

INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA Nº 18, DE 28 DE MAIO DE 2009

O MINISTRO DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO E O MINISTRO DA SAÚDE, no uso das atribuições que lhes confere o art. 87, parágrafo único, inciso II, da Constituição, tendo em vista o disposto na Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003, no 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 Conjunta.

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

Art. 3º Esta Instrução Normativa Conjunta 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 O PROCESSAMENTO, ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DE PRODUTOS ORGÂNICOS

CAPÍTULO 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.

CAPÍTULO II DO PROCESSAMENTO

Art. 2º O processamento de produtos orgânicos deverá obedecer igualmente à legislação específica 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 exclusivamente utilizados os produtos de higienização de equipamentos e das instalações utilizadas para o processamento de produtos orgânicos dispostos no Anexo II da presente Instrução Normativa Conjunta.

Art. 5º O processamento dos produtos orgânicos deverá ser realizado de forma separada dos não-orgânicos, em áreas fisicamente separadas ou, quando na mesma área, em momentos distintos.

§ 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 micro-ondas 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 Conjunta.

§ 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 pela 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 Conjunta.

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 dos produtos dispostos no Anexo IV da presente Instrução Normativa Conjunta.

CAPÍTULO 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 as recomendações técnicas específicas.

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. O 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.

CAPÍTULO IV DO ARMAZENAMENTO E DO 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 do Anexo II da presente Instrução Normativa Conjunta.

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.

CAPÍTULO 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) ultrassom;

c) luz;

d) repelentes à 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 aplicação de produtos químicos sintéticos nas instalações de processamento, armazenamento e transporte de produtos orgânicos.

ANEXO II

PRODUTOS PERMITIDOS PARA A HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS EMPREGADOS NO PROCESSAMENTO DE PRODUTO ORGÂNICO

PRODUTOS	CONDIÇÕES DE USO
Os produtos de que trata este anexo deverão ser utilizados de acordo com as boas práticas de manuseio e processamento descritos nos registros da unidade de produção orgânica	
Água	
Vapor	
Hipoclorito de sódio em solução aquosa	
Hidróxido de cálcio (Cal hidratada)	
Óxido de cálcio (Cal virgem)	
Ácido fosfórico	Uso exclusivo em leiterias.
Ácido nítrico	Uso exclusivo em leiterias.
Ácido cítrico	
Ácido acético	
Ácido láctico	
Ácido Peracético	
Alcool etílico	
Permanganato de potássio	
Hidróxido de Sódio (Soda Cáustica)	
Peróxido de hidrogênio	
Carbonato de sódio	
Extratos vegetais ou essências naturais de plantas	
Micro-organismos (Biorremediadores)	
Sabões (potassa, soda)	
Detergentes Biodegradáveis	
Sais Minerais Solúveis	
Oxidantes Minerais	
Iodóforo e soluções à base de iodo	

ANEXO III

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

ADITIVOS ALIMENTARES

INS	Nome	Condições de uso
400	Ácido algínico	
300	Ácido ascórbico (L-)	
330	Ácido cítrico	
270	Ácido láctico (L-, D- y DL-)	
334	Ácido tartárico (L(+)-)	Somente para vinhos, com limite máximo de 0,15g/100mL
406	Ágar	
401	Alginato de sódio	
	Aromatizantes	Somente os naturais
503i	Carbonato de amônio	
170i	Carbonato de cálcio	
504i	Carbonato de magnésio, carbonato básico de magnésio	
501i	Carbonato de potássio	
500i	Carbonato de sódio	
407	Carragena (inclui a furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	
901	Cera de abelha (branca e amarela)	
331iii	Citrato trissódico, citrato de sódio	
509	Cloreto de cálcio	
511	Cloreto de magnésio	
508	Cloreto de potássio	
	Corantes	Somente os naturais (não sintéticos)
290	Dióxido de carbono	
220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	Somente para vinhos, com limite máximo de 0,01g/100g
551	Dióxido de silício, sílica	
	Edulcorantes	Somente os naturais (não sintéticos)
428	Gelatina	
414	Goma arábica, goma acácia	
412	Goma guar	
410	Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí	
415	Goma xantana	
526	Hidróxido de cálcio	

524	Hidróxido de sódio	
322	Lecitinas	
440	Pectina, pectina amidada	
516	Sulfato de cálcio	
336ii	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	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 micro-organismos
Ictiocola, cola de peixe
Nitrogênio
Oxigênio
Perlita
Terra diatomácea

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

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

Produto	Limitações de Uso
Ácido Acético	
Álcool Etílico (etanol)	
Álcool Isopropílico (isopropanol)	
Hidróxido de Cálcio (cal hidratada)	
Hipoclorito de Cálcio	
Óxido de Cálcio (cal virgem)	
Cloreto de cálcio (oxicloreto de cálcio, cloreto de cálcio e hidróxido de cálcio).	Oxicloreto de cálcio e cloreto de cálcio são permitidos desde que não haja substitutos.
Dióxido de Cloro	Permitido desde que não haja substitutos.
Ácido Cítrico	
Dicloro -S- Triazinatriona de Sódio	
Ácido Fórmico	
Peróxido de Hidrogênio (água oxigenada)	
Ácido Láctico	
Essências Naturais de Plantas	
Ácido Oxálico	
Ozônio	
Ácido Peracético	
Ácido Fosfórico	Somente para uso em equipamentos de laticínios
Extratos Vegetais	
Sabão Potássico	
Carbonato de Sódio	
Hidróxido de Sódio (soda cáustica)	Proibido para descascamento de frutas e hortaliças
Hipoclorito de Sódio	Como alvejante líquido
Sabão Sódico	