບຽບການ (EC) ເລກທີ 1333/2008;</p> <p>(ງ) ສີທຳມະຊາດ ແລະສານເຄືອບທຳມະຊາດ ສໍາລັບສີຕົກແຕ່ງພື້ນເມືອງຂອງເປືອກໄຂ່ຕົ້ມທີ່ຜະລິດໂດຍມີຈຸດປະສົງເພື່ອວາງຂາຍຕາມທ້ອງຕະຫຼາດໃນຊ່ວງເວລາຂອງປີ;</p> <p>(e) ນໍ້າດື່ມ ແລະ ເກືອອິນຊີ ຫຼື ທີ່ບໍ່ແມ່ນອິນຊີ (ມີໂຊດຽມ chloride ຫຼື potassium chloride ເປັນອົງປະກອບພື້ນຖານ) ໂດຍທົ່ວໄປໃຊ້ໃນການປຸງແຕ່ງອາຫານ;</p> <p>(f) ແຮ່ທາດ (ອົງປະກອບຕົດຕາມ), ວິຕາມິນ, ອາຊິດ amino ແລະຈຸລິນຊີ, ສະໜອງໃຫ້ວ່າ:</p> <p>(i) ການໃຊ້ອາຫານເພື່ອບໍລິໂພກຕາມປົກກະຕິແມ່ນ 'ຕ້ອງການທາງກົດໝາຍໂດຍກົງ', ໃນຄວາມໝາຍຂອງການກຳນົດໂດຍກົງຂອງກົດໝາຍສະຫະພັນ ຫຼື ກົດໝາຍແຫ່ງຊາດທີ່ເຂົ້າກັນໄດ້ກັບກົດໝາຍສະຫະພັນ, ດ້ວຍຜົນສະທ້ອນທີ່ບໍ່ສາມາດວາງອາຫານໄດ້ທັງໝົດ. ໃນຕະຫຼາດເປັນອາຫານສໍາລັບການບໍລິໂພກປົກກະຕິຖ້າຫາກວ່າແຮ່ທາດເຫຼົ່ານັ້ນ, ວິຕາມິນ, ອາຊິດ amino ຫຼື micronutrients ບໍ່ໄດ້ຖືກເພີ່ມ; ຫຼື</p> <p>(ii) ກ່ຽວກັບອາຫານທີ່ວາງໄວ້ໃນທ້ອງຕະຫຼາດມີລັກສະນະພິເສດຫຼືຜົນກະທົບຕໍ່ສຸຂະພາບຫຼືໂພຊະນາການ ຫຼື ກ່ຽວກັບຄວາມຕ້ອງການຂອງກຸ່ມຜູ້ບໍລິໂພກສະເພາະ:</p> <p>— ໃນຜະລິດຕະພັນທີ່ອ້າງເຖິງໃນຈຸດ (a) ແລະ (b) ຂອງຂໍ້ 1 (1) ຂອງລະບຽບການ (EU) No 609/2013 ຂອງສະພາແຫ່ງຊາດເອີຣົບແລະຂອງສະພາ (1) ການນໍາໃຊ້ຂອງເຂົ້າເຈົ້າໄດ້ຮັບອະນຸຍາດໂດຍລະບຽບນັ້ນແລະການກະທຳທີ່ໄດ້ຮັບຮອງເອົາ ບົນພື້ນຖານຂອງມາດຕາ 11(1) ຂອງລະບຽບການນັ້ນສໍາລັບຜະລິດຕະພັນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ, ຫຼື</p> <p>— ໃນຜະລິດຕະພັນລະບຽບໂດຍຄໍາສັ່ງຄະນະກຳມະ 2006/125/EC, ການນໍາໃຊ້ຂອງພວກເຂົາແມ່ນອະນຸຍາດໂດຍຄໍາສັ່ງນັ້ນ.</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</p>	<p>2.2.3. ພຽງແຕ່ຜະລິດຕະພັນສໍາລັບການທຳຄວາມສະອາດແລະການຂ້າເຊື້ອທີ່ໄດ້ຮັບອະນຸຍາດຕາມມາດຕາ 24 ສໍາລັບການນໍາໃຊ້ໃນການປຸງແຕ່ງແມ່ນຖືກນໍາໃຊ້ເພື່ອຈຸດປະສົງນັ້ນ. ຜູ້ປະກອບການຕ້ອງເກັບຮັກສາບັນທຶກການນໍາໃຊ້ຜະລິດຕະພັນເຫຼົ່ານັ້ນ,</p>

name of the product, its active substances and the location of such use.	ວວມທັງວັນທີຫຼືວັນທີທີ່ຜະລິດຕະພັນແຕ່ລະຄົນໄດ້ຖືກນຳໃຊ້, ຊື່ຂອງຜະລິດຕະພັນ, ສານທີ່ມີການເຄື່ອນໄຫວແລະສະຖານທີ່ຂອງການນຳໃຊ້ດັ່ງກ່າວ.
2.2.4. For the purpose of the calculation referred to in Article 30(5), the following rules shall apply:  (a) certain food additives authorised pursuant to Article 24 for use in organic production shall be calculated as agricultural ingredients;  (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;  (c) yeast and yeast products shall be calculated as agricultural ingredients.	2.2.4. ສຳລັບຈຸດປະສົງຂອງການຄິດໄລ່ຕາມມາດຕາ 30(5), ກົດລະບຽບຕໍ່ໄປນີ້ຈະນຳໃຊ້:  (a) ທາດປະສົມອາຫານບາງຊະນິດທີ່ໄດ້ຮັບອະນຸຍາດຕາມມາດຕາ 24 ເພື່ອນຳໃຊ້ເຂົ້າໃນການຜະລິດອິນຊີ ຈະຖືກຄິດໄລ່ເປັນສ່ວນປະກອບທາງກະສິກຳ;  (b) ການກະກຽມແລະສານອ້າງອີງໃນຈຸດ (a), (c), (d), (e) ແລະ (f) ຂອງຈຸດ 2.2.2 ຈະບໍ່ຖືກຄິດໄລ່ເປັນສ່ວນປະກອບກະສິກຳ;  (c) ເຊັ່ອວາ ແລະ ຜະລິດຕະພັນຈາກເຊັ່ອວາຈະຕ້ອງຄິດໄລ່ເປັນສ່ວນປະກອບທາງກະສິກຳ.
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.	2.3. ຜູ້ປະກອບການຕ້ອງຮັກສາບັນທຶກຂອງວັດສະດຸປ້ອນທີ່ໃຊ້ໃນການຜະລິດອາຫານ. ໃນກໍລະນີຂອງການຜະລິດຜະລິດຕະພັນປະສົມ, ສູດ / ສູດທີ່ສະແດງໃຫ້ເຫັນປະລິມານການນຳເຂົ້າແລະຜົນຜະລິດຈະຖືກເກັບຮັກສາໄວ້ສຳລັບເຈົ້າໜ້າທີ່ຫຼືອົງການຄວບຄຸມ.

<p style="text-align: center;">ANNEX II</p> <p style="text-align: center;"><b>DETAILED PRODUCTION RULES REFERRED TO IN CHAPTER III</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Part V: Processed feed production rules</b></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>ເອກະສານຊີ້ນຳທີ II</i></p> <p style="text-align: center;"><b>ກົດລະບຽບການຜະລິດທີ່ລະບຸໄວ້ໃນບົດທີ III</b></p> <p style="text-align: center;"><b>ພາກທີ V: ກົດລະບຽບການຜະລິດອາຫານປຸງແຕ່ງ</b></p> <p>ນອກຈາກກົດລະບຽບການຜະລິດທົ່ວໄປທີ່ວາງໄວ້ໃນມາດຕາ 9, 11 ແລະ 17 ແລ້ວ, ກົດລະບຽບທີ່ໄດ້ວາງໄວ້ໃນພາກນີ້ຕ້ອງໃຊ້ກັບການຜະລິດອາຫານທີ່ປຸງແຕ່ງແບບອິນຊີ.</p>
<p>1. General requirements for the production of processed feed</p>	<p>1. ຄວາມຕ້ອງການທົ່ວໄປສໍາລັບການຜະລິດອາຫານປຸງແຕ່ງ</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. ສານເສີມອາຫານ, ເຄື່ອງຊ່ວຍໃນການປຸງແຕ່ງ ແລະ ສານ ແລະ ສ່ວນປະກອບອື່ນໆທີ່ໃຊ້ໃນການປຸງແຕ່ງອາຫານ, ແລະ ການປະຕິບັດການປຸງແຕ່ງທີ່ໃຊ້ເຊັ່ນ: ການສູບຢາ, ຈະຕ້ອງປະຕິບັດຕາມຫຼັກການຂອງການປະຕິບັດການຜະລິດທີ່ດີ.</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. ຜູ້ປະກອບການທີ່ຜະລິດອາຫານປຸງແຕ່ງຕ້ອງສ້າງແລະ ປັບປຸງຂັ້ນຕອນທີ່ເໝາະສົມໂດຍອີງໃສ່ການກໍານົດລະດັບຂອງຂັ້ນຕອນການປຸງແຕ່ງທີ່ສໍາຄັນ.</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. ການນໍາໃຊ້ຂັ້ນຕອນການອ້າງອີງໃນຈຸດ 1.2 ຈະຕ້ອງຮັບປະກັນວ່າຜະລິດຕະພັນປຸງແຕ່ງໄດ້ປະຕິບັດຕາມລະບຽບການນີ້ໃນທຸກເວລາ.</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. ຜູ້ປະກອບການຕ້ອງປະຕິບັດຕາມ ແລະ ປະຕິບັດຂັ້ນຕອນທີ່ໄດ້ລະບຸໄວ້ໃນຈຸດ 1.2, ແລະ ໂດຍບໍ່ມີການລ່າຍງາຍຕໍ່ມາດຕາ 28, ໂດຍສະເພາະ:</p> <p>(a) ໃຊ້ມາດຕະການປ້ອງກັນລ່າຍງາຍ ແລະ ຮັກສາບັນທຶກຂອງມາດຕະການເຫຼົ່ານັ້ນ;</p> <p>(b) ປະຕິບັດມາດຕະການທໍາຄວາມສະອາດທີ່ເໝາະສົມ, ຕິດຕາມກວດກາປະສິດທິພາບຂອງເຂົ້າເຈົ້າແລະ ບັນທຶກການດໍາເນີນການເຫຼົ່ານັ້ນ;</p> <p>(c) ຮັບປະກັນວ່າຜະລິດຕະພັນທີ່ບໍ່ແມ່ນອິນຊີບໍ່ໄດ້ຖືກວາງຢູ່ໃນຕະຫຼາດໂດຍມີຕົວຊີ້ບອກເຖິງການຜະລິດອິນຊີ.</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>(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>1.5. ການກະກຽມຜະລິດຕະພັນອິນຊີທີ່ປຸງແຕ່ງ, ຢູ່ໃນການປ່ຽນໃຈເໝາະສົມໃສ່ແລະ ບໍ່ແມ່ນອິນຊີຈະຖືກເກັບຮັກສາໄວ້ແຍກຕ່າງຫາກຈາກກັນແລະ ກັນໃນເວລາຫຼືຊ່ອງຫວ່າງ. ບ່ອນທີ່ຜະລິດຕະພັນອິນຊີ, ການປ່ຽນແປງ ແລະ ບໍ່ແມ່ນອິນຊີ, ໃນທຸກ ປະເທດປະສົມ, ໄດ້ຖືກກະກຽມ ຫຼື ເກັບຮັກສາໄວ້ໃນໜ່ວຍງານກະກຽມທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ, ຜູ້ປະກອບການຈະຕ້ອງ:</p> <p>(a) ແຈ້ງອົງການຄວບຄຸມ ຫຼື ອົງການຄວບຄຸມຕາມຄວາມເໝາະສົມ;</p> <p>(b) ດໍາເນີນການຢ່າງຕໍ່ເນື່ອງຈົນກ່ວາການຜະລິດໄດ້ສໍາເລັດ, ແຍກຕ່າງຫາກໃນສະຖານທີ່ຫຼືເວລາຈາກການດໍາເນີນການທີ່ຄ້າຍຄືກັນກັບຜະລິດຕະພັນອື່ນໆ (ອິນຊີ, ແຍກຕ່າງຫາກໃນສະຖານທີ່ຫຼືເວລາຈາກການດໍາເນີນການທີ່ຄ້າຍຄືກັນກັບຜະລິດຕະພັນອື່ນໆ (ອິນຊີ,</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>ແບງຫຼືບໍ່ແມ່ນອິນຊີ);</p> <p>(c) ຕັບຮັກສາຜະລິດຕະພັນບອດສານພິດ, ຢູ່ໃນການປ່ຽນໃຈເຫລື້ອມໃສແລະທີ່ບໍ່ແມ່ນອິນຊີ, ກ່ອນແລະຫຼັງການດຳເນີນການ, ແຍກຕາມສະຖານທີ່ທີ່ຫຼືເວລາຈາກກັນແລະກັນ;</p> <p>(d) ຮັກສາການລົງທະບຽນສະບັບປັບປຸງຂອງການດຳເນີນງານແລະປະລິມານການປຸງແຕ່ງທັງໝົດ;</p> <p>(e) ໃຊ້ມາດຕະການທີ່ຈຳເປັນເພື່ອຮັບປະກັນການກຳນົດຈຳນວນຫລາຍແລະເພື່ອຫຼີກເວັ້ນການປະສົມຫຼືການແລກປ່ຽນລະຫວ່າງຜະລິດຕະພັນອິນຊີ, ການປ່ຽນແປງແລະທີ່ບໍ່ແມ່ນອິນຊີ;</p> <p>(f) ດຳເນີນການດຳເນີນງານກ່ຽວກັບຜະລິດຕະພັນອິນຊີຫຼືການປ່ຽນແປງພຽງແຕ່ຫຼັງຈາກການທຳຄວາມສະອາດທີ່ເໝາະສົມຂອງອຸປະກອນການຜະລິດ.</p>
2. Detailed requirements for the production of processed feed	2. ຂໍ້ກຳນົດລາຍລະອຽດສໍາລັບການຜະລິດອາຫານປຸງແຕ່ງ
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. ວັດສະດຸອາຫານສັດ, ຫຼືວັດສະດຸອາຫານທີ່ປ່ຽນໃຈເຫລື້ອມໃສ, ຈະບໍ່ເຂົ້າເພື່ອມື່ນກັບວັດສະດຸອາຫານດຽວກັນທີ່ຜະລິດໂດຍວິທີການທີ່ບໍ່ແມ່ນອິນຊີເຂົ້າໄປໃນອົງປະກອບຂອງຜະລິດຕະພັນອາຫານອິນຊີ.
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. ວັດສະດຸອາຫານທີ່ໃຊ້ ຫຼືປຸງແຕ່ງໃນການຜະລິດອິນຊີ ຈະບໍ່ຖືກປຸງແຕ່ງດ້ວຍການຊ່ວຍເຫຼືອຂອງສານລະລາຍສັງເຄາະທາງເຄມີ.
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. ພຽງແຕ່ວັດສະດຸອາຫານທີ່ບໍ່ແມ່ນອິນຊີຂອງພືດ, algal, ສັດຫຼືເຊື້ອລາ, ວັດສະດຸອາຫານທີ່ມີແຫຼ່ງແຮ່ທາດ, ແລະສານເສີມອາຫານແລະເຄື່ອງຊ່ວຍປຸງແຕ່ງທີ່ໄດ້ຮັບອະນຸຍາດຕາມມາດຕາ 24 ສໍາລັບການນຳໃຊ້ໃນການຜະລິດອິນຊີອາດຈະຖືກນຳໃຊ້ໃນການປຸງແຕ່ງອາຫານ.
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 used, the name of the product, its active substances, and the location of such use.	2.4. ພຽງແຕ່ຜະລິດຕະພັນສໍາລັບການທຳຄວາມສະອາດແລະການຂ້າເຊື້ອທີ່ໄດ້ຮັບອະນຸຍາດຕາມມາດຕາ 24 ສໍາລັບການນຳໃຊ້ໃນການປຸງແຕ່ງແມ່ນຖືກນຳໃຊ້ເພື່ອຈຸດປະສົງນັ້ນ. ຜູ້ປະກອບການຕ້ອງຕັບຮັກສາບັນທຶກການນຳໃຊ້ຜະລິດຕະພັນເຫຼົ່ານັ້ນ, ລວມທັງວັນທີຫຼືວັນທີທີ່ຜະລິດຕະພັນແຕ່ລະຄົນໄດ້ຖືກນຳໃຊ້, ຊື່ຂອງຜະລິດຕະພັນ, ສານທີ່ມີການເຄື່ອນໄຫວຂອງຕົນ, ແລະສະຖານທີ່ຂອງການນຳໃຊ້ດັ່ງກ່າວ.
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. ຜູ້ປະກອບການຕ້ອງຮັກສາບັນທຶກຂອງວັດສະດຸບ້ອນທີ່ໃຊ້ໃນການຜະລິດອາຫານ. ໃນກໍລະນີຂອງການຜະລິດຜະລິດຕະພັນປະສົມ, ສູດ / ສູດທີ່ສະແດງປະລິມານການນຳເຂົ້າແລະຜົນຜະລິດທີ່ຄົບຖ້ວນຈະຖືກຕັບຮັກສາໄວ້ສໍາລັບເຈົ້າໜ້າທີ່ທີ່ອົງການຄວບຄຸມ.

<p style="text-align: center;">ANNEX II</p> <p style="text-align: center;"><b>DETAILED PRODUCTION RULES REFERRED TO IN CHAPTER III</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Part VI: Wine</b></p>	<p style="text-align: center;"><i>ເອກະສານຊ້ອນທ້າຍ II</i></p> <p style="text-align: center;"><b>ກົດລະບຽບການຜະລິດທີ່ລະບຸໄວ້ໃນບົດທີ III</b></p> <p style="text-align: center;"><b>ພາກທີ VI: ເຫຼົ້າແວງ</b></p>
1. Scope	1. ຂອບເຂດ
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 (I) of Article 1(2) of Regulation (EU) No 1308/2013.	1.1. ນອກເໜືອໄປຈາກກົດລະບຽບການຜະລິດທົ່ວໄປທີ່ວາງໄວ້ໃນມາດຕາ 9, 10, 11, 16 ແລະ 18, ກົດລະບຽບທີ່ວາງໄວ້ໃນພາກນີ້ຕ້ອງໃຊ້ກັບການຜະລິດອິນຊີຂອງຜະລິດຕະພັນຂອງຂະແໜງເຫຼົ້າແວງຕາມຈຸດ (I) ຂອງ ມາດຕາ 1(2) ຂອງລະບຽບການ (EU) No 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. ກົດລະບຽບຂອງຄະນະກຳມະການ (EC) ສະບັບເລກທີ 606/2009 ( 1 ) ແລະ (EC) ເລກທີ 607/2009 (2) ຈະຖືກນຳໃຊ້, ບັນທຶກຕາມທີ່ໄດ້ລະບຸໄວ້ຢ່າງຈະແຈ້ງໃນສ່ວນນີ້.
2. Use of certain products and substances	2. ການນຳໃຊ້ຜະລິດຕະພັນແລະສານບາງຢ່າງ
2.1. Products of the wine sector shall be produced from organic raw material.	2.1. ຜະລິດຕະພັນຂອງຂະແໜງເຫຼົ້າແວງຕ້ອງຜະລິດຈາກວັດຖຸດິບອິນຊີ.
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. ພຽງແຕ່ຜະລິດຕະພັນແລະສານທີ່ໄດ້ຮັບອະນຸຍາດຕາມມາດຕາ 24 ສຳລັບການນຳໃຊ້ໃນການຜະລິດອິນຊີອາດຈະຖືກນຳໃຊ້ສຳລັບການຜະລິດຜະລິດຕະພັນຂອງຂະແໜງເຫຼົ້າແວງ, ລວມທັງໃນລະຫວ່າງການປະຕິບັດ oenological, ຂະບວນການແລະການປັບປຸງ, ຂັ້ນກັບເງື່ອນໄຂແລະຂໍ້ຈຳກັດທີ່ວາງໄວ້ໃນລະບຽບ (EU) ສະບັບເລກທີ 1308/2013 ແລະກົດລະບຽບ (EC) ສະບັບເລກທີ 606/2009, ແລະໂດຍສະເພາະໃນເອກະສານຊ້ອນທ້າຍ IA ກັບກົດລະບຽບສຸດທ້າຍ.
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. ຜູ້ປະກອບການຕ້ອງເກັບຮັກສາບັນທຶກການນຳໃຊ້ຜະລິດຕະພັນແລະສານໃດໆທີ່ໃຊ້ໃນການຜະລິດເຫຼົ້າແວງ ແລະການທຳຄວາມສະອາດແລະການຂ້າເຊື້ອ, ລວມທັງວັນທີຫຼືວັນທີທີ່ຜະລິດຕະພັນແຕ່ລະຢ່າງຖືກນຳໃຊ້, ຊື່ຂອງຜະລິດຕະພັນ, ສານທີ່ມີການເຄື່ອນໄຫວ, ແລະບ່ອນໃດທີ່ສາມາດນຳໃຊ້ໄດ້. ສະຖານທີ່ຂອງການນຳໃຊ້ດັ່ງກ່າວ.
3. Oenological practices and restrictions	3. ການປະຕິບັດ Oenological ແລະຂໍ້ຈຳກັດ
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 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.	3.1. ໂດຍບໍ່ມີການລ່າອາຍກັບພາກທີ 1 ແລະ 2 ຂອງພາກນີ້ແລະຂໍ້ຫ້າມແລະຂໍ້ຈຳກັດສະເພາະທີ່ສະໜອງໃຫ້ຢູ່ໃນຈຸດ 3.2, 3.3 ແລະ 3.4, ມີພຽງແຕ່ການປະຕິບັດທາງ oenological, ຂະບວນການແລະການປັບປຸງ, ລວມທັງຂໍ້ຈຳກັດທີ່ລະບຸໄວ້ໃນມາດຕາ 80 ແລະມາດຕາ 83(2) ຂອງ Regu. ສະບັບເລກທີ 1308/2013, ໃນມາດຕາ 3, ມາດຕາ 5 ເຖິງ 9 ແລະ ມາດຕາ 11 ຫາ 14 ຂອງລະບຽບການ (EC) ເລກທີ 606/2009, ແລະໃນເອກະສານຊ້ອນທ້າຍຂອງລະບຽບການທີ່ນຳໃຊ້ກ່ອນ 1 ສິງຫາ 2010 ຈະໄດ້ຮັບການອະນຸຍາດ.
3.2. The use of the following oenological practices, processes and treatments shall be	3.2. ການນຳໃຊ້ການປະຕິບັດ, ຂະບວນການແລະການປັບປຸງ oenological ດັ່ງຕໍ່ໄປນີ້ຈະຖືກຫ້າມ:

