*Проект*

*Изображение государственного Герба Республики Казахстан*

**НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН**

**Органическая продукция**

**СБОР, ЗАГОТОВКА И ОБОРОТ ОРГАНИЧЕСКОЙ ПРОДУКЦИИ**

**ИЗ ДИКОРАСТУЩЕГО СЫРЬЯ**

**СТ РК**

*Настоящий проект стандарта не подлежит применению до его утверждения*

**Комитет технического регулирования и метрологии**

**Министерства торговли и интеграции Республики Казахстан**

**(Госстандарт)**

**Астана**

**Предисловие**

**1 РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН** ОИПиЮЛ в форме ассоциации «Союз производителей органической продукции Казахстана»

**2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ** Приказом Председателя Комитета технического регулирования и метрологии Министерства торговли и интеграции Республики Казахстан от « »\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ №\_\_\_\_\_

**3** Настоящий стандарт разработан с учетом ГОСТ Р 59425–2021 «Органическая продукция из дикорастущего сырья. Правила сбора, заготовки, переработки, хранения, транспортирования и маркировки».

**4** В настоящем стандарте реализованы нормы Закона Республики Казахстан «О производстве и обороте органической продукции» от 10 июня 2024 года № 89-VIII ЗРК и Закона Республики Казахстан «О техническом регулировании» от 30 декабря 2020 года № 396-VI ЗРК.

**5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ**

*Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном каталоге национальных стандартов и национальных классификаторов технико-экономической информации Республики Казахстан, а текст изменений и поправок – в периодических информационных указателях стандартов. В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в периодическом информационном указателе стандартов*

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Комитета технического регулирования и метрологии Министерства торговли и интеграции Республики Казахстан

**НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН**

**Органическая продукция**

**СБОР, ЗАГОТОВКА И ОБОРОТ ОРГАНИЧЕСКОЙ ПРОДУКЦИИ**

**ИЗ ДИКОРАСТУЩЕГО СЫРЬЯ**

**Дата введения**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на органическую продукцию, полученную из дикорастущего сырья, в натуральном, обработанном или переработанном виде, и устанавливает требования к сбору, заготовке, переработке, хранению, транспортированию и маркировке этой продукции. Стандарт применим к процессам сбора, заготовки и оборота органической продукции из дикорастущих растений и грибов, включая первичную и глубокую переработку, хранение, упаковку, транспортирование и реализацию такой продукции.

Стандарт не распространяется на:

недревесные лесные ресурсы, не предназначенные для пищевых или кормовых целей (например, древесину, живицу и т.п.);

парфюмерно-косметическую продукцию из дикорастущего сырья;

семена и иные части растений, используемые для воспроизводства лесов и лесоразведения;

продукцию охоты и рыболовства (в натуральном или переработанном виде);

молодь, личинки и иной посадочный материал, используемый для искусственного воспроизводства и акклиматизации рыб и других водных биоресурсов.

**2 Нормативные ссылки**

Для применения настоящего стандарта необходимы следующие ссылочные документы:

СТ РК 3110-2023 «Оценка соответствия. Требования к органам по подтверждению соответствия производства органической продукции».

СТ РК 3111-2023 «Продукция органическая. Требования к процессу производства, переработке, маркировке и реализации».

СТ РК 3455-2023 «Производство органической продукции. Термины и определения».

СТ РК 3942-2023 «Продукция органическая. Производство и оборот органической продукции».

ГОСТ 10131-93 «Ящики из древесины и древесных материалов для продукции пищевых отраслей промышленности, сельского хозяйства и спичек. Технические условия».

ГОСТ 13511-2006 «Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия».

ГОСТ 14192-96 «Маркировка грузов».

**3 Термины и определения**

В настоящем стандарте применены термины в соответствии с [1-2] и по СТ РК 3455, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **Органическое дикорастущее сырье (сырье)**: Некультивируемые дикорастущие растения (дикоросы), относящиеся к пищевым лесным ресурсам и лекарственным растениям, полученные в результате заготовки и сбора на территориях и участках, соответствующих требованиям настоящего стандарта, и предназначенные для получения органической продукции.

3.2 **Сбор и заготовка органического дикорастущего сырья**: Вид хозяйственной деятельности (собирательство), связанный с изъятием (сбором), хранением и вывозом (транспортированием) органического дикорастущего сырья, собранного на определенных участках естественных природных территорий, при соблюдении требований настоящего стандарта.

3.3 **Органическая продукция из дикорастущего сырья:** Продукция, полученная в результате первичной переработки органического дикорастущего сырья в натуральном виде или в результате его глубокой переработки, соответствующая требованиям настоящего стандарта.

**4 Сбор и заготовка органического дикорастущего сырья**

4.1 Территории и участки сбора

4.1.1 Сбор и заготовку органического дикорастущего сырья осуществляют в природных экосистемах (лесах, степных, пастбищных, водно-болотных и иных угодьях) в соответствии с природоохранным законодательством Республики Казахстан и требованиями настоящего стандарта. Не допускается нарушение режимов охраны природных территорий при проведении работ по сбору.

4.1.2 Не допускается сбор и заготовка органического дикорастущего сырья в лесах, расположенных на землях обороны и безопасности, на особо охраняемых природных территориях, а также на иных территориях и землях, доступ на которые запрещен или ограничен нормативными правовыми актами Республики Казахстан.

4.1.3 Не допускается сбор и заготовка дикорастущего сырья для получения органической продукции в районах, загрязненных радиоактивными веществами, в порядке, установленном законодательством Республики Казахстан.

4.1.4 Заготовка пищевых лесных ресурсов и сбор лекарственных растений осуществляются на основании разрешительных документов или договоров аренды лесных участков в соответствии с требованиями Лесного кодекса Республики Казахстан и иных применимых нормативных правовых актов в области лесопользования. При заготовке должны соблюдаться установленные уполномоченными органами правила использования и охраны ресурсов дикорастущих растений. Пример: при заготовке недревесных лесных ресурсов в лесном фонде должны соблюдаться условия лесного билетa или лесорубочного билета на побочное лесопользование, выданного местным исполнительным органом.

