

## **Minuta da IN - Regulamento Técnico para o Processamento e Transporte de Produtos Orgânicos**

PROJETO DE INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO E MINISTÉRIO DA SAÚDE Nº , DE DE DE 2009.

OS MINISTROS DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO E O MINISTRO DA SAÚDE, no uso da atribuição que lhes conferem o art. 87, parágrafo único, inciso II, da Constituição, tendo em vista a Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003, o Decreto nº 6.323, de 27 de dezembro de 2007, e o que consta do Processo nº 21000.001632/2008-26, resolvem:

Art. 1º Aprovar o REGULAMENTO TÉCNICO PARA O PROCESSAMENTO, ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DE PRODUTOS ORGÂNICOS, na forma dos Anexos à presente Instrução Normativa.

Art. 2º Os casos omissos e as dúvidas suscitadas na execução da presente Instrução Normativa, serão resolvidos pelo Ministério da Agricultura , Pecuária e Abastecimento e pelo Ministério da Saúde.

Art. 3º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

REINHOLD STEPHANES  
MINISTRO DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

JOSÉ GOMES TEMPORÃO  
MINISTRO DE ESTADO DA SAÚDE

ANEXO I  
REGULAMENTO TÉCNICO PARA PROCESSAMENTO, ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DE PRODUTOS ORGÂNICOS.

Seção I  
Do âmbito de aplicação

Art. 1º Este regulamento aplica-se a toda pessoa física ou jurídica que processe, armazene e transporte produtos obtidos em sistemas orgânicos de produção ou oriundos de processo extrativista sustentável orgânico, desde que não prejudicial ao ecossistema local.

Seção II  
Do processamento

Art. 2º O processamento de produtos orgânicos deverá obedecer igualmente à legislação específica vigente para cada tipo de produto.

Art. 3º É obrigatório o uso de boas práticas de manuseio e processamento de forma a manter a integridade orgânica dos produtos.

Parágrafo único. A unidade de produção deverá manter registros atualizados que descrevam a manutenção da qualidade dos produtos orgânicos durante o processamento e assegurem a rastreabilidade de ingredientes, matéria-prima, embalagens e do produto final.

Art. 4º Deverão ser utilizados produtos de higienização de equipamentos e instalações utilizadas para o processamento de produtos orgânicos mediante a utilização exclusiva dos produtos aprovados pelo Anexo II da presente Instrução Normativa;

Art. 5º O processamento dos produtos orgânicos deverá ser realizado de forma separada dos não orgânicos, seja em áreas fisicamente separadas ou , quando na mesma área, em momentos distintos no tempo.

§ 1º No processamento de produtos orgânicos e não orgânicos na mesma área, será exigida uma descrição do processo de produção, do processamento e do armazenamento.

§ 2º Os equipamentos e instalações utilizados devem estar livres de resíduos de produtos não-orgânicos.

Art. 6º Serão proibidos o emprego de radiações ionizantes, emissão de microondas e nanotecnologia em qualquer etapa do processo produtivo.

Art. 7º Os ingredientes utilizados no processamento de produtos orgânicos deverão ser provenientes de produção oriunda do Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica.

§ 1º Em caso de indisponibilidade de ingredientes agropecuários obtidos em sistemas orgânicos de produção, poderá ser utilizada matéria-prima de origem não orgânica em quantidade não superior a 5% (cinco por cento) em peso;

§ 2º Não será permitida a utilização do mesmo ingrediente de origem orgânica e não orgânica;

§ 3º O emprego de água potável e sal (cloreto de sódio - NaCl e cloreto de potássio - KCl) serão permitidos sem restrições e não serão incluídos no cálculo do percentual de ingredientes orgânicos.

Art. 8º A defumação deverá ser realizada mediante a utilização de madeiras obtidas de manejo sustentável ou fonte renovável e que não produzam substâncias tóxicas durante o processo de combustão.

Art. 9º No processamento de produto orgânico será permitido o uso dos aditivos e coadjuvantes de tecnologia dispostos no Anexo III da presente Instrução Normativa.