<p>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>(a) ຄວາມເຂັ້ມຂຸ້ນຂອງບາງສ່ວນໂດຍຜ່ານການເຮັດຄວາມເຢັນຕາມຈຸດ (c) ຂອງພາກ B.1 ຂອງພາກທີ I ຂອງເອກະສານຊ້ອນທ້າຍ VIII ກັບກົດລະບຽບ (EU) ເລກທີ 1308/2013;</p> <p>(b) ການກຳຈັດ sulfur dioxide ໂດຍຂະບວນການທາງກາຍະພາບຕາມຈຸດ 8 ຂອງ ເອກະສານຊ້ອນທ້າຍ IA ກັບກົດລະບຽບ (EC) No 606/2009;</p> <p>(c) ການປັ່ນປົດດ້ວຍ electrodialysis ເພື່ອຮັບປະກັນສະຖຽນລະພາບຂອງ tartaric ຂອງເຫຼົ້າແວງຕາມຈຸດ 36 ຂອງເອກະສານຊ້ອນທ້າຍ IA ກັບກົດລະບຽບ (EC) No 606/2009;</p> <p>(d) ການແບ່ງສ່ວນຂອງເຫຼົ້າແວງເປັນບາງສ່ວນຕາມຈຸດ 40 ຂອງເອກະສານຊ້ອນທ້າຍ IA ກັບກົດລະບຽບ (EC) ເລກທີ 606/2009;</p> <p>(e) ການປັ່ນປົດດ້ວຍການແລກປ່ຽນ cation ເພື່ອຮັບປະກັນຄວາມສະຖຽນລະພາບ tartaric ຂອງເຫຼົ້າແວງຕາມຈຸດ 43 ຂອງເອກະສານ IA ກັບລະບຽບການ (EC) No 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. ການນຳໃຊ້ການປະຕິບັດ, ຂະບວນການແລະການປັ່ນປົດ oenological ດັ່ງນີ້ແມ່ນອະນຸຍາດພາຍໃຕ້ເງື່ອນໄຂດັ່ງຕໍ່ໄປນີ້:</p> <p>(a) ການປັ່ນປົດຄວາມຮ້ອນຕາມຈຸດ 2 ຂອງເອກະສານຊ້ອນທ້າຍ IA ກັບກົດລະບຽບ (EC) ເລກທີ 606/2009, ສະໜອງໃຫ້ວ່າອຸນຫະພູມບໍ່ເກີນ 75 ° C;</p> <p>(b) centrifuging ແລະການກັ່ນຕອງໂດຍມີຫຼືບໍ່ມີຕົວກອງ inert ຕາມຈຸດ 3 ຂອງເອກະສານຊ້ອນທ້າຍ IA ກັບກົດລະບຽບ (EC) ສະບັບເລກທີ 606/2009, ສະໜອງໃຫ້ວ່າຂະໜາດຂອງ pores ບໍ່ນ້ອຍກວ່າ 0,2 micrometers.</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. ການແກ້ໄຂໃດໆທີ່ນຳສະເໜີຫຼັງຈາກ 1 ສິງຫາ 2010 ກ່ຽວກັບການປະຕິບັດຢ່າງມີເຫດຜົນ oeno , ຂະບວນການແລະການປັ່ນປົດທີ່ສະໜອງໃຫ້ໃນກົດລະບຽບ (EC) No 1234/2007 ຫຼືກົດລະບຽບ (EC) No 606/2009 ອາດຈະນຳໃຊ້ກັບການຜະລິດເຫຼົ້າທີ່ເຮັດຈາກອິນຊີພຽງແຕ່ຫຼັງຈາກມາດຕະການເຫຼົ່ານັ້ນໄດ້. ລວມມີຕາມທີ່ອະນຸຍາດໃນພາກນີ້ ແລະ, ຖ້າຕ້ອງການ, ຫຼັງຈາກການປະເມີນຜົນຕາມມາດຕາ 24 ຂອງລະບຽບການນີ້.</p>

<p style="text-align: center;"><i>ANNEX II</i></p> <p style="text-align: center;"><b>DETAILED PRODUCTION RULES REFERRED TO IN CHAPTER III</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Part VII: Yeast used as food or feed</b></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>ເອກະສານຊີ້ນຳທີ II</i></p> <p style="text-align: center;"><b>ກົດລະບຽບການຜະລິດທີ່ລະບຸໄວ້ໃນບົດທີ III</b></p> <p style="text-align: center;"><b>ພາກທີ VII: ເຊື້ອລາໃຊ້ເປັນອາຫານ ຫຼື ເປັນອາຫານ</b></p> <p>ນອກຈາກກົດລະບຽບການຜະລິດທົ່ວໄປທີ່ວາງໄວ້ໃນມາດຕາ 9, 11, 16, 17 ແລະ 19, ກົດລະບຽບທີ່ໄດ້ວາງໄວ້ໃນພາກນີ້ຕ້ອງໃຊ້ກັບການຜະລິດເຊື້ອລາອິນຊີທີ່ໃຊ້ເປັນອາຫານຫຼືອາຫານ.</p>
<p>1. General requirements</p>	<p>1. ຂໍ້ກຳນົດທົ່ວໄປ</p>
<p>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.</p>	<p>1.1. ສໍາລັບການຜະລິດເຊື້ອລາອິນຊີ, ພຽງແຕ່ນໍາໃຊ້ substrates ທີ່ຜະລິດອິນຊີ. ຢ່າງໃດກໍຕາມ, ຈົນກວ່າວັນທີ 31 ເດືອນທັນວາ 2024, ການເພີ່ມສານສະກັດຈາກເຊື້ອລາທີ່ບໍ່ແມ່ນອິນຊີເຖິງ 5% ຫຼື autolysate ເຂົ້າໄປໃນຊັ້ນໃຕ້ດິນ (ຄິດໄລ່ເປັນນ້ຳໜັກຂອງແຫ້ງ) ແມ່ນອະນຸຍາດໃຫ້ຜະລິດເຊື້ອລາອິນຊີທີ່ຜູ້ປະກອບການບໍ່ສາມາດໄດ້ຮັບສານສະກັດຈາກເຊື້ອລາ ຫຼື autolysate ຈາກການຜະລິດອິນຊີ. .</p>
<p>1.2. Organic yeast shall not be present in organic food or feed together with non-organic yeast.</p>	<p>1.2. ເຊື້ອລາອິນຊີຈະຕ້ອງບໍ່ມີຢູ່ໃນອາຫານອິນຊີ ຫຼືອາຫານຮ່ວມກັບເຊື້ອລາທີ່ບໍ່ແມ່ນອິນຊີ.</p>
<p>1.3. The following products and substances may be used in the production, confection and formulation of organic yeast:</p> <p>(a) processing aids authorised pursuant to Article 24 for use in organic production;</p> <p>(b) products and substances referred to in points (a), (b) and (e) of point 2.2.2 of Part IV.</p>	<p>1.3. ຜະລິດຕະພັນແລະສານດັ່ງຕໍ່ໄປນີ້ອາດຈະຖືກນໍາໃຊ້ໃນການຜະລິດ, confection ແລະການສ້າງເຊື້ອລາອິນຊີ:</p> <p>(a) ເຄື່ອງຊ່ວຍປຸງແຕ່ງທີ່ໄດ້ຮັບອະນຸຍາດຕາມມາດຕາ 24 ເພື່ອນໍາໃຊ້ເຂົ້າໃນການຜະລິດອິນຊີ;</p> <p>(b) ຜະລິດຕະພັນ ແລະສານອ້າງອີງໃນຈຸດ (a), (b) ແລະ (e) ຂອງຈຸດ 2.2.2 ຂອງພາກທີ IV.</p>
<p>1.4. Only the products for cleaning and disinfection authorised pursuant to Article 24 for use in processing shall be used for that purpose.</p>	<p>1.4. ພຽງແຕ່ຜະລິດຕະພັນສໍາລັບການທໍາຄວາມສະອາດແລະການຂ້າເຊື້ອທີ່ໄດ້ຮັບອະນຸຍາດຕາມມາດຕາ 24 ສໍາລັບການນໍາໃຊ້ໃນການປຸງແຕ່ງແມ່ນຖືກນໍາໃຊ້ເພື່ອຈຸດປະສົງນັ້ນ.</p>
<p>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.</p>	<p>1.5. ຜູ້ປະກອບການຕ້ອງເກັບຮັກສາບັນທຶກຜະລິດຕະພັນແລະສານທີ່ໃຊ້ໃນການຜະລິດເຊື້ອລາແລະສໍາລັບການທໍາຄວາມສະອາດແລະການຂ້າເຊື້ອ, ລວມທັງວັນທີຫຼືວັນທີທີ່ຜະລິດຕະພັນແຕ່ລະຢ່າງໄດ້ຖືກນໍາໃຊ້, ຊື່ຂອງຜະລິດຕະພັນ, ສານທີ່ມີການເຄື່ອນໄຫວ, ແລະສະຖານທີ່ຂອງການນໍາໃຊ້ດັ່ງກ່າວ.</p>

<p>ANNEX III</p> <p><b>COLLECTION, PACKAGING, TRANSPORT AND STORAGE OF PRODUCTS</b></p>	<p>ເອກະສານຊີ້ນຳທ້າຍ III</p> <p><b>ການເກັບກຳ, ການຫຸ້ມຫໍ່, ການຂົນສົ່ງແລະການເກັບຮັກສາຜະລິດຕະພັນ</b></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. ການເກັບກຳສິນຄ້າ ແລະ ການຂົນສົ່ງໄປຍັງໜ່ວຍງານກະກຽມ</p> <p>ຜູ້ປະກອບການອາດຈະປະຕິບັດການເກັບລວບລວມຜະລິດຕະພັນອິນຊີ, ແບງແລະບໍ່ແມ່ນອິນຊີຜ່ອມງ່ຽມກັນພຽງແຕ່ບ່ອນທີ່ມີມາດຕະການທີ່ເໝາະສົມເພື່ອປ້ອງກັນການປະສົມຫຼືການແລກປ່ຽນທີ່ເປັນໄປໄດ້ລະຫວ່າງຜະລິດຕະພັນອິນຊີ, ແບງແລະບໍ່ແມ່ນອິນຊີແລະເພື່ອຮັບປະກັນການກຳນົດຕົວກຳນົດການ. ຜະລິດຕະພັນອິນຊີ ແລະ ການປ່ຽນແປງ. ຜູ້ປະຕິບັດການຈະຕ້ອງເກັບຮັກສາຂໍ້ມູນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງກັບມື້ເກັບລວບລວມ, ຊົ່ວໂມງ, ວົງຈອນແລະວັນທີແລະເວລາຂອງການຮັບຜະລິດຕະພັນທີ່ມີຢູ່ກັບເຈົ້າໜ້າທີ່ຄວບຄຸມຫຼືອົງການຄວບຄຸມ.</p>
<p>2. Packaging and transport of products to other operators or units</p>	<p>2. ການຫຸ້ມຫໍ່ ແລະ ການຂົນສົ່ງສິນຄ້າໄປໃຫ້ຜູ້ປະກອບການ ຫຼື ໜ່ວຍໜ່ວຍອື່ນ</p>
<p>2.1. Information to be provided</p>	<p>2.1. ຂໍ້ມູນທີ່ຈະສະໜອງໃຫ້</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>ຜູ້ປະກອບການຕ້ອງຮັບປະກັນວ່າຜະລິດຕະພັນບອດສານພິດແລະຜະລິດຕະພັນທີ່ປ່ຽນໄປໃນການຂົນສົ່ງໄປຫາຜູ້ປະກອບການຫຼືໜ່ວຍໜ່ວຍອື່ນໆ, ລວມທັງຜູ້ຄ້າສົ່ງແລະຮ້ານຂາຍຍ່ອຍ, ພຽງແຕ່ຢູ່ໃນການຫຸ້ມຫໍ່ທີ່ເໝາະສົມ, ຕັດອອກເທດເນີນຫຼືຍານພາຫະນະປິດໃນລັກສະນະທີ່ການປ່ຽນແປງ, ລວມທັງການທົດແທນ, ເນື້ອຫາບໍ່ສາມາດເຮັດໄດ້ໂດຍບໍ່ມີການ. ການຫມູນໃຊ້ຫຼືຄວາມເສຍຫາຍຂອງປະທັບຕາແລະສະໜອງໃຫ້ມີບ້າຍລະບຸໄວ້, ໂດຍບໍ່ມີການລ່າອາຍກັບຕົວຊີ້ວັດອື່ນໆທີ່ກຳນົດໄວ້ໃນກົດໝາຍສະຫະພັນ:</p> <p>(a) ຊື່ແລະທີ່ຢູ່ຂອງຜູ້ປະກອບການແລະ, ບ່ອນທີ່ແຕກຕ່າງກັນ, ຂອງເຈົ້າຂອງຫຼືຜູ້ຂາຍຂອງຜະລິດຕະພັນ;</p> <p>(b) ຊື່ຂອງຜະລິດຕະພັນ;</p> <p>(c) ຊື່ຫຼືເລກລະຫັດຂອງອົງການຄວບຄຸມຫຼືອົງການຄວບຄຸມທີ່ຜູ້ປະຕິບັດການຂຶ້ນກັບ; ແລະ</p> <p>(d) ໃນກໍລະນີທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ, ເຄື່ອງໝາຍຫວຍຕາມລະບົບເຄື່ອງໝາຍທີ່ໄດ້ຮັບການອະນຸມັດໃນລະດັບຊາດ ຫຼື ຕົກລົງກັບອົງການຄວບຄຸມ ຫຼື ໜ່ວຍງານຄວບຄຸມ ແລະ ອະນຸຍາດໃຫ້ເຊື່ອມຕໍ່ຂອງຫວຍກັບບັນທຶກທີ່ອ້າງອີງໃນມາດຕາ 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>2.1.2.</p> <p>ຜູ້ປະກອບການຕ້ອງຮັບປະກັນວ່າອາຫານປະສົມທີ່ໄດ້ຮັບອະນຸຍາດໃນການຜະລິດອິນຊີທີ່ຂົນສົ່ງໄປໃຫ້ຜູ້ປະກອບການອື່ນຫຼືຖືກຄອງ, ລວມທັງ ຜູ້ຂາຍແລະຜູ້ຂາຍຍ່ອຍທັງໝົດ, ໄດ້ຖືກສະໜອງໃຫ້ມີບ້າຍລະບຸ, ນອກເໜືອໄປຈາກຕົວຊີ້ວັດອື່ນໆທີ່ກຳນົດໄວ້ໃນກົດໝາຍສະຫະພັນ:</p> <p>(a) ຂໍ້ມູນທີ່ສະໜອງໃຫ້ໃນຈຸດ 2.1.1;</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>(b) ທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ, ໂດຍນຳໜັກຂອງວັດຖຸແຫ້ງ:</p> <p>(i) ອັດຕາສ່ວນທັງໝົດຂອງວັດສະດຸອາຫານອິນຊີ;</p> <p>(ii) ອັດຕາສ່ວນ ທັງ ຫມົດ ຂອງ ອຸ ປະ ກອນ ອາ ຫານ ໃນ ການ ປ່ຽນ ແປງ;</p> <p>(iii) ອັດຕາສ່ວນລວມຂອງວັດສະດຸອາຫານທີ່ບໍ່ໄດ້ກວມເອົາໂດຍຈຸດ (i) ແລະ (ii);</p> <p>(iv) ອັດຕາສ່ວນອາຫານທັງໝົດຂອງຕົ້ນກຳເນີດກະສິກຳ;</p> <p>(c) ທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ, ຊື່ຂອງວັດສະດຸອາຫານອິນຊີ;</p> <p>(d) ທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ, ຊື່ຂອງວັດສະດຸປ່ອນການແປງ; ແລະ</p> <p>(e) ສຳລັບອາຫານປະສົມທີ່ບໍ່ສາມາດຕິດສະຫຼາກໄດ້ຕາມມາດຕາ 30(6), ການຊີ້ບອກວ່າອາຫານດັ່ງກ່າວອາດຈະຖືກນຳໃຊ້ໃນການຜະລິດອິນຊີຕາມກົດລະບຽບນີ້.</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 (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>2.1.3. ໂດຍບໍ່ມີການລ່າງຕຳລຳສັ່ງ 66/401/EEC, ຜູ້ປະກອບການຕ້ອງຮັບປະກັນວ່າຢູ່ໃນປ້າຍຂອງເຄື່ອງຫຸ້ມທີ່ຂອງສ່ວນປະສົມຂອງເມັດພືດອາຫານສັດທີ່ມີເມັດພືດອິນຊີແລະໃນການປ່ຽນແປງຫຼືບໍ່ແມ່ນອິນຊີຂອງພືດບາງຊະນິດທີ່ແຕກຕ່າງກັນທີ່ໄດ້ຮັບການອະນຸຍາດ. ພາຍໃຕ້ເງື່ອນໄຂທີ່ກ່ຽວຂ້ອງທີ່ໄດ້ວາງໄວ້ໃນຈຸດ 1.8.5 ຂອງພາກທີ I ຂອງເອກະສານຊ້ອນທ້າຍ II ກັບກົດລະບຽບນີ້, ຂໍ້ມູນກ່ຽວກັບອົງປະກອບທີ່ແນ່ນອນຂອງປະສົມ, ສະແດງໂດຍອັດຕາສ່ວນໂດຍນຳໜັກຂອງແຕ່ລະຊະນິດຂອງອົງປະກອບ, ແລະແນວພັນທີ່ເໝາະສົມ.</p> <p>ນອກຈາກຂໍ້ກຳນົດທີ່ກ່ຽວຂ້ອງພາຍໃຕ້ເອກະສານຊ້ອນທ້າຍ IV ກັບຄຳສັ່ງ 66/401/EEC, ຂໍ້ມູນນັ້ນຈະປະກອບມີນອກຈາກຂໍ້ຊີ້ບອກທີ່ຕ້ອງການໃນວັກທຳອິດຂອງຈຸດນີ້, ບັນລັດລາຍຊື່ຂອງຊະນິດອົງປະກອບຂອງປະສົມທີ່ຕິດສະຫຼາກເປັນອິນຊີຫຼື in- ການປ່ຽນໃຈເຫລື້ອມໃສ. ອັດຕາສ່ວນທັງໝົດຕ່ຳ່ສຸດທີ່ໂດຍນຳຂອງເມັດພືດທີ່ປ່ຽນໃຈເຫລື້ອມໃສໃນການປະສົມຈະເປັນຢ່າງໜ້ອຍ 70 %.</p> <p>ໃນກໍລະນີທີ່ສານປະສົມມີແກ່ນທີ່ບໍ່ແມ່ນທາດອິນຊີ, ປ້າຍຊີ້ຍັງຈະປະກອບດ້ວຍຂໍ້ຄວາມດັ່ງນີ້: 'ການນຳໃຊ້ປະສົມແມ່ນອະນຸຍາດໃຫ້ຢູ່ໃນຂອບເຂດຂອງການອະນຸຍາດແລະໃນອານາເຂດຂອງລັດສະມາຊິກຂອງເຈົ້າໜ້າທີ່ທີ່ອະນຸຍາດໃຫ້ນຳໃຊ້. ຂອງປະສົມນີ້ໂດຍສອດຄ່ອງກັບຈຸດ 1.8.5 ຂອງເອກະສານຊ້ອນທ້າຍ II ກັບກົດລະບຽບ (EU) 2018/848 ກ່ຽວກັບການຜະລິດອິນຊີແລະການຕິດສະຫຼາກຜະລິດຕະພັນອິນຊີ.'</p> <p>ຂໍ້ມູນອ້າງອີງໃນຈຸດ 2.1.1 ແລະ 2.1.2 ອາດຈະຖືກນຳສະເໜີພາຍໃນເອກະສານທີ່ມາພ້ອມກັບ, ຖ້າເອກະສານດັ່ງກ່າວສາມາດເຊື່ອມໂຍງຢ່າງບໍ່ສາມາດປະຕິເສດໄດ້ກັບການຫຸ້ມຫໍ່, ບັນຈຸຫຼືການຂົນສົ່ງຍານພາຫະນະຂອງຜະລິດຕະພັນ. ເອກະສານປະກອບນີ້ຈະຕ້ອງປະກອບມີຂໍ້ມູນກ່ຽວກັບຜູ້ສະໜອງຫຼືຜູ້ຂົນສົ່ງ.</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>2.2. ການປິດການຫຸ້ມຫໍ່, ຕູ້ຄອນເທນເນີ ຫຼື ພາຫະນະ ຈະບໍ່ຈຳເປັນທີ່:</p> <p>(a) ການຂົນສົ່ງເກີດຂຶ້ນໂດຍກົງລະຫວ່າງສອງຜູ້ປະກອບການ, ເຊິ່ງທັງສອງແມ່ນຂຶ້ນກັບລະບົບການຄວບຄຸມອິນຊີ;</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>(b) ການຂົນສົ່ງປະກອບມີພຽງແຕ່ຜະລິດຕະພັນອິນຊີຫຼືພຽງແຕ່ in-conversion;</p> <p>(c) ຜະລິດຕະພັນແມ່ນປະກອບດ້ວຍເອກະສານທີ່ໃຫ້ຂໍ້ມູນທີ່ຕ້ອງການພາຍໃຕ້ຈຸດ 2.1; ແລະ</p> <p>(d) ທັງຜູ້ເຊົ່າລົດ ແລະຜູ້ຮັບເໝົາ ຮັກສາບັນທຶກເອກະສານກ່ຽວກັບການດຳເນີນງານການຂົນສົ່ງດັ່ງກ່າວໃຫ້ກັບອົງການຄວບຄຸມ ຫຼືອົງການຄວບຄຸມ.</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 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>3.</p> <p>ກົດລະບຽບພິເສດສໍາລັບການຂົນສົ່ງອາຫານໄປຫາຫນ່ວຍການຜະລິດຫຼືການກະກຽມຫຼືສະຖານທີ່ເກັບຮັກສາ ເມື່ອການຂົນສົ່ງອາຫານໄປຫາຫນ່ວຍຜະລິດຫຼືການກະກຽມອື່ນໆຫຼືສະຖານທີ່ເກັບຮັກສາ, ຜູ້ປະກອບການຕ້ອງຮັບປະກັນວ່າມີຕັ້ງອັນໄຂດັ່ງຕໍ່ໄປນີ້:</p> <p>(a) ໃນລະຫວ່າງການຂົນສົ່ງ, ອາຫານທີ່ຜະລິດໂດຍສານອິນຊີ, ອາຫານທີ່ປ່ຽນໃຈເຫລື້ອມໃສ, ແລະອາຫານທີ່ບໍ່ແມ່ນອົງການຈັດຕັ້ງໄດ້ຖືກແຍກອອກທາງດ້ານຮ່າງກາຍຢ່າງມີປະສິດທິຜົນ;</p> <p>(b) ພາຫະນະ ຫຼື ຕູ້ຄອນເທນເນີທີ່ຂົນສົ່ງຜະລິດຕະພັນທີ່ບໍ່ແມ່ນອິນຊີແມ່ນໃຊ້ເພື່ອຂົນສົ່ງສິນຄ້າອິນຊີ ຫຼື ສິນຄ້າປ່ຽນໃຈເຫລື້ອມໃສ ຖ້າ:</p> <p>(i) ມາດຕະການທຳຄວາມສະອາດທີ່ເໝາະສົມ, ປະສິດທິຜົນຂອງການກວດສອບ, ໄດ້ຖືກປະຕິບັດກ່ອນທີ່ຈະເລີ່ມຕົ້ນການຂົນສົ່ງຜະລິດຕະພັນອິນຊີຫຼືການປ່ຽນໃຈເຫລື້ອມໃສແລະຜູ້ປະກອບການຮັກສາບັນທຶກຂອງການດຳເນີນງານເຫຼົ່ານັ້ນ;</p> <p>(ii) ມາດຕະການທີ່ເໝາະສົມທັງໝົດແມ່ນໄດ້ຖືກປະຕິບັດ, ຂຶ້ນກັບຄວາມສ່ຽງທີ່ຖືກປະເມີນໂດຍສອດຄ່ອງກັບການຈັດການ, ແລະຖ້າຈໍາເປັນ, ຜູ້ປະກອບການຮັບປະກັນວ່າຜະລິດຕະພັນທີ່ບໍ່ແມ່ນອິນຊີບໍ່ສາມາດຖືກວາງຢູ່ໃນຕະຫຼາດດ້ວຍຕົວຊີ້ບອກເຖິງການຜະລິດອິນຊີ;</p> <p>(iii) ຜູ້ປະກອບການເກັບຮັກສາບັນທຶກເອກະສານຂອງການດຳເນີນງານການຂົນສົ່ງດັ່ງກ່າວທີ່ມີຢູ່ສໍາລັບອົງການຄວບຄຸມຫຼືອົງການຄວບຄຸມ;</p> <p>(c) ການຂົນສົ່ງຂອງອາຫານອິນຊີສໍາເລັດຮູບຫຼືການປ່ຽນໃຈເຫລື້ອມໃສແມ່ນແຍກອອກທາງດ້ານຮ່າງກາຍຫຼືໃນໄວລາຈາກການຂົນສົ່ງຜະລິດຕະພັນສໍາເລັດຮູບອື່ນໆ;</p> <p>(d) ໃນລະຫວ່າງການຂົນສົ່ງ, ປະລິມານຂອງຜະລິດຕະພັນໃນຕອນເລີ່ມຕົ້ນແລະແຕ່ລະ ປະລິມານ individual ສິ່ງໃນໄລຍະຮອບການຈັດສົ່ງໄດ້ຖືກບັນທຶກໄວ້.</p>
<p>4. Transport of live fish</p>	<p>4. ການຂົນສົ່ງປາທີ່ມີຊີວິດຢູ່</p>
<p>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.</p>	<p>4.1.</p> <p>ປາທີ່ມີຊີວິດຢູ່ຕ້ອງຖືກຂົນສົ່ງໃນຖັງທີ່ເໝາະສົມທີ່ມີນ້ຳສະອາດເຊິ່ງຕອບສະຫນອງຄວາມຕ້ອງການທາງດ້ານສະພາບວິທະຍາໃນອຸນຫະພູມແລະອົກຊີເຈນທີ່ລະວາຍ.</p>
<p>4.2. Before transport of organic fish and fish products, tanks shall be thoroughly cleaned,</p>	<p>4.2. ກ່ອນການຂົນສົ່ງປາອິນຊີ ແລະ ຜະລິດຕະພັນປາ, ຖັງຕ້ອງອະນາໄມຢ່າງລະອຽດ, ຂ້າເຊື້ອ ແລະ ລ້າງ.</p>