4.1.5 Сбор и заготовку дикорастущего сырья проводят на участках, которые в течение трех лет до момента сбора не подвергались обработке химическими веществами, кроме веществ, разрешенных к применению в производстве органической продукции. Иными словами, в течение трех предшествующих лет на территориях сбора не должны применяться средства, не входящие в [3].

4.1.6 Не допускается сбор и заготовка дикорастущего сырья на участках, расположенных вблизи сельскохозяйственных угодий, используемых с применением средств химизации (минеральных удобрений, химических пестицидов), вблизи крупных городов, промышленных центров, ядерных (радиационно опасных) объектов, а также вблизи автомобильных и железных дорог. Для таких участков высокого риска загрязнения органическое происхождение сырья должно быть обосновано результатами испытаний на отсутствие превышения допустимых уровней загрязняющих веществ.

4.1.7 В целях ограничения попадания загрязняющих веществ с прилегающих к местам сбора территорий устанавливают буферные зоны. Размер буферной зоны определяется с учетом ландшафтных особенностей и источников потенциального загрязнения (например, расстояние до полей с традиционным сельским хозяйством, дорог, производственных объектов и т.п.).

4.1.8 Дикорастущее сырье, заготовленное на участках, на которых проведена несанкционированная вырубка деревьев, не может считаться органическим. Незаконная вырубка леса наносит ущерб естественному воспроизводству природных ресурсов и свидетельствует о несоблюдении принципов устойчивого природопользования на данном участке.

4.1.9 Юридические лица (заготовительные организации), осуществляющие сбор и заготовку дикоросов, предназначенных для получения органической продукции, могут размещать на арендуемых лесных участках (территориях сбора) сушилки, грибоварни, склады и другие некапитальные строения, и сооружения, при условии, что данные участки соответствуют требованиям настоящего стандарта. Размещение таких объектов и инфраструктуры должно проводиться в порядке, предусмотренном лесным законодательством, и не должно наносить вреда окружающей среде.

4.2 Требования к сборщикам

4.2.1 Сборщики (физические лица, непосредственно осуществляющие сбор дикорастущего сырья) перед началом заготовки должны быть ознакомлены с требованиями настоящего стандарта. Сборщики должны быть хорошо подготовлены: знать границы и особенности участков сбора, пройти инструктаж по распознаванию видов собираемого дикорастущего сырья и сходных ядовитых растений, знать допустимые объемы заготовки, уметь отличать родственные и морфологически сходные виды и разновидности, а также знать методики (способы) сбора для каждого вида дикорастущих растений. При организации сбора должна быть обеспечена соответствующая подготовка и обучение всех сборщиков.

4.2.2 В целях обеспечения того, чтобы сборщики соответствовали предъявляемым к ним требованиям, организация-заготовитель назначает специально подготовленного инструктора. Инструктор должен обладать необходимыми знаниями о принципах производства органической продукции, устойчивых методах заготовки дикоросов, уметь идентифицировать целевые и ядовитые виды растений, а также знать требования нормативных правовых актов в данной сфере. Инструктор разрабатывает и внедряет надлежащие практики сбора и заготовки, проводит инструктажи сборщиков и контролирует выполнение требований настоящего стандарта. Инструктор (внутренний инспектор) ведет соответствующую документацию по обучению и контролю, а обо всех выявленных нарушениях информирует руководство заготовительной организации и при необходимости орган по подтверждению соответсвия.

4.2.3 Для проведения сбора и заготовки органического дикорастущего сырья рекомендуется преимущественно привлекать местные объединения сборщиков (включая созданные ими кооперативы и простые товарищества), а также индивидуальных сборщиков из населенных пунктов, находящихся вблизи участков сбора. Тем самым обеспечивается вовлечение местных сообществ и знание ими территории, а также содействие социально-экономическому развитию сельских районов.

4.2.4 Сборщики обязаны соблюдать правила пожарной безопасности и санитарно-гигиенические требования при заготовке. Сборщики должны поддерживать личную гигиену. Не допускается привлечение к заготовке и первичной переработке персонала с признаками инфекционных заболеваний, а также лиц, имеющих незажившие повреждения кожных покровов на руках.

4.2.5 Сборщики должны быть обеспечены необходимыми средствами индивидуальной защиты (специальной защитной одеждой, перчатками, обувью и т.п.) и соответствующим рабочим инструментом. Рекомендуется использовать только натуральные репелленты для защиты сборщиков от насекомых. Применение химических средств защиты (репеллентов, инсектицидов и т.д.) на участках сбора не допускается, за исключением средств, разрешенных в [3].

4.3 Требования к процессу сбора и заготовки

4.3.1 Правила заготовки органического дикорастущего сырья должны соответствовать требованиям нормативных правовых актов Республики Казахстан и принципам производства органической продукции, направленным на сохранение биоразнообразия. Заготовка дикоросов не должна приводить к истощению природных ресурсов и должна осуществляться с учетом восстановления популяций собираемых видов растений.

4.3.2 Не допускается собирать дикорастущие растения, занесенные в Красную книгу Республики Казахстан, а также виды, отнесенные законодательством РК к наркотикосодержащим (наркотическим) растениям. Сбор редких и охраняемых видов растений запрещен; ответственность за соблюдение требований по охране редких видов несут как сборщики, так и заготовительные организации.

4.3.3 Процесс сбора и заготовки органического дикорастущего сырья не должен нарушать устойчивость экосистем и не должен создавать угрозу окружающей среде и сохранению видов дикорастущих растений на участках сбора. Методы сбора должны быть щадящими для природной среды, исключать деградацию местообитаний и обеспечивать воспроизводство ресурсной базы.

4.3.4 В целях обеспечения воспроизводства дикорастущих растений на используемых участках устанавливаются ограничения по периодичности заготовки и сбора по отношению к каждому конкретному виду. Допускается следующая частота заготовки и сбора на одном и том же участке:

плоды многолетних растений, грибы – ежегодно;

соцветия, плоды и другие надземные части однолетних растений – не чаще одного раза в два года;

надземные органы (листья, побеги, почки) многолетних растений – один раз в четыре–пять лет;

подземные органы растений (корни, корневища, клубни и др.) – один раз в 15-20 лет.