§1º Os aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia mencionados no caput deste artigo somente poderão ser utilizados no produto orgânico se estiverem autorizados para o respectivo produto não orgânico na legislação específica do órgão competente da Saúde ou da Agricultura, observadas as

funções dos mesmos ou, quando houver, as condições de uso estabelecidas no Anexo III.

§2º O uso dos aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia autorizados para os produtos orgânicos está limitado à quantidade necessária para atender às Boas Práticas de Fabricação, em quantidade suficiente para obter o efeito tecnológico desejado (q.s.p ou quantum satis), salvo nos casos em que houver limite máximo estabelecido nesta Instrução Normativa.

Art. 10. O uso de enzimas deverá atender aos dispositivos legais vigentes.

Art. 11. É proibido o uso de organismos geneticamente modificados ou produtos em cujo processo de obtenção aqueles organismos tenham sido utilizados.

Art. 12. Durante o processamento de produtos orgânicos deverão ser utilizados métodos de higienização de ingredientes e produtos mediante a utilização das substâncias constantes do Anexo IV da presente Instrução Normativa.

### Seção III

#### Do processamento dos produtos apícolas

Art. 13. Os equipamentos utilizados para a extração e o processamento dos produtos apícolas deverão ser construídos com materiais inertes e estar de acordo com a legislação específica.

Art. 14. É proibida a utilização de qualquer tipo de aditivo no mel, assim como açúcares e outras substâncias que alterem a sua composição original.

Art. 15. Todo e qualquer processo de aquecimento do mel deverá atender a critérios técnicos no que se refere à combinação de temperatura e tempo de exposição ao calor, de forma a garantir a manutenção das características originais, considerando a origem do mel, seja do gênero apis ou de abelhas nativas sem ferrão (subfamília Meliponinae).

Art. 16. Os produtos apícolas de que trata este regulamento deverão atender aos requisitos mínimos de qualidade e ao regulamento técnico de produção, industrialização, envase e transporte, estabelecidos pela legislação vigente para os produtos apícolas.

### Seção IV

#### Do armazenamento e transporte

Art. 17. No armazenamento e transporte de produtos orgânicos deverão ser utilizados produtos de higienização de equipamentos e instalações permitidos na produção orgânica, constantes no Anexo II da presente Instrução Normativa.

Art. 18. Durante o armazenamento e o transporte, os produtos orgânicos deverão ser devidamente acondicionados, identificados, assegurando sua

separação dos produtos não orgânicos.

Art. 19. O produto orgânico a granel deverá ser armazenado em áreas separadas e identificadas e transportado isoladamente.

#### Seção V

Do controle de pragas no Processamento, Armazenamento e Transporte de Produtos orgânicos

Art. 20. Nas áreas físicas de processamento, armazenamento e transporte de produtos orgânicos, além de ser observada a legislação específica, deverão ser adotadas as seguintes medidas, para o controle de pragas, preferencialmente nessa ordem:

I - eliminação do abrigo de pragas e do acesso das mesmas às instalações, mediante o uso de equipamentos e instalações adequadas;

II - métodos mecânicos, físicos e biológicos, a seguir descritos:

- a) Som,
- b) ultra-som,
- c) luz,
- d) repelentes a base de vegetal,
- e) armadilhas (de feromônios, mecânicas, cromáticas) , e
- f) ratoeiras;

III - uso de substâncias autorizadas pela regulamentação da produção orgânica.

Art. 21. É proibida a aplicações de produtos químicos sintéticos nas instalações de processamento, armazenamento, transporte e manipulação.

#### ANEXO II

##### LISTA DE PRODUTOS PERMITIDOS PARA A HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS EMPREGADOS NO PROPCESSAMENTO DE PRODUTO ORGÂNICO

Todas os produtos de que trata este anexo deverão ser utilizadas de acordo com as boas práticas de manuseio e processamento descritos nos registros da unidade de produção orgânica

PRODUTOS: Água  
CONDIÇÕES DE USO:

PRODUTOS: Vapor  
CONDIÇÕES DE USO:

PRODUTOS: Hipoclorito de sódio em solução aquosa  
CONDIÇÕES DE USO:

PRODUTOS: Hidróxido de cálcio (Cal hidratada)  
CONDIÇÕES DE USO:

PRODUTOS: Óxido de cálcio (Cal virgem)  
CONDIÇÕES DE USO:

PRODUTOS: Ácido fosfórico  
CONDIÇÕES DE USO: Uso exclusivo em leiterias.