disinfected and rinsed.	
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. ຄວນລະມັດລະວັງເພື່ອຫຼຸດຜ່ອນຄວາມກົດດັນ. ໃນລະຫວ່າງການຂົນສົ່ງ, ຄວາມໜາແໜ້ນຈະບໍ່ເຖິງລະດັບທີ່ເປັນອັນຕະລາຍຕໍ່ຊະນິດຜົນ.
4.4. Records shall be kept for operations referred to in points 4.1, 4.2 and 4.3.	4.4. ບັນທຶກຈະຖືກເກັບຮັກສາໄວ້ສໍາລັບການປະຕິບັດງານທີ່ອ້າງອີງໃນຈຸດ 4.1, 4.2 ແລະ 4.3.
5. Reception of products from other operators or units  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.  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).	5. ການຮັບຜະລິດຕະພັນຈາກຜູ້ປະກອບການຫຼືໜ່ວຍງານອື່ນໆ  ເມື່ອໄດ້ຮັບຜະລິດຕະພັນອິນຊີ ຫຼື ການປ່ຽນແປງ, ຜູ້ປະກອບການຕ້ອງກວດສອບການປິດການຫຸ້ມຫໍ່, ບັນຈຸ ຫຼື ພາຫະນະທີ່ມັນຕ້ອງການ ແລະ ມີຕົວຊີ້ບອກທີ່ລະບຸໄວ້ໃນພາກທີ 2.  ຜູ້ປະກອບການຕ້ອງກວດກາເບິ່ງຂໍ້ມູນໃສ່ປ້າຍທີ່ອ້າງອີງໃນພາກທີ 2 ພ້ອມກັບຂໍ້ມູນກ່ຽວກັບເອກະສານທີ່ປະກອບ. 2 ຜົນໄດ້ຮັບຂອງການກວດສອບເຫຼົ່ານັ້ນຈະຖືກກ່າວເຖິງຢ່າງຈະແຈ້ງໃນບັນທຶກທີ່ອ້າງອີງໃນມາດຕາ 34(5).
6. Special rules for the reception of products from a third country  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.  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).	6. ກົດລະບຽບພິເສດສໍາລັບການຮັບສິນຄ້າຈາກປະເທດທີສາມ  ບ່ອນທີ່ຜະລິດຕະພັນປອດສານພິດຖືກການປ່ຽນໃຈເຫລື້ອມໃສ່ຖືກນໍາເຂົ້າຈາກປະເທດທີສາມ, ພວກມັນຈະຖືກຂົນສົ່ງໃນເຄື່ອງຫຸ້ມຫໍ່ທີ່ຖືກຕິດແໜ້ນ, ບິດດ້ວຍລັກສະນະທີ່ປ້ອງກັນການທົດແທນຂອງເນື້ອຫາແລະມີການລະບຸຕົວຕົນຂອງຜູ້ສົ່ງອອກແລະເຄື່ອງໝາຍແລະຕົວເລກອື່ນໆທີ່ໃຫ້ບໍລິການ. ເພື່ອກໍານົດຈໍານວນຫລາຍ, ແລະຈະປະກອບດ້ວຍໃບຢັ້ງຢືນການຄວບຄຸມສໍາລັບການນໍາເຂົ້າຈາກປະເທດທີສາມຕາມຄວາມເໝາະສົມ.  ເມື່ອໄດ້ຮັບສິນຄ້າອໍແກນິກ ຫຼື ການປ່ຽນໃຈເຫລື້ອມໃສ່ທີ່ນໍາເຂົ້າຈາກປະເທດທີສາມ, ບຸກຄົນທໍາມະຊາດຫຼືຖືກຕ້ອງຕາມກົດໝາຍທີ່ສົ່ງສິນຄ້ານໍາເຂົ້າແລະຜູ້ທີ່ໄດ້ຮັບມັນສໍາລັບການກະກຽມຫຼືການຕະຫຼາດເພີ່ມເຕີມຈະຕ້ອງກວດສອບການປິດການຫຸ້ມຫໍ່ທີ່ບັນຈຸແລະ, ໃນ. ກໍລະນີສິນຄ້ານໍາເຂົ້າຕາມຈຸດ (b)(iii) ຂອງມາດຕາ 45(1), ຈະຕ້ອງກວດເບິ່ງວ່າໃບຢັ້ງຢືນການກວດກາທີ່ອ້າງອີງໃນມາດຕານັ້ນກວມເອົາປະເພດຂອງສິນຄ້າທີ່ບັນຈຸໃນການສົ່ງ. ຜົນໄດ້ຮັບຂອງການກວດສອບນີ້ຈະຖືກກ່າວເຖິງຢ່າງຈະແຈ້ງໃນບັນທຶກທີ່ອ້າງອີງໃນມາດຕາ 34(5).
7. Storage of products	7. ການເກັບຮັກສາຜະລິດຕະພັນ
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.	7.1. ພື້ນທີ່ເກັບຮັກສາຜະລິດຕະພັນຕ້ອງໄດ້ຮັບການຄຸ້ມຄອງໃນລັກສະນະເຊັ່ນ: ເພື່ອຮັບປະກັນການກໍານົດຈໍານວນຫລາຍແລະເພື່ອຫຼີກເວັ້ນການປະສົມຫຼືການປົນເປື້ອນກັບຜະລິດຕະພັນ ຫຼືສານເສບຕິດທີ່ບໍ່ປະຕິບັດຕາມກົດລະບຽບການຜະລິດອິນຊີ. ຜະລິດຕະພັນອິນຊີ ແລະ ການປ່ຽນໃຈເຫລື້ອມໃສ່ ຈະຕ້ອງລະບຸໄດ້ຢ່າງຊັດເຈນຕະຫຼອດເວລາ.
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.	7.2. ຫ້າມບໍ່ໃຫ້ຜະລິດຕະພັນອັດຕະໂນຸອນ ຫຼື ສານອື່ນໆເໝືອນໄປຈາກສິດອະນຸຍາດຕາມມາດຕາ 9 ແລະ 24 ເພື່ອນໍາໃຊ້ເຂົ້າໃນການຜະລິດປອດສານພິດ ຈະຖືກເກັບໄວ້ໃນຫົວໜ່ວຍຜະລິດພືດ ແລະ ສັດລ້ຽງ.
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	7.3. ຜະລິດຕະພັນຢາສັດຕະວະແພດ Allopathic, ລວມທັງຢາຕ້ານເຊື້ອ, ອາດຈະຖືກເກັບຮັກສາໄວ້ໃນການຖືກຄອງກະສິກໍາແລະສັດນໍ້າ, ສະໜອງໃຫ້ວ່າພວກເຂົາໄດ້ຮັບການກໍານົດໂດຍສັດຕະວະແພດທີ່ກ່ຽວຂ້ອງກັບການປິ່ນປົວທີ່ອ້າງອີງໃນໃຈ



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).	ດ 1.5.2.2 ຂອງພາກ II ແລະ 3.1.4.2(a) ຂອງພາກທີ III. ຂອງເອກະສານຊ້ອນທ້າຍ II, ວ່າພວກມັນຖືກເກັບໄວ້ໃນສະຖານທີ່ຄວບຄຸມແລະໃຫ້ພວກເຂົາເຂົ້າໄປໃນບັນທຶກທີ່ອ້າງອີງໃນມາດຕາ 34(5).
<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. ບ່ອນທີ່ຜູ້ປະກອບການຈັດການຜະລິດຕະພັນອິນຊີ, ຫຼືການປ່ຽນໃຈເຫລື້ອມໃສ່ຜະລິດຕະພັນທີ່ບໍ່ແມ່ນອິນຊີໃນການປະສົມປະສານໃດໆແລະຜະລິດຕະພັນອິນຊີ ຫຼືການປ່ຽນໃຈເຫລື້ອມໃສ່ຈະຖືກເກັບຮັກສາໄວ້ໃນບ່ອນເກັບຮັກສາທີ່ຜະລິດຕະພັນກະສິກໍາຫຼືອາຫານອື່ນໆໄດ້ ຖືກເກັບຮັກສາໄວ້:</p> <p>(a) ຜະລິດຕະພັນປອດສານພິດ ຫຼື ການປ່ຽນໃຈເຫລື້ອມໃສ່ຈະຖືກເກັບຮັກສາໄວ້ແຍກຕ່າງຫາກຈາກຜະລິດຕະພັນກະເສດອື່ນໆ ຫຼື ສະບຽງອາຫານ;</p> <p>(b) ທຸກໆມາດຕະການຕ້ອງຖືກປະຕິບັດເພື່ອຮັບປະກັນການກຳນົດຂອງການຂົນສົ່ງແລະເພື່ອຫຼີກເວັ້ນການປະສົມ ຫຼືການແລກປ່ຽນລະຫວ່າງຜະລິດຕະພັນອິນຊີ, ການປ່ຽນແປງແລະທີ່ບໍ່ແມ່ນອິນຊີ;</p> <p>(c) ມາດຕະການທຳຄວາມສະອາດທີ່ເໝາະສົມ, ປະສິດທິຜົນຂອງການກວດສອບ, ຈະຖືກປະຕິບັດກ່ອນການເກັບຮັກສາຜະລິດຕະພັນອິນຊີຫຼືການແປງແລະຜູ້ປະຕິບັດການຈະຕ້ອງເກັບຮັກສາ ບັນທຶກການດຳເນີນງານເຫຼົ່ານັ້ນ.</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.	7.5. ພຽງແຕ່ຜະລິດຕະພັນທຳຄວາມສະອາດແລະການຂ້າເຊື້ອທີ່ໄດ້ຮັບອະນຸຍາດຕາມມາດຕາ 24 ສໍາລັບການນຳໃຊ້ໃນການຜະລິດອິນຊີເທົ່ານັ້ນທີ່ຈະຖືກນຳໃຊ້ໃນສະຖານທີ່ເກັບຮັກສາສໍາລັບຈຸດປະສົງນັ້ນ.

<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>ຂໍ້ຄວາມນີ້ແມ່ນມີຄວາມຫມາຍພຽງແຕ່ເປັນເຄື່ອງມືເອກະສານແລະບໍ່ມີຜົນກະທົບທາງກົດຫມາຍ. ສະຖາບັນຂອງສະຫະພັນບໍ່ຮັບຜິດຊອບໃດໆສໍາລັບເນື້ອໃນຂອງຕົນ. ສະບັບທີ່ແທ້ຈິງຂອງການກະທຳທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ, ລວມທັງຄຳບັນຍາຍຂອງເຂົ້າເຈົ້າ, ແມ່ນການພິມເພີ່ມເຕີມໃນວາລະສານທາງການຂອງສະຫະພາບເອີຣົບແລະມີຢູ່ໃນ EUR-Lex. ຂໍ້ຄວາມທີ່ເປັນທາງການເຫຼົ່ານັ້ນແມ່ນສາມາດເຂົ້າເຖິງໄດ້ໂດຍກົງຜ່ານລິ້ງທີ່ຢູ່ໃນເອກະສານນີ້</p> <p>ກົດລະບຽບການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດຄະນະ (EU) 2021/1165</p> <p>ວັນທີ 15 ກໍລະກົດ 2021</p> <p>ອະນຸຍາດຜະລິດຕະພັນ ແລະສານສະເພາະເພື່ອນຳໃຊ້ເຂົ້າໃນການຜະລິດອິນຊີ ແລະສ້າງຕັ້ງບັນຊີລາຍການຂອງເຂົ້າເຈົ້າ</p> <p>(ບົດຄັດຫຍໍ້ຈາກສະບັບລວມ 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>ເອກະສານຊ້ອນທ້າຍ III</p> <p>ຜະລິດຕະພັນແລະສານທີ່ໄດ້ຮັບອະນຸຍາດສໍາລັບການນຳໃຊ້ເປັນອາຫານຫຼືໃນການຜະລິດອາຫານ</p> <p>ພາກທີ ກ</p> <p>ວັດຖຸອາຫານທີ່ບໍ່ໄດ້ຮັບອະນຸຍາດຈາກພືດ, algal, ສັດ ຫຼືເຊັ່ອລາ ຫຼືວັດສະດຸອາຫານຂອງຕົ້ນກຳເນີດຈຸລິນຊີ ຫຼືແຮ່ທາດທີ່ອ້າງອີງໃນຈຸດ (c) ຂອງມາດຕາ 24(1) ຂອງລະບຽບການ (EU) 2018/848</p>																								
<p>1. FEED MATERIALS OF MINERAL ORIGIN</p> <table><tr><th>Number in feed catalogue <sup>(1)</sup></th><th>Name</th><th>Specific</th></tr><tr><td>11.1.1</td><td>Calcium carbonate</td><td></td></tr><tr><td>11.1.2</td><td>Calcareous marine shells</td><td></td></tr><tr><td>11.1.4</td><td>Maerl</td><td></td></tr></table>	Number in feed catalogue <sup>(1)</sup>	Name	Specific	11.1.1	Calcium carbonate		11.1.2	Calcareous marine shells		11.1.4	Maerl		<p>1. ບ້ອນວັດສະດຸຂອງແຫຼ່ງແຮ່ທາດ</p> <table><tr><th>ຕົວເລກໃນລາຍການອາຫານ <sup>(1)</sup></th><th>ຊື່</th><th>ເງື່ອນໄຂ</th></tr><tr><td>11.1.1</td><td>ທາດການຊຽມຄາບອນ</td><td></td></tr><tr><td>11.1.2</td><td>ຫອຍທະເລ Calcareous</td><td></td></tr><tr><td>11.1.4</td><td>ມາເຣລ</td><td></td></tr></table>	ຕົວເລກໃນລາຍການອາຫານ <sup>(1)</sup>	ຊື່	ເງື່ອນໄຂ	11.1.1	ທາດການຊຽມຄາບອນ		11.1.2	ຫອຍທະເລ Calcareous		11.1.4	ມາເຣລ	
Number in feed catalogue <sup>(1)</sup>	Name	Specific																							
11.1.1	Calcium carbonate																								
11.1.2	Calcareous marine shells																								
11.1.4	Maerl																								
ຕົວເລກໃນລາຍການອາຫານ <sup>(1)</sup>	ຊື່	ເງື່ອນໄຂ																							
11.1.1	ທາດການຊຽມຄາບອນ																								
11.1.2	ຫອຍທະເລ Calcareous																								
11.1.4	ມາເຣລ																								