4.3.5 Объемы допустимой заготовки дикорастущего сырья устанавливаются в лесохозяйственных регламентах и других плановых документах на основании требований лесного законодательства Республики Казахстан. При отсутствии официальной информации о допустимых объемах изъятия ресурсов следует придерживаться следующих правил сбора и заготовки:

изымать не более 20 % доступных семян данного дикорастущего вида с участка;

выкапывать (заготавливать) не более 20 % имеющихся корней (корневищ) растения;

собирать не более 60–70 % урожая ягод и орехов;

срезать (заготавливать) не более 60 % листьев и цветков (зеленой массы) растения.

4.3.6 При заготовке дикорастущего сырья не допускаются следующие приемы и методы:

сплошной срез травянистой растительности (скашивание растений целиком);

выбивание, стряхивание растений (например, сбивание ягод с веток);

нанесение существенного повреждения всему растению (спиливание верхушек деревьев, обламывание основных ветвей и т.п.);

разрывание собираемых частей растений (грубое выдергивание с частичным разрушением растения);

применение инструментов или механизированной техники, повреждающих деревья и почву (включая удары самоходной техникой по стволам, протаскивание тросов и т.д.).

4.3.7 Не допускается механическое повреждение и уплотнение собранного свежего растительного сырья при его сборе и временном хранении. В частности, не допускается переполнение мешков (тары) и укладывание их друг на друга, ведущее к раздавливанию растений. Собранное сырье необходимо хранить бережно, не допуская его порчи из-за неправильной укладки.

4.3.8 В периоды между заготовками тару (мешки, корзины, ящики и др.), используемую для сбора, необходимо хранить в сухих условиях, свободных от вредителей, грызунов, скота и домашних животных. Перед повторным использованием тара должна быть очищена и просушена.

4.3.9 Инструменты, применяемые для срезки растений (ножи, серпы, секаторы и др.), необходимо очищать и подготавливать перед каждой новой заготовкой. Это требуется для уменьшения риска переносa болезней растений и микробного загрязнения сырья. Рекомендуется дезинфицировать режущие поверхности инструментов разрешенными средствами, указанными в [3] перед началом каждого сезона или смены участка сбора.

4.3.10 Каждая партия заготовленного органического дикорастущего сырья должна быть идентифицирована и оформлена документально с указанием, по меньшей мере, номера (или названия) участка сбора, вида сырья, дат (периода) сбора и иных необходимых сведений. Такая документация (например, журнал или акт заготовки) обеспечивает возможность прослеживания партии сырья до конкретного места и времени сбора, что является необходимым требованием органической продукции.

4.3.11 Заготовка грибов и ягод.

4.3.11.1 При заготовке дикорастущих грибов, с целью сохранения целостности экосистемы, воспроизводства видов и получения качественного органического сырья, не допускается:

вырывать грибы с грибницей (извлекать гриб полностью с частью грибницы из почвы);

переворачивать мох и лесную подстилку (нарушать напочвенный покров в местах сбора грибов);

уничтожать старые (переросшие) грибы;

заготавливать грибы, которые подверглись порче: мерзлые, заплесневелые, изъеденные личинками насекомых (червивые), имеющие затхлый запах или вялые.

4.3.11.2 Сбор дикорастущих ягод для получения органической продукции проводят без применения механических способов, наносящих вред растениям. Не допускается использование кустарных механических гребенок, комбайнов и иных приспособлений, травмирующих ягодные кустарники. Сроки заготовки ягод зависят от времени наступления массового созревания урожая (сбор проводят в период полной спелости).

4.3.11.3 Для сбора и упаковки органических дикорастущих грибов и ягод используют ящики, решета, корзины и другую тару, которая должна быть чистой, сухой, целой, не зараженной вредителями, без плесени и постороннего запаха, и пригодной для пищевой продукции. Материалы тары должны быть разрешены для контакта с пищевыми продуктами. Предпочтение отдается таре, обеспечивающей вентиляцию (проветривание) собранных грибов и ягод при хранении и транспортировании.

4.3.12 Заготовка орехов.

4.3.12.1 Заготовку дикорастущих орехов проводят в соответствии с требованиями настоящего стандарта, обеспечивая сохранность насаждений орехоплодных деревьев и кустарников (орешников). При организации сбора орехов не допускается нанесение ущерба плодоносящим древесным растениям.

4.3.12.2 При заготовке орехов не допускается рубка (валка) плодоносящих деревьев и кустарников, использование ударных методов (колот, багров и т.п. для сбивания плодов), а также повреждение плодоносящих ветвей в кроне. Сбор орехов должен осуществляться бережно, преимущественно за счет естественного падения зрелых плодов или осторожного стряхивания без повреждения ветвей.

4.3.12.3 Заготовку орехов проводят только после наступления их полной физиологической зрелости. Недозрелые плоды (с ненадежно сформированными ядрами) сбору не подлежат.

4.3.12.4 Не подлежат заготовке орехи, поврежденные насекомыми или грызунами, испорченные, прогорклые, а также орехи с недоразвитыми ядрами. Отбирают только целые, невредимые орехи. Первичный отбор и очистка орехов от примесей проводят непосредственно при сборе.

4.3.12.5 Собранные орехи хранят и транспортируют в мешках или сетках, либо в деревянных ящиках. Допускается также использование иной тары, обеспечивающей сохранность качества орехов (например, полотняных мешков, корзин). Перед затариванием орехи при необходимости подсушивают, чтобы предотвратить их запревание.

4.3.13 Сбор лекарственных растений.

4.3.13.1 Сбор дикорастущих лекарственных растений для получения органической продукции проводят в соответствии с требованиями настоящего стандарта и в сроки, определенные нормативной и технической документацией для созревания данного вида сырья. Заготовку каждого вида лекарственного сырья осуществляют в оптимальную фазу развития растения, обеспечивающую максимальное содержание действующих веществ, в соответствии с фармакопейными статьями, нациоанльными стандартами или техническими условиями на данный вид сырья.

4.3.13.2 Заготовка лекарственных растений допускается в объемах, обеспечивающих своевременное восстановление растений и воспроизводство запасов сырья данного вида. Повторный сбор лекарственных растений на одной и той же заросли (угодье) допускается только после полного естественного восстановления запасов сырья конкретного вида.