PRODUTOS: Ácido nítrico  
CONDIÇÕES DE USO: Uso exclusivo em leiterias.

PRODUTOS: Ácido cítrico  
CONDIÇÕES DE USO:

PRODUTOS: Ácido acético  
CONDIÇÕES DE USO:

PRODUTOS: Ácido láctico  
CONDIÇÕES DE USO:

PRODUTOS: Ácido Peracético  
CONDIÇÕES DE USO:

PRODUTOS: Ácido Peracético  
CONDIÇÕES DE USO:

PRODUTOS: Álcool etílico  
CONDIÇÕES DE USO:

PRODUTOS: Permanganato de potássio  
CONDIÇÕES DE USO:

PRODUTOS: Hidróxido de Sódio (Soda Cáustica)  
CONDIÇÕES DE USO:

PRODUTOS: Peróxido de hidrogênio  
CONDIÇÕES DE USO:

PRODUTOS: Carbonato de sódio  
CONDIÇÕES DE USO:

PRODUTOS: Extratos vegetais ou essências naturais de plantas  
CONDIÇÕES DE USO:

PRODUTOS: Microrganismos (Bioremediadores)  
CONDIÇÕES DE USO:

PRODUTOS: Sabões (potassa, soda)  
CONDIÇÕES DE USO:

PRODUTOS: Detergentes Biodegradáveis  
CONDIÇÕES DE USO:

PRODUTOS: Sais Minerais Solúveis

CONDIÇÕES DE USO:  
PRODUTOS: Oxidantes Minerais  
CONDIÇÕES DE USO:

PRODUTOS: Iodóforo e soluções a base de iodo  
CONDIÇÕES DE USO:

PRODUTOS:  
CONDIÇÕES DE USO:

ANEXO III  
LISTA DE ADITIVOS ALIMENTARES E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA  
PERMITIDOS NO PROCESSAMENTO DE PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL E  
ANIMAL ORGÂNICOS

ADITIVOS ALIMENTARES

INS: 400  
Nome: Ácido algínico  
Condições de uso:

INS: 300  
Nome: Ácido ascórbico (L-)  
Condições de uso:

INS: 330  
Nome: Ácido cítrico  
Condições de uso:

INS: 270  
Nome: Ácido láctico (L-, D- y DL-)  
Condições de uso:

INS: 334  
Nome: Ácido tartárico (L(+)-)  
Condições de uso: Somente para vinhos, com limite máximo de  
0,15g/100mL

INS: 406  
Nome: Ágar  
Condições de uso:

INS: 401  
Nome: Alginato de sódio  
Condições de uso:

INS:  
Nome: Aromatizantes  
Condições de uso: Somente os naturais

INS: 503i  
Nome: Carbonato de amônio

Condições de uso:

INS: 170i

Nome: Carbonato de cálcio

Condições de uso:

INS: 504i

Nome: Carbonato de magnésio, carbonato básico de magnésio

Condições de uso:

INS: 501i

Nome: Carbonato de potássio

Condições de uso:

INS: 500i

Nome: Carbonato de sódio

Condições de uso:

INS: 407

Nome: Carragena (inclui a furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês

Condições de uso:

INS: 901

Nome: Cera de abelha (branca e amarela)

Condições de uso:

INS: 331iii

Nome: Citrato trissódico, citrato de sódio

Condições de uso:

INS: 509

Nome: Cloreto de cálcio

Condições de uso:

INS: 511

Nome: Cloreto de magnésio

Condições de uso:

INS: 508

Nome: Cloreto de potássio

Condições de uso:

INS:

Nome: Corantes

Condições de uso: Somente os naturais (não sintéticos)

INS: 290

Nome: Dióxido de carbono

Condições de uso:

INS: 220

Nome: Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso  
Condições de uso: Somente para vinhos, com limite máximo de 0,01g/100g

INS: 551  
Nome: Dióxido de silício, sílica  
Condições de uso:

INS:  
Nome: Edulcorantes  
Condições de uso: Somente os naturais (não sintéticos)

INS: 428  
Nome: Gelatina  
Condições de uso:

INS: 414  
Nome: Goma arábica, goma acácia  
Condições de uso:

INS: 412  
Nome: Goma guar  
Condições de uso:

INS: 410  
Nome: Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí  
Condições de uso:

INS: 415  
Nome: Goma xantana  
Condições de uso:

INS: 526  
Nome: Hidróxido de cálcio  
Condições de uso:

INS: 524  
Nome: Hidróxido de sódio  
Condições de uso:

INS: 322  
Nome: Lecitinas  
Condições de uso:

INS: 440  
Nome: Pectina, pectina amidada  
Condições de uso:

INS: 516  
Nome: Sulfato de cálcio  
Condições de uso:

INS: 336iii

Nome: Tartarato dipotássico, tartarato de potássio  
Condições de uso: Somente para produtos de panificação, com limite máximo de 0,5g/100g (expresso como ácido tartárico)

#### COADJUVANTES DE TECNOLOGIA

Ácido tartárico  
Albumina de ovo  
Álcool etílico  
Bentonita  
Caolin  
Cera de carnaúba  
Culturas de microorganismos  
Ictiocola, cola de peixe  
Nitrogênio  
Oxigênio  
Terra diatomácea

#### ANEXO IV

##### PRODUTOS DE LIMPEZA E DESINFECÇÃO PERMITIDOS PARA USO EM CONTATO COM OS ALIMENTOS ORGÂNICOS

Todos os produtos deverão ser utilizados de acordo com as boas práticas de manuseio e processamento descritos nos registros da unidade de produção orgânica

PRODUTOS: Ácido Acético  
LIMITAÇÕES DE USO:

PRODUTOS: Álcool Etílico (etanol)  
LIMITAÇÕES DE USO:

PRODUTOS: Álcool Isopropílico (isopropanol)  
LIMITAÇÕES DE USO:  
PRODUTOS: Hidróxido de Cálcio (cal hidratada)  
LIMITAÇÕES DE USO:

PRODUTOS: Hipoclorito de Cálcio  
LIMITAÇÕES DE USO:

PRODUTOS: Óxido de Cálcio (cal virgem)  
LIMITAÇÕES DE USO:

PRODUTOS: Cloretos de cálcio (oxicloreto de cálcio, cloreto de cálcio e hidróxido de cálcio).  
LIMITAÇÕES DE USO: Obs: Oxicloreto de cálcio e cloreto de cálcio são permitidos desde que não haja substitutos.

PRODUTOS: Dióxido de Cloro  
LIMITAÇÕES DE USO: Obs: Permitido desde que não haja substitutos.

PRODUTOS: Ácido Cítrico  
LIMITAÇÕES DE USO:

PRODUTOS: Dicloro -S- Triazinatriona de Sódio  
LIMITAÇÕES DE USO:

PRODUTOS: Ácido Fórmico  
LIMITAÇÕES DE USO:

PRODUTOS: Peróxido de Hidrogênio (água oxigenada)  
LIMITAÇÕES DE USO:

PRODUTOS: Ácido Lático  
LIMITAÇÕES DE USO:

PRODUTOS: Essências Naturais de Plantas  
LIMITAÇÕES DE USO:

PRODUTOS: Ácido Oxálico  
LIMITAÇÕES DE USO:

PRODUTOS: Ozônio  
LIMITAÇÕES DE USO:

PRODUTOS: Ácido Peracético  
LIMITAÇÕES DE USO:

PRODUTOS: Ácido Fosfórico  
LIMITAÇÕES DE USO: Somente para uso em equipamentos de laticínios

PRODUTOS: Extratos Vegetais  
LIMITAÇÕES DE USO:

PRODUTOS: Sabão Potássico  
LIMITAÇÕES DE USO:

PRODUTOS: Carbonato de Sódio  
LIMITAÇÕES DE USO:

PRODUTOS: Hidróxido de Sódio (soda cáustica)  
LIMITAÇÕES DE USO: Proibido para descascamento de frutas e hortaliças

PRODUTOS: Hipoclorito de Sódio  
LIMITAÇÕES DE USO: Como alvejante líquido

PRODUTOS: Sabão Sódico  
LIMITAÇÕES DE USO:

**Fonte:** MAPA