11.1.5	Lithothamn		11.1.5	ລິໂທທາມ	
11.1.13	Calcium gluconate		11.1.13	ທາດການຊຽມ gluconate	
11.2.1	Magnesium oxide		11.2.1	ແມກນີຊຽມອອກໄຊ	
11.2.4	Magnesium sulphate anhydrous		11.2.4	ແມກນີຊຽມສຸນຊະເພດບໍ່ມີນ້ຳ	
11.2.6	Magnesium chloride		11.2.6	ແມກນີຊຽມ chloride	
11.2.7	Magnesium carbonate		11.2.7	ແມກນີຊຽມຄາບອນ	
11.3.1	Dicalcium phosphate		11.3.1	Dicalcium phosphate	
11.3.2	Monocalcium phosphate		11.3.2	Monocalcium phosphate	
11.3.3	Monocalcium phosphate		11.3.3	Monocalcium phosphate	
11.3.5	Calcium-magnesium phosphate		11.3.5	ແຄອຊຽມ-ແມກນີຊຽມ ຟອສເຟດ	
11.3.8	Magnesium phosphate		11.3.8	ແມກນີຊຽມຟອສເຟດ	
11.3.10	Monosodium phosphate		11.3.10	ໂມໂນໂຊດຽມຟອສເຟດ	
11.3.16	Calcium sodium phosphate		11.3.16	ທາດການຊຽມໂຊດຽມ phosphate	
11.3.17	Monoammonium phosphate (Ammonium dihydrogen orthophosphate)	only for aquaculture	11.3.17	ໂມໂນອາມໂມນຽມຟອສເຟດ (Ammonium dihydrogen orthophosphate)	ສໍາລັບການລ້ຽງສັດນ້ຳທີ່ນັ້ນ
11.3.19	Pentasodium triphosphate (STPP)	only for pet food	11.3.19	Pentasodium triphosphate (STPP)	ພຽງແຕ່ສໍາລັບອາຫານສັດລ້ຽງ
11.3.27	Disodium dihydrogen diphosphate (SAPP)	only for pet food	11.3.27	Disodium dihydrogen diphosphate (SAPP)	ພຽງແຕ່ສໍາລັບອາຫານສັດລ້ຽງ
11.4.1	Sodium chloride		11.4.1	ໂຊດຽມ chloride	
11.4.2	Sodium bicarbonate		11.4.2	ໂຊດຽມ bicarbonate	
11.4.4	Sodium carbonate		11.4.4	ໂຊດຽມຄາບອນ	
11.4.6	Sodium sulphate		11.4.6	ໂຊດຽມສຸນຊະເພດ	
11.5.1	Potassium chloride		11.5.1	ໂປຕາສຽມ chloride	
(1) In accordance with Commission Regulation (EU) No 68/2013 of 16 January 2013 on the Catalogue of feed materials (OJ L 29, 30.1.2013, p. 1).			(1) ຕາມກົດລະບຽບຂອງຄະນະກຳມະການ (EU) ສະບັບເລກທີ 68/2013 ຂອງ 16 ມັງກອນ 2013 ກ່ຽວກັບລາຍການຂອງວັດສະດຸອາຫານສັດລ້ຽງ (OJ L 29, 30.1.2013, ໜ້າ 1).		
<b>2. OTHER FEED MATERIALS</b>			<b>2. ວັດສະດຸອາຫານອື່ນໆ</b>		
<b>Number in feed catalogue <sup>(1)</sup></b>	<b>Name</b>	<b>Specific conditions and</b>	<b>ຕົວເລກໃນລາຍການອາຫານ <sup>(1)</sup></b>	<b>ຊື່</b>	<b>ເງື່ອນໄຂແລະຂໍ້ຈຳກັດສະເພາະ</b>
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 authorities of the Member States; provided that they are produced or prepared without the use of solvents their use is authorised only to non- herbivorous animals; the use of fish protein hydrolysate is authorised on livestock	10	ອາຫານ, ນ້ຳມັນ ແລະ ວັດສະດຸອາຫານອື່ນໆຂອງປາ ຫຼື ສັດນ້ຳອື່ນໆ	ໂດຍສະເພາະແມ່ນໄດ້ມາຈາກການປະມົງທີ່ໄດ້ຮັບການຮັບຮອງອົງການມີສິດຮັບຮູ້ສອດຄ່ອງກັບຫຼັກການທີ່ໄດ້ວາງອອກໃນລະບຽບ 1380/2013. ໂດຍທີ່ພວກມັນຖືກຜະລິດ ຫຼື ກະກຽມໂດຍບໍ່ມີສານລະລາຍສັງເກດເຫັນ ການນຳໃຊ້ພວກມັນແມ່ນອະນຸຍາດໃຫ້ລ້ຽງສັດທີ່ບໍ່ແມ່ນພືດທີ່ອາໄສນ້ຳ ການນຳໃຊ້ທາດໂປຕີນຈາກປາ hydrolyzate ແມ່ນອະນຸຍາດໃຫ້ພຽງແຕ່ການລ້ຽງສັດທີ່ຍິ່ງອອນທີ່ບໍ່ແມ່ນສັດ

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 under a scheme recognised 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 already caught for human consumption in accordance with point 3.1.3.3(c) of Part III of Annex II to Regulation (EU) 2018/848, or derived from whole fish, crustaceans or molluscs caught and not used for human consumption in accordance with point 3.1.3.3(d) of Part III of Annex II to Regulation (EU) 2018/848	10	ອາຫານ, ນ້ຳມັນ ແລະ ວັດຖຸອາຫານອື່ນໆຂອງປາ, mollusc ຫຼື crustacean ທີ່ໄດ້ຖືກຈັດຢູ່ພາຍໃນລະບົບການຜະລິດອິນຊີທີ່ໄດ້ຮັບການຢືນຢັນຈາກການປະມັງທີ່ໄດ້ຮັບການຢືນຢັນວ່າມີຄວາມຍືນຍົງພາຍໃຕ້ກົດລະບຽບ (EU) No 1380/2013, ອີງຕາມຂອງພາກທີ 3 ຂອງເອກະສານຊ້ອນທ້າຍ II ເຖິງ. ກົດລະບຽບ (EU) 2018/848 ໄດ້ມາຈາກການຕັດຂອງປາ, crustaceans ຫຼື molluscs ທີ່ຈັບໄດ້ແລ້ວສໍາລັບການບໍລິໂພກຂອງມະນຸດໂດຍສອດຄ່ອງກັບຈຸດ 3.1.3.3(c) ຂອງເອກະສານຊ້ອນ II ກັບກົດລະບຽບ (EU) 2018/848, ຫຼືມາຈາກປາທັງໝົດ, crustaceans ຫຼື molluscs ຈັບໄດ້ແລ້ວ ບໍ່ໄດ້ໃຊ້ສໍາລັບການບໍລິໂພກຂອງມະນຸດຕາມຈຸດ 3.1.3.3(d) ຂອງເອກະສານຊ້ອນທ້າຍ II ກັບກົດລະບຽບ (EU) 2018/848	ສໍາລັບສັດນໍ້າກິນອາຫານ ຈາກການປະມັງທີ່ໄດ້ຮັບການຢືນຢັນວ່າມີຄວາມຍືນຍົງພາຍໃຕ້ກົດລະບຽບ (EU) No 1380/2013, ອີງຕາມການມີອໍານາດຕາມຫຼັກການທີ່ໄດ້ວາງໄວ້ໃນລະບຽບ (EU) No 1380/2013, ອີງຕາມຂອງພາກທີ 3 ຂອງເອກະສານຊ້ອນທ້າຍ II ເຖິງ. ກົດລະບຽບ (EU) 2018/848 ໄດ້ມາຈາກການຕັດຂອງປາ, crustaceans ຫຼື molluscs ທີ່ຈັບໄດ້ແລ້ວສໍາລັບການບໍລິໂພກຂອງມະນຸດໂດຍສອດຄ່ອງກັບຈຸດ 3.1.3.3(c) ຂອງເອກະສານຊ້ອນ II ກັບກົດລະບຽບ (EU) 2018/848, ຫຼືມາຈາກປາທັງໝົດ, crustaceans ຫຼື molluscs ຈັບໄດ້ແລ້ວ ບໍ່ໄດ້ໃຊ້ສໍາລັບການບໍລິໂພກຂອງມະນຸດຕາມຈຸດ 3.1.3.3(d) ຂອງເອກະສານຊ້ອນທ້າຍ II ກັບກົດລະບຽບ (EU) 2018/848
10	Fishmeal and fish oil	in the grow-out phase, for fish in inland waters, penaeid shrimps and freshwater prawns and tropical freshwater fish from fisheries that have been certified as sustainable under a scheme recognised 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 in sufficient quantities, maximum 25 % of fishmeal and 10 % of fish oil in the feed ration of penaeid shrimps and freshwater prawns ( <i>Macrobrachium</i> spp.) and maximum 10 % of fishmeal or fish oil in the feed ration of siamese catfish ( <i>Pangasius</i> spp.), in accordance with point 3.1.3.4(c)(i) and (ii) of Part III of Annex II to Regulation (EU) 2018/ 848	10	ນ້ຳມັນປາ ແລະ ນ້ຳມັນປາ ແລະ ອາຫານອື່ນໆຂອງປາ, mollusc ຫຼື crustacean ທີ່ໄດ້ຖືກຈັດຢູ່ພາຍໃນລະບົບການຜະລິດອິນຊີທີ່ໄດ້ຮັບການຢືນຢັນຈາກການປະມັງທີ່ໄດ້ຮັບການຢືນຢັນວ່າມີຄວາມຍືນຍົງພາຍໃຕ້ກົດລະບຽບ (EU) No 1380/2013, ອີງຕາມຂອງພາກທີ 3 ຂອງເອກະສານຊ້ອນທ້າຍ II ເຖິງ. ກົດລະບຽບ (EU) 2018/848 ໄດ້ມາຈາກການຕັດຂອງປາ, crustaceans ຫຼື molluscs ທີ່ຈັບໄດ້ແລ້ວສໍາລັບການບໍລິໂພກຂອງມະນຸດໂດຍສອດຄ່ອງກັບຈຸດ 3.1.3.3(c) ຂອງເອກະສານຊ້ອນ II ກັບກົດລະບຽບ (EU) 2018/848, ຫຼືມາຈາກປາທັງໝົດ, crustaceans ຫຼື molluscs ຈັບໄດ້ແລ້ວ ບໍ່ໄດ້ໃຊ້ສໍາລັບການບໍລິໂພກຂອງມະນຸດຕາມຈຸດ 3.1.3.3(d) ຂອງເອກະສານຊ້ອນທ້າຍ II ກັບກົດລະບຽບ (EU) 2018/848	ໃນໄລຍະການຂະຫຍາຍຕົວ, ສໍາລັບປາໃນນໍ້າໃນນໍ້າ, ກຸ່ມ penaeid ແລະກຸ່ມນໍ້າຈືດເຂດຮ້ອນ. ຈາກການປະມັງທີ່ໄດ້ຮັບການຢືນຢັນວ່າມີຄວາມຍືນຍົງພາຍໃຕ້ກົດລະບຽບ (EU) No 1380/2013, ອີງຕາມການມີອໍານາດຕາມຫຼັກການທີ່ໄດ້ວາງໄວ້ໃນລະບຽບ (EU) No 1380/2013, ອີງຕາມຂອງພາກທີ 3 ຂອງເອກະສານຊ້ອນທ້າຍ II ເຖິງ. ກົດລະບຽບ (EU) 2018/848 ແມ່ນແຕ່ບ່ອນທີ່ອາຫານທໍາມະຊາດຢູ່ໃນໜອງແລະທະເລສາບບໍ່ມີໃນປະລິມານທີ່ພຽງພໍ ສໍາລັບການຜະລິດຂອງອາຫານປາແລະ 10% ຂອງນ້ຳປາໃນອາຫານຂອງກຸ່ມ penaeid ແລະກຸ່ມນໍ້າຈືດ ( <i>Macrobrachium</i> spp.) ແລະສູງສຸດ 10% ຂອງປາຫຼືນ້ຳມັນປາ. ໃນການໃຫ້ອາຫານສໍາລັບປາ ( <i>Pangasius</i> spp.), ຕາມຈຸດ 3.1.3.4(c)(i) ແລະ (ii) ພາກທີ 3 ຂອງພາກສ່ວນ II ຂອງລະບຽບການ (EU) 2018/848
12.1.5	Yeasts	when not available from organic production	12.1.5	ເຊັ່ນ	ໃນເວລາທີ່ບໍ່ມີຈາກການຜະລິດອິນຊີ
12.1.12	Yeast products	when not available from organic production	12.1.12	ຜະລິດຕະພັນຈາກເຊັ່ນ	ໃນເວລາທີ່ບໍ່ມີຈາກການຜະລິດອິນຊີ
	Cholesterol	product obtained from wool grease (lanolin) by saponification, separations and crystallisation, from shellfish or other sources to secure the quantitative dietary needs of penaeid shrimps and freshwater prawns ( <i>Macrobrachium</i> spp.) in the grow-out stage and in earlier life stages in nurseries and hatcheries when not available from organic production		Cholesterol	ຜະລິດຕະພັນທີ່ໄດ້ຮັບຈາກ grease ຂົນ (lanolin) ໂດຍ saponification, ການແຍກຕົວ, ຈາກຫອຍຫຼືແຫຼ່ງອື່ນໆ ເພື່ອຮັບປະກັນຄວາມຕ້ອງການດ້ານອາຫານປະລິມານຂອງກຸ່ມ penaeid ແລະກຸ່ມນໍ້າຈືດ ( <i>Macrobrachium</i> spp.) ໃນຂັ້ນຕອນການເຕີບໃຫຍ່ແລະໃນໄລຍະຊີວິດກ່ອນໜ້າໃນສະຖານທີ່ຜະລິດອິນຊີ. ໃນເວລາທີ່ບໍ່ມີຈາກການຜະລິດອິນຊີ
	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		ສະຫມຸນໄພ	ອີງຕາມຈຸດ (e)(iv) ຂອງມາດຕາ 24(3) ຂອງລະບຽບການ (EU) 2018/848, ໂດຍສະເພາະ: — ເມື່ອບໍ່ມີໃນຮູບແບບອິນຊີ — ຜະລິດ / ກະກຽມໂດຍບໍ່ມີການລະລາຍເຄມີ — ສູງສຸດ 1 % ໃນອາຫານອາຫານ
	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		ນໍ້າຕານ	ອີງຕາມຈຸດ (e)(iv) ຂອງມາດຕາ 24(3) ຂອງລະບຽບການ (EU) 2018/848, ໂດຍສະເພາະ: — ເມື່ອບໍ່ມີໃນຮູບແບບອິນຊີ — ຜະລິດ / ກະກຽມໂດຍບໍ່ມີການລະລາຍເຄມີ — ສູງສຸດ 1 % ໃນອາຫານອາຫານ
	Phytoplankton and zooplankton	only in the larval rearing of organic juveniles		Phytoplankton ແລະ zooplankton	ພຽງແຕ່ໃນການລ້ຽງຕົວອ່ອນຂອງເດັກນ້ອຍອົງການຈັດຕັ້ງ

	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			ອີງຕາມຈຸດ 1.9.3.1(c) ແລະ 1.9.4.2(c) ຂອງລະບຽບ (EU) 2018/848, ໂດຍສະເພາະ: — ເຖິງ 31 ທັນວາ 2026, — ເມື່ອບໍ່ມີຢູ່ໃນຮູບແບບອິນຊີ, — ຜະລິດ / ກະກຽມໂດຍບໍ່ມີການລະລາຍເຄມີ, — ສຳລັບການໃຫ້ອາຫານຫມູເຖິງ 35 ກິໂລຫຼືສັດປີກອ່ອນ, — ສູງສຸດ 5% ຂອງອາຫານແຫ້ງຈາກຕົ້ນກຳເນີດກະສິກຳຕໍ່ໄລຍະ 12 ເດືອນ	
	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		ເຄື່ອງເທດ	ອີງຕາມຈຸດ (e)(iv) ຂອງມາດຕາ 24(3) ຂອງລະບຽບການ (EU) 2018/848, ໂດຍສະເພາະ: — ເມື່ອບໍ່ມີຢູ່ໃນຮູບແບບອິນຊີ — ຜະລິດ / ກະກຽມໂດຍບໍ່ມີການລະລາຍເຄມີ — ສູງສຸດ 1 % ໃນອາຫານອາຫານ	

<sup>(1)</sup> In accordance with Regulation (EU) No 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><tr><td>E 280</td><td>Propionic acid</td><td></td></tr><tr><td>E 330</td><td>Citric 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		E 280	Propionic acid		E 330	Citric acid		<div>ພາກທີ B</div> <div>ສານເສີມອາຫານທີ່ໄດ້ຮັບອະນຸຍາດ ແລະເຄື່ອງຊ່ວຍປຸງແຕ່ງທີ່ໃຊ້ໃນໂພຊະນາການສັດ ອ້າງອີງໃນຈຸດ (d) ຂອງມາດຕາ 24(1) ຂອງລະບຽບການ (EU) 2018/848</div> <div>ສານເສີມອາຫານທີ່ລະບຸໄວ້ໃນສ່ວນນີ້ຕ້ອງໄດ້ຮັບການອະນຸຍາດພາຍໃຕ້ກົດລະບຽບ (EC) ແລກທີ 1831/2003.</div> <div>ເງື່ອນໄຂສະເພາະທີ່ໄດ້ວາງອອກນີ້ແມ່ນຈະໄດ້ຮັບການນຳໃຊ້ນອກເໜືອໄປຈາກເງື່ອນໄຂຂອງການອະນຸຍາດຕາມລະບຽບ (EC) No 1831/2003.</div> <div>1. ເຕັກນິກການເພີ່ມເຕີມ</div> <div>a) ສານກັນບຸດ</div> <table><tr><th>ໝາຍເລກປະຈຳຕົວ ຫຼືກຸ່ມທີ່ເຮັດວຽກ</th><th>ຊື່</th><th>ເງື່ອນໄຂແລະຂໍ້ຈຳກັດສະເພາະ</th></tr><tr><td>E 200</td><td>ອາຊິດ sorbic</td><td></td></tr><tr><td>E 236</td><td>ອາຊິດ Formic</td><td></td></tr><tr><td>E 237</td><td>ຮູບແບບໂຊດຽມ</td><td></td></tr><tr><td>E 260</td><td>ອາຊິດອາຊິດ</td><td></td></tr><tr><td>E 270</td><td>ອາຊິດ lactic</td><td></td></tr><tr><td>E 280</td><td>ອາຊິດ Propionic</td><td></td></tr></table>			ໝາຍເລກປະຈຳຕົວ ຫຼືກຸ່ມທີ່ເຮັດວຽກ	ຊື່	ເງື່ອນໄຂແລະຂໍ້ຈຳກັດສະເພາະ	E 200	ອາຊິດ sorbic		E 236	ອາຊິດ Formic		E 237	ຮູບແບບໂຊດຽມ		E 260	ອາຊິດອາຊິດ		E 270	ອາຊິດ lactic		E 280	ອາຊິດ Propionic	
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																																																	
E 280	Propionic acid																																																	
E 330	Citric acid																																																	
ໝາຍເລກປະຈຳຕົວ ຫຼືກຸ່ມທີ່ເຮັດວຽກ	ຊື່	ເງື່ອນໄຂແລະຂໍ້ຈຳກັດສະເພາະ																																																
E 200	ອາຊິດ sorbic																																																	
E 236	ອາຊິດ Formic																																																	
E 237	ຮູບແບບໂຊດຽມ																																																	
E 260	ອາຊິດອາຊິດ																																																	
E 270	ອາຊິດ lactic																																																	
E 280	ອາຊິດ Propionic																																																	

b) Antioxidants			E 330	ອາຊິດ citric	
ID number or functional group	Name	Specific conditions and limits	b) ສານຕົ້ນອະນຸມຸນອິດສະລະ		
			ໝາຍເລກປະຈຳຕົວ ຫຼັກກຸ່ມທີ່ເຮັດວຽກ	ຊື່	ເງື່ອນໄຂແລະຂໍ້ຈຳກັດສະເພາະ
1b306(i)	Tocopherol extracts from vegetable oils		1b306(i)	ສານສະກັດຈາກ Tocopherol ຈາກນ້ຳມັນພືດ	
1b306(ii)	Tocopherol-rich extracts from vegetable oils (delta rich)		1b306(ii)	ສານສະກັດຈາກນ້ຳມັນພືດທີ່ອຸດົມດ້ວຍ Tocopherol (delta rich)	
c) Emulsifiers, stabilisers, thickeners and gelling agents			c) Emulsifiers, stabilizers, thickeners ແລະຕົວແທນ gelling		
ID number or functional group	Name	Specific conditions and limits	ໝາຍເລກປະຈຳຕົວ ຫຼັກກຸ່ມທີ່ເຮັດວຽກ	ຊື່	ເງື່ອນໄຂແລະຂໍ້ຈຳກັດສະເພາະ
1c 322	Lecithins	only when derived from organic raw material	1c 322	ເລຊິຕິນ	ພຽງແຕ່ໃນເວລາທີ່ໄດ້ມາຈາກອັດຕຸດິບອິນຊີ
1c 322i		use restricted to aquaculture animal feed	1c 322i		ການນຳໃຊ້ຈຳກັດການວຽງສັດວຽງສັດນ້ຳ
E 407	Carrageenan	only for pet food	E 407	ຄາຣາຈີນານ	ພຽງແຕ່ສຳລັບອາຫານສັດວຽງ
E 410	Locust bean gum (Carob gum)	only for pet food obtained only from a roasting process from organic production if available	E 410	ກອກຖົ່ວ (Locust gum)	ພຽງແຕ່ສຳລັບອາຫານສັດວຽງທີ່ໄດ້ຮັບພຽງແຕ່ຈາກຂະບວນການ roasting ຈາກການຜະລິດອິນຊີຖ້າຫາກວ່າມີ
E 412	Guar gum		E 412	Guar gum	
E 414	Acacia (Gum arabic)	only for pet food from organic production if available	E 414	Acacia (gum arabic)	ພຽງແຕ່ສຳລັບອາຫານສັດວຽງ ຈາກການຜະລິດອິນຊີຖ້າມີ
E 415	Xanthan gum		E 415	Xanthan gum	
d) Binders and anti-caking agents			d) Binders ແລະສານຕົ້ນການ caking		