Примечание: При отсутствии научных данных о сроках повторных заготовок сырья для того или иного вида лекарственных растений, рекомендуется руководствоваться следующими ориентировочными интервалами: заготовку соцветий и надземных частей («травы») однолетних растений проводить на одном участке не чаще одного раза в два года; надземных частей многолетних растений – не чаще одного раза в четыре–пять лет; подземных органов (корней, корневищ) большинства видов лекарственных растений – не чаще одного раза в 15–20 лет.

4.3.13.3 Необходимо исключить возможность засорения собираемого органического лекарственного сырья ядовитыми и токсичными сорными растениями. При сборе лекарственных трав сборщики должны тщательно удалять примеси опасных для здоровья растений (например, болиголов, чемерицу и др.), чтобы предотвратить их попадание в сырье.

**5 Правила получения органической продукции из дикорастущего сырья**

5.1 Общие требования

Органическая продукция из дикорастущего сырья должна соответствовать требованиям настоящего стандарта, а также требованиям законодательства Республики Казахстан и Евразийского экономического союза, распространяющимся на данную продукцию. В частности, должны соблюдаться требования [1], а также требования технических регламентов ТС и ЕАЭС, включая [4] и [5], и иные нормативные правовые акты, устанавливающие обязательные требования к конкретным видам продукции.

5.2 Раздельная переработка сырья

Органическое дикорастущее сырье должно быть направлено в переработку (первичную обработку) в оптимальные сроки, определенные технологической документацией для каждого вида сырья. Первичную переработку (после сбора) следует осуществлять без неоправданных задержек, чтобы сохранить качество сырья.

5.3 Переработку органического дикорастущего сырья и сырья, не удовлетворяющего требованиям производства органической продукции, проводят раздельно (на разных участках или в разное время). Не допускается одновременная или совместная переработка органического сырья вместе с традиционными, чтобы исключить их смешение.

5.4 Все этапы прохождения (движения) органического дикорастущего сырья по технологической цепочке и процессы получения органической продукции должны быть оформлены документально. На каждом этапе (приемка сырья, переработка, упаковка, хранение, транспортировка) должны вестись записи, позволяющие идентифицировать партии и прослеживать их путь. Эта документация обеспечивает прослеживаемость органической продукции от места сбора сырья до выпуска готовой продукции.

5.5 Помещения и оборудование для заготовки и переработки

5.5.1 Прием и первичную переработку органического дикорастущего сырья осуществляют на заготовительно-перерабатывающих пунктах (ЗПП) – стационарных или передвижных пунктах, оборудованных для приемки и обработки дикорастущего сырья. Выбор места размещения таких пунктов должен производиться с учетом требований настоящего стандарта и минимизации рисков загрязнения сырья (например, на экологически чистых территориях, недалеко от участков сбора).

5.5.2 Отдельные ЗПП могут полностью специализироваться на приемке и переработке только органического дикорастущего сырья. На таких специализированных пунктах исключается обработка традиционного сырья, что снижает риск перекрестной контаминации.

5.5.3 Если ЗПП осуществляет прием и переработку как органического сырья, так и сырья, не удовлетворяющего требованиям производства органической продукции, то необходимо организовать отдельные места приемки, а также раздельные зоны (помещения, емкости) хранения для органического сырья и готовой продукции первичной переработки, произведенной из него. Такие меры по разделению потоков продукции должны быть документированы в плане обеспечения прослеживаемости.

5.5.4 Система водоснабжения, оборудование и инвентарь на ЗПП должны соответствовать санитарно-гигиеническим требованиям и не должны являться источниками загрязнения органического дикорастущего сырья. Вода, используемая при обработке сырья, должна быть питьевого качества в соответствии с санитарными нормами. Оборудование, соприкасающееся с сырьем, должно быть изготовлено из материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией, и поддерживаться в чистом, исправном состоянии.

5.5.5 При производстве органической продукции из дикорастущего сырья необходимо принимать меры предосторожности для защиты сырья и полуфабрикатов от загрязнения веществами, запрещенными к использованию в производстве органической продукции. На всех стадиях переработки должны быть предусмотрены мероприятия, предотвращающие попадание в сырье посторонних химических веществ (например, смазочных материалов, моющих средств, вредителей, посторонних включений).

5.5.6 На ЗПП должен быть разработан график (очередность) переработки органического сырья и сырья, не удовлетворяющего требованиям производства ороанической продукции, а также налажена система очистки помещений и оборудования с указанием используемых моющих и дезинфицирующих средств (см. 5.9). В документации ЗПП должна быть определена последовательность переработки – сначала органическое сырье, затем традиционное – либо проведена иная физическая/временная сегрегация, а также описаны процедуры уборки и мойки после переработки традиционного сырья перед переходом к органическому.

5.6 Первичная переработка сырья

5.6.1 Первичную переработку (первичную обработку) органического дикорастущего сырья осуществляют раздельно во времени или пространстве от переработки сырья, не удовлетворяющего требованиям производства органиеской продукции. В практике предприятия это может означать отдельные линии, смены или четкую последовательность операций с обязательной мойкой/очисткой оборудования между переработкой традиционного и органического сырья.

5.6.2 До начала первичной переработки органическое дикорастущее сырье не должно подвергаться воздействию прямых солнечных лучей (за исключением особых случаев технологически обусловленной сушки на солнце). Сырье должно быть защищено от избыточной влажности и атмосферных осадков, не должно соприкасаться с поверхностью земли (почвой) при хранении. Эти меры предотвращают порчу сырья (например, увядание, запаривание, плесневение) и его загрязнение почвенными частицами.

5.6.3 Поступающее на ЗПП сырье проверяют по качеству – по степени засоренности (примеси, посторонние включения), степени зрелости/спелости, наличию повреждений или порчи. Некачественное сырье (гнилое, заплесневелое, чрезмерно загрязненное, пораженное вредителями и т.п.) должно быть отобраковано и удалено. Отобранное пригодное органическое сырье идентифицируют (маркируют соответствующим образом) и хранят в специально отведенных местах отдельно от прочего сырья.

В случае отсутствия информации о применении на участках сбора каких-либо агрохимикатов или об уровнях загрязнения окружающей среды, рекомендуется провести исследование (испытания) проб органического дикорастущего сырья на содержание пестицидов, тяжелых металлов и/или радионуклидов. При выявлении превышения допустимых уровней загрязняющих веществ данное сырье не может использоваться как органическое и подлежит отбраковке или реализации вне органического обращения.