ID number or functional group	Name	Specific conditions and limits	ໝາຍເລກປະຈຳຕົວ ຫຼືກຸ່ມທີ່ເຮັດວຽກ	ຊື່	ເງື່ອນໄຂແລະຂໍ້ຈຳກັດສະເພາະ
E 412	Guar gum		E 412	Guar gum	
E 535	Sodium ferrocyanide	maximum content: 20 mg/kg NaCl calculated as ferrocyanide anion	E 535	ໄຊດຽມ ferrocyanide	ປະລິມານສູງສຸດ: 20 mg/kg NaCl ຄິດໄລ່ເປັນ ferrocyanide anion
E 551b	Colloidal silica		E 551b	ຊີລິກາ Colloidal	
E 551c	Kieselgur (diatomaceous earth, purified)		E 551c	Kieselgur (ແຜ່ນດິນໂລກເປົາຫວານ, ບໍລິສຸດ)	
1m558i	Bentonite		1m558i	Bentonite	
E 559	Kaolinitic clays, free of asbestos		E 559	ດິນເຜົາ Kaolinitic, ບໍ່ມີ asbestos	
E 560	Natural mixtures of steatites and chlorite		E 560	ການປະສົມທຳມະຊາດຂອງ steatite ແລະ chlorite	
E 561	Vermiculite		E 561	Vermiculite	
E 562	Sepiolite		E 562	ເຊລີໂອລິດ	
E 563	Sepiolitic clay		E 563	ດິນເຜົາ Sepolitic	
E 566	Natrolite-Phonolite		E 566	Natrolite-Phonolite	
1g568	Clinoptilolite of sedimentary origin		1g568	Clinoptilolite ຂອງຕົ້ນກຳເນີດ sedimentary	
1g599	Illite-montmorillonite-kaolinite		1g599	Illite-montmorillonite-kaolinite	
E 599	Perlite		E 599	Perlite	
e) Silage additives			e) ສານເຕີມແຕ່ງ Silage		
ID number or functional group	Name	Specific conditions and limits	ໝາຍເລກປະຈຳຕົວ ຫຼືກຸ່ມທີ່ເຮັດວຽກ	ຊື່	ເງື່ອນໄຂແລະຂໍ້ຈຳກັດສະເພາະ

1k	Enzymes, micro-organisms	only authorised to ensure adequate fermentation	1 ກ	ເອນໄຊ, ຈຸວິນຊີ	ອະນຸຍາດພຽງແຕ່ເພື່ອຮັບປະກັນການຫມັກທີ່ພຽງພໍ
1k236	Formic acid		1k236	ອາຊິດ Formic	
1k237	Sodium formate		1k237	ຮູບແບບໂຊດຽມ	
1k280	Propionic acid		1k280	ອາຊິດ Propionic	
1k281	Sodium propionate		1k281	ໂຊດຽມ propionate	
f) substances for reduction of the contamination of feed by mycotoxins			f) ສານສຳລັບການຫຼຸດຜ່ອນການປົນເປື້ອນຂອງອາຫານໂດຍ mycotoxins		
ID number or functional group	Name	Specific conditions and limits	ໝາຍເລກປະຈຳຕົວ ຫຼືກຸ່ມທີ່ເຮັດວຽກ	ຊື່	ເງື່ອນໄຂແລະຂໍ້ຈຳກັດສະເພາະ
1m588	Bentonite		1m588	Bentonite	
2. SENSORY ADDITIVES			2. ສານເສບຕິດທາງຄວາມຮູ້ສຶກ		
ID number or functional group	Name	Specific conditions and limits	ໝາຍເລກປະຈຳຕົວ ຫຼືກຸ່ມທີ່ເຮັດວຽກ	ຊື່	ເງື່ອນໄຂແລະຂໍ້ຈຳກັດສະເພາະ
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	Astaxanthin	ພຽງແຕ່ໃນເວລາທີ່ໄດ້ມາຈາກແຫຼ່ງອິນຊີ, ເຊັ່ນ: ແກະ crustacean ອິນຊີ ພຽງແຕ່ຢູ່ໃນອັດຕາສ່ວນອາຫານສຳລັບ salmon ແລະ trout ພາຍໃນຂອບເຂດຈຳກັດຂອງຄວາມຕ້ອງການດ້ານສະລິດວິທະຍາຂອງພວກເຂົາ ຖ້າບໍ່ມີ astaxanthin ທີ່ມາຈາກແຫຼ່ງອິນຊີ, astaxanthin ຈາກແຫຼ່ງທຳມະຊາດອາດຈະຖືກນຳໃຊ້ເຊັ່ນ: <i>Phaffia rhodozyma</i> ທີ່ອຸດົມສົມບູນ Astaxanthin.
ex2b	Flavouring compounds	only extracts from agricultural products, including Chestnut extract ( <i>Castanea sativa</i> Mill.)	ex2b	ທາດປະສົມເຄື່ອງປຸງລົດຊາດ	ສານສະກັດຈາກຜະລິດຕະພັນກະເສດເທົ່ານັ້ນ, ລວມທັງສານສະກັດຈາກແກ່ນຫມາກກໍ່ ( <i>Castanea sativa</i> Mill.)



<b>3. NUTRITIONAL ADDITIVES</b> <b>a) Vitamins, pro-vitamins and chemically well-defined substances having similar effect</b>			<b>3. ສານເສີມອາຫານ</b> <b>ກ) ວິຕາມິນ, ໂປຣແກມວິຕາມິນ ແລະ ສານທີ່ກຳນົດໄດ້ດີທາງເຄມີ ມີຜົນກະທົບທີ່ຄ້າຍຄືກັນ</b>		
ID number or functional group	Name	Specific conditions and limits	ໝາຍເລກປະຈຳຕົວ ຫຼືກຸ່ມທີ່ເຮັດວຽກ	ຊື່	ເງື່ອນໄຂແລະຂໍ້ຈຳກັດສະເພາະ
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	ວິຕາມິນແລະ Provitamin	ໄດ້ມາຈາກຜະລິດຕະພັນກະເສດ ຖ້າບໍ່ມີຈາກຜະລິດຕະພັນກະເສດ: - ມາຈາກການສັງເກດ, ສະເພາະຊະນິດທີ່ຄ້າຍຄືກັບວິຕາມິນທີ່ມາຈາກຜະລິດຕະພັນກະເສດເທົ່ານັ້ນທີ່ສາມາດໃຊ້ກັບສັດປະເພດ monogastric ແລະສັດລ້ຽງປາ. — ໄດ້ມາຈາກການສັງເກດ, ມີພຽງແຕ່ວິຕາມິນ A, D ແລະ E ທີ່ຄ້າຍຄືກັບວິຕາມິນທີ່ມາຈາກຜະລິດຕະພັນກະເສດເທົ່ານັ້ນທີ່ອາດຈະຖືກໃຊ້ສຳລັບສັດປີກ; ການນຳໃຊ້ແມ່ນຂຶ້ນກັບການອະນຸຍາດກ່ອນໜ້າຂອງປະເທດສະມາຊິກໂດຍອີງໃສ່ການປະເມີນຄວາມເປັນໄປໄດ້ສຳລັບພຶດຜັກກຸດອິນຊີທີ່ຈະໄດ້ຮັບປະລິມານທີ່ຈຳເປັນຂອງວິຕາມິນດັ່ງກ່າວໂດຍຜ່ານການອາຫານຂອງເຂົາເຈົ້າ.
3a370	Taurine	only for cats and dogs not from synthetic origin, if available	3a370	ທາຣິນ	ພຽງແຕ່ສຳລັບແມວແລະໝາ ບໍ່ແມ່ນມາຈາກຕົ້ນກຳເນີດສັງເກດ, ຖ້າມີ
3a920	Betaine anhydrous	only for monogastric animals and fish from organic production; if not available, from natural origin	3a920	Betaine ບໍ່ມີນ້ຳ	ພຽງແຕ່ສຳລັບສັດ monogastric ແລະປາຈາກການຜະລິດອິນຊີ; ຖ້າບໍ່ມີ, ມາຈາກທຳມະຊາດ
<b>b) Compounds of trace elements</b>			<b>b) ທາດປະສົມຂອງອົງປະກອບຕາມຮອຍ</b>		
ID number or functional group	Name	Specific conditions and limits	ໝາຍເລກປະຈຳຕົວ ຫຼືກຸ່ມທີ່ເຮັດວຽກ	ຊື່	ເງື່ອນໄຂແລະຂໍ້ຈຳກັດສະເພາະ
3b101	Iron(II) carbonate (siderite)		3b101	ທາດເຫຼັກ (II) ຄາບອນ (siderite)	
3b103	Iron(II) sulphate monohydrate		3b103	ທາດເຫຼັກ (II) sulfate monohydrate	
3b104	Iron(II) sulphate heptahydrate				

3b201	Potassium iodide		3b104	ທາດເຊັກ (II) sulfate heptahydrate	
3b202	Calcium iodate, anhydrous		3b201	ໂພເທດຊຽມ ໄອໂອດິນ	
3b203	Coated granulated calcium iodate anhydrous		3b202	Calcium iodate, ບໍ່ມີນ້ຳ	
3b301	Cobalt(II) acetate tetrahydrate		3b203	ການເຄືອບ granulated calcium iodate anhydrous	
3b302	Cobalt(II) carbonate		3b301	Cobalt(II) acetate tetrahydrate	
3b303	Cobalt(II) carbonate hydroxide (2:3) monohydrate		3b302	Cobalt (II) ກາກບອນ	
3b304	Coated granulated cobalt(II) carbonate		3b303	Cobalt(II) carbonate hydroxide (2:3) monohydrate	
3b305	Cobalt(II) sulphate heptahydrate		3b304	ກາກບອນທີ່ເຄືອບດ້ວຍ cobalt (II) granulated	
3b402	Copper(II) carbonate dihydroxy monohydrate		3b305	Cobalt (II) sulfate heptahydrate	
3b404	Copper (II) oxide		3b402	ທອງແດງ(II) ອາໂບໄຮເດຣດ dihydroxy monohydrate	
3b405	Copper(II) sulphate pentahydrate		3b404	ທອງແດງ (II) ຜຸພັງ	
3b409	Dicopper chloride trihydroxide		3b405	ທອງແດງ (II) sulfate pentahydrate	
3b502	Manganese (II) oxide		3b409	Dicopper chloride trihydroxide	
3b503	Manganous sulfate, monohydrate		3b502	ແມກນີສ (II) ຜຸພັງ	
3b603	Zinc oxide		3b503	Manganous sulfate, monohydrate	
3b604	Zinc sulphate heptahydrate		3b603	ສັງກະສີອອກໄຊ	
3b605	Zinc sulphate monohydrate		3b604	ສັງກະສີ sulphate heptahydrate	
3b609	Zinc chloride hydroxide monohydrate		3b605	ສັງກະສີ sulphate monohydrate	
3b701	Sodium molybdate dihydrate		3b609	ສັງກະສີ chloride hydroxide monohydrate	
3b801	Sodium selenite		3b701	ໂຊດຽມ molybdate dihydrate	
3b802	Coated granulated sodium selenite		3b801	ໂຊດຽມ selenite	
3b803	Sodium selenate		3b802	ເຄືອບ granulated sodium selenite	
3b810	Selenised yeast, <i>Saccharomyces cerevisiae</i> CNCM I-3060, inactivated		3b803	ໂຊດຽມ selenate	
3b811	Selenised yeast, <i>Saccharomyces cerevisiae</i> NCYC R397, inactivated		3b810	ເຊື້ອລາ Selenised, <i>Saccharomyces cerevisiae</i> CNCM I-3060, inactivated	
3b812	Selenised yeast, <i>Saccharomyces cerevisiae</i> CNCM I-3399, inactivated		3b811	ເຊື້ອລາ Selenised, <i>Saccharomyces cerevisiae</i> NCYC R397, inactivated	
3b813	Selenised yeast, <i>Saccharomyces cerevisiae</i> NCYC R646, inactivated		3b812	ເຊື້ອລາ Selenised, <i>Saccharomyces cerevisiae</i> CNCM I-3399, inactivated	
3b817	Selenised yeast, <i>Saccharomyces cerevisiae</i> NCYC R645 inactivated				

			3b813	ເຊລີອວາ Selenised, <i>Saccharomyces cerevisiae</i> NCYC R646, inactivated	
			3b817	ເຊລີອວາ Selenised, <i>Saccharomyces cerevisiae</i> NCYC R645 inactivated	
c) Amino acids, their salts and analogues			c) ອາມິໂດ amino, ເກືອແລະ analogues ຂອງເຂົ້າເຈົ້າ		
ID number or functional group	Name	Specific conditions and limits	ໝາຍເລກປະຈຳຕົວ ຫຼືກຸ່ມທີ່ເຮັດວຽກ	ຊື່	ເງື່ອນໄຂແລະຂໍ້ຈຳກັດສະເພາະ
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 ແລະ 3c352	L-histidine monohydrochloride monohydrate	ຜະລິດຜ່ານການໝັກ ອາດຈະຖືກນຳໃຊ້ໃນການໃຫ້ອາຫານສຳລັບ salmonids ເມື່ອແຫຼ່ງອາຫານທີ່ລະບຸໄວ້ໃນຈຸດ 3.1.3.3 ຂອງພາກ II ຂອງເອກະສານຊ້ອນ II ກັບກົດລະບຽບ (EU) 2018/848, ບໍ່ໃຫ້ປະລິມານ histidine ພຽງພໍເພື່ອຕອບສະໜອງຄວາມຕ້ອງການອາຫານຂອງປາ.
4. ZOOTECHNICAL ADDITIVES			4. ສານເສບຕິດທາງວິທະຍາສາດ		
ID number or functional group	Name	Specific conditions and limits	ໝາຍເລກປະຈຳຕົວ ຫຼືກຸ່ມທີ່ເຮັດວຽກ	ຊື່	ເງື່ອນໄຂແລະຂໍ້ຈຳກັດສະເພາະ
4a, 4b, 4c and 4d	Enzymes and microorganism		4a, 4b, 4c ແລະ 4d	ເອນໄຊ ແລະຈຸລິນຊີ	
4d7 and 4d8	Ammonium chloride	only for cats	4d7 ແລະ 4d8	Ammonium chloride	ພຽງແຕ່ສຳລັບແມວ

**ເອກະສານຊ້ອນທ້າຍ IV**  
**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.

**ເອກະສານຊ້ອນທ້າຍ IV**

**ຜະລິດຕະພັນທີ່ໄດ້ຮັບອະນຸຍາດສໍາລັບການທຳຄວາມສະອາດແລະການຂ້າເຊື້ອໃນຈຸດ (e), (f) ແລະ (g) ຂອງມາດຕາ 24(1) ຂອງລະບຽບການ (EU) 2018/848**

**ພາກທີ ກ**

**ຜະລິດຕະພັນສໍາລັບການທຳຄວາມສະອາດແລະຂ້າເຊື້ອຂອງຫນອງ, cages, tank, raceways, ອາຄານຫຼືການຕິດຕັ້ງທີ່ນໍາໃຊ້ສໍາລັບການຜະລິດສັດ.**

**ພາກທີ B**

**ຜະລິດຕະພັນສໍາລັບການທຳຄວາມສະອາດແລະການຂ້າເຊື້ອຂອງອາຄານແລະການຕິດຕັ້ງທີ່ໃຊ້ໃນການຜະລິດພືດ, ລວມທັງສໍາລັບການເກັບຮັກສາໃນຖືກະສິກໍາ.**

**ພາກທີ C**

**ຜະລິດຕະພັນສໍາລັບການທຳຄວາມສະອາດແລະການຂ້າເຊື້ອໃນໂຮງງານປຸງແຕ່ງແລະການເກັບຮັກສາ**

**ສ່ວນ D**

**ຜະລິດຕະພັນທີ່ອ້າງອີງໃນມາດຕາ 12(1) ຂອງກົດລະບຽບນີ້**

ຜະລິດຕະພັນ ຫຼື ຜະລິດຕະພັນທີ່ມີສານເສບຕິດດັ່ງລຸ່ມນີ້ ທີ່ໄດ້ລະບຸໄວ້ໃນເອກະສານຊ້ອນທ້າຍ ສະບັບທີ VII ເຖິງລະບຽບການ (EC) ເລກທີ 889/2008 ບໍ່ສາມາດນໍາໃຊ້ເປັນຜະລິດຕະພັນຊີວະພາບໄດ້:

- ຄຸດ caustic;
- potash caustic;
- ອາຊິດ oxalic;
- ໂດຍເນື້ອແທ້ແລ້ວທຳມະຊາດຂອງພືດພືກເວັ້ນນໍ້າມັນ linseed, ນໍ້າ lavender ແລະນໍ້າມັນ peppermint;
- ອາຊິດ nitric;
- ອາຊິດ phosphoric;
- sodium carbonate;
- ທອງແດງ sulphate;
- potassium permanganate;
- ເຄັກເມັດຊາທີ່ເຮັດດ້ວຍແກ່ນ camelia ທຳມະຊາດ;
- ອາຊິດ humic;
- ອາຊິດ peroxyacetic ພືກເວັ້ນອາຊິດ peracetic.

---

--	--

---

**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

**ເອກະສານຊີ້ນຳທ້າຍ V**

**ຜະລິດຕະພັນ ແລະ ສານທີ່ໄດ້ຮັບອະນຸຍາດເພື່ອນຳໃຊ້ເຂົ້າໃນການຜະລິດອາຫານອິນຊີບຸງແຕ່ງ ແລະ ເຊື້ອວາທີ່ໃຊ້ເປັນອາຫານ ຫຼື ອາຫານ**

**ພາກທີ ກ**

**ທາດປະສົມອາຫານທີ່ໄດ້ຮັບອະນຸຍາດ ແລະ ເຄື່ອງຊ່ວຍບຸງແຕ່ງທີ່ອ້າງອີງໃນຈຸດ (a) ຂອງມາດຕາ 24(2) ຂອງລະບຽບການ (EU) 2018/848**

**ພາກທີ A1 – ສານເສບຕິດໃນອາຫານ, ລວມທັງຜູ້ຂົນສົ່ງ**

ອາຫານປອດສານພິດທີ່ອາດມີການເພີ່ມສານອາຫານແມ່ນຢູ່ໃນຂອບເຂດຈຳກັດຂອງການອະນຸຍາດທີ່ໄດ້ມອບໃຫ້ຕາມລະບຽບ (EC) ເລກທີ 1333/2008.

ເງື່ອນໄຂສະເພາະແລະຂໍ້ຈຳກັດທີ່ກຳນົດໄວ້ໃນທີ່ນີ້ແມ່ນຈະໄດ້ຮັບການນຳໃຊ້ນອກເໝືອນໄປຈາກເງື່ອນໄຂຂອງການອະນຸຍາດພາຍໃຕ້ລະບຽບ (EC) No 1333/2008.

ສຳລັບຈຸດປະສົງຂອງການຄິດໄລ່ອັດຕາສ່ວນທີ່ອ້າງເຖິງໃນມາດຕາ 30(5) ຂອງກົດລະບຽບ (EU) 2018/848, ສານອາຫານທີ່ມີເຄື່ອງຫມາຍດາວໃນຖັນຂອງລະຫັດຈະຖືກຄິດໄລ່ເປັນສ່ວນປະກອບຂອງຕົ້ນກຳເນີດກະສິກຳ.