5.6.4 При сушке сырья на открытом воздухе (естественной сушке при свободном доступе воздуха) органическое сырье раскладывают тонким слоем. Поверхность, на которой осуществляют сушку, должна находиться на расстоянии не менее 50 см от поверхности земли для обеспечения циркуляции воздуха. Сушка на брезенте, сетке или настиле, приподнятом над землей, предотвращает попадание пыли и влаги из почвы.

5.6.5 Условия сушки органического дикорастущего сырья в закрытых помещениях (диапазон температур, продолжительность сушки и т.д.) выбирают с учетом требований, предъявляемых к конкретному виду сырья. Следует придерживаться рекомендованных температур и времени сушки, чтобы не снизить качество сырья (например, эфирномасличного или витаминного сырья). Перегрев при сушке может приводить к потере активных веществ, поэтому контроль температурного режима обязателен.

5.6.6 Сырье сушат воздушным или другими физическими способами, включая использование нагревателей. Продукты сгорания топлива не должны загрязнять сырье. При использовании теплогенераторов на жидком или твердом топливе необходимо обеспечивать полное сгорание топлива, чтобы дым и копоть не контактировали с сырьем. Помещение для сушки должно быть оборудовано приточно-вытяжной вентиляцией принудительного типа (механической вентиляцией) в соответствии с санитарными требованиями.

5.6.7 Не допускается применять для обработки сырья и готовой продукции ионизирующее излучение. Запрещается облучение органического сырья гамма-излучением, электронными пучками и другими видами ионизирующего излучения с целью стерилизации или консервации – такие методы не соответствуют принципам производства органической продукции.

5.6.8 Сырье после первичной переработки может использоваться непосредственно как готовая органическая продукция (в свежем, высушенном или замороженном виде), а также служить сырьем для получения готовой продукции глубокой переработки. Например, сушеные дикорастущие травы, грибы, ягоды или орехи, прошедшие первичную обработку, могут реализовываться как органическая продукция в натуральном виде, либо поступать на перерабатывающее предприятие для изготовления на их основе иных продуктов (экстрактов, консервов, масел и т.д.).

5.6.9 Первичная переработка грибов и ягод.

5.6.9.1 При первичной переработке дикорастущих грибов, предназначенных для получения органической продукции, грибы сортируют по видам, подвергают мойке (очистке), при необходимости – отваривают, сушат или замораживают. В качестве пищевой добавки при отваривании допускается использовать поваренную соль (хлорид натрия). Другие консерванты или добавки при первичной обработке грибов применять не разрешается, за исключением случаев, оговоренных в [3].

5.6.9.2 Ягоды, поступающие на приемку для производства органической продукции, должны соответствовать требованиям документов по стандартизации на данный вид ягод. Допускаются к переработке только зрелые, неиспорченные, чистые ягоды.

5.6.9.3 При первичной переработке органические дикорастущие ягоды очищают от лесного мусора (листьев, веточек, примесей), удаляют излишнюю жидкость (сток сока), калибруют (сортируют) по размеру, сушат или замораживают. Все операции должны проводиться бережно, без нарушения целостности ягод. Раздавленные или поврежденные ягоды необходимо отделять, чтобы предотвратить порчу всей партии при хранении.

5.6.10 Первичная переработка орехов.

5.6.10.1 К методам первичной переработки орехов относятся: очистка (удаление наружной оболочки или кожуры, если применимо), сортировка и сушка неочищенных орехов. Например, собранные шишки кедрового ореха подвергают сушке, после чего из них извлекают орехи, очищают от шишковой чешуи и сортируют.

5.6.10.2 В процессе естественной сушки орехов используют навесы и настилы, выполненные только из натуральных материалов. Не рекомендуется сушить орехи на полиэтиленовой пленке или на металлических поверхностях под прямым солнцем. Лучший вариант – сушить в тени под навесом на брезенте, рогоже или деревянном настиле.

5.6.10.3 Методы переработки орехов не должны являться источником загрязнения окружающей среды и должны сохранять целостность плодов. При обработке (дроблении, шелушении) следует избегать чрезмерного измельчения ядра. Запрещается сжигать ореховую скорлупу или иные отходы вблизи мест хранения сырья, чтобы зола и копоть не оседали на продукт.

5.6.11 Первичная переработка лекарственного сырья.

5.6.11.1 Переработка органического растительного лекарственного сырья включает такие процессы, как очистка (от примесей), сушка, калибровка, сортировка и упаковка. Все процессы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, то есть проводиться без использования запрещенных химических веществ и с обеспечением раздельности от традиционного сырья.

5.6.11.2 Все стадии первичной переработки лекарственных растений проводят сразу после сбора растений, в соответствии с требованиями настоящего стандарта. Свежее лекарственное растительное сырье (травы, цветы) допускается временно хранить при температуре от +1 °С до +5 °С, но не допуская его самосогревания и порчи. Желательно переработать (высушить) лекарственное сырье в день сбора; если это неосуществимо, сырье хранят в холодильных камерах при указанных температурах не более суток.

5.7 Глубокая переработка органического дикорастущего сырья

5.7.1 Технологические процессы глубокой переработки органического дикорастущего сырья, а также требования к перерабатывающему оборудованию, помещениям, используемым пищевым добавкам и ингредиентам должны соответствовать действующим нормативным правовым актам, распространяющимся на соответствующий вид продукции, и требованиям производства органической продукции. Иными словами, при выпуске продуктов глубокой переработки (таких как варенье, экстракты, масла и др.) необходимо одновременно соблюдать требования отраслевых технических регламентов (пищевой безопасности, пищевых добавок и т.п.) и настоящего стандарта.

5.7.2 Получение продуктов глубокой переработки как органических осуществляется только из дикорастущего сырья, имеющего подтвержденный статус «органическое». Нельзя использовать для производства органической продукции полуфабрикаты или сырье, потерявшие органический статус. Если сырье перестало соответствовать требованиям производства органической продукции (например, было обработано неразрешенными средствами), то и продукт из него не может позиционироваться как органический.