ລະຫັດ	ຊື່	ອາຫານປອດສານພິດທີ່ມັນອາດຈະຖືກເພີ່ມ	ເງື່ອນໄຂແລະຂໍ້ຈຳກັດສະເພາະ
E 153	ຄາບອນຜັກ	ເນື້ອແຂງ rind ຂອງເນື້ອແຂງແບ່ງ ashy ເນື້ອແຂງ Morbier	
E 160b(i)*	Annatto bixin	ເນື້ອແຂງ Leicester ສີແດງ ເນື້ອແຂງ Double Gloucester ເຊດດາ ເນື້ອແຂງ Mimolette	
E 160b(ii)*	Annatto norbixin	ເນື້ອແຂງ Leicester ສີແດງ ເນື້ອແຂງ Double Gloucester ເຊດດາ ເນື້ອແຂງ Mimolette	

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 <sub>2</sub> in mg/l)	E 170	ທາດການຊຽມຄາບອນ	ຜະລິດຕະພັນຕົ້ນກຳເນີດຂອງພືດ ແລະ ສັດ	ບໍ່ຄວນໃຊ້ສໍາລັບການສີຫຼີການເສີມທາດການຊຽມຂອງຜະລິດຕະພັນ
E 223	Sodium metabisulphite	crustaceans		E 220	ຊຸນຟູຣິກໄດອອກໄຊ	ເຫຼົ້າທີ່ເຮັດຈາກຫມາກໄມ້ (ເຫຼົ້າແດງທີ່ເຮັດຈາກຫມາກໄມ້ອື່ນ ນອກເໜືອຈາກຫມາກອະງຸ່ນ, ລວມທັງ cider ແລະ perry) ແລະ mead ມີແລະບໍ່ມີ້ຕານ.	100 mg/l (ລະດັບສູງສຸດທີ່ມີຢູ່ໃນທຸກແຫຼ່ງ, ສະແດງເປັນ SO <sub>2</sub> ໃນ mg/l)
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 <sub>2</sub> in mg/l)	E 223	ໂຊດຽມ metabisulphite	crustaceans	
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 <sub>2</sub> : 80 mg/ kg, maximum residual amount expressed as NaNO <sub>2</sub> : 50 mg/kg	E 224	ໂພແທດຊຽມ metabisulphite	ເຫຼົ້າທີ່ເຮັດຈາກຫມາກໄມ້ (ເຫຼົ້າແດງທີ່ເຮັດຈາກຫມາກໄມ້ອື່ນ ນອກເໜືອຈາກຫມາກອະງຸ່ນ, ລວມທັງ cider ແລະ perry) ແລະ mead ມີແລະບໍ່ມີ້ຕານ.	100 mg/l (ລະດັບສູງສຸດທີ່ມີຢູ່ໃນທຸກແຫຼ່ງ, ສະແດງເປັນ SO <sub>2</sub> ໃນ mg/l)
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 <sub>2</sub> : 80 mg/ kg, maximum residual amount expressed as NaNO <sub>2</sub> : 50 mg/kg	E 250	ໂຊດຽມ nitrite	ຜະລິດຕະພັນຊີ້ນ	ສາມາດນຳໃຊ້ໄດ້ເທົ່ານັ້ນ, ຖ້າມັນໄດ້ຖືກສະແດງໃຫ້ເຫັນເຖິງຄວາມພໍໃຈຂອງເຈົ້າໜ້າທີ່ທີ່ມີຄວາມສາມາດທີ່ບໍ່ມີທາງເລືອກທາງດ້ານເຕັກໂນໂລຢີ, ໃຫ້ການຄ້າປະກັນດຽວກັນແລະ / ຫຼືອະນຸຍາດໃຫ້ຮັກສາລັກສະນະສະເພາະຂອງຜະລິດຕະພັນ, ສາມາດໃຊ້ໄດ້. ບໍ່ປະສົມປະສານກັບ E252 ປະລິມານສູງສຸດທີ່ສະແດງອອກເປັນ NaNO <sub>2</sub> : 80 mg/kg, ປະລິມານທີ່ເຫຼືອສູງສຸດສະແດງອອກເປັນ NaNO <sub>2</sub> : 50 mg/kg

E 270	Lactic acid	products of plant and animal origin		E 252	ໂພເຄທດຊຽມ nitrate	ຜະລິດຕະພັນຊີ້ນ	ສາມາດນຳໃຊ້ໄດ້ເທົ່ານັ້ນ, ຖ້າມັນໄດ້ຖືກສະແດງໃຫ້ເຫັນເຖິງຄວາມພໍໃຈຂອງເຈົ້າໜ້າທີ່ທີ່ມີຄວາມສາມາດທີ່ບໍ່ມີທາງເລືອກທາງດ້ານເຕັກໂນໂລຢີ, ໃຫ້ການຄ້າປະກັນດຽວກັນແລະ / ຫຼືອະນຸຍາດໃຫ້ຮັກສາລັກສະນະສະເພາະຂອງຜະລິດຕະພັນ, ສາມາດໃຊ້ໄດ້. ບໍ່ປະສົມປະສານກັບ E252 ປະລິມານສູງສຸດທີ່ສະແດງອອກເປັນ $\text{NaNO}_2$ : 80 mg/kg, ປະລິມານທີ່ເຫຼືອສູງສຸດສະແດງອອກເປັນ $\text{NaNO}_2$ : 50 mg/kg
E 290	Carbon dioxide	products of plant and animal origin		E 270	ອາລິດ lactic	ຜະລິດຕະພັນຕົ້ນກຳເນີດຂອງພືດ ແລະ ສັດ	
E 296	Malic acid	products of plant origin		E 290	ຄາບອນໄດອອກໄຊ	ຜະລິດຕະພັນຕົ້ນກຳເນີດຂອງພືດ ແລະ ສັດ	
E 300	Ascorbic acid	products of plant origin meat products		E 296	ອາລິດ Malic	ຜະລິດຕະພັນຕົ້ນກຳເນີດຂອງພືດ	
E 301	Sodium ascorbate	meat products	may only be used in connection with nitrates and nitrites	E 300	ອາລິດ ascorbic	ຜະລິດຕະພັນຕົ້ນກຳເນີດຂອງພືດ ຜະລິດຕະພັນຊີ້ນ	
E 306*	Tocopherol-rich extract	products of plant and animal origin	antioxidant	E 301	ໂຊດຽມ ascorbate	ຜະລິດຕະພັນຊີ້ນ	ອາດຈະຖືກນຳໃຊ້ພຽງແຕ່ໃນການເຊື່ອມຕໍ່ nitrates ແລະ nitrites
E 322*	Lecithins	products of plant origin milk products	only from organic production	E 306*	ສານສະກັດຈາກ Tocopherol	ຜະລິດຕະພັນຕົ້ນກຳເນີດຂອງພືດ ແລະ ສັດ	ສານຕົ້ນອະນຸມຸນອິດສະລະ
E 325	Sodium lactate	products of plant origin milk-based and meat products		E 322*	ເວລີຕີນ	ຜະລິດຕະພັນຕົ້ນກຳເນີດຂອງພືດ ຜະລິດຕະພັນນົມ	ຈາກການຜະລິດອິນຊີເທົ່ານັ້ນ
E 330	Citric acid	products of plant and animal origin		E 325	ໂຊດຽມ lactate	ຜະລິດຕະພັນຕົ້ນກຳເນີດຂອງພືດ ຜະລິດຕະພັນຈາກນົມ ແລະ ຊີ້ນ	
E 331	Sodium citrates	products of plant and animal origin		E 330	ອາລິດ citric	ຜະລິດຕະພັນຕົ້ນກຳເນີດຂອງພືດ ແລະ ສັດ	
E 333	Calcium citrates	products of plant origin		E 331	ໂຊດຽມ citrates	ຜະລິດຕະພັນຕົ້ນກຳເນີດຂອງພືດ ແລະ ສັດ	
E 334	Tartaric acid (L(+)-)	products of plant origin mead					
E 335	Sodium tartrates	products of plant origin					
E 336	Potassium tartrates	products of plant origin					
E 341(i)	Monocalcium phosphate	self-raising flour	raising agent				
E 392*	Extracts of Rosemary	products of plant and animal origin	only from organic production				
E 400	Alginic acid	products of plant origin milk products					



E 401	Sodium alginate	products of plant origin milk products sausages based on meat		E 333	ແຄລຊຽມ citrates	ຜະລິດຕະພັນຕົ້ນກຳເນີດຂອງພືດ	
E 402	Potassium alginate	products of plant origin milk products		E 334	ອາຊິດ Tartaric (L(+)-)	ຜະລິດຕະພັນຕົ້ນກຳເນີດຂອງພືດ ຫຍ້າ	
E 406	Agar	products of plant origin milk-based products and meat products		E 335	ໄຊດຽມ tartrates	ຜະລິດຕະພັນຕົ້ນກຳເນີດຂອງພືດ	
E 407	Carrageenan	products of plant origin milk-based products		E 336	ໂພແທດຊຽມ tartrates	ຜະລິດຕະພັນຕົ້ນກຳເນີດຂອງພືດ	
E 410*	Locust bean gum	products of plant and animal origin	only from organic production	E 341(i)	Monocalcium phosphate	flour ລ້ຽງຕົນເອງ	ຕົວແທນການລ້ຽງ
E 412*	Guar gum	products of plant and animal origin	only from organic production	E 392*	ສານສະກັດຈາກ Rosemary	ຜະລິດຕະພັນຕົ້ນກຳເນີດຂອງພືດ ແລະ ສັດ	ຈາກການຜະລິດອິນຊີເທົ່ານັ້ນ
E 414*	Arabic gum	products of plant and animal origin	only from organic production	E 400	ອາຊິດ Alginic	ຜະລິດຕະພັນຕົ້ນກຳເນີດຂອງພືດ ຜະລິດຕະພັນນົມ	
E 415	Xanthan gum	products of plant and animal origin		E 401	ໄຊດຽມ alginate	ຜະລິດຕະພັນຕົ້ນກຳເນີດຂອງພືດ ຜະລິດຕະພັນນົມ sausages ອີງໃສ່ຊີ້ນ	
E 417	Tara gum	products of plant and animal origin	thickener only from organic production	E 402	ໂພແທດຊຽມ alginate	ຜະລິດຕະພັນຕົ້ນກຳເນີດຂອງພືດ ຜະລິດຕະພັນນົມ	
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 406	ຊັບ	ຜະລິດຕະພັນຕົ້ນກຳເນີດຂອງພືດ ຜະລິດຕະພັນນົມ ແລະຜະລິດຕະພັນຊີ້ນ	
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 407	ຄາຣາຈີນານ	ຜະລິດຕະພັນຕົ້ນກຳເນີດຂອງພືດ ຜະລິດຕະພັນນົມ	
E 440(i)*	Pectin	products of plant origin milk-based products		E 410*	ໝາກຖົ່ວລຽນ	ຜະລິດຕະພັນຕົ້ນກຳເນີດຂອງພືດ ແລະ ສັດ	ຈາກການຜະລິດອິນຊີເທົ່ານັ້ນ
E 460	Cellulose	gelatine		E 412*	Guar gum	ຜະລິດຕະພັນຕົ້ນກຳເນີດຂອງພືດ ແລະ ສັດ	ຈາກການຜະລິດອິນຊີເທົ່ານັ້ນ
E 464	Hydroxypropyl methyl cellulose	products of plant and animal origin	encapsulation material for capsules	E 414*	gum ພາສາອາຫລັບ	ຜະລິດຕະພັນຕົ້ນກຳເນີດຂອງພືດ ແລະ ສັດ	ຈາກການຜະລິດອິນຊີເທົ່ານັ້ນ
E 500	Sodium carbonates	products of plant and animal origin		E 415	Xanthan gum	ຜະລິດຕະພັນຕົ້ນກຳເນີດຂອງພືດ ແລະ ສັດ	

E 501	Potassium carbonate s	products of plant origin		E 417	ທາຣາກາມ	ຜະລິດຕະພັນຕົ້ນກຳເນີດຂອງພືດ ແລະ ສັດ	ໜາ ຈາກການຜະລິດອິນຊີເທົ່ານັ້ນ
E 503	Ammonium carbonate s	products of plant origin		E 418	Gellan gum	ຜະລິດຕະພັນຕົ້ນກຳເນີດຂອງພືດ ແລະ ສັດ	ຮູບແບບ acyl ສູງເທົ່ານັ້ນ ສະເພາະແຕ່ການຜະລິດອິນຊີເທົ່ານັ້ນ, ນຳໃຊ້ຕັ້ງແຕ່ວັນທີ 1 ມັງກອນ 2026
E 504	Magnesium carbonate s	products of plant origin		E 422	Glycerol	ສານສະກັດຈາກພືດ ເຄື່ອງປຸງລົດຊາດ	ຟຽງແຕ່ມາຈາກຕົ້ນກຳເນີດຂອງພືດ ທາດລະລາຍ ແລະຕົວບັນຈຸໃນສານສະກັດຈາກພືດ ແລະເຄື່ອງປຸງລົດຊາດທີ່ຊຸມຊື່ນໃນ gel capsules ເຄືອບດ້ານຂອງເມັດ ຈາກການຜະລິດອິນຊີເທົ່ານັ້ນ
E 509	Calcium chloride	Milk-based products	coagulation agent	E 440(i)*	ເລກຕົ້ນ	ຜະລິດຕະພັນຕົ້ນກຳເນີດຂອງພືດ ຜະລິດຕະພັນນົມ	
E 516	Calcium sulphate	products of plant origin	carrier	E 460	ເຊລູໂລສ	ເຈລາຕິນ	
E 524	Sodium hydroxide	Laugengebäck flavourings	surface treatment acidity regulator	E 464	Hydroxypropyl methyl cellulose	ຜະລິດຕະພັນຕົ້ນກຳເນີດຂອງພືດ ແລະ ສັດ	ອຸປະກອນການຫຸ້ມຫໍ່ສຳລັບແຄບຊຸນ
E 551	Silicon dioxide	cocoa, herbs and spices in dried powdered form flavourings propolis	for cocoa, only for use in automated dispensing machines	E 500	ໂຊດຽມຄາບອນ	ຜະລິດຕະພັນຕົ້ນກຳເນີດຂອງພືດ ແລະ ສັດ	
E 553b	Talc	products of plant origin sausages based on meat	For sausages based on meat, only surface treatment	E 501	ໂພເທດຊຽມຄາບອນ	ຜະລິດຕະພັນຕົ້ນກຳເນີດຂອງພືດ	
E 901	Beeswax	confectionery	glazing agent only from organic production	E 503	ແອມໂມນຽມຄາບອນ	ຜະລິດຕະພັນຕົ້ນກຳເນີດຂອງພືດ	
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 <sup>(1)</sup> only from organic production	E 504	ແມກນີຊຽມຄາບອນ	ຜະລິດຕະພັນຕົ້ນກຳເນີດຂອງພືດ	
E 938	Argon	products of plant and animal origin		E 509	ທາດການຊຽມ chloride	ຜະລິດຕະພັນນົມ	ຕົວແທນ coagulation
E 939	Helium	products of plant and animal origin		E 516	ທາດການຊຽມຊຸນຟາດ	ຜະລິດຕະພັນຕົ້ນກຳເນີດຂອງພືດ	ຜູ້ໃຫ້ບໍລິການ
E 941	Nitrogen	products of plant and animal origin		E 524	ໂຊດຽມ hydroxide	Laugenebäck ເຄື່ອງປຸງລົດຊາດ	ການປັ່ນປົວດ້ານ ຕົວຄວບຄຸມຄວາມເປັນກົດ

E 948	Oxygen	products of plant and animal origin		E 551	ຊີລິໂຄນໄດອອກໄຊ	cocoa, ພືດສະຫມຸນໄພແລະເຄື່ອງເທດໃນຮູບແບບຜັງແຫ້ງ ເຄື່ອງປຸງວິດຊາດ propolis	ສ່ຳລັບໂກໂກ, ພຽງແຕ່ໃຊ້ໃນເຄື່ອງແຈກຈ່າຍອັດຕະໂນມັດ
E 968	Erythritol	products of plant and animal origin	only from organic production without using ion exchange technology	E 553b	ທາລກ	ຜະລິດຕະພັນຕົ້ນກຳເນີດຂອງພືດ sausages ອີງໃສ່ຊີ້ນ	ສ່ຳລັບໄສກອກໂດຍອີງໃສ່ຊີ້ນ, ພຽງແຕ່ການປັ້ນປິດດ້ານ
(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 901	ຂີ້ເຜີ້ງ	ເຂົ້າໜົມ	ຕົວແທນ glazing ຈາກການຜະລິດອິນຊີເທົ່ານັ້ນ
				E 903	ຂີ້ເຜີ້ງ Carnauba	ເຂົ້າໜົມ ໝາກນາວ	ຕົວແທນ glazing ວິທີການຫຼຸດຜ່ອນການບັງຄັບໃຫ້ການປັ້ນປິດຄວາມເຢັນທີ່ຮຸນແຮງຂອງໝາກໄມ້ເປັນມາດຕະການກັກກັນທີ່ຈຳເປັນຕໍ່ກັບສິ່ງມີຊີວິດທີ່ເປັນອັນຕະລາຍຕາມຄຳສັ່ງການປະຕິບັດຄະນະກຳມະການ (EU) 2017/1279 <sup>(1)</sup> ຈາກການຜະລິດອິນຊີເທົ່ານັ້ນ
				E 938	ອາກອນ	ຜະລິດຕະພັນຕົ້ນກຳເນີດຂອງພືດ ແລະ ສັດ	
				E 939	ຮິລຽມ	ຜະລິດຕະພັນຕົ້ນກຳເນີດຂອງພືດ ແລະ ສັດ	
				E 941	ໄນໂຕຣເຈນ	ຜະລິດຕະພັນຕົ້ນກຳເນີດຂອງພືດ ແລະ ສັດ	
				E 948	ອີກຊີເຈນ	ຜະລິດຕະພັນຕົ້ນກຳເນີດຂອງພືດ ແລະ ສັດ	
				E 968	ເອຣີໂທລ	ຜະລິດຕະພັນຕົ້ນກຳເນີດຂອງພືດ ແລະ ສັດ	ພຽງແຕ່ຈາກການຜະລິດອິນຊີໂດຍບໍ່ມີການນຳໃຊ້ເຕັກໂນໂລຊີການແລກປ່ຽນ ion
				(1) ຄຳສັ່ງຂອງຄະນະກຳມະການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດຄຳສັ່ງ (EU) 2017/1279 ຂອງວັນທີ 14 ກໍລະກົດ 2017 ແກ້ໄຂເອກະສານຊ້ອນທ້າຍ I ຫາ V ຂອງຄຳສັ່ງສະພາ 2000/29/EC ກ່ຽວກັບມາດຕະການປ້ອງກັນການນຳເຂົ້າສູ່ຊຸມຊົນຂອງສິ່ງມີຊີວິດທີ່ເປັນອັນຕະລາຍຕໍ່ພືດ ຫຼືຜະລິດຕະພັນພືດ ແລະຕົ້ນການແຜ່ກະຈາຍຂອງພວກມັນ. ພາຍໃນຊຸມຊົນ (OJ L 184, 15.7.2017, ໜ້າ 33).			

**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 <sup>(1)</sup>
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	
Sodium hydroxide	Sugar(s) oil from plant origin excluding olive oil plant protein extracts	

**ພາກທີ 2 – ການປຸງແຕ່ງຜະລິດເອດສ ແລະ ຜະລິດຕະພັນອື່ນໆ, ເຊິ່ງອາດຈະຖືກນຳໃຊ້ເພື່ອປຸງແຕ່ງສ່ວນປະກອບຂອງຕົ້ນກຳເນີດກະສິກຳຈາກການຜະລິດອິນຊີ**

ເງື່ອນໄຂສະເພາະແລະຂໍ້ຈຳກັດທີ່ກຳນົດໄວ້ໃນທີ່ນີ້ແມ່ນຈະໄດ້ຮັບການນຳໃຊ້ນອກເໝືອນໄປຈາກເງື່ອນໄຂຂອງການອະນຸຍາດພາຍໃຕ້ລະບຽບ (EC) No 1333/2008.