5.7.3 Переработка органического дикорастущего сырья должна осуществляться преимущественно биологическими, механическими и физическими методами. Следует отдавать предпочтение натуральным процессам – брожению, ферментации, прессованию, фильтрации, дистилляции, выпариванию, заморозке и т.п. – вместо химических методов. Недопустимо применение методов, противоречащих принципам органической переработки (например, химическое отбеливание, использование сильных окислителей, синтетических растворителей, за исключением случаев, разрешенных стандартом).

5.7.4 Глубокую переработку органического дикорастущего сырья осуществляют раздельно во времени или пространстве от переработки сырья, не отвечающего требованиям к производству органической продукции. Необходимо принимать меры для обеспечения идентификации партий органического сырья и продукции и предотвращения их смешивания или подмены продукцией, не отвечающей требованиям производства органической продукции. На перерабатывающем предприятии должны быть четко разграничены линии или циклы переработки органического сырья. Если одни и те же линии используются и для традиционного сырья, должна быть реализована последовательная обработка: сначала органическое, потом традиционное, с полной очисткой и мойкой оборудования между ними. Каждая партия органического сырья и продукции должна сохранять маркировку (идентификацию) на всех стадиях, чтобы исключить возможность ее замены другой продукцией.

5.7.5 При производстве (получении) органической продукции из дикорастущего сырья необходимо ограничивать применение пищевых добавок и ингредиентов, не отвечающих требованиям к производству органической продукции, особенно если они выполняют лишь технологические или органолептические функции. Допускается использовать только разрешенные добавки из [3]. По возможности следует минимизировать применение каких-либо добавок в органической продукции из дикоросов.

5.7.6 Органическая продукция из дикорастущего сырья должна содержать не менее 95 % ингредиентов органического происхождения (по массе). Содержание остальных (традиционных) ингредиентов в конечном продукте не должно превышать 5 % от массы всех ингредиентов. При определении процентной доли ингредиентов органического происхождения не учитываются добавленная вода и поваренная соль. Таким образом, основное требование к органическому продукту: не менее 95 % по массе органических компонентов.

5.7.7 В органической продукции из дикорастущего сырья разрешается использование пищевых добавок, технологических вспомогательных средств, ароматизаторов, воды и соли в соответствии с требованиями, изложенными в [3].

5.7.8 Не допускается одновременное использование в одном продукте органического ингредиента вместе с аналогичным ингредиентом, не удовлетворяющим требованиям к производству органической продукции. Если в рецептуре присутствует, например, органический сахар, то добавлять традиционный сахар того же типа запрещено. Все одноименные ингредиенты в продукте должны быть органическими, если вообще доступны в органическом виде.

5.7.9 Не допускается использование веществ и методов, которые восстанавливают свойства, утраченные в процессе переработки и хранения органического сырья и продукции, либо применяются для исправления результатов некачественной переработки, либо могут вводить в заблуждение относительно истинной природы данной органической продукции. Например, нельзя добавлять синтетические ароматизаторы для имитации утраченного естественного аромата, нельзя применять обработку искусственными красителями для «обновления» выцветшего продукта или добавлять загустители для маскировки чрезмерного разбавления продукта и т.п. Органическая продукция должна сохранять свои натуральные свойства, и любые «улучшающие» вмешательства такого рода недопустимы.

5.7.10 Управление процессами глубокой переработки органического дикорастущего сырья на перерабатывающем предприятии должно включать в себя следующие меры:

выбор методов очистки и дезинфекции поверхностей, оборудования и инвентаря, которые предотвращают загрязнение органического продукта (применять только моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные к использованию в соответсвии с [3];

разработку графика (плана) очистки и промывки оборудования, а также графика очередности переработки органического сырья и сырья, не отвечающего требованиям к производству органической продукции (например, после переработки традиционного сырья оборудование должно тщательно очищаться перед переходом на органическое сырье);

выявление на всей технологической цепи потенциальных источников загрязнения органического сырья/продукта и разработку мероприятий по их устранению. Такой анализ критических контрольных точек (НАССР-подход) должен быть документирован.

5.8 Упаковка

5.8.1 Потребительская и транспортная упаковка, упаковочные материалы и скрепляющие средства для органического сырья и продукции должны соответствовать гигиеническим требованиям и документам, в соответствии с которыми они изготовлены. Упаковка должна обеспечивать сохранность, качество и безопасность продукции при транспортировании и хранении в течение всего срока годности. Материалы упаковки должны быть разрешены для контакта с пищевыми продуктами и соответствовать требованиям [6]. При фасовке органических трав допускается использование только пищевого упаковочного материала (бумаги, картона, полимеров), имеющего свидетельство о безопасности для пищевых продуктов.

5.8.2 Каждая партия органического дикорастущего сырья и готовой органической продукции должна сопровождаться документацией, обеспечивающей их прослеживаемость и подтверждающей качество, безопасность и органическое происхождение. Такая документация включает, в частности: удостоверение качества (протокол испытаний при необходимости), информацию о сертификации как органической, сведения о месте и дате сбора сырья, данные о переработчике. Документы должны однозначно связывать партию товара с соответствующим сертификатом (или декларацией) на производство органической продукции.

5.8.3 Для упаковки органического дикорастущего сырья и готовой продукции из него не допускается использование поливинилхлоридных материалов (ПВХ) и наноматериалов. Необходимо применять альтернативные виды пленок и контейнеров (например, из полиэтилена, полипропилена, биопластика или бумаги), не содержащие ПВХ. Использование упаковки с нанопокрытиями или включением наночастиц (например, антибактериальных наночастиц серебра) не разрешается ввиду отсутствия данных об их безопасности.

5.8.4 Упаковку органических дикорастущих грибов и ягод осуществляют в соответствии с требованиями нормативной и технической документации на конкретный вид сырья, а также требованиями настоящего стандарта. Например, свежие ягоды должны упаковываться по действующим стандартам на свежие ягоды (определяющим, в какой таре и массой нетто допускается упаковка) с дополнением требований настоящего стандарта об отсутствии посторонних веществ и разделении от традиционной продукции.

5.8.5 Транспортная тара (упаковка) и вспомогательные материалы, используемые для перевозки органических грибов и ягод, должны обеспечивать сохранность этих продуктов и соответствие их требованиям документации (стандартов), по которым они изготовлены, на протяжении всего срока годности при соблюдении условий транспортирования и хранения. Тара должна предохранять ягоды и грибы от порчи (раздавливания, высыхания, промерзания и т.п.) в пути. В качестве транспортной тары рекомендуется применять ящики или контейнеры с вентиляционными отверстиями, совместимые с пищевыми продуктами.

5.8.6 Очищенные (шелушеные) орехи упаковывают в ящики из древесины или картона по ГОСТ 10131 и ГОСТ 13511, либо в другую тару из иных материалов, использование которых в контакте с данным видом продукта обеспечивает сохранение его качества и безопасности. Если используются альтернативные виды упаковки (например, мешки из джутовой ткани, многослойные бумажные мешки с внутренним пакетом), они должны быть предназначены для пищевых продуктов.

5.8.7 Упаковка, применяемая для очищенных орехов, должна быть чистой, сухой, незараженной вредителями хлебных запасов и не должна иметь постороннего запаха. Перед упаковкой орехов тара (в особенности повторно используемая) подлежит осмотру, очистке и, при необходимости, дезинфекции разрешенными средствами из [3]. Посторонние запахи (например, от рыбы, химикатов) легко адсорбируются орехами, поэтому такая тара непригодна.

5.8.8 Высушенное органическое лекарственное растительное сырье упаковывают в прочную, однородную по структуре тару, которая соответствует виду сырья и максимально защищает его от воздействия неблагоприятных факторов окружающей среды. В частности, для трав и листьев целесообразно использовать двойные бумажные мешки, для корней и коры – мешки из плотной ткани или многослойной бумаги, для цветов – закрывающиеся картонные короба. Тара должна предотвращать увлажнение сырья, попадание прямого света и пыли.

5.8.9 Повторно используемые упаковочные материалы (мешки, контейнеры, бутылки и др.) перед повторным применением очищают и просушивают с целью исключения возможного загрязнения органического сырья и продукции. Мешки из-под традиционного сырья допускаются к повторному использованию для органического только после тщательной стирки и просушки. Одноразовая упаковка не подлежит повторному применению.

5.8.10 Упаковочные материалы следует хранить в чистом и сухом помещении, недоступном для вредителей и домашних животных. При использовании упаковочных материалов следует обеспечивать отсутствие контаминации (загрязнения) сырья. Особенно это актуально при использовании повторно применяемых мешков из тканых материалов, которые могут содержать остатки предыдущего содержимого или вредителей. Перед загрузкой органического сырья в тару необходимо убедиться в ее чистоте.

5.8.11 Переработанное (после первичной обработки) органическое сырье упаковывают в транспортную тару (ящики, мешки), пригодную для перевозки на большие расстояния для дальнейшей глубокой переработки и обеспечивающую исключение контакта этого сырья с продукцией, не удовлетворяющей требованиям производства органической продукции. Например, высушенные дикоросы, предназначенные для отправки на перерабатывающий завод, должны быть уложены в новую чистую тару и опломбированы или промаркированы как органические перед транспортировкой, чтобы исключить их подмену.

5.9 Транспортирование

5.9.1 Необходимо обеспечивать своевременный вывоз (транспортировку) органического дикорастущего сырья и продукции из труднодоступных мест сбора и мест первичной переработки до предприятий глубокой переработки с сохранением их качества. Заготовительное предприятие должно планировать логистику таким образом, чтобы минимизировать время нахождения собранного сырья в поле или на промежуточном складе. Для скоропортящихся продуктов (грибы, ягоды) должны использоваться охлаждаемые контейнеры или перевозка в ночное время, чтобы сырье не испортилось.

5.9.2 Транспортные средства, используемые для транспортирования (перевозки) органической продукции из дикорастущего сырья, должны быть в исправном техническом состоянии и соответствовать требованиям к перевозке пищевой продукции. Кузовы, прицепы, контейнеры должны быть чистыми, без посторонних запахов, защищать продукцию от дождя, пыли, прямого солнечного света. Если требуется, перевозка должна осуществляться в изотермических или рефрижераторных условиях (например, для свежих ягод – при температуре 0…+5 °С).

5.9.3 Допускается использование транспортных средств и/или контейнеров, в которых ранее перевозилась продукция, не удовлетворяющая требованиям настоящего стандарта, при условии их надлежащей очистки и при необходимости дезинфекции перед транспортированием органического сырья и продукции. Например, грузовик, ранее перевозивший зерно с обработкой пестицидами, может быть использован для органических дикоросов только после тщательной мойки кузова и проверки отсутствия остаточных загрязнений. Факт очистки рекомендуется фиксировать актом, прилагаемым к транспортным документам.

5.9.4 Во время транспортирования необходимо разделять (обособлять) органическую продукцию от продукции, не удовлетворяющей требованиям производства органической продукции. Каждая партия органического сырья и продукции должна сопровождаться документацией, позволяющей проследить ее прохождение по всей технологической цепи. Если одновременно в одном транспортном средстве органические и традиционные продукты, то они должны быть четко промаркированы и физически разделены (например, разными отсеками или прокладками). Сопроводительные документы на органическую партию (например, товарно-транспортная накладная, сертификат соответствия производства органической продукции) должны находиться у перевозчика и предъявляться по требованию контролирующих органов.

5.10 Хранение

5.10.1 Поступившее на переработку органическое сырье и продукцию из него хранят в специально отведенных местах отдельно от сырья и продукции, не удовлетворяющих требованиям производства органической продукции. При хранении обеспечивают идентификацию партий и предотвращение их смешивания или обмена продукцией. Для этого в местах хранения должна поддерживаться четкая маркировка: на каждой партию органического сырья/продукции – ярлык с названием, датой, статусом «органическое».

5.10.2 Специи и пряности, предназначенные для использования в органической продукции из дикорастущего сырья, хранят отдельно, в герметичной плотно закрывающейся упаковке. Это необходимо для предотвращения перекрестного переноса запахов и влаги. Например, если используются сушеные пряные травы для органического продукта, их следует держать в плотно укупоренной таре, чтобы они не адсорбировали влагу и посторонние запахи, а также не распространяли свой сильный аромат на другие продукты.