ຊື່	ໄດ້ຮັບອະນຸຍາດພຽງແຕ່ສຳລັບການປຸງແຕ່ງຂອງອາຫານອິນຊີດັ່ງຕໍ່ໄປນີ້	ເງື່ອນໄຂແລະຂໍ້ຈຳກັດສະເພາະ
ນ້ຳ	ຜະລິດຕະພັນຕົ້ນກຳເນີດຂອງພືດ ແລະ ສັດ	ນ້ຳດື່ມພາຍໃນຄວາມໝາຍຂອງຄຳສັ່ງສະພາ 98/83/EC <sup>(1)</sup>
ທາດການຊຽມ chloride	ຜະລິດຕະພັນຕົ້ນກຳເນີດຂອງພືດ sausages ອີງໃສ່ຊີ້ນ	ຕົວແທນ coagulation
ທາດການຊຽມຄາບອນ	ຜະລິດຕະພັນຕົ້ນກຳເນີດຂອງພືດ	
ທາດການຊຽມ hydroxide	ຜະລິດຕະພັນຕົ້ນກຳເນີດຂອງພືດ	
ທາດການຊຽມຊຸນເຟດ	ຜະລິດຕະພັນຕົ້ນກຳເນີດຂອງພືດ	ຕົວແທນ coagulation
Magnesium chloride (ຫຼື nigari)	ຜະລິດຕະພັນຕົ້ນກຳເນີດຂອງພືດ	ຕົວແທນ coagulation
ໂພແທດຊຽມຄາບອນ	ໝາກ ອະງຸ່ນ	ຕົວແທນເຮັດໃຫ້ແຫ້ງ
ໂຊດຽມຄາບອນ	ຜະລິດຕະພັນຕົ້ນກຳເນີດຂອງພືດ ແລະ ສັດ	
ອາຊິດ lactic	ເນື້ອແຂງ	ສຳລັບກົດລະບຽບຂອງ pH ຂອງອາບນ້ຳ brine ໃນການຜະລິດເນື້ອແຂງ
L(+)-ອາຊິດ lactic ຈາກການໝັກ	ສານສະກັດຈາກທາດໂປຼຕີນຈາກພືດ	
ອາຊິດ citric	ຜະລິດຕະພັນຕົ້ນກຳເນີດຂອງພືດ ແລະ ສັດ	

Sulphuric acid	Gelatine sugar(s)		ໂຊດຽມ hydroxide	ອົງການນໍ້າ ມັນຕົ້ນ ກໍາເນີດຂອງພືດບໍ່ລວມເອົານໍ້າ ມັນ ໝາກກອກສານສະກັດຈາກທາດໂປຼຕິນຈາກພືດ	
Hop extract	products of plant origin	only for antimicrobial purposes from organic production, if available	ອາຊິດຊຸນຟູຣິກ	ເຈລາຕິນ ອົງການ	
Pine rosin extract	products of plant origin	only for antimicrobial purposes from organic production, if available	ສານສະກັດຈາກ hop	ຜະລິດຕະພັນຕົ້ນກໍາເນີດຂອງພືດ	ພຽງແຕ່ສໍາລັບຈຸດປະສົງ antimicrobial ຈາກການຜະລິດອິນຊີ, ຖ້າມີ
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 <sup>(2)</sup> for the regulation of the pH of the brine bath in the processing of cheeses	ສານສະກັດຈາກຕົ້ນແປກ	ຜະລິດຕະພັນຕົ້ນກໍາເນີດຂອງພືດ	ພຽງແຕ່ສໍາລັບຈຸດປະສົງ antimicrobial ຈາກການຜະລິດອິນຊີ, ຖ້າມີ
Ammonium hydroxide	gelatin	gelatine production in compliance with Regulation (EC) No 853/2004	ອາຊິດ hydrochloric	ເຈລາຕິນ ເນີຍແຂງ Gouda-, Edam ແລະ Maasdammer, Boerenkaas, Friese ແລະ Leidse Nagelkaas	ການຜະລິດ gelatine ຕາມກົດລະບຽບ (EC) ເລກທີ 853/2004 ຂອງສະພາເອີຣົບແລະສະພາ <sup>(2)</sup> ສໍາລັບກົດລະບຽບຂອງ pH ຂອງອາບນ້ຳ brine ໃນການປຸງແຕ່ງເນີຍແຂງ
Hydrogen peroxide	gelatin	gelatine production in compliance with Regulation (EC) No 853/2004	ແອມໂມນຽມໄຮໂດຣໄຊ	ເຈລາຕິນ	ການຜະລິດເຈລາຕິນຕາມລະບຽບການ (EC) ເລກທີ 853/2004
Carbon dioxide	products of plant and animal origin		ໄຮໂດຣເຈນ peroxide	ເຈລາຕິນ	ການຜະລິດເຈລາຕິນຕາມລະບຽບການ (EC) ເລກທີ 853/2004
Nitrogen	products of plant and animal origin		ອາບອນໄດອອກໄຊ	ຜະລິດຕະພັນຕົ້ນກໍາເນີດຂອງພືດ ແລະ ສັດ	
Ethanol	products of plant and animal origin	Solvent	ໄນໂຕຣເຈນ	ຜະລິດຕະພັນຕົ້ນກໍາເນີດຂອງພືດ ແລະ ສັດ	
Tannic acid	products of plant origin	filtration aid	ເອທານອນ	ຜະລິດຕະພັນຕົ້ນກໍາເນີດຂອງພືດ ແລະ ສັດ	ທາດລະວາຍ
Egg white albumin	products of plant origin		ອາຊິດ Tannic	ຜະລິດຕະພັນຕົ້ນກໍາເນີດຂອງພືດ	ການຊ່ວຍເຫຼືອການກັ່ນຕອງ
Casein	products of plant origin		ໄຂ່ຂາວ albumin	ຜະລິດຕະພັນຕົ້ນກໍາເນີດຂອງພືດ	
Gelatin	products of plant origin		ເຄຊິນ	ຜະລິດຕະພັນຕົ້ນກໍາເນີດຂອງພືດ	
Isinglass	products of plant origin				
Vegetable oils	products of plant and animal origin	greasing, releasing or antifoaming agent only from organic production			
Silicon dioxide gel or colloidal solution	products of plant origin				
Activated carbon (CAS-7440- 44-0)	products of plant and animal origin				
Talc	products of plant origin	in compliance with the specific purity criteria for food additive E 553b			

Bentonite	products of plant origin	sticking agent for mead	ເຈລາຕິນ	ຜະລິດຕະພັນຕົ້ນກຳເນີດຂອງພືດ	
Cellulose	products of plant origin		Isinglass	ຜະລິດຕະພັນຕົ້ນກຳເນີດຂອງພືດ	
Diatomaceous earth	products of plant origin		ນ້ຳມັນພືດ	ຜະລິດຕະພັນຕົ້ນກຳເນີດຂອງພືດ ແລະ ສັດ	greasing, ປ່ອຍຫຼືຕົວແທນ antifoaming ຈາກການຜະລິດອິນຊີເທົ່ານັ້ນ
Perlite	products of plant origin		Silicon dioxide gel	ຜະລິດຕະພັນຕົ້ນກຳເນີດຂອງພືດ	
Hazelnut shells	products of plant origin		ຫຼືການແກ້ໄຂ colloidal	ຜະລິດຕະພັນຕົ້ນກຳເນີດຂອງພືດ ແລະ ສັດ	
Rice meal	products of plant origin		ກາກບອນທີ່ເປີດໃຊ້ (CAS-7440- 44-0)	ຜະລິດຕະພັນຕົ້ນກຳເນີດຂອງພືດ ແລະ ສັດ	
Beeswax	products of plant origin	releasing agent only from organic production	ທາລກ	ຜະລິດຕະພັນຕົ້ນກຳເນີດຂອງພືດ	ໂດຍປະຕິບັດຕາມເງື່ອນໄຂຄວາມປະສິດສະເພາະສໍາລັບສານເສີມອາຫານ E 553b
Carnauba wax	products of plant origin	releasing agent only from organic production	Bentonite	ຜະລິດຕະພັນຕົ້ນກຳເນີດຂອງພືດ	ຕົວແທນຫນຽວສໍາລັບ mead
Acetic acid/ vinegar	products of plant origin	only from organic production from natural fermentation	ເຊລູໂລສ	ຜະລິດຕະພັນຕົ້ນກຳເນີດຂອງພືດ	
Thiamin hydrochloride	fruit wines, cider, perry and mead		ແຜ່ນດິນໂລກເບົາຫວານ	ຜະລິດຕະພັນຕົ້ນກຳເນີດຂອງພືດ	
Diammonium phosphate	fruit wines, cider, perry and mead		Perlite	ຜະລິດຕະພັນຕົ້ນກຳເນີດຂອງພືດ	
Wood fibre	products of plant and animal origin	the source of timber should be restricted to certified, sustainably harvested wood used must not contain toxic components (post-harvest treatment, naturally occurring toxins or toxins from micro-organisms)	ຫອຍ hazelnut	ຜະລິດຕະພັນຕົ້ນກຳເນີດຂອງພືດ	
(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).			ອາຫານເຂົ້າ	ຜະລິດຕະພັນຕົ້ນກຳເນີດຂອງພືດ	
(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)			ຂີ້ເຜີ້ງ	ຜະລິດຕະພັນຕົ້ນກຳເນີດຂອງພືດ	ຕົວແທນປ່ອຍ ຈາກການຜະລິດອິນຊີເທົ່ານັ້ນ
			ຂີ້ເຜີ້ງ Carnauba	ຜະລິດຕະພັນຕົ້ນກຳເນີດຂອງພືດ	ຕົວແທນປ່ອຍ ຈາກການຜະລິດອິນຊີເທົ່ານັ້ນ
			ອາຊິດອາຊິດ / ສັ້ມ	ຜະລິດຕະພັນຕົ້ນກຳເນີດຂອງພືດ	ຈາກການຜະລິດອິນຊີເທົ່ານັ້ນ ຈາກການຫມັກທຳມະຊາດ
			Thiamine hydrochloride	ເຫຼົ້າແວງຫມາກໄມ້, cider, perry ແລະ mead	
			ໄດແອມໂມນຽມຟອສເຟດ	ເຫຼົ້າແວງຫມາກໄມ້, cider, perry ແລະ mead	

	<div> <div>ເສັ້ນໂຍໄມ້</div> <div>ຜະລິດຕະພັນຕົ້ນກຳເນີດຂອງພືດ ແລະ ສັດ</div> <div>ແຫຼ່ງທີ່ມາຂອງໄມ້ຄວນຖືກຈຳກັດໃຫ້ເປັນໄມ້ທີ່ໄດ້ຮັບການຍັ້ງຍືນ, ການຂຸດຄົ້ນແບບຍືນຍົງ ໄມ້ທີ່ໃຊ້ຕ້ອງບໍ່ມີສ່ວນປະກອບທີ່ເປັນພິດ (ການປັ່ນປົວຫຼັງການເກັບກຽວ, ສານພິດທີ່ເກີດຈາກທຳມະຊາດ ຫຼື ສານພິດຈາກຊຸລິນຊີ)</div> </div> <div> <p>(1) Council Directive 98/83/EC ຂອງ 3 ພະຈິກ 1998 ກ່ຽວກັບຄຸນນະພາບຂອງນ້ຳທີ່ມີຈຸດປະສົງສຳລັບການບໍລິໂພກຂອງມະນຸດ (OJ L 330, 5.12.1998, ໜ້າ 32).</p> <p>(2) ກົດລະບຽບ (EC) ເລກທີ 853/2004 ຂອງສະພາເອີຣົບແລະສະພາຂອງ 29 ເມສາ 2004 ວາງລົງກົດລະບຽບການອະນາໄມສະເພາະສຳລັບອາຫານຂອງຕົ້ນກຳເນີດສັດ (OJ L 139, 30.4.2004, ໜ້າ 55)</p> </div>																										
<p style="text-align: center;"><b>PART B</b></p> <p><b>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</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Name</th><th>Specific conditions and limits</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Alga Arame (<i>Eisenia bicyclis</i>), unprocessed as well as products of first-stage processing directly related to this alga</td><td></td></tr> <tr> <td>Alga Hijiki (<i>Hizikia fusiforme</i>), unprocessed as well as products of first-stage processing directly related to this alga</td><td></td></tr> <tr> <td>Bark of the Pau d'arco tree <i>Handroanthus impetiginosus</i> ('lapacho')</td><td>only for use in Kombucha and tea mixtures</td></tr> <tr> <td>Casings</td><td>from natural raw materials of animal or from plant origin material</td></tr> <tr> <td>Gelatin</td><td>from other sources than porcine</td></tr> <tr> <td>Milk mineral powder/liquid</td><td>only when used for its sensory function to replace wholly or partly sodium chloride</td></tr> </tbody> </table>	Name	Specific conditions and limits	Alga Arame ( <i>Eisenia bicyclis</i> ), unprocessed as well as products of first-stage processing directly related to this alga		Alga Hijiki ( <i>Hizikia fusiforme</i> ), unprocessed as well as products of first-stage processing directly related to this alga		Bark of the Pau d'arco tree <i>Handroanthus impetiginosus</i> ('lapacho')	only for use in Kombucha and tea mixtures	Casings	from natural raw materials of animal or from plant origin material	Gelatin	from other sources than porcine	Milk mineral powder/liquid	only when used for its sensory function to replace wholly or partly sodium chloride	<p style="text-align: center;"><b>ພາກທີ B</b></p> <p><b>ອະນຸຍາດສ່ວນປະກອບກະສິກຳທີ່ບໍ່ແມ່ນອິນຊີເພື່ອນຳໃຊ້ເຂົ້າໃນການຜະລິດອາຫານອິນຊີບຸງແຕ່ງຕາມຈຸດ (b) ຂອງມາດຕາ 24(2) ຂອງລະບຽບການ (EU) 2018/848</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>ຊື່</th><th>ເງື່ອນໄຂແລະຂໍ້ຈຳກັດສະເພາະ</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Alga Arame ( <i>Eisenia bicyclis</i> ), ຍັງບໍ່ໄດ້ປຸງແຕ່ງເຊັ່ນດຽວກັນກັບຜະລິດຕະພັນຂອງການປຸງແຕ່ງຂັ້ນຕອນທຳອິດທີ່ກ່ຽວຂ້ອງໂດຍກົງກັບ alga ນີ້</td><td></td></tr> <tr> <td>Alga Hijiki ( <i>Hizikia fusiforme</i> ), ຍັງບໍ່ໄດ້ປຸງແຕ່ງເຊັ່ນດຽວກັນກັບຜະລິດຕະພັນຂອງການປຸງແຕ່ງຂັ້ນຕອນທຳອິດທີ່ກ່ຽວຂ້ອງໂດຍກົງກັບ alga ນີ້.</td><td></td></tr> <tr> <td>ເປືອກຂອງຕົ້ນ Pau d'arco <i>Handroanthus impetiginosus</i> ('lapacho')</td><td>ພຽງແຕ່ສຳລັບການນຳໃຊ້ໃນ Kombucha ແລະປະສົມຊາ</td></tr> <tr> <td>ກາບ</td><td>ຈາກວັດຖຸດິບທຳມະຊາດຂອງສັດຫຼືວັດຖຸຕົ້ນກຳເນີດຂອງພືດ</td></tr> <tr> <td>ເຈລາຕິນ</td><td>ຈາກແຫຼ່ງອື່ນໆທີ່ບໍ່ແມ່ນ porcine</td></tr> </tbody> </table>	ຊື່	ເງື່ອນໄຂແລະຂໍ້ຈຳກັດສະເພາະ	Alga Arame ( <i>Eisenia bicyclis</i> ), ຍັງບໍ່ໄດ້ປຸງແຕ່ງເຊັ່ນດຽວກັນກັບຜະລິດຕະພັນຂອງການປຸງແຕ່ງຂັ້ນຕອນທຳອິດທີ່ກ່ຽວຂ້ອງໂດຍກົງກັບ alga ນີ້		Alga Hijiki ( <i>Hizikia fusiforme</i> ), ຍັງບໍ່ໄດ້ປຸງແຕ່ງເຊັ່ນດຽວກັນກັບຜະລິດຕະພັນຂອງການປຸງແຕ່ງຂັ້ນຕອນທຳອິດທີ່ກ່ຽວຂ້ອງໂດຍກົງກັບ alga ນີ້.		ເປືອກຂອງຕົ້ນ Pau d'arco <i>Handroanthus impetiginosus</i> ('lapacho')	ພຽງແຕ່ສຳລັບການນຳໃຊ້ໃນ Kombucha ແລະປະສົມຊາ	ກາບ	ຈາກວັດຖຸດິບທຳມະຊາດຂອງສັດຫຼືວັດຖຸຕົ້ນກຳເນີດຂອງພືດ	ເຈລາຕິນ	ຈາກແຫຼ່ງອື່ນໆທີ່ບໍ່ແມ່ນ porcine
Name	Specific conditions and limits																										
Alga Arame ( <i>Eisenia bicyclis</i> ), unprocessed as well as products of first-stage processing directly related to this alga																											
Alga Hijiki ( <i>Hizikia fusiforme</i> ), unprocessed as well as products of first-stage processing directly related to this alga																											
Bark of the Pau d'arco tree <i>Handroanthus impetiginosus</i> ('lapacho')	only for use in Kombucha and tea mixtures																										
Casings	from natural raw materials of animal or from plant origin material																										
Gelatin	from other sources than porcine																										
Milk mineral powder/liquid	only when used for its sensory function to replace wholly or partly sodium chloride																										
ຊື່	ເງື່ອນໄຂແລະຂໍ້ຈຳກັດສະເພາະ																										
Alga Arame ( <i>Eisenia bicyclis</i> ), ຍັງບໍ່ໄດ້ປຸງແຕ່ງເຊັ່ນດຽວກັນກັບຜະລິດຕະພັນຂອງການປຸງແຕ່ງຂັ້ນຕອນທຳອິດທີ່ກ່ຽວຂ້ອງໂດຍກົງກັບ alga ນີ້																											
Alga Hijiki ( <i>Hizikia fusiforme</i> ), ຍັງບໍ່ໄດ້ປຸງແຕ່ງເຊັ່ນດຽວກັນກັບຜະລິດຕະພັນຂອງການປຸງແຕ່ງຂັ້ນຕອນທຳອິດທີ່ກ່ຽວຂ້ອງໂດຍກົງກັບ alga ນີ້.																											
ເປືອກຂອງຕົ້ນ Pau d'arco <i>Handroanthus impetiginosus</i> ('lapacho')	ພຽງແຕ່ສຳລັບການນຳໃຊ້ໃນ Kombucha ແລະປະສົມຊາ																										
ກາບ	ຈາກວັດຖຸດິບທຳມະຊາດຂອງສັດຫຼືວັດຖຸຕົ້ນກຳເນີດຂອງພືດ																										
ເຈລາຕິນ	ຈາກແຫຼ່ງອື່ນໆທີ່ບໍ່ແມ່ນ porcine																										