5.10.3 Готовую органическую продукцию (в натуральном виде), полученную после первичной и/или глубокой переработки дикорастущего сырья (свежую, сушеную или замороженную), хранят в хорошо вентилируемых складских помещениях на стеллажах или поддонах при относительной влажности воздуха не более 75 %, отдельно от продукции, полученной из сырья, не удовлетворяющего требованиям производства органической продукции. Традиционная продукция, хранящаяся на тех же складах, должна находиться в других зонах или отсеках, чтобы исключить контакт и путаницу.

5.10.4 Органические дикорастущие грибы (свежие) хранят в прохладном проветриваемом помещении или под навесом. Срок хранения свежих грибов до начала первичной переработки не должен превышать 4 часов. Если невозможно переработать грибы в указанный срок, их следует охладить до температуры близкой к 0 °С, но не замораживать, и переработать при первой возможности. Продолжительное хранение свежих грибов недопустимо из-за риска токсичных изменений.

5.10.5 Свежесобранные органические дикорастущие ягоды хранят в таре (корзинах, ящиках или бочках) в специальных проветриваемых помещениях при температуре +3 °С…+5 °С. Допускается хранение ягод насыпью слоем 25–30 см в неотапливаемых помещениях при температуре +2 °С…+15 °С до 10 суток с момента закладки. Правила содержания хранилища должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и обеспечивать отсутствие прямого солнечного света, защиту от грызунов и насекомых, регулярный осмотр состояния ягод.

5.10.6 Упакованные быстрозамороженные органические ягоды хранят при температуре –18 °С ± 1 °С и относительной влажности воздуха не менее 95 %. Повторное размораживание и замораживание продукции не допускается. В случае временного повышения температуры (например, при погрузке) следует стараться минимизировать этот период, чтобы не допустить размораживания ягод.

5.10.7 Зрелые кедровые шишки (собранные для извлечения кедрового ореха) хранят на специально устроенном деревянном настиле, стеллажах, сделанных из деревянных досок, металлической сетки или перфорированных решеток. В процессе хранения, не реже одного раза в неделю, осуществляют периодический контроль качества шишек и условий хранения (проверяют, не появились ли признаки плесени, самосогревания, заражения вредителями). Если обнаружены плесневые шишки, их удаляют; при обнаружении нагрева шишек – снижают слой или усиливают вентиляцию.

5.10.8 Упакованное органическое растительное лекарственное сырье хранят раздельно по группам (в зависимости от вида и свойств сырья). Сырье, относящееся к эфиромасличному (ароматическому), а также плоды и семена, хранят в изолированных помещениях. Это обусловлено тем, что эфирные масла легко испаряются и могут адсорбироваться другими продуктами, поэтому такие ароматные виды сырья (мята, шалфей, тмин и т.п.) должны храниться отдельно.

5.10.9 Каждая партия органического дикорастущего сырья и готовой продукции, поступающая на хранение, должна сопровождаться информационной документацией, подтверждающей ее качество, безопасность и органическое происхождение на всех этапах технологической цепи. При помещении партии на склад к ней должны прилагаться документ(ы) – например, паспорт качества, свидетельство о происхождении – где указано, что данная партия имеет органический статус. Эти документы должны храниться или маркироваться вместе с партией.

5.11 Маркировка

5.11.1 Маркировке подлежит готовая продукция, полученная из дикорастущего сырья (после его первичной или глубокой переработки) – как в свежем (охлажденном), так и в сушеном или замороженном виде. Маркировка осуществляется по правилам, установленным законодательством Республики Казахстан для органической продукции. В частности, при маркировке должна применяться надпись (и/или единый знак) органической продукции установленного образца, подтверждающая, что данная продукция произведена по стандартам в области производства и оборота органической продукции.

Применение национального знака органической продукции Республики Казахстан должно осуществляться в порядке, установленном законодательством Республики Казахстан в области производства и оборота органической продукции, а также национальным стандартом СТ РК 3111.

5.11.2 На транспортную упаковку наносят маркировочные данные в соответствии с нормативными или техническими документами, действующими на конкретный вид продукции, а также манипуляционные знаки или предупредительные надписи: «Беречь от солнечных лучей» и «Ограничение температуры» с указанием минимального и максимального значений температуры согласно ГОСТ 14192 (знаки № 4 («Беречь от солнечных лучей») и № 10 («Температурные ограничения»)). Кроме того, на транспортной таре должна быть обозначена дата выработки продукции, наименование производителя, наименование продукта с указанием его органического статуса, номер партии, масса нетто и прочая информация, требуемая стандартами на конкретную продукцию.

**6 Заключительные положения**

Настоящий стандарт применяется на добровольной основе при подтверждении соответствия производства органической продукции из дикорастущего сырья и используется совместно со стандартами СТ РК 3111 и СТ РК 3942.

Настоящий стандарт также применяется совместно со СТ РК 3110 — в части требований к органам по подтверждению соответствия производства органической продукции.

При расхождениях между настоящим стандартом и СТ РК 3111 применяются специальные требования настоящего стандарта; при отсутствии специальных положений действуют нормы СТ РК 3111 и СТ РК 3942.

**Библиография**

[1] Закона Республики Казахстан «О производстве и обороте органической продукции» от 10 июня 2024 года № 89-VIII ЗРК.

[2] Правила производства и оборота органической продукции, утвержденные Приказом Министра сельского хозяйства Республики Казахстан от 26 ноября 2024 года № 385.

[3] Список разрешенных средств, применяемых при производстве органической продукции, утвержденный приказом И.о. министра сельского хозяйства РК от 22 августа 2024 года № 286.

[4] Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) (принят Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 880).

[5] Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011) (принят Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 881).

[6] Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011) (принят Решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 года № 769).

|  |
| --- |
| **МКС 67.040**  **Ключевые слова:** дикорастущее сырье, органическая продукция, сбор, заготовка, переработка, упаковка, маркировка, хранение, транспортирование. |
| **МКС 67.040**  **Ключевые слова:** дикорастущее сырье, органическая продукция, сбор, заготовка, переработка, упаковка, маркировка, хранение, транспортирование. |

**Разработчик:**

**ОИПиЮЛ в форме ассоциации «Союз производителей органической продукции Казахстана»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Директор |  | А.Керимбеков |
| Науный работник |  | А.Егизбекова |
| Специалист по подтверждению соответсвия продукции сельского хозяйства |  | Д.Айтмуханбетов |
| Эксперт в области стандартизации |  | А.Ибжанова |