Wild fishes and wild aquatic animals, unprocessed as well as products derived therefrom by processes	only from fisheries that have been certified as sustainable under a scheme recognised 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 when not available in organic aquaculture	ຜັງແຮ່ນົມ / ແຫຼວ	ພຽງແຕ່ໃນເວລາທີ່ນຳໃຊ້ສຳລັບການທ່າງານ sensory ຂອງຕົນເພື່ອທົດແທນ sodium chloride ທັງໝົດຫຼືບາງສ່ວນ																																																																																
		ປາປ່າ ແລະ ສັດນ້ຳປ່າ, ບໍ່ໄດ້ປຸງແຕ່ງ ແລະ ຜະລິດຕະພັນທີ່ໄດ້ມາຈາກຂະບວນການຕ່າງໆ	ພຽງແຕ່ຈາກການປະມົງທີ່ໄດ້ຮັບການຢັ້ງຢືນວ່າມີຄວາມຍືນຍົງພາຍໃຕ້ໂຄງການທີ່ໄດ້ຮັບການຍອມຮັບໂດຍອົງການມີອຳນາດຕາມຫຼັກການທີ່ໄດ້ວາງໄວ້ໃນລະບຽບ (EU) No 1380/2013, ອີງຕາມຈຸດ 3.1.3.1(c) ຂອງພາກທີ 3 ຂອງເອກະສານຊ້ອນທ້າຍ II. ກັບກົດລະບຽບ (EU) 2018/848 ພຽງແຕ່ໃນເວລາທີ່ບໍ່ມີຢູ່ໃນການລ້ຽງສັດນ້ຳອິນຊີ																																																																																
<p><b>PART C</b></p> <p><b>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</b></p> <table><tr><th>Name</th><th>Primary yeast</th><th>Yeast production confection/ formulation</th><th>Specific conditions and limits</th></tr><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></table>		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	<p><b>ພາກທີ C</b></p> <p><b>ເຄື່ອງຊ່ວຍປຸງແຕ່ງທີ່ໄດ້ຮັບອະນຸຍາດແລະຜະລິດຕະພັນອື່ນໆສຳລັບການຜະລິດເຊື້ອລາແລະຜະລິດຕະພັນເຊື້ອລາທີ່ອ້າງເຖິງໃນຈຸດ (c) ຂອງມາດຕາ 24(2) ຂອງລະບຽບການ (EU) 2018/848</b></p> <table><tr><th>ຊື່</th><th>ເຊື້ອລາຂັ້ນຕົ້ນ</th><th>ການຜະລິດເຊື້ອລາ confection / ສູດ</th><th>ເງື່ອນໄຂແລະຂໍ້ຈຳກັດສະເພາະ</th></tr><tr><td>ທາດການຊຽມ chloride</td><td>X</td><td></td><td></td></tr><tr><td>ຄາບອນໄດອອກໄຊ</td><td>X</td><td>X</td><td></td></tr><tr><td>ອາຊິດ citric</td><td>X</td><td></td><td>ສຳລັບລະບຽບການຂອງ pH ໃນການຜະລິດເຊື້ອລາ</td></tr><tr><td>ອາຊິດ lactic</td><td>X</td><td></td><td>ສຳລັບລະບຽບການຂອງ pH ໃນການຜະລິດເຊື້ອລາ</td></tr><tr><td>ໄນໂຕຣເຈນ</td><td>X</td><td>X</td><td></td></tr><tr><td>ອົກຊີເຈນ</td><td>X</td><td>X</td><td></td></tr><tr><td>ແປ້ງມັນຕົ້ນ</td><td>X</td><td>X</td><td>ສຳລັບການກັ່ນຕອງຈາກການຜະລິດອິນຊີເທົ່ານັ້ນ</td></tr><tr><td>ໂຊດຽມຄາບອນ</td><td>X</td><td>X</td><td>ສຳລັບລະບຽບການຂອງ pH ໄດ້</td></tr><tr><td>ນ້ຳມັນຜິດ</td><td>X</td><td>X</td><td>greasing, ປ່ອຍຫຼືຕົວຕ້ານການ foaming ຈາກການຜະລິດອິນຊີເທົ່ານັ້ນ</td></tr></table>		ຊື່	ເຊື້ອລາຂັ້ນຕົ້ນ	ການຜະລິດເຊື້ອລາ confection / ສູດ	ເງື່ອນໄຂແລະຂໍ້ຈຳກັດສະເພາະ	ທາດການຊຽມ chloride	X			ຄາບອນໄດອອກໄຊ	X	X		ອາຊິດ citric	X		ສຳລັບລະບຽບການຂອງ pH ໃນການຜະລິດເຊື້ອລາ	ອາຊິດ lactic	X		ສຳລັບລະບຽບການຂອງ pH ໃນການຜະລິດເຊື້ອລາ	ໄນໂຕຣເຈນ	X	X		ອົກຊີເຈນ	X	X		ແປ້ງມັນຕົ້ນ	X	X	ສຳລັບການກັ່ນຕອງຈາກການຜະລິດອິນຊີເທົ່ານັ້ນ	ໂຊດຽມຄາບອນ	X	X	ສຳລັບລະບຽບການຂອງ pH ໄດ້	ນ້ຳມັນຜິດ	X	X	greasing, ປ່ອຍຫຼືຕົວຕ້ານການ foaming ຈາກການຜະລິດອິນຊີເທົ່ານັ້ນ
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																																																																																
ຊື່	ເຊື້ອລາຂັ້ນຕົ້ນ	ການຜະລິດເຊື້ອລາ confection / ສູດ	ເງື່ອນໄຂແລະຂໍ້ຈຳກັດສະເພາະ																																																																																
ທາດການຊຽມ chloride	X																																																																																		
ຄາບອນໄດອອກໄຊ	X	X																																																																																	
ອາຊິດ citric	X		ສຳລັບລະບຽບການຂອງ pH ໃນການຜະລິດເຊື້ອລາ																																																																																
ອາຊິດ lactic	X		ສຳລັບລະບຽບການຂອງ pH ໃນການຜະລິດເຊື້ອລາ																																																																																
ໄນໂຕຣເຈນ	X	X																																																																																	
ອົກຊີເຈນ	X	X																																																																																	
ແປ້ງມັນຕົ້ນ	X	X	ສຳລັບການກັ່ນຕອງຈາກການຜະລິດອິນຊີເທົ່ານັ້ນ																																																																																
ໂຊດຽມຄາບອນ	X	X	ສຳລັບລະບຽບການຂອງ pH ໄດ້																																																																																
ນ້ຳມັນຜິດ	X	X	greasing, ປ່ອຍຫຼືຕົວຕ້ານການ foaming ຈາກການຜະລິດອິນຊີເທົ່ານັ້ນ																																																																																
<p><b>PART D</b></p>		<p><b>ສ່ວນ D</b></p>																																																																																	



<b>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</b>				<b>ຜະລິດຕະພັນແລະສານທີ່ໄດ້ຮັບອະນຸຍາດສໍາລັບການຜະລິດແລະການອະນຸລັກຜະລິດຕະພັນອະງິນຊີຂອງຂະແໜງເຫຼົ້າແວງອ້າງອີງໃນຈຸດ 2.2 ຂອງພາກທີ VI ຂອງເອກະສານຊ້ອນທ້າຍ II ກັບກົດລະບຽບ (EU) 2018/848</b>			
Name	ID numbers	References in Annex I to Delegated Regulation (EU) 2019/934	Specific conditions and limits	ຊື່	ໝາຍເລກປະຈຳຕົວ	ເອກະສານອ້າງອີງໃນເອກະສານຊ້ອນທ້າຍທີ 1 ຕໍ່ກັບລະບຽບການທີ່ໄດ້ຮັບມອບໝາຍ (EU) 2019/934	ເງື່ອນໄຂແລະຂໍ້ຈຳກັດສະເພາະ
Air		Part A, Table 1, points 1 and 8		ອາກາດ		ສ່ວນ A, ຕາຕະລາງ 1, ຈຸດ 1 ແລະ 8	
Gaseous oxygen	E 948 CAS 17778-80-2	Part A, Table 1, point 1 Part A, Table 2, point 8.4		ອາຍແກັສອົກຊີ	E 948 CAS 17778-80-2	ສ່ວນ A, ຕາຕະລາງ 1, ຈຸດ 1 ສ່ວນ A, ຕາຕະລາງ 2, ຈຸດ 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	ອາກອນ	E 938 CAS 7440-37-1	ສ່ວນ A, ຕາຕະລາງ 1, ຈຸດ 4 ສ່ວນ A, ຕາຕະລາງ 2, ຈຸດ 8.1	ອາດຈະບໍ່ຖືກນໍາໃຊ້ສໍາລັບການ bubbling
Nitrogen	E 941 CAS 7727-37-9	Part A, Table 1, points 4, 7 and 8 Part A, Table 2, point 8.2		ໄນໂຕຣເຈນ	E 941 CAS 7727-37-9	ສ່ວນ A, ຕາຕະລາງ 1, ຈຸດ 4, 7 ແລະ 8 ສ່ວນ A, ຕາຕະລາງ 2, ຈຸດ 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		ຄາບອນໄດອອກໄຊ	E 290 CAS 124-38-9	ສ່ວນ A, ຕາຕະລາງ 1, ຈຸດ 4 ແລະ 8 ພາກທີ A, ຕາຕະລາງ 2, ຈຸດ 8.3	
Pieces of oak wood		Part A, Table 1, point 11		ຕ່ອນຂອງໄມ້ອິກ		ສ່ວນ A, ຕາຕະລາງ 1, ຈຸດ 11	
Tartaric acid (L(+)-)	E 334 CAS 87-69-4	Part A, Table 2, point 1.1		ອາຊິດ Tartaric (L(+)-)	E 334 CAS 87-69-4	ສ່ວນ A, ຕາຕະລາງ 2, ຈຸດ 1.1	
Lactic acid	E 270	Part A, Table 2, point 1.3		ອາຊິດ lactic	E 270	ສ່ວນ A, ຕາຕະລາງ 2, ຈຸດ 1.3	
Potassium L(+)-tartrate	E 336 (ii) CAS 921- 53-9	Part A, Table 2, point 1.4		ໄພແທດຊຽມ L(+)- tartrate	E 336 (ii) CAS 921- 53-9	ສ່ວນ A, ຕາຕະລາງ 2, ຈຸດ 1.4	
Potassium bicarbonate	E 501 (ii) CAS 298-14-6	Part A, Table 2, point 1.5		ໄພແທດຊຽມ bicarbonate	E 501 (ii) CAS 298-14-6	ສ່ວນ A, ຕາຕະລາງ 2, ຈຸດ 1.5	
Calcium carbonate	E 170 CAS 471-34-1	Part A, Table 2, point 1.6					
Calcium sulphate	E 516	Part A, Table 2, point 1.8					
Sulphur dioxide	E 220 CAS 7446-09-5	Part A, Table 2, point 2.1	the maximum sulphur dioxide content shall not				

Potassium bisulphite	E 228 CAS 7773-03-7	Part A, Table 2, point 2.2	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	ທາດການຊຽມຄາບອນ	E 170 CAS 471-34-1	ສ່ວນ A, ຕາຕະລາງ 2, ຈຸດ 1.6	
Potassium metabisulphite	E 224 CAS 16731-55-8	Part A, Table 2, point 2.3	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 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	ທາດການຊຽມຊຸນຟິດ	E 516	ສ່ວນ A, ຕາຕະລາງ 2, ຈຸດ 1.8	
				ຊຸນຟູຣິກໄດອອກໄຊ	E 220 CAS 7446-09-5	ສ່ວນ A, ຕາຕະລາງ 2, ຈຸດ 2.1	ປະລິມານ sulfur dioxide ສູງສຸດຈະຕ້ອງບໍ່ເກີນ 100 ມິນລິກຣາມຕໍ່ລິດສໍາລັບເຫຼົ້າແດງແດງຕາມທີ່ລະບຸໄວ້ໃນຈຸດ A.1.(a) ຂອງພາກ B ຂອງ ເອກະສານຊ້ອນທ້າຍ I ກັບກົດລະບຽບທີ່ໄດ້ຮັບມອບໝາຍ (EU) 2019/934 ແລະມີລະດັບນໍ້າຕານທີ່ຕົກຄ້າງຕ່ຳກວ່າ 2 ກຣາມຕໍ່ລິດ
				ໂພແທດຊຽມ bisulphite	E 228 CAS 7773-03-7	ສ່ວນ A, ຕາຕະລາງ 2, ຈຸດ 2.2	ປະລິມານຊຸນຟູຣິກໄດອອກໄຊ ສູງສຸດບໍ່ເກີນ 150 ມິນລິກຣາມຕໍ່ລິດສໍາລັບເຫຼົ້າຂາວ ແລະ ດອກກຸຫຼາບ ຕາມຈຸດ A.1.(b) ຂອງພາກທີ B ຂອງເອກະສານຊ້ອນທ້າຍ 1 ຕໍ່ກັບລະບຽບການທີ່ໄດ້ຮັບມອບໝາຍ (EU) 2019/934 ແລະມີລະດັບນໍ້າຕານທີ່ຕົກຄ້າງຕ່ຳກວ່າ 2 ກຣາມຕໍ່ລິດ
				ໂພແທດຊຽມ metabisulphite	E 224 CAS 16731-55-8	ສ່ວນ A, ຕາຕະລາງ 2, ຈຸດ 2.3	ສໍາລັບເຫຼົ້າແດງອື່ນໆທັງໝົດ, ປະລິມານ sulfur dioxide ສູງສຸດທີ່ນໍາໃຊ້ໂດຍອີງຕາມພາກ B ຂອງເອກະສານຊ້ອນ I ກັບກົດລະບຽບການມອບໝາຍ (EU) 2019/934 ຈະຫຼຸດລົງ 30 ມິນລິກຣາມຕໍ່ລິດ.
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		L ອາຊິດ ascorbic	E 300	ສ່ວນ A, ຕາຕະລາງ 2, ຈຸດ 2.6	
Thiamine hydrochloride	CAS 67-03-8	Part A, Table 2, point 4.5		ຖ່ານສໍາລັບການນໍາໃຊ້ oenological		ພາກທີ A, ຕາຕະລາງ 2, ຈຸດ 3.1	
Yeast autolysates		Part A, Table 2, point 4.6		Diammonium hydrogen phosphate	E 342 CAS 7783-28-0	ສ່ວນ A, ຕາຕະລາງ 2, ຈຸດ 4.2	
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		Thiamine hydrochloride	CAS 67-03-8	ສ່ວນ A, ຕາຕະລາງ 2, ຈຸດ 4.5	
				ເຊື້ອລາ autolysates		ສ່ວນ A, ຕາຕະລາງ 2, ຈຸດ 4.6	
				ຜາຈຸລັງເຊື້ອລາ		ສ່ວນ A, ຕາຕະລາງ 2, ຈຸດ 4.7	
Edible gelatine	CAS 9000-70-8	Part A, Table 2, point 5.1	derived from organic raw material if available	ເຊື້ອລາທີ່ບໍ່ເຄື່ອນໄຫວ		ສ່ວນ A, ຕາຕະລາງ 2, ຈຸດ 4.8 ສ່ວນ A, ຕາຕະລາງ 2, ຈຸດ 10.5 ສ່ວນ A, ຕາຕະລາງ 2, ຈຸດ 11.5	
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	gelatin ກົນໄດ້	CAS 9000-70-8	ພາກທີ A, ຕາຕະລາງ 2, ຈຸດ 5.1	ໄດ້ມາຈາກວັດຖຸດິບອິນຊີ ຖ້າມີ
Casein	CAS 9005-43-0	Part A, Table 2, point 5.6	derived from organic raw material if available	ທາດໂປເຕີນຈາກເຂົ້າສາລີ		ສ່ວນ A, ຕາຕະລາງ 2, ຈຸດ 5.2	ໄດ້ມາຈາກວັດຖຸດິບອິນຊີ ຖ້າມີ
Potassium caseinates	CAS 68131-54-4	Part A, Table 2, point 5.7		ທາດໂປເຕີນຈາກຖົ່ວ		ພາກທີ A, ຕາຕະລາງ 2, ຈຸດ 5.3	ໄດ້ມາຈາກວັດຖຸດິບອິນຊີ ຖ້າມີ
Egg albumin	CAS 9006-59-1	Part A, Table 2, point 5.8	derived from organic raw material if available	ທາດໂປເຕີນຈາກມັນຕົ້ນ		ສ່ວນ A, ຕາຕະລາງ 2, ຈຸດ 5.4	ໄດ້ມາຈາກວັດຖຸດິບອິນຊີ ຖ້າມີ
Bentonite	E 558	Part A, Table 2, point 5.9		Isinglass		ສ່ວນ A, ຕາຕະລາງ 2, ຈຸດ 5.5	ໄດ້ມາຈາກວັດຖຸດິບອິນຊີ ຖ້າມີ
Silicon dioxide (gel or colloidal solution)	E 551	Part A, Table 2, point 5.10		ເຄຊິນ	CAS 9005-43-0	ສ່ວນ A, ຕາຕະລາງ 2, ຈຸດ 5.6	ໄດ້ມາຈາກວັດຖຸດິບອິນຊີ ຖ້າມີ
Tannins		Part A, Table 2, point 5.12 Part A, Table 2, point 6.4	derived from organic raw material if available	ໂພເທດຊຽມ caseinates	CAS 68131-54-4	ສ່ວນ A, ຕາຕະລາງ 2, ຈຸດ 5.7	
				ອັນລະບັ້ມໄຂ່	CAS 9006-59-1	ສ່ວນ A, ຕາຕະລາງ 2, ຈຸດ 5.8	ໄດ້ມາຈາກວັດຖຸດິບອິນຊີ ຖ້າມີ
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		Bentonite	E 558	ສ່ວນ A, ຕາຕະລາງ 2, ຈຸດ 5.9	
Yeast protein extracts		Part A, Table 2, point 5.15	derived from organic raw material if available	ຊີລິໂຄນໂດຍອອກໄຊ (ເຈວ ຫຼື ໄຊລູຊິນ colloidal)	E 551	ສ່ວນ A, ຕາຕະລາງ 2, ຈຸດ 5.10	
Potassium alginate	E 402 CAS 9005-36-1	Part A, Table 2, point 5.18		ທານິນ		ສ່ວນ A, ຕາຕະລາງ 2, ຈຸດ 5.12 ພາກທີ A, ຕາຕະລາງ 2, ຈຸດ 6.4	ໄດ້ມາຈາກວັດຖຸດິບອິນຊີ ຖ້າມີ

Potassium hydrogen tartrate	E336(i) CAS 868-14-4	Part A, Table 2, point 6.1		Chitosan ໄດ້ມາຈາກ <i>Aspergillus niger</i>	CAS 9012-76-4	ສ່ວນ A, ຕາຕະລາງ 2, ຈຸດ 5.13	
Citric acid	E 330	Part A, Table 2, point 6.3				ສ່ວນ A, ຕາຕະລາງ 2, ຈຸດ 10.3	
Metatartaric acid	E 353	Part A, Table 2, point 6.7		ສານສະກັດຈາກທາດໂປຼຕິນຈາກເຊື້ອລາ		ສ່ວນ A, ຕາຕະລາງ 2, ຈຸດ 5.15	ໄດ້ມາຈາກອັດຖູດິບອິນຊີ ຖ້າມີ
Gum arabic	E 414 CAS 9000-01-5	Part A, Table 2, point 6.8	derived from organic raw material if available	ໂພແຄຕອຊຽມ alginate	E 402 CAS 9005-36-1	ສ່ວນ A, ຕາຕະລາງ 2, ຈຸດ 5.18	
Yeast mannoproteins		Part A, Table 2, point 6.10		ໂພແຄຕອຊຽມ hydrogen tartrate	E336(i) CAS 868-14-4	ພາກທີ A, ຕາຕະລາງ 2, ຈຸດ 6.1	
Pectin lyases	CE 4.2.2.10	Part A, Table 2, point 7.2	only for oenological purposes in clarification	ອາຊິດ citric	E 330	ສ່ວນ A, ຕາຕະລາງ 2, ຈຸດ 6.3	
Pectin methylesterase	CE 3.1.1.11	Part A, Table 2, point 7.3	only for oenological purposes in clarification	ອາຊິດເມຕາຕາຣິກ	E 353	ພາກທີ A, ຕາຕະລາງ 2, ຈຸດ 6.7	
Polygalacturon ase	CE 3.2.1.15	Part A, Table 2, point 7.4	only for oenological purposes in clarification	Gum arabic	E 414 CAS 9000-01-5	ສ່ວນ A, ຕາຕະລາງ 2, ຈຸດ 6.8	ໄດ້ມາຈາກອັດຖູດິບອິນຊີ ຖ້າມີ
Hemicellulase	CE 3.2.1.78	Part A, Table 2, point 7.5	only for oenological purposes in clarification	mannoproteins ຂອງເຊື້ອລາ		ສ່ວນ A, ຕາຕະລາງ 2, ຈຸດ 6.10	
Cellulase	CE 3.2.1.4	Part A, Table 2, point 7.6	only for oenological purposes in clarification	Pectin lyases	CE 4.2.2.10	ພາກທີ A, ຕາຕະລາງ 2, ຈຸດ 7.2	ພຽງແຕ່ສໍາລັບຈຸດປະສົງ oenological ໃນຄວາມກະຈ່າງແຈ້ງ
Yeasts for wine production		Part A, Table 2, point 9.1	for the individual yeast strains, organic if available	Pectin methylesterase	ສ.ສ 3.1.1.11	ພາກທີ A, ຕາຕະລາງ 2, ຈຸດ 7.3	ພຽງແຕ່ສໍາລັບຈຸດປະສົງ oenological ໃນຄວາມກະຈ່າງແຈ້ງ
Lactic acid bacteria		Part A, Table 2, point 9.2		Polygalacturon ase	ສ.ສ 3.2.1.15	ສ່ວນ A, ຕາຕະລາງ 2, ຈຸດ 7.4	ພຽງແຕ່ສໍາລັບຈຸດປະສົງ oenological ໃນຄວາມກະຈ່າງແຈ້ງ
Copper citrate	CAS 866-82-0	Part A, Table 2, point 10.2		Hemicellulase	ສ.ສ 3.2.1.78	ສ່ວນ A, ຕາຕະລາງ 2, ຈຸດ 7.5	ພຽງແຕ່ສໍາລັບຈຸດປະສົງ oenological ໃນຄວາມກະຈ່າງແຈ້ງ
Aleppo pine resin		Part A, Table 2, point 11.1		ເຊອວຊາສ	CE 3.2.1.4	ສ່ວນ A, ຕາຕະລາງ 2, ຈຸດ 7.6	ພຽງແຕ່ສໍາລັບຈຸດປະສົງ oenological ໃນຄວາມກະຈ່າງແຈ້ງ
Fresh lees		Part A, Table 2, point 11.2	only from organic production	ເຊື້ອລາສໍາລັບການ ຜະລິດເຫຼົ້າແວງ		ພາກທີ A, ຕາຕະລາງ 2, ຈຸດ 9.1	ສໍາລັບເຊື້ອລາແຕ່ລະຊະນິດ, ອິນຊີ ຖ້າມີ

	ເຊື້ອແບັກທີເຣັຍອາ ລັດ lactic		ພາກທີ A, ຕາຕະລາງ 2, ຈຸດ 9.2	
	ທອງແດງ citrate	CAS 866-82-0	ສ່ວນ A, ຕາຕະລາງ 2, ຈຸດ 10.2	
	Aleppo ຢາງຢາງພາລາ		ພາກທີ A, ຕາຕະລາງ 2, ຈຸດ 11.1	
	ລິດລິດ		ພາກທີ A, ຕາຕະລາງ 2, ຈຸດ 11.2	ຈາກການຜະລິດອິນຊີເທົ່ານັ້ນ